

執筆の目的

日常茶飯といわれるほど庶民の暮らしに密着していた茶は、決して茶の湯に使われる抹茶ではない。それは粗放な製法による自家製か、購入品であっても安価な煎じ出す茶であり、地域によって形状も呼称も大きく異なっているだけでなく、歴史的背景も多様であった。これらの茶を意味する「番茶」は、戦国時代末期から文献に見えており、商品として開発された碾茶（抹茶）・煎茶を生み出す下地になったといつてよい。本論文では、番茶とは「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。そして番茶の製法・利用法・関連する民俗などを広義の茶文化としてとらえ、民俗学、歴史学の研究方法をもとに、番茶を中心に新たな茶文化像を描くことを目的とする。論文内容は大きく二部にわかれる。

番茶製法の歴史と民俗

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た。

日本における茶の起源については、山間部に自生する山茶を自然植生の一部とする考えもあったが、そこには人間の痕跡があり、焼畑技術とともに伝来したものと考えられる。

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ようになる。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が存在していたからである。やがて中世末期に中国から釜炒り製法が伝来して、番茶の製法は一気に多様となった。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。さらに明治以降、茶が重要輸出品となったため、低品質な茶の混入を嫌った茶業界によって旧来の番茶は排斥されていった。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、辛うじて命脈を保つ存在になっている。

番茶の民俗

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明らかにし、その意義を考察した。その結果、とくに食との関連から、中国や東南アジアと共通する点が明らかになった。

茶はイエの火を用いて煎じられ、人に供されるため、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。また、民俗として地方に残る「振り茶」が、じつ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、第一部で確認した番茶製法と碾茶製法の共通性などを考えると、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。

番茶研究の意義

以上の研究によって、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明らかになった。したがって、日常の茶と、非日常の茶の湯が互いに影響し合っていたということを改めて認識すれば、今後の日本の茶文化研究がいっそう深められるに違いない。

番茶は東アジア全域で多様な展開を示している。茶はその原産地と目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法が開発され、飲用としては中国語の茶 (CHA)、食用としては漬物茶を示すミアン (MIANG) として表現された。日本には、「茶」が早くから伝来したが、ミアン製造の技術の一端が、四国の後発酵茶として現存する。その伝来の契機は不明ながら、日本の茶文化をアジア全体の茶文化の一角に位置づける重要な資料である。

庶民の日常茶の総称としての番茶という語は、味わいや香り、あるいは価格という評価にとらわれず、客観的にアジア全域の茶を比較するための基礎的な用語として、有効である。番茶の研究は、これからの日本民俗学がフィールドをアジアに拡大し、よりスケールの大きな学問として発展していくうえでの具体例のひとつになると考えられる。