

〈研究ノート〉

九州・四国地方の茶文化の多様性 —製法を中心に—

Diversity of Japanese Tea Culture in Kyushu and Shikoku areas :
focusing on the tea making process

廣部 綾乃 (HIROBE Ayano)

概要

本研究では、日本各地に残る茶文化の多様性に注目する。茶の多様性は、その製法・喫茶法などによって大きく分類できる。日本では、緑茶・烏龍茶・紅茶・後発酵茶が作られているがそれぞれ製法が異なる。摘採後の茶葉の酸化酵素の働きをどのように止めるかによって出来上がる茶が変わってくる。摘採後の茶葉を鍋や釜で炒るか、蒸籠に入れて蒸気で蒸すか、鍋や釜で茹で、桶や樽でカビや微生物の力で発酵させるかにより異なるのである。本稿では、主に九州・四国地方でのフィールド調査を中心に事例を挙げ、各地域の特性を比較する。九州地方では、鹿児島県の「ハンズ茶」、宮崎県の「釜炒り茶」、四国地方では、徳島県の「上勝バンチャ」、高知県の「釜炒り茶」、「碁石茶」、愛媛県の「石鎚黒茶」を取り上げる。

Abstract

In Japan, there are various kinds of tea, and depending on the place, the tea making process is different. The process is basically categorized into four types, which are called “pan fried,” “steamed,” “boiled,” and “stacked,” followed by after-fermentation by molds or bacteria. Based on fieldwork conducted in Kyushu and Shikoku areas, this paper introduces how various kinds of tea are made, and compare the characteristics of methods among areas. The purpose of this study is to record a part of Japanese tea culture as a basic material for further folklore research.

1. はじめに

1-1. 研究の背景

日本では、各地域によってそれぞれの土地に根付いた茶が作られている。その多くは山間地域に見られる。自分の家で消費する茶を畑の裾に植えた茶の木や山に生えているヤマチャ（地域によってはヤボチャと呼ぶ）と呼ばれる茶の木の茶葉等を摘み、親より代々受け継がれた製法で自家用に作る。このような茶を本稿では「自家用茶」と呼ぶ。

茶文化の多様性に関する先行研究には、松下智¹や中村羊一郎²、谷坂智佳子³のものがある。松下は、日本の各山地のヤマチャの利用について研究を行っている。中村は、庶民の茶文化研究をは

じめ、茶の習俗についての研究を行っている。谷坂は、九州地方、四国地方、近畿地方における自家用茶を地域ごとに製法・喫茶法等に分類し、フィールド調査を中心とした研究をしている。また、昭和期の自家用茶については、農山漁村文化協会の『日本の食生活全集』により全国の自家用茶の聞き書からその当時の製法を見ることができる。本研究では、これらの先行研究を参考に現代の茶文化をフィールド調査で確認していくことで、日本の各地域に根付いた茶文化の変遷を辿り、日本茶文化の形成とその定着の仕方を考察できないか試みる。

本研究は、自家用茶を含む地域に根付いた茶を中心に、人々の暮らしの中で茶がどのような存在であったのか、民俗学的視点から日本における茶文化の形成と定着について製法をもとに明らかにしていくことを目的とする。本研究の意義は、これまでに先人が築いてきた、あるいは受け継いできた生きるための知恵を記録として残すことで、今後後世の人々が再現したいと思った時にそれを再現し、当時とその時代の常民の茶文化の比較・考察を可能にするためである。また、現在は茶生産の機械化が進み、手軽に茶を買うことができる時代であるが、今もなお代々伝えられた製法が継承されていること、その一方で高齢化が進みその製法を知る人々が少なくなっているということにも注目し、文化の継承問題についても考えたい。なお、本稿では九州地方と四国地方における茶の製法について取り上げる。

1-2. 研究方法

本研究の方法は、主にフィールドワークと文献資料をもとに次のように行う。まず、フィールド調査用に必要文献リストの作成と資料所在の確認作業および重要項目のカード化を行う。重要項目のカード化は、調査項目の基準となるものであり、文献およびこれまでの筆者の調査・研究から重要項目を抽出する。それを元にフィールド調査にて現段階で変化があるかどうか再確認することを目的とする。つまり、先行研究段階での地域による相違点・共通点を把握し、実際の調査で現地に協力を依頼する際、これを基礎資料として使用する。なお、調査地の選定であるが、九州・四国地方は、主に「摘採後の茶葉を鍋や釜で炒るか、鍋や釜で茹でたり、蒸したりして桶や樽でカビや微生物の力で発酵させる」製法を使用している地域であり、現在もそのような方法で茶を作っていることが確認できる地域である。調査対象者は、九州地方においては茶葉を炒る製法を使用し、自家用に茶を作っている。四国地方では、主に茶葉を蒸したり、茹でたりして、微生物の力で茶葉を発酵させる製法を使用する茶を作っている。調査項目は、生産技術、生産歴、製茶法、喫茶法、労働力、茶栽培用具、茶製造用具、販売先の変化等である。これらの調査項目は、対象者の記憶をもとに聞き取るため、一部の項目のみの回答もありえる。今回は本稿の文字数の関係で製法のみを報告し、九州・四国地方における茶の製法に関する特性の考察を行う。製法の事例報告は、話を伺った方々の言葉をそのまま記載している。

2. 地域別における茶の製法

日本では、自家用に茶を作るという習慣が各地に残っており、山間地に多くみられる傾向がある。その製法は比較的簡易性に優れており、家にある道具を代用して茶が作られてきたようである。また、自家用における茶の栽培や製造は特別なことではなく、日常生活の中でごく普通に行われてきた。例えば、炊事用に使用する鍋や釜を代用し、茶葉の殺青（茶葉の酸化酵素の働きを止める）や乾燥を行っている。茶葉の成分が出やすいように、茶葉を揉むときは、作物を運んだり、乾燥させたりする竹で編んだカゴ（宮崎県ではショケまたはショーク）や筵の上で手揉みを行っている。自家用茶は、地域によって味や香り、製法に違いがあり、一部の地域では「バンチャ」と呼ばれる傾向にある。バンチャは、番茶もしくは晩茶と表記されるが地域によって認識の仕方は様々である。関東地方では、バンチャといえば、一番茶以外で作られた茶であり高級なものとはされない。関西地方では、代表的なバンチャとして京番茶が挙げられる。大きい葉を揉まずに日干しし、燻しながら強火で炒るためスモーキーな香りが特徴となる。さらに、バンチャでお粥を炊くという風習が現在も奈良県や和歌山県で見られる。このように地域によってバンチャの概念が異なるため、本稿ではこれをカタカナで表記をする。

また、四国地方では、徳島県、高知県、愛媛県で特殊な製法で茶が作られている。徳島県では、阿波バンチャという茶があり、茶葉を茹で、桶に漬け込み、日干し乾燥する製法を用いている。高知県には、碁石茶という茶があり、茶葉を蒸し、室でカビ付けし、桶に入れて茶葉を乳酸菌発酵する製法がある。愛媛県には、石鎚黒茶という茶があり、茶葉を蒸し、桶に漬け込み発酵させ、天日干しする製法を用いている。これらの茶は、後発酵茶と呼び、カビや微生物の力によって茶葉を発酵させていくという点が特徴である。香りは、すぐきや酢昆布のようなツンとしたすっぱい香りがし、味にも酸味がある。

3. 九州地方の茶

3-1. 自家用茶 茶葉を炒る製法

九州山地にはヤマチャと呼ばれる茶が自生しており、そのヤマチャを利用した茶作りが自家用でも行われてきた。宮崎県や熊本県の山間地では山仕事の際に山に生えている茶の木を枝ごと取り、火で炙りやかんで煮出して飲んでいたようである。

筆者は、平成26年8月3日～4日 鹿児島県鹿児島地域振興局農林水産部農政普及課、8月6日～7日 宮崎県児湯郡西米良村町役場のご協力により、現在も自家用茶を作られている方々への聞き取りを行った。

【事例 1】鹿児島県鹿児島市四元町（旧日置郡松元町）の Y 氏（昭和 11 年生）

Y 氏の茶作りは、水がめを代用したハンズ茶製法である。ハンズ茶とは、摘み取ってきた茶葉を水がめの中で炒った茶のことである。この地域では、水がめのことをハンズ（半胴）と呼ぶ。水がめは、本来水を蓄えるための器であるが、ここでは、鍋もしくは釜の代用として茶を作るのに使用している。水がめの大きさは口径 25.5 センチ、深さ 48 センチほどである。現在はこのハンズ茶を自家用に作る人は Y 氏だけになっている。

Y 氏は、

「昭和 32 年にお嫁に来て、91 歳のおばあさんがハンズ茶を作っておられ作り方を教わった。男の人が茶揉みをして、女の人が水がめで茶葉を炒った。当時は、畦畔の茶の木（在来という茶の木の品種）を摘んだ。各家庭ではハンズ茶が作られていた。ようけあれば町 [鹿児島市] に売りに行った。釜炒り¹もしていた。ハンズ茶を作るのには、在来の方がおいしくできる。松本は、高台なので水がめは水の保存に使っていた。このあたりの人は、畦畔茶で自家用茶を作ったりして、昭和 40 年代くらいは市の茶問屋へ茶を売りにっていた」

という。

<製法>

4 月末～5 月上旬頃に手摘みで新芽を摘む。水がめの温度が手を入れられないくらいになったら摘み取ってきた茶葉を水がめ（外形 31 センチ、口径 25.5 センチ、深さ 48 センチ）へ入れる。ジリジリと音がする。まぜ棒で 5～10 分茶葉を炒る（写真①）。時によって炒り時間は変わる。熱源は雑木、樫の木を使用する。次に、ほうきで水がめの中の茶葉を取り出し、まるい竹ざる（シヨケともいい、直径 50 センチ）の上で揉む。茶葉を揉み終わると次は乾燥させる。昔は竹ベロ（チャベロ）²で乾燥させていたが、今は焙炉³で炭を使って乾燥させる。乾燥に間に合わないときは日干しをする人がいた。最初から最後の工程までは 4 時間かかる。



写真①事例 1 鹿児島 ハンズ茶用の水がめ



写真②事例 1 鹿児島 シヨケ（竹ざる）、ほうき

1 鍋や釜の中で茶葉を炒って作る茶

2 竹で編んだ乾燥機

3 蒸し上げた茶葉を揉むのに用いる製茶用具。180 × 90 センチ内外の方形で、腰程の高さの上に、木枠に和紙を厚く重ね張りした助炭と呼ぶ床を載せたもの。

（岩井宏實監修、工藤員功編、『[絵引] 民具の辞典』、河出書房新社、2008 年、241 頁）



写真③事例1 鹿兒島 ハンズ茶

【事例2】宮崎県児湯郡西米良村のK家（世帯主 昭和2年生、世帯主の妻 昭和8年生、長男 昭和30年生）では、もともと焼畑を行っていたが、山を焼いたら茶の木が出てきたそうで、今は自分の家の山に自然に生えてきている茶を摘み、家で飲むための茶を手作業で作っている。肥料は与えていない。

茶作りは、釜炒り製法⁴で作られる。茶摘み時期は4月下旬～5月のゴールデンウィークの

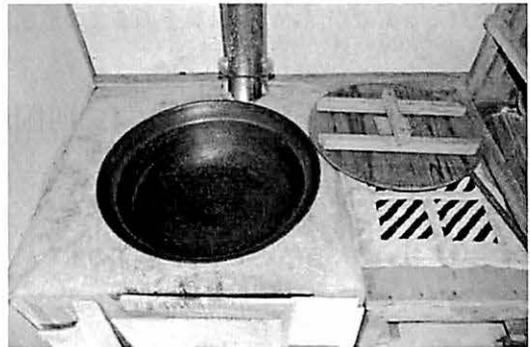
連休の3日間である。連休は茶摘みが年中行事となっているようだ。自分たちが飲む分だけなので1番茶の新芽だけを朝9時～15時の間に手摘みする。

<製法>

摘み取ってきた茶葉を温めた釜（口径61センチ、深さ19センチ）の中に投入し、10～15分間、茶炒り棒（ヤマタケ＝アオキ）で炒る。茶炒りは2時間かかり、作業の都合上、15時～17時の間にする。熱源は、昔は雑木だったが、薪だと一気に温度が上がるため、今は火力が安定するガスを使用している。釜で炒った茶葉をムシロの上に置いたエビラ⁵（111.5センチ、68.5センチ）にのせる。その上で両側から茶葉を10～15分間手揉みする。竹の目に対して逆に揉む。もともとはムシロの上で揉んでいたが、エビラの方が滑らないため効率よく揉める。世帯主の長男が小学生の頃までムシロの上で手揉みをしていた。手揉みが終わると茶葉を乾燥棚へ入れて5時間乾燥させる。作業の都合上、17時～23時の間に行う。もともとは、チャペロを使用していたが今は世帯主が作った乾燥棚を使用している。熱源は木炭を使用している。乾燥させた茶葉は、翌日以降に釜に戻してとろ火で炒りあげる。最後の仕上げは、世帯主の妻の仕事である。4～5回茶葉を炒りあげるため、2～3日かかるようだ。仕上がった茶は茶缶で保存する。



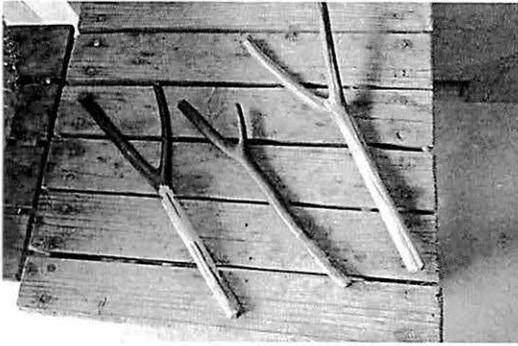
写真④事例2 宮崎 黒木家の茶の木



写真⑤事例2 宮崎 茶を炒る時の釜

4 鍋や釜で摘んできた茶葉を炒め、筵や竹製のザルやエビラの上で手揉みし、再度鍋・釜へ戻し炒るか、天日干しして乾燥させる製法。

5 一般的に竹で編まれた籠をエビラと呼ぶが、ここでは竹で編まれた平たい板状のものをいう。



写真⑥事例2 宮崎 釜で茶を炒る時の棒



写真⑦事例2 宮崎 釜炒り製の茶

今回調査をした方々は、自家用に茶を作っており、茶の製法は茶葉を「炒る」ことで、茶葉の酸化酵素の働きを止め、緑茶を作っていることが分かる。この「炒る」時に使用する生産道具として、事例1（鹿児島県四元町）では、焼物である水がめ、事例2（宮崎県西米良村）では、煮炊き用の鉄釜を代用している。水がめは茶を作る用途に使用されており、昭和40年代には作った茶を問屋へ売りに行っていたことから、当時は販売を目的としていた茶が現在は自家用のみへと生産目的が変わっている。一方で、事例2では、釜は現在も煮炊き用に豆腐や味噌、醤油を作る時に使用しており、茶が特別なものとして作られていたというわけではないようだ。季節の折々に収穫される食物を利用し、豆腐や味噌、醤油を作るのと同じように、茶も作っているという生産形態である。また、茶葉を炒る道具は、事例1（鹿児島県四元町）、事例2（宮崎県西米良村）ともに先が二股に分かれた棒を使用している。茶葉を採む時の道具は、事例1（鹿児島県四元町）が竹製のザルであるのに対し、事例2（宮崎県西米良村）は竹製のエビラを使用している。エビラの方が茶葉を揉める範囲が広いので、生産上の効率は良いようである。最後の茶葉の乾燥工程では、事例1（鹿児島県四元町）は焙炉を使用し、事例2（宮崎県西米良村）は乾燥棚を使用した後、釜による低温での乾燥を行っている。出来あがった茶葉は、双方ともに形状がタオルをねじったような形をしている（写真③、⑦）。茶を湯で淹れると茶葉が開いた形は葉そのままの形状を残している。

4. 四国地方の茶

先に述べたように四国地方では、後発酵茶を作る地域が徳島県、高知県、愛媛県に集中している。山間地域では、山に自然に生えている茶の木を利用する。これらの地域では、茶葉を炒る・茹でる・蒸す・漬けこむという製法が使用されており、地域別による特色をみることができる。

平成26年8月23日～29日のフィールド調査での聞き取りを中心に四国の茶の様子を述べる。四国地方に関しては、自家用茶と特殊な製法の茶について事例を挙げる。

4-1. 徳島県のバン茶

【事例3】 徳島県勝浦郡上勝町のU家（世帯主 昭和5年生、世帯主の妻 昭和9年生）は、自家用

にバン茶を作っている。

<製法>

7月中旬から先にかけて手摘みをする。手袋をして布を巻き、葉をむしりとる。1年摘めば葉が弱るので次の年は違う所で摘み取る。その後、色が変わるまで茶葉を茹でる。フネの中に茹でた茶葉を入れてジャバラ（シュロで編んだ網）と板をおいて両側から引っ張る（添付資料写真⑧参照）。ムシロの上で茶葉を天と干しする。そして、桶の中に茶葉を入れて上にシュロの葉っぱをのせて、蓋をし重しを置いてゆで汁をかけ、2週間置いておく。今回は7月14日に茶を漬けた（白カビ発酵）。2週間すると蓋の上に汁が出てくるのですべてすくってバケツに置いておく。それからムシロの上で天と干す。1日干すと水分が飛ぶので、2日目はバケツに取って置いた漬け汁をぱっぱと茶葉に振って干す。その後、さらに2日間天と干しする。



写真⑧事例3 徳島 バンチャの製造道具フネ



写真⑨事例3 徳島 バンチャ 桶で茶葉を発酵中

【事例4】徳島県勝浦郡上勝町のM家は、商品用に上勝バンチャを作っている。茶の木は自然に近い形で栽培しており、道の斜面に沿って生えていたりする。

<製法>

7月上旬、葉だけ摘み取りチャカゴに入れる。手袋にエナメル針金を巻き付け、親指、人差し指、中指でしごきながら摘む。昔、チャカゴは竹製だったが、現在はビニール製のバンドで編んだ軽いチャカゴを使用している。茶葉の量が溜まったら大釜（使用歴5～6年）で5分くらい茹でる（100℃、灯油ボイラー使用）。別の小釜にも湯を用意しておき、常時釜の温度が一定になるようにしておく（薪で湯を沸かす）。湯がくと茶色っぽくなる。モーター式の機械に茹でた茶葉を入れて2分半揺る。樽に葉を漬ける。棒ですり合わせた茶葉を入れる。中の茶葉の重さと重しの石の重さは一緒にする。今年7月18日に漬けた。天候によって1週間～2週間漬けこむ。樽の中の茶葉をドリルでバラバラにする。ドリル先端部分は、茶葉が壊れやすいように改良している。最後に茶葉を天日干しする。



写真⑩事例4 徳島 茶葉を茹でる釜 (左)



写真⑪事例4 徳島 天日干しのパンチャ

4-2. 高知県の茶 釜炒り製の茶・碁石茶

【事例5】高知県長岡郡大豊町のM家（世帯主 昭和20年生、世帯主の妻 昭和15年生）は、自家用に釜炒り製の茶を作っている。退職してから茶の木を植え、現在450本の茶の木がある。あちこちに自然に生えてくる茶の木もある。

<製法>

最初は手摘みでしていたが今は機械で摘む。天気の良い時に30分間で摘み、大きな鍋でしゃもじの柄の長いものを使い、茶葉を混ぜて炒る。次にムシロの上で茶葉を揉む。網の上に茶葉を広げて天日干しする。天気が良かったら2日間干す。家の中に入れて休ませて、茶缶に入れる前にもう1回天日干しする。



写真⑫事例5 高知 自家用の釜炒り製茶

【事例6】高知県長岡郡大豊町のO氏（昭和17年生まれ）は、ヤマチャとヤブキタ種の茶の木から商品用に碁石茶を作っている。O氏は、茶作りは子供の時から手伝いをしていた。成人後も企業で働きながら手伝いをしており37歳の時から本格的に作り始めた。茶を作り始めて35年経つ。

<製法>

碁石茶⁶は、摘み取りから60日間ほどかけて作る。茶葉は枝ごと一緒に刈り取る。蒸し桶に刈り取った茶葉を入れて約2～3時間ほど蒸す。蒸した茶葉を筵の上に広げ茶葉の選別をする。茎は茹でると自然に茶葉から離れ、茎は使用しない。

次に、室にしいた筵の上に約50～90センチ



写真⑬事例6 高知 碁石茶

6 好気発酵（空気に触れる）と嫌気発酵（空気に触れない）の二段階発酵で作る後発酵茶。漬物のように茶を漬けることから漬物茶とも呼ばれる。

くらのの高さに茶葉を積み上げる。7～10日間茶葉にカビ付する。茶葉を桶に充てんし、10～20日漬け込む。桶の上に重しをのせ、乳酸発酵させる。漬けた茶葉をタチ包丁で30センチ角に切り出す。茶切り包丁で30センチ角の茶葉をさらに裁断する。最後に筵の上に並べ、天日干しする。

4-3. 愛媛県茶 石鎚黒茶

愛媛県西条市小松地区では、石鎚黒茶という後発酵茶が作られている。石鎚黒茶作りの支援に携わっているI氏への聞き取りをもとに以下製法を述べる。

【事例7】愛媛県西条市小松

石鎚黒茶は、7月に茶刈りを行う。大きな鎌で地上から30センチくらいに枝を切り、枝ごと茶葉を洗う。次に、茶葉と枝を40～60分くらいかけて蒸気を発生させる槽で蒸す。この時、麻の袋に茶葉と枝を入れて蒸し、蒸した後茶葉と枝をバラバラとはずす。茶葉だけ木桶にふわっと入れ、枝は畑に戻す。桶にカビ菌がついていると思われる。茶葉を桶に入れて石の重しをのせ、1週間から10日間、1次発酵（白カビ発酵）させる。発酵してくると酒のような香りがする。桶から出すとホカホカであたたかい。最も高い温度の時は42度で、発酵が進むと温度が下がる。発酵後、茶葉を桶の外に出して木製の洗濯板でひとかたまりにして5分ぐらい揉む。プラスチック製の大きな漬物桶にビニール袋を入れ、その中に揉んだ茶葉をパンパンに詰め、しっかりと袋の口を締める。30kgの石の重しを載せて10日間2次発酵させる。たくさん水が出てくれば発酵完了である。最後に非常に天気の良い日にムシロかペレット（サッシのような網）の上で茶葉を乾燥させる。天気の良い時は1日で茶葉は乾く。

四国地方での調査では、後発酵茶と呼ばれる茶が四国地方に集中していることから、先に上げた特殊な製法に注目した。事例3（徳島県上勝町）と事例4（徳島県上勝町）は、茶葉を茹でる製法を使用し、茶葉を茹でた直後は茶葉を揉りつぶし、桶に漬けて発酵させる生産工程であった。特徴的であったのが使用する茶の摘み方である。これらの地域では、茶摘みの際は、茶葉を茶の木から全てむしり取っており、茶摘みが終わると茶の木はその姿が分からぬほどの姿になる。一般的に行われる茶摘みでは、茶の種類にもよるが新芽の部分とその下の葉二枚を摘むのである。摘み方以外の生産工程は同じであったが、事例3（徳島県上勝町）の自家用の場合はすべて手作業で行われており、事例4（徳島県上勝町）の商品用の場合は、生産上の効率を上げるために機械を使っていた。



写真④事例7愛媛 出来あがった石鎚黒茶

事例6（高知県大豊町）と事例7（愛媛県西

糸市)においても茶の摘み方に特徴がみられた。これらの地域では茶摘みではなく、「茶刈り」という言葉を使用し、茶を木ごと鎌で刈り取っていた。茶葉を蒸す製法を使用しているため、枝がついたまま茶の木を蒸すのであるが、蒸気によって自然と茶葉と枝がバラバラに外れるので、茶葉だけを使用する。また、双方ともに茶葉を2回発酵させていたが、茶葉の発酵の方法は異なっていた。事例6(高知県大豊町)では、茶葉を桶で蒸した後に、室内に敷いたムシロの上に茶葉を積み上げて空気に触れる状態で1次発酵させ、次に桶に茶葉を詰めて空気に触れない状態で2次発酵を行っていた。事例7(愛媛県西条市)では、茶葉を蒸した後、木桶に茶葉を入れ1次発酵させたのち、茶葉を取り出して揉んでから再び桶に入れて2次発酵させている。

事例5(高知県大豊町)では、茶葉を炒る製法を使用しており、鍋で摘み取ってきた茶葉を炒ったのち、揉んでからムシロの上で天日干しするという簡易な茶の製法だった。事例1(鹿児島県四元町)と事例2(宮崎県西米良村)に見られた茶葉を炒るという製法と同じものであるが、乾燥方法が日干しという点で違いがある。日干しを利用する製法は、日本各地の山間地において自家用茶の製法に見られるものであり、筆者の調査した奈良県十津川村でも同じような製法の話聞いたことがある。乾燥方法の違いに関しては、今後の製法分類での比較材料として加えていきたい。

また、今回の調査では、後発酵茶と呼ばれる種類の茶であっても地域によってその製法は少しずつ異なっている様子がみられた。これらの地域の茶摘みの仕方と使用する茶葉の箇所、発酵の方法の違いを確認することができた。

5. おわりに

これまでに九州地方と四国地方における地域に根付いた茶の製法について今回の調査で明らかになったことを事例として挙げながら述べてきた。地域別の製法の事例一覧表をもとに地域の茶の製法の特徴を見ていく。

九州地方の事例1(鹿児島県四元町)と事例2(宮崎県西米良村)、事例5(高知県大豊町)では、茶葉を水がめもしくは釜で炒っており、これらの地域で共通していることは「炒る」という点である。双方の道具は異なるが「炒る」ことで茶葉に熱を加え、酸化酵素の働きを止めている。鹿児島県史によれば、鉄鍋は高価であったため、水がめが代用されたのではないかと述べているが、この点に関しては資料が不十分であるため、焼物と茶の関係性については新たな課題とする。

表1 「炒る」製法を使用する事例

調査地	調査対象者	製法	生産道具
【事例1】 自家用 鹿児島県 鹿児島市 四元町	Y氏	①4月末～5月上旬くらいに手摘みで新芽を摘む。水がめの温度が手を入れられないくらいになったら摘み取ってきた茶葉を水がめへ入れる。 ②ジリジリと音がする。まぜ棒で5～10分茶葉を炒る。 ③ほうきで水がめの中の茶葉を取り出し、まるい竹ざるの上で揉む。 ④焙炉で炭を使って茶葉を乾燥させる。最初から最後の工程までは4時間かかる。	・水がめ ・まぜ棒 ・竹ざる
【事例2】 自家用 宮崎県 児湯郡 西米良村	K家	①摘み取ってきた茶葉を温めた釜の中に投入し、10～15分間、茶炒り棒で炒る。 ②釜で炒った茶葉をムシロの上に置いたエビラにのせ、両側から茶葉を10～15分間手揉みする。 ③手揉みが終わると茶葉を乾燥棚へ入れて5時間乾燥させる。 ④乾燥させた茶葉は、翌日以降に釜に戻しとろ火で炒りあげる。4～5回茶葉を炒りあげるため、2～3日かかるという。 ⑤仕上がった茶は茶缶で保存する。	・釜 ・茶炒り棒 ・ムシロ ・エビラ
【事例5】 自家用 高知県 長岡郡大豊町	M家	①機械で30分間で摘む。 ②大きなお鍋でしゃもじの柄の長いものを使い、茶葉を混ぜて炒る。 ③ムシロの上で茶葉を揉む。 ④網の上に茶葉を広げて天日干しする。天気が良かったら2日間干す。 ⑤家の中に入れて休ませて、茶缶に入れる前にもう1回天日干しする。	・茶摘み機 ・鍋 ・シャモジ ・ムシロ ・網

事例1（鹿児島県四元町）の水がめは、横に水がめを倒し据えるために、蒸気の抜け道が狭く、茶葉が蒸し炒りの状態になっていることが分かる。一方で、事例2（宮崎県西米良村）と事例5（高知県大豊町）の釜は、水平に据えてあり、茶葉を炒る際の蒸気の抜け道が大きい。また、事例1（鹿児島県四元町）は茶葉を炒る時の姿勢を低くし、また長細い水がめの奥で茶葉が焦げてしまわないように気をつけなければいけないのだが、水がめの中が暗くて見えにくい。さらに、水がめの中に手をつっこむので熱さにも耐えなければいけない。初心者であれば、茶葉の返しがうまくいかず、茶葉をこがしてしまい、出来あがった茶からこげた臭いがする。筆者は、今回ハンズ茶作りの体験に参加したが、水がめの中にこもる茶葉の蒸気が非常に熱く、また手を動かせる範囲が限られており釜炒り茶を作る時よりも難しいと感じた。同じ茶葉を炒る製法でも炒る道具の据え方や炒り方により、味や香りに影響を与えるのではないだろうか。水がめを使用する製法は鉄鍋や鉄釜が簡単に手に入らなかった時代の製法を残していると推測される。現代では茶葉を炒るための鍋、釜は豆腐や味噌を作る釜を代用していることから、この地域の人々にとっては特別な道具ではないようである。この地域の人々にとって茶の製造は日常茶飯事のことであり、暮らしの中で特別な存在というよりも、当たり前前の存在として扱われているのではないだろうか。

また、乾燥の工程にも違いが見られた。事例1（鹿児島県四元町）と事例2（宮崎県西米良村）では、焙炉や乾燥棚といった熱で乾燥を行っている。一方で、事例5（高知県大豊町）では、天日干しをして自然光で乾燥を行っている。

四国地方の事例では、事例3（徳島県上勝町）、事例4（徳島県上勝町）は茶葉をしごいて茶葉を摘み、茹でてから木桶（もしくはプラスチックの桶）に茶葉を漬けてこんでいる。茶葉を天日干しで乾燥させる時は、葉の形が残っており、水分が飛ぶとカサカサする。一方、事例6（高知県大豊町）、事例7（愛媛県西条市）は茶葉を枝ごと刈り取り、蒸してから、木桶もしくはプラスチック製の桶に茶葉を漬けてこんでいる。乾燥時の茶葉の形はミルフィーユ状に何枚も重なっており、かたまりを残したまま天日干しで乾燥している。発酵しているのですばい香りがするが、香りは事例6（高知県大豊町）よりも事例7（愛媛県西条市）の方が強く、酸味も強い。事例3（徳島県上勝町）、事例4（徳島県上勝町）は、ほのかなすばい香りと優しい酸味を感じる味である。これらの事例は、茶葉の発酵度合いによって出来あがる茶に違いが出ると思われる。また、作り手によって菌が違ったりするようで、同じ工程で作ったとしても味や香りが異なるようである。ただし、香りや味に関しては人によって捉え方が様々であるため、比較材料として使用する際には科学的な成分分析が必要であると考えられる。

表2 「蒸して発酵させる」製法を使用する事例

調査地	調査対象者	製法	生産道具
【事例3】 自家用 徳島県 勝浦郡上勝町	U家	①7月中旬から先にかけて手摘みをする。手袋をして布を巻き、葉をむしりとる。 ②色が変わるまで茶葉を茹でる。 ③フネの中に茹でた茶葉を入れてジャバラ（シュロで編んだ網）と板をおいて両側から引っ張る（添付資料写真⑨参照） ④ムシロの上で茶葉を天と干しする。そして、桶の中に茶葉を入れて上にシュロの葉っぱをのせて、蓋をし重しを置いてゆで汁をかけ、2週間置いておく。 ⑤2週間すると蓋の上に汁が出てくるのでみんなすくってバケツに置いておく。 ⑥それからムシロの上で天と干しする。	・フネ ・ジャバラ ・ムシロ ・桶
【事例4】 商品用 徳島県 勝浦郡上勝町	M家	①7月上旬、葉だけしごきながら摘む。 ②茶葉の量が溜まったら大釜で5分くらい茹でる。別の小釜にも湯を用意しておき、常時釜の温度が一定になるようにしておく。 ③湯がくと茶色っぽくなる。モーター式の機械に茹でた茶葉を入れて2分半播る。 ④樽に葉を漬ける。棒ですり合わせた茶葉を入れる。天候によって1週間～2週間漬けておく。 ⑤樽の中の茶葉をドリルでバラバラにする。 ⑥最後に茶葉を天日干しする。	・大釜 ・小釜 ・モーター式の茶葉を播る機械 ・樽 ・茶葉をバラバラにするドリル (M家の改良型)

<p>【事例6】 商品用 高知県 長岡郡大豊町</p>	<p>O氏</p>	<p>①茶葉は枝ごと鎌と一緒に刈り取る。 ②蒸し桶に刈り取った茶葉を入れて約2～3時間ほど蒸す。 ③蒸した茶葉をムシロの上に広げ茶葉の選別をする。 ④室にしいたムシロの上に約50～90センチくらいの高さに茶葉を積み上げる。7～10日間茶葉にカビ付する。 ⑤茶葉を桶に充てんし、10～20日漬け込む。桶の上に重しをのせる。乳酸発酵させる。 ⑥漬けた茶葉をタチ包丁で30センチ角に切り出す。茶切り包丁で30センチ角の茶葉をさらに裁断する。 ⑦最後にムシロの上に並べ、天日干しする。</p>	<p>・蒸し桶 ・ムシロ ・桶 (茶葉を発酵させる) ・タチ包丁 ・茶切り包丁 ・ムシロ</p>
<p>【事例7】 商品用 愛媛県 西条市小松</p>	<p>I氏</p>	<p>①7月に茶刈りを行う。大きな鎌で地上から30センチくらいに枝を切り、枝ごと茶葉を洗う。 ②茶葉と枝を40～60分くらいかけて蒸気を発生させる槽で蒸す。 ③茶葉だけ木桶に入れ、枝は畑に戻す。 ④茶葉を桶に入れて石の重しをのせ、1週間から10日間1次発酵(白カビ発酵)させる。 ⑤発酵後、茶葉を桶の外に出して木製の洗濯板でひとかたまりにして5分ぐらい揉む。 ⑥プラスチック製の大きな漬物桶にビニール袋を入れ、その中に揉んだ茶葉をパンパンに詰め、しっかりと袋の口を締める。30kgの石の重しを載せて10日間2次発酵させる。 ⑦すごく天気の良い日にムシロカベレット(サッシのような網)の上で茶葉を乾燥させる。</p>	<p>・槽(茶葉を蒸す用) ・木桶 ・木製の洗濯板 (茶葉を揉む用) ・漬物桶 ・ムシロカベレット</p>

これまで製法による比較を行ってきたが、それぞれの地域によって共通点や相違点が見えてきた。特に問題として挙げられるのが、重要な道具である茶葉を炒る時に使用する焼き物の水がめや鋳物の鉄鍋や釜である。これらの道具は、現在は特別なものとしてではなく、生活道具の一部として使用されている。しかし、これらの道具が流通し始めた時代は、庶民には貴重で高価なものであったであろう。「茶葉を炒る」製法を使用する地域の人々が水がめや鍋、釜をどこでどのように手に入れたのか、これらの産地と流通経路を明確にすることが必要である。

また、四国地方に後発酵茶が伝承されている理由については、今後の課題として取り組んでいく必要がある。この地方では茶の木から茶葉をすべてしごき摘み取ってしまう、あるいは枝ごと刈り取ってしまう摘採方法であった。その一方で新芽だけを摘み取る地方があり、茶を摘む時の違いについても目を配っていきたい。本稿で挙げた茶以外にもまだまだ興味深い茶が日本では作られており、日本における茶文化の多様性を見るには、これらの茶の比較が重要だと考える。これらの茶の基層文化を探ることで地域別の文化の特性を明らかにしていくことが可能になるだろう。今後の課題として引き続き、近畿地方や東海地方の山間地域の茶にも目を向けたい。日本人が茶を含めた食文化をいつごろ、どの時点で取り入れていったのか、茶を通して見ることで食文化の歴史に新たな視点を得ることができる可能性もある。最後に、今回研究をご指導下さった須藤教授、朴教授および研究調査にご協力いただいた皆様に心より謝意を表し、本稿が今後の茶文化研究へつながることを願う。

※本研究の九州地方での調査は、龍谷大学大学院研究助成によるものである。

主要参考文献

- (1) 松下智『日本茶の自然誌 ヤマチャのルーツを探る』、あるむ、2005年。
- (1) 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、2002年。
- (2) 中村羊一郎『番茶と日本人』、吉川弘文館、1998年。
- (3) 谷坂智佳子『自家用茶の民俗』、大河書房、2004年。

調査ご協力者

鹿児島県

- 鹿児島県鹿児島地域振興局農林水産部農政普及課 S氏、Y家

宮崎県

- 児湯郡西米良村町役場 N氏、K家

徳島県

- U家、M家

高知県

- 大豊町碁石茶共同組合 事務局長 O氏、M家、O氏

愛媛県

- I氏、石鎚黒茶生産者の皆様

※本調査での写真は、すべて筆者が撮影したものである。