

氏名	中村 羊一郎			
学位の種類	博士（歴史民俗資料学）			
学位記番号	博乙 第 47 号			
学位授与の日付	2014 年 3 月 7 日			
学位授与の要件	学位規則第 4 条第 2 項該当			
学位論文の題目	番茶の民俗学的研究			
論文審査委員	主査	神奈川大学	教授	佐野 賢治
	副査	神奈川大学	教授	小熊 誠
	副査	神奈川大学	教授	安室 知
	副査	静岡文化芸術大学	教授	熊倉 功夫

【論文内容の要旨】

本論文は、日常茶飯といわれるほど庶民の暮らしに密着してきた「番茶」のありようを広義の茶文化としてとらえ、民俗学の研究方法をもとに、歴史資料も活用することによって、さまざまな側面から茶文化研究の意義を総合し提示することを目的とする。

日常茶飯の茶は、茶の湯に使われる抹茶ではない。多くは粗放な製法による自家用の茶であった。この庶民が利用してきた自家用茶は地域によって形状も呼称も大きく異なっており、歴史的背景も多様である。このような茶全体を表す用語として、すでに室町時代末期から庶民の茶という意味で使われていた「番茶」を用い、「自家用を目的に各地各様の伝統的製法により作られる非商品としての日用の茶」と定義する。番茶研究により、日本における庶民の日常の茶が、鎌倉時代の栄西以降の茶（宋式抹茶法）よりも長い歴史をもち、かつ茶の湯とも決して無縁のものではないことが明らかになる。「番茶」は、香り、味わい、価格など個々の評価にとらわれない客観的な研究対象であり、地域や民族によって内容も呼称も異なる多様な茶であっても、「番茶」にそれぞれの地域名や民族名を冠することにより、庶民の茶を同じ基準で比較研究することが可能となる。日本文化の精髓とされる茶の湯でさえも、同じ茶文化圏の東端に発達した一形態であるという客観的な位置づけとなる。茶というモノを対象とすることは、言語の壁を超えての比較民俗研究の新たな地平を開く可能性を示す。

本論文の構成は大きく二部にわかれ、第一部の「番茶製法の歴史と民俗」では、番茶の定義、製茶技術の展開、現代の煎茶への展開過程を明らかにし、第二部の「番茶の民俗」では、番茶の利用法（飲用及び茶粥などの食用）をもとに食、婚姻、女性集団、葬礼などに関わる民俗を考察し、その意義を論じる。大要を示すと、

アジアにおける庶民の茶利用の起源伝説には、薬効を重視したものと商品価値を重視したものの 2 タイプがあり、これは当該民族が茶をどのようなものとして受容したのかを物語る。日本における茶利用の起源については山間部に自生する山茶を自然植生としその利用とする考えもあったが、そこには人為が認められ、焼畑技術に伴う伝来などが考えられ、四国に特徴的に見られる後発酵茶の製法が東南アジアに見られる発酵食品としてのミアン、ラペソーと共通していることから、日本の茶文化がアジアの照葉樹林文化複合に連なることを指摘した。なお、茶と称しながら真正の茶で

はない飲料も多数あり、これらは、茶が飲料の代表として認識されていたためその後の命名である。

茶利用は生葉を嚙むことに始まり、次に煮出して薬効成分を抽出する、その上に保存を目的に、生葉を蒸して天日で乾燥させ、それを煎じ出すという番茶製法が開発された。これは中世史料に柴茶、天道干しという呼称で登場し、近年まで実際の自家用茶として存続していた。栄西が将来した宋式の抹茶法が寺院や貴顕の間に急速に普及していったのは、すでにこのような番茶の存在があったからである。中世には荘園内で盛んに茶が作られ、賦課の対象とされ、中世末期には中国から釜炒り製法が伝来、番茶の製法は一気に多様となった。近世に至ると各地で領主が積極的に茶栽培を勧め茶の商品化が急速に進み、生産者側も、より付加価値を高めるため製法に工夫を凝らすようになった。

こうして本来自家用であった番茶は、都市住民の増加とともに需要が高まり、各地に茶産地が誕生し、旧来の製茶法を組み合わせ、より高い付加価値をもつ煎茶製法の発展に至る。今日の煎茶に直接つながる近世中期に宇治で確立した「宇治製法」の発達過程、全国伝播の過程を新潟県の村上茶、岡山県の美作茶を例に明らかにした。その背景には、開国による貿易品として茶が生糸に次ぐ位置を占め、きわめて重要な産物となり、自家用を旨としていた番茶の位置づけにも大きく影響した。宇治製法はその後、静岡県において精緻な技法にまで高められ静岡製法が全国標準となり、その過程で技術継承の子弟関係をもとに芸道に似た流派を生むまでに至った。輸出向けの茶生産は品質の向上と均一化を求め、業界の強力な指導の下に在来の粗放な番茶製造が排斥され自家用の番茶製造は終焉を迎え、わずかに残った番茶は、個別の特徴を前面に出し、地域おこしの起爆剤としての役割を期待されつつ、現在、辛うじて命脈を保っている。

一方、茶の民俗は多彩である。茶は煮出して飲むだけでなく、煮出した汁を使って調理する食べ物でもあった。茶に種々の混ぜ物をしたことは、中国唐代の『茶経』に見えるが、茶に具を混ぜるのは本来的利用法の一つであり、日本では、農作業中の休憩とその時に食べる間食のことを朝茶、夕茶などと呼ぶが、茶は単なる飲物ではなく、番茶の煮出した汁で炊いた茶粥などもさした。囲炉裏の座名の一つであるチャニザは、イエの中で食と火を管理する主婦が「茶という食べ物」を調理する場であり、茶は主婦の権能の象徴となった。男はイエの外で共同体の運営に関わる神事に酒を飲み、「酒・男・外」と「茶・女・内」という対比が成立する。加えて、主婦権の象徴として茶は、結納、嫁入りの挨拶回りなど婚姻儀礼における贈答慣行につながり、その茶は普段遣いの番茶でありこの意味をいっそう強化している。

婚姻と茶との関連はアジアの諸民族にも見られ、日本の民俗との比較研究にとって好個の指標となるが、茶の源郷とされる中国から東南アジアにかけて居住する少数民族の茶を中心に、食としての茶利用の多様な実態から、食茶の習慣を「羹の茶」すなわちスープ状の利用と、「食品の茶」すなわち直接食べるという二類型に分けた。羹の茶は茶のエキスを煮出して利用するものであり、それが純化されたものが飲用の茶であると解釈できる。従来、茶利用は大きく「飲む」「食べる」に分けられ、その先後関係の解明に関心が寄せられていたが、食べる茶が原産地近くでは共通してミアンと呼ばれることなどを根拠に、食べる茶は飲む茶とは別個の発展過程をたどったものと結論した。

番茶を茶筌で泡立てて飲む「振り茶」の習俗を民俗例及び近世以降の文献から集成し、近世にはこの飲み方が普遍的なものであり、その起源は、中世に庶民の間に普及していた番茶をもとに、上流の抹茶法が流行として庶民社会に浸透したものである。しかも振り茶を楽しむことが女性の集まりの核となっており、「大茶」といわれた。近世の農民統制の典型とされる大茶の禁は、贅沢禁止ではなく、女性が集まって無駄な時間を過ごすことを禁じたものである。振り茶の普及は、茶筌を売り歩いたチャセンと呼ばれた被差別民の存在にもつながる。

このように神と人を繋ぐ酒に対し人と人を繋ぐ飲料としての茶は、家の火を用いて主婦により煎じ供されるため、もてなしの表れとなり、人間関係を円滑化する意味があった。これが茶の湯の原点であることを考えれば、庶民の番茶と上流の文化とされる茶の湯との間に、心意の上で深い類縁性を認めることができる。振り茶が、実は江戸時代中期までは都鄙を問わず一般的な飲み方であったこと、番茶製法と碾茶製法の共通性を考えると、上流の抹茶法と庶民の振り茶は、受容した階層の違いによって異なる方向に展開したもので、同根の喫茶法であったとみなすことができる。

茶の民俗はさらに茶湯など葬送儀礼とも関わりが深く、茶樹も含め境界を区切り、食や火とも深く関わりその摂取は時間や空間の境界を跨ぎ、越えるなどその象徴性までを含めた広大な研究領域を有すると結んだ。

【論文審査の結果の要旨】

本論によって、庶民の暮らしに密着した「番茶」が、長きにわたって日本の茶文化の中心にあったことが証され、以下の点が明らかにされた。

1 番茶 (Bancha) を、「自家用を目的に各地各様の伝統的製法により作られる非商品としての日用の茶」と定義し、庶民の日用の茶を包括する語として使用することで、日本のみならず、茶を利用しているアジア圏、特に照葉樹林文化圏において、その比較の指標として共有することが可能となった。

2 番茶はアジア全域で多様な展開を示し、その原産地とされる中国西南部において、当初から飲用と食用という異なる利用がなされ、飲用として中国語の茶 (CHA)、食用として漬物茶を示すビルマ語系ミアン (MIANG) と表現される。ミアン製造の技術の一端が、四国の後発酵茶として現存し、日本の茶文化がアジア全体の茶文化の系譜の一角に位置づけられた。

3 日本における番茶の編年を通して、近世以降の商品としての茶の生産にいたる道筋が明らかになったとともに、庶民の茶の対極にあると考えられてきた「茶の湯」とも歴史を共有していることが明らかとなり、日常の茶と、非日常の「茶の湯」の相互関係から日本の茶文化研究がいつそう深められた。

4 茶は日常の食物をも意味したことから、イエにおける女性の権能の象徴となり、大茶のような女性の集いの核となった。これは同時に婚姻と茶との関連を生み出すことになる。さらに、女性と茶→日常・俗、男性と酒→非日常・聖という対比が明らかになり、茶の飲料としての象徴性が具体的に明らかにされた。

このような茶文化研究における未解決の問題に対し具体的な史・資料を提示し自説を提示したことは注目に値する。本論文は茶の持つ歴史および民俗学的意味をアジアにおいて俯瞰的に位置づけるとともに、日本文化史上における茶文化の全体的通史を提示した。従来の茶に関する、「食べる」からの「飲む」茶へとの一系的展開も、それが並行し展開してきたことを明快に論じ、日常的な飲・食料としての茶を「番茶」と定義したことで、日本においては「茶の湯」と共通の基盤となる視点、広くアジア諸民族の茶文化との比較民俗研究に適用できる可能性を示したことは大きな貢献といえる。

その一方、山茶花や椿など他のカメラヤ種との栽培の異同、茶葉利用だけでなく茶実からとる茶油など植物としての茶樹、焼畑や木地師と茶の木の分布、仏教行事と茶との関係などへのさらなる言及により本論文の茶の民俗誌としての総合性、内容がより高まることが期待される。

以上、本論文は、著者の長年にわたる「番茶」の調査、研究の集大成といえる労作であり、日本

各地の茶産地のみならず、中国・韓国から東南アジアの茶文化を現地に訊ね、さらに茶に関する史料の発掘を踏まえ民俗学・歴史学方面の文献を読破、整理・体系化し、現時点における日本の茶文化研究のひとつの到達点を示している。史・資料の博搜に裏付けられた立論とその結論は説得的であり、学界のみならず製茶業から「茶の湯」関係者までこの知見が広く共有され、活用されることが予想される。郷土の特産物である茶に対する筆者の思いが調査・研究に反映し、学術のみならず茶文化振興に貢献する博士（歴史民俗資料学）の学位論文にふさわしいものと審査員一同これを高く認めるものである。