

丹波篠山の

お茶

インタビュー



第43回大国寺と丹波茶まつり実行委員長
味間奥自治会会長
田中 淳夫さん

兵庫県内随一のお茶処、丹波篠山市味間奥では、毎年6月の第一土曜日に「大国寺と丹波茶まつり」を開催しています。新茶の試飲、茶摘み、手揉み体験、煎茶・抹茶のお茶席などを通じて、丹波のお茶の奥深い魅力を存分に堪能できます。中でも圧巻なのが、虚無僧を先頭にして大国寺へ献茶する「丹波茶壺道中」。時代絵巻のような光景は、茶まつりならではの見どころです。また、国指定重要文化財「大国寺」の無料公開も行われ、歴史と文化に触れる貴重な機会となります。初夏の爽やかな風を感じながら、香り高い新茶とともに心やわらぐひとときをお楽しみください。

The Tamba Tea Festival, held in Tambasasayama City on the first Saturday of June each year, offers a unique opportunity to experience the rich flavors and traditions of Tamba tea. Visitors can enjoy freshly brewed tea tastings, tea-picking experiences, and traditional tea ceremonies featuring sencha and matcha.

One of the festival's highlights is the Chatsubo Procession, a reenactment of an ancient tea transportation ritual. In this spectacle, Zen monks known as Komusō, dressed in traditional attire, carry tea urns in a solemn procession. The breathtaking scene feels like stepping into a historical picture scroll. Visitors can immerse themselves in the rich history and tranquil atmosphere of this remarkable event.



1200年続くお茶処



松尾山 文保寺



645年開基。日本で最初にお茶が植えられた場所の一つ。仁王門は室町末期に建立。1590年頃(安土桃山時代)に再建されており、市内最大、最古の楼門である。楼門内の仁王像は1378年に作られたもので650年近く寺を守り続けている。春には200本の桜が咲き誇り、秋には紅葉も素晴らしい、「もみじ三山」のひとつとなっている。

安泰山 大国寺



645~650年開創。1320年頃(鎌倉時代)に再建。この辺りでは最も古い寺である。国指定文化財の仏像5躯が安置され、本堂もまた、国指定文化財である。6月には茶まつりが行われ、秋は紅葉を楽しみに多くの参拝客が訪れる。「もみじ三山」のひとつである。

— お茶を買えるお店 —

大正ロマン館

兵庫県丹波篠山市北新町97
TEL.079-552-6668
火曜定休

特産館ささやま

兵庫県丹波篠山市黒岡70-1
TEL.079-552-3386
水曜定休

味土里館

兵庫県丹波篠山市東吹942-1
TEL.079-590-1185
水曜定休

篠山口駅観光案内所

兵庫県丹波篠山市大沢165-1
TEL.079-506-1535
定休日なし

お問い合わせ

一般社団法人 丹波篠山市観光協会 兵庫県丹波篠山市北新町97 TEL.079-506-1535



ぐるり!丹波篠山



1200年続く日本最古のお茶処 霧の里山、丹波篠山

京都・大阪・神戸から車で1時間。JR篠山口駅から自転車を10分走らせると、そこには青々とした美しい茶畑が広がる。標高約200m、日本で最も平均気温が低いお茶処、兵庫県丹波篠山市味間(あじま)地区は、昼夜の寒暖差がとても大きい。寒暖差によって発生する「丹波霧」と水はけの良い土壌によって、甘みと旨みが凝縮した良質な茶葉が育まれる。この里山で育った、香り高く美しい鶴色(ひわいろ)のお茶を味わってから、丹波篠山の旅を始めよう。あわただしい日常から解き放たれ、心がゆっくりとほどけていく。



丹波茶のはじまり —

日本における茶の歴史の始まりとともに、丹波篠山のお茶づくりは始まった。弘仁六年(815年)嵯峨天皇は畿内をはじめ、近江・丹波・播磨などの国々に茶の栽培を命じ、丹波国は毎年、朝廷へ献じたと記録されている。当時のお茶は、寺院への献茶や薬用として利用されていた。喫茶が一般化した江戸時代には、消費地の京都、大阪に近いという好条件もあり、栽培が本格化。篠山藩の主要な収入源となった。当時、大阪で流通する茶の半分は丹波茶だったといわれ関西を代表する茶産地としての地位を築いた。現在は、栽培面積約16ha、53戸の生産者、3社の茶工場がお茶づくりを続けている。



大切にしたい、心を潤す一杯の時間



時代の流れは速く、私たちの毎日は慌ただしく過ぎていきます。そんな日々の中で、「お茶を一服」するひとときを大切にしませんか。嗜好品が多様化する中で、緑茶を飲む人は少なくなり、さらに簡単便利なペットボトルのお茶が日常になりました。時にはゆっくりと、「お茶の時間」を楽しみませんか。急須で丁寧に淹れたお茶は、喉を潤すだけでなく、心まで豊かにしてくれます。ほっと気持ちが落ち着く、煎茶の時間。忙しい毎日だからこそ、そんなひとときを大切にしてほしい—私たちはそう願っています。

平成24年に小規模お茶農家を中心として「丹波篠山茶生産組合」を設立。煎茶、ほうじ茶、ティーバッグなどの仕上げ加工まで行っている。JA丹波ささやまを中心に販売している。



TEL : 079-594-2210 ご注文はFAXにて : 079-506-2299 兵庫県丹波篠山市味間奥10-1



お茶栽培へのこだわり

丹波篠山茶生産組合は、自然の恵みを最大限に活かした茶葉を育てるにこだわっています。標高約200mの冷涼な気候と、早朝に立ち込める「丹波霧」が、茶葉の甘みと旨みを引き出します。この独特な環境が育む、深みのあるお茶作りを追求しています。また、化学肥料に頼らず、鶏糞や油粕などの有機質肥料を用いて土づくりから丁寧に行っています。自然の力を活かした栽培方法で、安心・安全なお茶を提供します。



製茶のこだわり

丹波篠山産の茶葉のみを使用し、最新設備を活用して、収穫から製造・出荷まで一貫管理のもとでお茶を生産しています。冷涼な気候と「丹波霧」が育んだ茶葉の風味を最大限に生かすため、茶葉に負担をかけず、新鮮なまま丁寧に加工。伝統の技と最新技術を融合させ、香り高く味わい深いお茶に仕上げています。品質を安定させ、最高の状態でお届けすることを大切にしながら、丹波篠山の恵みを一杯のお茶に込めてお届けします。



製品・販売のこだわり

煎茶、ほうじ茶、ティーバッグ、お茶パウダーなど、すべての商品を丹波篠山の製茶工場で丁寧に仕上げています。中でも「こどもほうじ茶」は、地元の子どもたちに地域への愛着を持ってもらいたいという想いから生まれた商品。カフェインが少なく、妊婦さんやご年配の方にもおすすめです。さらに、1月に収穫される「寒茶」は、生産量が極めて少ない希少なお茶。強い甘みとフレッシュな香りを楽しめます。

煎茶道「隈野聚鳳流」の宗家として、伝統を受け継ぎながら、有機栽培・無添加にこだわった茶づくりを続けている。本社工場に併設された「石聚庵」では石庭眺めながら喫茶、軽食を行っている。お茶会や懐石料理も楽しめる。



営業時間：午前10時～午後5時 定休日：木曜日 TEL : 079-594-0162 兵庫県丹波篠山市味間奥456



お茶栽培へのこだわり

熊野園のお茶栽培は、特に土づくりにこだわり、環境に優しい農業を実践。有機堆肥や有機質肥料を効果的に活用し、自然農法で栽培を行っています。自然の恵みを大切にしながら、安全で美味しい茶を育てるこことをモットーとしています。



製茶・製品・販売のこだわり

栽培から製茶はもちろん、火入れや合組(ブレンド)まで、茶師が一貫して手がけています。製品は無添加・農薬不使用で、有機肥料を活用し、篠山の気候風土に合った素朴で自然な味わいを大切にしています。その品質は、日本を代表する老舗ホテルや大手商社にも認められています。

煎茶道のこだわり

当家「隈野聚鳳流」は、神への献茶を起源とする熊野系の古茶道です。煎茶道の中でも密教と深く関わり、文化芸術を愛する流派とは異なります。当流では、型や点前を覚えることよりも、創意工夫しながらお茶を楽しむ感性を大切にしています。熊野園の名は、熊野三山を中心とする熊野信仰との深い縁に由来しています。

60年以上茶づくりの研究を重ねてきた丹波茶の銘店。その品質の高さとおいしさは4年連続の農林水産大臣賞受賞が証明しています。(上質な素材で作る菓子も評判がよく)市内にお茶とお菓子のお店を3店舗運営している。



【本店】営業時間:午前9時~午後5時半 定休日:不定休 TEL:079-594-0855 兵庫県丹波篠山市味間奥1463
【インター店】営業時間:午前9時~午後6時 定休日:水曜日 TEL:079-594-2226 兵庫県丹波篠山市杉字三反町164-2
【篠山店】営業時間:午前9時~午後5時半 定休日:水曜日 TEL:079-552-6308 兵庫県丹波篠山市二階町39



お茶栽培へのこだわり

自社農園のお茶100%にこだわり、栽培から加工、販売まで一貫して手がけており、兵庫県茶品評会で最高賞である農林水産大臣賞を通算10回受賞しています。丹波篠山の昼夜の寒暖差と肥沃な土壌が丹波茶の独特な風味と甘みを引き出します。このおいしい丹波のお茶を全国トップレベルへと押し上げるべく、手間を惜しまず工夫を重ねています。



製茶・製品・販売のこだわり

諏訪園の製茶は、自然のおいしさを無理なく引き出すことを大切に仕上げています。販売も一貫して手掛け、品質には徹底したこだわりをもっています。フランス・パリで開催された「パリ日本茶コンクール」でも「特上玄米茶」が銀賞を獲得しました。丹波篠山のお茶の魅力を世界へ発信したいと考えています。



菓子づくりのこだわり

諏訪園は、お茶だけでなく粟や米の農園も持つ「農業のプロ」として、素材を見る目に自信があります。土づくりからこだわった素材や旬の新鮮な素材を活かし、季節限定のお菓子を数多く手がけています。おいしさにこだわり、できたての味わいを楽しめるよう工夫しています。良質な素材が揃う丹波篠山の気候風土を活かし、信頼できる生産者から直接仕入れた安心・安全な食材を使用しています。

お茶を学び・体験する

丹波篠山のお茶について知ることができる様々な体験プログラムをご用意しています。茶畠や茶工場見学、写真映えする茶娘体験、利き茶体験などがお楽しみいただけます。5・7・9月の茶摘みは一番人気。

We offer a variety of programs to help you learn about Japanese green tea. You can enjoy tea plantation and factory tours, a photogenic tea-picking maiden experience, and a tea-tasting experience. The tea-picking experience in May, July, and September is the most popular.

茶畠や茶工場を見学 Tea Plantation and Factory Tours

一面に広がる美しい茶畠をお茶農家がガイドします。ガイド料5,500円。オプションで写真映えする本格的な茶娘衣装を着ることもできます。(ガイド料+2,500円)



利き茶体験 Tea Tasting Experience

美味しいお茶の淹れ方や利き茶にチャレンジ。同じ茶葉でも収穫のタイミングや淹れる温度で味が変わることを体験しながら楽しく学びましょう。(ガイド料に含む)



茶摘みを体験 Tea-picking Experience

5・7・9月限定。茶畠の中に入り、新鮮な茶葉を摘んで持ち帰りいただけます。自宅でお茶をつくるのはもちろん、新芽は天ぷらにするのもオススメ。(ガイド料+2,000円)



茶道体験

米国出身の陶芸家で茶人のピーター・ハーモンさんは、築約150年以上の古民家を改修した自宅の広間や小間の茶室でゲストを迎えてくれる。「古民家」「磁器」「茶道」を熱く語る姿は、日本人以上に日本への愛にあふれている。体験料は要相談。

Tea Ceremony

Potter and tea master Peter Hamann is originally from the United States. He welcomes guests into his home, a renovated traditional Japanese house over 150 years old that features both small and large tea rooms. He passionately talks about traditional houses, porcelain, and the art of tea reflecting a deep love for Japan—perhaps even greater than that of many Japanese.



茶畠を走る

茶畠の景観の中に溶け込む「ハイランダー／里山の自転車店」。昔のお茶工場をリノベーションして自転車の販売、整備を行っています。サイクリングツアーも主催し、地元を熟知したガイドが、お客様のご希望や体力に応じてコースをカスタマイズ。最新のE-bikeやお子様やペットと一緒に楽しめるチャイルドトレーラーなど幅広い年齢層が楽しめます。

体験料 10,000円 ハイランダー／里山の自転車店 兵庫県丹波篠山市味間南558-3 079-598-2334 来店予約制

Cycling Tours

Nestled within the scenic tea fields, Bicycle Workshop Highlander blends seamlessly into the landscape. This unique shop, renovated from an old tea factory, specializes in bicycle sales and maintenance. Highlander also organizes cycling tours, where local expert guides customize routes based on guest preferences and fitness levels. With the latest E-bikes, child trailers for children and pets, and more, visitors of all ages can enjoy a fun and immersive cycling experience.



各種体験の
ご予約などはこちらから