

宇治茶

松阪 紘直

(2020年入学 4期生)

私は宇治茶が好きだ。宇治といえば、世界文化遺産の宇治上神社や平等院鳳凰堂、宇治茶などがあり観光地として有名である。これらの中で私が宇治茶を選んだ理由は、茶は日常品であり、特にこだわりもなく飲んでいる人が多いのではないのだろうか。だから、宇治茶の魅力を伝えることで茶の興味を持ってもらい、宇治にある有名な店にぜひとも足を運び、茶を嗜んでほしい。

まず、日本に茶が伝わった歴史について書いていく。日本史B用語集改訂版では「茶を日本に伝えた最古の記録は、805年に最澄が茶の実を比叡山麓に植えたこととされる。茶の栽培は遣唐使の中止で中絶したが、1191年に栄西が宋からもたらした茶の実は九州で栽培され、1207年に明恵によって京都梶尾に植えられてから、日本の社会に定着し始めた。はじめは抹茶として寺院を中心に飲用され、近世に入って煎茶として一般社会に広まった。」¹と述べている。

次に宇治茶について触れていきたい。宇治で茶の栽培が始まったのは鎌倉時代と言われ、宇治周辺では地形や寒暖差などが茶の栽培に適していたことで盛んになった。宇治茶の産地は、中国から伝来した三つの喫茶文化、茶から煮出して飲むことに特徴がある唐風喫茶文化の「煎茶法」、抹茶に湯を注いで飲むことに特徴がある宋風喫茶文化の「点茶法」、茶葉を湯に浸してそのエキスを飲むことに特徴がある明風喫茶文化の「淹茶法」をすべて受け入れ、宇治の風土に合うように長い年月をかけアレンジし、新しい茶種を作り出してきた。新しい茶種についてみていきたい。煎茶法の茶は「京番茶」に継承され、点茶法の茶は戦国期の宇治で覆下茶園*の茶葉を使った「抹茶」を生み出し、淹茶法の茶は江戸時代中期の宇治田原で「煎茶」を、江戸時代末期の宇治で「玉露」を生み出した。

〈*覆下茶園…茶園に「よしず」や「わら」で覆いをし、日光を遮って摘み取ること。太陽の直射日光を遮ることで茶葉の中のテアニンという甘味・旨味の成分を渋みの成分カテキンに変化することを防ぐ。かぶせ茶、玉露、てん茶（抹茶原料）などが栽培されている。〉

「京番茶」は、燻製のような風味が特徴で好みがわかれる茶だ。「覆下茶園の抹茶」は、味はまろやかで旨味と甘みが強く、渋味と苦味が少ないのが特徴だ。「煎茶」は、甘味と渋みのバランスが良く、さわやかな味わいが特徴だ。「玉露」は、まろやかな甘味と強い旨味が特徴だ。

これらは京都府南部の南山城地域で発祥した。このようなことができたのは、茶を作る環境が整っていたのと、茶にかかわってきた人たちが多くの試行錯誤を行ったからだろう。

う。ただ単に喫茶文化を受け入れるのではなく、元からあった製茶法と組み合わせて新しい茶種をすることにより宇治茶の魅力が生まれ、昔から今日まで親しまれているのだと私は思う。

〈ぜひ訪れてほしい茶を感じられる観光地〉

茶の観光地は沢山あるが、ぜひとも訪れてほしい場所を2つ紹介する。1つ目は手軽に見ることができる JR 宇治駅前に佇んでいる茶壺型ポストだ。これは、2001年3月23日「宇治市制施行50周年」を記念して設置された。この茶壺は老舗「堀井七茗園」が所蔵する高麗青磁をモデルとして採用され作られた。これは単なるオブジェクトではなく、実際に投函できるポストだ。私は利用したことはないが、この場所で友達と待ち合わせをしたことがある。宇治に観光しに来た時にはぜひとも訪れて記念撮影をし、思い出に葉書きを投函したらどうだろうか。2つ目は、和東町にある石寺の茶畑だ。ここは京都府の景観資産第1号に指定され、茶のPRに利用されている。私が高校生のころ見に行ったことがあり、斜面に茶畑が広がっている景色は大変美しかった記憶が鮮明に残っている。テレビやインターネットで見ることができるが、ぜひとも訪れて感じてほしい。



図1「茶壺型ポスト」



図2「和東町の石寺の茶畑」

〈宇治の老舗茶寮〉

宇治には通圓・辻利兵衛本店・中村藤吉など老舗と呼ばれる店舗があり、宇治茶を嗜むことができる。私は宇治茶を使ったスイーツを食べるため辻利兵衛本店に足を運んだ。そこには、パフェ・かき氷など宇治茶を使ったスイーツがある。そのなかで私は抹茶冷やしぜんざいを頂いた。まず、抹茶を一口飲み味わってから餡子と白玉一緒に食べ始めた。抹茶はとても濃いため、餡子の甘さととてもマッチしていた。白玉はモチモチして食べごたえがあり美味しかった。店内はきれいで、1人席では外の風景を見ながら食べることができる。



図3「辻利兵衛本店」



図4「抹茶冷やしぜんざい」

今回のレポートで宇治茶について調べたことで、改めて宇治茶が好きになった。昔の人たちが新しい茶種を作り出していなければ、店に行って茶を嗜むことができない、日常生活で飲んでいる茶が味気なくなってしまうだろう。だから、茶にかかわった昔の方々に感謝したい。宇治茶の歴史はまだ多くあるため、少しずつ学び最終的には茶について教えられるように努力したい。辻利兵衛本店だけでなく、通圓や中村藤吉など老舗に足を運び、店舗ごとの歴史を感じてみたいものである。最後に、茶に興味を持ったなら、ぜひとも宇治観光していただき宇治茶を嗜んでほしい。

参考文献

- 1) 日本史B用語集改訂版. 全国歴史教育研究協議会編, 山川出版社, 2009, p.136
 - ・橋本素子著. “日本茶の歴史”. 初版. 淡交社. 2016., (茶道教養講座⑭). p12
 - ・橋本素子著. “中世の喫茶文化 儀礼の茶から「茶の湯」へ”. 吉川弘文館. 2018., (歴史文化ライブラリー. 46) p144~146
 - ・シュガー. “宇治のお茶壺ポストの秘密に迫る”. そうだ京都、行こう.
<https://souda-kyoto.jp/blog/00228.html>, (参照 2022-6-24)
 - ・“被覆栽培(覆い下栽培)とは”. 京都府.
http://www.pref.kyoto.jp/chaken/mame_shade.html (参照 2022-6-24)
 - ・“石寺の茶畑”. いいとこ和東~茶源郷~. <https://wazukanko.com/event/石寺の茶畑/>
/ (参照 2022-6-24)