

和東町について

* 和東町は全国有数の高級煎茶が生産される町として知られ、宇治茶の主産地でもあります。民家と茶畑が一体となった独特の景観は、まさに和東の「生業景観」と言えます。

- * 京都府景観資産第一号登録 (2008年)
- * 日本で最も美しい村連合加盟 (2013年)
- * 日本遺産認定 (2015年)

人口	4,154人 (2017年3月)
世帯	1,718世帯
茶農家数	301戸
面積	64.87km ²
茶栽培面積	5.95km ²

Q 茶畑に扇風機が立っているのは何故？

A この扇風機は「防霜ファン」と呼ばれ、早春の霜よけに重要な働きをしています。3月から5月の晴れた早朝に、茶畑の地面温度が氷点下になり、お茶の新芽が凍結し大きな損害が生じます。地上6m程の上空では、5度程度と温かく、この温風を鉄柱の扇風機で下方に吹き下し、地面の温度を上昇させ新芽の凍結を防いでいます。霜が予想されると、夕方に注意報のサイレンが町内に鳴り響き、防霜ファンが一斉に回転する夜には谷間に龍が吠える様な音が響き渡ります。そうして、おいしいお茶が出来上がります。



Spring 春

見ごろになり
ます
緑泉コースの桜が

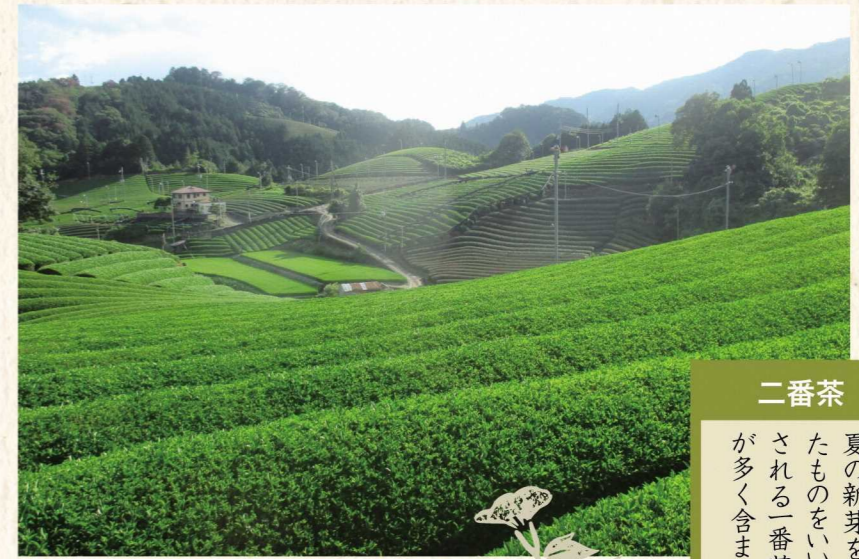


新茶

八十八夜(5月初旬)に収穫するその年最初の新芽のお茶。さわやかな香りが特徴です。

Summer 夏

新緑の青さが茶畑にも映えて、青空とのコントラストが美しくなります



二番茶

夏の新芽を収穫し、製茶したものをいいます。春に収穫される一番茶よりカテキンが多く含まれます。

緑泉コースの四季

Winter 冬

緑の映えた茶畑も美しいですが、雪化粧した茶畑も普段とは違う幻想的で美しいものです



秋番茶

カテキン、カフェインが多く含まれ、秋の味覚にぴったりのお茶です。

Autumn 秋

11月上旬には町内最大のイベント「茶源郷まつり」が開かれます



発行：和東町地域力推進協議会

〒619-1295

京都府相楽郡和東町大字釜塚小字生水14-2

TEL.0774-78-3001 FAX.0774-78-2799



お茶の京都



日本遺産



villages in japan

和東町



茶の里



和東茶【煎茶】の楽しみ方

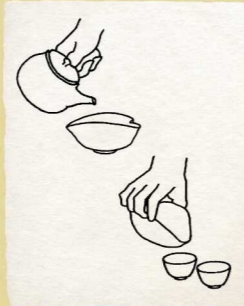
和東では、客人の好みや喉の渴き具合を伺いながらお茶を淹れます。旨みや渋みを温度で調整し、何杯も語らいながら淹れます。



【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。

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、ポン酢や醤油などをかけて茶葉をいただきながらまた新しいお茶を楽しみます。

Q 茶畑を覆っている黒いモノは何？



A 茶畑に黒い布がよく被せてありますが、一般では寒冷紗(かんれいしゃ)といわれています。日光を遮るために使われる化学繊維でできた網目状の布です。もともとは、藁(わら)で覆い新芽を霜の被害から防ぐために始められましたが、日光を遮るとお茶の風味、うま味、色などが良くなっておいしいお茶ができることがわかり、高級な煎茶作りにはかかせない作業になっています。棚でできたタイプも見ることがありますが、これは玉露など最高級のお茶づくりに使用されています。

主なお茶の種類について



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。和東の煎茶は、味・香・形状ともにトップクラスの評価を受けています。



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、臼で粉にしたのが抹茶です。



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。



ほうじ茶

煎茶を、焙じ(焙煎)で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ちで、食事の中のお茶として向いています。