

BI YO RI

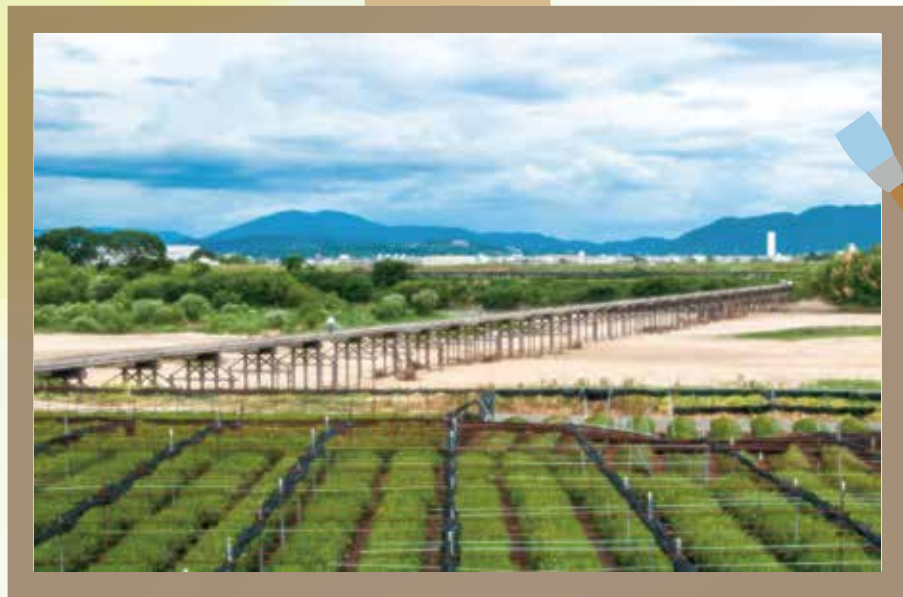
やましる日和

～宇治茶のある暮らし～

変わりゆく城陽

宇治茶がつなぐ地域の絆
宇治茶のミライ

無 料
Take Free



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京都やましる、特定非営利活動法人京都・地球みらい機構

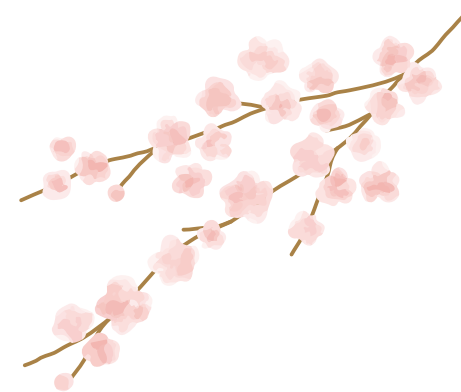
事務局 京都府茶協同組合 〒611-0021 京都府宇治市宇治折居25番
Tel: 0774-23-7711 ujicha@gfkyoto.jp

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。(2025年3月)
記事の内容は、取材当時のものです。

第5号
2025年3月

もくじ

ごあいさつ	2
もくじ	3
宇治茶のミライ 変わりゆく城陽	4
城陽の歴史と茶	4
城陽の浜茶	5
新名神高速道路と周辺エリアの開発	6
宇治茶の未来に向けて	7
宇治茶がつなぐ地域の絆	8
摘翠園 島本株式会社	8
株式会社 碧翠園	10
宇治茶のある暮らし(協議会の活動紹介) ~井手町のひなまつり~ イベント報告	12
あなたの手で宇治茶の生産を支えてみませんか? 令和7年「未来へつなぐ伝統手摘みおうえん事業」	14



ひなまつり

京都府山城地域のみなさま、こんにちは！
例年にもまして寒暖の差の激しい日々が続きましたが、三月二十日の「春分の日（お彼岸の中日）」を境に一気に春到来。いかがお過ごしでしょうか。

昨春の『やましろ日和』の発行の時期は、元旦に石川県を襲った「令和六年能登半島地震」の衝撃に日本全体が包まれていました。一年後の二月二十六日のこと、岩手県大船渡市にて前例のない大規模な山林火災が発生。米国ロサンゼルス山の山火事と同様、温暖化が遠因のひとつであると言われています。

「宇治茶のある暮らし」を次世代に継承していくためにも、温暖化・気候変動への取組の大切さを実感している令和七年の春です。

宇治茶ブランド拡大協議会

宇治茶の専門家が淹れた
深い味わいをご家庭で



oceanrich Tea dripper

煎茶

回転式緑茶ドリッパー煎茶モデル
煎茶モデル(型番: UQ-ORS3UJI) 販売価格 税込5,980円
京都府茶業研究所 / 京都府茶協同組合
開発協力

どなたでも簡単に、お茶本来の味を楽しむことができます。
お求めはこちらのQRコードから。







ことより モール Amazon 楽天 ヨドバシ ビックカメラ



株式会社 ユニーク 〒277-0005 千葉県柏市柏6-4-24 柏ビルディング2B



宇治茶のミライ

変わりゆく城陽

山城地域のほぼ中央に位置する城陽は、近年開発により、大きく姿を変えつつあります。新名神高速道路の建設も着実に進んでおり、二〇二八年以降に開通予定！ それに合わせて、関西最大級のアウトレットモールの開業も予定されています。

今号の特集として、「変わりゆく城陽と宇治茶の未来」について考えてみたいと思います。

城陽の歴史と茶

城陽は、昭和二六年（一九五一年）に久世郡久津川村・富野荘村・寺田村と綴喜郡青谷村が合併して「久世郡城陽町」として始まり、昭和四二年（一九七一年）に「城陽市」となりました。



山城地域とは？

乙訓エリア（向日市・長岡京市・大山崎町）を含む京都市以南の15市町村を「山城地域」と呼びます。旧国名の「山城国」に由来しますが、現在京都市になっている旧山城国は含みません。平安時代には、「山代国」・「山背国」と表記されている木簡も残っています。

「(仮称)京都城陽プレミアム・アウトレット」



画像提供：三菱地所

このエリアに人々が定住し、集落を形成するようになったのは縄文時代後期と言われ、遺跡や古墳、寺院の跡なども多く残っています。さらに「京都から五里奈良からも五里」に位置するため、古くから「五里五里の里」と親しまれ、交通の要衝でもありました。

また、豊かな自然環境と温暖な気候、適度な降水量により、稲作だけでなく、現在はウメ、イチジク、ショウブの産地としても知られています。特に、霊山鷲峰をはるかに望み、青谷川の清流に沿う丘陵地帯の「青谷梅林」は、古くから梅花の名勝地として有名で、その存在は既に鎌倉末期には和歌に詠まれるほどでした。

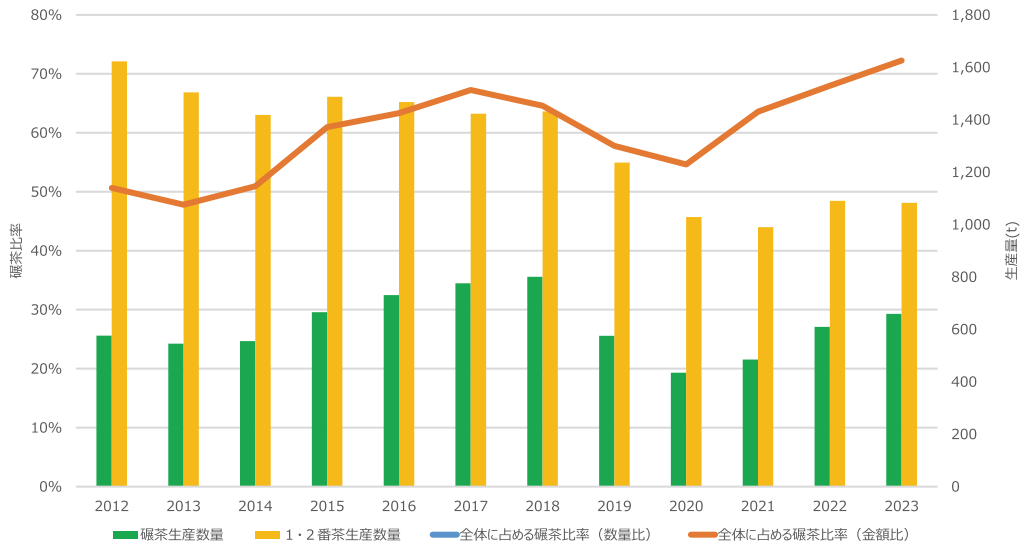
加えて、城陽周辺一帯の地勢は、抹茶の原材料となる碾茶（てんちゃ）の栽培に適し、日本一の碾茶の産地としても知られています。特に、「合組（ごうぐみ）」と呼ばれる宇治茶独自のブレンドには、この地の「浜茶（はまちゃ）」が不可欠と言われています。

城陽の浜茶

あらためて今号の表紙をご覧ください。木津川を挟む城陽市と八幡市の両側に広がる土地には肥沃な土砂が流入し、お茶の栽培に適しています。この一帯で採れるお茶は「浜茶」とよばれ、栽培が始まったのは三五〇年ほど前にまでさかのぼります。この間、浜茶を育ててきた生産者の方々は、常に河川の氾濫と向き合ってきました。

山間部で穫れる「山茶（やまちゃ）」と比べて、木津川流域で採れる浜茶は緑の色が濃く出るのが特徴で、城陽側の浜茶の多くは「手摘み製法」で収穫されます。機械を使わず、新芽を手で摘むという気の遠くなるような昔ながらの作業工程を継承して作られたお茶が、高級宇治抹茶の原料となるのです。国内外から「抹茶の王様」と高く評価されている宇治抹茶の背景には、このような浜茶の存在があるのです。

1・2番碾茶生産量の推移（JA全農京都茶市場）



【JA全農京都茶市場 概要】

所在地: 〒610-0121 城陽市寺田塚本111-5
 規模: 2,026㎡(高さ23.5m)
 特徴: 茶専用コンテナ(1,908枠)の自動格納式
 収容能力:もみ茶換算2,000t

資料・画像提供・取材協力:全農京都府本部農畜産部茶業市場課



平成30年撮影 新名神高速道路 城陽JCT付近
 6年後となる現在、更にたくさんの建物が建ち高速道路の開通を待っている
 画像提供: 城陽市

新名神高速道路と
 周辺エリアの開発

二〇一七年、三菱地所株式会社ならびに三菱地所・サイモン株式会社は、大津・城陽間に開通予定の新名神高速道路沿いの東部丘陵地に「(仮称)京都城陽プレミアム・アウトレット」の開発計画を発表。約二七ヘクタールの開発面積とのことで、〈関西最大級のアウトレットモール〉の誕生へ期待が膨らみます。

併せて、当該地区一帯では、高速道路の開通を見据えて、最先端技術に対応する物流拠点の整備も着々と進んでいます。変貌を遂げつつある城陽は、近い将来、〈ヒト・モノ・コトの交流の要〉を担うことになるでしょう。

宇治茶の未来に向けて

このような状況の下、宇治茶に深い関わりのある「JA全農京都茶市場」の施設が刷新され、稼働しています。

昭和四九年に開設のJA全農京都茶市場は、近年の抹茶・宇治茶ブームに伴う碾茶需要の高まりにより、生産量の増加が予想される中、保管スペースの確保が問題になりました。碾茶は通常の揉み茶(玉露、かぶせ茶、煎茶)に比べて、

かさが高く、保管に三倍の容積を必要とします。さらに碾茶の販売スペース(市場)の拡大も必要となり、流通の効率化を望む声の高まりから、令和二年に新施設の整備に着手。二年後の令和四年、完成し、稼働が始まりました。新施設は、揉み茶の換算で二千トンの収容能力があります。

スイーツ等から火が付き世界的なトレンドとなった「抹茶ブーム」は、最近では「宇治茶ブーム」へと移行しています。官民一体となった流通ネットワーク創りは、世界が注目する宇治茶の消費動向を的確に捉えた結果ともいえるでしょう。

宇治茶がたなぐ地域の絆

今回は、「変わりゆく城陽」にちなんで、古くから当地で茶業を営んでおられる二社を訪問してお話を伺いました。

まずは、「摘翠園 島本株式会社」の島本憲司さんです。

茶業のこれからや城陽についてお話を伺いました。

「本日はよろしくお願ひ致します。まず、島本さんのお茶への想い、御社の創業や歴史についてお聞かせください。」

お茶については、一言で言えば、日本にお茶があつて、日本茶の中に『宇治茶』があることが本当に幸せだと思います。健康的にも優れ、抗酸化作用もある上に、美味しいですよね。

弊社の歴史は、二百年以上前に遡ります。創業については、文政元年（一八一八年）と記録が残っているのですが、別の資料か

弊園も本家から茶業を預かりましたから、新しいことにも挑戦しながら継続していかなくてはーと思つています。京都、宇治という地域の特性を生かした宇治茶づくりを目指す一方で、宇治茶の新しいルート開発が大事だと思つています。弊社の古い資料には、「山本山」と取引したという資料も残つていますので、そのご縁も大切なもの、と思つています。

世界的なブームになつてゐる「抹茶」についても既存のお得意さんを大切にしながら、新しい顧客の開拓にも努めていかなければ、と思ひます。輸出もいいのですが、この先円高になる可能性も考えると、どうなるのかわからないという不安もあります。地道な開拓にも努めていきたいです。例えば、「和食の締めにはお抹茶をー」という感じで、食事を抹茶で締めると格が上がると思ひます。そついで「飲み方の提案」も考えていきたいです。抹茶を取り入れたフレンチもいいですよ。歴史は歴史で大切にしながら安住することなく、これからのことを考え、新しい

らはその前の文化年間であつたのでは、と推測することもできます。一八二一年に、宇治田原の永谷家（宇治茶製法を發明した永谷宗園の一族を中心とした山徳組が、江戸へ宇治茶を広めようと仲間を誘つたという記録が残つてゐるのです。幕末の頃、六代目の島本慶徳という人物が、海外との交易をやつておりました。この慶徳は島本家の「中興の祖」です。祇園で井上馨



→榎太と交易があつたことが判る資料。本家には数多くの資料が残つてゐる。

販路、用途開発とそれを広めること」に努めていきたいと思つています。

「今、変わりつつある城陽については、どう思われますか？」

城陽が変わるのは、いいことだと思つています。その半面、乱開発といふのは絶対に避けなければなりません。豊かな農産物も大切にしながら、商工業は商工業でうまく棲み分けていかなければいけませんよね。城陽の東部丘陵地の活用でアウトレットもよろしい。物流基地もよろしい。しかし一方で、城陽は宇治や関空にも近いわけですから、「ひとつのコンセプトを作つて、それに基づいて活用していくべき」と思つています。その中で政府系の国際交流センターや研究センターのようなものがあれば、理想ですけどね。

「茶業と（かつては金融業）、酒造業まで、この地域に根づく島本一族のお話」（書ききれないお話も盛りだくさんで）驚くばかりでした。

本日はありがとうございました。



「摘翠園島本茶業株式会社」が発足した1892年以後の櫃貼り。

候（当時の外務大臣）と「これからは、貿易をしなければ」と話をしたとか、そんな工ピンードも伝わつてゐます。

そして慶徳は、弟である熊次郎に茶業を任せ、自身は銀行を創設しました。茶業と銀行に分かれ、熊次郎から数えて私は四代目、茶業を始めてから十代目にあたります。

明治時代になると、分家は酒造業を始めた。

「お茶＋金融＋お酒」と、多彩な一族ですね。これからの茶業については、どうお考えですか？」

てきすいえん
摘翠園 島本株式会社
代表取締役 島本憲司さん



「もともとは『摘翠園』ではなく、『都龍軒（とりゅうけん）』という屋号で、先祖は七代目くらいまで『徳次郎』を襲名し名乗っていました。六代目の慶徳の時に分家して熊次郎が茶業を引き継いだ時に『摘翠園』という屋号に変わりました。翠（みどり）を摘むという意味です。」

〒610-0116
京都府城陽市奈島久保野15
Tel. 0774-52-0002
Fax. 0774-54-0018
Mail. info@tekisuien.jp
https://tekisuien.jp/



宇治茶がつなぐ地域の絆

城陽で古くから「天狗さん」と呼ばれているお茶屋さんをご存じでしょうか？

長池村の時代から通信販売で全国に顧客を持ち、現在も卸売業を営んでおられる株式会社碧翠園の八代目、堀井久輝さんにお話を伺いました。

「本日はよろしくお願ひ致します。『天狗さん』と皆さん呼んでいらつしやるそつですが、この大きな天狗(※下の写真は、創業当時からあったんでしょつか?)」

よろしくお願ひ致します。この「天狗」は創業の慶応三年当時からあったかどうかは分かりませんが、大正十二年の資料には天狗マークがついてるんです。今でこそ、キャラクターを使うことはよくありますが、同業者の多くは屋号のロゴでした。天狗は、「人知を超えた存在」という意味で、人間技とは思えないほど美味しい

茶を作るといふ意味を含めたのだと思っております。

「古くから通信販売をやられてたんですよ。」

宇治田原では古くから通信販売をやっていたと認識していますが、同じ時期に始めたのではないかと推測しています。このあたりで最初に出来た長池の郵便局の私書箱第一号が弊社でした。生産者からお茶屋さんになつたところも多いようですが、うちは初めは輸出をやっていたようです。二十世紀前半は、現在の日本国

ねが宇治茶をつくってきたのだと思うと、その一部にはなれてるのかな、と思います。

「城陽や茶業の未来についてはどうお考えですか？」

城陽については、アウトレットができるかと渋滞も心配だし、雇用の確保も難しくなってくるだろうという懸念があります。ただ、過疎化が進む地方では電車が廃線になり、人が訪れなくなつてふるさとが失われてしまうこともあります。それと比べると、城陽はまだ恵まれてるのかもしれないですね。山が無くなりコンクリートだらけになるといふことについては百パーセント賛成できるわけではないですが、「開発される、注目される」といふのはいいことだ、とは思っています。

茶業の未来としては、最近毎年異常気象という単語を耳にしますが、生産者からも、「もはや栽培に『常識』は無い」と聞かれています。上質な茶を安定して生産することは年々難易度が上がっているのではないかと思います。



茶櫃の内側に貼られた大正12年当時のチラシ。

内向けというよりは、当時日本領だった台湾や朝鮮半島にお客さんが多かったようです。親戚筋からの話によると、「碧翠園」を知っている方が台湾にもいたそうです。「碧翠園さんって、玄米茶の元祖とも言われているんですよ。」

そうなんです。『諸説ある』ですが、手元にある書籍の三つの説のひとつが、私の曾祖父にあたる堀井喜四郎と説明され、発明の年がわかっているんです。

辻利さんのところが缶櫃(かんびつ)お茶の保管に使う木製の入れ物の内側にブリキを使ったものを作ったとか、山政さんが「さみどり(抹茶の品種)」を選抜した、とか。そういう皆さんの努力の積み重ね

問屋の立場としては、生産者との関わりもあれば、お客さんとの関わりもあり、今、その両者の熱量が全然違ふのを感じます。抹茶ブームで需要はあるのですが、生産者側だと畑を増やすのはしんどい。手摘みだとお茶摘みさんも集まらない。そんな現実があります。

戦時中の京都の新聞に、「茶摘み期間は前後約二十日間でのべ八十万人を要し、この周辺の他府県から…」という記事が載っていました。そんな時代から八十年近く経った現在、当時の担い手だった若い女性に近い世代の方々がそのままスライドして、七十歳から八十歳代になった今もお主戦力、という感じです。今後も手摘みを続ける場合、持続可能な形を模索することが急務だと考えています。

「来年は京都府茶業連合青年団の団長として、全国の青年団との交流も予定されているとのこと。益々のご活躍を期待しています。」

本日はありがとうございました。

株式会社 碧翠園

代表取締役 堀井久輝さん

「全国の青年団の集まりで色々なお話を聞く機会もありましたが、残念ながらも縮小の話ばかり。8人くらいで運営している青年団もある中で、京都は300人以上在籍しているんです。京都団としては『審査技術大会の規模を大きくする』だとか、前向きな話をする役目を担っていきたいな、と思っています。」

〒610-0113 京都府城陽市中・中ノ郷51
Tel. 0774-52-1414
Fax. 0774-54-3912
<https://ujicha.co.jp/>



宇治茶のある暮らし ～井手町のひなまつり～

令和7年3月1日(土)・2日(日)
井手町やまぶきふれあいセンター(テオテラスいで)
共催：井手町・テオテラスいで

イベント報告

宇治茶ブランド拡大協議会では、「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のたのしむための様々な提案を行っています。
令和6年度のイベント第1弾の「七夕に寄せて」に次ぐ第2弾は、ひなまつりにちなんだイベントを井手町で行いました。



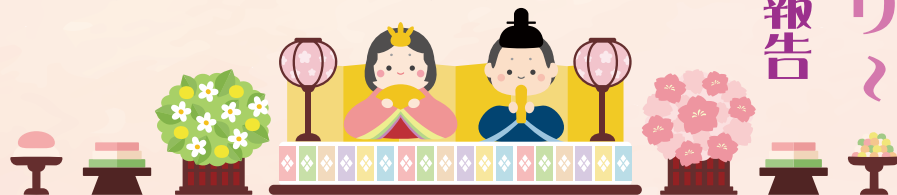
【ひな茶会】

老若男女たくさんの方にご参加頂き、「また来年も是非!」との声も多数頂きました。

ひなまつりの時に頂く“ひちぎり”を高級宇治抹茶と頂きました。



協力：日本茶インストラクター協会京都府支部



【ひなまつりオーナメントづくり】
みなさん、すごい集中力で作品づくりに取り組んでいました。
帰っておうちで飾ってくれたかな?
協力：五節句文化アカデミア



会場外までお茶のいい香りに包まれました

【ほうじ茶炒り体験】

「かりがね」と呼ばれる緑茶を焙烙(ほうろく)を使って炒りました。
お好みの加減に仕上げる事ができるのも、この体験の醍醐味です。

協力：城陽茶業青年団



いでたんも登場!
記念撮影に大人気!
協力：井手町商工会

編集後記

『やましろ日和』編集部

京都は「京都産業の強みや府内各地の文化や観光資源などを国内外へアピールし、交流促進によって京都の発展に貢献につなげる」ため、オール京都体制により取組を推進。世界に誇る宇治茶も、会場にて重要な役割を果たします。ご協力への支援のほど、お願い致します。

公式サイト (<https://www.expo2025.or.jp/>)によると、大阪・関西万博は「このち輝く未来社会のデザイン」をテーマに、「未来社会の実験場」というコンセプトのもと、大阪・夢洲にて十月十三日までの半年間にわたり開催。期間中の来場総数二千八百二十万人（海外来場者は三百五十万人）の集客を想定しています。

山城地域のみならず、本誌を手にとってお楽しみいただくのは、二〇二五年日本国際博覧会（略称「大阪・関西万博」）開幕の四月十三日前後の時期です。



関西パビリオンの外側に設けられた多目的エリアにおいて、「KYOTO FOOD EXPO」と銘打ったイベントを6日間開催。10月1日、2日はお茶に関する販売や体験イベントを実施する予定！
画像提供：京都府

万博会場で京都を楽しもう！



EXPO KYOTO Official Site

万博関連イベント



きょうとまるごとお茶の博覧会

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

お 問 合 せ：ujicha@gfkyoto.jp

< 協 力 > 株式会社 農林茶業課



あなたの手で 宇治茶の生産を支えてみませんか？

令和7年度 「未来へつなぐ伝統手摘みおうえん事業」

高品質な宇治茶は、手摘みによる伝統的な生産方法に支えられています。宇治市では、高品質な宇治茶を次世代につないでいくため、令和6年度に創設した「お茶摘みバンク制度」に加え、新たな取り組みをスタートします。
「いきなり茶摘みは経験もなく、不安」という声に応え、
生産者による丁寧な指導やお茶摘みの実践を秋に体験して、翌年春のお茶摘みデビューを目指す事業です。



あなたの“お茶摘みデビュー”をサポートします



宇治茶が好きだし、「茶摘み」にも興味があるけど、どこの茶園に行けばいいの？
いきなり本番での茶摘みは不安。



令和6年度に創設された「お茶摘みバンク」で、実際に登録、マッチングしてお茶摘みさんとしてデビューした人もいます！宇治市を通して紹介してもらえるなら安心だわ。
宇治市に住んでいなくても、登録出来るのね！



10月頃に、茶園の見学や、指導、茶業研究所での茶摘みの実践練習を経て、来春の茶摘みに備えるんだね。

E-mail



お問い合わせ：宇治市産業観光部農林茶業課
☎0774-22-3141 (代) / nourinchagyouka@city.uji.kyoto.jp