

市長記者会見資料

令和6年10月18日（金）16時から

- 1 障害のある方のアートと交流の新拠点（常設）が誕生 … 1
- 2  「秋のいろどりフェスタ」 … 2
- 3 親子で天ヶ瀬ダム探検ツアー … 4
- 4 小倉と中宇治をつなぐ体験型ゲーム 第二弾 … 5
- 5 その他

障害のある方のアートと交流の新拠点（常設）が誕生

令和6年10月18日
福祉こども部障害福祉課
課長 富治林(0774-21-0419)
総務・市民協働部管財課
課長 寺村(0774-20-8717)

市役所2階エスカレーター前に、障害のある方の文化芸術活動を応援する常設のアートスペースを開設し、記念すべき第一回目として「尾上瑞紀展 - 地球は人間だけが主役じゃない -」を開催します。

■場 所 庁舎2階エスカレーター前

■開始日 令和6年11月25日（月）

※初日の午前10時頃 オープニングセレモニーを実施予定

■「尾上瑞紀展 - 地球は人間だけが主役じゃない -」

会期：令和6年11月25日（月）～令和7年5月16日（金）

※途中で一部展示替予定

尾上瑞紀さんのプロフィール

平成22年宇治市に生まれる。幼少期より虫に興味を持ち、図鑑を買ってもらったことをきっかけに、4歳頃から古生物の絵を描きはじめる。平成30年宇治市子ども手作り文化祭審査員特別賞、令和5年蒲郡市生命の海科学館ポスターコンクール特選受賞。

令和4年以降、東京・京都・大阪など各地で個展やグループ展を開催。令和5年中村藤吉平等院店において初個展を開催。



■展示をゆっくり眺められるフリースペースを併設

- ・ドリンクサービス（有料）
コーヒー、紅茶、ソフトドリンク、
焼菓子等を提供
- ・ゆったり寛げるソファ席や
ハイカウンター席を用意
- ・令和7年度本格実施に向け、
障害者施設により試行的に運営



紫式部ゆかりのまち宇治魅力発信プロジェクト



むらさきみどりいとおいし

「秋のいろどりフェスタ」

令和6年10月18日
宇治市市長公室秘書広報課
課長 三品 (0774-20-8704)

「食のいろどりコンテスト in 宇治」の表彰イベントとして、秋のいろどりフェスタを開催します。このフェスタでは、コンテストの表彰式のほか、コンテストに参加されたお店の応募作品などを楽しむことができるマルシェや、体験ワークショップ、賑やかな音楽・ダンスや文化のステージパフォーマンスなどで秋の宇治を盛り上げます。

会場には、コンテスト個人部門の副審査委員長をしていただいた、宇治市観光大使の鎧塚俊彦さんも参加し、限定オリジナルスイーツの販売を行います。秋の訪れを感じながら、家族や友人と一緒に宇治の魅力を存分に感じていただけるイベントです。

■日時：令和6年11月3日（日・祝）10時から15時半

■場所：お茶と宇治のまち歴史公園

■主催：宇治市

協力 文化庁参事官（生活文化連携担当）、後援 京都府

■内容：

- ・食のいろどりコンテスト in 宇治 表彰式（14時半から）
- ・むらさきみどりマルシェ
コンテストに応募された店舗（約10店舗）
鎧塚さんの限定オリジナルスイーツ販売
- ・体験ワークショップ
書道家による一筆箋ワークショップ
- ・ステージパフォーマンス
宇治アコースティックミーティング（宇治うた）
TR CREW（ダンスパフォーマンス）
宇治市少年少女合唱団（合唱）
宇治っ子朗読劇団☆Genji（朗読劇） 他



宇治市観光大使
鎧塚俊彦さん

■ 「食のいろどりコンテスト in 宇治」について

宇治のイメージと結びつく「紫色（紫式部）」と「緑色（宇治茶）」の2色を使ったメニューを、事業者と個人の2部門に分けて募集。

・応募期間

令和6年7月29日（月）～9月13日（金）

・応募資格

<事業者部門>

- ・市内で食品等の販売を行う事業者（飲食店、土産品・菓子等販売店舗など）。ただし大企業、チェーン店、フランチャイズ店、スーパー、コンビニは除く。
- ・応募作品について、10月1日（火）から11月30日（土）までの期間、毎週2日以上店舗にて提供、または表彰イベント当日に会場内にて提供のいずれかを条件。

<個人部門>

- ・市内に在住、在勤、在学の方
- ・小学生、中学生及び高校生、一般の3つの区分に分けて募集

・応募結果

<事業者部門>

- ・71件

<個人部門>

- ・小学生 28件
- ・中高生 21件
- ・一般 63件
- 合計 112件

・審査について

<事業者部門>

- ・専用サイトにて電子投票（一人一回まで複数メニューを選んでの投票可）を実施
- ・投票者数 2,216名 6,442票
- ・票数が多い上位3者が入賞者

<個人部門>

- ・応募の区分（小学生、中高生、一般）ごとに審査員による選考
- ・審査員

審査員長	松村 淳子（宇治市長）
審査副委員長	鎧塚 俊彦氏（宇治市観光大使）
委員	金丸 公一氏（宇治市観光協会 副会長）
委員	佐脇 至氏（宇治橋通商店街振興組合 理事長）
委員	小西 常久氏（株式会社cobit 代表取締役）

- ・最優秀賞1名、優秀賞2名、審査委員長特別賞 若干名

親子で宇治文化の魅力発見事業

親子で天ヶ瀬ダム探検ツアー

令和6年10月18日
産業観光部観光振興課
課長 木田 (0774-39-9408)



親子で宇治の文化や歴史を学び、その魅力を発信する「親子で宇治文化の魅力発見事業」の秋のモニターツアーです。天ヶ瀬ダムの理解を深め、ダム壁面の点検用通路「キャットウォーク」を歩き、非公開の設備を見学します。

- 日 時：令和6年11月10日（日）
 午前の部：午前10時～正午
 午後の部：午後1時～3時
- 対象者：小学4年生～中学3年生の子どもとその保護者
- 定 員：各回 先着18名
- 内 容：天ヶ瀬ダムの役割等を聞き、宇治の歴史や文化を学ぶとともにダムの壮大さと宇治川の自然豊かな景色を親子で体感します
 - ・国土交通省職員による天ヶ瀬ダムの役割や機能の説明
 - ・ダム壁面にある幅約120cmから150cmの点検用通路「キャットウォーク」を歩く
 - ・令和5年3月に天ヶ瀬ダム再開発事業で完成した天ヶ瀬ダムトンネル式放流設備（非公開部分）の見学
 - ・大迫力の放流を間近で見学
 - ・国土交通省のユニフォームで記念撮影
- 参加費：大人 2,000円、子ども（小学4年生～中学3年生）1,000円
 ※特別モニター価格です
- 申 込：10月18日（金）から宇治市観光協会のHPからWEB予約
- その他：参加者にはツアーのアンケートにご協力いただきます
 ※令和7年1～2月には市内の寺社での体験や、お点前体験などの冬企画も計画中です。



小倉と中宇治をつなぐ体験型ゲーム 第二弾

～謎解き専門 宇治茶太郎探偵物語～

令和6年10月18日
産業観光部観光振興課
課長 木田 (0774-39-9408)

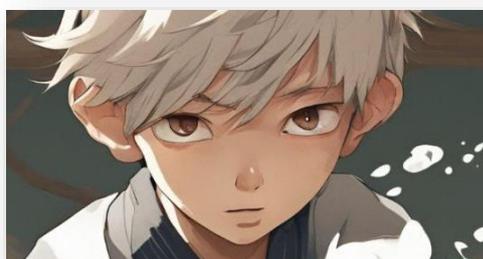
小倉地域と中宇治地域を散策しながら、スマートフォンを使って謎を解くゲームの第二弾が始まります。

- 期間：令和6年11月11日（月）から令和7年1月5日（日）まで
- 内容：スマートフォンのLINEアプリを使った謎解きゲームです。

(遊び方)

- ①SNS やチラシの QR コードを読み込み、LINE アプリから「友だち追加」します
- ②LINE に届く「宇治茶太郎探偵物語」のストーリーに沿って、小倉・中宇治地域のまちあるきや、バスの車内でキーワードを入手します
- ③入手したキーワードを入力しながら謎解きを進めます
- ④クリアすると、商品の抽選に応募できます

※すでにLINEの「友だち」登録をされている場合、11月11日（月）には新しい謎が届きます。



報道解禁の取扱い

テレビ・ラジオ・ネット

10月18日(金) 国文化審議会終了後(17時目途)

新聞 10月19日(土) 朝刊

萬福寺の国宝の指定及び

「手もみ製茶」の国登録無形文化財の登録について

令和6年10月18日
教 育 部
都市整備部歴史まちづくり推進課
課長 谷澤 (0774-21-1602)

国の文化審議会は、国宝(建造物)の指定及び登録無形文化財の登録について、令和6年10月18日(金)に答申を行う予定です。

宇治市関係の指定及び登録の概要は以下のとおりです

1 国宝(建造物)の指定

名 称	萬福寺	1件 3棟
所 在 地	宇治市五ヶ庄三番割	
所 有 者	宗教法人 萬福寺	
建 物 名	だいおうほうでん 大雄宝殿	はつとう 法堂
		てんのうでん 天王殿

※詳細は7頁～

2 登録無形文化財の登録

名 称	手揉み製茶
-----	-------

※詳細は11頁～

国宝指定: 萬福寺(大雄宝殿・法堂・天王殿)



萬福寺境内の建造物

(萬福寺 HP から抜粋)



萬福寺境内全景 (京都府記者発表資料)



大雄寶殿 (だいおうほうでん) (萬福寺 HP から抜粋)



法堂（はつとう）（萬福寺 HP から抜粋）



天王殿（てんのうでん）（萬福寺 HP から抜粋）

名称	萬福寺	棟数	3棟
所在地	宇治市五ヶ庄三番割		
所有者	宗教法人 萬福寺		
指定基準	(一)重要文化財のうちで極めて優秀で、かつ、文化史的意義の特に深いもの		
建物名	構造形式	建立年代	
だいおうほうでん 大雄宝殿	桁行三間、梁間三間、一重もこし付、入母屋造、本瓦葺、正面月台附属	寛文8年(1668)	
はつとう 法堂	桁行五間、梁間六間、一重、入母屋造、こけら葺	寛文2年(1662)	
てんのうでん 天王殿	桁行五間、梁間三間、一重、入母屋造、本瓦葺	寛文8年(1668)	
<p>[解説]</p> <p>萬福寺は、近世中期に中国より移入された禅宗の1つである黄檗宗^{おうぼくしゅう}の大本山である。中国の高僧隱元隆琦^{いんげんりゅうき}が、四代将軍徳川家綱を大檀越として創建した。大雄宝殿・法堂・天王殿は、寛文年間(1661-73)の建築で、中国の福州にある黄檗山萬福寺に倣って整えられた壮大な伽藍^{どうう}の中心的な堂宇^{じやぼら}である。蛇腹天井や太鼓型・角型の礎盤^{そぼん}、両開きと片開きを並べる明障子付唐戸^{からと}、中国風意匠の半扉^{はんとびら}、大雄宝殿の大棟上の宝珠など、明代末期から清代初期における中国仏教建築の手法を取り入れ、我が国の既存の寺院建築手法と折衷した独自の建築様式を代表するものである。また、千余りを数えた黄檗宗寺院の建築の規範として極めて高い価値を持つ。さらに、萬福寺伽藍を起点に全国に伝播・浸透し、我が国に多大な影響を及ぼした建築・芸術・煎茶等の食文化を含む生活文化等の新たな文化を象徴するものであり、深い文化史的意義が認められる。</p>			

(京都府記者発表資料)

登録無形文化財登録:手揉み製茶



製茶中の風景



手揉み製茶の工程(揉切り)



手揉み製茶の工程(転繰)



手揉み製茶の工程(こくり)



手揉み製茶の工程(乾燥)



完成した茶

(京都府記者発表資料)

名 称	手揉み製茶
保持団体	手もみ製茶技術保存会
<p>(登録無形文化財の概要)</p> <p>手揉み製茶は、茶種の1つである煎茶、かぶせ茶又は玉露を、手作業で作りに上げる伝統的なわざである。</p> <p>我が国における喫茶の歴史は平安時代初期に始まるとされ、伝来した当初は、儀礼との関連で茶が供されていた。その後、飲用の場は茶道や応接などに拡大され、さらに自家消費用としても普及することで、茶は人々の暮らしに深く浸透していった。これと共に、京都の梅尾をはじめとして、全国各地に茶の産地が成立した。</p> <p>煎茶は、17世紀に伝来したとみられる手揉みによる製法を改良することで誕生したと伝えられる。その後、覆下栽培の茶葉を用いることで玉露などが生まれた。</p> <p>明治時代に入ると、輸出を契機として、製法の改良に向けた研究が盛んになり、手揉み製茶に特有の、針のように真っすぐに伸びた形状を作り出すわざも見出された。明治時代末期になると、農商務省の技術者らによって標準的な製法の探求が本格化し、大正時代には工程の大枠が固まった。今日の標準的な製法は、この時期に確立した工程に沿うものとなっている。</p> <p>製茶の作業には、焙炉と呼ばれる乾燥炉と、その上に乗せて熱を茶葉に伝えるための助炭(木枠の底面に和紙を張った製茶道具)を用いる。</p> <p>製茶は、助炭上で茶葉を攪拌しながら、付着した水分を取り除くことから始める。次に、多様な手使いで茶葉に圧力を加えながら、内部の水分の排出を促していく。十分に水分が減少したならば、茶葉を一時的に取り除き(中上げ)、助炭に付着した茶渋を清掃する。それが済むと茶葉を助炭に戻し、形状を伸ばして整える工程を行う。形状が定まり、茶葉が十分に乾燥すれば完成となる。</p> <p>完成した手揉み茶については、美的な評価基準が確立しており、茶そのものについては、形状及び色沢、茶を淹れることで得られる浸出液については、香り、色及び味が要点とされる。とりわけ、茶の先端の一方が、「剣先」と呼ばれる極細状になっているものが至高とされる。</p> <p>わざの優劣を競う場としては、品評会及び競技会が設けられている。また、個人の技能水準を認定する民間の資格認定試験も実施されており、上位者には「茶匠」や「師範」の資格が与えられる。</p> <p>以上のように、手揉み製茶は、生活文化に係る歴史上の意義を有し、かつ、美的な評価を含むわざである。</p> <p style="text-align: right;">(京都府記者発表資料一部抜粋)</p>	

※ 保持団体手もみ製茶技術保存会について

手もみ製茶技術保存会は、手揉み製茶のわざの継承及び向上を図ることを目的として、令和6年に結成された。会員数は、令和6年7月25日現在、68名である。同会は、手揉み製茶に関する唯一の全国団体である全国手もみ茶振興会（平成5年結成）事務局内に事務所を置く。

この振興会は、各地で手揉み製茶の継承活動に従事してきた20団体により構成されており、手揉み茶の品評会及び競技会を主催することで、わざの保存と継承に貢献をなしてきた。

さらに同振興会は、手揉み製茶の資格認定試験を設け、技能水準に応じた資格を認定している。そして、この試験を通じて、高度なわざの保持者であることが認定された者により結成されたのが、手もみ製茶技術保存会である。

（京都府記者発表資料一部抜粋）