

5 宇治茶の歴史と発展

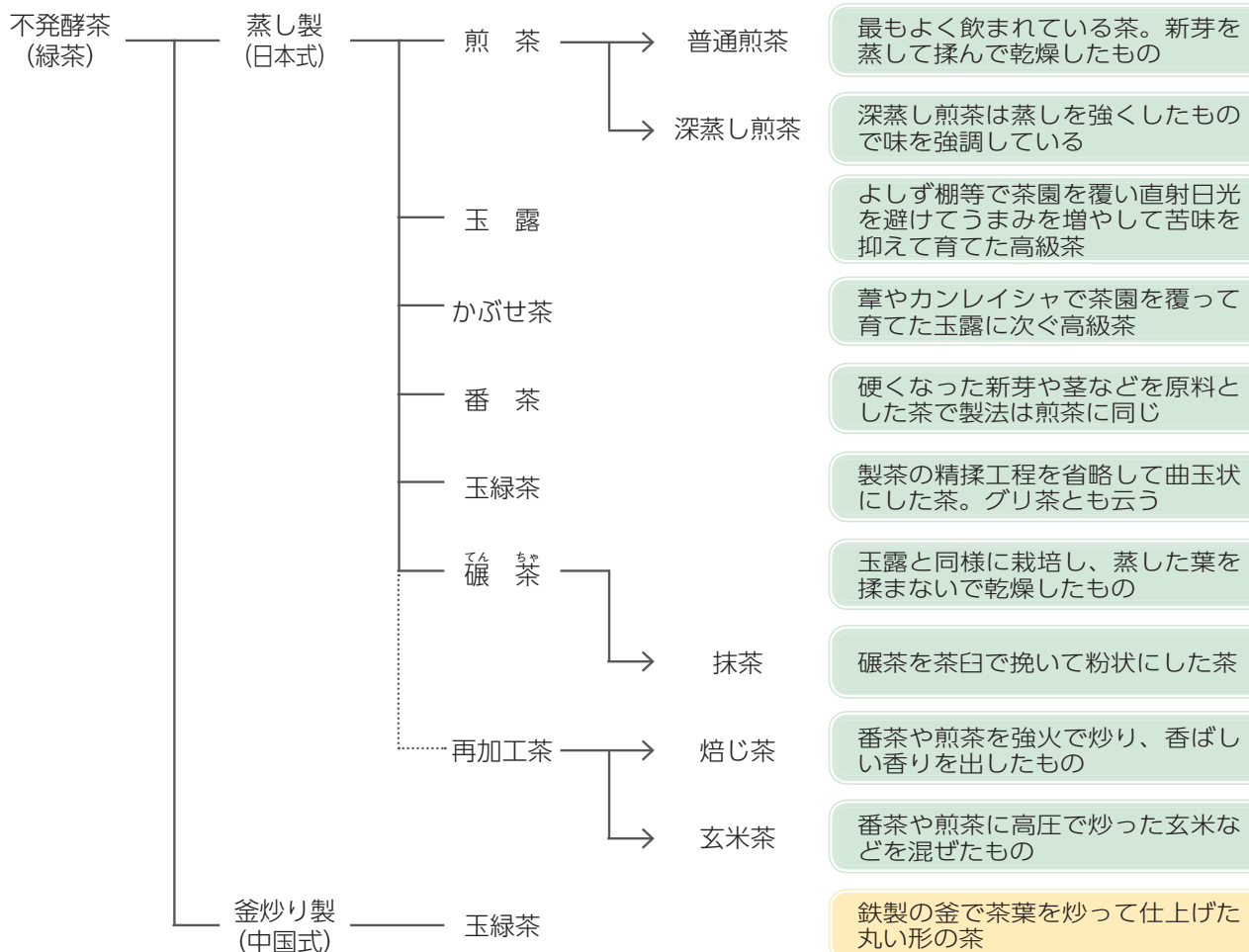
時代	宇治茶の歴史	
平安時代 (794年～1185年)	815	唐から煎茶法(煮茶法)が伝わる 【お茶を煮出して飲む文化】 山城を含む畿内などに茶を植え、これを献上することを命ず (['日本後紀』【お茶が登場する日本最古の記録】) 平安京大内裏茶園の茶を宮廷法会「季御読経」で使用
鎌倉時代 (1185年～1333年)		宋から点茶法が伝わる 【お茶をお湯にとかして飲む文化】 梶尾で茶の栽培開始 宇治で茶の栽培開始
南北朝時代 (1334年～1392年)	1343	闘茶(茶かぶき)が流行
室町時代 (1393年～1573年)	1476頃 16世紀初 16世紀後半	宇治の茶が梶尾茶とともに天皇や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】 茶の湯の登場 宇治七名園の成立 覆下茶園の出現(宇治市) 中宇治に、茶の湯で使用する茶をつくる、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)	1577 1584 1587	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 豊臣秀吉 宇治郷に対して「禁制」をだし、その特権を認める 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)	1632 1654 1690	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】 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】 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)	1735 1738	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】 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)	1835 1859 1867	茶園造成が行われるなど煎茶の産地が広がる 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 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 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)		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

6 茶の種類



※出展：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

7 宇治製法の工程

宇治製法の伝統技術は、現在の機械揉みにも受け継がれています。機械製茶は、手揉みの工程をベースに機械化されています。

- ①蒸し
摘み取った新芽を蒸籠に広げ、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。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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。

手揉み



機械揉み



8 お茶のおいしい淹れ方

出典：「宇治茶大好き」京都府茶協同組合

抹茶



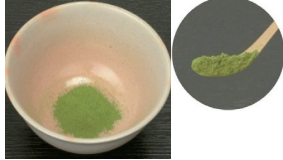
用意するもの

- 抹茶茶碗・茶筥・ふるい
- 茶杓又は計量スプーン
- 湯冷まし又はマグカップ

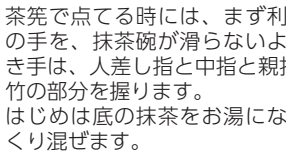


抹茶を点てる前にふるいにかけると、きれいに点てられます。

- 1 茶碗に抹茶を茶杓で2杯、約1.7g入れます。



- 2 茶碗に三分の1位、湯温80度前後のお湯（70～80cc）を注ぎます。



茶筥で点てる時には、まず利き手ではない方の手を、抹茶碗が滑らないようにささえ、利き手は、人差し指と中指と親指の3本で茶筥の竹の部分を握ります。

はじめは底の抹茶をお湯になじむようにゆっくり混ぜます。

手首を前後に振り、最後に表面を整えるようにゆっくり動かし、静かに茶筥を引き上げます。



- 3 抹茶の表面が、クリームのようにキメが細かく泡立てばできあがりです。

〈できあがり〉

煎茶



用意するもの

- 急須・茶碗
- 湯冷まし又はマグカップ
- 大さじ又は、計量スプーン



- 1 沸騰したお湯180ccを3人分(60cc)に分けて茶碗に注ぎ、約70度～80度になるまで冷まします。湯温は、湯冷まし又は、マグカップを使って冷まします。

湯温は器を移すたびに、約5度～10度、下がります。

*1人でお飲みになる場合はお湯60cc

- 2 急須に茶葉を大さじ山盛り2杯程度、10g入れます。

*1人でお飲みになる場合は茶葉5g

- 3 湯冷ました茶碗のお湯約70度～80度を急須に入れます。

- 4 ふたをして茶葉の浸出を待ちます。急須の中で、茶葉がお湯を吸って、黄緑色に変化していきます。出し頃は45秒～1分位です。



- 5 お茶を急須から茶碗に回し注ぎをして、濃さが均一になるようにします。

最後の一滴まで絞りきってください。二煎目以降は、お湯の温度を少し上げて待つ時間を短くし、絞りきってください。



〈できあがり〉

玉露



用意するもの

- 急須・茶碗
- 湯冷まし又はマグカップ
- 大さじ又は、計量スプーン

- 1 沸騰したお湯60～70ccを湯冷ましから急須に入れます。さらに茶碗に注ぎ、約40度(人肌程度)～60度になるまで冷まします。

湯温は器を移すたびに、約5度～10度、下がります。

*1人でお飲みになる場合はお湯20～30cc



- 2 急須に茶葉を大さじ山盛り2杯程度、10g入れます。*1人でお飲みになる場合は茶葉5g



- 3 湯冷ました茶碗のお湯約40度(人肌程度)～60度を急須に入れます。

- 4 ふたをせずに、茶葉の動きを眺めてください。

*ふたをして茶葉の浸出を待つ淹れ方もあります。

- 5 お湯を注いで1分ほどすると茶葉がお湯を吸って、うす緑色に変化していきます。出し頃は1～2分くらいです。



- 6 お茶を急須から茶碗に回し注ぎをして濃さが均一になるようにします。

二煎目以降は、お湯の温度を上げて待つ時間を短くします。三煎目も十分おいしくいただけます。



〈できあがり〉

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)
- 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)

- 城陽市市民経済環境部農政課
電話 0774-52-1111 (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)

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