

番茶の民俗学的研究

中村羊一郎

はじめに

茶文化研究のための新たな視点

お茶は急須から茶碗に注いで飲むもの、という概念を大きく変えた缶入り緑茶が発売されたのは昭和六〇年であった。のちペットボトルという簡便な容器が普及し、緑茶の飲用スタイルは大きく変化してきた。テレビで報道される重要会議のテーブル上にもペットボトル入りの緑茶が並んでいる時代である。しかし、飲用形態は異なっても緑茶に対する日本人の嗜好性は依然として強い。

茶に関するさまざまな言い慣わしは枚挙にいとまなく、「お茶にする」という表現は休憩を意味する。茶がこれほど日常の暮らしに欠かせない飲み物（じつは食べ物でもあるのだが）となつているにもかかわらず、庶民の暮らしに茶が普及していくプロセスは、常に茶の湯を中心とする歴史研究の延長線上で語られてきた。しかし、九州一帯で茶が結納に使用されていることを、茶の湯の発展過程から説明できるだろうか。あるいは冬のさなかに枝のまま採取して作る寒茶の由来を、茶の湯研究者はおそらく語ることはできない。そもそもチャという植物が、いつ、どのような経緯で日本に入ってきたのかについても、帰朝した留学僧がもたらしたものというだけでは、実態に迫ることはできないであろう。

茶の木は日本の西半分の山中に自生し、山茶と呼ばれて自家用の茶の素材となつてきた。全国各地には驚くほど多様な製茶法が伝承され、市販の茶は客用とし、自らはこうした自家製の茶を飲んでいる人々もいる。茶にかかわる多くの慣習は、このような自家用の茶と暮らしとのかかわりの中で形成されてきたものである。

ところで、煎茶といえは、江戸時代中期に開発された製法による商品としての茶であり、生産が機械化された今日に至るまでその製法の基本原理は変わっていない。つまり、煎茶という製品に対しては共通の認識が存在している。また茶の湯で使われる碾茶についても、宇治を中心とした長い歴史とともに製法を含めて、これにも明確な共通理解がある。いっぽう、各地に継承されてきた庶民の茶は、まさに多様であつて、産地名、製造時期、形状などをもとに適当な呼称が付けられており、それらを一括して表現するには番茶という言葉があてられてきた。しかし、これには茶商から見た安価な下級品という商品としての評価が付随している。

それにもかかわらず、本論文があえて番茶をもって庶民の茶の総称とするのは、パンチヤがすでに中世末期の日本語を集成した『日葡辞書』に庶民の茶として採られており、上流の抹茶の対極に位置づけられているという歴史をもった言葉であるためである。そもそも粗放で不均質な茶であつたからこそ、のちになつて茶商が低品質の茶の呼称として使つたのである。そこで、本論文では、番茶という言葉を、茶商の評価と切り離し、製造方法に関わらず、庶民の伝統的な日常茶という意味できちんと定義したうえで、その概念を用いて、生活と密着した非商品としての茶のありようを、さまざまな面から追究していくこととした。つまり、番茶を煎茶、碾茶と同じレベルでの研究対象とすることで、新たな研

究視角が設定できると考えたのである。

茶はその源郷とされる中国西南部から東は日本列島、西はインド東部のアッサムにまで広がり、照葉樹林帯のなかでもとくに文化的共通性が高いとされる東亜半月弧における主要構成要素のひとつとなっている。しかもそこには飲む茶、食べる茶があり、飲み方、食べ方も多様であるばかりでなく、茶に関わるさまざまな習俗が伝承されており、日本の番茶とそれをめぐる民俗との共通点も少なくない。このことは、日常の茶である番茶をキーワードとして、東アジア全域の茶文化を比較研究することが可能になることを示している。番茶の研究は、このアジアの中に日本の茶を位置づけることにつながる。そうなれば、日本の茶の湯文化も、じつはアジア世界の東端において発達した、きわめて特異な茶文化のひとつである、という視点をも獲得することになる。

本論文は、こうした問題意識のもとに、民俗学及び文献史学の研究方法を以て番茶の全容を解明することを目的とする。まず緒論において筆者の問題意識を明確に示し、研究史をたどりながら問題点を明らかにしたうえで、内容を大きく二部にわけて叙述する。

第一部は「番茶製法の歴史と民俗」とし、番茶の定義、製茶技術の展開、現代の煎茶への発達過程を述べる。その主要な論点は、全国の番茶製法の事例を比較することで、番茶製法の編年を行って、製茶技術の発展過程を明らかにすることにある。本来自家用であった茶が、商品として大きな意味をもつにしたがって課税の対象となり、並行して都市住民の茶需要も高まっていく。生産者はより高い付加価値をつけようと多様な番茶の製法のなかから優れた技法を選択し、こんにちにつながる煎茶製法を開発した。やがて開国とともに煎茶が近代日本の主要輸出品として大きな位置を占めるようになると、商品としての品質の均一化が強力に進められ、旧来の自家用茶としての番茶は排斥されていくことになるのである。

第二部は「番茶の民俗」として、茶をめぐるさまざまな民俗とその意義を明らかにする。まず番茶は単なる飲料ではなく、茶粥のように調理のベースにも使用されたことを示すが、これは茶の聖典とされる中国唐代の『茶経』にも見える茶の基本的利用法を継承したものであり、中国の少数民族の茶や、モンゴル、チベットなどの茶利用法にも通じるものである。日本の庶民社会では、食べ物自体をも茶と呼んでいたことが明確になると、囲炉裏の座名の一つであるチャニザの意味も理解でき、茶がイエのなかにおいて食と火を管理する主婦の権能の象徴とされたことが明らかにになる。その結果、次のような対比が成立する。すなわち、「茶・イエ・女」に対する「酒・ムラ・男」である。

また、蒸して焙炉で乾燥させる碾茶すなわち抹茶のもとになる製茶法は、もっとも一般的である蒸し製天日干しの番茶製法と共通している。栄西の帰朝後、宋式の抹茶法がまたたくまに寺院や貴顕の間に普及したのは、この製法による番茶がすでに民間で行われており、茶の木も広く存在していたからである。また、泡立てに必要な茶筌も形態としては楽器や厨房用品として使われていたササラと同じであった。この事実を知れば、こんにちまで民俗として伝承されてきた振り茶は、栄西が日本にもたらした抹茶法を、最先端の飲用

法として庶民が受容し流行させたのが、それが始まりであつたろうことは容易に推定できる。しかも茶筥を振つて茶を点てるのが主婦の役であり、それが多くの女性が集まつての大茶の集いになつたことも自然の成り行きであつた。近世の農民統制の典型例とされる大茶の禁は、決して茶が贅沢品であつたのではなく、女性のおしゃべりの集いが批判されたものだとして理解できる。しかもそこには、茶が有する「もてなし」「一座性」などの要素があり、上流の茶の湯文化が、庶民の番茶文化と極めて深い類縁性を有していることが明らかになる。この視点に立てば、日本の茶文化研究もより広い視野から総合的に深めることができるであらう。

もうひとつ重要な視点は、茶にさまざまな意味での境界越えの意味があつたことである。婚儀における一連の儀礼には、茶が区切りとなる場面が多い。とくに披露宴の最後に嫁が普段着に着替えて客に茶を出すことは、その家の主婦となつたことを示すと同時にハレの時間からケの時間へと移行することを象徴している。また、墓地に茶の木を植える習慣は、茶がこの世とあの世との境界を示すものであるが、植物としてのチャの木は、現実にも畑の境界木として活用されている。

最後に、アジア全域をフィールドにした庶民の茶文化研究をいっそう深めていくことを提案したい。日本民俗学が閉塞状態に陥つてゐることを実感している研究者が多いと思う。すでに大正生まれの人すら激減しており、この学問の原点である話者からの聞き取り、景観を含めての儀礼などの現地調査は困難になつてゐる。ところが、かつての日本が伝承してゐた民俗の世界は、いま東南アジア各地にある。民俗学の方法は、この新しいフィールドで活用できるのではないか。そのために最も大きな障害となるのは、言葉の壁である。しかし、具体的なモノを前にしての調査であるなら、たとえ通訳を介してでも十分に調査目的を達成できると思う。本論文でとりあげた茶は、眼前にモノとして存在し、しかも製茶用具、利用法、儀礼など、すべて目に見える形で調査することができる。

日本国内で鍛えた方法を活かし、自らも一人の庶民として現地の人々と交流する中から、民俗学の新たな地平が開けるであらうことを疑わない。

二〇一三年一〇月

中村羊一郎

目次

はじめに 茶文化研究のための新たな視点

緒論 庶民の茶文化

一頁

一 茶文化研究と番茶

一頁

二 日常茶飯の茶についての関心／アジア的視野に立つ庶民の茶文化研究
緑茶の薬効と茶利用の契機

二頁

さまざまな薬効

三 茶の種類

六頁

不発酵茶と発酵茶

四 茶の原産地

七頁

中国雲南省／茶は南方の嘉木

五 茶利用の契機を語るアジアの伝説

九頁

インドミャンマー／中国

六 日本における茶の利用開始を語る伝説

一一頁

天人・落人／行基／弘法大師／最澄と日吉茶園

七 史料に見る日本における茶の始まり

一四頁

茶の史料上の初見／平安時代初期の茶の実態／平安後期の茶の実態
王服茶／栄西以後の茶

八 茶ではない「茶」

一九頁

第一部 番茶製法の歴史と民俗

第一章 番茶とは何か

二四頁

第一節 番茶の由来と定義

二四頁

番茶の認識／晩か番か

第二節 一地域内に共存する多様な番茶

二七頁

岡山県英田郡大原町の釜炒り天日干しの番茶／釜炒り茶と陰干し番茶／フジの新芽で
作る茶／蒸し製番茶／美作番茶／多様な製法の混在

第三節 番茶の種類

三一頁

桑原次郎右衛門の種類／大石貞男の種類／番茶は自家用

第四節 番茶と地方茶

三四頁

目次

地方茶／番茶を示す様々な呼称／番茶の定義

第二章 番茶の製法とその発展過程

第一節 現行の蒸し製煎茶（日本緑茶）製法

第二節 番茶製法の発展過程

1 製茶の前段階―即時的な利用法

生葉を煮だす／焼き茶

2 陰干し茶―葉草的な利用法

自然乾燥／食べる茶と直結

3 蒸し製日干し番茶―商品化の始まり

蒸しによる殺青／足助の寒茶柴茶煎じ物／天道干しのいとまこわず／タテ茶

4 蒸し製焙炉仕上げの茶

碾茶製法の基盤

5 釜炒りして揉捻する技術の渡来

(1) 中国における釜炒り茶の発達

(2) 釜炒り製法の日本伝来と各地への普及

二つのタイプ／鍋（釜）で直接煎るだけで仕上げる／宮崎県五ヶ瀬の釜炒り茶／

和歌山県龍神村の釜炒り茶／遠州の釜炒り茶／岐阜県白川の釜炒り茶

6 蒸して揉捻する茶

揉む技術／折衷的な製茶法／蒸し製煎茶製法への発展

第三章 ヤマチャと番茶

第一節 柳田國男が見た山茶

1 柳田の九州旅行と山茶

柳田と山茶 地域産業と茶業

2 山茶と商品経済

開国時の九州茶輸出／焼畑と山茶／柳田が考えた日本における茶の起源

第二節 山茶の研究史

山茶の定義／谷口熊之助の山茶研究／山茶の製茶技術／山茶と釜炒り法

第三節 四国の番茶の多様性と後発酵茶

1 多様な四国の番茶

特異な四国の番茶状況／四国の茶生産／煙臭さを好む

2 四国の後発酵茶

(1) 後発酵茶への関心

後発酵茶とは何か／後発酵茶研究史

(2) 徳島県旧相生町（現那珂町）の阿波番茶

丹生谷で生産／阿波番茶の生産現場／徳島県上勝町の神田茶

(3) 高知県大豊町の碁石茶

自らは消費しない茶

(4) 石鎚黒茶

生産家は一軒のみ／黒茶の作り方(四国以外の後発酵茶

(5) 東南アジアとの類似

二段発酵の茶とラオス／アジアの後発酵茶／後発酵茶の日本への伝来と国内分布

第四章 番茶の商品化と茶に対する賦課

九六頁

第一節 茶園の拡大と商品価値の認識

九六頁

莊園内での茶栽培と製茶／対馬の中世茶園(駿河の今川氏と茶

第二節 駿河・遠江領国における戦国末から近世初頭における年貢茶

九九頁

現物年貢としての茶／年貢茶の売却／戦国期駿河山間部の茶園の景観／現物納から

金納へ／年貢茶の品質

第三節 近世における商品としての製茶法

一〇四頁

碾茶と煎茶／近世初期、駿河国足久保村の製茶法／茶畑開墾と和紙製造／上納茶の

中止と高級煎茶の衰退／遠江国における寛政二年の煎茶製造状況

第四節 茶樹の栽培形態と賦課形態から見た茶生産のありよう

一一〇頁

近世初期の畔畦茶園／茶株一本ごとに把握

第五節 「宇治製法」以前の製茶法

一一三頁

幕末期における駿河国の製茶技術／幕末期の製茶法の実態／排除すべき番茶

第五章 宇治製法の完成と番茶の衰退

一一八頁

第一節 蒸し製煎茶製法の完成

一一八頁

宇治製煎茶前史／宇治製法の発明／茶店で唐銅茶釜をたぎらかして上茶を売る／番

茶・山家茶

第二節 檜山茶にみる初期宇治製法

一二二頁

北限の茶／初期宇治製法の残存

第三節 商品化の進展と庶民の嗜好

一二三頁

後戻りする技術／庶民が好んだ味とよそ行きの茶

第四節 幕末期諸藩における茶業振興策と宇治製法の導入

一二五頁

1 仙台藩における茶栽培の経緯

一二五頁

茶輸出ブーム／奥州伊達藩の場合

2 越後村上藩

一二七頁

村上茶の始まり／新たな製茶法の導入／茶輸出に努力／村上のヘラ摘み

第五節 美作番茶に見る番茶から煎茶への移行過程

一三二頁

1 美作番茶の現状	一三三頁
番茶と宇治製法／美作番茶の製法／海田茶の三タイプ／煮汁の利用	
2 美作茶の歴史	一三六頁
美作茶の始まり／岡山後楽園の茶／江見農書にみる近世の茶生産	
3 沼田藩の茶業振興策とその後の展開	一三九頁
海田茶の創始伝承／物産会所	

第六章 静岡式手もみ茶製法の完成と番茶の終焉

1 静岡県における製茶技術の発展と手揉み流派	一四五頁
静岡県における茶手揉み技術の流派形成	一四五頁
2 茶師の誕生と伝習会／独自性の主張と流派形成	一四七頁
手揉み技術の文化財指定	
3 茶手揉保存会と手揉み名人／流派名の由来	一四九頁
煎茶製法の普及と発展	
山本屋の戦略／宇治製法の県内導入／茶師、和田伊作／庶民による技術開発と普及	
／地域篤農家の努力／静岡デングリ／手揉み技法の統一	
4 蒸し加減の表現からみた八流派の差異	一五七頁
蒸しの要諦	
5 静岡県の茶手揉み技法	一五八頁
手揉みの用具／手揉みの工程／茶部屋から茶工場へ	
2 第二節 茶貿易の拡大と番茶の排斥	一六一頁
開国と茶輸出／輸出茶の実態と不正茶取り締まり／残存した番茶製法／アメリカの	
規制強化と静岡市場の影響力／番茶の意味	

第二部 番茶の民俗

第一章 茶粥と茶煮座

1 第一節 食としての「茶」	一六九頁
茶粥	一六九頁
中国唐代の羹／茶碗の民俗学的意味／茶粥常食地帯の食／奈良茶と茶米飯／周防の	
茶粥／愛知県の蟹江町／茶粥常食圏と番茶	
2 茶漬け	一七六頁
焼き米と玄米茶／茶漬け／マゴチャ	
3 尻振り茶	一七九頁
木頭村の尻振り茶／山口県阿東町の尻振り茶／炒り粉	

4 振り茶	一八二頁
出雲のボテボテ茶／泡の効用	
第二節 茶は食事の別称	一八四頁
食事の呼称／隠居免と茶代／茶と塩	
第三節 囲炉裏の座席名からみる主婦と茶の関係	一八九頁
茶煮座／お茶は女、酒は男	
第二章 婚姻儀礼と茶	
第一節 結納・初賀入りとお茶	一九四頁
1 九州の結納茶	一九四頁
九州の茶入れ／茶を贈る意味	
2 静岡県裾野市の近世の記録	一九七頁
祝儀帳の御茶	
3 新潟県の事例	一九九頁
十日町の多喜茶	
4 福島県会津地方	二〇二頁
白河に越後と類似した儀礼	
第二節 お茶吊るし	二〇三頁
1 静岡県東部の茶袋	二〇三頁
伊豆／裾野市／御殿場市	
2 山梨県のオチャツルシ	二〇五頁
吉田	
第三節 イケツ茶	二〇六頁
披露宴の最後／ヨメゴのお茶	
第四節 嫁のお茶配り	二〇八頁
式後のあいさつ回り／神奈川県／箱根山塊周辺の類似	
第五節 お茶振る舞い	二一二頁
お茶よび／立茶振舞	
第六節 婚姻とお茶との関係	二二三頁
段階を踏む茶	
第七節 女性集団と茶	二二四頁
茶呑み仲間／茶講／茶呑み嬢／婚姻と茶はイエにおける主婦の権限と関係	
第三章 大茶と振り茶	二二二頁
第一節 振り茶の民俗	二二二頁
富山県朝日町蛭谷のバタバタ茶／出雲のボテボテ茶／ボテ茶とオチャラシ／南島の振	

り茶／振り茶の起源をめぐる諸説	
第二節 大茶の意味―番茶を介しての女性の集い	二二六頁
女性の集まりと大茶／中曾司の大茶	
第三節 初期碾茶製法と茶筥	二三〇頁
碾茶と番茶の共通性／番茶を挽いた抹茶と煎じ茶による振り茶／中国渡来のササラ	
型茶筥の使用／茶筥の需要と近世庶民の飲茶法	
第四節 近世資料にみえる振り茶	二三六頁
一 都市部における振り茶の記録	二三六頁
振り茶は都市の一般的飲茶法／高級煎茶の登場による振り茶の衰退	
2 辺土に残った振り茶の習俗	二三九頁
東国の振り茶／信濃と駿河、西国の振り茶／桶茶の背景／振り茶と塩／振り茶の終	
焉／抹茶法と振り茶は同根の習俗	
第四章 茶の境界性	二五二頁
第一節 靈魂と茶	二五二頁
葬儀と茶／葬礼の会食とお茶／お茶講／盆行事とお茶／茶湯寺／茶湯の意味／茶飯	
／茶の枝を彼岸に墓に供える／棺に茶を入れる／墓の印に茶を植える／タイ国ヤオ	
族の事例／靈魂再生の願い／禁忌植物としての茶／祖靈接待のお茶	
第二節 お茶が仕分けるウチトソト	二六九頁
四国の茶堂／境界越えの茶／寺院と茶の木	
第三節 空間と時間を区切る茶	二七二頁
境界木と土止め／婚姻の進行段階を区切る茶／別れの茶／時間を区切る茶	
第五章 東アジアの食茶習慣と「番茶」	二七七頁
第一節 東アジアにおける茶利用の諸形態	二七九頁
食茶に関する二つの類型／嚙むから食べるへ	
第二節 羹の茶	二八〇頁
1 「喫・吃」と「喝」	二八〇頁
陸羽が排した飲茶法／「喫・吃」と「喝」	
2 擂茶	二八一頁
擂茶の種類／擂茶の作り方／中国南部に分布	
3 油茶（打油茶）	二八三頁
打油茶／油茶の木／もてなしの油茶	
4 茶汁に混ぜ物をする方法	二八五頁
三道茶／八宝茶／奶茶（スーティー・チャイ）／酥油茶とツアンパ（バター茶とツ	
アンパ）	

5	古代喫茶法の残存 地域的特色	二八五頁
第三節 食品の茶		
1	生葉を食する 凉拌茶	二八八頁
2	漬物茶	二九〇頁
	(1) 漬物にして食べる茶	
	(2) タイのミアン	
	(3) ミャンマーのラペソー	
	国民的食べ物／ダヌ族のラペソー／パラウン族のラペソー	
3	漬物茶ミアンの位置づけ ミアンと茗／チャとミアン	二九七頁
結 論		
	番茶の意義付け／番茶製法の編年と日本の茶産業との関連／女性と茶／山茶と柴茶と茶 粥／後発酵茶の分布と東南アジアとの関連／東南アジアへの視野拡大	三〇二頁
初出一覧		三一〇頁
参考文献		三二三頁

使用した写真は注記なき限り
執筆者が撮影したものである

緒論 庶民の茶文化

一 茶文化研究と番茶

日常茶飯の茶についての関心

茶文化の研究といえは、その対象は茶の湯の文化と歴史、とみなされた時代が長く続いてきた。茶の湯は、その成立過程からみて、決して庶民日常のものではなかったにもかかわらず、日常茶飯事という言葉は、ごく当たり前の出来事を意味する表現として、まさに日常的に使われている。飯も茶もごくありふれた日常の暮らしに欠かせないものである、というのが語源とされる。この語の初見については明確な例示がない。日本語の単語についての初見例を挙げている『日本国語大辞典』（小学館）においても、一九一九年の『現代新語辞典』や近代文学から採っている。

では、飯はさておき、茶はいっから日常の存在だったのであろうか。また、日常茶飯のもとになる茶は、どんな形態の茶であり、どんなふうにならされて飲まれていたのだろうか。その具体的な様相は曖昧なままに、語句だけが独り歩きをしてきた自体、日常の茶についての関心は低かったといつてよいだろう。

一般的な理解でいえば、日本における茶の歴史の主流は、栄西以降、日本に抹茶法が導入されたことで本格的な普及の時代を迎え、この抹茶法にさまざまな宗教・文学・美術などの文化要素が付与されることで、茶の湯というものが成立した。そして武家、貴族、寺院など上流階級に普及していった茶が、やがて庶民社会にも拡大していき茶は日常の飲料として不可欠なものになったとされている。だが、庶民が日常的な飲み物として受け入れていた茶が、抹茶でなかったことは明らかである。大方の体験に照らしてみても、それは急須を用いて茶碗に注ぐ煎茶であったり、囲炉裏にかけた薬缶で煮出した茶を必要に応じて飲む番茶であった。だとすれば、抹茶がいつのまにかこのような茶に変容したということなのか、あるいは抹茶よりも簡便な製茶法を案出して日用に供するようになったのか、それとも異なる発展過程をとった別な茶が存在したのか、というような素朴な疑問が生じる。つまり「日常茶飯の基礎である茶」については、なんら学問的な究明がなされてこなかったのである。

こうした些細なことのように見えながらも、茶の本質に関わる疑問に対して明確な解答がなされてこなかったのは、茶文化なるものに対する、きわめて偏った観念があったからである。つまり、庶民の日常の茶のありようは、いわゆる茶文化研究の埒外に置かれており、それがたまたま注目された場合にも、茶の湯文化周縁の話題ないし抹茶文化の派生的なものという扱いを受けてきた。たとえば、角川書店刊行の『図説茶道体系』（全七巻）の第二巻『茶の文化史』は、一九六二年の刊行時点における「茶文化」研究の水準を示し、

茶の歴史を多角的にとらえた優れたもので、本論文の筆者が関心を寄せる中世の図像や文芸に見える茶も紹介している。しかし「庶民のなかの茶」という解説で「喫茶の風習は武家・寺院からしだいに庶民の間に広がり」（同書九六頁）という程度の解説しかなされていない。根底にあるのは抹茶中心の茶の湯「文化」であり、庶民の茶は、あくまでもその余波という位置づけしかなされていない。同書には、「女性と茶」という、魅力的な標題をもつ節もある。しかし、この場合の女性は茶会に女性が加わり、やがて各流派において女性が圧倒的な数を占めるようになる過程を追ったものであり、近年の加藤恵津子の茶と女性との関係を追求した研究も茶道と女性という視点にたっている①。これらには、女性が日常の食や茶と深く関わってきたという視点には全く言及されていない。つまり、日常茶飯の茶についての学問的関心は、茶の湯研究者の間には存在しなかったといっても過言ではない。

その意味で、民俗学者である千葉徳爾の「茶の民俗」②は画期的な内容であった。茶に関する民俗、という視点がこれまでほとんど存在しなかったからであるが、とくに食と茶との関連に着目し、茶は単なる飲料ではなく、食の意味でも使用された可能性があると指摘している。この視点は、茶そのものの概念を大きく変えるものであり、庶民は茶をさまざまな方法で食に取り込んでいると同時に、茶にかかわる多様な民俗が研究対象として重要な意義をもつということを示した。

しかし、これによって日常茶飯における茶の実態が解明されたわけではない。ところが庶民の茶とは、いかなるものだったのか、という疑問に対する答は、歴史学や民俗学からのアプローチではなく、すでに昭和初期において茶業界から出されていたのである。農林省の茶業研究者であった桑原次郎右衛門は全国に伝承されてきた番茶を初めて類別し、それを伝承してきた地域の嗜好について報告した③。その目的は現行の茶を地域の嗜好に合わせてどのように加工していくかという視点にたつたものではあるが、地域ごとに驚くほど多様な庶民の茶が存在していたことを明らかにした。ついで、鹿児島高等農林学校教授であった谷口熊之助は、現地調査と研究機関からの報告結果に基づき、自生茶と目されていたヤマチャ（山茶）について総合的な分布報告を行った④。

この二人の研究成果は、庶民の茶がじつに多様な存在形態を示しており、同時にその茶の原料となる自然生の茶が全国に広く分布していたことを証明したのである。すでに戦前期になされていたこの研究成果に、茶文化研究者は気づかず、あるいは無視したまま庶民の茶は上流の茶の湯文化に倣ったものという観念を持ち続けていたのであった。

ここで桑原が使用した番茶、という語に注目したい。番茶について茶業界では次のような理解がなされている。すなわち新芽を素材にした煎茶に対して、夏過ぎの硬化した茶葉を素材にした下級品というものである。客に茶を出すときにも「番茶で恐縮ですが」と謙遜的に使われる。

しかし桑原は、業界における使い方ではなく、各地の伝統的な製法によるまさに庶民の茶というような意味で番茶を用いている。番茶の実態については第一章で詳細に検討する

が、この番茶をキーワードにすることで、製法が千差万別である庶民の自家用の茶の実態を比較・研究することができるであろう。筆者は先駆者としての桑原に対する敬意を表すことを含めて、庶民の茶を研究するにあたって、番茶を定義しなおし、より広い視野からこの語を位置づけることを企図したのである。

アジア的視野に立つ庶民の茶文化研究

さて、さきの千葉の研究以後、庶民の茶、民俗学の視点からの茶の研究は、次第に市民権を得るようになった。その中心になったのは、橋本実、松下智、小川英樹らである。三人はともに農学の研究者であるが、庶民の茶についての関心が高く、橋本を中心に『地方茶の研究』（愛知県郷土資料刊行会、一九七五年）を刊行し、松下は個別の現地調査報告とともに、『茶の博物誌』（東京書房社、一九七四年）、『お茶の百科』（同成社、一九八一年）などの啓蒙的な書もあいついで刊行した。とくに松下はきわめて不自由な条件のもとに中国における現地調査を精力的に継続し、中国人でさえなしえなかった中国少数民族の茶の実態を『茶の民族誌—製茶文化の源流』（雄山閣出版、一九九八年）としてまとめることになる。また小川は勤務校の興誠高等学校の紀要である『興誠論集』に農学的な茶研究のほかに茶に関する習俗について多くの研究成果を発表している。

こうして茶についての総合的な研究に関心が高まっていくなかで、茶文化研究における画期的な成果が生み出された。国立民族学博物館が主導した共同研究「茶の文化に関する総合研究」（代表者守屋毅）の成果として刊行された『茶の文化—その総合的研究』（梅棹忠夫監修、守屋毅編集、淡交社、一九八一年）である。監修者である梅棹忠夫は「本書であつかわれる『茶の文化』とは、日本のお茶あるいは茶道のことばかりではない（中略）。本書が解明しようとしているのは、広く、茶と人間のかかわり方の、古今東西にわたる諸様相なのである」とし、茶の文化の全体像を緻密な実証的な研究によってえがきだす、と述べている。この論文集の成果は本論文の各所で参照していくが、本論文にとつてもっとも大きな関係をもち、かつ重要な示唆を与えてくれたのが、守屋毅の同書第Ⅱ部収載「近世市民の社会と茶の文化」という論考である。守屋が分析の対象とした事項は、筆者も関心のあるところであるが、最後に「結びに」として次のような要約がある。「茶の常民社会への普及は、近世初頭にはすでに禁制の対象となる程度の段階に達していたが、それが奢侈（嗜好品）のレベルから常用品へ展開するのは、おおよそ十八世紀以降であろうと考えられる（二〇四頁）。

この考えは、日常茶飯という語が決して古くからの言い回しではなかったという点において、妥当性をもつものかも知れない。しかし、現実に全国各地に驚くほど多様な番茶が存在し、かつ番茶の存在が前提になる茶にまつわる多様な民俗（婚姻との関連、女性や食との関連など）が伝承されていることにもっと注目しなければならぬ。たとえば、いわゆる「慶安御触書」に見える大茶の禁令にしても、大茶と呼ばれた女性の飲茶の会の存在は中世末期においてすでにみられ、しかもそれが単に茶を大量に飲むという意味ではないことを考えると、庶民の日常における飲茶の習慣は、少なくとも近世以前にさかのぼり、

しかも女性が集まる機会をつくりだしていたことが判明する。庶民社会における飲茶の習慣は、狂言や図像資料からもうかがうことができ、日常茶飯はすでに実体化していたといえる。

なお守屋はこの茶の文化の総合的研究の一環として自らのフィールドワークの成果を『お茶のきた道』（日本放送出版協会、一九八三年）としてまとめている。とくにタイ国のミエン（ミアン）を食べる茶として具体的に紹介し、茶文化をアジア全体で考察するという視点を示して大きな影響を与えた。さらに「喫茶の文明史」『茶道聚錦』第一巻（茶の文化）所収、小学館、一九八七年）と、没後に編集された遺稿集『喫茶の文明史』（淡交社、一九九二年）において、さらに体系的な茶文化研究を企図していた。また吉村亨は中世史料研究の成果の上に中国で一般化している茶俗という概念をもとに日本の茶に関する習俗の多面的な研究を発表している（『日本茶俗史の研究（上下）』『人間文化研究』第二四・二六号、二〇〇九、一〇年）。本論文の筆者は、このような視点から『茶の民俗学』（名著出版、一九九二年）、『番茶と日本人』（吉川弘文館、一九九八年）を上梓して庶民の茶についての研究を深めてきた。

本論文では、こうした学問的蓄積の上に、歴史的な史料と、全国に伝承された民俗例を合わせ考えることで、日常茶飯といわれた庶民の茶文化の全体像を多面的に明らかにすることを目的とするものである。

まず、最初に茶という植物と、茶がどんな契機で人間が利用するようになったのかについて、まとめてみよう。

二 緑茶の薬効と茶利用の契機

さまざまな薬効

人間はどんな契機で茶の有用性を知り、生活の中に取り込んだのであろうか。中国唐代の陸羽によって著され、一〇章に分けて茶のあらゆる情報をまとめ上げ、現代に至るまで茶の聖典として尊重されている『茶経』には、茶が飲料となったのは神農に始まるとする。神農は炎帝ともいう中国における伝説的な皇帝で農業、医薬の神として信仰されている。神農は日に七〇とも七二ともいう多くの薬草を試し、毒にあたった場合は茶を嚙んで解毒したといわれる。現在の茶の一般書には神農が茶葉を嚙む姿の図像が掲載され、日本でも近世に発展した医者や薬種屋の集いである神農講でも同様な姿をした彫像を祀る例がある。神農神話はさらに脚色されて、たとえば、神農が鍋で湯を沸かしていたとき、たまたま風に乗ってきた茶の葉が入ってしまい、その湯を飲むことによって様々な効能を知ることになったという話にもなり、現在では漫画化された『茶経』などにも引用されているほどである。

こうした話の真偽に関わらず、茶に何らかの薬効があるために人間が利用し始めたこと

は確かであろう。『茶経』（一之源）では、茶は漢方という寒に属し、発熱による頭痛・目の不快感・手足の疲れなどに効果があるとしている⑤。

寝る前に茶を飲むと眠れなくなる、飲むと気持ちが悪くなるというのは茶のもっとも一般的な印象である。ラオスにおいて、生まれて初めて茶を体験したという四三歳の男性の話聞いたことがある。ラオスには飲むだけでなく、タイやミャンマーと同様の漬物茶がある。それを少年時代に初めて食べたとき、酔っぱらったような感じがしたというのである。これは酒とは別な感覚であったというから、一種の興奮作用を感じたのである。こうした茶の特性については、ナルコチックスという表現を用いて人間の精神への働きかけの機能が表現される。ナルコチックスとは麻酔薬の総称で、服用することによって精神状態が変化を受けるような化学物質のことである⑥、酒と茶の薬効もまさにそれにあたる。ただし、飲酒が精神を高揚させるのに対して、茶はむしろ沈静化させる方向に機能する。眠れなくなるという感覚は、さきのラオスの男性がいうところの酔っぱらった感覚というよりも、精神を研ぎ澄ますような効果をさすのである。

茶にはこのような興奮作用のほかに、さまざまな薬効があることが知られる。とくに摘採後、すみやかに熱処理をして発酵をとめてしまう緑茶にとくに多く含まれる渋み成分であるカテキンの効能として広く喧伝されている。いわく、長寿のもと、癌を抑える、腐敗防止や防臭に効果があるなど、まさに驚くべき効能が確認されており、カテキンを用いた数多くの商品が生み出され、また臨床研究も行われている。

日本に茶をもたらしたとされてきた明庵栄西はその著『喫茶養生記』（東洋文庫版）の冒頭において次のように茶の効能を述べている。

茶は養生の仙薬なり。延命の妙術なり。山谷之を生ずれば、其の地神靈なり。人倫之を採れば、其の人長命なり。

この書は『吾妻鏡』建保二年（一一二四）二月四日条に、將軍実朝が二日酔いに苦しんでいたところ、栄西が「良薬」と称して「茶一棧」を勧め、かつ一書を添えたと言われている、その一書のこと、「茶徳を誉める所の書」すなわち『喫茶養生記』であった。わずかな行数の間に、酔いをさまして爽快感をもたらすという茶の実際の効能と、茶が良薬であることが述べられ、さらに『喫茶養生記』がどのような目的の書物であるかが明確にされている。さらに『喫茶養生記』は、上下二巻に分かれており、上巻は茶について、下巻は桑の効能を述べたものであることに注意しておきたい。栄西は茶に対して、薬としての機能を重視していたのである。そして彼が強調した茶の効能は現代化学において次々に立証されている。現代化学は栄西が指摘した薬効を追認しているといっても過言ではない。

また鎌倉時代の無住の『沙石集』（弘安六年一一二八三）では、ある僧が茶を飲んでいるところにやってきた牛飼に対し僧が「是ハ三ノ徳有薬ナリ」と言い、その効能を「一二ハ坐禪ノ時ネブラル、ガ、是ヲノミツレバ、通夜ネラレズ。一二ハ、食ニアケル時服スレバ、

食消シテ身カロク、心あキラカナリ、一二ハ、不発ニナル薬也」⑦と説明したところ、覚醒作用があり、消化もよく、さらに不発となるなら、毎日の労働に明け暮れる自分には何もないところはない、と答える話が載っている。この説話から当時茶の薬効が重視されていたことが読み取れる⑧。

三 茶の種類

不発酵茶と発酵茶

一口に茶といってもその内容は製茶の方法によって多様である。しかも茶は商品として高い価値を有するため、他と区分するために製法・産地名・形状・味わいなど、数多くの要素をもとに無数の呼称が生れている。また、生の茶葉は、摘まれた瞬間から本来備わっている酸化酵素の働きによって酸化が始まり、色も香りも変化していく。緑茶の製法の基本は、この化学的变化を避けるために、蒸す、炒すなどの熱処理をしてなるべく早く酵素を失活させることにあり、その工程を殺青（さつせい）と呼ぶ。逆に酸化酵素を十分に機能させ、緑茶とは全く異なる色や香りを作り出すのがウーロン茶と紅茶である。したがって、現在商品として流通している茶は、チャ葉がもつ酸化酵素を失活（酸化作用を停止させる）させるか、あるいは活性化させるか、という製造法による違いによって次のように分類される。なお、ここで使用する発酵とは、バクテリアによる真正の発酵とは異なり、本来は酸化であるが茶に関しては慣例として発酵という表現を使用している。基本的な分類は次のとおりである。

茶の基本的分類

不発酵茶（緑茶）

半発酵茶（ウーロン茶）

発酵茶（紅茶）

なお、発酵の程度に応じて香りや味が醸成されるため、不発酵の緑茶と発酵を極めた紅茶との中間段階にウーロン茶をはじめとする無数の茶が存在することになり、商品化を前提にそれぞれ独自の命名がされている。これらに対して、後発酵茶と呼ばれるものがある。これは酸化酵素を失活させてから、あらためて微生物の働きによってカビ付けをしたり、嫌気性バクテリアの働きによって真正の発酵をさせたもので、上記の発酵と異なるプロセスをとっているために後発酵茶と表記している。具体的には、蒸してから床上に積んでカビを付け、さらに桶に漬け込むという、高知県の碁石茶などが該当する。

本論で扱う茶は、基本的には不発酵茶と後発酵茶である。その理由は、ウーロン茶と紅茶はもともと商品として定着したもので、その始まりは明確ではなく、おそらく十六世紀より前にはさかのぼらないと考えられているからである。すなわち、十七世紀初頭、初めて茶がヨーロッパにわたり商品として高い価値があることが認められるや、中国から大量の茶が輸出されるようになるが、最初は緑茶であった。つまりこの段階までの製茶法は、

なるべく早く殺青することで茶の本来的な香りや味を保持することが重視されていたためである。しかし摘採から殺青までに時間がかかったなどの偶然により発酵が進んでしまい、自然にウーロン茶的なものができ、その延長線上に紅茶ができたと考えられている。その結果、緑茶とは味も香りも全く異なる新たな茶が誕生し、これがイギリスなどで評価されたために、特に紅茶の生産が増大した。日本茶業中央会による二〇一一年の統計では、世界の茶生産量は年間四三三万トンで、そのうち緑茶の占める割合は三二パーセントである。

さきに日本の緑茶生産について触れたが、生産のほぼ全量が緑茶である日本では、栽培面積の減少や茶価の低迷などの諸要因のため生産量は減少傾向にあり、同年の国内生産量は約八万二千トンにとどまっている。ちなみに中国の全生産量は世界一で一六二万トン、そのうち緑茶生産量は一一四万トンであるが、中国緑茶の製法は日本が蒸しによる殺青法をとっているのに対し、釜炒りという特徴をもっている。

四 茶の原産地

中国雲南省

チャという植物の原産地はどこであろうか⑨。中国西南部の雲南省から四川省へ帯にかけては、樹高が一〇メートルを超える巨大な茶樹の存在が報告されている。たとえば、西双版纳の一角、瀾滄県富東郷邦威村（標高約一八〇〇メートル）の通称千年古茶樹は樹高一・八メートル、幹の直径が一・一四メートルもある⑩。住民のラフ族は、この木に梯子をかけて摘採して釜炒り茶を作っていた。また茶期前には木の根元に線香を供えてその年の茶の出来を祈った。勐海県巴達郷大黒山の山中では一九六一年に樹高三二メートルを超える巨大な茶樹が発見され樹齢は一七〇〇年といわれる。一九九四年にこの木を現地で見つけたときには発見以後の落雷によって上部が欠損していたが、三つに分かれた幹の一本は直径六〇センチあった。その後、周辺の密林中に同様の大茶樹が九本発見され、いずれも野生型と称されている。周辺に住むアイニ族は釜炒り茶を作っているが、茶葉は集落周辺の茶畑から採取しており、この木は利用していなかった。同県の南糯山の茶樹王と命名された古木は、樹高九・五メートル、直径が一・三八メートル、樹齢は八〇〇年と推定され実際に摘採されていた。この木が中国における大茶樹発見の最初であり、多くの見学者が訪れた。しかし現在は枯死してしまった。周辺を踏み固めてしまったことが大きな理由であるとされる。この茶樹は人間が利用のために植栽したものと考えられ、栽培型とされ、大黒山の茶樹は野生型、邦威村のものは両者の中間型といわれるが、この区分は必ずしも明確ではない。カメリア族のシネンシス (*Camellia sinensis*) というのが一般的なチャであるが、これらの巨樹の一部は植物学的には近縁種のカメリア・タリエンシス (*Camellia taliensis*) であるという見解もある。茶葉の成分分析を行うと、主要な薬効成

分であるカテキンやテアニンなどの含有量に有意の差は認められるものの、本質的な違いがあるといえるほどではない。したがって、本論においてはそのような植物学からの精密な分類にはこだわらず、実際に利用してきた住民が茶と考えている限り、本論の主題に沿った茶として扱うことに問題はないと考えている。

陳興琰によれば、雲南には世界的にもっとも多くのカメリア族およびその近縁種が分布しており、加えて大茶樹が集中的に発見されているとされる⑩。原産地に近いほど、同一種の植物の形態は多様であり、さまざまな遺伝子を持っているという原則に従えば、このような大茶樹が存在している地域こそ、チャの原産地もしくはそれに近い所であるとみて間違いあるまい。

なおインドのアッサム地方において一八二〇年代に発見された茶樹は、葉の長さが二〇センチを超えるほど大きく、外見が中国種と大きく異なっているために、両者はそれぞれ起源を異にするもので、チャの原産地はインドと中国との二か所であるという見解もあった。しかし現在では、植物学的に両者は同じ種であるという見解が主流となっている⑪。茶は南方の嘉木

茶についての中国の聖典とされる陸羽の『茶経』は⑫「茶は南方の嘉木」とし、木の高さは一尺、二尺から数十尺に至る」とし、巴山や峽川（四川省南部と湖北省西部一帯をさす）には二抱えほどのものがあり、枝を伐り落として葉を摘む、と述べている。この記述は、上記のように実際にそのような巨木が確認されていることで、『茶経』の内容が陸羽自身の観察ないし正確な情報収集に基づく信頼性の高いものであることを裏付けている。中国における茶の現地調査では日中兩國をふくめての第一人者である松下智は、その豊富な体験に基づいてチャの原産地を陸羽の記述に近いとみており、さらに当該地域に隣接する中国雲南省およびその国境を接する地域、具体的にはミャンマー、タイ、ラオス北部などを含む一帯であったらうと推測している⑬。

したがって、このような原産地もしくはそれに近いあたりで、何らかの契機により茶の利用が始まり、有用植物として各地に拡散していったという伝播の道筋が予想される。し



標記の千年古茶園（中国雲南省麗江ラサキ自治県）

かし、松下はもうひとつ重要な指摘をしている。それは、茶が原産地と目される雲南省南部から自然に広がり、「雲貴高原を北上して北端の武陵山にまで達したものであり、その茶樹を活用し始めたのが巴の地、武陵山の山地民族」であるという。つまり人類の茶利用は、原産地の住民から始まったのではなく、植物の自然拡大の結果、原産地から隔たった所の民族が有用性に着目して利用を開始し、その民族の移動によって人為的に拡大したとするのである^⑩。松下はヤオ族がその媒介者ではなかったかと考えているが、当面はこの説の当否を証明するには至っていない。

五 茶利用の契機を語るアジアの伝説

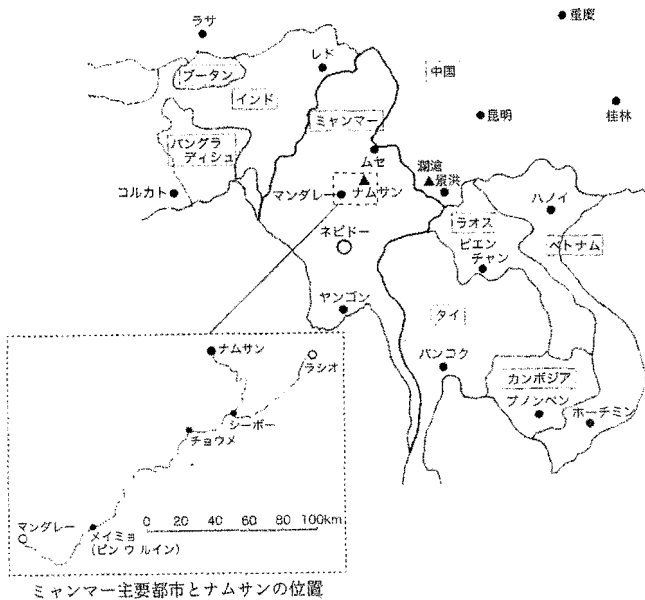
こうした茶利用の始まりを説いた多くの伝説があるが、それは大きく二つの契機に分けることができる。すなわち、いかなる偶然によって茶の薬効を知ったかという薬効説、もうひとつは、神や英雄の恩恵によって茶栽培を知った民族が豊かになったという経済説である。しかし、薬効の認識があればこそ、茶が商品として意味をもつのであるから、この二つの説の先後関係は明らかである。

インド

インドでは、北アッサムに住むジンポー（ジンポー）族の兄弟が森の中で口にした木の葉を口にしたことよって元気になった。これは何の葉だという意味の「フアラップ」が茶をさす言葉になった^⑪。ジンポー族は中国からミャンマー、そしてインドの山岳地帯にすむ焼畑民で、ミャンマーでは竹筒茶を好んで作る。しかしアッサムにおいては彼らが漬物茶も作っていることが報告されている^⑫。つまりこの伝説は、茶を食べるものとして伝承していることになる。筆者は二〇〇三年位ミャンマー国境に近い、アッサム州ジャランプという集落のジンポー族からも、茶のことをフアラップということ聞いたが、ここでは竹筒茶を作っていた。ミャンマーのカチン州において、いわゆるカチン族の核をなすジンポー族は、筆者の調査によれば茶のことをパカと呼んでおり、かつ漬物茶を作る習慣は持っていなかったが、漬物茶の存在をうかがわせるような報告がないわけではない。このことについては、後述する。

ミャンマー

ミャンマーのシャン高原に住むパラウン族は中国では徳昂族と呼ばれる焼畑民で、いずれの国においても茶づくりの民として知られている。バガン朝の四代目の王、アラウンシツ王（十二世紀）は諸国巡見の折、パラウン族の本拠となつて現在のナムサン町のルエサイにやってきて、住民があまりに貧しいのを知り、手ずから茶の種を与えたので、パラウン族は茶をすることで生活が豊かになった。王が与えた種を片手で受け取ったことが、ビルマ語のラペという語源になったという。ルエサイには王から下賜された茶の種が育つたとされる茶の巨木（現在は二代目という）があり、脇に王や家臣たちの群像が祀られて



また、シャン州南部の山岳地帯に住むパラウン族も、やはり茶作りで暮らしを支えている人々が多く、ナムサン同様の起源説話を伝承しているが、同地域のヤサチ村ではそれと

とみることができるとみることもできる。

伝承者によつては、男から茶、女からケシが生じたとなつてはいるが、茶の薬効を説く話とみることができるとみることもできる。

また、シャン州南部の山岳地帯に住むパラウン族も、やはり茶作りで暮らしを支えている人々が多く、ナムサン同様の起源説話を伝承しているが、同地域のヤサチ村ではそれと

いる。あるいは、ヒンターという黄金の聖鳥が運んできた種子が育つたという伝承もある。ただし、ラペはビルマ語であつて、茶を受け取つたパラウン族の言葉ではない。パラウン語で茶を意味する言葉はミアンであるが、それについては次のような伝承が報告されている。すなわちパラウン語ではラペのことをミヤムと呼び、シャン語ではネインと呼ぶ。それは喉仏という意味で、茶は喉仏から得た種という起源をもつ語である⑩。このミヤムはおそらくミアンに通じる語であろうし、タイで茶を意味するミアン(ミエン)にも通じる。伝統的にパラウンの中心的な生業となつてはいる茶の語源がビルマ語で示されているのは、茶の種子を下賜したのがビルマ王であつたことから当然ともいえるが、この背景にはビルマ族による多民族征服の歴史が秘められているとも考えられよう。



茶種を下賜するアラウンシツ王
(ミャンマー・シャン州ルエサイ)

は別に、つぎのような話を伝えている。ここでは茶のことをニヤウという。それは、あるおばあさんが病気にかかり、意識不明の重態に陥った。そこで茶の葉を搗いて汁をとり、それを口に含ませたら元気になった。パラウン語で老婆のことをヤー、元気になることをユーというので、この二つを合わせてアニヤウというようになったという。

このように見ていくと、茶が受容された契機は大きく二つにわけることができる。ひとつは、薬効によるもの、ひとつは経済作物として暮らしの向上に役立ったというものである。しかし、なぜ茶が経済作物になったのかといえば、それは何らかの薬効があると信じられたからであるから、まずは茶の薬効が評価され、それが商品として価値をもつ原因となったのである。

中国

茶の種あるいはよい茶を与えてくれたのは、歴史上の人物（神）である。雲南省のハニ族の間には、仙女に教えられた茶の木から茶を摘み村が豊かになったという話がある。

すなわち、少年が三頭の雄牛と二頭の雌牛を与えられ、百頭に増えたら山を下りてよいと言われ、山中での生活を始め持参した食料が尽きたころ、雲霧に鎖されたある山の頂で休んでいると、雲の中から美しい仙女が現れた。「これからは楽に暮らしていけるようにしてあげますよ」と言つて扇で三回あおぐと、雲と霧は消え去り、眼前に一本の大きな茶樹が現れた。仙女は「これは茶樹王です。芽を摘んで飲み、若葉を採って御飯をつくつて食べなさい」と言い残して仙女は白雲に乗って天空に飛び去った。年月がすぎ、彼は白髪の老人になったとき牛の数は百頭を超えた。そこで彼は、茶の若い芽と葉を摘んで村に帰った。しかし彼を知っている人はもう誰もおらず、やっと一人の老人が彼のことを思い出してくれた。持ちかえった茶を飲ませると、あまりの美味しさにみんな感激し、茶樹王を見に連れて行ってほしいとせがんだ。そこで若者たちを連れて山に登った。茶樹王の梢は見上げるばかり、幹は五人が手をつないでやっと回るほどだった。しかし、突然白雲がわき起り山は霧が晴れると、そこに茶樹王の姿はなく、山と谷を埋めつくして茶の木が生えていた。これ以後、人々は茶の木を栽培して茶を作るようになり、日々の暮らしを茶に頼るようになったのである¹⁹。神仙説話と結びついた物語であるが、『三国志』の英雄、諸葛孔明に茶を与えられたと伝えるのがやはり雲南省の基諾族である。孔明は蜀の英雄であり、その蜀の地は茶の原産地にも近いから両者が結びつくのは容易であつたらう。日本における茶の起源伝説もまた神や高名な歴史上の人物と関係ある。

六 日本における茶の利用開始を語る伝説

天人・落人

愛知県豊川市行明神社に伝わる話では、天人伝説に結びついている。昔、男が釣りをしている天人の羽衣を見つけ、それを隠してしまった。天人は男と結婚して子供ももうけたが、

やがてその羽衣を見つけたので天に帰る際、下界に残していく我が子に茶の実を与えたという。その茶の実が生えた時、不思議にも片葉の茶であった②。香川県の石鎚には平家の落人が茶を持ち込んだという伝承がある(第三章参照)。

行基

実在の人物を主人公とするなかで、もつとも古いのは、行基に関わる伝説である。天平年中のこと、聖武天皇が重い病気に罹ったので、その原因を占わせたところ、東国に齡千年の大楠があり、寿命尽きるにあたって自らを仏体に刻んで永くこの地に留まろうとしているからだという。そこで命を受けた行基がはるばる駿河国に来て、足窪(久保)の山中にあった大楠を発見した。その木を伐ってから行基が懸命に観音像を作っていると「杓子婆姥なるもの日々来たりて湯を奠せしむ、之れを味ふるに精神爽快たり、以て終日の労苦を慰せりといふ、依りて婆に問ふに此山中到る処此樹あり、春に至れば其枝葉繁茂す、其嫩芽を摘み之を干して日々の常飲料となし居る旨を答ふ、之れ仏説による茶ならん」というのである③。仏像製作にうちこむ行基の疲れを癒した飲物は、実は地元産の茶であったと解釈されている。行基が観音像を刻んだ場所に建立した寺を法明寺といい、その境内には伝説のシヤクシババーだといわれる石像が現在も立っている。これは『東大寺要録』に、行基が諸国に堂舎を建てこれに茶木を植えたとあることに影響された可能性が高いが、同書は鎌倉時代中期以降の成立とされるため、行基による植栽は伝承の域を出ない。

弘法大師

空海と最澄はともに八〇四年に入唐、二人が滞在中に唐の茶に触れた可能性は高い。八〇六年に帰国した空海が中国から茶を持ち帰って播いたのが、大和の茶の発祥の地とされる奈良県宇陀市赤埴にある仏隆寺であるといい、境内には「大和茶発祥伝承地」という石碑が建てられている。また伊勢茶の産地の中心、四日市市の水沢では、飯盛山浄林寺(現一乗寺)の玄庵という僧の先住が空海から製茶の教を受けたのが最初だという。ある日、里人二人がこの寺を訪ねたら玄庵が「頻りに木葉を火に焙り枯葉となせる」のを見て、その由来を聞いたところ、先住の在世中に空海がやって来て、唐伝来の茶樹だといって当寺に播いていったもので、これを煎じて飲めば爽快になるものだ、と教えた。そこで二人は実を貰い受けて畑の隅に播いて自家用茶としたのが水沢の茶の始まりである④。静岡県浜松市天竜区の熊は、早くから「熊茶」の産地として知られるが、ここには、お茶は弘法様が教えて植えさせたといい、隣接の龍山にも同様な伝説がある。また、『熊野市史』⑤には、こんな話がある。昔、弘法大師が丹倉へ通りかかり、ある家に立ち寄ってお茶を一杯所望したところ、その家の者は「ここのお茶は渋い」といって水を与えた。次に赤倉に行つて水を一杯所望したところ、その家の者は「お茶を飲んで下さい」といってお茶を与えた。すると、弘法大師は「赤倉は山を伐つたら必ずお茶の木が出るようにしてやろう」と言った。そのため、今でも丹倉のお茶は渋く、赤倉のお茶はおいしいといわれている。もうひとつ、昔、弘法大師が長原へまわってこられた時、お茶を差し上げたので、お茶の種を播いておいてくださった。そのため、今でも種をまかなくてもお茶の葉が出るといい、この

お茶のことを「弘法茶」といつている。この話は有名な弘法清水の伝説と同じパターンであるが、焼畑のために山を焼いたあと、必ず茶の木が出てくるという経験にもとづき、その理由を弘法大師の偉大さに結びつけて説明したものである。ヤマチャ（山茶）の起源伝説といってもよいだろう。また阿波番茶の産地である徳島県那賀郡相生町の丹生谷においては、弘法大師が茶の種を持ち帰り四国八十八ヶ所の第二十一番太龍山に登り西方に向かつて種子を伝播するとともに製造の秘伝を授けたと伝えられている²⁴。九州にもヤマチャの始まりは弘法大師によるという伝説がある。

最澄と日吉茶園

滋賀県坂本の京阪電車坂本駅のすぐ前、日吉大社参道に続く道沿いに「日吉茶園」がある。小さな木の柵で囲まれた入り口に注連縄が張ってある。茶園は幅五メートル、長さ三〇メートルほどで二〇本ほどの茶の木が植わっている。いずれも小さな葉っぱが主体の、いわゆる在来種である。傍らに「日吉茶園之碑」と刻し茶園の由緒をしるした大正十年建立の石碑がある。

そもそも日吉茶園とは、延暦二十四年（八〇五）に最澄が唐から帰朝した際持ち帰った茶の種子を播いたのが始まりとされる。ただし同時代の史書にはこういう記述はない。中世に成立した「日吉社神道秘記」に、その旨が書かれていることをもって伝承の裏付けとしている。ただし、後述する永忠の呈茶という史実があり、空海の詩文からも、平安初期の宮廷において茶がもてはやされていたことは確実である。日吉神社では、この茶園の茶を摘み、祭礼時に神輿に供える茶を製している。

日吉神社の社務所保管の昭和二十八年に書かれた茶園に関する資料によると、茶園は何回かの戦火に遭ったため、古代からそのままの姿を留めているとは考え難いものの、かつてはかなりの面積にわたって大きな茶樹が生えていたとされる。同書記載の当時八五歳であった高橋勇治氏の思い出では、「昔は坂本のあたり一帯が茶園になっていたが、日吉にある茶樹が最大であった。幹の太さは民家の床柱より太く、木の高さは隣家の屋上に届くほどで、子供がよじ登っていた」という。それ以前には茶樹は七株あり、株の周囲は四尺、高さ七尺といい、さらに昔には一三株あったとされる。大正六年に日吉茶園保存会を設けて守ることにしたというのが、さきの石碑建立の背景である。この茶園は昭和二年に京阪電車の坂本駅設置の際に掘り起こされ、普通の茶畑になってしまったとされる。

日吉神社は比叡山延暦寺の鎮守であり、日本史上でも重要な位置を占めていて、年間の祭祀は地域にとっても大きな行事である。とくに山王祭は三月一日（現在は第一日曜日）に金大蔵という神社発祥の地に二基の神輿が担ぎあげられことに始まる。二基は四月十二日に本殿まで下り境内の二社の神輿二基を合わせた四基が宵宮場に奉安され、十三日に献茶祭が行われる。このときに呈される茶がさきの日吉茶園の茶なのである。茶は現在では神職が献じるが、以前は代々「山王さんの献じ元」といわれてきた茶之木家（旧称坂本本町に子孫が居住）が務めていた。神輿に献じる茶は抹茶であるが、現在の日吉茶園の様子を見る限り抹茶のもとになる碾茶を作れるような状態ではない。実際には市内の茶店に頼

んだ抹茶に日吉の茶園の茶を混ぜてもらおうのだということである。

ところで、日吉茶園のすぐ脇に、一般の民家があつてその庭先に垣根のように茶の木が植えてある。もちろん在来種である。また日吉神社参道にそつて塔頭が並んでいたようだが、その垣根の中にも茶の木が見えた。昭和末期ころまではこのあたりの農家はみな茶を自家用に作つていて、それを番茶と呼んでいたという。製法は、五月の新芽を鋏で茎ごと刈り取り、大きな鍋にいれて素手で炒る。それを道路に面した門先に敷いた箆の上に並べて天日で乾燥させた。飲むときには薬缶に沸かした熱湯に入れて煎じる。たくさんあつた茶畑も住宅の増加とともに減少して今はほとんどみられなくなってしまった。

この茶園の茶を分析した加藤みゆきによると、この茶のDNAと最澄が学んだと中国天台山のチャの塩基配列は、ともに中国種 (*Camellia sinensis* var. *sinensis*) であり、インド系とされる (*Camellia sinensis* var. *assamica*) とは異なつていた。このことは最澄由来の茶種が天台山からもたらされたことを証明するわけではないが、少なくとも日吉茶園という古い茶園の茶が、中国種に近いものであることを示しており、日本茶が何らかの機会に中国からもたらされた可能性が高いということはいえるであろうと述べている²⁶⁾。

同時代の空海・最澄が茶に親しんでいたことは、最澄の弟子泰範が空海のもとに走つたさい、戻ることを願つた手紙に茶十斤を添えた事実が物語っている。ただし、その茶がどのような茶であつたかは不明である。唐の宮廷で飲まれていた『茶経』に記述されている餅茶ではなかつたかと推定されているが証明はできない。日本への茶導入の契機は、平安期の実在の人物と、同時代に確実に存在した茶とのかかわりを説くものであるから、必ずしも荒唐無稽な伝説として捨て去ることはできないであろう。

なお、鎌倉時代以降の茶に関する伝承の多くは、中国から帰国した僧侶にかかわるもので、実証は難しいものの、かなりの程度に事実を反映しているとみられるので、茶の歴史の文脈の中でふれていくことにしたい。

七 史料に見る日本における茶の始まり

茶の史料上の初見

日本における文献上の茶の初見は、平安時代初期の嵯峨天皇の時代、『日本後紀』弘仁六年(八一五)四月二十二日条に、近江国韓崎に行幸し梵釈寺において「大僧都永忠手自煎茶奉御」である。当時の嵯峨朝には唐文化に対する憧憬があふれており、唐から帰朝した永忠も、唐朝で広まっていた茶を天皇に呈したのである。この年の六月、やはり『日本後紀』によれば、畿内並びに近江・丹波・播磨等の国に茶を植えさせ、毎年献上させたという。当時盛んにつくられた漢詩文には、茶・茗あるいは煎茶といった言葉がしばしば現れ、朝廷内に茶園が設けられ、製茶作業が行なわれていた。同じ頃、最澄や空海といったやはり留学帰りの高僧の文にも茶のことが見える。

したがって、平安期には間違いなく日本で茶が利用されていたのであるが、それ以前の

正史に茶の記事がないため、文献による限りこの永忠の事績より以前には日本には茶が存在しなかったというのが一般的な理解である。しかし、奈良時代の「正倉院文書」に、「茶七把」「茶一石三斗三升」というような記録が出てくる。これは写経生への食について記載した部分であるので、食料には違いないが、この「茶」を茶と解する見解が古くからあった。なぜなら唐の陸羽の時代にはまだ「茶」という文字は存在せず、すべて「茶」で表記されていたからである。また、近年の発掘で知られるようになった平城京出土の木簡にも、たとえば天平八年に「茶三斗五升」などとあり^{②⑥}、奈良時代において「茶」は日常的な食材となっていたことがわかる。しかし茶には、ニガナという植物の意味もあり、しかも何々把と書いて束にしてある状態と、何升というような量として記されたものが併存するため、茶とは考えにくく、菓草的に乾燥のうえ保存したであろうニガナと解釈すべきであるという見解が強い。あるいは特定の植物名をあてるよりも茶という文字そのものが意味するドロドロに煮て食することになる植物の一種とみなすという見解もある^{②⑦}。

しかし、次の理由から筆者は茶である可能性が高いと考えている。ひとつは、後述する番茶の一種に茶の枝を鎌で切って束ね、縄で軒先につるして陰干しにするという単純な製法があることで、もしこの方法なら枝のまま束ねておくこともできるし、葉のみを集めて容器に保存することも可能であるからである。また岩間眞知子によると、苦菜には「選」という別称があり、センは『茶経』があげている檣(か)、葎(せつ)、茗(めい)、せん(草冠に舛)のうちセンに通じるものであるので、選はセンという音と通じて「せん」と同義となると述べており^{②⑧}、逆の立場から奈良時代資料の茶が茶である可能性を考えさせてくれる。

かりに日本における茶の初見が奈良時代までさかのぼるとしても、もうひとつ解決しなければならぬ問題は、その茶がもともと日本列島に自生したものか、あるいは何らかの経緯で人為的にもたらされたものか、ということである。この論議の焦点になるのは、ヤマチャといって日本のとくに西日本の山野に自生している茶樹が、もともとの植生として存在していたのか、あるいは人間が利用した茶樹が放棄されたか自然生であるのかのように見えるのか、という点である。これについても長い研究史があるが、結論のみをいえば、チャは日本の潜在植生には見られず、いつの頃から日本に運ばれたものである。ただしその時代も、運ばれた契機も、やはり不明であるが、筆者は列島の焼畑文化と深い関係があると考えている。これらの点について、第五章に筆者の見解をまとめることとする。

平安時代初期の茶の実態

ところで、嵯峨朝で愛好されたのは唐文化の薫り高い茶であった、と考えられているが、その製法については日本側には何の史料も残されていない。茶をうたった漢詩文などの用字、すなわち「搗」「煙」「香茗」などをもとに、おそらくは唐の宮廷で愛好されていた餅茶であろうというのが一般的な理解であった。

そこで『茶経』による唐時代の製茶法をみると、まず晴れた日に(1)茶を摘み、(2)蒸し、(3)搗き、台の上で(4)型にはめ込み、穴をあけて紐を通し、(5)焙炉で乾燥させてから保管す

る。完成品は円形で固く保存にも便利であり、形状から餅茶といわれた。飲用するときは、餅茶を削ってから炭火で炙り、薬研を用いて粉末に挽き、熱湯に投じてエキスと煎じ出し塩を加える。おそらく宮廷内でもこの形式にのっとって飲用されたのではないかと推定されるが、原料となる餅茶は舶載されたものか、国産であったかは判明しない。

しかしここに大きな疑問がある。それは、『茶経』三之造において、製茶は七つの段階を経るとあるが、その過程で「宿製者則黒。日成者則黄」という部分を、布目潮風は「一夜過ごして作ったものは黒く、その日のうちに作りあげたものは黄色い」^⑳とし、高橋忠彦は「完成までに夜を越す場合は、表面の色が黒くなるし、その日のうちに完成する場合は、黄色になる」^㉑と解釈している。布目・高橋ともに、宿製・日成はいずれも完成という意味にとっているが、果たして餅茶が一日のうちに完成してしまうだろうか。七つの工程を経るということは、実際にどれほどの時間を要するのか、という実験結果がある^㉒。それによると、一芽一、二葉を四月上旬に摘み、龍井茶の寝かし技術を参考に一六時間ねかしから二分間蒸す。これを臼の代わりに大甕の搗鉢に入れて繰り返し搗き砕き型に入れ隙間のないように圧迫し、半乾きになったところで中央に穴をあけて型からはずす。熱風式の茶用乾燥機で一五分ほど乾かす。それからドラム送風式乾燥機で三二時間かけて乾燥させる。寝かしという摘採後の発酵（酸化）を行わなくても、二日がかりである。本来は、最初の乾燥は天日、二回目の炙りは、炭火の上に吊るしておこなったとされるから、摘採したその日のうちに完成させることはとうてい不可能である。つまり、先の製や成は、完成という意味ではなく、生葉の処理をいつ行うかという意味でなければならぬ。

このことにこだわるのは、先に見た平安期の漢詩文に香茗を搗く、とあることが必ずしも餅茶を作ることの意味せず、単なる修辞上の表現か、実際に臼で搗いた場合でも餅茶に仕上げるまでもなく、そのまま乾燥させた散茶を煎じ出していた可能性が高いからである。そうすれば、この後の宮廷で行われていた季御説経において餅茶ではなく煎じた茶が用いられたことの説明もつく。

これと関連して注目すべきは同時代の『経国集』に採られた宮女、惟氏の詩である。ここでは「山傍老」が山中の茗の新芽を摘み囲炉裏（原文は金爐とあるが、これは炉の美称）で炙って乾燥させ、これを煮出して碗に汲み、「呉鹽和味更美」、つまり塩を加えて味を一層深くしているということになる。ここに描かれた茶の製法は、文学的なフィクションとみるよりも、もつとも単純な茶の飲用法、すなわち現在でも山仕事の合間に手近な茶の枝を焚き火で炙って煮出す「焼き茶」が普通に行われていることを考えれば、まさにその簡便な飲茶法の存在を示唆するものであろう。『茶経』に見られる中国各地のさまざまな製茶法のうち、日本にはそのうちの最高級品である餅茶のみが伝来したというほうが不自然である。遣唐使船には大勢の日本人が乗り組んでいたし、遣唐使以外の人的交流もあったはずである。むしろ餅茶以前に、焼畑の技術とともに単純な飲用法が伝来していたと考えべきである。たとえば、『茶経・六之飲』には、この餅茶を含んで四種類の茶のありようが記載されている。すなわち、柗茶・散茶・末茶・餅茶であるが、それぞれの製法につ

いて具体的な説明はない。以下は布目潮風の解釈^②である。

- ・ 餠茶 粗茶に同じ。枝ごと切り、そのままあぶり、沸騰させて飲む。
- ・ 散茶 散はばらばらになったものであるから葉茶のことか。釜炒り茶の可能性もある。
- ・ 末茶 あぶって粉末としたもの。
- ・ 餅茶 「三之造」にある固形茶。

このなかの粗茶のような単純な茶が日本に入ってきたと考えられる方が不自然であろう。しかし、たとえば、『懷風藻』の嵯峨天皇「夏日左大臣將軍藤原冬嗣閑居院」の一節に「吟詩不厭搗香茗」とある。また『文華秀麗集』の皇太子（のちの淳和天皇）「夏日左大臣將軍藤原朝臣閑院納涼。探得閑字。応製。一首」には「提琴搗茗老梧間」などがある。さらに先の永忠が嵯峨天皇に茶を煎じたという史料の「煎」もまた、『茶経』にある唐の餅茶という形態を前提にして、その粉末を煮出すことではないかと解釈されてきた。

ここで、平安期日本の漢詩文に見える「搗く」の解釈に戻るが、文字通り解釈すれば、臼で搗くことであり、『茶経』にある通り、摘採後の生葉を蒸してから臼で搗いたと解釈できる。また「煎」という文字も、湯にその粉末を投じて煎じたとすれば、矛盾はない。しかし、搗くは製茶の工程、煎じるは飲用法であって、これが同じ場所で行われていたとは考えにくい。もし国内で『茶経』のような製法が行われていたならば、当然ながらそれは専門の工人の仕事であり、貴族たちが直接手をくだすわけではない。それが、なぜ香茗を搗く、といった表現になるのだろうか。そこで「搗く」を文字通りではなく、粉末の茶をかき回すという意味であるとする解釈もある^③。筆者は、これはおそらくよい茶を作ったということの修辭的な表現であり、文字通りに解釈すべきではないと理解している。それに対して煎じるというのは、目の前で茶を煮出すわけであるから実際の情景である。

平安後期の茶の実態

平安期初期の宮廷において常態化していたと推定される茶利用であるが、その後の状況は必ずしも明確ではない。一般的な理解では、鎌倉時代に栄西が中国（宋）から茶をもたらしたのが日本の茶の実質的な始まりであるとされている。したがって日本の茶が外来のもの（植物としてのチャ及び飲料としての茶）であるという前提にたつと、平安初期の茶は日本渡来の第一波、そして栄西による導入が第二波にあたるとも考えられる。しかも第一波の場合は唐の影響を受けた餅茶、栄西以降は抹茶、というように解釈されている。栄西の将来した茶（植物としての茶ではなく、抹茶法という飲み方）が後の茶道に発展し、茶の一般化の出発点になったことは確かであるが、上述したように宮廷における茶が餅茶ではなかったと考えると、平安期における季御読経に出てくる「行茶」の茶の内容が理解しやすくなる。

この点に関しては中村修也が平安期の史料から茶に関する記載を抽出した表によって、宮廷内の儀礼や貴族の生活において茶が飲用されていた事実を確認できる^④。なかで特に注目すべきは季御読経という、百僧による大般若経転読を中心とする中行事に際して茶が必須のものとされていたという事実である。季御読経は、春秋二回（当初は二月・八月）

各四日間にわたり、初日の説法に続き二日目に引茶（行茶）が行われる。なおこの場合の引くというのは、引き出物を出す、つまり茶を提供するという意味であろうとされる。しかも注目すべきは、ここで使用される茶は宮城内の茶園で栽培され三月一日には造茶使が派遣されて製茶したものであった。つまり、嵯峨天皇の時代に宮中で盛んであった喫茶の風は、決して絶えてしまったのではなく、中村修也の現を借りれば「一つの儀式の装置として飲まれていた」のであった。しかも貴族の邸内においても季御読経が行われており、さきの中村の表によれば、藤原道長が病氣の際、のどの渴きを抑えるために茶を服していたことがわかる。では、季御読経などに供された茶は、いかなる茶であったのだろうか。

たとえば天喜四年（一〇五六）の様子を『江家次第』に見ると、「傍三ヶ日毎夕侍臣煎茶。衆僧相加甘葛煎。亦厚朴生薑等随要施之」とあり、侍臣には煎茶が、衆僧には煎茶に加えて甘葛煎が出されたと解釈される。ただし、「甘葛煎」の解釈については、煎茶とは別に甘葛を煎じた飲み物が出されたのではなく、甘葛を煎じたものを煎茶に加えたという解釈も成り立つ。後段において厚朴（朴の木の木皮で作る薬）などを施すとあるので、これも茶に加えて煎じるものであったのではないか。つまり、茶には何らかの混ぜ物をするのが中国古来の飲用法の一つであったから、ここでもそのような飲み方が行われたとみられるのである。ということは、さかのぼって嵯峨朝における喫茶内容も、たしかに唐風の餅茶もあつたであろうが、餅茶の国内生産がなかったか、輸入品としてごく稀なものであったならば、むしろ朝廷や寺院の茶園で栽培された茶樹を摘採し、茶葉のエキスを煎じたして飲用していたとみるべきで、引茶はまさにその形態を継承してきたものとみてよいのではなからうか。平安貴族が飲んだ茶は、一部の舶載品を除いては、おそらく国産の葉茶を煎じたものであつたとみるべきであろう。この傍証になりそうなのは、『兵範記』仁平四年（一一五四）に「茶染」という衣料が見えることで、これは古茶を煎じて染めたと推定され、このことから「茶の古葉を煮だす番茶の起源もここまでさかのぼる」のではなからうかという説がある^⑤。

王服茶

平安時代における庶民の茶に関する唯一ともいえるべき伝承は、京都空也堂などにおける王服茶（皇服茶、大福茶とも書かれる）である。村上天皇の時代、京の町に疫病が流行った。そこで民衆に人気があつた空也上人（九〇三—九七二）が梅干・昆布とともに庶民に茶を振舞つて疫病よけとした。これに因んで現在も空也堂および空也ゆかりの六波羅蜜寺では正月にこの茶を人々に提供している。これは同時代の史料には見えず、後世に空也堂が発した由緒に書かれているものである。ただ、現在も正月に空也堂では同じような内容の茶を参拝者に配っている。また、一般の年中行事においても、正月の若水を沸かした茶に梅干を入れることや、節分の行事として茶に豆と梅干を入れて飲むという民俗がみられ、これを福茶と呼んでいる地方がある。また、中国で現在さかんな八宝茶には乾燥させた果実などが入っている。さらにいえば、陸羽が『茶経』のなかで、茶は純粹な飲料として飲むべきであるとして排撃した、茶に各種の混ぜ物をして羹のようにするという利用法につな

がるもので、王服茶は、おそらくこうした茶の古くからの利用法の一端が表れたものとみてよいだろう。ただし、空也堂の王服茶が果たして直接的に平安期にまでさかのぼるかに ついての確証はない。

栄西以後の茶

日本の茶文化は、常に中国のそれと深い関係をもっていた。というよりも、中国の強い影響下にあったというべきである。平安時代の茶文化は、遣唐使を通じて日本にもたらされた。このことは茶という植物とその利用法が初めて日本に入ってきたという意味ではないことはのちに述べるが、少なくとも上流の文化としての茶は、この平安時代の事例をもって第一波とすべきであろう。

そして第二波となるのが、明庵栄西（一一四一—一二一五）が二度目の帰国をした建久二年（一一九一）における宋式の抹茶法の将来である。ここに日本の茶の歴史は新たな段階を迎えた。伝承によれば、栄西は上陸した平戸富春庵に茶を植え、さらに脊振山（佐賀県）に茶園を開いたとされ、それぞれ日本最初の茶園といわれている。栄西の禅は京都で受け入れられず、禅よりも三宗兼学の僧として崇敬をうけ、祈祷なども行っている。栄西は鎌倉に下って北条政子の帰依をうけて以後、次第に仏教界に重きをなすに至る。そして梅ノ尾の明恵は栄西から分けられた茶の種を播き（確証はない）、のちに最も由緒正しき茶として、南北朝期に大流行した闘茶において、基準となる本茶とされた。また、宇治の茶は明恵が播いた茶に始まるとされる。

栄西の名は著書『喫茶養生記』によって不朽のものとなった。正元五年（一一二一）にいったん完成したものを初治本といい、それを建保二年（一二二四）に修訂したものを再治本とよぶが基本構成は同じである。『吾妻鏡』建保二年二月四日条に、前夜の酒で不快であった將軍実朝に茶を呈し「所誉茶徳之書」を献じたとあるのが、この再治本であろうと考えられている。『喫茶養生記』は中国の『茶経』を含む『太平御覧』に拠るところが多いとされるが、冒頭の「茶は養生の仙薬」の一句が広く人口に膾炙し、日本における茶の聖典とされ、栄西は茶聖と呼ばれるようになったのである。

本論では、この栄西以降の茶の湯の歴史は参照する程度にとどめ、庶民の茶を中心に考察していくこととする。庶民の茶の考察の対象時期を中世以降としたのは、平安期までと異なり、とくに庶民の茶、あるいは番茶に触れた文献資料が出現するからであり、かつ民俗としての茶のありようにも直接つながる可能性が高いからである。

八 茶ではない「茶」

茶はカメリア・シネンシスという植物からつくられる飲料をいうが、この真正の茶を全く含まないにもかかわらず、何々茶と称する飲料が市場に出回っている。たとえば、蕎麦茶と称してもソバを炒ったものから抽出した飲料であるし、クマザサ茶も同様で、茶はい

っさい含まれていない。また近世から親しまれていく麦茶も炒った麦を煮出した飲物であり、本来は麦湯と呼ばれていた。このように茶を名乗る飲料は数多くある。そこで考えるべきは、これらと茶との関係及び茶ではないにもかかわらず、なぜ、茶という呼称を用いているのであろうか、ということである。こうした「茶」は、茶外の茶とか、代用茶とも呼ばれる。茶が入手できないためにその代用にした例も多いと思われるが、いっぽうで茶があまたある薬草の中から選択されたものであるということを考えれば、こうした茶外の茶を飲料とした歴史は、茶より古いものがある可能性もあるかもしれない。

「茶」として利用されている植物の例をみてみよう。もともと身近なのは、年中行事の灌仏会で釈迦像に浴びせることで知られるアマチャである。ガクアジサイの一種で、新葉を蒸して揉んでから乾燥させたものを煮出すと甘茶になる。

茶とほとんど同じように使われたのは豆茶、正式にはカワラケツメイである。これを干して保存しておく、焙烙などで炒ってから煮出したもので、最も広く利用された。関西には愛飲者が多く、広島あたりで缶入りドリンクとして販売されていたこともある。また茶とともに煎じて飲むことも多かった。

茶とほぼ同じ時期に採集され、茶と同様に蒸して乾燥させて保存し、煮出して飲むフジも広く愛用された。鳥取県から島根県にかけての山麓では、ごく普通に利用されていた。

富山県高岡市福岡町沢川では、昭和一〇年ころまでは山畑に茶を作っていて、毎日茶釜で煮出しては年寄りが炉辺に集まって「茶飲み」をしたというが、このほかに生瓶でカンゾ、甘茶、ゲンノシヨウコ、ドクダメ(ドクダミ)などを煮たものを飲んで来た(地図IX)③⑥。これらの植物が茶の代用ではないことは、茶も作っていたということから明らかで、おそらく何らかの薬効があるとして煎じ出して飲んだのであろう。

小川英樹によると、茶の代用として用いられた植物は、中国においては灌木から小巨木性のものが多いのに対し、日本では大部分が草本性で、日干して保存し用いる時は炒るものも多く、漢方薬的な性格を帯びていると指摘し、それがやがて嗜好品となったのであるとしている③⑦。小川はそのような植物を「日本で飲用に供する植物」として表にまとめしており、甘茶・忍冬茶・ハブ茶・豆茶(浜茶・合飲茶・弘法茶など)・クコ茶・ウコギ茶・琵琶葉茶・柿茶・桑茶・柳茶・シソ茶・ハツカ茶・ささ茶・グミ茶・シバ茶など、それぞれ植物名を冠した多様な「茶」を学名とともに提示している。谷阪智佳子も、このように茶以外のチャとして多くの実例をあげ、その採取時期や用法をまとめたうえで、茶を喫することが確立されてのちに付随的に発生したのではなく、むしろ環境の違いのなかでそれぞれ独自に飲用され始めたものも多かったのではないかと想定している③⑧。

茶以外の飲みものが、なぜ茶の一種であるかのような呼称になったのかということを考える、それは茶がいかに人間にとって普遍的な飲み物として定着したかということを示している。茶のように飲むもの、という意味で何々茶と呼ばれたのが本来であらう。

〈註〉

- ①加藤恵津子『〈お茶〉はなぜ女のものになったか 茶道から見る戦後の家族』紀伊国屋書店、二〇〇四年
- ②千葉徳爾『季刊植物と文化』一九七三年夏号
- ③桑原次郎右衛門「嗜好から見た全国の番茶」『茶業界』昭和三年一月号
- ④谷口熊之助「『ヤマチャ』調査報告」『茶業組合創立五十周年記念論文集(一)』茶業組合中央会議所、一九三六年
- ⑤『茶経』一之源では、茶の効能として「精行儉徳」の人には最適という精神的な効果も述べており、この一節は後に茶が文化的な飲み物として扱われることになる大きな要因となった。
- ⑥梅棹忠夫監修・守屋毅編『茶の文化 その総合的研究 第一部』淡交社、一九八一年、二二〇—二四〇頁
- ⑦日本文学大系8『沙石集』岩波書店、一九六六年、五〇〇頁
- ⑧この説話は鎌倉時代の庶民が茶をどう受け止めたかということを示す例としてよく引用され、この時代にはまだ庶民には茶が珍奇な存在であったという解釈がなされている。しかし、牛飼いが新たに普及し始めた抹茶法を見て疑問を呈したという設定ならば、必ずしも庶民階級が茶を知らなかったということにはならない。
- ⑨本論文では、植物学的な観点から茶をさす場合は、チャと表記するが、ほとんどの場合はそれが樹木を指すのか、製品をさすのかは文脈から判断されるので、基本的には茶と漢字をもって示すこととする。
- ⑩陳興琰編『茶樹原産地—雲南』雲南人民出版社、一九九三年、三一—三三頁。なお、この木のレプリカが静岡県島田市のお茶の郷博物館にあり、巨大さを実感できる。
- ⑪陳興琰編『茶樹原産地—雲南』雲南人民出版社、一九九三年、三八頁
- ⑫森田明雄他編『茶の機能と科学』朝倉書店、二〇一三年、一六頁
- ⑬本論における『茶経』の引用および解釈は特記ない限り布目朝瀨『茶経詳解 原文・校異・訳文・注解』淡交社、二〇〇一年)による。
- ⑭松下智『茶の民族誌—製茶文化の源流』雄山閣出版、一九九八年、緒言
- ⑮松下智『茶の民族誌—製茶文化の源流』雄山閣出版、一九九八年、一二五頁
- ⑯(ビアトリス・ホネガー)著、平田紀之訳『茶の世界史 中国の靈葉から世界の飲み物へ』白水社、二〇一〇年、二六八頁
- ⑰松下智『アッサム紅茶文化史』雄山閣出版、一九九九年、一四六頁
- ⑱生駒美紀「平成二二年度第四回研究奨励事業研究報告書 茶をめぐる生産地と消費地の相互関係—ミャンマーにおける食用茶の嗜好品化と茶生産者、ラウン人の民族表象の背景」二〇一一年
- ⑲李必雨・杜宇学『茶王賦』雲南人民出版社、一九九二年、四二頁より抄出
- ⑳野本寛一「三保羽衣伝説の背景」『地方史静岡』第二号
- ㉑静岡県茶業組合連合会議所『静岡県茶業史』一九二六、一九四八頁
- ㉒鈴木準吉『水沢郷土誌稿』(謄写版)
- ㉓『熊野市史』下巻一一四六頁

- ②4 山内賀和太『阿波の茶』一九八〇、一四三頁所収の販売用の袋に印刷した宣伝文
- ②5 加藤みゆき「遺伝子レベルの日本茶解析による新知見」『茶学術情報誌 茶の文化』第三号、二〇〇二年
- ②6 山田新市「古代茶伝承をめぐって―行基の茶樹と〈茶〉の新資料」『茶文化学術情報誌 茶の文化』第二号、二〇〇二年
- ②7 林左馬衛『茶道の文明史』勁草書房、一九八五年、一九一頁
- ②8 岩間眞知子『茶の医薬史―中国と日本』二〇〇九年、二二〇―二二二頁
- ②9 布目潮瀨『茶経詳解』淡交社、二〇〇一年、七三頁
- ③0 現代語でさらりと読む茶の古典シリーズのうち『茶経』ほか。淡交社、二〇一三年、三九頁
- ③1 程啓坤「唐代における茶葉の種類およびその加工に関する研究―主に陸羽『茶経』に拠って」熊倉功夫・程啓坤編『陸羽〈茶経〉の研究』宮帯出版社、二〇一二年、二二三―二二六頁
- ③2 布目潮瀨『茶経詳解』淡交社、二〇〇一年、一六一頁
- ③3 小川後楽『茶の文化史』文一総合出版、一九八〇年、九一頁
- ③4 中村修也「栄西以前の茶」『茶道学体系二 茶道の歴史』淡交社、一九九九年、三七三頁
- ③5 神津朝夫『茶の湯の歴史』角川選書、二〇〇九年、五二頁
- ③6 文化庁編『日本民俗地図』IX（食生活）解説書、一九八八年、五〇七頁。地図に付随する解説書には全国各県内それぞれ約三〇か所からの事例報告がまとめられている。本論においては、このIXとともに、既刊のVI（婚姻）、VII（葬制・墓制）の各解説書からの引用は、単に『地図』とその巻数のみを示し頁数を省略する。
- ③7 小川英樹「飲茶の歴史」『日本の食文化第六巻・和菓子・茶・酒』雄山閣出版、一九九六年、一二三―一二四頁
- ③8 谷阪智佳子『自家用茶の民俗』大河書房、二〇〇四年、一八五頁

第一部 番茶製法の歴史と民俗

第一章 番茶とは何か

第二章 番茶の製法とその発展過程

第三章 ヤマチャと番茶

第四章 番茶の商品化と茶に対する賦課

第五章 宇治製法の完成と番茶の衰退

第六章 静岡式手揉み茶製法の完成と番茶の終焉

第一章 番茶とは何か

日本における茶の歴史は、『日本後紀』によれば平安時代初期の嵯峨朝にまでさかのぼることができるが、正倉院文書や平城京出土木簡の「茶」という文字が「茶」を意味するのであれば、平安期以前から日本に茶が存在した可能性が高いと考えられる。しかし、このような歴史的文書に見える茶は、あくまでも文字と関わりがある上流階級、具体的には貴族・大寺の僧侶、時代が下っては上級武家などの間で飲用された茶の姿であり、これと並行するかたちで民俗としての茶が存在したはずである。それらは自家用を目的に作られ、ときには周辺に小さな商圏を形成しつつ全国各地に伝承されてきた製法と利用法（飲用と食用）をもつ「番茶」である。これこそが、日常茶飯の茶なのである。日本には多様な自家用茶が伝承されているが、これらは民俗伝承の特性ゆえに時代を限定することができない。しかし断片的な歴史資料を検討していくなから、庶民の日常の茶の姿が浮かんでくる。そのもっとも具体的な例は、『日葡辞書』に見える *Bancha* である。本章では、日本における茶の歴史の片隅に置かれてきた番茶の実態をとらえ、その多様性を明らかにする。その上に立って、本論では、「番茶とは自家用を目的に地域の伝統的製法によって作られてきた、非商品としての日用の茶」と定義する。

第一節 番茶の由来と定義

バンチャの認識

まず最初に、番茶という語を中心に考察する。現在、茶業統計上における番茶とは「硬くなった新芽や茎などを原料とした茶で、製法は煎茶と同じ」①と定義されている。茶は特に新茶が好まれ、一日でも早く市場に出すことが茶の価格に大きく影響する。番茶はその逆であり、新芽を摘まずに、あるいは二回ほど摘んだ後に、大きいが硬化した葉を原料に煎茶と同様な製茶法によって製品化されたもので、収量は多いが味や香りは新茶に遠く及ばない。したがって、番茶は低価格・低品質の茶の代名詞になっている。ただ近年は茶が有する薬効成分を効率よく抽出するため低価格であっても茶葉が大きな番茶の有利性が認識され、飲用よりも工業製品原料として需要が高まり生産も伸びており、統計上は年産二万トンを超えている。

番茶という語は一五世紀になって初めて確認される（後述）。次に示す一三〇〇年代後半と推定される史料に見えるように、最初は晩茶と書かれていた。晩は遅いという意味で、上等の茶が新芽を摘んで丁寧に製茶されるのに対して、夏過ぎの硬化した茶葉を素材にしたからである。だが、番を用いる場合も、一番茶ではない、何番目かに摘採した茶、ある

いは番外の茶、という意味であるから、結果的には同じ内容になる。

茶の摘採時期を一番、二番と表現する例は、管見の限り金沢文庫古文書の書状に見られる(傍線筆者)②。

一 今年茶事、了文に申付候事、及斟酌候しを、去年既無子細之由、被仰出候之間、於此事改申候之條、令参差之様候し程に、如日来申付候て、はや三番まで取て候、一番は四斤にすこし不足候、二番は二斤候、三番全分不萌候て、わかか一斤、ひくつ一斤余候、不思議余茶園も同不萌候之間、無力次第候、其條不可有隱候、一番は去年よりも殊勝候之由、令申候之間、仍少分進上仕候、就沽却事、可得意之由承候、自元存其旨候、大方は寺中之作法如今者、恒例之式候之間不珍候、剩於他所面々調候之間、今年者殊更令攻■(目偏に庶)候、但此御坊茶は遠所御座之間、不被知食候を、私相計擬坊中之資縁等之由、事口は語申候、去年一番茶も四斤は攻々候て、余は徒打置候、晩茶も多分攻候て、惣合六貫八百許候しを、細々下行之残、今現在之分、三貫四五百は此間茶口に、連々可下行候、凡沽却事進退難義候

内容を要約すると、今年の茶は了文に命じて差配させており、すでに三番まで採った。一番茶は四斤足らず、二番は二斤、三番はほとんど芽が出ずわずかに一斤、ヒクズが一斤余、不思議なことに他の茶園も(良い芽が)出なかった。今年の一番は、去年よりもよいので、売却を進める。去年の一番茶は四斤以上あったがあとは放置し、晩茶もかなりたくさんとって、合計で六貫八百匁ほどになった、ということになる。

この年は茶を一番から三番まで摘んでおり、そのあとに晩茶を摘んだと解釈できるので、晩茶は文字通り晩の時期、つまり摘採期の最後に摘んだ茶であるとみられる。文中にみられるヒクズとは簸屑、すなわち製茶したのち篩にかけたあとの屑という意味であり、現在まで抹茶製造に際して使われている用語であるので、この場合の茶は、製法は不明ながら抹茶にするために製造していたとみられる。また、製茶した茶は寺院の収入足るべく売却しているらしいことがわかるが売却も簡単ではなかったらしい。

これにより、新茶に対する晩茶という概念は一般的であったとは思われるが、『大乘院寺社雑事記』寛正四年(一四六三)二月七日条(傍線筆者)に、「自恵林寺殿番茶濟々給了」と見える。同書には茶、御茶という文言が袋の単位で頻出し、寛正六年三月下旬(太陽暦三月の初めに相当するので、新茶の季節の直前となる。おそらく前シーズンの末期に作られた「晩の茶」という意味ではないかと推定されるが、ここに「番」の文字を宛てた理由は不明である。なお番茶の具体的な内容を示すのが柴茶である。これは茶葉を蒸して天日で乾燥させただけのものであり、煮出して飲む、文字通りの煎じ茶であり、都市において市販されていたが、製法などについては第二章で詳述する。同時代の呼称だけを記しておくとして、それは前述の *Bancha*、柴茶、狂言に現れる煎じ物、てんとうぼしのいとまこわず、などである。

バンチャという言葉は、一六世紀末から一七世紀にかけて、庶民の茶という意味で広く使われていた。当時の日本語の発音をローマ字（ポルトガル語に準じた表記）で記載し、それにポルトガル語の訳をつけた『日葡辞書』に *Bancha* という項目があり、「上等でない普通の茶」③と訳されている。どのような漢字を宛てたかは不明であるが、同時代のロドリゲス『日本教会史』には、抹茶の詳細な記述に続き、抹茶に用いられる茶は国内の特定の土地にわずかしかなのに対して、「庶民が使う下等なもの」は国中いたるところにあるとしている。そしてその飲茶法について「日本人は茶の用法を学んだシナにおけると同じように、昔は茶を煮出して飲んでた。今でも日本のある地方では下層の人々や農民の間でそれを飲んでる。それを煎じ茶というが、煮た茶の意である」④とし、「日常しかもたびたび飲むのには、シナ風に煮た方が、いっそう健康によく、自然適しているように思われる」と書かれ、引き続き「熱湯で軽く煮出す」という具体的な飲用法が見える。こうした記録に狂言や「七十一番職人歌合」に出てくる「煎じもの」の内容をあわせると、中世における庶民の日常的な茶は、煎じだして飲むバンチャであった、ということが出来る。

ここに引用した史料のうち金沢文庫文書及び大乘院寺社雑事記の場合は、抹茶を前提にしたものと考えられるが、『日葡辞書』の場合は明らかに煎じ出すための茶である。これにより明らかになることは、抹茶用の上等の茶は、バンチャとはいわないということであるが、じつは中世か近世初期までは、抹茶用の茶と煎じ出す茶との間に、製法に関しては本質的な違いはなく、よいものが抹茶に、下級品が煎じ茶になっていたと考えられる（第三章で詳述する）。

晩か番か

バンチャのバンは晩と番、どちらが本来なのであろうか。「番」が一般的に用いられるのは近世に入ってかららしく、たとえば「娘十六番茶も出花」といった俚諺に見られる。この場合は、もちろん晩に摘んだという意味ではなく、低品質の安価な茶、と言う意味である。では、なぜ晩と番が混用されるのだろうか。それは高級品としての新茶との対比で、夏過ぎの晩（おそ）く摘んだ茶の品質は劣るとされ、それは同時に一番目の茶ではなく、二番、三番の茶ということになるため、番が使われるようになったのではないかと推定される。あるいは番外という意味もあったかもしれない。

近世の比較的早い時期に「番茶」として記載された史料がある。加賀（石川県）の農業指導者、鹿野小四郎により宝永六年（一七〇九）に書かれた『農事遺書』⑤には「番茶トイヘドモ晩キハ色赤ク味ヒ悪ク、売リテモ下直ナレドモ」という記述があつて、番茶がすでに商品として評価の対象になっていることがわかる。しかし宮崎安貞の『農業全書』（元禄十年Ⅱ一六九七刊行）には、上茶（碾茶）・湯びく茶（茹でて焙炉乾燥）・煎じ茶（湯がいてから筥の上で揉む）・唐茶（傾けた鍋で炒って揉むことを五、六回繰り返す）という四種類の茶の呼称と製法が記されているが、番茶という表現はない。つまり番茶とは製法上の呼称ではなかったことが判明する。

茶が自家用であるかぎり、このような商品としての評価とは無縁であるから、晩茶、番茶という表現は、その上に高い商品価値をもった高級茶が存在して初めて意味をもつ言葉となる。それが、結果としては製法などに関わらず、下級茶の代名詞となり、茶商にとっても購入する消費者にとっても安物の茶、というイメージが定着したのである。

第二節 一地域内に共存する多様な番茶

岡山県英田郡大原町の釜炒り天日干しの番茶

ここで、任意に設定した地域内において、いかに多様な番茶が伝承されているかを示してみよう。二〇〇二年の秋、三日間にわたり兵庫県から岡山県にかけて車を走らせ、茶の木を目にした場所に停車して、周辺で実際に番茶を作り、自家用に消費している住民から聞き取りを試みた。

岡山県英田郡大原町宮本は、剣豪宮本武蔵の出身地といわれ、山陽本線の相生駅から鳥取に通じる智頭線の途中にあるならかな山に囲まれた田園地帯である。宮本武蔵駅前で地場産の野菜などを売っていた主婦たちは、今でも自家用の茶を作っている。家の近くのキシ（畑の縁）に生えている茶の木から新芽を摘み、大きな鍋で炒る。これを筵の上で揉み、再び鍋にかける。三回繰り返してからあらためて筵の上に広げて天日で乾燥させる。とくに呼び名はないがこうして溜めておいた茶を日用にするわけで、お茶屋から煎茶を購入することはないという。いかにも昔風の製法である。

ここは旧国名でいうと美作国の東端。南は播磨国で兵庫県の大部分、日本海側の因幡国・伯耆国は鳥取県で、いずれも茶産地としてはマイナーな地域ではあるが、そういう所にこそ自家用を中心とした昔ながらの庶民の茶が残っているのである。

釜炒り茶と陰干し番茶

銀山で有名な生野（兵庫県朝来郡生野町生野）を流れる市川にそって走る国道一三二号沿いの畑に小規模ながら茶がまとまって植えてあった。昭和十五年生まれの女性の話では、ここで作る番茶は、五月の中旬ころに新芽を摘み、屋内のクドにかけたホーラク（ひとかかえほどの鉄鍋）で炒り、まだ熱い茶葉（これをナマチャという）をお茶専用の敷物（藁筵で五〇センチ四方くらいで厚みがある）の上で揉む。これをアラモミといい、次いで直射日光にあてないように日陰に薄く広げてカゼボシ（風干）する。一日以上たって、シャリシャリする程度まで乾いたらもう一度ホーラクで炒ると香ばしい匂いがする。この二度目の炒りをホイロといった。この番茶は煮だして飲むが最近ではスーパーで売っているティーバッグを使う。茶殻をすてるのが楽なので愛用している。このあたり一般には茶の木は畑のフチあるいは土手に植えてあり手入れもしないのが普通だが、中には剪定や施肥もして丁寧に育てている家もある。

フジの新芽で作る茶



鳥取県東伯郡三朝町成の陰干し番茶

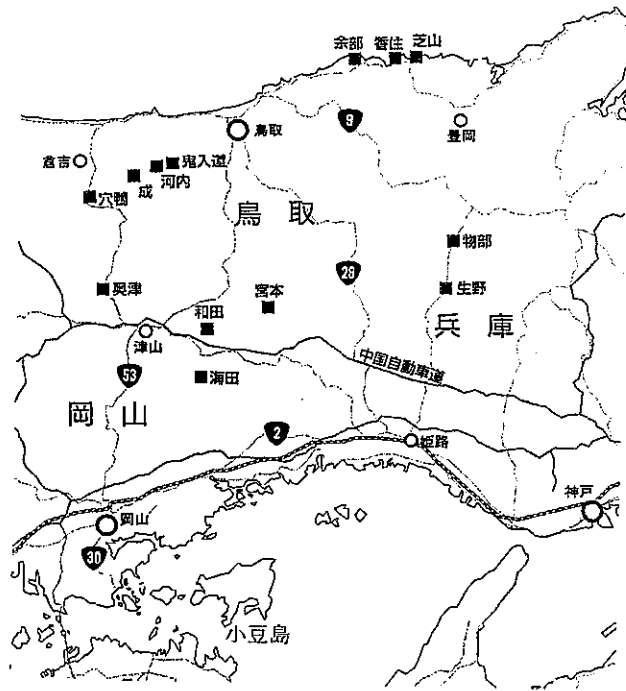


図1 聞き取りを行った地点

お茶でかいて砂糖少々を加えて食べた。

北上すれば温泉で名高い城崎に入る手前の豊岡市で左に折れて一七八号を北西に向かって進む。途中の山間部にも茶の木が見える。海に出ると兵庫県城崎郡香住町芝山である。芝山漁港や隣の香住町香住漁港にいた地元の漁師の話では、フジ（紫の花をつける普通の藤）の新芽を春に摘み、蒸して飲んだ。これをフジチャといった。小学校の生徒のころ、山にとりに行き黄色くて柔らかい芽を摘んでくる。これを箆の上で揉んだ後に干した。飲むときには煮だせばよい。これと同じように番茶を作っていた。茶の木は栽培していたのではなく、杉林の中に生えているのを摘んできて作る。

またネンネンチャといって、フジ（藤）の新芽を使うこともある。このフジは紫の小さい花をつけるが普通の藤とはちよつと違うという。この茶のことは、別名カズラチャともいう。季節はちよつどお茶と同じで、葉のついた軸を一尺ほどに伐ってきてそれを三、四センチに切断し、軸も混ぜたまま番茶と同じ製法で作る。飲み方も番茶と同じ。

生野から十数キロ北上した兵庫県朝来郡朝来町物部でも、山のツルチャを使ったことはあるというが詳しい記憶はない。これはさきほどのネンネンチャのことであろう。

蒸し製番茶

物部で生野とほぼ同様に番茶を作っているが、ここでは茶葉を洗ってから炒るために結果的には煮るような感じになる。五月から六月初めにかけて茶を摘み、きれいに水洗いしてから濡れたままホーラクに入れる。家によつてはセイロ（蒸籠）で蒸す人もいる。五分からいすると湯気があがり、いい青色になっている。焦がさないように木杓子か長箸で炒り、箆の上に広げて手袋をはめた手で揉む。人手があれば二人で五分間くらい揉む。そのあと箆一杯に広げて陰干しする。翌日もう一度揉む。このあと一週間ほど干しておくがその間に四、五回引っ繰り返して乾燥を助け、最後にもう一度ホーラクで炒り上げ、さまざまから缶に入れて保存しておく。一斗缶に一杯くらいつくって一年間の自家用とする。この茶を飲むときにはちよつと炊いた（煮る）ほうが香りがよい。子供の頃、ハツタイコをお茶でかいて砂糖少々を加えて食べた。

さらに日本海沿いの道を西に行った兵庫県城崎郡香住町余部では、茶の木は畑のドテなど至るところにあったが、今はほとんど抜いてしまったので実際に作ることはない。以前は青芽を摘み、ふかして揉んでいたというから煎茶の製法が行われていたらしい。ここでも、籠を負ってフジの葉を摘みに行き茶と同じようにセイロで少しふかしてから揉んで作った。これを番茶と混ぜて飲んだものだが、この時点で生きていれば百歳以上の人の時代だという。なおドクダミを茹でて干すこともあり、またアマチャの木の葉を採り、蒸してから揉んで四月のウヅキヨーカ（卯月八日のいわゆるお釈迦様の誕生日の行事）に飲んだ。この集落では茶と全く同じ製法で、いろいろな植物を煎じ物として利用しており、茶外の茶としての多様な植物利用の例として注目される。

縄で吊るす陰干し茶

鳥取砂丘の近くを通過して鳥取の市街地に入り、同市の南西に位置する同県気高郡鹿野町鬼入道（きにゆうどう）では、十月末に茶の木を鎌で一尺くらいに切って縄で編んで軒下に吊るす。乾いてから三センチほどに切って保存し、飲むときには炒って煮だす。ここでは煎茶を買うようなことはなかったが最近では普段のお茶はお茶屋で購入するようになっていた。ただし、大人数が寄る時には番茶を使う。フジの茶は知らないということだった。

鬼入道から北上して鹿野町の中心地を通過し、あらためて南下する道を行くと修験道の聖地である三徳山（みとくさん）の参拝路となる。途中にある鹿野町河内における陰干し茶についてはすでにふれたが、実際には今は集落内に茶の木はほとんどなく石垣に数本見られる程度である。ただ背後の山の斜面にある墓地の近くのドテに僅かだが放置された茶樹のまとまりが見られた。雑草がまきついていて、このままおけば草に負けて消滅してしまっただろうとのことだった。大正十三年生まれの遠藤信江さんによると、ここでの茶には二通りあって、一つは五月の新芽を摘み、それをサッと蒸して炭火にかけた鉄鍋で焙じ、手で混ぜながら揉んでから陰干しをする。この自家製の茶を近隣の人に振る舞う。「ちよつと飲んでみいな」「いい香りがする」「おう、これはうまい」といった会話が交わされる。これとは別に、番茶は、十月頃に刈り取り、カラカラになるまで干して木枯らしが吹くようになると葉っぱをこいて鍋で少し焙じてから缶に詰めて保存した。これは急須を用い熱湯で出す。

河内の集落前の道は、投げ入れ堂で名高い修験の山、三徳山に通じている。登山口近くの駐車場の売店で、手作りの蒟蒻などとともに番茶を売っているおばあさんに会った。住んでいる鳥取県東伯郡三朝町の成（なる）では十月頃に鎌で茶を五〇センチくらいに切り、じゅうぶん乾燥させて年内に葉をもいで袋に詰めておく。これも陰干し番茶である。飲むには鍋で炒ってから葉罐に入れて沸騰させるといふ。

川中の露天温泉で全国に知られた三朝温泉郷を通過し、国道一七九号を津山市に向かう途中の道脇の畑で働いていた鳥取県東伯郡三朝町穴鴨のおばあさんによると、ここには昔からガケに茶の木があり春には新芽を摘んで村で揉む家があった。また十月に枝を五〇センチくらいに長さ刈り取り、縄で中央を編んで軒下に吊るしておき、正月前に押切で切

り大きな鍋で炒ってから保管しておく。なお一年分を一度に処理せず、枝に葉を付けたまま新聞紙にくるんで保管しておいて必要なときに炒る。飲む時には小さな茶袋に入れカンスに沸かした湯で煮だす。茶の木は今では耕地の基盤整備がすすんでみられなくなった。

穴鴨から南下し、人形峠の反対側にあたる岡山県苫田郡奥津町の安藤辰正さん（昭和十五年生まれ）は、定年退職後の仕事に番茶を作って近くの道の駅に出している。退職に備えて六、七年前から自分の畑一〇アールほどに茶の木を植え、茶産地として知られる中谷（苫田郡鏡野町中谷）の知り合いから番茶の製法を教えてもらって作り始めた。もともとこのあたりでは陰干し番茶を作っており、家の近くに数本ある茶の木の枝を切り、縄で連にして干した。乾燥したところで葉っぱをとり鍋で炒ってから大きなヤカンにパラパラ入れて囲炉裏で一日中炊いたものだった。

それに対して安藤さんの番茶の製法はさらに簡単である。十月頃に茶の木を茶刈機で刈り、馬草用の自動切断機で長さ三センチほどに切断する。これを自宅二階の居間に敷いた建設用の青いビニールシートの上に広げて放置するだけである。一週間で乾燥したらビニール袋に二〇〇グラムほどに小分けする。なかなか人気があつてすぐに売り切れるという。製造過程で一切火を使わず、しかも短期間陰干しするだけの単純な番茶である。実際飲んでみると、たしかにうす赤い色で茶の味がするが、口中に数時間も青臭い感じが残った。

美作番茶

国道を南下し津山市のさらに東、英田郡美作町（現美作市）吉のあたりの道端で農産物を即売していたおばあさんは、吉の北二キロほどの和田の人で、和田では春芽をつんで普通の茶を作っている。ここから十五キロ程東北方向に走ると冒頭に紹介した智頭線の宮本武蔵駅に出るからそこと同じ製法である。しかしそれは別に番茶は一度も摘まない茶を八月の暑いなかに鎌で一尺くらいに切つて束ね、そのまま炊く（煮る）。これを筵の上で干し、ジョロで煮汁をかけて乾燥させる。戦後しばらくまでやっていたが今は全くやらないとのことであった。これはよく知られた美作番茶の製法である。煮た茶葉にその煮汁をかけて乾燥させた茶は表面に艶がでて見た目がたいへん美しくなる。これを「ギンが効いた」という人がいる。

この美作番茶を今も生産しているのが同じ美作市海田（かいだ）である。ここは国道から離れた丘陵中の集落で茶山観光農園として栗拾いの観光客を集めている。村は大きく五つの集落に分かれているが、そのうち宮谷の道廣慧さんと有塚の福田豊子さんの家が生産者として知られており、テレビなどの取材もよく受けるということだった。製法は上記の和田と大差はない。なお、この美作番茶の詳細については、領主による茶の商品化政策との関連を中心に第五章において詳述する。

多様な製法の混在

兵庫県から鳥取、岡山にかけての狭い範囲においてもこれだけ多様な茶作りが行われている。なかでもきわめて原始的な茶利用の形態と思われる陰干し茶だが、かなりの広がりをもっていることが改めて判明した。陰干し茶は隣接の島根県にも多くの事例があり、ま

た四国にも点々と分布している。福井県勝山市河合においても十年ほど前までは作られていた。陰干し茶が、たとえば蒸して天日で乾燥させたような、やや複雑な工程をもった製茶法の退行した姿なのか、あるいは茶利用の初期形態のまま現存しているのかは今のところ判断できない。しかしまさに自家用の茶としてごく手軽に利用されていたという事実のもつ意義はきわめて大きい。とくに菓草との関係には注意したい。また乾燥させた後に煎じだすという単純な飲み方は、中世の狂言や「七十一番職人歌合」などに登場する「煎じもの」の正体である可能性をも示唆している。これは番茶の製法や飲用法を研究する上で重要なことである。

そしてもうひとつ注目すべきは、この陰干し番茶とまったく同じ季節に同じ方法でフジの葉を用いて茶に類するものが作られ飲まれていたという事実である。原料となるフジの植物学的な同定はしていないが、話し手の表現によれば紫の花をつけるいわゆる普通の藤であるともいう。茶の葉がこれらと全く同次元の植物として扱われているという事実は、初期の茶利用の姿を推察させるもので大きな意味がある（中国広西壮族自治区の三江のトン族の間ではフジの葉を乾燥させて茶と混ぜ、いわゆる油茶に使用している場合がある。三江の街頭では茶とフジの葉とを混ぜた形で計り売りをしているのを見た）。

このように、ある任意に設定した一定地域内に限っても多様な茶が作られている。具体的に列挙すれば、(1)商品としての蒸し製煎茶のほかに、(2)陰干し茶a（長期間野外で干すタイプ）、(3)陰干し茶b（短期間屋内で干すタイプ）、(4)蒸し製天日干し茶、(5)釜炒り・筵揉み後の陰干し茶、(6)半煮製の釜炒り後の陰干し茶、(7)煮製の天日干し茶など、まさに番茶の製法は多種多様なのである。こうした地域ごとの特徴は、かなり早い時期に各地の住民が茶を受け入れ、それぞれの地域に伝わってきたままの製法を伝承していることによると考えられる。さらにその上に立って、より合理的な製法に切り替えたり、嗜好に合わせて製法を改良してものであろう。

だが、そこに市場の要求が入ると急速に画一化が進んでしまう。現在、栽培面積・生産量ともに全国一の静岡県内にこのような番茶製法がほとんど伝承されていないことがその証拠である。茶の生産地として知られていないところこそ、庶民の茶文化を知る手掛かりがある。さらには茶ではなく、フジの葉を茶と同様に作るフジ茶もあった。このような茶ではない茶も、茶の利用開始の契機を考える上で重要な事例である。

第三節 番茶の分類

桑原次郎右衛門の分類

いわゆる番茶を全国にわたって分類し、比較検討した最初の研究者は桑原次郎右衛門である。桑原によると、「我が国の番茶の種類は是を詳細にあげると四、五十種もあるやうであるが、大別しても十五、六種になる」として、次のような種類を挙げている⑥。

- 1 釜熬番茶（支那茶系）
釜熬系統 九州 山茶を原料にした釜熬日干
鹿児島島の吉野茶
熊本県下の青柳茶
佐賀・長崎地方の嬉野製
- 2 蒸葉日干茶
伊予松山を中心に広島・山口・高知西部 釜熬日干・蒸葉日干
（伊予の白茶 煎茶を強火の焙炉で白くなるまで揉んだもの 今はない）
- 3 蒸葉番茶
- 4 発酵番茶
碓石茶 高知県長岡郡の東西豊永村、愛媛でも少々
馬糞茶 丹波篠山（高仙寺番茶）
- 5 手繰茶または室製番茶 泉州地方・福井・石川
- 6 玉露川柳 京都
- 7 簸出し番茶
- 8 ホーシ番茶 岐阜郡上番茶 加茂東西白川の陰干茶

このなかで3・6・7は、一般の製茶法と直結した製品である。3の蒸葉番茶は、現在の業界における番茶のことで下級品とほぼ同じである。川柳とは玉露用に栽培した茶葉をもとに作った上等の煎茶をいい、簸出し番茶の簸出しとは、製品を箕を用いて選り分けることをいい、その作業によって排出されたものも簸出しという。ホーシ番茶とは、製品を焙じたものである。したがって、この表の中では1・2・4・5が、番茶製法の基本ということになる。その最大の基準は、殺青を釜（鍋）で炒るか、甌を使って蒸すか、という点にあり、とくに釜炒りを支那茶系といっているのは、釜炒りという技術が中国渡来であることがはっきりしているからである。そして2・4・5は、基本的に蒸し製であり、現行煎茶の基本である焙炉乾燥をすることなく、天日による簡便な方法をとっている。4・5は、蒸しによる殺青の後に、室に入れてカビをつけたり、桶に漬け込んで嫌気発酵させるもので、いわゆる後発酵茶である。

桑原はさらにそれぞれを地域ごとの特色をもとにわけている。とくに3の釜炒りの場合は、使用する釜の設置方法が、汎用の竈に鉄釜を水平に置く「青柳製」か、製茶専用の竈を築いて作業しやすいように釜を手前に斜めに傾けておく「嬉野製」か、という差異があるが、嬉野製は製茶専用の竈で商品化を前提にしているものであり、国内に広く普及したのは自家用茶を簡単に作ることができる青柳製である。ただし、この呼称区分は九州以外ではほとんど使用されず、釜炒りといえば、普通は平釜を設置した、いわゆる青柳製をさす。

大石貞男の分類

いっぽう、大石貞男は、このような日用の茶の総括する語を「地方茶」と表現し、製法によって次のように分類している⑦。

- 1 陰干番茶 鳥取県鹿野地方
- 2 蒸葉日干茶 足助の寒茶（愛知県東加茂郡足助町）
岡山の美作番茶（作州番茶） 美作町・英田町・作東町
木沢番茶 徳島県那賀郡木沢村
- 3 煮製番茶 宮崎番茶 三河山間地の宮崎町
郡上茶
駿河の青茶（『駿国雑志』による）
- 4 釜炒日干番 九州一帯
- 5 かたまり茶 香川県三豊郡高瀬町二宮付近に昭和初期まで残存
煮る↓臼で搗く↓团子状のものをほぐして干す
- 6 後発酵茶 碓石茶 高知県長岡郡
阿波番茶
- 7 上山番茶 徳島県鮎喰川上流地帯 名西郡上山町地方（現在はほとんどない）
- 8 土佐木頭
- 9 高仙寺番茶（馬糞茶） 兵庫県多紀郡篠山町
- 10 ばたばた茶（黒茶・番茶）

大石の場合は、明確な基準を示しているわけではないが、製茶法の発展段階を踏まえての分類ではないかと推定される。すなわち1は茶葉をそのまま陰干するというもので、薬草の保存法に近い。2は蒸すもの、3は桑原の分類にはなかった殺青法で、煮る（湯通しする）もので、先に示した『農業全書』にも挙げられている。4が釜炒り。5は特殊な揉捻作業として臼で搗くというもの、6から10は、後発酵茶である。

番茶は自家用

桑原、大石とも、分類の基本は製法によっているが、形状や地名による呼称も混じっており、同一レベルで比較検討するにはふさわしくない。しかし、番茶といわれるもののおよその内容はこれで把握できる。近代にいたるまで全国各地でこれほど多様な茶が作られていたのである。これらの多くは自家用であったが、地方に小さい商圏を形成して地域の需要を賄っていた茶もある。

番茶という言葉は、茶が商品として普及していくなかで広く普及したと推定されるが、低品質な安価な茶という意味と、自家用を主目的にした評価などには関係ない茶をさす。しかし両者は本来的には同じものであった。なぜなら、茶が商品として評価されるとき、最初から販売を目的に念入りに作られた茶を指す場合が普通である。とくに商品としての煎茶を正統なものとするれば、自家用目的の茶はその埒外に置かれ、当然ながら商品価値が

低いとされてしまう。つまり、番茶は茶の高級化、商品化が進む中で一般化した呼称であるということが出来る。そして、そのことは同時に、番茶が庶民の日常の茶であることを逆に物語っているのである。

第四節 番茶と地方茶

地方茶

本論ではここまで一般庶民が日用としてきた自家用の茶のことを番茶とよんできた。番茶のイメージは瑞々しい新茶の対極に置かれている茶であって、一般には商品価値の低い茶というふうな受け取られている。しかし、番茶には商品としての評価がからむため、そうした評価にとらわれない地方ごとの特色ある茶という意味で「地方茶」という言葉を、これらの茶の総称として使うことがある。

大石は番茶の総括的な表現として「地方茶」という用語を既に使用していたが、地方茶という言葉を広めることになったのは、おそらく昭和五十年に刊行された橋本実編著の『地方茶の研究』^⑧であろう。この本では地方茶を「失われつつあるふるさとの茶」と定義し、四国各地の伝統的な茶生産についても報告している。まさに高度成長期のただなかにあつて、急速に伝統的な文化が消滅しようとしていた時代にきわめて意義のある仕事であつた。

しかし、地方という言葉は中央との対比で使用されることに注意したい。いちばんよい例は政治の世界であり、中央政府に対して、地方自治体がある。では茶における中央と地方とはどんな意味をもつのだろうか。具体的には、地方茶と対比されるべき中央茶なるものが存在するはずである。もちろん抹茶には本茶・非茶という区分があつたし、宇治の茶がその正当性を主張した時代もあつた。前述の地方茶という場合は日本緑茶の正統ともいえる蒸し製煎茶以外の、各地で伝統的製法によって作られてきた茶をさすとみられる。しかし抹茶でいえば、それは茶樹の系譜であつたり、幕府によって保護されたという意味での中央の茶であるし、蒸し製煎茶でいえば、産地というよりも静岡という全国市場を經由したものをさすと考えざるをえない。ということは、地方茶というかぎり、対比すべき中央の概念が時代によって変動しており、日本の茶の歴史を通じて一貫した枠組をこの言葉の上に設定することは不可能となる。したがって、地方という不安定な言葉ではなく、時代による差異、製法や消費地、味わいなどによって左右されない概念として独自の言葉を当てるのが妥当ではないだろうか。

その意味では、同じような問題意識をもった橋本素子は、番茶は下級茶と混用される懸念があるとして、地域茶という言葉を提案している^⑨。しかし、たとえば近世の抹茶（碾茶）も覆下の栽培技術の特権的に保持すると主張する宇治以外では生産されなかつたから、やはり地域茶になってしまう。この語の矛盾は、碾茶、煎茶が製法（飲用法を含む）によって区分される茶であるのに対し、地域茶という言葉は空間的な区分である。両者は異なる分

類基準による表現であるために矛盾が生じてしまうのである。

谷阪智佳子も上記のような観点から番茶を避け、自家用茶という呼称を提言している^⑩。しかし、これも用途による呼称であり、番茶が周辺に販売されていたことを考えると適切な表現ではない。つまり同じものが個人用として作られ、別な人間により商品として販売されているのである。

なお、山田新一はいわゆる正史に記載された茶に対し、それと並立する庶民の茶の流れを「柚の茶」という呼称で位置づけている^⑪。柚とは具体的には木地師などに代表される山住みの人々のことで、茶の始まりが山茶にあったことからいえば、当たらずぬわけではない。しかし木地師の多くは漂泊民であるのに、茶は焼畑を含む農耕と密着していることを考えれば、あまりにも漠然とした設定であるといわざるを得ない。

番茶を示す様々な呼称

番茶、地方茶というような包括的な用語の検討をしてきたが、いわゆる番茶をさす語はそれを作っている地方ごとに多様である。

〔摘採時期〕晩茶・寒茶・秋冬番 いずれも新茶以外の、いわば季節外れに作られる茶であることを示す。徳島県の阿波番茶は、地場産品としてアピール目的もあり、晩という文字を使用している。

〔茶樹の生えている状態〕クネツチャ・キシチャ・ドテチャ・ガケチャ

クネは境界のことである。農書において畑の境に植栽すれば境界も明らかであり、かつ日用の茶だけでなく場合によっては収入にもなるとしている。とくに関東地域に多い表現である。キシ、ドテはいずれも畑などにつながる斜面のことで、根をしっかりと張る茶樹は土止めをかねて斜面に植えることが多かった。いずれも正規の茶園ではなく、身近に生えている茶を正規の茶園と比較して、何と呼ぶかという点からつけられた呼称である。

〔茶樹の芽生えの契機〕ネズミツチャ・ヤマチャ・ヤボチャ

石垣の間などから自然と生えだした茶は、ネズミが種を引いていったためという解釈である。ネズミは実際に茶の種をたべる。「鼠茶」という呼称は、静岡市郊外の茶産地である南蘆科地区『南蘆科村史』でも確かめられる。「早くヨリ鼠茶ト唱エテ自然生ノ茶樹ヨリ極メテ粗放ナル製茶ヲナシテ自家用ニ供シタリシガ、安政年度製茶の業起ルニ及ビ人々争フテ茶園ヲ拓キ近年増殖シテ今日ノ盛況ヲ見ルニ至レリ。製茶機ノ使用ハ明治三十年頃ヨリナリ」。ここに出てくる鼠茶とは、鼠が引いていった種子が発芽して生長した茶の木のことである。畑や屋敷回りの石垣の隙間に茶の木が生えている光景がよく見られる。これはわざと植えたものではなく、まさに鼠が引いていった種子から発したものだとされる。天竜川上流の浜松市天竜区水窪町の高地集落である針間野では、茶の種子は春先に蒔くのが普通なのでそれまでは種子を人間が踏む所に川原から持ってきた砂と一緒に埋めておいて冬を越させる。鼠は茶の種を好み、油断すると引いてしまうので、砂を多く入れておけば鼠よけになる。また穴を掘るにはとくに固い土を選べば鼠にやられにくいともいう。また念を入れて鼠除けに杉の葉を種子の上に置くこともあった。それほど、鼠は茶種が好

きだったということだろう。こうしたことが背景にあつて、人手によらない茶樹の総称としてネズミツチャなる呼称が生まれた。

ヤマチャは植林を伐採したあとに生え出る自然性の茶のこと。ヤボは焼畑のことで、これも伐採地に自然に芽を出す茶をさした。

〈自家用茶園の茶〉山茶 中世史料にでる山茶は、宇治などの由緒ある茶園で作られたものではなく、地方の寺院が独自に製茶したものをさした。山茶と称する理由は、周辺の山で栽培されたという意味もあるが、寺院の山号のように、必ずしも地形的な山中と言う意味ではなく、境内で作られた茶という意味に解すべきであろう。当然ながら、由緒も製茶法も都の茶には及ぶべくもないため、自家製茶ないし地方で作られた茶のことを山茶と呼んだのである。

〈低品質〉ガンタレチャ 宮崎県で低品質の自家製茶をいう。

〈茶葉の形状〉オオバツチャ・シバチャ 芝茶は青い葉っぱの意味である柴とよく似た形状に由来する。実物と文献資料の内容が一致し、しかも歴史的に確認できるもつとも古い表現である。これについては第二章で詳述する。

番茶の定義

したがって、碾茶、煎茶及びそれ以外の多様な粗放茶の総称として番茶を用いれば、製法に着目するという意味で、同一基準による分類となる。現在の安価な下級茶と混同される恐れがあるという批判は当然ではあるが、そのような評価の淵源はまさに製法上の差異にあるわけであるから、番茶こそ庶民の日常の茶を表現するのにもつともふさわしい用語である。なによりも製法や形状に関係なく、地名を冠して何々の番茶といえ、すべての粗放な茶を包含できる。

番茶は冒頭に示したような起源をもった実態を伴った語であること、またこの範疇に属する茶についての先駆的研究が、桑原次郎右衛門の番茶論であったことを考えれば、あえて新規の用語を使わずに、番茶を用いるのが妥当であると考える。

以上を総合して筆者は、番茶を次のように定義し、以後の本書における番茶は、すべてこの定義によるものとする。すなわち、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」である。なお、この概念を用いることで、アジアの諸民族が自家用で作っている様々な茶についても、相互に同レベルでの比較が可能になるはずである。たとえば中国茶の場合、産地や形状を冠した無数の茶が存在するだけでなく、それぞれに味わいや価格などの評価が付随しているため、客観的な比較はむずかしい。しかし、そのような茶を生み出すことになる地域の伝統的な茶については、すべて番茶という範疇で考察が可能になるであろう。

〈註〉

①農文協『茶大百科Ⅰ』二〇〇八年、六三頁。本書は茶に関する全分野の研究者や生産者が編集

時点における最新の成果と情報を集約したものである。

②『金沢文庫古文書』第六輯、四七三五 氏名未詳書状（「随自意抄」第七紙背）、一三三三頁。
□は原文のまま。なお、「随自意抄」は湛齋が康永元年（一三四二）にまとめたもので、それを
書写した紙背文書であるからこの内容は一三〇〇年代後半以降ということになろう。（■はフォ
ントがないためやむを得ず注釈つきとした）。

③土井忠生ほか編訳『邦訳日葡辞書』岩波書店、一九八〇年

④ジヨアン・ロドリゲス『日本教会史・上』大航海時代叢書Ⅸ、岩波書店、一九六七年、五八
五頁

⑤「農事遺書」『日本農書全集五』所収、農文協、一九七八年、一六三頁

⑥桑原次郎右衛門「嗜好から見た全国の番茶」『茶業界』昭和三年一月号

⑦大石貞男『日本茶業発達史』農文協、二六頁

⑧橋本実編『地方茶の研究』愛知県郷土資料研究会、一九七五年

⑨橋本素子「中世茶園について」『年報中世史研究』第三一号 二〇〇六年

⑩谷阪智佳子『自家用茶の民俗』大河書房、二〇〇四年

⑪山田新一『日本喫茶世界の成立』ラ・テール出版局、一九九八年

第二章 番茶の製法とその発展過程

日本各地には、まさに地域ごとに異なる製法とその結果としてさまざまな形状の番茶が数多く伝承されている。本章では、それらを具体的に提示することを通じて、日本における製茶技術を発展段階に応じて分類する。最初に筆者の考えを次頁の表1において示した。単純なものから複雑なものへとという発達過程に、中国から渡来した揉捻を伴う釜炒り製茶法が加わることで、番茶製法は多様となっていたが、茶産地として発展したところ以外では、地域ごとに受容した段階における製法が今日まで伝承されてきた例も少なくなかったと推定される。逆にいえば、現在に残る番茶製法を比較検討することによって、日本における製茶技術の編年が可能であると考えられる。

まず殺青方法によって大きく分ければ、摘採した茶葉に何の加工もほどこさない段階、次に生葉を天日で乾燥させる段階、これに蒸しによる殺青が加わり、この上にたって新芽を素材にして乾燥に焙炉を用いることで最高度に発展したのが抹茶のもとになる碾茶である。いっぽう、中世末期に中国から釜炒り製法とそれに伴う揉捻という工程（揉む）が渡来し、急速に全国に拡大して自家用の釜炒り茶としてもっとも一般的な製法となる。だが、製茶の過程で使用する道具や詳細な手順は地域により千差万別である。そして江戸時代中期になると、従来の蒸し製に揉捻という工程が加えられ、かつ碾茶のように新芽を使用して焙炉の上で乾燥させながら揉み上げるという現在の意味での煎茶製法が生み出される。この新製法による茶は、従来の番茶のように煮出すことは不要で、急須を用いて出すことができた。さらに碾茶のための茶園から摘採した最高の新芽を用いた玉露製法が近世末に誕生する。ただし、碾茶、現行の煎茶、玉露は最初から商品として生産されるものであるから、番茶を対象とする本論では必要に応じて言及するにとどめる。

第一節 現行の蒸し製煎茶（日本緑茶）製法

日本緑茶の基本

現在商品としてひろく出回っているのは「蒸し製煎茶」であるが、かつては同じく煎茶と書かれた茶は「煎じ茶」と訓じていた。これはまさに番茶の飲用法を示すものであったが、急須を用いて「淹れる」茶になっても煎茶という文字が使用されている。日本の煎茶の生産量は二〇一一年の場合、国内緑茶生産量の六五パーセントを占めるが、蒸して揉み、乾燥させるという製法だけを見れば、茶業界の分類による番茶も加わっているため、釜炒り茶と碾茶を除く蒸し製茶の総量は、推定で九五パーセントほどになる。つまり、日本茶

表1 製茶法による茶の類型

呼称	焼き茶	陰干し茶	蒸し製 非揉捻茶	碾茶	釜炒り茶	蒸し製 揉捻茶	蒸し製 煎茶
焙炉使用				○			○
揉捻					○	○	○
炒る					○		
蒸す			○	○		○	○
天日乾燥		○	○		○	○	
焼く	○						



陰干しするため、生の葉を束ねる
(福井県勝山市河合)

すなわち蒸し製の緑茶、といって過言ではない。この蒸して、揉んで、乾燥させるという製法が商品生産技術として完成されたのは、宇治田原の永谷宗円（三之丞）によるとされる。その過程についても第五章で述べるので、ここでは現在の蒸し製煎茶の製法を構成する要素を確認するにとどめる。

本章で煎茶という場合は注記なき限り現在の蒸し製煎茶をさすこととする。なお現在の煎茶生産は機械化されているが、その基本はすべて手揉みの時代に培われた技術であり①、さらにその淵源はすべて番茶製法に帰する。

手揉み茶の技法は、幕末期においては山城国の宇治や、近江国の朝宮、伊勢国の水沢など、鈴鹿山系周辺の茶産地が進んでいたが、やがて茶業界をリードすることになる静岡県ではこれら先進地から指導者を招いて、技術の習得につとめた。そして開国後、茶が重要輸出品となるに及び静岡県が次第に生産量を伸ばし、製茶技術においても全国をリードするようになった。輸出港であった横浜との距離が近かったこと、開国直前の流通構造の変化、旧幕臣による牧之原開墾に代表される茶園の増殖などがその背景にある②。そして何よりも静岡で完成された手揉み技術が明治末に全国標準となり、静岡製法の名で全国に普及するまでになる。ここではその手揉み茶製造の手順を次に簡単にまとめておく。なお、この手揉み技術の発展過程は、番茶製法を否定していくことを意味していた。煎茶の製造工程などは第五章において詳述するが略述すると次のとおりである。

(1)蒸し (2)下揉み（葉振り↓葉形付け↓回転揉み↓玉解き）この段階は水分をたっぷり含んでいる蒸した茶葉を、焙炉の上で圧力をかけながら揉んでいく作業である。(3)中上げ いったん焙炉から下ろして塊になっている茶葉をほぐし、その間に焙炉の補修を行う。(4)仕上げ揉み（揉み切り↓転練揉み↓こくり）。あらためて焙炉に戻した茶葉の乾燥度を高めつつ、両手に茶葉を手挟むかたちで揉みながら形を整える。最終段階のコクリでは、茶葉を十分より合わせて艶を出す。このあと、隠居焙炉と称する温めの焙炉に広げて乾燥度

を高める。この段階を荒茶と称し、実際に販売する場合は、産地や生産時期によって特徴のある荒茶を組み合わせて、価格相当の商品にする。このブレンド作業を「合する」といい長年の経験が必要な茶商の技である。

以下、日本各地に伝承されてきた番茶の実態を明らかにしていくが、その内容はじつに多様であり、本章冒頭に紹介したように村落ごとに異なっているといっても過言ではない。しかし、現在の多様な製茶法はおそらくはある時代の経過の中で開発され、伝播していったものであるから、製茶法を構成している基本的な技術をもとに発展段階を編年することも可能である。

第二節 番茶製法の発展過程

1 製茶の前段階―即時的な利用法

生葉を煮だす

意識的な栽培ではなく、山中に自生している（または放棄された旧茶畑の）茶を飲む場合のもっとも簡便な方法であるが、その前段階に位置づけられるのは、生葉を直接煮出すことである。

長野県下伊那郡上村の、高地集落として名高い大野に住む胡桃沢秀好さん（大正四年生）は、山で茶の枝を折って生のまま葉罐に入れて煮出すと、蜜柑のような色が出て、割合うまいものだと言っている。また群馬県の甘楽郡甘楽町秋畑では、畑仕事の合間に畑の隅に生えている茶の葉をむしり、生葉をそのまま噛むこともあったという。口中に微かに甘味が残り、目が覚めるということであるが今は行われていない③。伊勢湾に浮かぶ三重県鳥羽市答志島では畑の脇にわずかに茶の木があり、近くで働いていた年輩の女性に使い方を尋ねたら、その生葉を摘んでそのままヤカンで煮出すということだった。

生葉を直接煮出すという方法は、現在のベトナムで見られる。例えばハノイの市場の一角にはちょうど生花を売るように茶の枝の束が並べられ、購入した人は自宅ですべて煮出すのである。松下智によれば、現在のベトナム族の喫茶法には、(1)シェー・チェオイ生葉を簡単に手で揉んでポットに入れ、そこへ熱い湯を注いで一〜二分おいて飲む、(2)シェー・マン茶の生葉を炒って簡単に仕上げたもの、(3)シェー・ハット炒って丁寧に仕上げたもの、という三種類があるというが、(2)(3)が一般的で、デミタスのようなこぶりの筒型の茶碗に非常に濃くだした渋い茶が好まれるという④。しかし昭和十一年（一九三六）に台湾総督府が仏領印度支那の茶事情を踏査した報告では、「従来緑茶ヲ購入シ得ザル一般土人ノ多クハ生葉煎汁ヲ飲用スル習慣アリ」⑤とされ、華僑の進出などによって緑茶飲用の習慣が普及してはいるが、本来の住民の間では生葉を煮出す方法が一般的であった様子が判明する。

焼き茶

直火で直接あぶり、煮出す方法は、土地によっては焼き茶と呼ばれている。山で仕事をしていたり弁当を使ったり、一休みする時にお茶の葉がない場合、付近に生えている茶の木の枝を折り取り、焚き火であぶって焦がしてから薬罐に入れて煮出すというもとも手軽な飲み方である。これは茶の木が自生している場所ならどこでも聞かれる話で、静岡県の例でも、天城山北麓の田方郡中伊豆町の筏場新田や、愛鷹山南麓の沼津市根古屋、あるいは古くから茶の商品生産の盛んな安倍川・大井川・天竜川の流域の山間部でも普遍的な方法である。なお、こうした場合、飲む前に少しを地面に注いで山の神様にあげるといふ儀礼も広く見られる。この最も単純な製法あるいは飲み方の呼称は、静岡県浜松市に合併された旧湖西市入出の外山芳松さん（明治四十一年生）によると、「ヤキ茶」といった。ここでは茶樹を茶畑として栽培することはなく、土手などに植えてある程度の茶を土手茶と称しており、この土手茶を折り取り、生葉を枝につけたまま火で炙り、焦がした葉を煮だすものであった。この方法は中国や東南アジアで茶樹が自生する場所では広く行われたもので、雲南省南方のタイ族やワ族の間では五〜六枚の葉のついた茶の新梢を採り、直接火で黄変するまであぶり、それを煮て飲む茶を「焼茶」という。やや青臭い匂いのする、しぶ味のある茶であるとされる^⑥。

さて、静岡県浜松市北区の引佐町谷沢では、このように山中で即席に作る茶を「ホージ茶」と呼んでいる。だが、このように不時に必要になった時にだけこの方法を用いるかといえれば、必ずしもそうではない。

峠を越すと長野県という静岡県の西北端、浜松市水窪町針間野という標高八〇〇メートルに位置する高地集落に住む田中為三さん（明治四十四年生）が、自分よりずっと年長のおばあさんを近くの大嵐に訪ねた時、このおばあさんが茶の小枝をとってきては、そのまま囲炉裏に差し、火にあぶった葉を薬罐に入れて煮出し、飲ませてくれようとしたという話をしてくれた。この人はいつも自分の飲む分をこのようにして作り、美味いと言っていたという。同地の女性の説明によれば、茶の葉を炙って飲むのは、家が貧しいからという経済的な理由からとしているが、古くはごく当たり前の飲み方だったと思われる。

もうひとつ例をあげると浜松市引佐町神宮寺に育った杉山光雄さん（明治三十六年生まれ）によると、お茶は家の裏のボタに自然のまま生えるにまかせてあったが、時には缺を入れる程度の手入れをすることもあった。日常飲む茶は、この枝を折ってきて火に炙り、そのまま薬罐に突っ込んで煮出したものを用いた。朝晩こんな調子で、作りだめをしておくこともなかったという。大正初期までのことであった。静岡市日向でも、とくに番茶というような呼称はないが、季節に関係なく、必要に応じて葉を摘んでは炎のたいたない消炭などで炙っては煮出して飲んだという。愛知県設楽郡設楽町田峰では、山中で折り採った枝を火に炙り、薬罐などで煮出すお茶を「シバ茶」といっている（シバ茶を後述の日干番茶の意味で使用する例も多い）。

2 陰干し茶—薬草的な利用法

自然乾燥

茶葉を加工することなく、単に陰干しをするだけという、保存可能な茶としては最も原始的な製茶法である。その茶を伝承していた福井県勝山市河合（こうご）は福井県の西端にある。加賀白山や飛驒の白鳥にも近い標高三〇〇メートルのこの村は、勝山方面から白山の白峰村へ通じる道沿いに位置する。かつて九尺道と呼ばれたその道を牛首の方まで馬車を通ったものだったという。米は自給できる程度には収穫できるが、冬場の雪のせいもあって、三十数軒あった家も今は一七軒に減っている。ちょうど東側にそびえる取立山（一三〇〇メートル）に雪が降り、やがて反対側の笠岩が白くなると、次はこの河合にも雪が来て、年内には根雪となる。

斎藤はるさん（大正十年生まれ）は、稲の刈り入れなど、雪の前の仕事がすべて終わった天気の良い日、番茶を作ることにしている。田んぼのクロに生えている茶の枝を鎌で切り取り、大きな束にして家に持ち帰ると、シュリーと称して、枝にからまっている蔓草などをはらい、葉のついたまま長さ三〇センチほどに切り揃えてコタバ（小束）をつくる。ここまでが午前中の仕事で、その晩、小束の中央を藁でくくりながら七つを一連として編みあげる。そして、翌日、二階の軒下のよく陽のあたる場所に竿を渡してこれらを吊るす。そして翌年の一月半ば、雪があがった天気の良い日に、カラカラに乾いた茶をおろす。押切で長さ三センチほどに裁断し、あらかじめ同じような大きさに切っておいたネブチャ（カラケツメイ）と混ぜ、鍋に入れてよく焙じる。これで番茶の出来上がりとなる。飲む時には、晒で作った茶袋に一つかみ入れ、薬罐で煮出せばよい。香ばしい香りとサラッとした味わいのお茶が飲める。一九九四年に現地調査をしたときには、十一月八日に茶を刈り、一三連を軒下に吊るした。これだけあれば、一年間もつという。もともとは、ネブチャを混ぜることはなかったようで、すぐ隣の木根橋という集落でも、この時点から三〇年ほど前までは、茶の枝だけを材料にして同じ方法で番茶を作っていた。今でもこんな昔風のお茶を作っているのは、近辺では斎藤さんの家だけになつてしまったらしい（三九頁写真）。

このような番茶は、鳥取県気高郡鹿野町でも、ほとんど同じ方法で作っており、さらに西に行った島根県仁多郡横田町大呂にも、同様な番茶がある。大呂は冬には積雪を見る山間農村である。宮田静子さん（大正元年生まれ）が近年まで作っていた番茶の製法は、十月末から十一月初め、茶の木に花がついた頃に鎌で一五センチほどに枝を刈り取り、中央を縄で縛って簾状にして軒下に長く吊るして陰干しにする。そのあと、押切で長さ四、五センチに細かく切つて袋やカマスに入れて長屋の二階に保存しておき、使う時に鍋で炒るという。同県の安来市大塚でも同様に作っていたという話を聞いた。出雲地方では、こうして作った番茶を煮出して、ポテポテ茶という独特な飲み方をする。

四国の山間部、香川県仲多度郡琴南町下福家竹地弘さん（大正十一年生まれ）によると、ここでもいわゆる釜炒り茶を作っていたが、三番茶を摘んだあと、それとは別に茶の花と

茶葉とを一緒に摘み取り、そのまま一ヵ月ほど陰干しにし、これを煮出して利用していたのである。このお茶も煮出し、ポテ茶といって茶筥で泡をたて、その泡の上に麦焦がしを載せて食べる。

このように茶葉に何の手も加えずにそのまま乾燥させてから利用するという方法は、地域的にいうと北陸から、本章冒頭に紹介した山陰地方の山間地域を中心に点々と残っている。四国や九州の山間地にも見られる。茶のもっとも原始的な利用法である。茶を乾燥のうえに保存しておき、必要に応じて煎じ出す、というのは薬草の利用法そのものである。さきの河合の隣村で、軒下に大根の葉をたくさん吊るしてある家があった。乾燥させてから風呂に入れると体によい、というのである。熱処理を加えないまま乾燥させるという茶は、文字通りの煎じ薬の一種として利用され始めた初期の姿を留めるものではないかと思われる。

食べる茶と直結

そして、さらに重要なことは、この茶は煮出して「飲む」だけでなく、その汁を利用して何かを「食べる」という点にも、九州を除いては共通するものがあることである。後に詳しく触れるが、麦焦がしを茶のだし汁でかく方法や、ポテポテ茶とかポテ茶などと呼ばれる、番茶を利用した穀物の食べ方がそれである。茶と食べ物との深い関係が、こうした素朴な茶において顕著に見られるという点に、注目しておきたい。

さきの焼き茶という素朴な茶葉利用法と、日干し茶との違いは、即席で利用するか、保存して随時利用するかという違いである。ともに、茶利用のスタート地点といえよう。なお、現在は猿島茶の産地として知られる茨城県坂東市生子（おいご）の野村義男（大正十四年生まれ）さんが物心ついた時期には、まだ昔ながらの製茶法が残っていたという。このあたりは冬の季節風が強く、土ほこりで畑が埋まってしまうので防風林として茶を植えた。普段は適当にそれらの茶を折ってきて囲炉裏のハタに半日も立てておき、その葉を揉んでやかんに入れて煮出して飲んでいたという。これも陰干し茶の一種であるが、この地域の茶樹は近世になって植えられたものであることを考えると、知識としてもっていた製茶の基本を手軽に応用したもので、個人的な工夫であったと解釈すべきであろう。

3 蒸し製日干し番茶——商品化の始まり

蒸しによる殺青

陰干し茶は、茶葉に対する加工を一切せずにそのまま保存して随時煮出すという単純な製法であった。茶の生葉は摘採と同時に発酵（酸化）を始めるため陰干しにすることはある程度の発酵が行われるということであり、茶そのものも自然の香りや味わいを保つことは難しい。そこで茶葉を熱処理することで発酵をとめ、茶の本来の味を残すとともに保存にも適した方法が開発された。これが蒸すという作業である。用具には甌が必要となるが、甌は調理用具としては古い歴史をもっている。

製茶に使用する道具の面からも蒸しの技術は古いといえることができる。食物を蒸して食べるという方法はもともと単純な方法である。肉やイモをバナナの葉で包み、地面に埋めてその上で火をたけば蒸し焼きができる。道具すら不要なのである。道具を用いるにしても、湯を沸かす鍋は土器の壺でじゅうぶんである。それに載せる甑（こしき）は木をくりぬいた筒の底に穴をあけた板をあて、下から蒸気を吹き上げさせればよいし、竹や固い樹皮を編んでも作ることができる。もちろん、土器でつくることも可能であり、『万葉集』の「貧窮問答歌（八九二）」にも、貧家の状況を示す表現に、竈には煙が立たず、甑にはクモの巣が張っているとあり、その形態は奈良時代の住居跡からの出土品に見られる。米の調理法も、もともと蒸して食べるのが古い方法であり、由緒ある神社の神饌に米を蒸したオコワが必ず登場するのはその証拠である。その意味で、蒸すという技術そのものは、古くから調理に採用されてきたものであるから、炒るお茶よりも、蒸すあるいは煮るお茶の方が歴史的にははるかに遡ることができる。

足助の寒茶

蒸し製で、かつ揉むことをしないまま乾燥させるという製法は、実質的な製茶の始まり、といってよいのではないか。このタイプの典型を愛知県旧足助町の寒茶にみてみよう。愛知県加茂郡足助町（現豊田市）は、香嵐溪という紅葉の名所で、そこに三州足助屋敷という観光施設があり、園内の茶店を出してくれるのが、この土地独特の「寒茶」である。同町東大見の大山鐘一さん（明治三十六年生）によると、「番茶はうで（茹でる）か蒸すかどっちかだが、わしらはうでで作った」と語っている。山に自生している茶、これをヤマ茶というが、株が古いのを下から切って、葉の付いているところを、煮え湯に入れ、赤く色が変わってきて、ふくれば（振るうと）落ちるようになるまで茹でる。これを太陽のもとで直接干してカリカリになるまで乾燥させる。乾燥中、風に飛ばされないように笹竹の葉を落としたものの上にかぶせておく。近年は椎茸の乾燥機に入れて乾燥させる人もあった。飲む時は、葉罐の中にひとつかみいれて熱湯を注げばよい。五月の新芽で作ったお茶は、客が来た時に出すもので、貧乏人は普段は番茶をガブガブ飲む。普通のお茶は薬と一緒に飲んではいけないと言われていたが、番茶は薬と一緒に飲んでもよい。

また、同町山ヶ谷の村瀬ろくさん（明治三四年生まれ）も、大山さんと同様に寒に根元近くから刈り取った茶の枝を桶かブリキ缶に詰めて蒸し、天日にはあてずに屋内に敷物をしいた上に広げて乾燥させた。天日にあてると臭くなるし、火にかけたりすると黒くなってしまうからだという。筆者の現地調査では、寒茶という呼称は聞けず、一般に番茶と呼んでいた。なお村瀬さんは、もう番茶を作らなくなったのは、手間がかかるというのが最大の理由だという。

岡山県川上郡平川村では旧暦四月か八月に番茶を作るが、このほかに寒茶と称して冬の寒に作る家もあり、寒茶は薬になるといっていた⑦。寒茶という名称と製造時期、そして製法もほとんど同じ茶が四国にもある。徳島県那賀郡木沢村出羽や、その近くの上那賀町長安である。出羽では、十二月に入ってから山中のヤマチャの葉を丸坊主になるくらい全

部摘み取り、釜でゆでて日に干すという。広島県神石郡油木町では、新芽で釜炒り茶も作るが、土用と寒に「しば茶」を作る。これは葉にもなるといい、茶の木を根こそぎ切つて葉をこぎ落とし、花も小さい軸もいっしょにして乾燥させる⑧。

寒に作るのは茶の養分が葉に濃縮されているため味のよい茶ができるとされているが、他方では「寒」にかかわる民俗信仰と関わりがあるのではなからうか。一般に寒の水は腐らないとか、寒水を徳利にいれて屋内の梁に載せておくと火事に遭わないという信仰がある。また寒の餅を保存しておき、あられにして随時食べるといふ習慣も広い。この足助地方にも同様な伝承があることから、寒のお茶がとくに体によいというふうには理由付けられたのではないかと考えられる。

葉がすっかり硬くなり、しかも新芽の香りもないこの時期に作るというのは、現代の茶業界では考えられない。このことは、大石貞男がいうように、茶が元来は時期を問わずに利用されていたことを示しているのではないかと考えられる⑨。その意味でも、最初に紹介した日干しの番茶や焼き茶に続いて古い時期の製茶方法を今に伝えるものである。松下智も、「茶摘み、製茶が大寒に行なわれるということは、現在の日本では、全く常識外」で、「日本茶の伝来と製茶技術をみると、蒸して造る方法が始めから導入されているわけで、日本茶としての特異性もそこにあり、日本茶製造の主流をなしているからである。しかも、中国唐代に於ける茶の造り方もその主流は、蒸し製であり、冬の製造を是認しているわけである」としたうえで、この製法が「かつては、矢作川流域巴、川神越川など古くから定着していたものが、年代とともに消滅したことも推測され、この地方に古くから定着した稲作農耕民の伝えた製茶技術ではないかとも考えられる」と述べている。つまり、製茶技術のきわめて古い形がこの足助の寒茶にみられるとしている⑩。

柴茶

室町時代の史料に柴茶が登場する。大乗院が奈良で商売する茶商人に「柴茶入公事」といういわば営業税をかけており、永正一〇年（一五一三）にはこの徴収権をめぐる争いが起こっている。橋本素子は「高山寺文書」にある「下品柴茶風情之物」と言う文言を引き、「農村内の百姓屋の前栽や一般零細茶園で栽培されその庭先などで製茶された茶などがこれ（筆者注 柴茶）にあたるのではなからうか」としている⑪。柴とは柴刈の柴と同義で、薪などに使用する木枝のことをさすから、それについている枯葉のような形状の下級茶を意味する。この語は近代にいたるまで下級茶の呼称として使用されており、奥三河で作られた柴茶がタテに詰められて信州へ大量に送りだされていた。

シバ茶を近年まで使用して桶茶（振り茶のことで、第二部第二章で詳述する）を飲んでいたことが『民具問答集』に見える⑫。それによると昭和九年の記録による愛知県におけるシバ茶と寒の茶についてこんな記述が見られる。

『シバ茶』は茶の木、古株に属するものを土際から刈取り翌春そこから芽を出、それが成長して尺程にもなりたるものの茶の葉を摘みとり蒸して天日に干しカリカリとなりたる

ものを鍋に入れ焚火にていりたるものに御座候。又寒の中に古木の茶葉を摘み取り其儘氷らしたるものをいって用ふる等、或は樹枝に付きたる儘を遠火にあてて乾かしたる等致したるが『シバ茶』に候

報告者の窪田五郎は愛知県北設楽郡田口町の住人である。このあたりは、多様な製茶法や振茶などが伝承されていた、いわば茶に関する民俗の宝庫でもあった。

柴茶の飲用法は熱湯で煮出すだけでよい。民俗芸能の詞章にも柴(芝)茶が見える。静岡県島田市初倉地区の「お仙女踊り」では「初倉の橋のふもとでおせん女が茶を煮る、橋のふもとでおせん女が茶を煮りや芝茶も濃く出る」¹³⁾。

静岡県湖西市の旧新居町中之郷の長田弥一郎さん(明治四十一年生)によると、当地では商品としての茶は栽培していないが、自家用の茶を作るために、畑や土手の一角に茶の木がある。春芽(新芽)が出て、ミがいつてから(葉が硬くなってきてから)、手でこくしたがって、その時期は五月末から六月にかけての頃で、年に一回だけ作る。すでに硬くなった葉をすっこいて、それを蒸してから、むしろの上に拡げ、日向で干した。これを、南京袋に入れて、二階にあげておけば、何年でもシメリがこないで保存出来る。この茶を「シバ茶」という。使う時は焙烙で煎って、チャップクロ(茶袋)に一杯つめて、茶釜に入れて煮ておき、飲みたい時、柄杓で汲み出す。色は、真赤になる。シバ茶は、戦時中にはもう作っていなかったから、多分、昭和十年代の始め頃にやめたことなるう。また、シバ茶を使って、いわゆる茶飯を作った。茶釜で煮出したシバ茶の赤い汁を使って御飯を炊く。少々塩味をつける。「普通の煎茶で作ると苦くて食べられないが、これはうまいだね」と、長田さんは語っている。

シバ茶という表現は浜名湖周辺で一般的で、湖西市入出でシバ茶とは、マンパチ(蒸籠)でうむした(蒸した)葉を干したものをさし、場合によっては、蒸してから焙烙で煎り、揉まないまま干しておいたものを袋に入れて保存しておく、飲む時は適当につかんで湯に入れたという。これは昔ながらの製法であるというが、もともとシバ茶が粗製の番茶であるところから、煎ったものについても流用された表現であるとみてよいだろう。青い葉をつけた枝をシバといい、峠を越す時などにそれを地蔵に手向けることを、シバオリなどと称する。あたりに生えている雑木の葉といった感じで、栽培しているという意識のない茶の木を用いるところに、シバ茶の語源があると思われる。茶葉を保存しておいて適宜利用するための工夫が、蒸して発酵を止め、乾燥させることであり、必要に応じてそのまま煮出すか、焙烙などで軽く炒ることでより味わいを深めるという、茶が商品としての可能性持つことになるもつとも初期の形態であるとみることが出来る。

こうした簡単な製法の番茶の飲み方は、茶袋に茶葉を入れて煮出すというのが一般的である。シバ茶という言い方は、碾茶の産地として知られる愛知県西尾市でも以前には使われていたという。また、愛知県の北設楽郡でその運搬用の包装の形態にちなんで「タテ茶」と称しているのも、この分類に入る(後述)。岡山県でも寒に作る茶をシバチャと呼んでい

たことは先に示した。
煎じ物

日本の庶民の日常生活の中で、茶がいつから利用され始めたのかを語る資料は、ほとんどない。その中で、能の合間に演じられる狂言にお茶が登場することは、この時代には茶が飲まれていたことを示しており、貴重な記録である。現在までに粗筋や台本が伝わっている演目は二六〇曲ほどというが⑭、その中にしばしば「茶」が登場するのは、はやりの風俗のひとつだったからだろう。しかも興味深いことは、二種類の茶が存在していることである。これは第一章でふれたポルトガル人の記録とも符合する。

ひとつは、「今日は山ひとつ彼方に各々立ち寄り、茶の会がある（止動方覚）」、「今日はさる方へ茶の湯に参る（飛越新発意）」などと出てくる、現在の茶の湯そのものである。ここでは当然、高級な抹茶が用いられていた。たとば、「茶壺」という演目では、主人公に相当する壺主が主人の言い付けで購入した茶を詰めた茶壺を連尺（背負い用の紐）につけて帰る途中、つい道端で寝てしまう。スリ（泥棒）が現れ、壺主の連尺の一本に手を掛けて横になる。壺主が目をさまし、全く同じ恰好で横にいたスリと茶壺の本当の持主をめぐって争いになる。通り掛かった目代に双方が正当性を訴えるセリフの中で、壺主は「私の主人はことのほかの茶数寄であつて、毎年梅尾（茶の本場、この茶だけが「本茶」と呼ばれ、他は非茶といった。ちなみに、この本・非を飲み分ける競技が闘茶である）に茶を詰めに行っている」と述べる。ところが、スリも壺主のせりふをそっくりまねながら同じことを主張するので決着がつかない。最後は二人の争いに乗じて目代が茶壺をさらっていくという話で、銘茶が茶の湯の場で珍重されていることがよくわかる。

それに対して、「煎物売（せんじものうり）」は、下京に住む人が祇園祭りの囃物（町内の演し物）の相談と稽古のために人を集めて練習を始めたところ、洛中に住む茶屋が現れる。この男は昔から代々祇園会で茶を売っている。男が大声で茶を売り始めたところ、練習の邪魔をされた下京の人は、茶を売るな、と文句をつける。そこで邪魔にならないように売るということになり、練習の歌声、茶売りの声が掛け合いのようになるのだが、その時の茶売りの文句に「お煎じ物、お煎じ物、陳皮（ちんぴ）・乾薑（かんきょう）・甘草加えて煎じたる煎じ物召せ」とある。

陳皮は蜜柑の皮を乾燥させたもので、咳止め・発汗剤などの効能があり、乾薑はショウウガの根を干したもので、甘草も咳止めや鎮痛効果がある。ここで売られる茶は、このような漢方薬と一緒に煮出したものなのであった。抹茶とは違う利用法なのである。『茶経』で陸羽が排撃した茶が想起される。これは庶民の茶の利用法として、かなり普遍的なものであつて、史書に残らなかった知られざる茶の伝来ルートから、日本の庶民にもその利用法が伝えられていたか、あるいは日本でも自生の茶を利用する中で結果的によく似た方法が行われていたか、そのどちらかだろう。当時の庶民相手の茶屋では、おそらくこんな漢方薬に近い茶か、単なる日干しの番茶を煮出して売っていたと考えられる。

天道干しのいとまこわず

表2 宝暦12年(午) 飯田町經由の中馬による茶荷物一覽

	松本送り	下諏訪送り	上諏訪送り	高遠送り	飯田・松本間
立茶	5,692 駄 159,376 貫	2 駄 56 貫			72 駄 2,016 貫
気田茶	162 駄 4,374 貫			62 駄 1,674 貫	17 駄 459 貫
斤茶	1,460 駄 35,040 貫				
土味茶			267 駄 7,476 貫	653 駄 18,284 貫	1,273 駄 35,644 貫
貫目合計	198,790 貫	56 貫	7,476 貫	19,958 貫	39,119 貫

1個当たりの重量 立茶(14貫) 気田茶(9貫) 斤茶(12貫) 土味茶(14貫)

1駄あたりの重量 立茶(28貫) 気田茶(27貫) 斤茶(24貫) 土味茶(28貫)

「自宝暦十年七月至同十三年十月 中馬出入見分出役取調飯田町書留」『長野県史』資料編・近世・南信

より作成

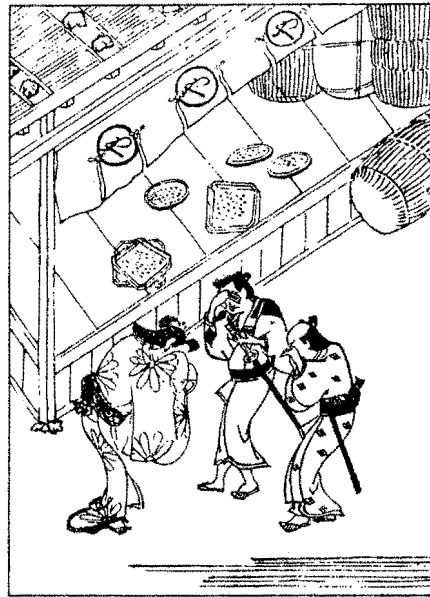


図3 江戸の茶店の様子



ナシボリ
(静岡県引佐郡引佐町川名)

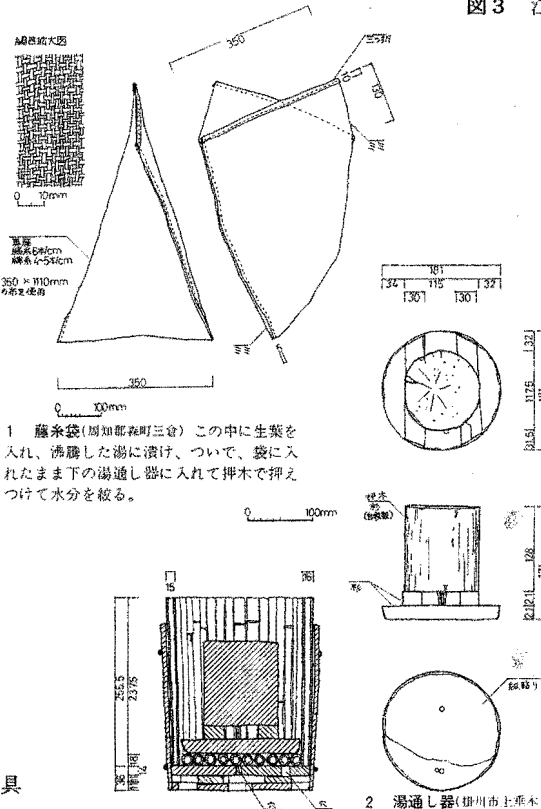


図4 湯通しの道具

湯通しの用具(静岡県茶手揉保存会所蔵、実測図:外立ますみ)



図2 中世末期の番茶

右2点は「七十一番職人歌合」より
中央の図は、「西鶴諸国ばなし」貞享2年(1865)刊より
江戸の茶屋の店頭で俵詰め茶や篩らしきものが見える

狂言の「今神明」では、宇治の神明社の参詣人を目当てに貧乏な夫婦が茶屋を出したが、道具も接待役の女房もぱつとしないために客に嫌われ商売をあきらめるといふ筋である。その中でがっかりして帰るときの歌に売れない理由が出てくる^⑮。

何とて茶を飲まざるらう、飲まぬこそ道理なれ、ひの木茶桶に焙烙罐子に伊勢水呑のはたの欠けたに天道干しのいとまこわずを飲まぬは人の道理なり

この夫婦がたてた茶が「天道干しのいとまこはず」というもので、評判を落としたとある。同じ茶の呼称が江戸時代初期の寛永七年（一六三〇）刊行の古活字本の「御茶物かたり」^⑯という、お茶に関する戯作調の歌合わせ集があつて、そこに夏の歌として次の一首が載っている。

なつの日に、天とうほしの、おちやなりと、われらかためは、のむそすゝしき

夏の暑い時には「天道干しの粗雑なお茶であつても我々には涼しく感じられておいしい」といった意味である。ここに共通する天道干しとは、天日で乾燥させる番茶のことであり、古くから伊勢茶の産地として知られる四日市水沢（すいざわ）には、テントーボシというお茶が現代でも実際に作られている。これは八月に茶葉を刈り取り、蒸してから門口で干すだけという簡単なもので、カドバンともいった。

これらをあわせ考えると、中世後半期の日本において、茶の湯の抹茶と、粗放な番茶とが併存していたことがよくわかるのである。

タテ茶

番茶とは本論文の最初に定義したように、自家用を目的とした茶である。しかし、気候的に茶生産がむずかしい地域や都市住民の需要が増すことにより、販売目的の生産もはじまってくるが、製茶法の基本は旧来の製法に則つたものである。やがて茶の商品価値が高まると、生産者はよりよい値で売却するための技術改良を加えるようになり、そこが茶産地として発展していくことになる。ただし、この流れに乗らない農家や、長年なじんできた番茶の味わいを捨てたい人は旧来の方法で自家用の茶を作り続けていく。番茶製法が今日まで伝承されたゆえんである。ここに示すタテ茶は、柴茶のような粗放な番茶が商品となつたときの輸送形態にもとづいた呼称である。商品としての番茶は俵に積めて輸送する場合が多く、井原西鶴の『西鶴諸国ばなし』の挿絵にも茶店の店頭茶を詰めたと思われる俵が見える（図3）。それに対してタテとは、藁箆を素材にした容器のことで、おそらく荷駄としての扱いやすさからとくに内陸部の馬による輸送を前提にした形態であろう。具体的には、三河の山間部において、たて茶とは、箆をたててその中にいれたお茶をさし、すっこき茶ともいい、旧暦六月土用に茶の葉をすっこき、桶にて蒸し、日で乾燥させた番茶のことだとされる^⑰。

江戸時代、三河から信州へ大量の荷を運んだ中馬という運送機関があつた。馬の背による運搬であるが、その荷物の中に「たて茶」というのが、しばしば出てくる。たとえば、

宝暦十年（一七六〇）七月〜同十三年十月までの四〇か月間に、飯田町（現在の飯田市）を通過した中馬の荷物の中に松本行き「立茶」が五六九二駄あった^⑩。一駄につき一四貫目入りの茶が二個付くので一駄あて二八貫目となり、単純に計算しても、十五万九三七六貫目、月平均三九八四貫目となる。

なお、同史料には「気田茶」「斤茶」「土味茶」という名称も出ている。それぞれの梱包重量をみると、立茶と土味茶が各一四貫目、斤茶が一二貫目であるのに対して気田茶は九貫目となっている。土味茶は遠州の佐久間・水窪で使われた呼称であるが内容としては立茶と同じと考えられ、斤茶は計量単位が貫ではなく本来は斤単位であったことの名残であろう。中世から近世初頭の年貢の茶は斤単位で課せられており、当時としては高級な茶という扱いであったと考えられるので、土味茶よりは一段上のクラスという位置づけであった。それに対して気田茶は、天竜川上流部の気田川流域で作られた茶ではないかと推定され、銘柄が表示されていることからやや高級な茶をさすのではないだろうか。

これについて、愛知県北設楽郡三輪村の金田家所蔵の明治二八年「第四回内国勸業博覧会製茶出品解説書草稿」に、「文政年中祖父十九代治兵衛其ノ価ノ廉ナルヲ憂ヒ遠州周知（智）郡柘ノ谷村ノ製茶法ヲ我ケ地方ニ遷セリ当時之ヲ柘製ト称ス其製法ハ春季八十八夜十日過シ頃芽ヲ摘ミ釜ニテ熬リ筵ノ上テ揉ミ内庭ニ深サ四尺ノ穴ヲ穿チ之ヲ炉トナシ一炉ニ炭一表（六貫目）ヲ投ジジヨタンヲ載セ箒ヲ以テ攪拌シテ之レヲ乾ス 是ヲ此地方柘製ノ始トス」^⑪という記述が参考になる。釜炒りをして揉んでから、乾燥に助炭を用いることは、丁寧な作りであることを示す。ただ、箒で攪拌するという点は、一度に大量の茶葉を乾燥させようというもので、かなり荒っぽい製法だといえるが、それでも柴茶よりは高い評価を受けている理由が判明する。

全体の量などは表2の通りであるが、飯田町経由の茶の総量は一年間で二六万五千三百九十九貫目、約千トンに及んだことがわかる。

なお後述する富山県朝日町蛭谷のバタバタ茶について、山田新市は相馬御風の「タテ茶の風習」を引き、かつてタテ茶と呼ばれていた^⑫としていたが^⑬、これも茶を「点てる」という解釈よりも、茶を自給できなかった同地において、産地である福井県から移入されてきたタテに入れられた茶を用いたという意味ではなからうか。

そして次に述べる釜炒り製法がその伝来の契機から唐茶（とうちゃ）と呼ばれ、鉄鍋さえあれば容易に製茶できるために平野部から次第に柴茶と交代していく。そして、西日本より遅れて茶を導入することになった主として東北地方では、柴茶の段階を経ることなく釜炒り茶の製法を習得し、さらに進んだ蒸し製煎茶の技術導入をはかることになる。

4 蒸し製焙炉仕上げの茶

碾茶製法の基盤

茶の湯に不可欠な抹茶は、粉末の茶という意味である。石臼で、一〜五ミクロンという

微細な粉末にされる前は、碾茶と呼ばれ、揉まないタイプの茶の最高峰といえる。新芽のときに覆下といつて葦や藁筵で茶園を覆い、日光を遮ることでタンニンの生成を抑制し、甘みのもとであるテアニンの含有量を増やす。今日の施設園芸にも通じる高度な技法であるが、すでに戦国時代末期には現在とほぼ同様の内容であったことがロドリゲスの『日本教会史』にみえる。その新芽を丁寧につんで蒸し、細心の注意を払いながら和紙を貼った焙炉の上で乾燥させる。焙炉とは炭火の上に紙を広げ、その上に蒸した茶葉をのせてゆっくり乾燥させる道具である。乾燥作業中は茶葉の形がそのまま残るように、ネンという小型の熊手のような竹製品を用いて丁寧に葉を動かす。あくまでも揉まずに葉の原型を残すのである。このようにそれぞれの工程においては高級品を仕上げるための繊細な技術が駆使されるが、その基本は要するに、蒸して乾燥させた茶であることには変わりはない。それを粉末にして湯に溶くというのは、利用法の一つである。つまり抹茶のもとになる碾茶そのものは、製茶技術の上から見ると意外に単純な位置にあることがわかる。こうした大規模な農園経営と一度に数百の焙炉を据えた大規模な製茶作業は、まさに茶産業というにふさわしく、細々と自家用を中心に作られる番茶の対極に位置するものである。

ではこの蒸して焙炉にかけるという製法が、すべて高級な碾茶作りのためだけの製法であったかという点、必ずしもそうとはいえない。というのは、『本朝食鑑』（元禄八年＝一六九五年跋）では、碾茶をいくつものランクに分け、もつとも下品のものが煎茶であるとしている。つまり、煎じ出す茶としても用いられるという意味である。同時代の『農業全書』（元禄十年＝一六七九）によれば、蒸した葉を焙炉にかけ、ネンで「さらさら」と葉のおれ、くだけぬ様に「丁寧にかき混ぜるとある。この結果作られた「煎茶」は、葉の原型をとどめたもので、シバ茶との違いは新芽を素材とし、焙炉を使用するという点に求められる。つまり、天日干しによる、いわゆる日向臭さのない、茶本来の香りを生かした葉茶ができあがるということになる。したがって、碾茶生産に必須の覆下が特権的に宇治に限られた以上（宇治では特権として認められているが証拠となる文書はない。しかし由緒を重んじる茶会では、宇治以外の茶が使用されることはなかったろう）、これと同じ製法によって作られたにしても、商品としては煎じ茶にとどまらざるを得なかった。

長崎県対馬市巖原の内山在住の内山和夫さん（昭和二年生まれ）から筆者が一九九二年に聞いた話では、鍋で炒って作るいわゆる釜炒茶以前に、屋内の囲炉裏に助炭をかけてサラサラと茶を回しながら仕上げていたのが、いつのまにか地域全体が釜炒りに変わっていたという。これは茶が地域産業として未発達であったために、釜炒り茶導入前の古い伝統的製茶法が残っていたのではないかと推定される。このような簡便な焙炉を用いる製法は、栄西が将来した頃の、蒸しと焙炉使用による古い製茶法を伝承したものか、宇治で完成された碾茶製法が地方で簡略化されたものか、判断がむずかしい。しかし、栄西がもたらした製茶法が、これに近いレベルであったのではないかと想像すると、地方の寺院から荘園内の農民に至るまでの広い範囲に抹茶法が急速に普及していった理由のひとつが、まさにこの単純な製法にあったのではなかったかと思われるのである。

5 釜炒りして揉捻する技術の渡来

(1) 中国における釜炒り茶の発達

ここまで見てきたように、製茶技術は初期の陰干し番茶までを第一段階とすれば、殺青に「蒸し」の技術を取り入れたときから第二段階に入ったといつてよい。食品の調理方法で蒸すことは、おそらく焼くことについて発達した技術であろう。製茶の世界においても、蒸しが採用されることで、茶のもつ性質が保たれた形で保存がきくようになった。唐の時代に高度に発達した餅茶の製法においても、蒸すことが基本となっていた。唐代における餅茶の製造過程では、蒸した葉を臼で搗くことが行われたが、その意味はおそらく茶葉を粉碎することで製品を小型化し保存と運搬に便利な形状とする目的があったと思われる。効果としては揉むに通じているが、出たばかりの小さな新芽を杵で搗いてしまえば、茶葉は原型を失ってしまうから、後世の硬化した大きな葉を臼で搗いたという事例とは目的が異なっていたのではないか。

中国の場合、一三一三年に王禎が編纂した『農書』では、茗茶（葉茶、散茶のこと）・末茶・臘茶の三種類の茶を挙げているが、このうちの茗茶の製法として、蒸し終わった葉をザルに揚げて少しあおり、湿っているあいだに少し揉む」としている^④。これは末茶とは別の茶として記載しているわけだから、明らかに煎茶として飲用されるもので、茶の成分抽出のために揉むことが行われていたことを示している。茶葉を揉捻するという記述はこの王禎の『農書』が最初であるとされるが、『中国のあまたある茶書のなかで、明確に「揉む」ことを記載しているのは、王鍾音によると明の張源による『茶録』（一五九五年）^⑤であるという。製茶工程に「揉む」作業を加えることで、茶葉の細胞を破壊して茶のエキスが浸出しやすくなる。つまり従来よりも効果的に茶の有効成分を取り出せるようになったのである。

中国では唐時代の餅茶の製法がさらに巧緻さを加え、宋代には芸術的ともいえる龍団茶にまで発展した。しかしこれは製造する農民の負担が大きすぎること、明の太祖朱元璋が一三九一年に貢納のための茶を散茶に変更した。これは茶葉をバラバラの状態に仕上げるというものである。すでに『農書』でいうところの茗茶である散茶の製造法が広くいきわたっていたことが背景にあることはいうまでもない。ただし、この抹茶法から煎茶法への変化は、あくまでも上流階級の茶のあり方を記した茶書の記載が中心であり、庶民の日用の茶は、最初から葉茶であったはずである。ただし同じころから従来一般的であった蒸し製（蒸青）から釜炒り（炒青）へと、製造法に大きな変化が生じていたということはいえるであろう。

さて、『茶録』の「造茶」の項^⑥では、新葉一斤半を熱した二尺四寸の鍋に入れて強火で炒めてから篩（籠あるいは竹を簀子状に編んだものか）の上で丸めるようにして何回か揉み、再び鍋に戻し弱火にしながら乾燥させる、というものである。一六〇二年前後に成立したとされる許次紆の『茶疎』^⑦では、よく磨いた鍋に一五〇グラムほどの茶を入れ、弱

火から強火へと変化させながら、手に木爪（熊手か）をつけて手早くすくいあげながら回転させる。香りが出たところで炙り籠に移して乾燥させ冷ましてから瓶に入れて保管する。この場合は揉んでおらず、現行の龍井茶のように鍋に茶葉を押し付けるような方法であったのかもしれない。許次紆は実際に龍井に行ったことがあるという²⁵。いずれにしろ、明代においては鍋で炒るといふ方法が広く普及し、多くはその過程で揉む、という工程を加えていた。これは、同じころから発達していく工夫茶（茶壺に茶葉を入れてエキスを抽出するもので、茶壺は日本の急須の原型となった）の広がりと同様であろう。先述の朱自振によれば、明代における炒青製法と飲茶習俗における湯だし法という二つの転換期は、およそ明後期の万暦年間（一五七三～一六一九）だったと考えられる。

（2）釜炒り製法の日本伝来と各地への普及

二つのタイプ

この明代において発達した「釜炒りして揉む」という製茶法は、おそらく日本の戦国時代末期には九州に伝来し、山野に自生するいわゆるヤマチャを素材にした釜炒り茶として普及していったと推定される。

『日本茶業史』には、肥後国の茶について「皇紀二千百年の頃（一四四〇年頃）、唐人の船松浦郡平戸に來り、嬉野村皿屋谷に於て陶器を製造し、且つ茶種を栽培して自家の飲用に供せり。明の正徳年間（我後柏原天皇の朝一五一〇年前後）明人紅令明なる者、南京釜を帶し來り、地を嬉野に相して唐製茶を試み好結果を得たり」²⁶とあり、その後、慶長年中に肥前国白石郷の吉村新兵衛が嬉野に移住してきて山野を開墾し茶園を作ったのを契機に全村に茶が普及したとされる。ここでいう南京釜が唐製の特徴となるのだが、これは竈に鉄釜を斜めに据え付けるタイプであり、製茶専用の竈である。

肥後国に伝わった製茶法は青柳製と呼ばれる。これは製品の形状から青柳と命名されたというが、呼称の由来は明確ではない。いっぽうの嬉野伝来の製法は嬉野製あるいは唐製（とうせい）といい、釜を手前にかたむけるように斜めに据え、また焚き口は竈の背面に設けられているので、その前に立って作業ができる。この竈の形式は『農業全書』などにも唐茶として紹介されており、地元でも中国式の製法であると伝えている。嬉野製は製茶用に特化した合理的な構造であって当初から商品生産を目的にしたものである。

ちなみに『農業全書』²⁷では、「唐茶をこしらゆる事。唐なべ取分よし。へついを、うしろ高にぬりすへ、土壇の上をバ紙にてはり」という。まず、この製法を唐茶と呼ぶと定義し、それには唐鍋がとくによい、とする。これは中華鍋のタイプで日本の平鍋よりも茶葉の回転しやすいことをいう。そして竈の後ろを高くつき、表面には紙をはる、としている。このあとの作業を要約すると、ぬるめの釜になでつけるようにしつつ、しなしなとなったら筵などの上で形が壊れないように揉み、また鍋に入れてなでまわす。これを四、五回繰り返してから壺に入れて保管する。

それに対して、青柳製は普通の竈に大鍋（平釜）を水平に据えて茶を炒るものだが、専

用ではないために大量に製茶する場合は不自然な姿勢を取らざるを得ない。焚き口は正面にあるので、作業する人は竈の端に乗り、体を折り曲げて釜をのぞくというような、苦しい姿勢をとらざるをえない。この大釜は味噌用の大豆を煮たり、時には和紙原料のカゾ(楮)をふかすのにも使われたというので、日常の大規模な調理や作業をも想定した、いわば汎用の竈である。従って、製茶の作業もそうした一年間の作業の一部にすぎないために、あえて不自然な姿勢でも我慢していると考えられる。

しかし全国に普及したのはこの青柳タイプである。野外に臨時の竈を設け、先が二股になった木の棒で茶をかき混ぜてから、筵あるいは竹で編んだ専用の揉み板の上で揉むことを数回繰り返し、天日で乾燥させるといのが、もともと一般的な製法で、現行の自家用茶の製法としてはこの形式が大部分を占めている。

嬉野タイプの竈は九州以外にはきわめて少ない。宇治の田原町と滋賀県にも見られるほかに、和歌山県の熊野地方では、「ほいろにかける」とは釜炒りすることをいった。庭先に臨時に設けた石のクドに大きな鉄なべを手前に向け斜めに向け、生葉を入れて手前から木しゃもじですき上げるように混ぜながら炒る。頃合いをみて筵に広げ両手で筵の目に押し付け揉み、天日で二、三日間、揉み返しをしつつ干す。これが茶粥の素材となる²⁸。

釜煎り茶の流れは、九州から東上して関東地方にまで、ほとんど切れ目なく続いている。それらのうち、かつては商品として出荷されていたものも多いのであるが、蒸し製煎茶の普及によって一部を除き現在ではわずかに自家用茶のレベルで維持されている。

鍋(釜)で直接煎るだけで仕上げる

静岡県の大井川最上流部に、川を隔てて小河内と田代という二つの集落がある(ともに静岡市葵区井川に属する)。下流の村々が井川ダム建設によって移転を余儀無くされた中で、この二つの集落は古くからの景観を保っている。このあたりでは、少し前まで、日常のいわゆる飲み茶として、通称「ガラツ茶」とか、「ヒドリツ茶」というお茶が作られていた。これは、その製茶の仕方から来た名称である。一番茶の終えた頃、残った新芽や古い葉も一緒に手でこきとり、熱した鍋か釜に入れ、カラカラになるまで箸で掻き回す。この、煎る動作のことを「ヒドル」ということから、ヒドリツ茶という言い方ができ、またガラガラとかきまわすことから、ガラツ茶という呼び方がうまれたと説明されている。

このお茶は、薬罐で煮出して飲む。水色は黄色を通り越した樺色に近い色で、香ばしくて美味しいという。年寄りの中には、これだけでなくはと言って、先年亡くなる前まで、自分で作って飲んでいた人もいた。特に普通の煎茶では腹が張るから、これがいいという愛飲者もいたという。愛知県東加茂郡猿投町四郷では、昭和の初期までのことだが、マチのお茶屋で購入するお茶は高級品なので、普通の農家では屋敷まわりに生えているお茶を随時、摘んでは飲んだものだという。たとえば、明日の朝のお茶の葉がないというとき、生葉を採ってきて、そのまま焙烙で煎り、それを煮立った薬罐の中に入れて飲んだ。あるいは、木綿の袋の中に葉を入れ、煮立った湯の中に入れて煮出したものであった。

ここで注目すべきことは、仕上げるまでに一切、揉むこともしないし、筵などに拡げて

乾燥させることもしないという点である。したがって、出来上がりの形状は、葉の形をそのまま留めている。同じ土地でも人によっては、煎っているうちにみるくなくなった（葉がしなやかになった）頃に筵の上で揉んだとか、最後は陰干したともいうが、一般には上記のような製法によっており、製茶の方法としてはもともと単純な部類に属する。この製茶法は、シバ茶のように蒸してから乾燥させていたところに釜炒り（実際は鍋炒り）茶の情報が入ったことによる変化形であるとみてよいだろう。

宮崎県五ヶ瀬の釜炒り茶

興梠緑さん（昭和八年生）は釜炒り茶製造において農水大臣賞受賞の名人である。釜炒り茶も機械化が進んでいるが、同家では昭和二十七、八年ころまでは自家用の茶は手炒りだった。

(1) 荒炒り 生葉を釜に入れ、又棒でかき混ぜつつ釜肌にこすりつける。最初の温度は、ひとつまみいれて見て団扇でかき混ぜた時にバリバリというくらいがよい。端っこが焦げて少し粉が出る程度になるまで炒る。熱い、熱い、といってやったものである。釜の火を管理する人をコドリといい、火の加減を見たり、ショーク（箆）で茶葉を移動させる役だが、火加減がむずかしいので最も重要な役とされる。釜は屋内の土間に土でついた竈に据えた汎用のものであったが、のちに専用の釜を設置するようになると、手前に斜めに傾けシャフトを付けるようになった。

(2) ニバン 最初の炒りが終わるとネコボクという厚手の大きな筵の上に広げ、目に押し付けるようにして揉んだ。次があがって来ると、茶籠のせて乾燥させる。この段階で水分をきちんと抜いておくことが大切である。そうしないと二回目の炒りで釜に入れたとき釜に張り付いてしまう。

(3) サンバン 二回目の釜炒り。サラサラになるまで炒る。

(4) ヒヤシ 漉紙の上にバラバラと撒いて冷やす。粉を抜く。

(5) ヨンバンイリ 三回目の釜炒り。

(6) ヒヤシ

(7) ヒイレ ぬるい釜にいれて乾燥度をあげる。これを仕上げという。「まわし炒り」といい、釜に棒を渡して足をのせ、その下をくぐらせるかたちで動かす。手からまないくらいサラサラになる。温度が低いと白粉が表面につく。これを「シロコを吹く」といい、商人はあまり喜ばなかった。出来上がった茶はどの家でも大きな甕に入れておいた。子どもころ、親からお茶を取って来いと言われたが甕の中に手が届かなかったことを覚えている。甕の蓋は木に布をまいてあった。しまい頃になるとお茶が湿気を帯びてくるので、ときどき取り出し、麦からや唐黍から、松の木など、火力の弱いものを焚いて火入れをした。飲むときは急須を使用した。この丁寧な製法は、九州ではヤマチャを素材にした釜炒り茶が年貢の対象となったり、買い付けに村をまわってくる商人に販売したために発達したもので、本州各地の自家用釜炒り茶よりも製茶レベルが高いのが普通である。

和歌山県龍神村の釜炒り茶

和歌山県日高郡龍神村宮代の五味伸明（昭和七年生まれ）家は、かつての庄屋クラスの旧家で、村の墓地及び隣接の薬師堂の土地も同家の所有という。当地では雪は少々積もる程度で林業が中心である（二〇〇一年調査）。番茶は五月の中旬に新しい芽を摘み、それをハガマ（直径約七センチ）に入れ、少し水をさしてシャモ（杓子）二本でかき混ぜながら炒る。杓子は手製で長さが三九センチ、幅が一〇センチ、厚さ七ミリであるが、当初はもっと幅があったのがすり減ったという。茶葉が曲げても折れないくらいにシナツとしたところで釜から出し、筵の上で揉み、天日干しする。最近揉むときに手袋をしたり、袋に入れて揉む人もいるが、そうすると出来上がりはよくない。天日干し揉みを二回繰り返すこともある。揉むほどよいものが出来るといふ。出来上がった茶は干し椎茸を出荷していた時の紙袋に入れ、さらに外をビニールで包んで保存する。飲む前に、オクドサンに据えた鍋に入れ、飲む茶を少々入れて湿らせてから小さなシャモ（やはり二本）でかき混ぜて炒り、ひねったら粉になるくらいまで火を入れる。これを缶に入れておき必要な時に取り出して急須で出す。

遠州の釜炒り茶

静岡県はひたすら蒸し製煎茶への切り替えを急ぎ、近世から続いていた釜炒り茶は現在では全く見られなくなった。しかし、天竜川の上流域では近年まで自家用に作っていた。たとえば、浜松市水窪町大嵐の桂本たけさん（明治四十二年生）による釜（鍋）煎りの茶の製法は次のとおりである。摘んだ生葉をムシロの上に並べ、これを温めておいた鍋に入れて手でかきまわし、あらためてムシロの上に並べて、ムシロの目に手で押しつけながら、こすりつけるように揉んでアクをとる。これをまた鍋にかけ、素手でかきまわしたり両手で縫ったりしながら仕上げていく。湯でだした時の水色は山吹色で香りがよい。自家用だけで生産量も少なかった。この茶（特に呼称は無かった）と並行して焙煎を使用する茶も戦後数年間は作ったが、これは商品として売るためのものだった。同じ大嵐の桂本岩子さん（大正十年生）も、詳しいことは知らないというが、新芽の生葉を鍋（多分、煎り鍋）に入れ、大きい箸でかきまわしてから荒筵の上のせ、手で揉み、また鍋にいられて乾かしたようだったという。だした時の色はやや赤い感じで、ちよつと香ばしい感じがした。普段は手揉みのお茶を飲んでいたが、足りなくなつたときには、こうして作ったという。同町針間野の田中為三さんも、小さい頃、この釜煎り茶を作るところを見たことがあるという。浜松市水窪町草木の遠木沢集落の坂口夏太郎さん（大正八年生まれ）によれば、鍋煎りのお茶の味は麦茶を薄くしたような感じで、焦げ臭い。大分県の日田市に行った時飲んだ釜煎り茶は、かつての鍋煎りのお茶にそっくりだったという。

同区大嵐の加持与平（明治四十三年生）さんが子どもの頃に見た製法は、釜に生葉を入れて棒で掻き回してから藁ムシロの上で揉み、日陰で干すというもので、二日間くらいかかった。焙煎を使用するようになったのは、加持さんが二七、八歳の頃であるという。これは近世の史料であるが、浜松市北区引佐町狩宿に残る「年内神事祭事私紀」^⑨は、文化十年（一八一三）に書かれたものだが、その中に次のような製茶法が記されている。

一 四月葉茶制法、二三日前摘少し水を掛生葉二而煎、陰干に致しもみ、又煎陰干に致、都合四度程煎申候

但二度目より水掛不申候

これによれば、上記水窪町で最近まで行われていた製法と全く同じである。ただ、何の上で揉んだかはわからない。同区遠木沢の高氏角平さん（明治四十三年生）も二〇歳くらいの時まで、これに近い製茶法をしていたという。すなわち、生の葉を鍋に入れ、竹の太い箸でガラガラ煎って、これを藁のミシロ（ムシロ）の上で、目に逆らうように揉み、日陰に干す。鍋で煎る加減は、ジュワツとして蒸れてくるまでで、それからミシロの上で四〇分間くらい揉む。これは飲み茶として作ったもので、売ることはない。売る茶は茶部屋（製茶専用の作業小屋）で専門に作ったという。

静岡・長野県境のヒョーコシ峠の北側の長野県南信濃村此田でも、最近では麦畑だったところに茶畑を増やしているが、それまでは飲み茶は近くにある茶の木を摘んで作った。釜でうむして（蒸して）からミシロ（筵）の上で手で揉み、これをさらにとろ火の釜で煎ったという。

なお、信州中馬の荷として近世史料に登場する「土味茶」は、北遠の産物として知られるものの、その製法は必ずしも明確ではない。水窪町に隣接する佐久間あたりから大量に出荷されていたことからみて、単純な蒸し製日干か、上記のような、釜煎りの後に筵揉み、という製法によるものではなかったかと推定される。

長野県下伊那郡天竜村に、幕末から明治初期のものとと思われる茶が茶壺に入ったまま保存されていた。茶壺の持主である遠山家の祖先は、このあたり一帯を支配した豪族であった。同家所蔵のたくさんの茶壺のうち、祖母懐の銘をもつものと、備前焼の茶壺の中に、二種類の茶が保管されていた。当主の父にあたる方も詰めた覚えがないと言っていたという。壺から葉を出してみると、色はくすんでいるものの、はっきり茶の香りがする。ひとつは、葉がそのまま乾燥されたような感じで、もうひとつの方は、形状は不揃いだが、確かに揉んである。このお茶をさきの高氏角平さんに見てもらったら、昔、自分たちがつくった鍋煎りのお茶と同じだ、という返事が返ってきた。揉んでないように見えるものも、じつは軽く揉んだもので、しばらくおくと、自然に撚りがもどって、平らな葉になってしまふのだという。二種類あるかのように見えるが、じつは丁寧に揉んだかどうかの違いであつたらしい。

岐阜県白川の釜炒り茶

岐阜県加茂郡白川町黒川の伊佐地さとえさんは、昔のお茶の味が忘れられないというので、たった一軒だけ釜煎り茶を作っていた。一九八四年に実際にそのやり方を見たが、静岡県の大嵐で行われていた方法と全く同じであった。当地では五月末から六月初めにかけ新芽を摘み、釜に入れて先が二股になった棒でかきまわす（次頁中央写真）。二分ほどすると色が変わり少し粘り気が出てくるので、荒ムシロに移し、ムシロの目にかかるようにし



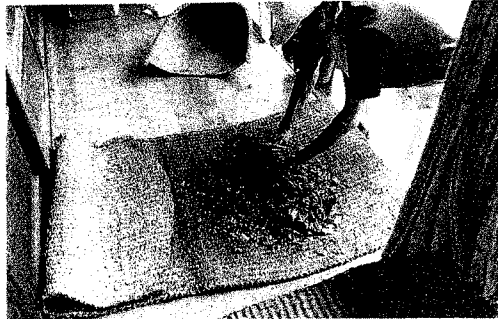
茶煎り釜で茶を煎っているところ



煎った茶をもむ

釜炒り茶の諸相

右の図及び中央の写真3点は平釜で炒る青柳製
写真左の2点は、佐賀県神埼郡脊振村
斜めに据えた、唐釜の形式
〔『佐賀県の食事』135pより転載〕



白川の製茶法（岐阜県加茂郡白川町黒川）



阿蘇の釜炒り茶（熊本県阿蘇郡蘇陽町花上）

図5
刈茶製法場の図
〔『広益国産考』〕



安政6年に完成した『広益国産考』には、日向の番茶が大坂方面へ、伊勢の茶が江戸へ大量に出荷されているとあり、刈り茶の製法が図解されている。本文によれば、まず茶を刈って水で洗い、木葉ともに押切で3寸くらいに切断し、それを大鍋に入れて炒る。かき回すにつれ葉は茹でたようになる。木も柔らかくなった頃に籠に入れ、その籠をかぶせて揉みながら太い軸（木）は排除する。あるいは、大鍋に沸かした湯の中に刻んだ葉を入れてかきまわし、すぐにあげて籠に入れて揉むか、図のような竹（？）に縄を巻いたもの（揉み盤）の上で揉むこともある。このように鍋で炒るか煮るかしてから、琉球籠のようなものの上でさまし、鍋に入れたりさまたりやを5、6回繰り返すと、湿気もなくなるので、渋紙などの上で一日さましてから俵に入れる。

この方法は、鉄鍋を用いた釜炒り茶の製法と煮製番茶との折衷型である。洗ったばかりの水分をたっぷり含んだ葉を熱した鍋に入れるのは、実質的に煮るのと同じ効果がある。揉み盤を使用して揉む点など、蒸すか煮るかした茶を天日乾燥させただけの方法よりも一段と進んだ形態だが、青製といわれた高級煎茶には及びもつかない。この本ができた幕末期においても、上方・関東ともにまだまだこうした番茶が庶民に愛好されていたのであった。

て練る。そしてこれを日陰に敷いた別のムシロの上に薄く広げて乾かす。この時、厚く広げるとお茶にイキレが来る（蒸れてしまう）。暫くおいてから、再び一時間ほど、釜で煎ると白く粉がふいてくる。葉の水分が減少して粘り気がなくなり、指が自然に茶の中にささっていく程度まで火を入れてから下ろし、フルイでふるって仕上げとする。風の通る所でさらに乾燥させるとその日の晩にはガリガリになるほどよく乾く。以上であるが、おそらく大嵐でもこのような感じで製茶を行っていたと考えられる。この釜煎り・ムシロ揉みの茶が、草木においてはかつて普通に行われていた自家用茶の製茶法であった。なお、この製法は現在でも九州の熊本県・宮崎県の山間部で行われている青柳製と呼ばれる手炒りの製法と同じである。

なお、釜炒りしたのち、焙炉の上で揉む例もある。静岡県沼津市根古屋で明治期に行われていたという「イビリツ茶」というのは、鍋や釜に生葉を入れてイビリ（煎ること）、着物を二枚くらい重ねたほどのボッコに移してさつと外に出し、これを焙炉にかけて揉んだもので、ふかすかわりに、いびつたところから、こう呼んだ。この製法は、次の蒸しによる煎茶製法への過渡的なものと位置づけることができよう。

6 蒸して揉捻する茶

揉む技術

現在、お茶といえば、蒸し製煎茶がほとんどであるが、「手揉み」という言葉が語るように、「揉む」という技術が製茶法の根本となっている。茶は、揉むことによって、茶葉の細胞を破壊して湯を注いだ時の成分の浸出をたやすくするとともに、形状、すなわち見た目の美しさも整えられていく。たとえば、かつては針のように細く仕上がったお茶が上等等されたので、甲州の針屋が針箱を引っくり返したようだとか、投げると障子に突き刺さったというような表現がなされたほど、精緻に仕上げられたものである。

日本にも中国で発達した釜炒り茶の製法が伝来したとき、おそらくは従来の蒸して乾燥させるだけの製法に、「揉む」という工程が加えられることで、茶の形状はよりコンパクトになり、かつ成分の抽出もより効果的になったであろう。この新しい製法は早くも十七世紀末の『農業全書』に見える^⑩。

煎じ茶ハわか葉、古葉残らずつミ取て、あくにてざつと湯がき、是も冷水にてひやし、よくしぼりあげ、筵に攤干し、少汁のかハハきたる時、筵の上にもミ、或繩筵を作り、其上にて、あらくもむ事、三遍ばかり、さらさらと干たる時、とをしにかけをくもあり、

湯がいた茶をよく絞り、筵の上で揉んでから乾燥させている。またほぼ同時代の宝永六年（一七〇九）加賀国『農事遺書』には、「茶ヲ蒸事別ニ秘密モナシ。併初葉ト心ト摘込トハ朝蒸テ干付、汁乾キテ少シ滋リノ有ル中ニ二番揉ミシテ干上ルヲ定例トシテ此外ナシト

思へり。番茶ハ宵ニ蒸テ揉奮ナドへ入置、翌ル朝亦サラサト揉テ干上ル外別ニ仕様モナシ」^⑩とあり、こちらは蒸してから揉んで天日乾燥をするという。番茶も同じである。

上記の「アク」でざっと湯がくというのは、茶葉の緑色を維持する方法だが、湯がくとこの殺青法について触れる必要がある。そもそも茶葉からエキスを抽出するには、直接煮出すのがもっとも簡便な方法であつたろう。その後で発達した「蒸し」あるいは「釜炒り」という方法では、あらためて茶葉から成分を抽出するのであるから茶葉にそのまま薬効成分を残しておかねば意味がない。したがって煮てしまうことは本来避けるべき方法であつたはずである。しかし、とくに雨上がりなどの湿った葉を釜炒りするとエキスを含んだ汁が残ってしまう。そこで後に天日干しをする際、その煮汁を茶葉に振り掛けることを始めたのではないか。また煮るのは簡便な方法だが、じっくり煮てしまえば茶の薬効がなくなる。そこでざっと湯を通す、すなわち湯がくという方法が案出された。湯がくという殺青法は、釜炒り製法に付随して始まったのではないだろうか。

こうした事例を見ていくと、製茶技術の上では、殺青するためには蒸すという方法が古く、日本における釜炒りの製法はたかだか五、六百年くらいしかさかのぼれないであろう。また、エキスを抽出しやすくするための「揉む」という方法は、今日の煎茶製法に直接つながる技術であり、急須を用いる新しい飲みかたと深い関係がある。つまり、商品として普及するには、揉む工程を加えることが不可欠なのである。

先の『農業全書』の成立は、元禄十年（一六七九）であり、中国農書の影響も受けているが、基本は当時における日本の農業技術水準を示すものとされる。あらためて同書の茶についての項をみると、そこで茶は四種類に分けられている。まず、上茶、これは葉の原型を壊さないように丁寧サラサラと動かしながら乾燥させたもので、上等品は碾茶に、次は高級煎茶になるという製法である。次の湯びく茶とは、摘んだ葉をかごに入れたまま熱湯に漬けてかきませ、桶に入れて冷ましてから焙炉にかけて乾燥させる。次は、煎じ茶で、上に引用したように硬くなった葉まですべてこきとり、湯がいたのちに絞ってから少し干し、縄筥に上で揉んでから乾かす。次の釜炒りとしての唐茶の製法は先に記した。

つまり、この近世初期の段階で殺青した後に揉むことを行っている。こうした記述によれば、日本にも近世初期には中国で開発された釜炒り茶の製法が「唐茶」という名称で受け入れられていたことが明らかであり、その唐茶に付随するかたちで揉むという技術も導入されたと考えられる。

折衷的な製茶法

浜松市天竜区佐久間町西渡は、天竜川と水窪川の合流する地点で、そこから水窪方面に物資を運ぶ基地となった所だが、峠には昭和四十年頃植えたというヤブキタの茶園がある。それ以前はもちろん、ザイライ（在来種という意味）のみで、それも自家用に摘んでは、他所で製茶してもらおう程度のものに過ぎなかった。そもそも茶畑といったようなものはない、新茶の季節には山に生えている自然の茶の木から勝手に摘み、製茶機械を持つ人に頼んで製茶していた。これを「ノンバッチャ」といい、自分の茶畑のない人はこれが一年間

の飲み茶となる。しかし、冬になってこうしたお茶の蓄えが尽きると、「ホージ茶」というものを作ったという。柿本文平さん（昭和三年生まれ）によると、昭和の十年以前までのことだというのが、古い葉を茎ごと長さ一〇センチほどに手で折り取り、鍋に入れて熱湯を注ぐ。そしてアクをとってから、煎り鍋を火にかけて手で掻き混ぜながらカリカリになるまで乾燥させる。これは、かげ干しにするようなことはせず、そのまま缶に入れて保存しておいたという。ちょうど新暦の一月頃のことだという。現在でも秋に茶畑手入れの一環として硬葉を摘採して製茶するものがあり、これを秋冬番茶と称しているが、この場合は必要に応じての製茶である。飲む時には土瓶に茶葉を入れ、湯をついで飲む。青臭みがあり、番茶のような味がする。色は赤くでた。一回飲んだあとは、土瓶のまま火にかけて葉がぐたぐたになるまで煮出して飲んだが、味はなくなっていた。家が貧しくてお茶が買えないような人がやったものだという。この「ホージ茶」に対して普通のお茶は「お茶」と呼んで区別していた。

ホージ茶というのは、茶葉を焙じるからで、基本的には現在市販されている焙じ茶も強火で焙じたものである。しかし、製茶する時期に注目したい。というのは、さきに紹介した足助の番茶が、立春前の大寒の時に製茶するものであるとされているからである。佐久間町の場合には寒茶とは言わないが、製茶の時期はほぼ同じである。

また森町三倉の乙丸の鈴木武雄さん（明治三十八年生）によると、本人は直接見たことはないが、以前は採ってきた生葉をぬくとめて（温めて）おいた釜に入れ、霧を吹きかけその露を利用して、二股になったコメの木で掻き回しながら煎ったことがあったという。これを「釜煎り」と呼んだ。また「鍋煎り」と称して、これと同じことをごく少量だが、鍋でやってみせた人がいたという。この製法は、蒸すことこそしないが、原理は蒸すのと同様であり、蒸す技術の簡易化したものとして位置付けることができるとみてよい。

蒸し製煎茶製法への発展

この製法は近世中期にいわゆる宇治製法として拡大していったもので、静岡県が全国一の茶産地となったのも、この製茶技術を積極的に導入したばかりか、より合理的に改善していったことによるといっても過言ではない。現在の自動化された機械製茶の基本も、この手揉み技術をそっくり踏襲したものである。ただし、この製茶法は本論の研究対象である番茶の域を超えた商品としての茶生産（製造）になるため、詳細についてはあえて触れない。ただし、その製茶技術と番茶製法との関係については第五章で詳述する。

ここで、あらためて番茶から煎茶への製法の変遷を一人の体験者の口を通じてみてみたい。周智郡森町三倉の青木熊太郎さん（明治二十二年生まれ）によれば、わずか数十年の間に当地の製茶法は次のように変化している。

- (1) 生葉を釜の中に入れ、箸であわせながらバチバチ煎り、筵の上に出して両手で揉んだ。これを「イリ茶」といった。これは木綿の小さな袋にいれ茶釜の中で煮出した。
- (2) 生葉を袋に詰めて湯の中に入れ、木の又であちこちひっくり返して茹でる。これを出して団扇であおぎ（このことを「息を抜く」という）、焙炉に載せて揉む。

(3)右のふたつは話に聞いただけで、青木さんが十五、六歳になった頃に、蒸してから揉むようになった。ただし、葉がこわい時には手だけでは揉みきれず、筵の上に出して足で踏みながら揉み、その後で焙炉にかけて、コロバシ（焙炉の上で力をこめて茶のかたまりを回転させること）くらいのところから手で揉んだ。なお、下揉みの段階は足で揉んだ、あるいは最初の水分を絞る段階では南京袋に入れた葉を足で踏んだというような例を各地で聞くことができる。

(1)は先に見たような番茶の製法である。(2)の、湯通しした葉を袋に入れて絞ってから焙炉にかける方法は、蒸し製に到る過渡的な製法として位置付けられよう。ただし、同じ三倉の鈴木武雄さん（明治三十八年生まれ）は、雨の日に摘んだ茶を「ツユツ茶」といい、それに限り、ナシボリというフジ袋（いわゆる太布）に詰め、一方の端を柱などに縛って絞り上げた。この袋はチャシボリともいった。また生葉を藤布の袋に詰め、沸騰した湯の中にいれてシャモジで押さえながら湯通しし、その袋のまま小型の桶に詰めて上からコロテンを作るときのように押し棒で圧力をかけて絞る道具もあった。特に雨の最中に摘んだ濡れた葉の時にはこの湯通しが有効であったという。静岡県浜松市春野町杉では、昭和戦前期に、梅雨のさなかに摘んだ雨水で濡れている茶葉は、まず湯通ししてからニガコダケで作った筒に入れて同じ直径の丸木を突っ込んで押し出すようにして水分をきったという。そのあとは粗揉機にかけて揉むわけだが、その前の段階は近世初期からの技術が生きていることになる^②。これらの一連の製茶関係用具は静岡県の有形民俗文化財に指定されており、静岡県農業研究センターに保管されている。

〈註〉

①製茶の機械化は早くも明治二十年代に埼玉県の高林謙三などにより試みられており、明治末年にはかなりの工程を機械に代替させることが可能になった。現在の完全自動化された大規模な製茶機械は、すべての工程で明治初期に完成された手揉みの技術をいかにして機会に置き換えるかという努力の末に完成したものである。「静岡県茶業史」などにその過程が詳しく述べられている。各地の茶業青年が古老の伝える手揉みの技術を学ぼうとするのも、たとえ機械化されたといっても、微妙な製茶の各段階を生葉の状態に細かく対応しながら仕上げていくには、におい、感触などによって仕上げていた手揉みのノウハウが、欠かせないからである。

②中村羊一郎「手揉み製茶技術の伝播と地域産業の発展―宇治製法を中心に―」『斎田茶文化振興財団紀要』第三集

③横田雅博「鑛川・神流川流域における自給的茶業について」『群馬歴史民俗』第七号、一九八五

④松下智『茶の民族誌・製茶文化の源流』雄山閣出版、一九九八年、六六頁

⑤台湾総督府殖産局『殖産局出版第八二七号 印度支那半島ノ茶業』一九二八年、一〇一頁

⑥周達生「中国の茶あれこれ茶話余録」『淡交』一九八三年（二月号）。同じく中国雲南省の基

諸族の間では、生葉を束ねてバナナの葉にくるみ、たき火の傍らにおいて焦がし、あらためてバナナの葉で包み直して市場に持参して交換している。この場合は、ある程度保存がきき、しかも商品となっている。

- ⑦ 『聞き書 岡山の食事』農文協、一九八五年、五二三〜五二四頁
- ⑧ 『聞き書 広島の記事』農文協、一九八七年、一七九頁
- ⑨ 大石貞男『日本茶業発達史』一九八三、四三頁ほか
- ⑩ 松下智「足助町の寒茶について」(『愛知大学総合郷土研究所紀要』第二五輯 一九八〇)
- ⑪ 橋本素子「室町時代農村における宋式喫茶文化の受容について」『年報中世史研究』第二七号、二〇〇二年
- ⑫ アチックミュージアム編『民具問答集』一九三七年刊『日本庶民生活資料叢書第一卷』一九七二年版、二六三〜二六八頁
- ⑬ 静岡県島田市初倉の「おせん女踊り」紹介文
- ⑭ 岩波新古典文学大系『狂言記』解説
- ⑮ 『梁塵秘抄・閑吟集・狂言歌謡』新日本古典文学大系36、岩波書店、一九九三年、三三七頁
- ⑯ 『室町時代物語大成』三卷、一九七五年、三〇九頁
- ⑰ 愛知県教育委員会『北設楽民俗資料調査 報告書』I、一九七〇、三二頁
- ⑱ 「自宝暦十年七月至同十三年十月 中馬出入見分役取調飯田町書留」『長野県史』資料編・近世・南信』一九八三年、二二二頁
- ⑲ 松下智「奥三河に於ける製茶法の系譜―金田家資料を中心として―」『愛知大学総合郷土研究所紀要』第四二号、一九九七年
- ⑳ 山田新市『日本喫茶世界の成立』ラ・テール出版局、一九九八年、一五四頁
- ㉑ 朱自振「中国古代蒸青の盛衰」『平成一二年煎茶の起源と発展シンポジウム発表論文集』同組織委員会、二〇〇〇年、一一頁
- ㉒ 王鍾音「中国緑茶生産之沿革」『農業考古 中国茶文化専号②』江西省忠僕農業考古研究所中心ほか、一九九一年) 参照
- ㉓ 本文は <http://individual.utoronto.ca/fimzhaof/history/teanote.html>による。
- ㉔ 中村喬訳注『中国の茶書』東洋文庫、平凡社、一九七六年、三四二頁
- ㉕ 中村喬訳注『中国の茶書』東洋文庫、平凡社、一九七六年、二九頁
- ㉖ 茶業組合中央会議所『日本茶業史』一九一四年、二〇頁
- ㉗ 『農業全書』日本農書全集第十三巻、八七頁
- ㉘ 『聞き書 和歌山の食事』農文協、一九八九年、一八八頁
- ㉙ 『静岡県史』資料編25所収
- ㉚ 宮崎安貞『農業全書』『日本農書全集一三』所収、八七頁
- ㉛ 「農事遺書」『日本農書全集五』所収、農文協、一九七八年、一六三頁
- ㉜ 静岡県『静岡県史民俗調査報告書第八集 杉の民俗』一九八九年、九四頁

第三章 ヤマチャと番茶

日本の番茶の実態について時代を追って考えてきたが、もつとも基礎的な問題である「茶はいつから日本列島に存在したのか」という大きな疑問が残されている。栄西は『喫茶養生記』の冒頭で、「我が朝日本、曾て嗜愛す」と述べている。平安期に茶が愛好されていたことは栄西のような識者には理解されていたのであろう。日本の茶の歴史は緒論でみたように文献上の可能性としては奈良時代までさかのぼると推定されるが、それ以前の記録はまったく存在しない。

だが、照葉樹林帯に属する列島の西半分においては、カメラア属の一種として茶が存在していた可能性がある。茶は日本の照葉樹林文化を構成する一要素として、漆などとともに縄文時代には存在していたのではないかとという想定も不可能ではない。たとえば佐々木高明は弥生文化の文化要素として、漆、モチ、味噌などとともに茶も縄文文化から引き継がれたに違いないと述べている（佐々木高明『日本文化の多重構造』小学館、一九九七年、四七頁）。

しかし、考古学上の知見では、古墳時代以前における茶及び茶器に類する土器・木器の発掘例はなく、また茶の花粉の発見も報告されていない。そして最新の遺伝子分析や緻密な現地調査の成果から、茶はある時期に列島に渡来した外来植物であることが明らかにようになってきた。しかし、それはいつのことであるのか、渡来の契機は何であったのかについては、現在のところ全く不明であると言わざるを得ない。

この大きな疑問に対して、なんらかの解答を導き出せる可能性があるのが、ヤマチャ（山茶）についての研究である。日本には古くから山茶と呼ばれる自生の茶が存在しており、山茶は、僧侶などによって茶が大陸からもたらされる以前から列島内に生育していた可能性が高いと考えられてきた。材木を伐採して空間が開けると、そこに真っ先に芽を出すのは茶である。種を播いたことのない土地に自然に生えるのであるから、山茶はまさに日本古来の植生の一部をなしていたのだ、とされてきたのである。

かつて柳田國男も、茶はもともと日本に存在しており、日本人はその利用法を知らなかっただけである、と自らの著作の中でしばしば言及しており、山茶がもつとも顕著にみられる九州において、山茶を利用しての将来の茶産業発展の見通しまで述べている。そこで、まず、柳田國男の目を通して九州の山茶生産の状況を確認し、さらに九州全域に見られる釜炒り製法による番茶の実態を明らかにする。また、日本では特異な製茶法である後発酵茶がとくに四国に多くみられるが、後発酵茶は東南アジアとくにタイ北部とミャンマーにおいて広く愛好されている漬物茶と酷似していることから、日本に東南アジアからの製法が伝来した可能性もないわけではない。ただし、それがいつからのことを示す資料は存在しない。ただ日本における製造開始時期は、後発酵茶の多くが商品生産としての側面を強く持っていることから考えると、四国の研究者が想定しているほど古くまではさかのぼらず、意外に新しいものではないかと考えられる。

第一節 柳田國男が見た山茶

1 柳田の九州旅行と山茶

柳田と山茶

柳田國男は明治四十一年における『後狩詞記』の旅において、初めて「山茶」の存在を実感したと思われる。同書の冒頭部分において、「かくのごとき山中にあつては、木を伐つても炭を焼いても大なる価を得ることができぬ。茶は天然の産物であるし、椎茸には将来の見込みがあるけれども、主たる生業はやはり焼畑の農業である」①と記す。眼前に広がった斜面を覆う茶畑は、伐採、火入れ、播種というように集約的な労働の成果として収穫を得る焼畑に対して、栽培面では全く人手を要せず、しかも貴重な現金収入をもたらすことで生活を補完する、商品としての山茶の意義を彼に認識させたのである。

この年五月三十日に柳田は八女川流域の黒木（福岡県黒木町）に宿泊し、そこから峠越えて熊本県に向かうのだが、この五月末は、まさに茶が山間の生産地から集められ出荷される時期にあつていた。古い面影をとどめた黒木の町は「国境一帯の山地に野生するいわゆる山茶の製品はこの町を以て地方の中心」となつていたのであつた。この旅の翌年、柳田の「九州南部地方の民風」と題した談話筆記が発表されている③。これは五木や椎葉などの旅に際して得た感想を述べたものだが、その最後に「九州南部における製茶業」という一節がある。

私は球磨地方に新に開通した人吉の停車場から非常にたくさん粗製茶の搬出せらるゝのを見ました。此地方を始め九州の脊髄山脈地方には、一帯に天然の茶が甚だ多い。山を焼けば何処からでも茶の木が現はれて来ます。伊予、土佐の山中にも野生の茶の木が沢山あります。是等の茶は古来より此山地に存在したもので、決して海外から輸入したものではなく、我邦に固有の植物であることは疑ふ余地がないと思ひます。日向の山村では椎茸と茶とが主なる外国輸出品であります。一般に製法は極めて幼稚であります。近來追々之を改良せんとする企があります。筑後の黒木町では、県農事試験場の力で紅茶を製し、見本として露国に送つたさうであります。熊本県に於ても天然茶製造輸出の事業が久しく行はれて居りますが、方法の宜しきを得ざる為か、今は稍衰へて居ります。此地方を旅行すると、製茶業の将来に付き、東京に居て考へたとは別様の考が起ります。

山茶は九州山地のいたるところにあつた。幕末から明治にかけての本草学者、賀来飛霞が弘化二年（一八四五）に現在の大分県から宮崎県の山中を踏破した記録「高千穂採葉記」④の三月二十七日条には、焼畑で粟・稗を作つたところに「数年ヲ経テ、自然ニ茶樹ヲ生スルト云。実ニシカルヘシ。一ツ焼跡ニ数万本茶ノ生スルヲ見タリ。宛モ人工ニテ作りタ

ル茶園ノ如シ」という記述が見える。焼畑と一体化した山茶の利用は近世からすでに盛んであった。近世の五木村(熊本県球磨郡)においても茶に大きな商品的価値があったことが史料からうかがえる。後述する江口司も引用しているものであるが、五木村の十八世紀末の相良藩資料(諸郷地竈萬納物寄)には、五木谷の軒数三九一、人高二四二九人であったが、茶は次のような量が記載されている⑤。

中茶	六八九三斤二合		
内	二八三六斤八合	東俣木茶	九七六斤
		西俣木茶	五〇四斤
		屋敷茶	一三二ヶ所
		屋敷茶	六三ヶ所

東俣は五木村の東側を流れる五木川の流域、西俣は内谷を水源とする小川の流域で、両川は村の中心頭地で合して川辺川となる。東俣木茶・西俣木茶という、それぞれの流域で生産された茶の合計五四一三斤二合は、焼き畑とリンクしている「山茶」から作られたものである。それに対して「屋敷茶」の合計が一八五ヶ所で一四八〇斤、単純に平均すると屋敷一か所あたり八斤というのは屋敷周りに植えた、いわゆる畦畔茶に類するものとみられる。また同じ史料には「羽綿秋茶取納之節代銀ニテ受取候」という文言が見える。羽綿とは山村の特産である真綿のことで、それに対する税は秋になって茶の決済が済んだときに銀で徴収するという意味になる。江戸時代後期において、山茶は五木村の現金収入として相当の意味をもち、同時に領主にとつても重要な課税対象だったのである。

地域産業と茶業

柳田が明治末期の黒木で見た茶の出荷風景の背景には、このように山茶が重要な商品作物になっているという事実があった。そのことを前提に、柳田が「製茶業の将来に付き、東京に居て考へたとは別様の考」を抱いたという、その考えの内容を推し量ってみる。東京での考えとは、静岡茶に代表されるような、輸出を目的に整備された茶園で精緻に作りあげられた蒸し製煎茶の振興を図ることだったと思われる。明治維新以後、輸出品として茶が高い評価を得たため、茶業は有望な地域産業として国内各地から注目を集めた。本来茶業に適さない岩手県でも全国から茶業組合の資料を収集し、積極的に茶園造成を図った記録が県庁文書に残されている。

それに対して柳田は、自らの生家がある兵庫県でも自家用中心に作られていたはずの釜炒り茶が、九州においては焼畑という山地の伝統的生業形態と一体化していただけでなく、商品として大量に生産されており、さらに今後は紅茶やウーロン茶の生産が輸出産業としても大きな可能性を持っている、ということに着目したのである。

このことに関しては江口司が「峠をこえて―明治の茶について」という一文で詳しく論じている。江口は千葉徳爾の発言をもとに柳田の椎葉行きの目的の一つが、焼畑の山茶生産の経済的意義を調査することであった、ということを強調している⑥。当時、柳田は農商務省の官吏を経て法制局参事官という地位にあり、全国各地を旅行するなかで地域の産

業をいかに発展させるかという問題意識を持っていた。それに対して、焼畑に際して自然に生えてくる、いわゆる山茶は九州山間地における有望商品作物であると認識していたであろう。九州で山茶及びその製品を見たことよって生まれた柳田の「製茶業の将来に付き、東京に居て考へたとは別様の考」について山口は、柳田後年の著作『故郷七十年』を引きながら、山茶が紅茶や磚茶として輸出されているという事実と、同時に山茶が日本在来の文字通り野生の茶であるという理解を得たということになると指摘している⑦。

2 山茶と商品経済

開国時の九州茶輸出

ここで、九州における輸出品としての茶の歴史を振り返っておきたい。日本が米欧との貿易を開始する一八五八年から、横浜を拠点に在来の製法による緑茶が大量に輸出されるようになる。ただし茶貿易における鎗矢とされるのは、嘉永六年（一八五三）に長崎の大浦慶（勤王志士の庇護でも名高い）が嬉野茶の見本を外国人に送り、安政三年（一八五六）にオランダ商人から一万斤の注文をうけて九州中を走り回ってようやく荷を揃えた⑧こととされている。このときの茶は、いうまでもなく釜炒りの緑茶であった。

明治政府は開国以後に重要輸出品となった茶について、緑茶よりも紅茶のほうが世界的に販路も広く輸出拡大が望めるとし、中国人技術者を招いて全国各地で紅茶製法の伝習を行った。明治七年に政府が全国に配布した『紅茶製法書』には、紅茶の素材となる茶は、従来は低品質で安価な緑茶を作っていたような山茶や藪の茶、開墾地に植え付けたものでじゅうぶんであるとしている。こうした流れをうけて特に九州各地で紅茶製造熱が高まった。たとえば明治八年に熊本県旧白川県の山鹿、同九年に熊本県人吉、同十一年に鹿児島県延岡、福岡県星野などで伝習が行われている⑨。宇治茶、伊勢茶、駿河茶などの伝統的な茶産地に対して、いわば遅れて産地化された九州では豊富にある山茶の活用法として、政府も推奨している紅茶生産に活路を見出そうとしたのである。しかし、日本全体で見ると、紅茶やウーロン茶の製造は次第に熱気を失い、明治中期になると静岡で完成された緑茶製茶技術を積極的に学ぶ方向へ動いていった。これは静岡が名実ともに緑茶生産と全国市場の中心となったことに関わっている。しかし紅茶製造が完全にあきらめられたわけではない。その後も各県の茶業会議所では紅茶製造の試みは継続していたし、緑茶の二次製品ともいえる磚茶（ソ連、蒙古など北方向け）製造なども継続されていた。

あらためていえば、柳田が「茶産業の将来」として描いた構図のなかに、山茶を活用して、緑茶以外の茶を生産して輸出品とするという発想が含まれていたことは、おそらく間違いない。

焼畑と山茶

柳田以降、焼畑地帯における山茶の経済的意義に注目した研究者の多くは、火入れ後に芽を出してくる山茶を利用しつつ、畝間において雑穀などを栽培し、杉などの苗木を植え、

その杉が成長することで茶畑が放置されていく状況を報告している。また近代になってからの九州山地における焼畑と山茶の関係については、山本正三の詳細な分析がある。たとえば、五木地方においては、比較的集落近くで行われる夏藪木場では良質の新芽を用いて手揉みにより付加価値の高い茶が作られ、より遠方にひらかれる秋藪木場の茶は、古葉まで摘みでの番茶製法であるという指摘や、さらに第二次大戦後の製茶機械の普及により山茶の茶園化が進んでいる^⑩ことから、景観をふくめての重要な変化も報告している。佐々木高明も九州山地における焼畑と茶と関係を実証的に明らかにしているが、とくに全国の焼畑を俯瞰することにより、焼畑における商品作物栽培の発展について、東北日本では「二年生商品作物栽培型」、西南日本においては「多年生商品作物型」という二つの類型を設定し、後者ではかつて山茶の栽培が盛んで重要な現金収入であったとしている^⑪。

一九五〇年代に宮崎県児湯郡東米良・西米良両村を調査した九州農業試験場の山村方正は、調査地帯の山林原野三万三、四千町歩のうち山茶はその七〇パーセントにわたって自生し、しかも全般的に極めて密生しているという。しかも人工茶園はわずかに一反歩足らずのものが新植されたのみで、他はすべて山茶を利用している。年間製茶生産量は自家消費分を除いても約二万四千貫だが、「自生茶に依存するため生産量の変動は甚だしく、茶が有利な時期には急激に増加し不利になれば急激に減少する」としている^⑫。

同じころ、熊本県岳間村では茶園面積五〇反、反収二〇〇貫目で収量一万貫、それに対して山茶は一〇〇反歩、反収六〇貫目で収量六〇〇〇貫^⑬、その他に畦畔茶が五〇反、反収八〇貫で収量四〇〇〇貫、計二万貫を生産している。この数字は非常に興味深い。同一面積からの収量が、茶園、畦畔、山茶の順で少なくなることから、手を加えるほど収量があがっていることがわかる。しかもこの時点で山茶や畦畔茶に手入れをして園茶化を進め、同時に伐畑等の適地に新植が奨励されているという^⑭。

焼畑経営がじつは単純な自給自足経済ではなく、焼畑に付随して展開される商品作物の変遷が、外界の経済動向と深く連動していることが明らかになった。山茶は、そうした焼畑地帯における経済作物の典型であったといえよう。したがって、明治以降に紅茶などの生産が試みられていくのも、巨視的にみれば焼畑における経済作物の変遷過程のひとつであったといえなくもない。

柳田が考えた日本における茶の起源

柳田が九州山地の茶を直接見ることによって得た、もうひとつのアイデアは、日本における茶の起源に関することであつた。まさに江口論文の引用で指摘されたことをさらに深めてみよう。

柳田の念頭には、日本の茶の歴史に対する当時の一般的な理解である、茶は僧侶たちによつて日本にもたらされた外来の植物であるという認識を否定する気持ちがあつた。九州の焼畑地帯において自然のままに生え出し、茶畑を形成してしまう山茶の様子は、茶が外来の植物であるという世間の見方を一変させるに十分な根拠として映つた。

柳田が茶の起源を考へるときにサザンカの事例が参考になつたらしい。「白山茶花」とい

う一文がある。サザンカ（白い花をつける白山茶花）はもともと列島にあつて果実の有用性からカタシと呼ばれていたが、やがて花が観賞の対象となるとともに菜種の普及で搾油目的からはずれていき、山茶花という外来の呼称が定着して外来植物であると思われるようになった。これと重ね合わせて茶について「これは関東から九州の南端まで、山中に入つてみればどこにでも生えている。この宏大な分布はどうてい梅ノ尾や脊振山のわずかな親木から発した気づかいではないのである。現実は今ある飲料の御茶というものを、我々の先祖が知らなかっただけだと思う」^⑩。山茶という言葉は使用していないが、中国から帰国した僧侶たちによつて山中に自生していた（と明確に断言してはいないが）茶樹の有効利用法がもたらされ、初めてその存在が認識されたという理解である。なお茶の実からも油をとることが広く行われており、やはり山茶花同様に白い花を咲かせることも両者の共通点（ともにカメリア属）を認識する背景にあつたろう。つまり柳田國男は茶が日本在来種、もしくははるか以前に渡来したもので自生しているものに等しいという考えをもつたのである。

茶の実から搾油した例を挙げておこう。宮崎県の米良山地一帯では、椿の実をカタシとよび、山茶花、茶の実から油をとった。実を蒸して踏臼を用いて皮をとり、絞り器で絞ると、茶の実六、七升から一升ほどの油がとれたので食用とした^⑩。筆者も静岡市の山間部でこれと同様な方法で茶の油をとったことを聞いている。静岡市日向の森下もんさん（明治二十三年生まれ）が茶の実から実際に搾油した方法は次のとおりである。まず、茶の実を拾つてきて日陰（オーダール軒下）^⑪に干しておくと、はぜて種（堅い殻につつまれている）が出るので、これを俵やカマスにいれてアマ（天井）にのせておく。油を絞る時には、この種をタチウスでゴリゴリやって皮をむき、中の実だけにして、次に踏み臼でこなしてからカゾをふかす釜でいり、さらにセイロで蒸かす。ついでシュロや紙で包んで油筒というものに入れ、両側から叩いて油を絞った。七月末頃の仕事であつた。三升ほど絞つたことがあるという。食用油としてテンプラをあげる時に使つたものだが、土地によつてはこれを髪を洗う時に使つたといっている。またかつては小学生が茶畑に行つて茶の実を皆で拾い集め売却して教材費にあてていたほどである。

第二節 山茶の研究史

山茶の定義

ここで「山茶」なる言葉の意味と定義を確認しておこう。じつは研究者の間でも、それを論じたものはない。筆者の結論をさきにいえば、これは商品作物ないし有用植物として茶が広く認識されていくなかで、人為的な栽培によらない、つまり耕地や屋敷周辺ではなくヤマに自生していると考えられ、かつ利用可能な茶のことを山茶と称し、栽培茶と区分するようになったものと推定される。単純に山地に生えているという意味ではなく、非栽

培茶、という意味である。

史料上に「山茶」という二文字が見えるのは、金沢文庫所蔵の鎌倉時代から南北朝時代にかけての武将や僧侶の書簡中であり、吉村亨らによると、称名寺辺の茶園を山茶、山茗、仙茶などと表現しており、これは金沢山などの斜面に営まれた茶園であることを示すという^⑬。これは当時の鎌倉の武将や僧侶が渴望した京都梅尾高山寺の茶との対比でもあった。つまり由緒ある茶に対する「鄙の茶」、「山の茶」、といった意味であって、山という栽培環境に由来するものではない。時代は下るが、京都の公家、山科言継が記した『言継卿記』に、駿河今川氏のもとを訪れていた半年ほどの間にたった一か所だけ、山茶が出ている。それは、弘治三年（一五五七）正月二十日条の「山茶一包遣之」という記事である。他の個所では贈答用の茶が碾茶の包装単位としての何袋と表現されているのに対して、この山茶だけは包が単位となっている。これは一段劣るとされた地元産の茶であろう。

近世においても、曲亭馬琴の『南総里見八犬伝』のなかで、「地坑（いろり）に鹿朶を折焼（おりたき）て、山茶を煮つゝ共侶（もろとも）に」犬村の里人からもらった団子を食べ、「沸立（にえたつ）山茶」を茶碗に汲んで飲む、というシーンがある^⑭。馬琴は同じく読本の『近世説美少年録』のなかで、逃げ伸びた母子が月夜の山中で一軒の家を見つけ、一夜の宿を頼んだところ「やよ喃（のう）爐辺へ寄給へ。山茶は鐘子に沸りたり。聊も遠慮せで。手づから汲て啜り給へ」と勧められる^⑮。この場所は、美濃・近江の境になる所に設定されている。この二つの作品にはいわゆる普通の茶や薄茶なども登場する。『日本国語大辞典』の山茶の項は、出典としてこの二作品を挙げて山茶は番茶と同義と解釈している。もちろん飲み方からみても番茶には違いないが、著者馬琴があえて番茶と書かずに山茶としたのは、いずれも山中で作られたきわめて粗放な茶であるという設定をしたためであろう。当時の読者が日常的に飲んでいたのはまさに番茶であったから、ここで山茶という言葉を使うことで、山の中という場面設定をより鮮明に印象付ける意図があったとみることが出来る。

したがって少なくともこの段階においては、山野に自生する茶という意味での山茶という使い方はなかったとみてよいだろう。では、なぜ山茶という表現が生まれたのだろうか。幕末開港以後、日本茶が商品として注目され、各地で茶の生産が奨励されて茶園が開かれていった。山茶の反対語はエンチャすなわち園茶（整備された茶園の茶）であり、山茶に手入れをして園茶にする、という流れがある。これを見ても山茶が茶業発展の過程で意味をもってきた言葉であることがわかる。なお、山茶と同義のヤブチャという言葉もあり、このヤブとは焼畑を意味するから、山茶は本来的に焼畑なくしては存在し得なかった茶であるともいえよう。循環的な焼畑の形態に山茶が適合していることを野本寛一は「原初的には山茶は焼畑農民の自家用だったのであり（中略）循環的利用は、山茶の生態をふまえた利用であり、山茶が焼畑とセットとして導入されてきた」^⑯としている。

筆者がミャンマー東北部カチン州の中国寄りの山中で焼畑を行っているジンポー族に尋ねたとき、ここでは焼畑行っても茶の木が生えてくることはない、そこで茶の種子を入



山茶を摘む（熊本県阿蘇郡蘇陽町）

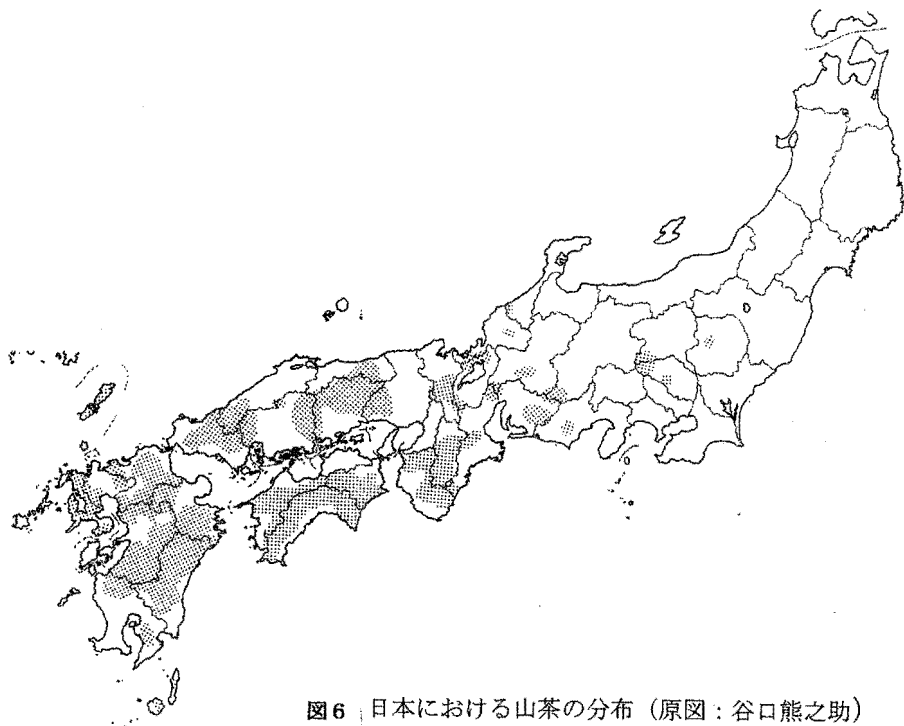


図6 日本における山茶の分布（原図：谷口熊之助）

手して植えている、と答えた。このことは、茶がまったくの自然生ではなく、焼畑という人の手が加わることでその植生を拡大していったことを示している。

谷口熊之助の山茶研究

山茶について、最初に学問的な位置づけをしたのは、谷口熊之助である。昭和十一年に刊行された『「ヤマチャ」調査報告』において、谷口はつぎのように語っている②。

余は所謂「ヤマチャ」なる言葉を聴くこと久しく、大正二年（一九一三）、親しく熊本県球磨郡、葦北郡の山地を跋渉し始めて所謂「ヤマチャ」を視察して驚き、其の後、機会ある毎に鹿児島、宮崎両県下の山地に所謂「ヤマチャ」を探りて頗る興味を覚へ、爾来、注意を払って居たが所謂「ヤマチャ」に関する記録は見出し得ざりしも聴き得しことは尠なからず、所謂「ヤマチャ」は九州は勿論四国其の他、関東地方に亘りて点々分布せる様、考へらるゝ様になった。

鹿児島高等農林学校教授であった谷口は日本のヤマチャ研究の魁である。標記の論文は昭和初期にあしかけ六年にわたって実施したおびただしい現地調査と研究機関からの報告に基づく成果である。まさに文字に書きとめられなかった前代の伝承や慣行の残存が確認できるぎりぎりの時期に実施されたものであるから、もはやこの成果を超えることはできない唯一の総合的報告といつてよいだろう。本論文における結論は、もともと固有種であるヤマチャはあったが、鎌倉時代に茶の種子と製茶法が渡来して茶業が始まり、焼畑などに付

随して各地で栽培されたものが、耕作放棄に伴ってあたかも野生のようになったという。ここで谷口がいう固有種とは、ちょうどメヒルギ（マングローブ）のように渡来種であったのがその土地に生育して固有種とされているのと同様に、ある時期に渡来したチャが、鎌倉時代以後に新来のチャとともに「茶」として利用されたという考えである。また慎重に、所謂「ヤマチャ」、という表現を使用するのは、たとえば漢字で山茶と記すとサザンカと間違えやすいということと、ビワに対するヤマビワという表現に準じたとしている。

山茶の由来や利用に関する分析の枠組みは、この谷口論文によって作られたといっている。その後、山茶自生論、外来種論が主として栽培・育種に関わる研究者の間で戦わされ、茶花の花器や葉の形態など多面的な分析が比較研究を中心に重ねられてきた。またチャという植物の呼称について、東アジアの少数民族の言語では、ラーとか、ミアンというようにチャを示す独自の単語があるのに対して、中国語の茶と日本語のチャが一致していて、いわゆるやまとことばには茶そのものに該当する単語がないことは、日本の茶が外来種であることを示すのではないかといわれてきた。

山茶について、全国各地を踏査してきた松下智は、「ヤマチャは西日本各地で伐採跡地に真先に芽を出すので、これを製茶して自家用に供している地方が多い。人間が手をかけなくても自然に生えてくるヤマチャは、チャという植物がもともと日本に存在したのか、あるいは中国から僧侶などによって将来されたものなのかを解く重要な鍵を握っている」としたうえで、日本各地の照葉樹林とチャのあり方を検討した結果、今後長年月を経て植生に組み込まれる可能性はあっても「日本の様な小葉種のお茶の木は、照葉樹林下には育っていないとし、「ヤマチャは日本の中・近世の焼畑耕作、さらに日本の林業としての育成林と深いかわり」をもつとし、焼畑との関連を強調している。より具体的には、伊勢神宮などの完全な禁足が継続されてきた森のなかには茶樹が一本もないこと、山茶が生えているところは決して深山幽谷ではなく、かつて焼畑などが行われていたところであること、などの理由から山茶の繁殖には必ず人間の手が加わっていることを示した²³⁾。

なおヤマチャには育種学などの立場から中国種との間で茶の葉や花器の形態などの比較研究が行われてきたが、近年のDNA分析の結果、渡来説が有力となっている。その意味で異なった方法によっても同様な結論が出ていることは松下の主張の大きな裏付けとなる。

また松元哲は、化学的分析によつて、中国や韓国における茶と比較すると日本の茶がもつ遺伝子の変異が少なく、山茶と在来種とのあいだにも遺伝的な差異がないのは、おそらく中国から日本に伝来した時期が比較的浅いために種内で変異を形成する時間がなかったためという²⁴⁾。これは、松下の説と符合する。さらに竹尾忠一は、茶の香気成分であるモノ・テルペンアルコールの組成は中国浙江省の茶樹に近似していると指摘する²⁴⁾。こうした成果によつて、日本茶自生論はほぼ否定されたとみてよいだろう。

山茶が全くの自然生のものではないということを裏付けるような伝承もある。宮崎県児湯郡東米良西米良では、山茶は海拔三〇〇〇〜七〇〇メートルくらいに最も多く、傾斜角度

の緩急や方向に関係なく自生しているが、同七〇〇〜八〇〇メートル以上になると頂上付近には見ることができない。自生の密度は甚だ密であり、とくに密なところでは坪当り四五本くらい自生していて、現在（執筆当時の昭和二〇年代）全山いたるところ自生していないところはない位である。ところが、「今から二百―二百五十年位前頃までは現在程に自生はしていなかったといわれ、茶のない山には茶の種子を捨ててきたと伝えられて居る」。種子を播かずに捨てたというのは、当地には茶の種子をまくと不幸があるといわれたためで「茶の種子を破れ籠に入れて山の上をひきずって歩いたと云われる」²⁹。

この話は筆者がミャンマーで聞いた話と通ずる点がある。ミャンマー北部の山地に多く住むシャン族やジンポー族は、東は中国国境近辺から西はインド東部にかけて広く分布しており、茶の生産者として知られる。かれらは焼畑をしながら山地を移動しているが、集落を形成するとそこで茶の栽培を始め、再び移動するときに茶畑は放置される。茶樹は林間にあつてしばらくは利用できるので、周辺の住民が摘採して釜炒り茶を作り、竹筒に詰めて囲炉裏の上の棚に載せて保存している。飲むときは竹筒を削り、取り出した茶を熱湯で煮出す。またとくにシャン高原の茶は良質とされるため、その種子を買い集めてインドまで売りに行く商人もいた。インド国境の東側、アラカン山脈の東を流れるチンドウイン川を下る船中であつたシャン族の男性は、父親が茶の種子を売る商人で自分も小さいころに荷物持ちを手伝わされた。しかし荷物が重いので、こっそり袋から出しては少しずつ道端に捨てて行つたという。それが結果的には自生のように見える茶に育つこともあつたろう。また一般には紅茶生産地としての認識しかないインド東部のアッサム地方においても、現地のジンポー族の間ではさきに見たミャンマー東部のカチン州におけるのと全く同様の竹筒に入れた釜炒り茶を作っている。

このように、いわゆる山茶はある時期に人為的に持ち込まれた茶が広まったものであるということは、現在ではほぼ納得されるまでになつたといえるだろう。では、いったいいつから、どんな契機で茶という植物は日本に入ってきたのだろうか。少なくとも先に見たように平安時代には確実な記録がある。全国に茶の栽培を勧めたらしいことも窺えるから、鎌倉時代に栄西が新たに抹茶法を持ち込んだ頃には、すでに各地に植物としてのチャが存在していたことは十分に考えられる。

これに対する論証は現在のところ不可能である。しかし、蓋然性からいえば、日本列島に新たな生活様式をもって渡来した民族が、茶も生活に必須の植物として持ち込んだことはじゅうぶん考えられる。茶利用の多様なありかた、とくに単純な製法が西日本に多く残存していることがその裏付けとなろう。ただし、この場合、先に見た考古学上の知見との整合性をどうとるかが最大の問題点となる。

次に考えるべきは、日本に入ってきた茶がどのような製法で製茶され日常生活に利用されるようになったのかという点である。

山茶の製茶技術

すでに製茶法については時代的変遷とともに詳述したところであるが、意外なことに九

州には蒸して天日干しするというような原初的な製茶法の存在は確認されておらず、ほとんどが釜炒り製法である。あらためて江戸時代後期における製茶法を確認しておこう。再び「高千穂採葉記」の記録に戻ると、現在の宮崎県諸塚村における製茶法は下記のようなであった。これは弘化二年（一八四五）四月二二日、いまの諸塚村における観察である。

茶樹甚多ク村最高処ニアリ。前山至テ深く、麓ヨリ頂ニ至ルマテ真黒ニ立込タリ。（中略）方今採茶甚急也。茶ヲ製スル法新葉ヲ採リ、釜ニテ炒シ過シ、足ニテ頻リニ踏ミ、又之ヲ手ニテ揉ミ、日ニ晒シ復足ニテ踏ミテ又手ニテ揉ム^{②⑥}。

これにより幕末期における山茶の製茶方法が判明する。すなわち、新芽を釜で炒ってから、足で踏むか、手で揉むかして天日で乾燥させて再び同様にして揉む。このあと記述はないが、おそらくカリカリに乾いた茶葉を壺などに入れたのであろう。これは現在も聞くことができる釜炒り茶の典型的な作り方である。

諸塚村の七ツ塚に住む後藤ツナさん（大正九年生まれ）によると、焼畑のことをヤマサクといい、山を焼くと斜面すべてに茶が出てくる。それは弘法大師様が山のてっぺんから茶の実を播いたためだと伝える。どこの山にもお茶が生えるので、それを手入れて茶園とした。製茶方法は、土間に設けた土製の竈に据えた大釜を松の木の薪で熱すると中央が真っ赤になる。そこに生葉を入れてまず素手でかき混ぜ、熱くなったところで先が二股になった木の棒を一本ずつ両手に持って炒った。一〇分から一二分ほどして葉がバリバリというくらいになったところを洗団扇ですくってショウケ（箆）に移す。このことをコドリという。それからムシロの上に広げ、熱いのでフーフーしながら手で揉んだ。それから籠の上に茶を広げて乾燥した。そのあと、再び大釜に入れて今度はカシの木の薪を焚いて乾燥度を高める。これをシメイリといい、次に洗紙に広げた。出荷する場合は、筵を折った中に入れ小口を閉じて発送した。こうして手炒りの茶は戦後五、六年はやってしたが、やがて観音山に共同の茶工場できて、各家では自家の釜を抜いて工場に運び、そこで従来の方法による手炒り茶を作ったという。やがて揉捻機と再乾機が入ったので自分の釜では最初の粗炒りだけをやるようになった。現在は機械製の釜炒りや静岡風の蒸し製煎茶を作っている。

もうひとつ例をあげると、熊本県蘇陽町に住む戸高保彦さんは、全くの自然のままの山茶を用いて昔ながらの手炒りの釜炒り茶にこだわっている。伐採跡に自然に生えてきた山茶をかきわけるようにして摘んだ茶葉を諸塚同様の方法で炒る。普段は豆などを煮る汎用の釜は位置が低く、かつ大きいため体に負担がかかる。そこで釜の端に棒を渡し、そこに足をかけて作業する。

なお宮崎県などでは製茶乾燥用に籠を使用することが多い。これは大きな籠の内部に炭をおこし、それに頭にかぶる笠の形をした籠をかぶせ、その上に茶葉を広げて乾燥させる道具である。この形態は中国に原形があり、日本では幕末以降、外国に輸出する茶の乾燥

度を高めるために使用した、いわゆるバスケット（正式にはバスケット）に類似している。呼称としては、籠焙炉、なまっぺカゴペロなどと呼ばれるが、おそらくウーロン茶や紅茶製造の試みが行われた際に導入された用具であろう。

このように見てくると、幕末以降、釜炒り茶の製法に関してはほとんど変化がないことがわかる。いいかえれば、製法としては当時においてすでに完成されたものであったのである。また、この釜炒り茶製法は、規模の大小こそあれ、ほぼ日本中で行われたもので、東北地方の海岸部においてさえ、今でも自家用に作る人がいる。

しかし、釜炒り製法は日本の開発ではなく、第二章で述べたように、中国から室町時代以降、主として戦国時代末までに渡来したもので、佐賀県や熊本県の伝承では、中国人がやってきて教えたと言われるが、博多などを通じての私貿易やその他の交流によって中国で開発された技術は意外に早い段階で伝来していた可能性は高い。なお釜炒りに必要な鉄製の鍋（釜）が必要であり、このような鉄製民具の普及とも関係がある。中国における緑茶とはこの釜炒り茶をさし、中国西南部から東南アジアにかけて作られている商品としての茶は、ほぼすべて釜炒り茶であるが、東南アジアでの釜炒り製法は、漢民族の進出によって在来の製法が駆逐されていることの影響が大きい。

では、それ以前の茶はどのような方法で製茶されていたのか、またその飲み方はいかなるものであったのか。

山茶と釜炒り法

日本各地の山間部で聞かれるもつとも簡便な茶の飲み方は、手近な茶の枝を折り取り、焚火で炙ってからその葉をヤカンに入れて煮出すというもので、土地によっては焼き茶とよんでいる。色は黄色味がかっているものの、香ばしい香りと味わいはそれなりに満足できる。この変形が高千穂地方で有名なカツボ茶であり、ヤカンではなく竹筒を用いるところからそう呼ばれる。ただし、この方法は仕事場における便宜的なものであって、保存はできない。保存を目的にするなら生葉をそのまま天日乾燥したり、陰干しする方法もある。しかし茶の味わいを求めるならば、いったん熱処理して酸化酵素を不活化（殺青という）してから加工することになる。これが蒸しによる方法であり、やがて釜による殺青方法と揉捻という工程が加わり、これらがさまざまに組み合わせられることで、多様な番茶製法が全国にみられることになった。これについては第二章において詳述したところであるが、九州には注目すべき製茶法が伝承されていた。

山村正方の報告によると、山茶の最も古い製茶法としては生葉の中に火（オキ）を入れて攪拌し、炒って飲用に供していたとされ、古葉でも嫩でも問わず行われたものと伝える⑦。これと全く同様な製茶法をミャンマーのカチン州北部、インド国境に近いタナインに住むジンポー族から聞いた。彼らは山中で茶葉を摘み、山の小屋で製茶するとき、直径一五センチくらいの石を火中で熱し、生葉を丸めて押し込み、囲炉裏の上の棚で乾燥させたという。籠そのものが周辺の竹を使って自作できるわけだから、道具はいっさい不要ということになる。ただ、残念ながらこの山村の報告からすでに半世紀を経ており、山村の調

査地点も不詳のために内容を再確認することができない。

このようにわずかな例外を除くと、九州全域で製茶法といえ、二つのタイプがあるとはいえ、圧倒的に釜炒り法であり、より古い方法と思われる蒸し製天日干しの茶が作られていたという伝承がないという点である。山本正三は、「現在の山茶の製茶法が中国にその原型をもつ古い製茶形態を保存していることなどを考え合わせると、わが国の茶業は中国伝来の製茶法の子茶への適用に始まったことが推測される。山茶利用の茶業は、わが国茶業の原初形態であったと思われる」^⑧と述べている。釜炒り法が中世末期に中国からはいってきたことに疑いがないとすれば、答えは二つである。ひとつは、釜炒り法の導入によって、旧来の番茶製法は完全に駆逐されてしまい、釜炒り一色になってしまったということ。カップボ茶のような即席の利用法は、技術発展の流れにあてはめれば原初的形態といえるが、だれでも思いつきそうな方法である。

もう一つは、九州への茶の伝来と釜炒り製法はセットであり、山茶の拡大がすなわち釜炒り製法の普及であったという考え方である。しかしこの点に関しては、栄西が宋から將來したという茶種子を平戸に播いたという伝承や、同じく脊振山に播いたという伝承があることを無視できない。とくに脊振山の場合は、自然生の茶がきわめて旺盛に生えるために、茶が天から降って来るといふ意味での茶降山がなまって脊振山になったと言われるほどであった。現在、脊振山中の「日本最古の茶園」という石表が建立されているあたりは、中世に脊振千坊といわれたほどの繁栄を見せた中世寺院群があったところである。栄西がこの地を訪れたかどうかは確証がないが、もし栄西に由来する茶が植栽されたとすれば、製茶法は『喫茶養生記』に見るような蒸し製でしかありえない。また、現在玉露茶の生産で名高い福岡県八女市では、旧黒木町に靈巖寺を開いた栄林周瑞が応永三十年（一四二二）に明から持ち帰った茶の種子を持ち帰ったのが当地の茶の始まり、と伝えているが、時期的にいえば釜炒り茶であった可能性が高い。

釜炒り製法以前に、九州にも粗放な番茶が存在していたと考えるのが妥当であろう。しかし、釜炒り法の導入が、商品としての茶の魅力を一層高め、領主にとっても重要な賦課対象になったということが、釜炒り製法が急速に拡大し、評価の低い番茶が駆逐されたと考えられる。これは静岡県内の茶生産が、付加価値の高い煎茶一辺倒に切り替えられ、旧来の番茶製法がほぼ完全に駆逐されてしまったと同時に、日常の飲用茶もすべて煎茶になってしまったという事実が参考になる。

第二節 四国の番茶の多様性と後発酵茶

1 多様な四国の番茶

特異な四国の番茶状況

四国は番茶の研究にとって、もつとも重要なフィールドである。つまり商品としての茶

生産量をみると、日本茶の生産量が過去最大となった一九七五年において、全国生産量は十萬五五四九トンであるのに対し、四国四県の合計が二四〇四トン（最大は高知県の一二九六トン）でわずかに二・二パーセントにすぎなかった。その後、四国における生産量は激減し、二〇一二年では高知県のみが三〇四トンで他の三県においては統計上はゼロである（茶業中央会統計）。もちろん製茶工場は各地にあるものの特定の業者との直接取引を行っている場合は、茶業中央会の統計には出てこない。また徳島県の阿波番（晩）茶などの特殊な茶もこの統計にはのらないが、一般にいうところの煎茶の生産はほとんど見るべきものがないという状況である。

にもかかわらず、四国には限られた商圏だけを対象とする番茶があり、また自家用を専らにする茶づくりも盛んに行われている。まさに民俗としての番茶が広範に見られるのである。しかも土佐碁石茶、阿波番（商標としては晩を使用）茶、寒茶など、多彩な内容を今日まで伝承している。とくに碁石茶などの後発酵茶の豊富さは、まさに四国の茶の最大の特徴といっても過言ではない。さらに重要な点は、これらの後発酵茶の製法が、中国雲南省からタイ北部、ミャンマーにかけての地域のそれと酷似していることであり、この問題は第二章第五章であらためてふれることになるが、日本における茶生産と東アジアのそれとの関係を解明するための重要な資料であることは疑いない。

これらの特異な茶の始まりは、四国における歴史的常套句ともいうべきか、弘法大師が伝えたという解説がしばしば行われている。弘法大師将来説については、裏付けとなる史料は皆無であり、伝承にしても近世以前にさかのぼることはできない。しかし、大師将来説を否定して事足りりとするよりも、むしろ、アジアから四国に向かつての独自の伝播ルートがあった可能性を考えることで、アジアとの関連性を追求する契機とすべきであろう。

四国の茶生産

焼畑地帯における山茶の位置づけは、四国の山中においても九州の場合と同様である。高知県高岡郡津野町では、現在でも自家製の番茶を作る家があり、その家の主婦の名を製造者とする地場産品として道の駅などで売られている。当地の茶はすでに近世において他領に搬出して売却する商品にもなっており、宇和島や松山に通じる街道に設置された番所には公儀の命令で秤が常備され、目方に応じて課税されていた。たとえば嘉永六年（一八五四）にそうした番所のひとつ、宮野々口から他国に出た茶は二二六丸あった。ここで丸（まる）というの是一般にタテともいい、筵を綴じて袋状にし、それに一斤（二五〇匁）分の茶を三三回入れて足で詰め込み、縄をかけたものをさす²⁹。つまり一丸がおおよそ三一キログラムになるので、宮野々口から他国に出た茶は七千キロにのぼっていたことになる。

現在の津野町では、焼畑から連続する形で造成した茶畑を経営したという体験は聞くことができないが、『梶原町史』によれば、五月頃に茶畑を鋤で打ちあげ茶樹と茶樹の間に黍を植え、田植前に山黍の芽を踏まないように注意して茶を摘む。それを大きな釜で炒つてから土間の筵の上に広げて足で踏みつけて揉んだものだという。

日本各地で各様の番茶が作られてきたが、中国渡来の釜炒り茶の系統に属するものは、近世になって急速に広まった製茶法であり、その起源を江戸時代以前にさかのぼらせることはできない。しかし、釜（鍋）で炒るのではなく、蒸す、煮る、干す、といった単純な工程で保存可能な茶を製造する技術は、中世以前にさかのぼる可能性をもつ、古いものであると考えられるが、そうした茶が四国の各地に見られるのである。

たとえば、徳島県穴喰の寒茶がある。寒茶についてはすでに第二章においていくつかの例を挙げ、茶づくりが季節を問わず行われたことを示す重要な意味をもつことを示したが、まさに同じものが四国に存在している。

海陽町穴喰は徳島県の南端に位置し、高知県の室戸岬まで一〇数キロである。ここに伝わる寒茶は、文字通り、十二月から翌年二月にかけての年間でもっとも寒い時期に作る茶である。五月の新芽と異なり肉厚の硬い葉を一枚ずつ摘んで蒸し器で蒸し、熱いうちに荒揉みし、桶に入れて一晚ねかし、ガラスハウス内で二日、天日で一日乾燥。飲むにはよく沸騰させた湯を注ぐと二、三分で黄色のきれいなお茶になる。夏には冷やしてもよい。この穴喰寒茶生産組合の会長を務めるのが七四歳の石本アケミさん。高齢化に伴う生産者減少で、後継者確保が急務とされるので、海陽町が属する海部郡の産業おこしグループ「がけつぶち隊」が、製茶体験にやってきましたりしている。

石本さんによると、「春の茶より肉厚で栄養をたくさん蓄えとんよ。摘むと、バチツ、バチツと音がして楽しい」という。石本さんは一九九八年に生産組合を結成、「冬に摘む珍しい茶を町の特産品にして売り出そうと、久尾や船津など周辺七地区の女性三〇人で商品化に取り組んだ。家によって異なる製法を統一して品質を均質にするため、蒸し時間や手もみの力加減、乾燥方法などを試行錯誤、全員の品質がそろうまでに三年かかった」。その結果、徳島市や大阪、三重など県内外に多くのファンができたが、メンバーの高齢化が進み、今では四地区で一八人になってしまった^⑩。

地元で作成された「寒茶販売実績一覧表」には平成三年度からの販売数と金額が記されているが、袋数でいえば平成三年度が三九八四で、金額が一五七万八千円（販売単価は約四〇〇円）、生産者価格が一袋三〇〇円である。そして当時の生産者戸数が二二であるので、一戸あたりの収入は三九八四×三〇〇÷二二で計算すると、約五万四千円となる。同様に平成二二年度を計算すると、三四〇四×三五〇（生産者価格）÷二二〇で、五千九百五十七円となる。この数字からだけいえば、寒茶からの収入は、お年寄りのお小遣い程度にとどまるものとはいえない。こうした地域おこしについての記述は本論文の目的外ではあるが、かつての庶民の日常茶が現在どのような位置に置かれているかを示す事例としてあえて記述した。

穴喰の寒茶作りの一連の製茶作業のなかに、荒揉みしてから桶に入れて一晚ねかす、という部分があった。これは、以前には長時間かけて発酵させていたようである。昭和四十年代においてすでに古老の体験であったというが、茶葉はティワイ（指先を保護するための布製の指袋）をはめて全葉をこきとり、大釜に入れて又棒で攪拌しながら五分間くら

い煮て、熊手で取り出して筵の上に出す。これを横槌でたたいて茶汁をだし、コガ（漬け込み用の大型桶）に入れて、人が中に入って踏み込み、シヨウブやシユロの葉・筵などでコガの口を密封して上に重石を載せる。七く一〇日間放置してから熊手で掻きだして筵の上に薄く広げ、好天なら一日間干して製品とする。なお、木沢村出羽地方では、蒸籠で茶を蒸してから石臼で搗いてからコガに漬け込まずにそのまま一日間干したが、この製法もすでに記憶の中であった④。

これは一見愛知県足助の寒茶のように見えるが、足助の場合は揉捻していないことから、異なるタイプであり、むしろこれから事例を挙げる後発酵茶の省略形態ではないかと思われる。

また坂本正夫は前出の『土佐地域文化』において「四国山地の在来茶」⑤と題し、高知県大豊町庵谷及び同県吾川郡池川町岩柄（仁淀町）の「釜炒り手もみ茶」、同県の町寺川の「寺川の番茶」、同県仁淀町大植の「花茶」などを例示している。このうち製茶技術で注目されるのは寺川の番茶で、茶葉が茶色く変色するまで煮た後、ダイガラ臼で搗いて天日干しするという。また、香川県仲多度郡琴南町相田では、一〇月頃に花のついたまま茶の枝先をちぎり取って蒸し、タツス（立臼）でよく搗いて、筵の上で天日干し、一斗缶に入れて保存しておく、飲むときはそのまま茶釜に放り込んで煮出した⑥。臼で搗くことによる揉捻法は実喰の寒茶でみられたが、日本全体からみれば珍しい。この寺川以外では、大石貞男によると香川県三豊郡高瀬町二宮付近に昭和初期まで残っていたという報告⑦がある。それによると当時は四、五〇軒の農家が生産していたもので、夏に茶の木をすべて摘み取り、釜で煮あげてから唐臼または普通の臼で搗き、団子状になったものを筵に広げて日干しにする。その際、釜の中の煮汁を箒で塗りつける。茶は多少固まりになっているので「かたまり茶」と呼ばれ、近くの村に行商に行っていた。

筆者が二〇一一年に現地調査に入って同地の宮崎岩美さん（昭和八年生）から聞いた話では、かたまりになった茶の処置がもう少し具体的であり、臼で搗いて桶で発酵させた茶のかたまりをそのまま天日干しにしたが、大きな塊の場合は何片かにへいで（刃物でスライスすること）棚に並べたり、屋根に載せて乾かした。ミノムシのような形になってしまったのはコロコンコロンと呼んだという。これを飲むときは刃物で削って土瓶に放り込んだが濃く出したいときは煮出した。このお茶は村の商人が瀬戸内の淡島や獅子島まで売りに行った。現地では茶粥にしていたという。なお宮崎さんは昭和二十九年に現高松市の東植田（旧木田郡東植田村）で同じような茶を作っている光景を見たという。その様子は、茹でた茶葉を足踏みの米搗き臼で搗き、直径五尺以上もある大きな樽に漬けて上に乗せていた。それを取り出し筵の上に広げ煮汁を如雨露でかけた。小学校の校庭一面に筵を敷いて茶が干してあったとき、夕立が来て子供も授業から抜け出し必死で取り込んでいた。なお大石貞男によると、東植田村で昭和二十八年ころまで、四、五〇センチくらいに伸びた小枝を刈取り、釜で煮て、小枝と葉を離し、煮上がった茶葉を桶に入れ重石をかけて発酵させ、取出してから揉みながら筵で干した。「この地方では、古くから醤油の製造が盛

んであった関係で、大豆を煮る大釜を煮るに使い、茶の発酵桶は醤油の仕込桶を用いて」
 おり、この茶の消費地は、高松市とその周辺であった^⑤という。この二つの事例は、単に
 堅臼で搗いただけでなく、桶に漬け込んで発酵させていたものであるが、これ以外には事
 例報告がない。蒸した茶葉を臼で搗くというのは、中国唐代、かの陸羽の『茶経』の記
 述を想起させる。

また、仁淀町の花茶とは、茶の木に花が咲き始める秋に枝ごと刈り取り、軒下に吊るし
 て乾燥させ、十一月から十二月にかけて枝から落として釜で炒るといふものである。しか
 し花茶の場合は、島根県や福井県の陰干し番茶と同じ製法であり、たまたま茶の花が目立
 つところからこのような呼称になったのであろう。筆者はミャンマーのインレ湖畔の市場
 でパオ族の女性売っている釜炒り茶に茶の花がたくさん含まれていたので理由を尋ねた
 ところ、たまたま花の咲いている時期に作った茶であり、とくに意味はないという答えで
 あった。

しかし、四国四県という狭い範囲においても、一般の釜炒り茶や蒸し製煎茶以外にこれ
 だけ多様な製茶法が伝承されていたことは驚きである。しかもその多くは山茶といわれる
 自生の茶を素材としている。四国の番茶が山茶をもとに作られているという事実は、その
 起源がかなり古いものであることを示している。

煙臭さを好む

ここでもう一点、従来あまり注目されていなかったことを挙げておく。それは、製茶後
 にあえて煙にさらし、いわゆる煙臭さを着けた茶を好む事例があることである。四国にお
 いてさきあげた寺川の場合、報告者の坂本正夫が一九八四年に寺川の郷土史家、川村義
 武氏（明治四一年生まれ）から聞き取った話では、出来上がった番茶は南京袋やカマスに
 詰めてツシ（天井裏）に上げて保存した。下から囲炉裏の煙が来るので湿気ることはない。
 飲むときには木綿の茶袋に詰め込み、その中に囲炉裏のオキを火箸で挟み込み、袋の口に
 人の口をあててプー吹く。すると茶葉に火がつき、煙が充満するので、袋の口を縛り、
 カンス（茶釜）に放り込んで沸かす。大正時代中ごろまでは毎朝こうした茶を飲んでいた。
 これを「茶を焙じる」といい、番茶の香りをよくするのだともいう^⑥。昭和になった頃、
 茶瓶が入ってきたので、以後はチャイリと呼ぶ鍋で茶を焙じて茶瓶に入れて沸かすようにな
 った。

茶を焙じて香りを出すことはどこでも行われているが、煙を吹き込むという点が注目さ
 れる。京都で現在も愛好者が多い京番茶のなかに、出来上がっている蒸し製の番茶をあら
 ためて大きな釜に入れ、煙をもうもうとあげながら焦がし、たつぷり煙臭を着けてから出
 荷する例がある。ある程度の煙臭さは、決して不快なものではない。茶にその煙臭を着け
 ることは、もしかしたら過去の焼き茶につながるものではないかとも考えられる。飲茶の
 前に焙烙などで軽く炒ることで炒り香をつけることも、釜炒り茶の影響というよりも、む
 しろ焦げる臭いに対する愛着のせいではなからうか。中国の少数民族が好む烤茶も、釜炒
 り茶を素焼きの茶罐で煙がでるほど焦がし、そこに湯を注いで飲む。

また、中国雲南省からミャンマーにかけて、製茶した茶を竹筒に詰め込んで保管と携帯の便を図っている、いわゆる竹筒茶がみられる。ミャンマーの東北部、カチン州においても、茶には煙臭さが付きものである。カチン州には、中国雲南省の景頗族とおなじジンポー族のほか、リス族などがいてその総称がカチン族である。ここでは主として二タイプの茶が作られている。ひとつは竹筒茶で、釜炒りした茶を竹筒に詰め込み、密栓して囲炉裏の上のアマ棚に載せておき、飲むときには竹を切り取り、中の茶を煮出す。竹筒は煤で真っ黒になっており、煮だした茶には強い煙臭がある。もうひとつは、一般的な釜炒り茶であるが、雨で天日干しができないときは竹で編んだマットに広げてアマ棚の最下部に置く。乾燥したら専用の四角い竹の蓋付き籠に入れて、アマ棚の上に乗せておく。飲むときには、小出しにして空き缶に入れ囲炉裏の火で焙じ、ヤカンに入れて煮出す。やはり強い煙臭がする。

こうした煙臭さは、単なる個人の嗜好というよりも、茶の製法にかかわる歴史の一端を示すものではなからうか。

2 四国の後発酵茶

(1) 後発酵茶への関心

後発酵茶とは何か

後発酵茶とは、殺青をしないかたによる、不発酵茶（緑茶）、発酵茶（ウーロン茶・紅茶）という分類に入らない、殺青後にあらためて漬け込むなどの工程を加えることで、バクテリアの働きによって、緑茶、紅茶などとは全く異なる色や味、臭いなどを付けた茶のことをいう。つまり一般的な茶の分類の外にあつて、真正の発酵をさせるわけであるが、茶では酸化のことを早くから発酵と表現してきたために、あえて後を冠して製法上の差異を明確にしているのである。

しかし後発酵茶の発酵といっても二つのタイプがある。好気性のバクテリアによるものは、カビ付けということになり、中国のプアル茶がその代表である。また、嫌気性のバクテリアによるものは、タイのミアン、ミャンマーのラペソーなどのいわゆる漬物茶となり、直接食べる茶になる。日本の本州にはカビ付けをする茶があり、四国には、漬物茶に類するタイプと、カビ付けしてから漬け込むという複雑な二段発酵をさせるタイプがある。ただし、いずれも飲用か調理に使われるもので、東南アジアのように食べることはなかった。

国内の他地域では若干の報告例はあるものの、早くにほとんどが消滅してしまった後発酵茶が、四国に限って何種類もみられることは注目に値する。四国の地域文化誌である『土佐地域文化』第十一号^⑦は茶特集を組んでいるが、同書で近藤日出男（愛媛県民俗学会会長）が「四国に伝わる古代茶の拡がり」と題し、平安時代の空海ら、中国留学僧によってもたらされたという仮説を出しているが、四国の番茶を「古代茶」と表現するにはいささ

か資料的裏付けが乏しいのではなからうか。ここで、多様な製法を伝える四国各地の番茶の実態をまとめてみる。

後発酵茶研究史

徳島県の阿波番茶は、殺青した茶葉を桶に漬け込んで発酵させるといふ特異な茶として早くから知られている。その中心は、那賀郡那賀町（旧相生町）、勝浦郡上勝町、海部郡海陽町であり、そのうち那賀町と上勝町には生産組合があり、「上勝晩茶」「神田（じでん）晩茶」などの地域名を冠している。なお晩という文字を使用するのは、夏の土用、つまり晩（おそ）い時期に一回だけ摘むということから使用しており、橋本実も土用茶という呼称で一括している。もっとも番茶は晩茶とも表記されてきたから、とくに新しい造語というわけではない。

前出の近藤日出男は、四国の番茶のうち後発酵茶として、碁石茶・阿波晩茶・石鎚黒茶の三種を挙げている³⁸。表3は、最近の四国における後発酵茶の生産量である。このうち愛媛県の石鎚黒茶は生産農家が一戸だけで、存続が危ぶまれている。

なお、番茶研究の魁であった桑原次郎右衛門は、後発酵茶について「高知長岡郡東、西豊永村が主産地で、愛媛にも幾分か出来、香川、川之江町、愛媛の越智郡と対岸の中国筋及内海の諸島嶼で盛に賞用さるゝ碁石茶、丹波篠山で昔盛んに製造された高仙寺番茶、俗に馬糞茶は何れも生葉を十分蒸してから日当で床揉をなし、堅く堆積して一種の発酵をさせ独特の香気の出た時に切り崩し、日干し後当地で俗にアマに掛け黒く沢（つや）を付した、恰も黒砂糖の様な刺激性の異臭あるものを煮出し水色は黒褐に濁り、茶味は少く幾分の酸味さへあるものを良いとして居る。特に船乗り漁師とか井戸水に塩分ある地方で愛用して居る」³⁹と述べ、かつては四国だけでなく本州にも点在していたことと、この茶が塩分を含む水質の悪い地域で愛飲されていることを指摘している。

阿波番茶の地元研究者である山内賀和太は『阿波の茶』⁴⁰を著し、貴重な記録を残した。また大石貞男も後発酵茶については『日本茶業発達史』においてかなりの頁をさいている。とくに後発酵茶について関心をもち長年にわたって研究を続けてきたのが宮川金二郎らである。現在も日常的に作られている東南アジアの漬物茶との関連性をバクテリアによる発酵という面から追求しており、詳細なレポートを刊行している⁴¹。

(2) 徳島県旧相生町（現那珂町）の阿波番茶

丹生谷で生産

徳島県那賀郡相生町と上勝町では、殺青した茶葉を桶に漬け込んで発酵させ、それを天日乾燥させた茶を生産している。旧国名をとって阿波番茶と総称されるが、商品としては摘採の季節を考慮して「晩茶」という漢字を使用している。

阿波番茶の主要産地は、山内賀和太によると徳島市の南西部約五〇キロの標高二〇〇メートル前後の山間地で、丹生谷（仁宇谷）と呼ばれた那賀川の中流地帯である。行政区域では、相生町・鷲敷町・阿南市新野町・海部郡日佐和町で古くは木頭村にも若干の生産が



③発酵させた茶葉を天日乾燥(相生町)



②煮たあとと揉捻した茶葉を桶に漬け込む(相生町)



【阿波番茶を作る】

①生葉を煮る(上勝町)

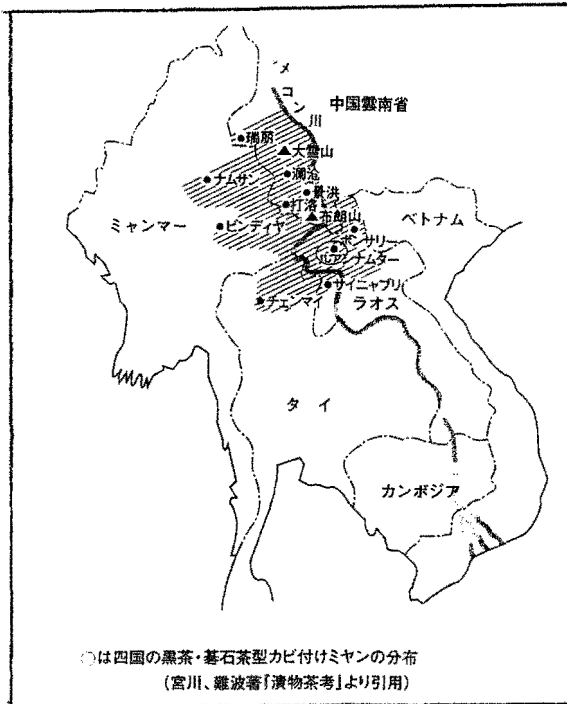


図7 東南アジア北部の漬物茶(ミヤン、ラベソー)の分布

表3 四国における後発酵茶生産量

(単位はkg)

	2008年		2009年		2010年		呼 称
	生産農家戸数 (法人を含む)	生産量	生産農家戸数 (法人を含む)	生産量	生産農家戸数 (法人を含む)	生産量	
徳島県		25,000		25,000		31,000	阿波晩茶
香川県							
愛媛県	5	70	5	97	1	82	石鎚黒茶
高知県	9	2,040	9	3,000	9	2,000	土佐碁石茶

中国四国農政局園芸特産課提供

表4 碁石茶生産量の推移(単位はkg)

生産者 種	2007年	2008年	2009年	2010年	2011年	2012年	2013年
個人(7軒)	2030	1750	1460	2278	2750	2800	950
ゆとりファーム	50	400	550	750	1250	3200	
協同生産所							8050
合 計	2080	2150	2010	3028	4000	6000	9000

*2011年からは予定数量、また2013年には個人生産者が3軒となる予定

あった。この地域では番茶と緑茶が並行して生産されており、近世の資料を検討する場合両者を区別することはむずかしいという。山内は寛保三年（一七四三）の那賀郡請ノ谷村（相生町）の上毛帖を茶生産に対する課税とみてはいるが、「のちの文書で明らかかなようにこの地方の製茶は緑茶と番茶の双方が行われていたもので、記録も両者が入り混じっている」ので区分がむずかしいという。つまり阿波番茶生産地帯では、古くから番茶（この場合は後発酵茶をさす）のみを生産していたわけではなく、緑茶生産も並行していたという指摘である。しかも番茶が明確に記録に見えるのは明治以降のことで、明治一五年の徳島県統計表の集計では県全体で緑茶が約十五万斤、番茶が三十万斤とあるが、この時点の那賀郡では緑茶が番茶をはるかに凌駕しており、「明治末から大正にかけて急速に番茶の産額が増加して、緑茶を圧してくるもので、筆者（山内）の記憶にある古老の談話と一致する」という^②。この指摘はきわめて重要な意味をもつと考える。なぜなら、阿波番茶が商品として高い評価を受けるようになるのは近代以降であったことが明らかであり、四国全域の多様な後発酵茶の位置づけに大きく関わってくるからである。この問題はあらためて後述する。

阿波番茶の生産現場

相生町大久保の前田幸延さん（昭和三〇年生まれ）の家は、屋敷地に入った正面に作業場があり二階は住居になっている。生葉一五〇〇キロが製茶されるとの一・五〜二割程度の重量になる。摘んだ生葉は作業場の一角にためていき、四〜五日おいて作業しやすい量にしてから作業にかかる。

番茶の値段は緑茶よりも高く一キロで四〇〇〇円ほどになる。現在では普通の緑茶と番茶をともに作っている家はなく、どちらかにしている。番茶は淡路・香川県まで出しており、若い人でも飲むが作るのが大変なので供給が追いつかない可能性もある。

一九九七年に行った現地調査では、七月一七日から摘み始めて生葉を貯めておき、二〇日に初めて煮た。夏の土用ごろの炎暑のもとで茶葉を一枚残らずこきとる。素手では耐えきれないので、手袋をはめ、暑さよけに昔は洋傘を掲げたので、茶畑にまるで色とりどりの花が咲いたように見えたそうだが、現在は工事用のブルーシートで茶畑を覆ってその下で作業するようになった。摘んだ葉は大釜に湯を沸騰させ、その中に生葉をどんどん入れていき五〜六分間ゆでる。ゆでがると、反対側に押し出すようにして揉捻機にかける。かつては茶摺機と称する独特の用具を使用した。これは細長い箱の下部にシユロの皮を敷いて茶葉をのせ、取手の先に洗濯板のような刻みをつけた木を二人で持ち、前後に動かして茶葉を撚るといふもので、なかなかの労働である。最近ではモーターの力を借りて一人で動かしたり、あるいは一般製茶用の円形の揉捻機を使用することが多くなった。

揉捻後、茶葉を大きな木製の桶に詰め込む。現在使用中の桶は二二個あり、大きさはいずれも直径一・二メートル、深さ一・二五メートル、素材は杉だが、目がつんでいるとされる実生の杉の木でないのだとされる。桶の一つには「昭和七年七月 金丸 細工人 当代主 中原久太」と墨書がある。この桶は中原氏が製造をやめたとき譲られたものであ

る。これらの桶に茶の煮汁を注ぎこんでからビニールをかぶせて蓋をし、重石を載せる。重石一個は訳一五キロくらいで、一〇〜二〇個載せる。昔はビニールではなく芭蕉の葉をかぶせた。これによって嫌気性の乳酸発酵を促す。一日後に茶の煮汁をかける。七日から一〇日くらい後に、桶から取り出し庭や道路上まで使用して筵を敷きつめ、そのうえにはらした茶葉を広げて天日乾燥させる。カリカリに乾いたところで収納する。飲むときには土瓶に入れて熱湯を注げばよい。薄い黄緑色にかすかな酸味のあるさわやかな口当たりの茶となる。夏には冷やして飲むとうまい。この独特の味わいはこの地域で育った人々には忘れがたいものであり、郷土を離れてからも注文して取り寄せる愛好者がかなりいる。そうした需要に支えられて生産が続けられているが、酷暑のなかの厳しい作業であることから後継者難に直面している。

さきの表3によれば、近年の生産量は約三〇トンに上るが、労働に見合った売値が設定できれば地域産業として展開できる可能性はるが、現実には厳しいといえよう。

徳島県上勝町の神田茶

旧相生町と全く同じ番茶が、隣接する上勝町でも作られている。生産地の中心が神田(じでん)という集落であることから、神田茶という名称で販売促進をしている。上勝町は過疎のなかで「おばあちゃんの葉っぱビジネス」という意表をついた商法を展開して全国的に知られるようになった町である。現在は古民家、水車、棚田、原生林など、豊かな自然を背景に都市住民にその魅力を発信している。そうした観光政策の目玉のひとつが神田茶である。相生町と同様の、いわゆる阿波晩茶であり、製法は同じである。

この神田茶に物語を添えるのが、最高齢でこの道五十年という佐々木高子さんである。若い時には茶作りには縁がなかったが、三〇歳を超えたころから父親が残した茶畑で伝統の神田茶作りをはじめた。農家によって微妙に加工法が異なるので、おいしいと評判の農家を訪ねては、茶葉のゆで加減や干し加減を学び、それらを参考に自己流の「おいしい晩茶の作り方」を確立した^④。佐々木さんは民宿も経営しており、作ったお茶は個人的なルートによって販売している。

神田茶がその製法を略術することで稀少性をうたいあげた「上勝神田茶秘伝の製法」と題する六項目がある。夏の土用に摘み取って、若ゆで(茹ですぎず)にし、しっかりと茶摺機で擦る。「摺り終えた茶の葉は木桶に漬けて発酵一〇日、二週間が基本なり」「乾燥は天日干し、厚干しじっくり仕上げが色合よし、じゅうぶん乾燥し夜露を取りて保存すべし」と製法の基本を語りかけ、山吹色の水色が神田茶の特徴であると述べる。町内には上勝神田茶生産組合があり、「上勝神田茶」と題したリーフレットを発行、裏面には製法を示す写真などが印刷されている。

(3) 高知県大豊町の碁石茶

自らは消費しない茶

高知県長岡郡大豊町は平均標高四五〇メートル、四国山地の中央に位置し町内を吉野川が

流れている山間地域である。碁石茶はいったん滅びかけた茶である。江戸時代にはかなりの生産量をみたが、昭和年代には小笠原家だけがほそぼそと製造を続けるだけであった。その理由は、ひとつは蒸し製煎茶が普及してきて、地元でも静岡から製茶教師を招聘して伝修に励み、旧来の茶が顧みられなくなったこと、もうひとつは、この碁石茶は本来飲用に供するものではなく、遠く瀬戸内海の島々に送られて茶粥の原料とされ、反対に山間部で不足する塩を移入するための交換材として大きな意味をもっていたのが、近代になってその必要が薄れたことをあげることができる。

筆者が二〇年ほど以前、高知県長岡郡大豊町東梶ケ内の小笠原正春さん（大正十四年生）宅を訪れた際、当主が、じつはこの茶は飲んだことがないのだというのを聞いて驚いたことがある。試しに飲んで淡い酸味を感じたのだが、小笠原さんから「こういう味だったのか」と言われたことが強く印象に残っている。

碁石茶の製法は次のようである。素材となる茶の葉は基本的に山茶である。これを葉肉が厚くなった六月下旬から七月にかけて枝ごと刈り取り、桶で蒸す。蒸し終えたところで筵の上で葉と枝とを仕分け、葉のみを室に高さ五〇〜七〇センチほどに積み、其の上に筵をかけて一週間ほど寝かせる。ここでカビが発生する。次に大きな桶に詰め込み、そこに蒸した時にたまった煮汁をたっぷり注ぎこむ。蓋の上に詰めた葉と同じくらいの重しをのせ、数週間おくとバクテリアの働きで発酵する。これを専用の包丁で四〇センチ角ほどのブロックとして切り出し、さらに三センチ角ほどの大きさに裁断して庭に広げた筵の上で天日干しする。天候に恵まれれば数日間干し上がる。本来はこれを俵に詰めて瀬戸内方面に出荷していたが、現在は地域の特産品として独自デザインのパッケージに詰めて出荷する。

その生産量は表4のとおりで、従来個別農家に依存してきた生産体制を協同化することによって、数年後には倍増、三倍増を目論んでいる。

碁石茶の由来について田辺貢は昭和九年発行の著書で「碁石茶製造の起源は香川県三豊郡仁尾村今津屋なる商人高知県豊永郡下に来り部落庄屋の引受により茶の生産者に対し、代金の前渡しをなし碁石茶の製造を奨励せらるるが如し。故に碁石茶は香川県に接近したる阿波街道の一部に限り生産せられ消費地は香川県の西部愛媛県の東部に限らる」としている^④。ただし大石貞男は、碁石茶が十九世紀初頭の『南路志』に土佐の三大銘茶としてあげられていることや明治末期においてさえ二万貫の生産があったことを示し、歴史はかなりさかのぼるのではないかという見解を示している。また、この碁石茶が固形であるのに対し、この製法をまねてバラのまま仕上げで販売していた木頭番茶（徳島県那賀郡木頭村、現那賀町で生産されていたが断絶）の例もあり、碁石茶の商品としての面に注目している。

（4）石鎚黒茶

生産家は一軒のみ

石鎚黒茶は、修験の場として名高い石鎚山に近い愛媛県周桑郡小松町（現小松市）大字石鎚字中村の曾我部正善家のみで作られている後発酵茶である。特徴は、生葉を蒸してからカビ付けをし、それをさらに桶に漬け込むという二段発酵をしていることで、規模は小さいが高知県の碁石茶と同じ製法である。中村の戸数はかつては七軒だった。この近辺には一〇軒くらいのまとまりの集落が一四、五あった。ここでは米はまったく作られず、お茶、楮、ミツマタが中心で養蚕は新しい。かつては茶畑があったが、現在はそれだけの規模は必要ないため、桑畑や石垣の茶を使う。曾我部家は天保三年に木取りをして、天保五年に造ったという大きな茅葺屋根の家である。一九九七年七月の現地調査の内容をまとめてみる。

民家の近くには、芋やトウモロコシなどの畑がみえる。桑の木がたくさん植えてある区画は以前は麦畑だった。昔は薪炭林と焼き畑が中心で、泊り込んで焼畑をやった。ソバヤブを刈るといって、七月中旬に山を刈り、土用に干して九月に蒔き十月に刈る。一年目の畑を「アラケ」、二年目以降は「コナ」といい、トウモロコシ、アワを栽培。三年目、四年目まで作るがあまり作物もできない。アズキもよく作り、煮るかアankoにしたが粉にして食べることはない。トウモロコシ・大麦・小麦を炒ってから挽いてハツタイコを作ったが、トウモロコシが一番香ばしくておいしい。耕作するときは、いったん耕してから、もう一度、土の上に引き上げるようにしてうなう。急傾斜の土地なので、二度うないをしないと耕土が落ちてしまうためである。

正善さんの家は平家の落人の末という。当地への茶の伝来は、平家の郎党でお茶の作り方を知っている人が来たからだと伝えるが、その頃の瀬戸内海は河野氏が抑えていたので、高知県側から入ったという。この伝承は、石鎚黒茶が土佐から伝播したことを示すものである。昔は商品として出荷しており、日当たりのよい所はすべて茶畑になっていた。ここでは黒茶が一般に作られており、製品は小松町の大頭（おおとう）という所の問屋に出した。盛んに作っていた頃は、米一俵が茶一俵といった。茶の俵は八貫匁入りで大きな筵で作ったがハゼの実を入れるのと同じ大きさだった。問屋では茶だけでなく楮やハゼなどを集めており、藩政期から明治期まで営業していたという。釜炒り茶は夏をこえると「味がさめる、まずくなる」といって、製法としては手っ取り早い作らなかつた。昭和の大恐慌の時に、何か安定した現金収入を得たいということで、補助を受けて最新の設備をもった緑茶の工場を造ったため、昭和一〇年ころからこの黒茶は急速に廃れていった。その時、「アオチャを飲まないのは時代遅れだ」といわれた。普通の煎茶はアオチャといったが、当地で作る緑茶は、「ジョウチャ」とも呼んだ。高級な茶と云う意味の上茶である。

黒茶の作り方

茶摘みの時期は、七月二〇日前後で、家近くに生えている木からすでに硬化している茶葉を摘む。手袋をして枝からこきとるといふ摘み方は各地の番茶と同じであるが、阿波番茶のように完全に丸坊主にするほどではない。昔はボロを裂いて親指・人指し指・中指の三本にぐるぐる巻いた。サックのようなものではとてももたない。昔は摘んだ茶葉を山の

ように母屋の中に積み上げて三、四日間おいた（西条市の大保木（おうき）という集落では、一、二か月寝かしてからカビを生やしてお茶を作ったという年寄りがあった）。時々むれないように、かきまわした。桶二杯分になるまで貯める。かつて生葉は一回で五〇〇貫匁ほど摘んだらしい。でき上がりの目方は生葉の一割五分程度になる。家の中に大きな竈があり、それに大釜をかけ直径四尺もある大きな甌を使って楮などを蒸していたので、お茶を蒸すのもこれを流用した。朝早くから支度をし、一日かけて二杯分を蒸すのがやっとだった。楮を蒸すのと同じ要領で、中央に穴をあけてよく蒸れるようにした。甌が重いので茶を入れると元気な人でないと持てなかつた。そして、土間に敷いたムシロの上で堆積発酵させ、時々切り返した。一〇日ほどかかった。

現在は屋外に設けた竈を使用する。まわりをトタンで囲み焚き口はレンガである。これに羽釜をかけ、その上に穴をあけた板を載せて甌の載る形で布を敷いて蒸気漏れを防ぐ。その上に甌をおいて茶葉を蒸す。甌は焼酎を作った時のものを流用している。昔は火をつける前に必ず新しい火を使用し、隣の竈から火をもってくるなどは絶対になかった。三〇分ほどすると上から湯気がたつてきて、一時間半ほどで蒸し上がる。それを底の浅い箱（蚕卵紙をおいて孵化させた箱を流用）に入れて水をかけて冷やす。葉をかきまわすには不要になった蔵の鍵を使っている。

次に桶（深さ・直径とも約五五センチほど）に漬けこむ。この時、桶の中央に長さ八〇センチ、太さ八センチの八角形の杉の棒をさしておき、詰め終わった時に引き抜く。これは好気性のカビが付きやすくなるための工夫である。カビ付けも桶を用いるように小型化し一週間ほどで済むようになった。いろいろな道具の廃物利用をしているのに対し、この棒は江戸時代から使用しているという。その後、発酵してホカホカしてくるが、これを汗をかいたと表現する。きれいに白いカビがつけばよい。色のついたカビは味が悪い。

これを庭の筵の上にあけると煙のようにカビが浮き上がる。両手で筵に押さえつけるようにして揉む。たとえコワイ葉であっても発酵させれば柔らかくなる。新芽を使って漬けると発酵させるのがむずかしい。早くカビがきて苦くなってしまう。茶のモモ（実のこと）を少し混ぜると味がよくなるという。今回は桶三個分を箱の中に漬けた。ビニールで内部を覆い、揉んだ茶葉を詰めて木の蓋を載せる。その上に石臼一組くらいの重さの重石を載せる。二、三日すると水が出てくる。重しが軽いと水がでてこない。二週間ほど漬ける。長く置きすぎると酸味が強くなる。最後は筵の上で天日干しする。晴天ならばまる一日でよいが、翌日に念のために干す。ちようどよい天気めぐり合わすとよいお茶ができる。生乾きで何日もおくと味が落ちる。翌年、もう一度干すとよい。太い桶に大量に漬けていた時には、詰め込んだあと空気に触れないように芭蕉葉を置き石で重しをした。しっかりとしないと変質してしまう。赤渋のようになるところがあると売れない。

この茶を飲む時は五升入りくらいの茶釜を囲炉裏にかけ、お茶を茶袋に入れて煮る。一日に一回だけ入れて、あとは昼と夜に湯をたすだけ。ハツタイコというのは、麦やトウモロコシの炒り粉のことで、これを湯で湿らせたり、お茶でたいて食べた。そのまま食べる

こともあった。いまは薬罐に直接あるいは茶袋に入れて煮だす。朝煮だせば、一日中水をつぎただけで十分飲める。

当地の黒茶以外の番茶は、新芽を摘んで蒸すか、炒るかし、筵の上で揉んでから日向干し。飲む時は、大きな葉ならそのまま薬罐に入れて煮だす。結納の時にオオ（麻を束ねたもの）とお茶（自家製）を必ず添えた。仏壇には毎朝チャトウオケという小型の手桶に茶を注いでオチャトウをあげる。長年使用してきた桶は真つ黒になっている。もとは柿のシブを塗ってあったようだ。囲炉裏は普段は蓋をしてあるが正月には必ず開けて茶釜をかけ、松明をつけてお迎えしたワカミズでお茶を沸かす。ワカミズで雑煮も作る。棺桶には当地では土葬なのでコーハナ（シキミ）をぎっしり詰める。

山仕事でお茶をもっていくのをわすれた時は、茶の枝を火でバリバリと炙って煮だした。香ばしくて割合おいしい。

中村とは谷を隔てた向かい側に千足という集落があった。現在は無人であるが、明治期の記録④が残っている。

明治三十一年旧五月五日 千足村有永 曾我部鉦蔵

生葉合計 明三一年 五〇三貫六〇〇匁

三二年 四三九貫

三三年 五三九貫

茶摘み 女 一人役 一二銭

男 一人役 一五銭

(米一升 一円二〇銭、コウゾ一〇貫 三円、白米一升 五銭 麦三銭)

これによれば一年で生葉五〇〇貫目というから製品は一〇〇貫目足らずになったと推定される。茶摘み賃金が記載されていることは、近隣から人を雇うだけの収益があったとみられる。

四国以外の後発酵茶

四国以外で後発酵茶の製造がおこなわれていたところは二か所しか知られていない。ひとつは兵庫県の高仙寺番茶、ひとつはバタバタ茶に使われていた福井県三方郡美浜町江崎の黒茶である。

江崎の黒茶について一九七八年（昭和五三）に現地調査した漆間元三によると、生産地の概要は次の通りである④。江崎では七〇〇戸あまりのうち茶專業農家は一〇〇軒ほどだが、黒茶を製造する家は一軒、隣村の大鳥羽に二軒あったが、調査時点では江崎の清水家一軒だけになっていた。七月上旬に田の草取りの合間に枝のまま草刈鎌で刈り取る。昔は竹ピラ（長さ一〇センチ、幅二、三センチで刃先がとがっている）で刈ったという。新茶時期ではないので周辺の茶農家が喜んで生葉を売ってくれ、昭和三六年には一二六〇貫を買い取ったことがある。作業場は茶の葉を貯める板敷の部分と、湯を沸かす釜などを設置した土間に分かれている。まず茶葉を三〇分ほど湯がいてから竹籠に移して冷却し、鉈を用いて三センチ程度に切断する。これを発酵させるための小屋に運ぶ。小屋の内部には半

間×一間半の筵の床を六か所設け、それぞれを半間ほどの高さの杭で囲いを作り筵を張り巡らす。ここに裁断した茶葉を入れ、四方を踏みつけてから筵をかぶせ厚板を載せて重石とする。一週間ほどで発酵が始まるので、以後備中鍬で切り返しを行い、一五日ほどで発酵が止まると温度が低下し、二五日もたつと白カビが生じる。このときを見計らって天日に干し、カラカラに乾いてから一晚小屋に寝かせる。これは湿気を含ませて粉になつてしまふのを防ぐため、その後一〇貫目入りの俵に詰めて出荷する。製造者自身は黒茶を飲む習慣がない。戦後の出荷先は、バタバタ茶（後述の振り茶の一種）を行つてゐる蛭谷の農協と入善町の商店だけで、かつて黒茶を飲んでゐた黒部市や魚津市などどの家から出荷されてゐたかは不明である。なお、当地での生産は漆間の調査後まもなく中止となつてしまつた。そこで蛭谷の人々は、この製法を富山県射水郡小杉町青井谷の萩原昭信氏に学んでもらつて茶を確保した。

現在は朝日町地域活性化事業として地元で生産するようになり、本来は飲用法の呼称であつたバタバタ茶を、茶の名称として広く宣伝するようになってゐる。

また高仙寺番茶は兵庫県多紀郡篠山町（現篠山市味間）が産地で、近くに高仙寺という古刹があつたことに因むらしく、外観からは馬糞茶と呼ばれてゐた。大正時代中期に現地を訪れた杉山彦三郎（やぶきたの発見者）の報告では、このあたりは山茶の産地だが、鎌刈つた茶葉を大きな桶に踏みながら詰め込み、このまま釜の上に乗せて二、三日蒸す。それから桶を伏せて茶葉を引き抜き鍬で碎き筵に広げて日干し、乾いてバラバラになつたのをカマスに入れて保存する。この茶はカマスに入れて保存し、河内国の一部に出荷されて茶粥の原料になる。しかし、三年後に同地を訪れた桑原次郎右衛門（ヤマチャの研究者）は、すでにこの方法はなくなつていて、次のような製茶法に変わつてゐたという。それは、鎌刈りした茶を蒸して日当たりの良い所で床揉み（足で踏んで揉むこと）し、固く堆積させて発酵させ独特の香気が出てから切り崩して日干しをする。そのときアマ（茶の煮汁）を振りかけ、黒く艶出しをする。水色は黒褐色でやや酸味があるのがよいとされる。この高仙寺茶は神戸に出荷され貿易にも利用されたという。のちに大石貞男が現地調査した折にはすでに製造されておらず、詳細はこれ以上不明だが、大石は、貿易に出されるようになったことがきっかけで「本来は後発酵茶の堆積茶であつたものが、貿易に当たつて発酵せぬ日干番茶に変わったものであろう」④としてゐる。

（5）東南アジアとの類似

二段発酵の茶とラオス

ここに見た碁石茶、石鎚黒茶のように、カビ付けと漬け込みという二段階を踏む特異な製茶法がとくに注目される理由は、中国雲南省などの少数民族の茶に関する調査が進展して、中国人研究者により、二段発酵の茶があるという報告がなされたからである。すなわち、プーラン（布朗）族は三種類の茶を作つてゐること、ひとつは新芽を使った釜炒り緑茶、ふたつは炒つた茶を竹筒に詰め込んで密封し囲炉裏の近くにおいて表面を焦がすもの、

そして三つ目の「酸茶」は、新鮮な茶葉を煮てから数日冷暗所に放置して発酵させ、それから竹筒に詰めて土の中に埋め一か月余したら取り出すとあるが、食べるとは書かれていない^④。しかし『雲南少数民族』（雲南省歴史研究所編）では、ほぼ同じ文章であるが、竹筒茶については、詰め込んだ後、火であぶって焼いてから竹筒を開いて食べる、とあり、さらに竹筒酸茶では、冷暗所に保存して十日ほどでカビが生えるので、それを竹筒に入れて土中に埋め、一か月以上おいてから取り出して食べる、とある。最初の二種は商品として重要だが、酸茶は自ら食べたり相互の贈答に使われるとある。この一連の文章は同じような文体なので、たぶん同じ筆者のものであろうが微妙な違いがある。しかしどちらにする殺青した茶葉にカビをつけ、それを竹筒に詰め込んで発酵させるという二段構えの加工をしているというのである。これに注目した宮川金二郎ら日本人研究者があいついで現地入りし、確認のための調査を行ったが、中国側の報告にある二段発酵茶の存在は確認できていない^⑤。筆者も一九九四年に松下智らとともに該当する弄養村を調査に訪れ、竹筒に詰めて土中に埋めるという意味での酸茶は実際に見ることができたが二段発酵については確認できなかった。その後、この二段発酵の茶は、やはり宮川らによってラオスで作られていることが発見された。場所はラオス最北部のルナン・ナムター県のホアナー村というカム族の村である。ここでは、蒸した葉を広口の壺に入れバナナの葉をかぶせておく。一週間でカビが生え始めるので生えそろったときに塩水ないし水で洗って塩少々を加えて竹筒に詰め、酸味の強い木の葉の煮汁か米のとぎ汁を加え、薄い竹へらで抑え込んだ上にバナナの葉を折りたたんで詰める。最後に塩水か水をたっぷり加えておくというもので、村によってはこれを地中に埋めることもある。宮川はこれを「四国の黒茶・碁石茶の原型」と位置付けた^⑥。

アジアの後発酵茶

また、漬物にした茶を乾燥させて碁石状にするという製法は、かつて橋本実らによってミャンマーの茶産地、シャン州ナムサンで行われていたと報告されているが、これは永続的な製法ではなく、チベットあたりへの輸出を念頭に一時的に作られたものらしく、しかも二段発酵ではなかったようである。したがって、碁石茶そのものが、アジア全域でみてもきわめて珍しい茶であることは間違いない。ただ、その起源については現在のところ、不明である。後発酵茶の製造工程は次のようである。

- (1) 殺青 ↓ 揉捻 ↓ カビ付け ↓ 乾燥 ↓ プール茶・馬糞茶
- (2) 殺青 ↓ カビ付け ↓ 揉捻 ↓ 漬け込み ↓ 乾燥 ↓ 碁石茶・黒茶
- (3) 殺青 ↓ カビ付け ↓ 洗浄 ↓ 漬け込み ↓ ラオスの茶
- (4) 殺青 ↓ 揉捻 ↓ 漬け込み ↓ ミアン・ラペソ
- (5) 殺青 ↓ 揉捻 ↓ 漬け込み ↓ 乾燥 ↓ 阿波番茶・ラペチンチャウ

これらは、大きく三つのタイプに分類される。(1)は、好気性バクテリアすなわちカビによるもの、(2)(3)はカビ付けの後に嫌気性バクテリアによる発酵を重ねたもの、(4)(5)は、嫌気性バクテリアのみによるものである。宮川は、カビによる後発酵茶は「中国からの伝来モ

第1部 第3章 ヤマチャと番茶

表5 日本の後発酵茶

生産地	呼称	時期	殺青法	揉捻	好気発酵 (カビ付 け)	嫌気発酵 (漬け込 み)	煮汁利用	天日乾燥	形態	自家消費	出荷先	摘採方法
徳島県相生町	阿波晩茶	夏	煮る	○(茶摺機)	×	○	○	○	葉	○	周辺	こく
徳島県上勝町神田	神田茶	夏	煮る	○(茶摺機)	×	○	○	○	葉	○	周辺	こく
徳島県海陽町穴喰	寒茶	冬	蒸す	○	×	(○)	○	○	葉	○	周辺	こく
徳島県丹生谷一帯	番茶	夏	煮る	○	×	○	○	○	葉	○	周辺	こく
香川県高瀬町	かたまり茶	夏	煮る	○(白)	×	○	○	○	不整形	○	周辺	
香川県高松市東植田	(番茶)	夏	煮る	○(白)	×	○	○	○	葉	○	周辺	
高知県長岡郡大豊町	碁石茶	夏	蒸す	×	○	○	○	○	固形	×	瀬戸内海	鎌
愛媛県小松市石鎚	石鎚黒茶	夏	蒸す	×	○	○	×	○	葉	○	瀬戸内海	鎌・ヘラ
岡山県美作市海田	美作番茶	夏	蒸し煮	×	×	×	○	○	葉	○	岡山県	ヘラ
福井県三方郡美浜町江崎	黒茶	夏	湯がく	×	○	×	×	○	葉	×	富山県	ヘラ
兵庫県篠山市味間	馬糞茶	夏	生す	○(足踏み)	○	×	○	○	不整形	×	関西	専用鎌
新潟県村上市	黒蒸し茶	夏	生す								東北	ヘラ

上記のうち、岡山県の海田は、後発酵茶に通じる製法、村上市は推測による。空欄は未詳の項目。

ノとするに「ほぼ異論がない」としており、上記(4)以下のルーツは「東南アジア北部一帯に分布する食べる漬物茶ミヤン」であり、その伝来は室町時代以降の大航海時代に四国にもたらされたものという見方を示している②。

後発酵茶の日本への伝来と国内分布
四国ではヤマチャを利用して、じつに多様な茶が作られていた。なかでも、いったん殺青した茶葉を嫌気性バクテリアの働きで発酵させる、いわゆる漬物茶が広範囲に分布していることは、四国に茶がいつ、どのような契機で伝来したのかを考える上で重要である。後発酵茶は、本州の高仙寺茶(兵庫県多紀郡篠山町)や福井県三方郡の黒茶なども知られてはいるが、分布的にはごく狭い範囲に過ぎず、四国ほどの面的広がりはない。このことから見ても、後発酵茶は日本においては四国特有の茶であるといつてよいだろう。しかも四国の後発酵茶は、すべて蒸すか煮るといふ殺青法をとっており、これは明らかに釜炒り製法とは系統は別であるから、四国の後発酵茶は九州とは異なつた製茶技術をとどめているものといふことができる。

加えて、茶を食素材とする習慣も希薄であり、たとえば土佐の碁石茶の場合、生産者みずからは飲むことさえせず、すべて瀬戸内海方面に売却していた。この商品としての生産という面をみると、碁石茶は本論でいうところの番茶の定義には反することではある。しかし、後発酵茶の製法そのものは東南アジア各地の事例からわかるように、本来竹筒を利用しての自家用漬物茶に発したと考えられ、番茶の範疇に入れて考察することに矛盾はあるまい。問題は、たとえば碁石茶がなぜ、自家消費されなかつたかという点であり、これは碁石茶が土佐で発祥したものではなく、ある評価を伴つた形で新規に導入されたものであることを物語っているのではないだろうか。

おそらく四国には蒸して天日干しをするというもっとも簡便な製茶法が山茶を素材に存在していた。それが寒茶のような形で残存している。そこに釜炒り製法などの新たな製茶法が導入され自家用及び商品となるが、一方で、何らかの契機で漬け込む茶の製法が入ってきた。それは、土佐碁石茶の始まりに瀬戸内を商圏とする商人の勧めがあったという伝承があるからである。最初から商品として定着した後発酵茶は、旧来の蒸し製あるいはさらに簡便だつ

た陰干し茶と並行して生産されるようになった。しかし、新たな後発酵茶は、単純に飲むだけなら旧来の番茶の嗜好を駆逐するようなものではなく、あくまでも塩気のある茶粥などの原料として移出されるに適していた。固まり茶という呼称が示すように、細い山道を運搬する上での利便性があつた。同じ重量を葉っぱのかたちで運ぶのでは風袋ばかりが大きくなって不便である。さらに天日で干したとはいえかなり湿気を含んだ碁石茶は、海辺でも変質しにくい。商人の注文で生産が始まったという伝承は、意外に正しいのかもしれない。

ここで四国以外の後発酵茶の製法をみると、硬化した夏以降の茶葉を刈取って殺青し、揉まずに天日乾燥させている。そして乾燥中に茹で汁をかけることがある。ここで第五章で詳述することになる美作番茶の製法、および阿波番茶との共通点がある。さきの高仙寺番茶が発酵させていたのをやめて普通の日干番茶に変えたということを見ると、美作番茶も発酵過程を省略した可能性がある。また、越後村上において、宇治製法が導入される以前の在来製法が黒蒸し、と呼ばれていたことに注目したい。伝承では宇治から種子を導入したが高度な製茶法は学べなかつたという。すると簡便な製茶法である通称馬糞茶の製法を学んで似たような茶を黒蒸し茶として作っていた可能性もある。おそらく、四国から美作を経て本州を斜めに横切り日本海に出て、そこから海に沿って東北に行くルートに、この後発酵茶の製法が乗つたのではないか。

四国 ↓ 美作 ↓ 丹波篠山 ↓ 越前三方 ↓ (越中朝日町・入善町) ↓ (越後村上)

後発酵茶の歴史は、従来予想されていたほど古いものではなく、旧来の番茶製法の上でのしかかつた商品生産であつたので、その需要が萎むとともに急速に失われていくことになつたとみなすことができる。

山内賀和太の『阿波の茶』によせた橋本実のコメント^⑤がある。それは中国で茶作りをする少数民族のひとつであるヤオ族は、貴州、広西から海南島にまで分布するということから「中国大陸の沿岸やタイとの交易を持っていた日本人（水夫）がこの製法を伝えた」と想像してもおかしくない。何故なら、この漬物にした茶は、多少塩分を含んだ飲料水で飲むと、非常に味が良く、昔、船乗りたちはこのようなお茶が、船乗り生活に欠かせなかつたかも知れない」という。もちろんこの考えを裏付ける資料はないが、想定としては案外に的を射ている可能性がある。

いっぽう、先の碁石茶の製造を申し入れたという商人はどこで後発酵茶の製法を知つたのであろうか。これについては、ひとつだけ合わせて考えるべき問題がある。それは現在日本で唯一生産されている香川県の伝統工芸品である蒟醬（キンマ）である。漆に針で美しい模様を線刻する籃胎漆器は、その名が示すように東南アジアで広く愛好されているキンマの容器が原型であり、この呼称の由来でもある。日本にはキンマを嗜む習慣がないのに、なぜその容器（用途は異なるにしても）が存在するのだろうか。おそらく戦国時代に東南アジアとの交流の中からもたらされた漆器が茶人にもはやされたのが始まりとは考

えられるが、国内で生産が始まったのは、天保年間に讃岐の玉楮象谷によって食籠、茶器が作られたことであり、象谷は京都に遊学して南方及び中国渡来の漆法を学んで讃岐に戻り、独自の製法を開発したのだとされる^②。

漬物茶が東南アジアとの関係をもつことは間違いないが、類似性だけをもとに漬物茶の渡来時期を想定することはきわめて困難であることを蒔醬が物語っている。

〈註〉

- ① 『後狩詞記』ちくま文庫版全集第五巻、一五頁
- ② 『豆の葉と太陽』ちくま文庫版全集第二巻 三九七頁
- ③ 明治四二年四月に刊行された『斯民』（第四編第一号）にある（『柳田國男全集』第二三巻、二〇〇六年、六〇三頁）傍点引用者
- ④ 三一書房『日本庶民生活史料集成』第二〇巻収載
- ⑤ 原文は算用数字、五木村役場『五木村学術調査—人文編—』一九八七、一〇—一四頁
- ⑥ 江口司『柳田國男を歩く 肥後・奥日向の旅』現代書館、二〇〇八年、四二頁
- ⑦ 江口司『柳田國男を歩く 肥後・奥日向の旅』現代書館、二〇〇八年、四七頁
- ⑧ 日本茶輸出組合『日本茶輸出百年史』一九五九年、一九頁
- ⑨ 日本紅茶協会『20世紀の日本紅茶産業史』二〇〇三年、六〇九頁
- ⑩ 山本正三「九州地方における山茶の利用形態—熊本県五木地方の例—」『地理学評論』三〇巻四号、一九五七年。後に『茶業地域の研究』大明堂、一九七三年に収載
- ⑪ 佐々木高明『日本の焼畑—その地域的比較研究』古今書院、一九七二年、一三三—一三四頁
- ⑫ 山村方正「九州地方の山茶について」静岡県茶業連合会『茶』一九五五年—二月号
- ⑬ 原文は三六〇貫とあるが、合計の数字に合わせて訂正
- ⑭ 熊本女子大学歴史研究部『肥後藩の農業構造』、一九五五年、一五八頁
- ⑮ ちくま文庫版全集第二巻、三八八頁、傍線引用者
- ⑯ 『宮崎の食事』農文協、一九九一年、一四四頁
- ⑰ 吉村亨・若原英次『日本の茶 歴史と文化』淡交社、一九八四年、四五頁
- ⑱ 曲亭馬琴『南総里見八犬伝』（新潮日本古典文学集成・別巻 曲亭馬琴『南総里見八犬伝』四（第六輯巻之五下・第六十一回）九五頁
- ⑲ 曲亭馬琴『近世説美少年録』帝国文庫所収。
- ⑳ 谷口熊之助「『ヤマチャ』調査報告」『茶業組合創立五十周年記念論文集（一）』茶業組合中央会議所、一九三六年
- ㉑ 松下智『ヤマチャの研究—日本茶の起源・伝来を探る—』岩田書院、二〇〇二年
- ㉒ 松元哲「フェニルアラニン・アンモニア・リアーゼ遺伝的多様性からみた日本茶の伝来ルート」『日本茶の起源を探る』お茶の郷博物館、二〇〇三年
- ㉓ 竹尾忠一「チャの香気成分から見た日本茶の起源」『日本茶の起源を探る』お茶の郷博物館、

- 二〇〇三年
- ②5 山村方正「九州地方の山茶について」静岡県茶業連合会『茶』一九五五年一月号
- ②6 「高千穂採葉記」『日本庶民生活史料集成』第二〇巻、四〇六頁
- ②7 山村方正「九州地方の山茶について」静岡県茶業連合会『茶』一九五五年一月号
- ②8 山本正三「九州山地における山茶の利用形態―熊本県五木地方の例」『地理学評論』三〇巻四号、一九五七年
- ②9 『梶原町史』一九六八年、二一四頁
- ③0 『徳島新聞』二〇一一年一月。記述に当たっては報告者が随時実施してきた現地調査に加え、日本茶インストラクター黒橋由加里氏から御自身の調査成果を提供していただいた。とくに現地で発行されているリーフレット類は、すべて黒橋氏から提供を受けた。
- ③1 橋本実編『地方茶の研究』愛知県郷土資料刊行会、一九七五年、五〇頁
- ③2 (坂本正夫「四国山地の在来茶」『土佐地域文化』第十一号、朝倉精舎、二〇〇八年夏至)
- ③3 谷阪智佳子『家用茶の民俗』大河書房、二〇〇四年、六六頁
- ③4 大石貞男『日本茶発達史』農文協、一九八三年、三六一―三七頁
- ③5 大石貞男『日本茶業発達史』四五頁
- ③6 『高知県の食事』一七八頁
- ③7 『土佐地域文化』第十一号、朝倉精舎、二〇〇八年夏至
- ③8 『土佐地域文化』第十一号、朝倉精舎、二〇〇八年夏至
- ③9 「嗜好から見た全国の番茶」『茶業界』昭和三年一月号
- ④0 山内賀和太『阿波の茶』徳島県那賀郡相生町役場、一九八〇年
- ④1 宮川金二郎編、大森正司、加藤みゆき、難波敦子共著『日本の後発酵茶―中国・東南アジアとの関連』サンエイ出版、一九九四年。加藤みゆき『健康を食べるお茶』保育社カラーブックス、一九九六年など)
- ④2 山内賀和太『阿波の茶』徳島県那賀郡相生町役場、一九八〇年、六頁・一四頁・二二頁④③『徳島新聞』二〇一一年三月六日付
- ④4 田辺貢『実験茶樹栽培法及製茶法』西ヶ原刊行会、一九三四年、三八五頁
- ④5 『小松町史』一九九二年刊
- ④6 漆間元三『振り茶の習俗』民俗資料選集12、国土地理協会、一九八二年、六三―七二頁④⑦大石貞男『日本茶業発達史』農文協、四五―四七頁
- ④8 楊知勇・李木賢・秦家華主編『雲南少数民族生活誌』雲南人民出版社、一九二九年、二五八頁
- ④9 宮川金二郎編『日本の後発酵茶』さんえい出版、一九九五年、五一頁
- ⑤0 宮川金次郎・難波敦子『漬物茶考―阿波バンチャ、黒茶・碁石茶』の故郷―さんえい出版、二〇〇三年、一六七頁
- ⑤1 宮川金二郎「日本の後発酵茶の系譜」『緑茶通信』第九号、二〇〇四年
- ⑤2 山内賀和太『阿波の茶』徳島県那賀郡相生町役場、一九八〇年、二二三頁
- ⑤3 太田儔『香川の漆芸技法研究―一籃胎蒔醬』香川県漆芸研究所、一九八二年、九頁

第四章 番茶の商品化と茶に対する賦課

茶が南北朝期にはすでに売買の対象となっていたことは、茶そのものに商品としての価値があったことを示している。茶は単なる嗜好品ではなく、経済作物として重要な意味を持ち始めていたからである。したがって寺院境内やその後背地で栽培され製茶されるようになった茶は、平場の農村にも次第に普及していった。ただし、山間地においては、焼畑とセットになった、いわゆる山茶を素材とする粗放な茶が利用されていたことは第三章でみたとおりである。平場の農村においても栽培されるようになった茶は莊園領主ひいては戦国大名などにより、課税対象とされるまでになる。同時に山間部でも、上級茶葉の乾燥に使用する焙炉に不可欠の紙の生産とともに日用の茶以外の茶の生産が行われるようになった。当初は年貢茶として現物納入が求められたが、後には金納となり、茶銭という名目で農村に課せられるようになる。初期の段階における日用の茶の製法は、旧来の番茶製法をそのまま継承していたが、茶は商品であるという認識が広まると、その価値を高めるために製法に種々の工夫がなされ、今日の日本茶すなわち蒸し製の煎茶へと発展していく。本章では、旧来の番茶の製造技術が、どのようにして付加価値の高い製法へと発展していったのかを明らかにするとともに、他方では伝統的な番茶製法を捨てきれない生産者の嗜好についても考えていく。

第一節 茶園の拡大と商品価値の認識

莊園内での茶栽培と製茶

鎌倉時代以降、茶に関する史料は次第に増加していく。栄西の事績はいうまでもないが、宋から帰国後、故郷の駿河国安倍郡柝沢村に近い足久保村に持ち帰った茶種子を播いたということから静岡県の茶の始祖といわれる聖一國師（円爾弁円）の伝説、叡尊の『関東往還記』に見える「儲茶」、そして南北朝期とされる『異制庭訓往来』に列挙された茶産地など、名高い史料に茶が登場する。また断片的ではあるが、中世史料中から茶に関する事項を探索する努力もなされ、一四〇一五世紀における茶園の所在も山城・大和・摂津をはじめ、丹波・越前・河内・和泉・播磨・因幡・紀伊・伊勢・美濃・遠江・武蔵・下総で確認されている①が、後述のように対馬にも茶園があった。また橋本素子の精力的な研究により寺院や莊園内部における茶の様相も明らかにしてきた②。

しかし寺院内の茶園で栽培・製茶される茶は、一部は販売された形跡もうかがわれるが基本的には寺院内の行事などに使用する自家用であり、ときに贈答にも使われた。いっぽう、莊園内で作られる茶は、都の領主に貢納品として送られたことが、中原師守の日記『師守記』に見える。中原家は現在の静岡県袋井市に属する浅羽荘の領家職を有していたので、

浅羽荘の代官であった柴入道重西から年貢のほか現地の産物を受けとった記事があり、そこに茶が出ているのである。

貞治元年（正平十七年（一一三六二）十月五日）「今日自遠江柴入道許進状、岡郷事、無為請取云々、茶廿袋・鯉廿志進之云々」③。つまり、納入すべき年貢はないが茶二〇袋とカソオ二〇（単位不明）を送ったというもので、師守はこの翌日に返事を出している。それから四年後になるが、貞治五年（一一三六六）十月二日には遠江柴入道から荒巻と唐納豆が届いたので返事のついでに「此次茶一芹（斤）可被進之由、被示遣」、つまりお茶を一斤送りなさいと指示をだした。次の年（一一三六七年）の九月九日、年貢とともに「茶十袋・鯉干・菟（ママ）・唐納豆・鯉納物等志進云々」を受け取っている。では浅羽荘内のどこで茶が作られていたのだろうか。代官の柴氏の詳細は不明だが、荘内に柴という地名があることから、そのあたりの土豪であったと推定される④。周辺は天竜川河口部に近い平地であるが、柴入道の本拠地の柴は丘陵沿いに位置する。茶栽培に適した地形であったのかもしれない。また近くには真言宗の古刹、法多山尊永寺がある。同寺には茶園についての記録はないが、駿河国清見寺などの例をみても中世寺院と茶との関連を考えれば、何らかの関係があった可能性もある。

その後、浅羽荘は中原家から離れ、室町幕府直轄下の御料所となった。七〇年ほど後の嘉吉元年（一四四一）七月、浅羽荘の代官職を小山性山なる人物が請け負った「請文」には、毎年、年貢八百貫文の他に、「御茶三百袋・搗栗拾袋・糸五百文目・綿六百文目・布六端進上可申」とある⑤。一袋の量が不明ではあるが、中原家時代の二〇袋に対して、三〇〇袋といえばかなりの量の茶である。将軍家に関わる飲茶の増加に対応して、茶産地に大量の茶の貢納を要求したのであろう。逆にいえば、浅羽荘にはそれに対応できるだけの生産量があったということになる。やはり京都の公家の山科家でも、十五世紀後半に年間約百袋の茶の贈答があるなど、「闘茶会、贈答、殿中や、寺社御成での煎点など」、都市では大量に茶を消費していた。とても梅尾・宇治といった京都近郊の名園の茶だけではこの需要を満たすことはできない」という状況のため、荘園領主が茶年貢や茶公事を徴収するようになっていたのである⑥。

対馬の中世茶園

地方における茶生産は、茶が自生できる環境にあった地域においては普遍的に進行していたものと考えられる。その流れは国境の島、対馬においても見られた。対馬全島は鎌倉時代に宗氏が九州から入国して以来、一度も島主の交代がなく、しかも近世に宗氏に関連する古文書の調査が何回も行われた結果、「御判物控」というような形で島内各地で発給された宗氏関係の文書が豊富に記録されている。それらのうち、所領の安堵状に「茶ゑん」「茶」という文言がしばしば見られる。なかで最も古い例は、長祿四年（寛正元）までさかのぼる。西暦では一四六〇年あたり、本州各地でも在地の茶に関する記録がかなり出現してくる時期である。それは仁位郷佐保村の容願寺あてに宗信濃守盛家が発給した安堵状で、「さをのむらのう地よしくりさへのちやの木、ちさうのきしんニまいらせて申候事めてた

く存候(下略)」とある⑦。大意は、佐保村の内、よしくり左兵衛の「茶の木」を馳走として寄進する、ということになるうか。これだけでは茶の木がいかほどの価値を有したものが不明であるが、同じ仁位郷の貝鮒村には文明九年(一四七七)の慶雲庵(現慶雲寺)に「海船(貝鮒)村之茶園」を前々の如く寄進するという文書があり、文言から見てかなり以前から寄進されていたものであることがわかる。また、三根郷吉田村では、文明元年(一四六九)の文書に茶が出ている。

こもた六郎さへもんの道しやう入道のてん地はいとくのつほ付の事

一所、いやしき八まんとうようてん、同ちやゑん、

きうふん、是ハ阿比留ゑもん四郎との、

一所、田大小三、

是ハけんさへもん殿きふふん、

一所、おりふのはたけ、同ちやゑん、

きうふん、是ハたゝの志んゑもん殿、

(以下略)

薦田六郎左衛門の道昌入道の田地買得の坪付と思われ、「居屋敷八幡頭用田」に付随している「茶園」と、「おりふの島」に付随している茶園などを安堵したと解釈できよう。この文書に続いて文明五年、同十二年にもこの二箇所の茶園を含む土地が安堵されており、さらに天文十五年(一五四六)にも、「おりうの島、同茶」が、薦田修理亮に安堵されている。ここで注目すべき点は二つある。まず、八幡神社の神事に資する田、おりうの島と茶園がそれぞれ組み合わさった形で書かれていることである。これは耕地全面が茶園として整備されているのではなく、耕地の縁辺などに茶樹が植えられている、いわゆる畦畔茶園と解釈できること。もう一点は、原文を掲げた文明元年から天文十五年までの約八〇年間、茶園が維持されており財産として受け継がれているということである。このように、茶は土地の権利に関する文書に特記されるほど、重要な価値を有していたとみることができ。中世文書においては畦畔に植栽されたものも茶園という範疇に含まれていた⑧。ここには挙げないが、これ以外の対馬の史料にも茶園がよく見られ、とくに天正期には頻出するといつてよい。

駿河の今川氏と茶

戦国期には、荘園領主に対する貢納ではなく、戦国大名の年貢収取の対象として茶生産に対する課税が行われるようになった。駿河・遠江を支配した今川氏を支えた有力武将の一人であった葛山氏は現在の静岡県裾野市を本拠としていたが、次のような判物(葛山氏元判物)を発給している⑩。

於茶黄沢内彼居敷並門屋十間之内、伝役・棟別・桑役・茶役・其外諸役、末代令免許訖、万一於有急用之儀者、直ニ為奏者可申付、但伝馬之儀者可勤之者也、仍如件、

丑(天文二十二年)一五五四)十一月廿六日 氏元(花押)
 芹沢玄蕃尉殿

茶黄沢は現在の静岡県御殿場市に属する。そのあたりを支配下におく芹沢氏に対して、茶役などを免除するというもので、茶役が現物納なのか、金納なのかは不明であるが、この段階ですでに茶が商品価値を有する作物として領主に把握されていたことを示している。桑などとともに屋敷地周辺で栽培されていたか、耕地の畦畔に作られていたか、いずれにしろある程度の栽培面積があれば課税対象となっていたのではないか。現在の裾野市内の古くからの地名に「茶畑」があり、その実態は不明ながら茶栽培が広がっていたらしいことは推定できよう。

この文書とほぼ同じころ、京都の公家、山科言継は弘治二年(一五五六)九月二十四日から約半年間、今川義元治下の駿河府中に滞在し、その間しばしば茶を点てていることが『言継卿記』に見えるが、弘治三年正月二〇日に一回だけ、「山茶一包遣之」という文が見える^⑪。山茶とは鎌倉の寺では地元産の茶をこのように呼んだ記録があるので^⑫、駿河国産の茶であった可能性が高い。その後、義元が桶狭間で憤死した跡を継いだ氏真が発給した文書に、遠州ではあるが寺院内の茶をよそ者が勝手に摘み取ることを禁じたものがある。ひとつは浜松市新橋の大通院に対し、永禄十年(一五六七)二月二十九日、無縁所として不入の権利を認め、他の者が「茶菌号公用摘取、小松引・落葉等攪取事」を禁じたもの^⑬、もう一通は、永禄十二年九月二十九日、竜洋町(現磐田市)松林寺が有する駿州葉梨郷(藤枝市)にある寺領地に関し、やはり不入の地として「茶菌号公用摘取事」を禁じている^⑭。茶は種子があれば栽培できるから、この時代ではもう決して珍奇な植物ではない。これらの寺院の茶が狙われたのは、それなりの由緒がある茶であったため、その葉を盗もうという輩が出たのかもしれない。

さらに元龜二年(一五七一)三月五日付けの今川氏真朱印状に「駿河国若王寺代官拾分一之事、同所興津美濃入道二出置定林屋敷並若王寺茶菌、所令領掌也」とある^⑮。若王寺とは現在の藤枝市若王子のことで、興津美濃入道こと三浦義次^⑯が父祖以来の代官職を安堵された中に、茶園が含まれていた。

このように、断片的ではあるが駿河国の各所において茶栽培が展開していることが明らかになった。茶栽培の拡大は全国的な趨勢であり、さきに紹介した橋本素子によってその製茶法、茶園のありかたも含めて明らかにされつつある。中世における個別地域の茶の歴史は、いまや各地の伝説・伝承の世界から具体的な史実としての確認が進んでいるといえる。

第二節 駿河・遠江領国における

戦国末から近世初頭における年貢茶

現物年貢としての茶

戦国時代から近世初頭にかけて、自家用茶を作らなかった人々の間に喫茶の習慣が普及していくことは、そのまま茶の生産拡大に直結する。さらにいえば、商品としての茶の価値が高まるということでもあり、領主は、茶に対して課税するようになるが、当初は茶の現物納入を課していた。静岡県の場合現物賦課の例として現在確認できる古い時期に属するのが、遠州周智郡旧春野町篠原（現浜松市天竜区）における次の文書である¹⁷⁾。

志のわらちや之事

合而老こり、請取也、

夏奈兵（花押）

天正十六（一五八八）戊子五月廿五日

志のわら

まんしやう まいる

（万丞）

ここに登場する「篠原茶一こり（榎）」とは、篠原産の茶が年貢として納入されたと考えられる。「こり」という単位は、遠州の旧天竜市の阿多古村の元和五、六年の年貢茶の記録の分析から五〇斤が一こり¹⁸⁾であることが判明するので、一〇貫目に相当する。

この時期には遠江国は徳川家康の支配下にあつたが、家康は小田原北条氏滅亡後に関東に移封され、駿府には秀吉の家臣である中村一氏が入つた。中村氏は関ヶ原合戦後は鳥取県に移されるが、その中村氏支配下における文禄二年（一五九三）辰十月二十四日に「いくみ百姓中」にあてた年貢皆済状（未刊）がある。伊久美郷は静岡県島田市に属する山間にあり寛永期において四四六石余、七つの枝郷からなる。この文書はその枝郷のひとつである大間集落の旧家、大橋家に伝存する。それによると年貢米七拾弍石余に対して、金子一枚とその残りの金額を米と茶で納めたと解釈でき、その換算値は百文につき、米は一斗八升、上茶四斤、中茶五斤、下茶六斤とされた。全体の茶の量などは不明ながら、注目すべきはこの時点で、茶に上中下という三つのランクがあつたという点である。つまり、年貢として納入される茶は品質も吟味されていたことになる。なお伊久美郷から峠を東に越えると安倍郡の茶産地として知られる清沢地区に通じる。大橋家文書には江戸時代に入ってから慶長・元和期に年貢を茶で納入した年貢請取がある。次は年貢を茶の現物で納めたことを示す地付きの代官浅原喜蔵発給の文書である¹⁹⁾。

納寅御年貢銭事

ひた三百文ハ此茶五斤ニて納

ひた四貫八百拾文ハ此上幣三拾四結六状ニて納 但老結二十六状つゝ

納合五貫百拾文者

右之外山年貢

一 弍拾目綿

右皆済也仍如件

慶長八年（一六〇三） 卯十月朔日

朝 喜藏 花押

いぬ間村 助右衛門

寅年（慶長七年＝一六〇二）の年貢として納めるべき鏝三百文を茶五斤の現物で納入したという内容である。同じく慶長七年寅年正月に浅原喜藏が発給した「納丑之御年貢米之事」^②では、この前の年に納入すべき年貢は一〇石一斗九升六合とされ、そのうち七斗を茶二〇斤で、七升三合を厚昏三帖、四分分を藤太布一端で納め、残りの九石四斗余りは上昏一三八一帖（五三結三状）で納めている。この二通の文書を比較すると、本来納めるべき年貢の総量は一〇石余りであるから、慶長八年十月の文書は、全体のうち、その一部を茶などの現物で受領したものとみることができる。

同じ島田市内の身成村段（丹）原では、慶長六年の年貢銭の一四パーセントにあたる鏝四三七文を茶八斤（上茶三斤、中茶五斤）で代納、慶長八年には同じく一〇パーセントにあたる四五〇文を茶九斤で代納している^③。

ここに列挙されている昏（紙）・茶・綿（天然繭からとれる真綿）・藤太布（藤の皮の繊維を織った強靱な布）はいずれも山村の特徴的な産物であり、駿遠だけでなく全国的に共通するものである。なお、茶産地が紙の産地でもあることは、製茶・包装用として不可欠の材料であることも関係しよう。

この地で茶生産が積極的に推進されていたらしいことは、元和年間、伊久美小川の坂本藤右衛門が近江国滋賀唐崎産の茶樹が良種であると聞き、自ら現地に行って求めてきた種子を自家の付近に播いたところ、在来種に比べて良好であったので、これが次第に周辺に広がり元文年間には伊久美全般に普及したと伝える^④。これは焼畑と結びついている山茶を用いて以前から粗放な番茶が作られていたことを示唆するものではないか。しかも滋賀唐崎といえ、平安時代に僧永忠が嵯峨天皇に呈茶をしたと『日本後紀』にある、いわば茶の聖地である。この伝承が優良品種を積極的に導入したという意味で、いささかなりとも事実を反映したものであるなら、現物年貢として価値が高い上質の茶を山村に作らせるという代官側の意図を読み取ることが可能かもしれない。良質の茶葉を蒸して丈夫な和紙の上で丁寧に乾燥させることで、番茶レベルをはるかに超える碾茶に近い高級茶を作ることができるからである。

年貢茶の売却

こうして駿河・遠江から集められた茶は、おそらく駿府城下に集積されて商人たちに払い下げられたとみられ、その状況を物語る格好の史料がある^⑤。

伊奈忠次手形

尚々（カ）右分相心得可被申。孫十斗二うり候事は無用可有之候。かしく。

急度申入候。御年貢茶之儀。駿府孫十二売り人（候へカ）と申越候へ共。何れも商人衆侘

言被申。府中年寄衆六人被参候而。何れも入込二うり可被申。禰段之儀者其時之可為惣場候者也。仍如件。

三月十三日 伊備前

浅四郎右衛門殿

小学仁殿

森や馬助殿

岡五郎助殿

年次を欠くが、伊備前すなわち伊奈忠次は徳川家康の信任厚い代官頭、伊奈忠次のこと、死去したのが慶長十五年（一六一〇）であるので、家康の大御所時代の文書と推定される。内容は、忠次が遠江地域を治めていた配下の代官達に対して、「年貢茶」を、孫十ばかりに売らずに、駿府の商人たちに「入込」に売るように命令したものである。おそらく孫十本人から独占的に茶を買い取りたいという話を持ち掛けられたのに対して、駿府の年寄衆が反対して、結局はその時の相場による自由取引にしたことを示すものであろう。

これは、茶がかなり商品化していることのあらわれであり、それに呼応するのが、茶町という、茶商人の集住することにちなむ町名である。静岡市で古く駿府九十六か町と呼ばれた駿府の城下町の中に、茶町という町名が見えるが、遅くとも寛永二年（一六二四）には成立していた²⁴。茶町は地理的には、安倍川とその最大の支流である藁科川との合流点に近く、それぞれの上流山間部の茶産地から搬出される茶荷物の通り道にあたっている。

このような現物年貢は、年貢茶と表現できる。それに対して、慶長期になると、茶年貢という語が登場する。これは、茶に対する賦課、という意味であるから、社会の安定化とともに年貢収取体系が整備され、現物納から金納へと転換していったことを示している。

戦国期駿河山間部の茶園の景観

この時代における実際の生産現場の状況を示す史料が大井川上流部の山村である井川地区にある。静岡市の山間部、中河内坂本（現在の静岡市葵区口坂本）の慶長四年（一五九九）の検地帳に「ちゃノ木はた」「ちゃノ木」に、下々畑四十三歩などという記載がある²⁵。これは、おそらくかつて茶が栽培されていた所を示す地名であろうと推定されることから、茶栽培の歴史はこれよりかなりさかのぼると思われる。正保四年（一六四七）に井川の小河内では、欠字が多いために全体の意味はとれないが、「ちゃつみ」という文言を含む法度を定めており、同じ頃にやはり小河内及びその枝郷である身成で定めた法度には、次のような簡条が見える²⁶。

一 家蔵山小屋諸さゑんくね木茶園せきよせ木共盗取申間敷（下略）

一 茶ゑんくね木よせ木切木切長し分取申候は金子壱分之過錢無違乱出し可申候

文中の「さゑん」とは、茶園ではなく菜園つまり野菜畑のことで、「くね木」というのは、耕地の境界（くね）を明示するための常緑樹のことをさす。茶はそれ自体がくね木としても使われる。史料の読み方がむずかしいが、菜園や茶園の収穫物の窃取や、耕作地の斜面

に杭で止めてある土止めの丸木・割木などを薪などにしようとするのを禁じたもの
と考える。セギや寄せ木をはずしてしまうと耕地崩落につながる。こうした史料から、斜
面に茶が栽培されている様子がわかる。
現物納から金納へ

茶の現物納とはいっても、実際には茶の量に相当する金納をしていた所があった。現在の
浜松市天竜区に属し、天竜川最下流の船明ダムに面している相津に残る寛永十二年（一六
三五）の「遠州豊田郡犬居之内相津村御指出之事」によれば、金納年貢の内、「鏝五貫七百
三文 茶之代 此茶三百三拾斤 但是八百姓手前ニ而売金ニ而納」とあり²⁷、この史料に
関して、佐藤孝之は、在方市（この場合は森町をさす）において換金の上、年貢金として
納入されたことを指摘している。また、同じく天竜市に属する阿多古領村々の元和四年（一
六一八）分の年貢を書き上げた「遠州阿多古村御指出」には、一九か村の内、一七か村の
年貢高に茶の現物納が記載されている。しかし、これらは実際には鏝銭で納入されたので、
その額は年によって増減しているという²⁸。ここで同史料をさらに検討すると、その年の
茶の単価はすべて一斤あたり鏝三文によって計算されていることがわかる。また、翌年に
は量は斤から、こり（梱）に変わり、一こりが一三三文余りで換算されている。一こりの
重量は三貫目（五〇斤）であるから、一斤あたりは約二・七文となり、評価はほぼ一定で
ある。これと比べると、先の犬間村では一斤あたり六〇文で計算されており、茶の単価に
大きな隔たりがある。それは、製品の質の違いを意味すると思われる。具体的には、犬間
は高級茶、天竜筋の茶は庶民の嗜好にあった番茶ということであろう。だからこそ量ばか
りかさばって現物年貢にすぐわなかわり、地方市場の需要をみたすほど大量に生産され、
かつ地元で容易に換金できたのである。一口に年貢茶とはいっても、その実態は実は様々
なのであった。なお、この地域では年貢茶はやがて、検地帳に正式に記載された茶畑の石
盛に対する年貢へと置き換えられていく。

現在浜松市天竜区になる旧龍山村に属する鮎釣村の元和九年（一六二二）の「地詰帳」
には、上茶畑が上々畑と同率の永盛をされており²⁹、その率は水田に匹敵するもので、茶
が近世初期から商品作物として大きな比重を占めていたことを窺わせる。それは同時に森
などの在方市場の発展にもつながるものであって、十七世紀半ばから茶が重要な商品とし
て大量に取引されている事実が指摘されている³⁰。

ここまでの流れをあらためて確認しておこう。駿遠両国の山間地ではかなりの上級茶が
年貢用として作られ、代官たちの管理下に駿府などに運ばれ処理されていた。いっぽう、
現物（茶年貢）から金納（茶銭）へと年貢徴収制度が変わるためには、そのような茶を自
主的に換金できる民間の流通ルートが出来上がっていない。それは茶を専門
に扱う商人が台頭したことである。つまり茶は現金収入を得るための山村の産業として
定着し、重要な商品としての位置を確立しつつあった。遠州では旧天竜市や旧佐久間町に
おいて上中下に格付けされた茶畑が検地帳や明細帳などに見られるようになる。

茶畑に対する石盛は、奈良県にも事例がある。奈良県吉野郡天川村中越の延宝七年（一

六七九) 検地帳には、上茶畑五か所、中茶畑二〇か所、下茶畑三九か所という記載がある
 ③。その他、西日本の自治体史誌を検索すれば、ここに見たような茶に対する課税状況は
 広範囲に確認できる。

年貢茶の品質

では、年貢とされる茶の量はどんな製法の茶を基準にして決められたのであろうか。たとえば、茶二〇斤という場合、ある時期における、「ある品質」の茶の相場を念頭においてその量が決定されたとみなければならぬ。すでに見てきたように、製茶法によって茶の品質には大きな格差があるからである。どのランクの茶がその基準になったか、つまり全くの番茶なのか、高級な煎茶なのかということである。

先ほど提示した伊奈忠次の手形の日付に注目したい。いわゆる旧暦で三月十三日という日付は、ちょうど新茶の季節の直前にあたり、この命令が新茶の取引を前にして出されたものであることを推測させる。ということは、取引の対象となる茶が、生産の時期を問わない番茶ではなく、新芽を素材とする茶であることを思わせる。つまり、新茶としての価値を有する製法であるということである。

ここで注目すべきは、山間の年貢として茶の現物納を命じられていた村は、同時に紙の産地でもあったという点である。つまり、『本朝食鑑』などの説くところの芽茶の製法が、そのまま煎茶に転用されていたとすれば、丈夫な紙が必要である。したがって、山間地域に納入を命じられたはずの高級な茶は、その地特産の紙とタイアップした形での、碾茶製法による高級煎じ茶でなければならぬ。粗放な番茶であれば、都市の大商人が取り合いをするほどの商品価値はない。そのためには、焙炉紙がどうしても必要で、紙の産地と茶の産地とが重なっている必要があったのだ。おそらくは、その地における伝統的な技術による産物ではなく、商品価値が高くなる製法で製茶せよというような指導がなされていたのではないかと推測される。いわば、地元の消費に対応する茶ではなかったのである。

第三節 近世における商品としての製茶法

碾茶と煎茶

年貢として集められた茶の具体的製法について考察する。前章で確認したように、茶を揉むという作業は、釜炒り茶の製法とともに日本に導入されたと考えられる。したがって、基本的には蒸しによって殺青していたこの時代までの茶の製法には、揉む工程は入っていなかったとみてよい。『本朝食鑑』が記すように、碾茶の製法と原理的には全く同じであったから、碾茶以外の茶は煮出して飲用するものであった。なお、この場合の煎茶は、「せんじちゃ」と訓じる。現在の煎茶は、この語に発しているが、急須を用いて淹れる茶であり、煎じ出す必要がないため「せんちゃ」と読むことで区分をしている。

元禄期の『農業全書』②などでは、「上茶」を作ると称して、生葉を蒸したあと焙炉の上

でネンという竹製の道具で葉が折れないようにかき上げながら乾燥させるという碾茶の作り方を述べたあとで、「湯びく茶」といって、湯通しした葉を焙炉で乾燥させる方法と、「煎じ茶」を作る方法として、若葉と古葉を残らず摘んで湯がいた後に絞りあげ、筵などの上で荒く揉むというやり方を記述しており、焙炉は碾茶以外にも使用されていた。

一方、同じ頃の製茶法を記している『本朝食鑑』³³では、新芽を摘んで作る「芽茶」の製法として、蒸してから焙炉の上にのせ、まず手で「攤」り、ついで竹の箸で丁寧な攤っていくとしている。内容には上下の二品あり、上は「極」すなわち碾茶であり、下は「煎茶」となるとしている。これは、当時において碾茶と煎茶との間に製法上の区分がなかったことを示しており、大石貞男は「これは元禄時代の蒸製芽茶（碾茶、煎茶）のほとんど完ぺきな記述で（中略）末にするものが抹茶であり、煎じて飲むか、淹し茶にするものが煎茶・番茶なのであろう」と述べている³⁴。碾茶製造工程での規格外品が煮出して飲む茶になったと考えられる。現行の蒸し製煎茶の製法を完成させたとされる宇治の永谷宗円は、従来から行われていた筵揉みの技法にヒントを得て、焙炉の上で「揉む」という工程を積極的に加えたという意味で、青製煎茶製法を誕生させたと解することができる。

たとえば、静岡市の大井川最上流部の井川村の郷土、海野彌兵衛が万治三、四年頃（一六六〇頃）年賀状に添えて諸星政長に「煎茶」を贈ったことに対する礼状が残っており、そこには「年始之為御祝儀煎茶二袋被下之候、忝悦入候」と書かれている³⁵。ちなみに諸星政長は井川のそり橋普請を担当した役人である。井川では家康駿府在城当時、碾茶を作っており当時の文書で茶といえば碾茶をさしていた。したがって、ここに登場する煎茶は、明らかに碾茶とは異なるものではあるが、製法としては、それに準ずるものであったとみられる。なお時代的にいえば、中国製釜炒り茶を持参したとされる隠元が来朝したのが承応三年（一六五四）である。

近世初期、駿河国足久保村の製茶法

静岡市郊外の葵区足久保は、静岡茶発祥の地とされる。その由来は東福寺開山として知られる聖一国師（円爾弁円）が宋での留学を終えてから、故郷の柘沢に里帰りしたとき、通り道にあたる足久保に持ち帰った茶種を播いたからであるという。このことは近世の地誌には見られるものの、裏付けとなる同時代史料はない。しかし栄西より五十年遅れて帰国したのち、深く関係した清見寺（静岡市清水区興津）が、『異制庭訓往来』に茶産地として挙げられていることなど、伝説として否定しきれない側面をもっている。そのためであろうか、江戸時代の天和元年（一六八一）に始まり享保元年（一七一六）に中止されるまで、足久保茶が將軍家買い上げという栄誉を担った³⁶。正徳元年（一七一）に代官あてに出した口上書（谷沢・佐藤良一家文書）の書出しには、「三二カ年以前天和元年酉年、御膳御煎茶五箱の御用仰せつけられ候」とあり、年々数量は増加し、貞享五年（一六八八）には御次御煎（茶）が「二一こり」追加されることになった。御次というのは二番茶という意味である。正徳元年（一七一）には、御膳御煎茶が四〇箱、御次御煎（茶）が一〇五コリ買い上げになった。一箱は正味三貫六百匁、献上分五箱を加えると四五箱で一六二

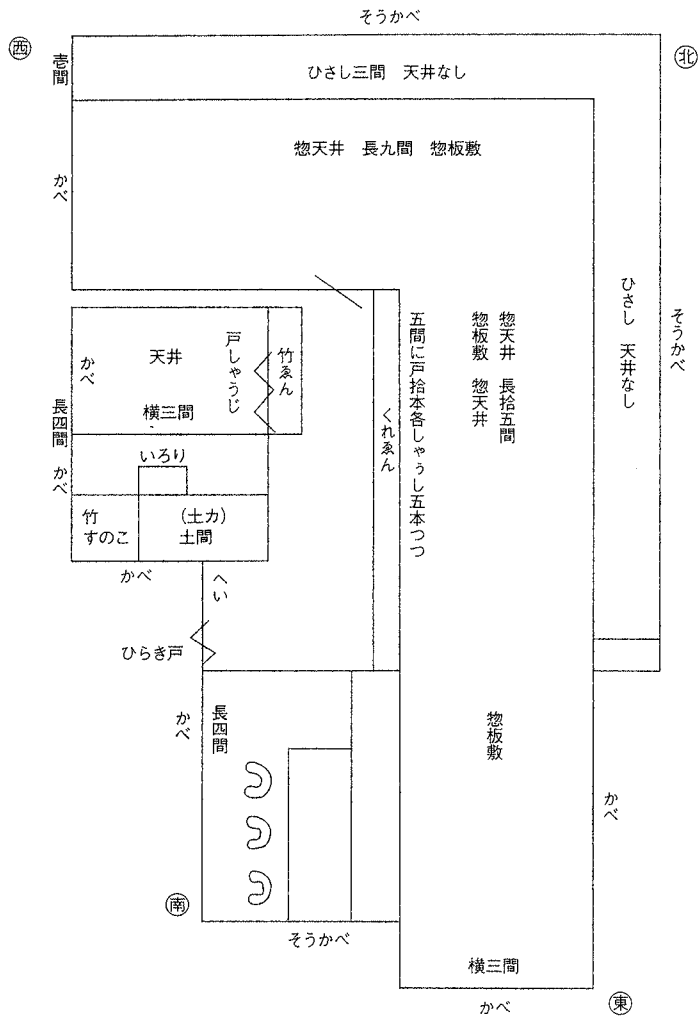


図8 足久保のお茶小屋の図 (村誌より)

貫、一椀が従来どおり一〇貫目とすると一〇五コリで一〇五〇貫目、以上合計が一二二二貫目、約四五五キログラムとなる。

参考までに幕末期に足久保村の茶荷物出荷数は三一〇個で約二五〇〇貫目であるから、村を支えるにたる膨大な煎茶が生産され江戸に送られていたことになる。ただしこの慣例は徳川八代將軍吉宗によって享保元年(一七一六)に残らず停止となり以後復活することにはなかった②⑦。さらに右の御膳茶上納にからみ、小さな村で人足を大勢使わせて大変であるということから、代官のはからいで幕府より諸役免除の証文を貞享二年(一六八五)に受け、またいつからかは明かではないが、人足千人扶持、すなわち米五石の支給があった。足久保にとって茶は村を支える産業となっていた。そのため、江戸の茶商の引札にも、安倍茶、足久保茶はブランド茶として掲げられていたのである。

では、ここに見える煎茶とは、どのような製法によるものであったろうか。『美和村誌』収載の御茶小屋の図をみてみよう。この図に記載されている寸法に従ってできるだけ復元を試みた間取り図では、屋根の形や建物の外観は想像に任せるしかないが、三基のカマド、竹の簀子、広い板敷という特徴を持っている。これは当時の製茶法と深くかかわっている。次は宝永八年(一七一七)に「原村御茶小屋」で使用した道具の代金を報告したもので、いわば製茶に当たったの消耗品リストでもある②⑧。

代銀貳拾貳両五分

コシキ三口 新規

但シ一口二付七匁五分ツ、

代銀三両三分

桶カケガへ 十一個

但一個二付三分ツ、

代銀拾両貳分

蒸シ籠 新規十七個

但一個二付六分ツ、

内振籠一ツ

これでわかるように、「こしき」と「蒸し籠」が使用されており、人足代金をしるした一札の中に「むし人足」を二人、「あぶり人足」を一〇八人をあげている。明治期に発達した手揉み茶にくらべると揉む工程が入っておらず、しかも「あぶり」すなわち焙炉の上で丁寧に乾燥させる工程に多くの手間をかけている。この費用積算には紙が入っていない。丈夫な和紙は製茶作業には必須であるが、紙は消耗品の扱いであったのだろう。焙炉に用いる紙はとくに茶紙とか焙炉紙と称する。大井川筋の茶産地、田代村（現静岡県榛原郡川根本町）の「元禄五年（一六九二）田代村差出シ帳」³⁹には次のような記載がある。

- 一、当村中ニ茶園数、大つもり八拾園ほど御座候、金子四拾両ほど御座候
- 一、かす之木、少御座候得共、茶がみニ仕候、ふそくの故他村ニ而買申候

ここに出てくる「茶がみ」というのは、焙炉に使用する和紙であり、楮の木は少々しかないので不足分は他村から購入するというくらいだから、かなりの枚数が必要だったらしい。将軍家御用の高級煎茶は、『本朝食鑑』にあるとおり、揉まずに焙炉で乾燥させるという意味で、碾茶と同様な製法をとっていたのである。

茶畑開墾と和紙製造

山間地に茶畑を開いていく様子は、次の史料からも伺われる。やはり静岡市の山間部にある藁科川上流部の坂上村で、寛文九年（一六六九）に書かれた訴状の一部である。「まきだらいらと申所六郎左衛門代々作場ニ而御座候、式百人余人足を入、囲ニ築地を仕り、石をひろい、茶之木を仕立申候処、其之内へ押込、柴をかり伐取申候」⁴⁰。引用文中の作場というのは焼畑のことをさす。つまり、六郎左衛門の家が代々焼畑を行っていた「まきだら」に、のべ二百人余りの人工を投入して囲いを築き石を拾って茶の木を仕立てたが、そこに柴を伐採しに侵入する者がいる、という意味になる。この柴は第一章で見た柴茶の柴のことであろう。葉がついたまま茶の木の枝を刈り取りに入る不届者がいたことになる。訴状という性格上からいって大げさに書かれているとしても、意識的に茶畑を造成していることからみて、すでに商品としての販路もできていたと思われる。

ほぼ同じ時代、静岡県の遠州阿多吾領（静岡県浜松市天竜区）における延宝五年（一六七七）の年貢割付を見てみよう。茶畑の石盛がなされていて上畑は七斗であるのに対して、上茶畑は七斗五升である⁴¹。ここは米はできないが一般の畑より茶畑の方がより利益を生んでいたことが判明する。この時代の製茶法も不明ではあるが、これも和紙の産地であるから、かなり上等の煎茶が作られていた可能性はある。なおこのような地域では茶畑は早くから面積で表示されている。

上納茶の中止と高級煎茶の衰退

足久保の煎茶買い上げは徳川吉宗の享保の改革の一環として突如廃止となった。村では必死に復活を願ったが容れられず、幕府納入を前提に作られていた高級煎茶は、全く作られなくなってしまう。もちろん、伝統ある安倍茶の中心的産地としての地位はゆるがな

いものの、そこで生産される茶は、こうした高級煎茶とは異なった一般の嗜好に応じるものになっていった。それは、当時の一般庶民の茶に対する嗜好が、こうした高級煎茶ではなく、釜煎り・筵揉み程度の簡便な番茶にあったからである。それはたんに価格の高低が原因ではなく、味の好みという、嗜好品としてもっとも大切な点で、幕府向けの茶は庶民の茶とは掛け離れたものであったからに違いない。

ところで、この語用茶製造の「がめの、蒸す」という工程を経た茶は、製品が深い緑色をしていたことから、青製と呼ばれ、釜で煎った茶の黒製と比較して、より高級なものと考えられた。足久保でいったん絶えたその製法を復興したと主張しているのが、駿府の茶商、西村竹茗であり、そのいきさつは足久保地区の奥長島に残る「狐石」の碑文に詳しい。この石の表面には駿府の商人、山形屋庄八（号は竹茗）による碑文が彫り込まれている。現在静岡茶商の代表的老舗のひとつである竹茗堂の祖先にあたる人物が鮒（舟）沢にて「青茶」の製造をはじめたのを記念して彫ったものと伝えられ、それは天明八年（一七八八）のこととされる^④。この碑面には、冒頭に松尾芭蕉の有名な句、「駿河路や 花たちばなも茶のにをひ」が刻まれ、続いて注目すべき表現が続く。つまり、足久保村は享保の始め頃まで良質の茶を産していた。しかしその後「青茶の製伝しものなく、只煎茶のみ世に名高い状態であったので、私は苦心して十年目にして「漸くその製を試きわめて」、昔のような評判を得ることが可能になったというのである^⑤。もし、この記述が正しいとすれば、かつての上納茶生産を通じて維持されてきた高級煎茶＝青茶の技術は、上納茶中止とともに途絶えてしまい、大衆向けの番茶に近いものしか生産されていなかったということになる。竹茗はそれを惜しんで、村の古老からも話を聞きながらかつての青茶の復活に成功したわけである。この頃には宇治の永谷宗円による新しい製茶技法の評判も伝わっていたであろう。ここで足久保では再び高級煎茶の生産が始まったのであるが、これが駿府の商人の主導によるものであったこと、またその販売先は、価格に糸目をつけないマチの文化人・教養人の求めに応じるものであったことに注意しておきたい。碑文には「数寄高雅の御求にも預かり七碗の清風めてきこしめさハ」とあるのは、例の売茶翁に始まる煎茶道の影響を受け、ようやく成長してきた駿府の町人社会においても、煎茶道とはいわないうまでも、高級な茶を愛でつつ語り合うサロン風のようなものが形成されてきた^④ことと、この高級煎茶の復活とが結びついていることを想像させる。大事なことは、これによって足久保村全体の茶生産がこの青製の茶に統一されたのでは決していないことである。むしろ、全般には大衆向けの煎じ茶の生産が続けられたのであった。その証拠に、明治中頃までは荒ムシロの上で揉んでいた家もあった（内牧の杉本勝蔵さん談）のである。

遠江国における寛政二年の煎茶製造状況

製茶技術により茶にいくつものランクが生じていたことを、遠江国小川村（現浜松市天竜区）の例でみてみよう。寛政二年（一七九〇）五月、駿府代官野田松三郎島田役所から支配下の村々に対して次のような廻状が出された。醤油・酢・煎茶・炭などの生産額や生産費用、出荷先、流通経費などを過去十一年分にわたって報告せよというのである^⑤。こ

第一部 第四章 番茶の商品化と茶に対する賦課

表6 寛政初年における製茶諸入用の内訳

事項	地名 ランク	豊田郡小川村 (寛政2)			豊田郡相津村 (寛政元)			豊田郡川合村 (寛政2)	安倍郡落合村 (寛政元)			安倍郡中平村 (寛政2)		
		上茶	中茶	下茶	上茶	中茶	下茶	土味茶	上茶	中茶	下茶	上茶	中茶	下茶
生	業	35貫	30貫	28貫	8貫200匁			1駄24貫 別に風袋4貫目	8貫200匁			8貫200匁		
仕	上	8貫400匁	8貫400匁	8貫400匁	49人			摘立 } 12人 干立 }	摘立 } 110人 干立 }			摘立 68人 干立 19人		
摘	手	35人	30人	28人	-			-	-			-		
煎	手	3人	3人	3人	-			-	-			-		
葉	摘	6人	4人	-	-			-	-			-		
諸	費	煎紙・炭 350文			薪炭・袋紙・□紙 450文			薪代 175文 包・繩・縄 457文	炭・紙 600文 焙炉・紙袋 350文			炭・紙 } 585文 焙炉・紙袋 }		
1両につき		8貫400匁	11貫200匁	16貫800匁	6貫600匁	9貫400匁	16貫400匁	60匁 80匁	2貫700匁 8貫200匁 32貫800匁			5貫960匁 13貫100匁 32貫800匁		
賃金1人あたり		72文			100文				80文			男100文 女50文		
出典		溝口家文書(『天竜市史』資料編4)「寛政二戌年煎茶仕入諸入用売払直段書付」			鈴木恒次家文書(同左)「寛政元酉年煎茶仕入諸入用売払直段書付」			平賀文書(『佐久間町史』上)	落合村区有文書(『静岡市史』近世史料2)「寛政元酉年煎茶仕入並売払直段書付」			見城秀誌家文書(同左)「寛政二戌年煎茶仕入並売払直段書付」		

これは寛政改革の一環としての物価引き下げ政策推進のための基礎資料とするものであったろうが、それに対する回答が各地に残っている。その一部をまとめてみた。詳細な報告は小川村(現浜松市天竜区)しかないが、全体を通じて注目すべき点のひとつは、川合村(現浜松市天竜区佐久間町)の土味茶の製法である。他の村では製造に関して「紙代」を挙げているのに対して「薪代」を挙げているだけであることから、焙炉に類したものは使用していなかったらしいことがわかる。そして、何よりも価格が安い。一両につき、六〇貫目となっている。これはそのまま製造に関する手間賃の多寡とも関係しており、きわめて簡単な製法で作られていることをうかがわせる。そして、もうひとつは梱包の単位で、他が一本八貫目余りなのに対して、一駄二四貫目となっており、それに籠・縄などの風袋がついて二八貫目が単位となっている。中馬の荷として土味茶という区分があるのも、その内容と梱包の違いからして当然であったといえよう。

また、つぎに注目したいのは、各地で煎茶といっている中でもランクに相当の差があるということである。同じ上茶と称していても、落合村の場合は一両あたり二貫七百匁、小川村では八貫四〇〇匁で、約三倍の開きがある。同様に、下茶では、駿河の両村が一両あたり三二貫八〇〇匁であるのに対して、小川村では一六貫八〇〇匁となっていて約二倍の差がある。その差の生ずる理由は、小川村の例でいえば、摘賃と葉摘手間の掛け方ということになる。これをもう少しはつきり示すのが同じ豊田郡の横川村の場合である④。そこでは、煎茶の上中下のランクについてそれぞれ耕作・茶摘み・イビリアブリなどの手間を記してある中で、アフリ(炙り)に使用するあふり紙・炭と手間はいずれも四人で同じなのに対して、春夏耕作、つまり茶畑の手入れは、上が二〇人、中が一六人、下が五人、また茶摘みの手間が、上が四〇人、中が一八人、下が一〇人となっている。つまり、ここでは茶のランクはどれだけ丁寧に良い芽を摘むかという点にかかっているのである。ということとは、恐らくよく手入れをした茶の木から新芽を丁寧に摘んだのが上茶、硬くなった葉もあまり気にせず、場合によってはすこくように摘んだ葉で作ったのが下茶ということになる。炙り方に差がないのは、多分、焙炉の上で仕上げの

乾燥をする程度で、実際には筵の上で揉んだのではなかったらうか。

このように見てくると、同じ時期にあっても各地における茶の製法にはかなりの地域性があつて、どれだけ人手をかけるかによつて茶の品等を決めていたということがわかる。その中で、豊田郡と安倍郡とを比較すると、中平の場合、「摘立・干立」の人数が八七人で内男一九人、女六八人となつてゐる。明治期の例からみて、女が茶摘み・男が茶揉みという区分をあてはめてみると、それは一对三の比率となり、これは丁寧な焙炉揉みの時代の比率に近い。それに対して、豊田郡横川の場合は、炙りと摘み手の比率は一对一〇となつてゐる。表中の小川村の場合も、上茶の場合、炙りと摘みの比率は一对一である。葉揃手間はたぶん商品として出荷するために茶葉をえり分ける手間をさすのであろう。要するに、この寛政二年の時点では、茶揉みに関する手間の掛け方の違いからみて、安倍郡の方がより高級な茶を目指して工夫をこらしていたと考へてよいであらう。

第四節 茶樹の栽培形態と賦課形態から見た茶生産の状況

近世初期の畔畦茶園

茶は、すくなくとも西日本では人間が手を加えなくても自然に生育できたのに対し、現在岩手県や新潟県で栽培されている茶樹は、明らかに宇治などの茶産地から移入されたものである。東北地方での茶栽培は、寺院を除いては戦国の争乱が終息してのち、領主が民生安定と年貢増徴を目的に茶栽培を奨励したことに始まるものが多い。仙台伊達藩では、政宗が元和七年（一六二一）に「新茶之御年貢、三年四年目より古茶ゑんの拾分一、五年目よりハ本年貢ニ取可申事」という法令を出している。この時の茶園がどんな形態をとつていたのかは不明であるが、埼玉県幸手市に残る寛文十三年（一六七三）の「惣新田村 丑之年茶園御改帳」をみると、次のような形式で書かれており、初期の茶園の形態を推測することができる^④。

本

下畑園 長七間・横二尺

平左衛門

同 西ノ

下畑園 長式拾間・横壹尺六寸

同人

同 西ノ

下畑園 長六間・横壹尺

同人

下畑園長々七間

下畑西ノ園長々式拾六間

(中略)

上畑園長合三千八百二拾三間二尺

中畑園長合八百二十九間
 下畑園長合四百三拾間
 屋敷園長合四拾貳間五尺
 上畑新園
 酉七拾五間五尺 戌貳拾間貳尺 亥六拾四間貳尺五寸 子百貳拾二間二尺五寸
 上畑新園
 戌三拾四間三尺 亥六拾六間
 下畑新園
 酉五拾八間 戌四拾八間 亥六間
 都合五千六百壹間貳尺
 (下略)

史料中の本とは旧来の本畑、戌などの干支はその年に新規開墾された新畑をさす。したがって、新旧を問わず畑(園)と屋敷、いずれの周囲にも茶樹が植えられ、その総延長を把握した上で課税されていることが判明するのである。しかも興味深いことは、茶園の面積表示はいわゆる反歩ではなく、何間というように長さで表され、しかもそれぞれの幅が書かれていることである。史料集の解説によると、幅は二寸から一〇尺余まで多様であるが、本畑の周囲に合計五一二四間七尺(約九・三キロメートル、帳面上の集計とは合致しない)の茶園が存在している。幅を基準に分類すると、一尺以下一尺代、二尺一三尺代、四尺一五尺代、六尺以上の四グループにまとめることができ、それは本史料中に出てくる寛文九年の酉年から戌、亥、子の四年間に植えつけられてきた茶株の成長度合いを示すものと思われるという。

同様の賦課形態が愛知県作手村にも見られた。慶安五年(一六五二)の「菅沼村茶帳」によると、二二一一間、錢八貫五五二文。寛永一七年(一六四〇)の「大和田村茶改帳」によると、二三五四間、錢一七貫三五四文とある。間数の割に大和田の方が多いのは下茶が少なく、大半が上茶だからである。下茶については元文元年(一七三六)の「大和田村新田名寄帳」に、二四一間が掲げられている。大和田村には、寛永一七年と元文元年の二冊の「茶間改帳」が現存するが④、両者には九六年の隔りがありながら、畝の間数に変化はない。

上茶合一六一五間 此取代一二貫九二〇文
 中茶合七三九間 此取代四貫四三四文
 二口合二三五四間 一七貫三五四文 但シ一両二付四貫文カへ

とあり、寛永一七年には下茶は書かれていないが、元文元年「新畑帳」の下茶を加えると、二五九五間となる。したがって、九六年のあいだ、その取代が一文も増減していないこと

になる。これはある時期に設定された茶についての年貢高が固定され、実態とは異なっても数字上は同一の数字を継承していたのであろう。

だが、こうした畔畦茶園の形態による限り、大規模な商品生産としての茶業を想定することはできない。九州などでは山茶といわれる自然生の茶を摘採している。しかしそうした自然条件に恵まれない地域で、自家用とわずかな商品作物として茶を作るとき、一般的な形態が畔畦茶園であるといえよう。この畔畦茶園で摘採される茶がどのように製茶されてきたかを伺わせる史料はないが、紙を使用して焙炉で乾燥させるような製法は経済的に引き合わないと思われるので、おそらくは蒸すか煮るかして天日干しするというような、粗放な番茶であったと推定される。

茶一株ごとに把握

畝の間数に対して、茶株一本ごとに帳面に記載して年貢賦課の根拠とした例がある。駿河国の大井川流域に位置する川根の志太郡下泉村の元文三年（一七三三）「茶株取調帳」である。それによると、大は回り一四尺、小は一尺に至るまで、茶一株ごとに大きさを計って集計したもので、戸数七九のうち、二千株以上の所有者は二戸、二千〜一千株が七戸、一千〜五百株が一戸、五百株〜百株が三四戸、百株以下は二四戸となっている⁴⁹。しかも大きな株を数多く所有する家は、所有する総株数も多く、しかも異なった大きさの株を満遍なく持つことで継続的に茶業経営者としての勢力を維持していることがわかる。

茶を株数で把握することは四国山中でも行われていた。文化十二年（一八一五）に現在の高知県香美市に属する旧槇山村では、一四の集落合わせて四二二二三二株が把握され、その結果、御用割付（領主に納入）六一二キロ、並茶一万九一四〇キロ、下品一万四一〇〇キロ、合計で三万三八五二キロが記録されている⁵⁰。

こうした株数で数えられるような茶畑はどんな景観をしていたろうか。静岡市郊外に「茶の実拾い」という言葉がある。これは若い男女が茶の実を拾いに行くことと称して逢い引きをすることを表す表現だが、古い茶樹は一株ごとに大きく茂っていたので、その陰に入れば人に見られないということがその背景にある。茶摘み唄に「お茶を摘むなら根葉からちやんと、下手なお方は上はしり」というのも、茶樹一株ごとにきちんと根葉すなわち下の方にある葉から摘みなさいよということを表している。茶畑が畝仕立てになり上部をきれいに揃えられるようになったのは茶刈り缺の普及以後のことであり、茶種の蒔き方を見ても株仕立ての時代が長く続いていたのである。つまり大きく育った茶樹がモコモコと重なり合うように生えているのが古くからの茶園であった。茶園を茶株の数で表示することができるのは、このような茶園の景観があったためである。

駿河国の下泉村でこの帳簿が作成された年は、京都において永谷宗円が蒸製煎茶製法を発明したとされるのと同じ年である。当時の下泉村でどんな茶を製造していたかは想像するしかないが、駿河・遠江の茶は早くから江戸に出荷されていたから、もし話題になるような高級な煎茶を生産していたとすれば、永谷宗円の茶が一気に評判になるはずがない。一部で和紙を利用しての焙炉乾燥の茶が作られていたことは間違いないが、同時に釜炒

り・筵揉みの茶も作られていたろうことは、明治以降に編集された静岡県内各地の茶業史や郡誌の記載から明らかである。むしろそれが一般的な茶であった。たとえば、富士宮市大宮では、安政年間の話として、古葉まで摘採して蒸し、天日干ししたものを切断して一本八貫目に包装して江戸の大名屋敷などに送ったというし、榛原郡では、釜炒りの後に筵の上で揉み、そのあとで焙炉を使用して乾燥したという。こうした製法については近世の農書などに記載されている通りである。また聞き取り調査によっても釜炒り茶が広く行われていたことは確認できる。

第五節 「宇治製法」以前の製茶法

幕末期における駿河国の製茶技術

駿河国のすぐれた地誌のひとつである『駿国雑志』は、駿府城の勤番として赴任してきた阿部正信が駿府に関する諸々のことを百科全書的にまとめたものだが、そこには幕末期における駿河国の製茶法が載っている^②。まず、その記述を確認しておきたい。(1)「青茶」と著者である阿部正信が呼んでいるのは、「椿の葉、或は竹の葉を水にひたし、蕎麦がらを用ひ、其水をたぎらせ、茶の葉を湯がくべし。其葉のよわるを加減よしとして、其葉を太麻布に包み、しめ木にて水気を去り、琉球畳の表にて横目によるべし。葉悉くよれ、上茶の形をなす。是より三度焙炉にかく。すべて是をし果るまで、一切漆塗の器を禁ぜり。其焙炉の火は、炭を下に置、上を薫火にて製すべし。火加減最口伝あり」というもので、これは、先に示した静岡県内で実際に行われていた方法と同じである。つまり、宇治製法以前の青製といえよう。ここでは湯通しした茶をよく絞り（この用具は、前述のナシボリと類似のものである）、まず筵の上で揉んでから、簡略ながら焙炉で乾燥して選り分けてから仕上げている。青茶という言葉は『日葡辞書』に見え、製法は書かれていないが緑色鮮やかな茶であったらしい。葉を茹でる時にアクを入れた汁を用いると緑色がきれいに残ることは、例えば粽を蒸す時にアクの汁を使用するなどの例がある。

青茶の詳しい製法は、「四月茶を摘み、大釜に湯をたぎらし、左右に手ある箆籠に茶を入れ其湯にひたし、少し色変るを加減して、とり揚げ丸めしぼり、夫より布の袋に入、しめ木にて水気を去り、筵の上に散し、手のひらにて摺るべし。自然縮みよれる也。それを焙炉にかくる也。其焙炉は土中に穴を穿、薫火を焚き、灰に成りたる暖みある所を、上を平均し、四方に柱を立て、竹或は木にて十文字を渡し、其上に厚き紙を継ぎて敷き、茶を載せ、遠火にて乾すべし。火と紙の間一尺四五寸計り明てよし。其製する時は、一日に仕果べし。若延引するときは、気味を損ず。斯の如くして、翌日又しめり出づ、故に焙炉にかけ、夫より上中下の三品を、箸を以て拾ひ分べし。然して両三日を経、煎じ呑に、気味全く備ふ。是を計るに、葉の価銀十五匁にして、七斤を作るべし。云々。猶口伝あり」という。

次に(2)「いびり茶」というのは「葉をよく洗ひ、水気ある所を平釜に入、いび」ったもので、同じ呼称と製法を沼津の例として紹介した。葉を洗ってから用いることは近世の農書にも出てくるし、森町の例としてあげた、霧を吹きかけてから鍋で煎るという方法にも通じている。

次が(3)「番茶」で、これは「蒸して日向にほし、釜にて煎る也。四月中旬より出す。俗に云、三番茶也。村里是を引こき茶と云へり」とある。「引こき茶」というのは、葉のついた枝から手で葉をこきとつてしまうことからついた呼称で「すっこき茶」という所もある。

阿部の認識によれば、「凡茶を製す、一番是を二葉摘と云。二番茶、是を三葉摘と云。三番茶、是を番茶と云。すべて焙炉を用るは上茶のみ。余は皆釜を用る也」ということで、茶葉の摘採時期と摘み方によって、品質と呼称が異なるとともに、焙炉使用のもののみを上茶としているのである。ただし、青製とはいっても、湯びく茶であつて、「蒸し」ている例がないということには注意しておきたい。

こうした阿部正信の記述が、茶生産の現場で確認したことによるものかどうかはわからないが、すくなくとも実際の生産に携わった者から正確に聞き取りをしたであろうことは、この具体的な記述から推測できる。したがって、幕末期における駿河の茶生産の技術的水準を物語るものであるとみてよいであろう。

幕末期の製茶法の実態

次に、明治以前の製茶法について記録している文献にあたってみることにする。まず、『静岡県富士郡茶業史』^⑨には、明治以前の同地方における旧来の製茶法が地区ごとに述べられてはいるが、そのうち、現在の富士宮市にあたる大宮町の項には、安政年間における番茶について「当時ハ古葉迄摘採シ一旦之ヲ蒸シ日光乾燥ヲナシ後茶籠ニテ切断シ一本八貫目入レトナシテ」、江戸で大名屋敷などをまわつては注文をとつていたとある。また上井出村の項には、「製法ハ湯通シノ上番茶を製造シ」八貫目入のダイカイ(大海)で、甲州に売つていたという。また富士根村の場合は、茶種を宇治や安倍から購入したと伝え、番茶を江戸に出していたという。安政年中に青製の茶が製造されるようになったが、「其ノ製法は地焙炉ト称シ地へ穴ヲ掘リ竹棒ヲ渡シ(巾二尺七八寸横五尺位)タル焙炉ヲ用ヒ一人三四個ヲ持チ製造シタリト、而シテ最初生葉ヲ湯通シトナシ日光ニ晒シツ、揉捻乾燥シ其ノ上前記土焙炉ニテ仕上ゲタルモノニテ其ノ製品ハ番茶ニ比シ青色ニシテ優良ナリシト」とある。ここで青製と称している製法は、湯通しをしてから焙炉の上で仕上げたものをさしており、上で見た『駿国雑志』に述べる方法と全く同一である。最初に出てきた番茶は蒸してはいるが、そのまま日光乾燥させたものを黒製と称しているのと対比させている。つまり、ここでは、揉むか、揉まぬかというのが、青製と黒製、ひいては番茶と上級茶との区別になつていたのである。

一方、『静岡県榛原郡茶業史』^⑩には、近世における製法として、「最初黒製と称し生葉を釜にて熬り、席上にて冷揉を為し、風乾したる後焙炉上にて乾燥せしめたるものなり。後天保年間に至り湯蒸の法を行ふ、其起源に就ては諸説あれども江戸の山本嘉兵衛氏より

伝え聞き、宇治に学びしと云ふもの真に近きが如し、其方法は釜の中に十文字形に渡し木をなし、其上に生葉を入れたる荒目の籠を載せ、蓋をなし蒸香の適度を測りて取り出し直ちに席上にて揉み、後焙炉の上に移して乾かすなり、之れを青製と称す」とあり、ここでは黒製は、釜煎り↓冷まして筵揉み↓風乾↓焙炉乾燥という手順で作るとされ、青製は、蒸し↓筵揉み↓焙炉乾燥というものであった。これに対して、さらに改良された宇治製法というものは、筵揉みをする事なく、助炭を用いてただちに焙炉上で揉むというもので、これが、近代的な手揉み技法の基礎となっていく。

また、『清沢村誌』では、「往古は赤城製と唱へ茶葉を釜煎にして焙炉に乾す、此の製法に依る製茶は形状として見るべき価値なく、色又赤色にして光沢なく、唯其香気には煎りたる香を能しとなしたり、此れ其時代の民衆の好む所と見ゆ。今日猶和歌山県下に此製茶ありて海外輸出品とならざるあり、然れども其土地としては民衆之れを好むと聞く、我が清沢村に於ては今や昔談となれり。青製と唱へ茶葉を蒸して直に筵揉と称し筵の上にて水分の幾分を搾り之れを焙炉に掛けて揉み乍ら乾す、此の製法に依る製茶は形状としては矢張り見る可きものなきも、色飽迄青く水色又緑色を有せり、故に此の称あり、赤城製より上品なりて、而して更に進みて、宇治製起る」とし、その宇治製法の導入は当時から五十年前、すなわち安政四年（一八五七）のことという。また『大川村誌』では、「従来、茶の製造法は俗に青製と称し、一旦蒸したる葉を荒筵の上に於て充分に揉転し之を焙炉に入れて乾燥するに過ぎざりしが、明治七、八年頃より玉露、宇治製、佐山流等の製法伝はり、尚漸々改良せられて天下一デングリ燃落等の製方となり、又一兩年前より弗々製茶機械を購入し所謂器械製茶を製出するものあり」とされている。この両村は安倍川最大の支流である蘆科川の流域にあり、製茶の技術は同レベルにあつたことが分かる。

排除すべき番茶

このように、明治期の文献には旧来の製茶法が垣間見られるが、茶を商品とみなす地域においては商品価値を高めるために製茶法の革新が進み、旧来の製法は次第に駆逐され、宇治製法を基礎にして発展したいわゆる手揉み技法に統一されていったのである。このことは、たとえば、明治十七年の森町茶業組合の改良委員事務要項は「製茶は宇治製たるべき事」と明記され、同時に陰干しの製法などは一切禁止とされている^②ことや、番茶とはいつていないが、日干茶としては早くも一八八七年に禁止の諭告が出ている^③。

しかし、茶を商品としてではなく自家用の飲み茶としている地域では、あえて近代的な製法を取り入れることなく、むしろ日常飲みなれた味と香りを伝える在来の製法を存続させてきたのである。その一端が全国各地に伝承された種々の製法ということになる。このいわゆる番茶（黒製）は、幕末から明治初期においては全国の茶産地において輸出茶の品質向上をはかるために旧来の黒茶製法として駆逐の対象となり、次第に姿を消していくことになるのである。

〈註〉

- ① 寺田孝重「日本茶業史」『講座日本茶の湯全史代第一巻・中世』二〇一三年、二四三頁
- ② たとえば、橋本素子「中世における茶の生産について」『茶の文化』九号、二〇一〇年など
- ③ 『静岡県史・資料編六・中世二』六五七号 二八七頁
- ④ 『浅羽町史・通史編』二〇〇〇年、二三六頁
- ⑤ 『静岡県史資料編6』中世二「宝鏡院文書」二〇一〇号、九四一頁
- ⑥ 橋本素子「室町時代農村における宋式喫茶文化の受容について」『年報 中世史研究』第二七号、二〇〇二年
- ⑦ 『長崎県史・史料編第一』一九六五年、五一・五二頁
- ⑧ 『長崎県史・史料編第一』一九六五年、四四六頁
- ⑨ 橋本素子「中世茶園について」『年報中世史研究』第三一号、二〇〇六年
- ⑩ 『静岡県史資料編・中世三』二二一四号（芹沢文書）七九七頁
- ⑪ 『言継卿記』同日条
- ⑫ 吉村亨・若原英弼『日本の茶 歴史と文化』淡交社、一九八四年、四五頁
- ⑬ 大通院文書『静岡県史』資料編七・中世三、三三八五号、一二八三頁
- ⑭ 松林寺文書『静岡県史』資料編八・中世四、九一号、三四頁
- ⑮ 内閣文庫所蔵記録御用所本古文書十三『静岡県史』資料編八・中世四、三二〇号、一二〇頁
- ⑯ 『角川日本地名大辞典』『静岡県』「若王子」の項
- ⑰ 「渡辺忠男家文書」『春野町史』資料編一所収
- ⑱ 『天竜市史・史料編三』二四六―二五八頁
- ⑲ 『島田市史・中巻』六〇頁所収の大橋家文書
- ⑳ 『島田市史・中巻』五三二頁
- ㉑ 『島田風土記 ふるさと大長伊久美』島田市史編さん委員会、二〇〇三年、一五五―一五六頁
- ㉒ 志太郡役所『静岡県志太郡誌』、一九一六年、九〇七頁
- ㉓ 『静岡県史料』第三輯二六三頁
- ㉔ 織田元泰「駿府九六ヶ町を歩く」『駿府の城下町』一九八五年、一八六頁
- ㉕ 『静岡市史・近世』一九七九年、八五二頁
- ㉖ 『静岡市史・近世』一九七九年、八五二頁
- ㉗ 鈴木恒次家文書『天竜市史』史料編二・三九七頁
- ㉘ 佐藤孝之「近世初期幕領における『永高検地』」『国史学』第一〇七号、一九七九年
- ㉙ 『龍山村史』一八六頁
- ㉚ 佐藤孝之「近世前期の年貢収取と農村金融―北遠幕領を素材として」『徳川林政史研究所紀要』一九七九年
- ㉛ 松下智『ヤマチャの研究―日本茶の起源・伝来を探る』岩田書院、二〇〇二年、九五頁
- ㉜ 『日本農書全集』第一三巻所収・七八頁以下
- ㉝ 『本朝食鑑』島田勇雄訳注・東洋文庫版第二巻、一一六頁以下

- ③4 大石貞男『日本茶業発達史』農文協、二三一頁
- ③5 宮本勉『史料編年井川村史』第二卷・二〇五九文書
- ③6 八十岡・望月久男家文書。以下、足久保村の茶業に関しては、『美和郷土誌』（同編集委員会編一九八五年刊行）収録の史料を引用する。
- ③7 『美輪郷土誌』同編集委員会編、一九八五年、一四二頁
- ③8 『静岡県茶業史』一八五一頁
- ③9 『本川根町史』資料編二二頁
- ④0 『静岡県史』資料編一、九四八頁
- ④1 『天竜市史』史料編三、二七四頁
- ④2 『静岡県茶業史』一九八〇頁
- ④3 こうした製茶の技術がどのように伝播したのかを知ることのできる資料がある。富士郡岩本村（現富士市岩本）の庄屋山崎家の当主の書き残した「岩本村旧記」には、文化二年三月に長十郎なる者が芦（足）久保村まで「上茶製法之伝授」を受けに行き、帰村してから上茶製法をしたことが記されている。また同書には、文政十年に郷藏で小前百姓に『農業全書』を読み聞かせたという記述もある（『富士市史』上巻七六二―七六三頁）。『農業全書』のどの項目を読んだのかは不明だが、製茶についてもくわしい記述がある。
- ④4 中村羊一郎「町方の民俗」『駿府の城下町』所収、一九八三、参照
- ④5 静岡市梅ヶ島秋山家文書「御用留」
- ④6 小木家文書「寛政二年去酉当戌売物直段諸掛帳」『天竜市史』資料編二所収
- ④7 入間博物館『関東地方茶産地史料集』一九九九年
- ④8 作手村『作手村誌』一九六〇年、四三〇頁
- ④9 若林敦之「文政茶一件の構造」『静岡大学教育学部研究報告』第一九号、一九六〇年
- ⑤0 橋本実編『地方茶の研究』愛知県郷土資料刊行会、一九七五年、二三頁
- ⑤1 『駿国雑誌』巻之二十六（吉見書店版第二卷三四八頁）
- ⑤2 『静岡県富士郡茶業史』一九一八年
- ⑤3 『静岡県榛原郡茶業史』一七一―一八頁
- ⑤4 明治十七年の森町茶業組合の改良委員事務要項には「製茶は宇治製たるべき事」と明記され、同時に陰干しの製法などは一切禁止とされている（『佐久間町史』史料編二、七一―六頁）
- ⑤5 これについては「製茶ハ元來飲液中ノ一種ニテ専ラ香味ヲ愛好スルニアリ若シ製茶ニシテ香味ナキハ又塵芥ト扱ムベキナキナリ、然ルニ県下一種製出スル日干ト唱フル類ワズカニ色沢ノ観ル可キアリト雖モ其製法粗略ヲ極ムルヨリ無氣無味或ハ悪臭ヲ帯ビ殆ンド飲ムニ堪ヘザルモノアリ（中略）所謂日干製ノ如キハ一切廃除スベキナリ」（『静岡県茶業史』八〇二頁）という厳しい評価をしている。

第五章 宇治製法の完成と番茶の衰退

本章では、番茶の製法に揉むことが加えられ、それによってより商品価値の高い茶が生み出されていく過程を追う。それは、自家用の茶が商品として発展していく過程そのものでもあり、茶生産が地域産業として拡大していくための基礎となる部分であった。旧来の番茶は煮出して飲む煎じ茶が普通であったが、宇治の永谷宗円によって急須を用いて淹れる蒸し製の煎茶の製法が確立され、これが宇治製と呼ばれて普及し始めるのである。こうして都市部における番茶の需要は次第に減少していくとともに、番茶という言葉そのものが、蒸し製の煎茶と同じ製法で作られたうちの下級茶という意味として定着していく。

ただし、自家用に旧来の番茶を作っていた農村部にまで新タイプの煎茶が普及するには、まだ長い時間が必要であった。茶は嗜好品である。新製法の茶はあくまでも商品として普及は使用せず、日用には旧来の番茶を飲むという地域も少なくない。たとえば高級煎茶の産地として知られる滋賀県の朝宮では、商品茶はよそ行きの茶であり客に出すもの、番茶は普段使いの茶として常用した。

また各地各様の伝統的製法によって作られてきた番茶が、高級な煎茶へと切り替えられていったのは、とくに開国以降の茶貿易の拡大に大きな原因がある。輸出を前提にした各藩の茶園増殖事業と製茶技術導入が急速に進むなかで、低品質とされる番茶は、茶業組合などの指導のもとに駆逐されていくのである。

第一節 蒸し製煎茶製法の完成

宇治製煎茶前史

日本茶ともいわれている、急須に湯を注いで淹れる煎茶は、生葉を蒸して揉みながら乾燥させたもので、そこでは「蒸す」ことによる殺青と、「揉む」ことによる成分の浸出を容易にさせるといふ二つの技術が使用されている。できあがった製品は、深い緑色をしており、浸出液も、爽やかな感じがする黄緑色である(現今注目を集めている深蒸し茶は、製品の形状にこだわらず、蒸しの時間をやや長めにとり、より成分が浸出しやすくしたもので水色はよりこい緑色になる)。これは、今まで見てきた製茶方法のうち、蒸してそのまま乾燥させる碾茶(抹茶)や寒茶などの流れと、釜炒りしてから筵などの上で揉む、いわゆる釜炒り茶の流れとを合体させたもの、といえよう。同時に、茶の出し方(抽出法)は、熱湯で煮るといふ文字通りの煎じ茶から、急須に入れた茶葉に湯を注ぐという淹茶へとかわり、煎茶の読み方も、「せんじちゃ」から「せんちゃ」へと変わっていく。つまり、蒸し製煎茶製法の完成と普及は、旧来の日常の茶の飲みかたを大きく変えていくことになる。さらに、この高い付加価値を有するようになった煎茶は、茶業が以前にも増して農家

に大きな収益をもたらすことになり、まさに茶産業として発展していく基盤となった。

蒸し製煎茶に関する技術開発の功労者は宇治湯屋谷（京都府綴喜郡宇治田原町）出身の永谷三之丞（宗円）とされ、後世の茶業者が彼の功績を讃えて茶宗明神として神に祭っているほどである。しかし、一人の天才による発明の前には、それを予感させるようなさまざまな工夫が無名の人々によって積み上げられている。蒸し製煎茶の技術もその例外ではない。

初期の煎茶の製法を具体的に記した資料は農書以外には少ない中で、天和三年（一六八三）五月に黒川道裕が『近畿歴史記』に書き留めた例がある①。場所は近江国栗太郡曾束村、現在も茶産業が盛んな大津市大石曾束町である。そこではちようど製茶の真つ最中だった。生葉を大きな釜で煮て板の上に置く。男たちが六、七人立ち並んで肘を上には伸ばして手すりをつかみ、各々声を合わせて足で茶を踏んでいる。普通、茶は蒸してから藁箆の上で両手で揉みやわらげることから「揉み茶」というのだと理解している道裕にとっては初めて見る光景であり、いずれ日に干してから用いるものとはいえ、これではとても煎じ茶には使えないと、感想を漏らしている。ただしこの足揉み法は近代になっても番茶製法として継承されていて、昭和期になっても大阪府の堺市近郊では実際に行われていた。

この黒川道裕の見聞記よりほぼ五〇年後、享保一七年（一七三二）頃に書かれた『万金産業袋』②で、著者三宅也来は煎茶の製法を「煎じ茶の作り方は、三月下旬から四月下旬にかけて茶園の芽の様子に応じて摘み、生葉を箆甌で蒸し、それを揉み盤といって、竹に縄をあみつけたものの上で力を入れて揉みたて、筵に広げて日に干し、ついで焙炉にかけて」と記している。著者の也来は京都の地理をよく知っていた人物だろうと推定されている。この記述の前には、抹茶に関する詳細な記述があり、それに対応するこの煎茶の記述も、おそらく京都付近での実情を反映したものであろうと思われる。永谷宗円が蒸し製の煎茶製造技術を日本で最初に開発したのは元文三年（一七三八）のこととされるから、宇治茶の歴史に詳しい若原英式が指摘しているように、じつは宗円以前に蒸し製煎茶の作り方は、すでにほぼ開発されていたということになる。ただし、宗円の製法との大きな違いは、まだ揉み板の上で揉み、かつ天日に干している点である。天日乾しの茶にはどうしても独特の臭い、専門の茶商の言によると、日向臭さがつくという。また縄の上で揉めば藁臭さも付着する。こう考えると、宗円はこうした諸問題を解決するために、種々の工程を整理し、高級碾茶の製法を参考にして、和紙を貼った焙炉の上で揉みながら乾燥させる、という今日の蒸し製煎茶製法の原型を作り上げたということになるう。

宇治製法の発明

茶商として名高い江戸日本橋の山本屋（現在の山本山）の歴史をまとめた『山本山の歴史』は、同家の「山本屋旧記」や永谷家の「古今嘉木歴覧」（嘉永五年〓一八五二）などを引用し、永谷宗円は、富士登山の帰途に新製法による茶を江戸の茶問屋（山本嘉兵衛の店という）に持ち込み四世嘉兵衛から絶賛を博した。これが蒸し製煎茶の世にでる契機であったという。彼は、蒸して「揉まずに」焙炉で丁寧乾燥させて作る碾茶の技術を応用

し、蒸した茶葉を従来の釜や鍋のかわりに焙炉の上で「揉んだ」ことになると思われる。碾茶は石臼で引いて粉末にしたものを湯に溶いて飲む。煎茶は、茶葉を湯につけて成分を浸出させるために揉むことが必要である。この「揉む」工程は従来の番茶では筵や箆の上で行われていたのを、焙炉上で両手にたばさんで手のすり合わせだけで行うようにしたのである。宗円の生家の土間には彼が築いたとされる焙炉の跡が残っているが、どんな構造になっていたのかはよくわからない。しかし、碾茶の製法を踏まえた新しい煎茶、これを従来の黒製に対して「青製」と呼ぶが、爽やかな緑色の煎茶は、都市の上層町人や文人に評価され、次第に普及していくことになる。このことは、茶が商品であるということと深く関わっている。すなわち、近世後期にいたって文人の活動が広まり、形式にこだわらぬ茶よりも、より自由な茶の味わい方を探求し、清風をキーワードに、澄んだ爽やかな茶を求める動きがあった③。たとえば、売茶翁（高遊外）は、釜炒り製法による出した色が透明になる唐茶を好んだ。こうした嗜好に合わせて、茶の持つ本来の香りを生かした蒸し製の緑茶（現行の煎茶）が開発されたもので、煎茶製法の開発は、まさに時代の要請に応えたものであったといえる。ここから煎茶道が発展し、煎茶家元も誕生することになる。茶店で唐銅茶釜をたぎらかして上茶を売る

寛政四年（一七九二）の跋文がある著者不明の『寛保延享江府風俗志』では江戸の茶屋における飲み茶の変化は次のようであった④。

○水茶屋も寛保頃迄は、浅草観音地内、神田明神、芝神明、あたご或は両国等に有計にて、町中には無之事也、道路にては何程休度思ひても、右の場所迄も行届かざれば、茶見せは曾て無之事也、たまたまは端々に有所の茶屋といへ共、床几一つ二つに、土へつつゐるに古茶釜（割注）茶わんはきん形のお室やき、年玉茶わん、にて、洪茶の事にて有し、今の如く奇麗に成たる初は、芝切通しに一ふく一銭とて、唐銅茶釜をたぎらかし、其蓋りんりと鳴し、茶碗等より奇れいして、況や茶芽久保宇治等を用ひたる事也、夫より諸々沢山出来たる事也、延享の末に新橋朝日といへる見世出来、又其頃にしがらき杯出来て、此頃より下々にても上茶飲覚えて、殊外はやり、夫故おごり付て唐茶はやりしが、是は余り氣づよき杯いふてすたりし也、

初めは竈にかけた茶釜で煮出した渋い茶を吞ませていたのが、やがて銅製の茶釜で湯を沸かし、宇治茶などを茶碗で提供するようになり、庶民も上茶をこのむようになった、という変化が語られている。唐茶とは釜炒り茶のことである。

番茶・山家茶

次は文政八年（一八二五）に脱稿した「変化抄」という、現在の浜松市入野あたりの世情の変化を書いた随筆で、著者は入野の旧家出身の国学者である⑤。

当村者番茶之名所と聞伝え、森町安藤幸右衛門其外両三人参り拙者宅に而文化六（一八〇

九)年より兩三年製、江戸へ余程積送り候処、利潤無之相止、其より年々香料製候得共、元来やしなひ手入等不行届候哉、暫ハ随分香方宜候得共、日数相立に随ひ風味さり不宜、元来之の処地に相応不致と申は、宇治茶阿部茶とはいへと宇治じゃとハいはれず、然処入野茶と申度てもいはれず、入野じゃとのみ申、依而呑め方不宜、我は江戸よりも取遣ひ候、其以前家々まれに遣ひ候上茶と申ハ宇治茶にあらず、今我口相考見候に、矢張山家茶に御座候、文政十一年之比より宇治茶を遣ひ候様二相成、天竜川通は御普請役御入込二付、其以前より宇治茶を遣ひ候趣、浜松者茶人ハ別、山家茶斗に而、宇治茶を遣ひ候者無之至而ひらけおそく候

名主の家柄だった著者によれば、入野村が番茶の名所で安価な茶の生産地として知られていた、それに着目した森町の商人が竹村家から番茶を仕入れて二、三年ほど江戸へ積みだしたが利益があらなために中止した。もともと入野の茶は土地柄に合わないようで、世間で「宇治茶」「阿部茶」といって「宇治じゃ」などとは言わないのに対して、「入野茶」とはいわずに「入野じゃ」といっている。上級の茶は「何々茶」、下級の茶は「何々じゃ」といって同じ茶であっても、呼び方がチャとジャという風に使い分けられているのは大変興味深い。これはおそらくは、日常の飲料として「飲みじゃ」という言い方があるので、それに引かれて「じゃ」が上級品でない茶の呼称として用いられたとみられる。本文の宇治茶とは、必ずしも宇治製ではなく、宇治製法による上茶であったとみられるが、それが次第に番茶にとって替わっていく様子がみてとれる。

第二節 檜山茶にみる初期宇治製法

北限の茶

永谷宗円による初期の宇治製法の内容を今日に伝えていると思われるのが、秋田県の檜山茶である。現在、北限の茶を売りにしているのは新潟県の村上茶であるが、緯度の高さからいえば、秋田県能代市の檜山茶が北限の茶となる。ただし、一九九二年一〇月に現地を訪れた当時、二軒の家が細々と生産を続けているだけで、しかも商店には並べず、わずかな愛好者だけに直接売られている程度であった。その製茶の工程を実際にみた時、この檜山茶の技術は、大きな意味をもっていると確信した。生産開始時の技法を連綿と今日まで継承してきた可能性が高いからである。

北緯四〇度一〇分というこの寒冷の地において茶の栽培が始まったのは、享保十五年(一七三〇)頃のことという。秋田藩の家老で、このあたりの領主であった多賀谷峰経が家中の愛沢尹良を京都にのぼらせ千家の茶道を学ばせた際に、愛沢が宇治の茶園から種を持ち帰ったのが始まりだと伝えられるが、これは殿様の自家用茶園であつたらしい。その後、天保の飢饉に際して同家の家老が京都にのぼって宇治の茶の実を入手し、帰国後、家中に命じて茶を植えさせ、製茶法も宇治から茶師を招いてその手法を導入し、武士の内職

とした。檜山の武家二〇〇戸が各々の屋敷や裏山に茶を植えたので、一時、栽培面積は一〇町歩に及んだ。明治以降、この茶園が家祿を失った士族の生業となったとされる。製品は阿仁・小坂・花岡などの鉱山や大館方面に出荷された。

茶園は杉林の中の斜面や溪流沿いに位置して、調査時における面積はわずか一町歩に満たない。生産者数も、明治十年代で当時檜山が所屬していた山本郡下での合計が五〇戸前後だったのに対して、すでに一〇年以上も前からわずかに二戸だけが細々と生産を続けるという状況になってしまった。そのうちの一軒である大高義雄さんのお宅での製茶作業は次のようである。

初期宇治製法の残存

檜山では一番茶は六月十日頃から始まるが、当地の茶樹の特色は、その背丈の低さにある。樹高はせいぜい五〇センチ程度、新潟県の村上茶と同様、冬の寒さを雪にすっぽりと埋まって避けるためである。檜山では焙炉を置いた作業小屋のことを「茶小屋」と呼ぶ。入ってすぐの所に竈があり、釜と甌がセットされており、その奥に広い作業台がある。反対側に焙炉が二台置かれているが、現在使用するのはいただけである。茶摘みから仕上げまででは三日をかける。よいお茶を作るためには、生葉を迅速に処理するのが鉄則となっている今日の製法とは大分異なり、摘んだ生葉は茶小屋の台の上で一晩置く。そして、翌朝早くから男手によつて蒸し揉みという工程にかかるのである。まず生葉を甌に入れて蒸す。オイキ（蒸気）が出てきたところで先を五つにわたった細い木の板（普通は箸を用いる）でかきまわす。三〇秒ほどでおろし、焙炉にかける。当地ではまわりを割竹で囲い、中に土を詰めた焙炉を使用している。これには火力を調節するための空気穴などはない。炭は堅木の良質なものを用い、藁をかけてその灰の下で火力を維持する。そして木の枠に和紙を貼ったもの（助炭）の上で濡れた葉から水分を落とすハウチ（葉打ち）を行う。このあと、ムシロのかわりに敷いたカマスの上で揉む。力を入れて揉むこと五分ほどで団子のように丸めてからほぐす。そして再び茶葉を焙炉に戻し、今度は仕上げ揉みにかかる。両手で茶葉をはさみ、手を前後に動かして茶葉をよる。木枠の下には鉄棒が斜めに渡してあるが、助炭に力をこめて押さえつけるような揉み方はしない。そして、作業はここでいったん打ち切り、茶葉はトロ火の焙炉の上にまる一日放置する。翌日、焙炉の上に吊るしたトーチ（箆）の目に押しつけるようにして葉の大きさを揃える。次に箕を使って粉茶を選び分け、最後にホイロの上に広げて乾燥度を高めてから茶壺に入れて保管する。できあがった茶の形状は、静岡の手揉み茶の形容によく使われる針のように細く鋭い仕上がりとは言えないし、カマスで揉むせいも、若干の臭いも混じる。生産量の少なさもあって、熱心な愛好者に直接販売しているのが現状である。

大高家では、昭和五、六年の頃が最盛期で、一〇人ほどの茶摘みを頼み、焙炉も三台あって、当主と息子の他に、人を頼んで揉んだこともあったという。使用する道具にも若干の変遷があった。まず、茶葉が汚れていた時に洗ったり、あるいは雨天に摘んだために水気が多い時にその水分を絞るためのチャシポリという道具があった。直径・深さともに二

三センチほどの桶の底に小さな穴が九個あいており、これに茶葉を詰め、上から押さえつけて水分を絞り取るものである。なお、これはほとんど同じものが静岡県茶業試験場に保管されていて県の文化財に指定されている。また、現在ではカマスの上で茶を揉むが、以前は板に荒縄をびっしり巻いた上で茶を揉んだ。その道具も茶小屋の梁の上に無造作に置かれていた。これは、西日本各地の釜煎り茶を作っている所の一部で今も見ることができ

る。じつは、焙炉を使用しながらも、その途中で筵などの上で揉むという方法は、この檜山茶だけではない。四国の香川県仲多度郡琴南町沖野の黒川久雄さん（大正八年生まれ）によると、ここでは蒸した葉を土間の囲炉裏の上に針金を渡してそこに載せた焙炉の上で手だけで揉み、そのあとでミシロ（筵）あるいは箕の上で揉んでから再び焙炉の上で仕上げた。全部で四時間ほどかかったという。昭和二十四年頃に静岡から製茶機のセットを購入するまで続けていた。このやり方をどこから学んだからすでに確認できないが、檜山と同じように古い製法的一端を示すものであったと見てよいだろう。各地に同様な歴史があったとすれば、それを眼前に見ることができ檜山茶の技術は貴重である。

当地の茶の歴史を振り返れば、天保期にあらためて宇治から茶種と製茶方法を導入したとされている。明治中頃すぎには全国一の茶産地となる静岡県でも、同じ頃に宇治から茶師を招いて本格的な製茶法を学んでいた。檜山の茶が天保時代そのままの姿であるとは言いが切れないが、すくなくともその時代の製茶法を濃厚に残している可能性は高い。

これは『万金産業袋』にみられた製法に非常によく似ている。今は使用していないが揉み盤が残っているし、ザルのかわりに筵の上でも揉んでいる。ただし、天日干しはしていないこと、焙炉の上でも揉むことなど、より新しい技術も見られる。ということは、宇治の新技术とはいっても、すべての面で最新の工程と用具が導入されたのではなく、在来の方法や地元の嗜好なども生かした形で、その土地に定着したらしいことがわかる。檜山茶は、現在の煎茶製法につながる技術発展過程の過渡的な面をまだ残している貴重な技術であるといえる。

第三節 商品化の進展と庶民の嗜好

後戻りする技術

今まで見てきたのは、番茶という粗放な製茶技術が、いかにして精緻な煎茶生産にまで高められていったか、という問題であった。そこでは、より高い付加価値を求めての技術向上に大変な努力が払われていた。その向上の図式を単純化すれば、地方ごとに適当に作られていた、蒸す、あるいは釜炒りした後には筵の上で揉むという各地在来の製法による茶が、宇治などの先進地域の技術を学んで、蒸し・焙炉揉みへと切り換えられていく、というものである。結果としては、品質の向上と均質化がはかれ、売値も高くなる。しかし、逆に全国統一の評価基準で評価されることから、地域的な個性は大幅に減少する。もちろん

ん、専門の茶商の間には、出来上がった茶をほんの少し味わうだけでたちどころに産地を言い当ててしまう名人もいるし、実際に店頭で売られるお茶は、いろんな特性をもった産地の茶をブレンド（これを「合する」という）したものである。しかし、その違いを見分ける神業は一般の消費者には関わりのない世界である。

ここで、今まで見てきた技術発展の流れに逆行して、技術が退行することもあったというを紹介しよう。日本海側の福井県小浜市周辺では、古くから茶の生産が行われていた。若狭の国の郷土誌として名高い『拾樵雑話』（宝暦七―一七五七年の自序あり）には、つぎのような記述がある⑥。

一、若州は元来茶のよき所にて、郷中より生葉出る頃家毎に買取焙炉にかけ製する。是を手茶と云、香氣風味尤よし。煎ずるに其色濃し、小浜の産物とす。近年は手間造用をいとひて天日にほし焙炉にかけず。故に香味宜しからず。当時たて茶を吞す、茶の濃きを好まざる也。京都にて出し茶時行、茶の製も前々とは違ひぬ、所々より名品の煎し茶出店多し。

若狭では生葉を家々で買い取り、焙炉にかけて製茶をしていた。これを「手茶」といい、煎じた時には香り・風味ともよろしく、出した時の色も濃かったが、最近では手間がかかるのを嫌い天日干しにするようになって、焙炉にかけなくなり、香りもよくないというのである。そして今では「たて茶」を飲むようになった。たて茶は第二章でみたようにタテに入れて運搬した安価な茶で、蒸して天日乾燥させたものである。当然、味も薄かった。一〇年後の明和四年（一七六七）の『稚狭考』でも、「昔はむし焙りて火を専らにせしを、享保の中ころより蒸てのちに乾し曬する事はしまれり。火を用ゆる家もあり」⑦と、同様な様子を記している。

『稚狭考』には、小浜産の茶は、松前・出羽・北国筋・隠岐国等へ売ったものであるが、三十年ほど前から越後でも茶の生産が始まり、その茶園が増えるにつれて当地の茶の需要は減った。また美濃・北伊勢・近江などの茶は、この小浜を中継点として、北国秋田方面に運ばれている、とある。元禄から宝永にかけての頃、新潟に諸方から運び込まれてきた物資のうち、煎茶が代金にして壺万両以上含まれていたが、その産地は「美濃・若狭・地廻り」であった⑧。地廻りというのは、村上や村松など新潟周辺をさしている。三十年ほど前から越後でも茶の生産が始まったとあるのは、とくに村上藩や村松藩あたりの茶生産が伸びて、伝統的な若狭の茶が押されてきたということをさすのであろう。詳細は不明ながら、従来の出荷先で茶の生産が増えてきて、商品としての上級茶が売れなくなったので、簡便な製茶法になってしまったということかもしれない。

若狭におけるこのような製茶法の変化はきわめて興味深い。すなわち、焙炉にかけるのをやめて、天日乾燥ですますことになったというのであり、ともに「揉んだ」という記載がないので、おそらくきわめて単純な、蒸して干すだけの粗放な番茶になってしまったというところだろう。ここには、製茶技術の発展ではなく、後退が述べられているのである。

庶民が好んだ味とよそ行きの茶

これは、第四章で見た静岡県の茶産地として古い伝統をもつ駿河国安倍郡足久保村（静岡市）における製茶の変遷とよく似ている。

いちばんの注目点は、庶民が好んだ茶が、決して青製ではなく、釜炒り茶であったということである。これは、製品の品質云々よりも、嗜好の問題である。蒸し製と釜炒り製とを飲み比べると、明らかに味わいが異なる。浸出液の色も違う。釜炒り茶を好む人は共通して、蒸し製の茶は飲んだあとで腹にこたえるが、釜炒りはすっきりしている、と言う。

ここで自家製の釜炒り茶の使い方を見ると、まず飲むためには、朝、やかんに一握りの茶を放り込んで一日中煮立てておき、随時湯呑にくんで飲む。料理に使用する時には、茶袋に入れて十分に煮出し、その液で粥を煮たり振り茶にする。つまり、熱湯で煮立てるこれが前提である。もし、上等の蒸し茶を煮立てたらどうなるか、やたらに渋い茶色の液体になってとても飲めたものではない。最高級の玉露はせいぜい五〇度くらいの湯で、ゆっくりだすというのが基本である。つまり、高級煎茶がすべての人に満足を与えるわけではない。さまざまな茶の利用法に応じた製茶法が民間には伝承されていたのである。

幕末開港後、輸出品としていかに評価を高めるかというのが、茶業界の課題であり、それに沿って一挙に品質の向上と均質化が図られた。その過程で伝統的な番茶は商品としての規格外に追いやられ、急速に廃れていく。それに合わせて、食素材としての利用ではなく、飲むことだけを目的にした高級な蒸し製煎茶の生産が進んだ。「普段は番茶を飲んでいるが、客が来れば静岡の茶を出すよ」という表現を関西方面でよく耳にする。この場合、蒸し製の煎茶はよそいきの茶なのである。

番茶の占めてきた地位は、これで十分理解できよう。私たちは、技術は発展するもの、という大前提を無意識のうちに認めあっている。近世以降の煎茶製造技術も間違いなく発展過程をたどってきたが、それに逆らう流れもあるということが製茶技術の変容から明らかになる。

第四節 幕末期諸藩における茶業振興策と宇治製法の導入

1 仙台藩における茶栽培の経緯

茶輸出ブーム

日本の開国とそれに伴う外国貿易の開始により、茶が重要な輸出品となった。駿河国の商人は早速横浜に借地し、地場産品を売り込むための店を出している。財政難に悩む諸大名も茶輸出に着目し、領内に茶園を増やし、高品質の茶生産を振興しようとした。嘉永年間、ペリー来航の節、膳所藩（近江国志賀郡）の儒者、関研が林大学守に従って接遇した際、ペリーからコーヒーに替わるようなものの有無を尋ねられ、膳所城下で良茶を作

っていた重兵衛の茶を勧めたところ、大いに香味を賞玩し、貴国と交易を開くときは、米
 国に輸出すべきはじつにこの茶なりと深く称揚したという^⑨。同様な話は関東の茶産地、
 茨城県の猿島においても伝わっている。関宿藩は嘉永六年(一八五三)に茶会所を設置し、
 茶の取引による藩財政強化を試みていたが、地域の茶業指導者であった中山元成は、安政
 三年(一八五六)、合衆国総領事ハリスを伊豆下田に訪ね、面談はかなわなかったが通訳の
 ヒュースケンに猿島茶を提示して売り込みをはかっている^⑩。彦根藩に属する茶産地の中
 心、政所では最初は黒茶といつて、青揉水浸法(茹でて揉む製法か)をおこなっていたが、
 天保七年から炉揉製(焙炉使用の宇治製法)に切り替えたとい、彦根藩は積極的に茶業振
 興を行い、領内各地における茶生産の状況を詳細に調査するとともに、明治四年に宇治製
 法を図解した「製茶図解」(第六章の図10)を刊行した^⑪。

奥州伊達藩の場合

決して茶栽培の適地とは思えない奥州伊達藩においても、伊達政宗の時代にすでに茶の
 栽培が奨励されていた。政宗の出した元和七年(一六二一)の条目には「新茶之御年貢、
 三年四年目より古茶多しの拾分一、五年目より八本年貢二取可申事」という内容が見える
^⑫。これより少し後の寛永期の検地においては、茶畑を五等級にわけて課税対象としてい
 るが、寛永十九年の検地に際し一四町余の田畑を持っていた有力農民も、その持ち高中に
 茶畑はわずかに六畝一六歩^⑬に過ぎず、畦畔茶園程度であったと思われる。ただし、仙台
 市近郊の吉岡上町(現黒川郡大和町)の菅原屋薦平が製した銘茶が宝暦十一年藩命により
 献上されたというが、「政所」というような銘を含む^⑭ことをみれば地元産の茶であったか
 は疑問が残る。

全国各地には、領主の勧めや、農民の努力で先進地である宇治などから茶を導入したと
 いう記録がたくさんあるが、すべてが土地の産業として根づいたわけではなかった。

今少し仙台藩の状況を追ってみよう。寛政一〇年(一七九八)の跋がある、藩内の諸産
 物をまとめた「封内土産考」には茶について次のように書かれている^⑮。

一 茶 黒川郡富谷・成田・明石の近村。伊具郡高蔵・稲置・毛萱・小田。刈田郡津田・
 小奥・犬卒塔婆。桃生郡大田是等の地より出る。初夏に萌立つ葉を摘んで製す。是を真切
 茶と云。伊具郡・刈田郡にて葉先と云り。美濃茶に似て猶気味重し。又萌と常の葉と合せ
 製するを摘交茶と云ふ。其余は悉く下品の茶なり。世に是を波伊多久茶(バイタク)と称
 せり。古へ国分七北田村大沢より。多く餽茶を出せり。想ふに餽茶を指て、凡て大沢茶と
 云しを。今唱へちかへてばいたくと云るなるべし。大沢より今茶を出さず。茶畑も廃して
 竹木のみ茂れり。

ここに出てくる黒川郡・桃生郡は仙台市の北、伊具郡・刈田郡は宮城県の南部で福島県
 に沿っている。新芽を摘んで製する茶を真切茶というのは、本来の茶に最も近いという意
 味で、新芽と旧葉とを交えて作るのは文字通りの摘み交ぜ茶であり、それ以下のものと合

わせて下品、僞茶と呼んでいる。つまり、下級の番茶ということになる。これらの地域の茶の起源は不詳であるが、近世初期の記録があるのは、岩手県に近い登米市の旧登米郡東和町狼河原である^⑩。同村の寛永一八年検地帳には、田畑茶という名称で一九人が合計一町二反八畝二二歩をもつと記載され、代貫として四貫五三三文が課せられている。『東和町史』は、ここは伊達藩の直領であり伊達家の命によって栽培がおこなわれたと推定している。これがさきの政宗の指示内容と符合するかどうかは何ともいえないが、その後の経緯をみると元文四年（一七三九）、天保一三年（一八四二）においても戸数が二二に増えているが貫高に変化はない。さきに見た「封内土産考」の茶産地には登米郡は挙げられていないことをみると、近世初期には茶栽培がおこなわれ茶畑も存在していたが、固定された貫高とともに名目のみになってしまったと推定される。つまり近世初期に藩から推奨された茶栽培は、領内で実際に行われたとみられるが、産業としては定着せず、自家用ないし周辺のわずかな需要を満たす程度で幕末に至ったとみることが出来る。そして幕末になって藩はあらためて宇治から茶種を取り寄せ、仙台城下の長町・根岸・小田原・牡鹿郡石巻牧山・飯野川地方に栽培させ「国産茶製方」による藩直営の事業とした。文久四年（一八六四）には生葉を買い集めるために旧桃生町内の村々に骨折金を下賜されており、集めた生葉は太田村と飯野川村に設置された茶製場で製茶された^⑪。しかし村々では在来の製法である「天干」製、すなわち天日干の番茶製法が行われており、藩では「天火」製すなわち焙炉を使用する宇治製法の茶を買い上げるよう指示をしている。天日の茶では外国輸出を念頭においた商品にはならないからである。なお同時に茶園増殖用に茶種を買い集めることにも力を入れている。

2 越後村上藩

村上茶の始まり

村上茶は、一説には、藩主堀直奇が江戸駒込の藩邸に宇治から甚兵衛なる者を招き、江戸と村上で茶樹を植えさせたのが始まりという。しかし一般には、町の大年寄役、徳光屋寛左衛門が、元和六年（一六二〇）に宇治と伊勢から茶実を購入し、有志に播種させたのが始まりという説が主流である。堀氏の城主時代の記録では、寛永十二年（一六三五）の村上に存在した町名は一九、家数は六五二あるが、そのうち本城に近い新町（現在の安良町）に一軒だけ茶師（庄次郎）が記載されている。藩主や上流武家に抹茶を提供する茶屋であったと推定され、地域の茶産業という雰囲気はない。徳光屋の業績が事実であったとしても、この時点では、まだ村上茶としての生産は始まっていなかったとみられる。

寛左衛門の直系は絶えてしまったが、菩提寺の東林寺には、「徳光屋寛左衛門翁墓」と刻んだ墓石があり、大正十一年には岩船郡茶業組合によって営まれた大法要に際し、旧藩主内藤氏の揮毫による頌徳碑が建立された。六月二十五日の命日には毎年茶業者による供養が行われている。

越後国においては、すでに元和期以前から五泉・村松地方では茶生産が行われており、新発田藩や高田藩でも茶栽培の記録が見られる。近世初期においては茶栽培の適不適にかかわらず、多くの大名が領内での茶生産を試みており、戦国の騒乱が静まったのちの殖産政策として茶が注目されていたことがうかがわれる。村上における徳光屋の茶種導入にも藩主の意向が反映されていたのではないか。しかし宇治で発達した高級茶の製造技術導入はかなわず、一般向けの安価な茶の生産が徐々に拡大していったとみるのが自然である。なお、貞享元年（一六八四）には、徳光屋左衛門が、次第に増加する茶畑の保護のため、海風と砂を遮るため松の植林事業を始め、これが現在の瀬波防風林のもとになった。

では、徳光屋左衛門が導入した茶は、いかなる製法で作られたのであろうか。伝承では、初期の村上茶は黒蒸茶と呼ばれたという。摘採した葉を蒸し、天日で乾燥させただけの粗放な番茶で外観が黒かったからであろう。これを後発酵茶の一種である黒茶とみる向きもある。しかし茶に対する需要の高まりもあって、村上茶は日本海側の諸港を通じて東北地方に移出されていた。富山県新湊市、長岡方面、米沢城下町、酒田などに村上茶の存在を示す記録が残っている。北前船という流通路を通じて、村上の茶は奥羽地方に広く受け入れられていた。

このような商圏の広がりは、当然ながら村上茶の生産拡大をうながした。宝永二年（一七〇五）における村上町は、本田が一九町歩余に対し畑は約一四〇町歩、そのうち茶畑が一〇五町八反余もあつた。しかも新田畑として年々増加している耕地では茶畑がかなりの割合を占めている。だが、生産される茶の品質は現在の煎茶とは比較にならず、熱湯で煮出す番茶が普通であつた。村上の人たちは「お茶かけ」が好きである。これは煮出した番茶を飯にかけただけの単純な茶漬けではあるが、お茶の味を楽しめる食べ方だとして郷土料理の筆頭に挙げられる。

新たな製茶法の導入

十九世紀に入ったころから、明治以降の村上茶隆盛の基礎をつくった瀧波家の名があがってくる。瀧波藤兵衛は文政年間に真摘製（新芽から上級茶を作る、宮城県の実切と同義か）を中興し、釜炒り茶を作って奥州地方に販路を開き、天保元年には秋田で荒地を開墾して茶実を運ばせたという。藤兵衛の子、重兵衛は藩から製茶売弘めを命じられ、嘉永四年（一八五二）には、自家用以外の茶を他領へ出荷する「旅出し」の際は、すべて取締人である小国町重兵衛を通じることとされた。村上茶の移出はすべて重兵衛を通じて藩の管理下に置かれたことになる。これは全国の名産共通の特産物奨励によって財政危機を乗り越えようという政策の一環とみられる。それだけ村上の茶からの税収が藩にとって重要であつたということである。同時に、茶産業の中核を担わされた重兵衛は、この地域の茶業振興の責任を負つたことになる。

なおこの命令の中に「青茶売買」という文言が見える。青茶とは近世初期には湯通しした葉を緑色を残して製茶したものをさしたが、旧来の番茶製法による茶を茶葉の色にもとづき黒製といい、それと対照させて、蒸し製の高級煎茶を意味するようになる。その製法

を開発したのが宇治の永谷宗円で、この技術がやがて各地に導入されていくことは先に見たとおりである。村上でも時期は不明ながら、真摘製法の発展形態として、宇治の新製法が導入されていたらしいことが、この青茶という言葉から推定できる。

安政六年（一八五九）五月、重兵衛は山城国久世郡観音堂村（現京都府城陽市）粟生喜三郎方職工柳田九兵衛（丹波水上郡中村の人）他四名を招き、自らの雇い人四人に宇治玉露製法を学ばせた。玉露生産には製茶技術だけでなく茶園の肥培管理や覆下の設置を含む総合的な技術が不可欠であり、その下地として、さきに触れた青製の存在は重要である。

のち瀧波家は、招聘した九兵衛の「九」と自らの「重」をとって九重園を屋号とする。こうした業績により重兵衛は藩主より帯刀を許され、毎年の冥加金の十分の一を与えられることになった。その後も宇治から職人を雇って技術習得に努め、慶応二年には村上藩は重兵衛を輸出茶取締方に命じ、さらに息子重平に対して藩は苗字帯刀を許した。

茶輸出に努力

ちやうど開国を契機に外国向けの茶の生産が注目された頃である。茶が生糸と並ぶ重要輸出品となり、全国の大名たちは藩をあげて茶の増産に努め、横浜や神戸からの輸出を試みた。慶応二年（三年説もある）、重兵衛は佐藤市兵衛、小田仁平、矢部仁三郎らと図り、横浜の茶商高木栄助と通じて横浜へ輸出ルートを開拓、同じころ、三面川の対岸にある羽下ヶ淵で従来作られていた黒蒸茶の改良を目指して宇治製法を伝授し、現在につながる茶産地形成の基盤を作った。

重兵衛は矢部仁三郎を社長とする村上製茶会社を設立しているが、明治二十三年、九重園としては初めて磚茶を作り緑茶とともにウラジオストクに輸出・試売し、樺太に数百枚を輸出することに成功した。

村上茶の品質向上については、明治二十年代から大正にかけて組織的な研究と伝習が行われた。当時の記念写真がある。新潟県立茶業伝習所という看板の前に和服姿の若者とともに当時の指導者が一緒に写っており、背面には教師宮原政雄、助教師佐藤常吉とともに組合長益田甚次郎、同副長小田仁平、同委員矢部仁三郎・瀧波重平・石田与平の名が書かれている。宮原は西ヶ原農事試験場技手である。講習会の当初は宇治製法の指導を受けていたが、この時期にはいわゆる西ヶ原標準製茶製造法を学ぶようになり、さらに静岡県から製茶教師を招聘するようになった。明治末から大正時代にかけては茶園面積も増大し、いわば村上茶の黄金時代であった。羽下ヶ淵の相馬平六さん（明治三十七年生まれ）は、そのころの製茶講習会に参加した経験がある。羽下ヶ淵ではどの家でもお茶を作っており、自宅にも一町歩ほどの茶畑があった。相馬さんは学校卒業後、まずフカシの手伝いから家業に参加するようになったが、当時は草刈鎌で刈っていたというから旧来の番茶を作っていたようだ（さきに黒蒸茶のことであろう）。平六さんは一九歳で手揉みを始め、県から派遣されてきた駒林という人の講習会に出た。その修了証書には、「大正十一年六月十八日より七日間、岩船郡瀬波町二開設ノ茶業講習会ニ於テ前記ノ科目ヲ修了セシコトヲ証ス」とある。

新潟県全体では、明治二十年に九八四町歩だった茶畑面積が、同三十九年に一二八三町歩へと増加した。しかし大正期になると桑畑への転作が目立ち、昭和元年には五五三町歩へと減少している。村上茶の歴史を詳しく記述している『村上郷土史』^⑧は昭和六年（一九三二）の刊行だが、次のような冷静な分析をしている。すなわち、清涼飲料・紅茶・珈琲等の増加に加え海外輸出も減少傾向にあるなかで、村上茶業にとっては「栽培面積を著しく増殖せんとするが如きは恐らく労して効なき計画」であるから、栽培上の工夫と経営の合理化を図り製造技術の進歩を図って収益増加を図るべきであるというのである。その後の方角を予言していたともいえよう。

村上のヘラ摘み

なお村上ではヘラ摘みという特異な摘採法が行われている。一九九七年に、九重園の摘み子をしていた高橋みやさん（大正十二年生まれ）から次のような話を聞いた。五月一日頃から六月半ばまでが一番茶。二番が七月から盆前まで。昔は九月中旬以降に三番も摘んだ。初摘みの最初一日間は手で摘み、次に竹のヘラ（長さが三〇センチほど）を使って六月一日くらいまで摘み、その後金属製のカネベラを使用する。二番茶は最初からカネベラを使用するが、固い時には両手ですぐる（扱く）こともあった。竹ヘラには握りの部分に布を巻いたり、自分の名前を書いたりする。金ベラはこれをそっくり金属に置き換えたもので、鍛冶屋に作ってもらう。手摘みのときには、明治の人は飯粒を練った糊で薄い布を指に張り付けていた。その後は親指・人差し指・中指に指袋をはめるようになった。指袋は先が細くなるように縫い合わせ、ひっくり返して指にはめ、端を糸で縛ったり絆創膏を巻いたりした。一日使うとボロボロになってしまったという。

ヘラで茶を摘む習慣は宮崎県や福井県にも見られたことはすでに四国の茶に関連して述べた。全国的には大変珍しい方法である。なぜヘラを使用するのか、遠く離れた茶産地に何か共通点があるのか、このヘラ摘みという特殊な摘採法には、後発酵茶の分布を解明する鍵があると思われるが、現在のところその理由はよくわからない。

九重園では多い時には摘み子が五〇人もいたが、毎年同じ人が来てくれる。賃金は摘み取った量に応じて支払われる。計量は一日に四回ある。一〇時、一二時と午後三時を中がけ、五時が最後の計量となる。計量のたびに茶園の主婦は付け木（薄い桧や杉の板で先に硫黄を塗り、着火具として使用した）に摘み子が摘んだ目方を墨で書く。摘み子はこれを万寿笠にさして作業したという。その日の作業が終わると付け木四枚の合計を記録してもらい、数日間たまった所で金額を書き込んだ木札を貰う。これにはお茶屋の印があるので、市中では現金同様に通用した。受け取った人がお茶屋に持参すれば、額面の金額を渡してもらえるからだ。七月七日を本祭りとする羽黒神社の例大祭の前には、この木札が行きかっただけらしい。

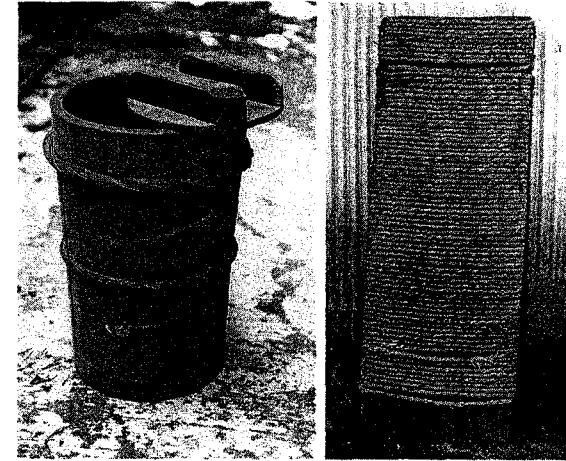
この茶札にこそ地域産業として独自の発展を遂げてきた村上茶の本質が表れている。本来単なるメモ書きに過ぎない小さな木札が、現金同様に使われたのであるから、茶札は、いわば地域通貨の役割を果たしたことになる。ということは、村上のお茶屋の信用度が



素手で摘む
(静岡県静岡市足久保)



両手ですっこく！
高級煎茶は手摘み、番茶はこき取り
(徳島県勝浦郡上勝町旭)



檜山茶の製茶用具 (茶絞り・揉み盤)
(秋田県能代市檜山)



在来茶園と中作



茶業伝習所に集った人々

日本海沿いの茶

(上)初期煎茶製法的一端を示すと思われる用具

(左2点)新潟県の村上における明治期の煎茶製法伝習所と

畝間に野菜を作る在来茶園

(下左)現行唯一のヘラ摘みをする村上茶

(下図)宮崎県東臼杵郡西郷村で大正期以前に使用されたヘラ

(宮崎県立博物館蔵)



竹ヘラで摘む
(新潟県村上市小国町)

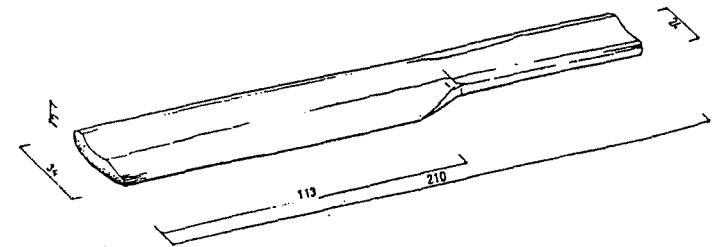
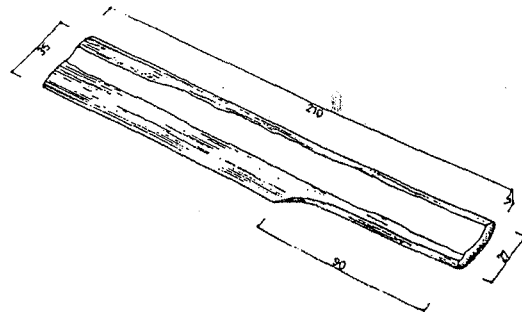


図9 茶摘み用の竹ヘラ(宮崎県立総合博物館蔵)

かに高かったか、ということでもある。村上では、お茶屋それぞれがゆるい共同体を作って自分たちの商圈を守りながら、地域経済の基盤をなしていたのだが、そうした時代は終わってしまった。最盛期には六五〇ヘクタールもあつた茶園面積は、二〇一二年には二〇ヘクタールにまで減少してしまった。

第五節 美作番茶に見る番茶から煎茶への移行過程

1 美作番茶の現状

番茶と宇治製法

ここでは岡山県の沼田藩領（近世には上州沼田藩の飛び地）に焦点をあて、地方の番茶がどのような過程を経て、貿易品としての煎茶へと転換させられていったかを見ていこう。舞台となる美作の海田は、日本における番茶の特徴的なタイプのひとつである美作番茶の生産地である。

岡山県の茶産地として知られる美作市は県の北東部に位置し、二〇〇五年三月に美作町など英田（あいだ）郡の主要部と勝田郡勝田町が合併して成立した新しい市で、兵庫・鳥取両県にそれぞれ角を突き出すような形をしている。かつては瀬戸内海側（備前）と日本海側（出雲）とを結ぶ陸上交通路に面し、中央を流れる吉野川水運の河岸からは、下流で吉井川と合して瀬戸内の西大寺に通じていた交通の要衝でもあつた。新市内となつた旧・作東町・英田（えいだ）町一帯は、岡山県内では屈指の茶産地として知られているが、岡山県全体の茶生産量は、二〇〇九年で一五二トンにとどまり、静岡県の一三万五千トンにくらべれば取るに足らない量である。しかも岡山県の場合はそのうちの四割を番茶が占めており、全国的な視点からみれば、いわゆる茶産地とは言い難い。

しかし、茶が主に自家用を目的に地域独自の製法で作られていた時代には、この地域の余剰茶が町場の需要をまかなうという意味で茶産地として評価されていたし、幕末には、領主土岐氏（上州沼田藩）が国産奨励策として新しい煎茶製法を習得させて地域の産業として発展させようとした。その流れを受けて明治三十年代に英田・勝田・和氣の三郡にそれぞれ茶業組合が結成され、三郡合わせて自己茶製造販売人は五〇〇名、地方仲買人は一三〇名、神戸市場への直輸出販売業者は三五名にのぼっており^⑩、地元には宇治と肩を並べたのだという自負もあつたという。その意欲は結果的には実を結ばなかつたわけだが、付加価値の高い煎茶製造への努力がなされた一方で、江戸時代以来の伝統を継承する独特の番茶が今でも細々と作られている。真夏に摘採した葉を大釜で茹であげ、炎天下に広げて乾燥させる途中、その煮汁を数回ふりかけ葉の表面に艶をだす。この特徴ある製法の茶が美作番茶である。本節では、伝統的な番茶製法が蒸し製の煎茶へ、どのような契機で転換していったのか、同時になぜ番茶が今日まで引き継がれているのかについて、考えてみたい。

美作番茶の製法

岡山駅前から吉井川に沿った国道三七四号を北上し、湯の郷温泉の手前で右折した先に海田（かいた）がある。丘陵地帯に点在する宮谷・中組・中村・有塚という四地区から成るが、そのうちの宮谷が番茶作りの中心になっている。標高は一五〇メートルほどで、昔から「海田は茶所やなあ」と言われていた。

二〇〇二年の十月に若干の聞き取り調査をした海田を再び訪れたのは、二〇一〇年七月である。道廣慧（みちひろ さとし）さん（昭和四年生まれ）宅に着いた時は、午前十時近くになっていたが、その炎天下で慧さんは妻のひろ子さんと一緒に天日干し中の番茶を熊手でならしているところだった。

美作番茶は日干番の一種で、蒸すか煮るという方法で殺青し、そのまま、あるいは軽く揉んでから天日に干すというタイプに属するが、こうしたごくありふれた番茶製法のなかで美作番茶が特異な位置を占めるのは、天日干しの途中で生葉の煮汁をかけて表面につやを出すという手間をかけているからである。

まず摘採時期であるが、新芽を摘まずにそのまま伸ばしておき、梅雨明けを見計らって新しく伸びている部分を茎ごと鋏で刈り取る。おおよそ二〇センチ位である。そのために特別にあつらえた鋏は、刈り取った部分が刃に取り付けてある小判型をした受け皿にたまるようになっていて、木製の柄の長さが三〇センチ、斜めに取り付けた刃と受け皿の部分の長さが二五センチ弱である。これを萬吉鋏ともいう。明治から大正にかけての頃、海田の小坂田萬吉が屋根の茅を刈りそろえる鋏にヒントを得て、鍛冶屋に梓を付けてもらったもので、好評を得て特許を取得したものとされ、萬吉の墓には「肝胆止暇断眠茶鋏元祖」と刻まれている^②。摘採は午後遅くに行われる。この時期には新芽が大きく伸びているので、刈り取った部分とははつきり段差がついて一目でわかる。その境目のことを「カリカド」というそうで、作業を途中で休むときには鋏を刈つてない部分に突っ込んでおく。これは日に焼けた熱い刃で刈ると生葉を傷めてしまうからだという。刈った葉は作業場内に保管し、翌朝早くから自宅の庭先に設置してある大釜で茹で、筵の上に広げて干す。この作業が終わり、午後遅くなつてから翌日分を刈る。ひところは午前三時には作業を始めたというが、最近釜で煮るかわりにポイラーで一挙に蒸すことが多くなつた。道廣さんは今でも釜茹でをしているが、生産量が減っているから極端な早起きは必要なくなつた。

茹でるときにはたつぷり湯を沸かした釜に、刈り取った生葉（茎付き）を先端が二股になつた棒を使って押し込み、山盛りにしたところに筵をかぶせ、石を載せて重しとし、その上にまた筵をかぶせる。激しく吹き上げる蒸気によっておおよそ三〇分もすると緑鮮やかだった生葉がくすんだ黄色に変わってくる。枝を手を持ち、振ってみて自然に葉っぱが落ちるようになれば蒸し上がりである。

福田豊子さん（大正一二年生まれ）は、番茶作りの女性名人といわれていたが、「うちの茶はハヤニエ（ワカニエ）をしない、つまりじっくり煮る。朝二時に起きて湯を沸かし始

め四〇分ほどで沸騰するので、そこに茶葉を入れ、ドンゴロスをかけて蒸し煮をする。途中で葉をひっくり返してじゅうぶん蒸気がまわるようにし、四時ころまでじっくり煮る(蒸かす)と葉の色が茶色になる」と話していた。これを釜の焚口の反対側から掻きだし、外に広げた筵の上に広げる。ちなみに福田家の釜の直径は約一二〇センチ、竈は鉄製であった。

蒸しあがった葉は傍らの筵の上に広げ、葉と茎(枝)をふるい分ける。どちらも番茶として仕上げるが、茎のほうが乾燥しにくいので乾燥は別々に行う。庭一面に工専用のブルーシートを広げ、その上に熊手を使って同じ厚さにならしていく。奥さんのひろ子さんの話では、自分が嫁にきたときは、一三〇枚くらい、筵を使っていて、今でも狭い所に干すには筵をつかうという。

二時間もすると表面が乾くので、そこにさきほどの釜から汲みだした煮汁をかける。さきの福田さんによると、以前は釜から茶の煮汁をバケツにとり竹箒のようなもので振りかけたが、今はジョウロを使うようになったという。道廣さんの家でも今は園芸用のジョウロで撒く。汁がかかった葉の表面が強烈な日差しを浴びてキラキラと光る。乾き具合を見ながらこの汁かけを三回行う。これで完全に乾いていけば出来上がりだが、もう少し干したいというときにはブルーシートに広げたものをそのまま丸め込み、翌日あらためて干すことになる。

十分に乾いた茶は、作業場の屋根の下に広げる。茎の方は長さを揃えるために裁断機(飼葉切りを流用)にかける。昔は押切をつかった。わざわざ茎を混ぜるのは、その方が味が良くなるためである。こうして切った茎は、広げた葉っぱの上に均等に散らす。これを何層か重ねておき、混ぜてから風選する。この作業は、煎茶を何種類か組み合わせる「合(ごう)」という作業と同じである。

風選がすんで完成した茶は紙袋に入れて出荷する。紙袋はタイカイというが、俵と呼ぶこともある。中身はおおよそ八〇キロである。江戸時代には筵俵一俵に一〇貫目を入れ、ここから檜村まで運び出して船着場から高瀬舟に載せて西大寺金岡港まで送った④。この茶を飲むには、やかんで煮出せばよい。ちょうど紅茶のような色合いで、さっぱりした味わいである。夏場には冷やして飲むのもよい。

なお三月末ころにダイゾロイと称して茶樹を刈り落とし(この作業を台揃いという)、それを煮て同様の番茶にすることもあるが、ダイゾロイの番茶といって、値段は安い。

海田茶の三タイプ

当地の茶は海田茶として岡山県下でもっとも有名であったという。ただし、この場合はいわゆる蒸し製の煎茶をさす。鶴藤鹿忠によると、その全盛期は明治末期頃までで、五月十四、五日頃から六月二十日頃までの一番茶には茶摘み女を雇っていた。多くが十六歳から二二歳までの未婚の女性で一戸あたり平均四人雇い、期間中は住み込みで働いた。賃金は摘んだ茶葉の目方によって支払われた。当初は一番茶を手摘みしていたが、まもなく竹べらで摘み取るようになったという。二番茶は鎌で刈っていたのが茶刈鋏あるいは番茶鋏に

かわり、大正初めには海田の小林英太郎が刃の下に板箱を付けるようにしたという。さきにこの鉄の発明者として小坂田萬吉の名を挙げたが、同じような工夫をした人物がいたということなのだろうか。鉄に袋を付けるようになったのは昭和二十年代になってからという。摘んだ葉は、平釜で炒り、筵の上でやけどをしそうなほど熱いまま丁寧に手揉みをした。何回も揉むうちによじれて細い糸のようになるが、ねじるほど味がよくなるといった。それらを筵に広げて干した^②。

この鶴藤の報告で注目すべき点が二つある。ひとつは、摘採にあたって竹べらを使用したということである。現在はそういう伝承は聞かれないが、これは新潟県村上市で現在も行われているほか、福井県や宮崎県西都市でも大正期まで行われていたもので、珍しい例といえる。もうひとつは、新芽を平釜で炒るというから、明らかに釜炒り茶の製法を示している。しかし、道廣慧さんの祖父は焙炉を使って手揉みをしていて、大正頃にはよその村から茶摘みの娘がきたこともあった。製品は若い衆が自転車に載せて町まで引いて行って小売をしてきたという。岡山の後樂園の茶祭りに手揉みに行ったこともある。後述するように海田では近世末から焙炉を使用しての宇治製法が導入されていたから、当地の製茶法は、煮て干す番茶、釜炒り日干茶、焙炉使用の蒸し製煎茶という三つのタイプが併存していた時期があったと考えられる。

番茶の素材となる茶樹は在来種であったが、近年はやぶきたに変わっている。福田豊子さんの家では昔からお茶を作っていたというが、茶樹はザイライ(在来)とやぶきただった。ザイライは葉が小さいので「みばがわるい(見たところがよくない)」し量も出ないので買う人は「やぶきた」を欲しがるといつていた。道廣家では、昔は養蚕もやっていたが、戦後にクワをやめて茶畑にした。これは奥さんが嫁にきてからのことで、子どもを桑畑に連れて行った記憶がある。桑を抜いた後に「やぶきた」の種子をまいて茶畑を増やした。あるいは、昭和三〇年頃のことか、山に自然に生えている「ヤマチャ」を、おばあさん連中が刈りに来て持ち帰ったことがある。これを炊いて(煮る)から干して普通の番茶にして売ったこともある。あるいは茶葉を蒸して袋に入れて足で揉んでから天日で干したものを作って日用の飲み茶にした。

現在の海田では、番茶だけを作っているわけではない。煎茶用に五月に刈った茶は新茶として工場に葉を売り、そのあとに出た芽を夏に刈って番茶にするし、ダイゾロイで刈った茶は機械番(煎茶と同様に機械で製茶した場b b c)とした。ただし、道廣家では今では新芽は摘まないで、それが番茶になる。化成肥料を春に一回やるだけで消毒などは一切しない。昔は山のシバを刈って入れたが今ではほとんどやらない。こうした実態を見ても、海田の場合は、時代によって、あるいは家によって、多様な茶を適宜作っていたということになる。

煮汁の利用

美作番茶の特徴は乾燥中の茶葉に茹で汁をかけるところにある。海田では、葉の表面が茶色につやつやと光って、見栄えが非常に良くなるという。そのことを福田豊子さんは「ギ

ンが効いている」と表現していた。

同じような作業は四国の阿波番茶でも見られる。阿波番茶（現在は商品として晩茶と表記している）は茹でた葉を揉捻して桶に漬け込み、発酵させてから天日で乾かすものだが、上勝町では茶筵の上に三日間連続して天日干しをする際、コクを出すために発酵汁つまり桶に溜まった水を濾して「しと」として振りかけたりする²³。阿波晩茶はいわゆる後発酵茶の一種として知られる。日本で後発酵をさせる茶は四国に集中的に残っており、徳島県那賀市の旧相生町および上勝町の阿波番茶、香川県の石鎚黒茶、それに近年は村興しに使われるようになった土佐の碁石茶がある。阿波番茶や碁石茶では桶に漬け込むとき、生葉を煮たり蒸したりしとときに大量の汁（茹で汁とほとんど変わらない）を保管しておき、それを桶に満たす。それによって空気を遮断することができるのである。

このように製茶過程で生じた茹で汁あるいは漬け汁を利用する理由はどこにあるのだろうか。茶を人間が利用し始めた契機として、神農伝説にみられるように薬効を知ったことが大きな意味をもっていた。茶のエキスを煮出して飲用したのである。もともとは生葉あるいは保存用に天日で干して漢方薬のように利用したと思われるが、製茶過程で生じる煮汁は、まさに生葉を煮出した飲み物といえなくはない。実際、三重県の島嶼部で生葉をそのまま煮だして飲用する例を確認している。つまり、煮汁には摂取したい茶のエキスがたっぷり含まれていると考えれば、それを無駄にしないために乾燥中に振りかけることで製品の表面にそのエキスを付着させることができるのではないか。本論とは関係ないが、ミャンマーの南シャン州に住む茶作りの民、ダヌ族の間では、釜炒り茶を作る過程で鍋の底にたまった茶汁を集めラペシー（茶油）と称し、養毛に効果があるといって売買している例もある。

2 美作茶の歴史

美作茶の始まり

岡山県の茶の始まりも、各地でよく聞かれるように古刹が出发点であったとされる。地誌『作陽誌・下巻』によると、「総て英多郡茶を多く産す、真木山を根本とす、俚諺に「真木山坊主の茶を簞る様な」と云ふも亦此山の坊舎にて茶を製するに依るならん」²⁴。ここに出でくる真木山長福寺は真言宗古義仁和寺末であるが、『続日本茶業史』には「弘安年中、大小の僧坊六十余箇寺を抱擁せる巨刹で境内に御茶畠と称ふる箇所多数に存在したる形跡」があり「その生産の茶は真木山茶と称して盛んに備讃地方にまで搬出愛玩せられたるが如く現近は既に荒廢に歸した」とある²⁵。このほか、周辺の和氣という地名を冠した「和氣絹」の項に「津高郡の土産」の一つに「加茂茶」という呼称が出ている。また「備陽国誌」に津高郡の産物として「茶 江与味村に出づるもの尤佳なり。建部郷長田店多く是をいたす」²⁶と見える。

岡山後楽園の茶

江戸時代を通じて岡山県下の茶業全般の動向を知り得る資料はほとんどないが、個別には以下に紹介する二つの事例が注目される。まず、名園後楽園内に設けられた茶畑の記録がある。

岡山市古京町にある後楽園（国指定特別名勝）は、貞享二年（一六八五）に岡山藩主池田綱政が造らせた園地菜園場で、初めは茶屋敷、のちに後園と呼ばれ、後楽園と改称されたのが明治四年（一八七二）である（国史大辞典）。このなかに設けられた茶畑の茶は毎年旧曆三月に茶摘み・製茶が行われ、そのうち上質なものが藩主の日常に使われた。なお茶の湯には宇治から購入した抹茶を使用していた。茶畑を含む菜園の管理をしたのが御用所で、その記録に茶摘み・製茶の様子が記述されている⑦。

それによると、たとば、宝曆八年（一七五八）には、三月二〇日に監督者二人のもと、一人の御小人・大役（農村から出仕し作業に従事する者）が茶摘みをし、翌日製茶した。その工程は、まず茶葉を洗ってから残らず蒸して大楽屋において八つの釜で干し（おそらく炒つたことをさす）釜一六枚に干した。翌二十二日に焙炉にかけた。さらに同年六月二十五日には三四人が出て「次茶」を摘み取ったとある。次茶とは季節から見て二番茶をさすと思われる、さきの新茶に従事者の数が多い分、量も多かったろう。七月一日には仕上げた次茶の計量が行われ、六一一斤三歩五厘（二〇斤入りのむしろ俵で三〇俵余）となった。一斤二〇〇匁（約七五〇グラム）とすると一俵は一五キログラム入りとなる。「むしろ俵」とは、筵の端を編んで袋状にしたいわゆるタテのことであろう。そして、七月九日「御上り茶、二度目の焙炉、今日切に相済む」とあり、翌十日に「御上り茶、御茶屋溜りの間にて、斤目相改め」した結果、二十二斤八歩となり御茶入紙袋に封印をつけた。これはこの年の茶を保管するために改めて乾燥度を高める火入れをして袋に詰めたということになる。この一連の記述から、大名の日用の茶は、蒸し↓釜炒りして乾燥度を高める↓天日干し↓焙炉乾燥というふうにならされていたらしい。揉むという記述がないことから、出来上がった茶はやかんなどで煮出して飲まれていたと推定される。あるいは、宇治製法が伝わってきたとすれば、釜炒りないし焙炉にかけた段階で揉まれていた可能性もあり、その場合は急須を使用していたかもしれない。

江見農書にみる近世の茶生産

つぎは、現在は海田と同じ美作市になった江見の状況を描いた農書の一節である。この『江見農書』は、愛知大学の有菌正一郎が発掘したもので、有菌によって現代語訳つきで翻刻された。江見とは、岡山県英田郡江見のことで（現在は美作市作東町江見）で、まさに海田の北東わずかに八キロほどを隔てた村である。有菌によれば著者・成立年ともに不詳ながら、この農書成立は文政六、七年頃（一八二三―二四）と推定される⑧。江見は標高一二〇メートルほどの盆地にある。かつて江見荘といい豪族江見氏の拠点であったが、江見氏は天正七年に宇喜多氏に敗れ、さらに関が原の戦いの後、江見を含む英田郡は津山藩領、さらに幕府領となり、享保十五年には大坂城代土岐氏の所領となった。土岐氏はのち上州沼田藩主となったが、当地はそのまま明治まで沼田藩領であった。

近世の江見では、水田や商品作物の栽培が盛んであった。集落は出雲街道などに面し、人や物の往来も繁く、有菌によれば、「一步進んだ農耕技術の情報が真つ先に伝わる場所」であった。有菌が本書記載の作物について、どれほどの行数をさいているか分析した結果では、もっとも多いのがワタ、ついでアワ・ダイコン・ムギ・アブラナと続き、その次にチャが位置する。ウリ・ソバ・ナスなどの日用野菜よりも、商品作物が上位にあることは、この地域の農業がどんな方向を志向していたかを物語っているといえよう。つまり、江見における茶は、生産高などは不明ながら「売れる」農産物として関心を引いていたとみられる。では、江戸時代末に近い頃の製茶技術はどのようなものであったのか、原文を次に引用する²⁹⁾。

茶

一当国江見辺 茶製ハ夏の土用初より茶を刈 釜ニ而湯て 葉色黒くなると上げ 切りゆで汁を懸けながら手にてよく揉み 夫より一緒ニして筵杯覆ひ 一夕置 明日日ニ而干て吉 但もみて葉よりあわ出候迄致か吉

一寒前には馬や肥を上ニ覆ふへし

一芸州ニ而ハ 茶の葉をこぎ取 切り候而 よく洗ひ 直ニ釜のこうらへ入 煎て干すと味悪し

一丹波国ニ而ハ 湯てたる葉を臼に入 つきて干すと云

芽茶

一茶を摘にハ 真を除き よく開きたる葉式枚ツゝつむへし 真のいまた開かざる葉ハ茶の味なし 茎ハ味苦し 茎より切取ハ 大ニ悪しと云

一茶の芽出候ハ 三月中より出る 四月節より四月中を摘む旬とす

一茶を蒸し 取上げ 手にて押もみ 青き汁出る迄 夫より竹器ニ薄くひろげ 陰乾する事三日計 夫より鍋にてほうじ 貯置

但此法ハ 早く茶の香失ると承る

一当国中谷製法ハ 土鍋にて緩火を以て熬る 茶へ温氣入たる時 上げもむ 又鍋ニ入いるもむ 如此する事三度 夫より鍋ニ而いる計致候事十三四度 但ゆるき火ニ而少々あたゝまり入れハ上げ 火氣をさまし 如此致事十三四度及び 壺ニ貯へ 氣をとめ置へし 一実を蒔候ハ前年十月拾ひ 地へ埋置 春彼岸ニ蒔へし 四月中より生るもの也 草又ハ木の葉上ニふる

一茶花実落 九月中より十月節也

農書の著者は茶を二つにわけている。前半の「茶」はいわゆる番茶であり、後半の「芽茶」はより付加価値の高い青製に近い茶である。茶の項ではまず江見で行われていた番茶の製法を述べる。これは現代の美作番茶の製法とほぼ同じであるが、異なる点もある。それは煮た後に切断してから茹で汁をかけながら揉むことで、しかも揉み方は泡が出るまで

揉むのがよいというから、相当力をこめて揉んだようだ。さらに揉んだあとには筵をかけて一晩おき、翌日に天日乾燥するという。海田の場合は揉まないし、煮あがったら葉と軸とをより分けてそのまますぐに天日干しする。これは江見の番茶の省略型かもしれない。なお、本書では続いて安芸の国（広島県）では葉をこきとって釜で炒る番茶、丹波国（兵庫県）では、茹でた葉を臼で搗いて干すという製法を紹介し、いずれも味が悪いとしている。なおこの丹波の茶とは第三章でふれた高仙寺番茶のことであろう。

「芽茶」の製法は、新芽を丁寧に摘み、まず蒸した芽を手で押しながら青汁が出るまで押し揉みをする。それから竹器（おそらく浅い笊であろう）に薄く広げて三日間ほど陰干ししてから鍋で炒って保存するという。焙炉を使用するようになる前の蒸し製の茶の製法ともいえ、乾燥度を高めるための釜炒りを加えた製法であり、番茶とは異なる茶そのものの香りや味に対する当地の嗜好を反映したものとみられる。

以上の記述から、いわゆる美作番茶は現在の海田だけでなく、より広い範囲でつくられていたことが判明する。ただし、現在は茶葉を煮た後に揉むことは全くないが、同書では、茹で汁をかけながら揉む、としており、ここにも茹で汁の活用がうかがわれる。これらには、煮る、揉む、寝かす、汁かけ、というような共通する要素がある。つまり、四国に特有な後発酵茶であるが、発酵させない点を除くと美作地方における番茶製法と意外な共通点があるのである。このことは、四国の製茶法が決して孤立したものでなく、本州にも類似の製法が存在したか、本州側に伝播し、やや簡略化した製法として伝承されたという可能性を示唆しているといえよう。

3 沼田藩の茶業振興策とその後の展開

海田茶の創始伝承

ここであらためて海田およびその周辺の歴史を確認しておこう。『角川地名辞典』によれば、海田は戦国期に初めて見える地名で美作国英田郡のうち。慶長八年に津山藩領、元禄十年幕府領、享保十五年大坂城代土岐氏領（のち上野国沼田藩領）三八四石余、文久年間に煎茶の生産が開始され、明治期には海田茶として栄えた。おおよそ百五十戸ほどであった。

海田茶の始まりは、さきにみた真木山長福寺から「茶の子（種子）」を取寄せたものといわれるが、地域の産業として発達したのは、周辺の領主であった上州沼田藩領海内代官所の代官、野沢折右衛門が茶栽培を奨励したことによると伝えられる。この地は享保十五年（一七三〇）に駿河国田中藩主（静岡県藤枝市）であった土岐頼稔が大坂城代となり摂津・河内・美作に移封となったときに同氏支配下となり、寛保二年（一七四五）に土岐氏が老中になって上州沼田藩主となってからも同藩の飛び地として代官支配下にあった。ちなみに上州沼田藩は上野国・河内国・美作国あわせて四万四五九〇石、そのうち美作国の大部分は英田郡のうち五〇カ村一万二七九石で同国内では勝南郡二カ村、勝北郡四カ村である

⑳。茶生産の全体像はつかめないが、文政六年（一八二二）に海田を含む英田郡内の村から吉野川水運の福本河岸の美濃屋に葉茶を出荷した人数の記録には、海田村に七人がいたという。また天保十四年（一八四三）の茶生産量を見ると、海田の南に位置する北村で一〇二〇丸が生産されていた。単位となっていて一丸（ひとまる）とは、筵一枚を丸めた中に茶を詰め、上下に筵をそれぞれ半分あてて縄で縛ったものをいい、重さは一〇貫から一貫目であった㉑。これらの茶は英田地区の場合、三か所の寄場に集積された。寄場となったのはいずれも近郷に聞こえた有力農民であり、おそらく仲買のようなかたちで取引をしていたのであろう。

物産会所

このように海田をはじめとする英田郡の村々では旧来の番茶が相当量生産されていたことがわかるが、そこに宇治などの製茶技術導入をはかって高級茶の生産を行わせようとしたのが領主の沼田藩であった。沼田藩は幕末に藩の物産会所を神戸に開設し茶の輸出を行ったので、海田産の茶は「物産茶」と呼ばれたという。海田茶が、従来の番茶製法から商品価値の高い煎茶に切り替わっていったのは、地元の小林源三郎らが山城や丹波から職人を招いてからとされる。明治になって藩の物産会所が廃止されてからは、源三郎は子息久助とともに合同販売所や製茶改良組合を組織して茶業振興に尽くした㉒。

海田を含む旧巨勢村地域では、上記のように茶栽培が広がっていたが、その品質は決して良いものではなかった。山外野村の名主を務めた黒田家の当主が書き残した日記㉓には、従来の番茶製法から焙炉を使用した煎茶製法へと転換していく様子が具体的にうかがわれるので、しばらくこの日記によって状況を確認していこう。

領主である沼田藩の国産振興策において茶が重視されたことから、黒田家主導のもとに、五カ村（国貞・万善・鈴家・田淵・柿ヶ原）の地元有力農民はこぞって焙炉による煎茶生産の技術導入を図っていた。文久二年（一八六二）正月に高坂熊次郎が天田郡（現京都府福知山市三和町）細見村辻村の細見登三郎のもとに赴き焙炉師の派遣を依頼し、その結果三月二日に菅三郎が来村し、四月十五日には、丹波国生野村（現兵庫県朝来市生野）から仁兵衛組一五人、十七日には細見村から達三郎・新左衛門ら一三人、猪七組八人が到着、各村において製茶に従事し、五月十七日に戻って行った。

ちなみに京都府から兵庫県にまたがる丹波地方における茶は、古く丹波茶といえれば下級の代名詞のように使われたこともあったが、天保期に農学者佐藤信淵が作成した綾部藩主に対する報告書のなかには、茶を作っている村名がいくつか挙げられており、小貝村では、小百姓は生活維持のために年々宇治に行つて茶を作り、あるいは遠国に出て日雇い働きをしていると書かれている㉔。したがって黒田日記に見える丹波からの製茶師は、宇治などで最新の製茶法を身につけた者であると推察でき、宇治茶を念頭に置いて技術導入を図つたものと考えてよいであろう。

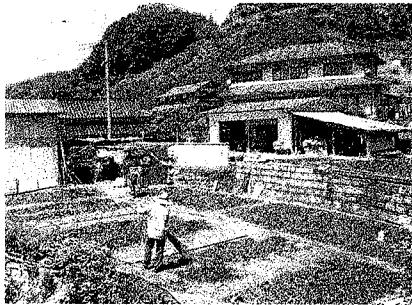
さて、興味深いことは、招かれていた指導者たちが帰っていった、その翌十八日に見本茶が集められ始め、十九日には手本茶として村ごとに半斤ないし一斤ずつ集められた茶が



独特の茶刈り鋏



茶葉を茹で蒸しにする



自宅周辺に広げて干す



茶の煮汁をふりかける

表7 明治2年における5ヶ村の新製法による製茶の実態

村名	万善村	国貞村	田淵村	鈴家村	柿ヶ原村	
製造人数	3	3	14	4*	11	35人
生産本数	28	18	53	8	54	161本

*共同者らしき2名を含む

表8 明治2年4月における焙炉数と貸付希望額

村名	万善村	国貞村	田淵村	鈴家村	柿ヶ原村	不明	合計
届人数	4*+4	3	23	5	13	1	53
焙炉丁数	17+10	10	69	14	35	2	157
金額(両)	33**	50	202	48	103	7	443

*金額記載なし **上記17丁分を含まない(貸与は不要という意味か?)

大坂表に運ばれていった。これはおそらく沼田藩の物産会所に渡され、現地で商談が行われたのであろう。六月二十九日以後、福本經由で八貫入りが二六箱(二〇八貫)、一〇貫目入りが一八箱(一八〇貫目)、五貫二〇〇匁入が一箱の合計三九三貫二〇〇匁の茶が大坂に出荷され、八月には源三郎が大坂まで出かけている。この時の売価は記載がないが、十月には領内において「上茶製法」が命令され焙炉の準備が始まった。十一月には柿ヶ原など全部で三五挺(丁)の焙炉に対応する茶製職人の希望が出されている。翌文久三年正月には、前年来村した菅三郎と馬蔵がやってきて今年必要な人員の確認が行われ、生産者二人から職人七一人の派遣が要請された。半分ほどは二人以上を求めており、なかでも海田の源三郎は一五人を依頼している。やってくる職人に対しては、往復旅費が前銀で三六匁、賃金は製茶開始日から仕廻日(最終日)まで支払うこと、世話人である菅三郎と馬蔵には一日一〇匁ずつ手当が支払われることになった。一挙にこれだけ多くの人間が出稼ぎに入ってくるということは、まだ地元では焙炉製のいわゆる上茶を作る技術はほとんどなかったと思われる。また原料となる生葉は、村内の茶畑で摘採されたものを製茶農家が買い取るというかたちであったようだ。この幕末段階において、領主の政策と地元有力農民との利害が一致することで、英田郡下においては番茶から蒸し製煎茶への切り替えが急速に進められていったものと思われる。

慶応四年(一八六八)段階で、焙炉(焙炉を使用しての蒸し製煎茶)推進のために焙炉を設置した農家は生葉を売るようにという指示をしても「若芽摘取候は茶木之不為」すなわち、新芽を摘むのは茶の木によくないといつて従わない者がおり、慶応四年十一月二十

日条には国益にかなう茶を生産しようとするが「辺境愚頑之者兎角新製ニ相泥ミ兼」という状態である。現在の状況は、番茶が約二万俵生産されているが、茶畑の生葉でいえば、六万貫にあたり、これをそっくり製茶すれば一萬貫の新製の茶が生産可能であると報告している。なお明治五年（一八七二）八月末に地区内の鈴家村で一三六俵の番茶が取引されていることからわかるように、旧来の番茶が依然として大量に生産されており、そのためには新芽を摘まずに大きくさせているという状況がうかがわれる。

ちなみに表7は明治二年四月一三日に出された指示に対する回答で五ヶ村における茶製人数と生産量の集計である（黒田日記）。

この表から五ヶ村合計で、焙炉使用の茶生産者は、三五名、生産量は一六一本となる。一本が八貫目入りとすれば、総量は一二八八貫目となる。この表には海田などは含まれていないので、地域全体でいえば数千貫の生産があったことが推定される。

この表中の鈴家村の場合、同じ明治二年の番茶生産量は一三四俵で、生産者数は一九人とある。新製法の茶生産者は、房吉・兵次郎・左吉・福松であるが、同年の番茶生産者として福松一三俵、兵次（二）郎一五俵、左（佐）吉六俵が挙がっている。その合計は三四俵で一〇貫目入りとして三四〇貫目、それに対して新茶は八貫目入りとして鈴家村全体で八〇貫目であるから、少なくとも明治二年の段階では、まだ番茶の比重が高かったことがうかがえる。売値は新茶の方がかなり高いとは推定されるが、新茶の場合は、焙炉・製茶人手間賃などが余計かかるので、必ずしも新茶が有利とはいえないかもしれない。

新製法による茶生産には沼田藩が積極的に関わっている。それは茶が物産会所の重要品目とされたためで、藩では茶生産を推進するために製茶元手金を貸与し、新茶納入後に代金をもって決済する方法をとった。

表8の数字は、上の表の製造人数と大幅な相違がある。しかし鈴家村の場合、五人に対して四八両が製茶元手金として貸与され「新製茶早々相納、代金ヲ以御返弁」と誓約しているから、この表に従って貸与されたと考えられる。ということは、表7に見る数字は、国産会所に出された生産量であって、それ以外のルートで出荷された新製茶が相当数にのぼっていたことを示すのではないか。つまり、貸付金さえ返済すれば御咎めなしという状況だったと思われる。しかし、藩主導の茶振興は着々と進展していたと考えられ、それが廃藩置県後における茶業発展の基礎を作ったといえるのではないか。

その後、このあたりは北条県の勸農掛が中心となって茶業振興に力を注ぎ、英田郡巨勢村、勝田郡梶並村、苫田郡中谷村、真庭郡富原村と八束村などで茶園が拡大され、明治三十年代には英田郡などに茶業組合が結成された。そして同四十三年には英田郡の茶畑は三〇〇町歩となり岡山県全体の七五パーセントの生産量を誇るまでになったのである³⁵。

このように岡山県のとくに旧英田郡を中心とする地域では、商品としての煎茶製造に意欲を燃やしていた。しかしこの動きは加速されることなく、茶業は拡大しなかった。その要因のひとつは、主要な目的であった茶輸出の拠点が、神戸から静岡県の清水港に移ったことがあげられよう。開国以来、貿易の中心となっていた横浜港には茶を商う商館が建ち

並び、最大の茶産地であった静岡の茶もすべて横浜経由で輸出された。いっぽう、神戸は西日本産の茶の輸出港であったが、明治三十二年に、静岡県の清水港が外国貿易港に指定され、茶の輸出拠点となった（実際に茶が輸出されたのは明治三十九年）。それに合わせて神戸に支店や出張所を置いていた外国茶商は次々と静岡市内へと移転し、静岡市が日本一の茶集散地となっていく。また静岡県の茶生産者の品質向上に掛ける意気込みなどは、小規模産地の遠く及ぶところではない。海田の茶も、結果的に地方市場相手の地方産地の地位にとどまらざるを得なくなった。

そして旧来の番茶は、細々と地域の伝統茶として、周辺住民の日用茶として命脈を保っている。

〈註〉

- ①黒川道裕『近畿歴史記』『史料京都見記』第一巻所収、法蔵館、一九九一年、九九頁
- ②三宅也来『万金産業袋』八坂書房、一九七三年、一七〇―一七一頁
- ③小川後楽『茶の文化史―煎茶趣味の流れ』文一総合出版、一九八〇年、二八三頁
- ④『寛保延享江府風俗志』（続日本随筆大成別巻・近世風俗見聞集八、一九頁。本書は一年間の江戸市中の風俗を記したもののだが、解題によれば著者不明、たぶん幕臣で寛政四年には還暦近かったらしい。小文字は本文割注。）
- ⑤竹村広陰「変化抄」巻一（浜松市立博物館蔵自筆本）
- ⑥木崎陽窓『拾椎雑話巻二』福井県郷土誌懇談会版、一九五四年、一一二頁
- ⑦板屋一助『稚狭考・第六製造商売』福井県郷土誌懇談会版、一九五四年、六六八頁
- ⑧『新潟県史・通史編四・近世二』一九八八年、四九二頁
- ⑨滋賀県内務部『滋賀県之茶業』一九一八年、一頁・五三頁
- ⑩椎名仁・渡辺貢二『猿島茶に生きる』崙書房、一九七七年、五二頁
- ⑪「製茶図解」『日本農書全集・第四七巻』農文協、一九九七年
- ⑫『大日本古文書』伊達家文書之二
- ⑬宮城縣史刊行会『宮城縣史二・近世』一九六六年、二〇一頁
- ⑭宮城縣史刊行会『宮城縣史一五・博物』一九五六年、一〇五一頁
- ⑮「封内土産考」『仙台叢書第三巻』復刻版、一九七一年、四三三頁
- ⑯『東和町史』一九八七年、三五四頁
- ⑰『桃生町史』第一編 文書の「三 茶」一九八八年、三五六―三七〇頁
- ⑱『村上郷土史』村上本町教育会、一九三一年
- ⑲『美作町史・通史編』二〇〇七年、三一七頁
- ⑳『美作町史 地区誌編』二〇〇四年、六六八頁
- ㉑『美作町史・地区誌編』二〇〇四年、六六八頁
- ㉒鶴藤鹿忠『岡山県の生業研究』日本文教出版、一九八八年、四二頁

- ⑳ 黒橋由加里「徳島県におけるヤマ茶三変化」『日本茶インストラクター協会会報 茶論』二四号、二〇〇七年一〇月
- ㉑ 『作陽誌』下巻（大正二年初版、昭和三八年再版所収の「川合庄真木山村之記」二二〇五頁）
- ㉒ 茶業組合中央会議所『続日本茶業史』一九三六年、一〇九八頁
- ㉓ 『吉備羣書集成』（大正一〇年）昭和五二年復刻五八頁
- ㉔ 岡山県『岡山県郷楽園史』二〇〇一年、三四九―三五四頁
- ㉕ 有菌正一郎『江見農書』あるむ、二〇〇九年
- ㉖ 有菌正一郎『江見農書』あるむ、二〇〇九年、四三―四五頁
- ㉗ 『群馬県史・通史編四近世一』一九九〇年、一七二頁
- ㉘ 『英田町史』一九九六年、三〇四頁
- ㉙ 『美作町史 地区誌編』二〇〇四年、六六八頁
- ㉚ 黒田日記『美作町史資料編Ⅱ』一三四号として抄出
- ㉛ 京都府茶業会議所『京都府茶業百年史』一九九四年、一九二頁
- ㉜ 『美作町史通史編』二〇〇七年、四八一―四八二頁

第六章 静岡式手揉み茶製法の完成と番茶の終焉

高い付加価値をもった宇治製法の煎茶製法が知られるにつれ、その製法を学ぼうとする熱心な茶農家は、宇治方面から製茶職人（茶師、焙炉師）を招聘して新しい製法を身につけていった。おりしもペリー来航を機に日本は開国、全国的に茶輸出ブームが巻き起こる。横浜には茶を仕入れるための商館が並び、輸送中の変質を防止するため船積み前に再度火入れを行って茶の乾燥度を高めるための施設が建設された。そして外国商館は茶を仕入れるため初期には中国人に目利きをさせて品質を厳しく審査した。生産者は、少しでも高値がつくように品質向上に努め、手揉み技術の向上に全力をあげた。その中から、優れた茶師を指導者として伝習会が開かれ技術向上に拍車がかかった。

明治初期の全国生産量は不明確だが、統計が整備された明治一六年（一八八三）以降、日本の茶生産量は増大を続け、しかもそのほとんどはアメリカ向けに輸出された。たとえば、明治二四年（一八九一）の生産量二万六千トンのうちじつに九〇パーセントが輸出され、しかもそのうちの七四パーセントがアメリカ向けであった。ところが、多くの不良品や場合によっては茶葉以外の植物を混入させた偽茶までが送られることになり、アメリカでは偽茶禁止令を出して改善を迫ったので、日本は製茶技術の向上と、低品質の番茶製造禁止という対応を迫られた。そのため輸出茶の生産地では、旧来の番茶を製造禁止にするなど、番茶は徹底的に駆逐されることになった。長い歴史を経てきた番茶は、ここに終焉を迎え、各地の珍しい茶、というレベルになってしまっているのである。

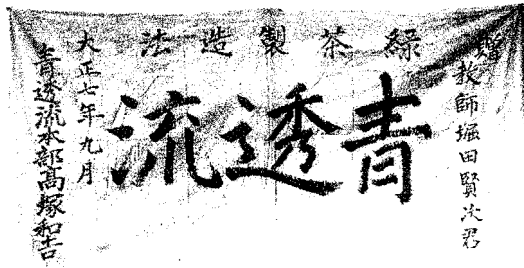
このような趨勢のなかで最大の茶産地である静岡県ではより付加価値を高めるための手揉み技術にいつそう磨きかけられ、産地の特性に合わせた揉み方が工夫された結果、優れた茶師のもとに流派が形成されてその数三〇を超えた。これは、輸出拡大の流れの中で番茶がどのように否定されていったかという流れと裏腹の関係にある。それは、庶民の日常を支えてきた手作りの食文化が、近代の経済原則の前に消滅していく姿でもあった。

第一節 静岡県における製茶技術の発展と手揉み流派

1 静岡県における茶手揉み技術の流派形成

茶師の誕生と伝習会

静岡県の基幹産業の一つである煎茶の生産は、幕末における開国を契機とする貿易開始とともに飛躍的に増大し、一時は茶が日本からの輸出品目で生糸につぐ第二位の地位を占めるほどになった。その背景には明治初期に着手された牧之原や三方原台地の開墾に見られるような茶園の拡大という生産基盤の整備があったが、それと並んで良質の茶を安定して生産するための製茶技術向上への努力にも注目しなければならない。静岡県の製茶技術



青透流のノボリ (静岡県志太郡岡部町矢倉)



川上流のノボリ (静岡県立茶業試験場)



流明流のノボリ (静岡県立茶業試験場)

は近世までの先進地である山城(宇治)や近江(朝宮、土山)、伊勢(水沢)などから導入されたが、その技術を身につけた者たちがさらに自ら工夫をこらすことによって、より高品質な茶を効率的に生産するための製法が考案されていった。

このような製茶技術に長じた職人は茶師(宇治では焙炉師)と呼ばれ、各地の農家に雇われた。新芽を加工する良質茶の製造時期は限られるため摘採には一度に大量の人数が必要になり一農家の家内労力では対応できない。そのため多くの女性が山間部に出稼ぎにやってくる。お茶摘みさんと呼ばれた①。茶師も同様である。茶師は自分が製茶した茶が、買い取りにきた商人によってただちに評価されるといふ厳しさのなかで、すこしでも高価に売れる茶を揉まなければならない。とくに優秀な茶師は焙炉を十数台も並べた大規模な茶農家の仕事場で焙炉頭に任命され全体の指揮をとったが、ときにはその地位を奪おうとやってくる旅の茶師と対決して自らの優位性を示さなければならぬこともあった。こうした実践を重ねるなかで評価を高めた茶師は、県や業界の推薦を受けて各地に招かれ、伝習所を開設し自らの技術を多くの若者に伝授していく。弟子たちは伝習の記念として師匠に大きな幟を贈りグループの結束を図った。師匠格の茶師は焙炉場の軒先にこの幟を高く掲げて自らの技量を誇示し、まわりからはノボリモチ(幟持ち)と呼ばれて尊敬された。これが静岡県独特の茶手揉み流派発生の原因のひとつである。流派は明治中期から雨後の筍のように生まれ、三〇ほどの流派があったと推定される。

独自性の主張と流派形成

それぞれの流派の開祖は自らの技術に絶対の自信をもった。それは生産地によって茶葉の性質が微妙に異なっており、自分の揉み方こそがそれにもっとも適しているという信念があったからである。たとえば、南向きの日照時間の長い肥えた土地の茶は肉厚であり、反対に日が当たりにくい山間地域の茶は、肉が薄い。したがって、そうした茶葉をよい茶に仕上げるためには、いっどんなふうにも力をこめたらよいのか、時間をどれだけかけるかという具体的な相違点が生じてくる。つまり多様な流派発生のもうひとつの背景として考えられるのは、生産地域の特色を生かした独自の工夫が互いの相違点を浮き彫りにしたということである。それが伝習所において結ばれた師匠と弟子という人間関係と重なり合って集団としての強い自己主張となり、ひいては独自性の象徴としての流派名が唱え

られるようになっていったのである。

なお明治一〇年代には輸出の好調さに乗じて粗雑な日干番茶などの、とうてい煎茶とはいえない下級茶や偽茶、着色茶などの不良品が大量に出荷され、アメリカから制裁を受けたことがあり、県はいつときの利益を追わず、良質な茶を生産するよう厳しく指導した。優れた手揉み技術の開発はこうした茶業界の動向とも無縁ではなかったろう。

現在その存在が知られている流派は三〇余にのぼる。それらの流派名(カッコ内は開祖氏名)は次のとおりである②。

青透流(江沢長作)・小笠流(赤堀磯平)・幾田流(幾田五一)・倉開流(橋山倉吉)・川上流(川上鎌次郎)・鳳明流(柴田作太郎)・興津流(高山国松)・川根揉切流(中村光四郎)・以上現行八流派・青澄流(漢人恵助)・田村流(田村宇之助)・教開流(立花兵吉)・小笠揉切流(浅羽平九郎)・開進流(小長谷松五郎)・相良流(今村茂平)・誘進流(戸塚豊蔵)・開頭流(松下勘十)・内牧流(海野太七)・宇知太流(和田三次郎)・青魁流(寺島幸作)・国益流(八木熊吉)・青伸流(北堀新之助)・青島流(青島清作)・富国流(杉本作蔵)・富岳流(大村泰作)・青光流(宮崎小七)・久柴流(杉浦辰吉)・真陰流(松本直吉)・二俣流(二俣音蔵)・山本流(山本長右衛門)・天下一製法(赤堀玉三郎)・宇治揉切流(青山勘蔵)・森島流(未詳)。

なお各流派の開創年次はほとんどが不明である。

2 手揉み技術の文化財指定

茶手揉保存会と手揉み名人

昭和三十四年に技術伝承の母体として「静岡県茶手揉保存会」が結成された。実際に師匠から弟子へと技術が伝えられ、その系譜関係がきちんと認識されている流派の伝統を後世に伝えようと、技術の伝承だけでなく広く普及にも力を注ぐことが目的である。それを受けて静岡県は昭和四十二年、茶手揉み技術を県無形文化財に指定した。この時指定を受けたのは五流派一六人で、内訳は青透流七名、小笠流一名、倉開流三名、川上流二名、鳳明流一名、青澄流二名であった。全員が明治生まれで最高齢者は明治二〇年生まれの本山新作(小笠流)、八〇歳であった。しかし彼らが活躍したのは早くても明治末期からで、県内手揉み技術の統合を目指した明治三十八年式の製法が定められた後である。開祖の聲咳に接したことがあるとはいえ、各流派独自の技法がどれだけ際立っていたかを確認するには、かなり微妙な時期であったと思われる。その意味で、残念ながら指定を受けた時点ですでに開祖独自の手遣いを復元することは厳しい状況にあったといえよう。

その後、昭和四十七年、あらたに興津流、同四十九年には教開流、同五十三年に幾田流、平成二年に川根揉切流が追加されたが、平行して高齢者が次々と物故され、それにともなつて青澄流と教開流は指定から外れていった。そして現在の八流派が残ったのである。

第一回目に指定された田中鶴三(静岡市大谷)に平成四年(一九九二)に話を聞いた時、

すでに一〇一歳であったので記憶に正確さを欠く点はあるが、茶師が育った環境の雰囲気を知ることができた。鶴三の父親は茶師を富士郡から頼んでいたことがあるという。また相撲とりのように身体が大きくなると頼むこともあって、石部（静岡市）の磯嵐という相撲取りはあちこちで焙炉を何台も壊したという話もあった。鶴三は一三歳の時に手揉みを始めた。明治三十六年頃である。身長が足りなくて焙炉の前に箆を十枚ほど敷いて踏み台にした。近所の上山万作という人から天下一の製法を習った。これは形状を重んじる揉み方で、細く仕上げた茶でも先が切れてしまうとボクトウといってはじかれた。ペンの先によろなどころまできちんと残すことが大切で、「下からあげるような感じで揉む」ようにといわれた。その時の手遣いは「三手ひろいの二手返し」といった。茶葉を長く仕上げるために焙炉のへりに板をあてて揉む板コクリをやったこともあった。二一、二歳の頃、南蘘科（静岡市）の和田三次郎のところで三番茶の競技会に出ようと、四昼夜寝ずに自宅のお茶を仕上げたこともあった。ちなみに和田は安政四年（一八五七）に静岡市で生まれ、明治元年から安倍郡南蘘科村産女（現静岡市産女）の牧野源左衛門について緑茶製造法を習い、同三年には不二見村駒越（現静岡市清水区駒越）に製茶改良伝習所を開設、さらに三輪村内牧（現静岡市葵区内牧）の海野太七とともに技術向上に努力し、のち宇知太流の開祖といわれた。田中が主として学んだ技術は、小坂村（現静岡市駿河区小坂）の大和田という人の「青澄流」である。この流派の開祖は漢人恵助といい、自ら完成させた天下一製法をもとに開いたものであった。

鶴三はその後、玉露作りに精を出したという。この断片的な回想からも手揉み製茶全盛期の雰囲気はわづかではあるが汲み取れるであろう。青澄流は田中鶴三の死後は指定を受けずに至っていない。

また同じく保持者の逝去によって指定からはずれた教開流は立花兵吉を開祖とする。立花は安政二年（一八五五）島田に生まれ、明治五年より製茶業に従事、宇治・江州・勢州・狭山の技術や玉露製法を学び、同十六年の二番茶から新製法を案出、これを改良茶と名付けてその製法を伝習し教開流を開いた。主として志太・小笠・榛原・川根を中心に伝習を行った。

流派名の由来

このような変遷を経て現在は八つの流派が指定を受けている。これまでに知られている流派名の由来を分類すると下記のとおりであるが、緑茶の特徴を強調したり時代を先取りしたような名称もあり、流派名には茶師の強い思いが込められていたことがわかる。ただし複合的な名称もあるので分類法は便宜的なものに過ぎない。

- 1 師匠の個人名にちなむもの
 - 倉開流、川上流、幾田流、田村流、青島流、山本流、
- 2 緑茶の特徴にちなむもの
 - 青透流、青澄流、青魁流、青伸流、青光流、久栄流、
- 3 発生した地名にちなむもの
 - 小笠流、興津流、相良流、内牧流、宇知太流、

- 4 製茶技術の特徴にちなむもの
川根揉切り流、小笠揉切流、宇治揉切流
- 5 吉祥名
鳳明流、富岳流、真陰流、
教開流、開進流、誘進流、開頭流、国益流、富
6 革新性・時代性などを主張
国流、天下一製法、

滋賀県立図書館蔵の「近江国六郡産物図説」（明治六年）は、静岡県に多くの優れた茶師を送り出し、製茶技術を伝授した中心地のひとつ、近江国土山（滋賀県神崎郡土山町）における茶業の実態を正確に描いたものである（図10）。したがってこの絵は幕末から明治初期にかけて静岡県に導入された製茶技術を具体的に示すものとみてよく、静岡の手揉み茶の原点を示す貴重な記録である。この絵では、デングリは行われておらず、両手にたばさんだ茶葉を揉みきりの方法で処理している。

3 煎茶製法の普及と発展

山本屋の戦略

代五章で見たような、宇治で開発された新製法はその後どのようにして各地に広まったのだろうか。まずは隣接する近江の土山、朝宮、あるいは伊勢の水沢などに広がっていったと考えられる。いずれも鈴鹿山系の裾に位置する古くからの茶産地で同じような条件の土地である。こうした高級茶を江戸の間屋は競って求めたようだ。江戸の山本屋の記録によれば、歴代の当主は宇治に茶園を開き自ら茶を揉んだといい、その結果として玉露製法を思いついたともいう。加えて山本屋は地方の篤農家と接触してこの新製法の普及にも関与したらしい。

その要因となったと思われる事件がある。文政六年（一八二三）に駿河・遠江の一二二か村が江戸の茶問屋及び彼らと結託した地元茶問屋の横暴に耐えかねておこした大訴訟で、年号をとって文政の茶一件と呼ばれる。茶業が発達するにつれて駿遠の茶産地では村の有力者たちの中から自ら生産した茶を直接江戸に出荷したいという要望が強くなった。中間に入る問屋が高額な口銭をとり、しかも安く買いたたくからで、今風にいえば産直体制を望んだのである。しかし新しい動きに対して旧来の特権を守ろうとした問屋たちは、村々に対して種々の妨害工作をおこなった。これが訴訟の原因であり、裁判に巨費を費やしながら結果的には農民側の敗訴に終わったが、水野忠邦の株仲間解散令及び復興令によって茶問屋は特権を否定されることになる。都市の間屋はこうした情勢を見て、流通面におけるあらたな戦略を練る必要を感じたであろう。想像するに、山本屋は自分好みの高級茶を地方で生産させ高級茶市場の独占を図ったのではないだろうか。たとえば、静岡県に宇治製法が伝わった最初と言われる伊久美（島田市）の坂本藤吉をめぐる挿話の背後には、そんな戦略が透けている。