

# 地方茶の研究 (I)

徳島県丹生谷地方の阿波番茶について

南 廣 子

Studies on the Local Tea (Part 1)

—Awabancha in the Nyūdani, Tokushima Prefecture—

by

Hiroko MINAMI

## はじめに

東洋を原産とするチャが、各地に伝播し「日本には3世紀前半に南九州に渡来し、照葉樹林帯の各所で茶樹は繁殖していった」と推され、茶樹の起源についての研究は「茶葉の飲用の歴史」に詳しい。チャを飲用する風習は僧侶の社会から貴族社会に広まり、室町時代以来、茶の湯として抹茶の飲用が普及した。庶民の生活の中にチャが位置づけられたのは、安政年間の開港後明治にかけて普及しはじめたが、一般化するにはかなりの年月が必要であった。

現在の食生活の中でチャは不可欠の飲料となっている。その種類も緑茶、ウーロン茶、紅茶などをはじめ、各種の各国のチャが市場に出廻り、多様化しているのが現状である。

チャの利用は各国により違いはあるが、茶葉を加工し飲用としているものが大部分である。ビルマ、タイ等で茶葉を強度の発酵をさせ、漬物のように食品として利用し、また飲用にもするラペットというのがある。

日本においても強度の発酵茶が徳島県那賀川流域の丹生谷地方の阿波番茶（木頭番茶ともいう）、高知県長岡郡大豊町の碁石茶等がある。この特殊な製茶法の阿波番茶、碁石茶が、今では緑茶にとって変わろうとしており、衰滅の一途をたどっている。そこで、このめずらしい地方茶の阿波番茶と碁石茶の製茶法について調査をする機会にめぐまれたので、報告する。

1. 調査時期：昭和48年8月1日～7日

### 2. 調査地の概要

徳島県那賀川流域上中流域を総称して、古くは「仁宇谷」と呼ばれたが、現在は丹生谷と言われている。山深い山間地で杉の植林が美しく、ヤマチャの畑が点在する。鶯敷町、相生町、上那賀町、一木沢村、木頭村の五ヶ町村が含まれているが、国道195号線がこの谷を通過して、高知県に入っている。この道路が開通するまでは、谷が急峻な所であるため不便をきわめていた。木材の運搬は那賀川を利用してきた。昭和25年に追立ダム、昭和36年に長安口ダムが建設され、丹生谷地方は経済的にも変化をもたらした。

高知県長岡郡大豊町は吉野川流域で、名所の大歩危、小歩危を過ぎた頃、吉野川の両岸に急峻で、山の斜面にはりつくようにして、農家が点在している所である。国道32号線と国鉄土讃線と吉野川とが平行、時にはかさなりあいながら、高知へと続いている。いずれもヤマチャの

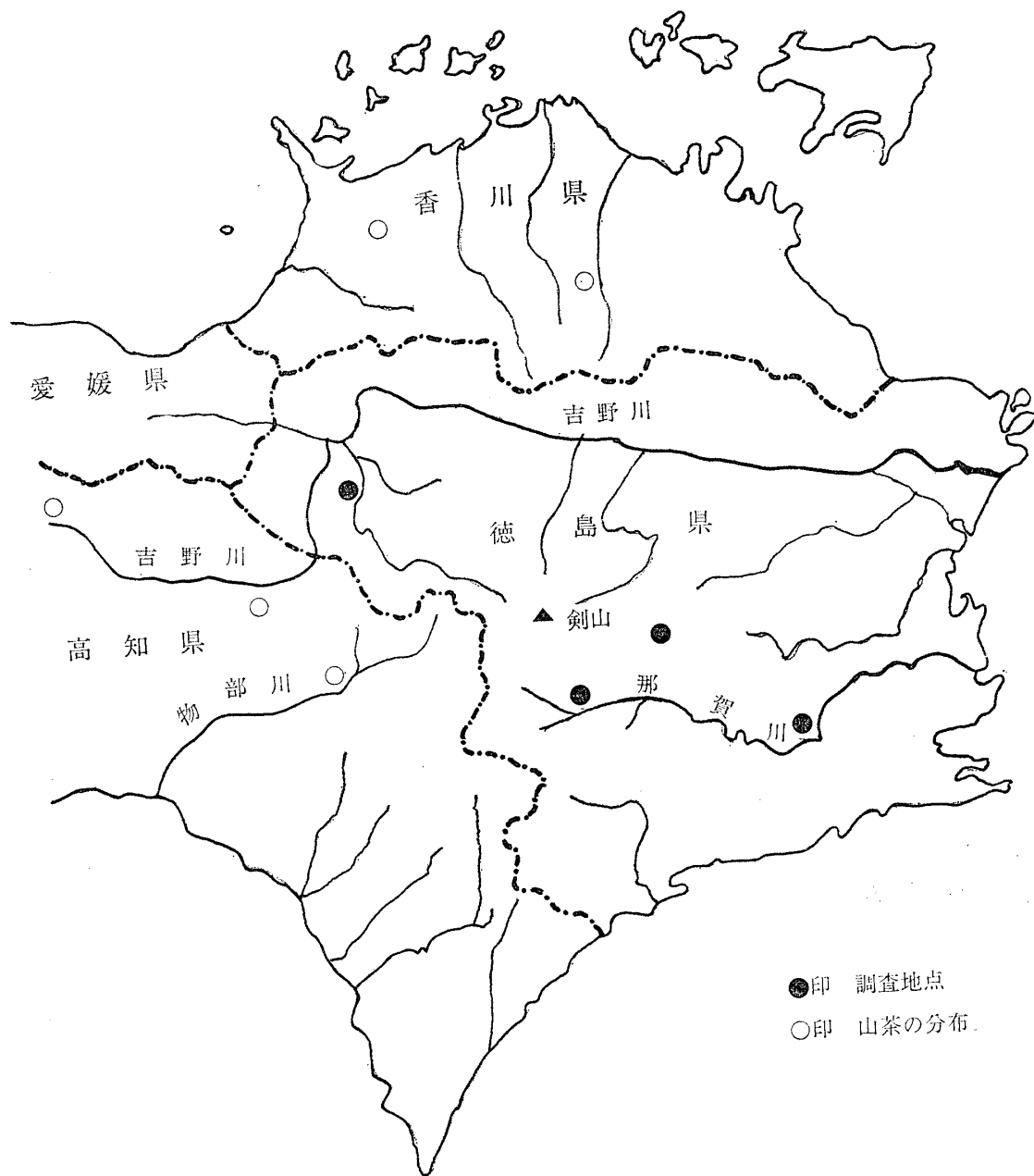


図1 調査地区

分布地である。

### 3. 阿波番茶と碁石茶の製茶法について

製茶法の一般的なものは加熱処理の所が、「蒸し」および「釜炒り」の方法がとられているが、阿波番茶の場合は「煮る」その後、野菜の漬物と同じように桶詰にして、発酵させてから乾燥する碁。碁石茶の場合はスノコ状になった底の桶で「蒸す」これを阿波番茶と同様桶詰する。一定程度発酵させてから切断して乾燥する。それぞれの製法をまとめてみると図2のようである。

阿波番茶は摘採時期が7月上旬から8月上旬と遅いので、茶葉は成葉となり、摘採にも注意

製 茶 法

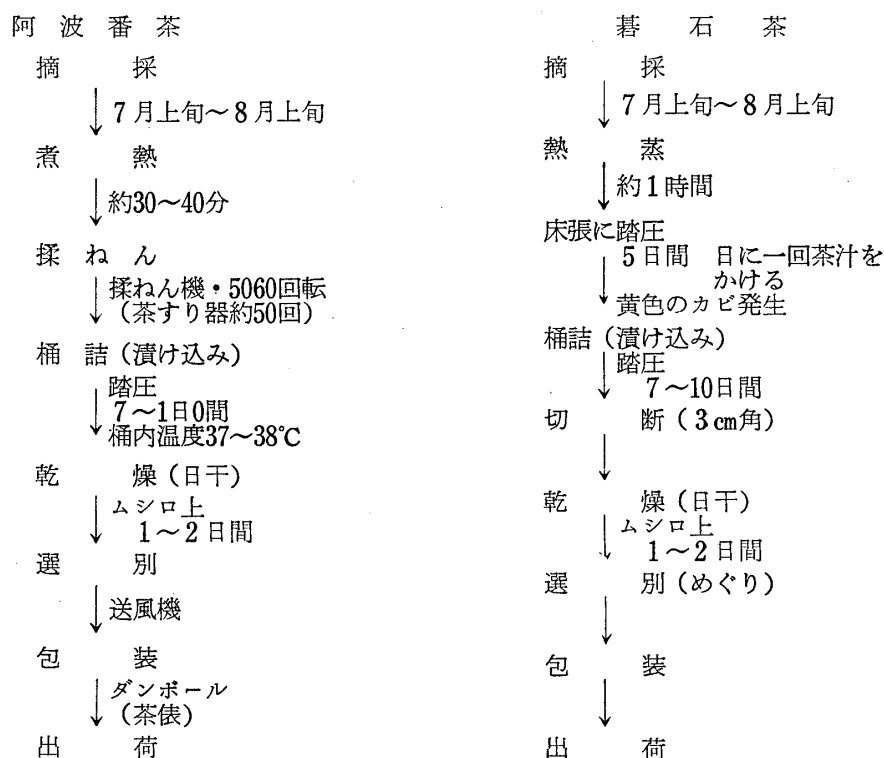


図2 製 茶 法

が必要である。手いわりといって、布製の保護布を指にはめ、生葉をコクまたはスコクといっ  
て、木を丸坊主としてしまう。



図3 手いわり



図4 摘 採

摘採量は1日1人が約40kg程である。

生葉はある一定量になるまで、土間に貯蔵される。この時積みあげておくことは、夏期の気  
温の高い時でもあるから、貯蔵中に変質することがあるので、きりかえしを行なって温度降下  
をして生葉の熱を発生するのを防がなければならない。

煮熟は大きな釜（直径84cm，深さ33cm）で茶葉が，カーキ色になるまで煮る。ムシロの上に広げ，茶すり器，または揉ねん機にかける。茶すり器は，4人で行ない茶すり唄などをうたいながら作業をした。

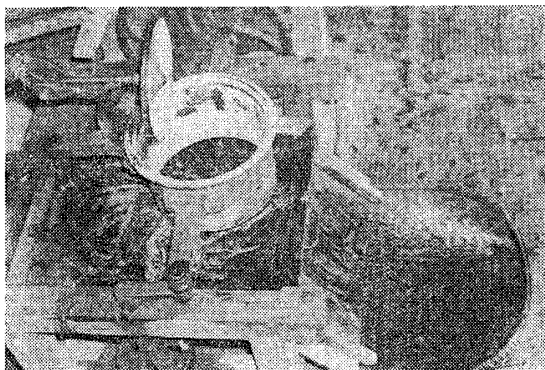


図5 揉ねん機

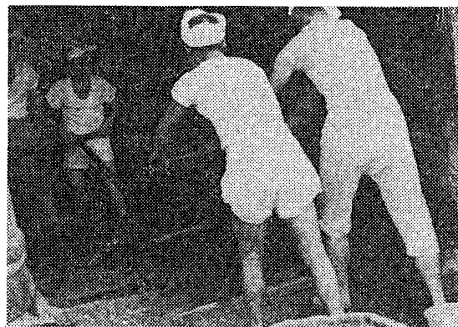


図6 茶すり器

揉ねん機にかけたものは桶詰をする。桶（コガ直径，深さとも約1.5m）に順次足でふみこむ（これをアブミという）桶の容量は560kg程入る。

その上にムシロまたはワラでふたをして重石をする。重石は内容量と同重量のものである。

桶詰してから2日程経過すると，汁が発酵して温度が上昇してくるが3日目ぐらいから温度が降下して37～38℃ぐらいになる。汁が発酵に



図7 踏 圧

よって桶からあふれ出ることがあるので，生葉を煮熟した時の茶汁（ゆで汁）を桶にとっておき，桶詰の中へ常に一定量の汁が入っているようにしておかなければ，製品に影響して，味が悪くなり，時にはくさることもある。桶詰の期間は1週間から10日間が一番よい。乾燥はムシロの上で快晴の日を選び，一日で乾燥しきってしまう。色は黒みのあるものつやともによく，サラサラとした音のするものが良品である。乾燥中に茶葉をたまとときと称してムシロをもちあげ，竹の棒でムシロの裏側からたたいて，茶葉をうら返し乾燥する。

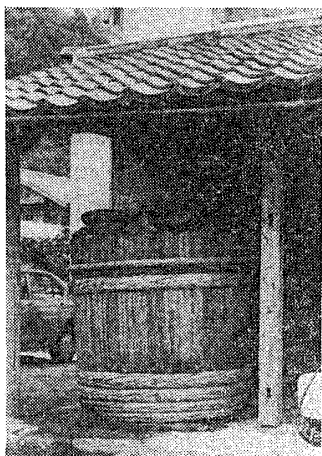


図8 桶 詰



図9 乾 燥（日干）

選別は選別機にかけて、茎と葉と粉の三種に分ける。昭和32年頃までは、選別機がなく、手でよりわけをしていた。

包装は昭和40年頃まで茶俵といって、水のかからない青くきれいなワラで茶俵をつくって出荷した。そのとじ口が実にきれいな縄文様で、農民の実生活の中での芸術性が表現されている。

現在は15kg入りのダンボール箱に入れ、消費地である徳島県、香川県の瀬戸内海沿岸の住民一部愛媛県へも出荷されている。

価格は昭和47年度の生産者価格で15kg入りで6500円～7000円前後であり1957年頃は約4kgで300円前後といわれていた。

碁石茶についてしてみると摘採時期は阿波番茶と同様で、昔は手でこいていたが、現在は茶樹の根近くから、はさみで切っている。生葉は茶桶の中に入れ蒸す。この中には生葉が約70kg入り、大釜の上に乗せて1時間ぐらいむす。茶樹をはさみで切ったものの場合に約40分ぐらいでよい。枝をもってパタパタとふり落とすと茶葉は落ちる。蒸したのち床張りに広げ冷却し、茎をよりわけする。床張りに茶葉を堆積し（10cmぐらいの高さ）毎日一回、蒸し汁をかけ、踏圧しながら約5日程おく。このあいだに、堆積した茶葉にカビが発生してくる。カビには黄、白、黒色のものがあり、黄色のカビがこの場合一番よい。それをくわでほぐし桶詰をする。

桶詰は阿波番茶と同様、桶の中に人間が入って踏圧する。この時蒸し汁をふり込む。桶は高さ1.35m、直径1.00mのもので約320kg程入る。桶詰ができればフタをして、内容量と同重量の重石をのせ、1週間から10日間おく。

桶から出す時は30cmぐらいのかたまりに切り出してから、約3～2.5cm角に切断し、ムシロ上に広げ、2日程で乾燥する。阿波番茶と同様乾燥時間は短い方がよく、色が黒く、つやがあり、茶葉のスジのみえないものがよい。

乾燥したものは、めぐりといって一種のフルイに通し、碁石茶と粉とに分ける。

製品は桶詰37.5kg入りを1本と称し、1本が約20,000円（生産者価格）であり、粉はその半額で、粉茶として消費地へ出荷される。

消費地は香川県の瀬戸内海沿岸、その島嶼郡、志摩方面にも出荷されていた。ここにあげた

消費地はいつでも塩分を含んだ水質の悪い所で、この阿波番茶、碁石茶がよくあっているのである。とくにこの地方は茶粥を食べる習慣のある所であり、利用度も高いのであろう。

強度に発酵した茶についてその製法をのべてきたが、これらの阿波番茶、碁石茶は商品となって売買されていくので、調査をした農家では、自家用として製茶するものは、炒り茶、芽茶、蒸茶、寒茶、韮生茶などがある。

炒り茶は4月頃芽をつんで、釜炒りをして手もみをし天日乾燥をする。

芽茶は4～5月頃手摘みで蒸熱をして手もみをし天日乾燥をする。

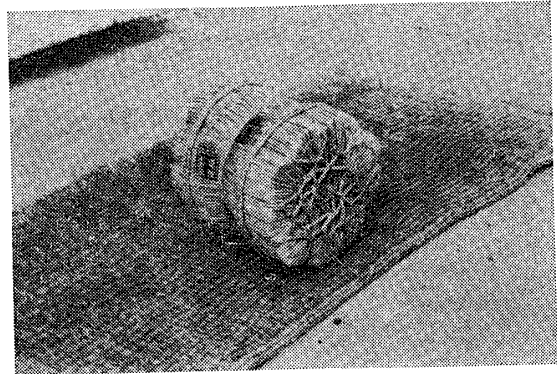


図10 茶 俵



図11 炒り釜

蒸茶は4～5月に手で摘み、蒸熱して手もみをし助炭で乾燥する。

寒茶は12～1月にかけて茶葉を全部コクそして、煮熱して1～2分し青いうちにあげムシロの上で汁気、粘り気をだすためにツチでたたく（揉ねん）。桶にふみこみながら詰めて桶詰し1週間から10日おく。その後乾燥する。

#### 4. 結果と考察

農家では自家用に使う茶はそれぞれの好みにあわせており、茶がすっかり生活の中に根をおろし、いつでも茶をつくることができるようになってきているように思われる。だが、これだけ多種の茶の製法があるのに、調査期間中訪問した農家では、茶を出してくれる所がほとんどなかった。そのかわりジュースや清涼飲料水がふるまわれた。

阿波番茶や碁石茶は、先にも述べたように強度に発酵させてあるので、カフェイン含量も少なく、独特の香り、形、風味をもっている、このお茶がいつ頃から生産されたかは、文献も少なく明らかではないが、東南アジアのタイ、ビルマ等と同じ茶の加工法を持っていることは、風土的にみて照葉樹林文化の遺産<sup>2)</sup>と言えるのではないだろうか。

さて、この阿波番茶即ち、丹生谷地方の番茶の定義として昭和18年7月29日付の古文書があるのでそれをあげると、

「阿波丹生谷番茶は、原名志ぶ茶と云ふをくて茶であります。真名の如く志ぶ茶は志ぶみを次て主分とし、にがみ、あまみ併有する番茶の本能、晩茶の定義であります。依て定義三味は苦味、渋味、甘味である」とし、三味要素定義検査項目

1. 形状 2点 2. 香気 3点 3. 光沢 2点 4. 水色 3点

右四項目トス 採点十点ヲ

8点以上ノモノ上級品

6点以上ノモノ中級品

4点以上ノモノ並等品

4点以下ノモノ等外品トス（製検品）」

香気ハ番茶特独ノ香気ヲ発揮シ寝具被香無キハ勿論他ノ臭気併有セザルモノ

光沢ハ葉每一面砂金点ノ金色光沢ヲ現ハシタルモノ

水色ハ徐々寛々黄金色ニ彩出シテ濁ラズ湯醒シテモ原色変ゼズ、上澄リ底濁リナキモノ

商標ハ家名ノ誇リデアル品質本位ニヨリ採点セズ」

等と記した意見書が出され、各生産者である農家に手渡し、製品の品質向上をはかったものであろう。

数少ない資料から戦時中阿波番茶を磚茶製造の原料として供出をした記録がある。しかし終戦と共に食糧難が深刻となり、茶畑を切りこんで、甘藷等の食用作物への転作が行なわれ、番茶の生産高は激減し、戦後一時的に高まりをみせたが、需要が少なくなると、10年程前から番茶から緑茶へと転換し続けられ、今日にいたっている。

日常生活の面からみると茶と人生は切りはなせない風俗習慣があるが、それらについては次の機会にゆずることにし、阿波番茶の衰退の一途をたどった要因について考察してみると

1. 経済の高度成長に伴い、食品工業のめざましい発達により、清涼飲料水の大幅な普及。
2. 嗜好の変化（食糧の消費内容の変化）
3. 番茶から高級煎茶への生産転換。

4. 土地人口の急激な減少で、労働力の質の低下、不足によるもの。  
等があげられると思われる。

真夏の7月～8月にかけての茶摘み、運搬、その他煮熱作業等は重労働であるゆえに、自家消費分の緑茶だけつくる農家が多くみられた。

丹生谷地方は吉野川流域よりも交通の便が悪く、文化的にもおくれた地域であったようであるが、激しく動く社会につれて、緑茶の伝統的な生産様式、それにともなう生活様式が徐々に姿を消していくように思われる。今回は丹生谷地方について調査を行なったが、まだ地方的特色のある茶が飲用せられている所があり、それらのものを今後調査、記録する中で、地方茶の存在価値、食生活の中で不可欠の飲料としてはどのようにかかわっているのか等について、考察を行っていきたいと思っている。

#### 参 考 文 献

- 1) 伊藤うめの 日本風俗史学会誌 風俗12—2 p.18 (1974)
- 2) 中尾佐助 栽培植物と農耕の起源 p.68 岩波新書 (1972)
- 3) 橋本 実 茶の起源研究 1. p.7 (1964)
- 4) 新茶業全書 増補改訂版 静岡県茶業会議所編 (1972)