

中小企業地域資源
活用促進法に基づく

わが市町村の
ふるさと名物は
これ!



ふるさと名物
Furusato Meibutsu

わづかちょう
京都府和束町
が応援するふるさと名物

ちゃげんきょう
「茶源郷 和束」で育まれた
和束茶を活かした
商品及び観光





ふるさと名物
Furusato Meibutsu

応援宣言

京都府和束町

地域の
プロフィール

和束町の位置



京都府和束町は、府内産茶葉の約4割を生産する府内最大の産地です。

町内には東京ドーム120個分の茶畑が広がっており、きれいに刈り取られた畝の波紋様が美しい茶畑景観を形成し、平成20年に京都府景観資産第一号に登録、平成25年には「日本で最も美しい村」連合へ加盟、さらに平成27年に「日本茶800年の歴史散歩」として日本遺産第1号に認定されるなど、高い評価を得ています。

町内いたるところに広がる茶畑と茶畑を大切に守って来た人々やその暮らし、そしてここで生み出される高品質なお茶が織りなす生業の空間を「茶源郷 和束」として発信しています。



ふるさと名物の内容

1

主な地域資源

宇治茶（煎茶、てん茶、玉露、かぶせ茶等）及び 製茶製品、茶系飲料、お茶の佃煮、宇治茶の茶畑



【宇治茶の定義】

「京都府、奈良県、滋賀県、三重県の4府県産茶を京都府内業者が京都府内において宇治地域に由来する製法により仕上げ加工した緑茶」

【宇治茶の歴史と和東の茶畑】

鎌倉時代に、海住山寺（木津川市）の高僧慈心上人が、鷲峰山（和東町）に茶の木を栽培したのが始まりとされています。

16世紀後半には宇治で覆い下栽培が開発され、抹茶が生まれました。千利休が大成した「茶の湯」では宇治茶（抹茶）が第一とされました。

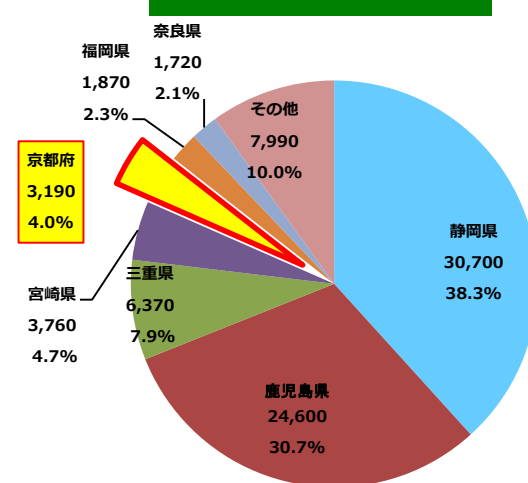
江戸中期には宇治田原湯屋谷の永谷宗圓により、蒸した茶の新芽を焙炉（ほいろ）の上で揉み乾燥させる「宇治製法（青製煎茶法）」が生み出され、全国に広まることとなりました。この製法が現在でも日本茶製法の主流になっています。

幕末から明治時代には宇治茶は輸出産業の一翼を担って発展し、品質向上と供給体制が整えられていきました。この時期に和東町では茶園面積を増やし、山腹など傾斜地への山なり開墾により面積を増やしていきました。現在、和東町の茶畑は景観としても高く評価されており、日本遺産や京都府景観資産第1号に登録されています。

明治後期になると宇治茶販売は国内市場開拓へと展開し、一般家庭に生活文化の茶を根付かせるとともに、他産地の追随を許さない加工、ブレンド技術を駆使して、多様で高品質な茶の生産を行い、宇治茶のブランドは確固たるものになっていきました。



荒茶※生産量の府県別順位



平成28年度荒茶生産量(単位t)
(農林水産省大臣官房統計部調)

2

ふるさと名物

「茶源郷 和東」で育まれた 和東茶及び和東茶を使った商品群

【和東茶】

和東町で栽培又は和東町在住の農家が生産する宇治茶

【特徴】

町の中央に流れる和東川と四方を山に囲まれた地形が昼夜の寒暖差を生み、霧を発生しやすくします。霧の遮光効果は旨み成分であるアミノ酸を多く含む香気の強い茶葉が育ちます。和東葉は宇治茶の中の「親茶」と呼ばれ、味の決め手となることから古くから高値で取引されています。

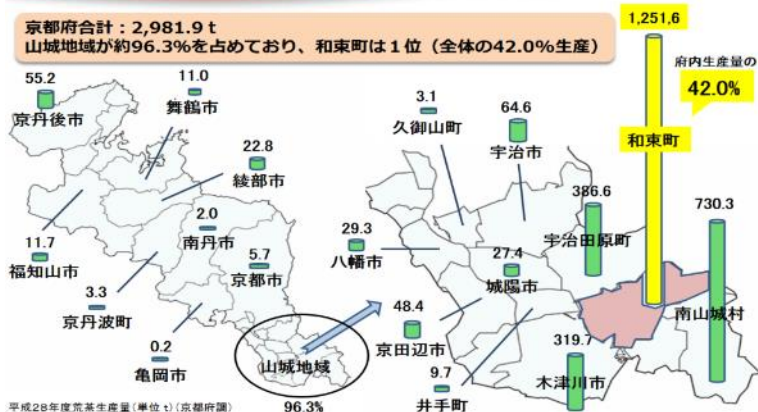


朝霧に包まれる茶畑



和東川

荒茶生産量の府内市町村別順位



【和東茶データベース】

- 茶栽培面積・・・595.1ha
（「東京ドーム120個分」 府全体：1608.4ha 37.1%）
- 茶農家戸数・・・292戸
- 茶生産額・・・3,038百万円
※@3,362百万円（前年度比111%）
- 荒茶工場数・・・揉み茶 105工場、てん茶 25工場
- てん茶生産量・・・725 t（日本一 京都府全体1072t）
※全国2番目の産地都道府県は愛知県 541t

（平成28年度京都府茶業統計）

2

「茶源郷 和束」茶畑や和束茶を活かした観光事業

ふるさと名物

宇治茶の主産地「茶源郷 和束」ならではのイベントや体験プログラムを年間を通して実施しており、国内外から多くの観光客が訪れています。

【茶源郷イベントの開催】

茶源郷夏まつり



茶畑ビューイング



茶源郷まつり



茶源郷の灯り



【茶源郷満喫プログラム】

茶摘み体験



茶畑ウォーキング



お茶の淹れ方講座



茶工場見学



ふるさと名物の内容

和束茶を活かした商品

茶飲料



調理食品



菓子類



主食添物



調味料



和束茶の製茶工程

和束茶は茶葉の刈り取りから一次加工までを施した荒茶として出荷され、茶商により火入れ、整形、選定の仕上げ加工がされ、複数の茶葉がブレンドされ、最終的に「宇治茶」として販売されています。

近年は、和束茶として直接消費者に販売するとともに、加工品の販売に向けた商品開発を行っています。

現在和束町内でこれらの工程を実施

煎茶

摘採 → 蒸機 → 粗揉 → 揉捻 → 中揉 → 精揉 → 乾燥

碾茶（抹茶）

摘採 → 蒸機 → 散茶 → 乾燥

荒茶の加工品

和束茶

仕上加工

既存ルート

宇治茶

宇治抹茶

直接消費者へ販売



和束町の取り組み

和束茶販路開拓助成事業



和束茶を直接消費者に届けるため、販路開拓を目的とした商談会へ積極的に出展しています。

茶農家民宿開設支援事業



近ツリの予約サイトに民宿掲載

茶摘み体験やお茶の刈り取り作業も体験できる農家民宿の開設助成を実施。予約システムの構築支援。

和束町の取り組み

茶源郷グルメ開発支援事業



町内飲食店等で和束茶を使用したメニュー「茶源郷グルメ」を開発し、町全体を商店街として「茶源郷グルメ商店街」を立ち上げ、それに併せてグルメマップを作成し発信しています。

和束町特産品開発等支援事業



和束茶をはじめとした農産品の6次産業化や、地域資源を活用した特産品開発を支援しています。

和東町の取り組み

「お茶の京都」拠点機能充実事業



和東町の直売所「和東茶カフェ」を町内に開設。現在、34軒の茶農家が運営協議会に加入し、和東茶や和東茶の特産品を販売しています。レンタサイクルの貸出や茶摘み体験なども行っています。

地域力再生プロジェクト支援事業



地域で活動する団体等の活動支援事業。和東茶を愛する町内の主婦で組織された「恋茶グループ」のつくる「お茶の佃煮」は、全国区のテレビで大きく取り上げられ、和東町の名物になりました。

和束町の取り組み

茶業リノベーション事業



八坂神社の目の前に位置している

京都市内の土産物店と連携し、和束茶コーナーを開設。アンテナショップとして和束茶を発信しており、新茶の時期や祇園祭が行われる当日には店舗前で和束茶の試飲販売等を実施しています。

天空カフェの開設



京都の高台寺の茶室をモチーフに、府内産の桧や杉を使って建てられた茶室。辺り一面に広がる茶畑を背景に呈茶体験などができ、連日多くの人で賑わっています。

和東町の取り組み

茶源郷まつり

『茶畑からお茶の魅力の全てを伝える』という想いのもと、茶畑見学ツアー、世界のお茶販売、お茶づくりの屋台村、日本茶インストラクターによる和東茶のふるまいなど他にはない茶源郷和東ならではの企画が盛りだくさんのお祭りです。

このお祭りは、「お茶の文化」を宇治茶の主産地和東町から世界に向けて発信していこうと企画から運営まで広く地域住民により参画いただいております。平成30年度で8年目を迎えます。近年は外国人の参加も多く、4千人の町に1万人以上が来場し和東町で最も賑わいを見せるイベントとなっています。



和東町長からのメッセージ



宇治茶最大の生産地である和東町では、鎌倉時代から脈々とお茶づくりの伝統や製茶技術、そして茶畑が住民たちの手により受け継がれてきました。

和東町では山間部の冷涼な気候や霧の発生しやすい地形、古くは砥石の原材料の採掘が行われた土壌など、茶栽培に恵まれた条件を生かし、香気の強い高品質なお茶を生産してきました。

また、和東と言えばこれまで煎茶の町でしたが、近年の抹茶ブームにより、原材料となるてん茶の生産が盛んになり、ついにてん茶の生産量が日本一となりました。

和東町が誇る和東茶を発信し、日本全国、全世界のみなさまにお召し上がりいただき、和東茶ファンになっていただくため、ふるさと名物として応援します。

一方、和東町の茶畑景観は日本遺産にも認定され、日本全国ここにしかない山なり茶園が町中に広がっています。我々はこの地を「茶源郷 和東」と呼び、みなさまがおこしいただけるのをお待ちしております。

和東町長 堀 忠雄