

宇治茶

宇治の文化的景観



宇治の文化的景観

～重要文化的景観～

文化的景観とは、人間と自然との相互作用によって生み出され、自然と人為とが関係し合っている景観を言います。

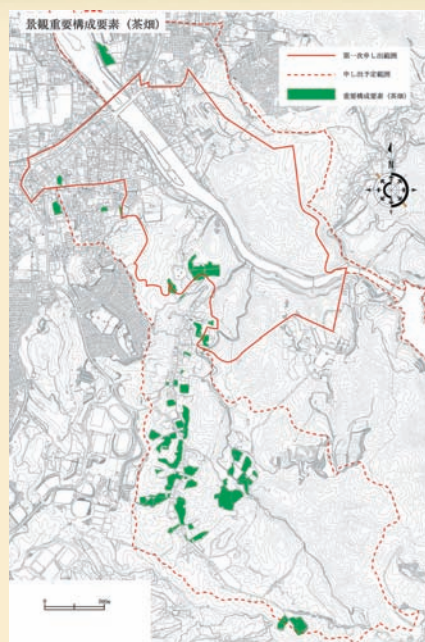
「宇治の文化的景観」は京都府宇治市宇治に所在し、平成21年2月12日に文部科学大臣から都市域としては初めて国の重要文化的景観に選定されました。

「宇治の文化的景観」では、自然、歴史、生活・生業の3つの観点から重要な構成要素を特定しています。年代的に古いとか文化財的価値があるというものだけでなく、宇治らしさをかたちづくる基本的な要素という視点で選ばれています。

宇治の都市的発展は平安時代後期、藤原氏の別荘となる計画的な邸宅造営に遡り、その歴史は平等院や宇治上神社をはじめとする文化財や現在の街路に継承されています。



茶問屋が軒を連ねる平等院表参道

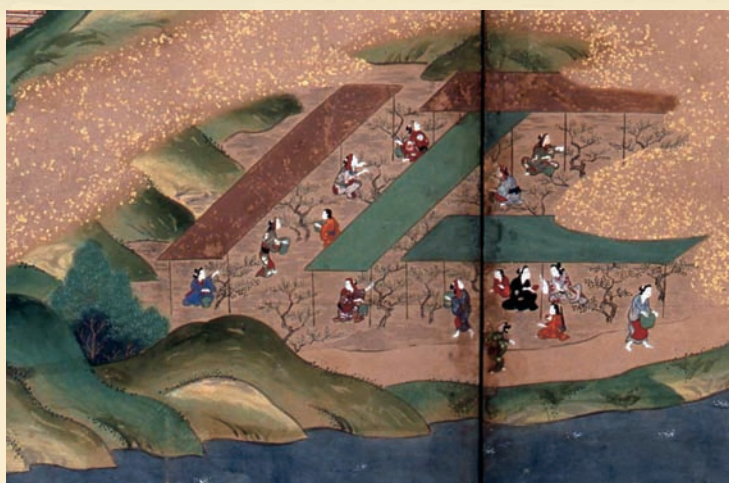


宇治・白川地区の茶園分布図

鎌倉時代には藤原氏の別業都市としての役割を終えることとなりますが、その後安土桃山時代から江戸時代にかけて、茶文化の発展において特に中心的な役割を果たしました。宇治に次々と茶園が造成され、江戸時代には天領として製茶工場も兼ねた茶師の家宅が建ち並び、「天下の茶どころ」としておおいに賑わいました。

現在には茶師の血筋を引く茶商をはじめ、卸や小売りの店舗とともに、製茶工場も残り、茶どころらしい景観を今に伝えています。

文化的景観の構成要素 宇治の茶業の歴史



「宇治名所図(個人蔵)」の覆下茶園と茶摘み(江戸後期)

宇治茶は鎌倉時代前期頃、栄西から茶種をもらいうけた明恵が宇治に伝えたのが始まりとされています。

実際、記録として確認されるのは、南北朝時代の頃です。その頃に成立した書物の中で、茶産地のひとつとして宇治が挙げられています。しかし、この頃は京都の梅尾の茶が一番とされ、宇治茶はそれ以外の茶という扱いでした。

それ以降、室町時代にかけて、公家や僧の記録の中に宇治茶が贈呈用として扱われていたことが出てきます。やがて、宇治茶の評価が梅尾茶と肩を並べるほどとなり、室町時代中期には宇治茶が最高位の対象と認められます。

戦国、安土桃山時代になると、

商人の間で茶の湯が盛んとなり、時の権力者と結びつき、やがて支配者層である大名においても盛んとなります。千利休が茶の湯を確立するのはこの頃です。宇治では江戸時代に茶師と呼ばれる茶園を経営し顧客に茶を供給する茶商の存在も確認できます。

江戸時代になると、宇治茶師は今の宇治橋商店街を中心として屋敷を構えるようになり

ました。彼らは江戸幕府から特権を認められ、将軍に献上するため、新茶が採れると良質の茶を壺に詰める作業を行うとともに、それぞれが全国の大名等を顧客に持ち、宇治茶の流通を担っていました。



文化的景観の構成要素の1つ宇治壺番の茶園

宇治独特の景観 「覆下茶園」



寒冷紗茶園外観・内観



本ず茶園外観

「茶どころ宇治」と言われていますが、4月から5月まで宇治市では茶樹が見えなくなります。これは、茶園に覆いをするからです。

宇治市では主にてん茶（抹茶の原料）と玉露が生産されており、両茶種は「覆下栽培（おいしたさいばい）」という、新芽の頃日光を遮るために茶園に覆いをします。

茶葉に日光が当たると、茶葉に含まれているうまみ成分「テアニン」が、渋み成分「カテキン」へ変化し、仕上がるお茶はさわやかな味になります。

覆いを施し遮光することにより、テアニンがカテキンへ変化するのを防ぎ、新芽はうま味を多く含んだ茶葉へと成長します。また、新芽はより多くの日光を求めて葉を薄く広く伸ばすため新芽は柔らかくなります。

被覆方法として、よしとわらによる伝統的な「本ず」被覆と、化学繊維資材の「寒冷紗」による被覆があります。

現在、本ずによる被覆は一部でしか見られず、寒冷紗による被覆が主流となっていますが、宇治独特の春に茶園が見えなくなる覆下茶園の景観は継承されています。

宇治独特の景観 「手摘み」



大正時代のお茶摘みさんによる手摘みの風景
(宇治市歴史資料館蔵)

手で摘むことにより新芽だけを摘むことができ、機械を使って一気に摘採をするのとは比べ、古葉や茎などの混入が格段に少なくなります。

手摘みは時間と手間が非常にかかってしまいます。摘み取る新芽の量も、機械刈りに比べると少なくなってしまう。

手摘みによって、一葉一葉丁寧に摘み取られた新芽のみを使って製造されるてん茶や玉露は、高級茶と呼ぶにふさわしいものとなります。

テレビなどでよく目にする高さの揃った茶園は、茶葉を刈る機械に合わせているため均整のとれた茶園になっています。

宇治の多くの茶園では、茶葉を人の手で摘むため、写真のように不揃いに生い茂っています。



現在の手摘みの風景

400年以上の伝統を持つ 「本ず茶園」

「本ず」とは、茶園に棚を作りよしで編んだすだれである「よしず」と「藁」を使った伝統的な被覆方法で、宇治市内の一部で今でも行われています。

本ずによる栽培がいつから始まったのかは定かではありませんが、安土桃山時代に日本に訪れていた宣教師ジョアン・ロドリゲスの『日本教会史』に茶の新芽を霜から守る方法として詳細に記述されていることから、少なくとも400年以上は遡ることができ、江戸時代に描かれた絵図には本ずで覆われた茶園で茶摘みを

する光景が描かれています。霜害を避けるためだけではなく、園内の湿度の保持、遮光率の微調整など良質な茶を栽培するために最適な環境づくりに適しており、手間暇をかけた茶は最高級・最高品質のものに仕上がります。

しかし、多大な手間と労力を要し、また火災の危険もあることから、年々本ずによる茶園面積は減少傾向にあります。

ここで本ず茶園での茶栽培の行程を紹介します。

茶摘み前



①
丸太打ち

棚の柱となる丸太を打ちつけます



②
やぐら組み

打ちつけた柱と柱を竹などで固定し、棚の骨組を作っていきます。この丸太と竹でできた骨組を「下骨（したぼね）」と言います



③
よしず載せ

下骨の上に、よしで編んだよしずを載せていきます



④
よしず広げ

載せたよしずを広げていきます



⑤
垂れもたし

側幕を設置する骨組みを組みます



⑦
わらふき

よしずの上に立ち、わらをまんべんなくふります。均等にふらなければ、園内の遮光率が均一にならないので注意が必要です



⑥
わら上げ

よしずの上にわらの束を載せていきます



⑧
垂れ吊り

わらの束で編んだ「菰（こも）」を垂れもたしに固定します

茶摘み後



⑨
番刈り

摘み終わり、高さが不揃いになった茶樹を一定の高さに刈り揃えます



⑩
こぼち

茶園の上に載っていたわらを園内におとし、「しきわら」として茶園に敷きます。こうすることによって、園内に雑草が生えるのを防ぎ、また、わらが腐り、畑の養分となります

シーズンを終えた8月頃の茶園



「雀隠れに簀拡げ、烏隠れに藁葺きや」



茶園と柿の木

これは宇治の茶農家に伝わる言葉です。「春、柿の木に雀がとまった時、成

長した柿の若葉で雀の姿が見えなくなれば簀（す）を拡げ、若葉が成長し、烏がとまってもその姿が見えなくなれば藁をふきなさい」という意味で、茶園に覆いをする作業の目安を表現したものです。柿の若葉は茶の新芽より1週間早く萌芽するので、柿の木の若葉の成長に合わせて、覆下園の作業をすれば、ちょうど良い時期であるということを教えてくれています。そのため、宇治の多くの茶園の中には柿の木が植えられています。

恐怖！御茶壺様！！

「ズイズイ ズッコロバシ ごまみそズイ 茶壺におわれて ドッピンシャンぬけたら ドンドコショ」

よく知られた、童謡「ずいずいずっころばし」の一節です。

江戸時代、幕府が将軍御用の宇治茶を茶壺に入れて宇治から江戸まで駕籠で運ぶ行列を茶壺道中といました。

茶壺道中は五摂家や宮門跡に準じる権威の高いもので、茶壺が通行する際には、大名らも駕籠を降りなければならず、街道沿いの村々には街道の掃除が命じられ、農繁期であっても田畑の耕作の禁止や、煮炊きの煙も上げることは許されず、葬式の列さえ禁止されていました。

この童謡は茶壺の行列がやってきて、恐れていた沿道の庶民が戸をピシャンと閉めて閉じこもり、通り過ぎるのを待っていた様子を風刺しています。

献上する茶は新茶の時期に宇治橋通りにあった宇治代官も兼ねていた筆頭茶師の屋敷で詰められ、里尻にあったお茶壺蔵で保管され、その後宇治橋から江戸へ向かいました。この将軍御用茶が宇治を出るまでは新茶の出荷が禁じられており、宇治の新茶時期はこの茶壺を見送ってから始まったそうです。



宇治橋を始点とし、将軍のもとへとお茶壺が運ばれて行きました

茶園が大人気観光スポット！？

現在、人気の観光といえば、寺社仏閣巡りや温泉地などが思い浮かびますが、江戸時代はなんと茶園が人気観光スポットとなっていました。

安土桃山時代、大名の間で茶の湯が大流行していました。時の権力者であった織田信長が宇治に立ち寄り、茶摘みと製茶の風景を見物したとの記録や、1591年（天正19年）3月15日には豊臣秀吉が茶摘み見物に宇治を訪れているとの記録が残されています。

また、秀吉は茶会などで宇治の茶を愛用し、宇治のお茶に特権を与えて保護しました。他郷のものが宇治の茶と号して

販売することを禁じる朱印状を発給し、宇治郷における国役・夫役を免除しており、秀吉が宇治のお茶を手厚く庇護していたことがうかがえます。

江戸時代になると、宇治の名所を

解説した本や絵図に茶摘み姿が描かれています。庶民も茶摘み見物に宇治の茶園を訪れていたことでしょう。



『宇治川兩岸一覽』
(宇治市歴史資料館蔵)

七茗園と七名水

室町時代末期から江戸時代初期に書かれたとされる書物「僊林（せんりん）」に七茗園の名前が記されています。この七茗園に関して、江戸時代の書物には、室町幕府3代将軍足利義満が命じて宇治各所に茶を植えさせ、その茶園の管理を斯波家などの有力大名に命じたと記されており、これが七茗園の由来になったと言われています。

七茗園とは「朝日園」「川下園」「祝園」「宇文字園」「森園」「琵琶園」「奥の山園」のことを言い、現存するのは「奥の山園」の1つのみとなっています。

また、水に関しても「宇治七名水」と呼ばれているものがあります。

七名水は「桐原水」「公文水」「法華水」



七名園及び七名水の位置図

「阿弥陀水」「百夜月井」「泉殿」「高浄水」のことを言い、七名水のうち六名水はすでに失われてしまいましたが、宇治上神社にある「桐原水」だけは今でも枯れずに湧き続けています。

茶にとって水は必要不可欠なものであり、このようなことから「茶どころ宇治」がうかがえます。

宇治地区を含め、宇治市域には茶にゆかりのある土地が多くあり、その一部を紹介します。

白川地区



16世紀から残る惣門

白川は藤原頼通の娘であった四条宮寛子が1102年（康和4年）白川金色院を建立したことに始まります。少なくとも江戸時代には茶園が経営されていました。

現在では金色院は残っていませんが、



白川地区の景観

室町時代の惣門や鎮守社である白山神社の建物が残っており、まとまった茶園が営まれる里山景観が広がっています。

駒蹄影園碑

萬福寺には宇治茶発祥の地であることを伝える駒蹄影園碑（こまのあしかげえんぴ）が建てられています。明恵上人が宇治の人々に茶の種を渡し、栽培方法を伝えたことが宇治茶の起りとされています。

また、萬福寺は煎茶道の祖である売茶翁ゆかりの地でもあります。この売茶翁により全国に煎茶が広く知れ渡るようになりました。



宇治茶発祥の地であることを伝える
駒蹄影園碑

小倉地区



玉露発祥を伝える碑

高級茶で知られる「玉露」は小倉が発祥の地とされています。

江戸後期、江戸の茶商山本嘉兵衛（やまもと かねへ）が小倉を訪れた際、知人のてん茶（抹茶の原料）づくりを見て、自分も試したところ、玉のような形状で、

味は甘露のように甘い茶が出来ました。
これを「玉の露」と名付けたのが玉露の
始まりで、現在の小倉公民館前に玉露発
祥の地を伝える石碑があります。

また、現在でも小倉の旧街道通り沿い
には茶問屋が立ち並んでいます。



小倉旧街道に立ち並ぶ茶問屋

木幡地区



木幡にひろがる茶園

木幡は小規模な扇状地上に立地してお
り茶業を営むのに適しています。木幡は
永く宇治川東岸最大の茶産地であり、木
幡村村誌にも「茶ニ適シ稲禾ニ適セス」
と記載があります。

平安時代末期には藤原基房の邸宅であ
る松殿が造営され、大正期にはその跡地
に茶道の道場である松殿山荘が建てられ
今に至ります。

菟道地区

現在の菟道・東中あたりにかつて大鳳
寺があったことから江戸時代には大鳳寺
村と呼ばれていました。大鳳寺村には茶
師がおり、江戸初期には茶園が経営され
ていたことが確認できます。

菟道には水辺の神様を祀った巖島神社
があり、江戸時代後期には茶師の守り神
として信仰を集めていました。

境内には「雨乞願成就」と刻まれた石
燈籠があり、このことから干ばつが死活
問題となる茶師の願いがうかがえます。



巖島神社本殿

【発 行 日】 平成 25 年 3 月 29 日
【発 行】 宇治市
【協 力】 独立行政法人国立文化財機構 奈良文化財研究所 景観研究室
【お問い合わせ】 宇治市 市民環境部 農林茶業課
〒611-8501 京都府宇治市宇治琵琶 33
TEL:0774-20-8723 FAX:0774-20-8977
E-mail:nourinchagyouka@city.uji.kyoto.jp

