京都山城

宇治茶の郷 通信

vol.21
(2013.3)

万灯呂山公園からの山城盆地の眺望(井手町)

京都市内から関西文化学術研究都市を一望できる標高約300ｍの展望台。山城盆地の眺望として、京都府景観資産に登録されました。「万灯呂」の名は、雨乞い神事で龍王滝から大峰へたいまつ行列が行われたことに由来します。毎年８月16日には、大文字の送り火が行われます。

▲井手町の茶畑
井手町では、山間に広がる茶園でお茶が生産されています。山背古道お茶探検隊による手作りのお茶「マイ茶」を楽しむ活動も毎月第３日曜日に行われています。山間の茶園を望みながら山を登っていくと、京都府景観資産に登録されている万灯呂山展望台へ辿り着きます。頂上からの眺望は、京都市内から関西文化学術研究都市や奈良方面まで見渡すことができます。

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］「宇治新茶 八十八夜茶摘みの集い」が開催されます／「第67回全国お茶まつり京都大会」が開催されます
P3……［楽しむ］イベント情報／宇治茶伝道師が活躍中
P4……［味わう］宇治茶カフェレポートその９「中村藤吉本店」
P5……［楽しむ］第８回春の大茶会 わくわく！ドキドキ！春の宇治茶フェスタを開催しました／宇治茶カフェとは
P6……［楽しむ］「宇治茶歴史街道ウォーク」を実施／宇治茶・京都やましろ観光フェア in 中京を開催
P7……［登　録］日本茶・宇治茶の世界文化遺産登録に向けて
P8……［学　ぶ］お茶の香りとはたらき　［募　集］宇治茶の郷メールマガジン読者募集中！

楽しむ

「宇治新茶 八十八夜茶摘みの集い」が開催されます

入場無料

宇治・山城地方はお茶の発祥の地として知られています。

茶摘みの歌では「夏も近づく八十八夜～」と歌われるように、立春から数えて八十八日目に開催する『宇治新茶 八十八夜茶摘みの集い』に、ご家族、ご友人お誘いの上お出かけいただき、あなたも宇治茶大好きになってみませんか。

日時：平成 25 年 **5月 2日㈭** 午前 10 時～午後 3 時
会場：宇治茶会館・茶業センター茶園【第 1 会場】
京都府農林水産技術センター茶業研究所【第 2 会場】

当日は、京阪宇治駅・ＪＲ宇治駅から無料シャトルバスを往復運行します。
※混雑時は、路線バス（有料）をご利用ください。
（バス停「太陽が丘ゲート前」下車すぐ）
※お車でご来場の方は、太陽が丘の有料駐車場をご利用ください。

【第 1 会場】

宇治茶会館・茶業センター（宇治市宇治折居 25）

茶摘み体験
日本茶インストラクターによるお茶の淹れ方教室（有料）
ホットプレートによる簡単な製茶体験（有料）
ふるさと産品展示即売会
茶の木人形の展示

昨年の様子

【第 2 会場】

京都府農林水産技術センター茶業研究所（宇治市白川中ノ薗 1）

茶摘み体験
宇治茶の手もみ体験
試験茶園・製茶工場の見学・説明
研究成果の展示・説明

昨年の様子

主催：公益社団法人京都府茶業会議所／京都府茶生産協議会／京都府茶協同組合／宇治茶の郷づくり協議会
後援：京都府／山城広域振興局管内の各市町村／財団法人京都府公園公社／ＪＡ京都中央会／ＪＡ全農京都府本部／ＪＡ京都やましろ
協賛：京都府茶業連合青年団／日本茶インストラクター協会京都府支部／宇治市茶生産組合／宇治茶商工業協会／宇治観光土産品組合
宇治茶製法技術保存協会／京都みどり会／各農産物直売所

「第67回全国お茶まつり京都大会」が開催されます

昨年の大会式典の様子

今年で 67 回目を数える全国お茶まつり大会が、15 年ぶりに京都で開催されます。

これは、日本茶業の将来を展望し、全国茶業関係者の総力を挙げて茶業の発展を図るとともに、歴史や文化をはじめ、味や香りなど世界に誇る「宇治茶」の魅力を発信し、世界文化遺産登録に向けた気運を盛り上げ、「宇治茶」の価値や素晴らしさを体感してもらうことで消費拡大を進めるとともに、茶品評会により府内生産者の技術向上を図るものです。

主な行事は次のとおり予定されており、詳細については、「全国お茶まつり京都大会実行委員会」を中心に検討を進めていくこととしています。

（予定）
◎ 8月 27日㈫～ 29日㈭
出品茶審査会：宇治茶会館
◎ 8月 30日㈮
擬賞会議：宇治茶会館
◎ 9月 20日㈮
出品茶入札販売会：宇治茶会館
◎11月 15日㈮
全国茶青年のつどい：宇治茶会館、新・都ホテル（京都市南区）
◎11月 16日㈯
大会式典
◎11月 16日㈯、17日㈰
宇治茶の魅力発信イベント：宇治市内
◎11月 17日㈰
平成の北野大茶会：北野天満宮（京都市北区）

楽しむ

イベント情報

◎松花堂つばき展（八幡市）
日時：4月5日㊎～7日㊐
場所：松花堂庭園・美術館（八幡市八幡女郎花）
内容：椿の切り花を含めておよそ600種の椿が楽しめるほか、椿づくしのお茶会を実施
問（財）松花堂庭園・美術館　☎075-981-0010

◎花見ウォーク（京田辺市）
日時：4月7日㊐
場所：京田辺市内
内容：ウォークの一環として、グリーンティ、玉露、抹茶の接待、茶の販売等を実施、参加費1人500円（小学生以上）
問京田辺市観光協会　☎0774-68-2810

◎春のハーフウォーク（城陽市～木津川市）
日時：4月14日㊐
場所：山背古道を北（城陽市）と南（木津川市）から同時スタートして、真ん中の井手町をゴールにウォーク
問木津川市観光商工課

◎市民茶摘みのつどい（宇治市）
日時：5月初旬
場所：京都府茶協同組合茶業センター（宇治市宇治折居）
内容：茶摘み体験、新茶接待
問宇治市農林茶業課　☎0774-20-8723

◎宇治新茶キャンペーン（京都市）
日時：5月3日㊎～5日㊐
場所：平安神宮（京都市左京区）
内容：宇治新茶・水出し玉露の無料接待
問（公社）京都府茶業会議所　☎0774-23-7713

◎宇治茶の郷6周年イベント
日時：5月ゴールデンウィーク中
場所：JA京都やましろ農産物直売所田原支店「宇治茶の郷」

◎茶摘み体験
日時：5月11日㊏、12日㊐
場所：井手町多賀観光農園・緑農園内（JR山城多賀駅下車）
内容：茶摘み体験（摘んだお茶は、希望者には製茶後1袋1000円で発送）
問山背古道（やましろ）お茶探検隊　☎090-8980-8717（林屋和男）

◎茶摘み体験交流会（宇治田原町）
日時：5月12日㊐
場所：ふるさと塾茶園、宇治田原町総合文化センター（役場南バス停前下車）
内容：茶摘み体験（有料で茶摘み娘衣装貸出可）、抹茶づくり体験、茶香服、特産品販売など
問21お茶のふるさと塾事務局【(有)木創内】
☎0774-88-4246

◎新茶のふるまい（南山城村）
日時：5月中旬
場所：南山城村農林産物直売所
内容：新茶の無料サービス
問南山城村農林産物直売所　☎0743-93-1000

◎歴史街道講座「恭仁京の《なぜ》と万葉集」（木津川市）
日時：5月中旬、下旬
場所：加茂文化センター
内容：「飛鳥－奈良－京都」リレー現地講座
問木津川市観光商工課　☎0774-75-1216

◎新茶まつり（南山城村）
日時：6月中旬
場所：南山城村農林産物直売所
内容：ほうじ茶の無料サービス、杵つき餅、しいたま焼き、ポン菓子等の販売
問南山城村農林産物直売所　☎0743-93-1000

宇治茶伝道師が活躍中

優れた味や香りはもとより、長い歴史の中で、世界に誇るお茶の文化を育んできた宇治茶の魅力を伝える「宇治茶伝道師」が昨年10月9日に誕生しました。

京都府知事から委嘱状を受けた7人の宇治茶伝道師の皆さんは、今後、国内や海外において、宇治茶の歴史や文化とともに、美味しい宇治茶の淹れ方などを様々な人に伝え、京都が誇る「宇治茶」を全国、さらには世界に向けてアピールしていきます。

宇治茶伝道師の皆さん（五十音順）

◎片山 晃子（かたやま あきこ）さん
ＮＰＯ法人日本茶インストラクター協会理事

◎木野 正男（この まさお）さん
京都府茶生産協議会副会長、農林水産大臣賞受賞

◎小山 茂樹（こやま しげき）さん
宇治商工会議所副会頭、「茶壺に追われて」著者

◎林屋 和男（はやしや かずお）さん
日本茶インストラクター協会前京都府支部長

◎藤井 孝夫（ふじい たかお）さん
京都府生物資源研究センター所長、
日本茶インストラクター

◎松石 三重子（まついし みえこ）さん
日本茶インストラクター協会京都府支部長

◎安井 敦史（やすい あつし）さん
京都府茶業連合青年団員、茶審査技術段位

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。

その9

「中村藤吉本店」

京都府宇治市宇治壱番10番地　☎0774-22-7800　午前10時～午後５時30分（カフェは午前11時～、ラストオーダーは午後５時）※季節により変動あり　無休

古の茶商建築を生かしたカフェで宇治ならではの味・時間・空間を満喫

安政元年に創業した茶商「中村藤吉本店」。初代藤吉氏が勝海舟から贈られた『茶煙永日香』を家訓に掲げ、茶業ひと筋に豊かな味わいと香りの宇治茶の提供を行ってきました。宇治橋通商店街の一角に構える本店は、明治・大正期に建てられた製茶工場を再生したカフェを併設。梁や柱などの構造を生かした店内には木のぬくもりが伝わり、天井高8mに及ぶ吹き抜けの空間も広々としています。重要文化的景観にも選定されている建物で、玉露や抹茶など数々の銘茶のほか、宇治抹茶やほうじ茶などを使用したスイーツを味わうことができます。

今回同店を訪れたのは宇治茶レディの花村麻衣さん。生まれも育ちも宇治で京都の大学に通う花村さんは、「授業で茶の湯の歴史について学ぶ機会があり、ますます宇治茶への興味が深まりました。地元のいいものを多くの人に知ってもらいたいですね」と、宇治茶PR活動への意欲を語ります。この日は豊富なメニューの中から、オリジナルブレンドの「中村茶」（480円・お茶菓子付）をオーダー。玉露、碾茶、煎茶など7種類の茶葉を合組しているものです。「お茶の甘みを味わいたい時は低めの50～60度、清涼感ある後口がお好みなら80度くらいが適温です」と、日本茶アドバイザーの資格を持つスタッフが丁寧に淹れ方を指導します。これに対して花村さんは、「お茶のうま味が感じられる淹れ方を」と希望し、低めで淹れることにしました。まずポットから湯呑みに8分目のお湯を入れ、適温になるまで冷まします。急須には茶葉6gが用意されており、3煎はおいしく味わえる量。お湯を急須に注ぐと、1分半待って湯呑みに注ぎます。急須にお湯が残ると茶葉が開いてうま味と香気が消えてしまうため、最後の一滴まで注ぎ切るのがコツ。「舌の上で転がすようにして味わってみてください」というアドバイスに、花村さんは「甘みが強くて飲みやすい、まったりした味わいですね。にごりのない山吹色の水色もきれいです」と満面の笑みです。2煎目は茶葉が開いているので、湯冷ましから急須にお湯を入れ、30秒～40秒ほど待ちます。いただくと、うま味はしっかりありつつも1煎目より軽やかな味わいに。「お茶菓子のようかんも、口に入れると後からしっかり抹茶の味が広がってきます」。

ゆったりくつろげるカフェの雰囲気もよく、ぜいたくなひとときを過ごした花村さん、「小学生のころに茶道を習っていましたが、今日は久々に本格的な日本茶の淹れ方を勉強することができました。またプライベートで来てみたいですね」と、宇治茶の素晴らしさを再認識し、お店をあとにしました。

中村茶（480円・お茶菓子付き）。お茶菓子はようかんや生チョコなど抹茶を生かしたものが登場

明治・大正期建造の製茶工場をリニューアルした店内は、木の構造と吹き抜けの天井が独特の雰囲気。中庭側から差し込む陽光も柔らかく調和し、リラックスできる空間です

安政元年創業の堂々とした風格を伝える門構え

日本茶アドバイザーの資格を持つスタッフが見守るなか、ポットのお湯を湯呑みに移します

７種類の茶葉を合組した中村茶はお湯の温度によって味の変化が楽しめます。「上品な甘みで飲みやすい。香りも芳醇です」