

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



CONTENTS

- ・城陽の碾茶
- ・碾茶農家インタビュー
- ・抹茶を買う 茶問屋紹介
- ・城陽碾茶コラム
- ・城陽抹茶スイーツ特集
- ・野点を楽しむ

城陽は碾茶のまち

京都から五里、奈良からも五里に位置する城陽市は、古くから「五里五里の里」と呼ばれ、京都・大阪のベッドタウンとして発展してきました。

「お茶の京都」ターゲットイヤーとなる平成29年春には、新名神高速道路の「城陽―八幡」間が開通、平成35年度の全線供用開始に合わせ、新市街地や東部丘陵地を中心に、商業・工業・流通機能など多様な都市機能の集積が進み、悠久の時を経て、今再び近畿圏域の交通の要衝となります。

この絶好の機会に、「お茶の京都玄関口」として、地域にお住まいの方はもちろん、全国から来訪する観光客にも、城陽の魅力を知っていただくため、「京都城陽てんちゃ」を発刊いたしました。抹茶の原料として、日本一の品質を誇る城陽特産の碾茶を知っていただき、その素晴らしさを感じていただければ何よりです。



城陽市長 奥田敏晴



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

京都から	約40分
大阪から	約50分
奈良から	約40分



日本一の城陽の碾茶てんちや

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てんちやが、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「桜づつみ寺田緑地」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霞んで見えます。

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「流れ橋と兩岸上津屋・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

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

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。

洪水から守り、洪水の恩恵を得た尾無堤

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。

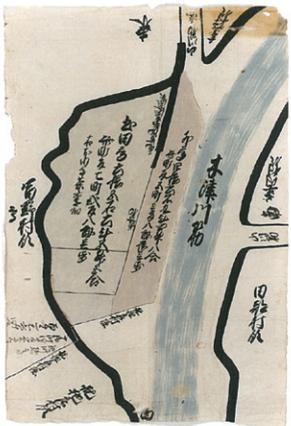
洪水から守り、洪水の恩恵を得た尾無堤

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。

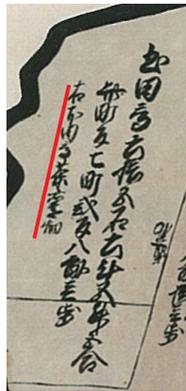
洪水で尾無堤が流されたこと

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



尾無堤等絵図〔江戸時代〕個人蔵



赤線部分に「右本田高茶園畑」と記されている

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。

現在の尾無堤と浜台の様子。上流から下流を望む。右の絵図との比較は絵図を180度回転させる



青線…木津川本堤防
赤線…尾無堤
黄色線…近鉄京都線



碾茶・抹茶 日本一の城陽
平成27年8月に行われた第69回全国茶品評会の碾茶部門で、1等1席の農林水産大臣賞から2席、3席を城陽市内の茶農家の碾茶が独占しました。さらに産地賞も、城陽市が第1位に輝きました。過去に何度も農林水産大臣賞を獲得し、城陽の茶農家で栽培される碾茶は常に上位に入るため、城陽の名は茶業界で広く知られています。

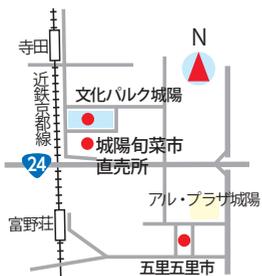
11月8日を「じょうようお茶の日」に定め、心むす抹茶ふれあい体験などを行い、抹茶の消費拡大や「お茶のまち城陽」のPRに努めています。

じょうようお茶の日

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。



● **農産物直売所 五里五里市**
茶畑や桜づつみが広がる木津川堤防から近く、お茶や梅干し、新鮮野菜など本市特産品、加工品を販売する農産物直売所「五里五里市」。住民や観光客が気軽に立ち寄れる休憩・買物スポットとして、碾茶などの地元特産品を使った商品を味わっていただく身近な交流拠点として「お茶の



碾茶・抹茶 日本一の城陽

城陽茶まつり

日本一の碾茶のまち城陽。毎日、抹茶を楽しむ習慣をめざして

「お茶の京都」重点的な戦略交流拠点

● **文化パルク城陽**
城陽市の中心的な文化拠点である文化パルク城陽は、市民の余暇活動を目的とした、地域に根差した施設です。3階には本格的な茶室があり、城陽の碾茶を原料とする抹茶の体験をしていただくイベントなど、「お茶の京都」を通じて、京都府南部の中核的総合文化施設としての活用促進を内外にPRしていきます。

● **城陽旬菜市直売所**
100%城陽の碾茶の宇治抹茶「鶯坂の昔」を販売する城陽旬菜市直売所。城陽市で営農する約40の生産者が、旬の野菜や農畜産物を毎朝持ち込んで販売する直売所で、朝採りの野菜を中心に、米、卵、加工品、花きなどが並んでいます。新鮮な野菜も一緒にどうぞ。



本質に覆われた茶園で新芽を手摘みをする様子



茶まつりで行われる「口切りの儀」



茶まつりで茶を振る舞う茶業青年団の皆さん



城陽の茶農家が育てた碾茶。これを石臼で挽いて抹茶にする

菊岡祐一さん

今も、昔も、
城陽で家族と共に
碾茶をつくる。
「美味しい」の
一言のために。
みんなの
笑顔のために。



てんちや
碾茶農家の菊岡家の皆さん（左から）
菊岡明美さん・菊岡理恵さん・菊岡慶太郎くん・菊岡孝次郎くん・菊岡祐一さん・菊岡政次さん

碾茶づくりをするなら
1日でも早いほうがいい
と祖父に導かれて

「祖父が、おじいさんに連れられて茶畑に行った話をしていたのを憶えています。私にとって、ひいひいおじいさんになるので、江戸時代の後期には茶を栽培していたと思います」

作業の手を止めて話してくれた碾茶農家の菊岡祐一さん(38)は、上津屋の浜代に茶園を持つ農家の長男として生まれた。

幼い頃から茶畑や作業所が遊び場で、家族の仕事を手伝うのは当然と生きていた。

高校卒業後に、実家を離れて高根大学に進学し、生物資源科学部で学んだ。4年生になり、友人らと将来のことや就職の話をするなかで、実家を継ぐ気持ちに変わりはないが「一度就職して社会経験するのもいいのでは」と考えるようになった。

ところが、祖父の貢太郎さんが他界したと実家から訃報が入る。菊岡さんにとって、身内が亡くなった経験はこの時が初めてで、悲しみと共に人は必ず亡くなることを実感したとか。

「なぜか祖父は、私の顔を見るたびに言っていたんです。碾茶づくりをするなら、1日でも早いほうがいい。その言葉を思い出して、就職はせず、すぐに実家を継ぐことを決めました」
大学卒業後は、京都府の茶業研究所で1年間研修を受け、その後は茶づくり名人として知られる父・政次さんから教わりながら、茶の栽培や碾茶づくりに汗を流した。

茶摘みは年に1回だけ。
1年かけて育てた新茶が
最高の碾茶になる

菊岡さんの茶園では、4月末から5月中旬にかけて、茶摘みが始まる。その年の最初に摘み

だ新芽でつくる茶を「新茶」または「一番茶」と言う。茶は新芽を摘むと、新たに芽が出てくるので、新茶の次に摘んだ葉でつくる茶を「二番茶」、その次を「三番茶」と呼ぶ。

菊岡さんは、新茶だけ茶摘みを行う。つまり、年1回しか収穫しないのである。その理由は、何度も葉を摘むことで茶の木に負担がかかり、翌年の新芽に影響を与えるから。最高の新芽が出るように、茶の木をしっかり休ませて、力を蓄えさせるのだ。

茶の木の寿命はとても長く、全国には樹齢数百年というものもある。しかし菊岡さんの茶園では、植齢5年から20年ぐらいの木から質も量も最高の茶がとれるので、30年を過ぎた畑から茶木の様子を見て、新しい苗木に改植するそうだ。

茶園は、すべての茶畑をおよそ20に分けて、畑ごとに手入れをしている。その中には、祖父

や父が植えた茶の木もある。

毎日、茶畑に足を運ぶ。
碾茶農家にとって
1年の大切さを実感

1年に1回の収穫なので、春から初夏にかけて最も忙しいが、菊岡さんは、毎日欠かさず茶畑に足を運ぶ。

夏の暑さ、秋の台風、冬の寒さ、春の遅霜、そして季節を問



木津川沿いの浜代の茶園

【特集】^{てんぢや}碾茶農家インタビュー

わずに発生する害虫や病気など、自然が相手なので思うようにならないことがほとんどだ。

だから、欠かさず茶園で仕事をする。毎日、葉の様子や木の状態を見ているから、ちよつとした変化に気づくことができ、何か起きたときに、様々な対応ができる。

「うまくいかなかったことを改善したり、新しいアイデアを試したり、さまざまな取り組みの結果が出るのが年1回なんです。だから茶農家にとって1年はとても貴重。もし、大学卒業後に就職して5年間勤めていたとしたら、5回分の茶づくりの経験ができないことになる。考えただけで、ぞつとします」

祖父が碾茶づくりをするなら早いほうがいいと何度も言ってくれていたことの意味を理解し、碾茶農家への道へと導いてくれたことに、本当に感謝しているそうだ。

昔ながらの本質の茶園で碾茶づくりをこれからも続けていきたい

宇治茶の茶園では、春に新芽が出たら、覆いをかぶせる。茶葉に含まれる旨味成分のテアニン^{※1}は、日光が当たるとでカテキンに変化して、渋みが出るからだ。この覆いには、化学繊維の寒冷紗^{※2}を使うのが一般的だが、菊岡さんは一部の茶園で昔ながらの葎^{※3}や藁で作った本質を使っている。

「同じように手をかけている畑でも化学繊維と本質では、茶葉に差が出ます。寒冷紗は、遮光率を調整して一定に日光を遮ることができ、それに対して本質は、日光の当たり具合が異なり、茶園の中は温度が低くて湿度が高くなる。設置や手入れに手間も時間もかかりますが、本質の茶園では本当に良い茶葉が育つので、代々受け継いだこの

※1寒冷紗：日差しや霜から茶の木を守る黒い遮光カーテン
※2葎：藁の木の茎を編んだすだれ ※3葎：稲や麦の茎をほしたものを

手法をいつまでも大切にしたいと思っています」

1等1席は嬉しいけれど皆さんが笑顔になることが碾茶づくりの一番の喜び

菊岡さんのつくった碾茶は、平成27年全国茶品評会の碾茶部門で1等1席の農林水産大臣賞を獲得した。菊岡家としては9回目の受賞になる。

さらに今までの関西茶品評会や京都府茶品評会でも1等1席に何度も選ばれており、菊岡さんのつくる碾茶は全国の茶業界から注目されている。目標があるほうが、仕事にも

張りが出て、やりがいになる。

しかし1等を意識すると、本来の目的を見失って碾茶づくりがぶれると菊岡さんは語る。

「1等1席に選ばれたら嬉しいし、努力が報われたと思います。でも2席に選ばれても、自信と責任を持ってつくっている自分の中では1等なんです。それに私たち家族は、抹茶を召し上がる方々に喜んでいただき、去年より美味しいものをつくりたい一心で碾茶に向き合っています。品評会の結果より、皆さんが笑顔になってくださることが一番の喜びです」



鷺坂の昔 20g 2,000円
「城陽の抹茶を」の要望でつくられた抹茶。菊岡さんをはじめ、木津川碾茶組合に属する碾茶農家の碾茶を、芳香園が石臼で挽いている。毎年11月頃より売切れまで城陽旬菜市直売所で販売。8:45～16:00 月曜休 ☎0774・52・0382



碾茶の香り、色、味を確かめる菊岡さん



湯を注いで香気、水色、滋味、から色（茶葉の色）を見る



魚かす、油かすなど有機肥料を与えている



魚かすではイワシ、カツオ、カニ殻、油かすでは菜種や胡麻の有機肥料も与えている

お気に入りの味や香りを探して茶問屋を巡る。

抹茶を買う。

茶師が、最高の茶葉から最高の抹茶をつくる

「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。

抹茶をつくる場合、良い碾茶が必要になりますが、茶農家から荒茶（茶農家が蒸し・乾燥まで仕上げた状態の茶葉）を直接買い付けるか、茶市場で入札して落札することで、手にすることができま

茶問屋や製茶会社では、茶師が中心になって、その年の茶葉の出来、味わい、色、風味、品質、

価格などを考慮しながら、最良の茶葉を手に入れるよう努力されています。

京都府内の茶業者が京都でつくる宇治抹茶

宇治茶の定義を公益社団法人京都府茶業会議所は、次のように定めています。

「京都・奈良・滋賀・三重の四府県産茶で、京都府内業者が府内で仕上げ加工したものである。ただし、京都府産を優先するものとする」

この条件を満たしたものが宇治茶・宇治抹茶になります。

城陽市内には、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まとめるかが、茶師の腕の見せ所だそうです。

お気に入りの宇治抹茶で、日々の暮らしを豊かに

抹茶のスイーツや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ぐ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、自社の茶商品をつくられていることもあり、小売



してもらえ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、自分の好みのものを見つけてみてはいかがでしょうか。

抹茶をいただく素敵な時間が、心にゆとりや寛ぎを与えてくれて、日々の暮らしが豊かになるような気がします。



●抹茶「泉東の昔」30g 2,160円
●宇治茶 煎茶「童仙房」100g 1,620円 ※価格税込

産地にこだわらず一葉、一葉の味を大切に 茶審査技術九段の主人がつくるお茶

親戚の宇治の茶問屋に就職した昭和45年、昼休みに必ず呷き茶をしていた様子を見ていた周囲の勧めで、全国茶審査技術競技会に参加。19歳最年少・初出場で初優勝し、その才能を開花させた「もりた園」主人の森田治秀さん。

昭和56年度、平成4年度にも

全国優勝で農林水産大臣賞を受賞され、茶審査技術九段の栄誉を得ました。

24歳で勤めながら現在の場所に自らの店を構え、昭和61年に独立して本格的に茶問屋を開始。その当時から今も変わらないのは、お客様に召し上がってほしいお茶を思い描きながら、産地

もりた園 もりたえん

☎0774・52・1276

城陽市富野堀口37
[営]8:30~19:00
[休]土曜・日曜・祝日



にこだわらず、そのときに出会った一葉、一葉の味を大切に、茶づくりを精進することだそうです。

もりた園の抹茶は、まろやかな甘みと香りを十分に堪能してほしい、との思いから、渋みを抑えたとてもやさしい味です。運良く森田さんに出会えたら、おすすめのお茶を選んでみましょう。さらにお茶が好きななる話をしてもらえるかもしれません。



日本一の茶鑑定士の森田治秀さん



良い抹茶は濃く、値段が安いものは薄く点てるのが良いとか



町家の外観がまち並みに溶けこんで雰囲気がいい。駐車場は裏の空き地を利用



●抹茶「希」30g 1,944円 ●「千代昔」30g 1,620円 ●煎茶「初みどり」100g 1,080円 ●雁が音100g 648円 ●薫るほうじ茶100g 540円 ※価格税込

城陽の茶農家の渾身の碾茶を 備長炭の炭火で仕上げたこだわりの宇治抹茶

昭和24年に創業。地元の茶農家を中心に茶葉の個性を生かしながら、喉越しが良く、丸みのあるやさしい味わいの抹茶をつくられています。

3代目になる有田一平さんは、城陽の茶農家へ足繁く通い、さまざまな交流を重ねるなかで、茶の栽培から茶農家の思いや考

えを知り、ワラやヨシで茶畑を覆った「本ず」の覆下園で栽培した「うじひかり」に出合ったそうです。

有田三翠園では、碾茶の香りを引き出すための重要な仕上げ乾燥の「ねり」を代々受け継いできた備長炭による炭火の乾燥機で行っています。火加減に気



●抹茶20g「宝亀」1,000円・「妙寿」1,200円 ●玉露100g「慶寿」1,200円
●玉露雁ヶ音200g 1,000円 ●玉露玄米茶400g 800円 ●ほうじ茶400g 500円
※価格税別

150年の香りと味を継承する老舗 自社茶園で栽培を続けるこだわりの宇治抹茶

茶農家だった初代当主が約150年前に茶商をはじめた老舗の茶問屋。4代目の北村誠一社長が自ら茶師を務め、仕入れから合組の指揮をとって、老舗の味を守っています。

長年付き合のある地元の茶農家や、茶市場から最良の茶葉を仕入れて、芳香園ならではの

味をつくっていますが、現在もわずかながら自社の茶園で栽培されています。

茶葉を育てることで、その年のおおよその出来や状態も把握できるので、芳香園のお茶づくりにには欠かせないそうです。

自社の抹茶は城陽、宇治、京田辺はもとより京都各地の荒茶

有田三翠園 ありたさんすいえん

☎0774・52・0217
城陽市奈島芝新田68-3
[営]9:00~18:00
[休]日曜・祝日



を配り、和紙の上に広げた荒茶の薄い葉肉を焦がさず乾かすことで、雑味や青臭さが消えて旨味が増し、上品な味に仕上がる。とか。そんな「本ずうじひかり」の宇治抹茶は、2015年の日本茶アワード・抹茶部門で最高賞を獲得しました。その美味しさに魅了され、遠方から足を運ぶ常連さんも。こだわりの宇治抹茶と有田さんの思いを一緒に、心ゆくまで味わってみてください。

芳香園 ほうこうえん

☎0774・52・0033
城陽市長池北清水29
[営]9:00~17:00
[休]第2、4土曜
日曜・祝日・年末年始



を使っているのです、すべて宇治抹茶。茶葉を選ぶ目と合組の良さから、商品に合わせた抹茶を依頼されることも多いそうです。その抹茶は大手メーカーのお菓子や、外食レストランなどのデザートにも使われているとか。長池宿の通りに面した旧事務所のお茶を直売所に利用。レトロな雰囲気の中でお気に入りのお茶を探そう。また京都ポルタに直売店もあり、手土産などの購入に利用してみてください。



工場の敷地内にも茶園があり、訪問客を出迎えてくれる



選りすぐりの碾茶を自社の石臼で抹茶に加工する



旧事務所の応接室がそのまま残る。レトロな雰囲気の中で、お茶を買い



備長炭の炭火の乾燥機に付きつきり「ねり」を行っている



製茶工場で茶づくりに没頭すること多い3代目の有田一平さん



繁忙期以外は無料で抹茶接待のサービスを行うこともあるとか



●抹茶30g「碧翠」3,500円・「天鼓」2,000円・「松の翠」1,000円 ●煎茶「宇治みどり」100g 1,000円 ●ほうじ茶「宇治錦」200g 600円※価格税別

甘みがあつて、しっかりと熟成したコクと旨味を追求 150年の伝統を受け継ぐ熟成の宇治抹茶

慶応3年(1867)に緑茶をつくり始め、創業150年を数える茶問屋。第29回宇治茶品評会では、玉露の部で農林水産大臣賞を受賞するなど、最高品質の宇治茶をつくり出す老舗として、その名が知られています。

新茶は摘んですぐは味に強さがあるため、茶農家から仕入れた荒茶を温度管理の下でひと夏

越えるぐらい熟成させて、まろやかで口当たりのよい味わいに仕上げているそうです。

茶師がそれぞれの茶葉の味や色をみる啗き茶には、地下60から汲み上げた、清らかでやわらかな地下水を使っているとか水質を保つために社屋の前で常時流しているのが、誰でも自由に持ち帰ることができます。

碧翠園 へきすいえん ☎0774・52・1414

城陽市 中ノ郷51
[営]9:00~17:00
[休]土曜・日曜・祝日



小売りする自社商品はありますが、私たちが口にするお菓子やスイーツには香岳園の宇治抹茶が使われているかもしれません

製菓メーカーや商社が全幅の信頼を寄せる 高品質の宇治抹茶をつくる製茶の老舗

香岳園製茶株式会社は、明治の初めの1870年頃、当時の当主である北村磯次郎氏が創業し、間もなく150年を迎える製茶会社の老舗です。

香岳園製茶では、一般に小売りする宇治抹茶や宇治茶を製造販売していません。茶葉を碾茶の状態まで仕上げ、茶問屋に卸

すことや、製菓・食品メーカーの要望に合わせた抹茶をつくって納入することが本業です。

同社では、1年間に京都府内産の宇治抹茶15%の170tをとり扱い、唯一の宇治茶市場である全農京都府本部の取引企業の中で、仕入れのシェアは常に1~3位の上位に位置します。

香岳園製茶 こうがくえんせいちゃ ☎0774・52・0007

城陽市 富野堀口27番地
[営]9:00~17:30
[休]日曜・祝日



「私たちは裏方で社名は出ませんが、すべて自社にて一貫製造して、美味しい宇治抹茶をお届けするために努力を惜しみません」と語る専務の北村さん。

本社工場の前を歩くと、抹茶の香りに包まれます。その香りは清々しく、そして誇らしい気持ちにさせてくれます。



約700tの原料茶を脱酸素容器に入れてマイナス4℃で保管する



場内では150台以上の石臼が碾茶を挽いて抹茶をつくっている



住宅街の中にある本社工場



「天狗の宇治茶」の商標は、「決して天狗になってはならぬ」と先人の教え



抹茶室には100台の石臼が並び、作業所内は衛生面にも配慮された近代的なつくり



清くまろやかな地下水で抹茶を味わいたい



- 抹茶40g「九重の昔」2,268円・「祥瑞の昔」1,620円・「松昔」1,188円
- 煎茶ティーバッグ60g 800円 ● 宇治抹茶カプチーノ 5本 540円
- 宇治ほうじ茶カプチーノ 5本 432円 ※価格税込

文政元年創業の老舗。厳選した宇治抹茶から、宇治抹茶カプチーノまで美味しさと思いを堪能

江戸時代中期の元禄の頃に米と茶業を扱いはじめ、文政元年（1818）に4代目島本徳翁が宇治茶問屋業を確立。現在の摘翠園の礎を築きました。約200年の歴史の中では、6代目徳次郎（慶徳）が、明治政府参与の井上馨と会見して外貿易の重要性に気づき、宇治

茶の海外進出を实行しました。現在の島本家には、当時の引札（チラシ）の版木や取引を記す書状などが多く残り、まさに宇治茶の歴史をつくりだした老舗の茶問屋です。

摘翠園の顔と言わなければならない茶は、色、香り、味わいに納得した城陽の碾茶を主に使用した

もので、多くの茶人も愛用されているとか。

また、進取の気象を受け継いだ10代目当主の島本憲司さんは飲んで美味しく、ほっと安心できる宇治茶を供しながら、その時代に合ったものを創出したいと、「宇治抹茶カプチーノ」を発売。上質の宇治抹茶に少量の糖分と乳脂肪を加えた商品で、抹茶の旨味を味わえると大変好評です。当主の思いも一緒に味わってみてはいかがでしょうか。

摘翠園 てきすいえん

島本株式会社
☎0774・52・0002

城陽市奈久保野15
[営]9:00~17:00
[休]土曜・日曜・祝日



- 抹茶30g「濃茶 旭の誉」2,700円・「薄茶 京昔」1,620円
- 玉露80g「いの岡」3,240円・「たなべ」2,160円 ※価格税込

京田辺の玉露で有名な老舗の茶問屋 舞妓さんが点てるお茶屋さん納得の宇治抹茶

京都、大阪、兵庫に15の直売店を構える、大正8年創業の老舗の茶問屋。

もともとが茶農家だったので、木津川沿いの水はけの良い自社の茶園では、丹精込めて栽培され、その茶葉はすべて玉露に製茶されます。しっかりと肥料を入れて、旨

味を蓄えた茶葉を丁寧に手摘みしており、他にはない玉露として、その味を求める常連の方も多そうです。

抹茶は、宇治や城陽の茶農家から茶師が選り抜いたものを入れて熟成させ、販売する量を見極めて、石臼で挽いた新鮮なものを販売されています。

お茶の玉宗園 おちやのぎよくそうえん

☎0774・56・2669

城陽市富野荒見田112
アル・プラザ城陽1F
[営]10:00~21:00
[休]無休
[本社]京田辺市草内
宮ノ後29番地



薄茶「京昔」は、京都先斗町で5月に行われる「鴨川をどり」のお茶席で舞妓さんが点ててくれる抹茶に使われています。お

茶屋さんが納得する旨味と香りの抹茶を味わえると好評とか。アル・プラザ城陽店では、抹茶や贈答用の玉露、抹茶碗や茶

せんなどの茶道具も揃っています。また、抹茶ソフトやほうじ茶ソフトなどの販売も行っているのです、さまざまなお茶を楽しむことができます。



木津川沿いの自社の茶園の様子



抹茶以外にも茶器や茶せんも販売し、茶道具を揃えるのにおすすめ



商品も充実し、贈答品を買い求める方も多いアル・プラザ城陽店



本社の前に広い駐車場があるので、そちらに駐車できる



初代から10代、本家から茶業を分家してから4代目になる島本憲司さん



直売は、商品が並ぶ応接室で応対してもらる



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。「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お聞かせできるイベントがあります。

1 碾茶茶園見学

今となつては、希少な昔ながらの自然仕立ての「手摘みの碾茶茶園」です。静岡や鹿児島にあるような、かまぼこ型の「機械摘みの茶園」ではありません。

四季折々で茶園の風景は違いますが、黄緑いっばいの茶園を見ながらなぜ、この場所なのか？ 何がどう違うのか？ どのように生産しているのか？ など、生育についての話を生産現場でうかがえます。見学された方は静けさと緑に癒されるそうです。

2 碾茶工場見学

全国でも数少ない碾茶工場です。5月の1カ月しか稼働していません。製茶時期以外では、工場は静かで、工場内の温度も低いので、工程についての話をゆっくりうかがうことができます。稼働している際には、製造ならではの香りなど別の雰囲気もあります。

3 最高級ほんず抹茶

多くの方が目にした事のない「ほんず抹茶」。恐らく、一般の方にお出ししているのは孫右エ門だけではないでしょうか。蛍光色の緑のような抹茶の色、気品高い匂い、濃厚な味は格別です。ぜひ一度味わってみてください。効能や歴史、京都の市場、お茶の点て方などの話もお聞かせします。

- 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。

(お一人様・税込)
(料金) 6,480円 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

碾茶から抹茶ができるまで

宇治茶の茶葉から碾茶として抹茶が、どのようにつくられているかをご紹介します。さらに美味しい抹茶をお楽しみください。

1. 茶摘み

新芽の先端から二枚の葉のついた部分を摘み取ります。

2. 蒸し・乾燥

茶葉を蒸した後、碾茶炉で乾燥させ、荒茶にします。

3. 選別・ふるい分け

風力により茶と茎を分けた後、きれいに整えます。

4. 仕上げ

乾燥機で茶をさらに乾かし、茶葉をさらに細かく分けて、茎や古い葉を取りのぞきます。

5. 石臼

石臼で碾き、抹茶に仕上げます。(城陽の碾茶からできた抹茶は、主にお点前で使われる高級品です)



芳香園

抹茶ミルクマシュマロ ¥120(税別)。石臼挽きの宇治抹茶のクリームをマシュマロで包んだかわいなお菓子。

島本摘翠園

グリーンティー200g ¥540(税込)、500g ¥1,404(税込)。厳選した上質の宇治抹茶を贅沢に使っている。お茶の旨味を堪能できる。



もりた園

[左]ほうじ茶カステラ [右]抹茶カステラ (共に5切れ ¥1,080・税込)。もりた園だからできる厳選した宇治抹茶・ほうじ茶を贅沢に使用した他で味わえないカステラ。

もっと手軽に
抹茶を
楽しもう。

茶間屋や製茶会社では自社の抹茶を使ったお菓子やグリーンティーなども販売しています。気軽に美味しい抹茶を楽しんでみませんか。



有田三翠園

グリーンティー 200g ¥540(税込)。茶師が厳選した宇治抹茶を贅沢に入れ、旨味と香りがしっかり楽しめる。

お茶の玉宗園

[右]抹茶羊羹1本 ¥1,296(税込)。自家製宇治抹茶を入れた宇治茶香の贅沢な羊羹。[左]ほうじ茶羊羹1本 ¥1,296(税込)



碧翠園

[左]恋茶娘 9本 ¥600(税別)。宇治抹茶クリームをウエハースでロール状に。[右]京紀行 7枚 ¥600(税別)。宇治抹茶クリームをサンドした茶香せんべい。



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。



城陽抹茶
スイーツ
特集

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

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。

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・アルプラ店は不定休



結 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贅沢に使用。バターやクリームのおいしさを感じながら、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も一緒に楽しみたい。

御菓子司 松屋

城陽市長池北清水27
☎ 0774-52-0031

開 9:00~18:00

(アル・プラザ城陽店~21:00)

休 火曜



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



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。



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

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



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挟んだ贅沢な生どら焼き。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。



抹茶生どら
¥206 (税込)

御生菓子司
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)



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)

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でサンドした焼菓子。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。



抹茶ブッセ
¥180 (税込)

ベーカリー&ジェラート
moco
城陽市長池河原30-8
☎ 0774-26-3338
開 10:30~18:00
休 火曜・水曜



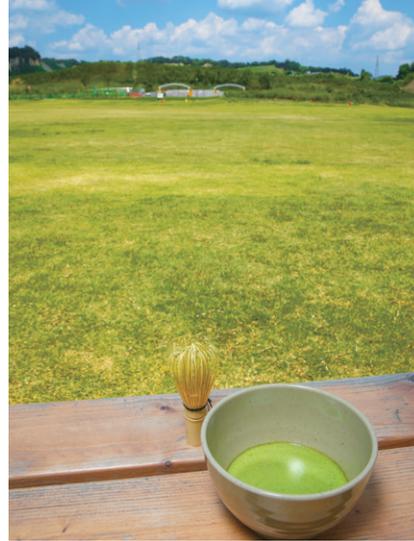
ブリオッシュ
コン
ジェラート
シングル¥486 (税込)
ダブル¥702 (税込)

おうす(抹茶)、ミルク、キャラメル、ラズベリーなどの手作りジェラートを温かいブリオッシュで挟んで楽しむ。抹茶は人気でシングルかパンラとのダブルがおすすめ。パン生地が美味しいのもベーカリーならではの。



京都府立木津川運動公園 城陽五里五里の丘

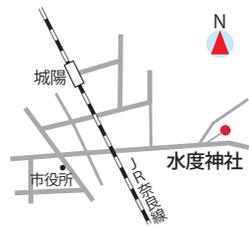
城陽市富野北角14-8 ☎0774-66-6022
開 9:00~17:00 休 木曜 入 有・無料



天気の良い日は大勢の家族連れで賑わう。定期的に公園主催の体験教室も開催しているので利用してみても

里山再生で植えた苗木が元気に枝葉を広げ、水辺のビオトープにはさまざまな動植物が集う自然公園。大芝生広場は甲子園球場のグラウンドの約1.46倍の広さがあり、ふかふかの芝生に腰を下ろしたり、寝転んだりするだけで幸せな気分。家族と一緒に外遊びができ、のんびりゆったりもできると人気です。広い園内には各所に木製ベンチが置かれ、東屋や休憩場所があるので、点てた抹茶で一服しながらおしゃべりを楽しめます。

広大な芝生広場と青空の下で抹茶をいたたく幸せなひととき



水度神社

城陽市寺田水度坂89 ☎0774-53-9870
参 自由 休 なし 入 有・無料



拝殿の奥の本殿は、国の重要文化財に指定されている

手水舎で清め、鬱蒼とした上りの参道を抜けると、鎮守の森に囲まれた明るく厳かな境内に出ます。本殿は城陽市内で最も古い建造物で、文安5年(1448)に建立。本殿の屋根の正面に千鳥破風、向背の上部には笹竜胆を彫り込んだ慕股(梁の上に置く山形の部材)が見られます。参拝を終えて、拝殿横の待合所をお借りして一服すれば、清々しい気持ちに。参拝や祈禱を受ける方がいらっしゃるときは、席を譲るように心掛けてください。

鎮守の森に囲まれた厳かな境内で一服し、清々しい気持ちに

野点を楽しむ。

城陽市は、緑豊かなまち。手付かずの自然が残る峻険な溪谷や滝、広大な芝生広場の緑地公園、歴史ロマンあふれる古墳跡地など、自然とひとつになれる場所がたくさんあります。ここを訪れたときに、野点を楽しんでみませんか？ 準備も茶碗、茶せん、抹茶、お湯を入れた水筒をカバンに入れるだけです。自然を愛でながら抹茶を点てて一服いただければ、素敵な時間を過ごせます。市内には美味しい和洋菓子店がたくさんあるので、野点のお供もお忘れなく。



史跡 芝ヶ原古墳

城陽市寺田大谷 ☎0774-56-4049 (教育委員会)
 開 9:00~17:00(11~1月は16:30まで)
 休 12月29日~1月3日 閉なし



古墳群を想像して楽しむ
 歴史散策の拠点におすすめの古墳

青銅製の腕輪の銅釧、銅鏡、玉類など貴重な遺物が出土した芝ヶ原古墳が、3世紀前半の築造時の姿に復元されています。芝生を敷き詰めた敷地内には、近隣にある久津川車塚古墳や芭蕉塚古墳、古代寺院などを示した周辺地形立体説明板があり、時の流れを遡って楽しめます。空想の中で遊びながら、近隣を散策するもよし。疲れて休憩でいただく一服は格別です。



※観光協会では、団体に限り観光ボランティアが案内します。また、毎年11/15~3/15までは狩猟期間です。この間の立ち入りは止めましょう。



美しい滝と静寂なひととき
 清冽な渓谷を遡上して出会う

鴨谷の滝

かもだに
 [問合せ]城陽市観光協会 ☎0774-56-4029
 開 9:00~17:00 休 火曜 閉なし

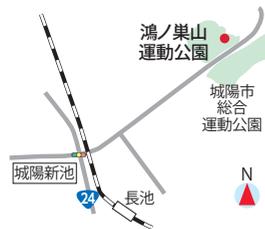
さまざまな滝が連なる渓谷で、美しい二段構えの「鴨谷の滝」が人気です。入口から約600mの道のりですが、川の中を歩き、岩や倒木を乗り越え、ロープで斜面を上る迂回路もあり、手付かずの自然を満喫できます。落水が岩を叩く音と木々のざわめきを聞きながらいただく一服が、至福のひとときへと誘ってくれます。

鴻ノ巣山運動公園

こうのすやま
 城陽市寺田奥山1 ☎0774-55-6222
 開 9:00~17:00 (季節によって変動有)
 休 年末年始 閉 有り・2時間まで無料

眺めの良い景色と共に
 いただく贅沢な一杯を
 ぜひ堪能してみてください

公園内は豊かな緑に囲まれ、四季の花々が咲いているので、気に入った場所で自由に野点を楽しめます。大芝生広場には最長約140mのローラースライダーが子どもたちに人気ですが、この乗り場のそばの展望広場からの眺望が最高です。京都南部のまち並みを見渡せ、天気良ければ生駒山系から六甲山系も見えます。上り坂と階段は少し大変ですが、あがる価値はあります。この景色を眺めながらいただく一杯は、とても贅沢で美味です。



園内には、アスレチック施設の「バンクーバー岩」など、親子で楽しめる施設が多くある

抹茶の点て方

茶道の家元や流派によって作法や礼儀がありますが、ここでは日常的に抹茶を楽しんで飲むための一例として、抹茶の点て方を紹介します。



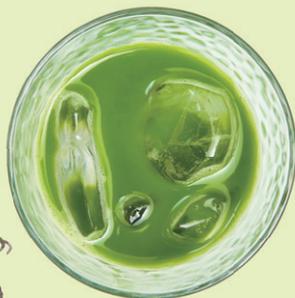
① 茶しゃくで2杯を目安に抹茶を入れる。濃い味、うす味の好みで調整する。

② 抹茶が固まっていると溶けにくいので茶せん先の先で軽くくずしてやる。

③ 80℃位の湯を茶碗の3分の1位注ぎ、なじむようにゆっくり混ぜる。

④ クリームのような泡立ちが好きなら少し強めに混ぜる。好みの状態になったら出来上がり。





京都
城陽 てんちや

