Fukujuso

October 2026 10
Vol.58

ご自由にお持ち帰りください









秋のおでかけに、お茶を連れて。

・京都・山城から世界へ
―福寿園と茶問屋の歩み―
・和紅茶のアレンジレシピ
・全国各地の京都展に出店中

Fukujuen



■お茶の時間＿ Tea Time of the Month

秋のおでかけに、お茶を連れて

10月に入り、過ごしやすい気候になりました。秋は食べ物もおいしい季節。各地の旬の味覚を求め、旅行や野外レジャーの計画を立てている方も多いのではないでしょうか。そんな秋のお出かけのお供に、福寿園のティーバッグがおすすめです。

普段ご家庭で楽しんでいるお茶を、旅先でも味わってみませんか。手軽なティーバッグは持ち運びにも便利で、いつものお茶を旅先でも気軽に楽しめます。マイボトルに入れて持ち歩けば、移動中や観光の合間のひと息にもぴったり。旅館でくつろぐひとときには、旅先のお菓子と一緒にお茶を淹れてほっとひと息。ピクニックでは、お気に入りのお茶を持ち寄ってティーパーティーを楽しむのもおすすめです。キャンプでは、豊かな自然を眺めながら淹れる一杯が、いつもとはひと味違うおいしさを感じさせてくれるでしょう。

冷たいお茶がお好きな方は、500㎖のミネラルウォーターのペットボトルにティーバッグを入れておくだけで、手軽に冷茶を楽しめます。いつものお茶を旅のお供に、秋のお出かけにお茶を楽しむ時間を加えてみてはいかがでしょうか。

また、10月31日は日本にお茶を広めた臨済宗の開祖・栄西が、宋から茶の種子を持ち帰ったとされる日で、「日本茶の日」に制定されています。福寿園では、定番商品をはじめ、豊富な種類のティーバッグを取りそろえています。秋限定のお茶も各種ご用意していますので、秋の味覚を楽しむように、普段はあまり飲んだことのないお茶との出会いも楽しんでみてはいかがでしょうか。

◀福寿園のティーバッグはオンラインショップからも購入いただけます。

京都・山城から世界へ ―福寿園と茶問屋の歩み―



前号では、福寿園の創業地・上狛を流れる木津川の水運が、地域の発展を支える重要な交通路として利用され、やがて海外へもつながる物流網の一端を担い、福寿園の茶商としての歩みにも大きく関わってきたことをご紹介しました。今回は、福寿園の茶商としての歩みと、上狛が茶問屋の町として発展してきた歴史をたどります。

お茶を主軸とする商いへ

福寿園が創業した1790年前後、上狛の商人たちは主に綿の仲買いを行い、茶や肥料、木炭なども扱う多角的な商いを営んでいました。やがて山城周辺で良質な煎茶がつくられ、庶民の間にもお茶を飲む習慣が広がると、茶の扱いは次第に大きな比重を占めるようになります。福寿園の創業者・福井伊右衛門も、こうした時代の流れの中で、お茶を主軸とする商いを始めました。

輸出を経て、全国へ

当時、宇治茶はすでに高い評判を得ていました。幕末から明治時代初期にかけて、お茶は生糸と並ぶ日本の主要な輸出品の一つとなり、ときには輸出額全体の約3分の1を占めたといわれます。上狛の茶問屋街も、お茶の輸出を通じて外貨を生み、日本の近代化を支えた場所の一つでした。上狛には外国商社の仕入所も設けられ、周辺の町や村から多くの人びとが集まり、茶問屋の仕事に従事していました。

その後、海外への輸出は減少しましたが、国内でのお茶の需要が高まり、昭和のころには、上狛から日本全国へお茶が届けられるようになりました。こうして上狛は、各地から集まった茶葉を仕上げ、全国へ送り出す茶問屋の町として発展していきました。

宇治茶の「いつもの味」を支える

上狛の茶問屋は、茶の生産地と消費地をつなぐ役割も担っていました。木津川流域には、「生産地」「問屋」「消費地」という三つのお茶文化があります。和束町や南山城村などの生産地で農家が育てた茶葉を、上狛周辺の茶問屋が仕上げ、ブレンドすることで、年ごとに異なる味や品質を整え、「いつもの味」を届けてきました。こうした役割分担が、今日まで宇治茶の品質と文化を支えてきたのです。

福寿園創業の地にある福寿園山城館では、こうした歩みを伝える貴重な資料をご覧いただけます。上狛の茶問屋街から世界へと広がった宇治茶の歴史と、福寿園が歩んできた茶商としての軌跡を、ぜひ感じてみてください。

▲福寿園
山城館
公式サイト



山城茶業之碑
(山城館)
山城茶業の歴史が刻まれています。茶業者によって組織された山城茶業組合は、最盛期には百数十軒にのぼりました。組合創立120周年を迎えるにあたり、その長い歴史を記念して建立されたものです。

10月31日は「日本茶の日」
歴史に思いを馳せる
煎茶「明恵（みょうえ）」®



■今月のおすすめ＿ Recommended products

鎌倉時代、禅を学ぶため宋（現在の中国）に渡った栄西禅師は、帰国の際にお茶の種を日本へ持ち帰りました。その種を京都・栂尾の高山寺に植え、茶の栽培を広めたのが明恵上人です。栂尾から宇治へと茶樹を広めたとされることから、明恵上人は「茶祖」の一人として知られています。そんな茶祖・明恵上人の名を冠したお茶が、煎茶「明恵」です。
煎茶「明恵」は、伝統の技で丹精込めて仕上げた、福寿園がおすすめする高品質な煎茶です。まろやかな旨味と爽やかな香気をお楽しみください。
日常のひとときを豊かに彩る一服としてはもちろん、大切な方への贈り物にもおすすめです。歴史に思いを馳せながら、ゆったりと味わってみてはいかがでしょうか。



煎茶明恵
45g袋入（税込）2,160円

◀煎茶「明恵」は福寿園オンラインショップからも購入いただけます。

■お茶で心を整える＿ Tea for Health

お茶で“集中とリラックス”のバランスづくり

リモートワークや長時間の画面作業が続くと、気づかないうちに心身の疲れが積み重なります。そんな毎日に取り入れたいのが、目的に合わせてお茶を飲み分ける「2部茶習慣」です。
仕事のスタートや集中したい時間には、玉露や煎茶がおすすめです。含まれるカフェインが、眠気を抑え、仕事への集中をサポートします。香りや温度を感じながら一杯を淹れることで、仕事モードへの切り替えにもつながります。
一方、仕事の終わりや休憩時間には、ほうじ茶を。香ばしくやさしい香りは、ほっとひと息つきたい時間にぴったりです。作業などの手を止め、ゆっくりお茶



を味わう時間をつくることも、気分転換の大切なポイントです。
「集中するときは玉露や煎茶、リラックスするときはほうじ茶」。お茶を上手に飲み分けて、忙しい毎日にメリハリをつけてみませんか。

秋を楽しむ、和紅茶アレンジレシピ

秋のイベントが楽しみな10月は、和紅茶にもひと工夫。和紅茶のやさしい香りと味わいを生かして、いつもの一杯を少し特別にアレンジしてみませんか。ノンアルコールからお酒を使ったアレンジまで、秋の気分に合わせて楽しめるレシピをご紹介します。



【今回使用した商品】
和紅茶ティーバッグ
3g×10袋入
(税込)918円



ジンジャー和紅茶ラテ (写真中央)

【材料】
・和紅茶 3g(ティーバッグ1袋)
・熱湯 100mℓ
・牛乳 50mℓ
・すりおろした生姜 お好みで
・砂糖 お好みで
・シナモンパウダー お好みで

【作り方】
① マグカップに和紅茶ティーバッグを1袋入れ、熱湯を注ぎ、2分置く(濃いめに淹れる)。
② ①に、お好みの量の生姜と砂糖を入れ、混ぜる。
③ 耐熱カップに牛乳を入れ、電子レンジで1分温める。
④ ③をミルクフォーマーで泡立てる。
⑤ ④を和紅茶に優しく注ぎ、シナモンパウダーをかけたら完成。

和紅茶モヒート (写真右)

【材料】
・和紅茶 6g(ティーバッグ2袋)
・ホワイトラム 50mℓ
・炭酸水 50mℓ
・ライム 1/8個
・氷
・ミント お好みで
・シロップ お好みで

【作り方】
① 容器に和紅茶ティーバッグ2袋とホワイトラムを入れ、冷蔵庫で一晩置く。
② グラスにミントを入れ、優しく潰し、ライムを絞る。
③ ②にお好みでシロップ、氷、①で作った和紅茶ラム、炭酸水を順番に入れ、よく混ぜたら完成。
※アルコールが苦手な方はホワイトラムを抜き、冷たく淹れた和紅茶に、ミント、ライム、炭酸水を加え、シロップで味を調節してください。

和紅茶ホットワイン (写真左)

【材料】
・和紅茶 3g(ティーバッグ1袋)
・熱湯 100mℓ
・赤ワイン 15mℓ
・オレンジジュース 15mℓ

【作り方】
① カップに和紅茶ティーバッグ1袋を入れ、熱湯を注ぎ、約2分置く。
② 鍋に①と赤ワイン、オレンジジュースを入れ、中火にかけ、沸騰直前まで温める。
③ ②をカップに移したら完成。
※オレンジジュースの代わりにレモン汁を1~2滴加えるとすっきりとした味わいになります。

■CHA館＿ CHA Kan

けいはんなR&Dフェアにて「お茶の科学実験室」を開催

CHA館（CHA遊学パーク）は、11月7日（土）にけいはんなプラザ（京都府相楽郡精華町光台1-7）で行われる「けいはんなR&Dフェア2026」にて、お茶とカフェインの関係を科学の視点から学ぶ「お茶の科学実験室」を開催します。
お茶に含まれるカフェインには、どんな働きがあるのか、加熱実験や顕微鏡を使った観察を通して、カフェインの性質や姿を一緒に学んでみましょう。
お茶の成分やカフェインの働きを知ることで、いつも飲んでいるお茶が、これまでとは少し違って見えてくるかもしれません。
お茶が好きな方や科学や実験に興味のある方まで。お子さまはもちろん、大人の方も楽しみながらお茶を学べる機会ですので、ぜひご参加ください。



■体験時間：約30分
■対象年齢：小学5年生～中学生
※小学4年生以下は保護者同伴※当日先着

◀詳細・事前登録は「けいはんなR&Dフェア2026」の公式サイトをご確認ください。

■催事・イベント＿ Event

全国各地の秋の京都展に出店中です

今年の秋も、全国各地の百貨店で開催される「京都展」に出店いたします。
季節限定のお茶をはじめ、福寿園の定番のお茶や抹茶、催事限定のスイーツなど、多彩な商品をご用意しています。
各催事の開催情報や詳細は、福寿園公式Instagramでご案内しています。
この秋も、宇治茶の味わいを全国の皆さまへ。皆さまにお会いできることを、楽しみにしております。

◀福寿園公式インスタグラム



写真はイメージです。販売商品は催事により異なります。
詳細は福寿園公式Instagramをご確認ください。

福寿園の出店・催事情報

【京都展】
10月7日～10月12日　熊谷八木橋百貨店（埼玉県）
10月8日～10月13日　宮崎山形屋（宮崎県）
10月14日～10月19日　津松菱百貨店（三重県）
10月20日～10月26日　西武秋田店（秋田県）
10月22日～10月28日　大分トキハ店（大分県）
10月28日～11月3日　髙島屋柏店（千葉県）
10月28日～11月4日　伊勢丹立川店（東京都）
10月29日～11月4日　東急百貨店札幌店（北海道）
【京都モダン建築祭】
10月31日～11月8日　福寿園京都館（京都府）
11月3日　パビリオンコート（京都府）
【LEAF to BOTTLE Session】
10月30日　福寿園京都館（京都府）

2026年10月号 Vol.58
令和8年10月1日発行
株式会社 福寿園
〒619-0295 京都府木津川市山城町上狛東作り道11
URL：www.fukujuen.com

※Fukujusoとは、福寿園グループのPR情報を掲載した広報誌です。本リーフレット掲載の記事、写真等の無断掲載、複製、転載を禁じます。
※掲載内容は変更になる場合がございます。写真はイメージです。

▲Fukujuso
バックナンバーはこちら