

世界遺産暫定一覧表記載資産候補に係る 提案書（案）

資産名称

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2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	1
② 資産の全体像を示す写真	4
③ 資産の全体を包括する図面	6
(2) 資産に含まれる文化財	
① 整理表	7
② 構成要素ごとの位置図と写真	9
(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	24
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	24
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	24
(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	25
② 真実性 / 完全性の証明	26
③ 類似遺産との比較	26
(参考資料)	28
宇治茶の歴史と発展	
発酵の程度による中国茶の分類、中国茶の変遷、茶の淹れ方の変遷	
茶の種類	
宇治製法の伝播	
宇治製法の工程	
製茶図	
緑茶の成分とその生体調節機能	

(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景観地で、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や菜種油粕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。

当地域では、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。

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」「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を雄弁に物語る無二の茶生産の景観である。

(補足説明)

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（^{おおいした}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^{ろじ}露地栽培の「抹茶」に湯を注いで飲む^{てんちゃほう}「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^{よし わら}葎や藁で覆いをかけ遮光する^{おおいした}覆下栽培が始められ、世界に類を見ない「^{おおいした}覆下茶園」が登場した。また、京都からの^{なたわあがらかす}豊富な菜種油粕、^{ほしか}干鰯、^{しもごえ}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、^{ろじ}露地栽培による^{おおいした}渋みの強い「抹茶」とは異なり、^{おおいした}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^{うじちやし}宇治茶師は、^{ごうぐみ}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^{おおいした}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（^{ろじ}露地栽培）・^{おおいした}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^{いんげん}隠元などにより、揉み製の^{はちや}葉茶に湯を注いで飲む^{えんちゃほう}淹茶法が伝えられた。18世紀、^{ゆやだに}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^{ほいろ}焙炉の上で手で揉み乾燥させる宇治製法（^{あおせいせんちゃせいほう}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^{ゆやだに}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^{ごうのぐち}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、宇治田原町や和東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、^{ろじ}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
うべき「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。

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業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。一方、茶園の増加や栽培技術の改良等によって茶葉の生産が増加した。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
よる粗製濫造を回避するため、「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、葦簀や稲わらを用いた伝統
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。**

②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展開される覆下茶園



傾斜地に展開される「山なり開墾」と呼ばれる露地茶園



伝統的民家と茶工場が残る集落



抹茶(濃茶)



抹茶(薄茶)



地の利を活かした茶問屋の町並み



玉露



煎茶



400年の伝統を守る、自然仕立ての本質茶園の手摘み

世界に類を見ない技・味・文化 「抹茶」

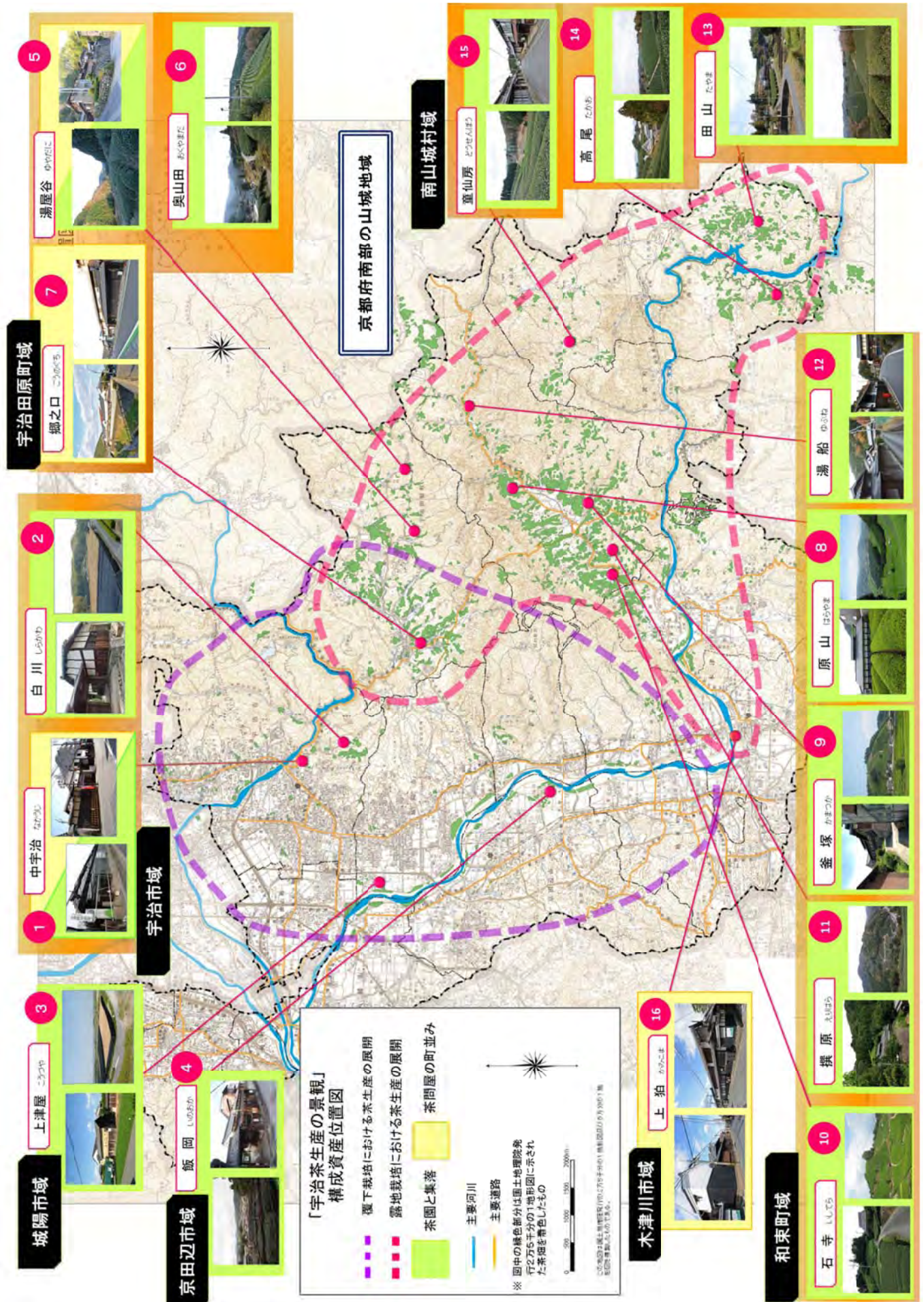


日本特有の「煎茶」の誕生、宇治製法



宇治製法を生み出し・広めた茶農家の生家

③資産の全体を包括する図面



(2) 資産に含まれる文化財

①整理表

区分	名称	概要
覆下栽培における茶生産の展開	宇治市域の宇治茶生産の景観 (中宇治・白川)	<ul style="list-style-type: none"> ・てん茶(抹茶)及び玉露など、茶畑に覆いをかけて栽培する覆下茶園による茶栽培をおこなう茶畑が点在するとともに、室町時代末期以来の歴史を誇る茶問屋が建ち並ぶ地である。 ・宇治では鎌倉時代から茶が栽培されており、16世紀後半より覆下栽培が開発され、白川の砂質土壌の地で伝統的な本質及び寒冷紗による覆下茶園が営まれている。中宇治には、抹茶などの高級茶の製造と販売を独占した宇治茶師の屋敷をはじめとする茶問屋の町並みが残る。 ・宇治市域には、宇治茶の歴史が、宇治川を中心として形成された風土の中に体现され、文化的景観のまとまりが形成されている ・評価基準 (iii) (iv) (v) (vi) を示す代表事例。
	城陽市域の宇治茶生産の景観 (上津屋)	<ul style="list-style-type: none"> ・17世紀中期には城陽市内に茶園があったことが確認されている。 ・上津屋地区は、現在「てん茶(抹茶)」の産地として知られる。19世紀以降、覆下栽培が木津川河川敷に拡大したが、本地区はその典型例である。河川敷の平坦な砂地を利用し、伝統的な本質及び寒冷紗による覆下茶園で生産されるお茶は、松のような濃い緑をもつ独特のお茶となる。 ・河川敷近くの集落内には茶工場建築物も点在し、自然(河川)と生業、生活が密接に関連する文化的景観のまとまりが形成されている。 ・評価基準 (iii) (iv) (v) (vi) を示す代表事例。
	京田辺市域の宇治茶生産の景観 (飯岡)	<ul style="list-style-type: none"> ・飯岡地区は玉露産地として知られる。 ・木津川左岸の独立丘陵に集落が立地し、丘陵周辺の低地には水田と畑地が、丘陵には集落と覆下栽培の茶園、そして竹林が広がっている。集落内には茶工場建造物も点在する。河川と平地、丘陵といった地形の違いをうまく利用した土地利用が展開している。 ・また、丘陵頂部には京都府南部の山城地域を代表する古墳が位置しているなど自然・歴史・生業の各側面で特徴的な要素を備えており、小規模ながら明瞭な文化的景観のまとまりが形成されている。 ・評価基準 (iii) (iv) (v) (vi) を示す代表事例。
露地栽培における茶生産の展開	宇治田原町域の宇治茶生産の景観 (湯屋谷、奥山田、郷之口)	<ul style="list-style-type: none"> ・宇治茶の煎茶生産史上の核をなす地域である。 ・奥山田、湯屋谷は、鷲峰山北麓の谷筋に展開する集落で、奥山田大福谷で鎌倉時代初期に茶栽培が始められたと言われ、湯屋谷では永谷宗円によって青製煎茶製法が開発された。宗円は江戸への販路開拓も成し遂げたため、谷深い地ながら茶農家だけでなく茶問屋も軒を連ねる集落形態が生まれた。 ・茶園は谷沿いの水田脇に設けられた原形というべき茶園景観にはじまり、戦後には大福に大規模な山なり茶園が開かれ、寒暖の差の大きい気候を活かした香りのよい煎茶が生産されている。 ・また、郷之口は、陸上及び水上交通の結節点に発達した茶問屋街で、間口の狭い町家形式を持つ明治以降の茶問屋が建ち並ぶ。 ・自然条件を活かしつつ、生産と流通に独特の個性を持つ、文化的景観としてのまとまりが形成されている。 ・評価基準 (iii) (iv) (v) (vi) を示す代表事例。

露地栽培における茶生産の展開	<p>和束町域の宇治茶生産の景観</p> <p>はらやま かまつか いしてら えりはら (原山、釜塚、石寺、撰原、湯船)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・和束町は、現在、京都府内でもっとも茶生産量が多く、京都府を代表する茶生産地である。 ・鎌倉時代に <u>鷲峰山山麓</u>に茶を栽培したのが始まりと言われ、16世紀後期には、原山に茶園を開いた記録や宇治製法が開発されてから約10年後に原山に伝えられたとあるなど、古くからの<u>煎茶産地</u>である。 ・明治以降、<u>集落裏側の山腹を山なりに開墾するなかで一大産地へと展開</u>していった。なかでも、原山・釜塚・石寺、撰原の各地区では、<u>集落と茶園の織りなす良好な文化的景観</u>がみられ、京都府の文化的景観に選定されている。 ・湯船は、<u>茶工場は住居施設を2階に付設するなど独特の外観と建築構成を示し</u>、規模も大きく集落景観において重要な位置をしめている。しかも、茶工場に加え、茶畑での農作業に不可欠な<u>雪隠</u>や風呂場、あるいは<u>井戸屋形</u>などが屋敷の周囲に配置されていることも、集落景観を特有のものにしている。 ・湯船地区は、<u>伝統的民家に加え茶工場が多く残り、宇治茶の生産集落としての特徴をよく示し</u>、宇治茶の生産集落を代表する地区として価値が高い。 ・評価基準 (iii) (iv) (v) (vi) を示す代表事例。
	<p>南山城村域の宇治茶生産の景観</p> <p>たやま たかお どうせんぼう (田山、高尾、童仙房)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・木津川水運を背景に、<u>幕末からの煎茶の輸出を契機として、茶園を徐々に拡大してきた産地</u>である。 ・村の南半に所在する田山、高尾では、<u>縦畝の茶園景観が際立つ</u>。山中に山なりに開墾された緩勾配の茶園が点在し、それらを縫うように畝が縦断する様は、宇治茶生産の景観中でも特筆すべき眺めである。縦畝は乗用型摘採機の導入にも適しており、<u>生産の合理化と伝統的な景観とが両立</u>している。 ・また、童仙房は標高500mの山間の平坦地に明治初期に開墾された集落で、<u>水田と山なり茶園が対をなす、素朴な景観</u>が残る。 ・明治以降における宇治茶生産の歴史と独特の風土が織りなす文化的景観のまとまりが形成されている。 ・評価基準 (iii) (iv) (v) (vi) を示す代表事例。
	<p>木津川市域の宇治茶生産の景観</p> <p>かみこま (上狛)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・上狛には、木津川水運を利用した交通の結節点である地の利を活かした茶問屋街が形成されている。 ・綿業を商っていた家々が、幕末からの煎茶の輸出拡大にともない、<u>順次茶問屋へと転換し、発展したもので、奈良街道に沿って広い間口を有する茶問屋が建ち並ぶ通り景観</u>を見せる。 ・現存する茶問屋の建物は、幕末建設のものから、販路が国内向けとなった大正、昭和初期に建設されたものまで多様に残る。広い間口を活かして長屋門を構え、中央の庭を茶工場と主屋が囲む、<u>明治以降に発展した茶問屋らしい合理的な配置</u>をみせる。 ・自然、歴史、生業に特徴的な要素を備え、文化的景観のまとまりが形成されている。 ・評価基準 (iii) (v) (vi) を示す代表事例。

※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少な存在：「緑茶生産の伝統と革新の歴史」
- (iv) 歴史上の重要な段階を物語る景観の類型：「日本茶生産の景観の類型」
- (v) ある文化を特徴づける土地利用形態の見本：「日本茶生産を特徴づける土地利用」
- (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】：「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」

南山城村域の宇治茶生産の景観(田山、高尾、童仙房)

田山

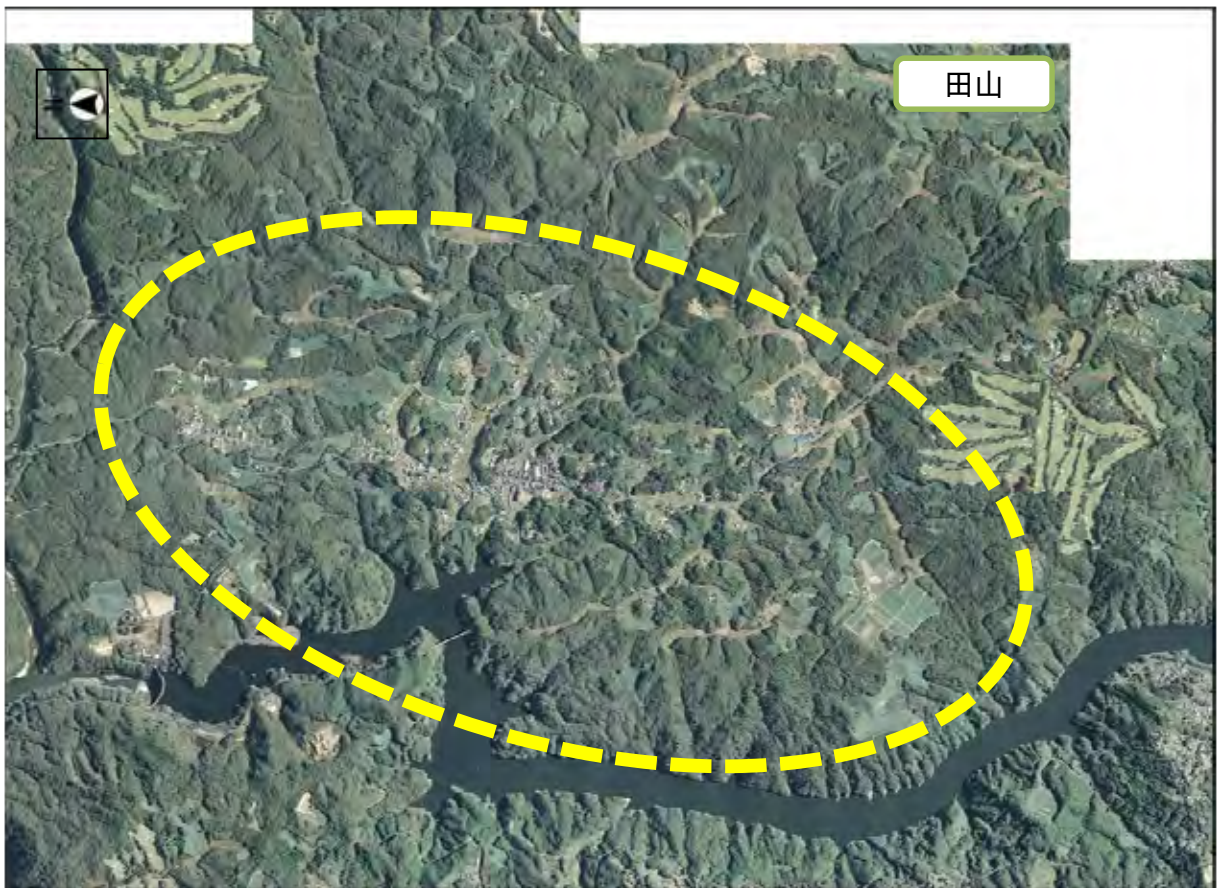
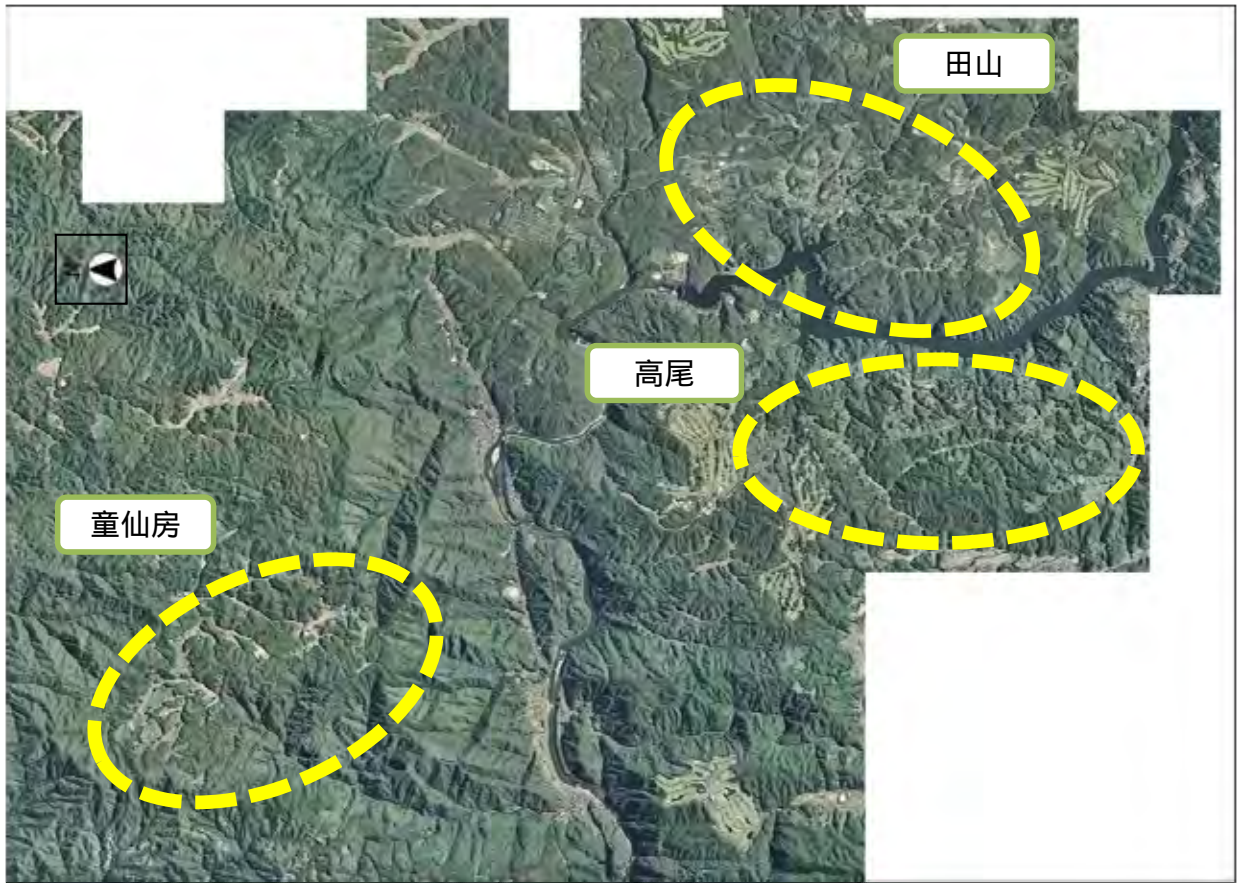


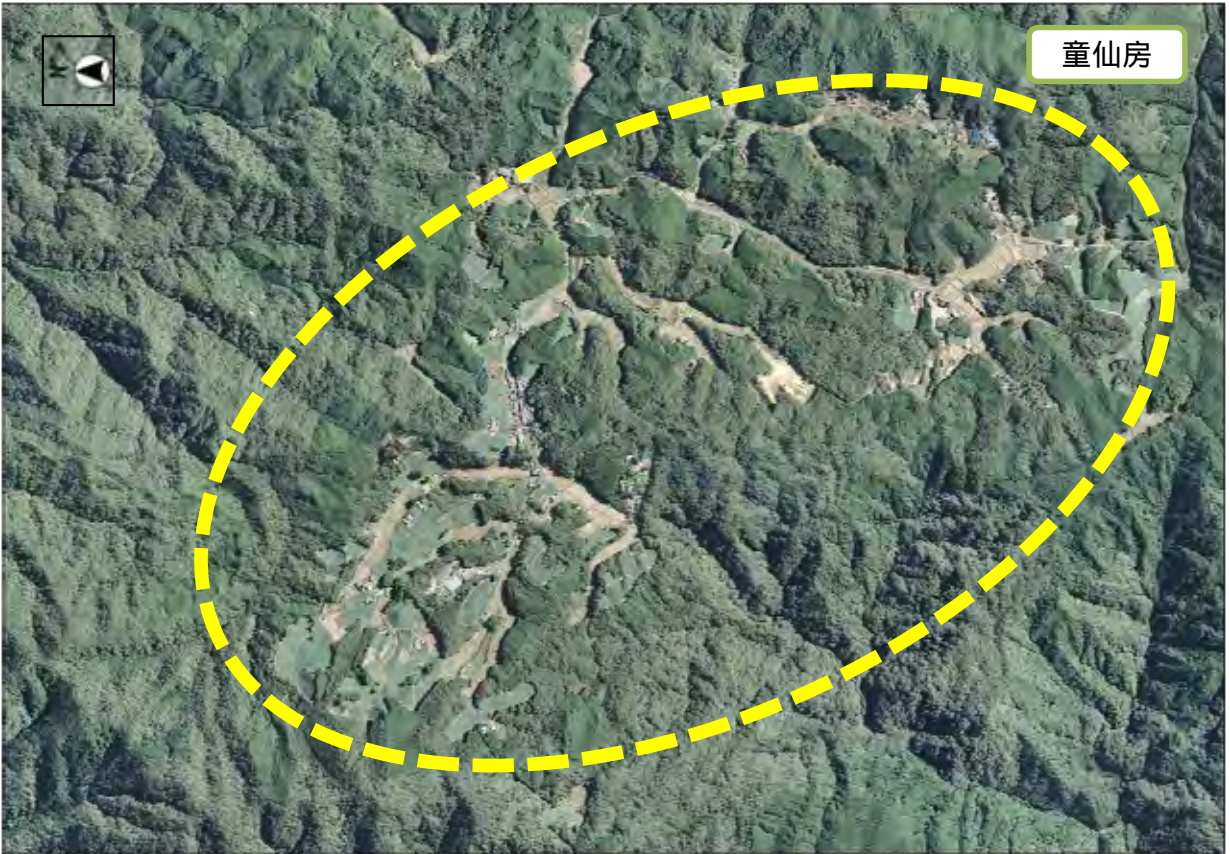
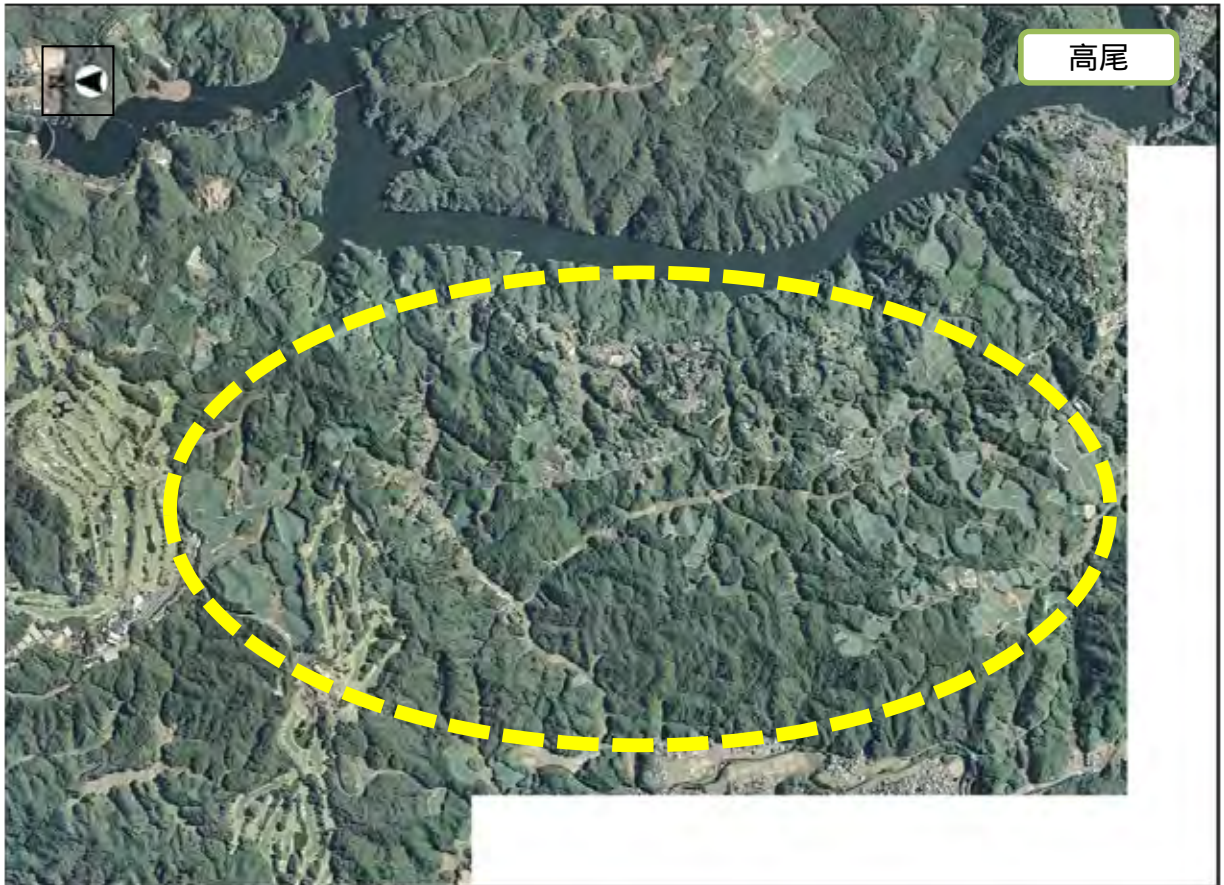
高尾



童仙房

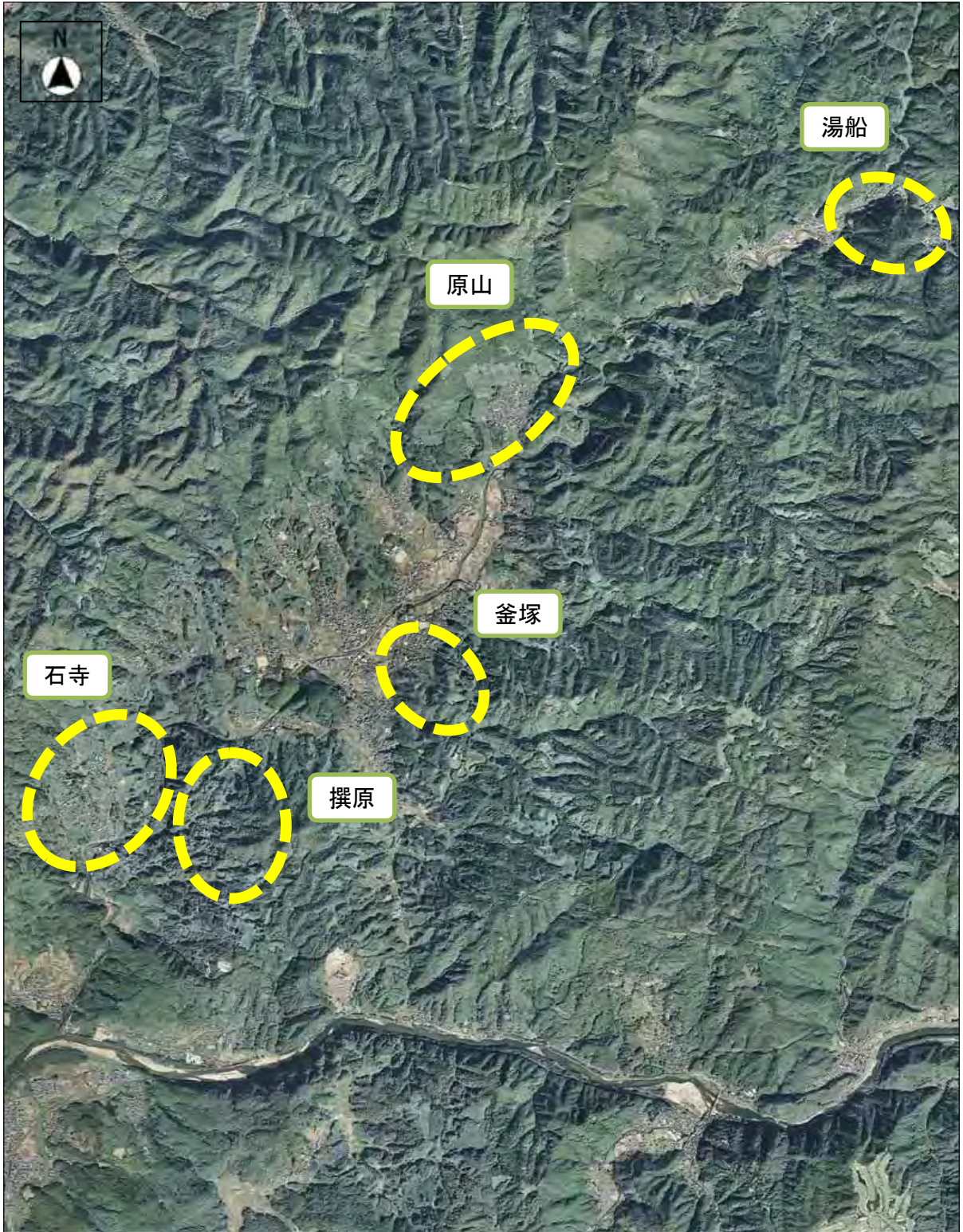


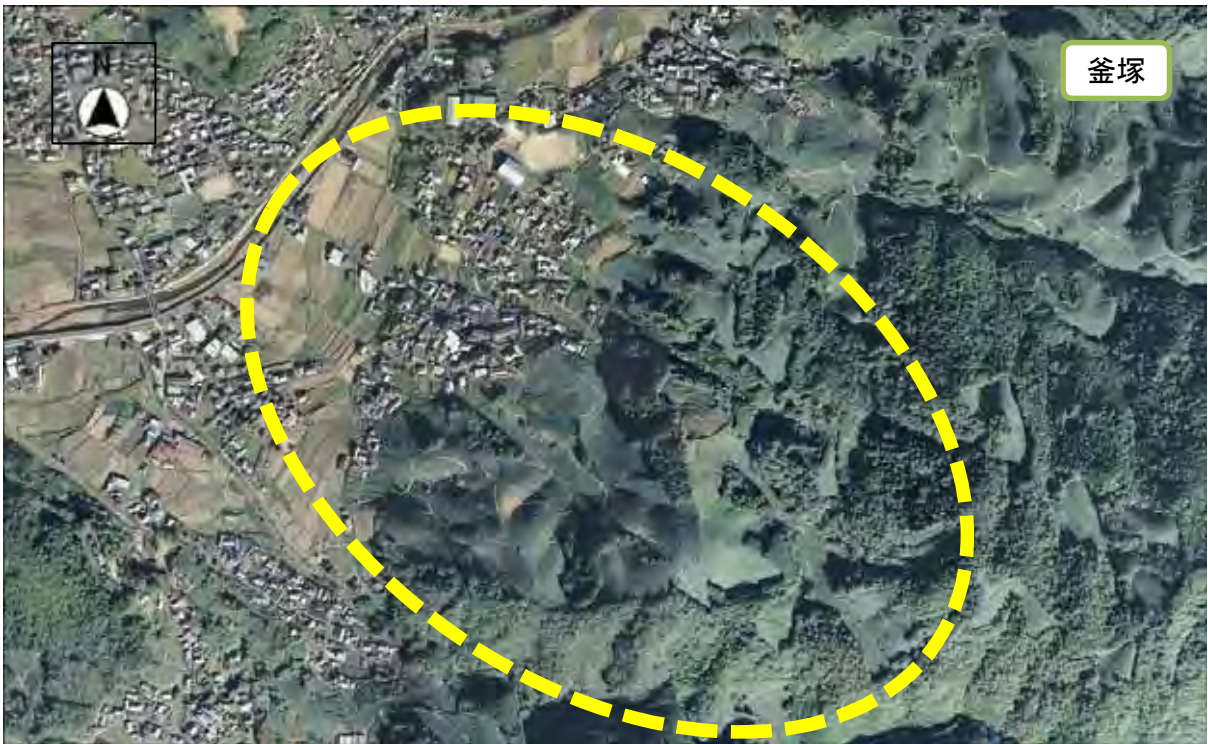
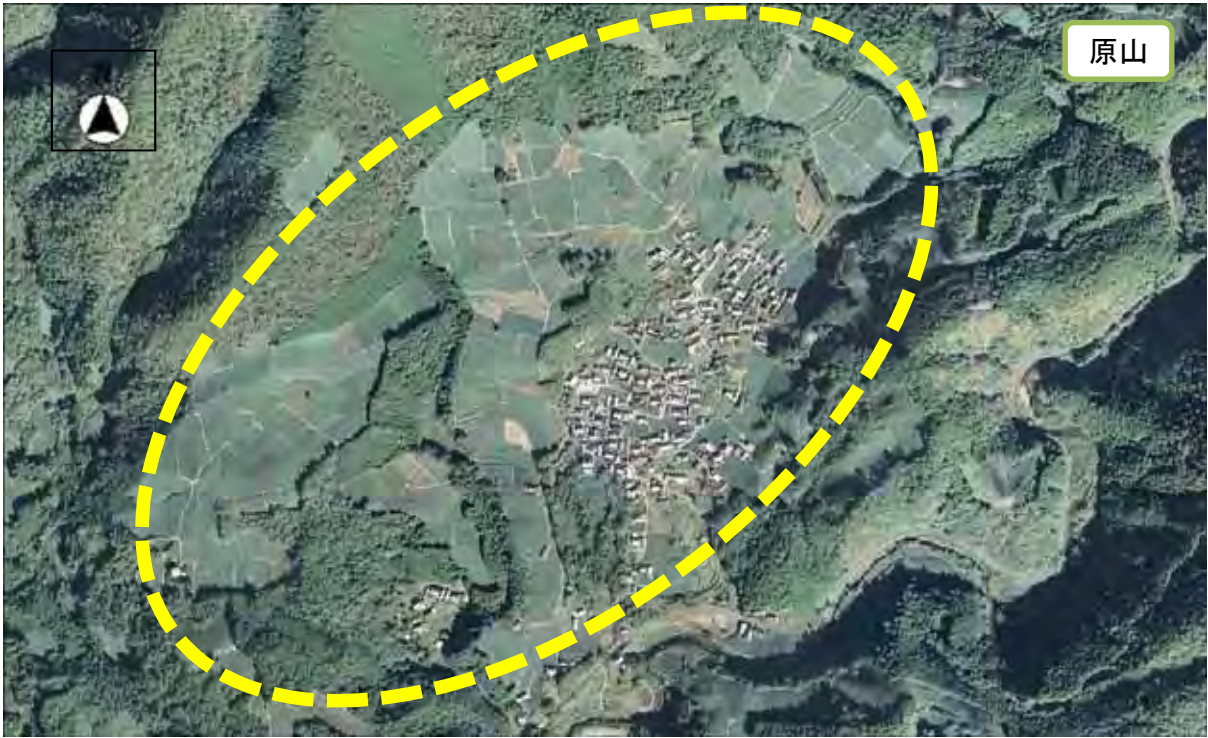


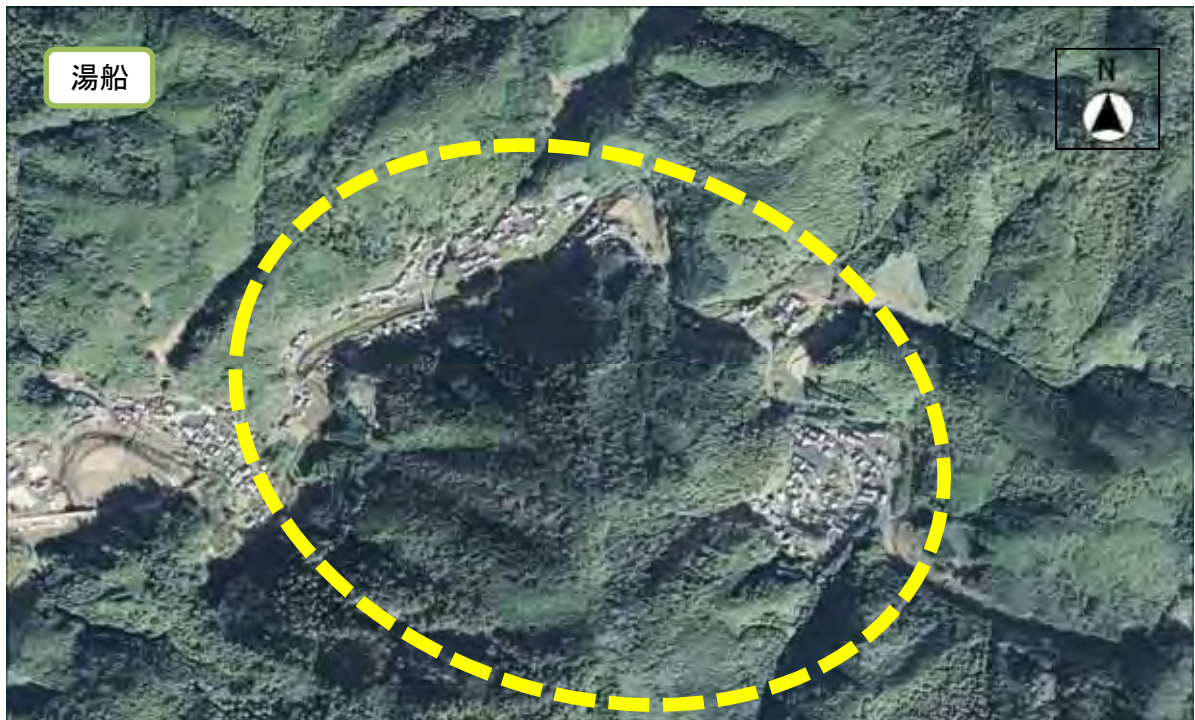
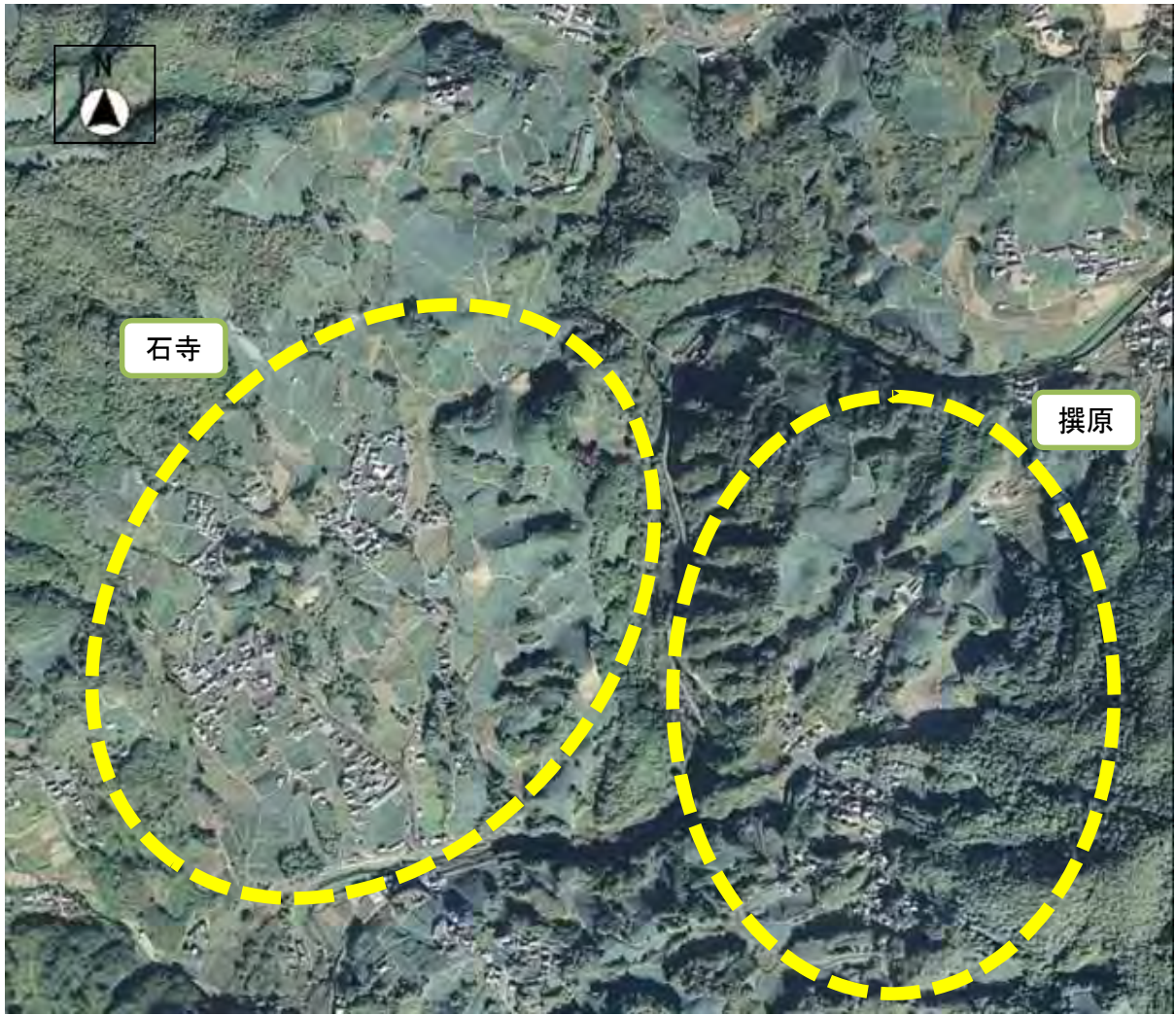


和東町域の宇治茶生産の景観(原山、釜塚、石寺、撰原、湯船)









宇治田原町域の宇治茶生産の景観(湯屋谷、奥山田、郷之口)

湯屋谷

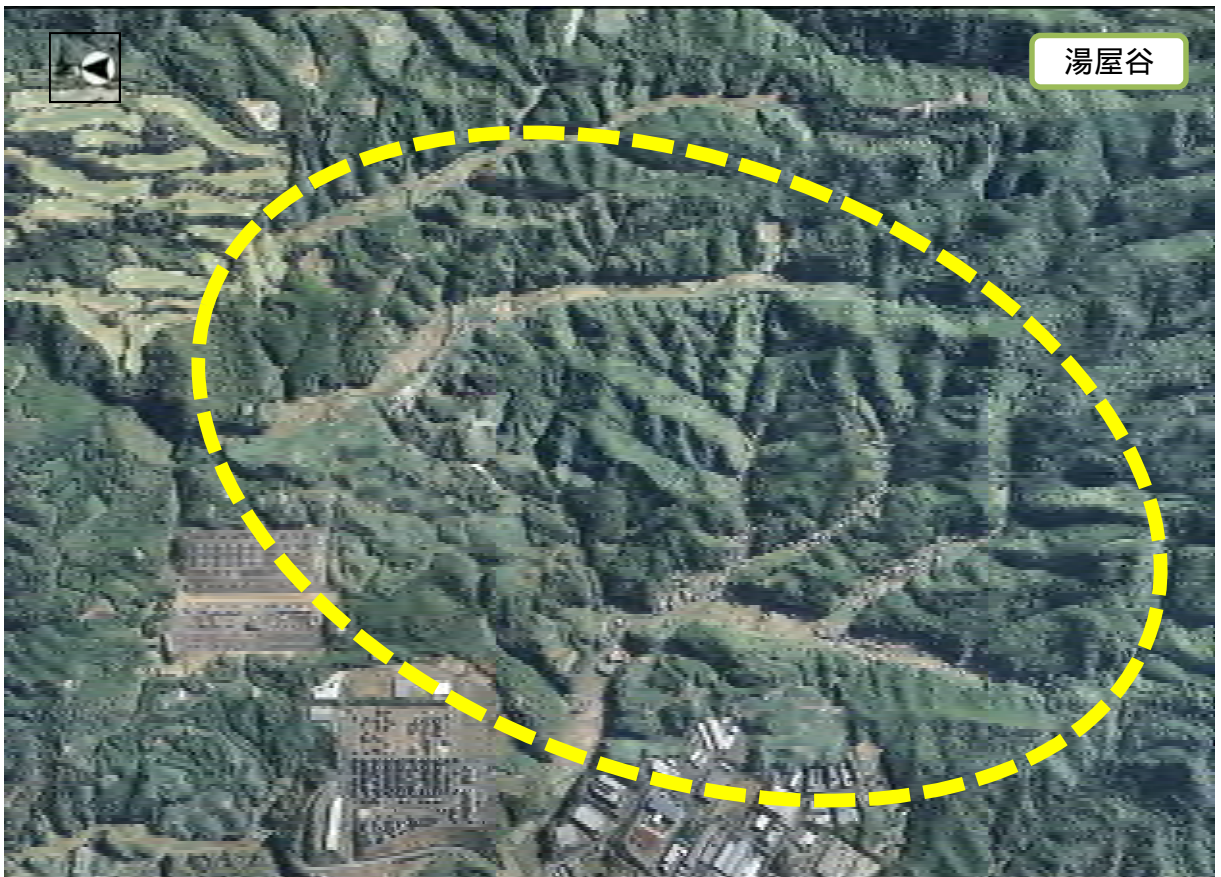


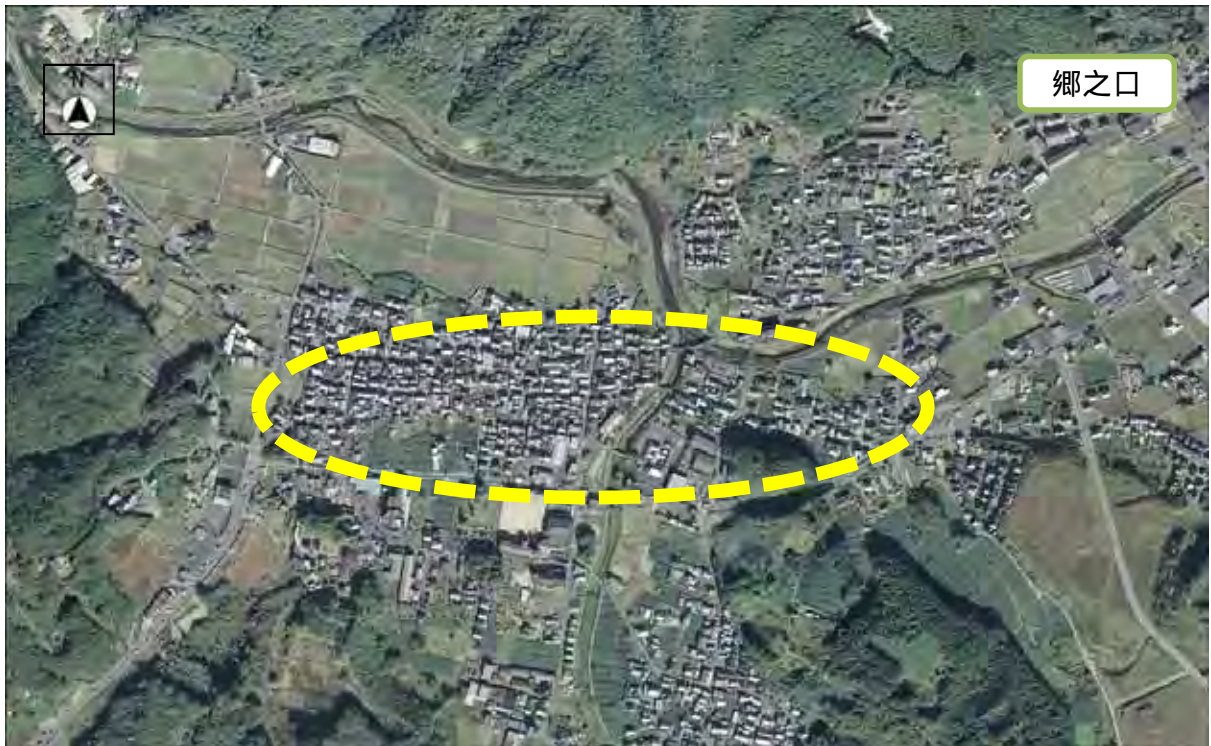
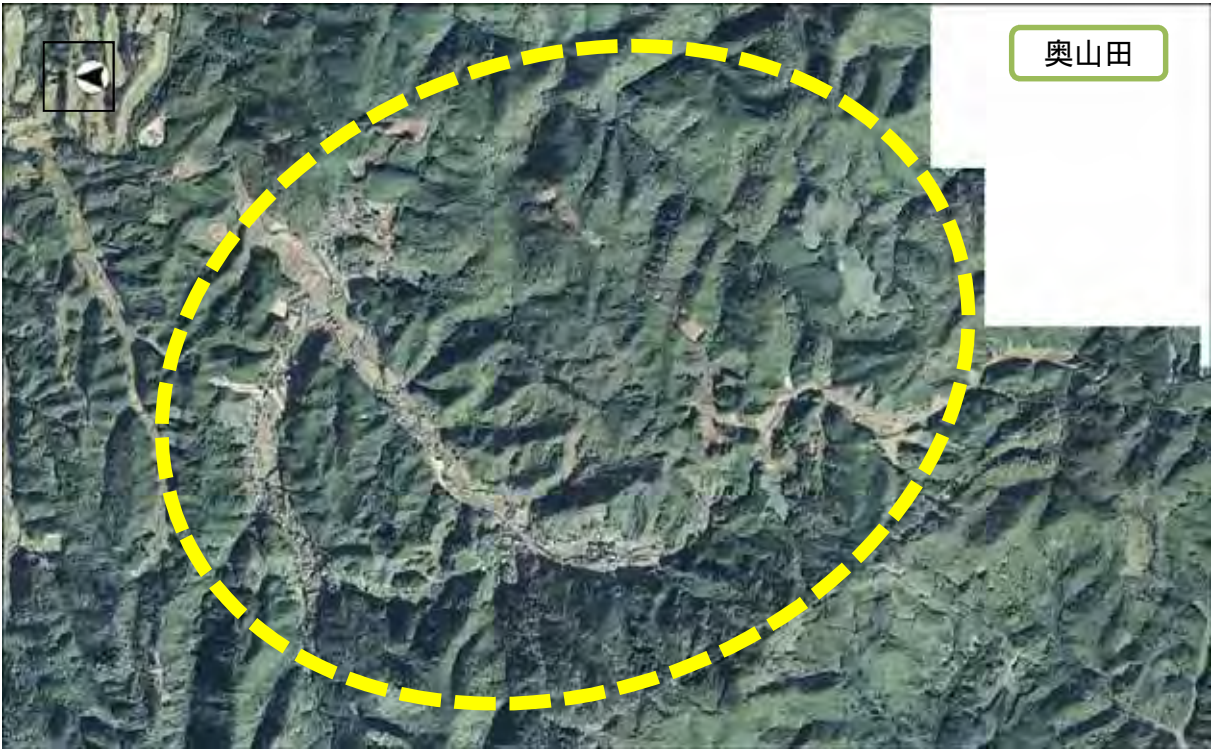
奥山田



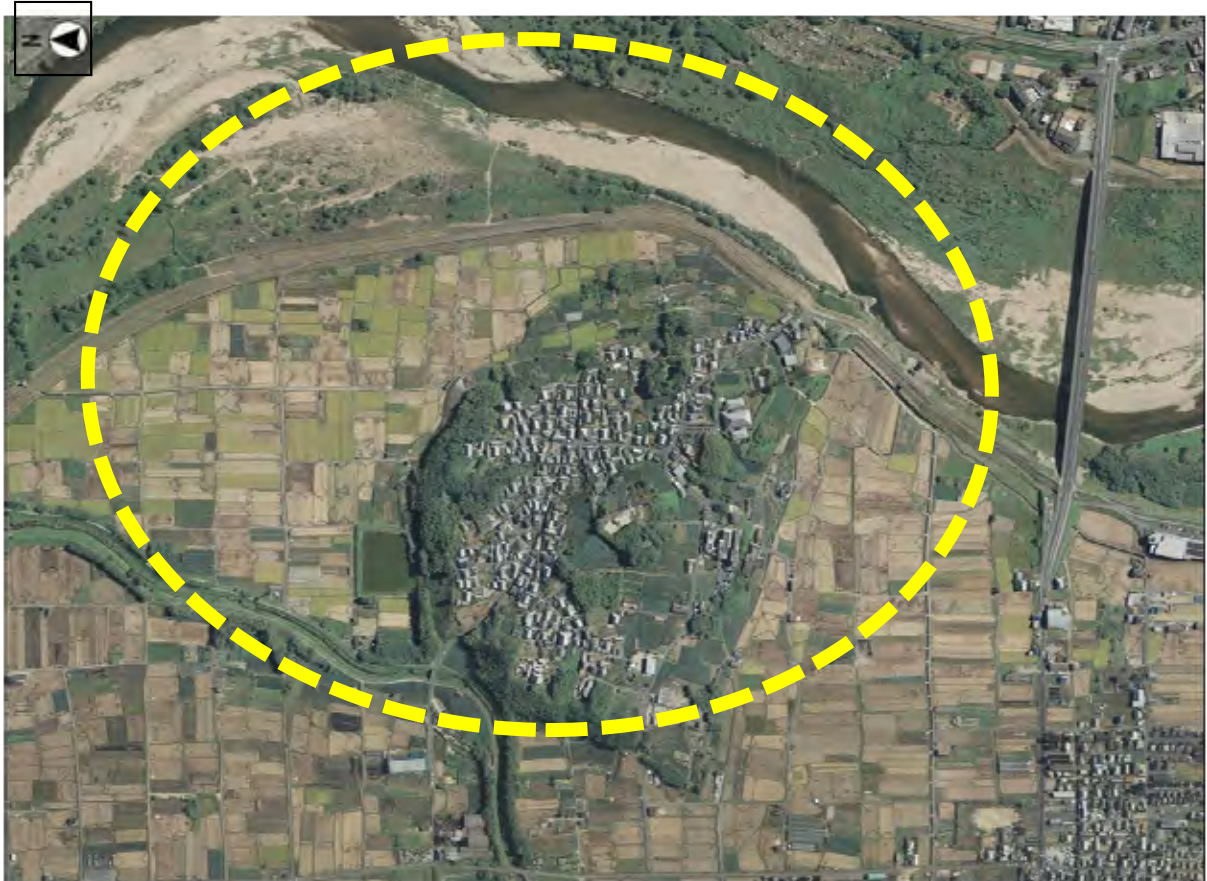
郷之口



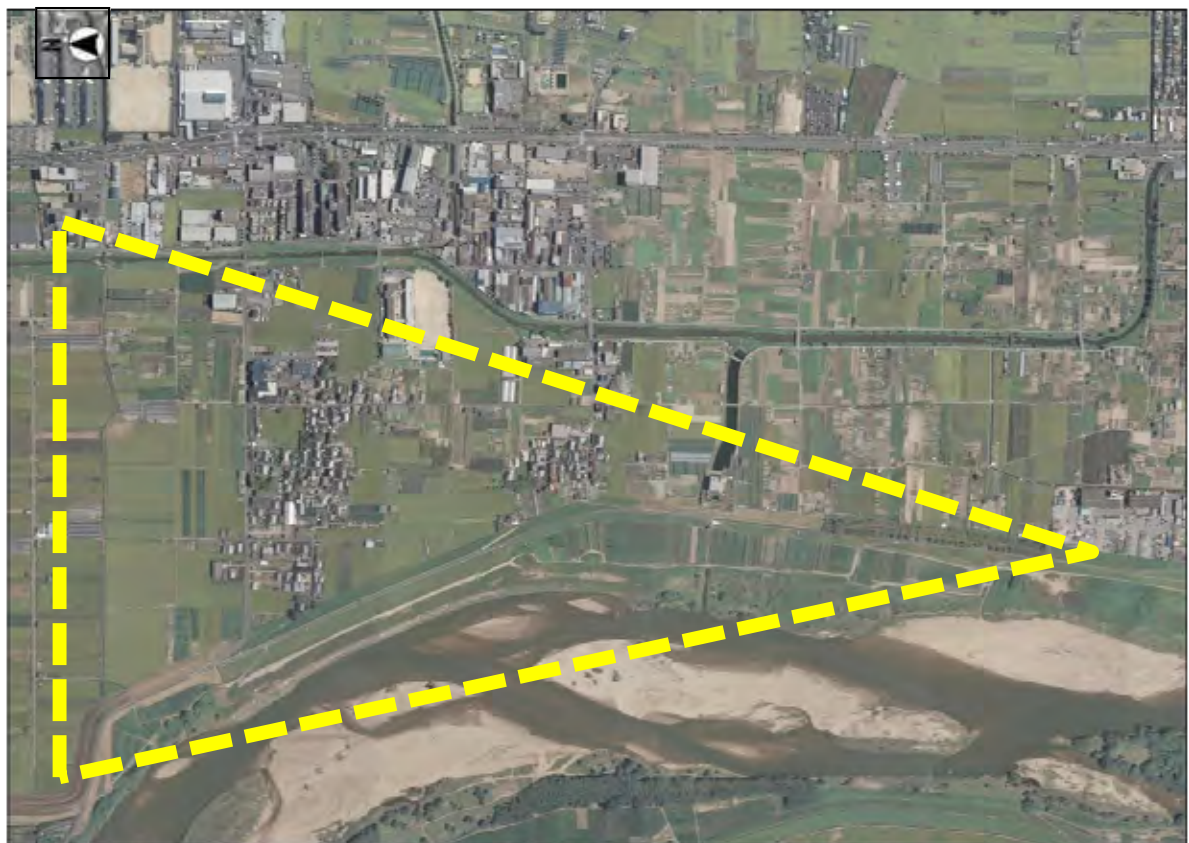




京田辺市域の宇治茶生産の景観(飯岡)

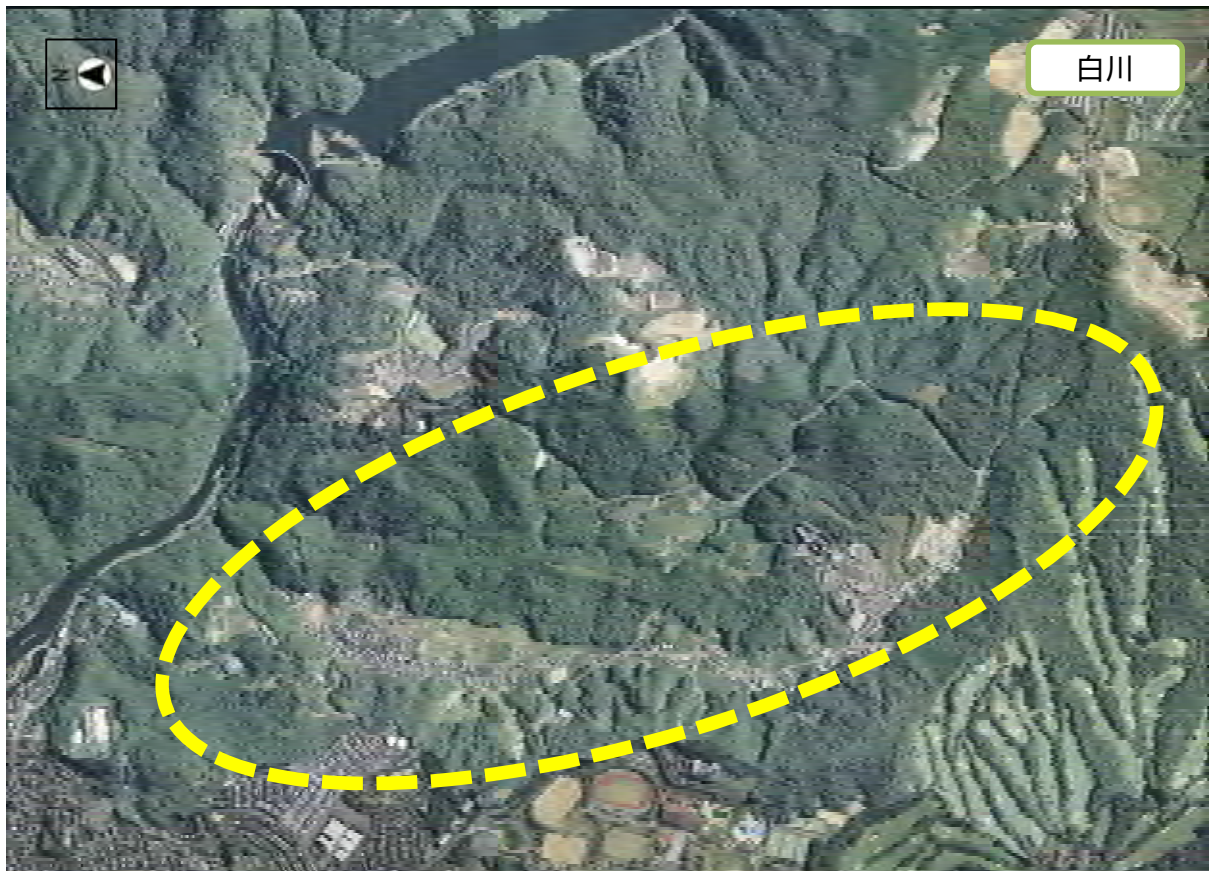
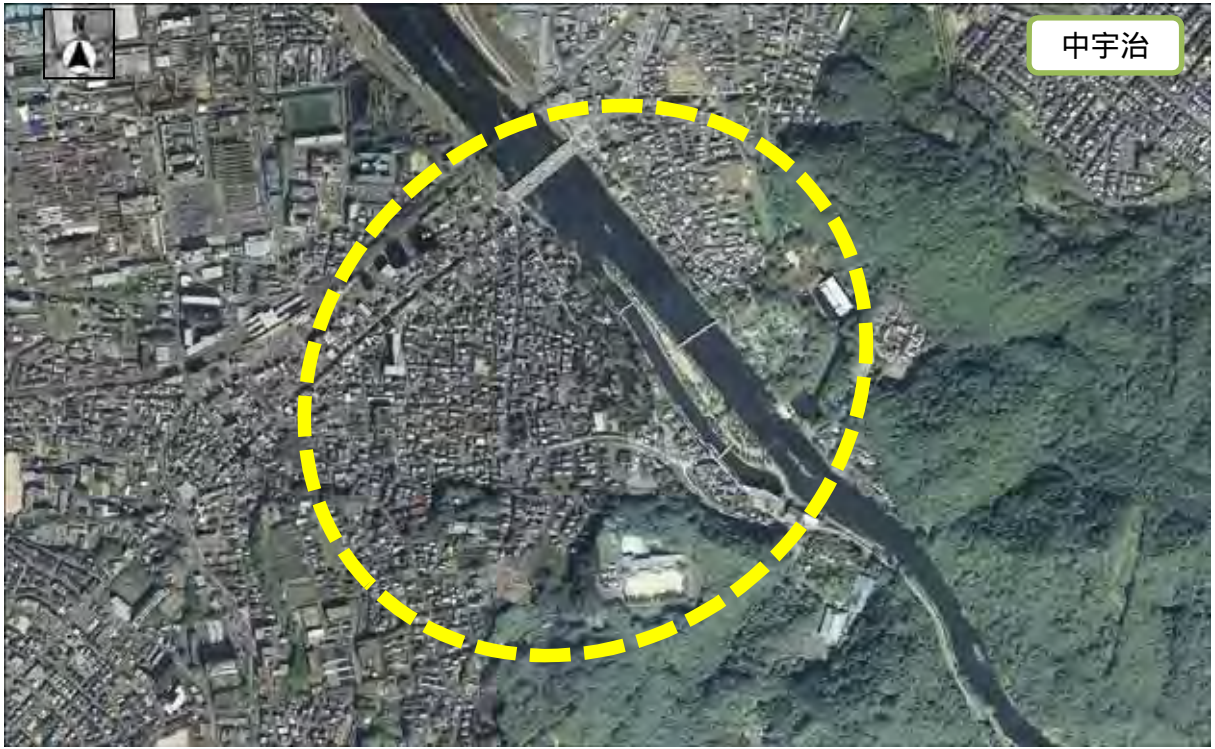


城陽市域の宇治茶生産の景観(上津屋)

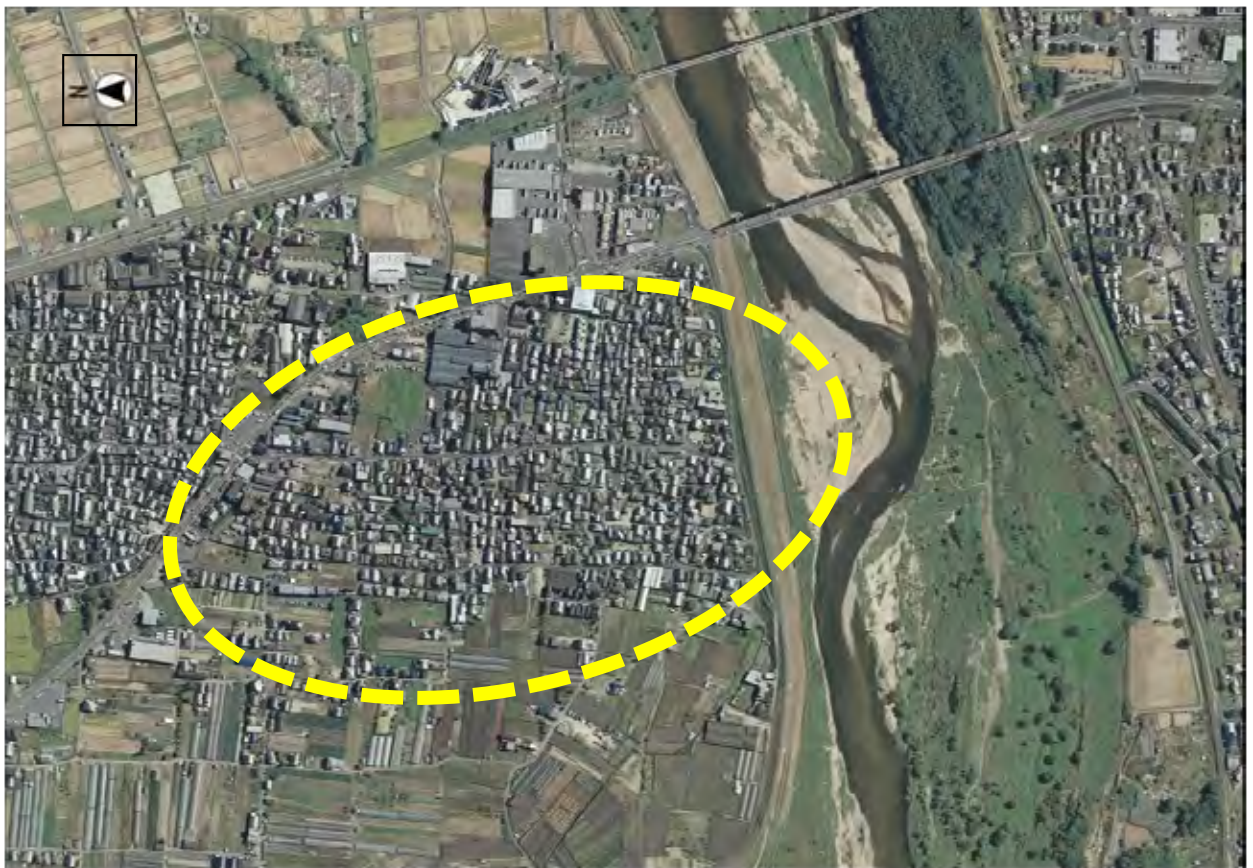


宇治市域の宇治茶生産の景観(中宇治、白川)





木津川市域の宇治茶生産の景観(上狛)



(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

1) 本資産は、宇治茶生産の栽培、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生き続けている文化的景観である。

このことから、保存管理計画については、文化財保護法による重要文化的景観の保存計画策定を基本とする。現在、個別構成資産には、重要文化的景観選定1件が含まれる。

重要文化的景観の未選定の構成資産については、現在調査を進めており、条件の整ったものから順次選定に向けた手続きを進めていく方針である。

保存管理計画の策定にあたっては、関係市町村が策定することとし、策定の段階では、文化庁および宇治茶生産の景観アドバイザーボードによる専門的見地からの助言・指導を受けることとする。

2) 宇治茶に関連のある大学研究者や茶業関係者、企業、NPOなど多彩なメンバーが宇治茶世界文化遺産登録推進プラットフォームに結集して、日本茶のふるさと「宇治茶生産の景観」の維持・活用戦略について以下の点について検討を行った。

- 1 日本茶のふるさと「宇治茶生産の景観」を維持するための戦略
- 2 世界文化遺産を目指すための「宇治茶のブランド価値発信」戦略
- 3 宇治茶生産の景観と宇治茶ファンを結ぶ「感動と共感の場づくり」戦略

今後、茶農家の営農活動が維持され、結果として、文化的な景観も保全されるよう振興策を多方面から実施していく。

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

本資産は、資産の範囲が広域で複数の自治体に展開していることから、今後、文化庁の指導、助言を得ながら、日本茶のふるさと「宇治茶生産の景観」広域調整会議等で関係市町村等が緊密に連携して、以下の点についてまとめた包括的な保存管理計画の策定を行う。

なお、同計画の策定にあたっては、既に設置している宇治茶生産の景観アドバイザーボードによる専門的見地からの助言・指導を受けることとする。

- 1 文化的景観の位置及び範囲
- 2 文化的景観の保存修景に関する基本方針
- 3 文化的景観の保存修景に配慮した土地利用等に関する事項
- 4 文化的景観を保存修景するために必要な体制に関する事項等

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

本資産における資産と一体をなす周辺環境の範囲及び保全措置については、個別構成要素ごとにそれぞれの特徴、整備状況及び周辺環境等に応じて適切に対応することが必要である。そこで、景観法に基づく景観計画の策定や景観条例等の制定において、資産と一体をなす周辺環境について積極的な保全措置を図るものとする。

具体的には、重要文化的景観の未選定の関係市町村については、条件の整ったものから景観法に基づく景観計画等の手続きについて順次進めていく方針である。

また、構成資産の保護に係る周辺環境保全の重要性について、住民の認識を得ることを目的に、日本茶のふるさと「宇治茶生産の景観」の顕著な普遍的価値を理解するためのワークショップ等の啓発活動を積極的に実施する。

(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

- ・適用種別 遺跡（文化的景観）
- ・該当する登録基準

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】

緑茶が中国から日本に伝えられて以降、京都府南部の山城地域では栽培・製法・加工において独自の工夫をこらし、緑茶を進化させてきた。当地域では、「抹茶」、「玉露」、「煎茶」といった多様な茶種の生産が行われており、それらの栽培法や加工法を反映した多様な茶園と茶生産に適合した施設を含む集落や地の利を活かした茶問屋の町並みを見ることが出来る。

本資産は、「緑茶生産の伝統と革新の歴史」を最も良く表しており、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を物語る上で、他に例を見ない重要な遺産である。

評価基準 iv

【歴史上の重要な段階を物語る景観の類型】

京都府南部の山城地域では、茶の湯に使用される「抹茶」、今日広く飲まれている「煎茶」、高級茶として世界的に知られる「玉露」の生産法が開発され、宇治から日本全国へ広がった。現代の日本茶はいずれも宇治茶を源流とするものと言える。

本資産は、比較的小規模ながら、「抹茶」、「玉露」、「煎茶」の栽培に対応した覆下茶園や山なり開墾と呼ばれる独特な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の集合であり、「日本茶生産の景観の類型」を最も良く代表している。

評価基準 v

【ある文化を特徴づける土地利用形態の見本】

京都府南部の山城地域では、栽培・製法・加工という緑茶生産技術の革新の歴史が繰り返され、その結果、茶の生産地は平地のみならず丘陵や傾斜地、河川敷にも広がった。

本資産は、多様な土地を利用した茶園と茶生産に適合した施設を含む集落、水運利用など地の利を活かした茶問屋の町並みなど「日本茶生産を特徴づける土地利用」を良く示している。

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】

約 500 年前にはじまり京都を中心に展開された「茶の湯」は、今日、日本を代表する伝統文化として国際的にも広く知られ、「顕著な普遍的意義を有する伝統、思想、芸術」に該当する。茶の湯で飲用される「抹茶」は、16 世紀後期から 19 世紀後期まで宇治茶師のみ生産が認められていた。また、茶の湯を大成した千利休も宇治で生産された「抹茶」を第一とするなど、「宇治茶は「茶の湯」を支え続けてきた」。今日でも、茶の湯に使用される「抹茶」のほとんどは京都府南部の山城地域で生産されている。

また、「煎茶」「玉露」の中心的生产地として「煎茶道」を支え続け、さらに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」を発信し、一般に広めるなど、「国民諸階層を対象とした喫茶文化の形成に大きく寄与」している。

② 真実性／完全性の証明

京都府南部の山城地域に残されている宇治茶生産の景観は、良好に現存する。また、様々な時代の文書や絵図など多数の典拠となる資料によって、蒸製の緑茶である日本茶の生産技術の価値や変遷を証明することができる。周辺環境とともに資産の真実性は極めて良好に保存されている。

また、本資産は、宇治茶生産の景観の OUV (outstanding universal value 「顕著な普遍的価値」) を表象する適切な範囲を有している。その範囲内に、宇治茶生産の栽培、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生き続けており、資産の完全性が保たれている。現時点においては、構成要素の大半は未指定の文化財であるが、今後の指定、選定により、この完全性が担保できるよう適切な措置を講ずる。

③ 類似遺産との比較

(1) 世界文化遺産に登録されている農業関連の文化的景観との比較

ぶどう (ワイン)、リュウゼツラン (テキーラ)、コーヒー等に関係するものであり、「茶」に焦点を当てたものはない。

名 称	作 目
サン・テミリオン地域 (フランス：1999 年登録)	ぶどう (ワイン)
アルト・ドウロ・ワイン生産地域 (ポルトガル：2001 年登録)	ぶどう (ワイン)
トカイワイン産地の歴史的文化的景観 (ハンガリー：2002 年登録)	ぶどう (ワイン)
ピーコ島のブドウ園文化の景観 (ポルトガル：2004 年登録)	ぶどう (ワイン)
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 年登録)	リュウゼツラン (テキーラ)
キーバ南東部のコーヒー農園発祥地の景観 (キューバ：2000 年登録)	コーヒー

(2) 茶畑等が存在する世界遺産や暫定一覧表登録資産との比較

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ものではなく、茶園をテーマとしているものは暫定一覧表に登録されているプーアル茶の茶園のみである。これらはもっとも古い歴史をもっている蒸製の緑茶に焦点を当てたものではない。また、中国においても喫茶や茶芸といった茶文化が発展したが、日本で発展し、今日世界的に広く知られている「茶の湯」文化との関連を強く示すものはない。

名 称	茶畑の概要
<small>こうざん</small> 黄山 (中国：1990 年登録、複合遺産) ※毛峰茶 (もうほうちゃ：緑茶 (釜炒))	<small>あんきしょう</small> <small>せつこうしょう</small> 安徽省と浙江省の境に位置する山系である黄山 (1,864m) では、宋代から緑茶の毛峰茶が生産され、清代に皇帝への貢茶となった。 世界遺産の価値を構成するものではないが、当時の茶畑が松谷庵 (標高 1,200m) などにわずかに残っている。 現在の主生産地は山麓部の丘陵地 (標高 300m) で約 1,200 平方キロの茶園が広がる。黄山市から 30 キロほど離れた雄村に茶農家が集中する。
<small>ろうざん</small> 廬山国立公園 (中国：1996 年登録、文化的景観) 「廬山雲霧茶の茶園」 ※廬山雲霧茶 (ろうざんうんむちゃ：緑茶 (釜炒))	<small>こうせいしょう</small> 江西省北部の山岳地で生産される緑茶の茶園。世界遺産の価値を構成するものではない。

<p>ぶいさん 武夷山</p> <p>(中国：1999年登録、複合遺産) 「武夷岩茶の茶園、古木」</p> <p>※武夷岩茶 (ぶいがんちゃ：青茶(烏龍茶))</p>	<p>ふっけんしやう 福建省。世界遺産の価値を構成するものではない。</p> <p>唐代から皇帝に献上する固形緑茶が作られ、1301年には皇帝直轄の御茶園が造られた。16世紀まで皇帝に供する茶の生産が行われた。明代末に「烏龍茶」の製法が考案され、一部ヨーロッパに輸出されたものが輸送途中に発酵して紅茶となった。</p> <p>岩肌に生える明代の茶樹が残っており、管理人を常駐し保護している。</p> <p>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、当時を伝える要素は断片的に残っているのみ。</p> <p>品質を保つため、茶摘みが年1回に制限されている。</p>
<p>さいいこ こうしゅう 西湖と杭州の文化的景観</p> <p>(中国：2011年登録、文化的景観) 「龍井茶の茶園」</p> <p>※龍井茶 (ロンジン茶：緑茶(釜炒))</p>	<p>せつこうしやう 浙江省の大都市 杭州 市 (宋西が留学していた南宋の都 臨安) にある西湖湖岸の山麓 (標高400m程度) に広がる茶園と茶農家集落。中国緑茶の最高峰といわれる龍井茶の産地 (約240ha) である。杭州は、中国でも茶館の数が多いことで知られ、西湖を眺めながら中国茶をたのしむ文化が残っており、中国唯一の茶に関する総合博物館である中国茶葉博物館がある。</p> <p>世界遺産の構成要素として推薦されたが、イコモスが西湖の世界文化遺産推薦のストーリーとの関連が薄いと判断したため、世界遺産の構成要素とはならなかった。</p>
<p>ふーある 普洱の古茶園</p> <p>(中国：2013年暫定一覧表登載) ※普洱茶 (プーアル茶：黒茶)</p>	<p>ふっけんしやう 福建省の森林地帯 (標高1,250m～1,550m) に分布する1800年間の歴史を有する古茶園。樹齢1400年のものを含む、平均樹齢200年のチャノキが113万本残っている。森林の中の茶園と集落が独特の景観を形成している。また、「茶祖」や「茶精の木」に対する信仰、儀礼が残っている。</p>

(3) 国内の類似資産との比較

日本茶の発展は、宇治茶を源流とするものであり、宇治から全国へと大きく広がり現在に至っている。京都府南部の山城地域は、「抹茶」、「玉露」、「煎茶」の栽培に対応した異なる茶園景観の集合している点において、茶生産の景観を最も良く「代表」している。

荒茶生産量

単位：t

		京 都	静 岡	愛 知	三 重	福 岡	鹿 児 島
明治 16年	玉露	82.2	1.5	3.2	2.3	9.4	—
	てん茶(抹茶)	12.9	0.2	0.1	—	—	—
	普通煎茶	1,143.3	2,302.1	128.0	1,536.3	16.1	435.5

※出典：茶業累年統計表(農林水産省)

単位：t

		京 都	静 岡	愛 知	三 重	福 岡	鹿 児 島
平成 24年	玉露	143	10	0	5	87	—
	かぶせ茶	191	180	10	1,585	344	206
	てん茶(抹茶)	813	—	478	10	33	—
	煎茶	919	24,000	143	3,500	1,833	17,500

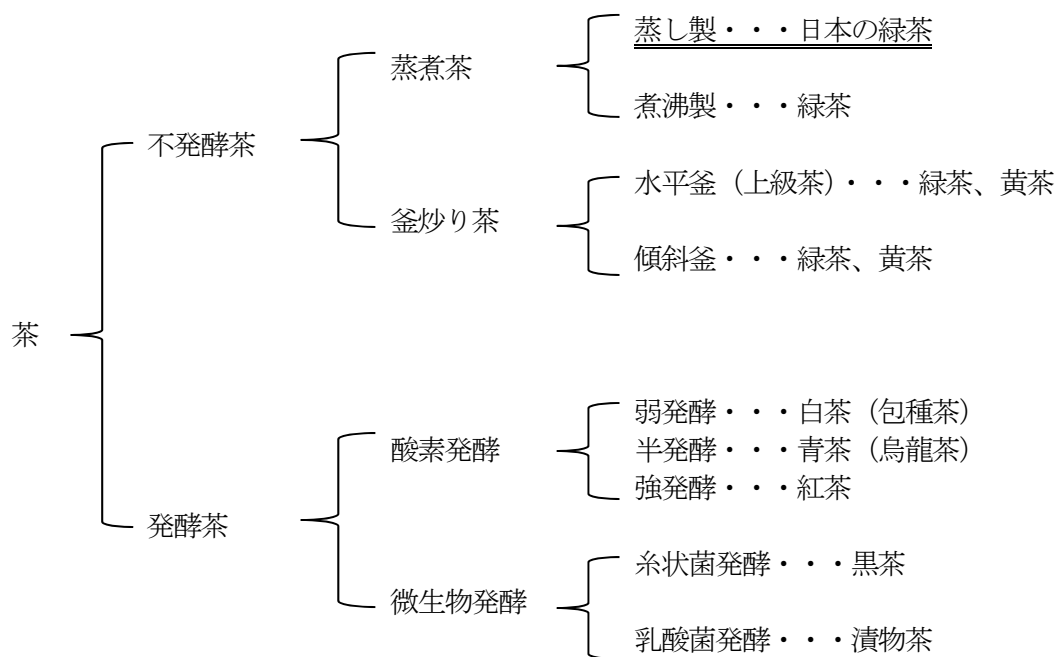
※出典：茶関係資料(公益社団法人日本茶業中央会：平成25年6月)

(参考資料)

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)	<p>唐から煎茶法(煮茶法)が伝わる 【お茶を煮出して飲む文化】</p> <p>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】)</p> <p>平安京大内裏茶園の茶を宮廷法会「季御読経」で使用。</p>
鎌倉時代 (1185年～1333年)	<p>宋から点茶法が伝わる 【お茶をお湯にとかして飲む文化】</p> <p>梅尾で茶の栽培開始</p> <p>宇治で茶の栽培開始</p>
南北朝時代 (1334年～1392年)	<p>1343 闘茶(茶かぶき)が流行</p>
室町時代 (1393年～1573年)	<p>1476頃 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</p> <p>「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、常により商品を開発】</p> <p>16世紀初 茶の湯の登場</p> <p>16世紀後半 宇治七名園の成立</p> <p>覆下茶園の出現(宇治市)</p> <p>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</p> <p style="text-align: center;">日本特有の抹茶の出現</p>
安土桃山時代 (1573年頃～1603年)	<p>1577 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</p> <p>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</p> <p>1587 豊臣秀吉 京都北野で大茶会を催す</p> <p>茶の湯の大成(千利休)</p>
江戸時代 初期(1603年～1691年)	<p>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】</p> <p>1654 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】</p> <p>1690 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</p>
中期(1692年～1779年)	<p>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】</p> <p>1738 宇治製法(青製煎茶製法)を発明(宇治田原町)</p> <p>江戸で煎茶 大流行</p> <p>幕末までに、全国に宇治製法が普及する</p> <p style="text-align: center;">煎茶の出現</p>
後期(1780年～1867年)	<p>茶園造成が行われるなど煎茶の産地が広がる</p> <p>1835 玉露を開発(宇治市)</p> <p>覆下栽培が木津川沿いの河川敷や丘陵にも拡大</p> <p>1859 横浜開港(日本茶輸出が始まる)</p> <p>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。</p> <p>1867 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】</p> <p style="text-align: center;">玉露の出現</p>
明治時代 (1868年～1912年)	<p>山なり茶園の開墾(煎茶の生産体制の強化)</p> <p>女子教育の一環に茶道が取り入れられる</p> <p>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</p>

発酵の程度による中国茶の分類



※出典：茶大百科 I（農山漁村文化協会：2008年3月）

中国茶の変遷

時代	用途	茶の種類
春秋前期（～BC770）	祭礼品	
春秋後期～西漢初期（BC600～BC200）	野菜・惣菜	
西漢初期～西漢後期（BC200～BC100）	薬用	固形茶
西漢後期～三国（BC100～AD260）	宮廷・貴族飲料	
西晋～随（260～600）	普遍的飲料	
唐、宋（618～1271）	一日も欠かすことのできない飲料	
元（1271～1368）	宋代の飲み方の継承	
明（14C～17C）	茶葉を急須で淹れるのが一般化 さまざまな種類の茶の誕生	散茶
清（17C～1911）	輸出品として緑茶→烏龍茶→紅茶と変化 イギリスの影響を強く受けた	

注) 唐代の固形茶：運搬の利便性が高く保存のきく固形の餅茶という緑茶であり、茶葉を蒸してからさまざまな手を加えて固形茶にしていた。

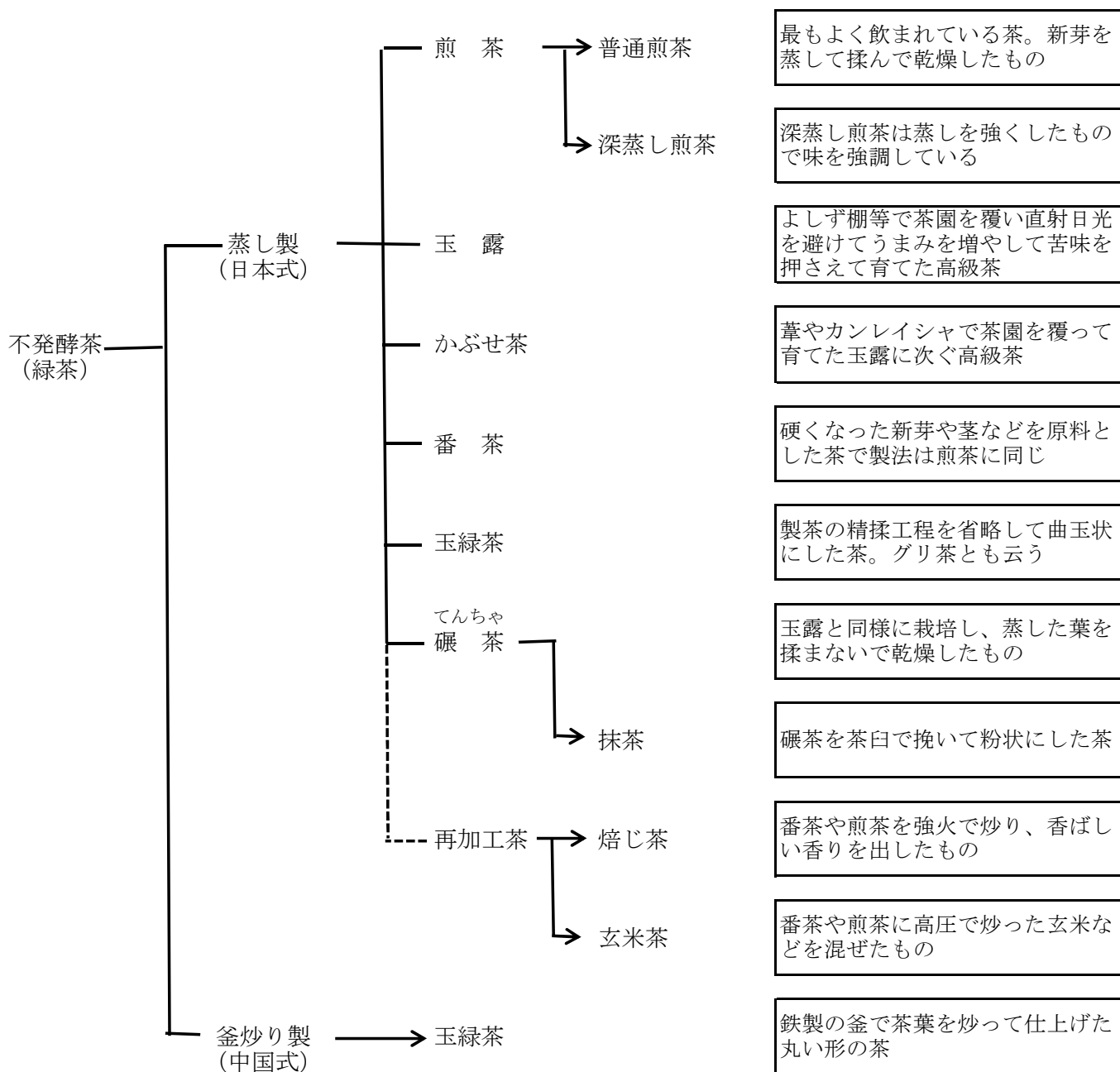
※出典：茶大百科 I（農山漁村文化協会：2008年3月）

茶の淹れ方の変遷

時代	名称	淹れ方
唐	投茶	沸騰水に塩を添加後攪拌してから茶葉を入れ火を止めて上澄み液を飲む
宋	点茶	茶碗をあたためて茶葉を入れ湯を入れて攪拌してから飲む
明	泡茶	急須をあたためてから茶葉を入れ抽出して飲む
清	功夫茶冲泡茶	急須をあたためてたっぶりの茶葉を使っていねいに淹れて楽しむ

※出典：茶大百科 I（農山漁村文化協会：2008年3月）

茶の種類(分類)



最もよく飲まれている茶。新芽を蒸して揉んで乾燥したもの

深蒸し煎茶は蒸しを強くしたもので味を強調している

よしず棚等で茶園を覆い直射日光を避けてうまみを増やして苦味を押さえて育てた高級茶

葎やカンレイシヤで茶園を覆って育てた玉露に次ぐ高級茶

硬くなった新芽や茎などを原料とした茶で製法は煎茶に同じ

製茶の精揉工程を省略して曲玉状にした茶。グリ茶とも云う

玉露と同様に栽培し、蒸した葉を揉まないで乾燥したもの

碾茶を茶臼で挽いて粉状にした茶

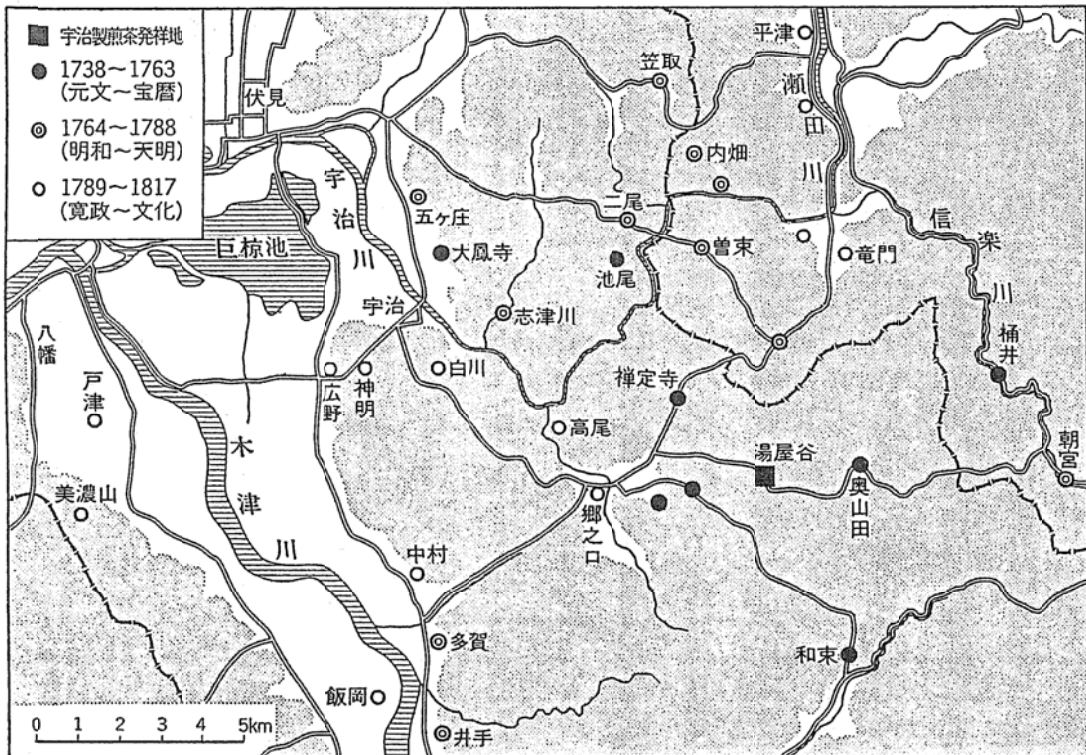
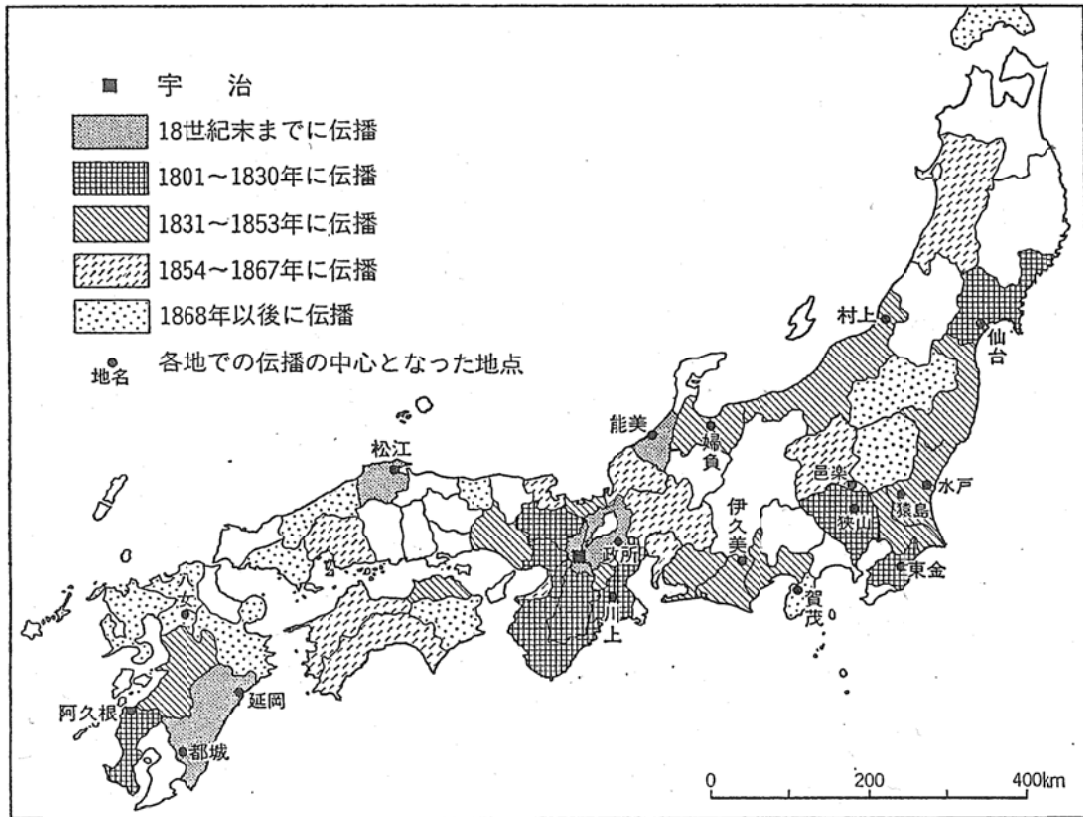
番茶や煎茶を強火で炒り、香ばしい香りを出したもの

番茶や煎茶に高圧で炒った玄米などを混ぜたもの

鉄製の釜で茶葉を炒って仕上げた丸い形の茶

※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

宇治製法の伝播



出展：宇治市史 年表

宇治製法の（手揉み）工程

機械製茶は、手揉みの工程をベースに機械化

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 3 kg を使用。葉を助炭面に擦り付けないようにかき上げ、30～40 cm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



蒸機

粗揉

揉捻

中揉

精揉

製茶圖（明治末頃 京都府茶業會議所）

其壹 播種、株耕、施肥、間耘、日覆



其貳 摘芽、剪枝、中打、撰芽、蒸芽



其參 碾茶炉点火、第一試口、碾茶炉焙茶、蔓切篩、揉焙炉場況



其四 揀簸、審査、精撰、篩分、荷造



緑茶の成分とその生体調節機能

緑茶の成分	生体調整機能
カテキン類（お茶の渋味成分）	発がん抑制作用 抗腫瘍作用 突然変異抑制作用 活性酸素の消去 抗酸化作用、老化抑制 血中コレステロール低下作用 血圧上昇抑制性作用 動脈硬化抑制作用 血小板凝集抑制作用 血糖上昇抑制作用 抗アレルギー作用 腸内細菌叢改善作用 抗肥満作用 抗菌作用(食中毒予防) 抗インフルエンザ作用 虫歯予防作用 口臭予防（脱臭作用）など
カフェイン	覚醒作用(疲労感や眠気の除去) 利尿作用、強心作用
ビタミンC	ストレス解消、かぜの予防
カロテン	発がん抑制作用
多糖類	血糖低下作用
フッ素	虫歯予防
ビタミンE	抗酸化作用、老化抑制
テアニン（アミノ酸の一種）	緑茶の旨味成分 カフェインとの拮抗作用（リラックス作用） 抗肥満作用

※出典；新版「茶の機能」（農山漁村文化協会：2013年11月）