

宇治茶

「本ずづくりプロジェクト」のご案内

「本ず」って何？

本ずは、春先、お茶の新芽がでる頃に、よしず（よしを編んだもの）と稲わらで茶畑を覆い、一定期間直射日光を遮って育てる手法で、宇治市域で400年以上続くとされるお茶の伝統的な栽培方法です。光を遮ることで、露天で栽培される煎茶にはない、鮮やかな緑色と独特の香りやまろやかな旨み、甘みのあるお茶になります。この「本ず」での茶の栽培は、たいへんな労力と手間がかかりますが、宇治茶ブランドを支え高める役割を果たしており、未来に受け継いでいくことが重要です。琵琶湖のヨシを刈り、よしずを作り、実際に茶畑に本ずとして設置する一連の過程を皆さんと一緒に体験するプロジェクトを企画いたします。昔ながらの技術を守る宇治市内の茶農家の方々から、宇治市内で作られたお茶を使い伝統的で新しいお茶の楽しみ方を教えていただけます。皆さんの、ご参加をお待ちしています。



お問い合わせ

【主催】：京都府立総合資料館・国際京都学センター TEL:075-723-4831

【共催】：宇治市 【協力】 京都府農林水産技術センター農林センター茶業研究所・宇治市茶生産組合

イベント概要

名称	内容
1. お茶のセミナー	日時：平成24年11月10日（土）・11日（日） 両日とも午後1時～ 場所：宇治橋商店街 丸五薬品多目的室（文化財：重要文化的景観重要な構成要素：旧丸五百貨店＜昭和初期の建物です＞） 定員：1日40名 内容：お茶栽培農家や関係者からのお茶や宇治の歴史に関する講座です（おいしいお茶のふるまい有り）
2. ヨシ刈り体験	日時：平成25年1月13日（日）・14日（月） 場所：JR琵琶湖線近江八幡駅西口 午前9時30分・10時集合（午後3時30分・4時 同駅解散）受付時に集合時間を指定、連絡いたします。 定員：両日とも40名 内容：江戸時代からの有名な名勝地、琵琶湖の内湖である西の湖白王地区で、権座と呼ばれる島に渡り、ヨシ刈りを体験していただきます。西の湖を見たのち食事をします。（地元食材を使った昼食代 500円必要。）
3. よしすづくり体験	日時：平成25年2月中旬 定員：未定 場所：茶業研究所（宇治市 白川） 内容：刈り取ったヨシを、よしすにする体験です。
4. 本す設置体験	日時：平成25年3月中旬 定員：未定 場所：茶業研究所（宇治市 白川） 内容：よしすを使い、実際に茶畑で本すとして設置します。未来に伝えるべき伝統技術です。

申し込み

参加を希望するイベント名称のほか、参加希望者の住所・氏名・連絡先、人数を明記の上、メール、ファックス、はがきのいずれかでお願います。

【E-mail】shiryokan-shomu@pref.kyoto.lg.jp

【FAX】075-791-9466

【はがき】〒606-0823 京都市左京区下鴨半木町1-4
京都府立総合資料館庶務課

※「お茶のセミナー」「ヨシ刈り体験」「よしすづくり体験」「本す設置体験」の内、ひとつだけでも、複数又は全部のイベントの申し込みも可能です。
※定員に達した場合は、原則、先着順としますが、大幅に定員を超えた場合は、抽選とします。

※お寄せいただいた住所・氏名・連絡先は、上表のイベントがすべて終了した時点で廃棄いたします。

※イベントが終了するまでの間に、総合資料館からダイレクトメールを発送する場合があります。ダイレクトメールを希望されない方は、申し込み時点でその旨明記してください。

お茶のセミナー開催場所

11月10日（土）、11日（日）

宇治橋商店街 丸五薬品多目的室 JR宇治駅から徒歩5分

