

京都 城陽 てんちや

碾茶 [tencha]

茶農家が収穫後すぐに蒸して乾燥させた茶葉を「荒茶」といいます。この荒茶の茎や葉脈などを取り除いてさらに乾燥させた「碾茶」を石臼で挽くと「抹茶」になります。



お茶の京都



CONTENTS

- ・城陽の碾茶
- ・碾茶農家インタビュー
- ・抹茶を買う茶問屋紹介
- ・城陽碾茶コラム
- ・城陽抹茶スイーツ特集
- ・野点を楽しむ

城陽は碾茶のまち

京都から五里、奈良からも五里に位置する城陽市は、古くから「五里五里の里」と呼ばれ、京都・大阪のベッドタウンとして発展してきました。

「お茶の京都」ターゲットイヤーとなる平成29年春には、新名神高速道路の「城陽―八幡」間が開通、平成35年度の全線供用開始に合わせ、新市街地や東部丘陵地を中心に、商業・工業・流通機能など多様な都市機能の集積が進み、悠久の時を経て、今再び近畿圏域の交通の要衝となります。

この絶好の機会に、「お茶の京都玄関口」として、地域にお住まいの方はもちろん、全国から来訪する観光客にも、城陽の魅力を知っていただくため、「京都城陽てんちゃ」を発刊いたしました。抹茶の原料として、日本一の品質を誇る城陽特産の碾茶を知っていただき、その素晴らしさを感じていただければ何よりです。



城陽市長 奥田敏晴



城陽市までのアクセス

京都から	[J R] 京都駅～城陽駅 約20分 [近鉄] 京都駅～寺田駅 約20分
大阪から	[J R] 大阪駅～京都駅～城陽駅 約60分 [近鉄] 大阪難波駅～大和西大寺駅～新田辺駅～寺田駅 約60分
奈良から	[J R] 奈良駅～城陽駅 約25分 [近鉄] 奈良駅～寺田駅 約30分

お車

京都から	約40分
大阪から	約50分
奈良から	約40分

