

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 「四国山地の発酵茶の製造技術」

文化審議会は、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、「四国山地の発酵茶の製造技術」を「記録作成等の措置を講ずべき無形の民俗文化財」に選択することについて文化庁長官に、答申しました。

《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)、碁石茶(高知県)、石鎚黒茶(愛媛県)

所 在 地 四国地方

特 色 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。

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、茹でてから揉捻^{じゅうねん}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。

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。



茶葉を茹でる作業



漬け込み発酵作業