

「特集」

お茶を暮らしに

保存版



5/30

昭和59年
(1984年)

号外

発行 京都府宇治市

編集 広報課

〒611 京都府宇治市宇治鏡懸33番地

電話 (0774) 22-3141

●毎月1日・11日・21日発行



茶処宇治

初夏の香り、摘む

全国的に有名な地元の特産、宇治茶。香り高い新茶づくりはただいま最盛期です。八十八夜を迎えた去る五月二日のひんやりとした朝、宇治茶の初摘みが市内の茶園で行われました。

この日、平等院近くの玉露茶園では、かすりにあかねだすきの主婦ら十余人が勢ぞろい。大勢の茶業関係者が見守る中で次々と新芽摘み。ヨシズ張りの下で、摘み子さんは、慣れた手つきで昼前までに生葉約三十、を収穫しました。ことは、厳冬がたり、新茶の初摘みが五日遅れで全般に減収が予想されましたが、その後は温暖な日が続き良質茶の生産が期待されています。

(写真は、宇治茶の初摘み15月2日午前9時すぎ、宇治東山の茶園で)

地元の特産

八十八夜に
「新茶第1号」



宇治市長 池本正夫

に親しんでいただければ幸いです。これからも、自然と人が調和した町づくりを積極的に進め、心かようふるさとづくりに努めてまいります。

ふるさとと宇治茶

千三百年余の歴史を持ち、自然と景観に恵まれた宇治市は、日本茶のふるさととして歩んでまいりました。

このほど、私たちのふるさと宇治で生まれる「宇治茶」の特集を発行いたしました。この特集を通して、多くの市民の皆さんがお茶を

みなおそう宇治茶

—宇治…日本茶のふるさと—

日常生活のあらゆる分野
 の中で簡単さがもてはやさ
 れている今日、食生活の中
 でも、加工食品やインスタ
 ント食品が数多く出回って
 います。その一方で、健康
 に対する関心が高まり、自
 然食品が見直され静かなブ
 ームを呼んでいます。そん
 な中で、「お茶」この日本
 の伝統的な健康飲料を取り
 上げてみました。わが宇治
 市の伝統産業である「お茶」
 最も身近な自然の恵みを見
 直してみましよう。



健康・美容に効果
ビタミンCが豊富な緑茶

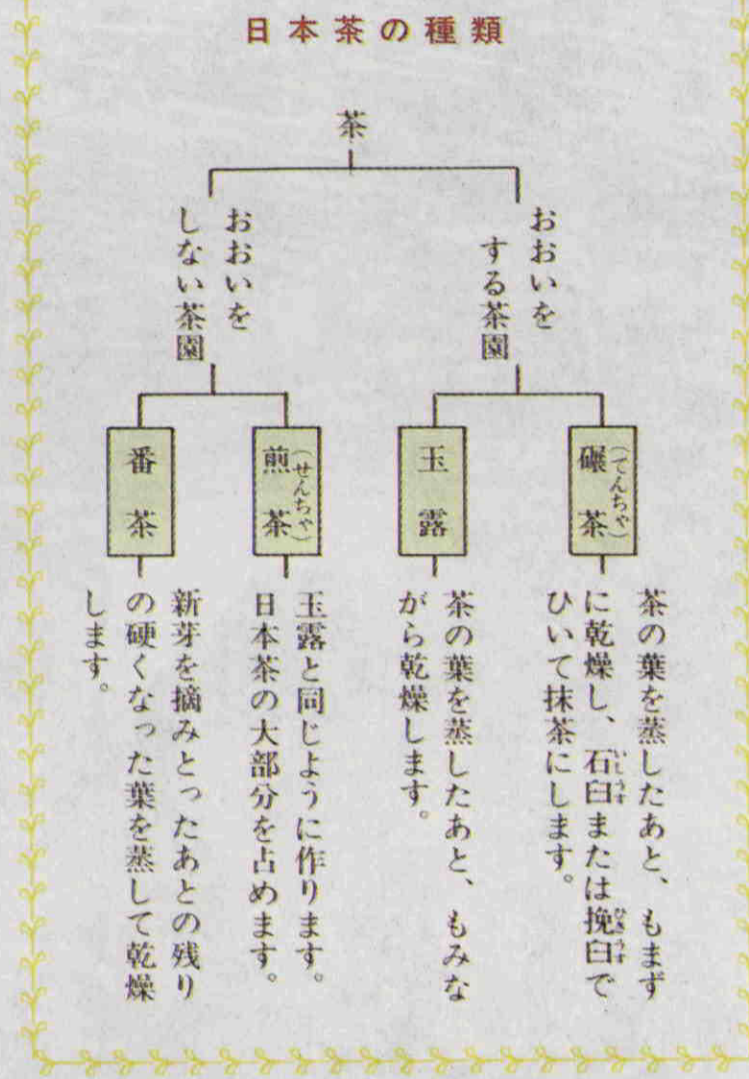
一杯のお茶には、数多くの
 体調を整える保健成分が含ま
 れています。毎日飲むお茶の
 中のさまざまな成分が、体調
 を整え健康を保つために、大
 いに役立っているのです。

保健成分は
10種類以上

お茶を飲むと、眠気をさま
 して作業能率を高めます。利
 用を与え、知的作業能力や運
 動力を増す働きをします。
 お茶に含まれているタンニ
 ンは、体内の解毒作用と腸管
 の緊張をゆるめ腸の運動を活
 発にします。
 体内で作用することが出来ない
 ビタミンCは、抹茶や玉露な
 ど、緑茶に多く含まれており
 美容にも効果があります。ビ
 タミンCは、欠乏すると壊血
 病や貧血にかかったりし、毎
 日摂取する必要のあるビタミン
 です。この外、ビタミン類
 では、プロビタミンAをほじ
 め、B₁・B₂・ニコチン酸など
 のビタミンB群や、アミノ酸
 類、灰分やミネラル成分を
 豊富に含んでいます。

香りを確かめ
こまめに購入

お茶の種類には、抹茶、玉露



湿気を避けて
冷暗所に保存

せっかくのおいしいお茶も
 保存の方法が悪いと変質して
 ます。お茶は非常に
 繊細なもので、温度、光線、
 湿度などによって変質しやす
 く、また他の食品の臭いも吸
 収しやすい性質があります。
 たくさんのお茶を手に入れた
 時は、十日分くらいを小出し

おいしい入れ方
水道水は沸騰を

お茶をおいしく入れるため
 には、湯の温度、葉の量、種
 類に応じた入れ方をすることが
 大切です。ぜひ、この機会に覚
 えてください。

おいしいお茶を入れる決
 手は、湯の温度、必ず沸騰さ
 せた湯を使うことが肝心です。
 それも、沸騰したら五分ほど
 で火を止め、冷ましてから使
 います。沸騰していない湯を
 使うと、茶の成分と湯がけ

茶種に応じて
大切な湯温度

●玉露
 まったりとした甘さが特徴
 の玉露は、お湯の温度に十分
 注意します。よく沸騰させた
 お湯を湯さま茶碗（ちやわ
 ん）で、摂氏五十一〜六十度
 くらいで冷まします。茶葉の
 量は、三人分で約十粒。湯を
 入れて二〜三分ぐらいして注
 ぎます。もちろん急須や茶碗
 は十分温めておきましょう。

●煎茶
 香り高く、のどごしが良く
 しかもち味と清涼感が残る
 煎茶は、玉露とちがって、比

あらかると
抹茶のお菓子

風味は、子どもたちやお年
 寄りにも喜ばれます。
 抹茶入り菓子

材料（カップ型15個分）
 マーガリン大さじ8（80g）
 砂糖50g 卵3個 抹茶大
 さじ2〜2.5 牛乳200cc
 小麦粉300g ベーキングパ
 ウダー大さじ1強

①マーガリンをクリーム状
 にねり砂糖を加え、よく
 すり合わせる。
 ②卵と抹茶を①に加えよく
 混ぜ合わせる。
 ③②に牛乳を加えてなめら
 かにならしたら、ふるい合
 わせた小麦粉とベーキン
 グパウダーを入れ、さっ
 くりと混ぜ合わせる。
 ④カップ型にマーガリンを
 ぬり、底にアルミケース
 を入れて③を流し入れる。
 ⑤蒸し器で蒸す場合は、強
 火で15分。オーブンで焼
 く場合は180度で25分。
 応用：甘納豆を最後に混
 ぜ合わせても良い（この場
 合は砂糖を減量）。

使う水は井戸水が一番です
 が、水道水でもカルキの成分
 を抜くよりおいしくなりま
 す。そのために沸騰させて
 その次に茶葉の量（これに
 は好みがありますが、おいし
 いと感じた量を覚えておきま
 しょう。

家庭用の冷蔵庫を利用する
 場合は、庫内の臭いがつかな
 いように茶缶に入れて密封を
 お茶の冷蔵の適温は、湿度が
 五度くらいで、冷蔵庫内では
 あまり長く保存できません
 ため、出し入れの際に温度の
 変化により容器の表面に水滴
 がついた時は、容器の表面が
 自然に乾燥してから開封を。

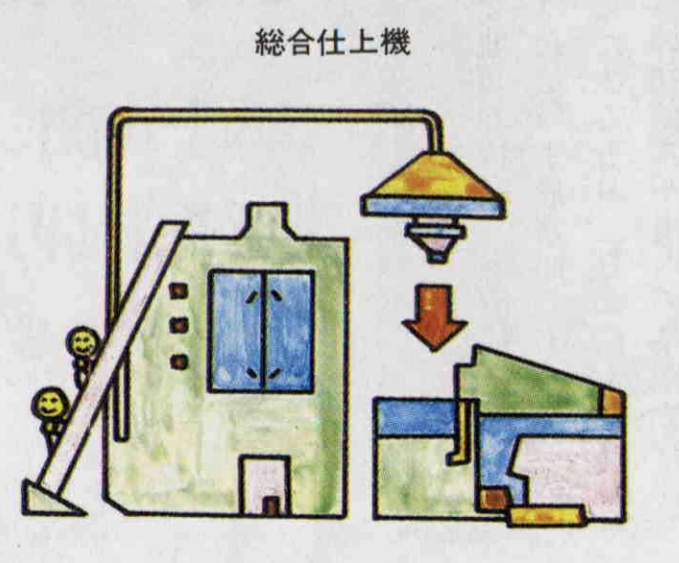
てできます

工場に運び込まれた茶の葉は、
 コンベアに乗って自動的に蒸し機
 へ送られ、素早く強い蒸気で蒸し
 ます。



蒸された茶の葉は、散茶機で葉を散り
 ばめ水分を取り除きながら冷まします。
 次に粗揉機（そじゅうき）で葉をもみ
 ながら熱風で乾かします。この間40〜60分。
 さらに中揉機（ちゅうじゅうき）へ進
 み、茶の葉を再びもみながら熱風で乾か
 します。この間15〜20分。そして精揉機
 （せいじゅうき・写真上）で葉に熱と力
 を加え、細長くもみながら形を整え乾か
 します。この間40〜50分。その後乾燥機
 で十分に乾燥。ここまてが荒茶製造工程
 で、出来たものは荒茶と呼ばれています。

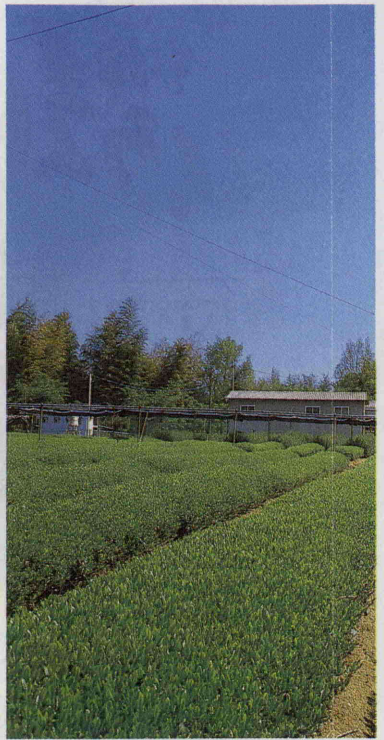
ここからが、商品となるための仕上
 茶製造工程です。荒茶は、形が大小さ
 まざまな状態で混じり合っていますの
 で、総合仕上機で切断、木茎分離、風
 選して形を整えます。そして仕上茶乾
 燥機で茶をさらに乾燥させ、同時に独
 得のお茶の香りをつくり出します。最
 後に選別機で茶をさらに細分類し、木
 茎、古葉を取り除きます。



以上のような工程を経て出来上がったお
 茶は、袋につめられたりして商品となり
 ます。



宇治の里で育ったお茶の葉は、八十八
 夜のころから摘まれ、仕上茶までの長い
 道のりをたどって、私たちの家庭で飲ま
 れるようになります。
 お茶をひと口含む時、茶の葉の長旅を
 思い出して味わいたいものですね。



▶歌が続く新芽の茶園（5月7日、白川にある京都府立茶業研究所の茶園で）

朝起きて一番最初に口にするのがお茶。ほっとひと息の間に飲むお茶。そして夜には、一日の疲れをいやすために私たちはお茶を飲みます。このように毎日の生活の中欠かすことができないお茶。そこで商品としてお茶に搾る消費者、お茶の木を育てる生産者、商品を仕入れる流通者、お茶についてお話を伺いました。

お茶の利用
自分なりに工夫



山本朱美さん
北海道森本(主簿)

宇治に来てはじめてのお茶。おもしろい土地を思いまじらして、お茶はほんとの家庭で毎日飲んでいるのに、ピタミソ類やが多いお茶になる。お茶はほんとの家庭で毎日飲んでいるのに、ピタミソ類やが多いお茶になる。お茶はほんとの家庭で毎日飲んでいるのに、ピタミソ類やが多いお茶になる。

私の暮らしとお茶

消費者・生産者にインタビュー

後継者に望む
積極的な茶づくり



寺川俊男さん
宇治市番茶(茶業)

お茶の木も我々が同じく大切に育てていく。手塩に掛けた茶の木

伝統と科学
調和のとれた茶を



小島佳剛さん
白川上り谷(茶業)

茶生産者の長として茶園を継いで十五年になり、茶づくりは、長年の経験と工夫と惜しい労

手軽さ考え
ついコーヒーに



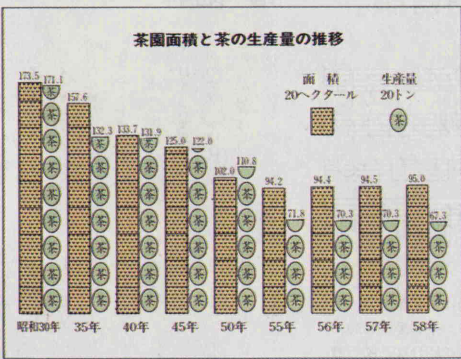
藤本利栄さん
伊勢田町南山(自営)

宇治という土地柄、進歩品にはお茶を多く使います。特に遠方の人には喜んでいただくように、お茶を多く使います。

標準的なお茶の入れ方 table with columns for tea type, number of people, amount, temperature, and steeping time.

※この表はあくまでも標準です。人の好みや時間、場所などに合わせて応用しましょう。

煎茶には、お湯を約60度、淹れ茶は約70度、淹れ茶は約80度、淹れ茶は約90度、淹れ茶は約100度。



茶の種類別生産量(昭和58年)

Table showing tea production by type in 1983: 煎茶 (53%), 玉露 (19%), 煎茶 (18%), 番茶 (10%).

茶業のうつりかわり

都市化で減った茶園

—近年は高品質・安定生産へ—

化が進み茶園面積は減少の一途をたどり、五十五年は現在と同様に九四ヘクタールになりました。

これを、市内人口の増加傾向と照らし合わせると、四十年から五十年の間に三〇～五〇%もの人の増があった。

生産量の73%
玉露と煎茶

茶生産量の推移は、茶園面積の減少と比例しており、三十年に二七、〇(玉露)と二七、〇(煎茶)であったのが、五十八年には七、〇(玉露)と七、〇(煎茶)になった。

伝統的の宇治茶
積極的に育成を

市では、茶業の振興に当たり、覆棚(おおいだ)や灌水(かんすい)設備の改良など省力化策の設置を図っています。

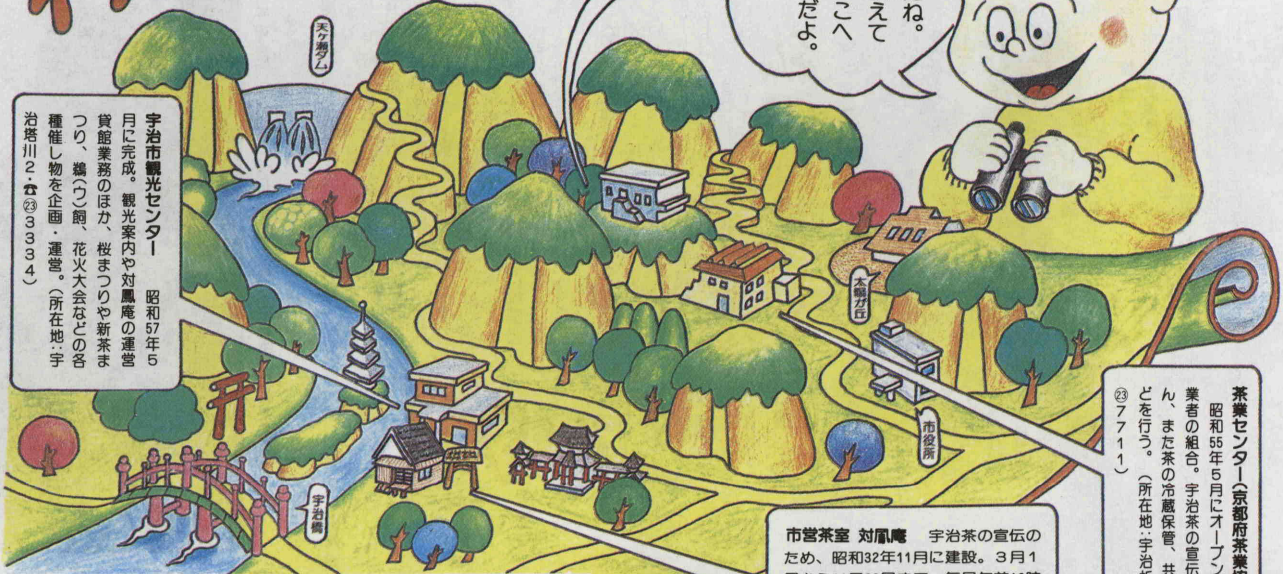
新しいお茶づくりを推進している市では、今後伝統ある宇治茶を守り育てていくために一層努力をしていきたいと考えています。

せんちゃ 玉露と煎茶…こうし

茶の葉は、手摘み、茶摘み機などで摘みとられ、製茶工場へ運ばれます。日本の茶は摘んだ後、熱を加えて酸化酵素の働きを止めます。



宇治茶イラストマップ



京都府立茶業研究所 大正14年に設置。昭和43年に宇治若森から現在地へ移転。茶の品質向上と、省力安定生産技術を確立するための試験研究を行う。(所在地:白川中ノ園1・☎25577)

さすが宇治だね。お茶のことを教えてもらう時は、ここへ行けばいいんだよ。

宇治市観光センター 昭和57年5月に完成。観光案内や対馬庵の運営、貸館業務のほか、桜まつりや新茶まつり、鶴の園、花火大会などの各種催し物を企画・運営。(所在地:宇治塔川2 ☎3334)

茶業センター(京都府茶業協同組合) 昭和55年5月にオープン。茶販売業者の組合。宇治茶の宣伝、あつせん、また茶の市蔵保管、共同加工などを行う。(所在地:宇治折居25 ☎7711)

市営茶室 対馬庵 宇治茶の宣伝のため、昭和32年11月に建設。3月1日から11月30日まで、毎日午前10時から午後4時まで開席。お菓子付きで一席350円。(所在地:宇治塔川1-5 ☎3334)

宇治茶の歩み

玉露の技術

中世に宇治茶師の手で

私たちの暮らしの中溶け込んでいるお茶、いかに日本独特の飲み物なのでしょうか。その起源はどこにあるのでしょうか。

お茶の木は、中国南部の雲南地方が原産地で、茶の葉を乾燥させて飲む習慣も中国から伝わりました。

日本へ最初に茶が伝わったのは、明から渡ってきた僧侶が、古く記録よりも、天平六年(七三四)に、行基の撰が「茶」に記され、また、伝教大師が、茶種を中国から持ち帰った。

の習慣は衰えました。再び、日本へ茶が入ってきたのは、鎌倉時代の建久二年(一一九二)で、京都建礼寺の茶師が、茶種を持ち帰りました。その後、喫茶養生記で茶の効能を説き、奨励しました。

た。日本に茶の風習を広めた始祖は、事実上この茶西禅師と言います。

宇治地方に茶種が入ってきたのもこのころです。京都洛西、梶尾がのお高山寺の頭取が、茶西禅師から茶種を受け、適地(八九四年)とともに喫茶師としての宇治茶を導いた。宇治茶を導いた。宇治茶を導いた。宇治茶を導いた。

室町時代の十四世紀半ばから、將軍足利義満は、宇治茶の栽培を奨励し、「宇治茶園」と言われる新しい茶園を開かせました。このころに宇治は、茶と味、全くなり向することになりました。

その後、織田信長、豊臣秀吉、徳川家康は、ともに茶の湯に親しみ、宇治の地を直轄支配し、茶の栽培を奨励しました。

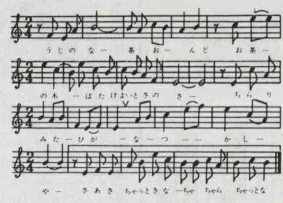
さらに元三年(一七三八年)宇治製茶(せんちや)あるいは精製煎茶(言われる煎茶作り)出され、天保五年(一八三四)には、宇治茶師の手で、覆下栽培で育てられた茶を、青製煎茶製法により加工し、玉露が生れました。

このように、中世以来、宇治茶師たちの地道な努力によって、今日の宇治茶の基礎が築かれました。

日本茶のまこととして、茶師の伝統を持つ宇治茶は、今も発展を続けています。

新民謡 "宇治音頭"

作詩 酒井良夫 (昭和4年発表)
作曲 中山晋平



(宇治のナア ちゃおんど
お茶の木はだけ
ヨイヤサノサ
ちらり見た日が なつかしや
サアサ チャットキナ
チカチャラ チャットナ
(はやし言葉以下同じ)
「恋のナア かけはし
からかきほし
わたるおもしろい やるせなき
「うかれナア うきじま
はやせをわけて
あいにくたやら みなみやら
「うぶねナア あまかせ
ががり火やもる
もえるころは
かくされぬ
(見なせナア 宇治山
今朝まだおきぬ
きりにまかれて ねてごる

この歌は、昭和4年に作られ、宇治に生きる人々の、茶を愛する心、郷土への誇りを広く紹介するよう歌われています。今も婦人会活動などで、普及、継承されています。

宇治茶・年間行事予定

- 6月
 - ★中旬…宇治市茶品評会(宇治市農協)
 - 7月
 - ★初旬…手もみ競技会(茶研)
 - 9月
 - ★中旬…宇治川観月茶会(塔の島)、月見茶会(万福寺)
 - 10月
 - ★1日…献茶祭(宇治神社) ★7日…宇治茶まつり(宇治橋、興聖寺、塔の島) ★上旬…茶香服大会(市民会館) ★下旬…宇治茶品評会(茶業センター)
 - 11月
 - ★5日…献茶祭(興神社)
- 〈昭和60年〉
- 2月
 - ★未定…茶供養(興聖寺)
 - 3月
 - ★下旬…茶香服大会(商工会議所)
 - 4月
 - ★初旬…宇治川桜まつり(塔の島) ★下旬…新茶初摘み(新茶1号)
 - 5月
 - ★上旬…新茶まつり(白川茶園など) ★中旬…全国煎茶道大会(万福寺)、市民茶摘みの集い(松北園)

編集後記



これは例年になく春の訪れが早く、茶の生育が心配されましたが、出来は上々のことです。そこには、年中を通し世話をされる人の心がもっているでしょう。

お茶は私たちの暮らしに欠かせないもので、近くで深い存在になりました。この結果、宇治茶を「理解」たければ幸いです。

最後に、白川共同製茶工場の皆さんをはじめ、取材にご協力いただきました皆さんに厚くお礼申し上げます。