

『お茶の京都』を知る

展示期間：平成29年8月21日(月)～9月29日(金)

宇治茶の歴史と文化

宇治茶栽培の始まりは、13世紀初めの鎌倉時代といわれ、土質、地形等自然条件に恵まれていたことから、宇治で急速に栽培が拡大した。一方、14世紀半ばには喫茶の習慣が広がり、宇治茶は一級品の贈答品とされ、茶の産地を飲み当てる「闘茶」も行われた。

やがて、喫茶と料理が組み合わされ、座敷飾りや茶道具を販賣する「茶の湯」が登場し、商人等にも広まっていった。

15世紀は京都の梅尾と並び第一の産地と呼ばれるようになった。宇治市に現存している「奥の山茶園」(宇治七名園)の一つは、室町時代以降の茶畠を継承しているものである。

16世紀後半になると、宇治で「覆い下栽培」と呼ばれる栽培法が開発され、鮮やかで、濃緑色のあるうみの強い茶が生まれ、日本唯一の評価を得た。日本特有の抹茶の出現である。

千利休が大成した「茶の湯」は、この字治茶(抹茶)を第一とし、その品質向上を求めた。また、「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た建築物であり、今も千利休が造ったと思われる茶室「妙喜庵待庵」(京都府大山崎町)や三千家(表千家・裏千家、武者小路千家)の茶室や茶園など、文化的価値の高い建造物が現存する。

い貴賤群が残されている。

17世紀初めに、徳川三代将軍家光は、宇治上林家に命じて、朝廷献上茶と将军家直用の高級茶をさせ、江戸までの新茶の運搬を「お茶道連中」として制度化し、以降250年間続いた。本家の茶園は、この「お茶道連中」の中核的な存在

以降200年間続いた。宇治の茶葉たちは、「お茶御道中」の技術的ないし手で挑み、日本文化を大きく変えた。宇治市宇治橋通りには、茶舗の屋や製茶場の街並みが残り、往々見憶せる。

江戸時代になると、17世紀初頭に宇治萬福寺の権元院が炒め茶(揉み蒸)を日本に伝えた。また、江戸時代中期(18世紀中)には、宇治田原山屋谷永宗園により、蒸した茶の新芽を炒めやすせる、圓筒形の「宇治茶煎茶釜」(揉茶煎茶釜)が生まれた。この製茶の上品なものは、まだ「印」で売られ評判にならう後の、全国各茶園で栽培・普及するに忙い。宇治製法は、全国の産地に広められ、現在も日本茶製法の主流となっている。

さらに、宇治では、江戸時代後期に、複数の栽培の茶葉を石川製法で仕上げる「玉露」が生まれた。石川製法で作られる茶葉や玉露を販売する会社が京都に心を入れたあたりから、前茶用の茶湯が創造されたといった。幕末から明治時代（19世紀）になると、宇治茶は輸出産業の一翼を担って活躍し、输出振興局に指名した高品質茶の生産、供給体制が整えられていった。京都山城地域では、和束町に加えて、南山城においても茶園が開拓され、地形を生かした「山型茶園」と呼ばれる茶園

明治後期になると、宇治茶販売は、国内市場開拓へと展開し、通販販売などにより、一般家庭に生活文化の茶を根付かせるとともに、他産地の追跡を許さない加工、ブレンディング技術を駆使して、多様で高品質な茶の生産を行い、宇治茶の名声はさらに確立した形になっていた。

としたもりになつていった。



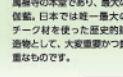
茶山梶尾の碑
梶尾は鎌倉、室町時代を通して茶山と称され、宇治茶発祥の地とされている。



永谷京門生家



中文字典



更多資訊：[www.silene.com](#)

展示では、東京では情報の少ない京都府山城地域（南部12市町村）の情報をお茶（宇治茶）を介して、地域の歴史、伝統的な産業・文化等について発信しました。

お茶文化の日本遺産への登録と世界文化遺産への登録を目指した取組、山城地域の魅力を紹介するパネルを展示し、展示中は、山城地域12市町村のパンフレットの提供や自治体PR動画も上映しました。新しい京都の魅力を発見し、京都との交流を深めていただく機会となりました。

この展示の
アーカイブは
こちらから
ご覧いただけます