

## 和束茶

### 和束の茶栽培の歴史

和束での茶（学名：Camellia sinensis）栽培は、十三世紀前期に始まったと考えられています。伝説によると、影響力を持つ禅僧栄西（1141～1215 年）が中国から京都に持ち込んだ最初の茶の種の一部が、海住山寺の僧侶慈心に渡り、和束の鷲峰山（じゅうぶざん）で栽培されました。16 世紀後半の記録には、山のふもとにある原山に個人用の茶畑が作られたことが記されています。当時の栽培方法はまだかなり原始的でしたが、お茶の産地としての和束の評判は高まり始めました。

和束茶は、1734 年には既に、地方の高級土産品として政府の資料に掲載されています。数年後、煎茶の製法が釜で炒って自然乾燥させる方法から、蒸して揉みながら乾燥させる製法が開発されました。ことで、煎茶を専門とする和束農家が増え、和束の茶業はさらに拡大しました。19 世紀には、和束茶は国内で販売されるだけでなく、横浜や神戸などの国際港を經由して海外に出荷されていました。

和束で生産されたお茶は、より大きく有名なお茶の生産地である宇治に近いことから、多くは「宇治茶」と呼ばれています。今日、京都府で生産される宇治茶の 49%は実際に和束で栽

培されています。

### **和束の栽培条件状況**

和束の地形と環境条件は、この町がお茶の栽培に最適な理由になっています。和束川の流  
れは谷間に霧を発生させ、茶の木が日光に過度にさらされることを防ぎ、葉を柔らかく風味豊  
かに保ちます。本来、土壌中の風化した泥岩は排水性に乏しいのですが、急斜面で茶を栽  
培することによってそれを克服し、排水性と保水性が保たれています。

現在、和束町では約 412 ヘクタール (1,018 エーカー) の土地が茶栽培に使用されてい  
ます。約 200 人の農家が収穫した約 5,600 トンの茶葉は 100 を超える施設で加工され、  
年間約 1,100 トンの荒茶を収穫されます。

### **和束茶の特徴**

和束町の農家は、さまざまなお茶を生産していますが、この地域は主に煎茶の生産で知られ  
ています。煎茶は、葉が柔らかく栄養分が豊富な春の 1 回目または 2 回目に収穫される、  
直前まで直射日光の下で栽培したお茶です。和束煎茶はさわやかな香りが特徴で、甘みと  
旨みがバランスよく調和した味と言われています。茶葉を軽く蒸すと、出来上がったお茶は淡い  
黄金色の緑になります。

近年、和束の農家は、挽くと抹茶パウダーになるタイプのお茶であるてん茶を大量に生産し始めました。てん茶は、緑茶の要素が必要な食品に適しています。抹茶アイスクリーム、ボトル入りのお茶、抹茶フラッペ、抹茶風味のお菓子を次に食べるときは、和束の美しい畑で生産された高品質のお茶を楽しんでいるかもしれません。