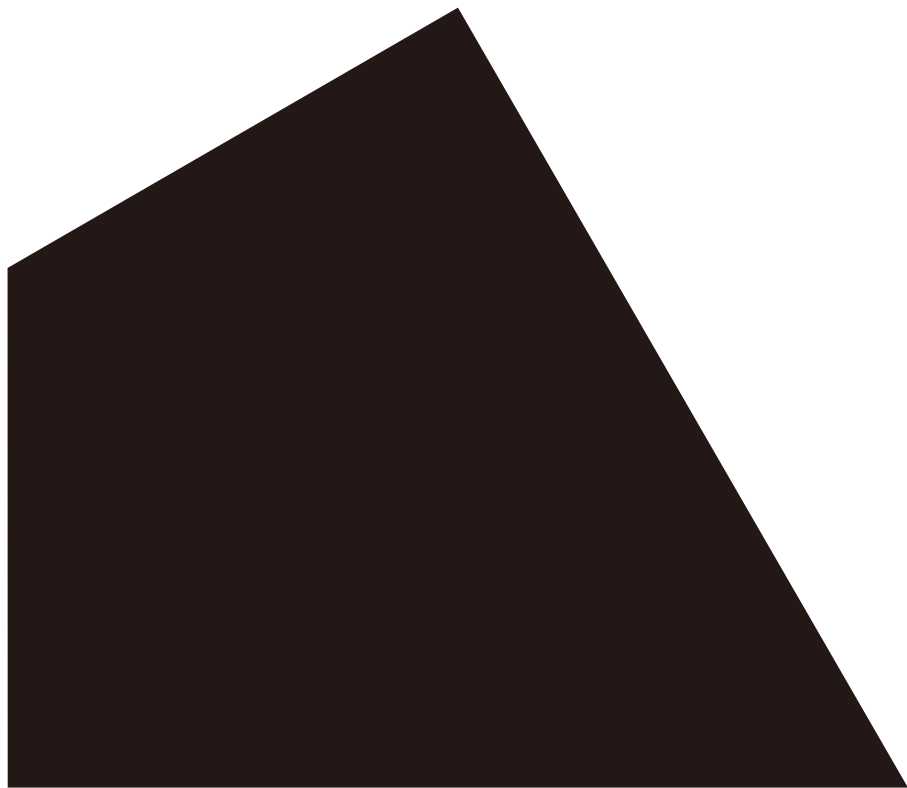


食

Food





Food

お茶と、お茶で、つながる時間

身近なようで、意外と知らないお茶のこと。

日本茶のふるさと、京都・山城エリアで育まれる多様な茶種と創意工夫に触れて、お茶や産地との新たなつながりを見つけてください。

Tea and the Connections It Forms

Tea is an integral part of our lives, but many of us know surprisingly little about it. Explore the diverse range of tea varieties and the creative ingenuity behind their cultivation in Kyoto's Yamashiro region, the birthplace of Japanese tea, to discover new connections—both with tea and its place of origin.

1 宇治田原町
Ujitawara Town

2 和束町
WAZUKA TOWN

3 京田辺市
Kyotanabe City

4 宇治市
Uji City

5 お茶と宇治のまち歴史公園茶づな
Historical Park of Tea & Uji Land "CHAZUNA"

6 公益社団法人京都府茶業会議所
Chamber Of Kyoto Prefecture Tea Public Interest Incorporated Association

宇治市歴史資料館
Uji City Historical Archives

1

日本緑茶発祥の地 宇治田原町「煎茶」

宇治田原町で生まれた「緑茶」

日本全国で日常的に飲まれている「緑茶」は宇治田原町で生まれました。江戸時代に宇治田原の湯屋谷地域で茶業を営む永谷宗円という人物が、15年もの歳月をかけてお茶の製法を研究しました。その努力の結果、1738年に、色・味・香りすべてに優れた、現在主流となっている蒸してつくる緑茶の製法を完成させました。



茶畑が広がる風景を楽しむ

宇治田原町は京都府の南部に位置しています。町には永谷宗円翁の生家跡が復元されており、日本遺産に認定されています。宇治田原町には、現在も茶畑の風景が広がっており、景色やお茶を楽しむことができます。



宇治田原町

綴喜郡宇治田原町大字立川小字坂口18番地の1



2

京都の伝統産業を生産面から支える和束茶

茶づくりの歴史と景観

和束町は、中央に和束川が流れる自然豊かな町です。800年にもおよぶ歴史を持つ和束茶は、手鋤で開墾された山なりの茶畑で育まれてきました。この美しい風景は、「宇治茶の郷 和束の茶畑」として京都府景観資産第1号に登録されています。



和束茶

日中と夜の温度差で発生する深い霧が強い日差しから茶葉を守り、独特の旨味と芳香を生み出し、高級煎茶が作られます。黄金色に輝く水色(すいしょく)も和束茶の特徴です。抹茶人気の影響で、抹茶の原料となる碾茶(てんちゃ)栽培もおこなっています。



和束町

相楽郡和束町大字釜塚小字生水14-2

3

南山城地方の中心地 京田辺市

交通の要衝として発展

京田辺市は、東に木津川、西に生駒山系に連なる甘南備山が控える豊かな自然に囲まれたまちです。古くから交通の要衝として栄え、南山城地方の行政・経済・文化の中心地として発展してきました。



5つの町村が統合し京田辺市に

明治39年、田辺村が町制施行により田辺町になり、昭和26年には隣接する大住村、三山木村、草内村、普賢寺村を編入・統合し、現在の市域となりました。そして平成9年4月1日、市制を施行し、京田辺市となりました。



活気に満ちたまちづくり

昭和40年代から大規模な宅地開発や交通網の整備、学研都市の建設などで、現在まで人口増加が続き、全国的茶品評会で幾度も受賞する有名な玉露の生産をはじめ、活気に満ちたまちづくりが着々と進行中です。



京田辺市

京田辺市田辺80番地

3

日本で有数の玉露の産地

全国茶品評会で産地賞を受賞

京田辺市は、日本で有数の玉露の産地です。全国茶品評会において優良な生産地に贈られる産地賞とともに、京田辺市内の生産者が玉露部門の第一席（農林水産大臣賞）を幾度も受賞しています。

丁寧な茶園管理と卓越した製茶技術

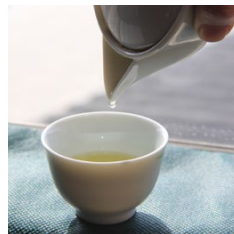
京田辺市の玉露は、有機肥料を中心とした肥培管理による土づくりをはじめとする生産者の丁寧な茶園管理と、卓越した製茶技術によって生産されます。

日光を遮り甘味と旨味を引き出す

春になると、新芽が出ると同時に茶園に覆いを掛けて日光を遮断し、約40日間かけて大地の滋味を葉の隅々まで行き渡らせます。そうすることで、渋味成分のタンニンが少なく、甘味旨味成分のテアニンが多く含まれた高品質な玉露が生まれます。



京田辺市
京田辺市田辺80番地



4

心潤す宇治のお茶 ～宇治茶の郷から至福の一杯～

宇治市では、主に碾茶(てんちゃ)と玉露が作られています

宇治市は、日本茶を代表するお茶の産地として知られており、主に生産されているお茶は玉露と碾茶(てんちゃ)です。新芽の時期に茶園全体に覆いをかぶせて日光を遮る伝統的な栽培方法により、うま味成分を多く含んだお茶になります。玉露は、摘み取った新芽から作られる高級茶で、深いコクと甘みが特徴です。また碾茶(てんちゃ)は 摘んだ新芽を蒸して乾燥させたもので、これを粉末にすることで抹茶になります。



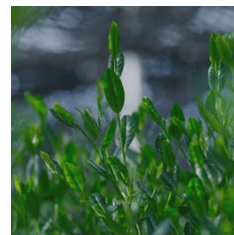
今もなお残る「手摘み」

宇治市では、新芽を一葉一葉丁寧に手で摘み取る伝統的な手摘みが今も行われています。手摘みは高品質なお茶づくりの根幹をなすもので、宇治のお茶は、お茶摘みさんによって支えられているのです。



「一番茶」のみのこだわり

春に萌え出た新芽を一番茶と言い、宇治市では年に1度、この一番茶のみを摘み取ります。



宇治市
宇治市宇治琵琶33

5

お茶と宇治のまち歴史公園「茶づな」

自分で葉を挽いて抹茶に

碾茶(てんちゃ)と呼ばれる葉を茶臼で挽いたものが抹茶になります。重みを感じながら反時計回りにまわして体験してみてください。

宇治茶について学ぶお茶の体験も

茶臼を挽いてつくる抹茶づくり体験が人気！茶筒づくりや宇治茶のアロマ体験など日替わりで開催。HPから予約できます。

京都宇治にある宇治茶のテーマパーク

宇治駅前に茶畑と緑豊かな公園があり、見て知って学ぶ宇治茶のミュージアムや体験プログラム、お食事を楽しめるレストランがある体験施設です。



お茶と宇治のまち歴史公園茶づな
宇治市菟道丸山203-1



6-1

製茶図 四面

伝統的な製茶の工程を描く

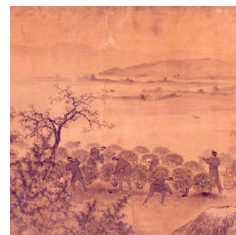
茶の木栽培から製茶までの各工程を順に描いたもの。人々の頭髪や衣装、作業がまったく機械化されていないことから、明治の中頃から後半の制作とされています。製法は江戸時代以来の伝統的なもので、碾茶(てんちゃ)・玉露ともに荒茶までの仕上げ、荷造り、出荷までを描いています。

※荒茶(あらちゃ)とは、お茶の葉を摘み取った後、すぐに一次加工を施したお茶のことです。普段目にするお茶は、この荒茶をさらに加工して作られたもので、これは「お茶の原料」にあたります。

※京都府茶業会議所蔵



公益社団法人京都府茶業会議所
宇治市宇治折居25-2



6-2

やましろのくにうじのさとちやえんのふうけい

山城国宇治之里茶園之風景

二代・歌川国貞が描いた宇治茶摘の図

画題には「諸国名所之内」とあり、宇治が茶の産地として広く意識されていたことがうかがえます。

※宇治市歴史資料館蔵/提供

古くから抹茶の産地として

宇治の抹茶づくりの技術を応用した「煎茶」は、江戸時代中期に登場したと言われ、伝えられています。宇治製法の煎茶は薄緑色で香りもよく、江戸で人気を博し、やがて全国へ普及していきました。

「玉露」の誕生

安政六年(1859年)に始まった日本茶の輸出により生産地が拡大。宇治では覆下茶園から摘採した生葉を宇治製法によって煎茶とする試みが行われ、「玉露」が誕生しました。



宇治市歴史資料館

宇治市折居台1-1(宇治市文化センター1階)



6-3

16mm短編映画フィルム『宇治の春』

昭和26年頃の茶摘み・製茶の様子をとらえた貴重な資料

早春より茶園を葦簀(よしず)やムシロで覆う作業から、5月の茶摘み、蒸し、乾燥、選別、出荷までの流れ、最後は香りゆたかな宇治の新茶が店頭で販売される場面を収録しています。

今では見ることができない光景も

昭和26年頃の宇治の観光名所を紹介。宇治の観光名所である平等院、宇治橋、萬福寺などの風景のほか、ダム建設に伴い、今では見ることができなくなった宇治川上流の宇治川ライン探求遊覧バスやおとぎ電車、モーターボートによる観光客の賑わいなども収められています。

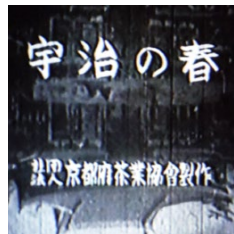
※昭和26年(1951)に社団法人京都府茶業協会が宇治観光協会とタイアップして制作

(京都府茶業会議所蔵/宇治市歴史資料館提供)



宇治市歴史資料館

宇治市折居台1-1(宇治市文化センター1階)



16ミリ映画フィルム『宇治の春』
社団法人京都府茶業協会・宇治観光協会制作
京都府茶業会議所蔵/宇治市歴史資料館提供

京瓦「キモノタイル」に覆われた 空間デザインと映像・音楽によるノンバーバル表現

オリジナルの京瓦「キモノタイル」によって
質感を統一したミニマルかつ静謐な空間を通じて、
来場者がじっくりと京都の未来と過去に
向き合えるような体験を創出します。
さらに、そこに加わるノンバーバルな映像と音響は、
空間と一体となりながらその多面的な魅力を物語ります。

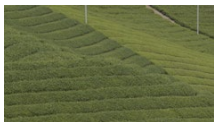


映像紹介



原山の茶畑

撮影地：原山の茶畑（円形茶畑）
（京都府相楽郡和束町）



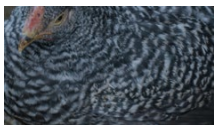
石寺の茶畑

撮影地：石寺の茶畑（京都府相楽郡和束町）



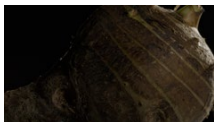
京野菜の畑

撮影地：かたもとオーガニックファーム
（京都府亀岡市）
協力者：かたもとオーガニックファーム



京地どり

撮影地：岡本ファーム（京都府福知山市）
協力者：株式会社岡本ファーム



海老芋

撮影地：スタジオ（亀岡市ほか）



手作りのパン

撮影地：農家/パン弥栄窯（京都府京丹後市）
協力者：農家/パン弥栄窯



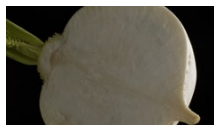
京野菜の畑

撮影地：かたもとオーガニックファーム
（京都府亀岡市）
協力者：かたもとオーガニックファーム



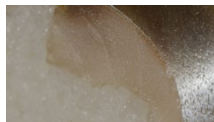
京野菜の畑

撮影地：かたもとオーガニックファーム
（京都府亀岡市）
協力者：かたもとオーガニックファーム



聖護院だいこん

撮影地：スタジオ



鯖寿司

撮影地：スタジオ（京都市）

映像紹介



椀もの

撮影地:そ/s/KAWAHIGASHI
(京都市左京区)

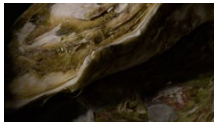
協力者:One Rice One Soup 株式会社



包丁の技術

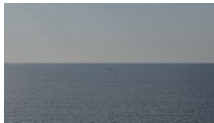
撮影地:そ/s/KAWAHIGASHI
(京都市左京区)

協力者:One Rice One Soup 株式会社



牡蠣

撮影地:スタジオ(京都府舞鶴市)



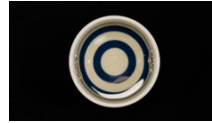
京丹後近海をゆく漁船

撮影地:京都府京丹後市(京都府京丹後市)



京豆腐の製造過程

撮影地:入山豆腐店(京都市上京区)
協力者:入山豆腐店



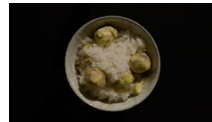
日本酒

撮影地:スタジオ(京都市伏見区)



薄口醤油

撮影地:松野醤油(京都市北区)
協力者:松野醤油



丹波くりを使った栗ご飯

撮影地:スタジオ(京丹波市)



サイフォンコーヒー

撮影地:はなふさ珈琲 イースト店
(京都市左京区)
協力者:はなふさ珈琲 イースト店



農家パン弥栄窯

撮影地:農家/パン弥栄窯(京都府京丹後市)
協力者:農家/パン弥栄窯

映像紹介



京豆腐(焼き豆腐)の製造過程

撮影地:入山豆腐店(京都市上京区)

協力者:入山豆腐店



サイフォンコーヒー

撮影地:はなふさ珈琲 イースト店
(京都市左京区)

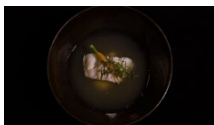
協力者:はなふさ珈琲 イースト店



和菓子の製造過程

撮影地:京菓子司 末富(京都市下京区)

協力者:京菓子司 末富



椀もの

撮影地:そ/s/KAWAHIGASHI
(京都市左京区)

協力者:One Rice One Soup 株式会社



拾遺都名所図会

協力者:「拾遺都名所圖會 4巻」
(京都府立京都学・歴彩館所蔵)



会食を楽しむ人々

撮影地:そ/s/KAWAHIGASHI

(京都市左京区)

協力者:One Rice One Soup 株式会社



煎茶を入れる

撮影地:スタジオ(宇治市)

じゅんおんはいけい

巡音拝景

京都府の今の音と、文献などに記述された音をあつめ、
そこに新たな音を配置(Composition=作曲)して制作する。

1996年に環境省(当時環境庁)は「全国各地で人々が地域のシンボルとして大切にし、将来に残していきたいと願っている音の聞こえる環境(音風景)を広く公募し、音環境を保全する上で特に意義があると認められるもの」として「残したい“日本の音風景100選”」を選定した。それから約30年が経ち、改めて京都府の音を取り上げる。温暖化が加速し、四季が失われつつある現代において山や森林など木々は大変重要で貴重なものである。京都府には豊かな自然があり、美しい音が存在している。自然がこれからも失われないことを祈りながらフィールドレコーディングをした。前述の「音風景100選」で取り上げられたものに加え、新録している。

さらに文学の中にも多くの音の記述がある。録音技術が生まれる以前には古来から人々はことばを使って音を集めた。こういった音を集めることもフィールドレコーディングである。

フィールドレコーディングリスト

Part-1 るり溪(南丹市) 船着場(伊根町) 舞鶴港(舞鶴市) 宮津湾(宮津市) 石清水八幡宮(八幡市)

Part-2 京都御所玉砂利(京都市) 清水寺(京都市) 鹿(京都市) 大江山(福知山市) ちりめん街道 天満神社(与謝野町)

Part-3 琴引浜(京丹後市) 琴滝(京丹波町) 宇治川(宇治市) 真福寺水琴窟(亀岡市) 妙心寺(退蔵院) 水琴窟(京都市)

Part-4 綾部大橋由良川(綾部市) 美濃山竹林(八幡市) 興聖寺(宇治市) 古世親水公園(亀岡市) 詩仙堂鹿おどし(京都市)

御香宮神社(京都市) 雷雨(京都市)

記述されたものからのフィールドレコーディングリスト

大原『平家物語』 鐘の音、鹿の音、虫の音

野宮『源氏物語』 虫の音、松風の音、雅楽の楽器の音

宇治『万葉集』 宇治川にして作る歌二首 1699-1700 雁の鳴き声、川の音

法成寺『栄花物語』 卷第十七「おむがく」 雅楽の演奏音

丹後『丹後国風土記』 逸文 嘆く声、歌

福知山『大江山絵詞』 雷、田楽

石清水八幡宮 世阿弥 能『弓八幡』、『放生川』 不思議な音楽、夜神楽の音

法勝寺『弁内侍日記』 後戸猿楽、鈴の音

谷崎潤一郎 潺湲亭「夢の浮橋」 添水(しおどし)の音

琴弾浜 木内石亭『雲根志』 海辺の砂浜の音

『蜻蛉日記』 車の音

『洛陽田楽記』 永長の大田楽

作・編曲:原 摩利彦

ギター:Polar M

フィールドレコーディング協力:村中真澄

リサーチ協力:原 瑠璃彦

音響デザイン:中原楽(KARABINER inc.)

株式会社 大城音響事務所

制作:MH Studio Inc. / TSUYURI

空間デザイン協力	Space design cooperation
Sandwich	Sandwich
京瓦タイル「キモノタイル」製作協力	Kyoto tile "Kimono tile" production cooperation
株式会社京瓦 浅田製瓦工場	ASADA KAWARA FACTORY
テーマ映像制作	Theme video production
株式会社 青空	AOZORA,LTD
テーマ音楽制作	Theme music production
原 摩利彦	Marihiko Hara

大阪・関西万博きょうと推進委員会