

宇治茶の文化的景観

世界遺産暫定一覧表記載資産候補に係る提案書
令和4年度改定版

Uji-cha Tea Cultural Landscape / Proposal for Addition to the World Heritage Tentative List of Japan

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

Kyoto Prefecture, Uji City, Jojo City, Yawata City, Kyotanabe City, Kizugawa City, Ujitawara Town, Wazuka Town, and Minamiyamashiro Village



宇治茶の文化的景観

世界遺産暫定一覽表記載資産候補に係る提案書

令和4年度改定版

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

第1章	本資産の概要	第1節	「宇治茶の文化的景観」の特徴	08
		第2節	宇治茶の特徴	12
		第3節	宇治茶の生産技術	16
		第4節	喫茶文化の形成への寄与	18
第2章	本資産の歴史と発展	第1節	本資産の歴史と発展	20
		第2節	山城の歴史/宇治茶の歴史年表	26
第3章	文化的景観の構造と構成資産	第1節	「宇治茶の文化的景観」の構造	28
		第2節	構成資産とその景観特性	30
		第1項	宇治市域の宇治茶の生産景観	32
		第2項	城陽市域の宇治茶の生産景観	34
		第3項	八幡市域の宇治茶の生産景観	35
		第4項	京田辺市域の宇治茶の生産景観	36
		第5項	宇治田原町域の宇治茶の生産景観	37
		第6項	和束町域の宇治茶の生産景観	40
		第7項	南山城村域の宇治茶の生産景観	42
		第8項	木津川市域の宇治茶の生産景観	44

第4章	本資産の現状と保存活用	第1節	本資産の現状と課題	46
		第2節	保存管理計画と活用	48
		第1項	資産全体の包括的保存管理計画	48
		第2項	個別構成資産に係る保存管理計画	50
		第3項	活用への取り組み	52
第5章	世界遺産への妥当性	第1節	顕著な普遍的価値(OUV)	54
		第2節	世界遺産の適用種別及び登録基準	55
		第3節	真実性と完全性	56
		第4節	類似遺産との比較	58
第6章	巻末資料	第1節	宇治茶生産を伝える文献/絵図資料	64
		第2節	宇治茶の生産工程	66
		第3節	取り組み経過と組織	69



「宇治茶」を 世界遺産に

宇治茶の主産地である京都府南部の山城地域では、中国から渡来したお茶を育み、800余年にわたる長い歴史の中で、伝統の上に革新を重ねることで、「抹茶」「煎茶」「玉露」を生み出してきました。宇治茶は世界に類を見ない技と味、そしておもてなしの心により日本のお茶の文化を支え、特有の素晴らしい景観をも作り出すなど、まさに「日本茶のふるさと」であります。

「宇治茶の文化的景観」の世界文化遺産登録に向けた取組は、この宇治茶の素晴らしさを世界に伝え、人類共通の宝として将来にわたって継承していくことを目的に、平成23年より関係市町村、茶業関係団体等とともに進めてまいりました。これまで様々な調査研究や国際会議への参加、有識者会議等での議論を重ね、近年の調査では宇治茶の生産・流通過程や茶農家の経営の在り方にも、宇治茶の世界的な価値を裏付ける特徴があることが分かっています。

また、京都府では、山城地域を日本茶文化の一大拠点として創出する「お茶の京都」の展開に取り組んでおり、国内では、平成27年に山城地域が「日本茶800年の歴史散歩」として日本遺産に認定され、令和4年3月には「宇治茶の生産・販売用具」が国の有形民俗文化財に登録されました。さらに、海外においても、お茶を主題にした世界文化遺産登録への可能性を探るためにイコモスが実施したテーマ別研究「アジアの茶産地景観」において、宇治茶が日本茶の代表として参画し、令和3年に報告書が公表されるなど、宇治茶が世界的に注目されているところです。加えて、令和5年には、文化庁の京都移転も予定されており、こうした動きも、世界文化遺産登録への強力な後押しになると期待しています。

世界文化遺産への登録を目指すには、宇治茶の生産から加工・流通・消費まで地域のあらゆる関係の皆様のご協力が不可欠です。世界文化遺産登録に向けた理解促進と気運醸成を図るために実施しているフォーラムや講座、体験イベント等には、毎年多くの府民の皆様にご参加いただいています。世界文化遺産への道のりは決して平坦ではありませんが、まずは府民の皆様、宇治茶の価値と魅力に誇りを持っていただくこと、そして幅広い宇治茶ファンを育てていくこと、それが実現への第一歩であると考えております。これからも関係者一丸となって、宇治茶のブランドを支える技術と景観を守り、その価値を発信し続けながら、その先に見える世界文化遺産登録に向けて全力で取り組んでまいります。



2023年(令和5年)2月
京都府知事 西脇隆俊

第1章 第1節 「宇治茶の文化的景観」の特徴 [08]

第1章 第2節 宇治茶の特徴 [12]

第1章 第3節 宇治茶の生産技術 [16]

第1章 第4節 喫茶文化の形成への寄与 [18]

本資産の概要

第1章

1-1 | 1-2 | 1-3 | 1-4

1-1

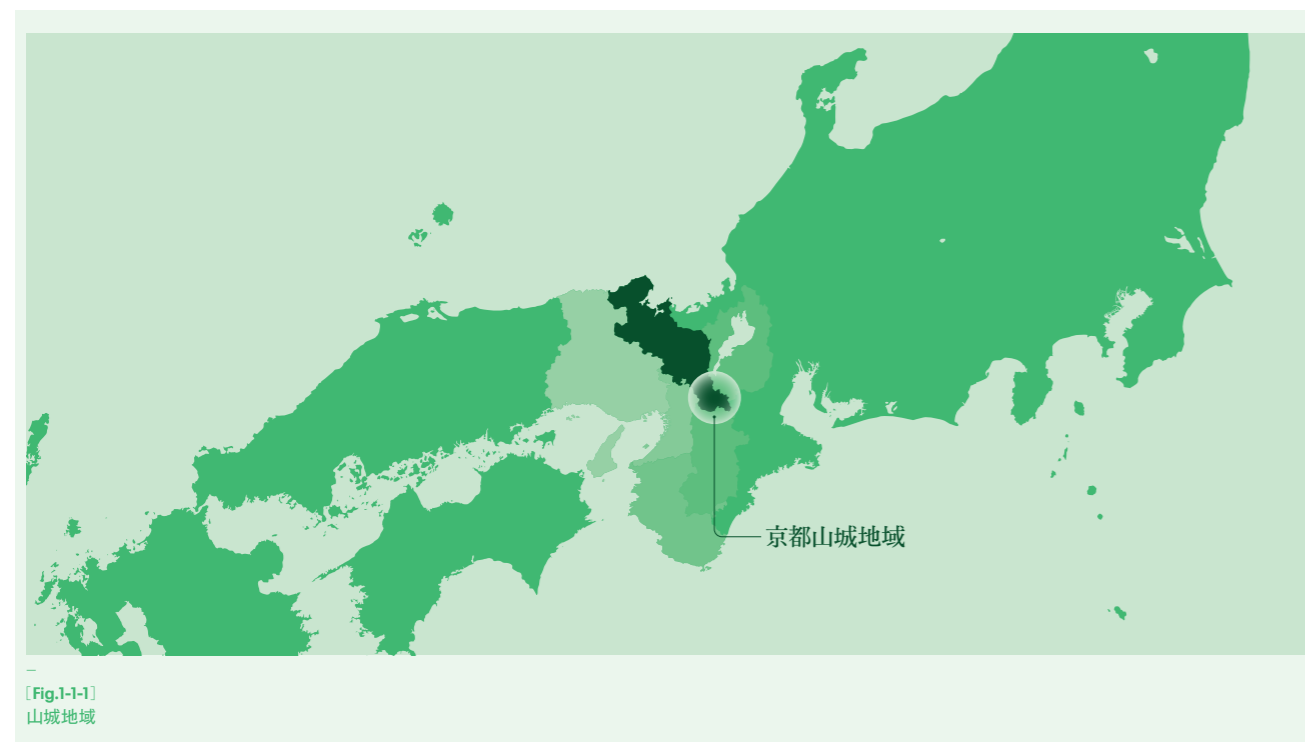
本資産「宇治茶の文化的景観」は、日本の緑茶という固有の文化的伝統の起源である「宇治茶」の生産と流通に関わる文化的景観である。資産の所在地は、京都府南部の山城地域である。

「宇治茶の文化的景観」の特徴

宇治茶の特徴と生産技術

日本の緑茶は、紅茶のような発酵茶や烏龍茶のような半発酵茶に対し、高温蒸気で茶葉に内在する酸化酵素の活性を止めて製品とする不発酵茶を代表するものである。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^[Fig.1-1-1]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



[Fig.1-1-1]
山城地域

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世紀後期に茶園を葦と稲藁で覆い、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世紀には蒸した茶葉を焙炉上で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。すなわち宇治茶は抹茶(碾茶)を源とし、その製法を基に固有の揉み工程を持つ煎茶が編み出され、そして両者の製法が結びつけられて玉露が生み出されたもので、3種の茶は「蒸し製法」に共通性を持つ一つの系統樹の中に含まれる。

宇治茶は茶生産者から茶問屋を経て製品化される。茶生産者は茶葉に蒸し工程と乾燥ないし揉み工程を加えて荒茶とし、茶問屋は買い集めた荒茶を合組し最終製品とする。茶生産者と茶問屋は「相対」の取引方法を通じて密接な関係を有しており、この関係性が宇治茶の安定した品質の保持を支えている。

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。

宇治茶生産の土地利用と景観

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。また茶生産は稲作や山林経営等と複合した生業として営まれてきたため、一層複合的な土地利用がなされてきた。

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」^[Fig.1-1-2]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」^[Fig.1-1-3]が広がる。茶園近隣には固有の製造方法に対応した茶工場を有する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産地問屋の集積する茶問屋街^[Fig.1-1-4]が形成されている。



[Fig.1-1-2]
覆下茶園——城陽市上津屋



[Fig.1-1-4]
茶問屋街——宇治市中宇治



[Fig.1-1-3]
露地茶園——和束町石寺



[Fig.1-1-5]
茶農家集落——和束町湯船

生産地では、伝統的に小規模経営による茶生産が行われている。茶生産者は小規模な茶園を分散的に保有し、それぞれの土地や地形、気候の条件に合わせて茶を生産するため、茶園景観は多様で複雑な様相をなし、味・色・香りの異なる荒茶が生産される。荒茶は茶問屋に集積され、合組されて最終製品となるが、それが安定した味と品質を保つには、荒茶の多様性が不可欠であり、茶園景観の多様性は宇治茶の品質保持の基盤をなすものとなっている。

自然環境条件と伝統的な生産形態及び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緩やかに変貌を遂げている。しかしながら家内工業的生産形態は持続しており、伝統的な生産形態と茶園景観の個性は現在も保たれている。

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。

喫茶文化の形成への寄与

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」の存在は日本の伝統文化を代表する「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喫茶文化を支え続けた。茶の飲用自体は戦国時代までに一般化していたが、「煎茶」が18世紀以降全国に普及することで、「煎茶」を日常的に楽しむ喫茶文化が広がった。また、抹茶を菓子や料理に利用する食文化は、日本のみならず世界中に広がりをみせている。

このように、日本の喫茶文化の形成に加えて、現在の日本文化の発信やイメージ形成においても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。

1-2

第1章 | 第2節 宇治茶の特徴

日本の緑茶の特徴

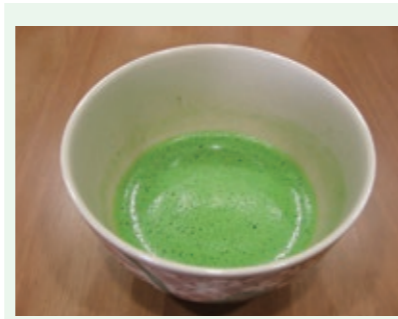
現代の日本の緑茶は、「抹茶」「煎茶」「玉露」の3種によって代表される。「抹茶」^[Fig.1-2-1]は日本独特の茶園形態である「覆下茶園」で栽培され、乾燥茶葉である「碾茶」を粉末にして湯を注いで飲む。「煎茶」^[Fig.1-2-2]は「露地茶園」で栽培され、焙炉上で茶を手揉みしながら乾燥させる日本独特の「宇治製法(青製煎茶製法)」で製造された茶葉を、湯に浸し、そのエキスを飲む。「玉露」^[Fig.1-2-3]は抹茶と共通する「覆下茶園」で栽培された茶葉を、煎茶同様の「宇治製法(青製煎茶製法)」により製造し、湯に浸してエキスを飲むものである。

日本の緑茶は、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世紀中期の概ね3時期に渡って伝えられたものを起源とする^[Fig.1-2-4]。この茶が日本で独自に開発された生産技術によって日本固有の茶に生まれ変わり、現代の日本の緑茶の主力茶種である「抹茶」「煎茶」「玉露」が誕生した。

世界の茶には、紅茶に代表される「発酵茶」、烏龍茶に代表される「半発酵茶」、そして緑茶に代表される「不発酵茶」がある^[Fig.1-2-5]。緑茶は発酵を止める製造法の差異により、「蒸し製法」と「釜炒り茶」等に分けられ、日本の緑茶はいずれの茶種も主に「蒸し製法」で製茶されることを特徴とする。「蒸し製法」は、摘採茶葉を蒸して酸化発酵を止めた後、焙炉で乾燥する製造法で、明代以前の中国で採られていた生産法であったが、現代中国ではほぼ途絶している。日本の緑茶はこの製茶法を現在に伝える世界でも稀少な例である。

喫茶法は、世界では茶を湯に浸してエキスを飲む「淹茶法」ないし「煎茶法」が一般的であるが、日本ではそれらに加えて中国宋代に行われていたものの現在は途絶えている粉末茶に湯を注いで飲む「点茶法」が抹茶の喫茶法として現在も行われている。

すなわち日本では、緑茶に関わる歴史的な生産法や喫茶法が重層的に継承されている。



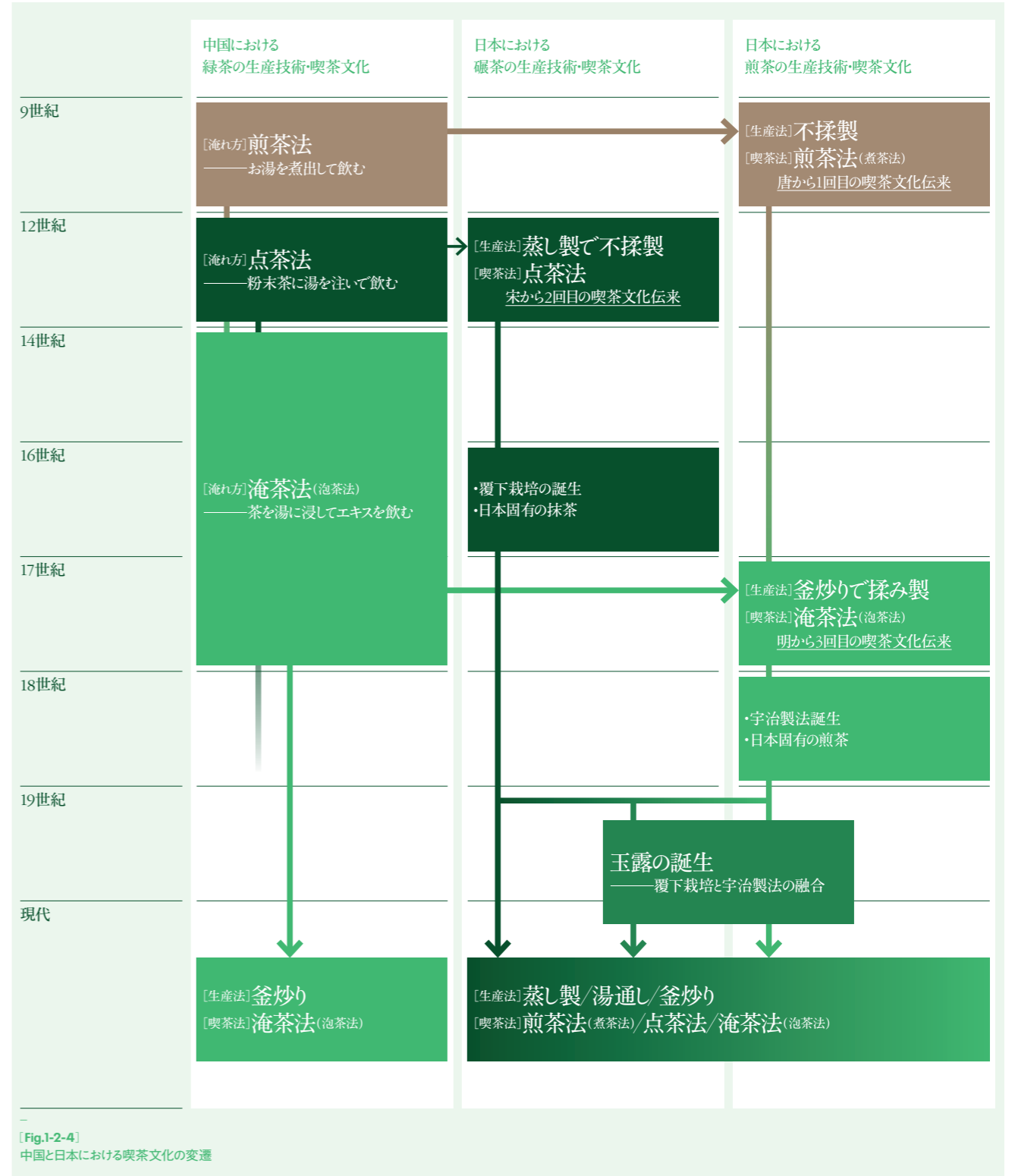
[Fig.1-2-1] 抹茶



[Fig.1-2-2] 煎茶



[Fig.1-2-3] 玉露

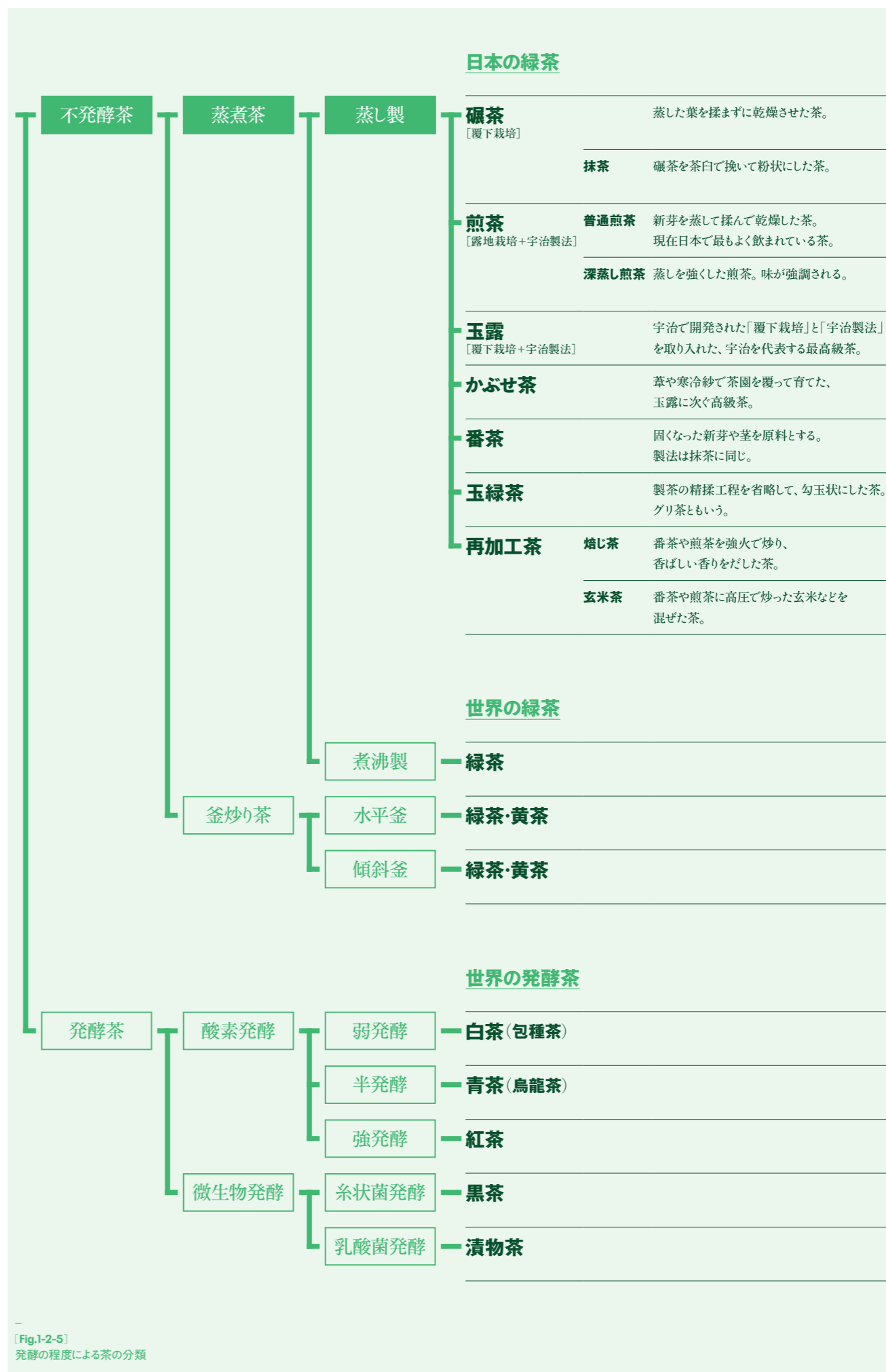


日本茶の中での宇治茶

日本の茶生産は、南北に細長く延びる日本列島のうち、本州、四国、九州にかけての広い地域で行われている。主要な商業生産地には、京都府を中心とする近畿地方、関東地方の埼玉県、中部地方の静岡県及び愛知県、九州地方の鹿児島県、宮崎県、福岡県が挙げられる。茶生産地は、年間平均気温14-16度程度で、年間降水量1300mm以上の温暖湿潤な地域に多い。また一般に寒暖の差の大きい地が好適とされるため、台地や中山間部に多くの茶園が立地している。

「宇治茶」の生産地である京都府の山城地域は、気候、地形ともに茶生産の好適地であるとともに、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から、茶生産の長い歴史を有している。それに加え、日本の緑茶の主力茶種である「抹茶」「煎茶」「玉露」を生んだ地でもある。中国から伝えられた茶生産法を基に、16世紀初期の宇治において、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、日本固有の「抹茶」が生まれた。18世紀には宇治田原において、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、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世紀に宇治郊外において、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。これらの茶種を生んだ地である山城地域で生産される「宇治茶」は、日本の緑茶の起源を継承する茶といえる。

日本の茶の木は中国より伝えられたもので、それが日本各地での自然交雑により各種の在来種が形成された。これらの在来種の中から、20世紀初頭の静岡において今日の茶栽培面積の75%を占める「やぶきた」が選抜された。宇治においても、20世紀初頭に「抹茶」や「玉露」の被覆茶に特化した「あさひ」「さみどり」「ごこう」などが選抜された。DNA分析により、日本各地に存在する在来種の多くが、宇治茶の在来種や品種で構成されるグループの中に含まれることが示され、山城地域から日本各地へと日本茶が広がったという歴史的伝播経緯が明らかにされている。



1-3

宇治茶の生産技術

茶園の類型と栽培方法

宇治茶の茶園は、「抹茶」及び「玉露」生産のための「覆下茶園」と主に「煎茶」生産のための「露地茶園」の2種がある。これらが茶の種類に応じて様々な自然環境に置かれ、多様な茶園類型を生んでいる。

「覆下茶園」[Fig.1-3-1]は、茶摘み前の自然仕立ての茶園に竹木で棚を作り、葎や藁ないし寒冷紗で被覆し遮光することでうまみを増やして苦みを抑えた新芽を手摘みするものである。元来は緑茶の色合いに悪影響を及ぼす霜を除けるための装置として編み出されたものと考えられるが、遮光により茶のうまみが残ることが知られるようになり、「抹茶」及び「玉露」の栽培に適した手法として定着することとなった。

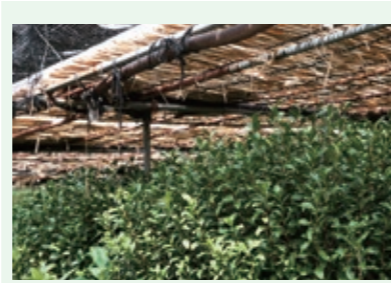
「露地茶園」[Fig.1-3-2]は、覆いを設けずに栽培する茶園で、世界的に広く見られる茶園形式である。「煎茶」に加えて、茶畝に直接覆いを掛けて遮光する「かぶせ茶」も栽培される。

茶園の立地は気候及び土壌条件に左右される。気候条件としては、露地茶園では寒暖の差が大きいと同時に霜の影響を受けにくい山間地が好まれる。土壌条件としては化学性よりも物理性、特に排水性の良さが重視され、低地では砂質土壌の地が、山間部では傾斜地が好まれる。茶園の規模は生産地により大小があり、宇治茶の生産地では、比較的小規模な茶園が広範囲に点在する点が特徴である。覆下茶園はごく小規模で平均経営面積約0.8ha（宇治市）、露地茶園は比較的大きく平均経営面積約2ha（和束町）の規模を持つ。茶生産量が多い静岡県、鹿児島県などで大規模な露地茶園が開かれ摘採の機械化により生産の合理化を進めているのに対し、宇治茶の生産地では自然条件を生かし伝統的な生産方法を継承した茶園が多い。

茶の繁殖は、伝統的には実生で行われてきたが、第二次世界大戦後、挿し木による繁殖が一般化した。新植した苗は4年目程度から収穫でき、6-7年後に成木となる。

茶の摘採は、碾茶・玉露では5月頃の年1回、煎茶では4月から7月にかけての複数回行う。今日では機械摘みが導入されている茶園が多いものの、「抹茶」用や「玉露」用の覆下茶園の一部では現在でも手摘みされている。

宇治茶は、その地形・気候・立地などの地理的要因に加えて、山城地方で発明された「覆下茶園」「宇治製法」などの栽培技術によって特徴づけられる。



[Fig.1-3-1]
覆下茶園——城陽市上津屋



[Fig.1-3-2]
露地茶園——和束町原山

宇治茶の製造

宇治茶は茶農家と茶問屋（産地問屋）の分業体制により製造及び製品化される。摘採された茶葉は、生産地において荒茶に製造され、茶問屋等へ出荷される。生産地の茶工場は、かつては個人工場のみであったが、現在は共同工場も多くなっている。「抹茶」は、蒸し工程の後、煉瓦造碾茶乾燥炉[Fig.1-3-3]によって葉を展開したまま乾燥させ、碾茶の荒茶とする。茶問屋において荒茶の合組及び仕上げ加工が行われた後、石臼で挽いて粉末状の「抹茶」となる。伝統的には碾茶を出荷し、飲用時に利用分を石臼で挽いて「抹茶」とした。「煎茶」及び「玉露」は、蒸し工程の後、茶葉を焙炉上で揉みながら乾燥させる「宇治製法（青製煎茶製法）」によって製茶する。伝統的製法は手揉みで乾燥させるもの[Fig.1-3-4]であったが、現在はほとんどがこの工程を機械で自動化したものに置き換えている。手揉み技術は宇治市や宇治田原町において伝承されている。茶農家[Fig.1-3-5]と茶問屋[Fig.1-3-6]の関係は、伝統的に「相対」という直接取引と、仲介業を挟んで取引をおこなう場合が存在した。相対取引は、現在も茶問屋と生産農家の間で続けられている。仲介業については、個人経営の仲介業者から農協での共同市場へと変化している。

宇治茶の流通

覆下栽培による「抹茶」は、明治維新以前は、宇治在住の特権的茶業者であった宇治茶師が独占的に取扱い、朝廷、幕府、大名家と直接取引を行っていた。明治維新以降、「抹茶」は茶問屋により広く取り扱われるようになった。「煎茶」は、18世紀に宇治田原において「宇治製法」が編み出された際、江戸に販路を開くことに成功し、以降は生産地周辺に限らずに全国へと商圏が拡大した。19世紀後期における日本の開国にともない、主に「煎茶」が重要輸出品目となり、横浜、長崎、神戸港より、アメリカを中心とする世界各地へと輸出された。これに伴い、全国で茶生産が拡大するとともに、茶問屋街が交通の便のよい地、とりわけ陸運と舟運の双方の便のある地に形成されるようになった。山城地域では木津川と奈良街道が交差する上粕に茶問屋街が形成された。1945年以降の戦後は国内消費が多くを占めるようになった。「抹茶」、「煎茶」、「玉露」ともに、飲用に供されるものが基本であるが、近年は「抹茶」を原料とするスイーツの製造など、新しい利用形態が生まれつつある。また、「抹茶」及び「抹茶」を利用した製品の人気は国際的に高まりつつある。



[Fig.1-3-3]
碾茶乾燥炉——宇治市宇治



[Fig.1-3-4]
手揉み製茶——宇治市宇治



[Fig.1-3-5]
茶農家——和束町石寺



[Fig.1-3-6]
茶問屋——木津川市上粕

1-4

日本では16世紀には「茶の湯」が、18世紀には「煎茶道」が成立した。
宇治茶はこうした文化形成に大きな影響を与えるとともに、
支配者階級から一般庶民にまで喫茶文化を普及させた。

喫茶文化の形成への寄与

宇治茶は日本固有の喫茶文化の形成に寄与してきた。

日本の伝統文化を代表する「茶の湯」^[Fig.1-4-1]は、16世紀に生まれ、体系化されたものである。「茶の湯」と宇治のかかわりは深い。「茶の湯」で使用される「抹茶」は宇治茶であり、支配者層によって覆下栽培の「抹茶」生産の独占を保証されていた宇治は、「茶の湯」文化の形成に不可欠な役割を果たした。近代以降はそれまで限られた階層にのみ親しまれていた覆下栽培の「抹茶」が広く一般市民にも飲まれるようになった。

18世紀頃からは「煎茶」を用いた文人茶及びそれが体系化された「煎茶道」^[Fig.1-4-2]が興隆した。宇治五ヶ庄の萬福寺が大きな役割を果たし、また宇治で生まれた「玉露」も取り込まれて体系化されるなど、「煎茶道」も宇治茶が密接にかかわっている。煎茶道も、近代以降一般市民に広がることになり、日本各地に宇治茶を扱う茶商が展開した。

「茶の湯」や「煎茶道」に限らず、日本ではすでに戦国時代(16世紀前半)までに茶の飲用が一般化し、日常的な生活文化として根付いていた。特に、18世紀に蒸して殺青し焙炉上で手揉みしながら茶を乾燥させる「宇治製法」が編み出されたことで、日本固有の「煎茶」が確立した。江戸時代後期以降、各地に宇治茶の製茶師が宇治製法を伝えたことで、全国に普及した。明治期以降、主に「煎茶」は「緑茶」と称し、一般市民の間でも緑茶が飲まれるようになった。

また、京都府南部の山城地域の庶民層にまで受容されていた茶を使う遊芸として、「闘茶」^[Fig.1-4-3]があげられる。「闘茶」は、茶歌舞伎(茶香服)ともいわれ、我が国では、鎌倉時代後期にはじまる、茶の産地や種類を飲み分けるゲームである。地域で闘茶講がつくられたり、正月の行事として行われたり、茶業者が技能向上のため競技会を行ったり、各種イベントで行われたりと、今日まで継承され、地域共同体や茶業者間を繋ぎ固有の地域社会の形成を促している。

現在、「茶の湯」や「煎茶道」は生活全般に関わる伝統文化として日本社会に定着し、日本文化の典型として世界に認知されている。喫茶の習慣が日常生活に根付いているのに加え、近年は抹茶を菓子や料理に利用する食文化も、日本のみならず世界中に広がりをみせている。このように、日本文化の歴史的形成のみならず、現在の日本文化の発信やイメージ形成においても、宇治茶は重要な役割を担い続けている。



[Fig.1-4-1]
茶の湯



[Fig.1-4-2]
煎茶道



[Fig.1-4-3]
闘茶

本資産の歴史と発展

[26]

山城の歴史/宇治茶の歴史年表

[26]

2-1

文化の中心地京都に近い宇治は14世紀に茶の栽培を開始して以来、
中国から度々もたらされる茶の文化を継承・受容しながらも、
独自の技術を開発・発展させながら、独自の景観を生み出した。

第2章 | 第1節 本資産の歴史と発展

概要

東アジア文化圏にある日本へは、過去三度、中国から茶の生産技術や喫茶文化が伝来した。この伝来・受容された技術は多様であるが、なかでも中国では途絶したとみられる、唐や宋の「蒸し製法」と「焙炉乾燥」、宋の「点茶法」を今に継承している。これらの渡来文化をもとに、宇治茶の産地である京都府南部の山城地域では、近世に「覆下栽培」と「宇治製法」を生み出し、現代日本緑茶の代表的な種類である「抹茶」「煎茶」「玉露」を誕生させた。このような宇治茶における多様な生産技術の受容と展開は、生産される茶の種類によって、「覆下茶園」と「碾茶工場」、「露地茶園」と「揉み茶工場」、「覆下茶園」と「揉み茶工場」、及び「産地問屋街」という多様な構成要素から生産景観を生み出している〔Fig.2-1-1〕。この生産景観は、技術の革新とともにそれらは有機的に進化を遂げており、現在も当地域では生産が行われている。

中国からの茶の生産方法・喫茶方法の伝来——9世紀

日本における茶の伝来は平安時代9世紀初めで、渡来人や遣唐使等により中国からもたらされて茶の栽培が始まった。嵯峨天皇の命により平安京大内裏に茶園が設けられ、京都近郊の寺院でも栽培され、煮出して飲む煎茶法が、寺院と朝廷に受け入れられ、供物や饗応、接客、薬用等、茶を多目的に使用してきた。

800年頃——唐風喫茶文化(第1回目の伝来)

〔生産法〕不揉製

〔喫茶法〕煎茶法(煮茶法):お茶を煮出して飲む

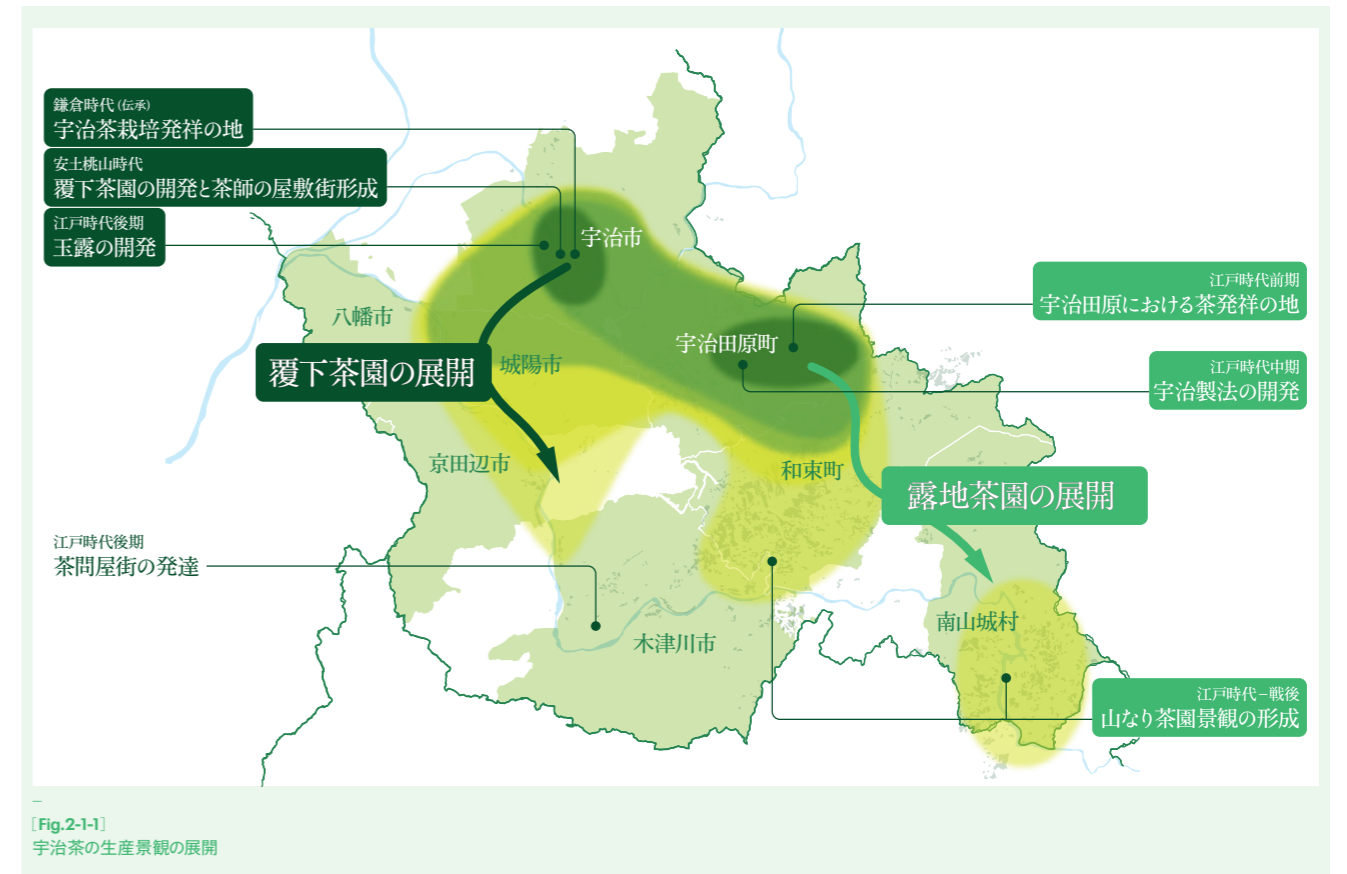
宇治茶生産の開始と展開「抹茶(覆下栽培)」——12世紀以降

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始められた。宇治茶の初見史料は1374年で、この時すでに宇治茶が贈答に使用されていた。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。

1200年頃——宋風喫茶文化(第2回目の伝来)

〔生産法〕蒸し製で不揉製

〔喫茶法〕点茶法:粉末茶に湯を注いで飲む



〔Fig.2-1-1〕
宇治茶の生産景観の展開

16世紀初期、茶室、茶道具、手前、食事からなり茶を楽しむ「茶の湯」が登場し、千利休ら茶人が活躍した。「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。

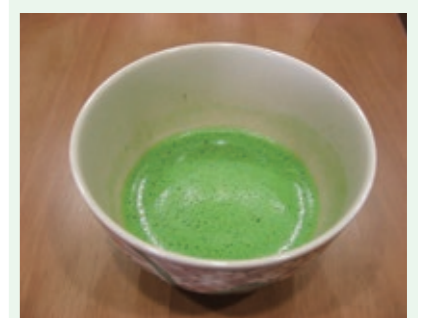
この頃、宇治において、茶園全体に葦や藁で覆いをかけ遮光する覆下栽培が始められ、世界に類を見ない「覆下茶園」が登場した〔Fig.2-1-2〕。また、京都からの豊富な菜種油粕、干鰯、下肥の供給により、良質な有機窒素肥料が使用された。これにより、露地栽培による渋みの強い「抹茶」とは異なり、覆下栽培による鮮やかな濃緑色をしたうまみの強い日本固有の「抹茶」が誕生した〔Fig.2-1-3〕。

1500年代——宇治にて覆下栽培による碾茶(抹茶の原料)誕生

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。



〔Fig.2-1-2〕
世界に類を見ない覆下茶園



〔Fig.2-1-3〕
日本固有の鮮やかな抹茶

なお安土桃山時代には、織田信長、豊臣秀吉などの武家や吉田兼見などの公家などが、宇治で茶摘みの様子を見学し、そのあと宇治茶師の家で饗応を受けていた。さらに江戸時代になると、多くの「宇治製茶図」といった絵画史料に茶の生産の様子が描かれるようになり、現在のガイドブックにあたる『都名所図会』などの地誌類でも宇治の覆下茶園での茶摘みの様子が紹介され、庶民層も茶摘みの風景を楽しむようになる。

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いんげんなどにより、揉み製の葉茶に湯を注いで飲む淹茶法が伝えられた[Fig.2-1-4]。

1654年——明風喫茶文化(第3回目の伝来)

[生産法]釜炒りて揉み製

[喫茶法]淹茶法:茶を湯に浸してエキスを飲む

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)[Fig.2-1-5]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」[Fig.2-1-6]の基本的な製法となっている。

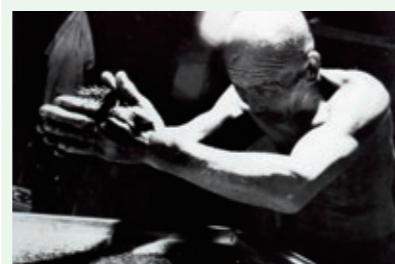
1700年代——宇治田原にて宇治製法(蒸し製:揉みながら乾燥)誕生

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べき「玉露」[Fig.2-1-7]が生み出された。覆下栽培による緑茶のう



[Fig.2-1-4]
萬福寺



[Fig.2-1-5]
全国に広められた宇治製法



[Fig.2-1-6]
日本固有の「煎茶」

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。

1830年代——宇治にて玉露(「覆下栽培」+「宇治製法」)誕生

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」に関しても、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。

幕末の横浜、神戸の開港以降、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。木津川市上狛は、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門への道を歩むようになった。その結果、上狛には、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。そして、現在でも行われているが、近代の早い時期から、圏内では品質本位を目的に生産者が一体となって茶園管理や製茶の技術研鑽を行ってきた。

茶の集散地では、鉄道開通以前には徒歩で買い付けを行い、買い入れた茶を荷車や肩で運搬するというのが普通であった。1877年(明治10年)ごろまでに鉄道の主要幹線が整備されたが(向日町—神戸間は1876年7月(明治9年)、京都—神戸直通は1877年2月(明治10年)、大阪鉄道の奈良—湊町間の開通は1892年2月(明治25年)、生産地や集散地では利用できなかった。茶の商いには、歩いて京都に出て、主要幹線を利用して買い付け、運搬を行った。煎茶の集散地である上狛では、主に木津川を通じて圏域(京都府や



[Fig.2-1-7]
玉露

滋賀県、三重県、奈良県より茶を買い求め、それを再製加工し、箱や壺に詰め、再び木津川の舟運で神戸などに送った(1889年:明治22年)。その後、既設の幹線鉄道につながる支線が整備され、1896年(明治29年)には茶集散地を結ぶ路線(京都—宇治—上狛—奈良間)が開通し、1897年—1906年(明治30年代)には、圏域の東部の茶産地(三重県、奈良県)と集散地を結び、さらに大阪に至る支線が整備され、鉄道による集荷と出荷が可能となった。

機械化と製茶技術の進化

明治時代になり「煎茶」を中心とした茶の輸出が増したが、これに伴う粗製乱造を解消するために、全国の産地では改良運動が広がり、「宇治製法」の再導入が進められた。さらには、生産効率を上げるために、茶業の近代化、すなわち製茶工程の機械化が望まれた。「煎茶」の機械化は「宇治製法」を精巧に機械へ移行させたものである[Fig.2-1-8]。これにより「宇治製法」が全国に普及するところとなり、品質の良い「煎茶」が全国で作られるようになった。ついで「抹茶」は、大正時代の宇治において、製茶機械が開発された[Fig.2-1-9]。これにより手作業による品質の不安定さを克服し、安定して品質の高いものが生産できるようになった。

機械製茶の普及には、圏域での電力供給が必須であった。民営では「京都電灯」が明治31年までに宇治郡などに動力用の電力供給を始めたが小規模であった。その後、明治39年10月設立の「宇治川電気」が大正2年7月に宇治川発電所より動力用電力を供給した。煎茶産地では「関西水力電気」が明治44年に奈良県を中心に京都府相楽郡の諸町村に動力電力供給を開始した。電力の供給により、明治40年前後にはほとんど見られなかった機械製茶が、大正初年には相当数見られるようになる。製茶機械は、明治40年ごろから使われ始め、初めは人力や水力によった。同時期には手揉みを行う焙炉の数が減少し、大正初期から昭和初期にかけて製茶機械の設置数が急増した。

また、茶の葉の摘採についても機械が開発された。機械化は、露地茶園の煎茶産地に広がり、手鋏の導入に始まり、動力(電力、原動機)による摘採機が普及して作業時間が格段に短縮された。機械摘採に適した茶樹の整枝・剪定を工夫することにより、均一性が高い新芽の収穫ができるようになり、併せて、摘採に長期間を要する手摘みでは



[Fig.2-1-8]
煎茶・玉露の製茶機



[Fig.2-1-9]
碾茶の製茶機



[Fig.2-1-10]
可搬型摘採機による摘採



[Fig.2-1-11]
乗用型摘採機による摘採

適期に摘採ができなかったが、短期間に品質の高い新芽を摘採できるようになり、製茶品質が向上した。この摘採方法の変化に伴い茶園景観も進化をとげている[Fig.2-1-10][Fig.2-1-11]。

再製工程では選別作業を機械化した色彩選別機の発明があり、碾茶を挽いて抹茶にするための茶臼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が行なわれた。

さらに宇治では、碾茶や玉露に適した複数の品種が育成された。茶樹の性質や製茶品質が茶株ごとに多様である在来種に比べて、品種では新芽の摘採時期が揃い、年間の茶園管理も品種の性質に応じて適切に実施できるようになり、品質向上に貢献した。特筆すべきは、各々の品種は製茶品質の極めて高い在来種を選抜、普及したものであり、栽培や製茶での技術革新に匹敵する品質向上が果たされたと言える。

20世紀中期からは、新たな緑茶需要を受けて、面積の広い集団茶園が山なり開墾や改良山なり開墾により造成され、圏内の茶園面積が急増した。これに応じるため大型の共同製茶工場が整備され、防霜ファン等の茶生産関連施設も整備されて、現在に至っている。

なお、現在でも当地域では、葦簀や稲藁を用いた伝統的な本簀及び寒冷紗による覆下茶園で自然仕立ててによる手摘みも行なわれている[Fig.2-1-12]。また、機械製茶の時代となっても製茶技術の向上を図るため、手揉み技術の研鑽に取り組んでいる(第6章第2節 p.68参照)。



[Fig.2-1-12]
現在も行われている本簀覆下茶園での手摘み

2-2

第2章 | 第2節 山城の歴史 / 宇治茶の歴史年表

平安時代		-	唐から蒸すなどして不揉製で、煎茶法で飲む茶が伝わる	●一回目の伝来[お茶を煮出して飲む文化]
		815	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		-	宋から蒸製で不揉製、点茶法で飲む茶が伝わる	●二回目の伝来[お茶をお湯にとかして飲む文化]
		1053	平等院鳳凰堂建立	
		1102	白川金色院建立	
		1107	浄瑠璃寺九体阿弥陀堂建立	
		1222	瓶原大井手開削	
		1331	元弘の乱、笠置寺を焼失する	
南北朝時代		-	宇治茶を贈答用に使う(『信秋記』宇治茶の初見史料)	
		1374	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		1428	宇治の茶が梅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	
		1481	「無上」「別儀」という初期ブランド茶が誕生	
		1485	[宇治茶師が宇治郷を中心として広く分布する茶園を営営し、常によりよい商品を開発]	
		16世紀初頭	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)	●日本特有の抹茶誕生
		-	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	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)	
		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、合組とよばれるブラ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	明から釜炒りて揉み製、淹茶法で飲む茶が伝わる	●二回目の伝来[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』に宇治茶のことを記載する	
		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)	●蒸し製法による煎茶の誕生
		-	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	
		-	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)	●覆下栽培と宇治茶製法の融合
		-	覆下栽培が木津川沿いの河川敷や丘陵にも拡大	
		1859	横浜・長崎開港(日本茶輸出が始まる)	
		-	木津川沿いの上狛に宇治茶の集散地となる問屋街が形成される	
		1868	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]	
		-	山びなり茶園の開墾(煎茶の生産体制の強化)	
明治時代以降		1896	茶集散地を結ぶ路線開通(京都―宇治―上狛―奈良間)	
1868―		-	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	
		-	機械製茶が増加	
		1955	手鋏による摘採が始まる	
		1965	可搬型摘採機による摘採が始まる	
		-	山成茶園の開墾、防霜ファンの設置が始まる	
		1998	乗用型摘採機による摘採が始まる 地形改良による集団茶園の造成	

文化的景観の構造と構成資産

第3章 | 第1節 「宇治茶の文化的景観」の構造 [28]

第3章 | 第2節 構成資産とその景観特性 [30]

第3章 | 第2節 | 第1項 宇治市域の宇治茶の生産景観 [32]

第3章 | 第2節 | 第2項 城陽市域の宇治茶の生産景観 [34]

第3章 | 第2節 | 第3項 八幡市域の宇治茶の生産景観 [35]

第3章 | 第2節 | 第4項 京田辺市域の宇治茶の生産景観 [36]

第3章 | 第2節 | 第5項 宇治田原町域の宇治茶の生産景観 [37]

第3章 | 第2節 | 第6項 和束町域の宇治茶の生産景観 [40]

第3章 | 第2節 | 第7項 南山城村域の宇治茶の生産景観 [42]

第3章 | 第2節 | 第8項 木津川市域の宇治茶の生産景観 [44]