

宇治茶とともに八百年 茶源郷 和束
Life in Wazuka, Life with Tea

和束のいとなみ





Have you ever heard of the Japanese word ‘mucha’? The translation of this word is ‘senseless’. Looking at the two Kanji 無 and 茶 that are used to form this word literally means “no tea”. For Japanese people it is obvious, that it is difficult to start something new or try to continue a tricky task when not taking a tea break.

Have you been doing something senseless on busy days?
Let us have a break now, to enjoy a nice cup of tea.

無茶したら、あかん

皆さんも聞いたことがある言葉ではないでしょうか

お茶の一杯も飲む余裕がない状況で
何かをはじめたり

続けたりするのはきつと良くないことだ
ということ

昔から私たちはよく知っている

だからこの言葉ができたのではないでしょう

忙しい毎日

無茶していませんか

まずは一服

お茶で一休みしましょうよ



田植直後の水田が鏡のように景色を映す（石寺） Mirrorlike rice fields reflecting the scenic view (Ishitera)

Surrounded by mountains, clear streams are winding their ways along the foot of the valley, while houses of tea farmers are scattered around. Due to its isolated location Wazuka itself had not been well known, but because of its tea production the small town is now attracting tea lovers and such. The landscape and the farmers passion are one of the reasons, why Wazuka's tea production is part of Japan's most successful ones. Today almost half of the Ujicha production of Kyoto Prefecture origins from this small town.



和束町の位置 The location of Wazuka in Kinki Region



茶源郷 和束

わづか

Chagenkyo Wazuka

和束町は京都府南部、奈良県の北に位置しています。周囲を山に囲まれた、清流流れるその麓の谷間に集落が点在する様はまさに日本の古き良き里山の風景と言えましょう。しかし周囲を山に囲まれた土地ゆえに、かつて和束の名が広く知られることはほとんどありませんでした。

その中で和束の町と他の地域を繋いだものこそがお茶でした。ここ和束町に息づく宇治茶生産八百年の歴史は、和束の茶農家の情熱と谷の地形があつてこそ、現在に至るまで町の生業として続いてきました。現在和束で生産される茶葉は京都府産の約半数を占め、その品質からも和束のお茶は全国有数の高級茶の一つに数えられています。

和束町概要

人口 4,226人
(2016年2月1日現在)
茶農家戸数 301戸
面積 64.87km²
茶栽培面積 5.95km²

Facts about Wauka

Population: 4,226
(at 1 February 2016)
Tea farm houses: 301
Area: 64.87km²
Tea cultivation acreage: 5.95km²



民家のすぐ後ろに迫る茶畑（釜塚） Tea fields next to houses (Kamatsuka) | map B

釜塚 Kamatsuka

釜塚山の茶畑は傾斜地を先人が全て手鋤で開墾し拓げたものです。茶畑と民家が隣り合わせにある独特の景観は和東が誇る「生業の景観」です。

All the tea plantations at Mt. Kamatsuka were cultivated by our ancestors by hand, using spades. The scenic views that farm houses and tea fields form together, are something that Wazuka's citizens are proud of.



急峻な斜面に広がる茶畑の畝（撰原） Ridges of tea tree bushes (Erihara) | map C

撰原 Erihara

和東の茶畑は川沿いから見上げるだけでは想像がつかないほどに急傾斜の山の上にも広がります。この地域では傾斜に合わせて、パッチワークのように繊細に畝が巡らされ、まさに「山畑」と言えます。

The tea fields are much steeper than you imagine. In Erihara the tea fields create a unique patchwork, that covers the entire mountain's surface.



和東茶の始まりはここから（原山） First tea plantation in Wazuka (Harayama) | map D

原山 Harayama

和東に初めてお茶の木が植えられたのは鎌倉時代、原山と伝わります。これは茶業興隆の祖とされる明恵上人から種の分与を受けた海住山寺の慈心上人により栽培されたと言われています。

It is said, the first tea trees in Wazuka were planted in Harayama area in the Kamakura period. The tea tree seeds were given to a monk in Kaijusen-ji Temple from Myoe, who first planted tea seeds in Japan.



和束を代表する茶畑景観（石寺） One of the most distinctive views of the tea fields in Wazuka (Ishitera) | map A

白栖・石寺 Shirasu/Ishitera
春、和束の町は西から東へと暖かくなり、西に位置するこの地域は「早場^{はやば}」と呼ばれ、四月下旬には早くも茶摘みが始まります。近代的な農園整備がなされ、空まで続く茶畑がみられます。

This area is located west of the town and is the place where in April the first harvest takes place. The tea plantations here have been constructed in a modern way and look as if they are stretching out towards the sky.

'Tea fields, which have been passed down from generation to generation, located just behind the owners houses'. This image portrays the peaceful coexistence of the town people with nature. Wazuka joined the NPO named 'the most beautiful villages in Japan' in 2013. In addition, Wazuka was designated as Japan Heritage in 2015 in order to preserve the rich countryside for the future.

八百年前、初めて先人の手によって開墾された茶畑とその麓に点在する家々。山と人、そして茶畑が共にあるこの風景は、次世代に残したい生業の姿として京都府景観資産地登録第一号となりました。その後「日本でも美しい村」連合に加盟、二〇一五年には「日本遺産」に認定されました。

山なり茶畑

Tea Fields on Steep Hills

煎茶の入れ方（三人分）

用意するもの

- ・急須
- ・湯呑み
- ・湯冷ましたまたは器
- ・大きじまたは計量スプーン

沸騰したお湯 180cc を急須に入れ温めた後、湯呑みに注ぎ分け約 70～80℃ まで冷まします。湯温は器を移すごとに約 5～10℃ 下がります。

空の急須に茶葉 10g、大きじ山盛り 2 杯程度を入れます。

70～80℃ に湯冷ました湯呑みのお湯を急須に入れます。

ふたをして茶葉の浸出を待ちます。急須の中で茶葉がお湯を吸って黄緑色に変化していきます。抽出時間は 45 秒～1 分程です。

お茶を急須から湯呑みに回し注ぎをして濃さが均一になるようにします。最後の一滴まで絞りきってください。二煎目以降はお湯の温度を少し上げて待つ時間を短くし、絞り切ってください。

How to brew sencha (for 3)

Utensils:

- Kyusu (Japanese tea pot)
- Tea cups
- Pitcher
- Tablespoon

Pour hot water in a kyusu to warm up. Then distribute the hot water into cups and wait until the temperature drops to 70-80°C. The water temperature drops 5-10°C each time you pour it into a different container.

Put 10g of tea leaves into a teapot. This is roughly the amount of 2 tablespoons.

Pour the hot water (70-80°C) from inside the cups into the teapot.

Put the lid on and let it brew. Wait for 45 seconds to a minute.

To ascertain to get the same flavour in each cup, pour little by little, distributing the tea equally into the cups. Make sure to wring out the very last drop. Use slightly hotter water for the second and third brew.





朝霧に包まれる麓（石寺） Foot of the mountains covered in fog (Ishitera)

Have you heard of "Kirika" or the "Scent of Fog". The tea professionals often use this word to describe the fragrance of tea produced in Wazuka. The landscape of this town was shaped by the River Wazuka. These geological conditions create a distinctive temperature gap between day- and nighttime. This often leads to the formation of fog that shields the tea leaves from strong sun exposure. By this natural protection one of the highest quality Sencha is produced.

「霧香^{きりか}」という言葉をご存知ですか。和東のお茶は霧の香りがすると言われています。ここは和東川に形づくられた谷の町。山からの湧き水が川を形成し、日中夜の温度差が深い霧を発生させます。その霧は茶葉を包み込み、強い日差しから茶葉を守ると同時に独特の旨味と芳香を生み出すと言われます。その結果、日本で一番高価な煎茶がこの茶源郷で生み出されているのです。

霧の香り

The Scent of Fog

製茶工程 Tea Processing Methods

1. 蒸し Steaming

生茶葉の酸化酵素の働きを止め、茶葉の色を保たせつつ青臭さを取り除くために圧力のない蒸気で満遍なく蒸します。この蒸し時間の長さによって「味・香り・水色」の基本的な性格が決まります。

Firstly the tea leaves are steamed immediately to prevent fermentation. Doing so keeps the leaves fresh and defines the characters of the tea in taste, aroma and colour.



3. 横まくり (揉捻) First rolling
ここから揉みの工程が始まります。茶葉の組織を破壊し、含有成分を浸出しやすくして水分の均一化を図るため、茶葉をひと塊にして加熱せず圧力を加えて揉みます。



Here the cells of the leaves are destroyed to bring out the tea's full fragrance and components when brewing. The tea leaves are rolled with pressure and without heat.

5. でんぐり (精揉) Final rolling
茶葉内部の水分を取り除き乾燥を進めながら、人が手で揉むように一定方向に揉んでいきます。煎茶独特の細く伸びた形に整い、見た目に美しい日本茶葉が出来上がります。



The leaves moisture has been extracted as much as possible now. The machine is rolling them in one direction to produce the characteristic shape of Japanese tea.

2. 茶切 (粗揉) Rough rolling

蒸した茶葉の露を素早く取り除き、茶葉を揉みながら熱風にあてることで茶葉を乾燥させます。



Then the tea leaves are going through to the rolling process, where the steamed leaves are rolled roughly while drying at the same time.

4. 茶揃 (中揉) Second rolling

揉捻後の茶葉は茶葉の中の水分が揉み出されている状態です。ヨリながらさらに熱風を当て、乾燥させていきます。



After the first roll, most of the leaves' moisture has come out. The leaves are heated again and evenly dried while being rolled again.

6. 乾燥 Drying

精揉によって形を整えられた茶葉は、その形が崩れてしまわぬようすぐに乾燥機へ送られます。生茶葉の状態では80%近くあった水分率を乾燥後約5%程度まで落とします。



After the rolling, they are instantly dried to maintain their shape. Before harvesting the water content of the leaves is about 80%. After the whole process the ratio drops to 5%.

それぞれの工程に付けられた名前は順に手揉みにおける工程名(機械での工程名)となっています。その横にある写真は手揉み製法とそれぞれの工程での茶葉の様子となっています。

Listed are the different stages of the tea production. The photos shown next to each explanation are the steps of the traditional hand processing. See how the tea leaves' colour and shape change during the process.



煎茶葉を針のように細長く整える精揉機 The machine for the final rolling

製茶

Tea Processing

和東のお茶がその名を馳せてきた理由、それは茶の収穫から製茶の工程に至るまで一貫して管理することもあげられます。最
高級茶葉に反映される伝統的な手揉み製法が機械による製茶技術にもそのまま応用されています。機械といえど全てを自動化し
ていない製茶作業には茶農家の熟練の技が生かされています。

The tea production in Wazuka is well known for its consistency in the entire production process - ranging from tea field maintenance to tea processing in the factory. The farmers traditional hand processing method that was used to produce high quality sencha is imitated in the machinery's manual action. Even though nowadays the process is implemented mechanically, the tea farmers' professional manpower is essential for the completion of the process.



色づいた銀杏と茶畑 Tea fields with yellow ginkgo leaves

秋番茶 Autumn Bancha

夏の太陽光を浴びたカテキン豊富な茶葉。

As Autumn Bancha was set out a strong summer sun, it contains a lot of catechin.

ならし Trimming

春の収穫に向けて整枝をします。美しく刈り揃えられた畝の深い緑は周囲の紅葉と美しいコントラストを見せてくれます。

Tea bushes are trimmed before winter to prepare them for the spring harvest. The dark green of the tea trees enlivens the autumn leaves around.



霜の降りた茶畑の畝 Frost on tea leaves

霜 Frost

真冬、成長した大きな葉は霜に耐えますが春先の遅霜は若い新芽の大敵です。

The matured leaves can endure the frost during winter, but the late frost in early spring damages the young leaves.



茶畑と桜 The view of tea fields with sakura

春番茶 Spring Bancha

秋番茶後の整枝を行わず、越冬後春先に刈揃えて収穫した茶葉。平番茶や赤ちゃん番茶の原料。

The tea leaves that were left to grow over the winter are harvested in early spring. The tea that is made from these leaves are called Spring Bancha.



一芯二葉の新芽 New buds and leaves

新茶の若葉は「一芯二葉」を摘み取ります。一芯とは未だ開いていない中心の芽、二葉とはその芽に寄り添うように付いている一番新しい若葉のことを指します。

When hand picked, only the new bud plus the top two leaves are taken. They are called "isshin-niyo", meaning one bud and two leaves.



学生と茶摘み体験 Tea picking event with students

新茶 *First Flush*

八十八夜前後に収穫するその年の新芽。

The first flush is harvested from the mid April to the beginning of May which is considered as the best quality sencha in the year.

刈直し番茶 *Karinaoshi Bancha*

新茶収穫後、二番茶の収穫に向けた整枝作業で収穫されたお茶。

Yanagi Bancha is the name for leaves trimmed after the first harvest but before the second harvest (Summer Sencha).



大型の機械を使わずひとと敵ずつ収穫する Harvesting without using big machines

二番茶 *Second Flush*

今年二度目の新芽、夏に収穫される新茶。

Summer Sencha is coming as the second flush.



澄み渡る和束川の水 Clear water of the River Wazuka



湯船で川遊び Gathering at the river in Yubune

The sky is opening up and the green is getting deeper. You can see the ground of the riverbed and fireflies nearby at nighttime. Yubune is known for its nostalgic farm houses and tea fields close by. There you can enjoy hiking, fishing, BBQ and much more.

広い空には雲が美しく、森の緑が深い和束の自然。その森から流れ込む和束川は川底が見えるほどに澄み切っています。そしてこの清らかな自然には虫が住まい、夏の夜にしか見ることでしかない幻想的な光景を見せてくれます。

金胎寺や行場、百丈岩といったパワースポット、山歩きだけでなく、伝統的民家と茶生産の営みが美しい湯船地区の森林公園では魚釣りや川遊び、バーベキューも楽しめます。

夏、そよぐ

Summer



桜の額縁に彩られて（白柗） Landscape framed by sakura blossoms (Shirasu)



広がる春の香り The fragrance of spring

The earth is coming into bloom and Wazuka is coming to life too. Young tea leaves germ in early May, just after some of the local wildflowers are in bloom. The busiest season for tea farmers begins. Next to tea harvesting, many events are held in town.

田の端に菜の花、川辺に桜、やがて山々に山吹が花開く頃、茶畑は芽吹きます。自然の息吹とともに一気に郷全体が新茶の収穫に活気づく和束の春、それは茶の香りと共にやってくるのです。

そしてここ和束ではこの時期、茶摘みイベントや田植え等の農業体験が多く開催され、里山の暮らしを体験する絶好の機会となっています。

春、芽吹く

Spring



茶畑の銀世界（白晒） Tea fields in snow (Shirasu)



雪下の静寂（腰越峠） Silent forest (Koshigoe Pass)

Tea bushes are trimmed before winter to prepare them for the spring. It is getting calm around the mountains and Wazuka is surrounded by a tranquil atmosphere. Quiet but still active, the town and its people organise tea guessing events in this period.

冬、山眠る

Winter

春に向けて美しく刈りそろえられた茶畑。里山と茶畑が静けさに包まれる頃、人々の暮らしもまたひそやかなものとなってゆきます。民家の軒下には干し柿が、茶工場からは、寝かしていた茶を焙じる優しく香ばしい香りが漂ってきます。

農作業がひと段落するこの時期、五つの茶銘を見分ける「茶^{ちや}香^か服^{ふく}」が開かれます。これは六百年以上の歴史を持つと言われ、かつて文化人たちが愛した茶の遊びを踏襲したものと言われています。



色づく紅葉を見上げる（正法寺） Looking up to the tint leaves (Shohoji-temple) Map(5)



神輿を担ぐ子供達 Kids carrying mikoshi Map(7)

Spider lilies come out to linger in the summer sun. The singing of insects and the changing colours of the trees' leaves tell people the arrival of autumn. Scarlet tint leaves at Shohoji Temple are famous for their beauty. An autumn festival is held at Tenmangu.

未だ残暑厳しい折、田畑の周りには彼岸花が咲き乱れ、人々に秋の訪れを告げゆくでしょう。稲刈りに番茶の収穫にと忙しい時期ではありますが、晩秋と共に色づく山々と虫の声に秋を感じられずにはいられませんが。
十月の半ばには和東天満宮にて秋祭りが催され、その年の豊穣に感謝します。そしてより秋も深まる頃には正法寺の紅葉が見頃となります。

秋、色づく

Autumn



町長開会宣言 Opening ceremony



体験イベント Interactive events



各所のお茶PR Tea products



The Chagenkyo Festival is held at the beginning of November and is the biggest event in Wazuka. It has got the aim to share the charm of Japanese tea. All food stalls offer dishes cooked with tea. You can also experience various activities related to tea such as guided tours and hand processing workshops.

毎年十一月上旬に町内で開催される茶源郷まつり。「茶畑からお茶の魅力の全てを伝える」という想いのもと、茶畑ツアー、世界のお茶、お茶づくしの屋台村等他にはないここだけの企画が盛りだくさん。日本各地、世界各地のお茶製品も手に入りま
す。開催中は各種イベントも目
白押し。茶源郷和東で身も心も
お茶に染まりませんか。

茶源郷まつり Chagenkyo Festival

感じる

Feel



長井の遊歩道 Footpaths in Nagai



長井の弥勒磨崖仏
Buddha in rock | map 4



石寺での英語ツアー English tour in Ishitera

You will learn the history of Wazuka by visiting historical sites in the town or during the offered tea field tours. After the increase in number of tourists, recently a new route named Ryokusen opened in Nagai. If you continue through the bamboo forests following this route, you will reach a buddha carved in rock.

ガイドツアーでは和東の歴史について説明を聞きながら茶畑と和東の史跡を巡ります。近年では海外からの観光客向けのガイドツアーも新たに開設。そして新たに遊歩道が長井に開通、緑泉コースと名付けられました。すぐ側を流れる和東川のせせらぎは耳に涼しく、そのまま竹林へ足を進めれば弥勒磨崖仏へとたどり着きます。

ガイドツアー Guided Tour



地元産のお茶を楽しみながら眼下の茶畑を眺める Enjoying locally produced tea while looking at tea fields below (Heavenly Cafe)

The Heavenly Cafe is another little cafe located close to the Wazuka-cha Cafe. From here you can enjoy a panorama view over Kamatsuka tea fields.

営業時間 Opening hour
10:00-17:00
TEL 0774-78-4180



天空カフェ外観 Heavenly Cafe appearance

天空カフェ Heavenly Cafe
府内産の木材を使って建てられた木造平屋の茶室は、中へ入ると眼下に京都府景観資産地登録第一号に指定された釜塚山の美しい茶畑風景が一望できる施設です。(お申込み・お問合せは和東茶カフェまで)



お茶は常時数十種類 Selection of tea



木のぬくもり溢れる空間 Cozy mood



お茶のふりかけと佃煮 Traditional taste



お茶づくりの店内 Products made with tea



お茶を通して繋がる交流の場 Friendly mood



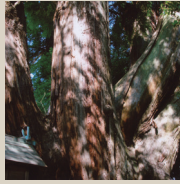
和束町のマスコット茶茶ちゃん
Chacha-chan, the mascot of Wazuka

This cafe provides dozens of locally produced teas and delicacies such as rice seasonings made with tea. At the same time it operates as a community space, gallery and information centre for tourists. Behind the shop is a cozy dining area.

店内には地元の茶農家さんが手塩にかけて育てた茶葉数十種類に加え、地元女性グループが開発したお茶の佃煮・ふりかけに代表される和束伝統の味がずらり。店の奥には木のぬくもりに包まれたカフェスペースも。

ここでは和束の茶を始めとする地元の特産品を数多く品揃え。また町内の文化交流や情報発信、ギャラリー、そして観光の拠点として町民のみならず和束を訪れる観光客にも親しまれています。

Wazuka-cha Cafe



1 安積親王陵墓
聖武天皇の皇子安積親王の陵墓。ここから眺める茶畑もまた美しい。

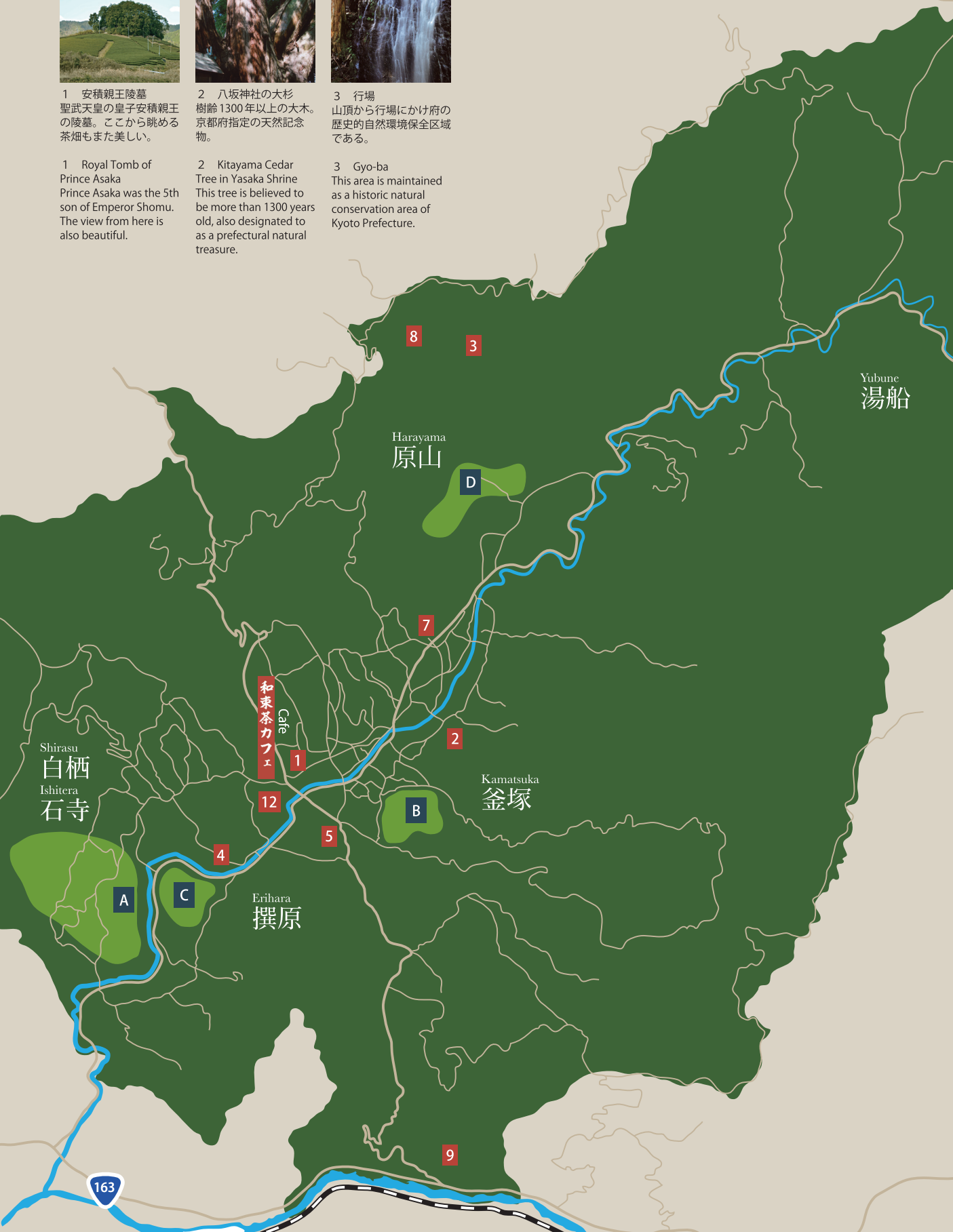
2 八坂神社の大杉
樹齢1300年以上の大木。京都府指定の天然記念物。

3 行場
山頂から行場にかけての歴史的自然環境保全区域である。

1 Royal Tomb of Prince Asaka
Prince Asaka was the 5th son of Emperor Shomu. The view from here is also beautiful.

2 Kitayama Cedar Tree in Yasaka Shrine
This tree is believed to be more than 1300 years old, also designated to as a prefectural natural treasure.

3 Gyo-ba
This area is maintained as a historic natural conservation area of Kyoto Prefecture.



Shirasu
白栖
Ishitera
石寺

Erihara
撰原

Harayama
原山

Kamatsuka
釜塚

Yubune
湯船

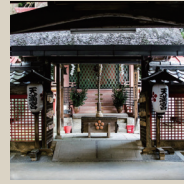
163



4 弥勒磨崖仏
Miroku Magai-butsu

5 正法寺
Shoho-ji Temple

6 湯船森林公園 /
湯船 MTB パーク
Yubune Forest Park /
Yubune MTB Park



7 和東天満宮
983年に菅原道真公の画
を祀ったのが始まり。本
殿は重要文化財指定。

7 Wazuka Tenmangu
Shrine
First founded in 983. The
main hall is designated
as an important cultural
treasure.



8 鷲峰山金胎寺
聖武天皇が平城京の鬼門
を守るために堂を建てた
と伝わる。

8 Jubu-san Kontai-ji
Temple
It is said that Emperoe
Shomu reconstructed it
as a Royal temple.



9 不動の滝
山岳仏教の修験場で
あったこの滝壺には不動
明王が祀られる。

9 Waterfall of Fudo
This used to be a
training place for
Mountain Buddhism.
Acala is enshrined here.



10 なごみの湖
森林公園内にあり、ス
ポーツフィッシングが楽
しめる。

10 Lake Nagomi
It is an artificial lake
in the Yubune Forest
Park. You can enjoy
sportfishing here.



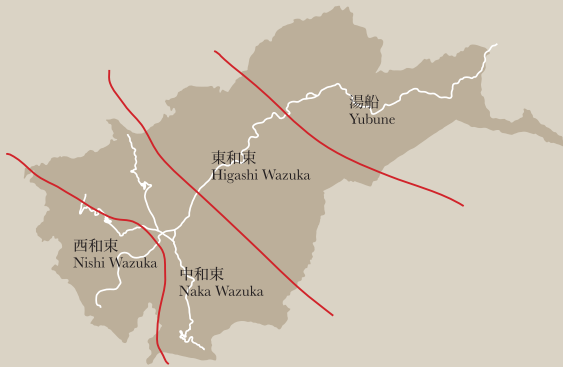
11 百丈岩
鎌倉谷と呼ばれる美しい
渓谷にある御影石の巨
岩。

11 Hyakujo-iwa
This massive granite
rock is situated in a
beautiful ravine called
Kamakura-dani.



12 和東青少年山の家
和東運動公園内の宿泊施
設。茶懐石の提供も。

12 Wazuka Yama-no-ie
for the Youth
An accommodation
facility in the Wazuka
Athletic Park that
provides tea food



In 1950s, there was a municipal action to integrate local communities. Wazuka-cho was established by combining three villages. After two years, Yubune village joined, forming the present Wazuka. It has not only got scenic views but also several historical sites to visit.

現在の和東町は戦後昭和の大合併の折、相楽郡西和東村・中和東村・東和東村が合併し、和東町が誕生、その二年後の昭和三十一年に相楽郡湯船村を編入し今に至ります。自然の多いこの町には景観資産の茶畑のみならず、歴史的に価値のある史跡も数多く残されています。

和東町マップ

Wazuka Town Map

お茶の郷の茶粥

Tea Porridge



和束では農繁期、収穫から製茶まで全ての工程を一日でこなすため、茶葉の収穫は大抵早朝から行われます。急斜面での収穫作業はかなりの重労働であるため、昼前には既にお腹がペコペコ。水分補給も兼ねて食事の間にお腹を「けんずい」として茶粥が長く茶農家の間で親しまれてきました。かつて和束に嫁にきた方はその家のレシピをお母さんから口伝えで教わったそうです。

Ingredients for 3-4 ppl

Rice 150g/180ml (rinse roughly)

Water 540-720cc

Bagged Houjicha 12g

1. Bring the water together with the Houjicha to a boil.
2. Simmer for a few minutes until the tea colour comes out.
3. Then take out the tea bag and add the rice.
4. Let it simmer for another 10 min. Do not to burn the bottom.
5. Turn off the heat and put on a lid. Steam for a few minutes.
6. Done

材料（3～4人前）

米 1 合（米の洗い過ぎ注意）

水（540～720cc）

ほうじ茶 1 パック（12g）

- 1) 鍋に水と茶パックを入れて煮立たせる
- 2) そのまま数分煮立たせお茶の色を出す
- 3) パックを取り出し、お米を投入
- 4) 焦がさず混ぜながら中火で 10 分弱
- 5) 3～4 分ふたをして蒸らせば完成
- 6) お茶の佃煮を乗せてもよし

お車でのアクセス 京都より約 1 時間 45 分 / 大阪より約 1 時間半

Car: 1h45m from Kyoto / 1h30m from Osaka



公共交通機関でのアクセス JR 京都駅より約 1 時間 / JR 大阪駅より約 1 時間半

Public Transportation: 1h from JR Kyoto St. / 1h30m from JR Osaka St.



アクセス
Directions to Wazuka



発行 和束町 | Issued by Wazuka Town

〒 619-1295 京都府相楽郡和束町大字釜塚小字生水 14-2

TEL. 0774-78-3001 FAX. 0774-78-2799