

茶業研究所 100 年史

令和 8 年 2 月

京 都 府

発刊にあたって

京都府農林水産技術センター農林センター
茶業研究所（宇治茶部）所長 堤 保三

当所が、大正 14 年（1925 年）3 月 15 日に当時の久世郡宇治町宇治若森（現在の宇治市宇治若森）に設置されてから、この度 100 周年を迎えることができました。この間、研究成果で茶業振興に寄与してきましたが、開設当初から続く茶業技術研修制度や令和元年から始めた宇治茶実践型学舎研修制度による担い手育成に加えて、施設公開などを通じて宇治茶の価値・魅力発信に努めてきたところです。

さて、新型コロナウイルス感染症が 5 類に引き下げられ、令和 6 年から回復してきたインバウンドや海外での Matcha 需要の高まりが、令和 7 年に入りさらに拍車がかかっています。同年の全農京都府本部茶市場（宇治茶流通センター）における取引では、一番茶の平均単価がてん茶で前年比 2.5 倍、揉み茶で 1.3～1.5 倍となり、年間取扱金額が一気に前年比倍増の 100 億円を超えるました。こうした状況をうけ、茶の小売り単価も値上げが続いており、茶業界は激動の時期にあります。

宇治茶は本府の重要な産業であると同時に、大切な文化でもあります。このことを忘れず、時代の流れに左右されることなく、宇治茶の本質を見極め、その課題解決に研究所として切り込んでいくことが重要となっています。そのためには現状に妥協せず、イノベーションを起こし続けることが必要です。

当所は、平成 30 年にオープンラボを備えた開かれた研究施設へと生まれ代わって以降、大学や企業等との連携による研究が増え、多くの新たな知見も見えてきました。時を同じくして、農林水産技術センターでは南部総合卸売市場に「京都プレミアム中食オープンイノベーションラボ（仮）」の開設や、農業研究部門の綾部市への移設、再編が予定されるなど大きな変革期を迎えつつあります。今後とも新たな分野との連携を模索していく所存です。

2025 年ノーベル化学賞の栄誉を受けられた、京都大学の北川進先生は、「幸運は準備する心にのみ宿る」という言葉を引用されました。多くのアスリートも「準備する大切さ」を説きます。良い「準備」のためには、これまでの経過を知ったうえで将来を予測する必要があります。この 100 年史が未来に向けた「準備」のための礎となることを願います。

結びに、茶業研究に御協力いただいている（公社）京都府茶業会議所、京都府茶生産協議会、京都府茶協同組合など関係団体の皆様、何より 100 年を支えていただいた多くの皆様に感謝し、発刊にあたっての言葉といたします。



茶業研究所全景（平成 30 年）



本館外観（平成 30 年）



試驗茶園（平成 30 年）



製茶研究棟（平成 30 年）

施設概要

敷地面積 45,474 m² (うち、建物敷地 約 4,700 m²、試験茶園 約 20,000 m²、他)

本館 オール府内産木材による木造（平屋）951.93 m²

※一部、CLT（直交集成板）を使用

オープンラボ（食品加工研究室、機器分析室）、交流室兼資料室、機能性発現評価研究室、仕上加工研究室、審査室等

製茶研究棟 オール府内産木材による木造（平屋）624.77 m²

てん茶2ライン（うち1ラインは、新型てん茶乾燥機）

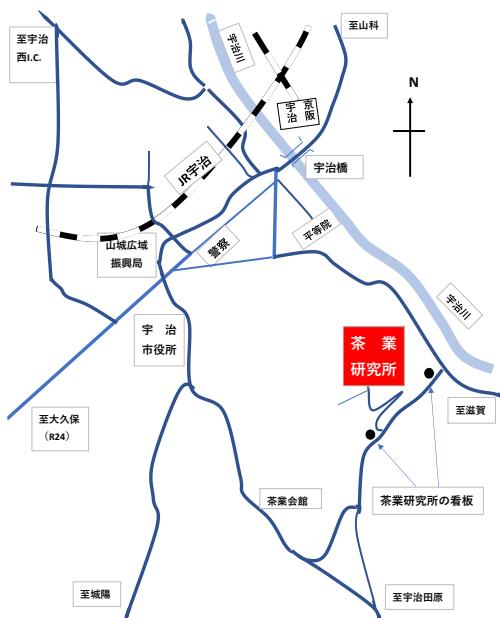
揉み茶ライン（35K）、手揉み室、冷蔵庫等

ガラス室 67.76 m²

平成 30 年 1 月竣工

所在地

〒611-0022 京都府宇治市白川中ノ菌 1 (北緯 34° 52'、東緯 135° 49'、標高 89m)



ホームページ

<https://www.pref.kyoto.jp/chaken/>

