

京都山城

宇治茶の郷

通信

vol.20
(2012.9)



◀荒見神社本殿
(重要文化財)



▲荒見神社拝殿

荒見神社 (城陽市)

江戸時代には、「天神社」と呼ばれ、富野・長池集落の産土神です。本殿は、椋皮葺の屋根を持ち、正面柱間が三間の「三間社流造」で、城陽市内の神社建築では最も大きな規模を誇っています。



◀城陽茶まつり
「城陽茶まつり」(10月第3日曜)では、拝殿で口切りの儀(茶壺を開封し、取り出した茶葉でお茶をたて、神殿に献上する献茶式)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…… [学 ぶ] シンポジウム「宇治茶」は世界の宝～宇治茶とやましろの魅力を再発見～
- P3…… [楽しむ] 宇治茶フェスタ 2012 を開催します／～おいしい宇治茶を飲んでプレゼントに応募しよう～宇治茶カフェ～おいしいお茶をテイクアウト～給茶スポット
- P4…… [味わう] 宇治茶カフェレポートその8「福寿園CHA研究センター」
- P5…… [募 集] 宇治茶カフェ認定店を募集／宇治茶の郷メールマガジンを創刊しました！
- P6…… [楽しむ] 「宇治茶の郷づくり月間」のイベント情報
- P7…… [楽しむ] 宇治茶歴史街道ウォーク
- P8…… [楽しむ] 宇治茶・京都やましろ観光フェアを開催しました／宇治茶博士をめざせ！が開催されました

世界遺産条約採択40周年記念事業 日本茶のふるさと 宇治茶を世界遺産に



シンポジウム 『宇治茶』は世界の宝 ～宇治茶とやましろの魅力を再発見～

世界遺産条約採択40周年記念最終会合が11月6日～8日、国立京都国際会館で開催されます。
これに合わせて、山城地域でも、日本茶・宇治茶の世界文化遺産登録をめざすシンポジウムを開催します。
当日は、二條流によるお茶席も御用意。ぜひ御参加ください。

日 時 / 平成24年10月14日(日) 13:00～16:30

- ◎ 13:00～ 二條流によるお茶席(無料) 数に限りがありますのでお早めにお越しください。
- ◎ 14:00～ シンポジウム

場 所 / 宇治茶会館 (宇治市宇治折居 25-2)



シンポジウム

【基調講演】「宇治茶の世界文化遺産登録の意義と課題」

◆ **金田 章裕 氏** 日本茶・宇治茶の世界文化遺産登録検討委員会委員長
人間文化研究機構機構長、京都大学名誉教授

【特別報告】「文化的景観の保全と生業の両立を可能とする地域づくりの取組」

広田 純一 氏 岩手大学教授
平泉の世界文化遺産の追加登録候補地である一関市本寺地区を題材に、文化的景観と生業の両立を図った地域づくり活動を紹介。

【パネルディスカッション】『宇治茶』は世界の宝～宇治茶とやましろの魅力を再発見～

コーディネーター：**井上 典子 氏** 京都府立総合資料館国際京都学センター 文化資源コーディネーター、元文化庁文化財調査官

パネリスト：**上杉 和央 氏** 京都府立大学准教授

橋本 素子 氏 日本中世史研究者(喫茶文化史)、京都府茶業会議所理事、
京都光華女子大学非常勤講師

広田 純一 氏 岩手大学教授

吉田 利一 氏 京都府茶生産協議会会長、京都府茶業会議所副会長



●参加申込方法 / メール、FAX又はハガキで、住所、氏名、年齢、電話番号を記入の上、10月9日(日) (ハガキの場合は、当日消印有効) までにお申し込みください。メール：yamashin-no-kikaku@pref.kyoto.lg.jp
FAX：0774-22-8865 郵便：〒611-0021 宇治市宇治若森 7-6 京都府山城広域振興局農林商工部企画調整室

●定 員 / 250名

●主 催 / 世界遺産条約採択40周年記念事業山城地域実行委員会

京都府山城広域振興局、山城管内15市町村(宇治市、城陽市、向日市、長岡京市、八幡市、京田辺市、木津川市、大山崎町、久御山町、井手町、宇治田原町、笠置町、和束町、精華町、南山城村) 公益社団法人京都府茶業会議所、京都府茶協同組合、京都府茶生産協議会、京都やましろ農業協同組合、日本茶インストラクター協会京都支部、京都府茶業連合青年団



▼京阪宇治バス時刻表

京阪宇治駅	12:35	12:55	13:05	13:25	13:35
JR宇治駅	12:40	13:00	13:10	13:30	13:40
太陽が丘ゲート前	12:46	13:06	13:16	13:36	13:46

太陽が丘ゲート前	16:55	16:58
JR宇治駅	17:01	17:04
京阪宇治駅	17:06	17:09

※駐車場に限りがありますので、できるだけ公共の交通機関を使用してください。



楽しむ

宇治茶フェスタ2012を開催します



新たな宇治茶ファンの獲得と宇治茶の消費拡大につなげるため、宇治茶の郷づくり月間にJR京都駅周辺で開催している「宇治茶フェスタ」。

今年も、宇治茶の価値や魅力を広く発信し、宇治茶ファンの拡大を目指して開催します。

また、日本茶・宇治茶の世界文化遺産登録に向けた取組とも連携し、これらの取組のPRも併せて行います。



昨年の様子

◎日 時 / 10月28日(土) 10:30～15:30

◎場 所 / イオンモールKYOTO Niwa 広場・センターコート
(京都駅八条口から徒歩5分)

◎内 容 / (イベント) お茶の淹れ方教室、茶香服(お茶当てゲーム)、宇治茶クイズ等

(展示等) 宇治茶の秤売り、市町村PR・ふるさと産品展示即売、パネル展示等



～おいしい宇治茶を飲んでプレゼントに応募しよう～ 宇治茶カフェ



宇治茶を通じた「お茶する生活」の普及拡大を図るとともに、「宇治茶カフェ」を観光資源として活用し、山城地域へ多くの方にお越しいただくため、「宇治茶カフェ」を利用し、アンケートにお答えいただいた方の中から抽選で100名様に宇治茶グッズ又は宇治茶カフェ利用券をプレゼントします。



◎応募期間 / 10月1日(日)～11月30日(金)

◎応募方法 / JR主要駅や宇治茶カフェ等に設置する「京都山城 宇治茶の郷めぐり2012」リーフレットのプレゼント応募券(アンケート)に御記入の上、代金精算時に会計へお渡しく下さい。応募券は、宇治茶の郷HPからもダウンロードできます。
(<http://www.pref.kyoto.jp/yamashiro/ocha/>)

～おいしいお茶をテイクアウト～ 給茶スポット



おいしい宇治茶をいつでも、どこでもマイボトルでテイクアウト!気に入った本物のお茶を持ち歩こう!!右のマークのお店に空のマイボトルを持って行くと、おいしい宇治茶がテイクアウトできます。

環境にもやさしいマイボトル運動。皆さんもお試し券で、ぜひ体験してみてください。



◎応募期間 / 10月1日(日)～11月30日(金)

◎実施方法 / 「京都山城 宇治茶の郷めぐり2012」リーフレットにある「給茶スポットお試し券」をリーフレットに記載の給茶スポット協力店で、お支払い時にお渡しく下さい。50円を割引いたします。



味わう

宇治茶カフェレポート



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。宇治茶のPRイベントなどで活躍中の宇治茶レディとともに各店を紹介します。

福寿園CHA研究センター前にある「宇治茶の郷」の石碑を囲んで。河村さん(右)と黒川さんとともに宇治茶レディとして活動中



その8

「福寿園CHA研究センター」

京都府木津川市相楽台3-1-3 ☎0774-73-1200 見学(完全予約制)＝午前10時～正午(受付終了は10時30分)、午後1時30分～午後4時(受付終了は2時) 土・日・祝休

お茶とのさまざまな出会いを提供 宇治茶体験で伝統の茶文化に触れる

新しい“ティーライフ”の創造を目指し、多角的な茶の研究、試作実験を行う福寿園CHA研究センターでは、お茶と触れ合うさまざまな体験の場を提供しています。今回同センターを訪れたのは宇治茶レディの河村瞳さんと黒川明香さん。早速同センターの紹介ビデオを見た後、館内を見学。世界の茶研究室では、チベット茶、アラビア茶、ロシア茶など各国のお茶と、それぞれのお茶に応じた調度品や茶器をそろえたティールームに2人とも興味津々。お茶に育まれた世界の人々の暮らしに思いをめぐらせていました。

日本の茶研究室に設けられた茶室や広間では抹茶一服体験や宇治茶体験ができます。早速、茶室「福寿庵」の広間で、河村さんが玉露コース(1575円・お菓子付き)にチャレンジ。煎茶道で玉露点前を体験します。最初に水注(水差し)から湯冷ましに水を入れ、建水に捨てます。湯飲みも同様にした後、茶巾でふきます。次に急須に茶葉を大きじ軽く1杯分(3g)を入れ、湯冷ましから湯飲みに八分目ほどお湯を入れます。湯



世界の茶研究室にあるチベット茶のティールームにて(通常は見学のみで中には入れません)。初めて目にする異空間にソワソワ。カウンター席では3か国のお茶とお菓子を味わう世界のお茶体験(525円)ができます



同センターの東基子さんが一つひとつ丁寧に点前を教えてくださいました



玉露コース(1,575円・お菓子付き)



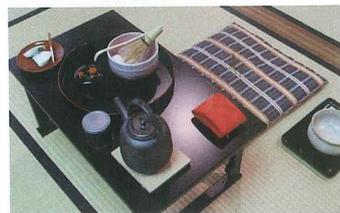
「普段飲んでいるお茶に近くなってきました」とリラックスした表情で3煎目を味わう河村さん

飲みのお湯を急須に入れ、秒時計で3分待って急須から湯飲み最後に最後の一滴まで残さず注ぎ切ります。飲むときは「ちょうどいします」と軽く一礼していただきます。「とろっとして甘味が強く、とてもおいしい」と河村さん。2煎目は湯冷ましから急須にお湯をいれ、1分～2分待っていただきます。「最初は緊張しましたが、2煎目、3煎目と味の変化を楽しむことができました。一つひとつの所作に意味があって日本の心に触れる貴重な体験ができてよかったです」と笑顔のをぞかせていました。

一方、黒川さんが選んだのは抹茶コース(1575円・お菓子付き)。盆略点前で抹茶の点て方を体験します。まず茶碗にお湯を少し入れてさらさらと軽く茶筌をして最後に「の」の字を描いて茶筌を引き上げ、お湯を建水に捨てます。茶碗を茶巾でふいて、抹茶を茶杓で山盛り1杯半(1.5g)入れます。茶碗にお湯を注ぎ、茶筌を勢よく前後に振って泡立てます。茶筌を茶碗の底につけないよう少し持ち上げるようにしてゆっくり動かして表面の泡を細かくして出来上がり。「泡がきめ細かいほど滑らかな口当たりになります」とスタッフ。飲むときは茶碗を2回まわしていただきます。「抹茶の風味が広がってクリーミーでおいしいです。茶道を習い始めたばかりで勉強になりました」と黒川さん。2人とも普段味わえない、ピンと張りつめた程よい緊張感の中、伝統ある茶文化との出会いを満喫していました。



少し緊張気味にいただきます。お味はいかが?



抹茶コース(1,575円・お菓子付き)



神経を集中させて茶筌で泡立てる黒川さん。「難しいですね」

