

〈論 文〉

日本における釜炒り茶文化

Kamairi cha culture in Japan

廣部 綾乃 (HIROBE, Ayano)

Abstract

Tea is one of the important aspects of food culture in Japan. It is a common belief that tea culture in Japan was introduced from China. There are different kinds of Japanese green tea. In Japan, most tea produced and consumed is steamed tea. However, there is also another type of tea which is called “*Kamairi cha* (one kind of roasted tea)”. It also originated from Chinese and Korean tea culture; however, it is not well known in Japan. The largest producing areas of “*Kamairi cha*” are Saga, Nagasaki, Kumamoto, and Miyazaki prefectures. “*Kamairi cha*” usually uses a big iron pan in which the tea leaves are roasted, not steamed. There are two types of methods for making “*Kamairi cha*” which are “The Ureshino Method” and “The Aoyagi Method”. The Ureshino Method uses a big pan with an inclination of 30 to 45 degrees. On the other hand, The Aoyagi Method uses a big pan with no inclination. This thesis is based on fieldwork research in the production areas of “*Kamairi cha*”. It uses interviews with people who make “*Kamairi cha*” as well as presenting information about some tools for making it to compare the differences between two different areas; 1) Saga and Nagasaki, 2) Kumamoto and Miyazaki. I describe this roasted tea culture’s history and the contemporary conditions surrounding its present day production.

1. はじめに

茶は日本人の食文化に欠かすことのできないものであり、日本文化の一部として定着している。日本における茶は、中国から伝来したとされている¹。もともとは、薬として中国より日本に伝来し、その形が変化し、今日飲まれている茶になった。現在では、蒸し製の茶が日本では多く生産されている。しかし、佐賀県、長崎県、熊本県、宮崎県では、「釜炒り茶」という中国から伝えられた釜で茶葉を炒ってつくる製法が現在も残っている。この製法は、埼玉県や静岡県でも若干見られるが、本州ではあまり見られないものである。谷坂智佳子氏によると、自家用でつくられる釜炒り茶は、日本各地に残っている²。しかし、産業化した釜炒り茶は、佐賀県、長崎県、熊本県、宮崎県などの九州に集中している。佐賀県、長崎県では、約 30～45 度傾けた傾斜釜が使われ、熊本と宮崎では、水平に設置された平釜が使われる。

1 古田紹欽『栄西 喫茶養生記』2000年 講談社 106頁

2 谷坂智佳子『自家用茶の民俗』2004年 大河書房 74-75頁

また、松下智氏によると、熊本県では、朝鮮式の釜炒り茶文化が伝来したのではないかという説もある³。この佐賀県、長崎県、熊本県、宮崎県、の4つの地域では、使われる釜が傾斜釜と平釜に分かれていることから、伝来した経路が異なる可能性が考えられる。しかし、朝鮮は中国文化の影響を受けているので、朝鮮式の釜炒り茶文化もルーツは中国にある可能性も考えられる。

本論では、日本で蒸し製の茶が主流となっている中、佐賀県、長崎県、熊本県、宮崎県では、中国および朝鮮伝来の製法をもとにした茶が現在もつくり続けられているのはなぜか、また、そこでつくられている茶は、どのようにして日本独自の釜炒り製法へと変化していったのかを次の研究方法をもとに考察する。

研究方法は、茶の生産地を訪問し、茶に関する歴史的地域や寺、その土地の茶の資料、茶の生産用具等を展示している博物館や資料館の見学、さらに生産技術、生産用具、製茶法の変化について茶業に携わる人への聞き取り調査を行う。以上の資料および文献をもとに、製茶技術の伝播と定着について分析を行う。このような作業を通して、日本における茶文化の伝播、定着、変容の過程を明らかにすることがこの研究の主要な目的である。

2. 釜炒り茶とは何か

日本には、自家用につくられる釜炒り茶と産業化した釜炒り茶がある。釜炒り茶とは、釜で炒って酸化酵素を止めてつくられる茶のことであり、蒸し製の茶の場合は、蒸して酸化酵素を止めてつくられる。酸化酵素の働きが進めば、半発酵の場合は烏龍茶、発酵の場合は、紅茶がつくられる。釜炒り茶は、勾玉状の形状をしており、渋みが少なく、香ばしい釜香^{かまか}とすっきりとした味が特徴である。釜香とは、釜で茶葉を炒る際につく釜の香りである。日本茶インストラクター協会の提示する茶の分類⁴によると、釜炒り茶は、玉緑茶に分類される。玉緑茶には、蒸し製のものと釜炒り製のものがあり、釜炒り茶は釜炒り製玉緑茶とも呼ばれている。しかし、本論では、釜炒り製玉緑茶は釜炒り茶として記していきたい。



写真 1. 戸高製茶工場
戸高朝一氏のつくる釜炒り茶

現在、日本における釜炒り茶を含む玉緑茶の生産量⁵は、多い順に、佐賀県 748 トン、熊本県 681 トン、宮崎県 323 トン、長崎県 295 トン、鹿児島県 203 トン、静岡県 229 トンである⁶。本論では、農林水産省が示す釜炒り茶を含む玉緑茶の生産量が多い地域である佐賀県、熊本県、宮崎県、長崎県

3 松下智 『中国の茶 その種類と特性』1986年 河原書店 88頁

4 NPO 法人日本茶インストラクター 日本茶基礎知識 日本茶の種類 2000年
< <http://www.nihoncha-inst.com/> > 2009年5月10日アクセス

5 玉緑茶には、蒸してつくられるものと釜で炒ってつくられるものがある。農林水産省の示す生産量には、これらの区別がないため、釜炒り茶のみの正確な生産量は不明である。したがって、両方を合わせた生産量を提示する。

6 農林水産省 平成21年産茶生産量 2010年 農林水産省
< http://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/sakumotu/sakkyou_kome/index.html#y16 >
2010年9月30日アクセス

を調査の対象とし、フィールド調査をもとに日本における釜炒り茶について述べる。調査期間は、2009年10月22日～29日、2010年8月25日～31日である。調査項目は、茶の生産現状、製茶法、どのように製法の技術を得たのか、使用された、または使用している茶の生産用具、釜炒り茶を現もつくり続ける理由である。調査方法は、茶業関係者へのインタビューによる聞き取り調査である。また、茶の生産用具においては、茶業関係者の許可のもと、写真撮影と実測を行った。

3. 佐賀県、長崎県、熊本県、宮崎県の釜炒り茶

各県における釜炒り茶（佐賀県、長崎県、宮崎県、熊本県）には、2種類の製茶法がある。佐賀県と長崎県では、斜めに据えた釜を使用し、勾玉状の形に仕上げる嬉野製の釜炒り茶がつくられる。一方で、宮崎県と熊本県では、水平に据えた平釜で手ぬぐいを絞ったような形に仕上げる青柳製の釜炒り茶がつくられる。地域や作り手によって、味や香りが異なるが、今回はフィールド調査で聞き取りをした方々を中心に述べる。

3-1. 佐賀県

歴史 佐賀県の茶の歴史は、栄西禪師が2回目の入宋より持ち帰った茶の種子を佐賀県の脊振山の石上や長崎県の平戸の富春庵に播いたとされている⁷。佐賀県の脊振山に嬉野町では、永享12年（1440）に平戸にきた中国の陶工が、皿屋紋谷に移住し陶器を作るかたわら、携えてきた茶を自家用に植えたのが始まりとされている。その後、明の正徳年間（1506～21）初めのころ、明の陶工である紅令明が南京釜を持ち帰り、中国式の釜炒り茶の製法を伝えたとされる。そして、明暦3年（1657）肥前杵島郡白石南郷から移住した吉村新兵衛が改良し、産業化へと導いた⁸。

調査地域 嬉野市嬉野町

西九州茶農業協同組合連合会の山口満夫氏やスタッフのご協力のもと調査をおこなった。

吉牟田氏の釜炒り茶 嬉野釜炒南部茶業組合で釜炒り茶を生産する吉牟田氏によると、平成15年（2003）から茶生産農家5軒で茶をつくり始め、現在の嬉野釜炒南部茶業組合にいたる。吉牟田氏の場合、釜炒り茶の技術を学んだ時には戦後であり、すでに機械化されていて、技術は機械化されたもので学んだ。手炒りと機械で茶をつくった場合、香ばしさは手炒りが良いが、味は機械が良いらしい。嬉野の釜は量産目的で温度が高めでつくられているようである。吉牟田氏が現在も釜炒り茶をつくり続ける理由は、3つある。①昔からの伝統である。②需要があり、値段が安定している。③個人の工場が少なくなっている。からである。

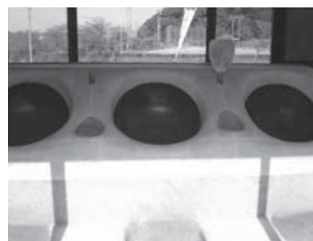


写真2. 佐賀県嬉茶楽館（茶業研修施設）の傾斜釜

7 森園市二 『釜炒り茶』 2002年 関東図書 7-12頁

8 嬉野町史編さん委員 『嬉野町史』1980年 嬉野町 598-599、601頁

西九州の釜炒り茶 西九州茶農業協同組合連合会の山口氏によると、釜炒り茶が九州に残る理由は、地元の人の嗜好にあっていただけからである。塩分を沢山とる地域は釜炒りの味が好まれた。しかし、一方で、お茶屋からの釜炒り茶のニーズはあるが、量産が難しくなっており、昭和49年には100t生産されていたのに対し、現在では、その4分の1の量になったという。また、同連合会の藤瀬氏によると、釜炒り茶が本州にも浸透しない理由としてあげられるのが、釜炒り茶は生産しにくいということである。蒸し製は、生産しやすく、農家も蒸し製を選ぶそうだが、しかし、釜炒り茶は伝統であるから嬉野にも残っているという。現在、釜炒り茶の消費者拡大のために行っていることは、佐賀女子短期大学でお茶の淹れ方教室を行ったり、子供たちへうがい茶の提供を行ったりしている。

また、茶業研修施設の池田正吾氏によると、嬉野町の釜炒り茶は、ほとんど機械化されており、手炒りの茶⁹をしている者は1人という現状であった。現在、釜炒り茶の定義があいまいなため、定義の統一化の話し合いを行っている。また、釜炒り茶生産者同士が集まり、勉強会も行っている。さらに、釜炒り茶に関する昔の生産用具や他の農具を集めて、将来的に資料館のような施設を作る予定であるという。

3-2. 長崎県

歴史 長崎県の茶の歴史は、1191年臨済宗の開祖栄西禪師が中国から帰国した際、平戸千光寺富春庵に日本で最初の座禅修行を行うと共に茶種を植え、製茶や喫茶法を伝えたといわれる。また、日本における茶の輸出は嘉永6年(1853)に長崎の貿易商大浦ケイによって始められ、安政年間(1854～1859)には肥前、筑後、豊後、肥後の茶1万斤が集められ輸出された¹⁰。

現在、長崎県での主要な茶産地は、佐賀県嬉野市と境をなす東彼杵町であり、その次が佐世保市(旧世知原町)である¹¹。この地域では、釜炒り茶もつくられ、そのぎ茶や世知原茶が有名である。筆者が訪問した東彼杵町では、製茶業は貞享もしくは正徳年間の頃より始まったといわれる。彼杵地方に引き継がれた話では、川尻藤太という者が宇治より茶種を求め、原野を開墾し茶の栽培を始めたようである。当時の製法は、釜炒り製であり、安政年間、茶は海外輸出されるほどの活気があったという¹²。東彼杵町誌には、この伝承の川尻藤太という人物に関し、十分な史料がないが、少なくともこの地域で釜炒り製法があったことは記録に残っている。県下の茶業は、維新後、宇治風の製茶が次第に増加し、明治17年、諫早の矢次末吉が郡費で熊本県へ出張し、製法を伝習させた。これに改良を加えた結果、従来の茶よりも高値で品質の良い茶が出来た。明治18年には、東彼杵郡、北高来郡へ県使を派遣し、籠焙炉製を学び、両郡はこの製法の良さを取り入れるようになった。従来の釜炒り製よりも二倍の高値であった¹³。しかし、このような流れに対し、現在も釜炒り茶はつくられている。

9 手炒りの茶 機械製ではなく、手作業で茶葉を炒ってつくられる茶

10 長崎県史編集委員会編 『長崎県』1976年 吉川弘文館 156頁

11 淵 通則著 農山漁村文化協会編 「産地の動向とブランド化戦略 長崎県」『茶大百科 I 歴史・文化／品質・機能性／品種／製茶』2008年 農山漁村文化協会 485頁

12 東彼杵町教育委員会編 『東彼杵町誌』1999年 東彼杵町 341頁

13 同掲書 10 345頁

調査地域 東彼杵郡東彼杵町、平戸市

長崎県県北振興局農林部技術普及課の寺井清宗氏のご協力のもと調査をおこなった。

中山氏の釜炒り茶 東彼杵郡東彼杵町の茶マイスター中山義久氏（昭和12年生まれ）は釜炒り茶歴約50年以上である。昭和28年から45年にかけて釜炒り茶を販売していたが、昭和45年以降は蒸し製玉緑茶が高価なことから、蒸し製の茶に切り替えた。また昭和45年以降になってから、静岡や鹿児島、八女（福岡）に行き、茶の製法を学んだりもした。中山氏の手炒りの釜炒り茶の製法は、茶を摘採した後、唐釜で殺青（茶葉の酸化酵素を止める）を行う。次に水分をなくすため、ホイロに炭を入れて茶葉を乾燥させる。次に中火茶という工程に入り、唐釜で茶葉を炒る。この2回分を締め釜に入れ、締め炒りし、茶葉の形を整える。

釜炒り茶をつくる上での良い点は、香りが良いこと（釜香）、単純なので労力がかからないこと、蒸しに比べて掃除が簡単だということである。一方で困難な点は、茶を作る能率を上げれば品質が下がる点から、能率が悪いということである。中山氏は自家用に現在も釜炒り茶をつくり続けているのだが、その理由は、釜炒り茶がお茶づくりの原点だと考えているからである。中山氏は、長崎県茶業試験所の小林氏より手炒りの釜炒り茶の製法を学んだ。家が代々の茶農家であり、収入の半分は茶であり、半分は米であったという。

上ノ原氏の釜炒り茶 北松浦郡佐々町の上ノ原製茶園では、親子経営で茶農家をしている。上ノ原時男氏（昭和14年生まれ）によれば、この地域では彼杵茶業試験場から「お茶を作ったらどうか。」という提案があり、この地域を開拓し始めたという。時男氏は当時の様子をこのように教えてくれた。「入植した人の中にはお茶をつくるのを知っている人がいて、親父はその方からお茶のつくり方を教わった。炊事用の釜の上に篩を置いて、蒸してつくり、丸い形のお茶をつくっていた。大きさはパチンコ玉くらいの大きさから小さい大きさのものがあつた。親父は、^{めくらがはら}盲ヶ原で単式の機械をもらつてきて、^{むたばる}牟田原で機械でお茶をつくるようになった（昭和29年頃）。親父は、昼間は炭鉱に行つて現金収入をして帰つてきて開拓をしていた。畑を開墾して茶を植えていた。県から援助を受けてお茶づくりをしていた。」

時男氏がお茶づくりを教わつたのは昭和32年頃であり、当時18歳であつた。茶業センター（現在の彼杵茶業研究室）へお茶の技術を学び行つたという。そこで、釜炒りの競い合いを行つていた。茶業センターには本格的な蒸しの道具はなかつたため、蒸しの技術は学んでいないという。時男氏は、「当時北村製茶園（同じ部落の仲間）でお茶づくりの手伝いをし、お給料をもらい、茶業センターでの生活に充てていた。研修後は、自分の家でお茶をつくり始めた。親父が機械を揃えてくれ、つくつたお茶をおふろが小袋につめて、炭鉱地帯に売り歩いていった。当時お茶の袋は、紙製で口をひもでとめていた。田舎の人たちは唐釜で白くなるまで茶葉を炒っていたようで、この白粉を吹いているお茶が当時当たり前だった。味は渋いがさっぱりしており、水色は赤みがかつたやまぶき色だった。」

この地域でのお茶の製造は40年くらい前に蒸しと釜の転換期であつて、上ノ原氏は釜炒りを続けたという。上ノ原氏によって作られるお茶は、最初は機械釜で炒るが、そのあとの工程は蒸しと一

緒なので、味は昔の釜炒り茶と異なるという。手炒りは自家用のためで商売にはならない。昔はお茶の単価が高かったため、少しの茶園でも食べていけた。また、唐釜は農家の各家庭にあって、斜めに据えていた。

時男氏の息子である宏二氏は、釜炒り茶をつくる上で良い点と困難な点を次のように述べている。良い点は、ほかのお茶との差別化ができる。困難な点は、釜炒り茶は処理能力が悪く大量生産しにくい。また、嬉野（佐賀県）や八女（福岡県）のようなお茶の産地ではないので、知名度が低く、お茶が売りにくい。一方で釜炒り茶を作り続ける理由は、釜炒り茶が生き残るための差別化のためであることや文化遺産になっているからである。また、蒸しの機械に転換するにはお金がかかり厳しいといったことも理由にある。

岩村氏の釜炒り茶 平戸市大野町にある恵日寺の住職岩村雲外氏（昭和8年生まれ）は、自家用の茶を作って50年くらいの釜炒り茶歴を持つ。両親から手伝いをしながら、茶の作り方を学んだ。岩村氏は、使いこまれた茶釜¹⁴や炒り終えた茶葉を揉むカマス¹⁵、杓子を使用し、茶をつくる。

茶釜は、60～70年以上のものであり、外口径760mm、内口径740mm、深さ約240mmである。茶釜を据える際の角度は60度くらいであり、高さは身長等の個人差があり一定しない。下の茶釜の淵が腰の高さくらいが普通である。最初の茶葉を炒る時に使用する杓子は、スギでできており、20～30年以上のものである。カマスは米俵用のものであり、藁でできており、30年くらい使用している。縦830mm、横790mmである。

摘採時期は、年1回であり、ゴールデンウィーク期間中に手摘みでおこない、2日で10～12kgくらい収穫をおこなう。そして、1日かけて製茶をおこなう。

製茶法は、まず先にすべて摘採した茶葉を杓子を利用し、70℃の茶釜で炒っておく。燃料は、マテノキ¹⁶の薪やいろいろな木を利用し、炭は使用しない。茶葉の量は茶釜の8分目くらいまで入る量である。そして、次に生葉を2回カマスの上で揉む。その後、揉んだ茶葉を投入し1回目は45分、2回目は30分炒る。この時の茶釜の温度は、50～60℃である。仕上げは15分かけて火加減を調節しながら、30℃の茶釜で炒る。出来上がった茶は、篩にかけず、粉末になったものだけよける。保存は、岩村家に代々伝わる100年以上の茶壺を使用する。岩村氏が釜炒り茶をつくり続ける理由は、昔からの味に慣れており、手づくりがおいしいからである。

平戸市に残る釜炒り茶 平戸市のある地域では、土と藁で作られた土壁に埋め込まれた傾斜釜を使用して茶をつくっている方がいる。年に2回5月と6月に茶をつくっている。茶摘み時期は、ゴ

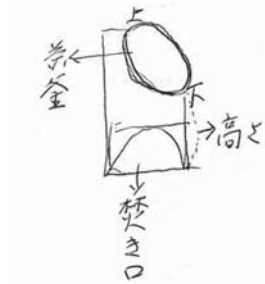


図1. 岩村家の茶釜の据え方
岩村氏の手書き

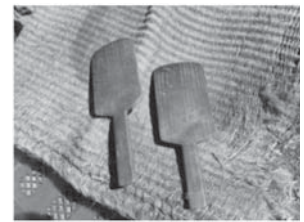


写真3. カマスと杓子

14 茶釜 岩村氏は、茶葉を炒る釜のことを茶釜と呼ぶ。論文では岩村氏の場合、この名称を使用する。

15 カマス 藁むしろを二つ折りにして作った袋。

16 マテノキ 別名マテバシイ（馬刀葉椎）といい、ブナ科の常緑高木。どんぐりが実る。

ルデンウィーク中であり、新芽が短いようであれば、ゴールデンウィーク明けに行う。茶葉は、家の周りに植えられている茶の木（肥料は何もやらずに自然のままに放置してある）から「しごき摘み」をして摘採する。しごき摘みとは、棒（茎）も一緒にバシバシと茶葉を摘んでいくことである。茶をつくる時に使用するのは、釜、茶葉を炒る時に使用する手（名称不明）、釜で炒った茶を揉むドンゴロス¹⁷である。また、釜の汚れを落とすために軽石も使用する。

製茶法は、まず茶葉を日が陰ってから30kgほど摘採し、翌日の朝から製茶を始める。茶葉を釜に投入し、バリバリと炒り、ドンゴロスの上で茶葉を揉む。この工程を3回に分けて行い、最後に3回分をまとめて、再び釜で仕上げの炒りをおこなう。そのあとは、釜の火を消し余熱でそのままにしておき、茶葉がくずれるくらいになるとできあがり。釜の温度は、1～3回までが50～60℃、4回目が40℃くらいであり、だいたい3～4時間ほどかけてつくるといふ。晴れの日にはカラッと仕上がるが、雨の日には湯気ができるという。この方が釜炒り茶をつくり続ける理由は、自分でつくる茶が美味しいからである。

長崎県の釜炒り茶状況 長崎県農林技術開発センター農産園芸研究部門茶業研究室では、イベント用の釜がある。研究員の野田政之氏の提供する資料によると、長崎県の釜炒り茶は佐賀県の嬉野式の流れを汲んでいる。昔は釜を土で固定しており、薪を燃料に使用していた。製茶法は、約250℃の釜に茶葉を入れ、茶葉の発酵を止めるため、蒸気によって炒り上げていく。この工程を炒り葉と呼ぶ。次にネコブキという筵の上で炒った茶葉を揉む。この工程を床揉むと呼ぶ。そして、次に再度釜に揉み終えた茶葉を入れ、釜の傾斜を利用して、転がしながら形を作っていく。この工程は水乾→締め炒り→仕上げ炒りと呼び、釜の作業が5工程と揉みが1工程で行われる。釜一つだと約2.5kgのお茶を8時間かけてつくることになる。機械製造の場合は、8時間で100kg近い製造が可能である。

3-3. 熊本県

歴史 熊本県の茶業の歴史は、熊本県茶業史によれば、明治以前、往古から到る処に山茶¹⁸があり、これをただ摘採、製茶し、飲用していたとされる。日向の高千穂・椎葉、肥後（熊本県）の玖摩・八代・山鹿・筑後の生葉・上妻、農前の上毛・田川、豊後の大野、直入の諸郡、土佐の諸山、伊豫の久萬山、阿波の粗山、周防、石見、紀伊、美作の諸山脈等に自生の茶樹があった。慶長6年（1601年）から12年まで、6年かけて熊本城を築城するために、加藤清正が朝鮮半島から技術者を何十人か連れてきた。そして、加藤清正は、彼らの定住の地として、馬見原（蘇陽町）の山間地に土地を与えた。この地域では、大工や百姓で生活していたようで、新茶の時期になると、山茶で釜炒茶を作り、自分達も飲むが、はるばる熊本城まで持参し献上していたようである¹⁹。松下智氏によれば、加藤清正が朝鮮出兵で連れ帰ってきた朝鮮人により、釜炒り茶がこの地域に伝えられたとされる²⁰。

17 ドンゴロス 筵のことで、昔は米入れとして使用。湿気を除去する効果があるという。素材は麻のようなものである。

18 山茶 一般的に山野に自生している茶の木のことを指す。本論では、特異な茶として、ヤマチャと示す。

19 細川護 『熊本茶業史』1984年 新星社 7-8頁

20 松下智 『日本銘茶紀行』1991年 雄山閣

調査地域 上益城郡山都町

熊本県農業研究センター茶業研究所 坂本孝義氏のご協力のもと、調査をおこなった。

戸高氏の釜炒り茶 山都町の戸高製茶工場 戸高朝一氏（昭和24年生まれ）によると、親から手炒りの技術を学び、15、16歳くらいから手炒りを始めた。茶をつくっていると昔からの勤がよみがえるようだ。戸高氏の家の茶の木は畑と畑の間で育てていたらしい。釜は、深さによって使い分けがあり、深めの釜は生葉の炒る時に使用し、浅めの釜は火入れをする時に使用する。昔は床にネコブクを置いて揉んだが、現在は机の上にネコブクをおいて揉む（手炒りの場合）。机の上でやった方が力を入れやすく揉みやすいからである。

戸高氏の家で使用されていた茶の生産用具は、釜（使用年代、昭和30年）、竹製の茶摘みかご、茶葉を釜の中で炒る時に使用する炒り棒のカタギ、稲、藁製のネコブク（ネコボクともいう、使用年代、昭和20年）、ホウキ、竹製の箕、竹と和紙でできたウチワ、茶壺、茶甕（使用年代昭和10年）である。

製茶法は、まず生葉を入れ、黒くなってパチパチと音がなってから炒る。昔は温度計がなかったので、この音で温度を確認したそうだ。次にネコブクの上で網の目に対して炒った葉で揉む。そして、ざるの中で粉をふるって落とし、さらに釜で茶葉を炒る。再度、ネコブクの上で茶葉を揉み、網の上で茶葉を少し乾かし、さらに揉む。釜で4回くらい茶葉を炒り、4時間くらいかけて作る。戸高氏の釜炒り茶をつくる上で良い点は、釜炒茶は全国的に少量なので作りがいがあるということだ。現在も戸高氏が釜炒り茶を作り続ける理由は、次のように述べている。「自分自身が作る時の点数なら70点ぐらいと思うのでまだまだ勉強しなくちゃいけない事が沢山あります。100点になれる様に頑張ります。」

岩永氏の釜炒り茶 同じく山都町の岩永製茶園の岩永博氏（昭和4年生まれ）によると、当時は、各家庭に釜が1つあり、自家用茶をつくっていたという。岩永氏は、茶農家でなかったため、隣の家の釜を借りて、茶を炒ったそうだ。20歳ごろにいたずらにつくり始めた。親が茶をつくっていたのではなく、近所が釜茶をつくっていたのを見て、茶に興味を持って茶の道に進んだ。摘んだ茶を入れるカライメゴという生産用具は、背負って使用するかごで、宮崎県と熊本県で形が違う。宮崎県は坂があるので、地面におきやすいように、カライメゴの底が斜めになっている。しかし、熊本県のカライメゴの底は平らである。茶を炒る時は、油分を含んで燃えやすいスギの葉を使用し、火入れ時は、炭で温度を下げて行う。薪だと温度の均一化が出ないので炭を使用する。茶の火入れをすることを「ぼうずませ」といい、釜の上に座った状態で、足の両サイドから手を釜へ入れ、葉をまぜて、火入れする。

岩永家にある資料（写真や現物）による茶の生産用具は、茶箕（①）、茶葉をかき集めるための草ボウキ（②）、竹と和紙、柿渋でできた渋ウチワ（③）、桐の木製のトマリギ（④釜で茶葉を炒る時に足かけに使用する）、茶葉の炒り棒のカタギ（⑤）、竹製のフルイ、カライメゴ、茶壺（木の蓋をして逆さまに置くと湿気予防になる）、釜で炒り終えた茶葉を揉む時に使用するネコブクである（写真3. 参照）。

岩永氏は、マタギは茶の木で作ったものとクヌギで作ったものを持っていた。茶の木で作ったマタギは、先端部が削れていた。これは釜炒り茶をつくる際に釜の熱などでマタギの先が削れてしまったという。使い込めば使い込むほど使いやすくなるという。茶箕には、持ち手がついており、茶葉の選別をする際に持ちやすそうである。岩永氏は、木の質や種類で使いやすさは変わらないが、形が大事だという。

さらに、筆者はフィールド調査後、岩永氏へ聞き取りができなかった項目をアンケートにして送り、記入していただいた。岩永氏の返信には、非常に貴重な昔の釜炒り茶のことが書かれていた。この内容をアンケート項目に沿って、以下にそのまま述べる。内容はアンケートの回答そのままを記載しているが、句読点は筆者が加えたものである。

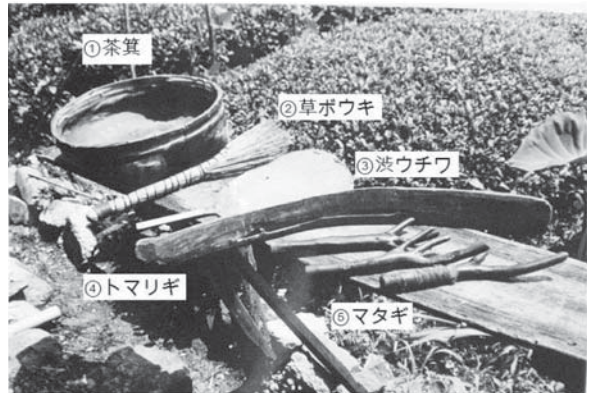


写真 4. 工藤慶一「釜炒茶」熊本日日新聞社編『農魂 熊本の農具』1977年 熊本日日新聞社 266頁 写真に筆者が番号と農具の名称を付け加えた。



写真 5. 釜炒り茶をつくっている様子 工藤慶一「釜炒茶」熊本日日新聞社編『農魂 熊本の農具』1977年 熊本日日新聞社 266頁



写真 6. 岩永家のマタギ

問 1. 釜炒り茶は手炒りと機械のどちらでつくっていますか？また、以前手炒りをしていた場合、いつごろお辞めになりましたか？それは、なぜですか？

「現在機械で造って居ります。手炒りは昭和 30 年頃迄 31 年に農協に大型機械が入り（大型と云っても今では小型としか云えません）。茶摘みは手摘製造は農協工場へ依頼し始め昭和 34 年自宅工場建設 昭和 37 年殺青釜（荒炒機）を森式連続炒葉機に替え今に至って居ります。

私が茶を始めたころは昭和 25 年後ですが未だ江戸時代と大差なく二三拾名の人を集め午前中茶摘（手摘）午後より作り始め夜遅くまで仕上は午前になる年は^{しばしば}屢々でした。それでも人々は茶時だから仕方ないと重労働に堪えて居ました。その時朝鮮戦争頃から段々と変革期となり、農業も機械化が進み始め、お茶の燃料は薪から化石燃料の釜手機械で動く様になり、生産効率も格段に向上しました。そこで手炒から機械に変えました。」

問 2. 釜炒り茶をつくるにあたり、良い点や困難な点はありますか？

問 3. 現在も釜炒り茶をつくり続ける理由は何ですか？

「日本の茶は当初中国から技術導入があったと云はれる様に釜炒茶であったと思はれる。伝統的にその技術が今に伝はったのではないか。先日もお話した様に、元禄年間に肥後と日向の国境であっ

た馬見原の国境番所の役人がこの地方の茶を賞賛して青柳と命名したと云はれる様に、又享和元年細川家の殿様斉滋（ナリシケ）公が自分専用の茶として、当地よりエドへ茶を差出す様に命じられ、その理由として召上り、茶近年御香り悪しくとあり、当地の茶がその味香りが秀出て居り銘柄を付けて壺出せよ位の生産量があったとの事です。又私が若い頃戦後間もなくの頃山仕事に行き、晝^{ひる}の食事又小晝（お八ツ）の時に山中の自生の葉を枝毎折り取り焚火の火でパチパチと焙りその葉を節切した竹の筒（これを節切よぎり又はかっポと云う）に水と一緒にに入れて焚火の火で沸し煮出して茶として飲んで居ました。又家庭でも囲炉裏の火で庭先で採って来た茶の葉を焙り薬缶で煮出して飲む様な事を戦後までして居ました。

この様な事から葉を鉄釜で炒って作る手法が考え出され抽出し易い様に揉みなどの工程、又味香りの向上など永い伝統の中で考えられた技術であり、先祖先輩が残した財産であり、私自身この茶が好きだから造り続けて居ます。

釜炒茶を作ると云う事は、例えて云へば、焼芋にするか、ふかし芋にするか、焼魚にするか、煮魚にするか、人次第で違うがどっちを好むかと云う問題である。

殺青²¹で焼くのか蒸すのかの違いで全く違った茶種であり、紅茶と玉露位の違いがある。焼けば香気と味がすっきり爽かとなるが、一寸と温度が高ければ焦げるし低ければ生臭い茶になる。昔は朝飲んだ茶の香りが晝^{ひる}頃まで口の辺に残って居たと云う話も残って居るがその様な茶は仲中出来ない。

欠点は、出ものが多く生葉に対して歩止り²²が劣る、と云うのは茶の葉の横断面を見ると、真中の葉脈の所は厚く縁の方は薄くなって居る。同時温度で炒れば、厚い所と薄い所は乾燥の進み具合が違う。乾燥が進めば砕け易くなる。従って粉になる部分も多くなる。歩止りは悪くなると云う事です。それと炒葉の場合自分の持って居る水分で煮えるので、生葉が硬くなれば、製品の外観に大いに影響するので若い葉でないまとまらない。蒸し茶は他から水分がへて殺青するので焦げる心配は無い。又少々硬い葉も葉としてまとまり、砕きも少く歩止めも良い。生葉の摘採量も釜炒の場合10アールあり300K位それ以上になると製品の質が落ちる。蒸し茶は800K場合よっては、1000K位に摘んでも何とか茶の形になる。従って、生産量は増加すると云う事です。貯蔵に付いても釜炒の場合湿気さえ気を付ければ常温で一年位は持ます。蒸茶の場合冷蔵やガス封入など苦心する事が少なくなります。』

調査地域 八代市泉町

宮崎県西臼杵郡五ヶ瀬町役場 宮田祐輔氏のご協力のもと調査をおこなった。

船本氏の釜炒り茶 八代市泉町の船本製茶工場の船本繁男氏（昭和13年生まれ）は、この地域で唯一の釜炒り茶農家である。この地域で茶を営む者は何人かいるが、現在は、船本氏以外の茶農家は蒸し製の茶に切り替えてしまっている。船本氏が釜炒り茶を始めたのは昭和30年ごろである。当時、茶や田んぼ、山仕事をしていたという。この山仕事をしている時、船本氏はヤマチャを焚火でバリバリあぶり、沸騰した山水の入ったやかんに入れて飲んでいた。（葉は枝からとってそのままやかんに入れる。焦げたやつは砕いて入れる。）山の茶は手摘みをし、茶を炒って問屋に卸していた。

21 殺青 茶葉の酸化酵素を止める

22 歩止り（歩留まり）原料の使用量に対する製造品の量の比率。

茶のつくり方は父から教わり、船本氏の父は手炒りで100kg 朝からつくっていたという。家のおもてに板張りをして手揉みをし、夕方から晩遅くまでつくっていたという。船本氏は、20歳(昭和32年)の時、製茶機械を営む金子社長が船本宅に金子式の釜を据えに来た時に機械製茶の技術を学んだ。それ以降、その釜は50年から60年もの歳月使用され続けている。船本氏の機械製の茶の工程は、次のとおりである。まず、350～400℃の釜に生葉を5～6kgほど投入し、炒っていく。だいたい1回の投入に25分かかり、それを6～7回行い、仕上げの乾燥を行う。最終的には40kgの茶葉の仕上げを行うことになり、最初の投入から約4時間かけて茶がつくれ、投入量の18%が残る。したがって、10kg投入した場合は、1.8kgの茶が仕上がるということである。

船本氏は釜炒り茶の良い点と困難な点をこのように述べている。良い点は香りであり、困難な点は見目が今の時代に沿わない感じである。今は蒸し茶の深蒸し、グリーンの色が流行っている。お茶のイベントの時、隣のお茶はグリーンだが、船本氏のお茶は赤いと判断されるという。その場合、お客さんに冗談を言いながら、お茶を飲んでもらうと「色のわりにはおいしいな」といわれるという。大勢の中に行ってお客さんとの対話でお茶を売っていて2、3年は声が出なかったのだが、お客さんにPRする中で、口コミを通してお茶が広まっていったのだという。地元のお客さんはおらず、県外の方が口コミで広めていったようだ。釜炒り茶をつくり続ける理由は、趣味でありボケ防止になるからである。

3-4. 宮崎県の茶

歴史 宮崎県の茶業は、西北山間部を中心にヤマチャを利用して造られてきた釜炒り茶と、都城地方に宇治や静岡から導入された煎茶が、明治以降県下全域に広まった。古くから山間に自生するヤマチャを摘んで飲用に共していたと言われているが、記録が残るのは1600年代からで、旧藩の貢物や物税として用いられた。この地域で昔から行われてきた釜炒り茶の製法は、青柳製と呼ばれ、1600年頃朝鮮から熊本県を經由して伝わったものと言われている。大正末から昭和初期にかけて、鋏摘みや機械製茶の導入、釜炒り茶から煎茶への転換、茶業試験研究、技術者養成機関の整備充実など、県がさまざまな茶業奨励策を実施したので、県の茶業の基礎が確立された²³。

筆者が訪問した西臼杵郡五ヶ瀬町は、茶の生育にとって雨量・温度・土質・霧等の自然条件が適した地域であり、原野のいたるところに山茶が自生していた。明治期には郡内各地で茶生産が行われており、山茶の製法を改良が促され、日干し製の茶が禁止された。明治19年になると、静岡県から製茶の教師が静岡風緑茶を伝授し、静岡茶と変わらないくらいの品質の向上がみられたが、昭和5年になると五ヶ瀬町三ヶ所の兼ヶ瀬茶業改良組合に県下唯一の釜炒純機械工場ができた。この地域に昔から山茶が各所に自生し、これを農家が簡単な釜により炒り、製茶してきたいものが、手法から機械に変わり現在まで及んでいるとされる²⁴。

23 みやざき茶推進会議 みやざき茶の歴史 2007年<<http://www.m-tea.jp/about/history.html>> 2009年10月11日アクセス

24 西臼杵支庁総務課編 『西臼杵百年史』1988年 西臼杵支庁総務課 268-270頁

調査地域 西臼杵郡五ヶ瀬町

宮崎県西臼杵郡五ヶ瀬町役場 宮田祐輔氏のご協力のもと調査をおこなった。

五ヶ瀬町の釜炒り茶の現状 西臼杵郡五ヶ瀬町では、五ヶ瀬町役場宮田祐輔氏によると、現在、昔の釜炒り茶の味を知っている人がいないため、釜炒り茶の生産者が集まり、釜炒り茶の定義を話し合っている。この地域では、「新緑会」という茶を生産している人が集まり、中高一貫校の授業の一つとして、茶摘み、手炒り体験（イベント用の移動式の釜を使用）、お茶の淹れ方を教えるといった取り組みを行っている。

宮崎氏の釜炒り茶 新緑会にも所属している宮崎茶房の宮崎亮氏は、手炒りの技術は、22歳の時から五ヶ瀬町の新緑会で、本田重雄氏と先輩達から手炒りをしながら、何回も指導されながら学んだ。機械の技術も22歳の時からで、自社工場で両親から製茶しながら学んだ。また、周りの先輩からも先輩の工場を見学しながら学んだ。釜炒り茶をつくらうと思った理由は、手炒りの場合は、香気に惹かれたからである。機械の場合は、自社には釜炒り茶の機会しかなかったから、また伝統を学ぼうと思ったからである。

宮崎氏をつくる茶は次のとおりである。機械製の場合は、350℃の120k 機械釜に1時間ごとに75kgの生葉を投入していく。最終的に3時間～3時間半かかり、投入した量の20%ほどが出来上がる。宮崎氏は、釜炒り茶を作るうえで良い点は、①すっきりした味わいの茶ができる。②生産コストが低くて良い。③特徴のあるお茶が作れる。と挙げている。一方で、困難な点は、①全国に知られていないので販売に苦勞する。②味がうすいので、売れないことが多い。③形状が悪いので粗悪な茶とされている。④経営的に難しい。とあげている。

現在も釜炒り茶をつくり続ける理由は、一時は蒸し製に変えようとも思ったそうだが、釜炒り茶の産地を守りたいからである。また、お茶の消費が低迷する中、釜炒り茶のように香りに特徴が出せるのも、面白いことに気付いたからである。そして、釜炒り茶が好きな人達のためにもつくり続けたいと思っている。

釜炒り茶つくりの体験 筆者は実際にこの宮崎茶房の工場を借りて、宮崎氏と宮田氏に手炒りの釜炒り茶を作る体験をさせていただいた。通常、手炒りの場合は、300～400℃の釜に生葉1～1.2kgを投入し、炒っていく。約2時間半かけると投入量の16～18%の茶に仕上がる。釜炒り茶でも釜の温度や炒り加減によって味が異なるため、今回は香ばしさに重点を置いた茶に仕上げた。最初に生葉1kgを300～400℃くらいの釜に投入する。投入するとバチバチと音がする。この工程を炒り葉といい、茶葉の酸化酵素を止める役割を担っている。炒り葉の時は手袋を2枚重ねて、茶葉を釜底につけながら下から釜の側面に沿って持ち上げ、上からパラパラと落とし、水分を飛ばしていく。茶葉がしなしなになったら、箕に釜から茶葉を移す。釜に茶葉が残ることがあるので、その残



写真7. 宮崎茶房にて釜炒り茶つくりの体験様子
撮影：上・下写真 宮崎茶房スタッフ

りは洪うちわを使い箕に移す。また、釜に残る茶葉のくずは次使用する時のために、こげが残らないようにきれいにしておく。箕の茶葉をネコブク（写真）の上のせ、茶葉を手で丸く覆い、Vの字を描くように揉む。炒りたての茶葉は非常に熱く、素手で揉むのは大変である。だんだんと塊になってきたら、塊をほぐし、箕の上に均一に広げておく。通常この揉捻をしている間に別の人が新しい生葉を釜に投入し、炒り葉を行う。（時間を短縮するため）そして、この炒り葉が終わるとネコブクの上で茶葉を揉み、前回揉んだ分とこの分を合わせ、再度釜に投入し茶葉を炒る。この時点からは、素手で行うのだが、釜底にあたると非常に熱いため、茶葉のみに触れるように注意が必要である。下から上へ茶葉を持ち上げ、ばらばらとふるい落とし、乾燥させる。この工程を何回か繰り返し、仕上げ炒りをして完成である。

宮崎氏によると、今回使用した葉は、3番茶なので水分含有率が低く、葉も大きく固めだったため、手炒りをする時あまり熱くなくつくりやすいという。しかし、これが一番茶になると、水分含有率が非常に高く、釜で炒った時の蒸気がとても熱いらしい。今回、筆者は手炒りを初めて体験したのだが、かなりの重労働であった。釜自体の熱さ、茶葉が出る蒸気の熱さは非常に高く、茶葉を釜で炒っていると汗が次から次へと出てくる。また単純動作をずっと行うため、腰への負担がとても大きいことが分かった。茶葉を揉む時も単に茶葉を揉めばよいというわけではない。熟練の人は、茶葉を揉む時にバラバラと散らばらず、きれいに茶葉を転がすことができるらしいのだが、初心者の筆者はうまく茶葉をまとめることができなかった。長年の修行が必要である。この体験を機に昔の人々がどれだけの労力をかけて、茶をつくっていたのか身にしまえて体感することができた。

4. まとめにかえて 釜炒り茶に関する一考察

以上の現地における生産者や茶業関係者への聞き取りで得た釜炒り茶をつくり続ける理由や釜炒り茶づくりに対する良い点、困難な点、製茶法と生産用具、文献を通して、地域別における釜炒り茶の伝播、定着、変容を考察する。。

釜炒り茶をつくり続ける理由

- 釜炒り茶の味がおいしい代々受け継がれてきたものであり、伝統である、需要があり、値段が安定している
- 釜炒り茶をつくる個人の工場が少なくなっている
- 地元の人の嗜好にあったから、塩分を沢山とる地域に好まれた
- 釜炒り茶がお茶づくりの原点と考えている、釜炒り茶が生き残るための差別化のためであることや文化遺産になっている
- 蒸しの機械に転換するにはお金がかかり厳しい
- 昔からの味に慣れており、手づくりがおいしい（自家用）
- 自分自身が作る時の点数なら70点ぐらいと思うのでまだまだ勉強したい
- 永い伝統の中で考えられた技術であり、先祖先輩が残した財産であり、自身この茶が好きである

- 趣味であり、ボケ防止になる
- 一時は蒸し製に変えようとも思ったが、釜炒り茶の産地を守りたいから
- お茶の消費が低迷する中、釜炒り茶のように香りに特徴が出せるのも面白いことに気付いた
- 釜炒り茶が好きな人たちのためにも作り続けたい

生産者の釜炒り茶づくりに対する良い点と困難な点

良い点	困難な点
<ul style="list-style-type: none"> ● 香りが良い ● 単純なので労力がかからない ● 蒸し製に比べて掃除が簡単 ● 他のお茶との差別化ができる ● 釜炒り茶は全国的に少量なので作りがいがある ● 釜炒り茶は湿気さえ気を付ければ常温で一年位は持つため、蒸茶のように冷蔵保存、ガス封入など苦心することが少なくなる ● すっきりした味わいの茶ができる ● 生産コストが低くて良い ● 特徴のあるお茶が作れる 	<ul style="list-style-type: none"> ● お茶屋からの釜炒り茶のニーズはあるが、量産が難しくなっている ● 釜炒り茶は蒸し製の茶に比べると生産しにくい ● 茶を作る能率を上げれば品質が下がるため、能率が悪い ● 処理能力が悪く大量生産しにくい ● 嬉野や八女のようなお茶の産地ではないので、知名度が低く、お茶が売りにくい ● 出ものが多く生葉に対して歩止まりが劣る ● 蒸し茶は他からの水分をへて茶葉の酸化酵素の活性化を止めるため、焦げる心配はないが、釜炒り茶は茶葉自身が持つ水分で酸化酵素を止めるため焦げの心配がある ● 全国に知られていないので販売に苦勞する ● 味がうすいので、売れないことが多い ● 形状が悪いので粗悪な茶と思われている、経営的に難しい

これらのことから、現在、釜炒り茶が広く日本に普及していない理由として、①機械製の釜炒り茶の生産は蒸し製の茶に比べると生産の能率が低い（能率を上げれば、釜炒り茶の品質が劣る）、②消費者の釜炒り茶の認知度が低い、③嗜好の問題があるのではないかと考える。

①生産状の能率に関しては、蒸し製の茶の場合は、大量生産できる機械が確立されているのに対し、釜炒り茶の場合は、小規模な機械で生産されている。能率をあげれば品質が劣るという生産者の声があり、それは、釜炒り茶を大量生産できる製法が確立されていないのではないかと考える。②釜炒り茶の認知度は、現在は、メディアを通して少しずつその存在が知られてきているようであるが、それでもこの種の茶に関しては一般的によく飲まれている煎茶（蒸し製の茶）と比べると、まだまだ低いと感じる。筆者自身、茶の研究に携わってから釜炒り茶の存在を知り、周りの友人や知人も知らなかったほどである。③嗜好の問題は、非常に大きな問題であり、地域による食事と密接な関係があると考えられる。現段階では、この問題に関しては詳しく述べられないが、佐賀県が全国（東京、神奈川、埼玉、千葉、大阪、兵庫、佐賀、長崎、福岡）で調査した釜炒り茶に関する消費者の嗜好に関するアンケート（3000件以上）の結果では、関東地域の20歳代以上の70%以上が日常飲用する茶として（蒸製玉緑茶を含む）煎茶、深蒸し茶、玄米茶、焙じ茶、釜炒り茶の順であったと述べている。関西地域においても、煎茶の次に玄米茶が消費され、北部九州（佐賀、長崎、福岡）では、

煎茶の次に釜炒り茶が消費されていた。30歳代以下になると、釜炒り茶の日常飲用は低いという結果であった²⁵。釜炒り茶の認知度の低さもうかがえるが、やはり蒸し製の茶が大量に流通していることや、幼少期から飲まれてきた茶によっても嗜好が大きく関与していると思える。今後の研究課題として、食と茶の嗜好について調べる価値がある。

地域別による製茶法と生産用具

佐賀県、長崎県、熊本県、宮崎県の釜炒り茶に使用される生産用具は、各地域の名称を除いては共通している（添付資料 釜炒り茶の手炒り製茶法と生産用具の一覧表参照）。釜の据える角度が佐賀県と長崎県の傾斜釜、熊本県と宮崎県の平釜に分かれていることが分かる。この釜の違いを比較すると、傾斜釜の方が平釜より多く生産することができる。現在の中国の釜炒り製法には2種類あり、釜を水平に設置してつくるものと、釜を約45度の傾斜つけて設置してつくるものがある。水平に設置された釜では、中国の上級茶がつくられる。この製法は朝鮮にも伝来し、伝統的な製法として現在も活かされているようである²⁶。

一方、約45度の傾斜に設置された釜では、輸出される茶がつくられる。これは、従来の水平釜で茶をつくるよりも半分以下の労力で茶をつくることのできるため、この製法が生まれたと考えられる。この製法では、茶葉を釜の上のほうへ上げておけば、自然に手元のほうへ落ちてくるため、量産するのに向いている。水平釜の場合は、茶葉を絶えず掻き回さないと高温で焦げてしまうので、夏場になればかなりの重労働になる²⁷。傾斜釜を使用する佐賀県と長崎県の釜炒り茶（嬉野製法）は、最初に釜に投入する生葉は3～4kgであるのに対し、平釜を使用する熊本県と宮崎県の釜炒り茶（青柳製法）は投入1kgである²⁸。これは、1つの釜で一度に生葉を処理できる量が異なり、生産能率の差があるといえる。青柳製法の場合、製茶法にもとづく投入量であれば、自家用でつくろうと考えると、家にある大鍋を代用してつくることが可能である。

中国の茶文化の歴史では、釜炒り茶という製法が登場するのは、元代である。元代では、蒸し製の製法から釜炒り製法への変革期であり、明代になると基本的な釜炒り製法が確立される。唐代から宋代では、蒸し製法だったため底の深い釜で蒸気をつくり、茶葉の酸化酵素を止めて製茶していたのだが、釜炒り製法になると、釜を熱してその熱で茶葉の酸化酵素を止めて製茶していたので、底が深い釜では作業がしにくい。そのため、この作業を安易にしたものが、家庭料理に常時利用されていた鉄鍋の代用である²⁹。炊飯専用のものを用いる³⁰ことから、釜は水平に設置されたといわれている。

現在では、機械化により、釜による重労働な作業を行う必要がなくなったが、自家用でつくる場

25 田中信之「4玉緑茶」農山漁村文化協会編『茶大百科 I 歴史・文化／品質・機能性／品種／製茶』2008年 農山漁村文化協会 310-311頁

26 同掲書3 87-88頁

27 同掲書3 92頁

28 同掲書7 35、45頁

29 松下智 農山漁村文化協会編「世界の茶 1 利用の歴史と茶の種類」『茶大百科 I』2008年 農山漁村文化協会 22頁

30 布目潮風、中村喬編訳『中国の茶書』1976年 平凡社 342頁

合の生産用具（平戸市の自家用釜炒り茶参照）を見てみると、釜以外の生産用具は身近に入手できるものであることが分かる。炒った茶葉を揉むのに使用する筵やカマスは、米や魚を入れていたものであり、茶専用ではない。また、熱い茶葉を炒るに使用する杓子やマタギは、茶の木やスギの木からつくられている。長崎県で自家用茶をつくっている方々の傾斜釜の入手ルートは、残念ながら不明であるが、茶葉を炒る釜、炒り棒、揉む時に使用する布のような生産用具さえあれば、茶はつくることができることが分かる。それは、熊本県や宮崎県でも同じようなことであり、身近にある炊事用の釜を代用していたということも納得できる。筆者が調査した山間地域では、古くからヤマチャが多く自生しており、そのヤマチャを利用した茶の生産がなされていたといわれている。谷坂智佳子氏は、熊本県や宮崎県をはじめ、日本各地の山間地では釜炒り茶がつくられており、ヤマチャの伝播とともに釜炒り茶も伝えられたのではないかと述べている³¹。

現在も山間地で釜炒り茶を自家用としてつくっている人たちは、谷坂氏の事例調査（愛媛県・鹿児島県・熊本県・宮崎県・鳥取県・高知県・奈良県・和歌山県・福井県・愛知県・岐阜県）で各地で確認されている。谷坂氏は自身の調査からヤマチャがあるとされる山間地を中心に、人びとの茶の嗜好が釜炒り茶であると述べている。さらに、焼畑³²をすれば最初に芽吹くのが茶であるという伝承が事例にあることから、その利用者は山の人であり、焼畑を営み火が身近だった人びとが「焼いた茶＝香ばしさ」という茶の嗜好を元来持っていたのではないかとしている。鉄製釜が日本に伝来する以前から焼き茶の製法やホウラク（土鍋）などで炒る方法は十分にありえ、その素地があるからこそ、鉄製釜が伝来した時にも十分に対応することができ、今日まで残っているのではないかと述べている³³。

筆者自身の調査でも、昔は山でヤマチャを摘み、枝ごと焚火で焙って、竹筒や薬缶に入れて飲んでいた話があった（聞き取り調査 熊本県・宮崎県参照）。谷坂氏の指摘するホウラクについても実際に焼き物で茶をつくっている事例（鹿児島県 薩摩ハンズ茶）が中村羊一郎氏の調査で確認ができる³⁴。このようなことから、釜炒り茶の製法は比較的蒸し製の茶よりも作業が簡単であり、特別な道具がなくても自家用の茶としても非常に受け入れやすい製法だったのではないかと考える。釜炒り茶が庶民の生活に受け入れやすい製法であったことを考えると、中国や朝鮮から伝来したとされる釜炒り茶の製法を受け入れる受け皿があったといえる。その受け皿の一つがヤマチャの存在だったのではないかと考える。

このような考察から、日本における茶文化の伝播、定着、変容の過程は、非常に複雑であることがいえる。筆者が調査した4つの地域では、2種類の製法が現在も継承されている。釜炒り茶の伝播は、中国と朝鮮というルートが文献では残されているが、朝鮮における釜炒り茶の調査が少ないため、確実な伝播ルートの検証に朝鮮の釜炒り茶調査が必要である。定着に関しては、釜という鋳物の間

31 同掲書2 76頁

32 焼畑とは、4年間ほど異なる作物を周期的に植え、20年前後、その畑を放置する。また、木が生え、地力が戻ると、その土地を焼く。

33 同上 77頁

34 中村羊一郎『番茶と日本人』1998年 吉川弘文館 35-36頁

題が重要になってくる。釜炒り茶をつくるのに重要な生産用具は、茶葉を炒る釜であることを考えると、釜がいつ、どのようにこの地域にもたらされたのか釜の伝播ルートの検証、釜の利用から、釜炒り茶の定着の仕方が明らかになるのではないかと考える。また、釜が日本で使用される以前に利用されていた焼き物（焙烙）で茶をつくられていたという記録があることから、さらに時代をさかのぼった茶の利用が分かるのではないだろうか。茶壺に関しても運搬に利用されていたことから、技術の伝播と流通をみるのが可能になると考える。そして、現在も研究が進められているヤマチャの自生説が解明されることにより、日本の茶の利用がさらに明らかになるであろう。筆者の研究は、究明しがたき問題を多く抱えており、今後の新たな課題として掲げる。

最後にこの研究のご指導をして下さった須藤護教授、調査にご協力をして下さった方々へ厚くお礼を申し上げたい。筆者は、釜炒り茶を通して非常に多くの方々と出会い、茶に関する話を聞くことができたことを大変嬉しく思う。この論文が少しでも多くの方へ釜炒り茶を知っていただく機会になることを心より願う。

調査協力者

佐賀県

嬉野市嬉野町

佐賀県嬉茶楽館（茶業研修施設）池田正吾氏、スタッフの方々

嬉野釜炒南部茶業組合吉牟田敏光氏

西九州茶農業協同組合連合会山口満夫氏、藤瀬秀樹氏、富永勝彦氏、スタッフの方々

長崎県

東彼杵郡東彼杵町 東彼杵歴史民俗資料館

東彼杵町役場 教育委員会

東彼杵町 農林技術開発センター茶業研究室

東彼杵町 茶マイスター中山義久氏

長崎県県北振興局農林部技術普及課 寺井清宗氏

北松浦郡佐々町 上ノ原製茶園 上ノ原時男氏、宏二氏

平戸市大野町 恵日寺ご住職岩村雲外氏、ご家族

平戸市 A氏

熊本県

上益郡御船町 熊本県農業研究センター茶業研究所 坂本孝義氏、スタッフの方々

山都町 戸高製茶工場 戸高ご夫妻

山都町 岩永製茶園 岩永ご夫妻

八代市泉町 船本製茶工場 船本ご夫妻

宮崎県

西臼杵郡五ヶ瀬町役場宮田祐輔氏

五ヶ瀬町 宮崎茶房 宮崎亮氏、スタッフの方々

五ヶ瀬町 農民宿泊 ますがた 佐伯ご家族

高千穂町役場 教育委員会

添付資料 釜炒り茶の手炒り製茶法と生産用具の一覧表

製茶法													
<p>唐茶の製造法</p> <p>(宮崎安貞著 山田康雄訳 『産業全書』1978年 87-88頁より引用)</p>	後ろを高めにつまみ取る。	葉を摘み取る。	揉むを高めにつまみ取る。唐茶の土面に紙をはっておく。そうして摘み取った生葉を鍋の大小に応じて、二升あるいはそれ以上入れ、できるだけ火をぬるくして、手をとめないで、茶の葉をひつたりと鍋の肌になでつけかえしていうちに、葉がしななっとなつたときを引き上げる。	生葉炒り	揉捻	ゴザからシチウワ籠かして、手籠など柔らかく茶の葉が散らないものの上でそろそろともを上げてもむ、これを五、六度くりかえす。 ※シチウワ 鹿兒島の地名 七島 しま 大坂の地名 手嶋	鍋に入れるのは七、八回になる。鍋で四、五度も煎ると葉が乾いて砕けるので、もむのは普通は四、五度でやめるのがよい。	第二水乾	第一水乾	第二水乾	縮め炒り	仕上げ炒り	
	茶つみかゴ (嬉野町小学校収蔵)	茶つみかゴ (嬉野町小学校収蔵)	茶つみかゴ (嬉野町小学校収蔵)	釜 又本、うちわ (茶業研修施設収蔵)	釜 (茶業研修施設収蔵)	釜 (茶業研修施設収蔵)	釜 (茶業研修施設収蔵)	釜 (茶業研修施設収蔵)	釜 (茶業研修施設収蔵)	釜 (茶業研修施設収蔵)	釜 (茶業研修施設収蔵)	釜 (茶業研修施設収蔵)	釜 (茶業研修施設収蔵)
<p>佐賀 (嬉野製)</p>	茶つみかゴ (嬉野町小学校収蔵)	茶つみかゴ (嬉野町小学校収蔵)	釜 又本、うちわ (茶業研修施設収蔵)	釜 (茶業研修施設収蔵)	ネコブク (茶業研修施設)	ネコブク (茶業研修施設)	水取り(水乾)	水取り(水乾)	水取り(水乾)	水取り(水乾)	縮め炒り	仕上げ炒り	
	茶つみかゴ (嬉野町小学校収蔵)	茶つみかゴ (嬉野町小学校収蔵)	釜 又本、うちわ (茶業研修施設収蔵)	釜 (茶業研修施設収蔵)	ネコブク (茶業研修施設)	ネコブク (茶業研修施設)	水取り(水乾)	水取り(水乾)	水取り(水乾)	水取り(水乾)	縮め炒り	仕上げ炒り	
<p>長崎 (嬉野製)</p>	東彼村町歴史民俗資料館、東彼村町史より引用。	茶つみかゴ (嬉野町小学校収蔵)	釜 又本、うちわ (茶業研修施設収蔵)	釜 (茶業研修施設収蔵)	揉捻	ネコブク、石臼(石臼の下に茶葉を置いて二人で交互に紐を引つ繰り返む)	二番炒り(第一水乾)	二番炒り(第一水乾)	三番炒り(第二水乾)	四番炒り(縮め炒り)	五番炒り(仕上げ炒り)		
	茶つみかゴ (嬉野町小学校収蔵)	茶つみかゴ (嬉野町小学校収蔵)	釜 又本、うちわ (茶業研修施設収蔵)	釜 (茶業研修施設収蔵)	揉捻	ネコブク	二番炒り(第一水乾)	二番炒り(第一水乾)	三番炒り(第二水乾)	四番炒り(縮め炒り)	五番炒り(仕上げ炒り)		
<p>宮崎 (青柳製)</p>	五ヶ瀬町宮崎茶房、五ヶ瀬町役場 宮田祐輔氏より提供していただいた資料を引用。	カラマイゴ、カルメゴ	釜 又本、うちわ (茶業研修施設収蔵)	釜 (茶業研修施設収蔵)	揉捻	釜 (茶業研修施設収蔵)	釜 (茶業研修施設収蔵)	釜 (茶業研修施設収蔵)	釜 (茶業研修施設収蔵)	釜 (茶業研修施設収蔵)	釜 (茶業研修施設収蔵)	釜 (茶業研修施設収蔵)	釜 (茶業研修施設収蔵)
	一つの地域で生産用具一式を収蔵できなかったため、熊本茶業研究所、岩永製茶園、戸高製茶工場で収集したものを合わせた。	カラマイゴ	釜 又本、うちわ (茶業研修施設収蔵)	釜 (茶業研修施設収蔵)	揉捻	ネコブク	釜 (茶業研修施設収蔵)	釜 (茶業研修施設収蔵)	釜 (茶業研修施設収蔵)	釜 (茶業研修施設収蔵)	釜 (茶業研修施設収蔵)	釜 (茶業研修施設収蔵)	釜 (茶業研修施設収蔵)
<p>熊本 (青柳製)</p>	カラマイゴ	カラマイゴ	釜 又本、うちわ (茶業研修施設収蔵)	釜 (茶業研修施設収蔵)	揉捻	ネコブク	釜 (茶業研修施設収蔵)	釜 (茶業研修施設収蔵)	釜 (茶業研修施設収蔵)	釜 (茶業研修施設収蔵)	釜 (茶業研修施設収蔵)	釜 (茶業研修施設収蔵)	釜 (茶業研修施設収蔵)
	カラマイゴ	カラマイゴ	釜 又本、うちわ (茶業研修施設収蔵)	釜 (茶業研修施設収蔵)	揉捻	ネコブク	釜 (茶業研修施設収蔵)	釜 (茶業研修施設収蔵)	釜 (茶業研修施設収蔵)	釜 (茶業研修施設収蔵)	釜 (茶業研修施設収蔵)	釜 (茶業研修施設収蔵)	釜 (茶業研修施設収蔵)