

世界遺産暫定一覧表記載資産候補に係る提案書

日本茶のふるさと 「宇治茶生産の景観」

Home of Japanese Tea, "Landscapes of the Production of Uji Tea"

平成26年3月

京 都 府
宇 治 市
城 陽 市
京 田 辺 市
木 津 川 市
宇 治 田 原 町
和 束 町
南 山 城 村

目次

1	提案のコンセプト	
①	資産名称・概要	2
②	資産の全体像を示す写真	6
③	資産の全体を包括する図面	8
2	資産に含まれる文化財	
①	整理表	10
②	構成要素ごとの位置図と写真	12
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	26
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	26
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	27
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	28
②	真実性／完全性の証明	29
③	類似資産との比較	29
	参考資料	32



1 提案のコンセプト

① 資産名称・概要

日本茶のふるさと「宇治茶生産の景観」

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

本資産は、日本において最も長い歴史を有する茶産地のひとつであり、現在も高品質の緑茶「宇治茶」を生産している宇治市を中心とした京都府南部の山城地域において、その茶生産及び当地域の風土により形成された日本茶業の理解のために欠くことができない重要な茶生産の景観である。

当地域は、中世以来の茶生産の技術的な革新により現代の日本茶を代表する「抹茶」、「玉露」、「煎茶」を生み出した「日本茶のふるさと」であり、伝統の継承と技術の革新を繰り返しながら約700年間にわたって宇治茶の生産を行ってきた。その結果、多様な土地を利用した多様な茶の生産、すなわち「抹茶」、「玉露」「煎茶」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^{おおいした}呼ばれる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、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。

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。なかでも緑茶は、近年の科学的な研究により、医学的にもさまざまな効果があることが証明されている。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^{きつちや}を生み出した。

京都府南部の山城地域は、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とともに、茶の栽培に適した自然条件に恵まれていた。また、京都からの水運が開かれており、大都会ならではの豊富な下肥しもどえや菜種油粕なたねあぶらかすなどの肥料の流通も盛んであった。当地域の茶の生産は14世紀前期までさかのぼり、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となり、今日までその地位を保ち続けている。

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」という喫茶文化きつちやを支え続けている。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きつちや」を一般

化させた。このように当地域では、「抹茶」「玉露」「煎茶」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きつちやの形成に大きく寄与している。

「宇治茶生産の景観」は、「緑茶生産の伝統と革新の歴史」、「日本茶生産を特徴づける土地利用」、「日本茶生産の景観の類型」、「喫茶文化きつちやとの関連」という点において、緑茶として独自の発展をとげた日本茶の生産の歴史とそれに関わる多様な喫茶文化きつちやを雄弁に物語る無二の茶生産の景観である。

補足説明 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世紀中期までに、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、露地栽培による渋みの強い「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、揉み製の葉茶に湯を注いで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「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」、「玉露」、「煎茶」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」についても、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}簀や稲わらを用いた伝統的な本^{ほん}簀^ず及び寒^{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。

「宇治茶生産の景観」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