



平成 28 年 4 月 4 日

京 都 府

宇治茶ブランドを活かした交流人口の拡大

～みんなで淹れる、おもてなしの一杯（京都府宇治市）～

【京都財務事務所】

宇治市公式ホームページ <http://www.city.uji.kyoto.jp/>

1. 概要

1) 宇治茶の歴史等

宇治市は、京都盆地の東南部に位置し、京都市や大津市などと接しており、世界遺産ともなっている宇治上神社、平等院などで知られる市です。市街地を流れる宇治川の河川敷の景観は素晴らしく、琵琶湖を源流とする宇治川の周りには豊かな自然が広がっています。

宇治茶の始まりは、13世紀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、宇治で急速にお茶の栽培が拡大しました。

16世紀後半になると、宇治で「覆下栽培」と呼ばれる栽培法が開発され、鮮やかで、濃緑色のあるうまみの強い茶（日本特有の抹茶）が生まれました。

千利休が大成した「茶の湯」は、この宇治茶（抹茶）を第一とし、その品質向上を求めたものであり、宇治茶は、豊臣秀吉や徳川幕府によって手厚く庇護され、高級茶の代名詞となり、現在に至っています。

宇治茶の定義は、歴史・文化・地理・気象等総合的な見地に鑑み、宇治茶として、ともに発展してきた当該産地である京都・奈良・滋賀・三重の四府県産茶で、京都府内業者が府内で仕上げ加工したものであるとされています。（（公社）京都府茶業会議所 HP より）

なお、宇治市のお茶の生産量は、和東町、南山城村、宇治田原町、木津川市に次ぐものとなっており、以下のような特色ある取組により、宇治茶ブランドの向上に努めています。



2. 宇治茶を活用した各種取組事例

1) 新ご当地グルメ「宇治茶漬け」（抹茶、玉露、煎茶、焙じ茶など様々な茶葉を使用）

平成 27 年に、新・ご当地グルメとして、市内の商店主有志が開発に取り組んだ「宇治茶漬け」（※）が誕生しました。宇治茶を主役に、お茶漬けに合う様々なお茶やマグロ、天麩羅、かきあげ等様々な食材を吟味し、各店がメニューを考案しました。



宇治市では、宇治商工会議所と宇治市観光協会と協同で、個性豊かに揃った「宇治茶漬けメニュー」を提供している店舗を紹介した「宇治茶漬けガイドマップ」を制作・発行し、宇治茶ブランドの更なる向上に努めているところです。

※「宇治茶漬け」の定義・・・宇治茶を使うこと、宇治茶に合う食材を使用すること。

2) 市営茶室「対鳳庵（たいほうあん）」（旅行ガイド「ミシュラン・グリーンガイド・ジャポン」に掲載）

本場の宇治茶を気軽に楽しんでもらおうと宇治市が運営している「対鳳庵」があります。作法を知らなくても宇治市茶道連盟の先生から本格的なお点前を教えてもらえるため（お点前体験有料）、同庵を訪れる国内観光客は増加しています。



また、「対鳳庵」がミシュラン（フランス）発行の旅行ガイドに掲載され、平成26年度に同庵を訪れた外国人観光客は21年度比で約1.3倍となるなど、外国人観光客（特にアジアの方）の利用も増加しています。外国人観光客にとって、日本独特の「わび・さび」の世界を体験できる貴重な場ともなっています。

3) イベントの実施（宇治新茶八十八夜茶摘みの集い）

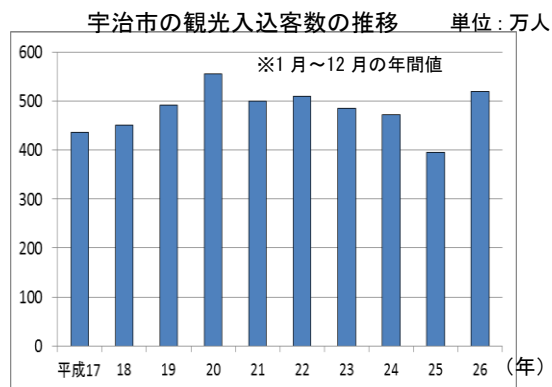
（公社）京都府茶業会議所や京都府等関係機関と連携・協同し、毎年5月に「宇治新茶八十八夜茶摘みの集い」を開催しています。茶摘み体験、手もみ技術の実演・体験、お茶の淹れ方教室など趣向を凝らした体験ができ、多くの人で賑わうなど、宇治茶の消費拡大に向けた取組を積極的に実施しています。

3. 交流人口の拡大

宇治市では、平成26年10月に全国でもめずらしいお茶の条例「宇治茶の普及とおもてなしの心の醸成に関する条例」（※）を制定しました。同条例による、観光客をはじめ来訪者等を市民・茶業者とともに宇治茶でおもてなしするとの理念のもと、例えば、JR宇治駅を降りた際の「お茶の香り」の演出、市職員へのお茶の淹れ方等の研修、上述の取組等各種施策を実施するなど、宇治茶ブランド力の向上と更なる観光客誘致を図り、交流人口の拡大に努めています。

近年では、アジア系観光客をはじめとした外国人観光客も増加しており、26年には前年比で大きく宇治市入込観光客数が回復し、27年も前年比で増加見込みとなっているなど、こうした取組が増加につながっていると考えられます。なお、26年は京都府内の自治体では、京都市に次ぐ観光入込客数となっています。

※条例（一部抜粋）第6条 市民、茶業者及び市は、おもてなしの心を持って来訪者等を迎え、宇治茶を振る舞い宇治茶の魅力を伝えるなど、宇治茶によるおもてなしを行うよう努めるものとする。



4. 宇治市で生産される主なお茶の種類

宇治茶も含め、国内で生産されるお茶は殆どが緑茶であり、栽培方法、製造工程、摘採時期などの違いによって、様々な種類のお茶になります。宇治市で栽培されるお茶は、殆どが覆いをする栽培方法であり、主なお茶の種類及び製造方法は以下のとおりです。



碾（てん）茶…棚など覆いをしている茶園[覆下園（おいしいたえん）]で日光の直射を避けて育てた新芽を蒸した後、もまずに乾燥させてつくります。香り豊かで、まったりとしたうまみがあります。抹茶は、碾茶を茶臼でひいたものです。

玉露…一番茶の新芽が伸び出した頃から、よしず棚などに藁や寒冷紗などで茶園を20日前後覆い、ほぼ完全に日光を遮った茶園から摘採した茶葉を蒸した後、もみながら乾燥させてつくります。ふくよかなおおい香とまろやかなうまみをもつ最高級のお茶で、鮮やかな緑色をしています。茶葉をそのまま食べることもできます。

なお、右図のとおり、最高級茶の玉露は根強い需要があるほか、近年人気が高いお菓子・スイーツ向け需要などもあり、碾茶（抹茶の原料）の生産が全体的に多くを占めています。

5. 今後の展望等

1) 「お茶の京都」構想

宇治市ほか11市町村の京都府南部を対象地域とする「お茶の京都」構想として、宇治茶の歴史・文化、魅力を感じる交流エリアの創造・発信や観光振興、宇治茶産業の振興などの地域振興策を地域住民・団体、関係市町村、府等が役割分担・協働して推進することとしています。

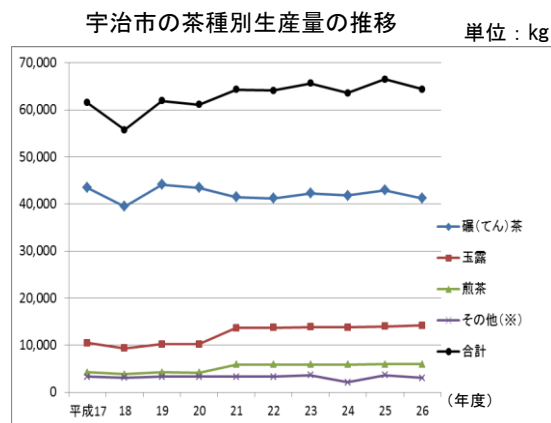
平成27年4月には、宇治市を含む山城地域において「日本茶800年の歴史散歩」が「日本遺産」(※)に認定され、「お茶の京都」の取組に弾みをつけることとなりました。宇治市では、宇治茶商工業協会との協同により、宇治市産の碾茶と玉露をブレンドした新商品「碾玉（てんぎょく）」をつくりました。JR宇治駅前、碾玉を無料でふるまうなど、正式な商品化に向けて、官民一体となった新たな商品販売戦略を展開しています。

※文化庁では、地域の歴史的魅力や特色を通じて我が国の文化・伝統を語るストーリーを「日本遺産（Japan Heritage）」として認定しています。

2) 宇治茶の世界文化遺産登録を目指して

宇治茶を後世に伝え宇治茶ブランドの価値を高めるため、平成25年10月に宇治市で「宇治茶の世界遺産登録に向けたシンポジウム」を開催するなど、茶業関係者を中心に地域全体での取組を進めています。

※掲載している情報は、平成28年2月時点のものです。



※その他は、かぶせ茶+番茶+二番茶の計