

2018年5月18日

歴史と文化のお茶どころ わづか 和東

自然と文化科 企画委員会

和東町は京都府の茶の生産量の約半分を占め、宇治茶の生産地として有名です。

別名「茶源郷」といわれるほど町全体に茶畑が点在しており、この茶畑の眺望は生業の景観として、京都府景観資産登録第一号となり、2015年には「日本遺産」に認定されました。

その京都和東・新茶を五感で楽しむ茶文化体験を企画いたしました。

◆山麓まで広がる茶畑と集落が折なす茶源郷



安積親王陵墓からの景観



釜塚の茶畑

◆美味しいお茶の入れ方教室



日本茶インストラクターが説明
美味しいお茶を淹れてみましょう

- ◆ 日 時: 2018年6月29日(金) JR 加茂駅西口 10:30 集合
前日 17 時発表の気象庁天気予報で「京都府南部」の午前または午後の降水確率が50%以上で中止
- ◆ 行 先: 京都府相楽郡和東(わづか)
- ◆ 行 程: (往) JR 加茂西口・奈良交通バス 10:41 発⇒和東山の家着 10:56⇒(徒歩)和東茶カフェ 11:05
 - ① 和東茶景観散策(ガイド付)⇒昼食⇒美味しいお茶の入れ方体験
 - ② 美味しいお茶の入れ方体験⇒昼食⇒和東茶景観散策(ガイド付)
 - ①②2 グループに分かれます。お茶の淹れ方体験をされない方は、グループの方が体験されている間マップで OP 散策して頂きます。(マップ配付)(復) 和東山の家 15:44 発バス⇒JR 加茂 15:59 着 解散
- ◆ 持ち物: 弁当・雨具・飲み物・敷物・帽子
- ◆ 参加費: 景観散策ガイド代 540 円(税込)は自然と文化科負担
美味しいお茶の入れ方体験代 1,620 円 お茶菓子付き(1 時間ほど)は個人負担
- ◆ アクセス



出欠は、6月1日各班幹事まで、ご連絡下さい。体験参加 or 不参加も併せてご連絡ください。

参加人数決定次第①②のグループ分けを致します。タイムスケジュールも後日お知らせいたします。

美味しいお茶の入れ方体験教室

宇治茶の本場、和束町で日本茶インストラクターから教わる、美味しいお茶の淹れ方体験です。

普段は何も考えずに淹れている、お茶。中にはペットボトルばかりで、急須でお茶を淹れない人も増えている昨今。日本茶インストラクターからお茶の知識や丁寧な淹れ方を教わりながら、お茶の本当の美味しさを体験してください。「お茶ってこんなに美味しいものだったのか!」「家でもこういうふうに淹れてみたい」など、大人気な教室です。ぜひ参加してみてください。



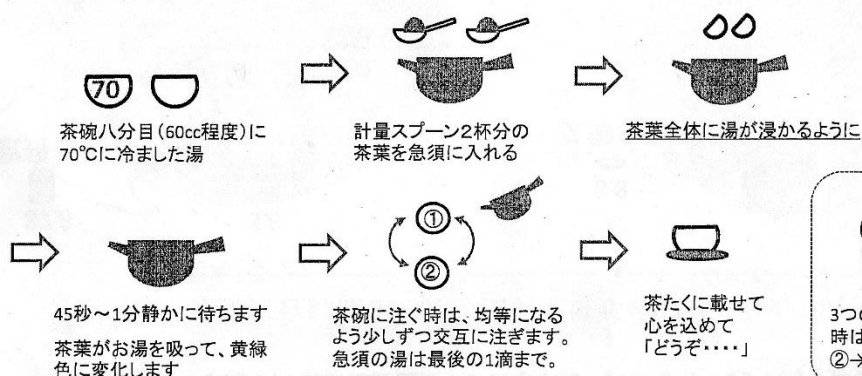
お茶によって淹れ方が異なりますが、「煎茶」の楽しみ方の一例です。

■お湯のさまし方

湯温は器を移す度に、約10℃下がります



■煎茶(2人分) 茶葉6g(計量スプーン2杯)



和東の魅力1:ここでもしか観られない茶畑景観

和東の景観は先人から受け継いできた生業の景観です。山の斜面を切り開き、茶を植え、樹勢が衰えたと植え替える。営々と繰り返してきたその営みは、茶畑と隣り合わせに暮らす茶農家の集落と一体となり、訪れる人々に日本の美しい暮らしの原風景「茶源郷」を見せてくれます。

和東の魅力2:ここでもしか飲めない和東のお茶

恵まれた土壌条件、そして昼夜の大きな寒暖の差が生み出す霧によって美味しいお茶が育つため、和東町は古くから香り高い高級煎茶の地として知られています。

宇治茶として出回っているお茶のうち、40%近くは和東産。「宇治茶」は宇治周辺の茶産地から茶を集め、その店の味になるよう、ブレンドし味を調えられたものですが、生産地の和東町では、お茶農家がそれぞれのこだわりで作るその畑の味のお茶を楽しんでいただけます。「和東茶」はそのため、お茶農家毎に味は異なり、また畑やその年の気候によっても味わいが違ってきます。

