

世界遺産暫定一覧表紙記載候補に係る提案書

宇治茶の文化的景観

Uji-cha Tea Cultural Landscape

京都府

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

改定版

2016年(平成28年)6月



宇治茶の文化的景観を
世界文化遺産に。

UJI-CHA TEA CULTURAL LANDSCAPE,
AIMING FOR WORLD CULTURAL HERITAGE STATUS

contents

1

提案のコンセプト

- | | |
|------------------|----|
| ① 資産名称・概要 | 2 |
| ② 「宇治茶の文化的景観」全覧図 | 6 |
| ③ 本資産の歴史と発展 | 10 |
-

2

資産に含まれる文化財

- | | |
|----------------------|----|
| ① 整理表 | 12 |
| ② 構成要素ごとの位置図と写真 | 14 |
| ③ 「宇治茶の文化的景観」構成資産位置図 | 26 |
-

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 | 28 |
| 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 | 29 |
| 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 | 29 |
-

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 | 32 |
| ② 真実性／完全性の証明 | 33 |
| ③ 類似資産との比較 | 33 |
-

- | | |
|------|----|
| 参考資料 | 41 |
|------|----|
-

世界に誇れる宇治茶の素晴らしさについて



京都府南部の山城地域は、中国から渡来したお茶を育み、長い歴史の中で、茶生産の技術的な革新により「抹茶」「煎茶」「玉露」を生み出しました。伝統の継承と技術革新を繰り返しながら日本のお茶の文化を支え、素晴らしい特有の景観を生み出すなど、まさに「日本茶のふるさと」であります。しかも、宇治茶は、何世紀にもわたって日本茶のトップブランドとして評価され、日本のみならず世界の喫茶文化の新たな展開にも貢献しており、日本の宝、世界の宝であります。この宇治茶の素晴らしさを日本や世界の人々に伝え、人類共通の貴重な宝として将来にわたって継承していくことを目的に世界文化遺産の登録に向けた取組を始めました。

これを契機として、山城地域を宇治茶の文化や歴史を切り口に、地域の魅力や資産、人材をネットワーク化することにより、多くの人々が訪れる日本茶文化の一大拠点として創出していく「お茶の京都」の取組みを地域の皆さんとともに進めています。

平成 27 年 4 月には、この山城地域の日本の喫茶文化をリードしてきた歴史や美しい茶畑の景観を通じたストーリーが「日本茶 800 年の歴史散歩」として日本遺産の第 1 号として認定され、今年 4 月は新たに 4 市町の構成文化財が日本遺産に加えられるなど、「お茶の京都」を構成する 12 市町村すべてが日本遺産の対象市町村に認定されたことから、平成 29 年度をターゲットイヤーに進めている「お茶の京都」の取組に一層の弾みがつくことを期待しています。

「お茶の京都」の展開、世界文化遺産登録の取組を通して、宇治茶が、伝統産業や日本文化と深く結びついた世界に誇る素晴らしいブランドであることを、日本だけではなく世界的な価値として発信していくためには、宇治茶の魅力や価値を大切にして、地域ぐるみで行う景観保全や、その技術や文化を維持していくことが一番大切であり、その延長線上に世界文化遺産の登録があると考えております。

今後、東京オリンピック・パラリンピックの開催など、海外からの観光客の増大も見込まれる中、山城地域を宇治茶の魅力や、体験し、味わっていただけるような地域として発展させていけるよう、皆さんのより一層の御協力を御願いたします。

2016 年（平成 28 年）6 月

京都府知事 山田 啓二



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おいした



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

1 提案のコンセプト

① 資産名称・概要

宇治茶の文化的景観

Uji-cha Tea Cultural Landscape

本資産は、中国から受容した蒸し製法^{*}を含む茶の生産法^{*}をもとに覆下栽培^{*}と宇治製法(青製煎茶製法)^{*}という新たな生産技術により、世界にない新しい緑茶^{*}、「抹茶^{*}」、「煎茶^{*}」、「玉露^{*}」を生み出した技術革新を示す文化的景観である。約700年にも渡る宇治茶の生産法は、茶葉の栽培を行う覆下茶園^{*}及び露地茶園^{*}、荒茶製造^{*}を行う茶工場^{*}、仕上茶製造^{*}と合組^{*}を行う茶問屋^{*}からなる特有の景観を形づくり、今も進化を続ける。この生産法は、日本各地の茶産地に伝えられ、日本における茶生産の発展においても大きな役割を果たした。そのため、本資産は、世界及び日本における茶の歴史の理解のために欠くことができない重要な文化的景観である。

中国を原産地とする茶は、人類が利用しはじめてから約2000年の歴史を有し、今日全世界で親しまれている保健飲料であり嗜好飲料である。日本には、中国への留学僧や商人によって、9世紀前期までに伝えられたとされ、健康によいとして独自の喫茶文化を生み出した。

京都府南部の山城地域における茶の生産は14世紀前期までさかのぼり、中国の宋から蒸し製法をはじめとする茶の生産法が伝わった。以降、政治と文化の中心地であり茶の大消費地でもある京都の近郊という好立

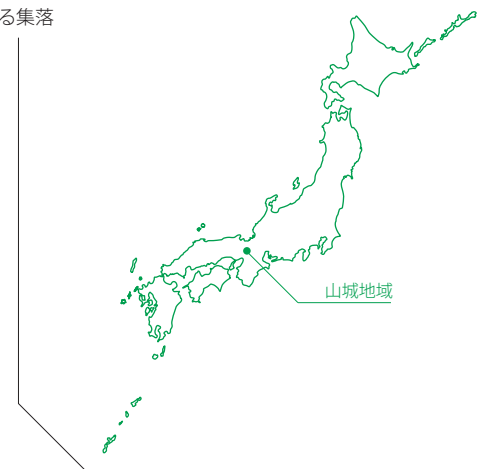
地にあることから、水運を利用して大都会ならではの豊富な下肥や、菜種油粕などの肥料が入手しやすい環境にあるとともに、茶の栽培に適した自然条件にも恵まれ、伝統の継承と技術革新を繰り返しながら、遅くとも15世紀中期までには日本を代表するトップブランド「宇治茶」の産地として知られるようになった。その後、その地位に甘んじない茶業者の努力により、「抹茶」、「煎茶」、「玉露」という新たな日本特有の茶を生み出し、今日までその地位を保ち続けている。



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



その結果、「抹茶」、「煎茶」、「玉露」の栽培に対応した平地のみならず丘陵や河川敷に展開される覆下茶園や傾斜地に展開される山なり開墾と呼ばれる露地茶園などの茶園と、茶農家と茶工場のある集落、水運など地の利を活かした茶問屋の町並みが形成され、現在に至るまで受け継がれている。

本資産は、このような複数の茶種の生産により形成される多様な茶園と茶生産関連施設等を構成資産とすることから、その内容はシリアルプロパティ（複数の遺産を同じ歴史や文化群のまとまりとして関連付け、全体で価値を有するもの）となる。

また当地域において、「抹茶」の生産は「茶の湯」を、「煎

茶」、「玉露」の生産は「煎茶道」という喫茶文化を支え続けている。その一方で「煎茶」の生産は、急須で茶を淹れるという「日常生活に根付いた喫茶文化」を一般化させた。このように当地域では、「抹茶」、「煎茶」、「玉露」を生産することにより、国民諸階層を対象とした緑茶の喫茶文化の形成に大きく寄与している。

「宇治茶の生産景観」は、「緑茶生産の伝統と革新の歴史」、「緑茶生産の歴史上の重要な段階を物語る景観の類型」、「緑茶生産を特徴づける土地利用」、「喫茶文化との関連」という点において、緑茶として独自の発展をとげるとともに、喫茶文化の形成にも寄与した緑茶生産の歴史・文化を雄弁に物語る無二の茶の文化的景観である。

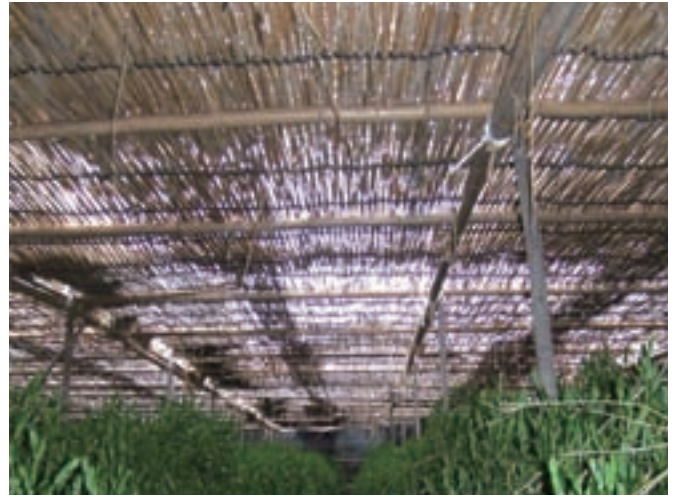
提案コンセプトに係るキーワード

蒸し製法	茶の酸化酵素の活性を止める方法の一つ。中国から日本へ伝えられた製法。現在の中国では釜炒り製法が主流である。
中国から受容した蒸し製法を含む茶の生産法	中国から日本に伝えられた茶の栽培法と製茶法。大きく次の3回に分けられる。中国は新しい喫茶文化を発明してきたが、基本的に明代の淹茶法以外残っていない。 唐代：露地栽培の茶葉を使い、蒸すなどして揉まずに焙炉で乾燥させ、固形・葉茶にしたのち粉末にして煮出して飲む茶が伝わる。 宋代：露地栽培の茶葉を使い、蒸し製で揉まずに焙炉で乾燥させ、粉末にして湯を注いで飲む茶が伝わる。その後、覆下栽培の茶葉を使った現在の「抹茶」が発明された。 明代：釜で揉みながら炒って乾燥させ、茶を湯に浸して抽出液を飲む茶が伝わった。その後、唐代の茶を筵等で揉んだ後に乾燥させて煮出して飲む「揉み製煎じ茶」を経て、焙炉の上で揉みながら乾燥させる宇治製法による「煎茶」が発明された。
覆下栽培	被覆資材を用い遮光して新芽を生育させる栽培法。遮光することで鮮やかな濃緑色をしたうまみが強い茶となる。当産地で発明された新技術であり、中国から伝わった抹茶とは味や色味が異なる新しい抹茶を生み出した。この技術は玉露に取り入れられる。被覆資材には、伝統的に葎や藁が使われてきたが、現在は主に化学繊維資材が使われる。
宇治製法 (青製煎茶製法)	蒸した茶葉を焙炉の上で手で揉みながら乾燥させる製茶法。当産地で発明された技術である。幕末から明治前期にかけて宇治製法による煎茶の生産が主流になっていった。現在は手作業の工程をベースにした機械化が進む。
緑茶	茶葉を蒸熱又は釜炒り等の方法により茶葉中の酵素を失活させた後、飲用に供せられる状態に製造したもの。
抹茶	覆下栽培した茶葉を蒸して揉まずに乾燥した茶葉(碾茶)を茶臼で挽いて微粉状に製造したもの。湯を注ぎ茶筌で攪拌して飲む。茶の湯、茶道に欠かせない茶である。
煎茶	露地栽培した茶葉を宇治製法により製造したもの。茶を湯に浸した浸出液を飲む。
玉露	覆下栽培した茶葉を宇治製法により製造したもの。茶を湯に浸した浸出液を飲む。煎茶よりうまみが強い。現在、高級茶として知られている。
覆下茶園	覆下栽培を行う茶園。被覆棚で覆う茶園は平地に多く、河川敷にも見られる。
露地茶園	露地栽培を行う茶園。平地のほか集落の裏山など傾斜地に多く見られる。防霜ファンが発明されるまでは霜害の少ない風通しの良い谷地や川霧が発生する川沿いに多く、戦後の機械化により増産が可能となり山の頂きまで山なりに開墾された茶園が増える。乗用摘採機の普及後は平地に造成された茶園が増える。
荒茶製造	茶の生葉を蒸し、抹茶用には揉まずに、煎茶、玉露用には揉みながら乾燥する。
茶工場	荒茶加工を行う工場。農家に併設し機械化までは焙炉で行われた。機械化が進むと、抹茶用の工場では碾茶炉に、煎茶用の工場では手揉み工程を元にした機械の導入が進んだ。近年は共同工場化が進む。
仕上茶製造	茶を商品化するための最終工程。荒茶を精製し、棒や茎、粉茶などを取り除き、茶葉の形及び大きさを揃えて外観を調べ、再乾燥して劣化を防ぎ、再火入れによって香気とうまさを引き出す。
合組	産地や生産時期が異なる茶を組み合わせること。個々の茶の特性を生かし、消費地の嗜好に合わせた茶を作る。紅茶の場合のブレンドに相当する。
茶問屋	荒茶を各地から仕入れ、合組と仕上げ加工、卸・小売のいずれか又は全部を行う。

○資産の全体像を示す写真



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 おいした



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



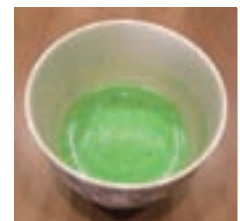
伝統的民家と茶工場が残る集落



水運など地の利を活かした茶問屋の町並み



抹茶
(濃茶)



抹茶
(薄茶)



玉露



煎茶

「抹茶」「玉露」「煎茶」を生産することより、
緑茶の喫茶文化の形成に寄与

② 「宇治茶の文化的景観」全覧図

日本茶の源となる「抹茶」、「煎茶」、「玉露」は、いずれも京都府南部の山城地域で発祥した。起伏に富んだ地形を持つこの地域には、驚くほど多様な茶生産の景観が広がっている。いくつかの谷や川筋に沿って、宇治茶の生産景観は独立して存在しているように個性的である。しかし、各地区の景観は、多様な表情を見せつつも、相互に深い関連性をもっている。

これらの茶生産の景観は、各地区独特の気候や地形・地質といった自然条件から必然的に導かれて形成されている。この地域は標高500m程度までの山地が木津川、宇治川とその支流によって削られてできた大小の谷と丘陵からなる。茶生産地はこの谷筋や河川敷に多く立地しており、水系を通じ標高や地形による気候条件の差異、地質による土壌の差異が、茶生産の景観及び茶の種類、味の多様性を生んでいる。

また、茶生産景観の領域的な広がり、日本茶の源となる抹茶、煎茶、玉露の発祥に伴うイノベーション、そして茶の販路拡大の歴史の原料となる碾茶栽培のための覆下茶園は戦国期に中宇治で発祥し、後、玉露の発明とともに木津川沿いへと展開した。煎茶は宇治田原（青製煎茶製法）の発明、江戸への販路拡大とともに、和束町へ、そして幕末の輸出開始とともに南山城村へと広がり、さらに上狛に茶間屋街が形成されることと

宇治茶の種類や味に対応する見え、その景観もそれぞれに

500m程度までの山地が木津川、宇治川とその支流によって削られてできた大小の谷と丘陵からなる。茶生産地はこの谷筋や河川敷に多く立地しており、水系を通じ標高や地形による気候条件の差異、地質による土壌の差異が、茶生産の景観及び茶の種類、味の多様性を生んでいる。

的展開と対応している。抹茶町湯屋谷に始まり、宇治製法問屋街が形成されることと

南山城村

木津川の上流に、京都府内屈指の標高を活かした縦畝に代表される茶園が大規模に展開する。

田山

高尾

和束町

丘の頂部まで駆け上がるような広大な山なり茶園が見る者を圧倒する。

撰原

釜塚

石寺

木津川

木津川市

輸出茶の集積地として栄えた上狛の茶問屋街が水陸交通の要所に形成されている。

上狛

京田辺市

独立丘陵に開かれた飯岡の覆下茶園が象徴的な景観を見せる。

飯岡

岩田

野尻

上津屋

上津屋

城陽市・八幡市

流れ橋で木津川兩岸を繋ぐ上津屋の覆下茶園が象徴的な景観を見せる。

宇治市

宇治川が丘陵部を抜けて平地に出たところに広がるのが、中宇治の茶問屋街と覆下茶園である。背後の丘陵部の谷筋には白川の覆下茶園も控える。

中宇治

白川

宇治田原町

中世に遡る小規模で素朴な露地茶園や茶農家集落が開かれている。交通の要所である郷之口には茶問屋街があり、周辺には覆下茶園が広がる。

郷之口

湯屋谷

原山

奥山田

童仙房

湯船

今山

至滋賀

至三重

北

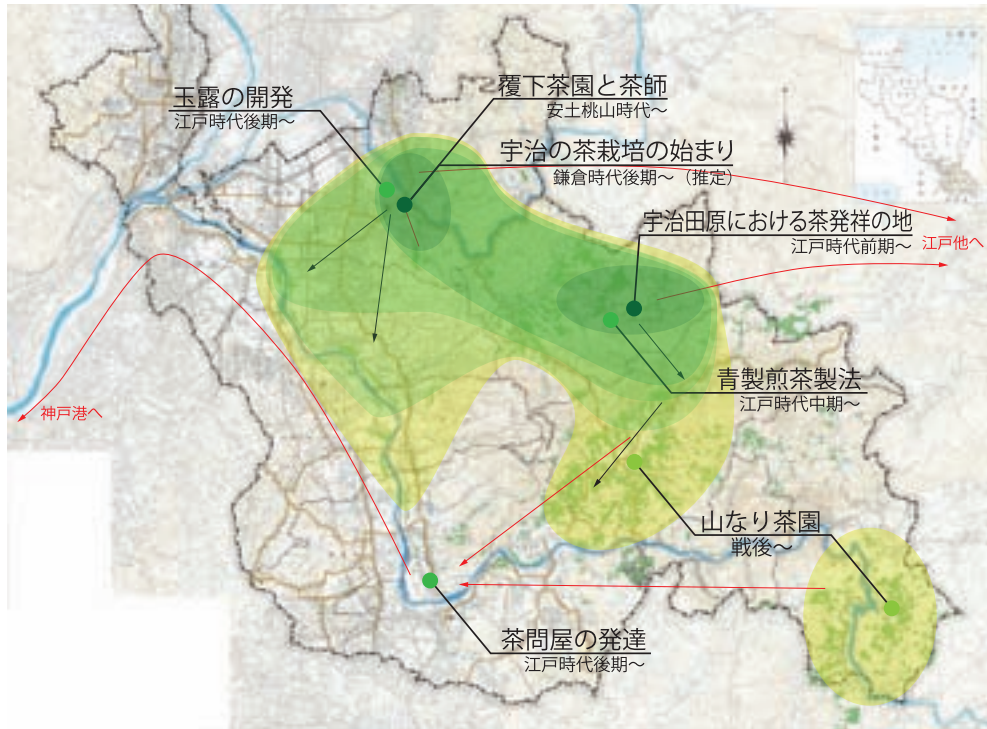
至奈良

至大阪

日本茶の源となる3種の茶はすべて、京都府南部の山城地域の限られた領域において発祥したものである。その発祥の歴史とその後の展開過程は、地区によって異なる茶生産景観の多様性として刻み込まれている。そしてその多様な景観は、地形・地質と水系によって相互に関連性を持っている。自然、歴史、生業の要素が一体をなしたものとして、宇治茶の文化的景観は比類なき価値を持っている。

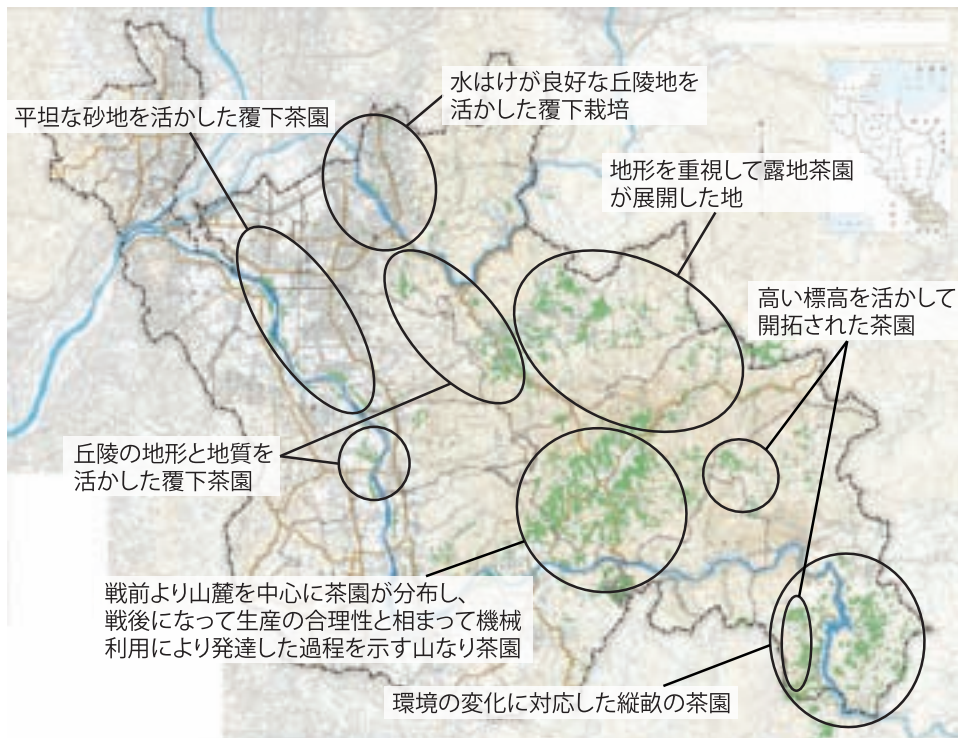
■茶園の展開の歴史

緑色の濃い地域から薄い地域へと茶園が展開していった。ブランド茶としての名声や技術革新の結果が、現在の山城一円に広がる茶園の形成につながっている。



■各地域の茶園の特性

宇治川・木津川や高低差など地域の自然条件を活かした茶栽培によって、味が濃い茶や色が鮮やかな茶、香りがよい茶など、地域内で多様な特性の茶が採れる。



おいしい ■覆下茶園と露地茶園の発展

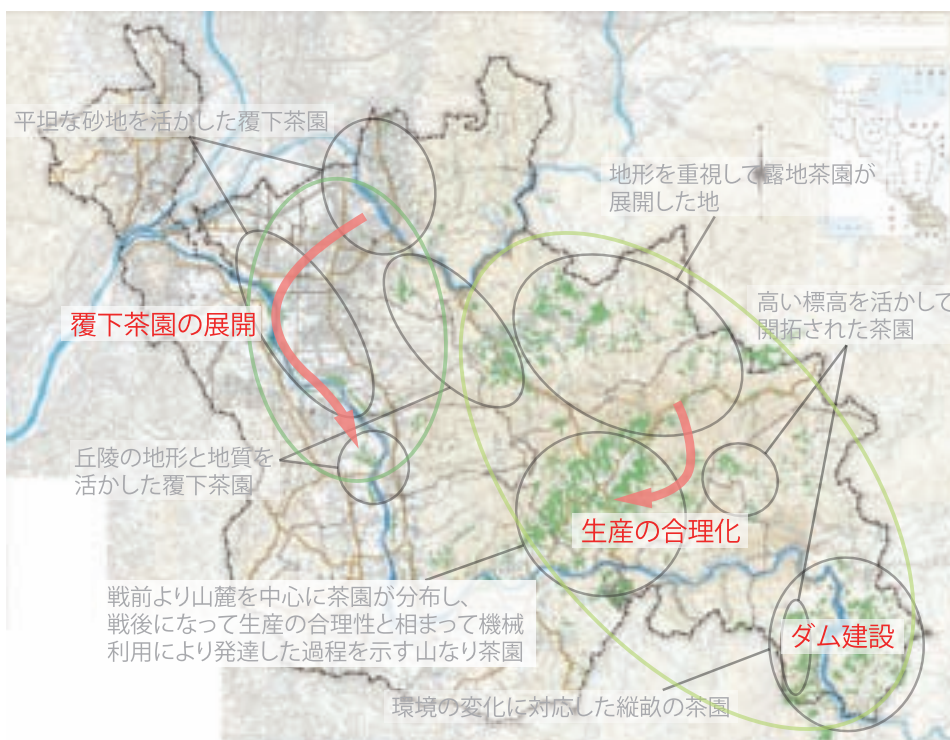
おいしい
覆下茶園は、台地の壤土を起点として、水系によって作られる砂質土に展開する。
露地茶園は、標高が高い、風が通りやすいといった地形に連動して存在する。



■生産の合理化による茶園の展開

幕末以降、あるいは戦後に、生産の合理化やダム建設による気象の変化により、生産形態が少しずつ変わる中で、茶畑景観が一気に変化し、現在の景観が形成されていった。

山間地集落周辺を起点として、標高のある山腹、山頂への展開。



③ 本資産の歴史と発展

日本茶の発展は、宇治茶を源流として全国へと大きく広がり現在に至っている。

■ 宇治茶生産の開始と展開 — 「抹茶(覆下栽培)」：12世紀以降

12世紀後期までに、日本には中国から露地栽培の「抹茶」に湯を注いで飲む「点茶法」が伝えられ、14世紀前期までに、宇治はこれを受容し茶の生産がはじめられた。15世紀中期までには、宇治茶は京都の天皇家や足利将軍家の庇護を受け、日本のトップブランドとなった。16世紀初期、食事を伴い道具を鑑賞しながら作法に則り茶を楽しむ「茶の湯」が登場し、16世紀後期、千利休により「茶の湯」の一分野である「侘び茶」が大成された。「茶の湯」は織田信長などの戦国武将に愛好され、宇治の「抹茶」は彼らの茶会で独占的に使用された。以後、宇治茶は「抹茶」の生産により、「茶の湯」を支え続けている。

このころ宇治において、茶園全体に葎や藁で覆いをかけ遮光する覆下栽培が始められ、世界に類を見ない「覆下茶園」が登場した。また、京都からの豊富な菜種油粕、干鰯、下肥の供給により、良質な有機窒素質肥料が使用された。これにより、露地栽培の「抹茶」とは異なり、覆下栽培による鮮やかな濃緑色をしたうまみの強い日本固有の「抹茶」が誕生した。

17世紀以降、宇治茶は徳川将軍家の庇護を受け、毎年将軍家が飲む新茶を宇治から江戸まで運ばせる「御茶壺道中」が制度化された。宇治茶を製造・販売する宇治茶師は、合組といわれるブレンドを行ない、京都をはじめとする茶人の好みに合わせた茶を作るなどの創意工夫を重ねた。

その結果、宇治では覆下茶園と茶生産施設(茶工場)等から構成される集落や、宇治茶師の屋敷等から構成される町並みが形成された。

■ 宇治茶生産の革新 — 「煎茶(露地栽培)」・「玉露(覆下栽培)」：17世紀以降

17世紀中期、宇治に萬福寺を開いた隠元などにより、揉み製の葉茶を湯に浸してエキスを飲む淹茶法が伝えられた。18世紀、宇治田原湯屋谷を中心とした茶農家で、蒸した茶の新芽を焙炉の上で手で揉み乾燥させる宇治製法(青製煎茶製法)が生み出され、色・香・味ともに優れた日本固有の「煎茶」が登場した。なおこの宇治製法は、19世紀後半までに宇治田原や宇治などの生産者によって全国に広められ、現在の「煎茶」の基本的な製法となっている。

また宇治田原で生産された「煎茶」は、主に江戸に販路を求めた。そのため、宇治田原町湯屋谷には、「煎茶」を生産する茶農家と問屋による集落が、水陸交通の要衝に発達した同町郷之口には「煎茶」を扱う茶問屋による町並みが形成された。

「煎茶」の広がりにともない、宇治田原町や和束町などの山間部では、傾斜地を現況の地形のままに開墾した「山なり開墾」と呼ばれる茶園造成が行なわれるなど、露地栽培による「煎茶」の産地が広がった。さらに「煎茶」は、幕末の開港期を迎えると、主要輸出商品として横浜港と神戸港の外国商館を経て輸出され、アメリカ市場を中心とした輸出産業の一翼を担い、外貨獲得に貢献した。この時期、南山城村などの山間部でも茶園造成により産地が広がった。

また、19世紀前期には、宇治で覆下栽培と宇治製法が結びつき、宇治茶における製茶技術の至高ともいえるべき「玉露」が生み出された。覆下栽培による緑茶のうち、「抹茶」の栽培は19世紀後期までは宇治茶師のみにしか認められていなかったが、「玉露」は規制がなかったため、現在の城陽市や八幡市、京田辺市などの木津川沿いの河川敷や丘陵にも覆下茶園が広がった。

その結果、京都府南部の山城地域における茶の生産地は、平地のみならず丘陵地や傾斜地、河川敷にも広がった。「抹茶」、「煎茶」、「玉露」の栽培に対応した覆下茶園や山なり開墾の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が形成された。

18世紀から19世紀にかけて、京都の文人や画家たちにより「煎茶」を用いた文人茶が流行すると、宇治製法による「煎茶」や「玉露」が盛んに使用された。「煎茶」や「玉露」に関する、本来農作物の加工品であるため、多様な茶の品質や味を一定に保つために、茶商によるブレンドの技術が発達した。

明治維新(1868年)を迎えると、京都府南部の山城地域の「煎茶」の産地では、木津川の水運を利用するなど輸出向けの生産に力を入れた。木津川市上^{かみこま}粕は、綿商いと兼業して茶業を営んでいたが、この時期にブレンドや問屋業を行なう茶商専業への道を歩むようになった。

その結果、上^{かみこま}粕には、交通の結節点である地の利を活かした茶問屋の町並みが形成された。

■ 宇治茶生産の発展 — 20世紀以降

茶業は産業として発展していったが、その生産は、全て手摘みや手揉みなどの手作業によって行なわれていた。一方、茶園の増加や栽培技術の改良等によって茶葉^{ちやよう}の生産が増加した。その結果、製茶の機械化が望まれるようになった。「抹茶」は、宇治において製茶機械が開発され、「煎茶」は、国内において機械化による粗製^{そせい}濫造^{らんぞう}を回避するため、「手揉み」の操作を完璧に模倣した製茶機械が開発された。さらに茶の葉の摘採についても機械が開発された。機械化は、京都府南部の山城地域にも広がっていき、当地域は品質維持に努めた。また、てん茶を碾^ひいて抹茶にするための茶臼^{ちやう}の動力化や茶葉を保存するための茶箱の生産など関連用具の技術革新も行なわれた。

20世紀中期から当地域では、茶業振興のために集団茶園の造成や共同製茶工場、防霜施設等の茶生産関連施設等の整備が行なわれ、現在まで至っている。なお、現在でも当地域では、葦^{よしず}簀^{すい}や稲^{いん}わらを用いた伝統的な本^{ほん}簀^{すい}及び寒^{かん}冷^{れい}紗^{しや}による覆^{おおい}下^{した}茶園で自然仕立てによる手摘みも行なわれている。

「宇治茶の生産景観」は、以上のように宇治茶の栽培、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受け継がれている。



世界に類を見ない技・味・文化「抹茶」



青製煎茶製法を生み出し・広めた茶農家の生家



日本特有の「煎茶」を生み出した手もみの青製煎茶製法



400年の伝統を守る、自然仕立ての本簀茶園の手摘み