



もっと知りたい お茶のこと

宇治公民館・版画サークル
大西利春さんの作品

宇治といえば「お茶」。宇治を中心とする山城地方は、茶の生育に恵まれた気候風土によって昔から茶作りが盛んです。ここで作られるお茶は「宇治茶」と呼ばれ、全国的にその名を知られています。市では、宇治市の代名詞になっている「お茶」が、伝統産業としてますます発展し、また、お茶の木が市民の皆さんによって守り育てられることを願い、昭和五十六年三月に「ちやの木」を市の宝木に制定しました。

今回、私たちの暮らしに身近な「宇治茶」の話題を様々な角度から取り上げ特集しました。知っているようで意外と知らないこともあるのではないのでしょうか。さあ、お茶でも飲みながら気軽に読んでください。



△ 明治時代の茶摘み風景
(大日本物産図会から。右下も同じ)

お茶の木はもと中国の南部、雲南省あたりにあるとされ、雲南省のあたりがふるさとだといわれています。

わが国のお茶に関しては現在残っているものも古い記録は奈良時代までさかのぼるといわれますが、本格的なお茶を飲む風習が伝わるのは鎌倉時代に宋から帰国した僧・栄西が日本に茶の種を持ち込んでからでした。

そのお茶を宇治に伝えたのは、栄西から茶を譲り受けた京都・尾山寺の明恵という僧だと伝えられています。萬福寺の山門前には駒の蹄の歌碑が建っていますが、この歌碑は、宇治の人々がお茶の種のまき方を知らずに困っていたところ、明恵が畑に馬で乗り入れ、「馬の蹄のあとに種をまけばよい」と教えたという言い伝えによるものです。

こうして梅尾から、宇治に伝えられたお茶はやがて宇治茶として、全国に広く知られていきます。

室町時代、將軍足利義満は後に「宇治七名園」と呼ばれるすぐれた茶園を宇治の地に作りました。これらは「森、祝井、宇文字、川下、奥ノ山、朝日に続く琵琶」といって、今では宇治善法の「奥ノ山茶園」(宇治市の名木百選の一つ)を除き、ほとんどがなくなっています。

南北朝から室町時代にかけて、お茶を飲みあてて、その成績を競う「闘茶」というゲームが流行しました。

宇治茶の歩み

新しい製法の煎茶は色や香り、味が良く江戸や各地で非常に評判が高くなり、大いにもはやされました。この新しい茶の製造方法は「手もみ製法」といわれ、日本の緑茶技術の基礎となっています。

江戸時代の中ごろに、宇治田原の湯屋谷の永谷宗円という人が宇治茶に変革をもたらしました。これまでは、茶の芽を釜で炒って、ムシロの上で手足でもみ、日光で乾燥させていましたが、宗円はこの製法を改良をし、火力で乾燥させながら手でもむ製茶法を考え出したのです。

これは今も残っている「茶香服」のもとになりました。といっても「茶香服」は玉露や煎茶を飲み比べるものから、碾茶(抹茶)の産地を比べた「闘茶」とは違ったものだったと考えられます。

江戸時代になると、將軍が飲むお茶を宇治から江戸に運ぶ「お茶つば道中」がありました。

ズイズイスツコロバシゴマミンズイ

茶つばに追われてドピンンンン

抜けたらドンドコッ

と、茶つば道中の様子は童謡にも歌われています。沿道に住む人たちが、通り過ぎる行列にあわてふためく様子と、過ぎたあとののはやしただる様子がよく分かります。

当時は大名行列でさえ道を譲らなければならなかったのです。



△ 製茶場の様子

お茶ができるまで

日本で作られているお茶にはいろいろな種類があります。宇治で作られているのは、玉露、煎茶が大部分で、生産量では合わせて七トン(六年度)と全国から見ると極々少ないもの。しかし、これらはいずれも品質の高さが売り物です。それでは優良茶の代名詞「宇治茶」はどうやって栽培され、製品となるのでしょうか、ご紹介します。

緑茶も紅茶も同じ茶の木

お茶にはいろいろな種類(下図参照)がありますが、これらは植物分類上は同じ茶の木から作られたものですが、実際に栽培されている茶の木はそれぞれ、玉露向き、煎茶向き、紅茶向きに品種改良が重ねられたものです。

茶の木は大きく分けて二つのグループがあり、緑茶には身の丈と葉が小さく、寒さに強い種類が用いられています。緑茶用の品種の中にも、煎茶向き、玉露向きのものなどがあります。遠目にはどれも同じように見える茶園ですが、近付いて見ると葉の色や形などにそれぞれ個性があるのです。優れた品質の玉露や煎茶は、これらが得られる「あまのり」が得られる宇治の茶農家が改良を重ねて育てあげた、代表的な品種です。

茶園を覆い手で摘む

現在では大量のお茶を効率よく作るため、お茶摘みも製茶も機械化が進んでいます。

お茶摘みは全国的には年に二、三回機械で葉を摘むのが多いようです。これに対して、宇治で作られるお茶の大部分を占める玉露や玉露用の木は、新芽が伸びる時期によしずやわらなど茶園に覆いをして育て、新芽を年に一回、ていねいに人の手で摘むのが特徴です。覆いをして直射日光を避けることで、茶葉の中に蓄積される成分の内

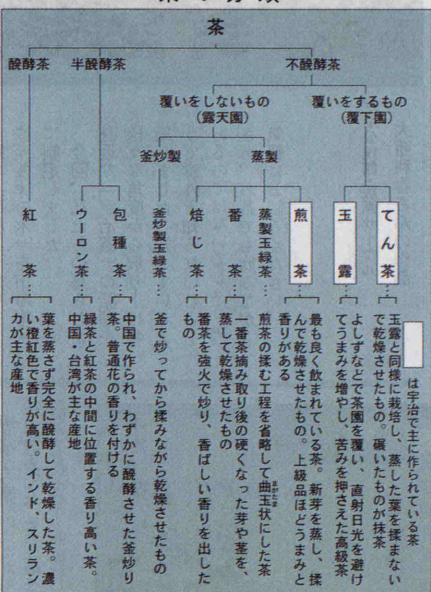


▲ 摘みたての茶葉



覆い下の茶園での茶摘み風景

茶の分類



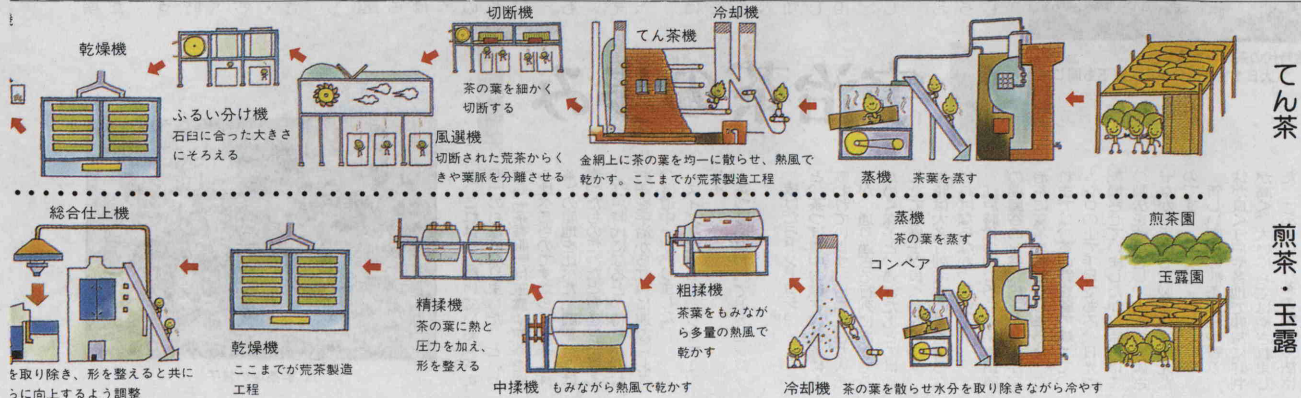
丹精込めた製茶法

一つは摘まれた茶葉は、まず荒茶を作る工程に送られます。荒茶は、精選加工される前の第一次加工の工程で作られるお茶のこと。荒茶づくりは高級品を作るための基礎的で大切な工程で、生産者の腕の見せどころ

いわれています。作られた荒茶はその後精製加工され、商品として全国に出回ります(下図参照)。製茶の工程は、明治の中ごろまでは手作業で、しかしその後、製茶機械の発達によってすべての工程が機械化され、今では手づくりに劣らない良いお茶が生産されています。一方、伝統的な手もみでの茶づくりの技術も「宇治茶製法技術保存協会」によって受け継がれ、現在の茶づくりに生かされています。



玉露の製造風景



おいしいお茶の入れ方

家族みんなで過ごす時間。おいしいお茶を入れましょう



煎茶

- ①お茶の葉を急須に入れます。一人当たり小さじ1杯（約2グラム）で人数分を。大人数で飲むときは少なめに、小人数のときは多めに入ればちょうどよい加減に。
- ②お湯は5分間ほど沸騰させたものを使います。急須や湯のみなど使用する茶器にお湯を入れて冷ますと茶器も温まります。一度お湯を移すと温度が約10℃下がります。ちなみにポットのお湯は約90℃です。煎茶を入れる時は70℃くらいのお湯を一人当たり50cc程度注ぎ、約2分待ちましょう。
- ③湯のみに少しずつ順番に入れていきましょう。お茶は急須に残った最後の一滴まで注ぎ切るのが大切です。



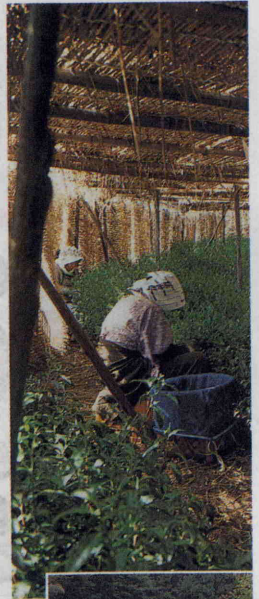
①煎茶の時の要領でお湯を冷まします。50〜60℃くら

玉露

- ①煎茶の時の要領でお湯を冷まします。50〜60℃くらいが適温。急須にお茶の葉を一人当たり小さじ山盛り1杯（約3グラム）入れます。
- ②急須に冷ました湯を一人当たり約20cc入れ、約2分待ちましょう。この間に玉露ならではの甘みが引き出されます。
- ③少しずつ湯のみにお茶を注ぎます。最後の一滴まで注ぎ切りましょう。
- ※これはあくまで目安です。

- ①茶わんに抹茶を、茶しゃくで山盛り2杯（約2グラム）入れます。
- ②十分に沸騰させたお湯約70ccを静かに注ぎます。
- ③初めは茶せんを底の抹茶を溶かして、次に茶せんをやや浮かしてよくかきまぜましょう。細かい泡が立つたら静かに茶せんをあげて、出来上がりです。

抹茶



▶手前は露天、奥が覆い下茶園



▲てん茶

玉露



COOKING

抹茶をつかって 蒸しパン

〈材料・4個分〉



小麦粉80g、卵M寸2個、植物油大さじ2½、牛乳大さじ1½、抹茶小さじ2、ベーキングパウダー小さじ1、砂糖30g

〈作り方〉

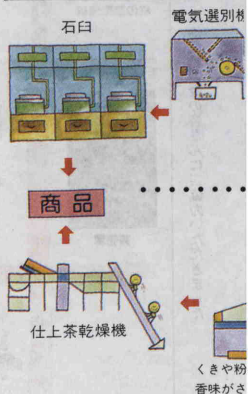
- ①…小麦粉とベーキングパウダーを混ぜて2回ふるいにかける。
- ②…卵、砂糖、牛乳、植物油をミキサーに入れてよく泡立てる。さらに抹茶を入れて混ぜ合わせる。
- ③…②に①を入れ、泡立て器で生地をなめらかなるまで混ぜ合わせる。
- ④…カップ型に植物油をぬり、底にアルミケースを入れて③を流し入れる。
- ⑤…蒸し器で蒸す。中心付近を竹ぐりでさして、生地がついてこなければ出来上がりです。



お茶には、いろいろな成分が含まれているのを知っているかい。特に緑茶はビタミンCがとても豊富。ほかにもお茶の渋みや苦みのもとになるタンニンやカフェイン、ビタミンE、緑茶の甘みのもとになるアミノ酸などがあるんだよ。これらは下に書いてあるような、体にいい働きをたくさんしてくれるんだ。

お茶の効能

- ◆タンニンには虫歯予防、口臭予防や血圧の上昇を下げる作用があります。最近では、がんを抑える作用もあるといわれています。
- ◆カフェインには覚醒作用があつて、寝不足や疲れている時に飲むと頭もすっきりします。利尿作用もあります。
- ◆ビタミンCにはシミやソバカスを防ぐ作用があります。



お茶を飲みすぎた和尚さんの話

宇治民話の会著
「宇治・山城の民話」から

ところが、このお茶好きの和尚さんにもこんなことがありました。三十年も昔になりますやうか。

その頃、寺は荒れ寺になっておりましたや。何かあるたびに遠くから坊さんに来てもらひにやならんし、心細いことであら。ほつぽつのお寺にたのんでみましたが、なかなかいい返事がもらえません。「こんな荒れ寺に来てくれ言つのが、無理な話やわ」

あきらめかけたころ、行ってもいいとい
う坊さんがあらわれました。

あつちへお歸をせなぐ
やう、上へ下へおたわ
きして、何とか雨歸し
げなまになりました。
けど、ほんまに来てく
れるかどうか、その目
になるまで信じられま
せん
でした。

と二人が、師走というに、ひよこと春が舞いおどってきたような日、ほんま坊さんがやって来ました。それが今の和尚さんでした。

一目見た人は、だれも息を飲みました。どこまでも静かですんだ湖を思わせるような音。青いおむがりらしい顔立ちをいっそうきわだたせてい



絵 同会・小俣明子さん

話を掘り起こし、次の時代に語り継ぐ橋渡しをしようと昭和58年に誕生した小倉公民館のサークル。一昨年、10年間の活動の成果を「宇治・山城の民話」として一冊にまとめて出版し、第4回紫式部市民文化賞を受賞しました。掲載の「茶地獄」も「宇治・山城の民話」(文理閣刊)に収録されています。地域に伝わる民話をご存じの人、そのお知り合いの人はご連絡を。連絡先・代表の金井さん ☎44・5044

って来ました。

もどくと無口だと見えて、いろいろなことはこの家でもしゃべられませんが、曲がりのどこの家にくると、よい無口にならなりました。ただ茶碗になみみとこそそがれたお茶を、にらみつけるようにして見ておいでです。家の者がすすめまうと、意を決したように、一息で飲みほされました。そのあと、ボーッとしたようすすわっておいでです。

村役さんも家の者も、気がもめることではなす。

「まあ、もう一杯お茶でも」と、極上のお茶をすめますと、ガバツと立ち上がったあわてふためにおいとましはりました。

次の家へ行く道々、気のせいか足元がふらふらしておいでです。

「きかでもおわるいんじゃ？」

村役さんが、おどろおどろする聞きますと、

「もつぱりいっへ、もつぱりいっへ……」
消え入るような声で念仏のように唱えて
いました。

竹やぶの横の家では、門を入るともう茶
の香がただよつてきました。

お茶でもというだんになったとたん、和尚さんは青くなつて家を飛び出していかへりました。

おどろいた村役さんが追いかけていきますと、竹やぶに入つたままでてこられませ

しばらくしてやっと出てきた和尚さん
苦しい息のしたから
「オ・チャ オチャにヨッパラッター 茶
地獄ア」
とさげふなり、その場になへなへとしゃ
がみこみましたんやと。

茶どころ宇治イラストマップ

お茶の記念碑・塚めぐり

宇治製茶記念碑(平等院正門前)

駒の蹄形歌碑(萬福寺山門前)

茶発塚(興聖寺門前)

玉露製茶発祥の碑(小倉公民館横)

芭蕉句碑(三室寺内)

「やまぶきや宇治のホイロの句ふ誇」



市営茶室
「対鳳庵」

気軽に本場の宇治茶
を味わえます。料金は
1席500円（季節の
菓子付き）

10月の第1日曜日に開かれる「茶まつり」は宇治橋三の間からの名水汲み上げの儀で始まる。

上林家に伝わる古文書や、茶道具を展示したお茶の資料館。

京都府の重要特産物である茶の栽培・製造などの研究をしています。見学については☎22-5577へ。