

写

日本茶・宇治茶の
世界文化遺産登録可能性
検討委員会の提案について

平成24年5月25日

日本茶・宇治茶の世界文化遺産登録可能性検討委員会

平成24年5

平成24年5月25日

京都府知事
山田 啓 二 様

日本茶・宇治茶の世界文化遺産登録可能性検討委員会
委員長 金田 章 裕

日本茶・宇治茶の世界文化遺産登録可能性検討委員会の提案について

日本茶・宇治茶の世界文化遺産登録可能性検討委員会（以下「委員会」という。）では、昨年7月の第1回委員会において調査研究部会を設置し検討を進めてきたところですが、このたび、同部会で作成された提案書素案に基づき、日本茶・宇治茶の世界文化遺産登録の可能性について検討を行いました。

その結果、本委員会といたしましては、現時点での提案のコンセプトを別添のとおり取りまとめるとともに、今後の進め方について下記のとおりとすることを提案いたします。

記

1 日本茶・宇治茶の世界文化遺産登録について

- ・ 次の3つの選択肢を視野に世界文化遺産の登録を目指す。
 - ① 世界文化遺産として提案
 - ② 世界文化遺産と無形文化遺産（茶道）が融合した新しい世界遺産の概念を提案
 - ③ 「古都京都の文化財」として追加提案
- ・ 提案のコンセプトについては、世界文化遺産としての価値（顕著な普遍的価値：真実性、完全性）をより鮮明に表すため、世界の中の位置づけ、日本の中の位置づけについて、ブラッシュアップを図る。
- ・ 構成資産については、引き続き検討を進める。

2 提案のコンセプト

日本茶文化の代表的資産群～宇治茶と喫茶文化の発祥と継承の地～

京都・宇治・山城は、日本の茶文化の展開に応じた茶室・茶席や茶畑、茶問屋などの代表例が優良な状態で揃って残っている稀有な地域であり、日本の茶文化を生み、支え、育んできた「日本の喫茶文化の発祥と継承の地」である。

3 委員会の名称について

名称を「日本茶・宇治茶の世界文化遺産登録検討委員会」又は「日本茶・宇治茶の世界文化遺産登録推進委員会」と変更する。

(可能性検討委員会等の開催状況)

平成23年

7月22日 可能性検討委員会(第1回)
9月30日 可能性検討委員会調査研究部会(第1回)
10月18日 建築・庭園等チーム会議
10月24日 生産・加工・流通チーム会議
11月1日 建築・庭園等チーム会議
11月8日 建築・庭園等チーム会議
11月11日 山城管内現地調査
11月21日 可能性検討委員会調査研究部会(第2回)

平成24年

1月10日 歴史・文化的景観チーム会議・チームリーダー会議
2月3日 可能性検討委員会調査研究部会(第3回)
3月23日 可能性検討委員会(第2回)

(可能性検討委員会委員)

委員長	金田 章裕	人間文化研究機構機構長、京都大学名誉教授
	岡田 保良	国士舘大学教授
	小西 茂毅	静岡大学名誉教授
	下岡 久五郎	京都府茶業会議所専務理事
	杉本 貞雄	京都府茶業会議所会頭
	関根 秀治	平安女学院大学客員教授、裏千家事務総長
	日向 進	京都美術工芸大学教授
	村井 康彦	滋賀県立大学名誉教授
	吉村 亨	京都学園大学教授
	太田 昇	京都府副知事
	井上 元	京都府山城広域振興局長
	塚本 稔	京都市副市長
	久保田 勇	宇治市長
	橋本 昭男	城陽市長
	堀口 文昭	八幡市長
	石井 明三	京田辺市長
	河井 規子	木津川市長
	江下 傳明	大山崎町長
	奥田 光治	宇治田原町長
	松本 勇	笠置町長
	堀 忠雄	和束町長
	手仲 圓容	南山城村長

(調査研究部会員)

歴史・文化的景観チーム	吉村 亨	京都学園大学教授
	上杉 和央	京都府立大学准教授
	鵜島 三壽	関西外国語大学准教授
	谷阪 智佳子	新鳥取県史編さん調査委員
	谷端 昭夫	裏千家学園講師
	坪内 淳仁	宇治市歴史資料館主任
	橋本 素子	京都光華女子大学非常勤講師
	矢ヶ崎 善太郎	京都工芸繊維大学准教授
	上杉 和央	京都府立大学准教授
	鵜島 三壽	関西外国語大学准教授
建築・庭園等チーム	日向 進	京都美術工芸大学教授
	福田 敏朗	前 京都府立山城郷土資料館資料課長
	寺本 益英	関西学院大学教授
生産・加工・流通チーム	林屋 和男	日本茶インストラクター協会京都府支部長
	藤井 孝夫	京都府生物資源研究センター所長

(1) 提案のコンセプト

① 資産名称・概要

名称：「日本茶文化の代表的資産群～宇治茶と喫茶文化の発祥と継承の地～」

概要：

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・唐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。その後、鎌倉時代（12世紀末）には中国・宋から茶葉を粉末にした抹茶を湯に溶かして飲む点茶法が伝わった。現在も、茶による「もてなし」の源流となる日本最古の茶礼である「四頭茶礼」が、建仁寺方丈で開催されている。

宇治における茶の生産の開始は13世紀の初めといわれ、地味と地形に恵まれ急速にさかんになった。14世紀半ばには喫茶の習慣が広がり、宇治茶は一級の贈答品とされ、茶の産地を飲み当てる遊芸「闘茶」も行われた。やがて喫茶と料理が組み合わせられ、座敷飾りや茶道具を鑑賞する「茶の湯」が登場し商人等にも広まった。

15世紀には梶尾と並び第一の産地と評価されるようになった。室町時代の宇治七名園の一つである宇治「奥の山」茶園をはじめ宇治の茶畑は、中世以降の茶畑を継承するものである。

16世紀後半、宇治で覆下栽培と呼ばれる栽培法が開発され、鮮やかで濃緑色をしたうまみの強い茶が生まれ、日本随一の評価となる。日本特有の抹茶の出現である。16世紀末には時の権力者、豊臣秀吉が「宇治郷以外の者が扱う茶を宇治茶と号して商売してはならない」と特別の保護を与えている。

千利休が16世紀に大成した「茶の湯」は、その作法だけでなく茶室、庭園と一体となって進展した。千利休は「茶の湯」に用いる茶（抹茶）は宇治茶を第一とし、その品質の維持・向上を求め、生産、流通、消費は彼の手の内であった。

「茶の湯」の舞台である茶室は、茶や料理で客をもてなすために造られる建築である。妙喜庵待庵は国内に唯一残る千利休が作ったとされる二畳の茶室である。そして千利休の茶を継承した武家による茶室として、燕庵、密庵や忘筌がある。また、千利休の息子や孫の流れをくむ三千家（表千家、裏千家、武者小路千家）の茶室や庭園も日本独自の文化である「茶の湯」を表現する資産として重要である。

17世紀初めに徳川3代将軍家光は宇治上林家に命じ、朝廷献上茶と将軍家直用の高級茶を作らせ、毎年江戸までの新茶の運搬を、御茶壺道中として制度化し約250年間続けられた。この御茶壺道中の中核を担ったのが、宇治の茶師たちであり、彼らは、茶の生産、流通からブレンドまで一貫して携わり、日本茶文化を支えた。宇治市の宇治橋

通り一帯には茶師の住宅や製茶場の街並みが残る。

江戸時代（17世紀）初めに宇治萬福寺の隠元が釜炒りの煎じ茶（揉み製）を日本に伝えた。

江戸時代中期（18世紀中期）に宇治田原町湯屋谷を中心とした茶農家では、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）が産み出された。まず、江戸で売り出され評判になり、全国各地でも好評を博した。また、開明的な開発者により宇治製法が全国の茶産地に広められ現在も日本茶の製法の主流となっている。

さらに宇治では、覆下栽培の葉を宇治製法で仕上げる玉露が生み出された。宇治市小倉地区の茶農家では、現在も、葦簀や稲わらを用いた伝統的覆下茶園（本覆茶園）の茶葉を用いて炭火を使用する焙炉で手揉み玉露が製造されている。

宇治製法で作られる煎茶や玉露を飲む茶会が京都を中心に文人たちによって広がり、煎茶専用の茶席が創造された。その一つである頼山陽の山紫水明処は、形式にとらわれない生活・接客の空間として、煎茶の用に適した明るく開放的な造りの資産である。

幕末から明治時代（19世紀）に、宇治茶は輸出産業の一翼を担って発展し、輸出振興を目指した高品位の茶の生産、供給体制を整えた。京都府山城地域では、以前から生産の行われていた和東町に加えて、篤農家達が南山城村においても一年を通しての良質茶葉生産を目指した。高低差のある山の斜面を近隣の高木による自然な日光制御機能や竹を用いた暗渠の施工により土壌水分を適切に保つ茶畑として開墾が行われ、地形を活かした「山なり開墾」と呼ばれる山城独自の優れた茶畑景観が形成された。

アメリカを中心に海外に輸出された宇治茶と日本式喫茶法が世界に広がる発信地となったのは宇治市宇治の茶商家や木津川市山城町上粕の茶問屋たちで、これらの地区の茶商家の住宅や工場、それを支えた商業施設の町並みは特有の優れた地域景観を形成している。

明治後期になると、国内市場開拓へと展開し、明治25年以降通信販売などにより、家庭に生活文化の茶を根付かせることに貢献するとともに、他産地の追従を許さない茶葉の加工・ブレンド技術を駆使して、多様で高品質な茶の生産を行い、宇治茶の名を確固たるものにした。

このように宇治茶は、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ており、京都・宇治・山城は、日本の茶文化の展開に応じた茶室・茶席や茶畑、茶問屋などの代表例が優良な状態で揃って残っている稀有な地域であり、日本の茶文化を生み、支え、育んできた「日本の喫茶文化の発祥と継承の地」である。そして、日本のみならず世界的喫茶文化の新たな展開に貢献しており、ここに集積する資産は、人類共通の貴重な宝として将来にわたって継承すべきものである。

(2) 構成資産に含まれる文化財

① 建仁寺

建仁寺は茶祖といわれ、宇治茶の源種となる茶種を中国から伝えた栄西が開いた寺院で、日本最古の茶礼という「四頭茶礼」が催される。

建仁寺は建仁2年(1202)に天台、真言、禪の三宗一致(兼学)の道場として、宋の百丈山を模して建立された。栄西は中国から茶種を持ち帰って日本において栽培と喫茶を奨励した。その後、文永2年(1265)に宋の禅僧で、建長寺開山の蘭溪道隆が入寺してから禅の作法、規矩が行われ、禅の道場となる。

建仁寺では、栄西の誕生日である4月20日に行われる「四頭茶礼」は室町時代に玄慧(?~1350)が茶礼のことを期した『喫茶往来』並びに享禄元年(1528)伊勢貞頼『宗五大草紙(そうごおおぞうし)』に記載されている茶による僧侶饗応の作法と同様の形態で行われる日本最古の茶礼が行われている。

② 利休の茶室

千利休は宇治における茶の栽培や吟味という生産面に加え、天皇家や公家・武将・上層町人たちへの供給に深く関わり、宇治茶は利休の「茶の湯」の発展の基となった。

ア) 妙喜庵待庵

国内に唯一残る千利休が作ったとされる二畳の茶室である。天王山の合戦の際に、豊臣秀吉が山崎の陣中に千利休を招き作らせたとも、京都の利休屋敷にあったものを移築したともいわれる。その後、妙喜庵に移築したといわれている。

イ) 燕庵

利休後の茶道の指導的役割を演じた武家の茶匠の一人である古田織部が、利休の草庵風茶室に新しい工夫を凝らした茶室の一つ。色紙窓や花明窓などによって綺麗さを演出した斬新な意匠をもち、相伴席を設けたことで武家社会に流行した。

ウ) 密庵

四畳半台目茶室。古田織部と並ぶ武家の茶匠である小堀遠州によって創作された、書院造のしつらいである床・棚・付書院を備えた四畳半座敷に台目構えの点前座を付加した書院風の茶室。初めは独立した茶室であったものを、後に竜光院書院に取りこんだものである。大徳寺塔頭竜光院内。

エ) 忘筌

書院の西北の一室、十二畳の広さを持つ茶室。点前座、客座、相伴席からなり、書院造の技法である面取各柱、長押、貼付壁の技法と意匠、西側の庭園との調和など小堀遠州の好みと創意が十分に発揮された書院造風の茶室の写し。大徳寺孤蓬庵内。

オ) 不審菴（表千家）

表千家は千利休の死後、子の少庵によって再興された。天明の大火後、露地や茶室が整備されるが、再び火災に遭う。表門は茶頭を務めていた紀州侯からの拝領で、利休を祀る祖堂は寛政2年（1790）に建てられた。茶室不審菴は利休の草庵の茶の特質を表現したもので、1913年の再建である。

国指定名勝の庭園は、歴代宗左家元の好みが集め上げられた茶庭で深山幽谷の趣がある。

カ) 今日庵（裏千家）

裏千家は、千利休の孫宗旦が表千家北裏に隠居所を構えたことに始まる。

裏千家住宅として重要文化財となっている一群の建物は、一畳台目の今日庵をはじめ、四畳半の又隠、棟札に天明8年（1788）とある寒雲亭等で構成される。天明の大火後、天保10年（1839）頃までに再建されたもので、歴代宗室家元の好みを反映している。

キ) 武者小路千家茶室官休庵

官休庵は、武者小路千家初代一翁宗守好みの茶室として大正15年に再建されたものである。一畳の客座と台目の点前座との間に五寸二分幅の半板を入れた独特の平面である。

③ 萬福寺

日本における煎茶道の開祖は、江戸時代初期に黄檗宗を開いた隠元隆琦である。そのため、現在でも全日本煎茶道連盟の事務局は萬福寺内に置かれ、同連盟の会長を萬福寺の管長が兼務している。また、境内には、煎茶の普及に大きな役割を果たした高遊外・売茶翁を奉る売茶堂と煎茶室「有声軒」がある。

④ 頼山陽書斎（山紫水明処）

山紫水明処は、江戸時代後期に活躍した儒学者・詩人・歴史家、頼山陽（安永9年～天保3年・1780～1832年）の書斎兼茶室として使われた建物である。

頼山陽は、当時の指折りの知識人で「茶の湯」にも精通し、親しい友人が来ると、脇に流れる鴨川の水を汲んで煎茶を入れて振る舞うなど、形式にとらわれない、自由な「茶の湯」を楽しんだという。

書斎兼茶室である山紫水明処は、形式にとらわれない生活・接客の空間として、煎茶の用に適した明るく開放的な造りとなっている。障子の明かり採りにガラスを用いたり、欄干に中国風の意匠を用いたりするなど、随所に煎茶の影響が感じられる。

⑤ 茶農家等と茶畑の景観

ア) 宇治市の茶畑景観

市街地内の空間地もしくは郊外に展開するが、とりわけ覆下園と呼ばれる茶園景観が他地域とは異なる宇治独特の景観を生み出している。

このうち、奥の山茶園は、室町時代に遡る宇治七名園の一つである。

16世紀になって、宇治では、茶園に棚を作り、葦簀や稲わらで覆って人工的に日光を遮る覆下栽培が発明された。これにより、うまみ成分を多く含む茶葉を作り、他の茶産地とは格段に異なる美味しい茶を産み出し、茶産地として絶対的な地位を占めることとなった。この覆下茶園の登場によって、宇治で現代の抹茶が誕生した。16世紀末には時の権力者である豊臣秀吉が「宇治郷以外の者が扱う茶を宇治茶と号して商売をしてはならない」と宇治茶を特別に保護した。

今も、葦簀や藁を用いた伝統的覆下茶園（本覆茶園）の茶葉を用いて、炭火を使用する焙炉で手揉み玉露を製造する茶農家が見られる。

イ) 宇治田原町の茶畑と茶農家の景観

18世紀半ばにあみ出された煎茶の宇治製法（青製煎茶製法）発祥の茶農家と茶畑景観である。

ウ) 和束町及び南山城村の茶畑景観

起伏に富んだ地形や丘陵地を巧みに活用して広がる茶畑景観の中に、茶農家や古墳や古道、石仏や磨崖仏などの文化遺産が点在する。和束町及び南山城村は府内でも有数の茶生産地で、煎茶の生産量は府内第一位と第二位である。

⑥ 茶問屋街

ア) 宇治の茶商家群

平安時代から現代まで重層する都市空間で、近世の茶生産を担った茶商家街である。主に宇治橋通・本町通・県通沿いに展開しており、江戸時代には茶問屋・茶師屋敷が軒を連ね、また、茶園経営・製茶に従事した茶農家もこれらの通りに主屋を構えていた。

近代に入り、付近への工場進出や住宅開発に伴い、商店街としての様相が加わったほか、世界文化遺産である平等院への観光客向けの土産物販売店が増加した。それらの中でも宇治茶を売る店舗が多く、宇治茶という地域の生業を活かした街並みが継続している。このような継続の背景には、宇治茶の生産と製造に関わる生業のシステムが近世を通じて維持されてきたことがある。

イ) 上狛の茶問屋群

木津川市山城町上狛の旧奈良街道沿いの南北約600mの間に展開する茶問屋街である。1920年代に宇治茶をアメリカを中心とする海外に輸出し、20世紀の世界的喫茶文化の新たな展開に貢献した茶問屋街として貴重である。

(3) 保存管理計画

① 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

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

今後、国宝、重要文化財、登録有形文化財、史跡、名勝及び文化的景観、府指定の史跡や府選定の文化的景観については、関係自治体等の調整により、より総合的・総合的な保存管理計画の策定を行う予定である。

未指定文化財については、今後、関係市町村、京都府又は国指定・選定に向けての調査等に取り組み、保存管理計画に沿って統合性を高める検討を進める予定である。

② 資産全体の包括的な保存管理計画の概要、または策定に向けての検討状況

資産が複数の自治体に及ぶことに加え、管理主体も複数に及ぶことから、住民と関係行政機関等が緊密な連携を図りながら、包括的な保存管理計画策定に加え、具体的な保全活動を計画的に行う予定である。

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、または措置に関する検討状況

資産と一体をなす周辺環境の範囲については、個別構成要素と周辺環境の関係性に配慮し、周辺環境が持つべき役割を明確にした上で、その役割を十分担うことのできるような範囲となるよう検討する。

また、市町村の条例設置による具体的な保護の検討を行うとともに、文化財保護法による重要文化的景観を目指すなど、今後、各種法令に則り、住民と関係行政機関等が緊密な連携を図りながら、個別構成要素の統合性を確保し、文化的景観としての周辺環境の保全措置の方法を積極的に検討していきたい。

(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

- ・適用種別 記念工作物及び遺跡（文化的景観）
- ・該当する登録基準

II 京都は平安時代以来、政治、経済、文化の中心であった。そのため、我が国の喫茶文化は絶えず権力者の保護を受けながら発展し、茶道や煎茶道を育んできた。

室町時代の天文年間（1532～55）に「茶の湯」と呼ばれる新しい喫茶のスタイルが流行を始めた。「茶の湯」は料理と喫茶が組み合わせられ、茶道具を鑑賞するという形式で成立した。日本の伝統文化として代表的な茶道のはじまりである。この「茶の湯」の成立は、その作法や茶室、庭園と合わせて、日本文化を代表するものとして認識されている。京都市内を中心に禅宗寺院、茶室など多くの代表的関連遺産が存在する。

IV 京都府の山城地域は、現代の日本茶を代表する茶である抹茶・煎茶・玉露を生み出した「日本茶のふるさと」といえる地域である。

18世紀中期、宇治田原で宇治製法（青製煎茶製法）が開発された。これは、新芽のみを用い、殺青（酸化酵素の失活）に蒸気を利用し、焙炉上で手揉みをしながら乾燥させる丁寧な方法である。これにより、色味がよく、甘味があって、香気馥郁とした煎茶が創製された。また、玉露は、この宇治製法により、覆下栽培の新芽を材料に生産される茶種であり、抹茶の特徴である濃厚なうまみを呈するとともに、煎茶のように淹れて飲む茶である。特に、温度を変えて何煎も淹れる玉露は、様々な味と香りを楽しめる茶種で、高級茶の普及に大きな影響を与えてきた。

また、茶園に棚を作り、葦簀や稲わらで覆って人工的に日光を遮る覆下栽培のほか、良品質の茶葉を生産するため、山の斜面を利用した高低差のある茶畑を、近隣の高木による自然な日光制御機能や竹を用いた暗渠の施工により水はけに配慮しつつ開墾し、日本の茶畑の独特かつ代表的な景観を形作ってきた。こうした茶畑は広範囲に広がっており、また、煎茶を扱う茶商の家屋が並んだ町並み景観が、宇治市や木津川市山城町に残っている。

V 京都府の山城地域は、古くから続く代表的な茶の産地である。平坦茶園が大部分を占める静岡や鹿児島といった大産地と比較すると、地形を活かした「山なり開墾」という伝統的な形態が残る。こうした茶畑は、山の斜面を利用した高低差のある茶畑を、近隣の高木による自然な日光制御機能や竹を用いた暗渠の施工により水はけに配慮しつつ開墾したもので、作業性は劣るが土壌の特性を生かしてそ

の土地独特の茶の風味を生みだすもとでもある。

こうした地域では、通常の露天栽培に加えて、覆下栽培という方法が行われている。これは、茶摘みをする20日ほど前から、茶園を葦簀や稲わらで覆って日光を遮る、室町時代末期に宇治で発明されたもので、この方法を用いることにより、鮮やかで濃緑色をした、うまみの強い抹茶を生産することができる。これにより12世紀初頭に伝来した中国・宋の抹茶が、日本独自のものへと発展することになり、中国では消滅した抹茶が、日本で大いに発展する根拠となった革新技术である。

地形を活かした「山なり開墾」や独特の方法である覆下栽培の茶畑は山城の各地に展開しており、地域特有の文化的景観を形成している。

② 真実性／完全性の証明

京都は平安時代以来、政治、経済、文化の中心であったことから、京都市内を中心に喫茶文化に関連した寺院、茶室等が多数存在している。中でも「茶の湯」を大成した千利休にゆかりのある茶室がいくつも残っていることは貴重である。

茶葉を生産する茶畑は、「山なり開墾」と覆下栽培という国内の他産地にはない特有の文化的景観を形成し、山城各地に展開している。また、生産された茶葉を加工する茶工場と、それ販売する茶商は、宇治市や木津川市山城町などにおいて良好な町並み景観として存在している。

③ 類似資産との比較

国内の類似資産としては、茶の生産量一位である静岡県や二位の鹿児島県の茶畑景観などをあげることができる。こうした大産地では、平坦な茶畑だが、京都では、地形を活かし、山頂まで続く「山なり開墾」の茶畑や、葦簀や黒色寒冷紗を用いた覆下栽培など茶文化の展開に特有の茶畑景観が多く見られる。また、京都は、長期にわたり都があったことから、茶室や寺院などの歴史的な建造物が多く、都の喫茶文化を支えながら日本の茶文化を担ってきた特徴を持ち、茶に関する国内の資産としては他に並ぶものがない。

次に世界的な見地では、食料、飲料といった生業に関する世界文化遺産に、ぶどう（フランス、ポルトガル、スイス、ハンガリー）、米（フィリピン）、コーヒー（キューバ）、ナツメヤシ（スペイン）、テキーラ（メキシコ）の文化的景観があるが、茶に関する遺産はない。