****

**『京都和束産宇治茶』**

私たちのまち“和束町”は、京都府の**最**

**南相楽郡東部**に位置し、町の中央を清流が

流れ、古くは**興福寺などの荘園**として繁栄

しました。

みどりの山里、せせらぎのほとり、澄み

きった青空の下を茶畑が広がり、**豊かな自**

**然のパノラマ**が目前に展開しています。伝

統のある天満宮の例祭、おかげ踊り、金胎

寺の護摩法要をはじめ、**由緒ある社寺や石**

**仏**があります。また鷲峰山金胎寺では、**茶**

**生産者や飲用者が「お茶の樹」に感謝して**

**供養するとともにお茶文化の普及・茶生産**

**地の活性化を図る**イベントなども開催され

ています。

**茶源郷が育てたほんまもんのお茶**

**「 和 束 茶 」**



和束茶は、気象的・土壌的に恵まれた条件を生か

し、古くから**香り高い高級煎茶**を栽培しており、現

在も**宇治茶の４割弱**を生産する産地で、近年では**て**

**ん茶の生産は全国トップクラスの生産量**を誇ってい

　　　　　　　ます。

和束町のお茶の歴史は、鎌倉時代に海住山寺にい

た高僧**「慈心上人」が茶業興隆の祖と言われる「栂**

**ノ尾の明恵上人」から茶の種子の分与を受け、鷲峰**

**山山麓に栽培したのが始まり**であると言われていま

　す。また、天正年間（１５７３～１５９２年）には

**和束郷原山の地に５７ａほどの畑を開き、茶の実を蒔いた**と言う記録が残されていますが、その当時の

製茶法は極めて幼稚なもので、**自家用**に使われていたと言われています。その後、元文３年(１７３８年)に和束の隣、宇治田原町の永谷宗円が煎茶法を考案されたが、**和束ではそれ以前からお茶を作り販売していた**らしく、町内の**大智寺所蔵文書**にその記録があります。その頃からお茶の栽培が増え、**煎茶を専門にする農家が出始め、江戸時代中期からの茶保護施策により、和束茶業も一層発展**し今日に至っています。

**『和束のお茶』**

**第４３回,第５２回 全国茶品評会農林水産大臣賞受賞**



鎌倉時代に定植された和束のお茶は、江戸時代に

**皇室領**となり、**京都御所に納められる**ようなりまし

た。美味しい和束茶が生まれるのは、**すがすがしい**

**冷涼な空気と昼夜間の温度差が大きいこと**が要因と

言われています。和束には中心を流れる和束川と豊

な森林があり、霧が立ちやすく、この**霧が茶葉をや**

**さしく包み、自然が遮光を助けてお茶の旨味を引き**

**出す**のです。

**【和束町茶業データ】**

茶 栽 培 面 積･･･**５９５.１** ｈａ　 荒 茶 生 産 量･･･**１,１００** t

茶 農 家 戸 数･･･**２９２**戸 　茶 生 産 額･･･**３,０３８百万**円

荒茶工場数･･･**１３０**工場　　乗用型摘採機･･･**１３**台

（うち共同工場数 **１６** 工場）

**『茶』を軸にした和束の取組**

**わづかオリジナル煎茶飲料！**

**純和束産一番煎茶のみを使用**したわづかオリジ

ナル煎茶ドリンク「和束茶」ペットボトルの販売。

水にもこだわっており、**北アルプスの黒部の名水**

**を使用**することで、お茶のうまみを引き立たせ、

**急須で淹れたお茶の香り・うまみを余すことなく**

**味わえる**ペットボトルとなっております。このペ

ットボトルは**年間約１２万本（約５,０００ケース）**

**を販売**しています。

**「わづか茶」独自ブランドの確立**

和束産のお茶は、**宇治茶の約４割程度を占めて**

**いる**と言われていますが、煎茶については一番茶

で比較すると、ここ５年で**生産量が約１００㌧の**

**減産**、かわって、てん茶は**ほぼ倍増**となっていま

す。

　　単価的に見てみると、煎茶てん茶ともに多少の

上下はあるものの、**ほぼ横ばいですが高い水準を**

**保っています**。また、てん茶においては**生産量日**

**本一**を誇っており、和束産のお茶としてそれなり

の**ブランド価値が確立されつつある**といえます。

**【茶産地としての新たなる挑戦】**

近年、リーフ茶の需要は幾分か減ったものの、

**緑茶は清涼飲料水としての脚光を浴び**、各メー

カーが新製品の開発にしのぎを削っています。

お茶は、その品質評価に**｢形状｣｢水色｣｢香気｣**

**｢滋味｣**の４項目で評価されますが、近年**ペット**

**ボトル化された緑茶飲料や、抹茶をベースとし**

**た食品加工物の添加材として使用**されるように

なり、｢形状｣評価以上に成分評価が重要視され

つつあり、従来の官能だけでなく科学的に分析

される内質成分においても、**産地としての評価**

**が得られるような茶葉作り**に取り組んでいま

す。

**《平成２８年産 和束茶流通状況》**（ＪＡ取扱分）

取扱量： **８３６,８６６** Kg （過去５年平均： **８３７,９４５** Kg）

金 額： **２,１３８,１２７千**円 （過去５年平均： **１,９４８,２３４千**円）