

株式会社 高田通泉園

京都府綴喜郡宇治田原町湯屋谷字長通 45
TEL0774-88-3939 / FAX0774-88-3945

「(株)高田通泉園とは」

創業、大正15年の老舗の茶製造卸売り問屋です。現在の社長で3代目でございます。初代は、本家高田家の12代目の時に分家いたしました。本家は1789年（寛政元年）より茶業を営んでおりましたが、14代目で血が絶えてしまいましたので今日では、当家が後を継いでおります。

当社は、京都の南部に位置した山間の町宇治田原町湯屋谷に店を構えており、製造から仕上げまで行っております。「このお茶なら」と安心して美味しく飲んでいただける味と香りのお茶を販売いたしております。

「宇治田原での栽培」

拇尾の明恵は親好のあった栄西から贈られた茶により茶園を造り、さらに宇治など各地に植栽したと伝えられます。伝承によれば、奥山田茶屋村にある寄代坊の光賢が、拇尾のお茶の実を、明恵の弟子の光音から譲り受け、大福谷のあたりに畠を拓いて植え、さらに湯屋谷の湯原寺の賢永がこれを田原郷に移したとされています。大福谷は地味・気候ともにお茶の栽培に最適で、お茶の味も優れていたため、大福の穂先茶は宮中や鎌倉将軍へも献じられ「もっとも茶香深し」と賞賛されるほどだったそうです。

京都府内の他の地域よりも、宇治田原町のお茶は、山間部に多く茶畑が存在し、そのため昼夜の温度差が激しく、朝靄が発生しやすいためお茶の栽培には適した地域です。昔から香りが強く味が良いお茶が取れます。



当社自園（大福谷にて）

「日本緑茶発祥の地、宇治田原町とは」

徳川八代将軍吉宗の時代に宇治田原町に永谷宗円という人物がいました。宗円は、現在の湯屋谷（ゆやだに）という場所で一生懸命お茶づくりに励んでおりましたが、43歳の頃、彼はもっと美味しいお茶は作れないものかと、いろいろな方法を試み始めました。1738年58歳の時に研究の成果が実り、「宇治製法」といわれる「青製煎茶製法」を発明しました。それまでのお茶と言えば、文字どおり茶色をしていましたが、彼は、当時宇治で取り扱われていた抹茶の製法にヒントを得て、独創的に蒸製法の煎茶を編み出しました。それは、蒸した茶の芽をいったん急激に冷却し、次に高温の焙乾炉で揉捻しながら乾燥、整形する方法で今までにはなかった鮮やかな緑色で味も香りもたいへん素晴らしい緑茶を作り上げたのです。彼は、この発明を機に喜び勇んでお茶を持って江戸へ行き、茶商を通じて販売したころ爆発的な人気を呼び、あっという間に売れてしまったそうです。そして瞬く間に宗円の発明したお茶が日本中で人気を博しました。また彼は、同時にこの製造法を自分一人のものとし、周囲の人々に快く伝授したので日本全国に宇治製法が広まり、皆がこの製法でお茶を生産するようになりました。現在、全国各地で行われているお茶の製造は機械化が進んでいますが、その原理はこの「宇治製法」と同じなのです。これがこの町の「日本緑茶発祥の地」と言われる由縁です。



永谷宗円翁



永谷宗円生家（湯屋谷）