

宇治茶の主産地



Wazuka Gourmet Map & Guide

# 茶源郷和束 グルメマップ

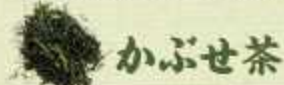


## 主なお茶の種類について



せんちゃ  
煎茶

新芽を蒸した後、揉みながら針状に乾燥させることでできるお茶。さわやかな香りと味わいが特徴。和束の煎茶は、味・香・形状ともにトップクラスの評価を受けています。



かぶせ茶

新芽を寒冷紗などで2週間程度覆い、旨みを増やしてから蒸して乾燥させて作ります。特徴は、煎茶に比べ緑色が濃く、渋みが少なく、旨みが多いお茶です。



まっちゃ  
抹茶

抹茶は、碾茶(てんちゃ)から作られます。かぶせ茶よりも、さらに日光を遮る時間を長くし、旨みをたっぷり含ませた碾茶を、蒸して炉で熟成乾燥し、臼で挽いて粉にしたのが抹茶です。



ほうじ茶

煎茶を、焙じ(焙煎)て作られるお茶のことで、香ばしい香りが特徴。渋みや苦みはほとんどなく、さっぱりした飲みごころで、食事中のお茶として向いています。

## 和束茶【煎茶】の楽しみ方

〈用意するもの〉

- 急須・茶碗 ●湯冷まし ●茶葉 ●熱湯

### 一煎目



沸騰したお湯を湯冷ましや茶碗に移し替え、お湯の温度を冷まします。(約70℃程度)



急須に茶葉(1杯分約5g)を入れ、冷ましたお湯を急須に注ぎます。蓋をして約1分30秒程度待ちます。



濃さが均等になるように回し注ぎ、最後の1滴まで注ぎます。

### 二煎目

70℃～80℃程度に冷ましたお湯を使い(30秒程度)、渋みと旨みのバランスのとれた味わいを楽しみます。

### 三煎目

熱湯を直接急須に注ぎお茶を淹れます。最後に、茶葉を取り出し、お好みでポン酢や醤油などをかけてお召し上がりください。



## 和束町へのアクセス



Access to WAZUKA

■電車とバスでお越しの場合 [JR京都駅より約1時間 / JR大阪駅より約1時間半]

JR京都駅 → 山崎線 約25分 → JR加茂駅 → 奈良交通バス 約15分 → 和束山の家

JR大阪駅 → 大和路線 約55分 → JR木津駅 → 大和路線 約5分 → JR加茂駅 → 奈良交通バス 約15分 → 和束山の家

JR関西本線加茂駅西口から奈良交通バス和束小杉行「和束山の家」下車(約15分)

■お車でお越しの場合 [京都より約1時間半 / 大阪より約1時間半]

京都 → 国道24号 → 山城 → 国道163号 → 加茂 → 府道5号 → 和束

大阪 → 阪奈道路 → 奈良 → 国道24号 → 山城 → 国道163号 → 加茂 → 府道5号 → 和束

〈大阪・奈良・京都方面から〉 国道24号・163号と府道5号で和束へ

## マナーを守って和束を楽しみましょう

- ・茶畑は私有地です。無断で入らないでください。
- ・農作業の邪魔になる行為は避けてください。
- ・ゴミは持ち帰りましょう。



[発行] 和束町 地域力推進課  
 TEL: 0774-78-3002 (直通) FAX: 0774-78-2799  
 E-mail: chikiryoku@town.wazuka.lg.jp http://www.town.wazuka.kyoto.jp  
 ※情報は2018年2月現在のものです。