

京都 城陽 てんちゃ

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



お茶の京都玄関口 城陽

京田辺・井手・木津川

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
- 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
- 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
- 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、国道24号を南へ 約100分
- 関西空港から 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

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、国道24号を南へ 約100分
- 関西空港から 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、一人につき別途追加費用が必要。

[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〉要相談 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
HP: <https://www.magouemon.com>

高く評価される城陽の碾茶・抹茶

令和元年8月に京都府で開催された第72回関西茶品評会にて碾茶の部に於いて、城陽市が「産地賞」、市内の茶農家の太田さおり氏が「農林水産大臣賞」に輝きました。

また、過去に全国や関西の茶品評会で何度も産地賞や農林水産大臣賞を獲得するなど、優秀な成績を収めており、城陽で栽培される碾茶は高く評価されています。このように、城陽市では市内の茶農家のたゆまぬ努力により、全国トップレベルの味と品質を誇る

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

抹茶は世界でブームになりつつあります。パリの日本茶コンクール(玉露・抹茶部門)で金賞を受賞した「孫右エ門」では、手摘みの碾茶茶園の見学、碾茶工場の見学、その後、希少な最高級ほんず抹茶を飲みながら、効能の話や美味しいお茶の入れ方などお茶の話を聞くことができるイベントがあります。

碾茶が栽培されており、高級抹茶の原料になっています。

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、どこ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、堤防により茶園が見えにくく、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、ジョギングやサイクリングなど、思いおこしは過さず方で賑わいます。

抹茶わらびロール ¥1,393 (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。

御生菓子司 **きねや**
城陽市寺田深谷36-8
☎ 0774-53-6611
🕒 10:00～18:00
🔥 日曜・月曜

梅城陽 ¥200 (税別)

甘露煮の梅を白餡で包み、山芋と上用粉に宇治抹茶を練り込んだ生地で包んで蒸し上げた。抹茶と白餡の和菓子らしい味や、甘酸っぱい梅と白餡の優しい甘さなど、食べ方で様々な味が楽しめる。種入りなので気をつけて。

御生菓子司 **きねや**
城陽市寺田深谷36-8
☎ 0774-53-6611
🕒 10:00～18:00
🔥 日曜・月曜

宇治の茶々餅 ¥170 (税込)

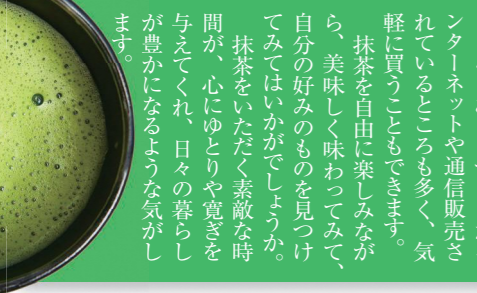
高級宇治抹茶を練り込んだ餅で、小豆餡を包んで一口サイズに。きなこの香ばしさと抹茶の旨味がひとつになった餅が賞状にかかっている。全国菓子大博覧会で中小企業庁長官賞を受賞した銘菓。

京菓子司 **与楽**
城陽市平川中道表23-18
☎ 0774-54-2482
🕒 9:00～19:00
🔥 火曜

抹茶ブッセ ¥190 (税込)

白小豆と白粉時に宇治抹茶を賞状に練り込んだ餡を、しっとりした抹茶生地ですاند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**
城陽市枇杷庄島ノ宮34-87
☎ 0774-52-0955
🕒 8:00～19:00
🔥 火曜



ふたばのよつ葉 ¥980 (税込) 6個入

宇治抹茶の白餡を、バターを練り込んだ生地で包んで焼き上げた。ココのある皮と抹茶餡が、美味しさを奏でる。表面には家紋の二葉の焼印がされ、中には四葉もある。食べる人を幸せな気持ちにさせてくれる。

御生菓子司 **ふたば**
城陽市寺田樋原69-72
☎ 0774-52-5248
🕒 9:00～19:00
🔥 月曜(祝日は翌日)

濃茶バターケーキ ¥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賞状に使用。バターやクリームとの美味しさを感しながら、濃茶の香りも味も堪能できる。濃茶のバームクーヘンやフィナンシェと一緒に楽しみたい。

御菓子司 **松屋**
城陽市長池北清水27
☎ 0774-52-0031
🕒 9:00～18:00
🔥 火曜(アル・プラザ城陽店) 店は無休

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徳用だ。

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

碾茶塩 ¥600 (税込)

石臼で挽く前の碾茶(茶葉)を細かくして、ヒマラヤの岩塩とブレンドしたオリジナルの調味塩。天ぷらや豆腐、おにぎりなど様々な料理にけるだけで宇治抹茶の香りが楽しめる一品に。お土産にも最適。

KYOTO JOYO DINING **ICHIE**
城陽市富野荒見田53-1
☎ 0774-46-8080
🕒 L11:00～15:00・D17:30～22:00
【土日祝】M9:00～11:00(L01030)・L11:00～17:00・D17:30～22:00
Mモーニングランチ、Dディナー、Lランチ&カフェ
🔥 火曜

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々あります。抹茶を自由にも楽しめます。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。

宇治抹茶 チョコラスク ¥500 (税込)

宇治抹茶を練り込んで焼いた特製抹茶パンを、自家製の宇治抹茶チョコにたっぷりつけて仕上げている。パン職人が丁寧に手作りしている人気商品で、秋冬期間の数量限定販売なので事前確認を。

ばん工房 **きむらや**
城陽市平川中道表20-15
☎ 0774-52-4330
🕒 7:00～17:00
🔥 日曜・祝日

茶団子 ¥65 (1本税別)

もりた園の高級宇治抹茶を賞状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、いつも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。

茶舗 **城洋園**
城陽市平川指月76-1
☎ 0774-52-2130
🕒 9:00～19:30
🔥 日曜

地元南京都山城のお茶パフェ ¥1,000 (税別)

自家製の抹茶ゼリー、抹茶シフォンケーキ、白玉、抹茶アイスクリームなど、宇治抹茶を存分に味わえるお茶パフェ。月替りで旬の果実が味わえる「季節のフルーツたっぷり賞状パフェ」1,200円税別などもあり、いろいろと食べ比べて楽しむのもおすすめ。

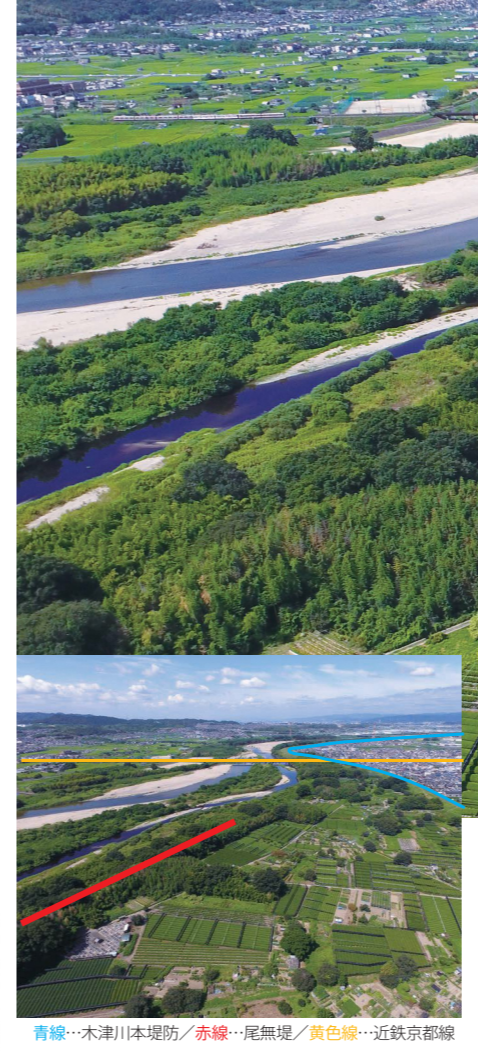
KaguCafe **Higashimoto**
城陽市寺田今橋22-8
☎ 0774-39-8700
🕒 11:00～17:00 (L016:00) 土曜～21:00 (L020:00)
🔥 火曜

抹茶シュトーレン 小 ¥1,600 (税別) 大 ¥3,000 (税別)

クリスマスに食べるシュトーレンを年中楽しんでほしいと始めた。抹茶シュトーレンには、大納言小豆、クルミ、栗、ホワイトチョコ、宇治抹茶が入っていて和テイストが人気。ひとつずつ丁寧に手作りしているので、事前予約が必要。定番のプレーンとチョコのシュトーレンもあって、こちらもおすすめ。

PIE & SANDWICH **OHSHIMA**
城陽市長池河原30-8
☎ 0774-26-3338
🕒 7:00～16:00(平日) 8:00～16:00(土日祝)
🔥 火曜・水曜

「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り出した茶葉を合組(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、日本茶鑑定士、もりた園の森田治秀氏をはじめとする優秀な茶師がおられ、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つて色や鮮やかなもの、香りが異なるもの、味やにおいが異なるものなど、個性が異なるため、いかにして個々の良さを引き出してまとめるかが、茶師の腕の見せ所です。抹茶のスイーツや和洋菓子が人気ですが、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。

じょうようお茶の日

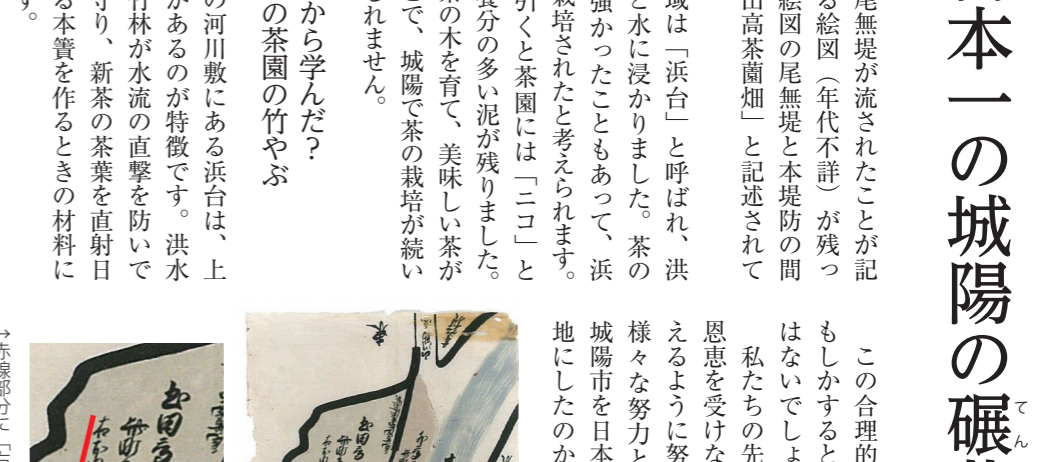
11月8日を「じょうようお茶の日」に定め、心和む抹茶ふれあい体験などを行い、抹茶の消費拡大や「最高峰の碾茶・抹茶のまち城陽」のPRに努めています。

この合理的に植えられた竹やぶは、もしかすると、尾無堤を真似たのではないのでしょうか。私たちの先達は、木津川の多くの恩恵を受けながら、水害の被害を抑えるように努めてきました。そんな様々な努力と、日々の積み重ねが、城陽市を日本一の宇治茶・碾茶の産地にしたのかもしれない。



木津川が育んだ日本一の城陽の碾茶

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。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ための材料にもなります。



この合理的に植えられた竹やぶは、もしかすると、尾無堤を真似たのではないのでしょうか。私たちの先達は、木津川の多くの恩恵を受けながら、水害の被害を抑えるように努めてきました。そんな様々な努力と、日々の積み重ねが、城陽市を日本一の宇治茶・碾茶の産地にしたのかもしれない。

※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