

京都山城

# 宇治茶の郷

通信

vol.12  
(2009.11)



宇治製茶記念碑

平等院の正門前に立つ宇治製茶記念碑は、明治12年(1879)、横浜で開催された第一回製茶共進会で、「宇治製法」が特別賞を受賞したことを記念して建てられたものです。



世界遺産に登録されている平等院

## 平等院表参道 (宇治市)

今年2月文化庁より、重層的に発展した計画的な街区と茶文化によって形成される文化的景観として、重要文化的景観に選定された宇治。なかでも平等院表門につながる平等院表参道は、室町時代から続く宇治茶の老舗が軒を連ね、年中お茶を焙じる香ばしい香りが漂っています。平成13年には環境省より『伝えたいこの香り、残したいこの風景』として、「かおり風景100選」に選ばれています。毎年10月上旬には参道周辺を舞台に宇治茶まつりが行われます。

## ひろげよう 宇治茶の魅力

### つなごう 人と地域の取組み

### すすめよう 宇治茶の郷づくり

## もくじ

- P2 …………… [楽しむ] 源氏物語のロマンと宇治茶の香りを楽しむ散策コース
- P3 …………… [味わう] ほうじ茶プリン  
若原英式先生を偲んで
- P4 …………… [味わう] 宇治茶カフェ認定店  
[お知らせ] お茶の安心・安全テキスト



楽しむ

源氏物語のロマンと宇治茶の香りを楽しむ散策コース

# 「宇治浪漫・茶の香ただよう歴史道」

紅葉に色づく茶の郷を悠々と流れる宇治川に沿って  
のんびり歩いてみませんか。

## コースのポイント

約10km 約4時間

● JR 宇治駅 → 宇治橋通り商店街 → 宇治橋（三の間） → 平等院表参道（かおり風景100選）  
→ 平等院（世界遺産）宇治製茶記念碑 → 中の島 → 興聖寺茶筌塚 → 朝日焼 → 宇治上神社（世界遺産）  
桐原水（宇治七名水） → （京阪宇治駅） → 黄檗山萬福寺駒蹄影園碑 → JR・京阪黄檗駅

JR 宇治駅から宇治橋通り商店街を抜けて宇治橋へ。源氏物語の「夢浮橋」として描かれた宇治橋には「三の間」と呼ばれる欄干の張り出しがあり、ここで宇治茶まつりの「名水汲み上げの儀」が行われます。

橋の右手、「かおり風景100選」に選ばれた平等院表参道（表紙参照）から世界遺産の平等院へ。創建当時の姿を今に留める優美な鳳凰堂は、平安貴族の栄華をしのぶことができます。

平等院から宇治川に浮かぶ中の島を経て川沿いに上れば、紅葉の名所で名高い興聖寺。楼門脇に茶筌塚があり、宇治茶まつりの際、使い古した茶筌の供養が営まれます。少し下流へ行くと日本最古の神社建築で世界遺産の宇治上神社。境内には宇治七名水として唯一残る桐原水が湧き続けています。

このあたりは宇治七名園の一つ朝日園ゆかりの地で、朝日焼や福寿園宇治工房、宇治茶道場匠の館など、茶処ならではのスポットが点在しています。おいしい宇治茶でひと休みしたら、源氏物語ミュージアムで優雅な平安王朝の世界に浸るのもいいでしょう。

黄檗山萬福寺へはJR・京阪黄檗駅から徒歩5分。総門前に明恵上人が茶の栽培をこの地に伝えたことを記念する駒蹄影園碑があります。

## イベントのお知らせ

### 宇治茶の郷ウォーク in 宇治

～宇治茶の歴史と文化に触れ、

茶香服(園茶)を楽しむ～

実施日：11月22日(日)

集合場所：JR 宇治駅

コース：JR 宇治駅(午前9時集合) → 宇治橋・中の島周辺 → 宇治茶道場「匠の館」(午後1時頃解散)

観光ボランティアガイドクラブのスタッフが案内します。

参加費：1000円(茶香服参加料)

定員：先着35人

申し込み締め切り：11月13日(金)

(申し込み・問い合わせ)

宇治茶の郷づくり協議会事務局

(京都府山城広域振興局農業振興担当)

☎：0774-21-3229





## ほうじ茶プリン

普段使いのほうじ茶でできる簡単スイーツ。ほうじ茶の香りと味がお口の中に広がります。お子様と一緒に作ってみませんか。



### ★材料 3人分

- 生クリーム 50g ※動物性のもの
- 牛乳 175g
- ほうじ茶 12g
- 湯 70g
- 粉ゼラチン 5g ※ゼラチンの種類により固まり方が違うため、調節を
- 砂糖 20g
- マーマレード 適量 ※好みのジャムで（柑橘系がおすすめ）



### ★作り方

- ①ゼラチンを15gの水（分量外）でふやかす。
- ②ほうじ茶と湯を手鍋に入れ、火にかける（中火）。沸騰後も火にかけ、水分をとばす。
- ③生クリームと牛乳を加え、沸騰させる。  
**ポイント**：ブルブルに仕上げるには、中心がフツフツするまで完全に沸騰させる。  
火からおろし、ふたをして5分蒸らす。
- ④茶こしてこしながらボールに移し、液体のみで200g量る。  
※5～10gの誤差はOK！
- ⑤温かいうちにゼラチンと砂糖を溶かす。
- ⑥氷水を用意し、30℃前後になるまで⑤を混ぜながら冷やし、好みの器に流す。  
**ポイント**：熱いうちに器に入れて固めると、表面に油脂分が固まり、口当たりが悪くなる。  
冷蔵庫に入れ、固める。
- ⑦マーマレードを少量の湯（分量外）で溶いてソース状にし、食べる直前にかける。

去る8月、緑茶文化史研究家の若原英弐先生がご逝去されました。若原先生には、宇治茶の郷づくり協議会の活動に対し、宇治茶の歴史文化の面から数々のご指導、ご協力をいただきましたが、突然不帰の人となられたことは誠に残念でなりません。先生のご遺徳を偲び、心からご冥福をお祈り申し上げます。

若原先生が講師を務めておられた歴史よもやまサークルの小山会長から追悼文をいただきましたので、掲載させていただきます。

### 若原英弐先生を偲んで

歴史よもやまサークル（宇治市公民館活動）会長 小山隆雄

若原英弐先生には、平成5年から宇治市小倉地区の公民館活動の講師に就任いただき、毎月、郷土その他の歴史などについて、お話を拝聴してきました。先生は歴史はもとより、幅広い知識をお持ちで、お話も分かりやすく、楽しく勉強させていただきました。

季節のよい時期は戸外に出て、社寺や歴史館、名所旧跡などの見学に同行いただき、行く先々で詳しい説明を聞かせていただきました。戸外の行事では、皆の先頭に立ってどんどん歩いていかれ、付いて行く若い我々の方が苦勞したくらい大変お元気でした。ただ、



2007年10月戸外活動にて 若原英弐先生(左端)

タバコだけは止めることが難しかったらしく、戸外でも講義の休憩中にうまそうに喫煙されていた姿が思い出されます。

7月、先生は例会の直前に体調を崩されて入院されました。その後何度か伺いましたが、快方に向かわれることなく、一カ月余後にご逝去されました。これからは郷土史その他について楽しくお話を拝聴したかったのに、それも実現できなくなったことが甚だ残念でなりません。

謹んでご冥福をお祈り申し上げます。



味わう

～おいしい宇治茶が飲める～

# 宇治茶カフェ

認定店

宇治茶のPRと、宇治茶を通した「お茶する生活」の普及拡大を図るため、おいしい宇治茶のメニューが揃うとともに、その歴史・文化、淹れ方等の説明ができる喫茶店などを「宇治茶カフェ」として認定いたしました。



茶匠 **ふじ井**  
established in FUJII

京都府宇治市菟道谷下り 20  
10:00～18:00  
定休日/金曜日  
☎ 0774-28-4800  
<http://www.tea-fujii.jp/>

安心安全の高品質自家栽培抹茶を提供。  
抹茶を飲むことで精神的安堵、いやし空間を提供。



宇治茶道場 **匠の館**

京都府宇治市宇治又振 17-1  
11:00～17:00  
定休日/水曜日  
☎ 0774-23-0888  
<http://www.ujicha.or.jp/>

日本茶インストラクターが常駐。宇治川の景観を見ながら、最高の宇治茶の味を体験していただけます。



**伊藤久右衛門**  
本店・茶房

京都府宇治市菟道荒横 19-3  
10:00～18:30  
定休日/元旦のみ  
☎ 0774-23-3955  
<http://www.itohkyuemon.co.jp/>

源氏物語ミュージアム、平等院など歴史散策コースに近く、四季折々の抹茶使用の豊富なメニューも揃っています。



**福寿園** 宇治工房

京都府宇治市宇治山田 10  
10:00～17:00  
定休日/月曜日  
(祝日の場合は翌火曜日)  
☎ 0774-20-1100  
<http://www.ujikoubou.com/>

茶店・茶寮・茶づくり体験と連動し宇治茶文化を楽しめる。  
茶料理は、手製のメニューで提供。

宇治市内の認定店の所在地は P2 をご覧ください。



**MAIKO 茶ブティック**

京都府京田辺市田辺中央 5-1-7  
10:00～19:00 定休日/火曜日  
☎ 0774-62-0256 <http://www.maiko.ne.jp/>

抹茶、玉露など香り高い日本茶を使ったオリジナルスイーツ、お食事もお楽しみいただけます。



**福寿園 CHA 研究センター**

京都府木津川市相楽台 3-1-3  
10:00～16:00 定休日/土・日・祝日  
☎ 0774-73-1200 <http://www.fukujuen.com/>

館内見学の中で本格的な宇治茶を体験していただけます。  
予約制

宇治茶カフェの詳細は下記の当協議会ホームページをご覧ください。

お知らせ

## お茶の安心・安全テキスト

全国初

お茶の安心・安全について ～わかりやすく説明できる、お茶と農業のお話～

日本茶インストラクター協会京都府支部では、お茶の残留農薬について不安を抱いている消費者に読んでいただけるよう、全国に先がけて、お茶の安心・安全についてまとめた冊子を作成しました。お茶の安心・安全に関するQ&Aや専門用語を解説し、農業についての知識を深めてもらうために分かりやすく説明しています。購入を希望する方は右記へお申し込みください。

仕様:A4版 23ページ 価格:300円(送料・振込手数料別)  
作成協力:京都府農林水産技術センター茶業研究所  
全農京都府本部茶市場課等  
申し込み先:日本茶インストラクター協会京都府支部  
〒611-0021 宇治市宇治折居 25番地2 宇治茶会館内  
FAX:0774-23-9651  
Eメール:nihoncha-inst.kyoto@car.ocn.ne.jp