

BI YO RI やましろ日和

～宇治茶のある暮らし～

第4号
2024年10月



無 料
Take Free

宇治茶のミライ

宇治茶がつなぐ地域の絆

茶問屋ストリート(上狛茶問屋街)から "宇治茶のミライ" を考えたら
そこには "宇治茶がつなぐ地域の絆" がありました

宇治市営茶室

たい ほう あん 対 鳳 庵



宇治川のほとりで
香り高い宇治茶と季節の和菓子をおたのしみください

【アクセス】JR・京阪「宇治駅」より徒歩10分

【開席期間】1/10~12/20(期間中無休)

10:00~16:00

【利用料金】1客1,000円~(季節のお菓子付)

【お問合せ・ご予約】宇治市観光センター

☎ 0774-23-3334 / FAX 0774-23-3340

Email info@kyoto-ujji-kankou.or.jp



詳細はWebサイトを
ご確認ください



も く じ

ごあいさつ 2

もくじ..... 3

宇治茶のミライ..... 4

★ 上狛茶問屋ストリート周辺マップ 4

★ 上狛地区の歴史と茶 5

★ 山城茶業界の努力と需要の移り変わり 6

宇治茶がつなぐ地域の絆 4

★ (株)大谷茶舗 8

★ (株)藤本商店 10

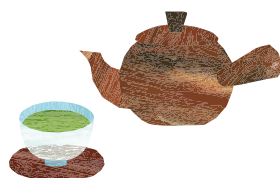
宇治茶のある暮らし(協議会の活動紹介) .. 12

★ イベント報告 ~七夕に寄せて~ 12

★ YouTube 京都宇治茶チャンネル 13

★ 宇治から世界へ (株)服部製作所 14

編集後記 15



いあつや

京都府山城地域のみならず、こんにちは。
十月半ばを迎えて、猛暑・酷暑・炎暑の夏が
ようやく終わりを告げ、京都全体が輝きを増
す秋の到来です。

同時に穏やかなお天気に誘われ、美味しい
宇治茶と人気のスイーツを目当てに(!!)、
多くの観光客やビジターがエリアの随所に溢
れる行楽シーズンの始まりでもあります。

今年の秋は、山城の地元民が密かに楽しむ
《宇治茶の隠れた歴史と文化》を探す一日に
チャレンジしてみませんか? スタートは、
昔ながらの茶問屋の佇まいと、宇治茶の香り
がほんのり漂う山城町の上狛(かみこま)に
建つ「山城茶業之碑」。どうぞ、宇治茶の背
景を流れる《時の重み》をご堪能ください。

宇治茶ブランド拡大協議会



「山城茶業之碑」 木津川市山城町上狛 2004年10月建立
1884年(明治17年)、現在の「山城茶業組合」の前身である「相楽郡茶業組合」が創立され、その120周年記念として
『この地が茶問屋ストリートの新たな礎になること』を願って建立された(参考⇒P4「上狛茶問屋ストリート周辺マップ」)

上狛（かみこま） 茶問屋ストリート周辺マップ



上狛駅周辺のお茶屋さん
(2024 年 9 月現在 京都府茶協同組合加盟員を掲載)

宇治茶の

ミライ

木津川市山城町上狛には奈良街道に沿って、「茶問屋ストリート」と呼ばれる問屋街があります。この問屋街について探ると、お茶の生産に適した山城の地形、気候に加え、このエリアを流れる木津川が流通にも大きな役割を果たしていたことがわかりました。

今回は、「宇治茶のミライ」を考える上で、上狛地区の歴史から紐解いてみました。

上狛地区の歴史と茶

木津川市山城町上狛地区は奈良（平城京）と京都（平安京）の間にあり、古くから陸路の要衝であると同時に、船が行き来する水運業が栄えたエリアでした。

江戸時代以来、綿花の栽培が盛んで、周辺の産地からも実綿を買い集め加工す

る綿織物業に従事する人も多い地区でしたが、明治元年に神戸港が開港されてからは、一気に茶業が盛んになりました。

宇治、和束町、南山城村周辺で生産された良質なお茶は、上狛に集められ、その多くが輸出用に仕上げ加工され、水上輸送で木津川から淀川を経て神戸港に送られました。ちょうど奈良街道の南端が

木津川にぶつかるあたりに「上狛浜」があり、輸送にも便利な街道沿いに多くの茶問屋が軒を連ねた、というわけです。

当時の日本の三大輸出品は「生糸」と「茶」、「水産物」であり、横浜港輸出価格第一位が「生糸」だったのに対し、神戸港では「茶」が第一位。輸出用の茶葉の需要が増し、生産量を増やすために、京都府が和束町や南山城村の「童仙房」を開墾するなどの努力もあり、当時の上狛地区は茶箱を運ぶ船が絶えず行き交い、「東神戸今神戸」とも呼ばれ、大変賑わっていたそうです。

明治十二年、神戸港の茶の輸出货量は最盛期を迎えます。神戸港の貿易統計によると、「茶・緑茶」の輸出品目第一位は明治二十年まで続き、上位十位には明治三十九年までランクインを続けました。

ちなみに、当時の主な輸出先はアメリカで、全体の八割を占めていました。



↑ ↓ 現在も当時の賑わいを物語るような大きなお屋敷が見られる茶問屋ストリート



山城茶業界の努力と

需要の移り変わり

京都府は、明治三年の時点で「製茶濫製を厳禁する」布告を出し、お茶の品質を取り締まっていました。が、茶の輸出が盛んになってくると粗悪なものが出回る

た約百五十トンの茶を、東京、横須賀、大阪、中国、九州に販売していました。

令和の現在、その数は減ったものの、上粕には現在も約四〇軒が時代の需要に合わせて様々な努力のものと、茶業を営んでおられます。

木津川が「泉川」と呼ばれ、陸路・水路の往来で賑わっていた平安時代、山城で茶の栽培が始まった室町時代、鎖国が明け、開港した神戸から茶を海外に輸出し、一気に茶業が盛んになった明治時代、大正、昭和の国内需要を支えてきた上粕の歴史は、「抹茶ブームから宇治茶ブームへ」と言われる令和の今、この先の未来をどう見据えているのでしょうか。

続く「宇治茶がたぐく地域の絆」コーナーでは、上粕商人である二社に「宇治茶のミライ」を考えるうえで「いま」と「これから」のお話を伺うことにしました。



「製茶図」 所蔵：京都府茶業会議所

明治のお茶づくりを茶木の栽培から製茶まで4面にわたって描いており、上の画像は全体の最後となる4面目の左部分。出来上がったお茶が箱詰めされ、出荷されていく様子が描かれている。

※詳細の解説動画をYoutubeで鑑賞できます。⇒P13

ようになりしました。明治十六年にアメリカが不正な茶の輸入を制限するようになると、日本国内でも「茶業組合」を組織し、自主的に粗悪なお茶を取り締まる動きが出てきました。明治十七年一月に政府が「茶業組合規則」を發布し、それを受けて同年二月、山城地

区では「相楽郡茶業組合」（＝現在の「山城茶業組合」）が発足され、産地では「製茶改良運動」が起ころしました。組合発足の二年後には「製茶改良試験」が実施され、十四名の志願者が腕を競ったそうですが、二名は落第するという、なかなか厳しい試験であったようです。山城の茶業に携わる方々が、いかに茶の品質の保持、改良に真摯に向き合い、努力してきたのかがわかります。

その後、清水港が開港し、お茶の輸出拠点は静岡県に移ります。インドのセイロン紅茶がアメリカに進出したことや、日本国内で軽工業が盛んになり、それらの製品が輸出されるようになったこともあり、茶の需要は輸出向けから国内向けへと転換します。

茶問屋ストリートの最盛期は大正期初頭で、当時の問屋の数は、百五十とも二百とも言われおり、大正十五年には京都府、滋賀県、奈良県から仕入れ

【参考（ウェブサイトを含む）】

『茶道教養講座⑭ 日本茶の歴史』

橋本素子

『京都宇治茶物語』宇治茶の郷づくり協議会

『神戸港150年の記録』貿易統計からみる貿易の変遷』神戸税関

『山背古道・山背古道資料館・沿道歴史資料 神戸向け茶商のはじまり 山城茶業史より』山背古道推進協議会

『京都クイズ』リビング京都

『コラム』シリーズ』街角をゆく

Vol. 4 上粕（京都府木津川市）

エネルギー文化研究所

『日本遺産 日本茶800年の歴史 散歩』京都・山城・上粕茶問屋街（お茶の京都）

宇治茶がつなぐ地域の絆

今回は、上粕茶問屋ストリートの一筋西から、まず「大谷茶舗」の六代目、大谷宜司さんをお訪ねしました。幼少期の思い出話にも、茶業ならではの、山城エリアならではのエピソードが詰まっています。

「よろしくお願いいたします。大谷茶舗さんの創業はいつになりますか。」

創業は明治三年です。創業からずっと山城の地です。私で六代目になります。

「創業の経緯や、六代目の宜司さんが業界に入った時のお話等をお聞かせ下さい。」

創業者は大谷新兵衛と言いまして、製茶の販売から始めました。二代目になって「大谷商店」という屋号で創業し、私の祖父にあたる四代目で問屋業に専念することになったそうです。現在の「大谷茶舗」になったのは、その四代目の時で昭和二八年です。

「今はJ A茶市場がありますが、昔はやり直接買い付けに行かれてたんですか。」

幼少のころ、父親である先代に「山に行くぞ」と誘われて、夕方一緒に出かけるんです。夏ですと「クワガタが捕れる」とか言われて。そしたら農家さんに連れていかれます。お茶を見せてもらって、お茶を頂いて、子どもながらに「美味しいな」と思っていました。その間、父はずっと農家さんと商談をしているんです(笑)。このようにして仕入れ方法を徐々に学びました。また、朝早くから電話を頂き、農家さんがお茶を持って来られ、その茶葉をすぐに拝見場で見て…。せっかく持って来てもらっても、弊社のお茶に合わないものは断る事もありました。親しいからこそ断れる、という関係性がありましたね。

「創業百年以上の「京の老舗」にも認定されていますね。」

明治三年創業の資料が出てきたので、それで申請をして認定を受けることが出来ました。今も昔も変わらず。街並みが変わっていくだけです。

私はこの業界に入るにあたり、宇治の茶問屋に修行に出ました。その時、他のお茶屋さんからも修行にいられていました。お茶屋さんは間口が広くて、修行させて頂けるといふ慣習があるんです。後進の我々を育ててくださる。有難いですね。取引の有無に関わらず、育ててくださったという恩はやはり忘れませんね。

専務(弟)は別の産地の茶問屋に修行に出ました。取引先では甘えも出ますから、取立て厳しい道を選び、色々勉強させていたでいて、僕とはまた違うものを持ち帰ってきてくれました。

現在、兄弟で担当を分けるのではなく、揉み茶(煎茶や玉露)・碾茶(抹茶の材料)のどちらのお茶も見ます(「鑑定する」)し、情報も共有して対応できるようにしています。そこが強みです。労力は倍になります(笑)。

「それだけの年数のお茶屋さんも減ってきていますよね。」

一番の理由は後継者問題です。百年を超えているところも多いとは思いますが、こういった認定を受けるのに必要な資料が残っているか、でしょうね。しかし、まあ我々も宇治の歴史の長さには比べれば(笑)。



↑「京の老舗」認定するもので「京都府下業種で100年以上同一業種で営業を続ける企業」が対象となる。

長く続けるために必要なことはいくつあるかと思いますが、ひとつは、時代の流れによる近代化の波に乗り遅れないことです。弊社は、先代とも話をして平成十年に社屋を新しく建て替えました。これは、ハサップ(HACCP)をはじめとする認証制度に対応して行くためです。この先も商売をしていくために、まず、その土俵に上るためのしつらえをしておかないといけない、という想いを持っています。

株式会社大谷茶舗

代表取締役 大谷宜司さん
山城茶業組合 理事 / 京都府茶協同組合 理事

専務の和之さんと共に審査技術の全国大会に出場したご経験も。(レベルの高い京都大会を経て全国大会に出ること自体、高い鑑定力の証)
「在庫の量を見ながら自分に発破をかけています。これを全部売るぞ!と。それでも年々仕入れの量を増やしているのは宇治茶の未来が明るいから出来ることです。」



〒619-0204
京都府木津川市山城町上粕の場1
Tel. 0774-86-2124
Fax. 0774-86-4644
ohtani-chaho@deluxe.ocn.ne.jp

「宇治茶のブランドについて思うことはありますか?」

山城地域というのは、基本的に主要産地である和束町・南山城村の入口で「お茶に対する目利きがピカイチ」。そういう教えて、育ってきていると思います。

今年の宇治茶は涙が出るほど高かったですよ(笑)。でも、高い時もあれば、安い時もあります。宇治茶の農家さんは、高く売ればその分を畑に返してくれるんです。いい肥料で土を肥やしてくれる。その循環が他府県との差かもしれない。お茶そのものはそれだけで魅力があるものですが、味の魅力は生産家の腕の見せ所。味は嘘つきません。

「後進を育てていく」という伝統が業界にあり、地域全体で鑑定力を高め、生産者との良い循環を支え、維持していく。まさに「宇治茶がつなぐ地域の絆」を再確認しました。

本日はありがとうございました。

宇治茶がつなぐ地域の絆

次に、近年の国内外の需要に応えるべく、上狛地区の中でも早くに抹茶、碾茶の加工・卸の対応を進めた藤本商店さんをお訪ねしました。

―藤本徹也さん。本日はよろしくお願ひいたします。藤本さんで何代目ですか？

―よろしくお願ひいたします。僕で四代目。創業は昭和十一年です。

―割りりと早くに抹茶に注目して対応されたよね。

―お客さんに抹茶を求められたのと、僕が「他府県に宇治茶ブランドの抹茶を売りに行きたい」と思ったのが始まりでした。今から十五年くらい前です。今の抹茶ブームの少し前でした。

―認証規格も早くに取られましたね。

―早かったのかな。それでも十五年程前です。現在の（上狛本社）工場を建て替えた

時、オーガニックの認証（JONA有機JASマーク）を取ったんです。次に「FSSC 22000」、最近では「レインフォレストアライアンス認証、現在は「ハラル（イスラム教の戒律に基づく認証）」に取り組み中です。

―それはお客さんからのリクエストからですか？それとも今後を見据えて？

―三年前に南山城村に共同出資で粉碎工場を建てまして、その時、国の補助金の申請書に「有機、FSSC、ハラル、コーシャ」って書いてしまったからです（笑）。コーシャ認証は、ユダヤ教の食事のルールの認証です。有機の認証については、先行して認証を取られていた同業者の方々に勧めていただいたんです。京都は青年団の活動で、生産者、卸、小売業者が一緒に活動しているのので、そのつながりで情報も行き交います。仲がいいんですよ。

―今、輸出の方は右肩上がりですよ。認証を取られている商品が主力商品ですか？

―間違いなく右肩上がり。うちは有機のお茶の取り扱いが多くて主力です。最近の（有機）は少し前より品質も良くなっています。有機のお茶は、ほぼ輸出向けです。

―抹茶や輸出の割合はどれくらいですか？

―今、碾茶（抹茶の割合は七〜八割くらい、輸出向けは全体のお茶の四割弱くらい。国内向けは京都が多いですが他府県にも卸しています。

―有機の碾茶・抹茶の需要は、この調子で続きそうですか？

―「そろそろいかないだろう」と思っています。今、どんどん碾茶を扱い始めるところも出てきているので、取り合いになっていきますね。

―京都は生産量が限られているので、抹茶が増えると玉露が減る。そうすると玉露も安くはならないんです。

―今後のビジョンを教えてください。

―現状維持（笑）。今くらいがちょうどいいのではないかと、言っているところです。これがいい

（おそろしく創業当時から使われていた「銘茶問屋 藤本商店」と書かれた茶櫃（ちゃびこ）



つまで続くかというところもありますが、海外への輸出については、へもうひと伸び（あつてもいいんじゃないかな。

―海外ですと、具体的にどのあたりが伸びそうですか？

―東南アジアと睨んでいます。人口の密集でいえば、よく個人の感覚では経済もそちらに向いている気がしています。

―海外展開の流れも見据えながら、業界内で連携を取り、昔と変わらず上狛から海外に向けてお茶が輸出されているというお話、大変興味深かったです。

―本日はありがとうございました。

株式会社藤本商店

代表取締役 藤本徹也さん
山城茶業組合 副組合長 / 全国茶審査技術七段

「曾祖父にあたる創業者藤本常次郎は常照園という問屋に勤めていて独立し、2代目が工場を建てて大きくなったようです。僕は平成24年に4代目になりましたが、技術より話術の方が得意です（笑）」と謙遜されますが、確かな技術と先見の明をお持ちです。

〒619-0204
京都府木津川市山城町上狛東石垣外6番地2
Tel. 0774-86-3004 / Fax. 0774-86-2077
office@fujimotoshoten.jp





<YouTube 京都宇治茶チャンネル>

宇治茶ブランド拡大協議会制作の映像資料にもアクセスできます

■ 製茶図に見る明治のお茶づくり(平成28年度制作)

本誌P7にも登場!



この「製茶図(所蔵 京都府茶業会議所)」は、明治時代のお茶栽培・製茶の様子を4枚に分けて描かれています。
種を蒔くところから荷造り、出荷まで緻密に描かれ、当時のお茶づくりを知る貴重な資料となっています。

■ 豊公献茶行列と御茶壺道中(平成27年度制作)



昭和11年10月に北野天満宮で催された大茶会「昭北野大茶湯」の貴重な映像と、「宇治茶摘み図・献上茶図屏風」から昔のお茶づくり、お茶に携わる人々の仕事ぶりなど、献上までの様子を知ることが出来ます。

宇治茶のある暮らし

宇治茶ブランド拡大協議会は、「宇治茶のある暮らし」をテーマとした宇治茶を生活の中でたのしむための様々な提案を行っています。



イベント報告

宇治茶のある暮らし ～七夕に寄せて～

令和6年8月2日(金) 宇治市文化会館小ホール

宇治茶ブランド拡大協議会の消費者向けイベント「宇治茶のある暮らし」第五弾は、八月二日に「宇治市文化会館小ホール」にて行われました。
大変暑い日でしたが、日本茶インストラクターによる「冷たい宇治茶のつくり方」やその美味しさを体験するコーナー、「宇治茶合わせゲーム」のコーナー等、ご来場の方にはたつぷりとお楽しみいただけたのではないのでしょうか。
暑期中、会場にお越しいただきありがとうございました。



▲「冷たい宇治茶のおいしさを体験!」
かわいい手で冷たい宇治茶作りにチャレンジして頂きました。
(本誌への掲載にもご協力いただきありがとうございました)

宇治茶ブランド拡大協議会は、「文化継承に資する活動」の一環として、ヒアリング調査をスタートしています。これまでに行ったヒアリング調査の中から今回は一例をご紹介します。

宇治から世界へ

色彩選別、異物除去機のパイオニア

（株）服部製作所

茶業界のみならず、「宇治茶の産地であつたからこそ」の技術をお持ちの「服部製作所」さんをご紹介します。

（株）服部製作所さんは、昭和十年に宇治の白川で創業し、静電気による茶葉の選別機を発明。カメラやセンサーもない時代に開発されたその選別機は、その後、色による選別機に進化し、インドやスリランカ等、世界の大産地でも使われるようになりました。

現在はその技術を生かして、様々な食品、医薬品、工業材料などの選別機を製造なさっています。また近年は、京都府茶業研究所と「生の茶葉」の選別機の開発にも取り組んでおられます。

株式会社服部製作所さんの概要はこちら↓



現在のパンフレット
「元は宇治茶。そこからはじまりました。」

「服部式製茶選別機」
古い機械も残っていました。

左・取締役相談役 服部善郎さん
右・代表取締役 服部勝洋さん
ご協力ありがとうございました。



調査に
ご協力ください！

山城地域にお住まいの皆様！
ご自宅に眠っている（宇治茶にまつわる古いもの）はございませんか？道具類、印刷物、絵葉書、ビデオ、カセットテープ等、どんなものでも結構です。資料の提供、あるいはヒアリング調査にご協力ください。

まずは事務局までメールでご連絡ください。

※読取アプリによってはメールアプリが立ち上がらない場合がございます。



編集後記

令和六年元日に石川県能登半島エリア一帯を襲った「令和六年能登半島地震」は、地域に壊滅的な被害をもたらしました。復興に向けて、ようやく希望の灯りが見え始めた九月二十一日、能登地方は記録的豪雨により再び甚大なる被害に見舞われたのです。

厳しい状況下で地域一丸となって復興に取り組んでいらっしゃる被災地の皆様に、心よりの御見舞いとエールを送り続けたいと思います。

宇治茶の郷においても、想定外のスケールで気候変動の影響が進んでいます。山城地域全体で対策に取り組んでいくことを、本誌を通してみなさまに提案いたします。

『やましろ日和』編集部

宇治茶ブランド拡大協議会

会長：森下康弘
副会長：吉田利一
監事：原田和也

< 編集部 > 戸塚浩司
モナト古閑久美子
花田幸

< 協力 > 株業態開発総合研究所

お問合せ ujicha@gfkyoto.jp

『やましろ日和』は、JA京都やましろ各支店、宇治茶カフェ認定の店舗等、山城エリアを中心に配布しています。本誌をご希望の方は、「氏名・郵便番号・住所・電話番号・メールアドレス（お持ちの場合）」を明記したメモと、210円分の切手を同封して、〒611-0021 宇治市宇治折居25番 京都府茶協同組合内 宇治茶ブランド拡大協議会事務局『やましろ日和』 送付希望係までお送りください。スマートレターにて最新号を10冊お送りいたします。
※バックナンバーもございますので、一度メールでお問い合わせください。



発行 宇治茶ブランド拡大協議会
UJI-CHA BRANDING ASSOCIATION

構成団体 公益社団法人京都府茶業会議所，京都府茶生産協議会，京都府茶協同組合，
京都府農林水産技術センター農林センター茶業研究所，宇治市産業観光部農林茶業課，
全国農業協同組合連合会京都府本部農畜産部茶業市場課，
京都府山城北農業改良普及センター，京都府山城南農業改良普及センター，
JA京都やましろ，特定非営利活動法人京都・地球みらい機構

事務局 京都府茶協同組合 〒611-0021 京都府宇治市宇治折居25番
Tel: 0774-23-7711 ujicha@gfkyoto.jp

この冊子は「令和6年度京都府地域交響プロジェクト交付金」により制作されました。(2024年10月)