

食べる「お茶」を 味わってみた

は「お団子を食べるとい
よりは、お茶を食べている

代表の安井克典さん(44)
は「お団子を食べるとい
よりは、お茶を食べている

地元のおみやげ屋などに
茶だん子をおろしている宇
治川餅本店は、昭和45年に
創業した。



大久保小6年
福隅太一樹記者

商品が茶団子のみを作っ
ている。こだわりは、お茶
の味を生かすために、抹茶
をたくさん使っていること
だ。

安井さんは「いろいろな
抹茶のスイーツがあるけれ
ど、茶だん子はていばんと
して人気があります」と話
していた。



「子ども記者クラブ宇治版」の第
6回は、宇治茶スイーツの元祖とい
える「茶団子」取材しました。あ
まり見られない製造現場に入り、2
つのお店の人から話をうかがいまし
た。歴史や作り方、団子に込める思
いなどを記事にまとめました。

製造現場2店を取材

茶団子づくり 学びました



kyoto Bunkyo University
京都文教大学
文部科学省
地(知)の拠点

No.6



こだわりの 茶だんごづくり



宇治橋通りにある総本家
大茶萬の須知昭匡(すちあ
きまさ)さん(60)は、和
菓子職人の道42年。茶団子
にこだわりを持っている。
歯ごたえや風味を大切に
して、保存料を一切使わず、
天気や季節で水分を調節す
るなど、職人のかんで手間
をかけて作っている。「本



笠取第二小5年
安井涼太記者



宇治田原小5年
谷口治貴記者

茶団子の始まり

須知さんによると、大正5年に創業
者の万吉(まんきち)さんに、客が「宇治
だから茶団子を作ったらどうか」と言
ったのが、茶団子の始まりという。売り
はじめたが、1けんでは客が多く、茶団
子の生産が追いつかないため、数けん
に作り方を教え、そこから広まった。

当のおいしい茶団子を食べ
てほしい」と願う。
これからの茶団子づくり
について須知さんは「もっ
と良くするために、まだま
だ勉強する。これで終わり
ではない」と話した。