

和束茶

和束茶栽培歷史

和束的茶葉栽培（學名：Camellia sinensis）被認為始於 13 世紀初。據傳，當時具有影響力的禪僧榮西（1141～1215 年）從中國將最初的茶籽帶回京都，其中一部分傳到了海住山寺的僧侶慈心手中，慈心隨後在和束的鷲峰山栽培了這些茶籽。根據 16 世紀後半的記錄，位於鷲峰山山麓的原山曾建立自家用的茶園。雖然當時的栽培方法還相當原始，但和束作為茶葉產地的聲譽，可以說是在這個時候開始建立的。

和束茶早在 1734 年就被列入日本的江戶幕府資料，作為各地的高級名產之一。在數年後，一種新的煎茶製法被開發出來，取代了原本以釜炒製並自然乾燥的方式，改為蒸製並揉捻乾燥的製作方式。因此，專門生產煎茶的茶農逐漸增加，和束町的茶產業也進一步發展壯大。到了 19 世紀，和束茶開始經由橫濱、神戶等國際港口出口至海外。

由於和束町鄰近更知名且規模較大的茶產地宇治，因此當地生產的茶葉大多被稱為「宇治茶」。直到現在，京都府內所栽培的「宇治茶」中，約有 49% 實際上都來自和束。

適合生產茶葉的和束自然環境

和束之所以是茶葉栽培的理想場所，主要得益於其地形和環境。流經町內的和束川在山谷間形成霧氣，不僅防止茶樹過度暴露在陽光下，還能保持葉片的柔軟度，使其風味更為豐富。原本，土壤中的風化泥岩排水性較差，但透過在陡峭的坡地上栽培茶樹，成功克服了這一問題，並維持著良好的排水性與保水性。

目前，和束的茶園總面積約為 412 公頃，年產約 1,100 噸的荒茶（類似於日本茶毛茶狀態的產品）。和束的茶農約有 200 戶，收穫的茶葉會送往 100 處製茶工廠進行加工。

和束茶的特色

和束町的茶農雖然生產各式各樣的茶葉，但和束主要以生產煎茶而聞名。煎茶在收穫前一直處於直射陽光下栽培，是於春季較早的時期，在茶葉仍柔嫩且富含營養時採收的茶。和束煎茶以清新的香氣為特色，且甘味與鮮味的平衡恰到好處，受到廣泛好評。經過輕度蒸製後萃取的煎茶，呈現帶有金黃色調的淡綠色。

近年來，和束的茶農開始大量生產用於製作抹茶的碾茶。將碾茶研磨後，即可製成

抹茶。想為料理添加綠茶風味時，碾茶是最適合的選擇。當您享用抹茶冰淇淋、瓶裝茶、抹茶冰沙或抹茶風味甜點時，這股風味或許正是來自和束那片美麗茶園所栽培的高品質茶葉。