

京都 城陽 てんちや

碾茶 [tencha]

茶農家が収穫後すぐに蒸して乾燥させた茶葉を「荒茶」といいます。この荒茶の茎や葉脈などを取り除いてさらに乾燥させた「碾茶」を石臼で挽くと「抹茶」になります。



お茶の京都

最高峰の碾茶・抹茶のまち城陽



城陽MAP

- 新名神高速道路
- 城陽―八幡京田間 開通(平成29年)
- 大津―城陽間全線供用開始(平成36年)
- インターチェンジ直結の新市街地、東部丘陵地に多様な都市機能が集積。
- JR奈良線の複線化

お茶の京都玄関口 城陽

城陽市までのアクセス

京都 から	[J R] 京都駅～城陽駅 約20分 [近鉄] 京都駅～寺田駅 約20分
大阪 から	[J R] 大阪駅～京都駅～城陽駅 約60分 [近鉄] 大阪難波駅～大和西大寺駅～新田辺駅～寺田駅 約60分
奈良 から	[J R] 奈良駅～城陽駅 約25分 [近鉄] 奈良駅～寺田駅 約30分

お車でのアクセス

- 京都**から 阪神高速8号京都線から第二京阪、新名神高速道路経由で城陽JCT・IC下車 約30分
- 奈良**から 京奈和自動車道 城陽JCT・IC下車 約30分
- 名古屋**から 東名阪自動車道、新名神高速道路経由で京滋バイパス巨棕IC下車、24号線を南へ 約100分
- 関西国際空港**から 阪神高速4号湾岸線、近畿自動車道、第二京阪道路、新名神高速道路経由で城陽JCT・IC下車 約70分

1 碾茶茶園見学 2 碾茶工場見学 3 最高級ほんず抹茶



●お時間: 約2時間30分(AM9時30分～)
●最小催行人数1名様より
●通訳の方を必要とする場合、一人につき4,320円を追加。

[注意事項] ※服装は問いません。※お支払いはオンラインショップにてクレジットカード決済のみ。
※当日、希望があれば指定の時間に近鉄 富野荘駅から送迎可。

〈料金〉6,480円 (お一人様・税込) 最小催行人数1名様より

〈連絡先〉株式会社 孫右エ門
TEL.0774-52-3232

碾茶・抹茶 日本一の城陽

世界でブームになりつつある 抹茶茶園や工場でお茶抹茶を知る

平成29年9月に長崎県で開催された第71回全国茶品評会にて「産地賞」、市内の茶農家の菊岡政次氏が「農林水産大臣賞」に輝きました。

城陽市の産地賞受賞は、平成元年以来2年ぶり4回目です。このように、城陽市では市内の茶農家のためまぬ努力により、全国トップレベルの味と品質を誇る碾茶が栽培されています。

すでに、高級抹茶の原料になっていきます。

受賞の喜びを市長に報告する城陽市茶生産組合の皆さま

全国茶品評会で1等1席の農林水産大臣賞を何度も受賞した碾茶が、城陽市内の茶園で栽培されています。

「日本一の宇治茶が、どんなところで栽培されているの?」と城陽市内を散策しても、あまり茶畑を見かけません。実は城陽市にある茶園は、木津川沿いに集中しています。しかも、その大半が河川敷の中にあるため、堤防のせいで茶園が見えにくく、その存在に気づかないことが多いのです。

春になると約300本の桜が満開になる「桜つみ寺田緑地」のあたりから下流にかけて、鮮やかな緑の茶畑が広がり、中景には「流れ橋」で知られる上津屋橋、さらに遠くに天王山から愛宕山にかけての峰々が電線で見えます。

この風景は、平成27年度に京都府景観資産登録地区に登録され、さらに「流れ橋と両岸上津屋・浜台の「浜茶」が「日本茶800年の歴史散歩」のひとつとして日本遺産に認定されました。

天気の良い日には、市民の憩いの場として、堤防沿いを散歩、ジョギング、サイクリングなど、思いおもいに過ごす方で賑わいます。

木津川が育んだ日本一の城陽の碾茶



青線…木津川本堤防/赤線…尾無堤/黄色線…近鉄京都線

茶の栽培も流通も 木津川が土壌をつくった

城陽市で茶の栽培がいつ頃から始まったかを記す資料は残っていません。全国で茶の栽培が盛んになった室町時代からではないかと考えられています。

城陽市を流れる木津川は、古来から水上交通が盛んで、主要な村には浜が設けられ、年貢米や農産物、都からの品物などが運ばれていました。現在の様子から想像できないほど水量があった木津川は、大雨になると洪水を起こし、城陽の人々を苦しめてきました。

洪水から守り、洪水の恩恵を得た尾無堤

城陽市富野のあたりで木津川と支流の長谷川が合流し、ここから下流に向けて、本堤防を守るために築かれた「尾無堤」という堤防があります。

洪水で尾無堤が流されたことが記されている絵図(年代不詳)が残っており、絵図の尾無堤と本堤防の間に「右本田高茶園畑」と記述されています。

この区域は「浜台」と呼ばれ、洪水になると水に浸かりました。茶の木は水に強かったこともあって、浜台で茶が栽培されたと考えられます。また水が引くと茶園には「ニコ」と呼ばれる養分の多い泥が残りました。この泥が茶の木を育て、美味しい茶ができたことで、城陽で茶の栽培が続いたのかもしれない。

尾無堤から学んだ？ 木津川の茶園の竹やぶ

木津川の河川敷にある浜台は、上流に竹林があるのが特徴です。洪水のときに竹林が水流の直撃を防いで茶の木を守り、新茶の茶葉を直射日光から守る本簀を作るときの材料にもなります。

城陽茶まつり

城陽の抹茶や美味しいお茶を味わってもらい、茶文化を広めるため、茶生産組合、茶業青年団、茶華道連盟で実行委員会を組織し、毎年10月第3日曜に荒見神社で開催しています。

一番茶が入った茶壺から碾茶を取り出す「口切りの儀」、石臼で抹茶をつくり、お点前を披露して神様に奉納する「献茶式」を行い、まつりが始まります。茶席ではお点前が披露され、抹茶や煎茶の入れ方教室、お茶の展示販売、茶そば・茶うどん・和洋菓子の販売もあり、多くの方で賑わいます。



茶まつりで行われる「口切りの儀」

じょうようお茶の日

11月8日を「じょうようお茶の日」に定め、心和む抹茶ふれあい体験などを行い、抹茶の消費拡大や「最高峰の碾茶・抹茶のまち城陽」のPRに努めています。

城陽抹茶スイーツ特集

城陽で営業する和洋菓子店の宇治抹茶のお菓子を集めました。あなたが気になるお菓子がみつかりますように。

茶人好み ¥140 (税込)



宇治抹茶の白餡をしっとりした外皮で包んだ焼き菓子。一口はおぼると、餡がほろほろと崩れて口の中で溶け出し、抹茶の香りと餡の旨味が広がる。繊細で上品でありながら、しっかりと満足させてくれるお饅頭だ。

茶団子 ¥65 (1本 税別)



もりた園の高級宇治抹茶を贅沢に練り込んだ茶団子。宇治抹茶の香りと旨味を団子の甘さが引き立て、ついもう一本とあと引く美味しさ。毎日手作りで地方発送もでき、お土産にもおすすめ。

梅匠庵 若松
 城陽市市辺五島7-4
 ☎ 0774-52-7740
 開 9:00~19:00
 休 月曜

茶舗 城洋園
 城陽市平川(指月)76-1
 ☎ 0774-52-2130
 開 9:00~19:30
 休 日曜

抹茶生どら ¥206 (税込)
 高級宇治抹茶、粒餡を合わせた特製生クリームを抹茶入りの生地で作った贅沢な生どら焼き。抹茶が濃くて、餡とクリームの甘さを引き立てて美味。作り置きせず、個数限定なので来店前に確認したい。

御生菓子 ふたば
 城陽市寺田樋尻69-72
 ☎ 0774-52-5248
 開 9:00~19:30
 休 月曜(祝日は翌日)

アンプレシオン ガトー シュクル
 城陽市富野南清水61-6
 ☎ 0774-27-6774
 開 10:00~18:00 (アル・プラザ城陽店~21:00)
 休 月曜(アル・プラザ店は不定休)

抹茶わらびロール ¥1,296 (税込)
 宇治抹茶をたっぷり使った生地に自家製のわらび餅、モンドセレクション金賞の小豆、生クリームを巻いた人気のロール。季節限定で抹茶ケーキや城陽のイチジクケーキなどが並び、こちらもぜひ。

御菓子司 松屋
 城陽市長池北清水27
 ☎ 0774-52-0031
 開 9:00~18:00 (アル・プラザ城陽店~21:00)
 休 火曜

濃厚バターケーキ ¥1,836 (税込)
 もりた園の日本一の茶鑑定士厳選の高級宇治抹茶を贅沢に使用。バターやクリームの美味しさを感じながら、濃茶の香りも味も堪能できる。濃茶のパムクーヘンやフィナンシェも一緒に楽しみたい。

宇治の茶々餅 ¥170 (税別)
 高級宇治抹茶を練り込んだ餅で、小豆餡を包んで一口サイズに。きなこの香ばしさと抹茶の旨味がひとつになった粉が贅沢にかかっている。全国菓子大博覧会で中小企業庁長官賞を受賞した銘菓。

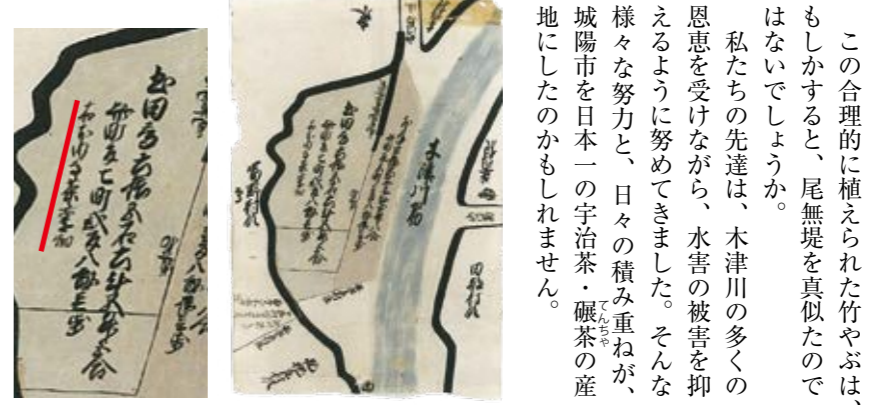
京菓子司 与楽
 城陽市平川中道23-18
 ☎ 0774-54-2482
 開 9:00~19:00
 休 年中無休 (不定期の休み有り)

抹茶ブッセ ¥180 (税込)
 白小豆と白金時に宇治抹茶を贅沢に練り込んだ餡を、しっとりした抹茶生地とサンドした焼菓子。口どけがなめらかなので、食べ進むほど生地と餡がひとつになって、抹茶の旨味と香りを楽しめる。抹茶づくしの逸品。

京菓子司 三隆屋
 城陽市枇杷庄島の宮34-87
 ☎ 0774-52-0955
 開 8:00~19:30
 休 火曜(祝日は営業)

抹茶を買う
 「茶師」という職業をご存知でしょうか？ 茶葉の特徴を見極めて選び出した茶葉を合組(ブレンド)することで、独自の味、香り、色を作り出す、茶づくりの指揮者のような存在です。城陽市には茶審査技術九段を持つ、日本一の茶鑑定士、もりた園の森田秀秀氏などがおられ、また、多くの茶問屋や製茶会社があり、茶師の方は最高の宇治抹茶をつくられています。碾茶は栽培された環境や茶農家の方の思いによって色が鮮やかなもの、香りが良いもの、味わいにコクがあるものなど、個性が異なるため、いかにして個々の良さを引き出してみとめるかが、茶師の腕の見せ所です。抹茶のスイーツや和洋菓子に人気ですが、みなさんは、日々の暮らしの中でどれくらい抹茶を飲まれていますか。

城陽市にある茶問屋や製茶会社では、自社の茶商品を作り、小売りされているところもあります。またインターネットや通信販売されているところも多く、気軽に買うこともできます。抹茶を自由に楽しみながら、美味しく味わってみて、自分好みのものを見つけ、みてはいかがでしょうか。抹茶をいただく素敵な時間、心にゆとりや寛ぎを与えてくれ、日々の暮らしが豊かになるような気がします。



→赤線部分に「右本田高茶園畑」と記されている

※歴史的文献や資料に基づき、本項では「浜台」と表記しています。 城陽市歴史民俗資料館 監修