

記録作成等の措置を講ずべき無形の民俗文化財の選択について

教育文化課



## 記録作成等の措置を講ずべき無形の民俗文化財の選択について

教育文化課

文化審議会（会長 <sup>まぶち</sup>馬淵 <sup>あきこ</sup>明子）は、平成30年1月19日（金）に開催された同審議会文化財分科会の審議・議決を経て、重要無形民俗文化財6件を指定、登録有形民俗文化財2件を登録することについて文部科学大臣に、また、記録作成等の措置を講ずべき無形の民俗文化財7件を選択することについて文化庁長官に、それぞれ答申しました。

記録作成等の措置を講ずべき無形の民俗文化財の中に、1件の徳島県関係選択物件が含まれています。

### 《徳島県関係》

名 称	四国山地の発酵茶の製造技術 ※阿波晩茶(徳島)、 <sup>ごいしちや</sup> 碁石茶(高知県)、 <sup>いしづちくろちや</sup> 石鎚黒茶(愛媛県)
所在地	四国地方
保護団体	特定せず
特 色	<p>四国山地の発酵茶の製造技術は、刈り取った茶葉を人為的に発酵させることで、酸味をもった独特の風味の茶を製造する技術です。類似の技術は、かつて四国地方や中国地方の山間部に広くみられたともいわれていますが、現在は四国山地の一部地域に伝承されるのみとなっています。</p> <p>徳島県では、阿波晩茶などと呼ばれ、夏場に刈り取った茶葉を、茹でてから<sup>じゅうねん</sup>揉捻し、桶に数週間漬けこんで発酵させ、最後に乾燥させます。愛媛県や高知県では、それぞれ碁石茶、石鎚黒茶などと呼ばれ、夏場に刈り取った茶葉を、蒸してからカビ付けした後に、桶に数週間漬けこんで発酵させ、最後に乾燥させます。</p> <p>茶の原産地に近いタイやミャンマーの山間部にも類似の製造技術がみられることから、古風な製茶技術を伝えているとも考えられ、我が国の茶をめぐる食文化を考えるうえで注目されています。</p>

民俗文化財とは衣食住、生業、信仰、年中行事等に関する風俗慣習、民俗芸能、民俗技術及びこれらに用いられる衣服、器具、家屋、その他の物件など人々が日常生活の中で生み出し、継承してきた有形・無形の伝承で人々の生活の推移を示すものである。

無形の民俗文化財では、特に記録作成などの必要のあるものについて選択し、必要に応じて国が記録を作成したり、地方公共団体の行う調査事業や記録作成の事業に助成を行っている。





## 【作業手順】

### ① 摘む

夏場に手作業で茶葉を摘み取る。



### ② ゆでる

茶葉を釜でゆでる。



### ③ もむ

茶葉をもむ。



### ④ 漬ける

茶桶に茶葉を詰め込み、茶のゆで汁を入れる。落とし蓋の上に石を乗せ、漬け込む。



### ⑤ 桶出し、干す

数週間漬け込んでから、晴れた日に茶葉を広げて天日乾燥する。



### ⑥ 選別、袋詰め

茎などを取り除く。



