京都山城

手治茶の郷

通信

 $\begin{array}{c}
 \text{vol.15} \\
 \text{(2010.10)}
 \end{array}$



玉露製茶発祥之碑 (字治市小倉町)

1935 (天保6) 年、宇治小倉の木下吉左衛門の製茶場において、碾茶製造の途中、「山本山」の六代目当主・山本嘉兵衛が蒸された茶葉をかき回したところ、飴のような粘液が出て団子のように丸くなりました。嘉兵衛はこの茶葉を江戸に持ち帰り、「新製 玉の露」と名付けて諸侯に贈りました。これが玉露の原型とされています。その後、小倉の江口茂十郎によって玉露が完成しました。この逸話を記念して、小倉公民館に玉露製茶発祥之碑が建立されました。

已你件任 近处小合即。

近鉄小倉駅から北に 700m。子守神社と しても知られる巨椋神社です。この東隣 に小倉公民館があります。

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……… [味わう] 宇治茶カフェレポートその1 宇治茶道場「匠の館」

P3……… [楽しむ] マイボトルで宇治茶を楽しもう!

[楽しむ] JR 奈良線で行こう「宇治茶の郷」キャンペーン事業

P4……… [楽しむ] 「宇治茶の郷創月間」 多彩なイベントが目白押し

学に多かフェレポートでの

字治茶道場「匠の館

宇治市宇治又振 17-1 午前 11 時~午後 5 時。水曜定休 **2** 0774-23-0888

宇治茶の郷づくり協議会では、おいしい宇治茶が味 わえるとともに、その歴史や文化、淹れ方などを学べ る喫茶店を「宇治茶カフェ |として認定しています。

今回、宇治茶レディの田中麻代さんが、宇治茶道場「匠 の館」を訪れました。

「匠の館 |流お茶の淹れ方を体験

京阪宇治駅から歩いてすぐ、宇治 川のほとりにある宇治茶道場「匠 の館」は、自分でお茶を淹れて 味わえる"世界で一つの喫茶 室"。スタッフの日本茶インス トラクターが、おいしいお茶 の淹れ方を丁寧に説明してくれ ます。

田中さんが選んだメニューは、宇 治玉露「七福の舞」お菓子付(600円)。

お菓子は、抹茶の生チョコレートを選びました。まずポット のお湯 (70°) を湯冷しに3分の1位まで入れてから、湯呑みに 注ぎます。次に茶缶に入っている玉露(5g)を急須に入れます。



お茶を淹れる表情は真剣そのもの。湯呑みに 注ぐ時は最後の一滴まで注ぎ切ります

湯呑みを手のひらにの せてほんのり人肌程度 (40℃) に感じたら、急 須にお湯を入れます。 この時、一気に入れず に茶葉の回りから中心 に向かって優しく注ぐ のがポイント。注ぎ終 えたら、急須のフタを せず約2分間待

宇治玉露「七福の舞」

ちます。

お茶の葉がみるみるお湯を吸って鮮やかな 黄緑色に。水面が茶葉で見えにくくなっ たら、湯呑みにお茶を注ぎます。フワッ と立ちのぼる上品でまろやかな香り …。舌の上でゆっくり転がすように して飲むと、トロッと濃厚な甘味が 口の中いっぱいに広がります。

二煎目は湯冷ししたお湯を急須の茶



葉が隠れるくらいに入れ、1分間位待ちます。茶葉が たっぷりお湯を吸ってふくよかに。味わうと、一煎目 よりサラッとしてさわやかな甘さで、付け合わせの抹茶の生 チョコレートとよく合います。三煎目はお湯の温度60℃、浸 出時間30秒位にして二煎目と同様に入れます。茶葉はしんな りと柔らかくなり、三煎目でも味はしっかりとしていて、普 段飲んでいるお茶に近づいた感じです。同じ茶葉でもこんな に味が違うとは…。「お茶は茶葉の量、お湯の量と温度、浸 出時間によって味に違いが出てくるので、自分流の淹れ方で 好みの味を見つけてください。」とインストラクター。五煎、 六煎と味わった後、残った茶葉にポン酢をかけて食べると、 "おひたし"のようなおいしさにびっくり。あっという間に完 食しました。

「お茶の楽しさがよくわかりました。家庭でも仕事場でも、 普段の生活でぜひ取り入れたいです。」と田中さん。お茶の楽 しみ方と出合えた、充実のひとときでした。



「お湯の温度は器に移し替える度に約10℃ずつ下がります」 「えぇっ、そうなんですか」―インストラクターとの話も盛り 上がります

楽しむ

マグボトルで宇治茶を楽しもう! 日本茶インストラクター 植田千春

マグボトルとは、マグカップと水筒が一体となった商品で、保温性、保冷性に優れた商品です。カバンに入るサイズで、持ち歩きが可能。いつでもどこでも、気軽においしくお茶が楽しめます。

いろいろなマグボトル

容量も 200ml と小さくてスリムなタイプから、ラッパ飲みできるスポーツタイプの2,000ml までさまざまなタイプがあります。一般的には 350ml ぐらいのものが主流です。

最近ではパステルカラーのおしゃれなものや、デザインの着せ替えを楽しめるマグボトルも登場しています。お気に入りのマイボトルを2、3個使い分けるのも楽しいですね。





飲み口の種類

- △広口タイプ
- る
 る
 る
 よ
 よ
 よ
 よ
 よ
 よ
 よ
 よ
 よ
 よ
 よ
 よ
 よ
 よ
 よ
 よ
 よ
 よ
 よ
 よ
 よ
 よ
 よ
 よ
 よ
 よ
 よ
 よ
 よ
 よ
 よ
 よ
 よ
 よ
 よ
 よ
 は
 は
 は
 な
 は
 な
 は
 な
 は
 な
 は
 な
 は
 な
 は
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
 な
- ₫コーヒーと兼用タイプ

オフィスに

通勤カバンにも入りやすいスリムなタイプが便利です。クーラーがきいているオフィスでは、体が冷えないように温かいお茶がおすすめです。

朝、温かいお茶を入れておくと、 お弁当の時間も温かいまま飲むこ とができます。

※温かいお茶は時間とともに、酸 化し色も香りも変化します。



畑仕事やガーデニングのお供に

暑い屋外での作業には、氷やお茶がいっぱい入る広口タイプがおすめです。こまめに水分補給するためにも、片手でふたが開けられる、ワンタッチタイプが便利です。



マグボトルで宇治茶をおいしく簡単に楽しむ方法

お茶の香りと、 きれいなお茶の色が楽しめる。

ロックティー

高温で流れ、急速に氷で冷やします。 〈淹れ方〉

- ①マグボトルいっぱいに氷を入れる
- ②煎茶の葉8~10g又はティーバッグを 急須(200mℓ)に入れ、80℃ぐらいのお 湯で濃い目に浸出し、氷の上から一気 に注ぎます。





お茶の旨みが楽しめる **水出し玉露・煎茶**

低温でゆっくり淹れます。

〈淹れ方〉

- ①マグボトルにティーバッグ(5g~8g)を1つ入れ、 その上から氷を入れる。
- ②氷の上から湯冷ましの水を入れて、持ち歩いている間に出来上がり。急ぐ時は、マグボトルを上下に振ります。
- ※マグボトルでつくったお茶は、その日に飲みきりましょう。

楽しむ

JR奈良線で行こう「宇治茶の郷」キャンペーン事業

- ●10月1日(金)~11月30日(火) 「宇治茶カフェ」利用拡大支援
- ●10月3日(日)宇治駅、11月7日(日)玉水駅 JR奈良線主要駅での宇治茶のおもてなし
- ●11月13日(土) 宇治茶フェスタ2010 in京都駅ビル
 - 「JR京都駅ビル(駅前広場)」美味しいお茶の淹れ方教室、手もみ宇治茶製法(実演・体験)、宇治茶づくり体験、お茶当てクイズ、展示等
- ●12月4日(土) JR奈良線で行こう「宇治茶の郷」ウォーク~宇治茶の歴史と文化を訪ねて~
- 「JR宇治駅~宇治橋·中の島周辺~宇治茶道場 匠の館」9:00JR宇治駅南出口集合、宇治橋·中の島周辺、宇治茶道場匠の館、黄檗山萬福寺、12:30頃解散 希望者のみ昼食 (普茶弁当) 観光ボランティアガイドクラブによる案内※参加料:大人700円・小中学生500円 (昼食希望者は+3,150円)。申込期間:10月15日(金)~11月15日(月)(先着順30名)
- 間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

楽しむ

10月、11月は「宇治茶の郷創月間」 多彩なイベントが目白押し

宇治茶の郷づくり協議会では、宇治茶のことをもっと知って、味わい、楽しんで、宇治茶の魅力を満喫してもらう取組として、10月、11月の2カ月間を「宇治茶の郷創月間」と定めています。この期間、山城地域では、各地で宇治茶を楽しむ多彩な催しが開催されますので、ぜひ参加してみてください。



★第37回月見の煎茶会 黄檗宗開創350年記念慶諧事業 宇治市

「黄檗山萬福寺(宇治市五ヶ庄)」煎茶道7流派の茶会 剛全日本煎茶道連盟 ☎0774-32-1368

●10月3日(日)

★宇治茶まつり 宇治市

★京田辺市茶まつり 京田辺市

「一休寺(京田辺市薪里ノ内)」玉露の無料接待、玉露の手もみ実演等 爾京田辺市農政課 ☎0774-64-1362

★恭仁京東北道歴史街道ウォーク

~紫香楽宮・恭仁京・平城京を結ぶ万葉ウォークラリー~(第2日目) 和東町

8:30集合~グリンティ和束~ JR加茂駅

(第3日目)10月9日(土)8:30集合~JR加茂駅~東大寺転害門 (第4日目)10月19日(火)8:30集合~近鉄奈良駅~平城宮 ◎参加費 各回一人200円 ◎募集人数 各回150人

僴和束町雇用促進協議会 ☎0774-78-4181

●10月8日(金)・11月8日(月)

★黄檗ほでいまつり 宇治市

「黄檗山萬福寺(宇治市五ヶ庄)」布袋尊(弥勒菩薩)法要、煎茶席、手作り市 爾黄檗山萬福寺 ☎0774-32-3900 ※毎月8日に開催

●10月10日(日)

★松花堂大茶会 八幡市

「松花堂庭園(八幡市八幡女郎花)」 ⑱松花堂庭園 ☎075-981-0010

●10月17日(日)

★城陽茶まつり 城陽市

「荒見神社(城陽市富野荒見田)」抹茶席、お茶の淹れ方教室、城陽産抹茶を使った商品の販売 @城陽市産業活性室 ☎0774-56-4005

★宇治田原ふるさとまつり 宇治田原町

「宇治田原町総合文化センター(宇治田原町岩山)」町内産煎茶・玉露等の 試飲・販売、特産品市、町民茶香服大会 爾宇治田原ふるさとまつり実行委員会 ☎0774-88-4180

●10月30日(土)・31日(日)

★平城遷都1300年祭 第26回国民文化祭·

京都2011プレイベント「恭仁京 天平祭」 木津川市

「史跡恭仁宮跡(山城国分寺跡)、恭仁小学校講堂、他」恭仁京ウオーク、 恭仁京発掘現地説明会、時代行列、「柳花苑」「五節舞」の演舞等 『剛平城遷都1300年祭 第26回国民文化祭木津川市実行委員会 20774-75-1216

●11月3日(祝・水)

★JOYO 産業まつり 城陽市

●11月5日(金)

★県神社献茶祭 宇治市

●11月6日(土)・7日(日)

★じょうようお茶の日・無料接待 城陽市

「文化パルク城陽(城陽市寺田今堀)」

■6日(土) 12:00 ~ 先着100名 ■7日(日) 10:00 ~ 先着150名に茶券配布 城陽特産高級でん茶の抹茶が味わえる 郵城陽市産業活性室 ☎0774-56-4005 ●11月7日(日)

★心和む抹茶ふれあい体験 城陽市

「文化バルク城陽(城陽市寺田今堀)」抹茶うす挽き体験、茶室で茶席体験、 お茶のバネル展示、販売等 @城陽市産業活性室☎0774-56-4005

★木津川市やましろまつり 木津川市

「アスピアやましろ(木津川市山城町平尾前田)」展示、販売等 ®やましろまつり実行委員会(木津川市山城町商工会) ☎0774-86-3157

★グリーンフェスタ in わづか 和束町

●11月13日(土)・14日(日)

★井手町文化祭 井手町

●11月14日(日)

★木津川市木津町商工会設立50周年感謝祭 木津川市

★山城町歴史散策と茶問屋ストリートスタンプラリー 木津川市

●11月21日(日)

★京田辺市産業祭2010 京田辺市

★笠置もみじまつり(11/21予定) <mark>笠置町</mark>

「笠置山もみじ公園」 俳句コンテスト、落ち葉の貼り絵、音楽会 ®もみじまつり実行委員会(笠置町商工会内)☎0743-95-2159

★せいか祭り2010 精華町

「けいはんな記念公園」 各種模擬店、ミュージックストリートなど 働せいか祭り実行委員会事務局(精華町総務部企画調整課内) な0774-95-1900

●11月23日(祝·火)

★ふるさとフェア久御山 久御山町

「久御山中央公園(久御山町田井)」 ステージ・キャラクターショー、展示・ 即売ブースなど。そして、山城地域農業振興協議会による「やましろ農産 物直売市」 働ふるさとフェア久御山実施委員会(久御山町産業課内) 2075-631-9964

★2010 むら活き生きまつり 南山城村

「南山城村総合グラウンド(南山城村田山)」村内農産物、特産品の展示・販売、ステージイベントほか ⑩南山城村産業生活課 **☎**0743-93-0101

●11月27日(土)

★茶畑景観が美しい紫香楽古道を茶源郷へ 木津川市、和東町

京都府景観資産に登録された茶畑風景の中、聖武天皇が通った恭仁京東 北道沿いの歴史遺産をめぐる。9:00JR加茂駅(西口)集合~恭仁宮跡 山城国分寺跡~和束の茶畑景観~グリンティ和束~和束天満宮~16: 00頃解散

◎事前電話等申込要(11/24迄)◎参加費300円(別に、交通費540円)

◎小雨決行◎要昼食◎歩程 約14km

®NPO法人ふるさと案内・かも ☎0774-76-3989

●11月28日(日)

★宇治市農林まつり2010 宇治市

「宇治市役所南側一帯」 農産物販売、体験教室 ®宇治市農林茶業課 ☎0774-20-8723