

3

保存管理計画

① 個別構成要素に係る保存管理計画の概要、又は策定に向けての検討状況

1) 本資産は、宇治茶生産の栽培、加工、流通に関わる土地利用と施設、そして開発、改良が重ねられてきた宇治茶生産の歴史的変遷と多様な様相を示す構成要素が全て含まれているとともに、それらの構成要素が相互に関係を有しながら現在に至るまで生き続けている文化的景観である。

このことから、保存管理計画については、文化財保護法による重要文化的景観の保存計画策定を基本とし、地域政策を効果的に組み合わせながら、景観と生業の両面から保存管理を図る。

現在、個別構成資産には、重要文化的景観選定1件が含まれる。重要文化的景観の未選定の構成資産については、図「文化的景観・景観計画区域（案）」をベースとして、条件の整ったものから順次選定に向けた手続きを進めていく方針である。

保存管理計画の策定にあたっては、関係市町村と一般的に取り組むこととし、文化庁および宇治茶生産の景観アドバイザーボードによる専門的見地からの助言・指導を受けることとする。

●地域の景観保全の取組状況

- ・重要文化的景観の選定
宇治市（中宇治）、（白川：茶園のみ）
- ・京都府選定文化的景観の選定
和束町 「和束町の宇治茶の茶畑景観」（平成20年3月21日選定）
南山城村「南山城村の宇治茶生産景観一山なりの茶畑と山裾の農家」（平成27年3月24日選定）
- ・京都府景観資産登録
和束町 「宇治茶の郷 和束の茶畑」NPO 法人わづか有機栽培茶業研究会（平成20年1月24日登録）
南山城村「宇治茶の主産地・南山城村～大空へ向かって駆け上がる茶畑景観～」南山城村茶業振興対策協議会（平成27年1月22日登録）
八幡市 「高品質てん茶の産地・八幡市～流れ橋周辺に広がる浜茶の景観～」JA 京都やましろ都々城茶生産組合（平成

27年1月22日登録）

城陽市「浜茶と竹林の景観・城陽市上津屋～木津川の恵みがもたらす宇治てん茶～」
城陽市茶生産組合（平成27年6月登録予定）

京田辺市「玉露の郷・京田辺飯岡～丘陵地に広がる^{おおいした}覆下茶園と集落の景観～」京田辺市飯岡区（平成27年6月登録予定）

宇治田原町「緑茶のふるさと・宇治田原湯屋谷～永谷宗円生家と茶園景観～」宇治田原町湯屋谷区（平成27年6月登録予定）

●日本遺産の認定

「日本茶800年の歴史散歩」（平成27年4月認定）
（宇治市、城陽市、八幡市、京田辺市、木津川市、宇治田原町、和束町、南山城村）

京都・南山城地域における「抹茶」「煎茶」「玉露」を生み出した技術革新や茶道をはじめとした喫茶文化の展開をリードしてきた歴史ストーリーが、文化庁により認定された。ストーリーを語る上で不可欠な有形・無形の文化財群を地域が主体となって総合的に整備・活用し、国内外に戦略的に発信することにより、地域の活性化を図ることを目的とする。

●お茶の京都構想の推進（目標年次：平成29年度）

地域資源を生かし交流を促進することで京都全体の活力をつくっていく地域構想の一つ。山城地域を対象として、日本茶文化を創造し、全国に普及させてきた宇治茶やその生産景観の価値を再認識し、さらに磨きをかけ、世界に向けて発信することにより、多くの人が訪れる大交流圏を創出し、日本の茶文化の一大拠点にすることを目的とする。

- （1）宇治茶の価値の再発見、景観やお茶文化の維持・継承
- （2）お茶の文化・魅力を発信する交流エリアの創出、ネットワーク化
- （3）お茶産業のイノベーション創出

(4) お茶の文化・魅力の効果的なプロモーション・
観光誘客の推進

2) 宇治茶に関連のある大学研究者や茶業関係者、企業、NPOなど多彩なメンバーが宇治茶世界文化遺産登録推進プラットフォームに結集して、日本茶のふるさと「宇治茶生産の景観」の維持・活用戦略に基づく取組を実施する。

- 1 日本茶のふるさと「宇治茶生産の景観」を維持するための戦略
- 2 世界文化遺産を目指すための「宇治茶のブランド価値発信」戦略
- 3 宇治茶生産の景観と宇治茶ファンを結ぶ「感

動と共感の場づくり」戦略

今後、茶農家の営農活動が維持され、結果として、文化的な景観も保全されるよう振興策を多方面から実施していく。

- シンポジウムの開催
 - ・平成25年10月19日、平成26年12月7日
- 宇治茶文化講座の開催
 - ・平成26年11月～平成27年1月に4回
 - ・平成27年1月24日：特別講座
- 「宇治茶生産の景観」魅力案内人養成講座の開催
 - ・平成26年10月21日、28日
- 景観を生かした旅を考えるワークショップの開催
 - ・平成27年2月4日、16日、3月3日

② 資産全体の包括的な保存管理計画の概要、又は策定に向けての検討状況

本資産は、資産の範囲が広域で複数の自治体に展開していることから、今後、文化庁の指導、助言を得ながら、日本茶のふるさと「宇治茶生産の景観」広域調整会議等で関係市町村等が緊密に連携して、以下の点についてまとめた包括的な保存管理計画の策定を行う。

なお、同計画の策定に当たっては、既に設置している宇治茶生産の景観アドバイザーボードによる専門の見地からの助言・指導を受けることとする。

- 1 文化的景観の位置及び範囲
- 2 文化的景観の保存修景に関する基本方針

- 3 文化的景観の保存修景に配慮した土地利用等に関する事項
- 4 文化的景観を保存修景するために必要な体制に関する事項等

- 日本茶のふるさと「宇治茶生産の景観」広域調整会議の開催
 - ・平成25年11月19日
 - ・平成26年5月29日、11月27日
 - ・平成27年2月27日

③ 資産と一体をなす周辺環境の範囲、それに係る保全措置の概要、又は措置に関する検討状況

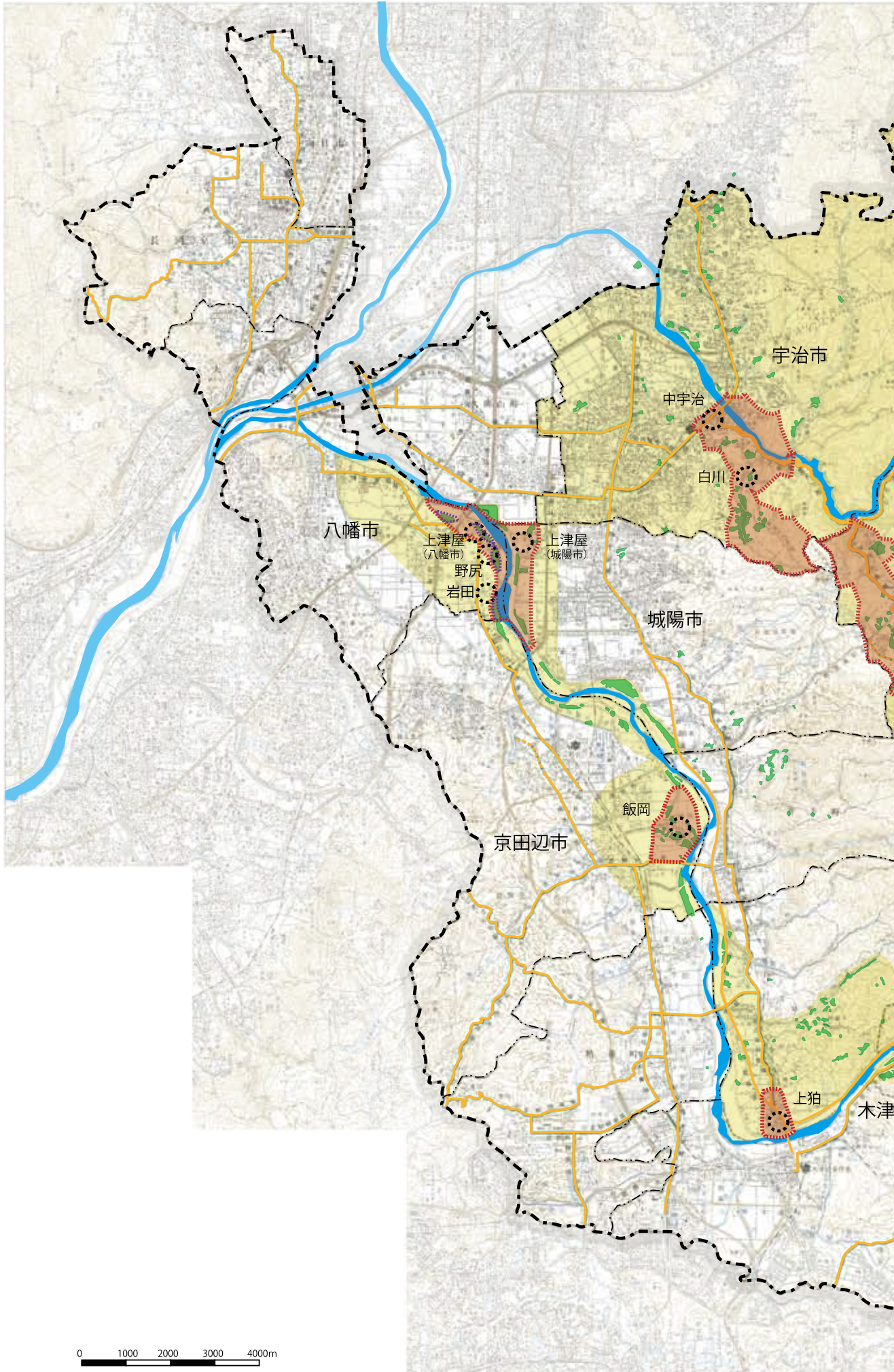
本資産における資産と一体をなす周辺環境の範囲及び保全措置については、個別構成要素ごとにそれぞれの特徴、整備状況及び周辺環境等に応じて適切に対応することが必要である。そこで、景観法に基づく景観計画の策定や景観条例等の制定において、資産と一体をなす周辺環境について積極的な保全措置を図るものとする。

具体的には、重要文化的景観の未選定の関係市町村については、条件の整ったものから景観法に基づく景観計画等の手続きについて順次進めていく方針である。

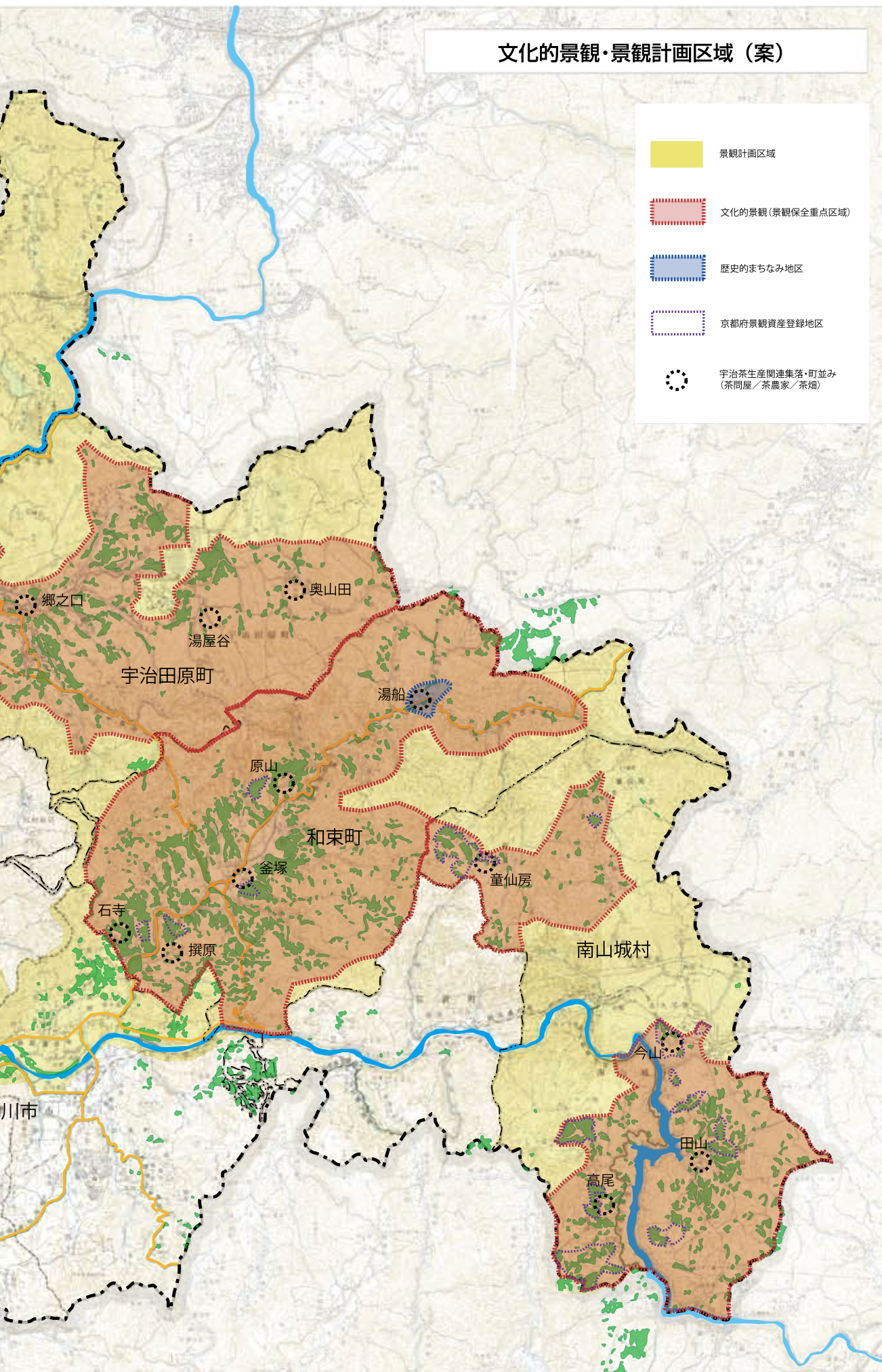
また、構成資産の保護に係る周辺環境保全の重要性

について、住民の認識を得ることを目的に、日本茶のふるさと「宇治茶生産の景観」の顕著な普遍的価値を理解するためのワークショップ等の啓発活動を積極的に実施する。

- 景観行政団体
 - 宇治市、和束町
- 景観計画策定
 - 宇治市
- 景観をテーマとしたワークショップの開催
 - 平成26年7月～平成27年2月まで4回



文化的景觀・景観計画区域（案）



4

世界遺産の登録基準への該当性

① 資産の適用種別及び世界文化遺産の登録基準の番号

適用種別 遺跡(文化的景観)

該当する登録基準 (iii)、(iv)、(v)、(vi)

評価基準(iii) 文化的伝統や文明の存在を伝承する証拠で希有な存在

緑茶が中国から日本に伝えられて以降、京都府南部の山城地域では栽培・製法・加工において独自の工夫をこらし、緑茶を進化させてきた。当地域では、「抹茶」、「煎茶」、「玉露」といった多様な茶種の生産が行われており、それらの栽培法や加工法を反映した多様な茶園と茶生産に適合した施設を含む集落や地の利を活かした茶問屋の町並みをみることができる。

本資産は、「緑茶生産の伝統と革新の歴史」を最も良く表しており、緑茶として独自の発展をとげた日本茶の生産の歴史とそれに関わる多様な喫茶文化を物語る上で、他に例を見ない重要な遺産である。

評価基準(iv) 歴史上の重要な段階を物語る景観の類型

京都府南部の山城地域では、茶の湯に使用される「抹茶」、今日広く飲まれている「煎茶」、高級茶として世界的に知られる「玉露」の生産法が開発され、宇治から日本全国へ広がった。現代の日本茶はいずれも宇治茶を源流とするものと言える。

本資産は、比較的小規模ながら、「抹茶」、「煎茶」、「玉露」の栽培に対応した覆下茶園や山なり開墾^{おいした}と呼ばれる独特な露地茶園などの茶園と茶生産に適合した施設を含む集落の集合であり、「日本茶生産の景観の類型」を最も良く代表している。

評価基準(v) ある文化を特徴づける土地利用形態の見本

京都府南部の山城地域では、栽培・製法・加工という緑茶生産技術の革新の歴史が繰り返され、その結果、茶の生産地は平地のみならず丘陵や傾斜地、河川敷にも広がった。

本資産は、多様な土地を利用した茶園と茶生産に適合した施設を含む集落、水運利用など地の利を活かした茶問屋の町並みなど「日本茶生産を特徴づける土地利用」を良く示している。

評価基準(vi) 人類の歴史上の顕著な普遍的意義を有する出来事や伝統、思想、信仰、芸術との関連

約500年前にはじまり京都を中心に展開された「茶の湯」は、今日、日本を代表する伝統文化として国際的にも広く知られ、「顕著な普遍的意義を有する伝統、思想、芸術」に該当する。茶の湯で飲用される「抹茶」は、16世紀後期から19世紀後期まで宇治茶師のみ生産が認められ、茶の湯を大成した千利休も宇治で生産された「抹茶」を第一とするなど、「茶の湯」を支え、「茶の湯」は宇治で生産された抹茶を支えるなど密接にかかわり合いながら発展してきた。今日でも、茶の湯に使用される「抹茶」のほとんどは京都府南部の山城地域で生産されている。

また、山城地域は、「煎茶」「玉露」の中心的生产地として「煎茶道」を支え続け、その一方、煎茶は、急須で茶を淹れるという「日常生活に根付いた喫茶文化」を発信し、一般に広めた結果、家庭や職場、そして日本国内においてどこでも飲むことができる「暮らしのなかの飲み物」となるなど、国民諸階層を対象とした喫茶文化の形成に大きく寄与している。

② 真実性／完全性の証明

京都府南部の山城地域に残されている宇治茶生産の景観は、良好に現存する。また、様々な時代の文書や絵図など多数の典拠となる資料によって、蒸製の緑茶である日本茶の生産技術の価値や変遷を証明することができる。周辺環境とともに資産の真実性は極めて良好に保存されている。

また、本資産は、宇治茶生産の景観の「顕著な普遍的価値」(Outstanding Universal Value)を表象する適切な範囲を有している。その範囲内に、宇治茶生産の栽培、

加工、流通に関わる土地利用と施設、そして開発、改良が重ねられてきた宇治茶生産の歴史の変遷と多様な様相を示す構成要素が全て含まれているとともに、それらの構成要素が相互に関係を有しながら現在に至るまで生き続けており、資産の完全性が保たれている。現時点においては、構成要素の大半は未指定の文化財であるが、今後の指定、選定により、この完全性が担保できるよう適切な措置を講ずる。

③ 類似遺産との比較

1. 世界文化遺産に登録されている農業関連の文化的景観との比較(平成26年3月時点)

ぶどう(ワイン)、リュウゼツラン(テキーラ)、コーヒー等に関係するものであり、「茶」に焦点を当てたものはない。

名称	作目
サン・テミリオン地域(フランス：1999年登録)	ぶどう(ワイン)
アルト・ドウロ・ワイン生産地域(ポルトガル：2001年登録)	ぶどう(ワイン)
トカイワイン産地の歴史的文化的景観(ハンガリー：2002年登録)	ぶどう(ワイン)
ピーコ島のブドウ園文化の景観(ポルトガル：2004年登録)	ぶどう(ワイン)
リュウゼツラン景観と古代テキーラ産業施設群(メキシコ：2006年登録)	リュウゼツラン(テキーラ)
キューバ南東部のコーヒー農園発祥地の景観(キューバ：2000年登録)	コーヒー



サン・テミリオン地域 © UNESCO / Editions Gelbart



アルト・ドウロ・ワイン生産地域 © UNESCO / M & G Therin-Weise



トカイワイン産地の歴史的文化的景観 © OUR PLACE The World Heritage Collection



ピーコ島のブドウ園文化の景観 © UNESCO / Fotopico



リュウゼツラン景観と古代テキーラ産業施設群 © UNESCO / Carlo Tomas



キューバ南東部のコーヒー農園発祥地の景観 © UNESCO / Ko Hon Chiu Vincent

2. 茶畑等が存在する世界遺産や暫定一覧表登録資産との比較

中国の世界遺産のなかには茶園が世界遺産範囲内に存在するものが数件あるが、世界遺産の価値を構成するものではなく、茶園をテーマとしているものは暫定一覧表に登録されているプーアル茶の茶園のみである。これらはもっとも古い歴史をもっている蒸製の緑茶に焦点を当てたものではない。また、中国においても喫茶や茶芸といった茶文化が発展したが、日本で発展し、今日世界的に広く知られている「茶の湯」文化との関連を強く示すものはない。

名称	茶畑の概要
<p>黄山 中国：1990年登録、複合遺産</p> <p>毛峰茶 緑茶(釜炒)</p>	<p>安徽省と浙江省の境に位置する山系である黄山(1,864m)では、宋代から緑茶の毛峰茶が生産され、清代に皇帝への貢茶となった。</p> <p>世界遺産の価値を構成するものではないが、当時の茶畑が松谷庵(標高1,200m)などにわずかに残っている。</p> <p>現在の主生産地は山麓部の丘陵地(標高300m)で約1,200平方キロの茶園が広がる。黄山市から30キロほど離れた雄村に茶農家が集中する。</p>
<p>廬山国立公園 中国：1996年登録、文化的景観</p> <p>廬山雲霧茶「廬山雲霧茶の茶園」 緑茶(釜炒)</p>	<p>江西省北部の山岳地で生産される緑茶の茶園。世界遺産の価値を構成するものではない。</p>
<p>武夷山 中国：1999年登録、複合遺産</p> <p>武夷岩茶「武夷岩茶の茶園、古木」 青茶(烏龍茶)</p>	<p>福建省。世界遺産の価値を構成するものではない。</p> <p>唐代から皇帝に献上する固形緑茶が作られ、1301年には皇帝直轄の御茶園が造られた。16世紀まで皇帝に供する茶の生産が行われた。明代末に「烏龍茶」の製法が考案され、一部ヨーロッパに輸出されたものが輸送途中に発酵して紅茶となった。</p> <p>岩肌に生える明代の茶樹が残っており、管理人を常駐し保護している。</p> <p>現在残る施設の大部分が17世紀以降に再建されたもので、当時を伝える要素は断片的に残っているのみ。</p> <p>品質を保つため、茶摘みが年1回に制限されている。</p>
<p>西湖と杭州の文化的景観 中国：2011年登録、文化的景観</p> <p>龍井茶「龍井茶の茶園」 緑茶(釜炒)</p>	<p>浙江省の大都市杭州市(榮西が留学していた南宋の都臨安)にある西湖湖岸の山麓(標高400m程度)に広がる茶園と茶農家集落。中国緑茶の最高峰といわれる龍井茶の産地(約240ha)である。杭州は、中国でも茶館の数が多いことで知られ、西湖を眺めながら中国茶をたのしむ文化が残っており、中国唯一の茶に関する総合博物館である中国茶葉博物館がある。</p> <p>世界遺産の構成要素として推薦されたが、イコモスが西湖の世界文化遺産推薦のストーリーとの関連が薄いと判断したため、世界遺産の構成要素とはならなかった。</p>
<p>普洱の古茶園 中国：2013年暫定一覧表登録</p> <p>プーアル茶 黒茶</p>	<p>雲南省の森林地帯(標高1,250m～1,550m)に分布する1800年間の歴史を有する古茶園。樹齢1400年のものを含む、平均樹齢200年のチャノキが113万本残っている。森林の中の茶園と集落が独特の景観を形成している。また、「茶祖」や「茶精の木」に対する信仰、儀礼が残っている。</p>

3. 国内の類似資産との比較

日本茶の発展は、宇治茶を源流とするものであり、宇治から全国へと大きく広がり現在に至っている。京都府南部の山城地域は、「抹茶」、「煎茶」、「玉露」の栽培に対応した異なる茶園景観の集合している点において、茶生産の景観を最も良く「代表」している。

荒茶生産量

単位：t

		京都	静岡	愛知	三重	福岡	鹿児島
明治16年	玉露	82.2	1.5	3.2	2.3	9.4	—
	てん茶(抹茶)	12.9	0.2	0.1	—	—	—
	普通煎茶	1,143.3	2,302.1	128.0	1,536.3	16.1	435.5

出典：茶業累年統計表(農林水産省)を元に作成

単位：t

		京都	静岡	愛知	三重	福岡	鹿児島
平成24年	玉露	143	10	0	5	87	—
	かぶせ茶	191	180	10	1,585	344	206
	てん茶(抹茶)	813	—	478	10	33	—
	煎茶	919	24,000	143	3,500	1,833	17,500

出典：茶関係資料(公益社団法人日本茶業中央会)を元に作成



廬山国立公園 「廬山雲霧茶の茶園」



武夷山 「武夷岩茶の茶園、古木」



西湖と杭州の文化的景観 「龍井茶の茶園」

茶の歴史

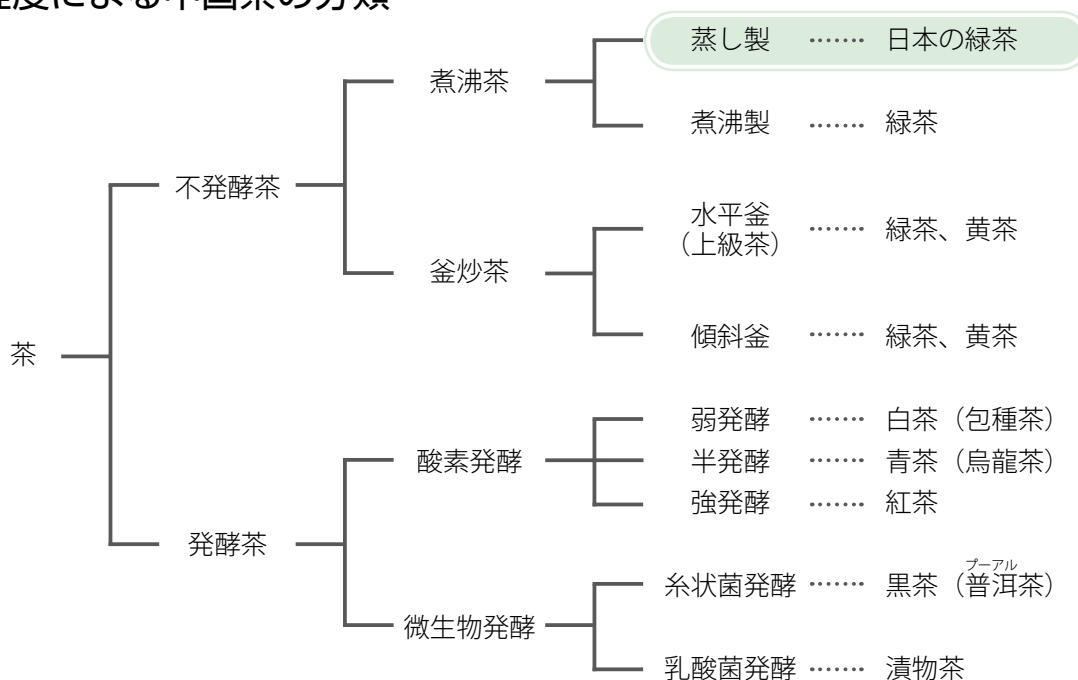
中国における茶の変遷

時代	用途	種類	淹れ方	
春秋前期 (~ BC770年)	祭礼品			
春秋後期~西漢初期 (BC600年~ BC200年)	野菜・惣菜			
西漢初期~西漢後期 (BC200年~ BC100年)	薬用	固形茶		
西漢後期~三国 (BC100年~ AD260年)	宮廷・貴族飲料			
西晋~随 (260年~ 600年)	普遍的飲料			
唐、宋 (618年~ 1271年)	一日も欠かすことのできない飲料			唐 投茶：沸騰水に塩を添加後攪拌してから茶葉を入れ火を止めて上澄み液を飲む
元 (1271年~ 1368年)	宋代の飲み方の継承			宋 点茶：茶碗をあたためて茶葉を入れ湯を入れて攪拌してから飲む
明 (14世紀~ 17世紀)	茶葉を急須で淹れるのが一般化 さまざまな種類の茶の誕生	散茶	泡茶：急須をあたためてから茶葉を入れ抽出して飲む	
清 (17世紀~ 1911年)	輸出品として緑茶→烏龍茶→紅茶と変化 イギリスの影響を強く受けた		功夫茶冲泡茶：急須をあたためてたっぶりの茶葉を使っていないに淹れて楽しむ	

注) 唐代の固形茶：運搬の利便性が高く保存のきく固形の餅茶という緑茶であり、茶葉を蒸してからさまざまな手を加えて固形茶にしていた。

出典：茶大百科 | (農山漁村文化協会：2008年3月)を元に作成

発酵の程度による中国茶の分類



出典：茶大百科 | (農山漁村文化協会：2008年3月)を元に作成

宇治茶の歴史と発展

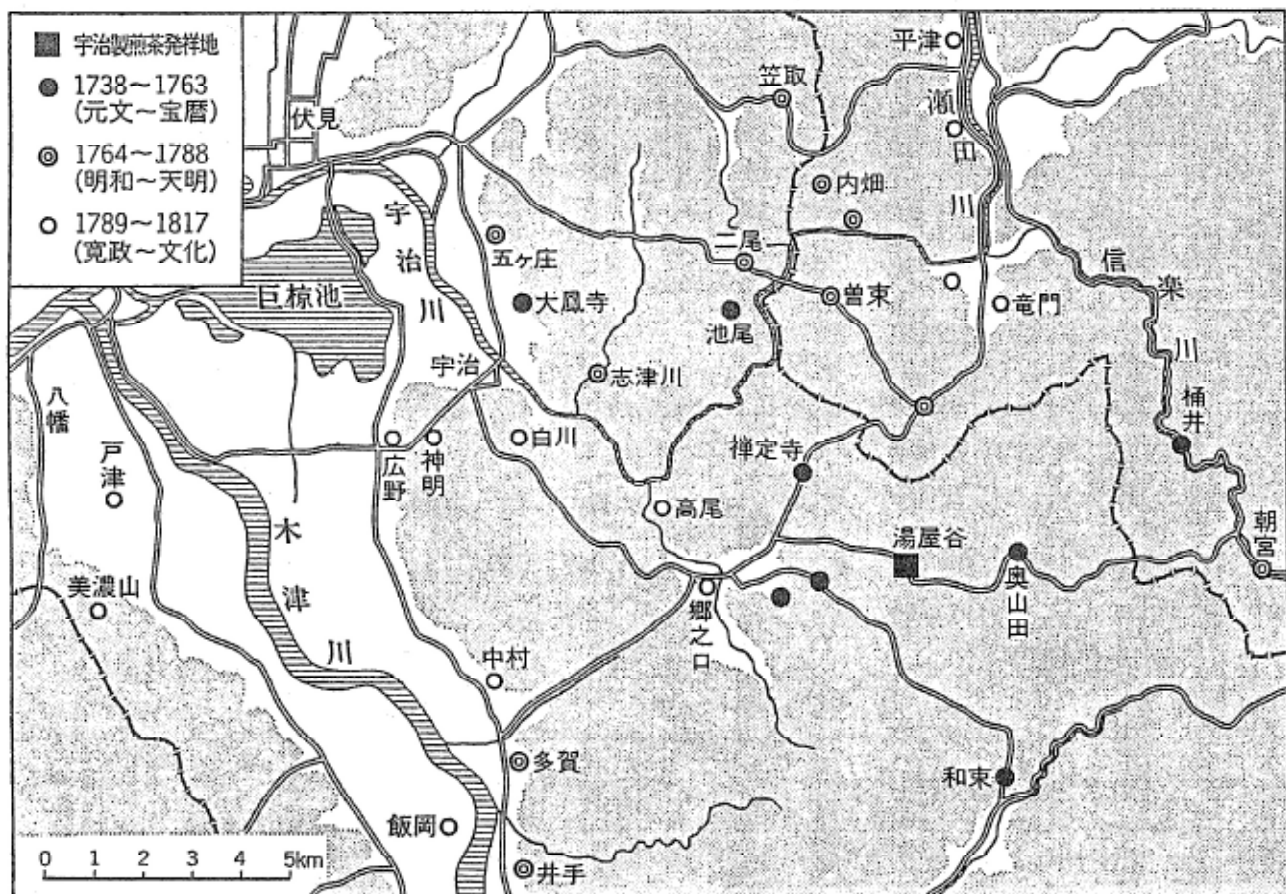
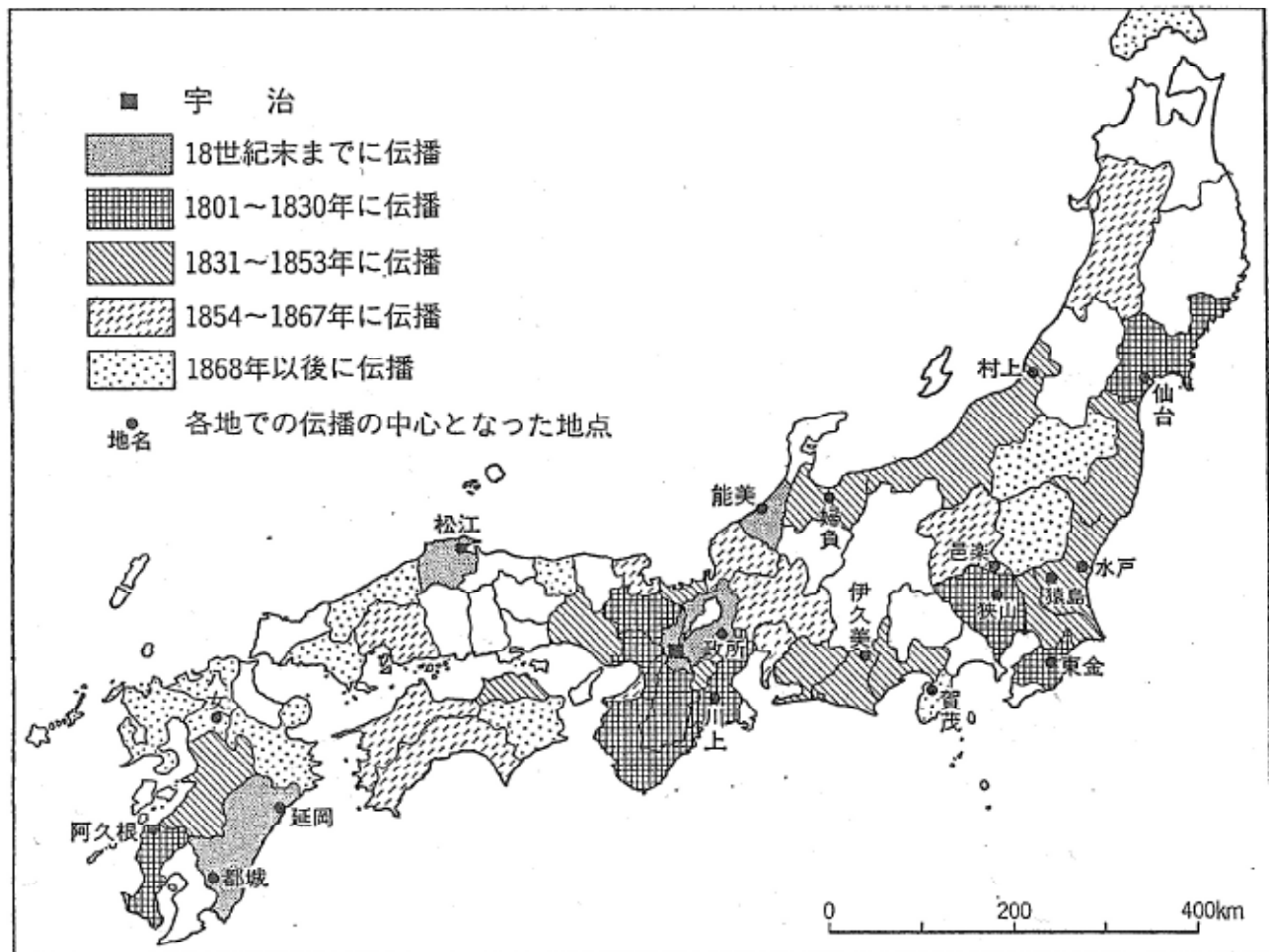
時代	山城の歴史		宇治茶の歴史
平安時代 (794年～1185年)	1053 1102 1107	平等院鳳凰堂建立 白川金色院建立 浄瑠璃寺九体阿弥陀堂建立	815 唐から煎茶法(煮茶法)が伝わる 【お茶を煮出して飲む文化】 山城を含む畿内などに茶を植え、これを献上することを命ず (['日本後紀』【お茶が登場する日本最古の記録】) 平安京大内裏茶園の茶を宮廷法会「季御読経」で使用
鎌倉時代 (1185年～1333年)	1222	海住山寺磁心、瓶原大井手を開削すると伝える	宋から点茶法が伝わる 【お茶をお湯にとかして飲む文化】 桐尾で茶の栽培開始 宇治で茶の栽培開始
南北朝時代 (1334年～1392年)	1331	元弘の乱、笠置寺を焼失する	1343 闘茶(茶かぶき)が流行 1374 宇治茶を贈答用に使う (['信秋記』【宇治茶の初見史料】)少なくとも鎌倉時代末期までには宇治で茶の栽培が始まっていることが推定できる
室町時代 (1393年～1573年)	1428 1481 1485	正長の一揆起こる 一休宗純没する 山城国一揆起こる	1476頃 宇治の茶が桐尾茶とともに天皇や将軍家が愛飲するトップブランド茶となる 「無上」「別儀」という初期ブランド茶が誕生 【宇治茶師が宇治郷を中心として広く分布する茶園を経営し、常によりよい商品を開発】 16世紀初 茶の湯の登場 16世紀後半 宇治七名園の成立 覆下茶園の出現(宇治市) 中宇治に、茶の湯で使用される茶をつくる、宇治茶師の屋敷街が形成される
安土桃山時代 (1573年頃～1603年)	1573 1582	織田信長、宇治横島に足利義昭を降す。室町幕府滅亡 本能寺の変、山崎の合戦	1577 ポルトガル人宣教師・ジョアン・ロドリゲス『日本教会史』において宇治の覆下茶園の様子を記載 1584 豊臣秀吉 宇治郷に対して「禁制」をだし、その特権を認める 1587 豊臣秀吉 京都北野で大茶会を催す 茶の湯の大成(千利休)
江戸初期 (1603年～1691年)	1639 1663	松花堂昭乗没する 隠元、宇治に万福寺を開く	1632 お茶壺道中が制度化される(約250年間、幕末まで続く) 【宇治茶師は、合組とよばれるブレンドを行うなどの創意工夫を凝らし、京都をはじめとする茶人の好みに合わせた茶をつくる】 1654 明から淹茶法が伝わる 【お茶をお湯にひたしてエキスを飲む文化】 1690 ドイツ人医師・ケンペル 『日本誌』に宇治茶のことが記載される
江戸中期 (1692年～1779年)	1712	木津川大洪水	1735 売茶翁 京の東山に通仙亭という茶店を設ける 【文人や知識人に煎茶趣味が流行するきっかけ】 1738 宇治製法(青製煎茶製法)を発明(宇治田原町) 江戸で煎茶 大流行 幕末までに、全国に宇治製法が普及する
江戸後期 (1780年～1867年)			茶園造成が行われるなど煎茶の産地が広がる 1835 玉露を開発(宇治市) 覆下栽培が木津川沿いの河川敷や丘陵にも拡大 1859 横浜開港(日本茶輸出が始まる) 木津川沿いの上粕に宇治茶の集散地となる問屋街が形成される 1867 神戸開港 【宇治茶、主要輸出商品として外貨獲得に貢献】 【茶問屋が輸出発信基地】
明治時代 (1868年～1912年)	1870 1876 1901	童仙房開拓はじまる 官営鉄道(現JR)京都大阪開通 木津農学校開校	山なり茶園の開墾(煎茶の生産体制の強化) 女子教育の一環に茶道が取り入れられる 輸入から国内販売に転じたことにより、宇治茶が一般家庭に普及する

日本特有の抹茶の出現

煎茶の出現

玉露の出現

宇治茶製法の伝播



日本茶の種類・分類

不発酵茶
(緑茶)

蒸し製
(日本式)

煎茶

普通煎茶

最もよく飲まれている茶。新芽を蒸して揉んで乾燥したもの

深蒸し煎茶

深蒸し煎茶は蒸しを強くしたもので味を強調している

玉露

よしず棚等で茶園を覆い直射日光を避けてうまみを増やして苦味を抑えて育てた高級茶

かぶせ茶

葎やカンレイシャで茶園を覆って育てた玉露に次ぐ高級茶

番茶

硬くなった新芽や茎などを原料とした茶で製法は煎茶に同じ

玉緑茶

製茶の精揉工程を省略して曲玉状にした茶。グリ茶とも云う

てん
碾 ちや
茶

玉露と同様に栽培し、蒸した葉を揉まないで乾燥したもの

抹茶

碾茶を茶臼で挽いて粉状にした茶

再加工茶

焙じ茶

番茶や煎茶を強火で炒り、香ばしい香りを出したもの

玄米茶

番茶や煎茶に高圧で炒った玄米などを混ぜたもの

釜炒り製
(中国式)

玉緑茶

鉄製の釜で茶葉を炒って仕上げた丸い形の茶

※出典：平成25年版 茶関係資料(公益社団法人日本茶業中央会：平成25年6月)より抜粋を元に作成

宇治茶の生産を伝える文献

1172年～1667年 「宇治堀家文書」

宇治郷における茶園の景観は、一面茶園という景観を呈しておらず、田畠を織り交ぜたモザイク的な景観を呈し、一筆ごとに土地所有者が異なる散在的なものであった。

また、宇治茶師の堀家は宇治郷以外の茶園を買得していることから、「宇治茶」とは、近世初頭までには「産地名表示」ではなく、「集散地名表示」となっていた。

1577年 「日本教会史」 ポルトガル人宣教師 ジョアン・ロドリゲス

最高の茶が生産される宇治のまちでは、茶が育てられている全ての畑が米藁若しくは茅の日よけや敷物で覆われている。そうやって、新芽が出る2月から3月末までの間、霜の被害から守っている。

(中略)

日本では、最高の茶は、都の宮廷から3リーグ(注：1リーグは約4.8km)のところにある宇治という町でのみ育てられ、各地に運ばれる。飲料に使われる茶葉は柔らかい新葉で、三月の春季に芽吹く一番茶が摘まれたものである。私たちにとってのブドウ畑と全く同じように、摘むべき良質の新葉がどれで、摘まずに残す古い葉がどれかを見分けることができる人達が多数集まって収穫を行う。

1690年 「日本誌」 ドイツ人医師 ケンペル

右手、川の方角には、とはいっても見える範囲ではないが、宇治という町、もしくは城壁のない都市がある。最良の茶の産地として日本中に知られており、毎年将軍に(茶を)供出している。

1873年 「日本の茶生産に関する報告」 イギリス領事報告

山城は、最高の茶が生産される日本の州で、

(中略)

郷之口など一部の村は山間の谷部にあるが、宇治、木幡、小倉の茶園は山麓及び水の乏しい斜面に分布している。



報告書には、茶の栽培から精製加工にいたる作業工程を描いた「曾文」署名の9枚の日本画がついている。

1910年 「In Lotus-Land Japan」 ハーバート G. ポンディング

第4章 宇治と蚩

宇治周辺の地は日本で最も有名な茶の産地である。この小さな町の近くの斜面は全て、この最も高く評価されている日本の灌木で覆われている。周知の通り、茶は日本の国民的飲み物である。

(中略)

茶葉の「初摘み」が行われる4月末から5月はじめにかけては、宇治の周縁地帯は、特別な様相を見せる。全ての斜面は、太陽の熱による害から新芽を守るために敷かれた草のマットに完全に覆われる。新芽の柔らかいことこの上ない葉は、最高級の茶となる。しかし、高価なため、裕福な階級だけが手に入れることができる。この品質のものは非常に少量であっても、1ポンド30シリングになることも珍しくない。

茶の低木は畝状に植えられ、斜面では段状に植えられる。茶の低木は、中には200年の古木であると言われるものもあるが、3～4フィート(注：1フィートは約30cm)以上の高さに成長しないように維持されている。葉摘みと精力的な剪定により低木が維持されている。

図には、段状の丘陵斜面が茶の低木に覆われ、その下には、麦が収穫されたばかりの小規模の畑に、イネを植えるために水がはられた谷あい広がっている様子が見られる。



丘陵の茶と平地の米
In Lotus-Land Japan中の写真

1913年 「マレーハンドブック(第9版)」

茶は、805年に仏僧伝教大師によって中国から日本にもたらされたと信じられている。12世紀末にさかのぼる宇治の茶畑は帝国内で最高とみなされている。静岡が次につづく。

(中略)

しかし、大規模な乾燥施設や販売施設を見ることができると期待して宇治を訪れる人たちは裏切られるだろう。家族毎に独立して小規模な日本的経営を行っており、そうやって製造された茶には手のこんだ名前がつけられる。

1935年 「All about Tea」 ユーカース

茶の主要な生産地は、富士山麓に位置する美しい静岡県や、有名な玉露の生産地である宇治を有する京都府、その近隣の三重県、奈良県、滋賀県である。茶は主な生産地方である本州と九州の事実上どの県でも栽培されているが、先述の県に次いで、本州では埼玉や岐阜、九州では熊本や宮崎が有名な生産地である。(中略)

しかし、本当に日本的な茶が作られるのは京都市に近い、宇治地方である。その玉露という類まれなる茶は、日本の正統派の茶愛好家が好んで飲んでいる。

最高級で高価な茶は京都中心部近くの山城地方で作られる。その多くは茶道に使用される茶や、国内向けの高級品である。(ウィリアム・H・ユーカース著、「日本茶文化大全 ALL ABOUT TEA 日本茶篇」、知泉書館、2006.)

400年以上の伝統を持つ「本ず茶園」

茶摘み前



①
丸太打ち

棚の柱となる丸太を打ちつけます



④
よしず広げ

載せたよしずを広げていきます



②
やぐら組み

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



⑤
垂れもたし

側幕を設置する骨組みを組みます



③
よしず載せ

下骨の上に、よしで編んだよしずやわらの束で編んだ「菰（こも）」を載せていきます



⑥
わら上げ

よしずの上にわらの束を載せていきます



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



8
垂れ吊り

「菰」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



※出典：宇治茶 宇治の文化的景観(宇治市2013年6月)を元に作成

宇治製法の工程

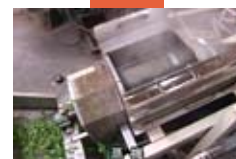
機械製茶は、手揉みの工程をベースに機械化

手揉み

機械揉み

① 蒸し

摘み取った新芽を蒸籠に詰め、十分な蒸気で均等に蒸す。そして、蒸し上がった葉をうちわで扇ぎ、冷やしながらかき取り露を取り除く。



蒸機

② 茶切り(露切り、葉乾き)約25分

蒸した茶葉約3kgを使用。葉を助炭面に擦り付けないようにかき上げ、30～40cmの高さから振り落としていく。葉が重ならないように、素早く均等に行う。



粗揉

③ 横まくり(回転)約1時間30分

助炭全面を使って、最初は軽く転がし、乾燥するのに応じて次第に力を入れていく。最後の20分程は、特に力を入れてもむ。



中揉

④ 玉解き 約5分

左右に素早く手を動かして、横まくりで出来た塊を解す。



精揉

⑤ 中上げ 約10分

茶葉を一旦ボテに上げ、葉を冷やし水分を均一にする。この間に、茶葉の小さな塊も丁寧に解しておく。また、助炭の汚れを綺麗に拭き取っておく。



中揉

⑥ 茶揃え(中揉み、揉みきり)約30分

「揉みきり」と「片手まくり」と呼ばれる揉み方を交互に行うが、片手まくりは十分に力を入れて、一工程7回以上行う。こより状に細長くなって来た茶葉の方向を揃えるように注意する。



精揉

⑦ でんぐり(アイセイ)約20分

葉の蒸れと上乾きを防ぎながら、形と香味を良くする工程。両手で茶を軽く持ち上げるように、左右交互にもんでいく。茶に丸みを付ける感じで、最初は軽く、乾燥するのに応じて力を入れていく。



精揉

⑧ 板ずり(かまち、仕上げ揉み)約50分

宇治製法だけに見られる、最終仕上げの工程。板を使って揉み、茶の形状を丸く細く伸ばし、色艶と香気を良くする。

⑨ 乾燥 約40分

揉み上がったお茶を助炭一面に薄く広げ、しっかり乾燥させる。

⑩ 仕上がり

優れた手揉み技術で製茶されたお茶は、細く長く揉み込まれ、艶のある深い緑色をしている。



精揉

碾茶製法の工程

手作業の工程をベースに
機械化

① 蒸し

摘み取った新芽を十分な蒸気で均等に蒸す。そして、蒸し上がった葉をうちわで扇ぎ、冷やしなが
ら蒸し露を取り除く。

② 散茶

蒸されて熱をもった茶葉を冷ます。機械作業では、
散茶機で強い風で上へ舞い上がらせる。落ちて来
たら、またすぐに次の風で飛ばし4回繰り返す。

③ 焙茶

蒸された茶葉を乾燥させる。機械作業では、約
10mの長さの碾茶炉に入れる。碾茶炉は輻射熱
を利用するためレンガで作られている。(写真は
保護のためモルタルが塗られている)

【レンガ造碾茶炉】



④ 選別

乾燥された茶葉を、葉と茎に選別する。機械作業
では、葉の部分と茎の部分を切断して、唐箕とい
う機械にかけ分離する。唐箕とは重さの違う葉と
茎を風力で軽い葉を飛ばして重い茎を下に落とす
分け方。

⑤ 仕上がり

碾茶の荒茶。葉と茎と一緒に茶問屋で仕上加工され
る。碾茶の仕上茶は抹茶に加工され、茎は焙じ茶に
加工される。

手作業



蔓切



焙茶



揀簸

機械作業



蒸機



散茶



碾茶炉



選別機



図は「製茶図」の抜粋

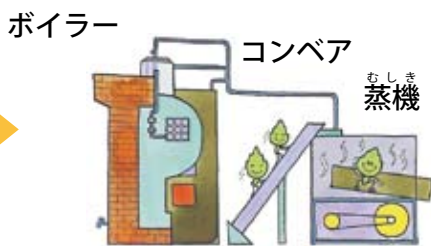
てんちゃ まっちゃ 碾茶(抹茶)ができるまで

おいした 覆下園



毎年、4月中旬から5月ごろ、茶園におおいをかけます。

あらちゃ せいぞうこうてい 荒茶※製造工程



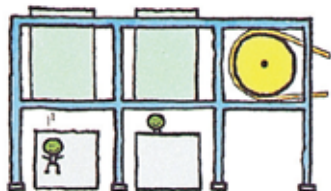
集められた茶葉を自動的に蒸機へ送って蒸します。

さんちゃき かんそうろ 散茶機 乾燥炉



蒸された茶の葉を一面に等しく散りばめ、熱風で乾かします。この葉を碾茶の荒茶と呼びます。(宇治茶の産地では農家がこのまでの工程を行います。)

ふるい分け機



大小さまざまな形の葉が混ざり合っているの、きれいに整えます。

ふうりよくせんべつき どうみ 風力選別機(唐箕)



風力により、切断された荒茶を茎と分けます。

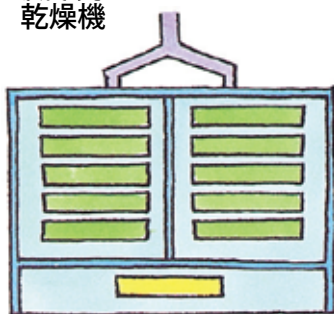
しあげちゃ せいぞうこうてい 仕上茶※製造工程

せつだんき 切断機



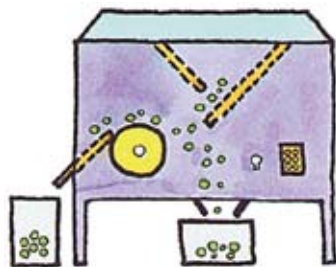
乾いた茶葉を細かく切ります。

かんそうき 乾燥機



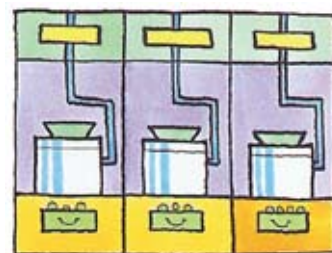
茶をさらに乾かして、独特のお茶の香りをつくり出します。

せんべつき 選別機



茶葉をさらに細かく分けて、茎や古い葉を取りのぞきます。

ひきちゃき 挽茶機



挽臼にかけて抹茶に仕上げます。

商品完成(抹茶)

※荒茶 工場ですべての加工が完了した直前の茶です。茶を栽培する農家で荒乾燥が終わった時点の茶が荒茶で、そのまま売りに出されることもあります。

※仕上げ茶 荒茶の製造作業が終わってから、見た目や香りを整えた商品としての茶が仕上げ茶です。

ぎょくろ せんちや 玉露・煎茶ができるまで

玉露園

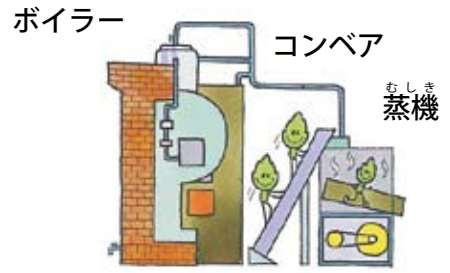


茶葉は、手づみ、茶つみ機などでつみ取られ、荒茶工場へ運ばれます。

煎茶園

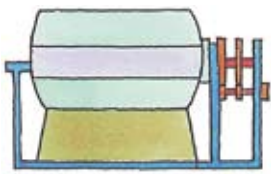


あらちやせいぞうこうてい 荒茶製造工程



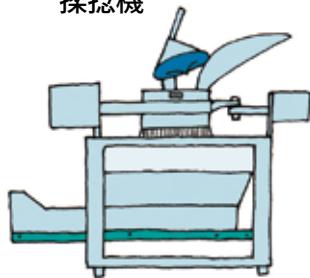
集められた茶葉を自動的に蒸機へ送って蒸します。

ちゅうじゅうき 中揉機



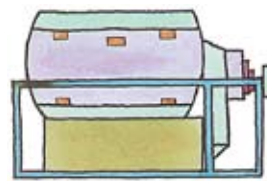
茶葉をもう一度揉みながら熱風で乾かします。

じゅうねんき 揉捻機



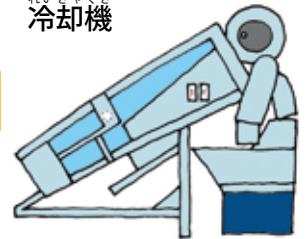
茶葉に力を加えて揉むことにより、水分を均一にしています。

そじゅうき 粗揉機



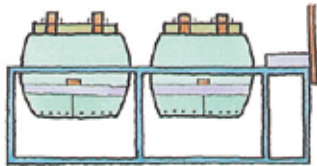
もみながら熱風で乾かします。

れいきやくき 冷却機



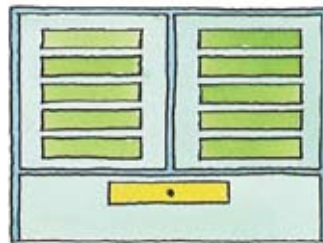
蒸された茶葉を冷やします。

せいじゅうき 精揉機



茶葉に熱と力を加えて形を針のように整えながら乾かします。

かんそうき 乾燥機



葉を十分に乾かします。ここまでの工程となり、できたものは荒茶と呼ばれます。(宇治茶の産地では農家がここまでの工程を行います。)

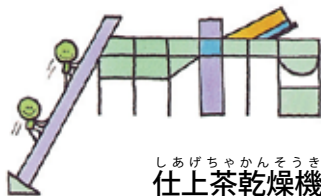
しあげちやせいぞうこうてい あとび 仕上げ茶製造工程 (後火方式)

そうごうしあげき 総合仕上げ機



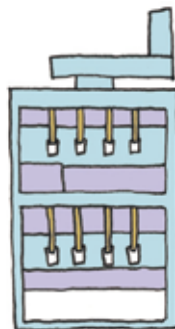
荒茶は大きささまざまな形の葉が混ざり合っているので、大きなものは切断し、粉茶を取りのぞき、形をきれいに整えます。

しあげちやかんそうき 仕上げ茶乾燥機



茶葉をさらに乾かして、独特のお茶の香りをつくり出します。

せんべつき 選別機



茎や古い葉を取りのぞき、見た目をさらに美しくします。

商品完成(玉露・煎茶等)

※出典：宇治茶大好き(京都府茶協同組合)

製茶圖 (明治末頃 京都府茶業會議所)

其壹

播種、株耕、施肥、間耘、日覆



其貳

摘芽、剪枝、中打、撰芽、蒸芽



其參

碾茶炉点火、第一試口、碾茶炉焙茶、蔓切篩、揉焙炉場況



其四

揀簸、審査、精撰、篩分、荷造



世界文化遺産の主な登録条件

■ 顕著な普遍的価値の証明

- ① 「世界遺産条約の履行のための作業指針(2013年)」の評価基準※へ適合
- ② 資産の真実性・完全性の証明

■ 国内における万全の保護措置

- ① 推薦資産が文化財保護法による指定を受けて保護されていること。
- ② 推薦資産の周囲にこれを保護するための緩衝地帯(バッファゾーン)を設けること。
- ③ 保存管理計画を策定すること。

※ 「世界遺産条約の履行のための作業指針(2013年)」の評価基準

- (i) 人間の**創造的才能**を表す傑作である。
- (ii) 建築、科学技術、記念碑、都市計画、景観設計の発展に重要な**影響**を与えた、ある期間にわたる価値感の交流又はある文化圏内での**価値観の交流**を示すものである。
- (iii) 現存するか消滅しているかにかかわらず、ある**文化的伝統**又は**文明(の存在)**を伝承する物証として無二の存在(少なくとも希有な存在)である。
- (iv) 歴史上の重要な段階を物語る建築物、その集合体、科学技術の集合体、あるいは景観(**の種類・典型**)を代表する顕著な見本である。
- (v) あるひとつの文化(または複数の文化)を特徴づけるような**伝統的**居住形態若しくは陸上・海上の**土地利用**形態を代表する顕著な見本である。又は、**人類と環境とのふれあい**を代表する顕著な見本である(特に不可逆的な変化によりその存続が危ぶまれているもの)
- (vi) **顕著な普遍的価値を有する出来事(行事)**、生きた伝統、思想、信仰、芸術的作品、あるいは文学的作品と直接または**実質的関連**がある(この基準は他の基準とあわせて用いられることが望ましい)。
- (vii) 最上級の自然現象、又は、類まれな自然美・美的価値を有する地域を包含する。
- (viii) 生命進化の記録や、地形形成における重要な進行中の地質学的過程、あるいは重要な地形学的又は自然地理学的特徴といった、地球の歴史の主要な段階を代表する顕著な見本である。
- (ix) 陸上・淡水域・沿岸・海洋の生態系や動植物群集の進化、発展において、重要な進行中の生態学的過程又は生物学的過程を代表する顕著な見本である。
- (x) 学術上又は保全上顕著な普遍的価値を有する絶滅のおそれのある種の生息地など、生物多様性の生息域内保全にとって最も重要な自然の生息地を包含する。

緑茶の成分とその生体調節機能

緑茶の成分	生体調整機能		
カテキン類 (お茶の渋味成分)	発がん抑制作用	血圧上昇抑制性作用	抗肥満作用
	抗腫瘍作用	動脈硬化抑制作用	抗菌作用(食中毒予防)
	突然変異抑制作用	血小板凝集抑制作用	抗インフルエンザ作用
	活性酸素の消去	血糖上昇抑制作用	虫歯予防作用
	抗酸化作用、老化抑制	抗アレルギー作用	口臭予防(脱臭作用)など
カフェイン	血中コレステロール低下作用	腸内細菌叢改善作用	
	覚醒作用(疲労感や眠気の除去)		
利尿作用、強心作用			
ビタミンC	ストレス解消、かぜの予防		
カロテン	発がん抑制作用		
多糖類	血糖低下作用		
フッ素	虫歯予防		
ビタミンE	抗酸化作用、老化抑制		
テアニン (アミノ酸の一種)	緑茶の旨味成分		
	カフェインとの拮抗作用(リラックス作用)		
	抗肥満作用		

※出典：新版「茶の機能」(農山漁村文化協会：2013年11月)を元に作成

世界遺産暫定一覧表記載資産候補に係る提案書策定の取組経過

検討委員会等の開催状況

2011年(平成23年)	5月6日	日本茶・宇治茶の世界文化遺産登録に向けた専門家による助言会
	7月22日	日本茶・宇治茶の世界文化遺産登録可能性検討委員会(第1回)
2012年(平成24年)	3月23日	日本茶・宇治茶の世界文化遺産登録可能性検討委員会(第2回)
	5月25日	金田委員長より知事に今後の進め方について提案
	8月3日	日本茶・宇治茶の世界文化遺産登録検討委員会(第1回)
2013年(平成25年)	3月14日	日本茶・宇治茶の世界文化遺産登録検討委員会(第2回)
	8月26日	日本茶・宇治茶の世界文化遺産登録検討委員会(第3回)
2014年(平成26年)	2月24日	日本茶・宇治茶の世界文化遺産登録検討委員会(第4回) 提案書とりまとめ
2015年(平成27年)	3月16日	宇治茶世界文化遺産登録有識者会議(第1回) 提案書改定

検討委員会委員

(平成26年2月24日現在)

委員長	金田 章裕	人間文化研究機構長、京都大学名誉教授		
委員	岡田 保良	国士舘大学教授	藤田 裕之	京都市副市長
	小西 茂毅	静岡大学名誉教授	山本 正	宇治市長
	下岡 久五郎	京都府茶業会議所専務理事	奥田 敏晴	城陽市長
	杉本 貞雄	京都府茶業会議所会頭	堀口 文昭	八幡市長
	関根 秀治	平安女学院大学客員教授、 裏千家事務総長	石井 明三	京田辺市長
	日向 進	京都工芸繊維大学名誉教授	河井 規子	木津川市長
	村井 康彦	滋賀県立大学名誉教授	江下 傳明	大山崎町長
	吉村 亨	京都学園大学名誉教授	西谷 信夫	宇治田原町長
	岡西 康博	京都府副知事	松本 勇	笠置町長
	井上 元	京都府山城広域振興局長	堀 忠雄	和束町長
			手仲 圓容	南山城村長

調査研究部会員

(平成26年2月24日現在)

部会長		日向 進	京都工芸繊維大学名誉教授
歴史・文化的景観チーム	リーダー	吉村 亨	京都学園大学名誉教授
		上杉 和央	京都府立大学准教授
		鶴島 三壽	関西外国語大学准教授
		田中 淳一郎	京都府立山城郷土資料館資料課長
		谷阪 智佳子	新鳥取県史編さん調査委員
		谷端 昭夫	裏千家学園講師
		坪内 淳	宇治市歴史資料館主任
		橋本 素子	京都光華女子大学非常勤講師
建築・庭園等チーム	リーダー	矢ヶ崎 善太郎	京都工芸繊維大学准教授
		上杉 和央	京都府立大学准教授
		鶴島 三壽	関西外国語大学准教授
		日向 進	京都工芸繊維大学名誉教授
		福田 敏朗	京都建築専門学校長
生産・加工・流通チーム	リーダー	寺本 益英	関西学院大学教授
		林屋 和男	前日本茶インストラクター協会京都府支部長
		藤井 孝夫	京都府生物資源研究センター所長

有識者会議

座長	金田 章裕	京都大学名誉教授
委員	岡田 保良 小西 茂毅 日向 進 宗田 好史	国土舘大学教授 静岡大学名誉教授 京都工芸繊維大学名誉教授 京都府立大学教授
顧問	関根 秀治 村井 康彦 吉村 亨	裏千家事務総長 滋賀県立大学名誉教授 京都学園大学名誉教授
アドバイザー	稲葉 信子 大場 修	筑波大学教授 京都府立大学教授

調査研究会議

座長	清水 重敦	京都工芸繊維大学准教授
委員	阿部 大輔 上杉 和央 恵谷 浩子 谷口 知弘 橋本 素子 藤井 孝夫 山口 敬太	龍谷大学准教授 京都府立大学准教授 奈良文化財研究所研究員 同志社大学客員教授 京都光華女子大学非常勤講師 京都府生物資源研究センター所長 京都大学大学院助教

京都府・市町村連絡先

- 宇治市都市整備部歴史まちづくり推進課
電話：0774-22-3141(代)
- 八幡市環境経済部農業振興課
電話：075-983-1111(代)
- 木津川市建設部農政課
電話：0774-72-0501(代)
- 和束町農村振興課
電話：0774-78-3001(代)
- 城陽市まちづくり活性部農政課
電話：0774-52-1111(代)
- 京田辺市経済環境部農政課
電話：0774-63-1122(代)
- 宇治田原町産業振興課
電話：0774-88-6638(直)
- 南山城村産業生活課
電話：0743-93-0105(直)

京都府農林水産部農政課 電話：075-451-8111(代) メール：nosei@pref.kyoto.lg.jp



お茶の京都

Home of Japanese Tea,
“Landscapes of the Production
of Uji-cha”

