

1 提案のコンセプト

① 資産名称

宇治茶の文化的景観

Uji-cha Tea Cultural Landscape



② 本資産の顕著な普遍的価値(OUV)

ア 「抹茶」「煎茶」「玉露」に代表される日本の緑茶は、中国では途絶したとみられる「蒸し製法」と粉末茶に湯を注いで飲む喫茶法及び茶を湯に浸してエキスを飲む喫茶法が、京都府南部の山城地域で生まれた「覆下栽培」と「宇治製法」という生産技術によって日本独自の緑茶へと進化したものである。宇治茶の文化的景観は、日本の緑茶という固有の文化的伝統の起源であり、その伝統的な生産のあり方が現在に継承されている。

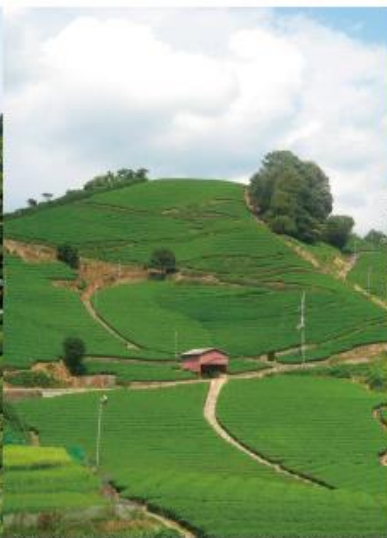
イ 宇治茶の生産は、山城地域の自然環境条件を活かしつつ、日本独自の生産技術及び流通・消費条件によって、茶園、茶工場、茶問屋等からなる独特の土地利用と景観を形成している。その土地利用と景観は、生産に関わる技術革新と合理化により、有機的に進化を遂げつつ現在に継承されており、日本の緑茶生産に関わる土地利用と景観を代表する例である。

ウ 宇治茶は日本人の日常生活の喫茶文化として根付くとともに、「茶の湯」「煎茶道」という社会的、文化的、思想的に強い影響力を持つ固有の喫茶文化の形成に寄与してきた。

以上のように「宇治茶の文化的景観」は、日本の緑茶という固有の文化的伝統の起源とその生産方法の継承、その生産に関わる土地利用と景観の代表例、喫茶文化への寄与、の各点において顕著な普遍的価値を有する資産である。



平地のみならず丘陵や河川敷にも展開される「抹茶」「玉露」を生産する覆下茶園



傾斜地に展開される「山なり開墾」と呼ばれる「煎茶」を生産する露地茶園



水運など地の利を活かした茶問屋の町並み



伝統的民家と茶工場が残る集落

(説明)

ア 日本の緑茶は、紅茶や烏龍茶のような酸化酵素による発酵茶に対して、これを加熱により止めた不発酵茶を代表するもので、茶の原産地である中国から、留学僧や商人により、9世紀前期及び12世紀後期、17世紀中期までに伝えられたものを起源とする。中国から「蒸し製法」すなわち摘採茶葉の酸化発酵を止め、焙炉で乾燥する緑茶の製法、そして、お茶を煮出して飲む煎茶法と露地栽培の粉末茶に湯を注いで飲む「点茶法」の二つの喫茶法とが伝えられ、現在に至るまで日本の緑茶の基本的な製法・喫茶法として継承されているが、これらのうち「蒸し製法」及び「点茶法」は中国ではほぼ途絶えており、それらを伝えて独自の発展をした希少な例である。

現代の日本の緑茶を代表する「抹茶」「煎茶」「玉露」は、中国より伝来した茶の製法を元に、「宇治茶」の生産地である京都府南部の山城地域で生まれた生産技術によって日本固有の茶に生まれ変わったものである。山城地域における茶の生産は14世紀前期までさかのぼる。政治と文化の中心地であり、茶の大消費地でもあった首都京都の近郊という立地条件と、茶の栽培に適した自然条件から、15世紀中期までには日本を代表するトップブランド「宇治茶」の生産地として知られるようになった。この地において、16世紀初期に茶園を稲藁等で覆い、日光を遮蔽する覆下栽培が発明されて日本固有の「抹茶」が生まれると、16世紀後期より「抹茶」は宇治近郊で独占的に生産されていった。

17世紀中期、中国からもみ茶製の葉茶を湯に浸してエキスを飲む淹茶法が伝えられ、18世紀には焙炉上で茶を手揉みしながら乾燥させる「宇治製法(青製煎茶製法)」が編み出されて色・香・味ともに優れた日本固有の「煎茶」が誕生した。そして、19世紀に覆下栽培と宇治製法が結びつけられて最高級の煎じ茶である「玉露」が生み出された。

これらの生産技術は、19世紀後半以降に日本全国に広がり、日本の緑茶の基本製法となった。宇治茶の生産地域では、伝統的な生産技術が現在に継承され、日本の緑茶の中でも特に上質な茶が生産されている。

宇治茶の文化的景観は、中国で途絶したと見られる製法と喫茶法を伝承しつつ国内で新たに生み出された生産技術により誕生した日本の緑茶という固有の文化的伝統の起源であり、その伝統的な生産技術を伝承する資産である。

イ 宇治茶の生産は、山城地域の自然環境条件を活かしつつ、日本独自の生産技術及び流通・消費条件によって、茶園、茶工場、茶問屋等からなる独特の土地利用と景観の形成を促した。山城地域は宇治川と木津川の2水系の上・中流域に位置し、これらの水系や起伏に富んだ地形を活かして茶園や茶生産者の集落が立地している。中流域の平地には、河川敷の地形を活かして「抹茶」及び「玉露」の生産のための「覆下茶園」が設けられる。上・中流域の山間地には、標高の高さと起伏に富む地形を活かして「煎茶」生産のための「露地茶園」が広がる。茶園近隣には茶生産者の集落が営まれ、河川による舟運の便のよい地に茶問屋街が形成されている。

宇治茶の独特な生産技術は、栽培方法では世界唯一の茶園形態である「覆下茶園」の景観を生み、製造方法では蒸した茶葉を手揉みながら焙炉で乾燥させる「宇治製法」に必要な茶工場が茶農家と茶問屋の家屋景観に個性を与えている。

自然環境条件と伝統的な生産技術によって形成された土地利用・景観が継承される一方で、宇治茶生産の技術革新と合理化は絶え間なく続けられてきた。基本的な製法を維持した上で機械の導入等による生産合理化がなされ、それに対応して土地利用と景観は有機的に進化を遂げつつ現在に継承されている。

宇治茶の文化的景観は、日本の緑茶生産を特徴付ける土地利用と景観を代表する例である。

ウ 日本固有の喫茶文化の形成にも、宇治茶は寄与してきた。「抹茶」の存在は日本の精神文化を代表する「茶の湯」の大成を促し、「煎茶」や「玉露」は「煎茶道」の隆盛をもたらすなど、社会的、文化的、思想的に強い影響力を持つ固有の喫茶文化の形成を支え続けた。また、「煎茶」は18世紀以降、全国に普及し、日常生活に根付いた喫茶文化を一般化させることとなった。

国民諸階層を対象とした緑茶の喫茶文化の形成に、宇治茶は大きく寄与している。

「宇治茶の文化的景観」は、「日本の緑茶という固有の文化的伝統の起源と伝統的な生産技術を伝承する証拠」、「日本の緑茶生産を特徴付ける土地利用と景観」、「喫茶文化の形成への寄与」という点において、世界及び日本における茶の生産と享受並びに文化形成における顕著な普遍的価値を有する資産である。