



平成27年8月に行われた第69回全国茶品評会の碾茶部門で、1等1席の農林水産大臣賞から2席、3席を城陽市内の茶農家の碾茶が独占しました。さらに産地賞も、城陽市が第1位に輝きました。過去に何度も農林水産大臣賞を獲得し、城陽の茶農家で栽培される碾茶は常に上位に入るため、城陽の名は茶業界で広く知られています。

碾茶・抹茶 日本一の城陽

日本一の碾茶のまち城陽。毎日、抹茶を楽しむ習慣をめざして

城陽茶まつり

城陽の抹茶や美味しいお茶を味わってもらい、茶文化を広めるため、茶生産組合、茶業青年団、茶華道連盟で実行委員会を組織し、毎年10月第3日曜日に「城陽茶まつり」を荒見神社で開催。一番茶が入った茶壺から碾茶を取り出す「口切りの儀」、石臼で抹茶をつくり、お点前を披露して神様に奉納する「献茶式」を行い、まつりが始まります。茶席ではお点前が披露され、抹茶や煎茶の入れ方教室、お茶の展示販売、茶そば・茶うどん、和洋菓子の販売もあり、多くの方で賑わいます。

じょうようお茶の日

11月8日を「じょうようお茶の日」に定め、心む抹茶ふれあい体験などを行い、抹茶の消費拡大や「お茶のまち城陽」のPRに努めています。



本質に覆われた茶園で新芽を手摘みをする様子



茶まつりで行われる「口切りの儀」



茶まつりで茶を振る舞う茶業青年団の皆さん



城陽の茶農家が育てた碾茶。これを石臼で挽いて抹茶にする

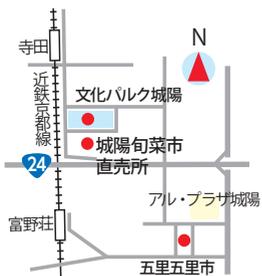
「お茶の京都」重点的な戦略交流拠点

●文化パルク城陽
城陽市の中心的な文化拠点である文化パルク城陽は、市民の余暇活動を目的とした、地域に根差した施設です。3階には本格的な茶室があり、城陽の碾茶を原料とする抹茶の体験をしていただくイベントなど、「お茶の京都」を通じて、京都府南部の中核的総合文化施設としての活用促進を内外にPRしていきます。

●農産物直売所 五里五里市
茶畑や桜づつみが広がる木津川堤防から近く、お茶や梅干し、新鮮野菜など本市特産品、加工品を販売する農産物直売所「五里五里市」。住民や観光客が気軽に立ち寄れる休憩・買物スポットとして、碾茶などの地元特産品を使った商品を味わっていただく身近な交流拠点として「お茶の

京都」関連イベントのPR拠点としても活用していきます。

●城陽旬菜市直売所
100%城陽の碾茶の宇治抹茶「鷲坂の昔」を販売する城陽旬菜市直売所。城陽市で営農する約40の生産者が、旬の野菜や農畜産物を毎朝持ち込んで販売する直売所で、朝採りの野菜を中心に、米、卵、加工品、花きなどが並んでいます。新鮮な野菜も一緒にどうぞ。



菊岡祐一さん

今も、昔も、
城陽で家族と共に
碾茶をつくる。
「美味しい」の
一言のために。
みんなの
笑顔のために。



てんちや
碾茶農家の菊岡家の皆さん（左から）
菊岡明美さん・菊岡理恵さん・菊岡慶太郎くん・菊岡孝次郎くん・菊岡祐一さん・菊岡政次さん

碾茶づくりをするなら
1日でも早いほうがいい
と祖父に導かれて

「祖父が、おじいさんに連れられて茶畑に行った話をしていたのを憶えています。私にとって、ひいひいおじいさんになるので、江戸時代の後期には茶を栽培していたと思います」

作業の手を止めて話してくれた碾茶農家の菊岡祐一さん(38)は、上津屋の浜代に茶園を持つ農家の長男として生まれた。

幼い頃から茶畑や作業所が遊び場で、家族の仕事を手伝うのは当然と思っていた。

高校卒業後に、実家を離れて島根大学に進学し、生物資源科学部で学んだ。4年生になり、友人らと将来のことや就職の話をするなかで、実家を継ぐ気持ちに変わりはないが「一度就職して社会経験するのもいいのでは」と考えるようになった。

ところが、祖父の貢太郎さんが他界したと実家から訃報が入る。菊岡さんにとって、身内が亡くなった経験はこの時が初めてで、悲しみと共に人は必ず亡くなることを実感したとか。

「なぜか祖父は、私の顔を見るたびに言っていたんです。碾茶づくりをするなら、1日でも早いほうがいい。その言葉を思い出して、就職はせず、すぐに実家を継ぐことを決めました」
大学卒業後は、京都府の茶業研究所で1年間研修を受け、その後は茶づくり名人として知られる父・政次さんから教わりながら、茶の栽培や碾茶づくりに汗を流した。

茶摘みは年に1回だけ。
1年かけて育てた新茶が
最高の碾茶になる

菊岡さんの茶園では、4月末から5月中旬にかけて、茶摘みが始まる。その年の最初に摘ん

だ新芽でつくる茶を「新茶」または「一番茶」と言う。茶は新芽を摘むと、新たに芽が出てくるので、新茶の次に摘んだ葉でつくる茶を「二番茶」、その次を「三番茶」と呼ぶ。

菊岡さんは、新茶だけ茶摘みを行う。つまり、年1回しか収穫しないのである。その理由は、何度も葉を摘むことで茶の木に負担がかかり、翌年の新芽に影響を与えるから。最高の新芽が出るように、茶の木をしっかり休ませて、力を蓄えさせるのだ。

茶の木の寿命はとても長く、全国には樹齢数百年というものもある。しかし菊岡さんの茶園では、植齢5年から20年ぐらいの木から質も量も最高の茶がとれるので、30年を過ぎた畑から茶木の様子を見て、新しい苗木に改植するそうだ。

茶園は、すべての茶畑をおよそ20に分けて、畑ごとに手入れをしている。その中には、祖父

や父が植えた茶の木もある。

毎日、茶畑に足を運ぶ。
碾茶農家にとって
1年の大切さを実感

1年に1回の収穫なので、春から初夏にかけて最も忙しいが、菊岡さんは、毎日欠かさず茶畑に足を運ぶ。

夏の暑さ、秋の台風、冬の寒さ、春の遅霜、そして季節を問



木津川沿いの浜代の茶園