

5-1

世界遺産の登録に向け、本資産が保有する顕著な普遍的価値(OUV)の内容を示す。

顕著な普遍的価値(OUV)

本資産の顕著な普遍的価値(OUV)

「抹茶」「煎茶」「玉露」に代表される日本の緑茶は、中国では途絶したとみられる「蒸し製法」と粉末茶に湯を注いで飲む喫茶法及び茶を湯に浸してエキスを飲む喫茶法が、京都府南部の山城地域で生まれた「覆下栽培」と「宇治製法」という生産技術によって日本独自の緑茶へと進化したものである。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であり、その伝統的な生産のあり方が現在に継承されている。

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を形成している。その土地利用と景観は、生産に関わる技術革新と合理化により、有機的に進化を遂げつつ現在に継承されており、日本の緑茶生産に関わる土地利用と景観を代表する例である。

宇治茶は日本人の日常生活の喫茶文化として根付くとともに、「茶の湯」「煎茶道」という社会的、文化的、思想的に強い影響力を持つ固有の喫茶文化の形成に寄与してきた。

以上のように「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その生産方法の継承、その生産に関わる土地利用と景観の代表例、喫茶文化への寄与、の各点において顕著な普遍的価値を有する資産である。

5-2

本資産の適用種別および該当する登録基準番号とその内容を示す。

世界遺産の適用種別及び登録基準

適用種別 | サイト(文化的景観)

該当する登録基準 | [iii]/[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

• 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

「抹茶」「煎茶」「玉露」に代表される日本の緑茶は、中国では途絶したとみられる「蒸し製法」と粉末茶に湯を注いで飲む喫茶法及び茶を湯に浸してエキスを飲む喫茶法が、京都府南部の山城地域で生まれた「覆下栽培」と「宇治製法」という生産技術によって日本独自の緑茶へと進化したものである。宇治の文化的景観は、日本の緑茶という固有の文化的伝統の起源であり、その伝統的な生産のあり方が現在に継承されている。

評価基準 [v] | ある文化を特徴づける土地利用形態の見本

• 日本の緑茶生産を特徴付ける土地利用と景観

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を形成している。その土地利用と景観は、生産に関わる技術革新と合理化により有機的に進化を遂げつつ現在に継承されており、日本の緑茶生産に関わる土地利用と景観を代表する例である。

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

• 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」の存在は日本の精神文化を代表する「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固有の喫茶文化の形成を支え続けた。また「煎茶」は18世紀以降全国に普及し、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ることとなった。

世界文化遺産の主な登録条件

顕著な普遍的価値の証明

- 「世界遺産条約の履行のための作業指針(2013年)」の評価基準^[1]へ適合
- 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

- 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。
- 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。
- 保存管理計画を策定すること。

[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

- 人間の創造的才能を表す傑作である。
- 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観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。
- 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。
- 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(の類型・典型)を代表する顕著な見本である。
- 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)。
- 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)。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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。

5-3

真実性と完全性

真実性(オーセンティシティ)

1 | 形状、意匠

本資産を構成する茶園及び周辺の山林や水田、茶農家集落、茶問屋集落は、文化的景観としてのまとまりの中で維持、継承されてきた。それぞれの要素はゆるやかに変化しながらも文化的景観としてのまとまりが保たれてきた。それらの形状や意匠は、個々の要素は緩やかに変化しながらも文化的景観全体としては特性が維持されている。中でも覆下茶園と露地茶園の形状、茶農家や茶問屋の意匠には、伝統的な形状、意匠を色濃く伝えるものがよく残されている。

2 | 材料、材質

宇治茶生産に関わる茶園や茶工場等には、伝統的な材料や材質が継続的に利用されている。茶園では宇治の在来種を含む茶の木が継承されているのは勿論のこと、本簀の覆下茶園等に伝統的素材が材質を維持して持続的に使用されている。茶工場では手揉み製茶に用いる伝統的な製茶道具の保存と活用、機械製茶における初期の製茶機械の継続的利用がなされており、材料、材質の真実性が担保されている。

3 | 用途、機能

宇治茶の伝統的製茶生産は変わらず継承されており、用途、機能に変更はない。

4 | 伝統、技能、管理体制

日本の緑茶生産の本質的価値の根幹をなす伝統的製茶技術、とりわけ本簀による覆下栽培、茶葉の手摘み、蒸し製法、煎じ茶における手揉みの焙炉乾燥、防霜ファンのない古くから栽培されている茶園が、当該地域内で現在も継承されている。これらの生産技術は、最高級の抹茶、玉露生産や固有のブランド煎茶として製品化され、宇治茶のブランド力の保持に大きく

貢献している。宇治茶生産の管理体制の特徴として、家族経営による小規模生産、茶問屋と茶農家の深い関係性が挙げられるが、これらの管理体制もよく維持されており、それが宇治茶の製品の質と生産景観の特性の保全を下支えしている。

5 | 位置、セッティング

茶園及び茶農家の立地は、茶生産に適した気候、地形、地質、水系によく対応しており、自然環境条件を活かして続けられてきた宇治茶生産の特質をよく示している。中でも覆下茶園では宇治市内に中世末から宇治七名園と呼ばれた茶園の一つ「奥の山」茶園が今も継承され、露地茶園では宇治田原における茶の発祥の地とされる宇治田原町大福谷茶園が残る。宇治製法の誕生に深く関わった永谷宗円の生家が原位置に一部を残して継承されている。伝統的な集落については、湯船、湯屋谷などに茶農家集落が、中宇治、上狛に茶問屋集落が生業を行いながら持続している。また、茶園及びそれに関連する山林や水田の土地利用は、こうした自然条件への適応を具体的に示すものであり、宇治茶生産における土地利用の本質を保っている。

6 | 言語その他の無形遺産

宇治茶は日常的な喫茶習慣を支えるものである。そしてこの地域で生産される最高級の抹茶、煎茶、玉露は、日本の伝統文化を代表する「茶の湯」や「煎茶道」という喫茶文化の形成に寄与するものであり、現在に至ってもこれらの文化を支え続けている。これらは精神、感性における真実性を担保するものでもある。

完全性(インテグリティ)

1 | OUVを伝えるものとしての構成資産選択の論拠

本資産のOUVは宇治茶を代表する抹茶、煎茶、玉露それぞれの生産に関わる歴史、生産技術、景観の観点から特徴付けられるため、それを伝える構成資産は広範囲かつ多様性のある複数からなる。抹茶及び玉露の生産に関わる資産としては、その生産の起源かつ歴史の主軸をなす宇治市域の宇治茶の生産景観があり、本簀の覆下茶園や煉瓦造の碾茶乾燥炉を有する茶農家、茶問屋街を含む。城陽市、八幡市、京田辺市域の宇治茶の生産景観は、覆下茶園が宇治市近郊から広がり玉露生産が拡大していく過程を示す資産である。煎茶生産に関わる資産としては、「宇治製法」が生み出された宇治田原町、煎茶生産の拡大過程を示すとともに典型的な茶生産景観を見せる和束町、南山城村域の宇治茶の生産景観、茶の流通の拠点となる宇治田原町郷之口、木津川市山城町上狛の茶問屋の景観がある。

各市町村域の宇治茶の生産景観は、覆下茶園と露地茶園の2種からなる茶園と、周辺の山林、水田や生産者集落を含むまとまりのある景観地をなしている。生産者集落には、茶工場を有する荒茶製造の場でもある茶農家集落や、製品化と流通の拠点としての茶問屋集落がともに含まれる。これらの資産及び資産を構成する各要素は、宇治茶の生産景観が持つOUVを伝える上でいずれも必要なものである。また、日本における喫茶文化の形成には、3つの茶種が総体として寄与しており、いずれの資産も欠くことができない。

抹茶及び玉露の生産は、覆下茶園に加え、被覆に用いられる稲藁を供給する水田、葦を供給する水辺、荒茶製造を行う茶工場を有する茶農家、茶を合組し流通させる茶問屋からなり、相互に関係を有している。煎茶の生産は、自然環境条件を活かした生産を行うため、露地茶園が背後の山林や水田と一体をなして営まれ、また茶園の近隣に茶農家集落が形成されるとともに

に、河川等で茶問屋集落とも繋がっている。これらの諸要素が相互に関係を有しながら資産の全体性を形成している。すなわち本資産を構成する複数の資産には、OUVを伝える上で必要な全ての要素が含まれている。

2 | 資産を構成する範囲

宇治茶を代表する抹茶、煎茶、玉露は、栽培と製造の方法を異にするため、生産地はそれぞれの生産方法の特性に合った地域に展開している。一方で、基本的な生産技術に共通点を持っているため、生産地及び生産者が茶種を越えて重なる場合も多い。本資産は、抹茶、煎茶、玉露の生産の起源とその歴史的展開、そして各茶種の生産技術、土地利用、景観において欠くことのできない構成要素を全て含み、かつそれらの構成要素が自然環境や河川や道路の交通網等によって相互に関係を有している範囲として、山城地域に広域に範囲設定がなされている。

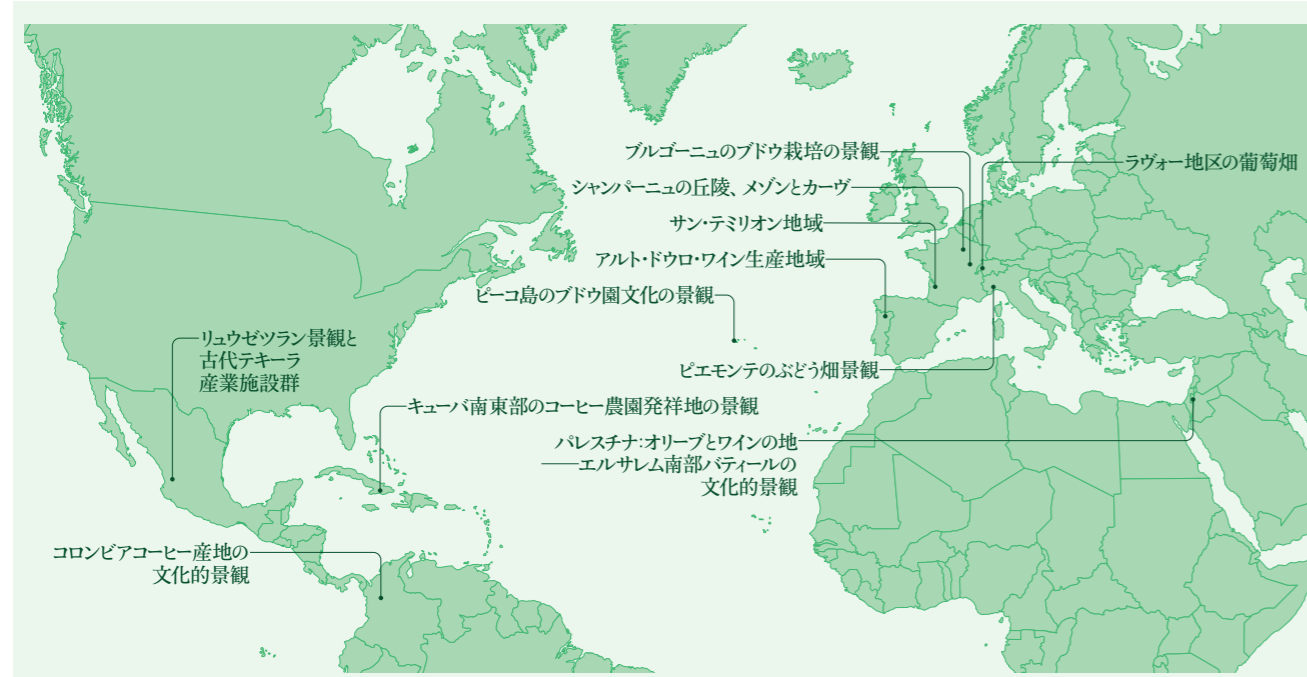
3 | 保全状態と資産への脅威

宇治茶の生産技術と景観は、覆下茶園「宇治製法」に代表される伝統的技術が現在に至るまで継承され、伝統的な生産景観を伝えている。その一方で、覆下茶園の被覆方法の変化、露地茶園における機械刈り、防霜ファンの設置、製茶の機械化など、技術革新や合理化も進められてきた。しかしこれらの変化は伝統的な生産技術の本質を守りながらそれを合理化したものであり、完全性を保ちながら有機的な進化を遂げたものと評価できる。資産への脅威として、生産面では茶の価格の低迷、後継者の不足、生産の合理化にともなう生産景観の変化等の課題、景観面では都市化や交通計画にともなう変化が挙げられる。これらに対しては、京都府による茶業振興計画や景観保全及び国、府、市の文化財保護施策により、総合的な保護及び茶業振興の計画と施策がとられている。

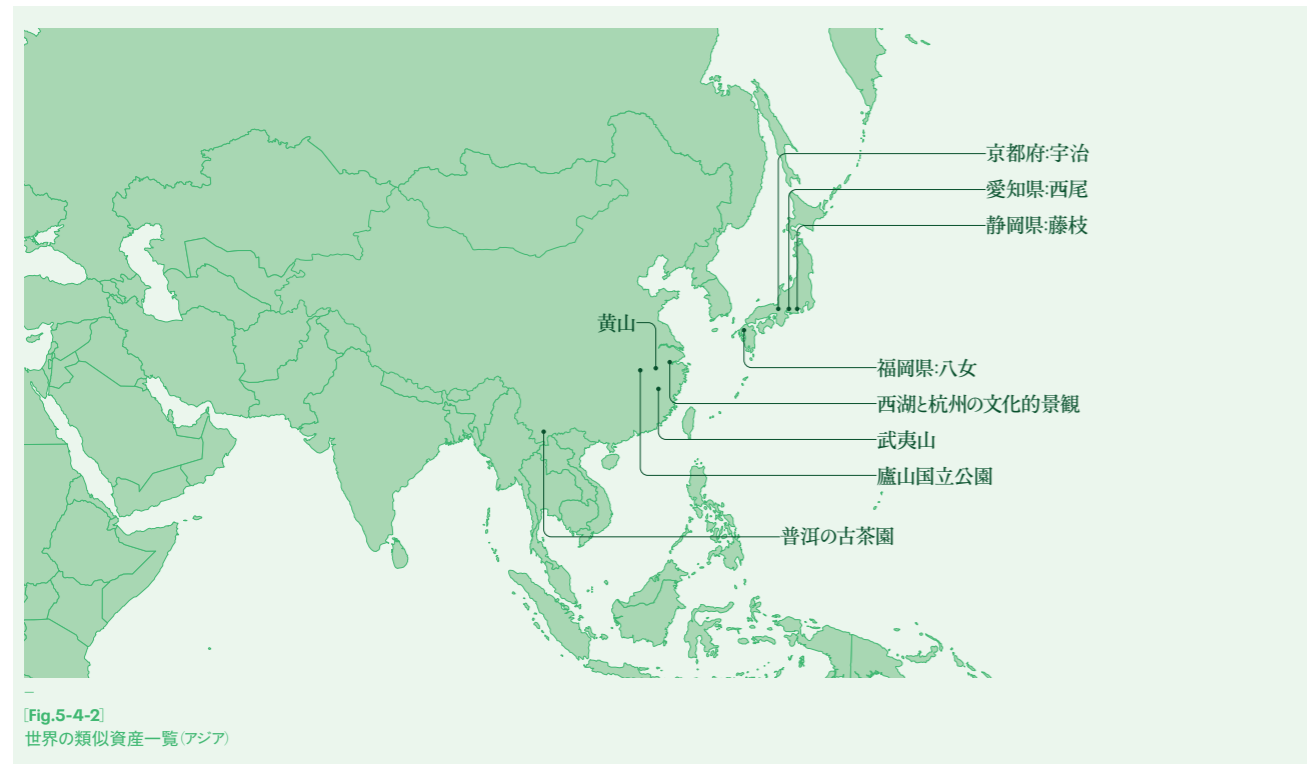
5-4

国内の類似遺産・中国の茶畑を有する世界遺産等・
フランスのワイン生産に関わる文化的景観・
嗜好飲料類生産に関する世界遺産との比較を行う。

第5章 | 第4節 類似遺産との比較



[Fig.5-4-1] 世界の類似資産一覧(欧米)



[Fig.5-4-2] 世界の類似資産一覧(アジア)

1 | 国内の類似遺産との比較

中世に発明された覆下栽培による抹茶の製造は、19世紀後期までは宇治茶師以外には認められなかったものが、明治維新後に生産者の交流を通じて、宇治から全国的に広がった。一方、煎茶及び玉露については、18世紀に発明された宇治製法、19世紀前期に発明された玉露ともに規制がなく、19世紀後半までに全国に広まり、現在のわが国における「煎茶」の基本的な製法として定着した。

近年の国内の茶生産は、京都府以外の地域で特に碾茶生産が急拡大している。これは食品加工用に用いられる加工用碾茶の需要拡大に対応したものであり、京都府山城地域の宇治茶生産地における飲用の高品質な碾茶生産とは一線を画するものである。

山城地域における茶生産景観は、「抹茶」、「煎茶」、「玉露」の栽培に対応した異なる茶園景観が集合している点において、日本の茶生産景観を典型的に表している。



[Fig.5-4-3] 愛知県 西尾



[Fig.5-4-4] 福岡県 八女

	[玉露]	[碾茶]	[煎茶]	[かぶせ茶]	単位=㍉
京都府	82 110	13 710	1143 308	111	
愛知県	3	407	128 114	11	
静岡県	2 9	442	2302 17711	125	
福岡県	9 35	105	16 1177	150	
鹿児島県	3	1007	435.5 15804	26	
三重県	2.3 382	230	1536.3 1301	1134	

[Fig.5-4-5] 国内類似資産における荒茶生産量比較

明治16年 [出典:茶業累計統計表(農林水産省)]
令和3年 [出典:茶関係資料(公益社団法人日本茶業中央会)]

	[茶についての導入伝承]	[覆下栽培の開始]	[伝統的な被覆形態]	[現在の園地の立地]	[集落と園地の関係]	[茶工場の伝統的単位]	[仕上げの主要場所]
京都府, 南部	13世紀, 明恵上人	16世紀	よしず・菰	氾濫原・谷沿い	隣接	各戸	宇治
愛知県, 西尾	13世紀, 聖一国師	19-20世紀	よしず・菰	氾濫原	隣接	集落	宇治→西尾
静岡県, 岡部	13世紀, 聖一国師(静岡茶)	19世紀	菰	谷沿い	隣接	各戸	宇治・藤枝
福岡県, 八女	15世紀, 周瑞禅師	20世紀	よしず・菰	谷沿い	隣接	集落	八女(福島)

[Fig.5-4-6] 主要覆下茶園地の比較

2 | アジアにおける茶生産の文化的景観との比較

茶生産の文化的景観には、現在のところ世界遺産に登録された例はない。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資産として位置付けられている茶園はない〔Fig.5-4-7〕。こうした状況を踏まえて、ICOMOSによるアジアの茶の文化的景観に関するテーマ別研究が実施され、2021年10月にその成果報告書“Tea Landscapes of Asia”〔*1〕が刊行された。比較事例として、中国の普洱茶(四川省)、蒙頂甘露(雲南省)、武夷山(福建省)、西湖龍井茶(浙江省)、安化茶(河南省)、日本の宇治茶、韓国の花開谷、インドのアッサム、ダージリン、スリランカの茶、ベトナムのタイグエン茶、ミャンマーの茶の各生産景観が取り上げられている。

<p>こうざん 黄山 〔1990年登録/複合遺産〕 毛峰茶/緑茶(釜炒)</p>	<p>あんき 安徽省に聳える山系である黄山は、自然景観と文化の複合遺産として世界遺産に登録されている。この山系では宋代から緑茶の「毛峰茶」が生産されているが、茶園は世界遺産の価値を構成するものではない。高地に宋代以来の茶畑(松谷庵、標高1,200m)が残るが、現在の主生産地は山麓部の丘陵地(標高300m)である。</p>
<p>ろざん 廬山国立公園 〔1996年登録、文化的景観〕 廬山雲霧茶「廬山雲霧茶の茶園」/緑茶(釜炒)</p>	<p>こうせい 江西省北部の山岳地に位置する仏教、道教、儒教の旧跡地が文化的景観として世界遺産に登録されている。一帯で「廬山雲霧茶」が生産されるが、茶園は世界遺産の価値を構成するものではない。</p>
<p>ぶいざん 武夷山 〔1999年登録、複合遺産〕 武夷岩茶「武夷岩茶の茶園、古木」/青茶(烏龍茶)</p>	<p>ふっけん 福建省北西部に位置する森林、文化的景観、儒教の聖地が複合した世界遺産である。一帯は唐代からの緑茶の産地で、明代末に「烏龍茶」の製法が考案され、さらにそれが一部ヨーロッパに輸出される過程で発酵して「紅茶」を生んでおり、茶の歴史上重要な位置を占めるが、茶園は世界遺産の価値を構成するものではない。明代の茶園が残るが、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ある。</p>
<p>せいこ こうしゅう 西湖と杭州の文化的景観 〔2011年登録、文化的景観〕 龍井茶「龍井茶の茶園」/緑茶(釜炒)</p>	<p>せつこう 浙江省の大都市杭州市にある西湖とそれを囲む三方の丘からなる文化的景観が世界遺産に登録される。湖岸の山麓(標高400m程度)に広がる茶園において、中国緑茶の最高峰といわれる「龍井茶」が生産される。世界遺産の構成要素として検討されたものの、イコモスの判断を踏まえて構成要素からは外された。西湖岸の茶館において眺望と茶を楽しむ文化が残り、また中国唯一の茶に関する総合博物館が設けられている。</p>
<p>ぷーある 普洱の古茶園 〔2013年暫定一覧表掲載〕 普洱茶/黒茶</p>	<p>うんなん 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と少数民族居住地である集落が織りなす独特の景観が、暫定一覧表に掲載されている。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>
<p>〔Fig.5-4-7〕 中国における類似資産比較</p>	



〔Fig.5-4-8〕
廬山国立公園



〔Fig.5-4-9〕
武夷山



〔Fig.5-4-10〕
西湖と杭州の文化的景観



〔Fig.5-4-11〕
普洱の古茶園

本研究により、生産景観の共通性と差違が明らかになったことはもちろんのこと、茶生産自体の研究は世界で進められてきたが生産景観の研究はこれまでほぼ進められてこなかったこと、景観としての保護措置を採っているところがほとんどなく日本の宇治市における重要文化的景観の選定が先駆的であることなどが明らかとなった。このテーマ別研究を経て、中国雲南省のジンマイ山の普洱の文化的景観の世界遺産への推薦書が世界遺産委員会に提出され、審査が進められている。

3 | フランスにおけるワイン生産関連の文化的景観の特徴と保全の仕組み

フランスにおけるワイン生産に関わる三地域の文化的景観は、ワイン生産の歴史性に加えて、生産・醸造・流通のシステムとそれが作りだした独特の土地利用や景観の価値が高く評価されている。なかでも「シャンパーニュの丘陵、メゾンとカーヴ」においては、シャンパーニュ製法と呼ばれる独自の製法と技術、農工業と流通のシステム、社会的革新の発展過程に関わる遺産が高い評価を受けた。「宇治茶の生産景観」においても、茶生産の歴史性や土地利用・景観の固有性に対する高い評価が期待できる。三地域では、文化財保護制度や都市計画制度に基づく建造物等の保存や厳格な開発規制をはじめ、原産地呼称制度(AOC)による伝統的な栽培方法・醸造方法の保護や、「行動憲章」による自主的なルールづくりなど、資産である景観の保全・管理体制の充実が図られている。

	〔資産の特徴〕	〔原産地呼称制度(AOC)及び格付け〕	〔景観保全制度と市民憲章〕
サンテミリオン地域	登録名称のJurisdictionは12世紀に遡る統括権をもつ地域区分である。中世依頼のワイン用ブドウ栽培及び景観の持続が評価された。	サンテミリオンとサンテミリオン・グランクリュの2つのAOCがある。後者はシャトー単位の格付け(特級=18 / 1級=64)である。	マルロー法SS地区(中心市街地)、コアゾン全域のZPPAUP(8のコミュニティ)+文化財憲章(2001年)
シャンパーニュの丘陵メゾンとカーヴ	シャンパンの製造に関わる丘陵群、メゾン、地下貯蔵庫群による濃工業システムが生んだ独特の景観が評価された。この景観はブドウ栽培・醸造・販売に関わる技術的・社会的革新の発展過程を示す。	3つのAOC(主にシャンパーニAOCであり、村名や畑名は存在せず)がある。村単位の格付け(特級=17村/1級=44村)	歴史的建造物500m景観制御、ZPPAUP(エペルネ)、景勝地(レイナル)、自然公園+景観憲章(2011年)
ブルゴーニュのぶどう畑のクリマ	クリマとは歴史的に作られたぶどう畑の土地区画を指し、1247のクリマとそれを作ったシステムが評価された。ワインの生産・流通を支えた村々とクリマのシステムを政治的に支えたディジョンの街からなる。	100のAOC(特級=畑名33、村名44、地域名23)がある。畑名、村名のうち、1級畑を格付け(640のクリマ)	マルロー法SS地区(ディジョン)、歴史的建造物500m景観制御、ZPPAUP(サンロマン)、景勝地(ボヌ南部)+領域憲章(2011年)
<p>〔Fig.5-4-12〕 ワイン生産関連の文化的景観に関する取り組み比較</p>			

〔*1〕Tea Landscapes of Asia

Durighello, Currie, Luengo, eds.,
Tea Landscapes of Asia: A Thematic Study.,
Charenton-le-Pont: ICOMOS, 2021



〔Fig.5-4-13〕
ブルゴーニュの歴史的な区画(クリマ)



〔Fig.5-4-14〕
シャンパーニュの風景(2015年9月)

第6章 第1節

宇治茶生産を伝える文献・絵図資料

[64]

第6章 第2節

宇治茶の生産工程

[66]

第6章 第3節

取り組み経過と組織

[69]

4 | 嗜好飲料類生産に関わる資産との比較 (平成28年1月時点)

世界遺産一覧表に記載されている物件のうち、嗜好飲料類生産に関わるものは12件あり、すべてが文化遺産の文化的景観として登録されている。ただし、それらはブドウ/ワイン、コーヒー、リュウゼツラン/テキーラに関係するものであり、茶に焦点を当てたものはない。

【生産物】	【登録名称】	【国名】	【登録年】	【登録基準】	【資産面積】	【緩衝地帯面積】
ワイン	サン・テミリオン地域	フランス	1991	(iii)(iv)	7,874	5,101
	アルトドウロ・ワイン生産地域	ポルトガル	2001	(iii)(iv)(v)	24,600	225,400
	トカイワイン産地の歴史的文化的景観	ハンガリー	2002	(iii)(v)	13,255	74,879
	ピーコ島のブドウ園文化の景観	ポルトガル	2004	(iii)(v)	987	1,924
	ラヴォー地区のぶどう畑	スイス	2007	(iii)(iv)(v)	898	1,408
	パレスチナ：オリーブとワインの地——エルサレム南部のバティールの文化的景観	パレスチナ自治政府	2014	(iv)(v)	349	624
	ピエモンテのぶどう畑景観：ランゲ・ロエロ・モンフェッラート	イタリア	2014	(iii)(v)	10,789	76,249
	ブルゴーニュのぶどう畑のクリマ	フランス	2015	(iii)(v)	13,219	50,011
	シャンパーニュの丘陵、メゾンとカーヴ	フランス	2015	(iii)(iv)(v)	1,102	4,230
コーヒー	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	(iii)(iv)	81,475	-
	コロンビアコーヒー産地の文化的景観	コロンビア	2011	(v)(vi)	141,120	207,000
テキーラ	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	(ii)(iv)(v)(vi)	35,019	51,261

[Fig.5-4-15] 嗜好飲料類生産に関わる資産との比較



[Fig.5-4-16] サンテミリオン地域



[Fig.5-4-17] ピーコ島のぶどう園文化の景観



[Fig.5-4-18] キューバ南東部のコーヒー農園発祥地の景観



[Fig.5-4-19] リュウゼツラン景観と古代テキーラ産業施設群



6-1

宇治茶生産を伝える文献/絵図資料

『宇治堀家文書』

国立歴史民俗博物館蔵, 1172–1667

Historia da Igreja do Japao

Joao Rodriguez Tcuzu, 1577

会田由監修, ジョアン・ロドリゲス著
『日本教会史』, 大航海時代叢書IV–X,
岩波書店, 1967–70

The History of Japan

Engelbert Kampher, 1727

エンゲルベルト・ケンベル著, 今井正訳,
『新版改定・増補 日本誌——日本の歴史と紀行』
霞ヶ関出版, 2001

Report on the Production of the Tea in Japan,

1873

『日本の茶生産に関する報告』
イギリス領事報告, 1873



[Fig.6-1-1]
『日本の茶生産に関する報告』には「曾文」署名の
9つの日本が描かれる。

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。

「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て、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。」

「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。」

「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。」

In Lotus-Land Japan

Herbert George Ponting, 1910

ハーバード・G・ポンティング著
In Lotus-Land Japan
Nabu Press. Kessinger Publishing, 2011

「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引かれた谷あいがか広がっている様子が見られる。」

A Handbook for Travellers in Japan (9th ed.)

John Murray, 1881–1913

『マレーハンドブック(第9版)』マレー出版社, 1913

「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。」

「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、その近県の三重県、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。」

6-2

第6章 第2節 宇治茶の生産工程

抹茶・玉露・煎茶のつくり方

	碾茶(抹茶)	玉露	煎茶
栽培	<p>STEP_1 茶摘み 茶葉を手摘み、茶摘機などで摘み取り、工場へ運ぶ。</p>  <p>[Fig.6-2-1] 覆下茶園</p>	 <p>[Fig.6-2-2] 露地茶園</p>	
製造	<p>STEP_2 蒸し 摘み取った茶葉を蒸気で均等に蒸し、加熱によって発酵を防ぐ。</p>  <p>[Fig.6-2-3] ポイラーと蒸機</p>		
	<p>STEP_3 散茶・焙茶 強風で茶葉を冷まし、蒸された茶葉を炉の中で乾燥させる。</p>  <p>[Fig.6-2-4] 散茶機と乾燥炉</p>	<p>STEP_3 粗揉・揉捻 冷ました茶葉を熱風で乾燥させつつ、揉み込むことで水分を均一に。</p>  <p>[Fig.6-2-7] 粗揉機・揉捻機</p>	
	<p>STEP_4 選別(唐箕) 茶葉を細かく刻み、風力によって葉と茎を分離する。</p>  <p>[Fig.6-2-5] 風力選別機(唐箕)</p>	<p>STEP_4 中揉・精揉 茶葉をもう一度揉み上げながら乾かし、形を針のように整える。</p>  <p>[Fig.6-2-8] 中揉機・精揉機</p>	
	<p>STEP_5 挽茶 茎や古い葉を取り除いた茶葉を挽臼にかけて抹茶に仕上げる。</p>  <p>[Fig.6-2-6] 挽茶機</p>	<p>STEP_5 選別・仕上げ 茶葉の大きさを整え、更に乾かし、独特のお茶の香りを作り出す。</p>  <p>[Fig.6-2-9] 総合仕上げ機</p>	

66頁出典 宇治茶大好き(京都府茶共同組合)

本箒被覆の覆下茶園の仕立工程

茶摘み前 STEP_1

丸太打ち
棚の柱となる丸太を打ちつける。



[Fig.6-2-10] 丸太打ち

STEP_2 やぐら組み
柱同士を竹などで固定し、棚の骨組みである「下骨」を作る。



[Fig.6-2-11] やぐら組み

STEP_3 葦簀載せ
下骨の上に、葦で編んだ葦簀を載せる。



[Fig.6-2-12] 葦簀載せ

STEP_4

垂れもたし
側幕を設置する骨組みを組む。



[Fig.6-2-13] 垂れもたし

STEP_5 藁上げ
葦簀の上に藁の束を載せる。



[Fig.6-2-14] 藁上げ

STEP_6 藁振り
葦簀の上に立ち、藁をまんべんなく振る。



[Fig.6-2-15] 藁振り

STEP_7

垂れ吊り
菰の側幕を垂れもたしに固定する。



[Fig.6-2-16] 垂れ吊り

茶摘み後 STEP_8

STEP_8 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る。



[Fig.6-2-17] 番刈り

STEP_9 こぼち
茶園の上に載っていた藁を園内に落とし「敷藁」として茶園に敷く。



[Fig.6-2-18] こぼち

手揉みの宇治製法による玉露・煎茶の製造工程

STEP_1	<u>蒸し</u>		摘み取った新芽を蒸籠に広げ、十分な蒸気で均等に蒸す。蒸し上がった葉をうちわで扇ぎ、冷やしなから蒸し露を取り除く。
STEP_2	<u>茶切り</u> (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。
STEP_3	<u>横まくり(回転)</u>	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、特に力を入れて揉む。
STEP_4	<u>玉解き</u>	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。
STEP_5	<u>中上げ</u>	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。
STEP_6	<u>茶揃え</u> (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。
STEP_7	<u>でんぐり</u> (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、左右交互に揉んでいく。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。
STEP_8	<u>板ずり</u> (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。
STEP_9	<u>乾燥</u>	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。
STEP_10	<u>仕上がり</u>		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。



[Fig.6-2-19] 蒸し



[Fig.6-2-20] 横まくり



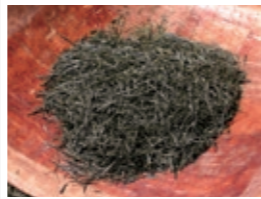
[Fig.6-2-21] 茶揃え



[Fig.6-2-22] でんぐり



[Fig.6-2-23] 板ずり



[Fig.6-2-24] 仕上げ

(公社)京都府茶業会議所より提供

6-3

取り組み経過と組織

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

2016年(平成28年)
3月10日 宇治茶世界文化遺産登録有識者会議[第2回]/提案書改定

宇治茶世界文化遺産登録有識者会議

座長

金田章裕[京大名誉教授]

委員

岡田保良[国士舘大学名誉教授]

日向 進[京都工芸繊維大学名誉教授]

藤井孝夫[京都先端科学大学特任教授]

宗田好史[京都府立大学名誉教授、

関西国際大学教授]

アドバイザー

稲葉信子[筑波大学名誉教授、

放送大学客員教授、ICCROM事務局長

特別アドバイザー]

大場 修[京都府立大学名誉教授、

立命館大学衣笠総合研究機構教授]

宇治茶文化的景観等調査研究会議

座長

清水重敦[京都工芸繊維大学教授]

委員

阿部大輔[龍谷大学教授]

上杉和央[京都府立大学准教授]

恵谷浩子[奈良文化財研究所主任研究員]

谷口知弘[福知山公立大学教授]

橋本素子[京都芸術大学非常勤講師]

藤井孝夫[京都先端科学大学特任教授]

山口敬太[京都大学大学院准教授]

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

Tel 0774 21 1602[直]

城陽市

まちづくり活性部農政課

Tel 0774 52 1111[代]

八幡市

環境経済部農業振興課

Tel 075 983 2703[直]

京田辺市

経済環境部農政課

Tel 0774 64 1362[直]

木津川市

マチオモイ部農政課

Tel 0774 75 1220[直]

宇治田原町

産業観光課

Tel 0774 88 6638[直]

和束町

地域力推進課・農村振興課

Tel 0774 78 3002・3008[直]

南山城村

産業観光課

Tel 0743 93 0105[直]

京都府

農林水産部農産課

Tel 075 414 4945[直]

Mail nosan@pref.kyoto.lg.jp



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]

発行日

2023年2月28日 初版発行

編著者

宇治茶世界文化遺産登録有識者会議/宇治茶文化的景観等調査研究会議

ディレクション

京都工芸繊維大学 KYOTO Design Lab

編集補助

岡田隆太郎

写真

高野友実/京都府

デザイン

綱島卓也

発行元

京都府農林水産部農産課

〒602-8570 京都市上京区下立売通新町西入藪ノ内町

tel|075-414-4945

fax|075-414-4974

mail|nosan@pref.kyoto.lg.jp

