国選択 記録作成等の措置を講ずべき無形の民俗文化財

四国山地の発酵茶の製造技術 「何波晚茶製造技術」調查報告書

金型 海島 県

国選択 記録作成等の措置を講ずべき無形の民俗文化財

四国山地の発酵茶の製造技術 何波晚茶製造技術」 調查報告書

令和二年三月

徳 島 県

媛県) ある。 製法で作られる日常使いの「番茶」として、長く地域の中でその製法が守り伝 地で製造されてきた「阿波晩茶」(徳島県)、「碁石茶」(高知県)、「石鎚黒茶」(愛 微生物によって発酵させた「後発酵茶」と呼ばれる独特の香りを持ったお茶が 始めとした各種酵素により、成分変化を促したもので、 たお茶のことで、緑茶がこれにあたる。一方「発酵茶」は、 製造方法の違いによって、大きく「不発酵茶」「発酵茶」に分類することができる。 「不発酵茶」とは、蒸す、釜で炒るなど、熱を加えることで茶葉の発酵を止め お茶は「カメリアシネンシス」というツバキ科の常緑樹「チャ」の葉から作られ、 (半発酵茶)などがこれにあたる。さらにこの「発酵茶」の中には、 我が国の「後発酵茶」は、 がこれにあたる。これら「四国山地の発酵茶」は、 いずれも生産地域が限定されており、 紅茶(強発酵茶)、 いずれも地域独自の 茶葉の酸化酵素を 茶葉を 四国山

ですことはできない。

本書で取り上げる「阿波晩茶」は、「阿波番茶」「阿波ばん茶」とも表し、表記ですことはできない。

「盆炒り茶」や「寒茶」といった緑茶系の番茶の存在も見過たいでは多様である。明治一○年代の『徳島県統計書』に「晩茶」の両方の表記がについては多様である。明治一○年代の『徳島県統計書』に「晩茶」の記載が見については多様である。明治一○年代の『徳島県統計書』に「晩茶」の記載が見にすことはできない。

原則「阿波晩茶」と表記した。 そのため、本書では、本県の後発酵茶を、その他の緑茶系番茶と区別するため



えられてきた。

「チャの花と葉」(平成 30(2018)年 9 月 那賀町平野

ごあいさつ

酵茶の製造技術」として、国の に伝承されるのみとなっています。そのため、我が国の茶をめぐる食文化を考える上で注目されることから、平成三〇年三月八日、 山間部に広く見られたともいわれていますが、現在は本県の「阿波晩茶」の他、高知県の「碁石茶」、愛媛県の「石鎚黒茶」が四国山地の スコミ、研究者等に頻繁に取り上げられ、県内外の多くの方に注目されるようになりました。こうした製造技術は、 代表する食文化の一つとなっています。その製法は、茶葉を桶に漬け込んで乳酸菌発酵させるという特色を持ち、県南部の山間地を中心に製造さ れています。一番茶、二番茶を摘み終わった残りの茶葉ではなく、十分育った一番茶葉を遅く摘むことから「阿波晩茶」とも表記し、近年ではマ 「阿波番茶」と呼ばれる後発酵茶は、酸味を持った独特の風味で、赤ちゃんから大人まで飲めるお茶として、県民の食生活に深く浸透し、 「記録作成等の措置を講ずべき無形の民俗文化財」に選択されました。 かつて四国地方や中国地方の 一四国山 一部地域 郷土を 地 の発

波晩茶製造技術調査事業」を実施いたしました。 らず、実態が把握できていないのが現状でありました。そこで、本県の宝である「阿波晩茶」の製造技術を保存・継承していくために、民俗文化財 の視点から技術の詳細な記録を行うことが必要と考え、平成三〇年度から令和元年度の二年間にわたり、文化庁の指導を受けて「阿波の食文化 阿 しかし、阿波晩茶の製造技術は、代々各家庭用で受け継がれてきたため、自家消費を含めた製造状況や実際の製造範囲等、十分な記録が残ってお

れた阿波晩茶の製造技術に関する詳細な調査結果を報告いたします。長い間、 ぬ努力に敬意を表しますとともに、本書を通じて、阿波晩茶への理解や関心が一層進み、技術継承への原動力となることを期待いたします。 いていることが分かってきました。本書では、こうした多様性を持つ本県の製茶文化についても紹介するとともに、 本事業により、 本県には阿波晩茶以外にも、寒茶や釜炒り茶といった地域色のある製茶技術が、代々各家庭で受け継がれ、県民の生活に深く根付 情熱と愛着を持って技術を継承し続けてこられた生産者の皆様の弛ま 徳島の風土と豊かな自然に育ま

関係者の皆様、そして阿波晩茶製造技術調査委員及び調査員の皆様に、深く感謝申し上げます。 今回の調査及び報告書の刊行に際して多大な協力をいただいた、生産者及び地域の皆様、 県内外の販売店の皆様、 市町村教育委員会及び

令和二年三月

例 言

まとめたものである。 「はおける「阿波の食文化」阿波晩茶製造技術調査事業」の成果を 成等の措置を講ずべき無形の民俗文化財「四国山地の発酵茶の製造技 成等の措置を講ずべき無形の民俗文化財「四国山地の発酵茶の製造技 のである。

- □ 本調査は、阿波晩茶製造技術調査委員会委員の指導、文化財調査員□ 本調査は、阿波晩茶製造技術調査委員会委員の指導、文化財調査員
- 事務局の所属が変更となった。
 *令和元年五月より、本県の文化財所管課が知事部局へ移管したため、
- 編集は事務局が行い、黒川が担当した。
 二 本書の執筆は阿波晩茶製造技術調査委員及び事務局が分担執筆した。

様から多大な協力を得た。記して謝意を表する次第である。及び関係者の皆様、そして阿波晩茶製造技術調査委員及び調査員の皆五生産者及び地域の皆様、県内外の販売店の皆様、市町村教育委員会

凡 例

一 本文は、原則として現代仮名遣い・送り仮名に従って統一した。

二 引用文以外は新字体を使用した。

三本文中の難読語には適宜ルビを付した。

四 年次は元号とし、()内に西暦年を示した。

[例] 寛政二 (一七九〇) 年

[例]「相生町(現、那賀町)」

[例] 明治一二年、三四五人、二万四三〇〇貫 しない。ただし、「万」以上の単位については、使用した。 六 数字は漢数字を用い、本文中は原則として「十」「百」「千」は使用

用した。

田した。

・ 写真は特に表記のない限り、執筆者又は事務局が撮影したものを使

者名ごとに五十音順に並べた。
八 本文で参照した典拠は、すべて第八章第二節参考文献にまとめ、著

九 引用文は []内に、著者の姓、出版年 (西暦)、頁数を記した。

—生産のあゆみと利用の広がり 今石みぎわ 59	第二節 近現代における阿波晩茶	第一節 近世・近代前期における阿波の茶生産 徳野 隆 43	第四章 歴史・流通・食文化	·	第三章 総侖 	第二節 徳島県の行政区画 13	第一節 自然環境の概要1	第二章 地域の概要		(2) 調査事業概要 5	(1) 調査事業の立ち上げ 5	第一章 調査事業について		はじめに 1	目次	例言・凡例		ごあいさつ 飯泉 嘉門	註	目次
									協力者一覧		(3) 参考文献・映像一覧	(2) 阿波晚茶製造技術調査票	① 阿波晚茶製造技術生産者情報一覧193	第八章 資料		(2) 寒茶	(1) 釜炒り茶	第七章 阿波の番茶(不発酵茶) 黒川 仁美 185	第六章 製造用具 磯本 宏紀 133	第五章 製造技術 髙橋 晋一、磯本 宏紀 85

はじめに

ている。 の中に、 活文化実態調査事業報告書』(ユ)にまとめられた。この五〇件の郷土食 の郷土食について詳細調査を行い、その成果は『平成二八年度伝統的生 調査の対象となった。文化庁は全国から集まった情報の中から、 的生活文化実態調査」を実施し、平成二八(二〇一六)年度は郷土食が ないとし、伝統的な生活文化の文化財保護体系における位置づけを見直 文化庁は現行の文化財保護体系ではこれらに適切に対応することができ を表す食文化や生活文化が全国的に注目されるようになった。 がユネスコ無形文化遺産に登録されたことを契機に、国民の生活の特色 平成二五 制度改正等の必要性等について検討するため、三カ年計画で「伝統 四国の後発酵茶の一つである愛媛県の石鎚黒茶が取り上げられ 年一二月、「和食:日本人の伝統的な食文化 しかし、 五〇件

の詳細な記録が急務となっていた。
の伝承が懸念されている。これは、高知県、愛媛県も同様であり、技術不は、価格の低迷や需要の変化から、昭和四〇年頃から急激に生産者が蒸減し、近年では山間部の過疎化や生産者の高齢化に拍車が掛り、技術をは、価格の低迷や需要の変化から、昭和四〇年頃から急激に生産者が本は、価格の低迷や需要の変化から、昭和四〇年頃から急激に生産者が本は、価格の低迷や需要の変化から、昭和四〇年頃から急激に生産者が本は、価格の低迷や需要の変化から、昭和四〇年頃から急激に生産者がある。

した文化財の特色、説明等は次のとおりである。「国記録選択」)として選択された。国記録選択における、文化庁が発表製造技術」が国の記録作成等の措置を講ずべき無形の民俗文化財(以下、副別県の碁石茶、愛媛県の石鎚黒茶の三件を含む「四国山地の発酵茶のこうした経緯を経て、平成三〇(二〇一八)年三月八日、阿波晩茶、

四国山地の発酵茶の製造技術

- (1) 文化財の所在地 四国地方
- (2) 保護団体 特定せず
- (3) 文化財の概要

これ目の相写

①文化財の特色

るが、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かった独特の風味の茶を製造する技術である。類似の技術は、本件は、刈り取った茶葉を人為的に発酵させることで、酸味

考えられ、我が国の茶をめぐる食文化を考える上で注目される。造技術が見られることから、古風な製茶技術を伝えているともた、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た、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いが、どちらも人ようにカビ付けと漬け込みの二段発酵とがあるが、どちらも人は一般で、

②文化財の説明

本件は、徳島県勝浦郡上勝町・那賀郡那賀町、愛媛県西条市、 こんで発酵させ、最後に乾燥させる。 本件は、徳島県勝浦郡上勝町・那賀郡那賀町、愛媛県西条市、 本件は、徳島県勝浦郡上勝町・那賀郡那賀町、愛媛県西条市、

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、愛媛県や高知県では、それぞれ石鎚黒茶、碁石茶などと呼ば

桶に数週間漬けこんで発酵させ、最後に乾燥させる。 阿波晩茶が一段発酵、石鎚黒茶や碁石茶が二段発酵という違する一方で、後に人為的に強制発酵させる点は共通し、どちらも独特の酸味をもった茶となる。

態調查事業報告書』二〇一八年三月(1)文化庁地域文化創生本部事務局『平成二八年度伝統的生活文化実



「年代不明 坂州木頭 番茶の製造」(徳島県立文書館提供)

第一章 調査事業について

() 調査事業の立ち上げ

録作成を行うに至った。 握することができなくなり、 なった。そのため、 入り飲料、 茶生産の盛衰について克明にまとめたが、それから約半世紀が経過し、 身の山内賀和太が『阿波の茶』を著し、相生町(現、那賀町)の阿波晩 する資料は乏しい。昭和五五(一九八〇)年に相生町 その技術を各家庭内で代々受け継いできたため、県下全域の実態を把握 らマスコミに取り上げられる機会も増えている。阿波晩茶は、生産者が 乳酸菌の効果や抗アレルギー成分などが注目され、健康志向の高まりか 産地の過疎化、生産者の高齢化が一層深刻となっただけでなく、 の傾向などから日本人の日常生活にも大きな変化がみられるように 阿波晩茶は全国的にも珍しい茶であることから、早くから農学、民俗 食品学、薬学等の見地から様々な研究が行われてきた。近年では、 ペットボトル入り飲料としての茶が普及し、簡便性や携帯性 早急に調査を行わなければ、製造の歴史や実情を把 技術の保護・継承が危ぶまれる恐れから記 現、 那賀町 缶・紙 出

(2) 調査事業概要

食文化 阿波晩茶製造技術調査事業」を実施することとした。年四月から令和二(二〇二〇)年三月まで国庫補助事業として「阿波の平成三〇(二〇一八)年三月の国記録選択を受けて、平成三〇(二〇一八)

日的

び継承に繋げていくことを目的とする。 で継承に繋げていくことを目的とする。 まにまとめる。また、併せて古文書等関係資料の調査を行うとともに、 書にまとめる。また、併せて古文書等関係資料の調査を行うとともに、 書にまとめる。また、併せて古文書等関係資料の調査を行うとともに、 本事業では各地域の生産経験者及び販売従事者を対象に総合調査を実

一組織

得た。

『おいっとして、文化庁文化財第一課民俗文化財部門の助言をた。アドバイザーとして、文化庁文化財第一課民俗文化財部門の助言を京文化財研究所との共同事業を行い、技術継承に資する映像記録を行っ財調査員の補助を得て実施した。また、独立行政法人国立文化財機構東民俗学、歴史学等、学術的な見地に立った調査方法や検討を行い、文化民俗学、歴史学等、学術的な見地に立った調査方法や検討を行い、文化民俗学、歴史学等、学術的な見地に立った調査方法や検討を行い、文化民俗学、歴史学等、学術的な見地に立った調査方法や検討を行い、文化

化局文化資源活用課が担当した。
五月から令和二(二〇二〇)年三月まで徳島県県民環境部スポーツ・文月までは徳島県教育委員会教育文化課が担当し、令和元(二〇一九)年とにより、平成三〇(二〇一八)年四月から平成三一(二〇一九)年四事務局は、本県の機構改革で文化財所管事務が知事部局へ移管したこ

○阿波晚茶製造技術調査委員 (() 内は現

神崎 宣武 (旅の文化研究所所長

歴 史 徳野 隆 (徳島県立文書館館長

流通・食文化 今石 みぎわ (東京文化財研究所無形文化遺産部主任研究員)

髙橋 晋一 (徳島大学大学院社会産業理工学研究部教授

製法及び製造用具 磯本 宏紀 (徳島県立博物館学芸係長)

○文化財調査員

眞由子(平成三〇(二〇一八)年七月~平成三〇(二〇一八) 嘉訓(平成三〇(二〇一八)年七月~平成三〇(二〇一八) 年九月)

亜友理(令和元(二〇一九)年八月~令和二(二〇二〇)年三月)

○国立文化財機構文化財防災ネットワーク推進室アソシエイトフェロー

真規

〇アドバイザー

文化庁文化財第一課民俗文化財部門

調査官 石垣 悟 (平成三〇(二〇一八)年四月~平成三一(二〇一九)年三月)

調査官 藤原 洋 (平成三一(二〇一九)年五月~令和二(二〇二〇)年三月

○事務局

徳島県教育委員会教育文化課

(平成三○(二○一八)年四月~平成三一(二○一九) 年四月)

課長 木野内 敦

課長補佐 山田 正之 (平成三〇(二〇一八)年四月~平成三一(二〇一九)年三月)

社会教育主事 林 賢彦

社会教育主事 近藤 大器

社会教育主事 大北 和美

主任 黒川 仁美

徳島県県民環境部スポーツ・文化局文化資源活用課

(令和元(二〇一九)年五月~令和二(二〇二〇)年三月)

課長 木野内 敦

賢彦

近藤 大器

主任 大北

主任 黒川

計画

○第一次 (平成三〇(二〇一八) 年度

年九月)

基礎資料収集(製造技術調查、 文献調査、 流通調査、 類例調査等)、

調査委員会の開催 <u>二</u>回

○第二次(平成三○ 年度、 令和元 (二〇一九)

補足・追加調査、 悉皆調査リストの作成、 詳細調査対象リストの作成

○第三次 (令和元(二〇一九)年度)

詳細調査、 調査委員会の開催 (三三)、 報告書刊行

兀 調査経過

平成三〇 (二〇一八) 年度

○調査委員会二回実施の他、 施、 茶製造技術生産者情報 伝承地域の分布図を作成した。基礎調査の詳細は第八章(1)阿波晩 一覧、 生産者アンケート配布、 (2)阿波晩茶製造技術調査票を参照 基礎調査七七件実

生産者アンケート

平成三〇 (二〇一八) 年四月~平成三一 (二〇一九) 年三月

阿南市新野、 勝浦町坂本、 上勝町、 那賀町、 牟岐町、 美波町の全戸

万一三六五戸配布

四七五件

年度

·第一回阿波晚茶製造技術調査委員会

平成三〇 (二〇一八) 年五月一八日

委員長・副委員長選出(委員長:神崎委員、副委員長:髙橋委員)

四国山地の発酵茶の製造技術及び阿波晩茶の現況について確認

調査スケジュールについて確認

調査票の内容について検討

第二回阿波晚茶製造技術調查委員会

平成三一 (二〇一九) 年一月二二日

調査の進捗状況確認・質疑応答

詳細調査の方針について検討

映像記録の構成について検討

次年度の調査スケジュールについて確認

令和元 (二〇一九) 年度

伝承地域の分布図を作成した。調査の詳細は第八章⑴阿波晩茶製造技○調査委員会三回実施の他、基礎調査追加四件及び詳細調査七件実施、

術生産者情報一覧、2)阿波晩茶製造技術調査票を参照。

第三回阿波晚茶製造技術調查委員会

平成三一(二〇一九)年四月一六日

追加調査の報告・質疑応答

詳細調査の候補について検討

報告書の構成について検討

詳細調査のスケジュールについて確認

第四回阿波晚茶製造技術調査委員会

追加調査の報告・質疑応答令和元(二〇一九)年九月二四日

詳細調査の報告について

報告書の構成について再検討

報告書の執筆要項について

報告書発刊までのスケジュールについて確認

第五回阿波晚茶製造技術調査委員会

令和二 (二〇二〇) 年二月二〇日

原稿の内容確認

報告書の配布先について検討

調査事業に関連した保存伝承への取組

五

○映像記録

上映が可能である。

上映が可能である。

上映が可能である。

上映が可能である。

○製造道具の収集・保管

収蔵庫で保管され、将来的には展示等で活用される予定である。用寒冷紗、扱葉掻、焼印、出荷用袋等合計三七点である。これらは、込み用桶、茶干し用上靴、漬け込み用石、煮汁用桶、茶捌き機、乾燥込み用桶、茶干し用上靴、漬け込み用石、煮汁用桶、茶捌き機、乾燥香品は、一〇一九)年度で製造を中止した那賀町の生産者より、徳



第二章 地域の概要

第一節 自然環境の概要

本県は四国の東南部に位置し、東は紀伊水道に面して大阪府、和歌山本県は四国の東南部に位置し、東は紀伊水道に面して大阪府、和歌山本県は四国の東南部に位置し、東は紀伊水道に面して大阪府、和歌山本県は四国の東南部に位置し、東は紀伊水道に面して大阪府、和歌山本県は四国の東南部に位置し、東は紀伊水道に面して大阪府、和歌山

は結晶片岩による壮年山地で、 の山地を四国山地と呼び、その全長は東西二〇〇キロに及ぶ。四国山地 斜地に位置する。 地が占めており、 については三分の一が急傾斜地であり、 0001 中央構造線の南側は海洋プレートの活発な運動に伴い、 本県の全面積四一四六、七五平方キロメートルのうち、 トル級の急峻な山々が連なる。 耕地はわずか一割程度にすぎない。 横谷が各地に発達し、地すべり地帯が多 吉野川上流ではほとんどが急傾 四国の中央を東西に貫くこ 耕地のうち、 約八割を山 標高約 畑地

気象特性は非常に複雑である。洋気候に属し、多雨である。県下全域で変化に富んだ地形が多いため、洋気候に属し、多雨である。県下全域で変化に富んだ地形が多いため、北部の気候は瀬戸内気候に属し、降水量が比較的少ない。南部は太平



図版2-1 徳島県の地形図

○北部 吉野川流域

運ばれ、 域へ運ばれ、 干買 を る。 吉野 鰯 城下に運搬する水運として利用され、 米、 亓 川は高知県瓶ケ森を水源とし、 厂時代、 大坂・江戸など全国市場に積み出された。 衣料品など全国から集めら 吉野川は物流の 吉野川は藩 0 特産品 大動脈として大きな役割を果たした。 であ その流 ħ これら特産品 た物資は、 る阿 波藍、 域 Ú 肥沃な沖積 Ш 和 方、 三盆、 船で吉野川 は鳴門の撫養口に 藍作に必要な 葉煙草など 野が広が 上 中 流

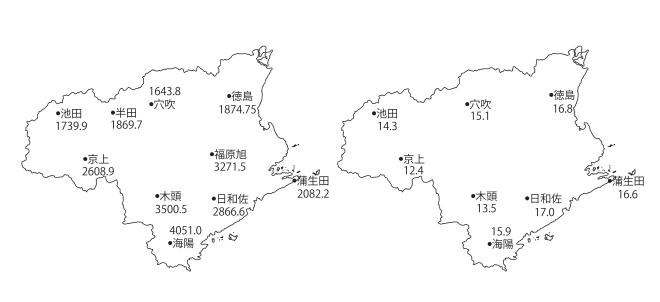
年代後半より藍作は急速に衰退していっ 栄えた。 度々大規模な洪水が発生した。 て藍作を行ったことで、 財政を支えた。 また、吉野 阿波藍は質、 沠 は しかし、 四 量ともに全国の 国 吉野 郎 インド藍や化学染料の 川 〈日本三大暴れ川の 流 人 々は氾濫水が運 域は全国 市場に高 有数の 11 登場に伴 地位を確保 阿波藍の生産地として ぶ肥沃な土壌を活用 2 の異名を持 λ, |-, 明 治 徳島藩

の供給地となっている。 芸品目の産地として発展し、京阪神地域をはじめとする大消費地域現在、吉野川流域の徳島平野は、にんじん、ブロッコリーなど多くの

袁

○南部 山間部

平坦 耕にまつわる伝統行事など全てが る農業は、 心とした剣山 川 面 国 世界農業遺産_ この急傾斜地は美馬市、 々は独自の知恵や技術で行う農業を営んだ。 以 Щ 外は、 地 平 0) -成三〇 地 中 は で、 激 いり 県を南北に分ける分水嶺となっている。 徳島県内最高峰 <u>-</u> (国連食糧農業機構 侵食に伴 八 三好市、 う傾斜四 年、 に 0 し阿 急傾斜地の 剣 ○度にもおよぶ急傾斜地を形成 つるぎ町、 Шå FAO .波の (標高 傾 「斜地農耕システム」 Ш 提唱) 村景観 この急傾斜地にお 東みよし町 九 **H**. に認定された。 五. や食文化、 頂上 m にまたが 付近 を 農 中



図版2-3 年間降水量の平均 (mm)

図版2-2 年平均気温(℃)

平成 21 (2009) 年~平成 30 (2018) 年の徳島地方気象台観測データに基づく

徳島市

明治二二(一八八九)年

市町村制施行時の町村名

| 町村合併促進法公布時の

昭和二八(一九五三)年

する法律公布時の町村名市町村の合併の特例に関平成一六 (二〇〇四)年

令和二

(二〇二〇) 年

町村名

徳島市

徳島市

平均三〇〇〇ミリに達する日本有数の多雨地帯である。そのため、 められ、 史は長い。現在、 に西日本有数の製材産地が形成されるなど、 流域は、 上流地域は豊富な森林資源に恵まれている。 地は県南部の主要河川である勝浦川、 柑橘類の栽培が盛んで、特に 山 地の南斜面は、 藩の御林として徳島藩より保護され、 ヨーロッパへも輸出されている。 那賀川、 太平洋からの季節風の影響を受け、年間降水量は 勝浦川などの流域では温暖な気候を活かした 「木頭ゆず」や「すだち」は高い品質が認 那賀川、 本県の林業、 江戸時代、 昭和初期には那賀川河口 海部川の水源地となり、 那賀川や海部川 木材産業の歴 剣山

第二節 徳島県の行政区画

は とする。また、平成の大合併以前の旧 示す必要があるため、 誕生した。阿波晩茶の文化的繋がりを推測する上で、 那賀郡へ変わり、平成の大合併で那賀郡三町二村が一町となり那賀町が 村となっている。特に、阿波晩茶の主要製造地域である那賀町について 江戸時代、 図版2-5、 戦後、町西部(旧木頭村、旧上那賀町の一部) 地方制度の大改革で合併が繰り返された結果、現在は八市一五町 阿波国内の村数は約五五〇~六〇〇村であったが、 図版2-6で示す。 戦後から現在までの変遷を図版2-4に示すこと 市町村図及び現市町村図について の郡域が海部郡から 過去の行政区画を 明治以

版2-4 徳島県市町村行政区画

板野郡

板野郡

応神 内村

勝 応 川 入田村村村村村

名西郡

名西郡

入田村

北井上村 村

名東郡

 上
 加
 加
 八
 京
 沖
 沖
 州
 村
 州
 州
 州
 州
 州
 州
 州
 州
 州
 州
 州
 州
 州
 州
 州
 州
 州
 州
 州
 州
 州
 州
 州
 州
 州
 州
 州
 州
 州
 州
 州
 州
 州
 州
 州
 州
 州
 州
 州
 州
 州
 州
 州
 州
 州
 州
 州
 州
 州
 州
 州
 川
 川
 川
 川
 川
 川
 川
 川
 川
 川
 川
 川
 川
 川
 川
 川
 川
 川
 川
 川
 川
 川
 川
 川
 川
 川
 川
 川
 川
 川
 川
 川
 川
 川
 川
 川
 川
 川
 川
 川
 川
 川
 川
 川
 川
 川
 川
 川
 川
 川
 川
 川
 川
 川
 川
 川
 川
 川
 川
 川
 川
 川
 川
 川
 川
 川
 川
 川
 川
 川
 川
 川
 川
 川
 川
 川</

国府村

名東郡

国府町

新居町

徳島市

徳島市

上八万村

南井上村

北井上村

新居村

図版2	2 —
鳴 門 市	月
	多家良村
	名

木 里 君	反 野 郡				市町村制施行時の町村明治二二(一八八九)
板 堀 大 北 東 江 津 瀬 村 村 村	瀬戸村	鳴門村	里浦村	撫養町	1時の町村名一八八九)年
板 野 郡		ņ P	制力		町村名(一九五三)昭和二八(一九五三)
板 堀 大 北東町町村村村					の年
	鳥門市				する法律公布時の町村名市町村の合併の特例に関平成一六(二〇〇四)年
p F T	鳥門				現在 (二〇二〇) 年
					年

図版2-4 徳島県市町村行政区面

					凶	版2	2 — 2	4 :	徳島	県市	丁川木	打丁山	(区)	曲			
	那賀郡							芳	那智							市町村制施行時の町村名	明治二二(一八八九)年
羽ノ浦村	今津浦村	平島村	椿村	福井村	新野村	橘浦村	桑野村	見能林村	加茂谷村	長生村	宝田村	大野村	中野島村	富岡村		時の町村名	八八九) 年
	那賀郡							茅	影響						町村名	町村合併促進法公布時の	昭和二八(
羽ノ浦町	今津村	平島村	椿町	福井村	新野町	橘町	桑野町	見能林村	加茂谷村	長生村	宝田村	大野村	中野島村	富岡町		進法公布時の	(一九五三) 年
	那賀郡							β. Γ	可有						する法律公女	市町村の合併の特例に関	平成一六 (二〇〇四)
羽ノ浦町	男	序 일 け													する法律公布時の町村名	所の特例に関	一〇〇四)年
							阿南市									現在	令和二 (二〇二〇) 年
																	二〇)

叼
南
帀

开	II 買	勝浦郡		市町村	明治
	il)	和		制施	\equiv
坂野町	立江村	小松島浦村		行時の町村名	(一八八九) 年
那賀郡	/ 杜島市	公 事	町村名	町村合併促進	昭和二八(一
坂野町				近法公布時の	九五三) 年
	小松島市		する法律公布時の町村名	市町村の合併の特例に関	平成一六 (二〇〇四) 年
	小松島市			現在	令和二 (二〇二〇) 年

阿波市

	阿波郡	阿波郡			板野郡	阿波郡	板野郡	市町村制施行時の町村名明治二二(一八八九)年	区 沙 下
林伊尔村村	大人幡村村	大保村村	市香村	土成村	御所村	柿島村	条村	1時の町村名八八九)年	
	阿 波 郡	阿 波 郡			板野郡	阿波郡	板野郡	町村名町村名が一大の一町村合併促進法公布時の日本の「一九五三)年	
林伊沢村	大俣村町	大俣村町	市場町	土成村	御所村	柿島村	一条町	造法公布時の	
, ,	河 波 郡				村里君	豆 子 水		する法律公布時の町村名市町村の合併の特例に関平成一六(二〇〇四)年	
阿波町	市場町	市場町		万田田	上 订	世里田		時の町村名の特例に関	
	β λ		支					現在 (二〇二〇)	
								年	

麻	麻植郡	麻 阿 町 町 村名名 郡 郡	麻植都 阿内波 町村名 野村名 株島村 株島村 中島村 株島村	麻植郡 川島町 門島町 1月島町 1月島町 1月島町 1月島町 1月島町 1月島町 1月島町 1月	川 島 町 町 村 町 村 の の 特 り の り 行 の に り に り に り に り に り に り に り に り に り に
	西尾村村		西尾村		
	東山村		東山村		
	桑川村		川島町	麻直都]]
麻植郡	学島村	麻植郡	学島村	月村君	川皇田
	山瀬村		山瀬町		
	川田村		川田町		山川町
	三 山 村		三 山 村		
	三 L 木		三 L 木		
	東山村		東山村		美郷村
	中枝村		中枝村		

吉野川市

美馬市

	図版2-4
三 好 郡 郡	市町村制施行時の町村名明治二二(一八八九)年
三 点 点 点 点 表 次 次 村 力 財 井 井 井 四 五 表 力 大 </td <td>施行時の町村名(一八八九)年</td>	施行時の町村名(一八八九)年
三 好 郡	町村名町村名「東西の一町村名」「東西の一町内で、東西の一町内で、東西の一町内で、東西の一町内で、東西の一町の一町で、東西の一町の一町で、東西の一町では、東西の一町では、東西の一町では、東西の一町では、東西の一町では、東西の一町では、東西の一町では、東西の一町では、東西の一町では、東西の一町では、東西の一世の「東西の一世では、東西の「東西の「東西の「東西の「東西の「東西の「東西の「東西の「東西の「東西」では、東西の「東西・東西・東西の「東西・東西・東西・東西・東西・東西・東西・東西・東西・東西・東西・東西・東西・東
三名村 上 佐馬 地田町 井内谷村 基本 土 大 上 上 工 基本 土 大 上 工 工 基本 土 大 上 工 工 基本 土 上 工 工 工 基本 工 工 工 工 工 工 基本 工 <t< td=""><td>進法公布時の</td></t<>	進法公布時の
三 好 郡	する法律公布時の町村名 する法律公布時のの所付名
山城 地田町 井川町町 西祖谷山村	市時の町村名 一〇〇四)年
三 好 市	現在(二〇二〇)年
	年

名西郡

阿 浦 高 藍 州村 村 村

名西郡

阿 浦 高 藍 畑村

名西郡

名西郡

下分上山村

下分上山村

上分上山村

神領村 鬼籠野村

神領村

神山町

神山町

鬼籠野村

高川原村

高川原村

石井町

石井町

石井町

忠島県巾岬	】【1177【		4								
		美馬郡					日本君	末 直 『		市町村制施行時の町村名	明治二二 (一八八九)
重郡里村村村	江 脇 原 町 村	岩倉村	半平山村	口山村	三島村	穴吹町	木屋平村	中枝村		時の町村名	八八九)年
		美馬郡							町村名	町村合併促進法公布時の	昭和二八(一九五三)
重郡里村町	江原 町	岩倉町	古宮村	口山村	三島村	穴吹町	木屋平村	中枝村		進法公布時の	九五三) 年
		美馬郡							する法律公布時の町村名	市町村の合併の特例に関	平成一六 (二〇〇四) 年
美馬町	脇町			ゲ 明 田	で 欠 叮		フ厚宝木	大量 ドオ	時の町村名	の特例に関	〇〇四) 年
			美馬市							現在	令和二(
											令和二 (二〇二〇) 年
											年

名東郡

佐那河内	名東郡	佐那河内村	名東郡	佐那河内村	名東郡	佐那河内村	名東郡
		市時の町村名	する法律公布		町村名		
	現在	併の特例に関	市町村の合併	促進法公布時の	町村合併促進	行時の町村名	市町村制施
$\begin{array}{cccccccccccccccccccccccccccccccccccc$	令和二 (二	一〇〇四)年	平成一六(二	一九五三) 年	昭和二八(一九五	(一八八九) 年	明治二二(

勝浦郡

有俗	原村 勝浦郡 福原
横瀬町	郡 福原村 勝浦郡
甫	き 浦
	福原村

名西郡

| 市町村制施行時の町村名 | 町村名 | する法律公布時の町村名 | 町村合併促進法公布時の | 市町村の合併の特例に関 現在 | 甲治二二(一八八九)年 | 昭和二八(一九五三)年 | 平成一六(二〇〇四)年 | 令和二(二〇二〇)年

図版2-4 徳島県市町村行政区画

徳 海部郡							
4 市町村制施1	市町村制施行時の町村名明治二二(一八八九)年	町村合併促進法公布時昭和二八(一九五三)	九五三) 年	市町村の合併の特例に関平成一六(二〇〇四)年	 	現在 現在 (二○二○)	〇二〇) 年
<u> </u>		町村名		する法律公布時の町村名	時の町村名		
	三岐田村		三岐田町		自 支 丁		
	阿部村		阿部村		曲		支 丁
	日和佐村		日和佐町		1 1 1 5 1		身 泌 田
	赤河内村		赤河内村		F		
	牟岐村		牟岐町		牟岐町		牟岐町
海部郡	浅川村	海部郡	浅川村	海部郡		海部郡	
	川東村		川東村		海南町		
	川上村		川上村				易丁
	鞆奥村		鞆奥町		事 IT		<i>注</i> 以 田
	川西村		川西村		洗台田		
	宍喰村		宍喰町		宍喰町		

									以凸		-31
市町村制施行時の町村制施行時の町村			那賀郡						海部郡		
市町村制施行時の町村名 「一八八九)年	延野村	日野谷村	相生村	坂州木頭村	沢谷村	宮浜村	下木頭村	中木頭村	上大順村	フラオ	奥木頭村
町村名 「町村名 「					B B						
延野村 鷲敷町 たん五三)年	延野村	日野谷村	相生村	坂州村	沢谷村	宮浜村	产等寸	> 汽木	上木頂寸	コフ豆木	木頭村
する法律公布時の町村名する法律公布時の町村名	那 賀 郡										
1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1		相生町		, Т	フジオ			男		ト 頁 寸	才頭村
現在二(二〇二〇)年					B B	尹					
010					肾 冒 丁	尹					
-											

三 女	 三 子			市町	明治	三好郡		
君	ß			村二二				
昼間村	三庄村	加茂村		行時の町村名	一八八九)年			
三女君	三 子 邶		町村名	町村合併促進	昭和二八(一			
昼間町	三庄村	加茂町		近法公布時の	九五三)年			
三女君	三 子 邯	する法律公布	市町村の合併	平成一六(二				
三 子 丁	三力方田	三 位 党 丁	≌時の町村名	の特例に関	100四)年			
I	,			現在	令和二 (二〇二〇) 年			
	昼間村 三 昼間町 三 女君 三 子丁	三好郡 三庄村 三好郡	郡	本 昼間村 三好郡 昼間町 三好郡 三子丁 東みよし 本 一年村 三好郡 三加茂町 三加茂町 三加茂町	好郡 昼間村 町村名 昼間町 する法律公布時の町村名 東みよし 町村割施行時の町村名 町村名 三庄村 三好郡 三加茂町 三十四十四十四十四十四十四十四十四十四十四十四十四十四十四十四十四十四十四十四	好郡 昼間村 三庄村 三店村 三店村 三店村 三店村 三店村 三店村 三山茂町 東みよし町		

美馬郡							
明治二二(一八八九)	一八八九) 年	昭和二八(一九五三)年	九五三) 年	平成一六 (二〇〇四)	一〇〇四)年	令和二	令和二 (二〇二〇) 年
市町村制施行	村制施行時の町村名	町村名併促進法公布時の	進法公布時の	する法律公布時の町村名市町村の合併の特例に関	時の町村名の特例に関	現 在	
	貞光村		貞光町		Į Ć J		
	端山村		端山村		見 分 田		
美馬郡	半田村	美馬郡	半田町	美馬郡	É H T	つるぎ町	
	半田奥山村		八千代村		日田田		
	宇村		宇村		宇村		

明治二二(一	(一八八九) 年	昭和二八(一九五三)	九五三)年	平成一六 (二〇〇四)	100四)年	令和二 (二〇二〇) 年	〇二〇) 年
市町村制施行時の町村名	時の町村名	町村名町村合併促進法公布時の	進法公布時の	する法律公布時の町村名市町村の合併の特例に関	する法律公布時の町村名市町村の合併の特例に関	現 在	
	松茂村		松茂村		松茂町		松茂町
反 子 IS	北島村		北島町		北島町		北島町
村里君	住吉村		住吉村				
	藍園村		ta IIII		藍住町		藍住町
名東郡	北井上村	豆 子 肾	藍図木				
	板西村	札里君	板西町	板野郡		板野郡	
	栄村		栄村		板野町		板野町
板野郡	松坂村		松坂村				
	大山村		大山村				
	松島村		松島町		上板町		上板町
名西郡	高志村	名西郡	高志村				





第三章 総

論



「昭和 30 年頃 上勝町神田 茶摘み作業を行う女性たち」(上勝神田茶生産組合提供)

第三章 総論

一茶は嗜好品

世界各地に広まっている。 世界各地に広まっている。

会や民族社会に特有な文化として根付くことにもなる。派生する。また、それを主張するともなく伝承することで、その地域社ある。ということは、そこにさまざまな流儀が派生するし、付加価値もいえない。たとえていうならば、職業的な分野でなく、趣味的な分野に嗜好品は、食料と違って、それをもって生命の維持に不可欠とまでは

茶についても、そうであっただろう、と思える。ついては、「百薬の長の誉あり」という言葉がよく知られている。初期の段階では、多くの嗜好品が薬餌の効用を付加して広まる。酒に

日本の喫茶のはじまりについては諸説があるが、僧栄西を無視することは、疑うまでもない事実である。

ことは、疑うまでもない事実である。

日本の喫茶のはじまりについては諸説があるが、僧栄西を無視することは、疑うまでもない事実である。

ことは、疑うまでもない事実である。

たことは、史実とみて間違いあるまい。

井康彦『茶の文化史』)。原本は、美濃紙一八枚の小冊子(本山荻舟『飲である。厳密にいうと、初治本が「茶の徳を誉むる所の書」である(村(一二一一)年、再知本は建保二(一二一四)年。鎌倉時代初期のこと『喫茶養生記』(二巻)を著しているからである。初治本は承元五

食事典』)。これが、わが国における最初の茶の書である。

そこには、たとえば、以下のような記述がある。

さらに、「酒を醒す」「小便を利す」「宿食を消す」などとあり、「廔瘡らず」「櫻井秀・足立勇『日本食物史』の読み下し文」重す。我朝日本も曾て嗜愛せり。古今奇特の仙藥なり、摘まざるべか重。我朝日本も曾て嗜愛せり。古今奇特の仙藥なり、摘まざるべかが霊なり。人倫之を採らば、其の人長命なり。天竺唐土同じく之を貴

跡があるが、ここにはより実利が説かれているのである。

無し」ともある。それまでも、禅僧たちによって喫茶がなされていた形

はいかがなものか。ただ、仏家の間に鎌倉期を通じて茶の讃仰が広まっが修行中に眠気がおそうのを避けるため、などという解釈がなされるのい。「茶禅一味」という言葉がそれを表わす。ただ、仏僧(とくに、禅僧)い。「茶禅一味」という言葉がそれを表わす。ただ、仏僧(とくに、禅僧)い。「茶禅一味」という言葉がそれにしたがっておく。
ましばらくは、仏家(仏寺)の間にほぼ限られての喫茶、とみるのがよおしばらくは、仏家(仏寺)の間にほぼ限られての喫茶、とみるのがよおしばらくは、、谷本学の本語にるが修行中に眠気がおそうのを避けるため、などという解釈がなされるのが多い。

され、茶会の宰領に命ぜられたのを機に還俗して宗匠となった。以後、たるものとして、抹茶をたてての茶の湯(茶道)の成立をみるのである。 株然もいわれた贅沢振舞い)をとりあげるむきもある。もちろん、そ婆羅ともいわれた贅沢振舞い)をとりあげるむきもある。もちろん、そ婆羅ともいわれた贅沢振舞い)をとりあげるむきもある。もちろん、そっにで経ての村田珠光である。珠光もはじめは僧籍にあったが、文明時代を経ると、そこに社交儀礼の作法が説かれるようになる。その最時代を経ると、そこに社交儀礼の作法が説かれるようになる。その最

た。それが、今日にまで続く。
る。以来、武家社会での奨励もあり、流派にも分れての普及と定着をみ武野紹鷗を経て、千利休に至って侘茶が大成されることになった、とす

あった。現在も、そうである。して広まったのであり、庶民社会での「日常茶飯事」とは無縁のままでない文化となった。しかし、あくまでも上流社会での社交術のひとつとるの茶道で主客が暗黙の作法や道具のしつらえなどは、世界に類をみ

その起源については、空毎(弘法大師)がそれを伝えたとか、平家の本報告書の主題となるのは、「阿波晩茶」(阿波番茶)である。

浦川上流の上勝町(勝浦郡)と那賀川上流の相生町・鷲敷町・木頭村 の生産が突出することになる。それは、 村を含む)、那賀郡であった。やがて、三好郡での生産が後退、 時の郡名でいうと三好郡であった。次いで、 それ以前は伝説の域を出ない。それについては、第四章第一 明らかになるのは、 落人が伝えたとか、の伝説がある。 記録で明らかになるのは、 その起源については、空海 江戸期のことである。それも、 明治中期以降。 (弘法大師) しかし、文書をもって晩茶の生産が 『徳島県統計書』に詳しい。 がそれを伝えたとか、平家の 海部郡 最も多い生産量は、 江戸中期のことで、 (現在の那賀郡木頭 節に詳しい。 那賀郡 その当 那 勝

別されてしかるべきなのである。
相生町(現、那賀町)で聞いた話である。ここにも茶道が伝えられて別されてしかるべきなのである。
日常生活のなかでの晩茶と社交儀礼としての抹茶は、区茶会も催される。そこでの体験者たちに尋ねてみた。「家で抹茶をたて茶会も催される。そこでの体験者たちに尋ねてみた。「家で抹茶をたて茶会も催される。そこでの体験者たちに尋ねてみた。「家で抹茶をたて茶会も催される。そこでの体験者たちに尋ねてみた。「家で抹茶を飲む、と答案会も催される。ここにも茶道が伝えられて

賀郡)にほぼ集約されるのだ。

抹茶をもっての茶道や緑茶をもっての煎茶が日本の喫茶文化とみられ

があってこその、その上層に煎茶・抹茶を重ねての日本の喫茶文化なの含む)こそが、古くから常用された庶民の茶なのである。その庶民の茶がちであるが、それもあらためておかなくてはならない。番茶(晩茶をがちであるが、

である。

郡などの生産地でも番茶と晩茶の両方の表示を用いてきた。例としては、阿波の晩茶もこの番茶群のなかに含まれる。勝浦郡や那賀西日本各地、とくに農山村各地に番茶を常用する喫茶文化がある。通

法で、 処理をもって茶葉が本来もっている発酵を止めた、という意味) たのか、 なお生産地が最大の消費地としてその文化性が強く伝わるのである。 ない。それが、明治以降は商品化もされて徳島方面に出荷もされたが 酵茶、そのなかでの後発酵茶とする。 ある。それゆえに、茶の分類上では不発酵茶(緑茶系)とは区別して発 しかし、 自然栽培を含んでの在来種) しかない。つまり、四国山地ならではの「製茶文化」、といえるのである。 なぜ、この四国山地に、それも徳島県の南部山地にかくも根強く伝わっ 伝来種か自生種かは不明としても、 ただ、製法で区別するならば、抹茶・煎茶・一般的な番茶は、不発酵茶 現在に伝わる類似例は、 晩茶は、茶葉を漬けこむことで二次的な乳酸発酵をしたもので 興味がつきないところである。 を使っての自家製の自給茶であったに相違 石鎚黒茶 もとよりヤマチャ 全国的にみて、きわめて稀有な製 (愛媛県)と碁石茶(高知県 (家まわりでの である。 (熱

複雑な加工法が発達した理由

が元にあったとされ、 「チャ」を意味する言葉も、 定説化している。 植物学上では細分もされるが、 植物名でいうところのチャは、 (CHAI) にも英語圏でのティー (TEA) にもなった、ということが それが日本でのチャ 中国語 ツバキ科の常緑低木であ さほどに複雑な分種はない。 (広東語で CHA、 (CHA) にも中東でのチャ 福建語で TAY) また、

ある。 工することで紅茶・烏龍茶にもなるし、 世界の各地にその加工と飲用が広まった。 抹茶・煎茶・番茶にもなるので 植物種はひとつ、 それを加

あり、 から賞味まで』所収の分類法を参考に作成した図版3-1による)。 機能性/品種/製茶』、 なる(ここでは、農山漁村文化協会編『茶大百科I 歴史・文化 その加工法は、 少々複雑である。 ひととおりではない。 渕之上 が、大別すると、「発酵茶」と「不発酵茶」 康元・渕之上 弘子 その分類法にもいくとおりかが 『日本茶全書―生産 一品質 K

茶である。 酵を促す酵素が含まれている。その酵素が酸化発酵することで紅茶にも 茶とも)が紅茶であり、 なり烏龍茶にもなる。十分に発酵したもの 発酵茶の主流は、熱処理をしない自然発酵をいう。茶葉には自らが発 狭義には、 これをもって発酵茶ともいうこともある。 それが中途で止まったもの (全発酵茶、 (半発酵茶) あるいは強発酵 が烏龍

力を止めたものである。茶葉を摘んだ後、すぐに炒るか蒸すかする。あ 後の夏場が自然発酵には適さない高温多湿であったからであろう。 くれるはず。 それに対して不発酵茶というのは、 日本での伝統的な茶にはこれがない。 それが長くつくられなかったのは、 熱処理をして茶葉そのものの発酵 が、 日本の茶の木の茶葉でもつ たぶん、茶葉を摘んだ

> 緑茶・ せる。

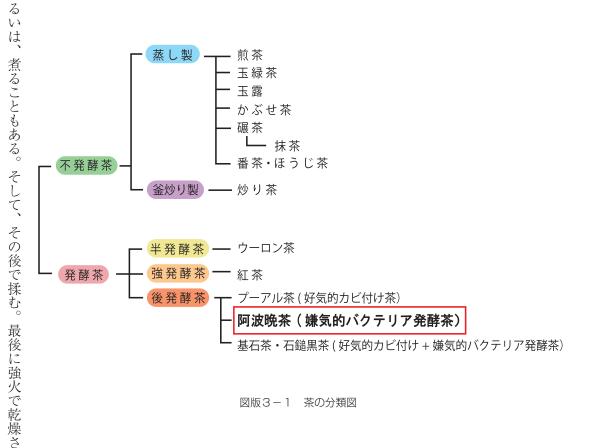
煎茶・番茶 実際には、

(一般的な番茶)

がこれにあたる。日本での大半がこ

その過程が時代により地方によりさまざまであるが

の不発酵茶にあたるのである。



図版3-1 茶の分類図

かならない。
けこんで新たな発酵(乳酸発酵)を促すという二段階目という意味にほけこんで新たな発酵(乳酸発酵)を促すという二段階目という意味にほその後発酵の「後」とは、茶葉のもつ酵素を熱処理で止め、それを漬

茶(強発酵茶・半発酵茶)とは区別しなくてはならないのである。ので、いたしかたないだろう。しかし、前述の紅茶・烏龍茶などの発酵なおややこしくもなるが、後発酵茶は発酵学上の言葉で常用語ではないこれを、俗には発酵茶ともいう。四国山地でも、そういうことがある。

茶・抹茶など)に比べると複雑である。 後発酵茶の製造工程は、発酵茶(紅茶・烏龍茶など)や不発酵茶(煎

たとえば、石鎚黒茶の場合は、現地の説明資料によると以下のようにたとえば、石鎚黒茶の場合は、現地の説明資料によると以下のようにたけて手揉みをし、桶に詰めこむ。⑤蓋をして分蒸す。③水をかけて冷やし、桶に入れて白いカビが生えるのを待つ(一分蒸す。④茶摘み(手袋をした手でしごき採る)。②蒸し器で六○~九○なせてほぐす。

より、また家によって違いもあるが、概略は以下のようになる。で、たとえるならばチョコレート片のような製品となるのである。で、たとえるならばチョコレート片のような製品となるのである。で、たとえるならばチョコレート片のような製品となるのである。高知県大豊町における碁石茶の工程も、ほぼ同じである。ただ、ここ高知県大豊町における碁石茶の工程も、ほぼ同じである。ただ、ここ

最後は漬けこんで二次発酵をまたざるをえないのである。なぜに、五月ごろの新芽を採らないのか、という疑問が生じる。これが、盛夏である七・八月に行なわれるのである。重労働である。これが、盛夏である七・八月に行なわれるのである。重労働である。

いかない。そこには、そうせざるをえない理由があるはずだ。嗜好品とは手間隙かけてのそういうもの、といって片づけるわけには

その最大の理由は、稲作との関係にあるだろう。

日本では、米を最上位の食料としてきた。古来、といってもよい。日本では、米を最上位の食料としてきた。古来、といってもよい。日本では、米を最上位の食料としてきた。古来、といってもよい。日

を神人が共食する意が強い。

・神人が共食する意が強い。

・神人には、光飯が常食にはならなかった。白い御飯は、ハーとも、一般には、米飯が常食にはならなかった。白い御飯は、ハーとくに、江戸時代には、石高も家禄も米をもってはかられた。

ノ(日常)の主食は、麦飯・稗飯・大根飯・芋飯などの糅飯であった。

あったからにほかならない。をカテにして」とも使われるのも、それがエネルギー源、つまり主食でなお、糧は中国から伝来の漢字であるが、糅は和製漢字である。「失敗

村は、そうであった。や根菜が米の不足を補った、といってもよい。とくに、西日本の山地農や根菜が米の不足を補った、といってもよい。とくに、西日本の山地農全国を均してみると、水田とほぼ同面積の畑地があり、そこでの雑穀

なかった。その体験を証言する人は、まだ多い。は、農業とは、第一に稲作に励むことであった。四国山地でも例外ではしかしながら、戦後(第二次大戦後)も経済の高度成長期に至るまで

後も全国的な物資不足のなかで、晩茶生産が盛んであった。ので、それにしたがっての盛期ということになる。そして、第二次大戦る統計(たとえば、徳島県統計表)がでてくるのが明治一○年代であるされる。もっとも、江戸時代にも相応の生産があった。が、信憑性のあ阿波の晩茶製造が盛んになるのは、明治から大正にかけての時代、と

額では米が上位にあったことは明らかである。
(一八八二)年の日野谷村における物価が米(一石)で八円、裸麦(一石)で二円五○○厘(一円の千分の一が厘)、酒一升が二○○厘などとある。米を身近な単位に直すと、一升で八○厘。そのとき、番茶が一斤で三○で二円五○厘(一円の千分の一が厘)、酒一升が二○○厘などとある。ちなみに、『相生村誌』(大正一四=一九二五年)によると、明治一五

「米麦大豆煙草(質中、産高少し」

「茶炭 質中、産高多し」

稲作は、五月・六月が多忙期であった。 その上かし、農家は、米の生産を優先せざるをえなかったのである。その

みるのは早計である。また、中国からの渡来とみるのも早計である。『番

阿波晩茶の元がインドシナ半島内陸部にあると

しかし、

より遅く、田植えも遅れる傾向にあった。植え時期であった。とくに、山間地では、水の適温を待つ必然から平地かつては、四月から五月にかけてが田ごしらえと苗代づくり、六月が田現代でこそ稲の品種改良もあって、田植え時期が早くなっているが、

である。
である。そして、茶葉が生長して後の製茶を余儀なくされたのかったのである。そして、茶葉が生長して後の製茶を余儀なくされたのその稲作を優先するかぎりにおいて、茶の新芽を摘むことはできな

三 晩茶の伝来説と自生説

阿波の晩茶は、後発酵茶である。

その製法に類似の茶が東南アジアに分布する。照葉樹林帯に重なっての分布である。それは、橋本実編著『地方茶の研究』(一九七五年)、守の分布である。それは、橋本実編著『地方茶の研究』(一九七五年)、守中国・東南アジアとの関連』(一九九四年)などで明らかにされている。すっとも、ミャンマーにはラペ・ソー(ラペ・チョウとも)という飲用もっとも、ミャンマーにはラペ・ソー(ラペ・チョウとも)という飲用たとえば、中村羊一郎『番茶と日本人』(一九九八年)では、相生町(那であるが、製法は類似していても、それらは噛んで食する茶である。の茶もあり、これが阿波の晩茶ときわめて近い、とされているのである。たとえば、中村羊一郎『番茶と日本人』(一九九八年)では、相生町(那などが発酵した独特な匂いがあたりにたちこめている。その時、私の算腔に匂いの記憶がよみがえった。タイやミャンマーで嗅いだあの匂鼻腔に匂いの記憶がよみがえった。タイやミャンマーで嗅いだあの匂い、漬物茶として知られるミアンの匂いだ」

あくまでも、連続性のない類似例とみるべきであろう。 茶と日本人』でも、そうはいっていない。が、そう読みとくむきもある。

そのところでは、仏教にともなっての伝来説もそうである。

(弘法大師) 由来の説である。たとえば、大正時代の「阿波ばん茶」の 阿波の晩茶のはじまりについては、もっとも根強く伝わるのは、 空海

販売用袋には次のような記事が印刷してある。

に始ると古人の伝説するところなり. と喝仰して西方に向って種子を伝播すると共に製造の秘伝を授けたる 丹生谷の地は四国聯山脈を以って潮風を防ぐが故に天恵の茶園である の種子を持ち帰り四国八十八ケ所の第廿一番太龍山に登りて曰く抑も 「我が阿陽丹生谷の里は今から一千百年以上の昔弘法大師支那より茶

いる。 しかし、 製造販売者は、 その根拠は乏しい、と山内賀和太『阿波の茶』では看破して 保田藤太。 日野谷村の村長もつとめた人だ、という。

師伝説は四国のいたるところにあり、 ただ、一 ここでも、そうした伝説のひとつ、としておく。 般には、この伝説がなお根強く語り継がれてもいるのだ。 史実としては認めがたいものもあ 大

には、文献で明らかなところで、その後の入宋僧の栄西をとりあげた。 や喫茶法をもたらしたことは否定できない史実というものであろう。 活は三〇年にも及んだ。帰国した永忠は、天皇の勅命で近江の梵釈寺(桓 永忠をとりあげる。空海や最澄と入唐の時期が重なるが、永忠の在唐生 『日本後紀』にみられる。 『茶の文化史』をはじめ複数の文献が、それより古い時代の 空海を含めて平安初期に入唐した仏僧たちが中国から茶種 に入っている。そして、 内外において自らが煎じた茶を献じた、という。その記事 弘仁六(八一五)年に嵯峨天皇を 先

> 因果を語るわけにはいかない。碁石茶も江戸期にはじまる。とせざるを るもの、ともある。が、もちろん、これをもっても碁石茶との歴史的な えないのである。 上澄みを飲む、とある。それの団茶法は、日本では土佐の碁石茶に通じ では位置づけている。茶の塊を粉茶にして小量の塩を入れた湯に溶かし、 そのときの茶は、 唐風の団茶であっただろう、と『茶の文化史』

とは史実であろう。しかし、それが四国山地にまで直に伝播するとはい にくい、とせざるをえないのである。 えないのだ。伝説は伝説として、そこからは阿波晩茶のルーツはたどり 永忠・空海・栄西らが唐や宋から茶を持ちこんで京を中心に広めたこ

あらためてこれに注目しなくてはならないだろう。 んどないので、伝来説に比べるとさほど注目されてこなかった。 その一方で、茶の木の自生説もある。それについての文献資料がほと しかし、

あり、 山地に自生する茶の木だけでなく、 西日本各地で、現代にもその通称が伝わる「ヤマチャ」(山茶)である。 それを総称してヤマチャとするのである。 家まわりの斜面に移植した茶の木も

晩茶の栽培地では、ヤマチャに対して畑に栽培するそれをヤブキタと明 もある。そして、一次林地帯にはヤマチャの自生をみない、ともいう。 質に大きな違いがない。ゆえに、これは自生種ではない、と断じる学説 チャを栽培する例もある)。 確に区別して呼び分けていることも無視できない(もっとも、 しかし、だからといって、伝来種というわけにもいかないのではないか。 もとより、チャそのものの品種は多くはないはずなのである。 家まわりのそれは、自生ではなく、栽培茶である。畑での栽培種と形 畑にヤマ 現在も、

は戦後 ヤブキタの導入は、それ以前にたどれる家もあるようだが、 (第二次大戦後) になってからのことである。また、ヤマチャが 一般的に

なくてはならないのである。にあるヤマチャと家まわりのヤマチャの違いも明確な基準はない、とし量産のためには、山に自生の茶を加えて晩茶を製造した事例もある。山家まわりに植わっていても、それを栽培種とは断定できないはずである。

のが、日本人である。日本の山村である。のだろうか。一〇〇〇メートル近くまでの山という山に手を加えてきたそれに、日本には、原生に近い山地(一次林地帯)がどれくらいある

山頂・山腹・山麓という三分の呼称がそれを示す。山頂部はカミ(神)山頂・山腹・山麓という三分の呼称がそれを示す。山頂部はカミ(神)山頂・山腹・山麓という三分の呼称がそれを示す。山頂部はカミ(神)が自由に使えるところ。いいかえれば、カミから人が山の幸を得るところである。こるところ。いいかえれば、カミから人が山の幸を得るところである。これは、長い歴史を通じ、人が山を拓き、山を利してきたことを物語ってれは、長い歴史を通じ、人が山を拓き、山を利してきたことを物語ってれば、その地での取り決めにしたがって木材や茸類や山菜や木の実が採れるところ。いいる、といえるだろう。

はないのだ。の諺は、そこでの生活の原理原則を唱えたもので、けっしてたわごとでの諺は、そこでの生活の原理原則を唱えたもので、けっしてたわごとでズはすいすい一八年、ともいう)という諺が意味をもってくる。この種そこで、「モモ・クリ三年、カキ八年……ユズの大ばか一八年」(ユ

これを調味料として用いた。その味の良し悪しを「塩梅」といったのでこれを調味料として用いた。その味の良し悪しを「塩梅」といったのでキモとウメの区別は明確ではない。これをウメとすれば、塩漬けをしてえば、ウメも含んでよい。『万葉集』にもみられるように、古代においては、この場合のモモは、ヤマモモで小さなスモモのようなもの。さらにい

クリは、カシやシイなどのドングリの類である。これは、茹でたり晒

甘味料となる。古く、砂糖が不自由な時代の果(菓)子でもあった。をうたっている。そして、カキは、渋柿。皮をむいて干し柿にすると、したりしてあく抜きをすれば食用となる。唱歌の「里の秋」がその情景

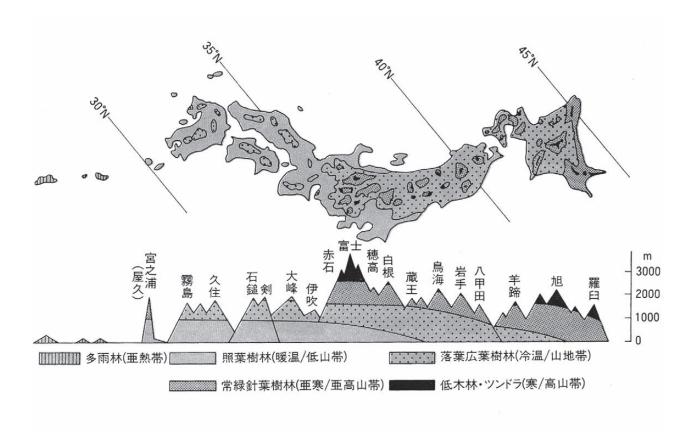
スシ(酢締め)もできたのである。には、米酢は一般的でなく、木酢に頼ったのだ。それがあったからこそ、ユズは、酢(木酢)となる。かつて米が重要で、米が不足もする時代

こうで、つうのはない、日生ではないがではいらったでもないのでいるのである。それによって、家の永続を願ったのである。強い)家まわりに移植して手間をかけて根付かせることの重要性を説い、先の諺は、山に自生していたであろうものを(ウメは、中国原産説が

この家まわりの風景は、自生ではないが量産をはかるわけでもないの実は、もともと照葉樹林帯に生育しているのだ。日本では、房総半島がそれに相当し、それ以北は落葉広葉樹が群生する。 したがって、東日本の山地では、右のような諺も通じにくいのである。 東日本では、房総半島がそれに相当し、それ以北は落葉広葉樹が群生する。 したがって、東日本の山地では、右のような諺も通じにくいのである。 東日そこに、チャも加えてよいだろう。事実、家まわりのヤマチャも、モークリ・カキ・ユズなどと同様に山に自生していたものの移植とみる余地があるのだ。

畑地 では、 が伝わる。 ている。 ないが、四国では、コウゾ もうひとつは、焼畑との関係である。 (畑作) とを両立するかたちで発達をみた。とくに、西日本の山地 畑作を大事とした。その原初的な農法が焼畑である。残存例は少 九州では、 日向山地 (楮) (椎葉村) 栽培が高知県の山地 に文化財保護の伝承としてそれ 日本の農業は、水田 (伊野町) に伝わっ (稲作) لح

その他の地方でも、焼畑については、栽培の実際が見られないものの



図版3-2 日本の森林分布 -入門」(一般社団法人全国林業改良普及協会、1992 年)より

ことわらなくてはならない。 ただし、西日本各地にかぎっての、 もとより、茶の木は照葉樹林帯に分布する常緑樹である。 西日本が照葉樹林帯にあたり、 それも山地に顕著に伝わる傾向と 東日本は大半が外れる。 日本にお とくに、

ヤマチャの分布については、

そうである。栽培茶についても、

規模の大

きな生産地では狭山

(埼玉県)

が北限となる。したがって、番茶の飲用

番茶を伝えてきた山地の風土

のも当然、といえるのだが、どうだろうか。

几

か。これも、 それにしても、 簡単に解明できることではない。それが、嗜好品の嗜好品 なぜここに晩茶がかくも根強く伝えられたのであろう

は番茶(狭義な番茶は、不発酵茶)ともされる。 ならではのことである。 いるところも多かろう。日本においての番茶の嗜好性は、 その製造工程で特徴が顕著 接客用には煎茶 (山茶)を使っての自家用にはじまっただろう、という共通性もあ (緑茶)を用いる家でも、 (後発酵) な阿波の晩茶であるが、 家庭の日常では番茶を用 晩茶・番茶ともにヤマ 根強いものが 広義に

る。

あるのだ。

説を否定するほどの根拠は乏しい。その両方ともがあってよい、 しかない。とすれば、各地でそれぞれ多様な製茶法と喫茶法がみられる まだ体験談が聞きとれる状態にある。そこで共通するのは、 てワラビとともに茶の木の芽がでる、というのだ。 コシを植えた後、何年か放置して次の畑を焼く。 ヒエやアワを栽培、 そうしたことで、チャの自生説も捨てがたいのである。 次の年に、 あるいは三年目にかけてソバやトウモロ すると、放置地に決まっ しかし、 最初の年に とする 伝来

も西日本で古くから伝えられてきたのも当然のことだった。

年代後半のことである。

年代後半のことである。

本代後半のことである。

育二年これ。 るのは陸路での輸送がはじまってからである。それについては、第四章 のは陸路での輸送がはじまってからである。それについては、第四章 阿波の晩茶も、川船を利用しての出荷もあったが、それがさらに広が

いがあった。

大きな違いがあった。また、平地の都市部と山地の農村部でも大きな違関化する、といってもよかろう。その歴史上で最大の変化が、経済の高明化する、といってもよかろう。その歴史上で最大の変化が、経済の高いがあった。

とくに、嗜好品というのはそうしたもので、大量生産による商品の流とりに、嗜好品というのはそうしたもので、大量生産による商品の流

事時のそれに注目しておかなくてはならない。
文化としての番茶の常用をみるとき、とくに西日本の農山村では、食

それは麦飯を常食とするところであった。そこでは、食事時にも番茶が常用されていた。大ざっぱにいうならば、

つ)として常食したのである。はかなわぬことである。そのムギを米に混ぜて糅飯(麦飯は、そのひところが多い。九州の山地では、焼畑でもつくっていた。これも寒冷地で西日本各地の農村では、稲作の裏作にムギ(大麦)をつくっていると

いは、その雑炊を常食するところも多かった。それに対して、東日本では、韓飯を常食するところが多かった。ある

の話をよく聞いたものである。
の話をよく聞いたものである。
の話をよく聞いたものである。。
の話をよく聞いたものである。。
の話をよく聞いたものである。。
の話をよく聞いたものである。。
の話をよく聞いたものである。。
の話をよく聞いたものである。。
の話をよく聞いたものである。。
の話をよく聞いたものである。。

あった。とつに「食事中に茶を飲むのは、麦飯を食べてきたところ」という話がとつに「食事中に茶を飲むのは、麦飯を食べてきたところ」という話が「これは、書きもらしたことだが」、という話もあった。そのなかのひ

たのである。れが日常の食事のあたりまえの作法というものだった。そう話してくれれが日常の食事のあたりまえの作法というものだった。そう話してくれを通すのが合理というものだった。あるいは、茶をかけてかきこむ。そとくに冷えた麦飯はボロボロして食べにくい。茶を口に含みながら喉

のフィールドワークに従事することになった。主宰するアチックミュージアム(のちの日本常民文化研究所)で民俗学ちなみに、宮本常一は、昭和一四(一九三九)年に上京、渋沢敬三が

になっても、その習性が消えることがなかった、というのである。山地、それに九州山地の出身とみて間違いなかった。米飯を食べるようた、という。茶を飲みながら食事をする人は、だいたい中国山地、四国そのころ、東京に集まった人たちの食事風景を観察していて気がつい

ず。ただ、麦飯を常食した地方で自家用の番茶もよくつくられていた、はない。味噌汁を飲みながらでも、白湯を飲みながらでも食べられるはしかし、だからといって、麦飯を食べるのに番茶が不可欠、というのでの大麦で、食べやすい裸麦の押麦が出まわるのは、戦後のことであった。その麦飯は、米よりもムギの配合量が多かった。そのムギも粒のまま

という符合の関係があったのである。

徳島県の南部の山地は、まさにその符合するところなのである。 徳島県の南部の山地は、まさにその符合するところなのである。 した「晩茶文化」が今後も伝えられることを望む。

ともではいわないが、ならばこそ現状をふまえての記録を残しておう。若い世代では激減している、といってもよいかもしれない。絶滅の香茶にしろ煎茶にしろ日常的に茶をたてる家庭も少なくなっているだろので、近年は、ペットボトルの茶ですます例も多い。正確なデータはないが、に、近年は、ペットボトルの茶ですます例も多い。正確なデータはないが、に、近年は、ペットボトルの茶ですます例も多い。正確なデータはないが、に、近年は、ペットボトルの茶ですます例も多い。正確なデータはないが、に、近年は、ペットボトルの茶ですます例も多い。正確なデータはないが、に、近年は、ペットボトルの茶ですます例も多い。正確なデータはないが、

い。ぜひとも、各方面でご高評とご活用をいただきたいところである。にその飲茶・食文化については、以下の各章、各項をご一読いただきた近世から近・現代に至る「阿波晩茶」の歴史・流通と製造技術、それ

(神崎

宣武

30

図版 3-3 製造調査アンケート

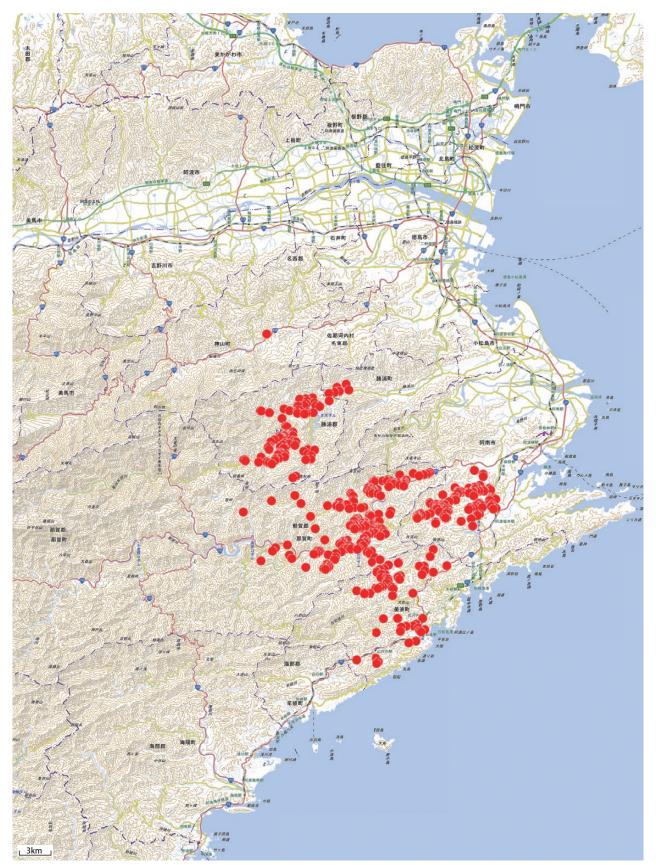
		上勝町	那賀町	牟岐町	美波町	勝浦町坂本	阿南市新野	合計
配布	数	788	3,720	2,198	3,132	211	1,316	11,365
回答	数	177	478	152	413	29	226	1,475
現在	も製造している	62	33	1	8, ①	5	6	114, ②
製造	中止(合計)	51	160	0	77	7	131	426
	H28までに中止	19	24	1)	15	1	20	79, ①
	S60,50までに中止	14	31	1)	19	1	20	85, ①
内	S40までに中止	5	49	0	16	1	25	96
訳	S30までに中止	6	43	0	15	1	33	98
	S20までに中止	1	7	0	2	1	4	15
	年代不明	6	6	0	10	2	29	53
	り茶等を製造している 製造していた	2	16	34	16	1	4	73
製造	経験なし	62	269	115	311	16	85	858

※○数字は生産者に発酵茶の製造か確認が取れなかった件数を示す。

阿波晚茶製造技術調査委員会では、過去に生産の実績が認められる、又は可能性が高い地域を対象に、製造調査のアンケートを実施した。アンケートは、平成30(2018)年4月から平成31(2019)年2月までの期間に、阿南市新野町、勝浦町坂本、上勝町、那賀町、牟岐町、美波町全戸1万1365戸を対象に配布し、1475戸から回答を得た。回答結果は図版3-3のとおりである。

生産者が故人となり、家庭内で情報が充分伝わっていない回答結果が複数あった。また、牟岐町では「釜炒り茶 (後述)」の製造を確認できたが、家庭内で釜炒り茶を「番茶」と呼んでおり、発酵茶と回答が混同したケースも見受けられた。これについては、追加で回答者に連絡を取ったが、4軒は確認がとれなかった。

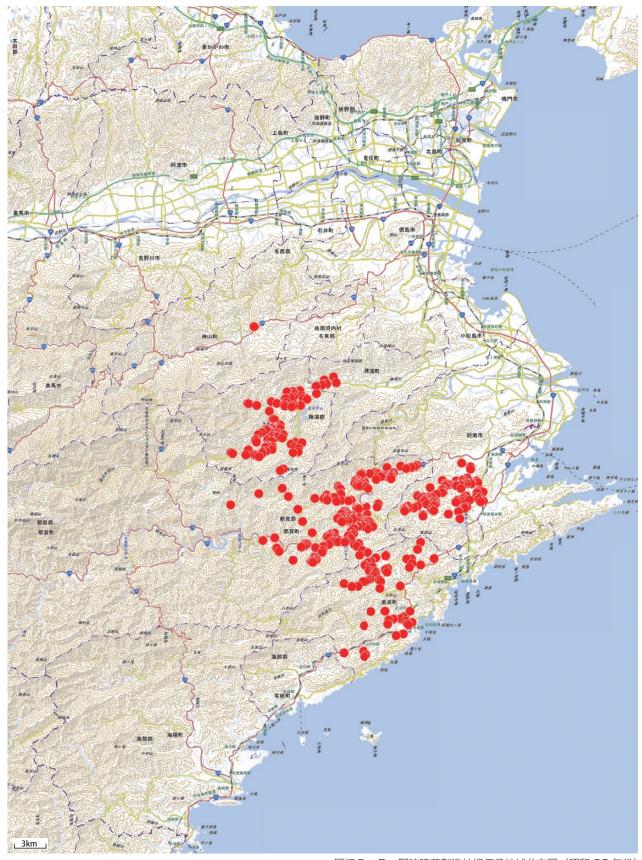
このアンケート結果、及び、現地調査で新たに得た情報を元に、製造状況のデータを再度整理し、国土地理院の電子地形図(タイル)に製造地を追記して年代別の分布図を作成した(図版 $3-4\sim9$)。ただし、住民の転居、生産者の死去等に伴い、データ不足のところもあるため、実際の製造範囲及び生産者数は、分布図を上回ることを御了承いただきたい。



図版3-4 阿波晚茶製造技術伝承地域分布図(昭和20年代)

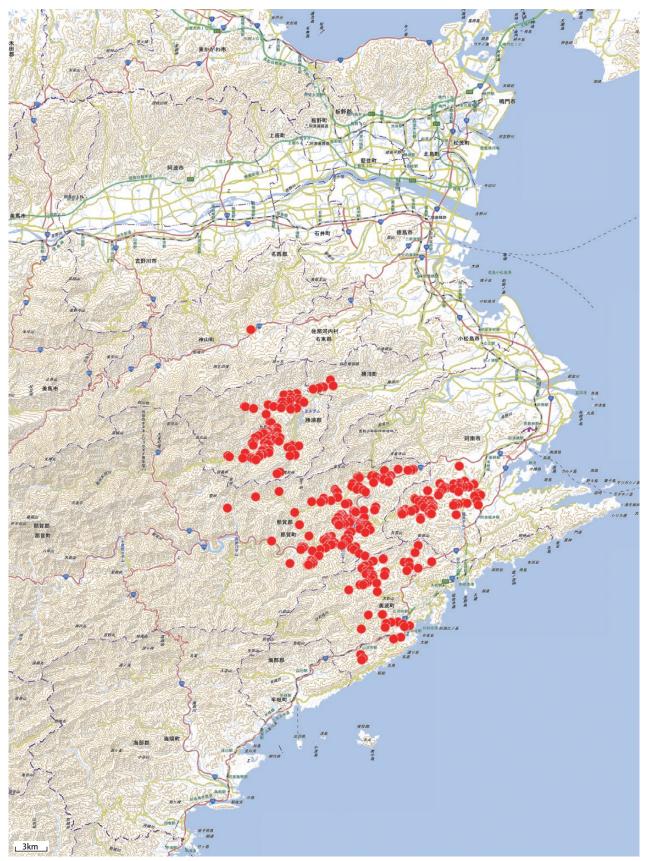
昭和 20 年代の生産状況

※※図版3−4~9は国土地理院の電子地形図(タイル)に製造場所を●で追記して掲載した



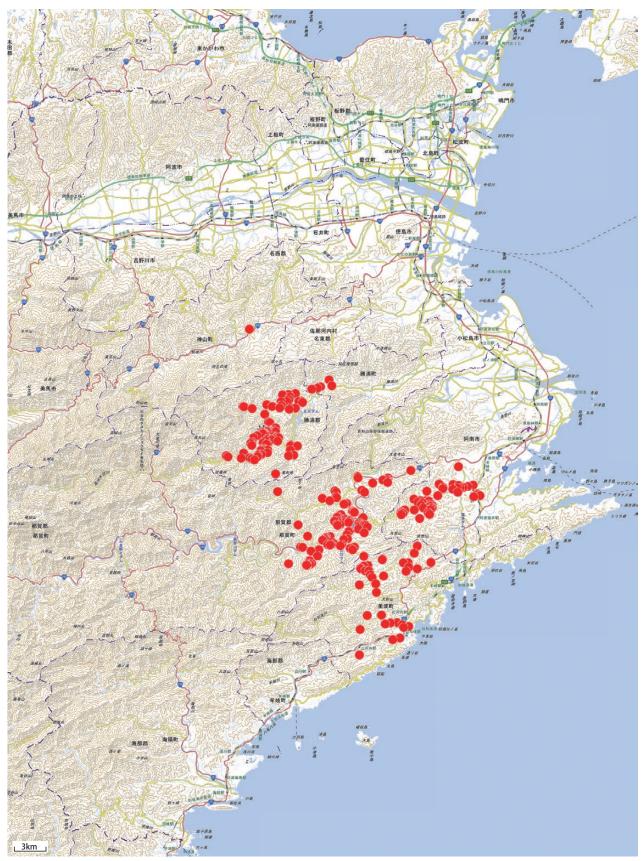
昭和30年代の生産状況

図版3-5 阿波晚茶製造技術伝承地域分布図(昭和30年代)



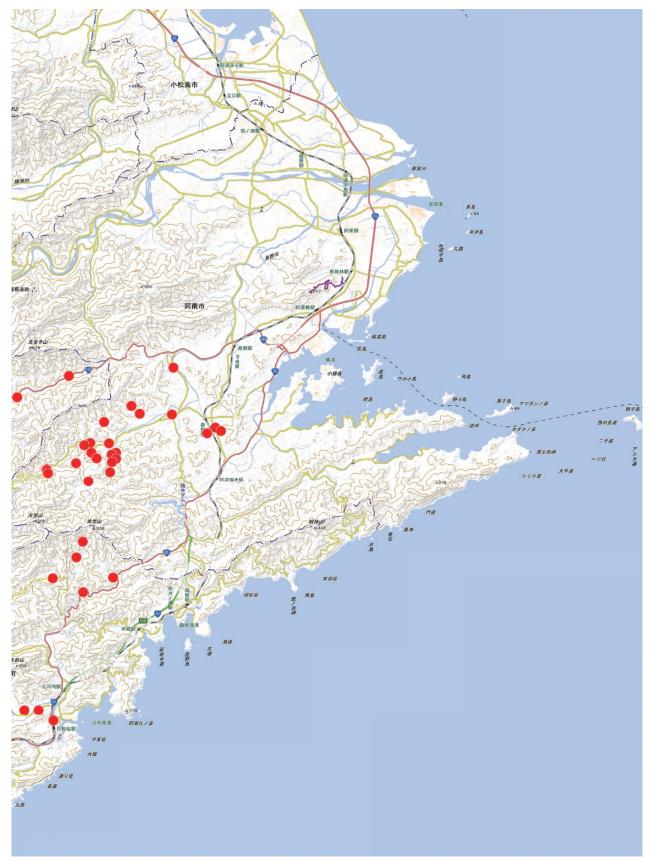
昭和 40 年代の生産状況

図版3-6 阿波晚茶製造技術伝承地域分布図(昭和40年代)

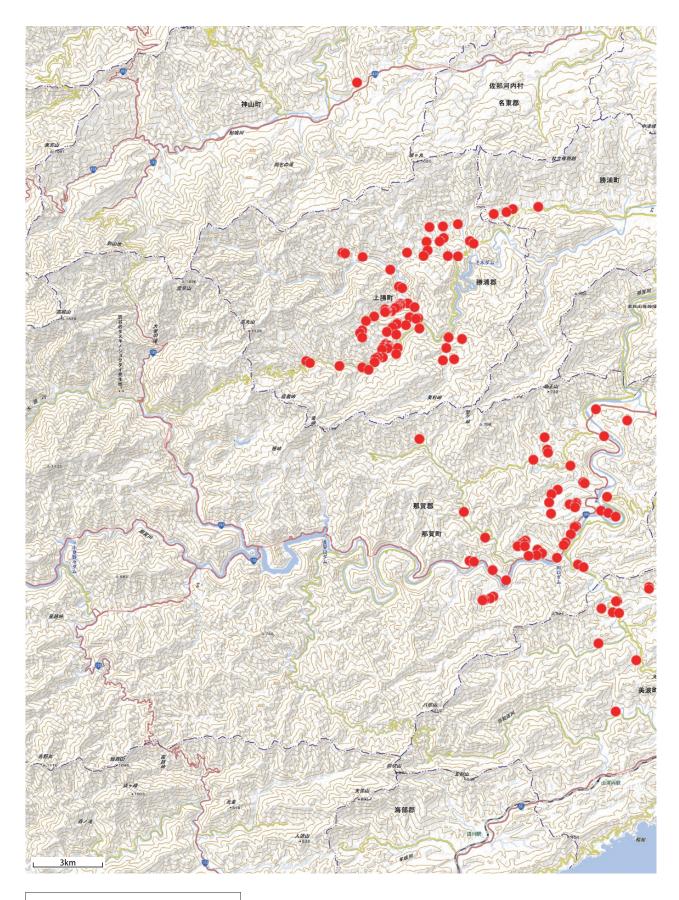


昭和 50 年代の生産状況

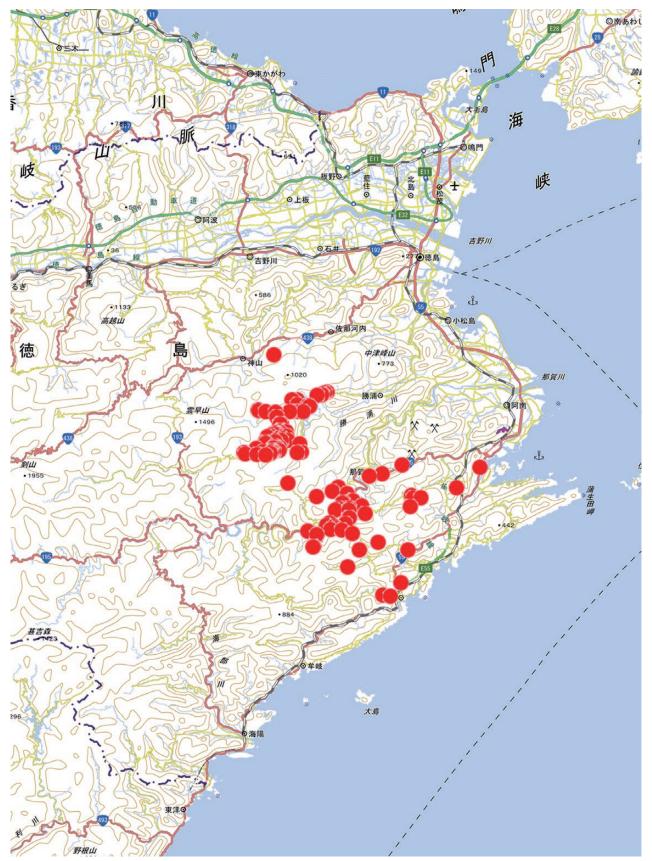
図版3-7 阿波晚茶製造技術伝承地域分布図(昭和50年代)



図版3-8 阿波晚茶製造技術伝承地域分布図(昭和60年代)



昭和60年代の生産状況

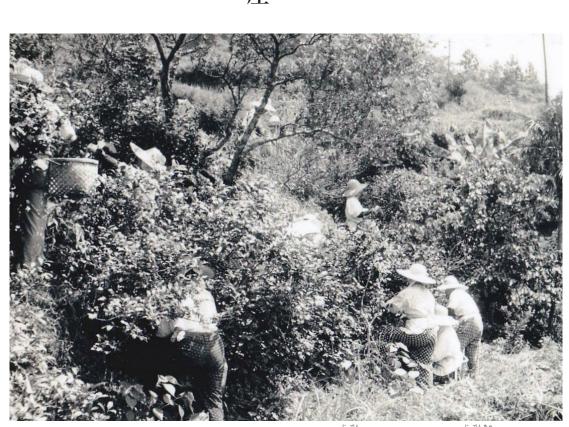


図版3-9 阿波晚茶製造技術伝承地域分布図(平成30年)



平成30年の生産状況

第一節 近世・近代前期における阿波の茶生産第四章 歴史・流通・食文化



「昭和30年頃 上勝町神田 茶摘み作業」(上勝神田茶生産組合提供)

第四章 一節 近世・近代前期における阿波の茶生産 歴史・流通・食文化

近世・近代前期における阿波の茶生産の概要

を除けば不明である。ただ、県内に残されているいくつかの慶長検地帳 おり(ユ)、近世初頭の段階で一定の栽培があったことは確実である。 には茶が桑・漆・梶 阿波晩茶を含めて阿波国における茶栽培の起源は、弘法大師伝説など (楮に似た紙の原料)・柿などとともに登載されて

郡の「土産」(その地方の産物) 波国の主要移出品と移出金額の見込が書き上げられているが、ここにも こには藍 出入銀大綱積り書」【三木文庫蔵】は文化五(一八〇八)年段階の徳島 が、ここに茶に関する記載はない。また、「文化五辰年十月 年の農業・水産業の状況を徳島藩が取りまとめたと思われものである である。これは各郡担当の郡奉行が報告した管轄下の寛政七(一七九五) が、「立毛生熟并村浦之様子申上書」【国文学研究資料館蔵蜂須賀家文書】 島県立文書館寄託武藤家文書』には、 茶の記載はない。 藩領国における出銀額・入銀額の見積もりとされている史料である。 おける阿波国内の農業や水産業の概況を示す史料としてよく使われるの 付面積や生産量などを示す史料はほとんど残されていない。近世後期に (一八一五)年に完成した徳島藩の藩撰地誌である「阿波志」には、 五〇〇貫目程) 藍などの一部の例外を除けば、 また、近世後期のものと推定される往来物である「阿波往来」 (入銀三万貫目程) 那な ちなみに、寛政四 から漆 海☆部☆ (現在の木頭地区を含む) (同5貫目程) や塩 が書き上げられているが、名西 近世の阿波における個々の農産物の作 (同五〇〇〇貫目程)・南方生魚 (一七九二) 年に着手され文化一二 阿波国の名産品として、「麻植之 までの二〇品目に及ぶ当時の阿 の各郡に茶の記載が 御国中金 同

> 0 4

かる。 鰹節、 近世後期の段階で木頭地方が茶の名産地として認識されていたことがわ 撫養塩、 木頭茶、 郡里煙草 鳴門若布、 (以下略)」 日和佐苔 (句読点を補正、 (海苔か)、 海部熨斗・ 以下同じ) 酒場 とあり、

保が必要である。 郡別で名東郡が一位となっているなど、この数値の信頼性には一定の留 四七万二八九五・六五〇円(二〇・〇パーセント)となっている。 産価額は九八万一五〇一・〇三〇円(四一・五パーセント)、 額の○・三六パーセントとなる。ちなみに、この年の米・ 茶は八五七〇・八〇一円となっており、 た明治一〇(一八七七)年の阿波国の農産物価額表(2)によれ 値が出てくるようになる。「全国農産表」をもとに安澤秀一が作成し 場合は阿波国全体で年間 - 1のような各郡毎の緑茶と「晩茶」 近代になると不完全ながら阿波国における茶生産に関する統計 明治一五 (一八八二) 一四万七二〇三斤が生産され、 年の これは阿波国全体の農産物 の生産量が出されている。 「徳島県統計表」には図版 那賀郡と海部 糯 米の 藍葉は なお、 牛 製 価

図版4-1 明治 15 年各郡別生産量

郡	緑茶	晚茶
名東	1,739	1,250
勝浦	4,000	6,450
那賀	55,285	38,159
海部	39,687	62,366
名西	5,975	17,236
板野	0	0
阿波	3,662	0
麻植	18,180	2,722
美馬	6,360	18,830
三好	12,315	156,110
計	147,203	303,159

『明治15年徳島県統計表』より

(斤)

市る茶生産のアウトラインといえる。
おうが、これが近世後期から近代初期にかけての阿波国(徳島県)内においる。この時期の統計データを扱う際には常に一定の危険性がつきまと地の「重ナル物産ノ四季平均相場」が載せられているが、それによると地の「重ナル物産ノ四季平均相場」が載せられているが、それによると地の「重ナル物産ノ四季平均相場」が載せられているが、それによると地が、これが近世後期から近代初期にかけての阿波国(徳島県)内におかる。この時期の統計データを扱う際には常に一定の危険性がつきまとがる。これが近世後期から近代初期にかけての阿波国(徳島県)内におかる。これが近世後期から近代初期にかけての阿波国(徳島県)内におかる。これが近世後期から近代初期にかけての阿波国(徳島県)内におかる。この時期の統計が、これが近世後期から近代初期にかけての阿波国(徳島県)内におかる。この時期の統計を対している。「晩茶」は緑茶の倍の三○万三一五九斤が初が、これが近世後期から近代初期にかけての阿波国(徳島県)内におりが、これが近世後期から近代初期にかけての阿波国(徳島県)内におりが、これが近ている。

近世における茶生産に関する史料について

れる史料が一定数残されている。用証文など、茶の生産が人々の生業と深く関わっていたことがうかがわの譲渡(事実上の永代売り)・年季売り証文や、返済は茶で行う旨の借の譲渡(事実上の永代売り)・年季売り証文や、返済は茶で行う旨の借

貢として藩に上納され、その一部が徳島城の御台所で消費されていたこ この時期に那賀郡から五二斤、 培されていたことが前提になっていると考えられる。これらは代銀納で また、同時期の勝浦郡瀬津村 **匁八分七厘**(一人平均八分八厘) 二五石五升四合(一人平均五斗八升二合)の「中茶」を生産し、銀三七 の茶年貢であるが、 の「茶代銀札」が藩に納入されている(4)。このように、茶年貢が銀納 点で「中茶」は畠の石高一石に付き五匁五分で茶年貢が賦課されている(3)。 名負人四六人中の四三人が、一〇四四坪(一人平均二四坪)の茶畠で 例えば、文政一二(一八二九)年の勝浦郡八重地村 化していることから、茶が自家用の域を超えた商品作物として栽 幕末期と推定される「煎茶上納申付覚」(5) 現、 美馬・三好郡から九斤の の茶年貢を藩に納入している。この時 上勝町)からは銀三九九匁四分四厘 (現、上勝町) 「正茶」が茶年 からは、 では、 銀

とがわかる。

の件)」【徳島県立文書館寄託秋本家文書】である。 残されていた「右罷越候両人(出張問屋願い出に付き組頭庄屋より廻状給知付きの百姓が村の長となる場合は肝煎と称する)を務めた秋本家に給知付きの一つが、那賀郡小仁宇村(現、那賀町)の肝煎(徳島藩では近世の阿波国内における茶の流通を示す史料も断片的にしか残ってい

文料 一

市中東船場土佐屋和助・籠屋町平左衛門両人当谷筋之出来茶、 と相居候条右様相心得候様御触れ二付、 宜敷様申出候村方ハ早々被出候様、 野村之内持井ニ而夫々引受仕□ り右両人

ら猶又 つ問屋之義ハ不相 組頭庄屋吉田宅兵衛殿阿井村へ御出張之節願出候ニ付、右宅兵衛殿 ら其段去辰十一月二組中村々へ御廻状御指出被成候、 好趣申出候二付、 (虫損)相認メ出張問屋仕度旨ヲ以 申出無之候へハ問屋仕法不相 其侭ニ相成居申候所、 其段私村中へ申聞候所、 尤右仕事ニ而 当春ニ至 上大 先

(後欠)

仁字谷筋の中山村・延野村 明である。 件がどのような決着をみたのか、この前後の生産・流通の状況などは不 うとしたことなどがわかる。残念ながらこの文書が断簡のため、 たこと。 筋で生産された茶を那賀川中流域の那賀郡上大野村持井(現、 で「出張問屋」することを企図し、これに小仁字村は反対の意向を示し 近世後期と推定されているこの史料からは、 城下商人は一度沙汰止みになった「出張問屋」を再度申請しよ この「出張問屋」を企図した両名についても、 (共に現、 那賀町) 徳島城下の商人が仁宇谷 の関係者である可能性が 関連文書から 阿南

浮かび上がってくるが、これも詳細は不明である。

近世中期の段階でその原型はできていたようである。 産量は三万俵と見積もられている。 徳島城下へと積み下していたことがわかる。なお、ここでは木頭茶の生 た茶は徳島市や和喰などの問屋・仲買などを通して出荷されているが、 で問屋が「山分」へ仕切金や米麦塩など諸物を前渡しして茶を集荷し 木内家に残されていた、近世後期と推定される「覚 【徳島県立文書館寄託木内家文書】からは、 また、板野郡竹瀬村 (現、藍住町) 近代以降、那賀川上流域で生産され の藍商で同村の庄屋を務めていた 那賀郡和喰町 (木頭茶貸付趣法書)」 (現、 那賀町

これが木頭茶の品質向上につながっていったことが類推される。ちなみ 期と思われるこの願書では、 製茶取究教諭才判役を命ぜられ、 宇治出身の大沢弥兵衛が安政元(一八五四) 望を出している。なお、木頭の和無田村 打撃を与えるという皮肉な状況となっていることなどの現状を訴え、 移出されて、そこから田辺茶として領内に逆移入されことにより木頭に の流入が大きな打撃となっていること。 が地域の経済に大きなウェートを占めている木頭において、他国産の茶 れる「乍恐奉願上覚 田義兵衛らのバックアップにより、 治茶以外の他国産の茶の流入を向こう三年間禁止して欲しい、という要 例といえるのが、 阿波国の山間部で生産された茶の一部は領外に移出されていた。その 庄屋の和田はその功績を認められ、文久二(一八六二)年に藩から 名西郡上山村上分 年間に茶の江戸市場へ移出する試みがあったことを示す 現在の木頭地区の村から藩に対して提出したと思わ (他国茶入津指留願)」(6)である。おそらく近世後 現、 茶や太布 神山町) 勤中苗字帯刀を許されている (7)。こ 徳島城下通町の商人吹田太伊五郎と (楮皮などで作った織物)の生産 木頭産の茶の一部が紀州田辺に 現、 に残されている (8)。 年に茶製場を作っており、 那賀町)では、 庄屋の和 宇

> この「仁宇谷産物趣法」との関連が想定されるのが、 どとならんで茶が対象の産物となっている⁽⁹⁾。このようにして生産さ に本拠を置く藍商である木内家に木頭茶貸付関係の史料が残されていた のは、このこととの関連も想定される。 谷産物見込書」【徳島県立文書館寄託井上家文書】 法」を開始する。ここでは材木や炭・紙・棕櫚皮・葛籠・檜縄・椎茸な のために生産者や運送業者に藩の公的資金を貸し付ける「仁宇谷産物趣 で行われてきた領内資本の活用と並行して、徳島藩は仁宇谷の産業振興 れた仁宇谷産物の多くは、 領内富裕層の資本活用も積極的に推し進められていく。吉野川下流域 近世中期以降、 徳島藩は領内の国産品奨励政策に力を注ぎ、藍商など 高瀬舟などを使って那賀川下流に運ばれる。 天保七(一八三六)年、 図版4-2である。 次の「那賀郡仁字 それま

史料三

那賀郡仁宇谷産物見込書

炭三拾万俵 代銀弐千百貫目

但シ壱カ年分高瀬船積下リ高壱俵ニ付銀七匁ニ積リ

板割物類凡五万間 代銀七百五拾貫目

但右同断壱間拾五匁ニ積リ

上製茶三千筒 代銀三千貫目

但右同断壱箇壱貫目

並茶壱万俵 代銀千貫目

但右同断壱俵ニ付銀百目ニ積リ

材木類三百筏 代銀百五

拾貫目

.右同断壱筏五百目

木柴薪類千八百艘 代銀七百弐拾貫目

但毎日高瀬船五艘宛積下リ壱艘四百目

此金

七万八千弐百両也

一枌杉皮・棕櫚皮・桃皮諸品共

代銀凡百貫目

代銀合 七千八百弐拾貫目

候 得共、大体右之姿ニ御座候、以上右者仁宇谷産物中島浦江積下リ高、尤年ニヨリ少々之増減も御座

一起京山的 表表 人称三分秀月一五年 美国的 表表 人称三分秀月 一大年 新三万茂 人称三分秀月 有 一本年 新沙子为政 八张三次号月 有 一本年 新沙子为政 八张三次号月 有

縦 帳5 44 井上文書

私質別信公産物見必言

図版4-2 「仁宇谷産物見込書」

仁宇谷の主要産物となっている。その数量(金額)は上製茶三○○○個の見込額の書き上げである。ここでも炭や材木、棕櫚皮などと共に茶がれるこの史料は、那賀川河口部の中島浦に集められる仁宇谷産物の年間金一両が銀一○○匁に換算されていることから幕末期のものと推定さ

に記された見積金額がどこまで実態を反映しているのかも含めて、慎重の価格は一四から二一匁程度である。この「那賀郡仁宇谷産物見込書」とれているが、後述するように史料上に散見する幕末期の「番茶」一俵で仁宇谷産物の総額銀七八二○貫の半分を上回っていることになる。ここで挙げられている「並茶」が阿波晩茶なのか否かは不明である。(代銀三○○貫)、並茶一万俵(代銀一○○○貫)となっており、この(代銀三○○○貫)、並茶一万俵(代銀一○○○貫)となっており、この

との出来ない生業に成長して行ったといえるのではないだろうか。大な産業には成長しなかったが、主として山間部の村々にとって欠くこ阿波における茶の生産は、藍や塩のように領国経済を左右するような巨以上のように史料上の制約があって十分なことはいえないが、近世の

に検討しなければならない

三 近代前期における茶生産に関する史料について

る。 このことは阿波国の茶生産にも一定の影響を与えたと思われる。先に挙 は 取扱掛において荷物積着取扱人が取調の上で売りさばく。 掛が出した「(製茶取行に付き触達回状)」(徳島県立文書館蔵美馬家文 慶応四(一八六八)年前後の文書が多数残されている。徳島藩が行って げた秋本家文書の場合、大阪や兵庫への出荷を前提とした上製茶関係の あること。②拝借金については返弁方法などを厳格化するなどした上で いた茶生産の奨励と統制は、 幕末の開港によって茶は生糸や蚕種とならぶ重要輸出品となったが、 その一例を示すのが、明治五(一八七二)年二月に名東県産物取扱 である。ここでは、①製茶を行うには従来通り役所の免札が必要で 定の手続きを経た上で荷主が自由に販売することも出来る。④他 ③那賀・海部郡は中島浦の産物出張会所で、 廃藩置県後の名東県にも引き継がれてい それ以外は産物 場合によって

あった茶箱の寸法を統一する、などが通達されている。国へ積み出す場合は大阪と神戸に設けた出店で取り扱う。⑤従来区々で

海費 村 (現、 海部・ Ļ 則 海部上灘二四ヶ村、 取り組んでいたが、この明治一七(一八八四)年の布達を受けて組合は どである^(□)。これを受けた徳島県は同年四月一○日付けで「茶業組合 粗悪茶防止策として取締法の制定と同業組合設立の必要性が提議されて 問題となったのが茶葉の着色や不良茶の混淆などであった。このような 催された製茶共進会である。明治一六(一八八三)年一一月には神戸で 省勧業・商務両局主催のもとで明治一二(一八七九)年九月に横浜で開 促進する目的のもとに海外の万国博覧会に参加し、国内でも博覧会や共 両郡に離している。 規則」を県内に布達している【明治一七年 本県甲号達】。明治一〇年代 た証票を携帯し、各府県下に取締所を設けて各組合を統括すること、 組合を結成すること。②組合の目的は異物・粗悪品の混入や着色を禁止 おいて、製茶の熟達者などによる製茶集談会が催されているが、ここで 対して出されたものと思われる。第一回と同様に第二回の製茶共進会に 第二回製茶共進会が開催されているが、同年五月二九日付けの徳島県の 進会が盛んに開催されていった。最初の共進会とされているのが、 いる。これらを受けて政府は翌一七(一八八四)年三月に「茶業組合準 「告第六三号」【明治一六年 殖産興業を国家の大目標に掲げていた明治の日本では、 現、 を出す。その内容は①製造・販売に従事する茶業者は郡区町村内で 乾燥・荷造りを正規に行うこと。 那賀郡一円の製造業者による茶業組合が結成され上製茶の生産に (現、那賀町) など四ヶ村、⑥南字村 那賀町)など五ヶ村、 ②浅川村 海部郡茶業組合は①伊坐利浦村(現、 本県告示】 現、 ④平谷村 海陽町) ③各組合員は府県庁の検印を受け はこの共進会への出品希望者に (現、 (現、那賀町)など四ヶ村 など下灘三三ヶ村、 那賀町)など七ヶ村、 美波町)など 産業の発達 ③古屋 内務

発展したこともあって、生産は頭打ちになっていったとされている(i)。語っている。なお、木頭茶自体は明治三〇年代に同地方の林業が急速にこの地区割りは当時の海部郡内における木頭茶の地位の高さを如実に物の六つの地域に分かれており、各地域毎に一名の委員が選出されていた。

四 阿波晩茶に関する史料について

産について概観してきたが、次に阿波晩茶について見てみよう。以上、近世から明治前期にかけての阿波国(徳島県)における茶の生

れていない。されていたことは確実であるが、その具体像を示す史料はほとんど残さされていたことは確実であるが、その具体像を示す史料はほとんど残さ近世中期の段階で山間部の村々を中心にかなりの量の阿波晩茶が生産

た ¹²。 以外にはないのが実情である。 性が大であり、 これらを裏付ける一次史料は残っていない。 と改名したことから又一と名付けられた(3)、 村方騒動)に連座して一時阿波・淡路両国追放となり、帰国後に又兵衛 清水家の当主が文政年間の仁字谷騒動 る。 清水又兵衛にしても、彼ら以前に阿波晩茶の栽培が開始されていた可能 創始者として知られる鈴木清兵衛が、 那賀郡西野村 那賀郡朴野村 阿波国における阿波晩茶の開始時期を確定することも困難であ 阿波国における阿波晩茶の起源は近世中期以前、 現、 現、 那賀町)における、 那賀町) の又一茶は、これを栽培していた (仁字谷地方で起こった大規模な 天明年間に茶の取引を行って また、鈴木清兵衛にしても いくつかの阿波晩茶の銘柄 等の話が残されているが、 という

前の家来北島順之助の間で交わされた、おそらく安政四(一八五七)年が、先に挙げた那賀郡小仁宇村肝煎の秋本家と同村の給人である山田豊いくつかの史料には「番茶」の文言が断片的に登場している。その一つ近世段階で阿波晩茶に関するまとまった史料は見つかっていないが、

のものと思われる一連の書簡である。その一部を紹介しよう。

料三

ケ御了簡可有、先ハ右之段迄可有之候

「筆致啓達候、兎角残暑強候得共愈御堅固珍重奉存候、此間者俄一筆致啓達候、兎角残暑強候得共愈御堅固珍重奉存候、此間者俄一筆致啓達候、兎角残暑強候得共愈御堅固珍重奉存候、此間者俄一

北島順之助

七月六日

秋本和三郎様

幾太郎二男 全五郎

広吉弟 金芸

内容は給人家来から村役人に宛てた調達銀等に関する指示であるが、内容は給人家来から村役人に宛てた調達銀等に関する指示であるが、内容は給人家来から村役人に宛てた調達銀等に関する指示であるが、

また、これと関連すると思われるのが次の史料である。(図版4-3)

史料四

覍

壱匁八分五厘 昨辰年十二月四日之分

勝浦川筋番茶弐俵之運賃

四拾弐匁八分 当巳八月九日之分

番茶弐俵代

弐匁弐分弐厘 長川(那賀川)筋右運賃

右之通御渡申候、以上〆四拾八匁四分弐厘

壱匁八分五厘

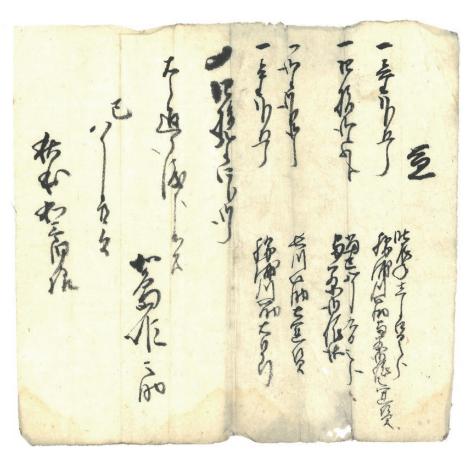
勝浦川筋右同断

北島順之助

巳八月廿三日

秋本和三郎様

秋本は山田豊前から「番茶」二俵の代銀四二匁八分と那賀川筋・勝浦 川筋の運賃を受け取ったことになる。持井は先に述べた徳島城下の商人 が茶の「出張問屋」を計画した村であるが、この両方の問屋の関係は不 の「覚」には前年の勝浦川中流域の村であるが、なぜここで沼江が登場す の「覚」には前年の勝浦川筋の「番茶」の運賃が出てくること、文久二 の「覚」には前年の勝浦川筋の「番茶」の運賃が出てくること、文久二 の「覚」には前年の勝浦川筋の「番茶」の運賃が出てくること、文久二 の「覚」には前年の勝浦川筋の「番茶」の運賃が出てくること、文久二 の「覚」には前年の勝浦川筋の「番茶」の運賃が出ていることは確実 である。なお、このようにして届けられた「番茶」が山田家(江戸藩邸 も含めて)の自家消費用なのか、商品としての意味合いを含んでいたの も含めて、これ以後の慎重な検討が待たれるところである。



図版4-3 「覚(番茶代金・運賃渡しの件)」

俵

(一俵は六貫五〇〇匁入)の

「番茶」を三一円一六銭で販売したとい

明治一五(一八八二)年に一九

明治に入ると「番茶」に関する記録も増えてくる。

又一茶の栽培で知られる清水家には、

ちなみに、「日野谷村統計書」(図版4-4)に示された同年の那賀郡日う記録が残されている。このときの一貫当たりの価格は約二五銭となる。

野谷村横石の野々宮儀入が出品した「舎」

一八九五

栽培は生業として十分に成り立っていたと考えられる。また、明治二八

年に京都で開催された第四回内国勧業博覧会において、

Н

が番茶部門で一位に入賞する

下僕給金が月三円となっている。これらのことからみても、

現、

那賀町)

の戸長の年俸が七五円、

役場用掛の月報が五円、

阿波晩茶の

図版4-4 日野谷村統計による発酵茶生産一覧

/= /L		=*+	 	/TT Ø5 / (TT)	1貫当たりの
年代	反別(反)	戸数	生産高(貫)	価額(円)	価格(銭)
明治17年			6,029	675	
明治18年	153.5		5,875		
明治19年			1,382		
明治20年	192.7		6,322		
明治21年	192.7				
明治22年					
明治23年			4,392		
明治24年			4,390		
明治25年	150		4,350		
明治26年			4,200		
明治27年	157.3		2,900		
明治28年			2,900		
明治29年					
明治30年		160			
明治31年					
明治32年			5,000	1,800	36
明治33年	168		5,000	1,800	36
明治34年	168		5,500	2,090	38
明治35年	168		5,300	2,014	38
明治36年	168		5,200	1,924	37
明治37年			,	,	
明治38年	168		5,400		
明治39年	172		6,000	2,500	70
明治40年			5,700	3,990	
明治41年			37. 33		
明治42年					
明治43年	193		5,900	3,716	
明治44年	1,75		5,920	3,780	
大正元年	194		5,700	3,420	60
大正 2年	124		5,650	3,672	65
大正 3年	124		5,633	3,774	67
大正 4年	124		4,505	3,243	72
大正 5年	126		4,555	3,461	76
大正 6年	136		4,737	3,789	70
大正 7年	140		7,270	6,888	
大正 8年	140		7,540	8,671	
大正 9年	140	113	7,800	12,480	160
大正10年	140	113	7,995	15,990	200
大正10年 大正11年	170	113	1,223	13,330	200
大正12年	134	147	7,514	13,525	180
大正12年	134	147	7,314	12,480	160
大正14年					
	120	145	7,800	12,480	160
昭和元年	200	1 4 5	7,500	12,000	160
昭和 2年	200	145	7,500	12,000	160
昭和 3年	200	144	7,000	10,640	152
昭和 4年	200		7,100	10,863	153
昭和 5年	201		7,150	10,010	140
昭和6年	207	110	7,180	9,434	130
昭和7年	207		7,180	5,026	70
昭和 8年	207		7,150	5,720	80

山内和賀太『阿波の茶』より

など、その品質が高く評価されている⁽⁴⁾。

強。 とつの画期があったことがうかがわれる。 期における生産者一戸当たりの栽培面積は一反前後で、 する統計が残されている(⑤)。これを見ると、単純計算すると、 したが、那賀郡日野谷村 治後期から増産傾向にあった同村の「番茶」 七(一八八四)年から昭和八(一九三三) 先に明治一五(一八八二)年段階の郡別の緑茶・「晩茶」生産高を 貫当たりの平均価格は三六銭から三八銭となっている。また、 現、 那賀町) には図版4-4のような明 生産は大正後期に発展のひ 年までの 「番茶」生産に関 生産量は三〇貫 明治 明 示

おわりに

礎となる史料を発掘する地道な作業の積み重ねが必要なのではないだろ 料は乏しく、当時の古文書に登場する茶が緑茶なのか阿波晩茶なのかの 阿波晩茶に関する史料を概観してみたが、同時期の茶の生産に関する史 判別すら困難な場合が多い。茶・阿波晩茶の生産は山間地域の住民にとっ て重要な生業であった。その歴史をあきらかにするためにも、研究の基 以上、阿波国(徳島県)内における近世から近代前期にかけての茶

隆

註

- (1)「御検地帳写 三吉(三好)郡之内我橋中屋名御検地帳写」(下川 家文書 個人蔵)、「第十五号 (神山旧村検地帳棟付帳関係文書外
- 写)」(徳島県立文書館寄託栗飯原家文書)
- (2) 安澤秀一「寛政期徳島藩の農業と水産業」 編 Ⅱ』 清文堂出版 一九八二年 『徳島の研究4 近世
- (3) 『上勝町誌』 勝浦郡上勝町 一九七九年
- (4)「覚(茶代銀札上納)」(徳島県立文書館蔵美馬家文書
- 5 『御大典記念阿波藩民政資料』 徳島県 一九一六年
- (6) 『木頭村誌』 那賀郡木頭村 一九六一年
- (7) 『木頭村誌』 那賀郡木頭村 一九六一年
- 8 『上分上山村誌』 上分上山村誌編纂委員会 一九七八年
- 9 金原祐樹「近世阿波仁宇谷産物の統制ー那賀郡中島浦を中心とし てー」『地域社会史への試み』 高橋啓先生退官記念論集委員会

学会紀要第六〇号』 二〇一五年 町田哲「仁宇谷産物趣法に関する基礎的考察」 『阿波

- (10) 白戸伸一「明治前期における同業者組織化政策ー「同業組合準則 をめぐってー」『明治大学大学院紀要 商学篇』 一九八〇年
- 12 『相生町誌』

11

『木頭村誌』

那賀郡木頭村

一九六一年

- 那賀郡相生町役場 一九七三年
- 山内和賀太 『阿波の茶』 那賀郡相生町役場 一九八〇年
- (13) に同じ

13

15 (13) に同じ

年	生産量等	事項 (発酵茶関連 および その他の社会の動き)
大正1 1912	1869 貫@39 銭 ※福原村のみ	大正初年までに車道が鷲敷・相生・延野・日野谷まで順次完成。
大正 2 1913	5650 貫@65 銭 ※日野谷村のみ 1819 貫@33 銭 ※福原	この頃、初代延野村長が製茶講習会(緑茶)を開催。
大正3 1914	1562 貫@48 銭 ※福原村	第一次世界大戦勃発。
大正 4 1915	13241 貫@47 銭 ※日野谷·相生 1341 貫@52 銭 ※福原	下半期より大戦景気はじまる。
大正5 1916	1562 貫@56 銭 ※福原	この頃、国の政策で製茶を奨励。緑茶の「模範茶園」を拓くも、後に「番茶園」に転換。
大正 6 1917	4737 貫@70 銭~1.4 円※日野谷 1120 貫@64 銭 ※福原	
大正7 1918	1325 貫@56 銭 ※福原	第一次世界大戦終結。
大正 8 1919	7540 貫@1.15 円 ※日野谷 1450 貫@80 銭 ※福原	「吉野茶業組合」で共同販売実施の記録あり(大正 12 年まで)。 大戦景気続く。 「牛輪晩茶共同組合」設立、共同販売を行う(昭和 14 年に解散)。
大正 9 1920	1200 貫@80 銭 ※福原	戦後恐慌に陥る。
大正 10 1921	7995 貫@2 円 ※日野谷 1698 貫@71 銭 ※福原	発酵茶の価格がピークに達する。この後漸次下降。
大正 11 1922	貫@1.8~2.5円 ※延野 1690 貫@1.4 円 ※福原	発酵茶不況の克服策として県・郡農会の指導の元「阿波茶信用生産販売組合」設立を 決議するも、実働なし。
		丹生谷自動車株式会社が設立。
大正 12 1923	7514 貫@1.8 円 ※日野谷 1690 貫@1.4 円 ※福原	
大正 13 1924	7618 貫@1.1~2.8 円 ※日野谷 1690 貫@1.4 円 ※福原	
大正 14 1925	7800 貫@1.6 円 ※日野谷 1690 貫@1.2 円 ※福原	
大正 15 1926	800 貫@1 円 ※福原	
昭和2 1927	7500 貫@1.6 円 ※日野谷	
昭和4 1929	14600 貫@1.15~1.52 円 ※日野谷・相生	トラックでの発酵茶の運送が記録に残される。 延野村が主体となり鷲敷、相生、日野谷、宮浜で「那賀町製茶販売利用組合」を 設立し、本格的な緑茶生産に乗り出す。県の補助を受けて製茶工場を建設。 静岡から講師を招き製茶技術を学ぶ。 丹生谷運送株式会社が設立、物産物資のトラック輸送が始まる。
昭和5 1930	1 貫 1.3 円 ※延野	大正 10 年に比べ 1 荷 (13 貫) 当たりの単価が 45%も値下がり。 製茶工場が稼働するも、ふるわず。 前年の世界大恐慌の余波をうけ、昭和恐慌による大不況。
昭和6 1931	7180 貫@1.3 円 ※日野谷	発酵茶の値が安く、仲買人通さず直接販売する家も出てくる。 昭和恐慌が続く。
昭和8 1933	7150 貫@80 銭 ※日野谷	生糸の輸出不振等により繭価が暴落。
昭和9 1934		室戸台風により延野の製茶工場が倒壊、県費の助成を受けて再建。
昭和10 1935	14692 貫@82 銭~1.24 円 ※日野谷・相生	

年	生産量等	事項 (発酵茶関連 および その他の社会の動き)
昭和13 1938		閉鎖した緑茶の製茶工場の揉捻機を牛輪の人が発酵茶用に転用、揉捻作業がはじめて機械化される。この後、静岡から中古品を購入して機械化する者が続く。 風水害により延野の製茶工場が倒壊、復旧されず閉鎖。
昭和14 1939		新野町で仲買人を介さない共同販売をはじめる。 価格統制令に基づく「阿波番茶検査規定」施行、容器や量等を規定し、徳島県 農会長が検査員を任免する。 牛輪晩茶共同組合が解散。 第二次世界大戦突入。
昭和15 1940		町村ごとに設立された茶業組合がこの頃から実質的な活動をはじめる。 鷲敷、相生、延野、日野谷、宮浜、新野町、赤河内村で茶業組合連合会を結成。 供給過剰への対策として磚茶原料としての出荷を出願し、この年から出荷が実現。
昭和16 1941	6.5 万貫前後 ※丹生谷全体 (日野谷・相生・鷲敷・赤松・ 新野では 42816 貫)	磚茶の出荷が 1.5 万貫を記録。
昭和17 1942	56922 貫@1.84~5.20円 ※日野谷 ・相生・鷲敷・赤松・新野	価格統制や磚茶供出確保などを目的に「阿波番茶統制会」を結成。 磚茶の出荷が記録の上で最高の2万貫となるも、負担感が増す。
昭和18 1943		従来の農会と産業組合が統合して農業会に。発酵茶の扱いも農業会が行なうように。
昭和19 1944	43673 貫 ※日野谷・相生・ 鷲敷・赤松・新野	磚茶の出荷はこの年が最後となる。 サツマイモの供給割当を受けることとなり、サツマイモ畑への転作進み、茶畑のうち
		10%程度が整理される。「阿波番茶検査規定」に基づき「徳島県農業会阿波番茶検査標準査定委員会規程」「徳島県農業会阿波番茶検査規定」が施行。
昭和20 1945	15925 貫 @3.08 円 ※日野谷・ 相生・鷲敷・赤松・新野	最大の消費地である徳島市が空襲で壊滅的被害を受け、売行きに対する不安から 製造中止者も出る。復員兵による食糧難が深刻化し、茶の産額半減。 発酵茶が品薄となり、高値を招く。
777 - o .		第二次世界大戦終結。
昭和21 1946		揉捻機の燃料等が自由になり、茶は好況に転ずる。機械化が進む。
昭和24 1949		茶の価格が最高値に達する。以後、年々の高低を繰り返す。
昭和 25 1950		那賀川のダム工事が始まる。
昭和28 1953		静岡県からヤブキタ種子を入手し、牛輪の人が初めて本格的に緑茶用茶園を造成。
昭和30 1955		30 年代からスギの植林が始まり、林野景観が変わっていく。
昭和31 1956		販売価格が持ち直すも、3年ごとに安価になる。 延野村、相生村、日野谷村が合併して相生町に。
昭和 32 1957	1 貫約 280 円	
昭和33 1958		県主催の製茶技術講習会で、静岡での実地指導に相生町の職員2名が参加、 ヤブキタ種を苗木で持ち帰って植える。 この頃、「牛輪緑茶組合」設立。国の補助を受け牛輪に製茶工場の建設。
昭和34 1959		この頃番茶の状況はさらにひっ迫。 牛輪の青年を町費で助成し、静岡に派遣して技術研修(35年まで2カ年)。
昭和35 1960		牛輪を中心に入野、延野へとヤブキタ品種による緑茶用茶園が広がる。 牛輪の製茶工場が稼働を始める。 昭和 24 年より始まったダム工事により長安ロダム、川ロダムが完成し、 この年より那賀川の舟運が完全になくなる。

年	生産量等	事項 (発酵茶関連 および その他の社会の動き)
昭和 36 1961		牛輪の製茶工場ではこの年、在来種 8 kg、ヤブキタ 4 kgの実績。原料不足が深刻に。この頃、みかん栽培が始まる。 国民年金法を根拠に年金制度が始まる。
昭和37 1962		この頃、発酵茶底値。
昭和38 1963		この頃、発酵茶底値。
昭和39 1964		販路の逼迫から生産を自粛する。
昭和40 1965	28000 貫	当初1 俵 5000 円で引き取り予定だった茶が値崩れを起こして 4000 俵のうち 500 俵が売れ残り、延野の王子神社の臨時の倉庫に仮置きする事件が起こる。 この頃、上勝町傍示に製茶工場ができる。 牛輪の製茶工場で発酵茶の茶葉を転用した改良番茶の製造を行う。
昭和41 1966	20000 貫	相生町が「番茶対策協議会」を招集。生産量を調整し、転換可能な畑は5年以内に 緑茶園に切り替えることを目指す。 朴野の「又一」や吉野の「る」「せ」「和」等ブランド茶以外のほとんどの 生産者が改良番茶を行うも採算が取れず、昭和45年までしか続かず。 大久保に緑茶工場を誘致し、稼働が始まる。
昭和 42 1967		大久保の緑茶工場の生産は41・42年の2年のみ(牛輪の工場一新のため)。
昭和 43 1968	1 kg約 440円	この頃、大小工場が進出して労働力を奪われたこと、年金制度が開始されて 茶摘みをしなくとも高齢女性が現金を得られるようになったこと等が影響し、 深刻な摘み手不足になる。 緑茶化の進行や、柑橘栽培等への切替も重なり、番茶は 再び品薄になる。 任意組合であった「牛輪緑茶組合」を農業法人に改組して「農事組合法人相生町 緑茶生産組合」を設立。国・県の助成により牛輪の製茶工場を一新。 設立後は農協、役場、普及所が徹底した栽培指導やヤブキタ苗の買付を行う。 茶葉を静岡に送り、静岡茶として販売。
昭和 44 1969	1 kg約440円	みかんをカナダに出荷する。
昭和45 1970		生産中止農家がいよいよ増える。 相生緑茶が出荷先の静岡で高く評価され 1 kg 2400 円の高値で売れる。 これにより組合の基礎が固まり、以後、緑茶化が加速する。
昭和46 1971		この頃、上勝町の中田商店が仲買を始める。
昭和 47 1972	1 kg 430~470円	仲買業者5人(山内商店・宮口・山本・農協・山西商店)が協定して「相生町阿波番茶販売組合」を作り、農協を通して共同販売を行う(ただしこの年から3年間のみ)。 相生町産業振興五か年計画(昭和47-51年度)において煙草、花卉類とともに緑茶が最重点作目と定められる。この頃、那賀町でゆずの栽培が始まる。
昭和48 1973	1 kg約620円	牛輪の製茶工場を 48・49 年にかけて増築、 緑茶生産農家 120 戸、面積 20 翁、生産額 1750 万円超に。
昭和49 1974	1 kg約1100円	品不足による突然の高値。
昭和50 1975	1 kg約760円	昭和50年代に入り、番茶と緑茶の交代がひときわ目立つように。 緑茶の品質を統一するため、県の茶業振興協議会が定める栽培指針に従い、 管理基準の改訂を行う。
昭和51 1976	推定36トン@約910円/kg	この頃、那賀町ですだち栽培が始まる。
昭和52 1977	推定 31.5トン@約1190円/kg	
昭和53 1978	推定 31.5トン@約 2010円/kg	品薄のため、再び高値に。 相生緑茶に 1 kg 4950 円の高値がつく。牛輪の製茶工場をさらに増築。

年	生産量等	事項 (発酵茶関連 および その他の社会の動き)
昭和 54 1979	推定 36トン@約2055円/kg	
昭和55 1980	推定 31.5トン@約1320円/kg	伊藤園がはじめて「缶入り烏龍茶」を販売。
昭和 56 1981	推定 30トン@約1390円/kg	上勝町を異常寒波が襲い、ミカン全滅。被害総額は 25 億円超。
昭和57 1982	推定 31.5トン@約1680円/kg	
昭和 58 1983	推定 28.5トン@約 2010円/kg	「相生緑茶」の生産ピークこれ以降、転作等により減少の一途をたどる。
昭和59 1984	推定 30トン@約 3000円/kg	
昭和60 1985		伊藤園が缶入り緑茶をはじめて発売し、商業ベースに乗る。
昭和61 1986		上勝町で「彩ビジネス」がスタート。
昭和 64 1989	推定 20トン	
平成 2 1990	推定 4トン ※上勝町	伊藤園から大容量のペットボトルの緑茶飲料が登場。
平成3 1991		上勝町の中田商店が緑色の販売袋を作って生産者への提供をはじめ、「上勝の晩茶」の名前で売り出す。
平成 8 1996		伊藤園から 500ml の小型ペットボトルの緑茶飲料が登場。
平成 9 1997	1 kg 4000 円	上勝町の神田地区で「上勝神田茶生産組合」が組織され、県内各地や大阪などで 宣伝販売活動を行う。
平成 13 2001		「上勝町の阿波番茶」が環境省の「かおり風景 100 選」に選定。
平成 14 2002		この頃から、発酵茶も緑茶も売れなくなる。
平成 15 2003		那賀町役場の呼びかけで「相生晩茶振興組合」を組織、名称を「相生晩茶」に統一し、振興組合専用の袋も製作。 上勝晩茶がNHK「西日本の旅」で紹介される。
平成 16 2004	約 20トン ※上勝町	「阿波晩茶」が「徳島県伝統的特産品」に指定。
平成 20 2008	推定 25トン	
平成 21 2009	推定 25 トン	みのもんた『午後は○○おもいッきりテレビ』で「上勝晩茶」が紹介され、 丹生谷でも上勝町でも注文が殺到する。
平成 22 2010	推定 31 トン	
平成 24 2012	推定 30トン@約 4200円~ 4750円 ※上勝町	
平成 28 2016	1 kg 6000 円	上勝町で「第一回上勝晩茶祭り」開催。以後第3回まで開催。
平成 29 2017	1 kg 6000 円	
平成 30 2018		「四国山地の発酵茶の製造技術」が国の「記録等の措置を講ずべき無形の民俗文化財」に選択される。 上勝町で「一般社団法人上勝阿波晚茶協会」が発足。名称を「上勝阿波晚茶」に統一し、共通シールを作成するなど認知度向上を目指す。

【凡例】生産量:明朝体=那賀町、ゴチック体=上勝町

事 項:明朝体―発酵茶関連、ゴチック体―モ協画 事 項:明朝体―発酵茶関連、ゴチック体―その他 / 黒字―那賀町、青字―上勝町、緑字―両町に関連する事項 【参考文献】相生町誌編纂委員会 1973、阿川満氏作成資料、上勝町誌編纂委員会 1979、佐藤友香 2004、田所市太 1936、 橋本実編 1975、室園優衣 2012、森江勝久 1995、山内賀和太 1980

(年表監修 今石みぎわ)

第二節 近現代における阿波晩茶 歴史・流通・食文化



「平成3年 那賀町鮎川 阿波晩茶の乾燥作業」(富田幸恵氏提供)

第二節 近現代における阿波晩茶

―生産のあゆみと利用の広がり

ある。 これらの地域では、時代によって炭焼きや養蚕、稲作、牛の肥育、 作物だったのである。 阿波晩茶は、夏場にまとまった現金収入をもたらしてくれる重要な換金 阿波晩茶の生産もそうした多様な生業のひとつと位置づけられてきた。 煙草栽培、緑茶製造、柑橘栽培、花卉栽培などが複合的に営まれており、 にかけて、 生谷では、すでに明治期には大規模な生産が行われており、大正 親戚知人に配る程度の生産量であった時期が長かった。これに対して丹 なっている。このうち上勝町では、 阿波晩茶の生産の中心は丹生谷と呼ばれる那賀川筋の一帯と上勝町で 阿波晩茶の製造を生業としてみた場合、両者のあゆみは大きく異 徳島県内はもちろん香川一円や淡路まで広く流通してきた。 阿波晩茶は、 ほとんどが自家用か、 ・昭和 林業、

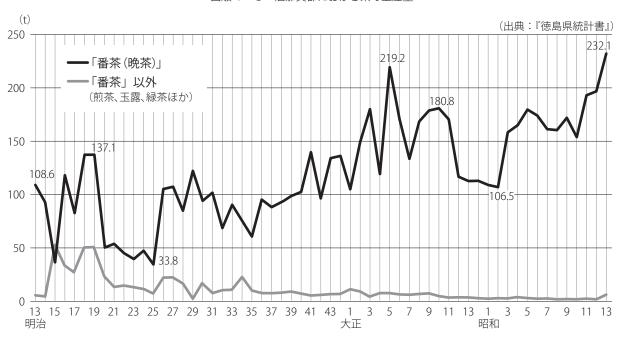
こでどのように利用されてきたのかを整理しておきたい 術の展開にも、 と緑茶の製造技術を転用して導入されたものである。阿波晩茶の製造技 動力揉捻機や、 返しながら現在に至っている。また、今日阿波晩茶の製造に欠かせない 連動し、時代によって緑茶に切り替えたり、 盛衰とも密接に関わってきた。とくに同じ茶である緑茶の生産とは常に 谷地域を中心に、その生産のあゆみを振り返るとともに、 生業のひとつであっただけに、 阿波晩茶を重要な換金作物として生産・販売してきた丹生 緑茶が大きな影響を与えてきたことがわかるのである。 在来種であるヤマチャに代わるヤブキタ品種は、 阿波晩茶製造の歴史はその他の生業の 阿波晩茶に戻ったりを繰り 阿波晩茶がど もとも

近現代における阿波晩茶の生産

(一) 明治・大正期の阿波晩茶

これは、これまでに知られている阿波晩茶の生産域とほぼ重なっている 盛んであった那賀町を中心とする地域に限って言えば、この数字のうち 三番茶とされる下級煎茶)も含まれるはずであるが、 囲が異なり、阿南市、 というのも、 見える。この「番茶」の中には当然、ごく一般的な「番茶」(二番茶) 露」「緑茶」等に加え、「番茶」(明治一三~一五年は「晩茶」)の文字が 年の郡別の茶の生産量がまとめられており、その内訳として「煎茶」「玉 からである。 の多くはいわゆる後発酵茶である阿波晩茶とみなしてよさそうである。 島県市町村行政区画」節参照)、旧木頭村と上那賀町の大部分は入らない。 『徳島県統計書』には明治一三(一八八〇)年から昭和一三(一九三八) (旧沢谷村と旧坂州木頭村)を郡域としており 丹生谷ではかつてどれくらいの阿波晩茶の生産があったのだろうか。 明治一二(一八七九)年に発足した旧那賀郡は現在とは範 旧鷲敷町、 旧相生町、 旧宮浜村の一部、 (第二章図版2-4「徳 阿波晩茶の生産が 旧木沢村

した がその他のお茶を圧倒しており、 が図版4-6である(1)。これを見ると、旧那賀郡では と述べており、 の生産量が著しく増加していることがわかる。実際、 産量が「緑茶」よりも減少する。 かけて急速に番茶の産額が増加して、 お茶の生産もあり、 そこで『統計書』 『阿波の茶』では、 それは旧相生町出身の山内の「記憶にある古老の談話 明治一五(一八八二)年の一年だけは「番茶」の生 から旧那賀郡のみの数字を抽出し、 阿波晩茶の生産量について「明治末から大正に かつ明治後半から大正期にかけて、 しかし、 緑茶を圧してくるもの」であった それ以外は一貫して「番茶」 山内賀和太が著わ グラフ化したの 「番茶」以外の



図版4-6 旧那賀郡における茶の生産量

になる。これが正しいとすれば、 製茶」二六銭八厘 後の世界的な経済不振の影響で生産量が落ち込むなか、 クに価格が下落しはじめ、 の生産量が右肩上がりに推移していったものと考えられる。 で収量の多い番茶に生産が集中してゆくことは当然」 この時点では緑茶よりも「番茶」 て、緑茶の六銭五厘に対して「番茶」は七銭四厘~八銭と記録されており、 る明治三三(一九〇〇) たことがうかがえる。ところが山内が紹介する、 は三銭五厘~四銭であり、 には茶一斤あたりの価格も記録されており、 六二・一六七』であり、 増産を続けていた阿波晩茶は、やがて大正一〇(一九二一) ところで、明治一三(一八八〇)・一 (一三年)、「製茶」一九銭 買い取り価格の上昇ともあいまって、 年の 当時は 過剰生産による販売不振や、 「萬日記」 (阿波晚茶) 「晩茶」 山内が指摘するように には、 兀 が他の茶よりもかなり安かっ 「黒製茶 (一四年) の方が値が高かったこと 茶一斤あたりの価格とし 八八一) 祖父・山内格太郎によ 山内 に対して 年 四銭五厘・「青 「製法が容易 0 『統計書 阿波晚茶 「晩茶 九八〇

とも 製造」 員会 ない手段として阿波晩茶の重要性が増していったことが見て取れる 手して、 那賀町誌編纂委員会 額も増してきた」とあるので、 …役場・農会の指導啓発の結果しだいに改良され、 「番茶」(阿波晩茶)は され、 一九六〇 栽培面積も増し、 致するもの」であった 阿南市新野町 二七六]。 一九八二 でも 換金作物としてしだいに注目され… 「ほぼ宮浜地域 時代が下るともに、 Ш 「明治末期頃から販売用の番茶製造に着 一三九八~一三九九・新野町史編集委 丙 一円で明治・大正を最盛期に 九八〇 茶園もつくられ、 現金収入を得る数少 旧宮浜村で 中 略

えることになった[山内 一九八〇 一七三三。 第一次世界大戦 昭和の時代を迎 年頃をピー

二) 大戦前後の大増産時代

年 荷したことは山内の著書[一九八○]にも詳しいので割愛する。 葉を圧縮して固形化した茶で満州や内蒙古へ送られた)の原料として出 和 前のこの時期であったと思われる。この過剰生産分を調整するため、 茶がその歴史のなかで最大の「六万貫以上」の生産量となったのは、 衰微は考えられない」としており〔山内 程度阿波晩茶の実態を示しているようだ。また、 との発言があるから [山内 談会」では「丹生谷十里四方ニ生産番茶」が「壱万俵内外」〔=六万五千貫〕 昭和一六(一九四一)年に徳島の茶商が主催した「阿波製茶生産拡充座 方で増産は続いたものと見え、『統計書』 年の四五パーセント減にまで落ち込んだ[山内 ようで、 も参照)。ただし世界恐慌のあおりを受けて価格安はさらに深刻化した には再び回復に転じている(2)(以下、 一三(一九三八)年には六万一八九二貫(約二三二トン)を記録している。 一五(一九四〇)年~一九(一九四四)年には一部の茶葉を磚茶 の著書で「六万貫以上も作られた盛況を知るものにとって、 旦落ち込んだ生産量は、 昭和五(一九三〇)年には買取り価格が大正一〇 一九八〇 九八]、統計書の数字は、ある 『統計書』によれば昭和三(一九二八) 「図版4-5阿波晚茶関連年表 一九九〇 の「番茶」生産量は、 一九八〇 山内はのち(平成二 一一〇]、阿波晚 (一九二一) 八二。一 、現在の 昭和 **茶** 戦 年 昭

生産量は一三:ニトンとなっている。これが阿波晩茶の実態を反映して から製造中止者も出て、 終戦の年には最大の消費地である徳島市が空襲を受け、売れ行き不安 出割当を受け、 あるが、 磚茶輸出という国策を支える作物として戦時中も優遇されてきた茶で 昭和一 『統計書』 茶畑はサツマイモ畑への転作を余儀なくされる。 九(一九四四)年になるとついに食糧増産のための供 では昭和 生産量は大きく落ち込んだ「山 二四 (一九四九) 年の旧那賀郡の 内 「番茶」 九八〇 また

ことになる。いると産量は最盛期の六パーセント程度まで落ち込んだいるとすれば、その生産量は最盛期の六パーセント程度まで落ち込んだ

肥育などによって現金収入を得ていたが、当時、 茶俵三~四俵が同じくらいの値段で、嫁入り道具などお嫁さんの拵え を覚えている。阿川氏の父親はお茶のほかにも炭焼きや稲作、 阿波晩茶が炭焼きなど他の生業に比べてもかなり換金率がよかったこと 晩茶や緑茶の振興に尽力した阿川満氏。 異的な高値」を記録することとなる。 大変有利な換金作物になっていたのである。 い夏場の二か月で大きな現金収入が得られる阿波晩茶は、 はみなお茶でするものだったと記憶している。 れがピークに達した[山内 しかしこの減産により品薄となった阿波晩茶は、逆に戦後になって「驚 一九八〇 昭和二四(一九四九)年頃にはそ (昭和一〇年生まれ) 一一九]。旧相生町農協で阿波 ほかの生業とは重ならな 牛の子一頭の値段と、 人々にとって は、 繁殖牛の 当時

(三) 高度経済成長期における減産と緑茶との交代

年産四〇〇〇俵 五〇〇俵 に詳しいので繰り返さないが、 りが発生してしまう。この時の経緯については山内の著書 [一九八○] に売れなく」なり、 下がりの生産量となっていったようだ。先の阿川氏が文献や記憶をもと 量に売れ残り、 繰り返された。三七、八年頃には、阿川氏いわく阿波晩茶は「ベタベタ から下がり始め、三一年には一旦持ち直すも、三年ごとに価格の高低が に整理した資料によれば、阿波晩茶の価格は昭和二七 その後は、数年ごとに値が高低を繰り返しながらも、 (約一三・一トン) もの阿波晩茶が売れ残ったという (この時) 徳島市の茶商が一部の新茶を引き取らず、 山内 昭和四〇(一九六五)年にはとうとう大量の売れ残 一九八〇 新茶の季節になっても前年の古茶が大 一二五])。関係者にとっては大変 (一九五三) 基本的には右肩 結果として 年頃

折しも時代は高度成長期に突入しており、産業構造自体が劇的に変わの原料として茶葉の出荷を試みたことなども、山内の著書に詳しい。ショッキングな事件であり、対応に迫られた仲買人や農協が「改良番茶」

植物 生町では緑茶への切り替えが加速した。さらに昭和四二(一九六七) それが定着していく過程で、「ばあちゃんたちの小遣い稼ぎ」としての 性たちが勤めに出ることによって労働力不足も深刻化していた 現金収入の道が開かれた一方、 たのもこの 気に減少していった。 くる。 からは、 茶摘みの意味合いが失われていったのも、 九九一 もの 阿波晩茶の販売不振や摘み手不足を背景に、 つつあっ こうした流れの中 生業を複合的に営む従来の暮らしを捨て、 、栽培も始まり、 のちに生産量全国 時期であった。 現金収入の柱のひとつであった米が売れなくなり、 昭和三六(一九六一) で、 兀 〇年半ば頃からは柑橘類の栽培も本格化して 一となる「相生おもと 縫製工場や缶詰工場などが進出し、 昭 「和四〇年代を境に阿波晩茶の生産者は それまで茶の摘み手の主力であった女 年から公的年金制度が始まり、 積み手不足に拍車をかけた。 牛輪地区を中心とする相 (図版4-7)」 勤めに出る者が増え 新たな (園芸 山内 1 年

図版4-7 相生おもと (那賀町農業振興課提供)

円まで高

騰

L

ていり

た四

内〇

阿波晩茶は、

昭和四〇年代後

ある。これを見ると

九八〇

||〇七]。

方山五

が、

キロあ

九七八)

年度の取

た

「相生緑茶」は、

昭

記録によれば、

軌

道に乗

0

山内

一九八〇

やがて五〇年代に入ると「番茶と緑茶の交代が一きわ目立って」きた

く 引 き 和五三 た。 二万九〇〇〇円であ ŋ 者 き 程度と、 ス 年 上 とともに価格が跳 半から生産量の \Box あたり二〇〇〇円 一がっていくが、 取 度 (一五キロ入り 価 [阿川氏談]、 格 ŋ J A 離され 価 緑茶に大き は 格 九七八) での 生 7 減 丰 産 引 昭

10000

5000

<u></u> 0 58_(年)

量と、 に丹生谷の をもう を表わしたグラフで から茶商Bに出荷さ 五八(一九八三) 4 見 た阿波晩茶の出荷 てみ そ 九六八) 8 0) 価格の平均 た 少し は 価 昭 0 格 仲買人A 和 詳 0) 年 図 匹 変 L 年 版 < 動

1000

500

昭和43

44 45 46 47 48 49

図版4-8 発酵茶の仕入れ量と値段の推移

(kg)
3500
入荷量
3000
2500
2000
1500

50 51

52 53 54 55 56 57

る。 程度まで一気に値上がりし、五三(一九七八)年には三万円を超えてい であった値が、四九(一九七四)年には品不足によって一万七〇〇〇円 昭和四七(一九七二)年までは一ケース(一五キロ)七〇〇〇円代前半 せて消費者の阿波晩茶離れが加速していく様が見てとれる。 これと反比例して入荷量は著しく減少しており、値段の高騰に合わ

四 阿波晩茶の巻き返し―上勝町と丹生谷

きたい。 概観する前に、ここで上勝町の阿波晩茶生産についても簡単に触れてお さて、 丹生谷における昭和後期~平成以降の阿波晩茶をめぐる動きを

がいわゆる後発酵茶である阿波晩茶であったとして、これを当時の生産 茶の生産量を示す「統計台帳」(大正年間) とはわかっていない。そのなかで比較的古いものとしては旧福原村の の茶俵で言えば、年に約一本分の生産量ということになる。 者二六〇戸で単純に割ると、一戸あたり七:二貫(約二七キロ)、 元(一九一二)年には「番茶」一八六九貫 上勝町における近代以降の阿波晩茶に関する記録は乏しく、 一三キロ)の生産があったことがわかる (図版4-9)。この「番茶 (約七トン)、煎茶一一〇貫 があり、これによれば大正 詳しいこ 那賀町

くないものの、 間の生産戸数二六〇戸は当時の村の戸数の約半数にあたり、規模は大き かかるなど地理的に大量生産に向かなかったこともあり、 能地は限られていた。さらに年間降雨量が多く、 れていたことがわかる な大規模な生産は行われなかったものと考えられる。とはいえ、大正年 七町四反歩もすべて「畦畔植」であったと記されているとおり、 上勝町は急傾斜の地滑り地帯が多い。「統計台帳」に挙げられた茶畑 それが 以上 「養蚕とともに農家の重要な副業」と位置付けら 上勝町誌編纂委員会 茶の天日乾燥に時間が 一九七九 二六五 那賀町のよう 耕作可

~二六六]。

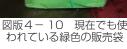
そうした少量の出荷を除けば、 はあったようだ。上勝町の中でも産地として知られていたのが、 で日当たりがよく、赤土土壌の神田地区で、 してきた家が多かったようだ。 れて引き取るという程度で、 去に神田茶を扱っていたことがあったという。 その後も生産量に関する記録は極めて乏しいが、余剰の茶を売ること 値段は丹生谷のものより総じて安かった。 自家用と親戚知人に配るほどの量を製造 徳島市の三好園などでも過 ただし余ったものを頼ま 南向き

	図版4-9 旧福原村における茶の生産量				
茶種	番茶		煎茶		
年	量目	産額(円)	量目	産額(円)	
大正1	貫 1,869 (7.0)	(1貫当) 721 (0.39)	質 t 110 (0.41)	(1貫当) 253 (2.3)	
大正2	1,819 (6.8)	600 (0.33)	80 (0.30)	160 (2.0)	
大正3	1,562 (5.9)	750 (0.48)			
大正4	1,341 (5.0)	697 (0.52)	100 (0.38)	100 (1.0)	
大正5	1,562 (5.9)	874 (0.56)	135 (0.51)	290 (2.1)	
大正6	1,120 (4.2)	716 (0.64)	100 (0.38)	200 (2.0)	
大正7	1,325 (5.0)	742 (0.56)	130 (0.49)	234 (1.8)	
大正8	1,450 (5.4)	1,160 (0.80)	150 (0.56)	390 (2.6)	
大正9	1,200 (4.5)	960 (0.80)	150 (0.56)	750 (5.0)	
大正10	1,698 (6.4)	2,377 (0.71)	150 (0.56)	800 (5.3)	
大正11	1,690 (6.3)	2,366 (1.40)	150 (0.56)	750 (5.0)	
大正12	1,690 (6.3)	2,366 (1.40)	150 (0.56)	750 (5.0)	
大正13	1,690 (6.3)	2,366 (1.40)	150 (0.56)	750 (5.0)	
大正14	1,690 (6.3)	2,028 (1.20)	150 (0.56)	750 (5.0)	
大正15	800 (3.0)	800 (1.00)	30 (0.11)	120 (4.0)	

800 (1.00) 30 (0.11) | 120 (4.0) (出典:「福原村統計台帳」 『上勝町誌』

ようになったという。 度まとまった量が出荷されるようになったようだ。生産者側としても 関する詳しい事情はわからないが、 勝町誌編纂委員会 余剰のお茶を決まった価格で買い取ってくれるため安心して生産できる ·四キログラムの紙袋に入れ出荷する農家もある」と報告されている[上 「和四○年代後半になると、旭地区にある中田商店の故・中田幸子さ 和四年生まれ)が阿波晩茶の仲買を始める。 一九七九 昭和五四 五〇九]。 (一九七九) 中田商店を介して、 年の『上勝町誌』には 販路や取扱量などに 町外へもある程 \equiv

ていたミカンの売り上げは同年半減、 町を襲い、当時基幹産業であったミカンの生産が壊滅的な打撃を受け ネス」(葉っぱをつま物として販売) 様化や椎茸栽培の開始など生産物の転換や見直しがはかられ、 に入った頃からである。まず昭和五六(一九八一)年二月に異常寒波が した流れのなか、地場産業としてふたたび注目を集めるようになったよ 一九八六)年には、 上勝町における阿波晩茶生産の潮目が大きく変わるのは、 二〇〇七 二八~三三]。この出来事をきっかけに、栽培品目の多 被害は栽培面積の八割以上に及び、 のちに上勝町の名を一躍有名にした「葉っぱビジ がスタートする。阿波晩茶もこう 翌年には四分の一になった 農協の全販売量の約三割を占め 時代が平成 昭和六一 [横



茶が世に出ていくようになった

(図版4-10)。

同年に行なわれ

調査対象となった

り、「上勝の晩茶」という名称で、

、の提供をはじめる。これによ

平成三 (一九九一)

年には、

中

田商店が緑色の販売袋を作って生産者

統一されたパッケージの阿波晩

農家九〇軒のうち八割が阿波晩茶を製造しており、三分の二は自家消費 トを通じて販売されたものと考えられ で「大森・加藤 や知人・親戚・子どもなどに分けるが、三分の一は販売されるとあるの 九九四 一一一」、このうちの一部が中田商店のル

れる。名前も「神田茶」に統 ントに参加するなど精力的な普及活動を行い 向上と統一、 平成九(一九九七)年には、生産者数が多かった神田地区で、 知名度アップを目指した「上勝神田茶生産組合」 一、結成当時は年に約二〇カ所の県内イベ (図4-11)、個人売りを が結成さ

売店 その後、 たようだ。 材も増えて「上勝晩 会があり、 で取り上げられる機 国放送のテレビ番組 も出荷した 谷温泉 中心にしつつも月ケ 茶」全体の知名度が 気にあがっていっ や中田商 (福原 定期的に全 雑誌の取 [[[[]]]] . [佐藤 店へ 0

なったという家が少 め 見ても、平成に入っ から 今回の調査結果を 販売するように 増産をは



- 11 による普及活動(平成 10年頃、 青木望枝氏提供)

いた [佐藤 二〇〇四 一二三]。 いた [佐藤 二〇〇四 一二三]。 いた [佐藤 二〇〇四 一二三]。

繰り返してきたようだ。 あたりで再びテレビにとりあげられ…という悪循環を五年周期くらいで ことから、結局販売不振となり、 が上がる。 が鳴りやまないほど注文が殺到して供給が追いつかず、品薄感が出て値 肩上がりとなる。知名度があがるのは喜ばしい一方、放映の直後は電話 り上げられることも増えて県外からも注文が入るようになり、 生町誌編纂委員会 二〇〇五 二五二]、平成に入ると全国テレビで取 の歴史と伝統に根ざした産物」として再び注目を集めるようになり 生産量も減少の一途をたどることになる。 社会情勢の変化や輸入品の増加、労働力不足などから転作者が相次ぎ、 がその「相生緑茶」もピークは昭和五八(一九八三)年頃で、その後は 年~五〇年代初頭にかけて生産中止や緑茶への転向が相次いだ。ところ 話を丹生谷に戻したい。先述したとおり、那賀町では昭和四〇 しかし注文が落ち着いてからも一度上げた値は下げられない 生産者がやめて生産量が減り、 一方の阿波晩茶は 「適地適作 価格は右 減った 相

会」を組織し、名称を「相生晩茶」に統一し、振興会専用袋の製作・販平成一五(二〇〇三)年には相生町役場の呼びかけで「相生晩茶振興

ての姿を保ってきたのである。に戻るケースも複数見られ、生産量は減りながらも、現在まで産地とし売もはじまった。昭和四〇年代に緑茶に転作した人がふたたび阿波晩茶

こで次に阿波晩茶の利用について見ていきたい。かせない存在であったのが、このお茶を求め続ける消費者であった。そそうした地元のたゆまぬ努力とあわせて、産地を成り立たせるために欠繋いでいこうと知恵を絞り、懸命に対応してきた人々の姿が見えてくる。繋いでいこうと知恵を絞り、懸命に対応してきた人々の姿が見えてくる。さて、ここまで丹生谷と上勝の生産のあゆみを簡単に振り返ってみた。

一 阿波晩茶の流通と販売

焦点を当て、その流通と茶の利用の在り方を整理しておきたい。て大きく変わりつつあるが、本節では特に明治~昭和にかけての時期にが全国的に知られるようになり、インターネットも普及したことによっが全国的に知られるようになり、インターネットも普及したことによったと販路を広げてきた。こうした従来の流通の在り方は、近年、阿波晩茶と販路を広げてきた。こうした従来の流通の在り方と整理しておきたい。

(一) 阿波晩茶を出荷する

仲買人の活躍

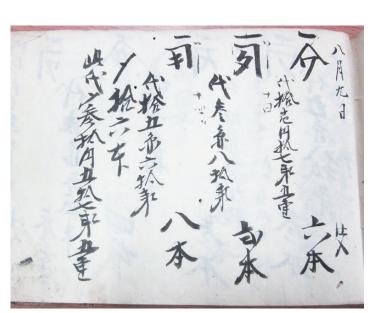
たのである。仲買人はそれぞれ取り引き先が決まっており、毎年決まっ捌いてくれる仲買人(「買い子」と呼ばれた)は必要不可欠な存在だっかつての大量生産時代には、生産者に変わって安定的に大量の茶を売りの仲買人と町場の茶商であった。いまでこそ生産者の直販が増えたが、阿波晩茶の生産者と消費者の間を取り持ったのは、一般的に、各地域

生産者と茶商の間に挟まれる仲買業は難しい商売だったという。 買い付けることもあったというが、生産量と販売量の見極めは難しく た茶商にお茶を卸す。買付け量が多い年には茶商に手金をもらってから 内の著書には、 昭和一五(一九四〇)年当時、実績のあった仲買人

[ビは筆者]。 名前が下記の通り挙げられている(4)[山内 一九八〇 八七~八八

延野村: 山内隆謳・ 大下多吉・伊藤善蔵 山本丑太郎

われる。 昭和一五(一九四〇)年に挙げられた仲買人のなかでは唯一の現役と思 ども扱ってきた。令和元(二〇一九)年現在も茶の仲買を続けており ら現当主・昌徳氏 も扱っていたことがわかる。先代の隆謳氏(大正一四年生まれ)の代か 手拭い、 あり、そこには売品として目薬、石鹸、晒瓦斯(ガス糸で織った衣料品か)、 の取引量は一・五トン以上となっており、当時から活発に商売を行なっ 版4-12、図版4-13)。これを見ると明治三二(一八九九)年には茶 ていた様子がうかがえる。さらに同じ「萬賣帳」には「諸才売品記 三三(一九○○)年の「萬賣帳」には茶の仕入れ帳が残されている(図 ており、三代前の当主・山内八太郎氏による明治三〇(一八九七)年~ このうち延野の山内商店は、遅くとも明治後期には茶の仲買をはじめ 鷲敷町:福富仙太郎・木田増太郎・八田幾郎・山西・福家 キレシ 針や糸などの記載があり、 (昭和二七年生まれ) 薬や衛生用品、 の代には農機具や肥料・農薬な 衣料品などの日用品



浦や平島

新覧の 野の

(すべて現、

阿南市)

など平坦部の荒物屋に卸していた

当時は障子紙や椎茸、

という。茶の商売を始めた時期は不明であるが、遅くとも先々代から

え年二六歳の時に商売を始めたと伝えており、明治初年の創業と思われ

(弘化三 (一八四六)

年)生まれの初代が数

旧木沢村沢谷産の菅蓑などの山産物を、

羽

鷲敷の山西商店は、



図版4-12 山内家所蔵「萬賣帳」

図版4-13 山内家所蔵「萬賣帳」に残された茶の仕入記録

明治 30 (1897) 年

月日	印	俵数	値段	量目	値段(/貫)
		本	円	貫 kg	円
12.6	Θ	13	26.95	85 (316.9)	0.32
12.6	기	8	21.60	52 (195.0)	0.42
12.6	タ	7	24.00	46 (170.6)	0.53
12.17	示	13	13.00	85 (316.9)	0.15
合計/平均		41	85.55	267 (999.4)	0.32

明治 31 (1898) 年

月日	印	俵数	値段	量目	値段(/貫)	
		本	円	貫 kg	円	
7.4	^	10	14.00	14.00 65 (243.8)		
7.4	(8	11.20	52 (195.0)	0.22	
9.11		6	10.00	39 (146.3)	0.26	
合計/平均		24	35.20	156(585.0)	0.23	

明治 32 (1899) 年

月日	印	俵数	値段	量目	値段(/貫)
7.10	井	本 4	円 4.60	貫 kg 826 (97.5)	円 0.18
7.17	(6	6.90	39 (146.3)	0.18
7.17	タ	1	1.10	7 (24.4)	0.17
7.18	٨	6	7.50	39 (146.3)	0.19
8.1	栗	5	6.25	33 (121.9)	0.19
8.1	玉	5	5.75	33 (121.9)	0.18
8.1		3	3.60	20 (73.1)	0.18
8.5	⊣	6	7.50	39 (146.3)	0.19
9.7		4	5.60	26 (97.5)	0.22
9.5	無印	4	5.50	26 (97.5)	0.21
9.7	3	2	2.25	13 (48.8)	0.17
9.9	本	10	14.50	65 (243.8)	0.22
9.9	压	7	15.05	46 (170.6)	0.33
合計/	平均	63	86.10	410 (1,535.6)	0.21

明治 33 (1900) 年

月日	印	俵数	値段	量目	値段(/貫)
7.1	玉	本 3	6.375	貫 kg 20 (73.1)	0.33
7.1	申	4	8.50	26 (97.5)	0.33
7.1	키	4	8.50	26 (97.5)	0.33
7.1	舎	4	8.00	26 (97.5)	0.31
8.9	ヮ	6	11.175	39 (146.3)	0.29
8.9	夕 2		3.80	3.80 13 (48.8)	
8.9	丰	8	15.60	52 (195.0)	0.30
9.13	키	3	5.30	20 (73.1)	0.27
9.15	分	4	7.00	26 (97.5)	0.27
9.15	刃	3	4.75	20 (73.1)	0.24
9.17	ヮ	3	5.80	20 (73.1)	0.30
10.2		7	15.00	46 (170.6)	0.33
合計/	平均	51	99.80	332 (1,243.1)	0.30

九七〇俵の取扱量があった。

父親には

和三七(一九六二)

扱

っており、

現当主の

山西弘一氏

トラックを使って、

戦前には年間二〇〇〇俵もの茶を扱っていたとの

年ごとの出荷状況をまとめたものであり、

ていたことがわかる(後述)。

野の山本家は茶と一緒に木炭の仲買も行っており、

所有する四トン

図版4-14 山西家所蔵「売掛帳」の出荷記録

E//X 1		цш 20	71760 1	76141	() ()		SI.	
徳島県	43 ^年	44	45	46	47	48	49	50
W店 (徳島市)	78	55	57	41	36	44		35
S園(徳島市)	70	30	11	30	49	50	14	31
H園 (徳島市)		54	57	42	47	44	36	24
園(徳島市)	60	22		25	42	38	41	35
N園 (徳島市)	2	7	6					
O店 (阿南市)	28	27		30	29	19		7
H病院 (阿南市)						2		
H園 (阿波市)			49	42	43	19		11
T店(旧池田町)	75	47	72	70	46	46	16	8
K店(旧池田町)	13	13	7	12	8	9		
K園(旧三好町)	50	18	20	31	7	30		2
O店(旧脇町)	32	30	25	21	20	14	13	2
T園(旧脇町)	24	6	11	18	12	18		6
S屋(旧脇町)			3	2	2			
O園(旧貞光町)			5			5	17	8
T園 (鳴門市)	34		9					
その他		13						2
小計	466	322	332	364	341	338	137	171
香川県	43	44	45	46	47	48	49	50
N園(高松市)	192	175	150	207	189	88	126	67
M堂(高松市)	39	35	33	54	28	17	17	14
F 園 (高松市)			51	53	25			
FK(高松市)				2	2	5		2
T園(丸亀市)	40	116	42	51	52	58	93	99
H園(丸亀市)	50	85	61	84	63	65	57	78
T店(丸亀市)	30	27	22	12	_			
K園(善通寺市)	9	17		12	13	10	21	5
I 店 (琴平町)	11	10	7	11	7	8	3	5
K店(琴平町)						4		11
F店(坂出市)						4		
ST(香川県)			3	2	1			
小 計	371	465	369	488	380	259	317	281
			I	I	I	I	I	ı
 	43	44	45	46	47	48	49	50
H園 (洲本市)		20	13					
T店(旧福良町)		27	39			5		
その他(旧市村)				3		3		
小計		47	52	3		8		
≪公 ≡⊥	027	024	753	OFF	721	COF	454	453

(出典:山西家所蔵「売掛帳」。薄字の部分は年度が不確かなもの)

総計

837 834 753 855 721 605 454 452

四三(一九六八)年から五〇(一九七五)年頃までの「売掛帳」から、 ければ生活できない」と教えられたものという。 年に阿波晩茶の仲買を始めた際には、九三〇~ (昭和一八年生まれ)が父について 「千俵 県外も含めて広い販路に卸し (約二六・三トン) 扱わな 図版4-14は、 昭和 評判であった した [山内 一九八〇 一三七]。 このほか、調査の中では宮口氏(牛輪)、植本氏 五〇〇俵ほどを扱ったと伝える[山西氏談]。また入野の大下太吉氏は、 (前記の丑太郎氏の代)。その息子も戦中・

仁木氏(仁宇)といった仲買人の名前を聞くことができた。こうした地 ている人もいる(那賀町大久保)。 元の仲買人のほかに、徳島市内から紙屋が買い付けにきたことを記憶し

茶葉、木炭などを扱う名の通った商人で、大正~昭和初期にかけて活躍 (西納)、瀬川氏 一西 納

戦後の時代に

出荷の方法とその変遷

れ、 町 古まま くは れ で徳島まで運ば 市 れた茶俵は羽 手段としては、 手段や、 炭などと共に送ら る高瀬舟や木流 ている。 によって変遷を経 の筏が利用された (図版4-15)。 た。 そこから陸路 容量等は時代 那賀川を下 で 荷揚 大正一一 現、 まず交通 出荷の容 げさ 阿南 浦



那賀川の高瀬舟、延野の水の花船着き場 (昭和初期、徳島県立文書館提供) 図版4 15

とがわかる 案として挙げられている。 賀川水運にあり、その荷揚げの場所に受け渡しの担当者が必要であった 組合の事務所を那賀郡 ことを物語るもの」であり、 (一九二二) 年に作成された「阿波茶信用生産販売組合」 山内 九八〇 (現地)と徳島市のほか、 山内が述べる通り、 大正末年にはまだ、 八〇]。 これは 舟運が主体であったこ 古庄に設置することが 「番茶の運送が那 の定款案には、

俵

方で陸路の整備も漸次進められ、 の車道が鷲敷・相生・延野・日野谷まで順次完成、大正末年の車道が鷲敷・相生・延野・日野谷まで順次完成、大正末年 大正初期頃までには九尺(二・七

> 5 的なトラック輸送は、昭和四 出荷されていくことになる[以上、 てからで、 [国高速運輸) 続いて、 茶は藁の俵に詰めて出荷された これ以降、 俵の時分は、 出荷の際の容器についても触れておきたい。 が設立され、 仲買の山西氏によれば、 茶は炭俵などとともにトラックの荷台に積まれて 小売をする店では茶を俵ごと店先に出し、 徳島~那賀町小浜間の定期輸送が開始され (一九二九) 年に丹生谷運送株式会社 小原 (図版4-16)。この茶俵は生産者 一九九六 ίV いお茶の家は俵もよかっ 一八一~一八三。 高瀬舟の時代か

にはトラックによる人員や物資の輸送が行なわれるようになった。

売り、 を美しく仕上げる努力 に干して使うなど、 り、 ざ作って青いうちに刈 長い糯種の稲をわざわ 俵の家の茶は仲買人も た。 が自ら作るもので、 をしたものという。 者も心得ていて、 高く買い取った。 板ともなるため、 て持ち帰る方式であっ たという。 一斤の単位で掛け目で た笊籬や斗缶に入れ 店先に飾る俵は看 雨に濡らさぬよう 客はそれを持参 生産 よい 程をの

量 は 本あたり 明治後半~ 0 大 容



図版4-16 相生ふるさと交流館に保管された往時の茶俵 (佐野真規氏撮影)

る。 規定をきっかけに、戦後、七貫目に統一されていったものと推定される(5) 正 [森江 年の「阿波番茶検査規定」(戦時中の価格統制の施行に伴って制定) には 量目は正味七〆匁入りとし、 六]。それが戦後は一 容量が変化する時期やきっかけは明確でないが、昭和一四(一九三九 一八・八キロ)として売買の基準にしたという [山内 和初期にかけては六・五貫入りで、その二本分を「一荷」(一三 九九五 1011111 俵あたり七貫目入り 別に目込百匁とする」とあり、こうした (二六・二五キロ) 一九八〇 に変化す

か、 じ箱で一二キロ入りにすることとなり、現在に至っている(図版4-17)。 られ、改変から数年たっても俵と段ボールが併存していたことがわかる。 荷する人がたくさんいたという。 かず、 使い続ける家もあったようだ。また、 が悪くなるとか、 至ったようだ。一方で変更当時は、 を締め上げると中身の葉が粉々になるなどのデメリットがあり、 はすでに一五キロ入り段ボールケースが用いられているので、この数年 昭和四〇 の間に変更されたものと思われる。当時の延野農協が音頭をとったもの これらの段ボールは農協(JAアグリあなん相生支店)で販売・提供し 平成二〇年代には、 その後、 昭和四六(一九七一)年の段階でも 俵を手作りするのが時勢に合わなくなったことや、 正確な時期や、 数年間はわざわざ七貫の半分の三・五貫(約一三キロ)にして出 (一九六五)年の大量売れ残り事件の際は俵であったと記憶さ 七貫入りの藁俵は一五キロ入りの段ボールケースに統 昭和四三 (一九六八) 年の山西氏の売掛帳 段ボールを買うのがもったいない等の理由から、 段ボールに変更された経緯は定かではない。 五キロでは詰めにくいという理由などから、 図版4-8で挙げた茶商の記録の中で 段ボールは気密性が高すぎて茶の質 馴染みのない単位に感覚が追いつ 「俵入り」の茶の入荷が二件見 (図版4-荷造りの際に俵 変更に 14 ただ、 一され 俵を 同 で

ている。

葉が えて、 たり、 こなされ、選別も厳しく、どこへ 牛輪や大久保の茶も高い評価を得 とされたのは吉野の茶で、ついで といったように、すべて印を用 で知られていた。これらの家は茶 される。吉野はこれらの条件をす ド品として高く売り買いされた。 たかれた一方、「焼印入」のなか ものもあり、これらは安く買いた 「セが八俵ある」「るが五俵ほしい」 とんどの家が保有しており、 4-18)。この印は家印としてほ は家ごとの焼印が押された 「セ」「和」の茶は品質が高いこと べて満たしており、なかでも ていた。お茶に適した風土は日当 でも名の通った家のものはブラン て会話をした。中には「無印」 人と茶商がやり取りする際には さて、 阿波晩茶の中でも最も質がよい ひとつひとつの工程が丁寧に :肉厚で品質がよいだけでな 朝霧がかかるとなおよいと 水はけ、 出荷の際、 赤土の三点で、 俵やケー 図版 仲買 ・スに 加 0)



図版4-17 12キロ入りの出荷用段ボール



図版4-18 焼印と出荷用の袋

出しても「吉野の一等もん」で通ったという。

の茶はどれも選別が厳しくなされており、全体的に質がよかったという。 人の間でもよく知られていた。この又一茶に刺激を受けるためか、 積み下り、 又一の茶は過去から現在まで一貫して個人売りであり、 ソモノとも呼ばれて値が下がったという。 いたという話も語り伝えられており 人を介さなかったという。高瀬舟の時代には古庄(阿南市)まで茶俵を 方で赤松や新野、 また近世の文献にも登場する朴野の「又一」 そこから「又一茶」と書いた赤い幟を大八車に掲げて売り歩 鷲敷は必ずしも茶栽培の適地とは言えず、 [山西氏談]、 は別格の扱いであった。 その質の良さは仲買 基本的には仲買 当時はス 朴ほ 野の

数字を暗号化するための符丁も用いていた。 仲買人はこうした買取り価格を第三者に悟られないようにするため、 か、 各仲買人がそれぞれの符丁を持っていた。例えば山西商店で 全国の茶業界で共通する符

ひちふく人のうしこト

12345678910

は、

が、 こうして産地で集められたお茶は、 となっており、六五三二円ならば 多くは徳島市をはじめとする各地の茶商へと卸した。 「の人ふち」と表現する。 仲買人が小売をする場合もあった

流通する阿波晩茶

えられ 県淡路島であった。 急激に増加しており、それに合わせて販路も拡張路線を辿ったものと考 万俵内外_ 前節で触れたように、 る 6)0 (約二四四トン) 昭 和期における主な流通先は、 なお昭和一六 阿波晩茶の生産量は明治後期から大正にかけて の阿波晩茶のうち、「県下ニ七千俵消費シ (一九四一) 年の記録では、 徳島県内、 香川県、 年産 兵庫

> 残三千俵ハ県外ニ輸出スル」とあり 一割が県外へ移出されていたことがわかる。 山 内 九 八〇 九 およそ

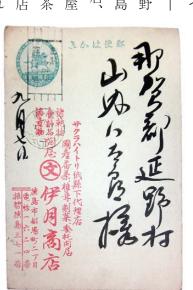
徳島県内への流通

三千俵を扱っていたという 聞き取りでは、 茶屋が商売を行っていた。このうちもっとも阿波晩茶の取引が多かった が三好園 さて、 阿波晩茶の最大の消費地は何と言っても徳島市であり、 (両国本町)である。 丹生谷で生産されるお茶五千俵のうち、 (年代不明)。 昭和五三 (一九七八) 年の山内による 七割にあたる 多数

0)

橋)、 島清心園(佐古)、 勝浦由蔵商店(船場町)、 年頃の葉書には、 は、かつての茶の卸先として井織翠馨園 屋の名前が挙がった。さらに、 由良商店の名前も見える このほか、 立石園 (両国本町)、米沢園 現在でも阿波晩茶の販売を行っている沖野香露 茶の取引先として三好園のほかに伊月商店 和食屋商店 筒井園 (図版4 – (佐古)、 山内商店に残された昭和七 (東新町)、 (佐古) 19 大久保屋 (南前川町)、宇治園 をはじめ、 旧上八万村 (中通町) 聞き取り調査から (現、 (二軒屋町 (一九三 などのお茶 溒 船場町)、 徳島市 両 国

清心園、 は山 を仕入れた。 井織翠馨園 れぞれ得意の仲買人― 0 香露園は山内商店、 -例えば三好園と沖野 これらの茶屋が、 Ш |西商店 西 弘 和食屋商店、 氏によ 山 大久保屋 西商店 -から茶 そ 島



図版4-19 茶商との書簡 (昭和七年、山内商店提供)

していたようだ。していたようだ。
していたようだ。
していたようだ。
していたようだ。
していたようだ。
していたようだ。
しかも徳島市のお茶屋は目が厳しく、仲買であったことがよくわかる。しかも徳島市のお茶屋は目が厳しく、仲買であったことがよくわかる。しかも徳島市のお茶屋は目が厳しく、仲買のよれ、という。また立石園の立石哲也氏(昭和三三年生まれ)も、徳島は、徳島のお茶屋は「阿波晩茶がなかったら商売できなんだ(できなかっば、徳島のお茶屋は「阿波晩茶がなかったら商売できなんだ(できなかっ

旧脇町 月集金に回る際には香川県 では旧池田町(三好市)、旧三好町(東みよし町)、旧貞光町(美馬市)、 これに加え、県内外各地の小売店へも卸されていった。 等で提供するために企業や病院、 スであったという。 に出て一泊し、県内をめぐって最後に徳島市に寄って帰るのが定例コー 徳島市の茶商に卸されたお茶は店頭で小売されたり、学校給食や食堂 (美馬市)、 阿波市柿原等に得意先があり (後述) 学校等にまとめて納品された の得意先から猪鼻峠を越えて池田町 (図版4-14参照)、 例えば山西商店 (後述)。 毎

香川県への流通

で、全体に取り扱うお茶のうち二〜三割を阿波晩茶が活通した高で、全体に取り扱うお茶のうち二〜三割を阿波晩茶が占めていたという。 古川県のうち高松市に販路を開拓したのは三好園だという。 山内による聞き取りによれば、高松ではもともと高知県のカタマリ茶(碁石茶)る聞き取りによれば、高松ではもともと高知県のカタマリ茶(碁石茶)で、全体に取り扱うお茶のうち二〜三割を阿波晩茶が占めていたという。 山内による聞き取りによれば、高松ではもともと高知県のカタマリ茶(碁石茶)で、全体に取り扱うお茶のうち二〜三割を阿波晩茶が占めていたという。 で、全体に取り扱うお茶のうち二〜三割を阿波晩茶が占めていたという。 古書を持ち込み、カタマリ茶と並べてのまが流通していたが、三好園が「阿波茶」の評判があがり、碁石茶は高れていたが、三好園が「阿波茶」の評判があがり、書石茶は高した高

の茶商すべてと取引があったという [山内 一九八〇 六八]。初年に商売を始めて以降の話である (テ)。三好園は高松にあった二二軒

中讃地域は丸亀市の茶屋が卸しの中心となった。昭和四〇年代頃は町の 県の碁石茶を茶粥の原料として用いる塩飽諸島へは、 角々に小さな八百屋があったもので、 らの地域では主に飲み茶として利用された(後述)。その範囲は香川県 らに周辺の小売店(八百屋や小さな茶屋、 路を大きく広げた時期は戦後で、先代である父親の代だったという。 四八〇ケース(七・二トン)以上にも及んでいる。 市や善通寺市、琴平町など香川一円に得意先があり、 ど出荷されなかったという。 域を中心に一五○軒ほどの八百屋に茶を卸していたという。なお、 川県に送られていることがわかる。 「売掛帳」(図版4 – 14)によれば、 円で、 また香川に太いパイプを持っていた山西商店は、 香川の茶商では仕入れた茶を小袋に詰め替えて店頭で小売したり、 東讃地域と小豆島、 直島、 卸しの総取扱量のうち半分程度が香 その数は、 豊島などの島々は高松市の茶屋が、 例えば高松市の西森園では東讃地 食料品店等)に卸した。 山西商店だけで多い年に 高松市のほか、 山西商店が香川へ 阿波晩茶はほとん 昭和四〇年代の さ 販 亀

淡路島への流通

じ市)であった。山西商店では昭和四○年代後半まで洲本や福良の茶屋阿波晩茶の主な卸先は、中央部の洲本市と南部の福良町(現、南あわ

鷲敷産のお茶を仕入れ、徳島に卸すよりも安い値で売ったという。路では質よりも安さが求められたため、スソモノと呼ばれる赤松、新野、鳴門の撫養港と福良港を繋いだので、これに乗って集金に出かけた。淡たという。大鳴門橋の掛かる昭和六○(一九八五)年以前は阿淡汽船が等に直接卸したほか、鳴門市の茶卸問屋に卸した茶も淡路へ送られてい

かるのである。 エピソードにより、常に新しい販路開拓の努力がなされていたことがわ エピソードにより、常に新しい販路開拓の努力がなされていたことがわ 六八]。これらの卸先はいずれも定着しなかったと見えるが、こうした 市では年間一〇〇俵捌いてくれた時期もあったらしい [山内 一九八〇 岡山へも茶を送ったことがあったという。また愛媛県東予地方の川之江 このほか、三好園では生産過剰で古茶が売れなかった時に伊予や土佐、

(三) 伝統的な阿波晩茶の利用

飲用

村 いう。 によれば、碁石茶は高知では消費がまったくなく、 碁石茶を両方扱ってきたが、現当主の富田隆造氏 がないのだというのを聞いて驚いた」というエピソードも記している[中 年に生産農家の家を訪ねた際には、 て大きな意味をもっていた」ことを指摘している。昭和五八(一九八三) 原料となり、「反対に山間部で不足する塩を移入するための交換財とし れてきて坂出市から詫間町までの塩飽諸島の島々を中心に消費されたと 元で「飲用に供するもの」ではなく、 中村羊一郎は同じ後発酵茶である高知県の碁石茶について、 二〇一五 一三九]。実際、香川県丸亀市の富田園では阿波晩茶と 当主が「じつはこの茶は飲んだこと 瀬戸内海の島々に出荷して茶粥の すべてが香川県に流 (昭和二三年生まれ) それが

これに対して阿波晩茶は、まずは産地である地元において愛飲されるちは阿波晩茶と、お茶を使い分けたという家もあった。那賀町でも上勝町でも、出荷はせずとも自宅で飲む程度お茶であった。那賀町でも上勝町でも、出荷はせずとも自宅で飲む程度なるかった。また緑茶生産が流行った時期には、客には緑茶、自分た家も多かった。また緑茶生産が流行った時期には、客には緑茶、自分た家も多かった。また緑茶生産が流行った時期には、客には緑茶、自分た家も多かった。また緑茶生産が流行った時期には、客には緑茶、自分た家も多かった。また緑茶生産が流行った時期には、客には緑茶、自分た家も多かった。また緑茶生産が流行った時期には、客には緑茶、自分たまである。

と認識されてきた。子どもが誕生すると「毒消し」などといって母乳よ香川・淡路を含めた流通圏全域で「赤ちゃんや病人でも飲みやすいお茶」また阿波晩茶はカフェインの含有量が少ないことが経験的に知られ、

りも先に飲ませる(那賀町延野・鮎川など)、湯冷ましにする(上勝町りも先に飲ませる(那賀町延野・鮎川など)、湯冷ましにする(上勝町)などの生実)、汗疹が出たら晩茶を浸して拭く(那賀町延野・上勝町)などの生実)、汗疹が出たら晩茶を浸して拭く(那賀町延野・上勝町)などのすることもあるという。

う。 年当時から学校や会社でのまとめ買いの慣行があったことがわかる。 に茶を納品するための相談がなされているものが数葉あり(®)、 阿南市富岡町の正福寺という寺を通じて、他の寺院や学校、事務所など 育所の給食で提供されるお茶はほとんどが阿波晩茶を使っていたとい く用いられたものと考えられる。香川県高松市や丸亀市でも、学校や保 に出荷していたという人もあるから(那賀町中山)、県内の学校では広 を飲んだと記憶する人も多い。今回の調査の中では、昔は鳴門の小学校 食での利用は広く、徳島市では教室のストーブにかけた薬缶の阿波晩茶 スも多く、こうした得意先には俵 どが阿波晩茶を一括購入し、給食や病人食、社員食堂等で提供するケー 徳島や香川では保育所や学校、病院、 なお、先に紹介した山内商店の昭和七(一九三二)年の葉書の中には、 (箱) 単位で納品された。特に学校給 介護施設のほか、 企業、 昭和初 工場な

供しており、大口の出荷先のひとつとなっている。本社を置く日亜化学工業株式会社では現在でも社員食堂で阿波晩茶を提外部委託化されたことなどにより近年急減しているが、例えば阿南市にこうした慣行は、阿波晩茶の値段の高騰や、病院や企業の食堂経営が

マチャがたくさん自生していたので、炭焼きなどで山に入った際には自山仕事の合間に山で飲むお茶であったという。山中には在来種であるヤところで発酵はしていないが、最もおいしいとされる茶の飲み方は、

という懐かしい昔話を、複数の方からお聞きすることができた。お湯に入れて飲んだという。これが最も香り高く、最高においしかった生している茶葉を摘み、炭竈の火で葉をあぶり、少し揉んでから沸いた

茶で穀物を食べる―お茶漬け、ソバ

用することはあった。
常郊への利用は確認できなかった。その代わり、お茶漬けの茶として利、一個でのではではできなかった。その代わり、お茶漬けの茶として利いるが、春石茶も扱っていた丸亀市の富田園ご当主がはつとに知られているが、春石茶も扱っていた丸亀市の富田園ご当主がさて、高知の碁石茶が塩飽諸島に出荷されて茶粥の原料となったこと

た。 準備をしろということであり、 焚いて利用したものだった。「お茶を焚いとけ」と言えばお昼ごはんの 葉を入れて沸かし、昼も夜も同じ茶葉を入れたまま、何度もグラグラと シ(水車等で踏んで潰して一晩水に浸したもの)にしたものを米と混ぜ 特に「あさはん」や「チャヅケ」は、これに味噌汁や、たくあん・白菜 主食は一部の「お分限者」(金持ち)を除くと大麦と米を混ぜた麦飯で、 生町誌編纂委員会 一七一一]、食事にお茶は欠かせないものであった。 「チャヅケ」、夜を「ゆうはん」などと呼ぶことからもわかるように 11 にして食べることが多かったという。 なく、飯が喉につかえがちであったので、熱々のお茶をかけてお茶漬け て炊いたが、麦と米の割合は家によって半々か、麦が多い場合も少なく の古漬けなどの漬物がつく程度だったという。麦は、丸麦の時代はヨマ **、**う。 高度経済成長期以前、丹生谷の百姓家(農家)の食事は日に四度であ 早朝の朝ご飯を「茶をのむ」、十時頃を「あさはん」、二~三時頃を お茶さえあればご飯が食べられたものと お茶は、朝、 大きい薬缶などに茶

なお、丹生谷ではヤコメ(焼き米)を作る習慣があった。苗代を作る

のであった [南 一九七五 六九~七一]。

うな熱いお茶で練らなければ食べられなかったという。んだ。ハッタイ粉(麦の粉)は水で練ればよいが、ソバ粉は沸き立つよた。一般に言うソバネリ・ソバガキであるが、那賀町では単にソバと呼たソバを引き臼で挽いて食べる際に、アツアツに沸かした茶で粉を練っ那賀町ではソバを茶で食べたという人もいる。昔は自家用の畑で作っ

調理での利用

■ 阿波晚茶は魚介類を茹でる際の臭みとりにも広く利用された。例えばを入れ、茶色く煮出したところにアユを並べ入れ、砂糖、酒、みりん、たまり醤油で煮て甘露煮にする。ちょうど阿波晚茶ができる季節とアユたまり醤油で煮て甘露煮にする。ちょうど阿波晚茶ができる季節とアユたと記録されている。この場合は川魚を素焼きにして二~三日干し、そたと記録されている。この場合は川魚を素焼きにして二~三日干し、そたと記録されている。この場合は川魚を素焼きにして二~三日干し、そたと記録されている。この場合は川魚を素焼きにして二~三日干し、そたと記録されている。この場合は川魚を素焼きにして二~三日干し、そたと記録されている。この場合は川魚を素焼きにして二~三日干し、そたと記録されている。この場合は川魚を素焼きにして二~三日干し、その後、茶とともに煮てから味付けをする。阿波晩茶ができる季節とアユたと記録されている。この場合は川魚を素焼きにして二~三日干し、その後、茶とともに煮てから味付けをする。阿波晩茶ができる季節とアユたと記録されている。この場合は川魚を素焼きにしている。

モズクガニやサワガニなどと呼ばれる川で採れる小さなカニも、阿波

いって、サザエやアワビを茶で煮たという人もいる(那賀町朴野)。(那賀町馬路・吉野ほか)。同様に、阿波晩茶で貝を煮るとあたらないと入れて中火で炊き、動かなくなったところで茶と塩を入れて煮るという晩茶で炊くと臭みがとれ、身も取れやすくなるといった。カニを水から

のようにある。
き書 徳島の食事』には旧阿部村(現、美波町)での調理法について次料理屋や旅館からの注文がかなりあったという [前出・坪内氏談]。『聞料理屋や旅館からの注文がかなりあったという [前出・坪内氏談]。『聞料理屋や旅館からの注文がかなりあったといった。特に明石ダコが有名なタコも阿波晩茶で煮ると発色がよいといった。特に明石ダコが有名な

員会 一九九○ 二○三]員会 一九九○ 二○三]「日本の食生活全集徳島」編集委なべに入れて煮たてる。番茶を入れて煮るとたこがやわらかくなるなべに入れて煮たてる。番茶を入れて煮るとたこがやわらかくなるから、これに醤油玉じゃくし一杯を合わせ、沸騰してきたところへなべに入れて煮たてる。番茶一つかみを「たこ一尾を塩でよくもんで洗い、ぶつ切りにする。番茶一つかみを「たこ一尾を塩でよくもんで洗い、ぶつ切りにする。番茶一つかみを「たこ一尾を塩でよくもんで洗い、ぶつ切りにする。番茶一つかみを「たこ一尾を塩でよくもんで洗い、ぶつ切りにする。

お茶湯

気がする」という人もいる。
「一般茶を作らないとお盆が来ないようなおは、まとまったお金がいる盆前に茶摘み賃を得たいことなど理由は様々は、まとまったお金がいる盆前に茶摘み賃を得たいことなど理由は様々が強くなったり日差しが弱くなって天日乾燥に支障が出ること、さらにが破らないうのがひとつの目標であり目安であった。お盆を過ぎると風気がする」という人もいる。

た。それは盆の初日である一四日に新茶を仏さまに祀る儀礼で、家によっを毎日行う家も多いが、お盆には特別なお茶湯を行うのが一般的であっこの一帯では、朝、お仏壇にお茶を供えることをお茶湯といい、これ

先祖) 20) など家によって様々な作法があった。南広子は昭和四八(一九七三) ギ)を添え、一四日になるとその前にお茶を祀った(現在では屋内で机 は誰でもよく の上に位牌を置く形に変わっている)。ほかにも、一四日のできるだけ いお茶を注ぎなおしては全部で二一回供えた。かつてはミズダナと呼 て一三回、 オナゴダケ(一年竹)製の盆棚を一三日の宵に庭先にしつらえたも さん用にそれぞれ専用の小さな木の桶に入れて供える そこにバショウの葉を敷いて位牌を置き、ミズハギ あるいはお昼までには済ませる(馬路)、 朴野の清水克洋さん 一六回、 (家のおばあさんなど)、 二一回など複数回、 (昭和三〇年生まれ)によれば、 一度注いだものは捨てて、 新しいお茶 お大師さん用と仏 (阿波晚茶) (和名ミソハ (図版4-行うの を仏前 新し \bigcirc

査で、 となどを記録している 茶わんが多く使われるこ 現在は桶ではなく陶器の 承が付随していること、 いうこと、 祖と弘法大師のためだと 行うこと、茶桶・茶碗が できるだけ早く七回ある 茶を入れて供え、その後 と茶碗に一センチほどお 年に旧相生町で行った調 いは二一回入れ替えるこ ふたつ用意されるのは先 入れ替えは子どもが 朝早く起きて茶桶 弘法大師の伝



図版4-20 お茶湯に供える桶(那賀町牛輪)

[南 一九七五 六七~六九]。

た。 え、 茶湯を行った(10)。 当し、お盆の少し前に終える。その後、各家でも仏さまへのお茶湯を行っ でお茶湯をするほか、 れにお茶を祀り、 が祀ってあるほか、 那賀町の雄字向原は通称「犬の墓」と呼ばれる地域で、 それを捨ててまた新しい茶を注いで供え、というのを一六回繰り返 主におばあさんたちの行事であったという。 最初と最後の日にはすべての家が集まるが、 線香を立てるという。 犬の墓の脇にあるお堂の中にはお大師さんなど三柱 お堂の外にも八~九つの石像が祀ってあり、 地域の家が共同で 沸かしたお茶を湯呑に注いで供 「犬の墓(タ)」にお茶を祀るお 間は一軒ずつ交代で担 お盆には各家

にお悔やみ事があった家には持って行ってあげたものという。として頻繁に利用され、町外に出た子どもや親戚、知人はもちろん、特こうしたお茶湯の慣習を背景に、阿波晩茶はお盆の遣いものやお中元

送儀礼とお茶

れて横に置く(那賀町朴野)、棺桶の底にお茶を敷きこんでその上に座口茶をとっておいて亡くなった人の枕にする(上勝町旭中村)、袋に入例えば、小さな継ぎの袋に入れ、枕のようにして入れる(那賀町鮎川)、阿波晩茶を入れる作法は各家や地域によって少しずつ異なっている。

が次の人のために作っておいたものという。 うにと集落の集会所に必ずひとつ棺桶が保管してあった。使った家の人 葬時代の棺桶は座棺で、 その上にアグラをかいて座らせる らせる な袋に入れるようになったと記憶している人もいる であった。昔は埋まるくらい入れていたが、だんだん簡素化されて小さ で入れる _上勝町誌編纂委員会 (那賀町横石・ (勝浦町坂本)、 馬路)、 一九七九 例えば雄向原では、急な場合にでも間に合うよ 「樒の葉、 真四角の木綿製の座布団に口茶を詰 五〇九〕などバリエーションは様 (上勝町生実・旭神田)、古茶を腰ま 番茶、 高野わらじ」をお棺に入れる (那賀町鷲敷)。土 め

会 会 編集委員会 小松島市和田島町 [文化庁 一九八〇 五八一」、旧日和佐町 体史等を一通り確認すると、 植えておく(木頭出原)などの慣行があった。このほか徳島県内の自治 ほど大量の茶を入れる場合が多かったようで(三)、 六六七〕などでもお棺に茶を入れる慣行が報告されている。 一九六五『貞光町史』一 おき、足りない場合は他家にもらいに行く、このためにどの家でも茶を ておく(木頭助・木頭北川)、古茶を捨てずに天井裏の厨子に保管して えば旧木頭村(現、那賀町)では、遺体のまわりの隙間をすべて埋める お茶を棺桶に入れる習俗は阿波晩茶の産地以外でも盛んであった。 一九九五 一九七三 一三九六]、 一九七六 一〇九二]、 一二二]、旧貞光町[徳島県美馬郡貞光町史編纂委員会 [日和佐町史編纂委員会 四〇九]、 旧三好町 阿南市 旧三加茂町 [阿南市史編さん委員会 二〇一二 [三好町史編集委員会 旧海南町 三五九]、牟岐町 一九八四 [海南町史編さん委員 [三加茂町史編集委員 茶葉を何缶も保管し 一二七九〕、 [牟岐町史 九九六 例

なるとお茶を買いに来たものという。大量に(二・五キロほど)入れるは主に坂出より西の中讃地域にお棺に茶を入れる慣行があり、人が亡く「同様の風習は香川、淡路でもあり、富田園のご当主によれば、香川で

桶にも入れていたという[前出・坪内氏]。 種生まれのご当主が記憶にあるのは火葬の時代以降であるが、火葬の棺にする人の目的は主に三つで、赤ちゃんが生まれた時とタコを茹でる時に前述)、そして人が亡くなった時だったという。昭和二七(一九五二)(前述)、そして人が亡くなった時だったという。昭和二七(一九五二)年生まれのご当主が記憶にあるのは火葬の時代以降であるが、火葬の棺間にあるのは火葬の時代以降であるが、火葬の棺間にあるのは火葬の時代以降であるが、火葬の棺間にないる。昭和二七(一九五二)年生まれのご当主が記憶にあるのは火葬の時代以降であるが、火葬の棺間で、富田園では飲み茶とは別に、お棺用に安い二級品の阿波晩のが通例で、富田園では飲み茶とは別に、お棺用に安い二級品の阿波晩のが通例で、富田園では飲み茶とは別に、お棺用に安い二級品の阿波晩

理由は、 る末期の水に、 さそうである はなく、 茶の流通域ではあるものの、お棺に入れたのが阿波晩茶だったかどうか お茶が死と関わりの深い飲み物であったことも関係していると考えてよ 飲んだり供えたりするなどの事例は全国で見られる は定かでない。ただいずれにしても、お棺に入れるお茶は緑茶や煎茶で たというのは釜炒り茶である。 た。同じ那賀町内でも木頭は釜炒り茶の産地であり、お棺に大量に詰 いようにするためなどと説明されるが、単にそうした実用性だけでなく、 をお棺に入れる理由としては消臭や吸湿のため、あるいは遺体が動かな 一二九~一五三]。 ん関係が深い」といい、 の原型が留められていて嵩が張るという点も重要だったかと思われる。 九九二 一三七~一三九]、そのお茶はもちろん阿波晩茶に限らなか こうして棺桶にお茶を入れる風習は全国的にも広く見られ そもそも、 「ばん茶」であったことは共通している。このお茶が選ばれた ばん茶が最も入手しやすい身近なお茶であったことに加え、 中村羊一郎によれば 水ではなく阿波晩茶を用いたという家もある。 那賀町朴野では、 野辺送りに茶を持っていく、 またその他の県内地域もいずれも阿波晩 「茶は婚礼と並んで、 臨終まぎわに口に含ませるいわゆ 中村 埋 葬儀とたいへ 葬 の後、 阿波晚茶 一九九二 中 茶を 村

その他の利用

五三三。 ており、平成元(一九八九) もいる。また古くは、火薬を運ぶ際に粉にした茶を火薬の上に詰めたと 入れたり 勝町生実、 れた際に出がらしを擦り込むなどの利用法があった(那賀町吉野) ゆで汁を家のまわりに撒いて予防にしたり、 茶のゆで汁を使った絞り染めや型染めなどを行う活動をしていたことが いう話も伝えられる[南 一九九四 「相生町誌 そのほか、阿波晩茶をムカデ除けにするという家も多く、茶葉や茶の (旭中村)、 続編』 旭ほか)。茶は消臭や吸水・防湿の効果があるとされ、 に報告されている
[相生町誌編纂委員会 いぶして燈油の消臭として用いたり「大森・ 年には「相生町番茶染研究会」 一九七五 近年では消臭剤として車に置いて使う人 七六〕。茶汁での染物も試みられ ムカデに直接かける、 が結成され、 二〇〇五 枕に 刺さ 加藤 上

流通先でも、人々にとってなくてはならないお茶だったのである。 このように阿波晩茶は暮らしの様々な場面で使われており、産地でも

二 近年の阿波晩茶の生産と流通

まとめておきたい。と利用についても記録のためにと利用について見てきた。最後に、近年の傾向についても記録のためにここまで明治大正期から昭和にかけての阿波晩茶をめぐる生産、流通

きたい。丹生谷では、山内商店が仲買業を行っているほかはほとんどがいて、各家のおおよその生産量と出荷先がまとめてあるので参照いただ⑴「阿波晩茶製造技術生産者情報一覧」には、今回行われた調査に基づ現在の生産量や販路について正確に知ることは困難であるが、第八章

家で八○○~九○○キロの生産量となっている。
は出荷をしている。上勝町は自家用か個人売りがほとんどで、最も多いトン、自家用の茶のみを作っている家もわずかにあるが、ほとんどの家生支店)に出荷されることになっている。最も生産量が多い家で一・五個人売りとなっており、そこで余ったものが農協(JAアグリあなん相

年並みのキロ六〇〇〇円である。 礼品などに当てられる。平成三〇 同組合(JA)の茶流通センター を扱っており、 五軒の生産者から買い集めた茶葉、 ある。ご当主の山内昌徳氏によれば、平成三〇(二〇一八) 出したという (ユ)。残りの四〇ケース程度は小売用とふるさと納税 那賀町で大規模に仲買を行っているのは、現在、 徳島市の茶屋二軒に合計四○数ケース、 (二〇一八) 年度の末端小売価格は前 (香川県高松市)に二〇ケース程度 約一一〇ケース(一二キロ入り) 延ぶ 野の 香川県農業協 の山 年度は四 内商店で

トボトル用の粉として企業などへ卸している。ており、徳島市内のお茶屋や、JA徳島市などのJA支部、産直市、ペッ年約一トンと推移している。一二キロ入りの箱を五万円程度で買い取っ一方、JAアグリあなん相生支店の近年の取扱い量は、平成二一一方、JAアグリあなん相生支店の近年の取扱い量は、平成二一

育所などに卸している。

購入した阿波晩茶は県内の小売商および生活協同組合コープかがわ、保れていたが、先述したとおり、現在は延野の山内商店から仕入れている。おり、以前はJA全農とくしまを通じて特用作物として阿波晩茶を仕入おり県の「茶流通センター」は昭和四五(一九七○)年から運営して

いで商売をたたんだため、そうした店では今後、抱えていた在庫を出した茶屋が少なくない。しかし山西商店が平成三〇(二〇一八)年いっぱ高松市や丸亀市の個人の茶商では鷲敷の山西商店から茶を仕入れてい

ながら新たな入手先を探す形になるという。

提供している。

「漢路島へのまとまった出荷は、今回の調査では確認できなかった。

「漢路島へのまとまった出荷は、今回の調査では確認できなかった。

販路を模索している。

上勝町では、晩茶を使ったクラフトビールやアイス、菓子の製造に加上勝町では、晩茶を使ったクラフトビールやアイス、菓子の製造に加上勝町では、晩茶を使ったクラフトビールやアイス、菓子の製造に加上勝町では、晩茶を使ったクラフトビールやアイス、菓子の製造に加上勝町では、晩茶を使ったクラフトビールやアイス、菓子の製造に加

地域文化の象徴として未来に引き継がれようとしているのである。きた阿波晩茶は、今後はさらに広い地域・立場の人々の関わりのなかで、茶商や消費者など、多くの人の手によって繋がれ、今日まで伝えられて性化のための重要な資源となったのである。これまで生産者や仲買人、地域の産業であり暮らしの必需品であった阿波晩茶は、いまや地域活

(今石 みぎわ)

 $\widehat{\mathbb{1}}$ 明治一六(一八八三)~一九(一八八六)年の統計について、『統 昭和一六(一八八三)年に茶商が主催した「阿波製茶生産拡充座 度の六分の一程度の減産となり、「貫」換算ならばほぼ同水準で (一八八三) ~一九(一八八四) 年の「番茶以外のお茶」(すべ 表記している [山内 一九八〇 治一九(一八八六)年度までは「斤」、二〇年度からは 谷村に残された統計文書「朴野村外五村商況」においても、 に収まるため、図1では「斤」で計算している。なお、 つかない。一方、「斤」換算なら前後年の二~三倍程度の生産 後年の一〇~二〇倍の生産量という異常な数値となり、 生産高を「貫」=三・七五キロで計算すると、この四カ年のみ前 計書』では生産量の単位を「貫」と表記しているが、 る。なお相生町出身の森江勝久は、一斤について「昔の計り売り 一六六]、本図でも一斤=二五〇匁=九三八グラムで計算してあ 談会」でも「一斤(二百五十匁)」とあるから[山内 一九八〇 あるため、こちらは「貫」を採用した。なお一斤は通常一六○匁 て「煎茶」)の生産量については、 (小売)は斗桶一杯を一斤とした」と古老から聞き取っている[森 (六○○グラム)であるが、製茶の一斤は慣行上二五○匁とされる。 一九九七 一〇二五〕。 二四~二五]。一方、明治一六 逆に「斤」換算にすると前年 「番茶」の 「貫」で 旧日野 説明 明

れており、この炒り茶が「番茶」に数え入れられた可能性はある。い。たとえば旧木沢村では阿波晩茶のほかに緑茶と炒り茶も作ら茶(下級煎茶)がこれほど大量に生産された事実は見当たらな茶が、この「番茶(晩茶)」に阿波晩茶以外のお茶が含まれてい

註

とがうかがえる。とがうかがえる。 とがうかがえる。 とがうかがえる。 とあり [木沢村誌編纂委員会 二〇〇五んでいる程度(後略)」とあり [木沢村誌編纂委員会 二〇〇五んでいる一戸のみで、その他の家は自家用か近所に頼まれても、でいる一戸のみで、その他の家は自家用か近所に頼まれても、でいる一戸のみで、その他の家は自家用か近所に頼まれても、でいる一戸のみで、その他の家は自家用か近所に頼まれても、とがうかがえる。

6

7

高松市で戦後すぐより茶屋を営んできた西森園の先代当主・西森

- 3 佐藤は平成一五 けて増産が進められたことがわかる。 軒を除く六軒の導入時期は、 使用は一六軒中九件で、 を対象にアンケート調査を行っている。それによれば揉捻機 ○(一九九八)年の十年間に集中している。 の導入は三軒で、いずれも二○○○年代の初頭である 一二六]。このことからも、 (110011)昭和三〇年代の共同購入一軒、 年に上勝神田茶生産組合の 昭和六三(一九八八)年から平成 昭和の末期から平成にか 回転機 (茶捌き 借用二 組 [佐藤 合員
- 取引商人である。(4)これは戦時下における価格統制の一環として茶業組合が指定した
- 充座談会」の議事録にも「茶ノ俵ニ詰込ム時ハ六メ五百匁正味デ茶」の規格として、「量目ハ一俵当リ正味容量六貫五百匁入トス」 ただし七貫に統一されるには少し時間がかかったと見え、昭和(5) ただし七貫に統一されるには少し時間がかかったと見え、昭和

- がわかる [山内 一九八〇 八四・九八]。スガ…」とあり、実際には六・五貫入りの慣習が続いていたこと
- [森江 一九九五 一〇二三]。 『森江 一九九五 一〇二三]。 『森江 一九九五 一〇二三]。
- ら、 輝夫氏 の生まれで、ふたりとも茶の商売に携わっていたという。 その子で耕助氏の祖父にあたる幾太郎氏は大正七(一九一八)年 いう。実三郎氏は耕助氏の曾祖父で明治二〇年代後半の生まれ、 年生まれ)によれば、これは「実三郎」 を「実太郎氏」と記しているが、現当主の黒川耕助氏 なお、山内は昭和五三(一九七八) 阿波晩茶は扱っていたという。 「実太郎氏」が茶の商売をはじめて約五〇年と聞き取っているか 山内が話を聞いたのは明治生まれの実三郎氏であったと思わ (昭和一六年生まれ)によれば、 年当時の三好園の主人の名前 か 創業当時の父親の代から 「幾太郎」 の誤りだと (昭和五)
- (8) 例えば以下のようなものがある。

送附成し被下 ねだんは近所の小売やで壱斤三十五銭程 なるべませんから古たあら〔古俵〕でも入れて松村〔仲介者の名前〕へば少々賈拂る見込み故 宜しき品の端物ありましたら 俵装はいり〔(七月七日消印) …當院は壱俵たらずなれ共 各寺院、得意とれ

く宜しき茶でた時をたのみ申します」

取引ハ現金です…」
見込で有ります。中學校女學校ハ來月始めるから、來月來なさい。送りて下さい。松おノ茶皆私ノ方に取りました。茶は澤山賈れるが月代日消印)…在品の見本を少しズツ袋へ入れて便有シだい。

レ 現金取引」(〔 〕内、ルビは筆者)一俵 昨日受取マシタ。西二俵富岡一本松中野店へ御送リクダサ「(八月一〇日消印)…中學校女學校 各製材へ話シ 中朴分一俵画

- 家などを除いた二○軒程度が共同で行っているという。(1))向原全体では三○数戸の家があるが、お年寄のみで参加できない
- である。(11)『木頭村誌』には次のようにあり、いろいろな作法があったよう

一一○二]葉その他生前の好物を入れる。」「徳島県那賀郡木頭村 一九六一をきせて、さんや袋を掛け、その中に、米三合・六文銭・茶の「(旧木頭村) 死者には、コザラシの着物を着せ、その上に経帷子

(12)山内商店では元々高松駅前の老舗のお茶屋に卸していたが、一○(11)山内商店では元々高松駅前の老舗のお茶屋に卸していたが、一○(12)山内商店では元々高松駅前の老舗のお茶屋に卸していたが、一○(13)山内商店では元々高松駅前の老舗のお茶屋に卸していたが、一○(13)山内商店では元々高松駅前の老舗のお茶屋に卸していたが、一○

第五章 製造技術



「平成 12 (2000) 年 7 月 阿南市新野町 茶摺り作業」(加茂務氏提供)

第五章 製造技術

⑤茶干し、⑥選別、の工程による。 通している。すなわち、 等があり製法は多様であるが、概ね次のような工程で作られることは共 れている。生産農家ごとの製法で生産されているため、戸別差、 阿波晩茶は、 夏季の茶の木の葉を使用した特色ある製法により生産さ ①茶摘み、②茶茹で、 ③茶摺り、 ④漬け込み、 地域差

産農家の事例に分けて記述する。 以降では、 生産工程ごとに、その概要、 地域差等の多様性、 実際の生

茶の生産

\bigcirc 茶の生産の概要

郡美波町、 とも伝え聞いており、古くは阿波晩茶を製造していた可能性もある。 が見られる。製造者の一人は、 らい平成二六(二○一四)年から新たに阿波晩茶の製造を開始した事例 製造されている。県西の三好市山城町には、 上勝町を中心に製造されている。那賀町に隣接する阿南市新野町・海部紫穹 阿波晩茶は、 上勝町に隣接する勝浦郡勝浦町・名西郡神山町でもわずかに 現在、 県南の那賀郡那賀町 曾祖父が茶を桶に踏み込んで漬けていた (とくに旧相生町)、 指導者から技術を教えても 勝消郡

が広く生産されていたことがわかる。 調査の情報等をふまえると、明治初期には旧相生町・上勝町で阿波晩茶 を中心に生産されていたことは確実と考えられている。 が、本報告書第四章第 (緑茶) 六十二斤」 阿波晩茶製造がいつ頃から行われていたかについてははっきりしない 明治一三(一八八〇) の製造があったとの記録がある。 節にあるように、近世中期の段階で山間部の村々 年に「茶 大正一 几 (阿波晚茶) 千五百斤製茶 (二九二五) 記録や聞き取 年刊行の 帽相

> 模に生産する家まで幅がある。 美波町、三好市は茶畑の整備率が高い傾 がある一方で、 模生産にとどまる家から、 向にある。 いる家もある 生産量は、 (図版5-1)。 苗を植え茶畑を整備して 自家消費用の小規 販売用に大規 那賀町

味わいに多少の違いがあるという。 製造工程を経て阿波晩茶となるが、 比べ、葉が大きく薄い。いずれも同様の 中心に緑茶用のヤブキタの生産が広ま であるが、昭和四〇年代頃から那賀町を タを生産している。ヤブキタは在来種に 栽培品種は在来種 その名残で現在も一部の家でヤブキ (ヤマチャ) が中心

図版5-1 栽培面積									
	那貧		上朋	—————— 券町	その作	也地域			
1 反未満	2	10.0%	2	11.8%	1	14.3%			
1~2反程度	9	45.0%	2	11.8%	1	14.3%			
2~3反程度	2	10.0%	1	5.9%	0	0.0%			
3~4反程度	3	15.0%	1	5.9%	0	0.0%			
4反以上	1	5.0%	1	5.9%	1	14.3%			
不明	3	15.0%	10	58.8%	4	57.1%			

田畑の畦畔や山などに自生していた茶の木をそのまま利用している家 家の周囲、 Ш の斜面、 田畑の畦畔などに分布している。

茶畑は、

(二) 茶の生産の多様性

的な小規模生産が中心となってきた。 大規模化している。上勝町は地滑り地を含む急傾斜地が多く、 那賀町では、旧河川の流路や河岸段丘の地形を生かし、 生産が比較的 自家消費

那賀町では緑茶生産の歴史があるため、 在来種一軒、ヤブキタ五軒、 在来種一六軒、ヤブキタ一軒、 生産農家の高齢化の影響もあり、 いる(図版5-2)。上勝町では基本的に在来種 キタ七軒、ヤブキタ五軒、上勝町では一七軒中 より、販売向けの生産が増え、増産傾向にある。 のメディアに紹介されニーズが高まったことに で自家消費分を小規模生産していたが、平成 造量は減少傾向にある。上勝町では主に各家庭 造をやめたり、緑茶に転向する農家が増えた。 三○~四○年代以降次第に売り上げが減り、 である林業の収入を補う品目として盛んに製造・出荷されたが、 二○(二○○八)年頃に阿波晩茶がテレビなど 栽培品種を見ると、那賀町では調査した二〇 那賀町(とくに旧相生町)では、阿波晩茶は稲作などと並び、主生業 在来種(ヤマチャ)八軒、 不明一軒となって その他地域では 在来種+ヤブ 阿波晩茶の製 回旧口 共位口括

凶放 S-2									
	那賀町		上勝町		その他地域				
在来種	8	40.0%	16	94.1%	1	14.3%			
在来種+ヤブキタ	7	35.0%	0	0.0%	0	0.0%			
ヤブキタ	5	25.0%	1	5.9%	5	71.4%			
不明	0	0.0%	0	0.0%	1	14.3%			
不明	0	0.0%	0	0.0%	1	14.39			

代の生まれ)の時代に阿波晩茶 にはヤブキタを植えている 反以上、那賀町雄に七畝の茶畑 えたものであるが、昭和四〇年 がある。自宅裏山の急傾斜の畑 の製造を始めた。自宅裏山に一 事例二 一一年生まれ)の義父 田渕家では、 田渕家 緑茶用に義父が植 直代氏 (那賀町吉野 (明治時 (昭和

とヤブキタが混在している

(三) 茶の生産の事例

版5-3)、栽培面積は約三反 れ 和三〇年代まで)は一〇〇〇貫 収穫量は約六〇〇貫(二二五〇 在来種(ヤマチャ)。家に隣接 を製造していたという。品種は にすでに茶畑があり、 (三七五〇キログラム)を生産 キログラム)。祖父の時代 した山の斜面に茶畑があり れ)が子どもの頃には屋敷の裏 [事例一]清水家(那賀町朴野 清水克洋氏 の曾祖母 (明治初期の生ま (昭和三〇年生ま 阿波晚茶



昭和

図版5-3 茶畑(清水家、2019.7.6)



図版5 - 4 自宅裏山急斜面の茶畑(田渕家、2019.7.2)

〜七○○貫(二二五○〜二六二五キログラム)程度である。家の真下にある川口ダムから出る霧が茶によいという。収穫量は六○○代に緑茶をやめ、阿波晩茶の生産を復活した。茶畑は日当たりが良く、

[事例三]新田家(那賀町横石)

波晩茶をすでに製造していた。 新田家では光氏(昭和一五年生まれ)の祖父の代(明治時代)には阿

て製造に当たっている(図版5-5)。現在、在来種(ヤマチャ)とヤで、現在は摘んでいない。今は近所の家の茶畑と、本家の茶畑を管理し新田家の茶畑は山の方にあり、摘み手がたどり着くのがたいへんなの

(一一二五キログラム)。
一反二畝、収穫量は約三○○貫は良い方である。栽培面積は約
ブキタを生産。茶畑の日当たり



図版5-5 茶畑(新田家、2019.7.12)

[事例四]富田家(那賀町鮎川

それ以前から使っている那賀町 の茶畑 5-6)。昔は山の方の茶畑で 阿波晩茶を製造している と合わせ、一・八反の茶畑から 鮎川の自宅近くの茶畑(五反 おり、 るが、忠夫氏 造してきた。 ている。大正時代に那賀町牛輪 一〇〇年以上は製造が続けられ れ)が子どもの頃から作られて 富田家では代々阿波晩茶を製 親の代を含め少なくとも (一・三反)を購入し、 起源は不明であ (昭和五年生ま (図版

伸びる。緑茶が流行ってきた昭和四○年代にヤブキタを植えた。ブキタを栽培しているが、牛輪の茶畑は日当たりが良く、茶の木がよくも摘んでいた。牛輪の茶畑では在来種(ヤマチャ)、鮎川の茶畑ではヤ

キログラム)の桶一つに漬けた。していた。令和元(二○一九)年は規模を縮小し、二五○貫(約九四○ム)、生葉に換算すると約四八○貫(一八○○キログラム)程度を製造平成三○(二○一八)年までは乾燥葉で約一六○貫(六○○キログラ



図版5-6 茶畑(富田家、2019.7.18)

事例五 青木家 (上勝町

のぼることができる。 製造は少なくとも明治初期にさか 晩茶を製造していた。古い桶に明 治七(一八七四)年の墨書があり 青木家では望枝氏 の祖父の代にすでに阿波 (昭和一四

年の冬には、新たにヤブキタの苗 になった。平成三〇(二〇一八) になってから次第に増産するよう する程度だったが、近年、 ものを戦後移植した)(図版5-が生えている(山に自生していた 茶がテレビで取り上げられるよう 木を三〇本購入して植えた。 あちこちに在来種 自宅の上にある段々畑 かつては自家消費分を製造 (ヤマチャ) 阿波晚 (六枚)



[事例六]森積家

(上勝町生実

森積家では、

康智氏

の曾祖父

茶を作っていたようである。

茶畑(森積家、2019.7.13) 図版5-8



茶畑(青木家、2019.7.14) 図版5-7

[事例七] 武市家

生葉の収穫量は二トンほどと思 込みの桶を一五個ほど使用して 作業の効率化を図っている。 れる。 グラムの乾燥葉ができる)、 栽培面積は約三・四反。漬け 各工程に機械類を導入し、 (一つの桶で四○~五○キ 乾燥葉で約七〇〇キロ

しているものを使用している。 に点在している(図版5-8)。ピーク時は全部摘んでいた。 茶畑は家の周囲 (裏山など) 五ヵ所ぐら

時摘み手は六、七人来ており、 (二〇〇三、四) 年頃が最高で、 あちこちで製造するようになった。 昭和六二 (一九八七) 年頃から阿波晩茶が流行り出し、 一○月頃まで阿波晩茶を作っていた。 三〇〇キログラム程度製造していた。 森積家では製造量は平成一五、六 上勝町 0)

(上勝町旭

出した。昔は石垣の間から生えている木や、 次第に面積を広げている てきたが、平成二(一九九○)年頃から茶の木を植えて製造拡大に乗り 武市家では、代々在来種 ヤブキタ、オクミドリの苗を自宅上の山の茶畑や畦畔に植え、 (図版5-9)。武市家は上勝町内でもとくに (ヤマチャ)から家庭用の阿波晩茶を製造し 畑の畦にある木を利用して



図版5-9

大規模に阿波晩茶を製造してお

一茶摘み

(一) 茶摘み作業の概要

家では、この一連の製造工程を何サイクルか繰り返す。
と、引き続き茶茹で、茶摺り、漬け込みの作業に入るが、何桶も漬けるは二週間以上)の日数がかかる。桶に漬け込むだけの量の茶葉が取れるは二週間以上)の日数がかかる。桶に漬け込むだけの量の茶葉が取れると、引き続き茶茄で、茶摘みには数日から一○日程度(長いところでと、引き続き茶茄の作業に取りかかる。摘む量と摘

工程の中でももっとも厳しい作業である。

本ど適宜休憩を入れ、お茶やおやつを出す。茶摘みは、阿波晩茶の製造りの炎天下での作業のため、また雨天でも茶摘みを行うため、茶畑にブラの炎天下での作業のため、素病みには時間と手間がかかる。茶摘みは真

農家にとって摘み手の確保が困難になってきている。 ・高齢化の影響で摘み手の人数が次第に減少し、生産 ・おさと数)に応じて数名~一〇数名を雇っている。茶摘み作業は重労働 ・おいるの人や知り合いなどが多く、摘み採る量(漬け込む桶の大 ・おいるのではなどが多く、摘み採る量(漬け込む桶の大 ・おいるのでは家族や親戚など主に

四三、五五]。
本摘み作業の際、摘み手は手が傷まないように軍手などの厚手の手が変を着用する(テーピングをしてから手袋をする人もいる)。さらに、茶葉をしごき採りやすいように、人差し指や親指に針金を巻き付ける
ならに、があり、
ならに、
ながらに、
ながらに、

茶摘みは茶の木の根元の方の枝から始め、次第に上の方の枝に移る。

下げた)竹製またはビニール製の茶摘み籠に入れる。がなくなっている。摘んだ茶葉は、摘み手の脇に置いた(あるいは腰にそぎ採る(しごき採り)。摘み終わった木は枯れ木のようにすっかり葉枝の根元を握るようにつかみ、葉先に向けて強くしごいて葉をすべてこ

適宜水を打って天地返し(切り返し)をする。などの広い場所に広げて保管する。茶葉が熱を持って焼けてこないよう、「茶摘みフゴ」を用いた)に移して生産農家の作業場に持ち帰り、納屋摘み採った茶葉は、籠から収穫用の大きなネット袋(昔は藁で作った

(二) 茶摘み作業の多様性

は数日から一〇日ぐらい、長い家で二週間ぐらいかかる。作業期間分量などにより、茶摘みの開始時期と日数はさまざまである。作業期間摘みを行う家が数軒ある)。各家の都合、摘み手の都合、作る(漬ける)できて七月上旬頃から茶摘みを始める家が多い(上勝町では、八月に茶茶摘みの作業は七月が中心で、昔は七月中旬頃から、最近は早くなっ

の家と、機械摘みの家がある。在来種(ヤマチャ)はもっぱら手摘みで、ヤブキタについては手摘み

程度である。 程度である。 電用しているところが多い。かつては近所の農家同士の「テマガエ」(労雇用しているところが多い。かつては近所の農家同士の「テマガエ」(労産がよりで行っているところもあるが、それでは手が足りず、摘み手を主に身内で行っているところもあるが、それでは手が足りず、摘み手を

七○○○円程度、賃摘みの場合、那賀町では一貫一○○○円程度、上勝異なるが、日当の場合、那賀町では六五○○~一万円程度、上勝町ではに応じて支払う(賃摘み)家がある(図版5‐10)。賃金は家によって賃金は、摘んだ量にかかわらず日当で支払う家と、摘んだ茶葉の重量

ラム)。 町では一キログラム四○○円程度が中心である(一貫は三・七五キログ

七、八貫ぐらいであるが、多い人は一 43% 0.00 0.0% 7.18.6% おんだ量に応じて賃金を支払う場合、午前(昼前)、午後(夕方)の二回、摘んだ量に応じて賃金を支払う場合、午前(昼前)、午後(夕方)の二回、摘んだ量に応じて賃金を支払う場合、午前(昼前)、午後(夕方)の二回、摘んだ量に応じて賃金を支払う場合、午前(昼前)、午後(夕方)の二回、

日一〇貫以上摘む。

製造量は家により多様である。自家消費型の家では小さな桶一つに漬け込む程度であるが、大規模生産農家になると、一五〇貫、二〇〇貫クラスの桶を何桶も漬け込む家もある。大きな桶を使う農家は、古くから阿波晩茶の商を使う農家は、古くから阿波晩茶の商品化が進んだ那賀町に多い。トータルで数百貫、中には一〇〇〇貫以上製造する家もある。

図版5-10 摘み賃の支払い

	那賀	買町	上朋	券町	その他地域					
歩合制	7	35.0%	1	5.9%	1	14.3%				
日当	8	40.0%	3	17.6%	0	0.0%				
歩合制・日当併用	0	0.0%	5	29.4%	0	0.0%				
テマガエ	0	0.0%	2	11.8%	0	0.0%				
テマガエ・日当併用	0	0.0%	1	5.9%	0	0.0%				
身内(賃金なし)	5	25.0%	5	29.4%	4	57.1%				
不明	0	0.0%	0	0.0%	2	28.6%				

業が終わると、茶葉を籠から収籠に入れる(図版5-12)。作摘んだ茶葉は、手元の茶摘みが減少している。

[事例一] 清水家 (那賀町朴野 (三) 茶摘み作業の事例

茶摘みは七月初めから延べ一○日ぐらいかけて行う。炎天一○日ぐらいかけて行う。炎天一の作業のため、扇風機やパラソルを茶畑に用意する(図版5-1)。家族三人に加え六人ほどの摘み手(六○~八○代)をどの摘み手(六○~八○代)を雇う。摘み賃は、現在は日当で雇う。摘み賃は、現在は日当でに応じて支払っているが、昔は摘んだ量に応じて支払っていたため、朝に応じて支払っていたか、昔は摘んだ量が何人もいた。

本摘みの際、昔は布で編んだ 「ユビイワイ(ユビユワエ)」を 指にはめていた。ユビイワイは 大差し指、中指、親指用に作っ た。現在はテーピングをして軍 た。現在はテーピングをもく かりに布やストッキングを巻く わりに布やストッキングを巻く お合もある。摘み手の高齢化が 進み、十数年前と比べ摘める量 が減少している。



図版5-12 茶摘み籠(清水家、2019.7.6)



図版5-11 茶摘み (清水家、2019.7.6)

ないよう、適宜ジョウロで水を打ち、 作業場に広げ、 差し引いて計量した。計量が終わる 場に持ち帰り、ボウチギで重さを量 穫用の大きなネット袋に移して作業 茶葉を切り返す(図版5-14)。 で編んだ籠)があり、フゴの重さを ることはない)。昔は大きいフゴ(藁 人一人の摘み手の採れ高をチギで量 茶摘みは、 茶葉を板の間になっている広い (図版5-13) 使う桶に必要な量に達 保管する。葉が焼け (日当のため、一



茶葉の切り返し (清水家、2019.7.6) 図版5-14

手)をする (図版5-

15

昭和四〇年代まで指ぬき(テイワイ)を使っ

ていた。茶畑の上の方の木から摘み始め、

作業は早朝から夕方に及ぶが、

三貫)以上摘む。

計量は昼前と夕方の一日二回行う。摘んだ葉を摘み

多い人はその間に五〇キログラム

下に下りてくる。

性は林業用の

ングし、手袋

(男 軍

としている。 摘み(出来高払い 年から貫単位の貫 成三〇(二〇一八) 払っていたが、平 人差し指をテーピ 摘む際、親指と

りの計画を立てる。

量を摘む目途が立つと、

翌日は茶摺

するまで摘む。

桶の大きさに応じた

二九(二〇一七)



年まで日当で支 る。摘み賃は平成 日平均五人ぐら 茶摘みは炎天下

図版5-15 茶摘み (田渕家、2019.7.2)

図版5-13 茶葉の計量(清水家、2019.7.6) い手間を雇ってい

畑にブルーシー のテントを張る。 の作業のため、茶

[事例二] 田渕家 (那賀町吉野

茹で、摺り、漬け込む作業を繰り返す。このサイクルを五回ぐらい行う。 は手間が少なく 七月の初旬から一〇日間ぐらい摘むが、 二〇日以上かかった。 三日で一 令和元 (二〇一九) ○○貫目ぐらい摘み、 年

図版5-16 茶葉の計量 (田渕家、2019.7.2)

らないよう管理する 分の茶葉を切り返し、 敷いて保管する。 業場の納屋にビニールシートを 作っていた。 ており、 近所の四 籠から収穫用の大きなネット袋 (図版5 作業場の秤で計量する 軒の家でテマガエをし 七貫俵を三○俵ほど <u>16</u> 摘んだ茶葉は、 昭和四〇年代は 前日分と当日 (図版5 熱がこも 作

事例 新にっ 田た 家 (那賀町横 互

回

七月一 図版5-18 茶摘みは七月中旬に五日前後 令和元 〇 日 〈 (三〇一九) 兀 日に行っ 年は

那賀町日 摘み賃の支払いは、 に摘む量は七、八貫ぐらい などから来ている。 に横石の人はほとんどおらず 人と日当の人がいる。摘み手 摘み手は一二、三人ほどで、 人は一○貫ぐらい摘む人も 浦 市字、 木沢、 出来高払 一人で一日 から、 坂州



図版5-17 茶葉の切り返し(田渕家、2019.7.8)

図版5-18 茶摘み(新田家、2019.7.12)

うにしている (図版5-20) ネッ に持ち帰り、 間ができ、 木の又を立て、 て切り返していたが、 計量が終わると茶葉を作業場 重さを量る 道路でチギを使って貫単位で ト袋に移し、 摘んだ葉を籠から大きな 以前は毎日水打ちをし 熱がこもらないよ 葉と葉の間に空 倉庫に二日ほど (図版5-その上に葉を 茶畑の前 現在は 19 0)

み手が作業しやすいように低木に剪定するようになった。 ルほどの丈に伸ばしていた。その方が多くの葉が摘めるが、

和三〇

〜四○年頃に阿波晩茶の製造が衰退する前は、茶の木を二メー

前 入れる。午前 作った茶摘み籠に は、 ている。 て指に針金を巻 ワイ」をしていた 昔は指に「テイ ・午後 今は軍手をし を編 摘んだ葉 (夕方) んで



図版5-19 茶葉の計量 (新田家、2019.7.12)



図版5-20 木の又を立てて茶葉を保管する (新田家、2019.7.12)

[事例四] 富田家 (那賀町鮎川

期が遅いため、他家の茶摘みを終えた摘み手が富田家に集まる。 手の人数によって作業日数は変わってくる。 にある茶畑一・三反を一〇人で九日半かけて摘んだ 茶摘みは、平成三〇(二〇一八)年は七月一七日から始め、牛輪地区 他の家より茶摘みの開始時 (図版5-21)。 摘み

摘み賃は現在、日当で支払っている。 年は一○人に減った。摘み手の平均年齢は約八○歳と高齢化している。 摘み手は、平成二九(二〇一七)年は二〇人いたが、平成三〇(二〇一八)

ていた(図版5-22)。作業時間は午前八時から午後五時まで。賃摘み の時代は、朝早くから来て二〇貫 摘むときは指にテーピングをし、軍手を着用する。昔はテイワイを使っ 摘んだ茶葉は茶摘み (七五キログラム) ぐらい摘む人もい

敷でお膳を振る舞ってい 祝い」をする。茶摘みさ 屋に積み上げて保管する 穫した茶葉の計量はして 現在は日当制なので、収 ネット袋に入れ替える。 籠に入れ、さらに大きな 水を撒いて切り返しを行 いない。集めた茶葉は納 んへのねぎらいの意味が 茶摘みの最終日に「茶 葉が焼けないように お寿司を作って座

(図版5-23)。

図版5-21 茶摘み(富田家、2019.7.18)



図版5-22 テイワイ (富田家、2018.7.26)



- 23 茶葉の切り返し(富田家、2018.7.26)

たが、今は昼の弁当に変わり、 茶畑まで直接業者に運んできてもらう。

[事例五] 青木家 (上勝町旭

り等を行うペースである。 で・茶摺り・ ごき採る人もいる(図版5-25)。三日間茶摘みを行い、三日目に茶摺 で・茶摺り・漬け込みを行った。枝を切って作業場に持ち帰り、 元 茶摘みは七月上旬から六日間ぐらいかけて行う 漬け込み、また八月三~四日に茶摘みをし、 年は七月一二~ 一四日まで茶摘みをし、 (図版5-兀 四日から茶茹 日から茶茹 24 葉をし 令和

支払っている。 れる人もいるが、 茶摘みは家族三人と雇用一〇人ぐらいで行う。「テマガエ」で来てく 摘み手は近所の人がほとんどである。摘み賃は日当で

もいる。 茶摘みは手に軍手をはめて行うが、 屋外で水を打ちながら管理する。 に入れる。家に持ち帰った茶葉は、 摘み採った茶葉は小ぶりの茶摘み籠 中には手にテープを巻いている人 日陰で比較的涼しい立地な (下に置いたり腰に結んだ

n





- 25 枝から茶葉をしごき採る (青木家、2019.7.14) 図版5

[事例六]森積家 (上勝町生実

四日に茶茹で・茶摺り・漬け込み、その後茶干し)、多く製造していた 曜に摘み、 頃は五サイクルぐらい繰り返していた。 茶摺り・漬け込み、二八日から茶干し。二巡目は八月三・四日に茶摘み、 (令和元 (二〇一九) 森積家では、作業は七月第一金曜日をスタートにしている。 日曜に摺る 年は七月一二~一四日に茶摘み、 (図版5 26 現在は二サ イクルほどであるが 四日に茶茹で 金曜・ 土

間は身内 茶摘みは午前七時頃に始めて午後五時には終わる。 (三、四人) だけでまかなっている。 茶摘みの手

にもよるので安定しない。一人で取り籠六杯(一杯約二キログラム) 摘み採り、 帯のように布を巻いていた。茶の木の枝を根元からしごいて葉をすべて 籠 茶摘みの際は手に軍手をはめ、 と言い、腰に結わえ付ける。 摘んだ葉はビニール製の茶摘み籠に入れる。 指に針金を巻いて止める。 収穫量は木にもよるし、葉の付き方 茶摘み籠は 昔は指に包



ヤブキタの畑の茶摘み 2019.7.13) 図版5 -26(森積家、



図版5-27 5 – 27 茶摘み籠とコンテナ (森積家、2019.7.13)

ジョウロで適宜水を打つ。ンテナに移し、家の裏手に置く(図版5-27)。茶葉が乾燥しないように、らい摘む。茶摘みが終わると家に戻り、摘み採った茶葉を取り籠からコ

[事例七] 武市家(上勝町旭

て作業を進める。摘む作業だけで一四日程度かかる。工程を七月末までに行う。日除けのため、ブルーシートのテントを張っ武市家では七月一〇日から茶摘みを始め(図版5-28)、干すまでの

茶葉はビニールを編んで作った茶摘み籠に入れる。 茶摘みは手に軍手をして、親指と人差し指に針金を巻く。摘み採った 茶摘み作業には一日約八人を雇う。摘み賃は日当で支払っている。

り返し)をする(図版5-29)。まとめて保管する。高温障害がないように、適宜水を打って天地返し(切まとめて保管する。高温障害がないように、適宜水を打って天地返し(切摘んだ茶葉は、風通しのよい倉庫にビニールシートを敷き、その上に



図版5-29 茶葉の切り返し(武市家、2019.7.16

三茶茹で

(一) 茶茹で作業の概要

でる作業である。 茶茹では、竈に火を焚き、沸騰した大釜の中に採った茶葉を入れ、茹

は一サイクルのみ)。

(は一サイクルのみ)。

作業は家族中心で(比較的少人数で)行うところが多いが、製造量がの工程に入る。

三五]。付け足す。空気を完全に遮断するためであるという[宮川 一九九四の上から注ぐ。発酵の過程で桶の水面が下がってくると、さらに汁を蒸の茹で汁(茶汁)は桶に取っておき、「漬け込み」の段階で桶の蓋

茶茹で作業の多様性

われている。 使う家が多いが、 生産規模に対応していると考えられる。 竈の形式は、那賀町では据え置き型の大きなものを使っている家が多 上勝町では比較的小型の簡易な竈を使用している家が多い。これは 上勝町の一部では簡易式の竈に対応してバーナーが使 竈の燃料は薪(樫の木など)を

町

0

た に見られる。調査では、 茹で上がったら茶摺り機に移すというシンプルな方法は、小規模生産者 摘み採った茶葉を直接釜に入れ、又木で押し込みながら一定時間茹で、 家に限られていた。 近年新たに生産を始めた(あるいは近年再開し

を採る家もある。 だった茶葉を又木で奥に寄せ、 という方法で、この作業を繰り返す。 押し出す(釜から押し出された茶葉は、熊手で掻き出して土間に落とす) 立て、手前から新しい葉を入れることで、 性を持たせたもの)で、釜の真ん中に仕切り板 (奥に押し出された茶葉は、 「押し出し」は、 釜で直接茹でて取り出す方法の発展型 熊手で掻き出し土間に落とす)という方法 釜の手前に新しい茶葉を入れて押し出す 仕切り板や釜の木蓋を使わず、茹 釜の中の茹だった茶葉を奥に (ヘキリ)や釜の木蓋を (作業に連続

三、四年前に製造を再開した際、 と合わせ試行している)であった。上勝町では調査した一七軒中、「籠 籠 茹で上がった籠 ゴ」と呼ぶ)に入れ、釜に沈め、又木で押し込みながら茹でる方法である。 那賀町では、調査した二〇軒中、「直接」が三軒、「押し出し」が一二 「籠茹で」は、茶葉を竹製もしくはステンレス製の籠 「籠茹で」 の上に重ね、しばらく蒸らすという方法を採るところもある。 が四軒、 (茶葉)をすぐに次の工程に回さず、新しく釜に入れた 「押し出し又は籠茹で」が一軒 吉野で籠茹での手法を習い、 (牛輪の湯浅家。 (那賀町では 押し出し

> では 茹で」 られる [宮川 一九九四 率がよい(連続作業ができる)「押し出し」が いる 勝浦町坂本・神山町鬼籠野は 波町赤松は以前は「押し出し」)、阿南市新野町 たことから「籠茹で」が主に用いられたと考え 上勝町では自家消費(小規模製造)が中心であっ いる。那賀町では製造量が比較的多く、 「籠茹で」、上勝町は 他地域の事例では、阿南市橘町・三好市山 (二軒)・美波町赤松は「籠茹で」 「押し出し」が基本であるが吉野地区のみ (図版5-が一六軒、 30 「直接」 「籠茹で」が基本となって 地理的に見ると、 が一 三五 「直接」となって 軒であった。 (ただし美 那賀町 そ

下のようなものである。煮立った大釜に茶葉の入った籠を入れ、 するため、「押し出し」から変更したものである。 見られるが、これは近年、 ステンレス籠で籠茹でを行っている事例が一例 作ったものであるが、上勝町を中心にステンレ ス製の籠も用いられている。那賀町では内山に 那賀町吉野の「籠 なお、 籠茹での籠は伝統的には竹を編んで (メゴ) 茹で」の方法は以 茶葉の分量を一定に

図版5-30 茹で方										
	那貧	那賀町 上勝町 その他地域								
押し出し	12	60.0%	0	0.0%	0	0.0%				
籠茹で	4	20.0%	16	94.1%	3	42.9%				
押し出し又は籠茹で	1	5.0%	0	0.0%	0	0.0%				
直接	3	15.0%	1	5.9%	4	57.1%				

茶汁を切り、 葉を蒸らす。 茶葉の籠を釜に入れた後、上の籠を下ろし、二つの籠を重ねた状態で茶 色が変わるまで茹でる。茹で上がった籠をクレーンで吊り上げ、 茹でる時間については、那賀町では一○分~一五分、長いところでは 揉捻機に移す。この作業を繰り返す。 しばらく置いた後、 上の籠を持ち上げ、 汁桶の上に載せて

多くの量の茶葉を茹でるため、

では五分以内の「早茹で」が基本となっている。那賀町では釜が大きく二〇~三〇分と長めに茹でる傾向がある(図版5-3)。一方、上勝町

時間がかかる。茹で時間については、

タ

、葉の色(遅い時

図版5-31 茹でる時間

MWG Q I MG GAND									
	那貧		上朋	上勝町		その他地域			
1~3分程度	0	0.0%	3	17.6%	0	0.0%			
3~5分程度	0	0.0%	5	29.4%	0	0.0%			
約5分	2	10.0%	2	11.8%	0	0.0%			
数分	0	0.0%	2	11.8%	0	0.0%			
約10分	4	20.0%	0	0.0%	0	0.0%			
10~15分程度	4	20.0%	0	0.0%	0	0.0%			
15~20分程度	1	5.0%	0	0.0%	3	42.9%			
20~30分程度	7	35.0%	0	0.0%	2	28.6%			
約90分	1	5.0%	0	0.0%	0	0.0%			
不明(葉の色の変化)	1	5.0%	5	29.4%	2	28.6%			

図版5-32 火入れの前に竃に塩を盛って拝む (清水家、2019.7.5)

(三) 茶茹で作業の事例

(上勝町)は「籠茹で」、事例八・九(那賀町)は「直接」の事例である。「事例一・三・四(那賀町)は「押し出し」、事例二(那賀町)・五・六・七

[事例一]清水家(那賀町朴野)

るときは、早朝から夕方まで作業を続ける。 茶茹での作業は、家族を中心に二、三人で行う。 一五○貫ぐらい茹で

を通り、奥の方に押し出される(図版5-34)。又木で茶葉を土間に掻家人が拝む(図版5-32)。竃に薪をくべ、大釜に湯を沸かす。竈の縁家人が拝む(図版5-32)。竃に薪をくべ、大釜に湯を沸かす。竈の縁家人が拝む(図版5-32)。竃に薪をくべ、大釜に湯を沸かす。竈の縁家人が拝む(図版5-32)。竃に薪をくべ、大釜に湯を沸かす。竈の縁家人が拝む(図版5-32)。竃に薪をくべ、大釜に湯を沸かす。竈の縁家人が拝む(図版5-32)。

き落とし、

冷めた茶葉を斗桶

(図版5-

35

に入れて揉捻機に運ぶ。

経験に基づき、

葉の色を見ながら茹で時間を決める。葉を摘む時期が

時間がかかる。

回の茹で時間は 湯が減ると少

いほど葉がしっかりしているので

4 茶葉を押し込みながら茹でる (清水家、2019.7.6) 図版5-34



図版5 – 35 茹で上がった茶葉を斗桶に入れる (清水家、2019.7.6)

図版5 – 33 茶葉を分ける仕切り板 (清水家、2019.7.6)

に貯めておく。

しずつ水を足す。

茶の茹で汁は汁桶

一〇~三〇分程度で、

 $\underbrace{40}_{\circ}$ 広げて冷ます 持ち上げ、 たところで、 上に置いて茶汁を切る つの籠を重ねた状態で茶葉を蒸す を軽く又木で押し込み 釜に沈める(図版5-37)。茶葉 |図版5 | 吊り上げた籠を下ろし、 茶葉はブル 39 竈の横に置いた汁桶 上の籠をクレーンで (図版5-一〇~一三分経っ (図版5 (図版5 1 41 0) 上に

事例一 田渕家 (那賀町吉野)

は必要である。 連の作業に少なくとも五人ぐら 茶茹で・茶摺り 漬け込みの

で籠 うのは吉野地区だけで、「メゴ茄 湯を沸かす。 設置式の竈に薪を焚き、 と言う。 (メゴ) 那賀町で茶茹でに茹 (図版5-36 大釜に を 使

葉の生育状況や火力により、 時間は微妙に変わってくる。 いまで一〇~一三分ほど茹でる。 竹製の籠に茶葉を入れ、 茶葉の色が鶯色になるぐら 釜に沈 茹で 茹

んる。

だったところで籠をクレーンで吊

新しい茶葉の入った籠を



図版5-36 茶葉を籠に入れる (田渕家、2018.7.4)



図版5-39 (田渕家、 二つの籠を重ねる 2018.7.4)



図版5-40 茶汁を切る (田渕家、2018.7.4)

は、

摺[†] り、

[事例三]

新田家

(那賀町横石)

新田家では、

り返す。



業がそれぞれ一〇~一三分、

合わせ

て二〇~二五分程度かかる。

機に移す。以後、

同じ作業を繰り返 籠を重ねて蒸す作

茹でる作業、

めた茶葉をポリバケツに入れ、揉捻

図版5 – 38 又木で籠の茶葉を湯に押し込む (田渕家、2018.7.4)

分を分け、又木で新しい茶葉を釜の が茹だるようにする。 入れたら又木で上から押さえ、全体 ると色が変わるので、 接釜に入れて茹でるが、あまり茹で くべ、大釜に湯を沸かす。茶葉を直 設置式の竈に薪 ヘキリ(木の仕切り板) 青茹で気味にしている。茶葉を (樫の木など) 回一 で釜の半 四、五 を



? 釜の手前に新しい茶葉を入れ、押し込みながら茹でる(新田家、2019.7.12) 図版5-42



図版5-41 茶葉を広げて冷ます (田渕家、2019.7.4)



図版5-43 茹で上がった茶葉を熊手で掻き出す(1) (新田家、2019.7.12)

筵の上に落とす。 杓で茶汁をすくう。茶汁は竃の脇に置いた木製の汁桶に貯めておく。は木製の斗桶に移し、さらに揉捻機に移す。トオシを釜に押し込み、 手前の方から押し込む 石地区の他の農家も、 出された茶葉を柄の短い熊手で釜から外に掻き出し 茹だった茶葉はヘキリの下を通り、 (図版5-竈の外にいる人も、 44 茶茹での仕方は新田家とほぼ同様である。 さらに揉捻機に移す。 (図版5-42)。 切り返して冷ます 合わせて柄の長い熊手で茶葉を掻 ヘキリの下はトンネル状になっ 釜の奥へと押し出される。 (図版5-45)。冷めた茶葉 (図版5 43 柄ぃ 横



図版5 – 45 茶葉を広げて冷ます (新田家、2019.7.12)



図版5-44 茹で上がった茶葉を熊手で掻き出す(2) (新田家、2019.7.12)

[事例四]富田家(那賀町鮎川

茶茹での作業は朝早くから 始める。薪(火力の強い樫が よい)で設置式の竈に火を焚 ま、大釜に湯を沸かす。茹で ながら薪を継ぎ足し、適宜火

ていく ができたところで) たところで 返して冷ます に落とし 熊手で掻き出して竃の外 と奥の方に押し出されるので、 れると、 混ざらない。新しい茶葉を入 で仕切っているので、 を釜に斜めに差し込み、 てきたところで蓋を開け、 版5-46)。茶葉の色が変わ 湯に押し込み、 分ほど茹でる。 新しい茶葉が釜に一杯にな い茶葉を押し込むように入れ 茶葉を直接釜に入れ、 (図版5-47)。 茹だった茶葉は自然 (図版5-(茶葉の入れ替え (図版5-蓋をする 又木で茶葉を 48 適宜、 茶葉が 釜の蓋 新し $\underbrace{49}_{\circ}$ 切り 樫ゼ



の木で作った又木で茶葉を湯

図版5 – 47 仕切り板の手前に新しい茶葉を入れ、茹だった茶葉を押し出す(富田家、2018.7.26)



図版5 – 46 蓋をして茶葉を茹でる (富田家、2018.7.26)

雪の桁 伏せの呪言 供えであると言い、その際「こ れる前に、 火を入れるのは男性の役目で 草」に基づく)と三回唱える。 あぶらおんげんそわか」 めのたるきにつゆのうきくさ おりばしらにゆきのけた き、塩を盛る。 その年、初めて竈に火を入 雨の垂木に露の葺き 竈の周囲に酒を撒 「霜柱 竈の神へのお 氷の柱に あ

返す。二〇分待つ。この作業を繰り二〇分待つ。この作業を繰りに押し込み、釜に蓋をして

返す。

※の水が少なくなると、竈

※の水が少なくなると、竈

※の水が少なくなると、竈

がを釜に入れる。茶葉は米ぬ

水を釜に入れる。茶葉は米ぬ

かと混ぜ(摩擦で摺りやすく

なる)、揉捻機に移す。



図版5-49 茶葉を広げて冷ます (富田家、2019.7.18)



図版5-48 茹で上がった茶葉を熊手で掻き出す (富田家、2018.7.26)

事例五]青木家(上勝町加

摺り機) す にも使っていた竹製の籠に茶葉を入れ、 の汁壺の上に置いて茶汁を切る 煮汁をすくって茶葉の上からかけ、 で茶葉を押し込み、 みを三日続け、 四日に茶摘み、 51 茶茹で・茶摺り・ 易式の竈にバ 図版5-数分で籠を釜から上げ、 に茶葉を移す。この作業の繰り返しである。 52 一日目に茹でる 数分置いて上の籠を引き上げ、 全体をむらなく漬ける 兀 漬け込みの 日に茶茹で・ を設置し、 (令和元 新 (図版5-53)。 連の作業に三人ぐらい人を雇う。 しく釜に入れた籠の上に載せて蒸ら 全体に熱が通るようにする 大釜に湯を沸かす。 茶摺り・ 籠ごと釜に沈める。 =(図版5-漬け込みを行った)。 籠から半自動の 九 竈の脇に置い 年は七月一一 50 かつては茶摘 時 木製の 々 (図版5 、柄杓で た陶製 舟 茶摘 ヘラ \exists 茶



図版5-50 茶葉を押し込みながら茹でる (青木家、2019.7.14)



図版5-53 茶汁を切る(青木家、2019.7.14)



図版5-51 煮汁を釜の茶葉にかける(青木家、2019.7.14)



図版5-52 茹だった茶葉の籠を、新しく釜に入れた籠の上に 重ねる(青木家、2019.7.14)

[事例六] 森積家 (上勝町生実)

だ網) 第に注文が増え、製造量を把握 湯に入れて茹でるスタイルが多 押しつけて葉を沈める 中に漬ける。上から木のヘラで かす ようになった。 するため籠に入れて重さを量る に入れ、九○←一○○度の湯の ムぐらいの茶葉を竹製の茹で籠 ミを選別する。三、四キログラ れ枝やクヌギ)で大釜に湯を沸 に茶葉を箕に取り、他の葉やゴ 55)。上勝町では、籠のまま 簡易式の竈に薪(スダチの枯 葉はすくい籠(番線で編ん 昔は釜に直接葉を入れて茹 (図版5-54)。 茹でる前 で取り出していたが、次 (図版5

昔より短くするようになった。 印象があるので、茹でる時間を 少し青みが残るぐらいが綺麗な 漬けすぎると葉が茶色くなる。 なく熱が通るように茹でる。茹 「青茹で」にしている。お湯に ラで攪拌しながら、まんべん 森積家では、一分弱で茹でる

55 茶葉を茹でる(森積家、2019.7.15)

を、

る。

釜に湯を沸かす 2019.7.15) (森積家、 に移す。 行う。 返す。 切る 桟を二本置くことで、 茶葉は半手動の舟(茶摺り機 桶の中に落ちない。汁を切った に置いた汁桶の上に置いて汁を け込んだ桶に加える。

図版5-54

[事例七] 武市家 (上勝町旭)

茹でる作業自体は一人で行うが、 連の作業 (籠に茶葉を入れる、

茹で、茶摺り、 簡易式の竈 (バーナー) に大釜を載せ、湯を沸かす。 漬け込み)は三、四人で行う。 作業場の左手 デ



57 茶葉を押し込みながら茹でる (武市家、2019.7.13) 図版5 - 57



図版5-56 茶汁を切る(森積家、2019.7.15)

茶

釜に沈める。

まんべんなく茹だるよ

5 1 漬け込んだ後、柄杓で桶に注ぎ込む。 り返す。汁桶の茶汁は、 揉捻機に移す。 二つの籠を重ねる 木べらを渡し、クレーンを下ろして らも熱を加えることができる に漬けた茶葉の上に流れ落ち、 に沈める。 上に引き上げ、 る。 葉の色が変化する様子を目安にす 汁桶の上に載せて汁を切る しばらく 新しい茶葉の入った籠をただちに釜 61 茹で上がると籠をクレー 三分程度茹でる 木べらで茶葉を押し込む 汁が切れると、 竈の手前に置かれた木製の して上の籠をクレ 釜に漬かった籠の中央に 上の籠から熱い茶汁が釜 茶葉の上に木の蓋を載 脇に用意しておいた 以後、この作業を繰 (図版5 (図版5-茶葉を桶に 籠の茶葉を (図版5 ンで引 ・ンで真 図版 60 58



図版5 – 59 茹だった籠を上げ、新しい籠に茶汁をかける (武市家、2019.7.13)



図版5-58 蓋をして茶葉を茹でる (武市家、2019.7.13)



図版5-61 茶汁を切る(武市家、2019.7.13)



図版5-60 二つの籠を重ねる (武市家、2019.7.13)

[事例八] 福田家(那賀町延野)

分程度茹でる。以前は納屋の隣に据え付けの竈があった。た。簡易式の竈で小さい釜に湯を沸かし、茶葉を直接入れ、一五~二○し、数年前から自家消費用に少量の製造(四キログラム程度)を再開し四○年ほど前まで販売用に阿波晩茶を製造していたが、しばらく休止

[事例九]生杉家(那賀町中山)

に入れて茹でていた。

に入れて茹でていた。

は大釜で茹でたが、平成二八(二○一六)年に製造したときはガた。昔は大釜で茹でたが、平成二八(二○一六)年に製造したときはガた。昔は大釜で茹でたが、平成二八(二○一六)年に製造していたが、しばらく昭和六○(一九八五)年頃まで阿波晩茶を製造していたが、しばらく

(髙橋 晋一)

茶摺り

(一) 茶摺り作業の概要

を取り除いたりすることもある。
習りの作業中、茶葉といっしょに残った枝をはずしたり、茶の実やゴミの工程での効果を導き出しやすくすることを目的とするものである。茶がる作業である。これは、茶葉の表面に傷があることで、漬け込み等次

合、手作業で洗濯板等を用いる場合などがある。ターを取り付けて一人でも作業できるようにした茶摺り舟を用いる場力式の揉捻機を用いる場合、手作業により茶摺り舟を用いる場合、モー茶摺りは、さまざまな方法により行われる。モーターを取り付けた動

茶摺り作業は、かつては茶摺り舟を用いた二人ないし四人の手作業に

化されている。 よるものが主流であったが、現在は、ほとんどの生産農家で作業が動力

旧相生町(那賀町)における次のような報告がある。 なお、動力化以前の作業状況については、昭和五〇(一九七五)年の

「橋本 一九七五 四五」「すり台』と『ジャバラ』の間を茶が移動するように五○回ぐらい行う」合は成人四人でかけ声と共にタイミングよく前後に押しつけるようにすり器』と称するものによって揉捻された。この茶すり器を使用する場「数十年前より揉捻機が使用されるようになったが、以前は木製の『茶

査でも若干数確認することができた。 こうした手作業で茶摺り舟を使用した茶摺りを行う事例は、今回の調

(二) 茶摺り作業の多様性

茶摺りは、揉捻機を用いて作業を行う生産農家が多い。

動により二人で茶摺り舟を使って茶摺りを行う。
一四軒では、モーターを取り付けた茶摺り舟を使用している。二軒は、手上勝町の生産農家では、調査事例一七軒中一一軒で揉捻機を使用する。上勝町の生産農家が二軒で、いずれも手作業による茶摺りである。非賀町の生産農家では、調査事例二○軒中一七軒で揉捻機を使用する。那賀町の生産農家では、調査事例二○軒中一七軒で揉捻機を使用する。

が一軒である。
お一軒である。
か一軒である。
か一軒である。
か一軒である。
か一軒である。
なの他の地域では、阿南市では揉捻機と手作業による生産農家が一軒、一手である。

那賀町では揉捻機による茶摺り作業、上勝町では動力付き茶摺り舟に

版5-62)。 那賀町等でもかつては使用していたものである は、調査事例中では上勝町と神山町に限定されるが、 摘できる。 よる茶摺り作業を行う家もあるといった地域差を指 ただ、現在の動力付き茶摺り舟の使用例

が 一 れる。 る家、 ない等、 より作業を行う家、 軒である。また、とくに基準を設けず作業者の勘に を設けて行っている。 了基準については、 どの程度まで茶摺りを行うのかという茶摺 那賀町の生産農家では、調査事例二〇軒中、 揉捻機等での茶摺り作業の実施回数を基準にす 軒、 一七軒、 調査事例四四軒中茶摺り時間を基準にする家 茶葉の見た目の変化を基準にする家とに分か 基準を「不明」とする家が一○軒である。 茶葉の見た目の変化を基準にする家が六 茶摺り作業の実施回数を基準にする家 作業基準を言語化できない、 生産農家別にさまざまな基 茶摺り時間を基準にする家 りの完

図版 5 - 62 条摺 9 作業用具									
	那賀町		上勝町		その他地域				
揉捻機	17	85.0%	11	64.7%	5	71.4%			
動力付き茶摺り舟	0	0.0%	4	23.5%	1	14.3%			
手作業	3	15.0%	2	11.8%	1	14.3%			

により作業を行う家が七軒である。 大きな開きがあるが、二○~四○回程度とする家が多い による茶摺り回数を基準にする場合、 る家が二軒、 茶摺り時間を基準にする家が一三軒、 茶葉の見た目の変化を基準にする家が二軒である。揉捻機 一方、上勝町では調査事例 茶摺り作業の実施回数を基準にす 一八回から一〇〇回と家によって 一七軒中、

一勝町の生産農家では、茶摺り時間を基準にして茶摺り作業を完了す

準にする家が一軒、とくに基準を設けず作業者の勘

茶摺り時間を基

茶葉の見

た目の変化を基準にする家が四軒、

り作業の実施回数を基準にする家が八軒、

茶摺りの完了基準には、 葉の様子を観察しながら頃合いを見計らって作業 り調査時には を終える場合、作業基準を言語化できず、聞き取 業実施回数をこなして作業を完了する場合と、 捻機の回転回数二○~四○回程度を基準にして作 して作業を行う例が多い。 分以内である。 が基準とする茶摺り時間は二~三分、 る家がほとんどである。上勝町で多くの生産農家 「不明」とする場合とに分かれる。 実際にタイマーを作業場にセット 那賀町と上勝町に地域差 一方の那賀町では、 長くとも五

る。 筵等の上に一旦広げて冷ましてから揉捻機で茶 摺りをする。これに対して上勝町では、茹で上がっ る工程の有無については、 があると言える(図版5-摺り作業をする例が多く、 たそのままの茶葉を揉捻機、 また、茶茹で後に茶葉を冷ましてから茶摺りす 那賀町では茶茹で後に この工程でも違いがあ 63 茶摺り舟に移して茶

女物 り 佐業 の中マ甘油

凶似の-03 余指り作耒の元」 奉牛									
	那賀町		上勝町		その他地域				
実施回数	8	40.0%	2	11.8%	1	14.3%			
実施時間	1	5.0%	13	76.5%	3	42.9%			
見た目の変化	4	20.0%	2	11.8%	0	0.0%			
不明	7	35.0%	0	0.0%	3	42.9%			

\equiv 茶摺り作業の事例

程度 が関係する。 家のモーターの速度と作業時間 する場合、家によってモーター 終わらせている。揉捻機を使用 りの茶摺り作業をはっきり決め 杯分を摺って漬ける。 けて行い、作業一回あたり桶二 の回転速度が異なるため、 ているわけではないが、四六秒 64)。茶摺り作業は三回に分 揉捻機で作業をする (揉捻機三○回転程度)で 清水家 (那賀町朴野) 一回あた (図版5 その



- 64 揉捻機での茶摺り作業 図版5

(清水家、2019.7.7)

を使った茶摺り作業は、家の当主がする。 茶茹でし、斗桶に入れて冷ました茶葉を揉捻機まで運び、 斗升一杯分が揉捻機で一度に揉捻する量として適量である。揉捻機 茶摺りをす

子: 氏 子を覚えている。 らなければならず、 一〇年頃に購入し、馬車に載せて自宅まで運び込んだ。当主の母清水澄 清水家の揉捻機には、 静岡臼井工場」「二一四号」のプレートが取り付けられる。 (昭和三年生まれ)は、 何人もの男性の手によって母屋まで運び込まれた様 「大正一五年製 自宅前の道から家に上がるためには坂を登 帝国発明協會 有効賞受領標 昭和

を使用している。 を動かして茶摺りをしたことがあった。 かつては、発動機を使用して揉捻機を動かしていたが、現在はモーター 戦時期には、 発動機に使う燃料がなく、手動で揉捻機

事例二 田渕家 (那賀町吉野

る。 た。 もので、それ以前は茶摺り舟を 業時間は一分程度で、その間揉 捻機は三三~四〇回程度回転す 図版5 揉捻機で茶摺り作業をする 揉捻機は、 手作業で茶摺りをして 65 先代が購入した 一回あたりの作

葉の入った籠(メゴ)から一旦 は土足厳禁とし、作業用の靴を ブルーシートの上に茶葉を出 れて行うため、釜から上げた茶 茶茹で作業は籠(メゴ)に入 冷ます。ブルーシートの上

履いて作業をする。釜から上げて、 茶葉を入れて漬け込み用の桶まで運ぶ。 の竹箒を使う。摺り終わると揉捻機下部から茶葉を箕で受け、そのまま 茶摺り時に、 に入れ、揉捻機に移す。揉捻機で約一分間、 揉捻機の摺り面の溝に詰まった茶葉をはき出すため、 少し冷ました茶葉を青いポリバケツ 三三~四四回転程度摺る。

茶摺り作業は、 雇用した人が行う。

あった。 直代氏 時、 田渕家で使用する揉捻機は、 緑茶生産に重点的にしていた時代には酒屋に預けていたことも (昭和一一年生まれ)の義父が購入し、 「伊達式」 「昭和一六年製」である。 使い始めたものである。 田渕

揉捻機での茶摺り作業(田渕家、2019.7.4)

事例三 新!s 田*を (那賀町横石)

茶葉を摺る作業を「チャスリ」と

家の戸主の甥が行う。 運ぶ (図版5-67)。 箕で茶葉を受け、 運んで茶摺りをする 茶摺り作業の後、 した茶葉を斗桶に入れ、揉捻機まで 作業時間は、 揉捻機で作業をする。 茹でた後、 筵の上に広げて冷ま 一分二〇秒程度であ 揉捻機の下部から 漬け込み桶まで (図版5-66) 茶摺り作業は 回あたり

揉捻機を持つようになっ は昭和二 近所の生産農家を回っていた。これ び込むときは揉捻機を担いで運び、 け負ってくれた。当時は車道がなく を用いた茶摺り仕事も安い金額で請 地区の藤沢与一という人物が、 戸主が子どもの頃には、 自動車が通らなかったので、家に運 茶摺りをしていた。 在使用している揉捻機は、 和一 揉捻機、発動機を買い、 和三〇年代後半から新田家は 一〇年代後半のことと推定さ 五(一九四〇) 戦後、 茶摺り舟で 年生まれの た。 同じ横石 それら 「伊達 籾摺



茹でた後、筵に広げて冷ましてから茶摺りをする (新田家、2019.7.12) 図版5-66

摺る際、

度冷ましてから揉捻機に入れ

るためである。茹でた後、

せず、

図版5-67 揉捻機での茶摺り作業 (新田家、2019.7.12)

て摺る。

使っていたものは今より少し ているものは二台目で、 一八年式」である。現在使っ 揉捻機は「髙林式」「昭和 以前

で使って茶摺り作業をしていた。 小型のものだった。現在のものは、 昭和三一(一九五六)年に購入した。それ以前は、 那賀町吉野の人から買い取ったもの 茶摺り舟を四人

軽いのでプラスチック製に替えた。摺った茶葉を桶まで運ぶのには箕を を使う。 茹でた茶葉を揉捻機まで運ぶのに、 平成一〇(一九九八)年頃までは木製の斗桶を使っていたが、 オレンジ色のプラスチック製の籠

式 「昭和二八年式」である。

例四 富田家 (那賀町鮎川





図版5 68 揉捻機での茶摺り作業 (富田家、2019.7.18)

[事例五] 青木家 (上勝町旭字中村)

5 を行う。 を置いて計測しながら作業 使 って茶摺りをする 茶摺り舟の横にタイマー 69 ° 力付きの茶摺 茶摺り時間は三分 り舟 図版 を

Š

板にかけて洗う。

櫚縄を巻き付けたものであり舟の底板は、竹の軸に棕 茶摺りが終わると、取り棒でかき集めて再び竹笊に移し、 わせることで茶摺りをする。 彫 る。 7 茶葉を取り棒で中央に寄せ 葉を竹笊に入れて運び入れ、 から茶摺りをする。 茶摺り 舟の持ち手底面は波状に てあり、 舟には、 底板と擦り合 竹の軸に棕 茶摺



9 動力付き茶摺り舟での茶摺り作業 (青木家、2019.7.14)

図版5-69 けたものである。 摺り舟で作業をする。 直接茶葉を入れる。動力付き茶 茶摺り舟から手ですくい、 の近くに置き、茶摺り完了後に

[事例七] 武市家 (上勝町旭)

業を行う。 測しながら、 5-71)。タイマーで三分を計 揉捻機で茶摺りをする どの回も均一に作 (図版

茶摺りをしていた。 熊手を両手にもって揉捻機から 製の箕で受け、 から動力付き茶摺り舟を使っ 茶葉をかき出し、プラスチック 捻機に入れ、茶摺りが終わると 茶葉を茹でた竹籠から直接揉 |五年ほど前(平成初め頃 桶まで運ぶ。

青木英夫」の記載がある。共有、

共同利用していた時の記録である。

茶摺り舟の側面にはペン書きで

「昭和五十七年

後藤安夫

杉生元春

桶まで運ぶ。

かつては茶摺り舟を四人がかりで使って茶摺りをしていた。

はすべて手作業で茶摺りをしていた。

茶摺り時間は三分で、タイマーをセットして作業を行う。作業前に、

六二 (一九八七)

年からモーターを取り付けて動力化したが、それ以前

(図版5-70)。

茶摺り舟は、

昭

和

[事例六]森積家

(上勝町生実)

動力付きの茶摺り舟で作業をする

- 71 揉捻機での茶摺り作業 (武市家、2019.7.13) 図版5



) 動力付き茶摺り舟での茶摺り作業 (森積家、2019.7.15) 図版5 70

[事例八] 中 -野家 (上勝町 傍示)

業を止める。 葉から少し泡が出るくらいで作 茶葉の状態変化を見て作業を止 めるタイミングを判断する。茶 い、茶摺りをする(図版5 二人が茶摺り舟を手動で使 72

作業をする。 摺り舟の側面四箇所に石を置 て作業中に動かないようにして 茶摺り舟を筵の上に載せ、茶

[事例九] 福田家 (那賀町延野)

り舟にヒントを得て、茶摺り舟 摺りをする。 手作りの茶摺り板を使って茶 複数人で使う茶摺

のものに作り替えた。 あったが、波状の突起部を尖らせすぎたため、葉に傷が入りすぎ、 の摺り板のように波状に板を切って作った。摺り板はケヤキを使って作 枠はスギで作った。この茶摺り板より前に別のものも作ったことが 現在

了の目安にする。 舟を使っていたが、 茶摺り板の上に茶葉を載せて手で摺る。 福田勉氏 (昭和二四年生まれ) 現在は一人で茶摺り作業をするため、ジャバラ状の の父母の代には、 黄色い泡が出てくるのを作業完 複数人で使う茶摺り



· 72 茶摺り舟での茶摺り作業 (中野家、2019.8.3)

(一) 漬け込み作業の概要

五

漬け込み

晩茶製造において重要な作業である。夏季の気温が高い時期に桶で密封 して漬け込むことにより、茶葉の発酵を促す。 茹でて、 茶摺りをした茶葉を、 桶に入れて漬け込む作業である。 阿波

ブロック等のおもりを載せ、押さえる。そうして密閉した桶に、茶茹で の下に芭蕉の葉や棕櫚の葉、筵、 たりして茶葉を固め、 で漬け込む。 の際に釜に残った煮汁を注ぎ、 産農家それぞれに工夫をする。さらに、 漬け込む際には、 桶に空気が入らないよう踏み込んだり、 最後に上から蓋をして密閉する。蓋をする際、 茶葉の間に入り込んだ空気を抜き、 麻布、 蓋の上から重石やコンクリート ビニールシートを敷き込み、 竪杵で搗っ 茶汁

大きさ、材質、 漬け込みは、 漬け込み期間の目安など、 所持数、 家による製法の違いがもっとも現れる工程である。 密閉時の中敷きの種類、 指標となるものが多い。 茶葉の入れ方、 重石の 桶

(二) 漬け込み作業の多様性

る。 が、 浦町坂本では、 町でも同様に木製、 ラスチック桶を使う家は那賀町では調査事例二○軒中二軒のみである スチック桶を使う家、木製桶とプラスチック桶を併用する家がある。 桶の材質は、木製桶を使う家が最も多いが、 漬け込み作業は、家ごとに異なる点が多く、こだわる点も違う。 とくに、四軒はプラスチック桶のみを使用している。三好市、 上勝町では調査事例一七軒中一一軒でプラスチック桶を使用して 木桶のみを使用している(図版5-73)。 甕で茶葉を漬け込む例がある。 プラスチック製の桶を使用している。 美波町赤松、 ポリエチレン製等のプラ 阿南市橘、 阿南市新野 神山

では、 異なっている。 係する桶の大きさや個数は、 度にまとめて漬ける量と、 葉が入る木製桶であり、 で最大のものは二五〇貫、三〇〇貫程度の茶 桶の大きさの個体差が大きく、 もあれば、 るいは二〇個以上の桶を使用して漬け込む家 中で桶数の多い生産農家では 桶数も生産規模に応じて異なる。 業順や作業量に合わせて使い分けてい 転用する場合もある。 リットルの漬け物用プラスチック桶を茶用に る量は家により大きく異なる。 桶の大きさ、 大小異なるサイズの桶を、 個の桶だけで漬け込み家もあ すなわち一つの桶に漬け込 複数の桶を保有する家 小さいものだと六〇 漬ける回数にも関 家ごとですべて 一〇個以上、 調査事例 また保有する その日の作 調査事例 0

ことがわかる。

ビニール

めると次のように地域差がある

種類ごとに延べ

使用

数をまと

い等の事例を確認した。 杉芝とビニー 賀町では、藁、 藁とビニールシートの併用、 前に敷く中敷きには、 桶に茶を漬け込む際、 ルシー 麻布 ・トの併用、 (麻袋)、ビニールシー 地域差が見られる。 ビニールシート 蓋をおいて密閉する 芭蕉の葉、 中敷きをしな 筵り 1

蕉の葉の併用

芭蕉の葉とタオル・手ぬぐいといった事例を確認した。

岜

蕉の葉とタオル

0

併

用

芭蕉の葉と筵の併

用、

棕り

櫚ぁ

の葉と芭

石など自然石の場合がもっとも

の使用と筵がそれぞれ四件ずつで、

調査事例二〇件中でもっとも多く、

で中敷きをしない

例が三件である。

上勝町では、

棕櫚の葉、

芭蕉

図版5-73 漬け込み桶の材質

那賀町 上勝町 その他地域 2 木製 18 90.0% 6 35.3% 28.6% 木製とプラスチック製併用 41.2% 14.3% 0 0.0% 7 1 2 2 プラスチック製 10.0% 4 23.5% 28.6% 陶製甕 0.0% 0.0% 14.3% 0 0 1 1 14.3% 陶製甕とプラスチック製併用 0 0.0% 0 0.0%

几

兀

匹

セントで、

それぞれ

パ

]

セ

ン パ

卜]

その他

地

域では

0

使用例は那賀町では三三・三

卜 0) セントの生産農家で使用され 葉が る 棕櫚の葉が七件三一・八パ (図版5-件 五〇・〇パ 74 セ

に対 藁の使用例は一件四・五 多くの生産農家で使っている 使用が見られるが、 でも一件で一一・一パーセント できない。 六・七パーセント、 があるのみで、 重 若は、 Ĺ 上勝町での 逆に、上勝町では芭 Ш 藁や筵も那賀町 原から拾 ほとんど見 上勝町では 使用 その他地 パー 0 てきた は で 確 セ 図版5-74 清け込みの際の山動き

凶似は-74 頂け込めの原の中教と									
	那貧	資町	上朋	券町	その他地域				
藁	4	16.7%	1	4.5%	0	0.0%			
ドンゴロス	2	8.3%	0	0.0%	0	0.0%			
ビニールシート	8	33.3%	0	0.0%	4	44.4%			
芭蕉の葉	2	8.3%	11	50.0%	2	22.2%			
棕櫚の葉	0	0.0%	7	31.8%	1	11.1%			
筵	4	16.7%	0	0.0%	1	11.1%			
杉芝	1	4.2%	0	0.0%	0	0.0%			
布	0	0.0%	3	13.6%	0	0.0%			
なし	3	12.5%	0	0.0%	1	11.1%			

その他では、 では芭蕉の葉か棕櫚の葉とビニールシー 葉の例を、 阿南市でビニールシート、 神山町と美波町ではそれぞれビニールシー 卜 中敷きをしない事例を、 0) 例 を、 勝浦町坂本では芭蕉 トの例を確認

た。

中

敷きについては、

併

用

0)

パ 夕

ンも多数あるが、

それぞれ

の中敷き

町では長くする傾向がある(図版5-76)。那賀町での漬け込み期間が比較的短く、上勝

多く、 見られない コンクリートブロック、 数例として庭の飛び石など加工石の使用、 できる。 面はプラスチック、 ーセントが使ってい 物用の既製品として販売されるおもり 那賀町で九○・○パーセント、 パーセント、 これらの使用傾向 (図版5-75)。 内容物はコンクリー その他地域でも五七・一 、 る。 鉄板の使用例を確認 ただ、その他に少 に明 確な地域差は 上勝町 衰 漬

図版5-75 重石

度が

件五・〇パーセント、

不明が一

件五·〇

度が一七件八五・○パーセント、産農家が一件五・○パーセント、

二~三週間

一~二週間

漬け込み期間を、

週間程度を目安にする牛

その他の地域では異なっている。

那賀町では

漬け込み期間の目安は、

那賀町と上勝町

程度と三~四週間程度が多い。

全体的には

家が最も多く、

次い

でその前後の一

〈二週間

上勝町では二~三週間程度の間を目安とする

目安とする家が大半を占めているのに対し、

較すると、

那賀町では一~二週間程度の間を

〜三週間程度が四二・九パーセントである。

比

~二週間程度が四件五七·一パーセント、二

四件二三・五パーセントである。その他地域

は

が八件四七・一

パーセント、

 \equiv

四週間程度が

度が五件二九・四パーセント、

二~三週間程度

パーセントである。

上勝町は、

一週間程

	那賀町		上胜	券町	その他地域		
自然石(川原石等)	18	90.0%	12	57.1%	4	57.1%	
加工石(庭の飛び石等)	0	0.0%	4	19.0%	0	0.0%	
漬け物用プラスチック製おもり	1	5.0%	1	4.8%	2	28.6%	
コンクリートブロック	1	5.0%	3	14.3%	1	14.3%	
鉄板	0	0.0%	1	4.8%	0	0.0%	

図版5-76 漬け込み期間

凶似な一人の一貫は八八の別回									
	那賀町		上勝町		その他地域				
1週間程度	1	5.0%	0	0.0%	0	0.0%			
1~2週間程度	17	85.0%	5	29.4%	4	57.1%			
2~3週間程度	1	5.0%	8	47.1%	3	42.9%			
3~4週間程度	0	0.0%	4	23.5%	0	0.0%			
不明	1	5.0%	0	0.0%	0	0.0%			

(三) 漬け込み作業の事例

[事例一]清水家 (那賀町朴野)

移っていく (図版5-77)。 徐々に大きな桶での漬け込みに の比較的小さい桶に漬け込み、 ら漬け込む。 ともある。 よってはさらに長く漬け込むこ 度漬け込むのが普通で、天候に 大きさのものである。 用している。八〇一二〇〇貫の 現在はそのうちの六個程度を使 一つの桶で漬け込みが終わると、 桶を一○個以上所有するが、 現在は七月上旬頃か 最初は八〇貫程度 二週間程



が桶いっぱいになったら、

に立ち、

茶葉を踏み込む。

茶摺りの済んだ茶葉を、

図版5 – 78 重石を漬け込み桶に積む (清水家、2019.7.7)

[事例二]

田渕家

(那賀町吉野

一二〇貫の桶を一つ、

それより小さい桶を二つ所 七月中をかけて漬け込み作

律ではなく、大小のものを組み たものを使う。 るように積んでいく 確な決まりはなく、勘で安定す 合わせて使う。 石の大きさは 石の積み方に明

漬け込む茶葉を桶に入って踏み込む (清水家、2019.7.7) 図版5-77 <u>79</u> れ、

る。 れば、 込んだ翌日、 茶茹での際に出た茶汁 重量で茶葉から汁が絞り出 しばらく置いておくと重石の を桶に注ぎ足す。 桶内を満たしていく。 重石を積み足すこともあ

 \langle 桶の上層には気泡は見られなくなり、 は茶汁が桶全体に染み込んだことを示す状態であるが、 最初は漬け込んだ桶の上層に溜まった茶汁から気泡が出てくる。 茶汁の色は濃い茶色に変わって しばらくすると これ



図版5-79 茶葉を漬け込んだ桶 (清水家、2019.7.26)

有する。 業を行う。 六○貫の桶を六個、 毎年桶七個分程度の茶を生産する。

まると、桶の中に専用の長靴を履いて入り、茶を踏み込む。 茶摺りの済んだ茶葉を箕に入れて桶まで運ぶ。 円を描くように踏み固め、 中心は踏み固めず緩いままにしておく。 ある程度桶に茶葉が溜 桶の縁に沿

重石を積んでいく

(図版5

石は事前によく水で洗

のを使う。

その後、

くためである。 道として残してお み込んでいく通り 汁が桶の下まで染 を注ぎ足す際、 のは、 心を踏み固めな 後で茶汁 茶

ように積んでい 石を積む。 をし、その上に重 の上に敷き、 ぱいになると、 の縁に当たらない 布または筵を茶葉 に水でよく洗って 桶が茶葉でい 重石は、 石は桶 事前 麻



- 81 重石を積んだ漬け込み桶 (田渕家、2019.7.4) 図版5

図版5 – 80 茶葉を入れた桶に茶汁を入れる(田渕家、2019.7.4)

程 口

藁束にかぶせる。その上から 詰めた藁束を上から包み込む ように いたビニールシートを、 藁束を敷き詰める た状態にし、茶葉の上に直接 トを差し込み、外側に余らせ 桶の縁に沿ってビニールシー で藁束をつくり、中敷にする。 藁を束ね、 桶の外側に余らせてお して内側に折り込み、 三箇所ほど結ん (図版5-敷き

茶を

その場合、

桶の縁側に溜まった茶汁を抜き、

新たに取り置きしておいた 桶の上層に溜まった茶汁

煮汁を入れ直す。

漬け込み期間が長くなると、

が下層まで広がり、

茶の味が変わってしまうためである。

木蓋を置く。よく洗って乾燥

く年には、茶葉を桶から出さず漬け込んだままにしておく(図版5-81)。

漬けて二日後には気泡が減り、

茶汁の色が濃くなっていく。

ただ、茶葉を干せない天候が続

通常は一〇日間程度茶葉を漬け込む。

版5-8)。漬け込んだ翌日には黄色い気泡が桶の上層に広がる。

石を積み終わると、すぐに熱いままの茶汁

(茶の煮汁)を入れる

図

乾かしたものを使

[事例三] 新に Ht 家 (那賀町横石)

分けて漬け込みを行 元 貫と九○貫の桶である。 度、 目は 五〇貫程度だった。 桶を四個所有する。 (三〇一九) 桶 回目は 一個 分で一八〇 年は、 桶二 二回に 個 分 令和 で 貫

受け、 み込む。 ら踏んでいき、 入り、 茶摺りの済んだ茶葉を箕で 専用の長靴を履いて桶に 踏み込む。 桶まで運ぶ。 次に中央を踏 桶の縁側か 桶に入



図版5 – 83 重石を積み終わった桶 (新田家、2019.7.12)



82 漬け込む茶葉の上に藁を敷く (新田家、2019.7.12) 図版5

ので、重石を途中で追加する。 葉と同じ重さの重石を積むが、漬け込んでいると茶汁が下に引いていく石と小さな石を組み合わせるようにして積んでいく(図版5-8)。茶させた重石を、木蓋の上に桶の縁に当たらないように配置する。大きな

茶汁は、茶の茹き、漬け込んだ翌き、漬け込んだ翌 き、漬け込んだ翌 き、漬け込んだ翌 時に桶の状態を見 ながら冷めた茶汁 を追加する。桶の 中の汁を常に切ら さないようにする



図版5-84 茶葉を漬け込んだ桶 (新田家、2019.7.26)

ようになった。する。この口茶を吸い取り、取り除くことができるため、藁束を用いる桶の上層の口側にできる茶汁を口茶と言い、発酵が進み、強い臭いを発現在は桶の中敷に藁束を使うが、以前は芭蕉の葉や筵を敷いていた。

[事例四] 富田家(那賀町鮎川

おもわしくないとそれより延びることがある。る。漬け込み期間は一〇日程度を目安にするが、茶を乾すために天候が桶は二五〇貫、二〇〇貫、一五〇貫の三種類で合計五個の桶を所有す

桶の中に入り、桶の口につかまりながら踏み込んでいく。いて踏み込んでいく。踏み込み役は、親戚の男性が行う。梯子を使って摺り上がった茶葉を箕で桶まで運び、桶に中に入った男性が長靴を履

5 1 86 ° 込む 端に隙間ができるように積ん こともある。桶がいっぱいに せることを標準とする ニールシートを敷き込んだ の上にビニールシートを敷き 中身と同程度の重さの石を載 トの上に重石を置いていく。 でいく。蓋を使わず、直接シー 重石を積む。 なるとビニールシートの上に 桶が茶葉で埋まると、 数日後に再びシートをは (図版5-85)。 桶に当たらないよう、 上に茶葉を注ぎ足す 石を二段積みに (図版 旦ビ 茶葉

現在は中敷きにビニールシートを使っているが、かつうになってから、桶の上にでうになってから、桶の上にできる口茶が減った。



図版5-85 茶葉の上にビニールシートを敷き込む (富田家、2019.7.18)

事例五〕青木家(上勝町旭)

間程度である。
は四個の桶で漬け込んでいる。
一つの桶の大きさは四〇キロ程
である。漬け込む期間は二週

ると、 運び、 置くことができ、崩れる心配が を重石に使う。 載せる。その上から重石を載せ 使って敷き詰め、 隙間ができないように桶の端か 残りの部分を茶葉の上に敷き、 葉の葉柄と中央脈を切り取る。 取って持ち帰り、水で洗った後、 の人が担う。 込むのは、 踏み込む を履いて桶の中に入り、茶葉を て固め、 む際、 ら折りたたんで敷き詰めていく (図版5-88)。 茶摺りの済んだ茶葉を竹笊で 定形でひらたい庭石用の石 近くで芭蕉の葉を切り 最初は竪杵を使って搗い 桶に入れる。桶に漬けこ 量が増えてくると長靴 (図版5-87)。 作業に雇われた近隣 桶がいっぱいにな 上に積み重ねて 上から木蓋を 桶に葉一枚を 踏み



図版5 – 87 竪杵を搗きながら桶に入って茶葉を踏み込む (青木家、2019.7.14)

図版5-88 茶葉の上に芭蕉の葉を敷き込む (青木家、2019.7.14)

業量はその日漬け込む桶の大 どの桶一 込みまでを同日の連続した作 れを防ぐことができる。 とで木部が膨張し、 に水を張る。水を吸わせるこ で用の籠に何杯分の茶葉で、 業として行う。その際、 った風に把握していて、 茶茹でから、茶摺り、 木桶を五、六個所有してい 一週間くらい前から木桶 杯分を漬けられると 桶の汁漏 茶茄 漬け

をあげると、茶茹で籠一八杯きさに合わせて決まる。一例

でいっぱいになる桶を所有し、毎年使っている。

していく(図版5-8)。ある程度茶葉が溜まってくると竪杵で搗いて桶を置いて茶摺り作業を始め、摺り上がった茶葉を手ですくって桶に移漬け込む直前に桶に熱湯を入れ、洗う。茶摺り器のすぐ横に漬け込む

形の庭石を使い始めた。川原石をおもりに使っていたが、形が不揃いで積み上げにくいため、定川原石をおもりに使っていたが、形が不揃いで積み上げにくいため、な少ないためである。一個の桶に五、六個程度の重石を載せる。かつては、

で桶に入れることもある。ただ、茶葉が茶汁に漬かった状態が保たれて茶茹での際にできた茶汁は壺に入れて取っておき、翌日冷めたところ



図版5-89 茶摺り舟から手で桶に移す (森積家、2019.7.15)

茶葉を搗っ る。 桶の周辺部か き 固 8

され、 桶の底が抜けると 葉があまり溜まっ からは杵で搗かな め頃に杵で搗くと ていない作業の初 作業の初め

ら搗いていく。 茶

0 各種重石を載せて茶葉を漬け込む (森積家、2019.7.16) 図版5-90

かけ、 器に移し、一時間程流水に浸して冷ましておき、おもりを載せた後、 柄を切り落として茶葉の上に折りこみながら敷き詰めていく。 動させる。 加で桶に入れる。 もりを載せていく(図版5-9)。茶菇でで出来た茶汁は、 いよう桶の中央まで敷き詰め、 茶葉がいっぱいになると、 その上から木蓋を置く。 家の近くにある芭蕉の木から葉を切り取って持ち帰り、 桶の底面を転がすようにして納屋の中に移 最後に桶の中に入って踏み込んで圧力を 木蓋の上には、 漬け物用に市販されるお バケツ等容 隙間がな 葉の 追

くる。 漬け込んだ翌日には桶の中で発酵が進み、 木蓋の上まで泡が吹き出て

[事例七] 五個程度 武市家

(上勝町旭)

込む。 て茶葉を漬け 木桶を使っ 阿波晚

ものも含め もらってきた 茶の生産をや めた他家から 一〇個程度の

桶

を所有す

なお、 天候が悪く干すことができな る。 度で桶一杯分になる。 漬け込み、一四桶漬け込んだ。 ある。令和元(二〇一九)年は、 (一杯約三・五キログラム)程 〇日間茶摺り作業を行って れば三週間程度置くことも 二週間程度漬け込むが、 茹で籠五○~六○杯分



の漬け込み用の桶を置き、

入れる。

茶摺りの後、

2 漬け込み用に芭蕉の葉を刈り取る (武市家、2019.7.13) 図版5 - 92



- 91 備え付けの杵で搗き込む (武市家、2019.7.13) 図版5

5 れる度に、 0 口 !転運動を利用して杵の上げ下ろしができるようにしている。 以前、 杵で搗いていく。 茶摺り舟の動力として使っていた機械を転用し 杵は電動で動かして茶葉を搗き込む 図版 機械

だ上に、小さなコンクリート片や自然石 を水で洗った後、 クリフトで作業場内の桶を漬け込んでおく場所に桶を移動させる。 中敷きができるとその上から木蓋を載せる。この状態のまま、一旦フォー で桶の口を覆うことができ、余った分は切り取り、適当なサイズにする。 に沿わせるようにして芭蕉の葉を茶葉の上に敷いていく。 h 石とする。重石は作業場の外に、 取り、 さらに、コンクリートブロックと自然石 桶が茶葉でいっぱいになってくると、 持ち帰ってくる(図版5-92)。葉柄を切り取り、中央脈を桶 (図版5-93)。 フォークリフトで作業場内に運び込み、 コンクリートブロック二個ないし三個を積ん 屋外に積み重ねて保管してあり、 家の近くの芭蕉の木から葉を刈 (川原石)を載せて重石にして (川原石) を組み合わせて重 桶の木蓋の上 芭蕉の葉一枚

93 フォークリフトでコンクリートブロックの 重石を載せる(武市家、2019.7.13) 図版5

11 る。

桶に茶葉がたくさん入っている場合は、 を載せた後、 桶の大きさ、漬け込んだ茶葉の量に応じて重石を調整している。 茶茹でに使った茶汁を熱いまま柄杓で汲んで桶に入れる。 茶汁はあまり必要ない。 重石

は黄色から濃い茶色へと変わっていく。 漬け込んだ一日後には、発酵し、 94 三日程経過すると泡が減り、 桶の口に黄色い泡が発生する 五日程経過すると桶の口の茶汁 (図版

5



茶葉を漬け込んだ桶 2019.7.14) 図版5-94 (武市家、

六 茶干し

(一) 茶干し作業の概要

る。 わせて茶干し作業の開始時期を調整することもある。 桶に漬け込んだ茶葉を取り出し、天日等で干して乾燥させる作業であ 阿波晩茶製造過程でもっとも天候を意識する作業であり、天候にあ

用する場合等、生産農家によって、 ほぐしながら桶から出していく。桶から出した茶葉を、 て乾燥させる場合と、ビニールハウス内で乾燥させる場合、それぞれ併 各種の敷物を敷きつめ、その上に広げて乾燥させる。屋外で天日によっ 桶から茶葉を出す際、 桶に溜まった茶汁を抜き取り、 地域によってやり方が異なる。 家の庭や路上に 発酵した茶葉を

を雨にぬらさないよう作業する。 になると、急いで敷物ごと軒下等にしまい込み、 悪いと漬け込み日数が延びることもある。 山に掛かった雲や遠くのにわか雨の様子をうかがいながら、干した茶葉 天日干しの際は、晴天に合わせて桶を開けて干すことになり、天候が 干している時に雨が降りそう 雨を避ける。家周辺の

(二) 茶干し作業の多様性

目は茶干しの際の敷物である。 一点目は茶干し前の茶捌きの方法と用具、二点目は茶干しの場所、三点 茶の干し方について、主に次の三点で生産農家同士の相違点がある。

用されるやり方であり、 捌き機によるものである。 方法である。 いうこともあり、手作業でほぐしていくのが四例である。上勝町では れにモーターを取り付けて回転させ、 点目の茶捌きは、 足踏脱穀器のドラム部を改良し、 桶から茶葉を取り出し、 それ以外は生産量が比較的少ない生産農家だと 那賀町では調査事例二〇件の内、 茶葉のかたまりをほぐしていく茶 干せるように捌いていく 桶にかけて固定する。 一六件で採

> 茶捌き機が一件のみで、 七件中九件がこれに該当する。 が一 神山町で確認できるが、 もっとも多いのが電動ドリルを用いた事例 その他の地域では、 その他は、 茶捌き機等を使うことは ブロアーによる事

なく手作業で行う 例 (図版5-95)。

凶M J - 33 - 宋例で下来用兵							
	那賀町		上勝町		その他地域		
茶捌き機	16	80.0%	1	5.9%	0	0.0%	
電動ドリル	0	0.0%	9	52.9%	0	0.0%	
ブロアー	0	0.0%	0	0.0%	1	14.3%	
手作業	4	20.0%	7	41.2%	6	85.7%	

回版方 太苺の工1.担 96

図版 5 一 96 余柴の十し場								
	那賀町		上勝町		その他地域			
庭のみ	15	75.0%	11	64.7%	4	57.1%		
ビニールハウスのみ	0	0.0%	3	17.6%	1	14.3%		
庭とビニールハウス	0	0.0%	2	11.8%	0	0.0%		
庭と私道	2	10.0%	0	0.0%	0	0.0%		
畑	1	5.0%	0	0.0%	0	0.0%		
庭とその他	2	10.0%	1	5.9%	2	28.6%		

ニール とその他」が一件である一方、 干しを行っている。上勝町は、 那賀町同様天日干しのみであった ウス内を干し場にする生産農家が一定数ある。 み ウス内等で多少時間をかけて乾かすのか、それらを併用するの 地等さまざまである。 一点目は茶干しの場所である。 た違いがある。 での乾燥、その他には ハウス」 ハウスを使うのか、あるいは、 が二件である。 調査事例中では、 製法としては、 「私道」、 一七調査事例中で「庭のみ」が一一件、「庭 「ビニールハウスのみ」 上勝町では、 生産農家の屋敷地内の庭を使うの (図版5-96 那賀町は、 畑 私道、 屋外での天日干しにするの 等の例のみでいずれも天日 屋外での天日乾燥以外にハ なお、その他の地域では、 車庫の上、 二〇件中一五件が が三件、 畑、 私有地、 「庭とビ かと 「庭 か か

地域ごとの傾向は見いだしにくいが、 く使われるものとして、 三点目の干し場での敷物であるが、 また少数例としては、 寒冷紗、 葦簀、 筵き 生産農家の個性が現れる要素であ ブルーシー 生産農家ごとの違いが大きい。 簾、 莫: 蓙* 1 麻ポリ等が使われる。 菰等をあげること ょ

る

[事例一]清水家(那賀町朴野)(三)茶干し作業の事例

には、 いて、 取りが少ない。 筵の方が干すのには良いとさ 混ぜ」「二番混ぜ」「三番混ぜ 返しをする。 あった。新しい筵よりは古 の下まで干していたことも に干す カギや素手でかき出す。 一五〇~三〇〇枚程保管して ○○枚程を使ってカド 古い筵ほど茶汁の吸 最盛期には居宅前の坂 (図版5-旦三回、 作業順に 茶葉を干す日 茶葉の天地 98 筵は (庭) 筵



図版5 – 97 茶捌き機で茶葉をほぐす (清水家、2019.7.28)



図版5-98 庭に広げた筵の上で茶葉を干す (清水家、2019.7.28)

時間と労力を要する。とと明び、「一番混ぜ」のときは茶葉を手で揉んでほぐす作業が必要で、

寧に布で拭き、手入れする。 素手で茶葉をかき出し、モーターを取り付けて稼働させている茶捌き機 下を安定させて作業する。茶捌き機を桶の縁に取り付け、 縁に当たらないように慎重に行う。 給油ポンプを使って抜き取った後、 に入れ、 した茶葉を竹籠または箕に入れて干し場まで運ぶ。空になった桶は、 ニールシートの上に落下する。 茶葉を干す作業は、 茶葉の塊をほぐす。ほぐれた茶葉は、 早朝から行う。 ビニールシートの下には筵を敷く。 重石を扱う時は地下足袋を履き、 桶の重石を除けていく。 桶に残った茶汁を、 茶捌き機の下に敷いたビ テカギまたは 市販の灯油用 重石が桶の 落下 足 丁

集め、 が、 と屋外に出して再度干す。干す作業は、 て保管する。これらは翌朝、 ○時頃に最初の天地返しをする。 庭に堅い古い筵を広げ、茶葉を載せて乾燥させる。 まだ乾いていない茶葉は、 手で再度広げていく。茶葉が割れないよう道具を使わず、素手で 筵の上に上がる作業は、 新しい桶の茶葉を干す際にいっしょに筵ご 筵に載せたまま、 靴下で行う。 筵の端を持ち上げて茶葉を真ん中に 家族中心に三人程で行う。 夜は一度屋内にしまっ 前日に干していた 午前

[事例二]田渕家(那賀町吉野)

所の人を時給計算で二、三人雇って作業を行っている。 茶干し作業には三人が必要で、同時進行で選別作業を行うことから、近る。一二〇貫程の大きな桶は二日がかりで茶干し作業をすることもある。 良ければ午前六時くらいから午後三時、四時くらいまで干す。桶の蓋を良ければ午前六時くらいから午後三時、四時くらいまで干す。桶の蓋を煮り、蒸煮をでで、
素捌き機で茶葉をほぐし、寒冷紗の上に干す(図版5 – 99)。天気が

剤を入れたナップサックを背

熱中症対策をする。

ら茶捌き機を引っ掛ける。桶の中に入って鎌を使って茶葉を掘り起こし、重石と中敷きを取り除き、桶の縁にドンゴロス(麻布)を掛けた上か

茶捌き機に入れてほぐしていく。ほぐした茶葉は、茶捌き機に入れの下においたコンテナ内に落ちる。ほぐした茶ないたカド(庭)に敷いた寒冷紗の上に、手でほ

時、 から、 借地を使って干す。 紗の上では、専用の靴を履い ぐしながら載せてい ていく。干す作業は、 寒冷紗の両端を二人で持ち上 100)。茶葉の天地返しの際は、 天地返しをする て作業をする。 炎天下での作業なので、 中央に一旦茶葉を集めて 正午、午後三時の三度の 又木や棒を使って広げ カド (図版5 午前一〇 (庭) 真夏の 冷却 寒冷



図版5 - 99 茶捌き機で茶をほぐす (田渕家、2019.7.28)



事例 新に 田た 家 (那賀町横石)

ネットを張り巡らせる。 葉が飛ばないよう、庭等干し場 車道に続く私道上に筵や寒冷紗 の周囲に一 を敷いて干す。風で乾燥した茶 る作業だが、夫婦の他に三人を 天気が良ければ一~二日で終わ 足するときには寒冷紗を使う。 から茶汁を抜き、 販の灯油用給油ポンプで桶 五人で作業をする。 筵を敷いて干す。 メートル程の高さの 茶捌き機でほ 筵が不 庭や



必要がある。

筵の短辺の両端を

真ん中に茶葉を集め、

の大きさにたたみ込む。

なると、筵等を急いで取り込む

で天気が崩れ、

図版5-101)。

干している途中 雨が降りそうに

に運

んで雨を避ける。

0)

て天

八地返

しをす

る

 $\widehat{\mathbb{Z}}$

版

5

を載せた寒冷紗を持ち上げ、

茶葉の天地返しは

る。

前

○時、

正午、

午後

時頃に扱葉掻や専用の箒を使

輪車で倉庫やオブタ

軒下 の作業

は子どもを含めて家族総出で行

図版5-102)。

図版5-102 急な雨を避け、茶葉を急いでしまう (新田家、2019.7.29)



図版5-101 茶葉の天地返し (新田家、2019.7.29)

に白 始め たが、 にする。平成一〇(一九九八 ネットやシートを張って風よけ 来てくれる。 寒冷紗を使うようになった。 年頃までは筵を広げて干してい いかないよう、干し場の周囲に 必要で、 た程の面積で干す。 の人もいて、 上には黒の寒冷紗を敷いた上 茶干し作業のために雇う手伝 筵を一○○枚分くらい広げ この寒冷紗を敷いて茶葉を干 られるように作業を進 乾いた茶葉が風で飛んで おもと栽培に使ってい カド 午前七時から干 (庭) 午前五時頃から や私道にも 広い場所が

午前九時、

時、

午後一

時に

午前六時くらいに干し始め、

それぞれ茶葉の天地返しをする



干し終わった茶葉を段ボール箱に仮保管する(富田家、2019.7.30) 図版5-104



寒冷紗に載せて干す。

アスファ

トの上には白の寒冷紗を、

庭や畑に敷い

事例四

富田家

(那賀町

鮎川

茶汁を抜いた後に茶捌き機

図版5-103 茶葉の天地返し (富田家、2019.7.29)

午後四時半から五時頃には作業を終えて帰宅する。乾いた茶葉は段ボ をたたみ込んでしまい込み、翌日天気が良ければ再度干す。 ではたきながら真ん中に茶葉を集め、 し終えてしまい込む。それでも乾いていないときには、 箱に入れて納屋内で保管しておく (図版5-104)。 再度広げ直す。午後四時頃には干 夜は一度寒冷紗 雇っ った人は、

[事例五]青木家 (上勝町旭

雨の心配がないハウス内なので、二日か三日程続けて干す。 ルハウス内で菰の上に寒冷紗を敷いて干す。一 茶汁を抜き、先端が丸形の電動ドリルを使って茶葉をほぐし、ビニー 口 一桶を目安に作業をし

させて茶葉をほぐしていく で茶汁を抜き、茶汁が残る箇所にはタオルを当てて吸い取って抜いてい 茶葉を干す日は、 重石、 桶の蓋、 芭蕉の葉を順に取り除いていき、電動ドリルで攪拌 午前五時から作業を始め、 市販の灯油用給油ポンプ

拌と並行して、 を攪拌する。 (図版5 – 100 熊手でも茶葉 ドリルでの攪

ビニールハウスは別の作物用 広げていく 部は茣蓙)を敷き詰め、 に運び込んだ茶葉を手作業で 上から寒冷紗を敷く。その上 ニールハウスまで運ぶ。 ビニールハウスには菰 ほぐれた茶葉をコンテナに 軽トラックに載せてビ (図版5 その 106



漬け込んだ桶を開け、ドリルで攪拌する (青木家、2019.8.3) 図版5-105

転用して茶葉の乾燥に使って る。 .使っていたものであるが、

[事例六]森積家(上勝町生実)

のひさしに取り込む。 燥した茶葉はエンと呼ぶ母屋 庭から道路に続くコンクリー トの私道にも干す。干して乾 在は三〇枚程を使って干す。 ほぐし、筵を敷いて天日で干 電動ドリルを使って茶葉を 筵は六○枚程あるが、現

葉を取り除く。その後布で表 抜き取り始める。抜き取った る。 七月一五日に漬け込んだ桶 プラスチック製の桶に移しか 面の茶汁を吸い取る 重石と木蓋をはずし、 茶汁をバケツに入れる。次に の灯油用給油ポンプで茶汁を を、八月二日に開けて干した。 八日間漬け込んだことにな 107 令和元 (二〇一九) 年は、 午前五時頃、 茶葉を手でかき出し、 桶から市販 (図版5 芭蕉の



ビニールハウス内に茶葉を広げて干す (青木家、2019.8.3) - 106 図版5



桶を開け、残った茶汁を布で吸い取る (森積家、2019.8.2)

えていく。

す。 版 5 持って茶葉を中央に集め、 時に天地返しをする。 詰め、手で丁寧に広げていく(図 東向きの私道に筵を二七枚敷き す前に重さを計量し、記録する。 敷き詰めたところまで運ぶ。干 ぐれた葉は、 午後にも同様に天地返しを 筵を広げ直して手で広げ直 108 葉と葉の塊をほぐす。 電動ドリルを使って攪べる。プラスチック製の桶 その後、 竹籠に入れて筵を 午前 筵の端を その \bigcirc ほ

図版5-108 筵を並べ、茶葉を広げて干す (森積家、2019.8.2)

ンテナで運び込んだ茶葉を広げ いる。 白の寒冷紗の順に敷き詰め、 入れる。ほぐした茶葉はコンテ て茶葉をかき出し、 ナに集め、 にしたままの桶から、 扱葉掻を使う。 ハウス内は黒の寒冷紗、 フォークリフトに載せ、 天地返しをするときに

[事例七] 武市家 (上勝町 旭

ばらにならないよう、 ぎた時には、 をする 三日間干 を敷いて干 てて湿り気を戻す。 茶捌き機を使って茶葉をほぐ ビニールハウス内で寒冷紗 (図版5 す 茶葉が割れてばら 日数回天地返 (図版5 110 夜露にあ 干しす 1 109

いた後、 除き、 改良して茶捌き機として使って に寝かせるようにして持ち上げ 作業場まで運ぶ。 茶干し作業は、 フォークリフトで重石を取り 木蓋、 フォークリフトで桶を横 ビニールハウス内に運 芭蕉の葉も取り除 足踏脱穀機を 茶汁を抜いた 茶捌き機に 熊手を使っ

防カビ等の効果が高いと考えているからである。

ている。森積家ではしっかり乾燥させた茶葉を販売することにしている。

なら家の中に広げて干すこともある。

茶葉を干すとき、

新しい筵を使う。

筵は通気性がよく、

干すのに適し

行う。干し足りない場合には、

翌日も同じように干すが、

雨が続くよう



図版5-110 茶葉の天地返し (武市家、2019.8.20)



ビニールハウス内に茶葉を広げて干す (武市家、2019.8.20) 図版5 109

七選別

(一) 選別作業の概要

で選別し、最終的には目視と手で選別して仕上げる生産農家が多い。現在は、風扇式の選別機を使ったり、ケンド(篩)、箕等を使ったりしにする作業である。かつては手作業だけで行われることも多かったが、等を取り除き、葉、枝、粉に分け、葉の大きさも整え、出荷できる状態、選別作業は、乾燥した茶葉に混ざるゴミや不純物、割れた葉、茶の実

俵に自家の家印を押すための焼印を所有する家もある。 して出荷していた。那賀町等の古くからの生産農家の中には、出荷用の た形で出荷される。紙袋で出荷されるようになる前は、茶葉を俵詰めに は外側からビニールをかぶせて密閉することもある。現在は紙袋に詰め 選別された茶葉は、葉が崩れないように丁寧に紙袋に詰める。紙袋に

(二) 選別作業の多様性

て、選別作業の一部が動力化されている。

一件のみである。選別機については、全調査事例のデータが揃わず、十一件のみである。選別機については、全調査事例のデータが揃わず、十域差がある。那賀町では調査事例中では八件確認できるが、上勝町では選別作業で、モーターを取り付けた風扇式の選別機を使用する例で地

等がある。 等がある。 を取り除き、割れていない葉のみに選別していく生産農家別にジク(茎)、葉、粉にわけ、さらに葉の大きさ別に選別していく生出荷用と自家消費用では、選別にかける労力や作業工程が異なる。用途

三)選別作業の事例

[事例一 清水家]

る。 ラム 小、 詰め込む (図版5-11) 別した茎も茎茶として出 じて選別する。 が割れないように丁寧に た自家専用の紙袋に、葉 荷する。選別した茶葉は、 トオシの目の大きさに応 て選別する。数種類ある 阿波ばん茶」と書かれ キログラムと五〇〇グ 選別機とトオシを使っ 茎等を選別する。 の二種類の紙袋があ 葉の大

た際に使っていた「又一」の焼印を所有する。つ。かつて俵で出荷してがあり、五の二種類の紙袋があ

栗を食べながら選別作業をしていたこともあり、秋まで選別作業が続い現在は、選別作業を八月の盆までには仕上げている。先代の頃までは、



図版5 - 111 茶葉の袋詰め (清水家、2019.8.6)

事例二 田渕家 (那賀町吉野

れより重い茎は手前に落ちる。 機下部から出る風により風扇され、 納屋の一 根状菌糸束を注意して取り除く。樹木等に付着する菌類の一種だが、 葉を選別する。とくに「ヤマンバノカミノケ(図版5-ル袋を内側に張った段ボール箱に茶葉を移す。 の毛に似ているため商品のクレームにつながるからである(図版5-干した茶葉は納屋の二階に網袋に入れて保管されている。選別作業は 乾燥した茶葉を風扇式の選別機にかけ、 目視により手作業で選別する。 (図版5-階に選別機を設置して行う。 112 (図版5-113)。 選別機で細かいゴミを取り除き、ビニー トオシを使い、 軽い茶葉はより遠くへ飛ばされ、 選別機の上から葉を滑らせ、 その後手作業でゴミを取り 再度茶葉をテーブルに広 (粗勢) 114 と呼ばれる 細ほ 粉: 115 茎、 除



図版5-112 選別機を使った選別作業(田渕家、2018.8.7)



図版5-113 手作業で枝を選別する(田渕家、2018.8.7)

する。

事例三] 選別作業は、 新り Ht 家 選別機を使って (那賀町横石)

三人で行う。

う。戸主が茶葉を選別機にかけ

節になっていて、粉状になった116)。選別機の投入口は網状の 下っていった茶葉は選別機下 吹き出し口からの風により、 葉等はふるい落とされ、 かけて選別する 乾燥した茶葉を選別機 **図** 版5 傾斜を 部



図版5-116 選別機での選別作業 (新田家、2019.8.19)



図版5-115 手作業での選別作業(田渕家、2019.8.19)

れをさらに笊に入れて選別 は選り分けて竹籠に入れ、こ 割れた葉やゴミを取り除く 部には筵を、さらにその先の 機の吹き出し口と茶葉の受け に飛ばして落下させる。選別 い葉を遠くに、重い茎を近く 立ち、手作業で選別できる茎 にかき出し、さらに手作業で んだ茶葉はブルーシートの上 て葉や茎を受ける。遠くに飛 床面にはブルーシートを敷い (図版5-11)。選別機の横に 茎茶として販売用とする。



図版5-117

する (図版5-18)。 風扇によ

乾燥した茶葉を選別機で選別

、選別機側に枝が、

選別機の外

に茶葉が選別される。選別機を

ゴミを取り除き、茎を選別する 通した茶葉を、さらに手作業で

(図版5-119)。

選別機を通した葉の選別を手作業で行う (新田家、2019.8.19)

シートに裸足で上がり、

作業を

いて行う。作業者は、ビニール

の作業場にビニールシー

-トを敷

選別作業は家族のみで、屋内

[事例四]

富田家

(那賀町鮎川

選別済みの茶葉は、段ボー

箱または紙袋に詰める。

マカ」の新田家の家印を入れた「ばん茶」用の紙袋に詰める。

昭和三〇年代初め頃まで俵に詰めて出荷していたが、現在は「天上ヤ



図版5-119 手作業での選別作業(富田家、2019.8.6)



図版5-118 選別機による選別作業(富田家、2019.8.6)

[事例五] 青木家 (上勝町旭

仕上がった茶葉を手作業で選別する。 葉と茎に選別する。

事例六] 森積家 (上勝町生実)

選別は手作業でする。葉と茎と粉とに分ける。

5-20)。菜箸と手で選別する。 等の紙袋に入れる。紙袋は、 座敷にビニールシートを敷き、 (図版5-121)。 外側がビニールで覆われたものを使ってい 仕上がった茶葉は 机の上に茶葉を広げて選別する 「本場上勝の晩茶_ 図版

る



図版5-121 選別した茶葉の袋詰め (森積家、2019.8.2)

事例七] 武市家 (上勝町旭)

風扇機を使って選別作業をする。 (図版5-122)。 作業場内に設置した選別機と

123 下口から出る。 に風扇機に入れて風で葉を飛ば を終えた茶葉は六キログラム入 から出て、重い茎は手前側の落 の葉や枝等をふるい落とす。 て電動で振動させ、 の紙袋に入れて仮保管する。 選別機取り付け式の篩を使っ 葉と茎を分ける 風で軽い葉は遠くの落下口 機械による選別 割れた粉状 (図版5 次



- 123 風扇機での選別作業 (武市家、2019.8.20) 図版5-123



図版5 – 122 選別機により選別された粉と枝 (武市家、2019.8.20)

を出して広げ、手作業で選別す グラム分の茶葉入り紙袋から茶葉 業部屋とし、選別台を置いて作業する。選別台に仮保管していた六キロ さらに手作業での選別作業を行う (図版5-24)。屋内の小部屋を作

ラム、五〇〇グラム、二〇〇グラ 紙袋は、二キログラム、一キログ 時にクロスさせてひもをかける。 書を入れ、ビニール袋で覆い、 に詰め込み、飲み方を書いた説明 茶」「神田茶」等と書かれた紙袋 る。残ったゴミや茎を取り除いて 選別を終えると「本場上勝の晩

ムの四種類を使う (図版5-25)。 (磯本 宏紀)



図版5-124 選別台での選別作業(武市家、2019.8.20)



第六章 製造用具



図版6 阿波晚茶の製造工程別製造用具一覧

工程			那賀町			上勝町
	用途	代表的な用具	富田家	清水家	藤原家	森積家
	茶葉を摘む	手袋				
		茶摘み籠(竹製)	0			
	茶葉を入れる	茶摘み籠 (プラスチック製)				0
++ +		網袋	0			
茶摘み	茶葉を集める	麻袋				0
		名札		Δ		
		チギ		0		
	茶葉の計測	台秤				0
		竈				0
		釜				0
	釜で茶葉を茹でる	釜の蓋				0
		<u></u>				
	釜茹でのため、茶葉を入れる	籠(メゴ)			0	
		茹で籠				0
****	釜の茶葉を仕切る	釜の仕切り		0		
茶茹で		釜の蓋	0	_		
	釜に茶葉を押し込む	又木	0	0		
		ヘラ				0
	釜の茶葉を取り出す	熊手	0			
	茶汁を取る	柄杓				0
		汁桶		0		
	茶汁を保管する	汁桶の蓋		0		
		バケツ	0			0
	茶葉を摺り場に運ぶ 茶葉を摺る	斗桶	Δ			
		籠 (プラスチック)	0			
_		揉捻機				
		茶摺り舟	1			0
	揉捻機から茶葉をかき出す					
	茶葉を揉捻機から受け、桶に運ぶ	箕				0
	茶葉を入れて漬ける	· A	T 0			0
	茶葉をかためる	竪杵				0
	未来ではためる	桶の蓋				0
漬け込み		重石				0
	茶葉を密閉する		1 0			
		漬け物用おもり				0
		ザブトン				0
	茶汁をぬく	スポイト(灯油用手動ポンプ)	-			0
	茶葉を砕く	茶捌き機	0			
		電動ドリル				0
		熊手	0			
	干し場に運ぶ	籠	0			
	茶葉を干す	寒冷紗	0			
		筵	Δ			0
		ズック (うわぐつ)	0			
	茶葉の切り返し	扱葉掻	0			0
		箒	0			
選別・出荷	茶葉の選別	選別機	0			
		笊	0			0
		トオシ		0		_
		箕				0
		箸				0
	茶葉の梱包	紙袋				0
		ビニール袋	+ -			0
						0
		焼印	\triangle			

[※]注1 第6章中に掲載した用具について、生産農家ごとに分けて一覧化した。

[※]注 2 ○ : 現在使用する用具、△ : 過去に使用していた用具 ※注 3 用具名称は使用者によるものとした。また、同じ用具でも複数の用途がある場合はその都度記載した。 ※注 4 本表に掲載した用具は晩茶生産における代表的な用具の事例であり、各生産農家が使用するすべての用具を網羅したものでも、晩茶生産に使われるすべての用具を網羅したものでもない。

第六章 製造用具 茶摘み

(一) 茶摘み用具

手作業で行われる茶摘み作業用具として、 網袋、チギを挙げることができる。

茶摘み籠、

各種の手の保護

すい比較的小型の籠を使う。 がしやすい体の前か横にくるよう固定する。 茶摘み籠は竹製のもの、プラスチック製のものの両方が使用されてい 摘んだ茶葉をすぐに入れられるよう、腰付近に紐で結び付け、 身につけたまま作業がしや 作業

していた。親指用、 護のため、テイワイ、ユビイワイと言われる綿布で作った保護具を装着 テーピングした上に手袋をはいたりして工夫する。かつては、指先の保 される。軍手等作業用手袋をし、 茶摘み時の手の保護具として、 人差し指用、 中指用等、 その上から針金を巻き付けたり、 摘み手の好みでさまざまなものが選択 その人の指に合わせて作っ 指に

分銅をそれぞれ両側に吊り下げて計測する。 を用いる。二人でチギを吊った棒を持ち、 が多く、作業者それぞれが自身の名札を袋に付けて使うこともある。 ができる。その日の作業、その時間帯の作業が終わった際、茶葉を入れ 着する茶摘み籠は小さく、茶摘み作業を進めるとすぐにいっぱいになる。 た網袋を持ち帰る。 いっぱいになった茶摘み籠から茶葉を移し、茶畑に仮置きしておくこと そのように茶葉を入れて持ち帰った網袋の重さを計量するのに、チギ 網袋は、摘んだ茶葉を仮収納し、 (摘んだ茶葉の重さ)に応じて支払われるケースもあり、チギでの計 網袋は、茶摘み作業者それぞれが一つずつ使う場合 茶畑から運び出すのに使う。腰に装 チギには茶葉を入れた網袋と 茶摘み作業の日当は、

> その日、その時間帯の、 その人の日当計算に関わる場合もある。

茶摘み用具の事例

①富田家(那賀町鮎川

■茶摘み籠 口 径 · 四一・五センチメートル、 底径:三五・七センチメー

口 径 · 四一・〇センチメートル、底径:三二・〇センチメートル、 高

(図版6-1、

図版6-2)

ル

高

さ:四一・二センチメートル

さ:四〇・七センチメートル (図版6-3)



図版6-1 茶摘み籠





図版6-2 茶摘み籠



図版6-4 網袋

茶摘み籠の生葉を集めて入れる。 縦:九六・○センチメートル、横:八九・五センチメートル(図版6-4)

すくし、指先への負担も軽減する (図版6-6)。

親指と人差し指に針金を巻いて使う。針金を巻くことで茶葉を扱きや縦:二二・〇センチメートル、横一〇・八センチメートル(図版6-5)



図版6-5 手袋右



図版6-6 茶摘み作業

②森積家 (上勝町生実)

■茶摘み籠

口径:三○・○センチメートル、底径:三二・○センチメートル、 高

さ:二九・〇センチメートル (図版6-7·右、 図版6-8)

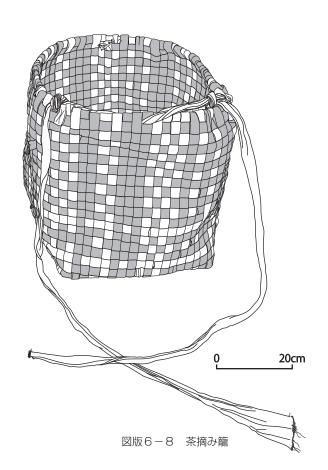
口径:四四・○センチメートル、底径:四二・○センチメートル、 高

(図版6-7・左)

さ:二八・五センチメートル

図版6-7 茶摘み籠

チック製素材を編み込んで作っている。 腰に結びつけて茶摘み作業をし、摘み取った茶葉を入れる。プラス



台秤

版6-9) 台奥行き:五四・○センチメートル、高さ:七一・○センチメートル(図 科竿長さ:三九・○センチメートル、台幅:二七・○センチメートル、

摘み取った茶葉の重さ等を計量する。



図版6-9 台秤



摘み取った茶葉をまとめて入れ、茶畑から運ぶ。七六・○センチメートル(図版6-10)

口 幅 ·



図版6-10 麻袋

③清水家 (那賀町朴野)

ボウチギ

径:七・〇センチメー 長さ:一六四・〇セ トル、分銅高さ:一 ンチメートル、分銅 ンチメートル、天秤 長さ:九四・〇セ



の内、大きい黒皮の

※支点とする把手

11

量拾二貫」(図版6 ル、分銅規格:「秤 〇・〇センチメート

図版6-11 ボウチギ



を量るのに使う。

方は五貫以下のもの 時に、小さい黒紐の

図版6-12 名札

名札

七センチメートル、針長さ:一五・〇センチメートル、 縦:一二・○センチメートル、横:四・○センチメートル、厚さ:○・ 幅:一・五センチ

メートル (図版6-12)

び付ける際、紐を通すのに使う。なお、現在清水家では茶摘みの従量で けておき、茶摘み作業後に計測して手当を決めていた。針は、網袋に結 に応じて支払っていたため(貫摘み)、各人の網袋にこの名札を結び付 はなく、日当にしている。 茶葉の摘み手への手当の支払いについて、以前は摘み手の摘んだ重量

二茶茹で

(一) 茶茹で用具

る場合、薪を燃やす場合等がある。場合と簡易式(可動式)の場合とがあり、火力は石油式ボイラーを用い場合と簡易式(可動式)の場合とがあり、火力は石油式ボイラーを用いる場合、新を燃やす場合等がある。

本葉を茹でる際、茶葉を押し込んだり、かき混ぜたりするのに、又木(先端が二又に分かれた木棒)やヘラを使う。茶葉での大の強力した茶葉が混ざらないようにする。茶葉を直茹でする場合、 一部でた茶葉が混ざらないようにする。茶葉を直茹でする場でする場合とがある。 直茹でする場合、 一部でた茶葉を取り出すときには熊手等三つ又の鍬状の道具を使う。 一部でた茶葉を取り出すときには熊手等三つ又の鍬状の道具を使う。 一部でする場合、 一部では、 一部には、 一部では、 一部では、

ケツに入れておいておく。茶茹での際の茶汁を、漬け込み作業で使うため、柄杓で汲み、桶やバ

(二) 茶茹で用具の事例

①富田家(那賀町鮎川

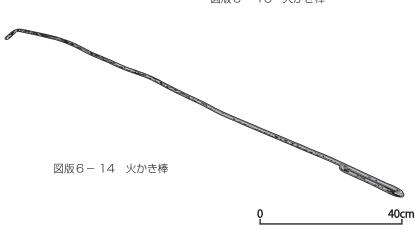
■火かき棒

(図版6-13、図版6-14) 長さ:一一二・○センチメートル、鉤部の長さ六・○センチメートル

竈に薪を押し込んだり、かき出したりするのに使う。

※鉄製のため、全体に錆が広がっている。





■又木 (マタア)

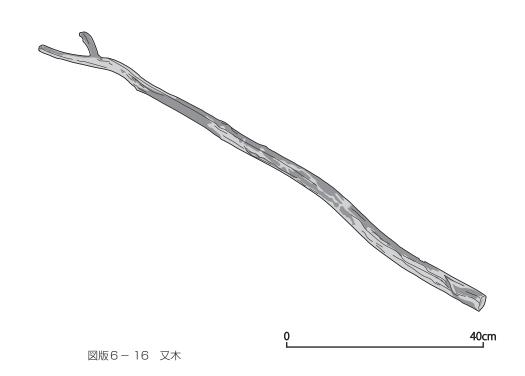
金属である。はないによりようのでは、このでは、これでは、これで、このである。一二・三センチメートル(図版6-15、図版6-16)金長:一〇四・五センチメートル、直径:二・二センチメートル、二又

たときにはすでに使われていた。和二六(一九五一)年に富田幸恵氏(昭和六年生まれ)が嫁入りしてき茶茹での際、茶葉を釜の湯の中に押し込んだりかき混ぜたりする。昭

※材質は樫の木。茶渋が付着しているため、全体的に茶色に変色してい



図版6-15 又木



釜

茶葉を茹でるのに使う。 径:三八・○センチメートル(図版6-17)



図版6-17 釜



図版6-18 釜の蓋

釜の蓋

釜の中に茶葉を入れ、蓋をする。ある程度茹でたら、釜の中で茹で上含む高さ:四・五センチメートル(図版6-18)

がった茶葉を仕切り、新しく茶葉を入れる。

| 柄でなり

茹でた茶葉を釜から出して広げ、冷柄長さ:三七・五センチメートル(図版6-19、図版6-20)

柄杓径:一八・○センチメートル、柄杓深さ:八・五センチメートル、

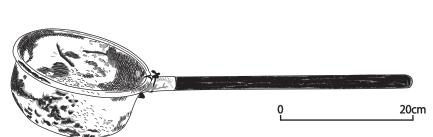
いる。柄杓を使い、汁壺に溜まった茶た茶汁が集まり収まる汁壺が作られてここに残っ

汁をすくい、

バケツに移す。

※木製の持ち手は茶汁が付着している

ため、黒く変色している。



図版6-19 柄杓

図版6-20 柄杓

■バケツ

さ:二三・三センチメートル(図版6-21) 口径:三一・三センチメートル、底径:二一・二センチメートル、

高

汁は釜に戻す。
汁壺に溜まった茶汁を柄杓ですくい、バケツに移し、バケツに集めた

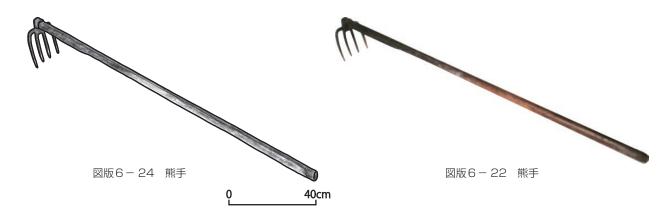


図版6-21 バケツ



図版6-23 熊手

鉤部幅:一五·五セ エセンチメートル、 ※鉤部周辺は茶汁が を釜からかき出すの 図版6-24) チメートル (図版6 長さ:一五・〇セン ンチメートル、鉤部 - 22、図版6 - 23、 付着し、黒く変色 茹で終わった茶葉 柄長さ:一三六・ している。



茶茹で用の釜に使

チメートル、高さ: 三二・〇センチメー 径:七三・五セン

アルミニウム製の

チメートル、高さ: 釜で茶茹で専用に使 一・五センチメート 径:六五・○セン



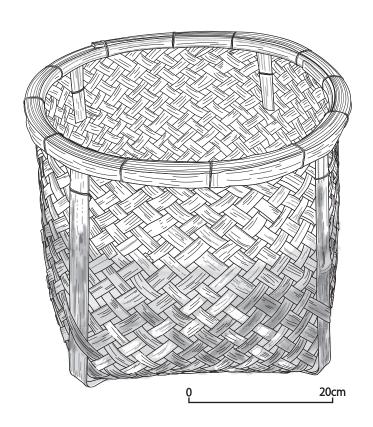
図版6-25 竈と釜

②森積家 (上勝町生実)

径:七三・五センチメートル、高さ:五二・○センチメートル (図版



図版6-26 茹で籠



図版6-27 茹で籠

(図版6

(図版6

(図版6-





図版6-29 ヘラ





図版6-31 ヘラ

さ:三七・〇センチメートル(図版6-33)

杓径:二○・○センチメートル、高さ:一一・○センチメートル、柄長

さ:二七・〇センチメートル、規格:一三リットル(図版6-3)



図版6-32 バケツ



図版6-33 柄杓

③清水家 (那賀町朴野)

汁桶

3<u>4</u> 径:三三・○センチメートル、高さ:四一・○センチメートル(図版6

漬け込み時に追加するための茶汁 (茶茹で時に取り置いておく) を保

管しておくのに使う。

欅材で作ったもの。 汁桶の蓋 径:三九・○センチメートル



■又木(マタギ)

長さ:六○・○センチメートル、柄幅:二・五センチメートル、 又部幅:

一二・〇センチメートル

長さ:六二・〇センチメートル、 柄幅:二・五センチメートル、

四・〇センチメートル

長さ:五六・○センチメートル、柄幅:二・○センチメートル、

又部幅:

又部幅:

一三・○センチメートル(図版6-35)

※三点いずれも樫材を使用

使う。 茶茹での際、釜に入れた茶葉を押し込んだり、かき混ぜたりするのに



図版6-35 又木

■釜の仕切り

板高さ:一四・○センチメートル(図版6-36)メートル、中央仕切り板の長さ:八○・○センチメートル、中央仕切りたのとこれの・○センチメートル、長辺高さ:二二・○センチメーを辺長さ:九○・○センチメートル、短辺高さ:一三・○センチメー

うにする。く釜に入れた茶葉を区分けし、それぞれの葉の茹で時間が一定になるよく釜に入れた茶葉を区分けし、それぞれの葉の茹で時間が一定になるよ茶葉の釜茹での際、釜内に仕切りを作り、先に茹で始めた茶葉と新し



図版6-36 釜の仕切り

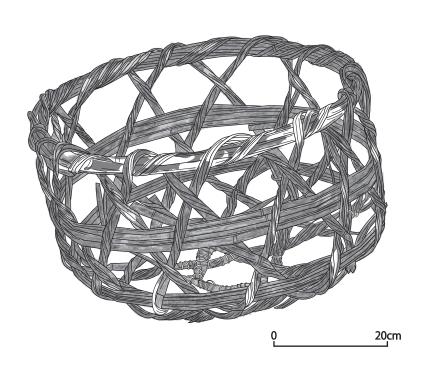
④藤原家 (那賀町吉野)

6-37、図版6-38) 径:五二・○センチメートル、高さ:三○・○センチメートル(図版

※材質は竹。釜に浸かる部分は、茶汁による変色が濃い。茶葉の釜茹での際、籠(メゴ)に茶葉を入れ、釜に沈める。径:五○・○センチメートル、高さ:三二・○センチメートル



図版6-37 籠 (メゴ)



図版6-38 籠 (メゴ)

もある。

①富田家 (那賀町鮎川)

(二) 茶摺り用具の事例

メートル、台座高さ:六○・○センチメートル、摺り台縦:八二・四セ ル、台座底部横:一五〇・五センチメートル、台座縦:八一・〇センチ 本体幅:四四・七センチメートル、本体高さ:二四・○センチメート

ンチメートル、摺り台横:八二・○センチメートル 39、図版6-40、 プレート:「髙林式揉捻機 図版6-41 株式会社 松下工場 三一九三」(図版6

茹でた茶葉を摺るのに使う。各部位で、茶汁による変色が見られる。

三 茶摺り

(一) 茶摺り用具

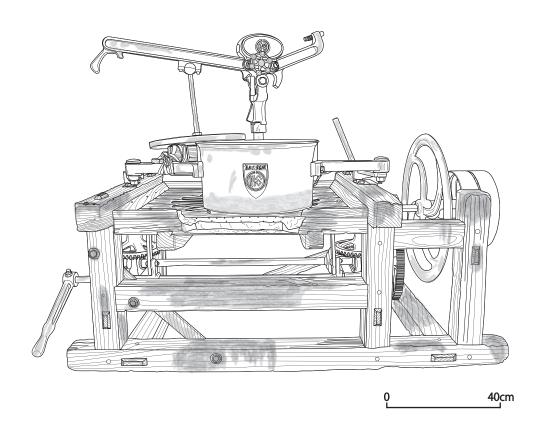
手作りの摺り板を作って茶摺りをしたりする。 り茶摺り舟を使う。また、生産量が少ない家では洗濯板を転用したり、 茶摺りには、揉捻機か、動力付き茶摺り舟かの動力機械か、手動によ

う場合、茶葉を押し込んだり、 詰まった茶葉をはき出すため、 を用いる家、籠を用いる家がある。茶摺り時に、揉捻機の摺り面の溝に 茶摺り前の茹であがった茶葉を入れて運ぶため、斗桶を用いる家、 かき出したりするのに取り棒を使う場合 小型の箒、 熊手等を使う。茶摺り舟を使

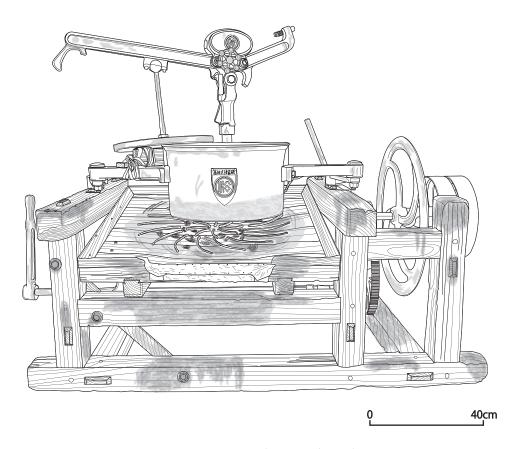
籠等で運ぶ。桶を茶摺り具の近くに置き、手作業で移す場合もある。 茶摺り後に漬け込み用の桶まで茶葉を運ぶ必要がある。 箕、 桶、 笊え



図版6-39 揉捻機



図版6-40 揉捻機



図版6-41 揉捻機(台座を下げた状態)



図版6-42 籠



図版6-43 斗桶

さ:二七・七センチメートル 口径:三六・四センチメートル、底径:二七・〇センチメートル、 (図版6-42)

高

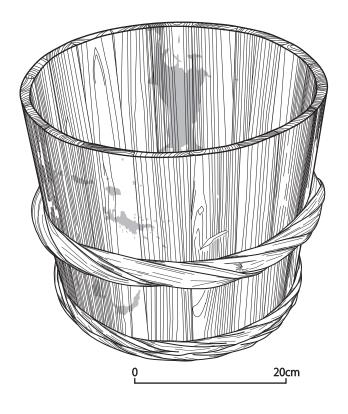
茹でた茶葉を入れ、揉捻機に移す。さ:二九・五センチメートル(図版6

(図版6-43、

図版6-44)

高

口径:三五・四センチメートル、底径:三〇・六センチメートル、 茹でた茶葉を入れ、揉捻機に移す。みかん用の摘み籠を転用した。



図版6-44 斗桶



図版6-45 箕

揉捻機での茶摺り後、茶葉を入れ、漬け込み桶まで運ぶのに使う。

全長: 六五・○センチメートル、口幅: 八一・二センチメートル、高さ:

二二・五センチメートル

(図版6-45)

153

一

部の幅・ 長さ:六五・○センチメートル、穂幅:一七・○センチメートル、 五・五センチメートル (図版6-46)

揉捻機の溝に残った茶葉をかき出すのに使う。



図版6-46 箒

②那賀町 ■茶摺り舟(徳島県立博物館蔵) (旧相生町)

結束

をしていた。簀の子の上に茶葉を ていた茶摺り舟で、片側二人ずつ、 るようにして茶摺りをする。 のせ、上から摺り板を摺り合わせ 合計四人で摺り板を持って茶摺り 那賀町(旧相生町域)で使われ

トル、 50 ち手幅:九四・七センチメートル、 版6-48、 ンチメートル、 舟底部の簀の子(縦:四九・○セ さ:七三・五センチメートル、持 ンチメートル) ンチメートル、持ち手までの高 舟底部幅:五五・五センチメー 舟底部長さ:一九七・〇セ 図版6-49、 横:一二六・五セ (図版6-47、 図版6-図

四三・五センチメートル) 八五・〇センチメートル、 九・〇センチメートル、柄長さ: 九・〇センチメートル、底部厚さ: トル、長さ:八八・○センチメー 摺り板 底部突起部間幅:七.〇~ (幅:四九・○センチメー



図版6-47 茶摺り道具



図版6-48 茶摺り板と茶摺り舟



図版6-49 茶摺り板底部



図版6-50 押し手

動力付き茶摺り舟③森積家(上勝町生実)

四 五 · 械回 ンチメートル) ンチメートル、 ら支柱までの高さ:二六・○センチメートル、持ち手幅:五三・五 チメートル、 舟底部幅: [転軸の高さ 〇センチメートル、 持ち手までの高さ:七五・○センチメートル、 几 機械枠奥行き:四五・五センチメートル、 一・〇センチメートル、 (上端:一一一・○センチメートル、 機械回転軸と摺り板の接合部支柱高さ∶二二・○セン 機械枠高さ:一二○・○センチメートル、 舟底部長さ:一九九・○セン 下端:三一・〇セ 機械枠幅: 舟底部, 機

メートル) 舟底部の簀の子(縦:三三・○センチメートル、横:九一・○センチ

> 6 57 図版6-52、 ○センチメートル、 五六・○センチメートル、 摺り板 底部突起部間幅:九・○~一○・○センチメートル、底部厚さ:六・ 図版6-(幅:三二・〇センチメートル、 図版6-53、 58 柄長さ:九五・○センチメート 図版6-柄幅:二四・〇センチメートル) 図版6-59 54 図版6-長さ: 55 八一・〇センチメート ル 図版6-動力側柄長さ: (図版6-56 5į

には、茶汁による変色が見られる。 茶摺りに使う動力付き舟形茶摺り機である。持ち手のある摺り板と、 茶摺りに使う動力付き舟形茶摺り機である。持ち手のある摺り板と、 素摺りに使う動力付き舟形茶摺り機である。持ち手のある摺り板と、



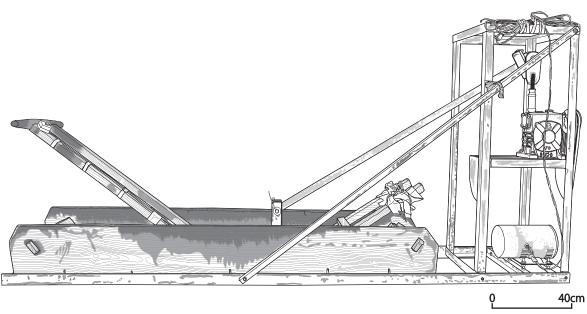
図版6-51 茶摺り舟の動力部と動力の接合構造



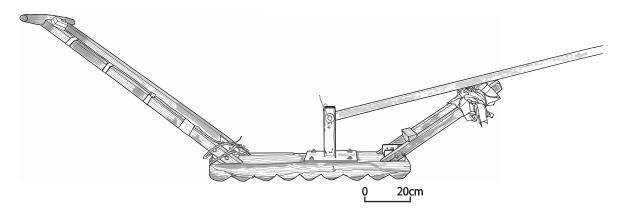
図版6-52 茶摺り舟



図版6-53 茶摺り舟の摺り板側面と摺り板



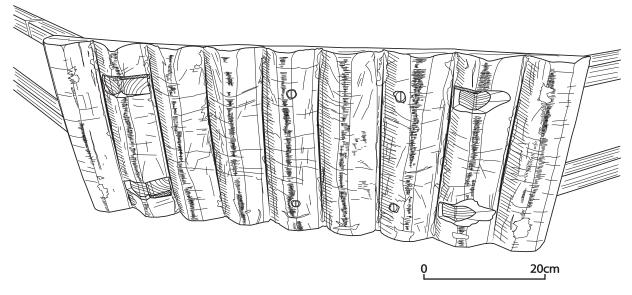
図版6-54 茶摺り舟



図版6-55 茶摺り舟の摺り板側面



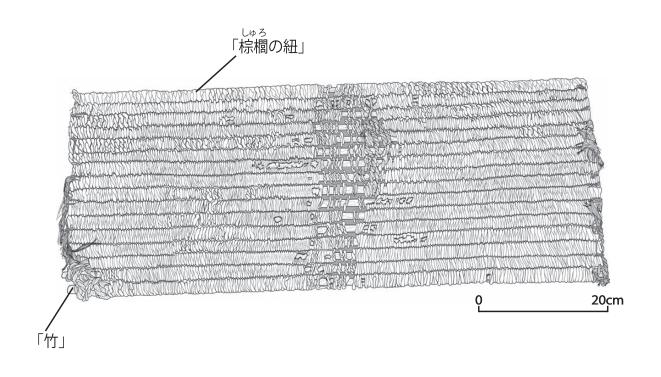
図版6-56 茶摺り舟の摺り板底面



図版6-57 茶摺り舟の摺り板底面



図版6-58 茶摺り舟の簀の子



図版6-59 茶摺り舟の簀の子

至

さ:二五・○センチメートル(図版6-6) □幅:八一・○センチメートル、長さ:七○・○センチメートル、



四漬け込み

高

(一) 漬け込み用具

が、入手できない場合にはプラスチック製桶を使う例もある。茶葉を桶に漬けこむ。桶は大小さまざまあり、木製桶の使用例が多い

市販の漬け物用おもり等が使われる。

本葉を漬け込む際、長靴等専用の履きものを履くか、裸足で桶内に入る業等を漬け込む際、長靴等専用の履きものを履くか、裸足で桶内に入茶葉を漬け込む。あるいは、竪杵で搗いて茶葉を固めていくこともが、茶葉を漬け込む際、長靴等専用の履きものを履くか、裸足で桶内に入

(二) 漬け込み用具の事例

①富田家(那賀町鮎川)

口径:一一二・八センチメートル、底径:九六・六センチメートル、■桶(コガ)

さ:一〇五・五センチメートル(図版6-61

茶葉の漬け込みに使う。茶葉一八〇貫用。

桶(コガ)

高さ一三六・○センチメートル(図版6-62、図版6-63) 口径:一三九・○センチメートル、底径:一二一・八センチメートル、

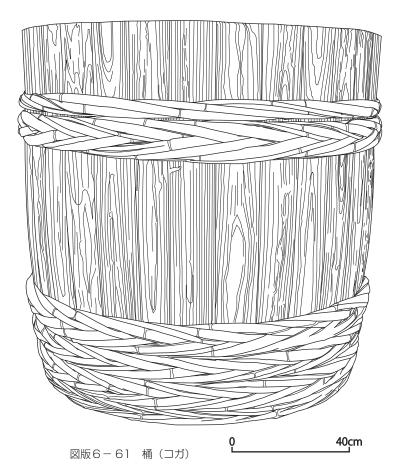
底面に墨書「平成三〇年三月吉日 阿南市福井町古毛 司製樽 原田

※タガを絞めた時期、職人の情報として富田忠夫氏(昭和五年生まれ)筆。啓司氏」

高

桶

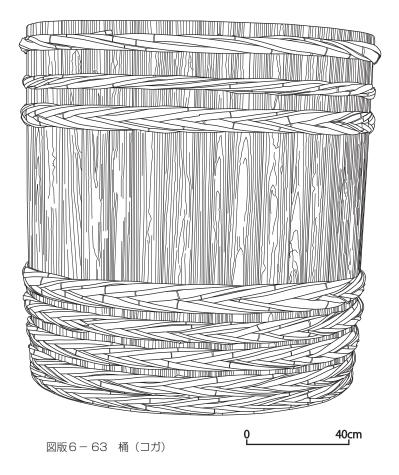
(コガ)



□径:一二八・四センチメートル、高さ:一二二・○センチメートル□径:一二〇・四センチメートル、高さ:一一五・七センチメートル□径:一二八・○センチメートルのさ:一三二・五センチメートル□径:一二八・○センチメートルのでは、一二十八・○センチメートルのでは、一二十八・○センチメートルのでは、一二十八・○センチメートルのでは、一二十八・○センチメートルのでは、一二十八・四センチメートルのでは、一二十八・四センチメートルのでは、一二十八・四センチメートルのでは、一二十八・四センチメートルのでは、一二十八・四センチメートルのでは、一二十八・四センチメートルのでは、一二十八・四センチメートルのでは、一二十八・四センチメートルのでは、一二十八・四センチメートルのでは、一二十八・四センチメートルのでは、一二十八・四センチメートルのでは、一二十八・四センチメートルのでは、一二十八・四センチメートル



図版6-62 桶 (コガ)





図版6-64 重石

(図版6-6) 桶の大きさや桶に入れた茶葉の量によって重石の数や形を調整する。

②森積家 (上勝町生実)

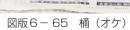
桶(オケ)

茶葉の漬け込みに使う。 径:五○・○センチメートル、高さ:五七・五センチメートル

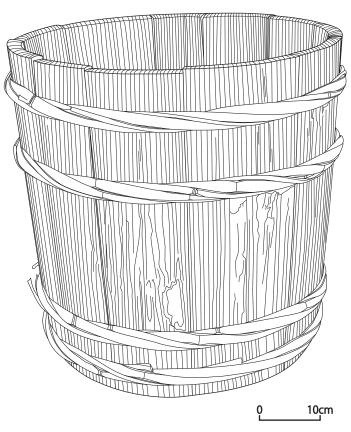
(図版6

桶(オケ)

-65、図版6-66) 径:三八・○センチメートル、高さ:三九・○センチメートル 茶葉の漬け込みに使う。



金田鄉緣 7部日号加、1.7



図版6-66 桶 (オケ)

■ 桶の蓋

<u>67</u> 径:四四・○センチメートル、高さ:二・○センチメートル(図版6−

■桶の蓋

径:三三・〇センチメートル、 高さ:一・五センチメートル



図版6-67 桶の蓋

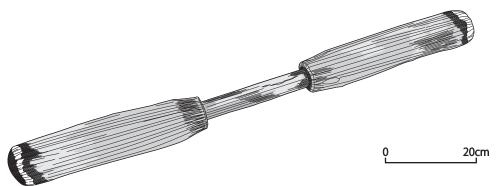


持ち手の長さ:二一・○センチメートル 長さ:九一・○センチメートル、 幅:七・〇~八・〇センチメートル、 (図版6-88、

※桶の側面に接触しやすい部分は摺りきれが目立つ。

図版6-69)





図版6-69 竪杵

■重石(オモシ)

6 70 長さ:三二・○センチメートル、高さ:一三・五センチメートル (図版

|重石(オモシ)

※計測値は、多数使用する重石の一つとして例示したものである。

一五キログラム

二〇キログラム 径:三二・○センチメートル、高さ:一○・○センチメートル、重量: 径:三六・○センチメートル、高さ:一○・○センチメートル、重量:



図版6-70 重石

径:二七・五センチメートル、高さ:一○・○センチメートル、重量:

一二キログラム

径:二五・○センチメートル、高さ:九・○センチメートル、重量:九

キログラム

径:二○・○センチメートル、高さ:九・○センチメートル、

重量:六

キログラム (図版6-71)

市販の漬け物用おもり五種類を使って桶の上に積む。



図版6-71 重石

ザブトン

-73、図版6-74) - 73、図版6-74) - 73、図版6-74) - 73、図版6-72、図版6 - 73、図版6-72、図版6 - 73、図版6-72、図版6 - 73、図版6-73、図版6-74) - 73、図版6-74)

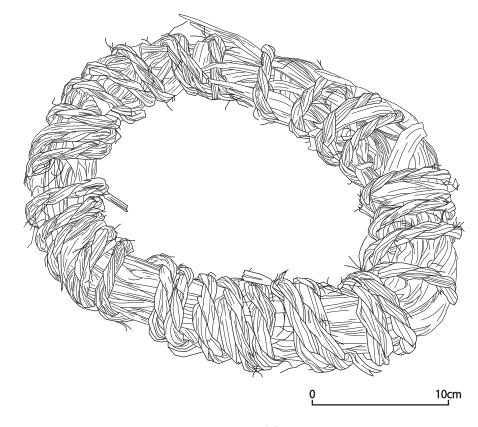
て重石を安定させるのに使う。棕櫚の葉を藁紐で結束した形状で、桶の上に重石を積む際に間に敷い



図版6-72 ザブトン



図版6-73 ザブトンと重石の使用例



図版6-74 ザブトン



図版6-75 熊手

(一) 茶干し用具

込んで塊状になった茶葉を茶捌き機や電動ドリル等を用いてほぐしてか を抜き出し、桶の蓋を開ける。その後、茶葉を桶から出しながら、漬け 茶干しをする際、まず市販の灯油用給油ポンプ等を使って桶内の茶汁

茶葉をかき混ぜたり、広げ直したりするときには、扱葉掻、又木等を使う。 か茶葉をひっくり返したり、 干す際に下に敷くのは、筵、寒冷紗等である。干している途中、何度 かき混ぜたりする天地返しの作業がある。

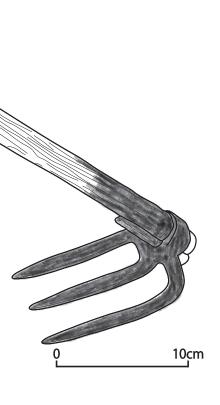
(二) 茶干し用具の事例

①富田家(那賀町鮎川

熊手

トル (図版6-75、 メートル、柄長さ:四八・○センチメートル、 全長:四九・五センチメートル、 鉤部最大幅:一○・九センチメートル、鉤部長さ:一○・五センチ 図版6-76 鉤部先端の幅:九・五センチメート 柄幅:二・六センチメー

※茶汁が付着しているため、鉤部や持ち手の変色が見られる。 桶に漬け込んだ茶葉をかき出す際に使う。



図版6-76 熊手

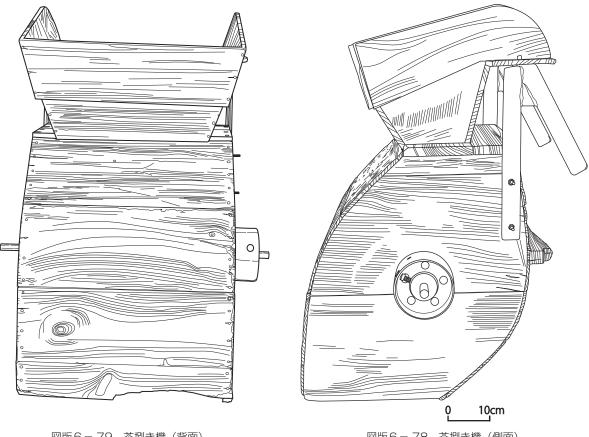
■茶捌き機

版6-7、図版6-78、 五一・六センチメートル、漏斗部落下口幅: き:三五・○センチメートル、漏斗落下口本体接合部幅:一二・五センチ トル、本体高さ:四八・○センチメートル、 ※ドラム部側面の回転方向を示す右周りの矢印が書かれる。 メートル、漏斗部高さ:二八・○センチメートル、漏斗部落下口奥行き: 本体奥行き:四九・○センチメートル、本体幅:二四・二センチメー 図版6-79 四〇・八センチメートル 漏斗落下口本体接合部奥行

※モーター、 桶から出した茶葉の塊を砕いてほぐすのに使う。 列で七箇所、ドラムは九角形。 動力伝達用ベルトは別付け。 ドラム内部のV字型突起は横



図版6-77 茶捌き機



図版6-79 茶捌き機(背面)

図版6-78 茶捌き機(側面)



図版6-80 籠

いる。また、干し上がった茶場を屋内まで運ぶ。ナイロン紐で底面を補修してまた、干し上がった茶場を屋内まで運ぶ。ナイロン紐で底面を補修して さ:五九・〇センチメートル 漬け込んだ桶から茶葉を取り出し、この籠に入れて干し場まで運ぶ。 口径:六三・○センチメートル、底径:四五・○センチメートル、 (図版6-80)

高

170

扱業番

版6-81 長さ:一二○・○センチメートル、柄直径:二・○センチメートル **図**

乾燥した茶葉をかき集めるのに使う。





版 6 - 82) 縦:一七○・○センチメートル、横:五六○・○センチメートル **図**

のに使う。茶渋が付着しているため、茶色に変色している。 アスファルトの上に黒い寒冷紗、白い寒冷紗の順に敷き、茶葉を干す





図版6-82 寒冷紗

穂先の幅:一九・○センチメートル(図版6−8) 柄の直径:三・○センチメートル、 全長:八二・○センチメートル、柄の長さ:六○・○センチメートル、 穂の根元幅:四・四センチメートル、

落とすのに使う。 茶干し時の天地返しの際、下に敷いた寒冷紗についている茶葉を掃き



筵

84 84 一九四・○センチメートル(図版6 縦:九三・五センチメートル、横

導入以前は使っていた。 茶を干す際の敷物として、 寒冷紗

■ズック(うわぐつ)

二足、二四・五センチメートルが いて寒冷紗の上を歩き、茶葉を干す。 規格:二八・○センチメートルが 綿と合皮製のズックで、これを履 (図版6-85)

足



図版6-85 ズック (うわぐつ)



図版6-84 筵

②森積家 (上勝町生実)

■スポイト(灯油用手動ポンプ)

柄幅:二・○センチメートル(図版6 - 86) 長さ:五四・○センチメートル、 ポンプ部幅:五・〇センチメートル、

茶干し前に漬け込み桶から茶汁を抜き取るのに使う。



図版6-86 スポイト(灯油用手動ポンプ)

■電動ドリル

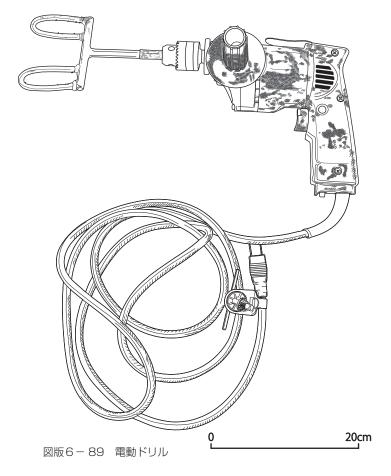
ンチメートル、羽の支柱の長さ: ンチメートル、羽の長さ:八・○セ メートル、持ち手長さ:一八・○セ 一二・〇センチメートル 羽装着時の全長:四○・○センチ 図版6-8、図版6-8) (図版6-



図版6-87 電動ドリル



図版6-88 ドリルの刃先





図版6-90 筵

縦:九四・○センチメートル、横一九五・○センチメートル(図版6-

90

扱業経

歯長さ:二二・○センチメートル、歯幅:一九・○センチメートル、柄

長さ:九九・〇センチメートル

長さ:五二・○センチメートル(図版6-91) 歯長さ:二六・○センチメートル、歯幅:二五・○センチメートル、

使う。竹製、ステンレス製のものを使い、乾燥時に茶葉をひっくり返すのに



//X O O I]/X/X]

六 選別・出荷

(一) 選別用具

柄

業時に、笊、トオシ、箕等を使うこともある。を行う。筵、ビニールシート等を敷いて作業を行う。手作業での選別作選別作業は、まず選別機で大まかな選別を行い、その後手作業で選別

われていた。かつては俵で出荷することが多く、俵に生産農家の家印を押す焼印が使かつては俵で出荷することが多く、俵に生産農家の家印を押す焼印が使選別が終わると、出荷用の箱(段ボール箱)、紙袋に詰め込み、密閉する。

(二) 選別用具の事例

①富田家 (那賀町鮎川)

選別機

選別部 幅:六五・○センチメートル、長さ:九九・○センチメートル、

高さ:一四四・○センチメートル



図版6-92 選別機



図版6-93 選別機(選別部側面)





図版6-95 笊



図版6-96 笊

m 笊ă

幅:四一・九センチメートル、長さ:四八・八センチメートル、高さ:

七・二センチメートル (図版6-95)

縦:四〇・二センチメートル、横:三九・三センチメートル、高さ:

一五・○センチメートル(図版6-96)

選別した茶葉、茎を入れる。

出荷箱 (段ボール箱)

縦:七四・五センチメートル、

横:四九・○センチメートル、

高 ささ...

の出荷用に各農家共通で使われる。 茶 七〇・〇センチメートル、 湿気厳禁 手鉤無用」と書かれる出荷用の段ボール箱。 Aアグリあなんが製作しているもので、 規格:一二キログラム 「あいおい特産 (図版6-97 現在JAへ 阿波番茶



図版6-97 出荷箱(段ボール箱)

縦:一二・○センチメートル、横:二○・○センチメートル、

四〇・〇センチメートル、 縦:一五・○センチメートル、横:二七・○センチメート 規格:二〇〇グラム

四九・〇センチメートル、 規格:五〇〇グラム ル 高さ:

六六・○センチメートル、 縦:一七・○センチメートル、 規格:一キログラム 横:三一・七センチメート (図版6-98)

ル

高さ:

ラベルシールを貼り付け、 げました。コクがあり、さっぱりとした味わいです。」と印刷される。 伝わるお茶です。大きな桶に漬けこんで醗酵させた後、天日乾燥で仕上 相生晚茶 那賀町農業振興課が製作した出荷用の紙袋である。「手作り あわばんちゃ 生産者情報を掲載する。 徳島県南部、 那賀川の中流域地方に古来より 醗酵茶



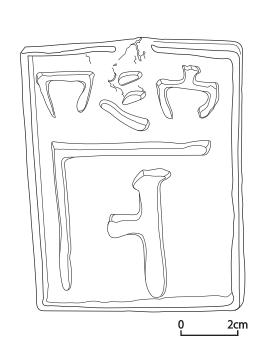
図版6-98 紙袋

出荷していた昭和四〇年頃まで使用していた。 チメート (図版6-99、図版6-10)、 印部支柱長さ:二四・○センチメートル、 全長:四三・六センチメートル、 かつて、「ウシワ カネト」の家印を俵に押して出荷していた。俵で 図版6-99 焼印 柄の長さ:一八・六センチメートル、 図版6-101、 印部:縦八・二×横六・六セン 図版6-102)

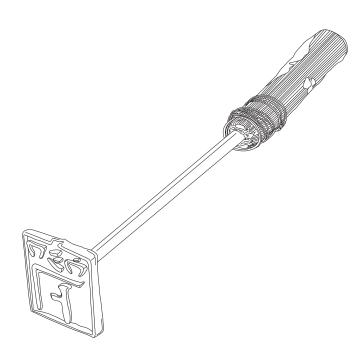




図版6-100 焼印印面



図版6-102 焼印印面



図版6-101 焼印

②森積家 (上勝町生実)

■箕 口幅:八二・○セ ンチメートル、長 さ:六○・○センチ メートル、高さ: 二九・○センチメー トル (図版6 – 103) なった茶葉をふるい



落とすのに使う。

図版6-103 箕

■ 無 長さ:六三・○センチメートル、高さ:一七・○センチメートル(図版 6



図版6-104 笊

箕

一六・○センチメートル(図版6-1/5) 筵から茶葉を取り込み、選別する際に使う。 幅:二六・○センチメートル、長さ:三五・○センチメートル、高さ:

長さ:三三・〇センチメートル

筵から茶葉を取り込み、選別する際に使う。



■ビニール袋

九五・〇センチメートル(図版6-縦:八五・〇センチメートル、横:

するのに使う。 乾燥させた茶葉を取り込み、 保管

■出荷袋 (紙袋)

106

に使う。 選別した茶葉を入れて出荷するの

キログラム 四九・五センチメートル、規格:二 縦:六八・○センチメートル、横:

三六・○センチメートル、規格:一 キログラム 縦:六八・○センチメートル、横:

二一・〇センチメートル、規格: 一○○グラム(図版6 - 10) 縦:三四・○センチメートル、 横...

四〇〇グラム

二九・〇センチメートル、規格:

縦:三七・五センチメートル、

横



図版6-107 出荷袋



図版6-106 ビニール袋

③清水家 (那賀町朴野)

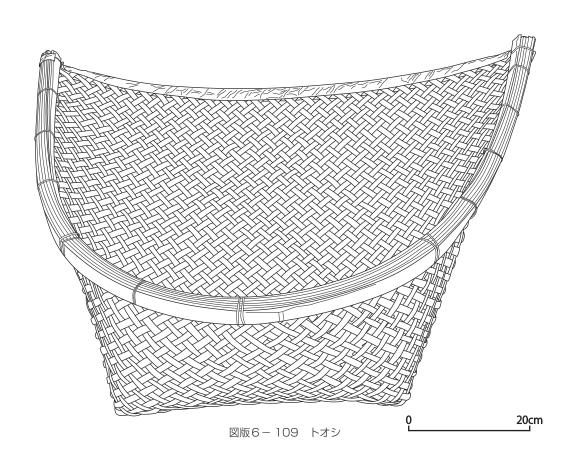
■トオン

細切れや粉状になった茶葉をふるい落とすのに使う。さ:二五・○センチメートル(図版6-108、図版6-109) □幅:七五・○センチメートル、長さ:五三・○センチメートル、高

(図:吉澤 亜友理)

(磯本 宏紀)





第七章 阿波の番茶 (不発酵茶)



「宍喰の寒茶 (左) 木頭の釜炒り茶 (右)」

第七章 阿波の番茶 (不発酵茶)

「阿波・森」と表記するようになり、定着してきた。「香茶」の「番」には「普段使い」という意味があり、各地の様々な「香茶」の「番」には「普段使い」という意味があり、各地の様々な「香茶」の「番」には「普段使い」という意味があり、各地の様々な「香茶」の「番」には「普段使い」という意味があり、各地の様々な「一番茶」の「番」には「普段使い」という意味があり、各地の様々な「一番茶」の「番」には「普段使い」という意味があり、各地の様々な「阿波・森」と表記するようになり、定着してきた。

しかし、本県の「番茶」の定義は必ずしも阿波晩茶に限定されるものしかし、本県の「番茶」の定義は必ずしも阿波晩茶に限定されるものではない。異なる製法で作られた「番茶」を家庭、あるいは場面に応じてはない。異なる製法で作られた「番茶」を家庭、あるいは場面に応じたする人の楽しみの一つとなっている。また、夏の葉を茹で、あるいはとする人の楽しみの一つとなっている。また、夏の葉を茹で、あるいはとする人の楽しみの一つとなっている。また、夏の葉を茹で、あるいは場面に応じたではない。異なる製法で作られた「番茶」を家庭、あるいは場面に応じたではない。異なる製法で作られた「番茶」を家庭、あるいは場面に応じた茶は特別な道具を必要とせず、手軽に製造できることから、今でも自家用に手作りする家庭もある。

聞き取りした内容を中心に紹介したい。県民に親しまれ、地域性が見られる「釜炒り茶」と「寒茶」について、県民に親しまれ、地域性が見られる「釜炒り茶」と「寒茶」について、そこで、本稿では、阿波晩茶以外の「番茶」の事例の中で、古くから

金炒り茶

生産地の一つである那賀町木頭(旧木頭村)は元海部郡に属し、古く生産地の一つである那賀町木頭(旧木頭村)は元海部郡に属し、古く生なんだら」と、気持ちが焦ると語る。

からなる。かつて同じ海部郡であった山間部の木頭と沿岸部の繋がりは現在、海部郡は紀伊水道に面した海陽町、牟岐町、美波町の沿岸三町

でも落合地区 人伝説が残る地域で、 賀町木頭と沿岸部との文化的な繋がりを形成していったと考えられる。 古く、 造されていることが明らかとなり、こうした古くからの人の往来が、 トや聞き取り調査の結果、霧越峠に繋がる海部郡三町でも釜炒り茶は製 霧越峠は那賀町海川から海陽町皆ノ瀬に通じ、海部川流域の米麦や、 ち込む行商人がいたことを覚えている。 に陸揚げされた生活物資を山間部に搬入する幹線路であった。アンケー などを売って小遣いにし、絣の着物を買おうかとよく話していたという。 三好市東祖谷は、 釜炒り茶の文化圏は三町まで及ぶ。後藤喜代美氏 昭和初期、 (図版7-1) 那賀町木頭と四国山地の尾根沿いに繋がる平家の落 沿岸部から徒歩で霧越峠を越えて木頭に海産物を持 現在でも自家用に釜炒り茶が製造される。その中 は、 東祖谷のほぼ中央にある「重要伝統的 年寄りは自分で作った小豆や茶 (昭和九年生ま 港 那

部に少なくない。 様の落人伝説は近隣の山間 のことと伝えられる。 祖谷山村史』によると祖谷 建造物群保存地区」で、『西 あると伝え聞いている。 て移り住んだことが由来で の落人が四国山地を経由し ら「たいら」の地名は平家 に生まれた平従道氏 賀町木頭北川のたいら集落 の開拓は一五〇〇年以上前 一八年生まれ) は、 東祖谷の 先祖か (昭和 百 那

住民によると、かつては山



図版7 三好市東祖谷落合

圏とも言える繋がりがあったのではないかと考えられる。 の古道を活用し、近隣の村々との交流があったことから、 山伝いの文化

老人会を主体としたグループで、落合地区に限らず、東祖谷全体で約 している。 釜炒り茶の製造工程を記したい。 ○○名以上の会員がいる。五年ほど前からグループで釜炒り茶を製造 那賀町木頭の生産者、 及び東祖谷落合の緑寿会から聞き取 緑寿会は約六〇年の歴史がある地元の った

宅の生垣がわりに植えてお 子の木の間や畑の境界、 みをしていた頃は、 タなどもある。茶の木は柚 品種は在来種の他、 えている。 えて家の周囲に茶の木を植 多くの家庭が作業効率を考 月下旬に摘む家庭もある。昔は、山に入り在来種の茶葉を摘んでいたが、 のも利用される。 作業開始時期は家によって異なるが、 五月初旬から中旬頃、 石垣に自然生えしたも そのため、 山で茶摘 背丈の ヤブキ 茶の É 針三葉と言われる新芽を摘む 成長した葉は甘みがあるため、 (図版7-2)。



図版7 -2 -針三葉 (那賀町、2018.5.29)

とが多いようである。

現在は、過疎高齢化がすすみ、以前のような賑やかな光景は少ない。て茶摘みを行う春の一大行事として賑やかに製造していたようである。かつては家族総出で、あるいは近所の相互扶助(テマガエ)も加わっ

一) 釜炒り

葉が固まらないよう、 葉を返しながら炒る。 た又木か、杓文字等を両手に持ち、 ある。炒る際は、先が二股に分かれ 異なるが、約一○~二○分くらいで 炒る時間は火力や茶葉の量によって いまで丁寧に炒る がら葉がしんなり、 接釜に移し、バチバチと音を出しな 鮮なその日のうちに釜で炒る。 寧に選り ツである。 ム缶などを切った簡易の竈を庭に設 の植物や茎等が混入していないか丁 半日程度茶摘みを行い、 大釜を据える。摘んだ茶を直 (図版7 3 焦げる直前ぐら (図版7 炒りながら茶 ほぐすのがコ 茶葉が新 茶葉以外 4 ドラ



図版 7 – 3 茶葉を丁寧に選別する (三好市、2018.5.27)

(三) 茶揉み

ち味とも言える。 使う道具は多少異なる。 5)、ほとんどの家庭が手揉みであ るため、 直接揉む場合もあるが、非常に熱い 揉み加減などの違いは、 や箕の上で揉むなど、家庭によって 緑寿会は共用の揉捻機を所有して 出てくるまで手で揉む。袋に入れず 木綿の袋に炒った葉を入れ、 揉む際は、洗濯板のような道具 揉捻機で揉むが 各家庭の持 茹で時間 (図版7 汁

(四) 茶干し

揉み終わると筵に広げ、約二日かけて完全に乾かす。筵は茶葉に藁シけて完全に乾かす。筵は茶葉に藁シする家庭もある。東祖谷の緑寿会は、ゼンマイを乾燥させるビニールハウゼンマイを乾燥させるビニールハウガベストではあるが、急な雨に対応がベストではあるが、急な雨に対応することができるためビニールハウ

-6 茶葉を広げて乾燥させる (三好市、2018.5.27)

図版7-6

図版7-4 釜で葉を炒る (三好市、2018.5.27)



図版7-5 揉捻機か手作業で葉を揉む (三好市、2018.5.27)

せる(図版7-6)。 スを活用している。乾燥が進むと、適度に天地返しを行い、よく乾燥さ

(五) 選別・流通

むと香ばしい香りが立つ。新茶独特の香りは薄れてくるが、再度、焙烙やフライパン等で炒って飲ま茶独特の香りは薄れてくるが、再度、焙烙やフライパン等で炒って飲を防止するため袋や缶等に入れて保管する。製造してから時間が経つと、るため、乾燥した茶葉にゴミ等が混ざっていないか丁寧に選別し、湿気手作りの釜炒り茶は、故郷を離れた親類縁者への贈答として珍重され

金炒り茶はほとんど販売されていない。那賀町木頭の株式会社きとうによるまちづくりの一例と言える。
 金は平成三○(二○一八)年に約四○キログラム製造し、地元の老人ホー会は平成三○(二○一八)年に約四○キログラム製造し、地元の老人ホームや県外で暮らす祖谷出身者に販売した(図版7-7)。大勢で作業し、ムや県外で暮らす祖谷出身者に販売した(図版7-7)。大勢で作業し、ムや県外で暮らす祖谷出身者に販売した(図版7-7)。大勢で作業し、ムや県外で暮らす祖谷出身者に販売した(図版7-7)。大勢で作業し、ムや県外で暮らす祖谷の緑寿会等がわずかに販売する程度である。緑寿むらと、三好市東祖谷の緑寿会等がわずかに販売する程度である。緑寿はよるまちづくりの一例と言える。



図版7-7 緑寿会の釜炒り茶

(2) 寒流

生に適している。 土に適している。 土に適している。

平成元(一九八九)年、宍喰町(現、海陽町)に暮らす高齢女性の発案から、地元で古くから受け継がれてきた寒茶で町おこしをすることと案から、地元で古くから受け継がれてきた寒茶で町おこしをすることと案から、地元で古くから受け継がれてきた寒茶で町おこしをすることとなり、平成二一(二〇〇九)年からはペットボトル飲料も登場した。今なり、平成二一(二〇〇九)年からはペットボトル飲料も登場した。今では、毎年、宍喰小学校の三年生が茶摘み体験を行うようになり、食文では、毎年、宍喰小学校の三年生が茶摘み体験を行うようになり、食文では、毎年、宍喰小学校の三年生が茶摘み体験を行うようになり、食文では、毎年、宍喰小学校の三年生が茶摘み体験を行うようになり、食文をされた。

枚ずつ摘む るが、味がまろやかであるとして在来種(ヤマチャ)を好む消費者もいる。 霜が降りる一月中旬から二月下旬頃まで、 **図** 版7 8 茶の木は在来種と、 固く実った葉を手作業で一 ヤブキタが使われてい

(一) 蒸し

葉を適度に冷ます。 である。 出ないよう、茶葉を返しながら葉の色を確認する 葉の色が変わるまで約二〇分程度蒸す ムラがあると、乾燥後、茶葉の色ムラに繋がるため、 の量や火力によって異なるため、 茶葉を選別し 蒸し終わったら、 (図版7-蒸し器から蒸し袋を出し、 9 木綿の蒸し袋に茶葉を入れ、 毎回均一ではない。 (図版7-10)。蒸し時間は茶葉 (図版7-11)。 途中、 十分な確認が必要 しばらく置いて茶 蒸しムラが 蒸し器で 蒸し



図版7-8 状態の良い葉を選び摘む (海陽町、2019.2.8)



図版7-9 茶葉を丁寧に選別する (海陽町、2019.2.8)

(III) 茶揉み

賀町の阿波晩茶生産農家から 手作業で行うが、時間と体力 感触で葉の状態を確認する。 が必要である。 揉捻機がない場合は、 13)。手で揉みながら、 五分程度揉み込む(図版7 んだ後、エビラの上でさらに 捻機に移し、約一〇分程度揉 茶葉を蒸し袋から出して揉 (図版7-12)。機械で揉 石本家では那 すべて 手の



図版7-12 揉捻機で揉む (海陽町、2019.2.8)



茶葉を蒸し袋に入れ蒸し器で蒸す (海陽町、2019.2.8)



図版7 – 11 蒸しムラを確認する (海陽町、2019.2.8)

おり、 で共同利用できる揉捻機がある。 船津地区や久尾地区にも組合

乾燥させると、茶葉は摘んだ葉の四割程度の重さに仕上がる。

(四) 茶干し

用できるガラスハウスがある。この に風が通る。 ガラスハウスは密閉された空間では たが、久尾地区には地域で共同利 以前は筵に広げて天日乾燥をして 風通しが良くなるよう部分的

る家も出てきたが、揉捻後、直ちに干す農家もある。 やり方で、茶汁を馴染ませるため一晩寝かしている。 に入れて仮置きし、 翌日早朝から乾燥作業を行う。 これは石本家独自の 近所の農家で真似

石本家では、

揉んだ葉を一旦木桶

石本家では、 揉んだ葉をガラスハウスに持ち込み、 ハウス内の網棚の

等で販売される。

また、

県外の顧客にも発送されている。

シリ

}

- を敷 0)

上に紙製

き、

その上に



日間干

全乾燥させる

スハウスで三

天地返しをし

ながら、ガラ

 $\underbrace{14}_{\circ}$ る

適度に

茶葉を広げ

(図版7

図版7-14 茶葉を広げて乾燥させる (海陽町、2019.2.8)

図版7-13 さらに手作業で揉み込む (海陽町、2019.2.8) ため四日目に自宅で天日乾燥させて仕上げる。

版 7 袋を組合で共同購 入する。販売袋(図 かいふで取り扱う。 合の会員は、 五 宍喰寒茶生産組 選別・流通 15 は J 販売

する。 に選別し、 乾燥した葉を丁寧 市や道の駅、 製品は産直 袋詰め

寒につむ

宍喰寒茶生産組合の販売袋 15

J А

無川 仁美)

(2) 阿波晚茶製造技術調査票 資料

「令和元 (2019) 年7月 那賀町朴野 阿波晩茶の天日乾燥」

(2) (1) 第 八 阿 阿 河 章

阿波晚茶製造技術調査票 阿波晚茶製造技術生産者情報

覧

係者等、約一二〇人の方から聞き取り調査を行った。 和元(二〇二〇)度までに、生産者及びその家族、茶商、 阿波晩茶製造技術調査委員会では、平成三〇(二〇一九)年度から令 元生産者や関

状況や背景が分かる情報(生産者の生まれ年・生産量・販売価格等)に 取りの詳細は、 とめていることを御了承いただきたい。 ついてはできるだけ残したが、生産者名や卸先等の個人情報は伏せてま と併せて「(2) 実績がある生産者四四軒を抽出し、 (1)そのうち、平成二八(二〇一七)年、平成二九(二〇一八)年に製造 阿波晩茶製造技術生産者情報一覧」である。また、四四軒の聞き 過去に生産実績がある元生産者や関係者の聞き取り内容 阿波晩茶製造技術調査票」にまとめた。阿波晩茶製造の 製造状況を一覧表にまとめたものが



2019.7.13





2019.9.18 那賀町



2019.7.18 上勝町

(1)阿波晚茶製造技術生產者情報一覧

茶				茶摘み			生産状況			生産者の		
茹で方	作業目安	茶の木の 生育環境	摘み賃	1日平均 作業者数	栽培面積	品種	起源	地区	市町村	生まれ年	生産者	No.
押し出し	20~30分程度, 葉の色	山の斜面に ある茶畑	1貫1,100円	10人	約3反3畝	在来種	曾祖父(明治生まれ)の時代 には既に製造(起源不明)	朴野	那賀町	S16	NA	1
押し出し	20~30分程度	茶畑	日当9,000円~ 10,000円	6人	約3反	在来種	曾祖母(明治初期生まれ)が 子供の頃には既に製造(起 源不明)	朴野	那賀町	S30	NB	2
押し出し	約10分,葉の色	茶畑, 山の開墾地	1貫1,000円	10人	35.5アール	ヤブキタ	曾祖父(明治生まれ)の時代 から製造	大久保	那賀町	S33	NC	3
押し出し	10分以上	茶畑	1貫1,000円	12~13人	約1反	ヤブキタ	祖父の代に分家し約90年製造	大久保	那賀町	S36	ND	4
押し出し	10~15分程度	茶畑	1貫1,000円	5~6人	1反強	在来種	代々製造(起源不明)	大久保	那賀町	S25	ΝE	5
押し出し	約5分	茶畑	1貫1,100円, 又は日当	13人	約1反2畝	在来種, ヤブキタ	代々製造(起源不明)	横石	那賀町	S15	NF	6
籠(メゴ)茹で	10~13分程度+ 蒸らし10~13分	山の傾斜地, 柚子畑など	1貫1,000円	5人	2反7畝以上	ヤブキタ	先代(明治生まれ)の時代に は既に製造(起源不明)	吉野	那賀町	S11	NG	7
籠(メゴ)茹で	12~13分程度	茶畑	1kg350円	4人	約1反	在来種, ヤブキタ	先々代からの言い伝えでは 100年以上前から製造(起源 不明)	吉野	那賀町	S26	ΝH	8
籠(メゴ)茹で	5~8分程度+ 蒸らし5~8分	茶畑	日当7,000円~ 8,000円	5人	約6反	ヤブキタ	祖父(明治生まれ)の時代には既に製造(起源不明)	吉野	那賀町	S12	ΝI	9
押し出し	20~25分程度	茶畑	日当	10~12人	2反足らず	在来種, ヤブキタ	昭和以前から製造(起源不明)	延野	那賀町	S27	ИЛ	10
押し出し	葉の色	田圃の周囲	日当6,500円~ 6,800円	5~13人	約2反	在来種	最低でも70〜80年以上前, 祖父の代には既に製造(起源不明)	延野	那賀町	S29	NK	11
直接	15~20分程度	他家の茶畑	_	1人	他家の 茶畑のため 不明	在来種, ヤブキタ	先代が分家した約70年前から製造,約40年前中止したが数年前から再開	延野	那賀町	S24	ΝL	12
押し出し又は 籠(メゴ)茹で	約30分	茶畑	日当6,400円	4人	2~3反	ヤブキタ	代々製造(起源不明), 昭和30 年代末に中止, 数年前再開	牛輪	那賀町	S17	NM	13
押し出し	約30分	茶畑	_	2人	約1反	在来種, ヤブキタ	曾祖父(明治31生まれ)が若い頃には既に製造(起源不明, 父の代に中止,近年再開	牛輪	那賀町	S29	NN	14
押し出し	約20分	茶畑	日当6,500円~ 7,500円	10~20人	約18アール	在来種, ヤブキタ	代々製造(起源不明)	鮎川	那賀町	S5	NO	15
押し出し	1時間半 (釜が大きい)	山の傾斜地 にある茶畑	日当7,500円	8~9人	1反半~2反	在来種	祖父(明治中期生まれ)の時代には既に製造(起源不明)	谷内	那賀町	S12	ΝP	16
ステンレスの 籠茹で	約10分	柚子畑の 周辺	_	1人	各地に 点在する ため不明	在来種	代々製造(起源不明), 先代 の死亡に伴い中止, 数年前 再開	内山	那賀町	S24	NQ	17
押し出し	約10分	山の傾斜地 にある茶畑	日当約7,000円	6~8人	約8畝	在来種, ヤブキタ	昭和30年から製造	馬路	那賀町	S24	NR	18
直接	約20分	畑の周囲, 山	_	1人	約1反の 畑に点在	在来種	代々製造(起源不明), 両親 の時代に中止(時期不明), 15,16年前小規模で再開	中山	那賀町	S26	NS	19
直接	約5分	茶畑	_	1人	1反未満	在来種	昭和初期に既に製造,昭和 60年頃中止,平成28年のみ 製造	中山	那賀町	S3	ΝT	20

註1 データは平成28年、平成29年に製造実績がある生産者への聞き取り、及び、平成30年と令和元年の現地調査からまとめている。

註2 摘み賃については、組合で取り決めている場合もあれば、独自に値段設定している場合もある。

註3 栽培面積については、山や畦畔に自生している茶の木もあるため、概算である。

註4 茶の木の品種で「在来種」は「ヤマチャ」ともいう。

註5 茹で方の「押し出し」とは,葉を釜の手前から押し込むことで,先に入れた葉は奥から押し出される様子から「押し出し」とした。

	流通			茶干し	桶漬け				茶摺り			
販売先	値段	生産量	場所	主な用具	期間目安	重石	中敷き	製造 桶数	所有する桶の容量 (葉の重さ)	桶の 材質	用具 (メーカー)	作業目安
顧客,農協, 産直市	1kg 6,000~7,000円, 茎は2,000円	約1tか	庭	茶捌き機, 手鍬, 寒冷紗, チリメ ン用網, 扱葉掻	10日	川原石	藁	12	160貫	木製	揉稔機 (カワサキ)	不明
顧客	1kg9,000円	約600~ 700kgか	庭	茶捌き機, 筵, テカギ	2週間	川原石	ドンゴロス	6	80~200貫	木製	揉稔機 (臼井工場)	不明
顧客, 問屋, 病院, カフェ, 地元企業, スーパー, 道の駅等	1kg6,000円	約1t	庭, 私道	茶捌き機, 寒冷紗, 布, 発泡スチロー ル(養代わり)	2週間	川原石	藁, ビニール	14	大250~300貫	木製	揉稔機 (伊達式)	不明
顧客のみ	1kg6,000円	約200kgか	庭	茶捌き機,寒冷紗, 黒シート,熊手, 扱葉掻,蓑	10日~ 2週間	川原石	ビニール	3	小130貫, 大180貫	木製	揉稔機 (髙林式)	葉の様子
顧客	葉6,000円, 茎2,000円	約500kgか	庭	茶捌き機, 寒冷 紗, 網	10日	川原石	芭蕉の葉	5	80貫	木製	揉稔機 (髙林式)	25~30回
顧客	1kg6,500円	約300kg	庭	茶捌き機, 寒冷 紗, 筵	10日~ 2週間	川原石	ビニール, 藁	4	小90貫, 大120貫	木製	揉稔機(伊達式)	不明
顧客, 地元企業, 産直市, 道の駅, 農協等	1kg6,000円	約750kgか	庭,借地	茶捌き機,寒冷 紗,又木,鎌, 扱葉掻	10日	川原石	ドンゴロス	8	小60貫, 大120貫	木製	揉稔機 (伊達式)	33~40回
顧客,農協	1kg5,500円	約120kg	庭	茶捌き機, 筵, シラス用網	2週間	川原石	筵	5	小約300kg, 大約400kg	木製	揉稔機 (髙林式)	20~25回
仲買,産直市, 道の駅	葉1kg 約5,000円, 茎1kg 約1,000円	約1tか	庭, 私有地	茶捌き機, チリ メン用網, 熊手 (長・短)	7日~ 2週間	川原石	筵	10~12	小80貫, 大150貫	木製	揉稔機 (伊達式)	不明
顧客,農協	1kg 約6,000円	約800kg 手摘み分 が約半分	庭	茶捌き機, 寒冷 紗, 日よけ黒 シート, 扱葉掻	10日~ 2週間	川原石	ビニール	7	小70貫, 中75貫, 大100貫	木製	揉稔機 (伊達式)	20~40回 程度
顧客,産直市	1kg約5,500円	約200kg	庭, 私道	茶捌き機, 寒冷 紗,薄いネット, 扱葉掻	10~15日	川原石	筵	4	約300kg	木製	揉稔機 (不明)	不明
自家消費	_	約4kg	庭	すだれ	10日~ 2週間	川原石	-	2	高さ約60cm	木製	木製舟板 (手作り)	黄色の泡
顧客,農協, 観光施設	1箱(12kg) 5万円, 30g500円	約150kg	畑 (シート 敷く)	茶捌き機, 寒冷 紗, ネット, 扱 葉掻	3週間	コンク リート ブロッ ク	ビニール, 藁	5	小約100kg, 中約150kg, 大約200kg	木製	揉稔機 (髙林式)	15~20回 程度
顧客,産直市,仲買人	1箱(12kg) 50,000円, 産直市 1kg6,000円	約150kg	庭	茶捌き機, 筵, ブルーシート, チャバタハリ	10日~ 2週間	川原石	筵	3	小約250kg, 中約350kg, 大約400kg	木製	揉稔機 (伊達式)	25回
顧客,仲買人, 産直市	1kg6,300円	12kg箱 50~60個	庭	茶捌き機, 寒冷 紗, 熊手, ホウ キ, 扱葉掻	10日	川原石	ビニール	5	小150貫, 中200貫, 大250貫	木製	揉稔機 (髙林式)	25回
顧客	1kg6,000円	約400kg	庭	茶捌き機, 寒冷 紗,シラス用網, 扱葉掻	10日	川原石	杉芝, ビニール	4	大200貫	木製	揉稔機 (伊達式)	不明
顧客	_	約24kg	庭	ブルーシート, 筵, 扱葉掻	10日	川原石	芭蕉の葉	1	200 ℓ	木製	揉稔機 (伊達式)	約3分30秒
顧客, 障害者授産施設 (食品加工用)	1kg5,000円	約250kgか	庭	茶捌き機, 寒冷 紗, 扱葉掻, ツ ルハシ(小)	10日	川原石	ビニール	2	中150貫, 大200貫	木製	揉稔機 (伊達式)	18回
_	_	5~6kg	庭	ゴザ	不明	漬け物用 プラス チック	-	2	60 l	プラ	洗濯板	黄色の泡
_	_	約1kg	庭	筵, フリ	1週間 程度	川原石	- (昔は杉芝)	1	不明	プラ	洗濯板	白い泡

註6 茹で方の「直接」とは、葉を釜に入れて、網などですくう方法をさす。 註7 茹で時間は釜の大きさに左右されるため、大きい釜の場合は作業時間が長くなる。 註8 上勝町では茶摺りを請け負う生産者がいる。伊達式の揉捻機、竈、釜、籠等の用具類を持ち込んで茶摺りを行うため「委託」とした。 作業は生産者が立ち会い、各家の好みで行われる。 註9 桶の「プラ」という記載は、プラスチック製の桶をさす。 註10 茶干しの主な用具については、汁を取り除く灯油ポンプ、運搬用のコンテナや箕は除いている。

(1)阿波晚茶製造技術生產者情報一覧

(・)ドリルス・ルフトを入こう											·	~
莽	を描で 1	***	7	茶摘み 10平均	T		生産状況	地区	市町村	生産者の生まれ年	生産者	No.
茹で方	作業目安	茶の木の 生育環境	摘み賃	1日平均 作業者数	栽培面積	品種	起源			生まれ中		
竹籠で茹でる	葉の色, 感触, 約3~4分	畦畔	日当7,500円, 又は1kg400円	5人	約50本	在来種	生まれた時には既に製造, 100年以上前から製造か(起 源不明)	生実	上勝町	S14	ΚA	21
竹籠で茹でる	葉の色 約2~3分	果樹の間	日当7,000円~ 8,000円, 又は 1kg400円	10~15人	各地に点在 するため 不明	在来種	江戸時代末に地村から移住,桶に祖父(明治生まれ) の名前記載(起源不明)	生実	上勝町	S43	КВ	22
竹籠で茹でる	1分弱	畦畔	_	3~4人	5カ所に 点在	在来種	曾祖父(明治13生まれ)の時 代には既に製造(起源不明)	生実	上勝町	S31	КС	23
委託 (ステンレスの 籠茹で)	約3分	畦	近所の相互扶助 (テマガエ), 現物(晩茶)	3~5人	約5畝	在来種	子供の頃には既に製造,祖 父(明治生まれ)も経験あり か(起源不明)	生実	上勝町	S26	KD	24
ステンレスの 籠茹で	数分	山の斜面	1kg480円	5~6人	1町2反に 点在	在来種	平成23年から製造	生実	上勝町	S51	ΚE	25
ステンレスの 籠茹で	葉の色	畑や田圃の	_	2人	100本以上	在来種	代々製造(起源不明)	生実	上勝町	S24	KF	26
ステンレスの 籠で茹でる	平均5分	田圃の斜面や畦	日当7,000円, 初心者kg単価	5人	各地に点在 するため 不明	在来種	祖父(明治生まれ)の代に分家して製造	生実	上勝町	S46	ΚG	27
委託 (ステンレスの 籠茹で)	約4分	田の周囲	近所の相互扶 助(テマガエ)	3人	約5畝	在来種	祖父の時代(明治初期生まれ)には既に製造(起源不明)	旭	上勝町	S7	КН	28
竹籠で茹でる	約3分	山の茶畑, 畦畔	日当7,000円	8人	34アール	ヤブキタ	代々製造(起源不明), 祖父, 父(昭和25生まれ)の代に規 模拡大	旭	上勝町	S25	КІ	29
委託 (ステンレスの 籠茹で)	葉の色	畦畔	近所の相互扶助 (テマガエ), 又は 日当7,000円	2~4人	3反の畑の 周囲	在来種	祖父の時代(明治)には既に 製造(起源不明)	旭	上勝町	S23	ΚJ	30
竹籠で茹でる	約2分	山の茶畑, 畦畔	日当7,000円	10人	約2反	在来種	祖父の時代(明治)には既に製造,桶に「明治」の記載あり(起源不明)	旭	上勝町	S14	KK	31
竹籠で茹でる	葉の色	家の周囲	_	1~2人	各地に点在 するため 不明	在来種	平成29年から製造	旭	上勝町	S34	K L	32
直接	葉の色	家の周囲	_	1~2人	各地に点在 するため 不明	在来種	祖母の代には製造(起源不明)	傍示	上勝町	S43	KM	33
委託 (ステンレスの 籠茹で)	約5分	山の斜面の 茶畑, 畦畔	日当1,000円, 又は 1kg400円	5~10人	1反以上	在来種	生まれた時にはすでに製造, 祖父の時代(明治)にはすでに 製造か(起源不明)	傍示	上勝町	S15	KN	34
委託 (ステンレスの 籠茹で)	葉の色	山の斜面等	1kg400円, 又は 日当7,000円	7~8人	約4反	在来種	代々製造(起源不明)	傍示	上勝町	S15	КО	35
ステンレスの 籠で茹でる	数分	山の斜面の 茶畑, 畦畔	_	2人	1反半~2反	在来種	戦後は製造していたがその 後中止,平成に入って再開	福原	上勝町	S20	ΚP	36
委託 (ステンレスの 籠茹で)	約3分	畑の周囲等	日当7,000円	16~17人	各地に点在 するため 不明	在来種	平成27年前から製造	正木	上勝町	S60	KQ	37
竹籠で茹でる	葉の色	茶畑	不明	不明	各地に点在 するため 不明	ヤブキタ	代々製造(起源不明)	新野	阿南市	S22	АА	38
直接	約15分	平坦地	_	2人	5本	品種不明	10年くらい前から製造	橘	阿南市	S14	ΑВ	39
直接	約15分	茶畑	不明	2人	各地に点在 するため 不明	ヤブキタ	平成26年から製造	山城	三好市	S26	ΥA	40
ステンレスの 籠で茹でる	約15分	茶畑	_	2人	各地に点在 するため 不明	ヤブキタ	平成26年から製造	山城	三好市	S17	ΥB	41
直接	葉の色	ミカン畑の	_	5人	約1反	在来種	昭和初期から製造	坂本	勝浦町	S32	SA	42
直接	約20~25分	茶畑	_	2人	約4畝	ヤブキタ	平成10年から製造	鬼籠野	神山町	S15	ОА	43
ステンレスの 籠で茹でる 又は直接	約30分	山の茶畑	1貫1,000円	10人	約4反	ヤブキタ	祖父(明治18生まれ)の時代には既に製造(起源不明)	赤松	美波町	S14	МА	44

	流通			茶干し		桶漬け				茶摺り			
販売先	値段	生産量	場所	主な用具	期間目安	重石	中敷き	製造 桶数	所有する桶の容量 (葉の重さ)	桶の 材質	用具 (メーカー)	作業目安	
顧客	約4,000円	約60kg	庭	筵	最低 2週間	川原石	棕櫚の葉	2	60~80kg	木製, プラ	揉稔機 (上勝製)	約2分半	
ネット, 産直市, レストラン,カフェ, 問屋等	100g1,400円 +消費税	木桶500~ 600kg, プラ桶不明	庭, ビニール ハウス	ドリル, ポリエ ステルの敷物	20日間	川原石	芭蕉の葉, タオル	17	320~330kg	木製, プラ	揉稔機 (カワサキ)	約2分弱	
親戚	-	約60kg	庭	ドリル, 筵, 籠, 扱葉掻	20日間	漬け物用 プラスチック, 川原石	芭蕉の葉	3~4	24.5kg	木製	半自動の舟	100往復	
顧客	1kg5,000円	約60kg	庭, 車庫の 上	ドリル, ブルー シート, 寒冷紗, 筵	1か月	川原石	棕櫚の葉	2	約200ℓ	木製, プラ	委託 (伊達式)	数分	
産直市,顧客を 持つ生産者 (業者委託販売)	約5,000~ 6,000円	約600~ 700kg	庭, ビニール ハウス	ドリル, 寒冷紗, ポリエステルの 敷物, 扱葉掻	20日	鉄板, 石	芭蕉の葉, 布	15	約200ℓ	プラ	揉稔機 (上勝製)	3分半程度	
自家消費	_	15.8kg	庭	寒冷紗	1か月	川原石	棕櫚の葉	1	58kg, 高さ65cm	木製	半自動の舟	5分以内	
顧客, クラウド ファンディング 返礼品, 産直市	1kg6,000円~ 6,500円	500kg以内	庭	シート, 寒冷紗, 扱葉掻	1か月	川原石	芭蕉の葉, 藁	10	約200ℓ	木製, プラ	揉稔機 (上勝製)	3分	
産直市	100g800円	約13kg	庭	熊手, 筵, 網	18日間	飛び石	棕櫚の葉	2	高さ約1m	木製	委託 (伊達式)	1分15秒~ 1分30秒	
顧客,道の駅,産直市,地元スーパー	1kg6,000円	約700kg	ビニール ハウス	茶捌き機, 寒冷 紗, 筵, 扱葉掻	2週間	コンクリート ブロック	芭蕉の葉	15	120~160kg	木製	揉稔機 (上勝製)	3分	
自家消費	_	約30kg	庭	ドリル, ブルー シート	2週間	飛び石	芭蕉の葉	1	約1石5斗	プラ	委託 (伊達式)	3分	
顧客,個人商店	1kg6,000円, 茎も販売	約60kgか	ビニール ハウス	ドリル, 熊手, コモ, 寒冷紗	2週間	飛び石	芭蕉の葉	4	約40kg	木製	半自動の舟	約2分	
自家消費	_	数kgか	庭	手作業	2週間	川原石	棕櫚の葉	1	不明	木製 又は プラ	手動の舟	葉の様子	
自家消費, 少量産直市	80g1,000円	数kgか	庭	手作業	20日間	川原石, 石臼	棕櫚の葉	1桶の 半分	不明	木製	手動の舟	葉の様子	
顧客,産直市等	1kg6,300円, 茎2,000円	約400kg	庭	ドリル, 寒冷紗, ネット	3週間	川原石	芭蕉の葉	10	木製300~350kg, ポリ約200ℓ	木製, プラ	委託 (伊達式)	約3分	
ネット	1kg6,500円	800~ 900kg	庭	ドリル, 寒冷紗 のような敷物	1か月	コンクリート ブロック	棕櫚の葉, 芭蕉の葉	21	約200ℓ	プラ	委託 (伊達式)	1~2分	
顧客,産直市	1kg5,000円	約200kg	庭	ドリル, 寒冷紗, 網	15日間	側溝の蓋, 川原石	芭蕉の葉, タオル	5	約200ℓ (葉は170~180ℓ くらいまで)	木製, プラ	半自動の舟	往復35回	
顧客, ネット販売	ネット販売1kg 13,000円, 他1kg8,000円	約50kg	ビニール ハウス	シラス用の網	3週間	川原石	芭蕉の葉, 手拭い	2	200 ℓ	プラ	委託 (伊達式)	3分	
自家消費	_	不明	庭	筵	10日	川原石	_	1	不明	木製	揉稔機 (不明)	不明	
自家消費	-	約2~3kg	庭	よしず	2週間	漬け物用 プラス チック	ビニール	1	不明	甕	なし	10分程度	
地元スーパー	200g650円, 40g540円	約130~ 200kg	私有地	ブルーシート	20日程度	川原石	芭蕉又は 棕櫚の葉	3	木桶 高さ74cm, 直径65cm	木製, プラ	揉稔機 (寺田製作所)	不明	
顧客, 空港, 道 の駅, サービス エリア, 企業等	80g1,080円, 卸80g800円 +消費税	約120kg	屋根つきの干し棚	ブルーシート, 扱葉掻	2~3週間	漬け物用 プラス チック	ビニール	10~12	75 l	プラ	揉稔機 (寺田製作所)	不明	
自家消費	-	45 ℓ 袋に 10袋程度	庭	ドリル, ブルー シート, 寒冷紗	2週間~ 20日	川原石	芭蕉の葉	3	不明	甕, プラ	揉稔機 (上勝製)	数分	
顧客,道の駅	70g400円	約400kg	庭	ブルーシート, 扱葉掻, ブロアー	2週間	川原石	ビニール	4	70 l	プラ	半自動の舟	10分程度	
顧客,仲買人	1箱(12kg) 50,000円, 個人1kg5,000~6,000円	約1,600kg	屋根付きの干し場	茶捌き機, メッシュシート, 扱葉掻	2週間	コンクリート ブロック	ビニール	10	100貫	木製	揉稔機 (カワサキ)	15~20回	

生産者 NA (昭和 16 年生まれ) 製造地 那賀町朴野 調査日 平成 30 年 7 月 2 日

1. 茶の生産状況(製造のきっかけ、特徴、変化など)

NA家の阿波晩茶製造は、少なくとも曾祖父の時代まで遡ることができる。NAさんの祖父は、毎日朝日を拝んで生活するなど、神々への信仰や風習を大切にする人で、阿波晩茶の製造の際にも、電に塩を盛り、祈願してから火を起こしていた。NA家では、一時、ヤブキタを植え、霜除けの扇風機を整備するなどして緑茶を製造していたが、緑茶が売れないため、現在は阿波晩茶の製造のみ行っている。ヤブキタの阿波晩茶は渋みがあるため、阿波晩茶には在来種(ヤマチャ)にこだわって製造している。

2. 茶摘み

品 種	在来種(ヤマチャ)。
生育環境	陽当たりが良い山の斜面にある茶畑 (図版 NA-1)。追肥と草刈りをする。
栽培面積	在来種(ヤマチャ)が3反3畝、ヤブキタは7~8畝。ただし、ヤブキタは阿波
	晩茶に使用していない。
作業期間	6月下旬~約10日間。
作業者・人数	10 人程度。摘み賃 1 貫 1100 円。
収 穫 量	約 1000 貫。
特記事項	• 近所数件が在来種(ヤマチャ)で阿波晩茶を製造している。
	• 1日平均7貫くらい摘めたら良い。中には昼までに9貫も摘む人もいる。
	• 指をテーピングして、林業用の軍手(図版 NA-2)を着用して茶摘みをする。軍
	手の上にさらに紐や、針金を巻く人もいる。
	•昔は「テイワイ」が一般的で、NAさんの祖母も約70年前に使っていた。
	• 摘んだ茶葉はボウチギで重さを測る(図版 NA-3)。
	• 茶摘み籠が一杯になったら、ネットの袋にまとめて作業場に運ぶ。
	• 手摘みが基本だが、剪定のため枝打ちした木は、短く裁断する。
	• 茶葉の保管場所は床に勾配をかけており、常時茶葉の下に谷の水を流して葉が
	焼けないようにする。茶葉の切り返しも行う。



図版 NA-1 茶畑



図版 NA-2 林業用の軍手とテーピング用品



図版 NA-3 ボウチギと作業場



図版 NA-4 茶茹での用具

3. 茶茹で

用 具 類	(電) (設置式、薪)、大釜、カキアゲ(箕を改良した柄杓、茶葉をすくう)、柄杓(釜					
	に水を入れる)、又木(葉を押し込む)、熊手(葉を釜から掻き出す)、木蓋(釜の					
	内部を2つに仕切る作業に使用)、竹箒(茶葉を寄せる)、汁桶、竹ザル(茶葉を					
	入れる) (図版 NA-4)。					
作業時間·期間	午前1時30分頃から作業を開始し、昼過ぎくらいまでに150~200貫茹でる。1回					
	に 20 ~ 30 分かかるため、100 貫漬ける場合は同じ作業を 40 ~ 50 回繰り返す。葉					
	の色が変わるくらいまで茹でる。					
特記事項	• 作業は息子やその嫁、孫など家族中心で行う。					
	• 茹でる、摺る、漬ける作業で3人は必要。					

4. 茶摺り

用 具 類	揉稔機(2 台目、カワサキ機工株式会社モデル 35K)、竹箕(茶葉を運ぶ)。
	揉稔機は12、13年前に前に中古で購入。
作業時間·期間	摺る時間は葉の様子で判断する。

5. 漬け込み

用 具 類	茶桶、藁、木蓋、重石(川原石)。				
桶の数・容量	12 個程度所有。一番大きいもので約 200 貫(750kg)入る。				
作業時間·期間	約10日。天候により変動する。				
特記事項	漬け込んだら、桶の端に藁を丸く囲むように置く。真ん中は何も置かず蓋をする。				
	周囲を囲むように置くことで、桶から吹き出そうとする酵母菌を藁か桶に押				
	え込めるとNAさんは考えている。				
	• 重石は漬け込んだ茶葉の重さと同じくらいの重さにする (図版 NA-5)。重石が				
	軽すぎると汁が後から上がってこない。汁がなくなると腐るので、朝起きたら				
	全部の稀の内部を見回る。(図版 NA-6)				
	・茶汁は桶 10 個に対し、200 ~ 300ℓ保管する。				

- ・漬け込んだ後に茶汁を入れる。量は適当だが100kg漬け込んだら、バケツに5~8杯。加減は勘で調整する。毎朝、桶の状態を確認し、茶汁が少ない場合は、一定の量に止まるように管理する。
- 現在使っている茶桶には昭和3年の記載があるものがある。桶はNAさんの親 戚から譲り受けたものもある。



図版 NA-5 漬け込み後の桶



図版 NA-6 発酵状況

6. 茶干し

用 具 類	手鍬 (「てんが」と呼ぶ)、茶捌き機、寒冷紗、チリメン用の網、扱葉掻。
作業時間·期間	太陽が出てくるまでに茶葉を広げて夕方まで干す。寒冷紗の上にチリメン用の網
	を敷き、その上に干す。午前10時、午後1時30分、午後3時頃に天地返ししな
	がら、大きな茎等を除く。
特記事項	茶干しは4、5人の人手が必要なので、NAさん夫婦の他、午前10時くらいから2
	~3人を雇う。

7. 選別・出荷

自家消費及び	出荷先	地元の顧客(数百軒)、JA、産直市。						
出 荷 分	量	茶葉の収穫量から推定生産量約1 tか。						
	値 段	葉は 1kg 6000 ~ 7000 円。茎は約 2000 円。						
特記事項	事項・茎をペットボトル用に出荷している。							
	• 選別機	・選別機で選別する。役場で袋を買い、3人で袋詰めする。役場の袋は 200g、						
	500g、	500g、1kgの袋があるが、これとは別に 2kg用の袋を個人で作っている。						
	• 売れ行	• 売れ行きは良い。生産を止める農家があるので、毎年注文がある分は確保する						
	必要が	必要がある。500 ~ 600kgくらいをその分として充てる。余ったら売って欲しい						
	という	というニーズがあるので、売れ残りはない。						
	• 値段は	ここ3~4年で倍近くなったように思う。1kg 4500 円以下だったが、今						
	は 6500	~ 7000 円で売っている。						

8. その他特記事項

<製造>

- 旧上那賀町(現、那賀町)の人は、茶摘みに来るが生産はしていない。那賀町朴野までが生産地の 西端ではないか。
- お茶の栽培に陽当たりが良いところが適している。那賀町牛輪、段所、吉野は昔からたくさん製造しており、陽当たりが良い。
- 筵で干すと、藁のシブが入る。藁シブが細くて年寄りには選別しにくい。藁シブが入っていると言われて怒られたことがあり、新しい茶を持って行ったことがある。

<流通>

- この辺りのお茶は香川県に出荷されたと聞いている。
- 相生晩茶振興会の袋は町の補助が出て12~13年前に作った。1kgの袋が80円。
- 昔、NA家の阿波晩茶を徳島市の問屋にトラックで運んでいたことがある。徳島市二軒屋町の「宇治園」(現在はない)という名前の店だったと記憶している。1t 車で、7 貫俵(横約 1m、縦約 1m60cm)を運んでいた。
- 昔はこの辺りで筏が利用されていた。近づくと「危ないぞ、危ないぞ」と大声で声をかけられていた。筏の数は非常に多かった。それに阿波晩茶を積んで運んでいたかもしれない。

<その他>

- 阿波晩茶は「番茶」表記に馴染みがある。
- 舟を使って摺る家は $50\sim60$ 貫程度を作る家が多い。この辺りでも以前は、親戚が $6\sim7$ 人、 $2\sim3$ 軒が集まって作るような家が数軒あった。みんなが集まって作業をすることが祭りのような感覚で楽しみでもある。昔はそうした親戚づきあいを大事にしていた。
- お茶漬けは緑茶ではなく阿波晩茶で食べる。

生産者	NΒ	(昭和30年生まれ)	製造地	那賀町朴野	
調査日	平成 30	年7月30日、令和元年	三7月5~	8日、11~12日	日、26~28日、8月6·19日

1. 茶の生産状況(製造のきっかけ、特徴、変化など)

NB家では、少なくともNBさんの曾祖母が子供の時にはすでに屋敷裏に茶畑があり、阿波晩茶を製造していたと伝えられている。祖父の代には1000貫の製造があり、父の代には現在より2桶分多く製造していた。生産量は時代とともに減少しているものの、先祖代々受け継いだ製法を厳格に守り続けている。

製造は夫婦を中心に家族で行う。NBさんの母はNB家で昭和3年に生まれ、現在も釜場に立ち、毎年の製造を手伝う。NBさんの長男は、現在、仕事の都合で実家を離れて暮らしているが、令和元年は長期休暇を取り、父NBさんの製造を助けた。

2. 茶摘み

品種	在来種 (ヤマチャ)。
生 育 環 境	斜面に整備した茶畑。化学肥料はほとんど使わず、有機肥料を使用する。昔は山
	草(カヤ、シダ)を刈っていたが、最近は山草が少なくなったため、大豆粕、油粕、
	牛の堆肥、鶏糞などをまく。
栽培面積	約3反。
作業期間	7月2日~10日ぐらい。
作業者・人数	6名の作業員(うち家族3人)
収 穫 量	約 600 貫。
特記事項	・摘み手の高齢化が進んでおり、摘める量が少ない。昔は半日で「3 貫 300 半人前」
	と言われていた。
	• 品種が在来種(ヤマチャ)のため、葉が小さく収穫量が少ない。
	摘み手は60歳以上から80歳くらいまで。最高齢は大正15年生まれ。
	• 昔は布で編んだ「ユビイワイ」(ユビユワエ)と言うものを作っていた。人差し
	指と中指と親指用に作る。現在はテーピングし、軍手を着用する。男性は林業用
	の手袋を着用する。テーピングの代わりに、ストッキングや布を巻く場合もある。
	• 納屋ではなく板の間になっている広い作業場に保管する。ボウチギで重さを量
	り、使う桶に必要な量に達するまで摘む。
	• 昔は大きいフゴ(藁で編んだ籠)があり、フゴの重さを引いて5貫を計量した。
	今はネットの袋に入れて量る。
	• 摘める量によって 9000 ~ 1 万円。お茶を摘む賃金とお茶の値段のバランスが合
	わないが、摘み手不足なので仕方がないと考えている。
	• NB家では以前からおかずの賄いを提供しており、摘み手に喜ばれるので続け
	ている。
	今はネットの袋に入れて量る。 ・摘める量によって9000~1万円。お茶を摘む賃金とお茶の値段のバランスが合わないが、摘み手不足なので仕方がないと考えている。 ・NB家では以前からおかずの賄いを提供しており、摘み手に喜ばれるので続け

• 昔は日当ではなく、摘んだ量で給料が支払われていたため、午前5時頃に来て茶 摘みを始めている人が何人もいた。持ってきた弁当は涼しいところに吊っていた。

3. 茶茹で

用 具 竈 (設置式、薪、「おくどさん」と呼ぶ)、大釜 (「おおがまさん」と呼ぶ)、仕切 類 り板(「仕切り」と呼ぶ)、又木(「また」と呼ぶ)、柄杓(水、茶汁を移す)、汁桶(茶 汁を入れる)、ドンゴロス(竈にかけて葉が竈にひっつくのを防ぐ)。 作業時間·期間 ・家族を中心に2~3人で作業を行う。 • 葉の色を見ながら長年の勘で時間を決める。1回の茹で時間は20~30分はかか る。湯が減るので少しずつ水を足すが、家によってやり方は異なる。葉を摘む 時期が遅いほど、葉がしっかりしているので茹でる時間がかかる。150貫くらい 茹でる場合は、早朝から午後4時ぐらいまで作業をし続ける。 ・父の代は午前3時30分ぐらいに起きて、作業をしていた。現在は早くても午前4 時ぐらい。 特記事項 仕切り板を入れて、先に茹でた葉と新しく釜に入れる葉を仕切る。茹だった葉 は仕切り板を境にして押し出す。 火入れをする前には塩を竈に盛る(図版 NB-1)。



図版 NB-1 塩が盛られた電



図版 NB-2 ソ胼ガガリ少佐の墨書がある斗桶

4. 茶摺り

用 具 類	揉稔機(鉄のプレート「帝国発明協會、有効賞受領標商、静岡臼井工場」、木製部				
	に「214号」と記載あり、大正15年製)、斗桶(茶を揉捻機まで運ぶ際使用)、木				
	製の箱(特に名前はない、茶を運ぶために自作)。				
作業時間·期間	茶摺りは3回に分けて行い、1回に2桶分摺って漬ける。				
	1回46秒程度(家によってモーターの速度が異なる)。				
特記事項	昔は人を雇って4人で摺る「舟」を使っていた。祖父は揉稔機ではなく木製の「舟」				
	で茶摺りを行っていた。「まいた~まいた~」い言って摺っていたとNBさんは				
	母から聞いている。				

- NBさんの母によると、子供の時(昭和10年頃か)、馬車で揉捻機が自宅まで 運ばれてきた。男性が何人もかかって自宅前の道路から上り坂を上がって、母 屋まで運びこんだ。その光景は今でも忘れない。戦時中は油がなかったので、 揉捻機を手動で回していたとのこと。
- 斗桶の底には「ソ胼ガガリ少佐ロケット宇宙旅行に成功する 昭和三十六年五月」 と墨書されているものがある(図版 NB-2)。

5. 漬け込み

0. 頃りたが				
用 具 類	補、落とし蓋、ドンゴロス、重石(川原石)。			
桶の数・容量	桶は10個ほど所有。現在使用する桶で、使用しているものは180貫1つ、100貫2つ、			
	80 貫 2 つ。80 貫の桶 1 つは大正 14 年のものだが、それ以前のものもある。			
作業時間·期間	2週間程度。天気によっては長く漬けることもある。			
特記事項	• 桶の端から踏み込み。真ん中も硬く踏み込む。			
	•石の置き方にもコツがある。桶に応じて石の置き方や重さがある(図版 NB-3)。			
	これは長年の勘で積んでいる。			
	• 重石は1つ40~50kgくらいの重さがある。桶の中身よりも重い重石を置き、長			
	く置く場合は追加で積む。これは家によって異なる。			
	•冷やえた茶汁を漬けた翌日入れる。注ぎ足しは行うが、発酵の様子を見ながら			
	長年の感覚で入れる。長く干せないときのために、茹で汁は残しておく。			
	• 重石となる石は、祖父の時代に旧上那賀町音谷から馬車で運んできた。			



図版 NB-3 茶葉を漬け込んだ翌日の桶



図版 NB-4 茶干しの状況

6. 茶干し

用	具	類	筵 80 枚程度、茶捌き機、テカギ、箕・籠、灯油用ポンプ(茶汁を抜く)、押し手(茶
			葉を掻き集める)。
作業	時間・	期間	家族を中心に3人で作業を行う。
特	記事	項	• 桶に固まっている茶はテカギや素手で掻き出し、茶捌き機で捌いた後に、筵を
			敷いたところまで運んで広げる(図版 NB-4)。

- 筵は使うと痛むので、手直しをして大事に使っている。NB家では新しい筵よりは古い筵が良いとされている。新しい筵は汁を吸いやすいが、古いほど汁を吸わなくなる。そのため、葉に汁が留まった状態で乾燥することができる。最盛期は庭先の私道まで干していた。
- 茶捌き機は大久保の大工が考案したと聞いている。
- 1日3回天地返しをする。1番混ぜ、2番混ぜ、3番混ぜをする。1番混ぜの時は葉と葉がひっついているので、手で揉んで広げていく。時間がかかり、体にこたえる作業である。

7. 選別・出荷

自	家消費』	支び	出荷先		顧客(40~50軒くらい)のみ。県外は京都・北海道・神奈川など。
出	荷	分	量		漬けた量から 600 ~ 700kgか。
			値	段	1kg 8000 円(平成 30 年)、1kg 9000 円(令和元年)。
特	記事	項	選別機とトオシで丁寧に選別し、袋詰めする。		

8. その他特記事項

<用具類>

- 焼き判はNBさんの父が俵に押していた。7 貫俵と1 貫俵など、俵の大きさによって焼き判の大きさも使い分けていた。
- 筵のサイズも大小ある。保管しているものも、それぞれ品物が異なっている。曾祖母の時代は自宅 で編んでいた。
- 昔の桶職人は桶を反対にして、寝櫓を組んで輪を叩き込む。桶の一番下を「ナキワ」と言うが、これがなかなか入れられない。NBさんの父は器用だったので、自分で入れ直していたが、職人に輪替えをしてもらった場合は日当がいくらだったか桶の底に記録している。
- 桶の輪には竹だけのものもあれば、強く締まるよう竹の下に藁の縄が入っているものもある。
- 桶も筵と同じで古い桶が良い。新しい桶は使い始めに柿の渋を付けて、桶に汁が入らないようにしたりする。
- 俵を編む用具を保管しており、NBさんが子供の頃は家で編んでいた。

<その他>

- ・文字については、祖父の代は「ばん茶」で、人によったら「番茶」と表記する。緑茶系の番茶と間 違われないように相生晩茶振興会は「晩茶」とした。
- 昔は選別しながら栗を食べていた。つまり、秋冬までのんびり選別をしていたということだが、今はお盆に新茶を祀るというので、盆まで仕上げようと作業に追われている。
- お茶湯を盆の8月14日に31回行う。
- 昔は亡くなった人の横にお茶の葉を袋に入れて置いた。土葬をしていた頃は棺桶の中に入れていた。
- 戦時中は戦地へお茶を売るためにダンチャを作っていた。特例で認められていたと聞いている。
- 昔は木炭を運搬するトラックに載せて運んでもらった。俵ばかりだったと聞いている。

生産者	NC	(昭和33年生まれ)	製造地	那賀町大久保	調査日	平成30年7月2日
-----	----	------------	-----	--------	-----	-----------

1. 茶の生産状況 (製造のきっかけ、特徴、変化など)

N C家は曾祖父の代に旧木沢村(現、那賀町)から大久保に移って生活するようになった。木沢では阿波晩茶を作っておらず、曾祖父が大久保に移ってから在来種(ヤマチャ)で阿波晩茶を製造するようになったのではとのこと。祖父(大正 10 年生まれ)の代は商売も行い、当時、長安口ダムや川口ダムの建設で取引が多く、繁盛した。祖父は昭和 40 年頃 35a の田圃を買い、旧木頭村(現、那賀町)を中心に流行っていた柚子を植えた。父(昭和 18 年生まれ)の代にはみかんをたくさん作ったが生産過剰になったため、緑茶生産に切り替えることになり、35a の畑にヤブキタを植えた。ヤブキタは10 年ほど緑茶にしたが、管理に手間がかかるため、思い切って阿波晩茶用に使うようになった。以来、ヤブキタでの阿波晩茶製造は 40 年くらいになる。

NCさんの代には、畜産が生業の中心で、その他、米、タバコ、阿波晩茶を製造した。旧相生町(現、那賀町)は水利に恵まれない地域があり、大久保でも昔は奥の地域から水を引いて水田にしていた。その後、 $2 \sim 3$ 千万円くらいの費用をかけてポンプアップした水を引くようになった。ところが、1 反あたり水代が1 万円、ポンプの償却費が $1 \sim 2$ 万円かかるようになり、米が安くなったこともあって、ポンプの更新期に稲作を止めた。水田を止めて17、18 年になる。その後、田は柚子を植えたり、耕作放棄地になったりしているが、谷がかりの水を利用して稲作を行う農家もある。どこの農家も摘み手がいないので、茶畑を広げることができない状況にある。

2. 茶摘み

品種	ヤブキタ。40年以上前は在来種(ヤマチャ)を使用。			
生 育 環 境	陽当たりが良い。無消毒。茶専用の肥料を使用。			
栽培面積	35a の茶畑。山の開墾地 0.5 a もある。			
作業期間	毎年、7月1日より10日~2週間程度。20日かかったこともあった。			
作業者・人数	10 人程度。多い時で14、15 人。摘み手が多い頃は、声をかけたら20 人以上来			
	てくれたが、高齢化が進み、次々と手が少なくなった。 毎年25人くらいいたので、			
	茶茹でが間に合わなかった。			
	・数年前に京都大学農学部の大学院生7人が、研究のため3泊4日の日程で手伝			
	いに来てくれた。JAが子育て中の主婦の人などを紹介してくれることもある。			
収 穫 量	1200~1800 貫。			
特記事項	• 摘み賃は家によって異なるが、NC家では1貫1000円。雨の日に摘むと、水分			
	を含んでいるため実際の葉より2割くらい重くなる。摘み手にとってはボーナス			
	のようなもの。			
	・籠は「茶籠」とよぶ。			
	軍手を着用し、木が傷むので指に針金は巻かない。1日1人で13~15貫程摘む			
	が、中には20貫摘む人が2人いた。			
	• NC家は旧相生町でヤブキタを阿波晩茶に初めて使用した。ヤブキタの阿波晩茶は			

渋みがあるので嫌う人もいるが、その方が良いという人もあってヤブキタの阿 波晩茶は軌道に乗った。葉が大きく摘み手にも喜ばれた。

- 「総もぎ」で枝ごとに収穫する。葉が残らないので、虫がつかない。消毒の許可 は受けているが、消毒をしたことはない。
- •他の農家が茶葉を持ち込むことがあるので、その場合は摘み賃の 1.5 倍くらいの 値段で買い取る。

3. 茶茹で

用 具 類	1 電 (設置式、ボイラー)、茶釜 (大釜) (図版 NC-1)。	
作業時間・期間 茶摘みと同時に行うため、2週間程度続けて行う。葉を約10分間湯にく		
	色を見る。	
特記事項	• 茹でる、揉む、運ぶ、桶に踏み込む作業を同時に行うため最低 3 人は必要。	
	• 朝摘んだ葉を昼から茹でて漬ける。	
	•量をたくさん作るので、どんどん茹でる。茹で加減のばらつきは、茶摺りの時	
	間で調整する。	

4. 茶摺り

用	具	類	揉稔機(伊達式 年式不明)(図版 NC-2)。
作業	時間·	期間	葉が茶色の場合は揉む時間を少なくし、青い場合は長く揉む。
特	記事	項	NCさんが生まれる前に導入した。1度、台の部分を大工に頼んで修理した。



図版 NC-1 電·茶釜



図版 NC-2 揉捻機

5. 漬け込み

用 具 類	茶桶(図版 NC-3)、木蓋、藁、ビニール、重石(川原石)(図版 NC-4)。					
桶の数・容量	大小30個程度所有。明治、大正、昭和の記載がある。大きい桶で250~300貫入る。					
	代々受け継いだものもあるが、他家から譲り受けたものもある。					
作業時間·期間	1日1桶、2週間で14桶漬ける。大きい桶から漬けていく。漬けた桶は2週間~3					
	週間置く。天気の関係で、 $\stackrel{z^n}{\mathbb{A}}$ に漬けてから 20 日 \sim 1 ケ月くらいたっていることも					
	ある。1 ケ月置いても問題はないが、それ以上の場合は注意が必要。					
特記事項	・ビニール→藁→敷き蓋→重石の順で載せる。昔は芭蕉の葉を使っていた。藁は縦					
	に並べる。1年にひと抱え分、5束あればよい。束にしている藁を「ネソ」と呼び、					
	1ネソで2つの桶を賄える。					
	• 重石は何百kgにもなるので、載せる作業は重労働になる。					
	• 煮汁を汁桶に保管し、漬け込んだ茶桶に後から入れる。発酵が進むと吹き出す					
	ことがあるので、最初は控え目で調整する。汁が少ないと腐ってしまうので、					
	毎日管理を行う。汁桶は全ての漬け込みが終わった時点で2つ程確保しておく。					
	• 過度の発酵や、管理を怠ると腐ったような臭いがする。桶上部の茶を「口茶」					
	と呼び、捨てる。発酵膜は「アビス」と呼ぶ。菌が繁殖すると次第に黒くなり、					
	臭いがきつくなる。					



図版 NC-3 茶桶



図版 NC-4 重石用の川原石

6. 茶干し

用 具 類	寒冷紗、布、茶捌き機。20年程前は筵を使用。発泡スチロールの日除け(背中に
	背負う)。
作業時間·期間	梅雨があけたら3、4人雇って午前4時ごろから家族総出で干す。塊をほぐしながら、
	朝~夕方まで干す。翌日、カビの発生予防のためもう1度干す。
特記事項	• 干す作業を「茶干し」と呼ぶ。家の前の私道を利用して干す。
	•軽トラックにシートを敷き、茶捌き機で捌いた茶を載せて、私道に運ぶ。軽トラッ
	クから寒冷紗の上に下ろして広げて干す。軽トラックで5回分運べば1桶分が
	終わる。

- 干す作業は背中に日光を浴びて暑いので、発泡スチロールの板に穴をあけて、背中に背負えるようにして使っている。
- 筵は毎年270枚使用するので300枚は保管していた。毎年20~30枚をJAに 注文して補充していたが、織る人がいなくなって補充できなくなった。代わり に使用し始めた寒冷紗は軽いので、風で飛びやすい。NCさんの母が寒冷紗の 端を縫いこんで、飛ばないように加工した。

7. 選別・出荷

自家消費及び	出荷先	顧客、問屋、病院、カフェ、地元企業、地元スーパー、道の駅など。徳				
出 荷 分		島県内一円、淡路島、香川県、大阪府。県外は地元出身者が多い。				
	量	約 lt。在庫として 50kgを残す。状況を見ながら販売する。				
	値 段	1kg 6000 円。				
特記事項	• 乾燥さ	せると、1 貫の葉が 1kgの茶になる。茎も粉も売れる。				
	• 選別は	選別機を使う。傾斜がついており、葉が滑り落ちながら送風機の風があ				
	たる仕	組み。軽い葉は遠くへ、重い茎は手前に落ちる。				
	1人が	選別機(茎選機)にかけて、選別しきれなかった茎と葉を4人で再度選				
	別する。	別する。宮大工が選別機を作ってくれた。				
	• 地元スーパーの販売は消費者の顔が見えて面白かった。年によって生産量が変					
	動するため、契約はプレッシャーでもある。JAは残った分を出荷している。					
	出荷はお盆前までに終わる。					
	• 阿波晚	茶は生業の中心にはならないが、夏場の現金収入になる。阿波晩茶は生				
	産農家	が減っているので、売れ残りの心配はないが、高齢化で労働力が不足し				
	ている。					

8. その他特記事項

- 昔はほとんどの家が阿波晩茶を作っており、問屋が飲み比べや品評会を行なっていた。
- 昔は地元に4~5軒の桶屋があった。職人は地元の酒蔵に勤めながら、農家の桶修理も行っていた。 昭和30年代にプラスチックが登場し、桶屋の仕事が少なくなった。NC家は那賀町西納の職人に、 4~5年前に輪替えをしてもらったが、その職人も廃業しているため、現在地元に職人がいない。
- 13、14年程前に、役場の呼びかけで「相生晩茶振興会」が結成された。手摘みで阿波晩茶を作る農家が加入し、「相生晩茶」という名前で商品の差別化をすることになった。「番茶」という表記は全国にあり、緑茶より劣るイメージがあるので、組合を作った際に「晩茶」という表記に統一した。昔は「晩」の字を使っていたという年寄り(当時80代)の話をヒントにした。袋もそれに合わせて作った。役場や県にも届けており、商標登録している。

生産者 ND (昭和 36 年生まれ) 聚痘地 - 加賀町天久保 調賀日	生産者	ND	(昭和 36 年生まれ)	製造地	那賀町大久保	調査日	平成30年7月5日
--	-----	----	--------------	-----	--------	-----	-----------

1. 茶の生産状況 (製造のきっかけ、特徴、変化など)

ND家は祖父の代に大久保に移り住み、この地で約90年、阿波晚茶の製造を行なっている。平成30年は180貫の桶1つに漬けた。数年前は桶3つに製造し、10年程前の最盛期には茶葉800貫分を桶に漬けていた。

2. 茶摘み

4. 余1向の	
品種	ヤブキタ。
生 育 環 境	現在主に茶摘みをする茶畑は40年くらい前に整備した。日常の管理としては、お
	礼肥と草刈りを行う。
栽培面積	約1反。
作業期間	約1日半摘む。
作業者・人数	家族を含む12、13人で摘む。茶摘みが近所と重ならないよう、日をずらしている。
収 穫 量	約 180 貫。
特記事項	• 茶摘みは人差し指と親指をテーピングし、突起物がついた軍手を着用して茶摘
	み籠に摘んだ葉を入れる。昔は指に布を巻いていた。平成30年は日曜、月曜に
	摘んで、火曜は1日納屋に置いて水曜日に茶を摺った。茶葉が焼けないよう、
	天地返しをして熱がこもらないよう管理した。
	・茶葉は1貫1000円で買い取り、多い人で1日20貫くらい摘む。

3. 茶茹で

用 具 類	電 (屋外に設置、薪)、大釜、又木 (茶を釜に押し込む際に使う)、柄杓 (図版			
	ND-1)、箕、汁桶(図版 ND-2)。			
作業時間·期間	火加減によるが、10分以上大釜で茹でる。平成30年は1つの桶で午前2時~午後			
	4時くらいまで作業した。			
特記事項	火を入れる前に竈に塩を盛る。			
	• 葉を大釜の手前に入れ、又木で押し込むと先に茹でた葉が大釜の向こう側に押			
	し出される。押し出された茹で葉を箕に入れて運ぶ。			

4. 茶摺り

用	具	類	揉稔機(髙林式 昭和 28 年製)(図版 ND-3)。購入した時期は不明。
作	業時間	·期間	茶摺りの回数は、葉の様子を見ながら長年の勘で決める。葉が厚ければ多く摺る。



図版 ND-1 又木と柄 杓



図版 ND-2 汁桶



図版 ND-3 揉捻機



図版 ND-4 茶葉を漬け込んだ桶

5. 漬け込み

用 具 類	桶(図版 ND-4)、厚いビニール、木蓋、重石、新しい長靴。
桶の数・容量	3つ所有 (130貫1つと180貫2つ)。
作業時間·期間	10~14日程漬け込む。
特記事項	• その時摘んだ量によって、使う桶を決める。桶は輪替えをして、代々使ってきた。
	• 茹でる、摺る、桶漬けの作業は家族3人で行った。
	• 毎年新しい長靴を新調し、桶に踏み込む作業に使用する。
	• 昔は木蓋の下に芭蕉の葉を敷いたが、今はビニールシートの厚い物を使う。
	• 冷ました煮汁を入れる。雨が続く場合は汁の上澄みを取り出し、別の汁を足し
	てから石を載せて管理する。

6. 茶干し

用 具 類	黒のシート、寒冷紗、熊手(桶から葉を掻き出す)、茶捌き機(脱穀機を改良した
	茶葉をほぐす用具)、蓑、扱葉掻。
作業時間·期間	・午前6時までには出して干す。
	• 1日に3回天地返しをする。時間は午前10時頃、昼前、午後2~3時頃。
	葉が固まっているものはほぐす。
	• 180 貫の桶で漬けた場合は、2 日に分けて干す。
特記事項	• 桶からは熊手で掻き出す。
	• 那賀町木沢の人に編んでもらった蓑を熱中症予防のために着る。
	• 以前は筵だったが、現在は黒のシートの上に寒冷紗を敷いて干す。筵は足りな
	いときに使う。
	・干す作業は4人くらい必要なため、日当8000円で雇う。

7. 選別・出荷

_						
自	家消費	及び	出荷先		顧客のみ。	
出	荷	分	量		約 200kg。	
			値	段	1kg 6000 円。	
特	記事	項	・選別に送風機つきの選別機を使っている。葉、茎、中粉(粗粉とオロの間)、粗粉(葉			
			カ	が少し崩れている)、オロ(粉状のもの)に選別する。		
			• 以前は J A や仲買人にも出荷していたが、注文先に納品する量も限られてい			
			た	ため、断ることもある。		
			• 飲	• 飲み慣れている人は、麦茶は飲めないと言って毎年注文してくれる。		
			• 祖父母は午後3時くらいに「茶漬け」と呼んで、ご飯に阿波晩茶をかけて食べ			
			ていた。			
1			I			

8. その他特記事項

• NDさんは子供の時、夏休みに遊びに連れて行ってもらいたくて泣いて両親に頼んだ思い出がある。 今となっては懐かしい思い出だが、最盛期は忙しく、どこの家庭でも子供も大事な戦力になってい た。

生産者	ΝE	(昭和 25 年生まれ)	製造地	那賀町大久保	調査日	平成 30 年 9 月 10 日

1. 茶の生産状況(製造のきっかけ、特徴、変化など)

那賀町大久保地区は、昔から陽当たりが良く、阿波晩茶が盛んに作られていたところとして町内でも有名である。当時は農業を生業とする家が多く、春の田植え、夏の阿波晩茶、秋の稲刈り、冬は山の草刈りという流れで季節が過ぎており、昭和 30 年代が製造のピークだったとNEさんは振り返る。その頃は $40\sim50$ 軒くらいの農家が阿波晩茶を製造していたのではないかとのこと。近年では、大久保で数軒が製造し続けているが、うち 1 軒が平成 30 年度は製造を休止しており、生産量は減少傾向にある。

摘み手は農家同士のテマガエや道路沿いの商家の奥さん方が中心となり、地区外からは那賀川町(現、阿南市)、木沢村(現、那賀町)などからも集まっていた。早くに製造を止めている家もあるが、NEさんは本業の傍ら父に習い、製造を続けてきた。NEさんの息子さんも製造に携わっているため、NE家の技術は継承されつつある。

2. 茶摘み

品 種	在来種 (ヤマチャ)。
生 育 環 境	冬に下草刈り、お礼肥(堆肥や油かすなど)をまく。茶の木を剪定し、摘み手が
	摘み易いように特定の高さになるように管理している。水田ができないところに
	茶の木がある。(図版 NE-1)
栽培面積	摘んでいる畑は1反強くらいの面積。以前はもっと広い面積で茶の木があった。
作業期間	10 日間。7月1日から摘む。
作業者・人数	5~6人を雇う。
収 穫 量	80 貫の桶に5つ製造。
特記事項	• 摘み手の給料は1貫 1000 円。
	• 葉が厚くなるので、昔は土用に入ってから摘んでいた。摘み残しがあると、実
	ができやすい。葉は水を打って切り返しする。多い人で平成30年16貫、午前
	中に9貫摘んでいた。在来種(ヤマチャ)で9貫は多い。
	• 近年はテントを張らなければいけない。雨除け、日除けの意味がある。摘み手
	にまた来年も来てもらうため、職場環境を良くするため。
	• 平成30年の雨は、降ったという感じではなく、どさっと降ったという感覚があ
	るとNEさんは語る。水分を含むため、摘み手はボーナスになる。
	• 在来種(ヤマチャ)で製造する農家は少なくなっている。
	• 茶摘み籠は竹製とビニール製がある(図版 NE-2)。



図版 NE-1 茶摘み後約2ヶ月経過した茶畑



図版 NE-2 茶摘み籠

3. 茶茹で

用 具 類	電(設置式、薪)(図版 NE-3)、大釜(直径 1 m)、フォーク。
作業時間·期間	釜で 10 ~ 15 分くらい茹でる。多いときは午前 2 時 30 分から起きて、午前 3 時 30
	分から茹でる。午後8時までかかる。80貫の桶は午前5時から午後3時、4時く
	らいまで茶摺りをする。
特記事項	• 釜に直接葉を入れて、葉を押し出して茹でる。以前は又木を使っていたが、最近
	は大きめのフォークを使っている。
	西納の左官屋に竈を作ってもらった。
	釜の向こうにシートを敷き、その上に落として一旦冷ます。

4. 茶摺り

用	具	類	揉稔機(髙林式、昭和32年、製造番号3585)(図版NE-4)、箕。
作業	時間·	期間	$25 \sim 30$ 回。



図版 NE-3 電



図版 NE-4 揉捻機

5. 漬け込み

用 具 類	補(図版 NE-5)、専用の長靴、木蓋、芭蕉の葉、重石(川原石)。
桶の数・容量	80 貫、150 貫など数個所有。
作業時間·期間	10日程が目安だが、天気によっては2週間くらいになる。1ヶ月くらいは漬けて
	おいても問題はない。
特記事項	 200貫の桶は干し終わるまでに3回に分けて干す必要がある。 中身と同じ量を積むのが良いが、それだけの重石は重すぎて積めていない。 筵はカビが入るが、芭蕉の葉を置くとカビが入らない。家によってはビニールを使う。祖父の代も芭蕉の葉だった。祖父は日が経つと芭蕉を新しいものに変えていた。 最初にバケツに半分程の「よび汁」を入れる。翌日、発酵が始まりぶくぶくと音を出しながら発酵が進む。

6. 茶干し

0.71.1		
用 具 類	寒冷紗、網、茶捌き機(図版 NE-6)、灯油用ポンプ(汁抜き用)。	
作業時間·期間	日が出るまでに桶から出し、午前9時、午前11時に天地返しをすると昼までにほ	
	ぼ乾いている。午後に触ると粉になるので、取り込みは夕方に行う。	
特記事項	•大久保で茶捌き機を作った大工は、NE家の生まれ。	
	• 雨が降る空の様子は代々の言い伝えがあり、作業の参考にしている。	
• 80 貫の桶は1度に干せる。		
	• N E さんは父に「1 週間漬けたらどんどん干せ」と言われたが、長く漬ける方が	
	良い感じがするし、もったいないので 10 日は漬けている。	
	•桶の中に枡を沈めると、自然と枡に汁が溜まってくる。そこにポンプを差すと、	
	しっかり汁が抜ける。	



図版 NE-5 桶



図版 NE-6 茶捌き機

7. 選別・出荷

自家消費及び	出荷先	個人への販売が中心。余ったら茎を道の駅に降ろす。			
出 荷 分	量	80 貫 5 つなので、推定 500kgか。			
	値 段	葉 1kg 6000 円、茎 1kg 2000 円、粗粉は茎より高い。			
特記事項	• 選別機	で乾燥葉を選別し、粗粉、中粉、泥粉に分けて販売する。泥粉がティーパッ			
	クにな	る。			
	• 那賀川	筋から徳島市内まで顧客がいる。那賀町の人が大阪の親戚に送るという			
	のも聞	< ∘			
	俵の時	代は分からないが、箱で出荷していた時は仲買人が引き取りに来ていた。			
	父が仲	買人と交渉した後、「もう少し値を高くしておけばよかった」と悔やんで			
	いた姿	をNEさんは覚えている。仲買人とは値段の駆け引きがあった。仲買人			
	は徳島	市内の茶園に出荷していたらしい。また、徳島市内の紙屋が買いつけに			
	来ていた。紙と一緒に販売していたのかもしれない。				
	• 那賀町では「又一」という屋号が有名で、かつては何軒かあった。「又一」茶の				
	値段が	決まると、それ以外の家は300円下がるなど、全体の値段の基準が「又			
	一」だ	った。			
	• 大久保は水が良かったので、阿波晩茶の製造に適していた。				
	• かつては、黒光りする阿波晩茶は品質が良い評価とされていた。				
	• 中粉が一番扱いやすく、好んで買う人もいる。急須に入れて飲める。				
	 地元以 	外の消費者は、ヤブキタと在来種(ヤマチャ)があることを知らないため、			
	在来種	(ヤマチャ) の阿波晩茶を見て葉が小さいと言うこともある。			
	•				

8. その他特記事項

- 昭和 40 年頃、静岡県の人が阿波晩茶の製造風景を大久保まで録画しにきた。静岡でも作るつもりで1週間くらい作業を撮影したが、「こんな労働はできない」と言って帰って行った。それから連絡がないので製造していないと思われる。
- NEさんによると、旧木沢村(現、那賀町)、旧上那賀町海川(現、那賀町)の方は割と阿波晩茶は売れない。それは、釜炒り茶を製造して飲むためで、阿波晩茶の文化圏は海川(旧上那賀町)の手前までかもしれないとのこと。
- 近所の元郵便局員さんによると、那賀町木沢に4年配達したが、製造している人はいなかった。また、 美波町赤松は製造の農家が多い。美波町北河内久望でも2、3軒製造している家を見たことがある。 海岸に近い地域は少なく、寒茶や炒り茶が主力ではないか。美波町赤松の農家が最初に茶摘みを始めるため、20人近くが摘みに行く。そこでの作業が終わると、摘み手は那賀町内の各農家に散る。
- 大久保で、緑茶を製造するためヤブキタを植えた農家があるが、緑茶の消毒がひどいと悪い評判となり、結局緑茶製造は定着しなかった。

生産者	NF	(昭和 15 年生まれ)	製造地	那賀町横石	
調査日	平成 30	年7月30日、令和元年	₹7月11	・12・26・29 日、8	月 6・19 日

1. 茶の生産状況(製造のきっかけ、特徴、変化など)

NF家は祖父の時代からはじまる。昔、横石地区ではほとんどの農家で阿波晩茶を作っており、祖父も阿波晩茶を製造していた。作っていなかったのは1軒か2軒だけであったが、現在は逆に製造している農家が4~5軒までに減っている。

NF家の茶畑は山の方にあり、摘み手が茶畑にたどり着くのが大変なため、現在は摘んでいない。 その代わり、近所の家で、県外に移住した家の茶畑と、母屋(本家)の茶畑を管理しながら製造している。

2. 茶摘み

在来種(ヤマチャ)とヤブキタ両方。
陽当たりは良い。以前、肥料は化学肥料をまいていたが、農業経験から有機肥料
が良いと分かったため 14、15 年前から油粕と有機肥料を使っている。
約1反2畝。
5日前後。平成30年は特に暑かったので少し長く摘んだ。
平成30年は約13人が茶摘みをした。1貫1100円の人と日当の人もいる。交通費
を兼ねて 1500 円の場合もある。
約 300 貫。
• 摘み手は横石の人はほとんどいない。那賀町市宇、木沢、坂州、日浦の人で、
日浦付近の人が特に多い。摘み手が住む集落は阿波晩茶を作っていない。
• 1人で摘む量は、平成 30 年は少なく 1 日 7 ~ 8 貫程。人によって差がある。今
まで多い人は 10 貫くらい摘む人があった。正午と夕方、ボウチギで各自の計測
を行い、ノートに記録する。
• 平成30年は非常に暑かった。摘み手はすでに他家も摘んで、10日近く作業をし
続けているので、疲れている。
昔はみんな「テイワイ」をしていた。
• 摘んだ葉は涼しい所に2日ほど置く。以前は毎日水打ちをして切り返していたが、
現在は又の木(図版 NF-1)を置き、葉と葉の間に空間を作る。その上に葉を置
くと3~4日は問題ない。又の木はNFさんの親戚から教わった。
・昭和30~40年頃に製造が衰退していく前は、茶の木を2mくらいに伸ばして
いた。その方がたくさんの葉が摘めた。次第に摘み手が作業しやすいように低
木に剪定するようになった。







図版 NF-2 揉捻機

3. 茶茹で

用 具 類	
	トオシ(釜から茶汁をとる際、箕の端で葉を上から押さえつける)、柄杓。
作業時間·期間	2~3日摘んで茹でる。平成30年は7月18日、21日、令和元年は7月12日、15
	日に茹でた。NF家ではあまり茹でると色が変わるので、青茹で気味にする。1回
	に約14~15分。
特記事項	・生茶を入れたら上から葉を又木で押さえる。ヘキリ(壁切り)を使い、茹で上がっ
	た分を奥に押し出し、掻き出す。掻き出した葉はしばらく冷まし、斗桶に入れ
	て揉捻機まで運ぶ。
	• 横石の農家はNF家と同じように釜に仕切りを作って茹でる。

4. 茶摺り

用	具	類	揉稔機(伊達式、昭和 28 年式) (図版 NF-2)、箕(竹製、摺った葉を桶まで運ぶ)、
	斗桶 (葉を揉捻機まで運ぶ)。		
作業時間・期間 1回1分20秒。			1回1分20秒。
特 記 事 項 NFさんが子供の頃は「舟」で摺っていたが、機械で摺るようになった。			

5. 漬け込み

用 具 類	桶、重石(ほとんど川原石、山石もある)、木蓋、藁、ビニール、専用の長靴。
桶の数・容量	4つ (120貫と90貫)。
作業時間·期間	^{エが} 桶の大きさにもよるが、10日~2週間くらい置く。
特記事項	•桶に摺った茶を入れて、周りから踏んでいき、次に真ん中を仕上げる(図版
	NF-3) $_{\circ}$
	• 踏み込む作業はNFさんで、手伝いの人3、4人で茶摺りの作業をする。
	•茶の汁は別の桶に入れ、冷めた茶汁(図版 NF-4)を翌日桶の様子を見ながら入
	れる。
	•中身と同じ重さの重石を置くともいうが、NF家の場合は茶汁が下に引いたら

重石を足すようにしている。

- ・以前は芭蕉の葉や筵を敷いていたが、現在は藁を敷いてビニールを置く。芭蕉の葉は一面に敷いていた。藁は全面に敷くため、藁が茶汁を吸う。ビニールに穴を開けたりしない。ビニールの端を15~20cmくらい桶の中に折り込んでおく。
- 桶の上の方を「口」といい、いくらかは匂いが強い茶ができる。これは「口茶」 という。ある時期までは、葬儀屋が引き取ってくれていた。
- 令和元年は2回に分けて漬け込んだ。1回目は桶2つで180貫くらい。2回目は桶2つで150貫くらい。



図版 NF-3 漬け込みの様子



図版 NF-4 茶汁を入れた汁桶

6. 茶干し

用 具 類	筵、黒の寒冷紗 (筵が足りないとき、目が細かい)、茶捌き機 (ほぐし機) 灯油用
	ポンプ (茶汁を抜く)。
作業時間·期間	天気によって1~2日。夫婦と雇用3人の5人で作業する。
特記事項	• 筵は乾きが良いので好んで使う。筵は J A で仕入れていたが、最近手に入らな
	くなった。一部寒冷紗を使う。
	・1日に3回、午前9時、午前11時、午後1時に天地返しをする。
	・午前6時くらいに干し始め、日が陰り始めたら取り込む。乾燥した葉は筵で覆っ
	た保管庫に一時保管する。 (図版 NF-5)
	• 茶捌き機は大久保の大工が考案し、広めた。

7. 選別・出荷

自家	え 消費	消費及び 出荷先		荷 先	以前は業者であったが、今は知り合いばかり40~50軒ほど顧客がある。		
出	荷		分	量		約 300kg。	
				値	段	1kg 6500 円。	
特	記	事	項	• 乾燥した葉を箕で選別機まで運び、葉や茎に分ける。			
				・昭和30年代初めに阿波晩茶の値段が大きく下がった。消費が減ってほとんど売			
				れなくなり、買い叩かれた。その影響で緑茶が始まったが、横石の農家は緑茶に			

変えず阿波晩茶を続ける家が多かった。しかし、阿波晩茶を専業にする家はない。

- ・俵で出荷していたのは昭和30年代頃までか。
- 最近値段が上がったため、ある程度収入が見込めるようになった。
- 出荷が小売りに代わったので、お中元、盆まで製品を完成させなければならない。 選別が間に合わないという課題もある。

8. その他特記事項

- 横石は小谷なので水が少ない。「お鍬」を谷の水に浸けて雨乞いをしたことがある。水利に恵まれないところに茶の木があることから、阿波晩茶が盛んに作られたことと関係があるかもしれない。
- 横石は美波町の赤松と道が繋がっており、婚姻関係も あり交流が深い。
- 阿波晚茶を棺桶の底に入れた。仏壇には阿波晚茶を祀る。
- ・終戦後、横石の機械に詳しい藤沢与一さんが揉稔機を 買い、近所の茶を僅かのお金で摺ってくれた。昔は車 道がなく、茶摺り時は近所の住民が揉稔機を担いで 運んでいた。その後、何軒かが共有で揉捻機を買い、 摺っていた。藤沢さんが茶摺りにまわっていたのは昭 和20年代後半で、一般に各農家が機械を所有するよ うになったのは昭和30年代後半だったと思われる。



図版 NF-5 筵に覆われた一時保管庫

生産者	NG	(昭和 11 年生まれ)	製造地	那賀町吉野	
調査日	平成 30	年7月4日、8月7日			
	令和元年	年7月1~5日、7月7	8 · 11 ·	26 · 28 · 29 日、8	月 19 日

1. 茶の生産状況(製造のきっかけ、特徴、変化など)

NG家の製造はNGさんの義父(明治生まれ、97歳)の時代から始まる。家の周囲は流れ地帯、崩れ地帯だが、NGさんの義父は約9反を耕作していた。裏山の茶畑は義父が緑茶用にヤブキタを植えたもので、NGさんが嫁いだ昭和36年くらいにはすでに柚子と茶が植わっていた。一旦、緑茶生産を計画し製造したものの、義父が阿波晩茶の生産を好んだため、結局昭和40年代の初めには緑茶の生産を止め、阿波晩茶の生産に戻した。

義父は生前、住居と住居の裏山に広がる茶畑について、「ここは朝日が当たるからええ(良い)」と話していた。家の前には川口ダム(昭和35年竣工)があり、天気によっては霧がたつことから茶の生育環境としては良いとのこと。裏山の他、雄地区に田圃があるので、NGさんの義父は毎日自転車で畑の管理に出かけていた。昭和40年代の生産量は7貫俵を30俵ほどだったと、NGさんは記憶している。

NG家に嫁ぐ前、ゲートルをはいた義父に「うちに嫁に来てくれへんか」と頼まれた時の光景を今でも忘れられないと、NGさんは懐かしく振り返る。嫁いでから、NGさんは仕事に出掛ける前、早朝から茶畑に肥料を運び、昼間に義父が肥料をやるなどして、家族で協力しながら茶畑の管理と阿波晚茶の製造を続けてきた。亡くなるまで大切にしてもらった義父・義母、夫の思いを引き継ぎ、高齢となった今でもNGさんは阿波晩茶の製造に意欲的に取り組んでいる。

2. 茶摘み

品種	ヤブキタ。
生 育 環 境	•NG家は山の麓に立っており、家の裏山の傾斜地に茶の木が一定の間隔を置いて
	植えられている。傾斜はかなり急なためモノレールが取り付けられている(図版
	NG-1)。陽当たりが良く、ダムから出る霧がお茶に良い。春の芽茶の時は、他の
	地域より早く芽がでる。
	• 裏山の他に那賀町雄にも茶畑がある。
栽培面積	家の裏に2反以上。雄に7畝。緑茶生産に切り替えるため、ヤブキタを植えた。
作業期間	3日で100貫目程摘んで茹でる作業を繰り返す。このサイクルを5回くらい繰り返す。
	トータル 10 日間くらい摘むが、令和元年は手間が少なく 20 日以上茶摘みを行った。
作業者・人数	平成30年7月3日は7人だったが、1日平均5人ぐらい雇う。
収 穫 量	600 ~ 700 貫程度
特記事項	・平成30年7月4日午後1時過ぎは台風の影響で雨が降っていたが、茶摘みの作
	業が行われていた。令和元年も同様で、雨でも茶摘みは行う。摘み手にとって
	は葉についた水分で重さが増すため、摘み賃も上がる。

- 茶摘みは木の根元の方から葉をしごくように摘む。摘み終わった木はあたかも 枯れ木のように何もなくなってしまう。最初に摘んだ茶葉を手に持たせたまま、 枝まで葉をしごくことで、指先と枝との摩擦を緩和することができる。そのため、 茶摘みを「お茶でこく」ともいう。
- 摘む際、親指と人差し指をテーピングし、薄い手袋を履いてから厚い手袋を着用する。
- 雇った人数等は記録しておく。平成29年までは日当だったが、平成30年は一律1貫1000円。土地によって葉の生育状況が異なるため、摘める量は異なる。 多い人で午前6時から午後5時頃までに50kg以上摘む。午前中に30kgは摘んでいる。ベテランは1日の摘み賃が1万円を越える。摘み手は那賀町、美波町、海陽町、阿南市などから集まる。
- 摘んだ葉を納屋に保管する。前日分と当日分を切り返して、熱がこもらないように管理する。
- 摘み手に午前 10 時、午後 3 時におやつを出す。袋菓子やパンの他、NG さんが 手作りした和菓子やシソジュース、梅ネクターなどが振る舞われる。昭和 40 年 代は、サツマイモなどをおやつに出していた。



図版 NG-1 モノレールがある茶畑



図版 NG-2 カゴイレされた籠 (メゴ)

3. 茶茹で

用 具 類	電(設置式、トチノキなどの薪)、大釜(直径1m50cm)、又木、底の浅い籠(メゴ)、
	汁桶。
作業時間·期間	平成30年7月4日は1回13分茹で、さらに籠(メゴ)をつり上げて13分置く。
	令和元年7月4日は1回10分茹でていた。令和元年は葉が薄く、すぐに色が変わっ
	たため時間が短い。葉の生育状況や火力で、茹でる時間はことなることから、同
	じ年でも時期によって時間は変動する。
特記事項	• 茹でる作業に携わるのは2人。薪の加減、茶葉の加減などを確認しつつ作業をする。
	• 「カゴイレ」は茶葉を底の広い籠 (メゴ) に入れること (図版 NG-2)。この籠 (メゴ)
	を使った茶茹では吉野の特徴で「メゴ茹で」という。

- 籠 (メゴ) に入れたまま茶葉を湯につける。そのまま茶葉の色が鶯色になるく らいまで茹でる(約10~13分)。終わるとそのまま上につり上げる。次に別の 籠(メゴ)に入れた茶葉を釜に沈める。沈んだところで先につり上げていた籠(メ ゴ)を真上に重ねるように置く。上に重ねた籠(メゴ)は、釜からの蒸気で蒸 される。そのまま約10~13分置く。
- 上に重ねた籠 (メゴ) を下ろし、中身をブルーシートの上に出して冷ます。釜の 方は引き続き別の籠 (メゴ) を入れ、同じ作業を繰り返す。

4. 茶摺り

用	具 類	揉稔機 (伊達式、昭和 16 年製)、箕 (摺った茶葉を桶に運ぶ)、竹箒 (茶葉を集める)。
作業時	間・期間	約1分間、33~40回摺る。
特記事項		• 揉稔機(図版 NG-3)を購入するまでは、舟を使っていた。
		• 床に置いた茶葉を箕(又はポリ桶)で運び、揉稔機に入れる。摺り終わると箕
	に入れて茶桶まで運ぶ。この作業は日当1万円で人を雇う。	



図版 NG-3 揉捻機



図版 NG-4 茶桶

5. 漬け込み

用 具 類	茶桶(図版 NG-4)、ドンゴロス(又は筵)・ビニール、木蓋、重石(川原石)、専			
	用の長靴。			
桶の数・容量	60 貫 6 つ、120 貫 1 つ、小さい桶 2 つ所有。120 貫の桶は 2 回漬ける。(年代は不明)			
	毎年7つ分くらい漬ける。			
	令和元年は7月までに合計553貫を漬けた。8月下旬に雄地区の茶畑で茶摘みを行			
	い、さらに漬けている (数量不明)。			
作業時間·期間	漬け込む期間は10日を目安にする。			
特記事項	• 茶桶の端を踏み固め、中心は踏み固めず少し緩いままにする。 真ん中を残すのは、			
	後で熱い茶汁を入れた際、茶汁が下に染み込みやすくするため。			
	• 桶に茶葉を踏み込む際は専用の長靴を使う。下から蒸気が上がるため、かなり			
	熱い。踏み込む人は、時々下に降りて休む。日当1万円。			

- ドンゴロス (又は筵)、ビニールの順に茶葉の上に敷き、蓋をし、桶に重石があたらないように置く。重石を置いてから熱い煮汁を入れる。冷めた煮汁を入れる家もあるが、NG家ではその日のうちに熱い汁を入れる。
- ・朝になったら泡が出てくる。煮汁が少ないようなら、お茶が見えないぐらいに煮汁を入れる。10日間、汁で蓋したような状態が続くよう管理する。煮汁が少ないようなら足す。そのために煮汁は充分にとっておく。
- 雨が多く、15日くらい経った場合は、桶の脇に見える煮汁を抜いて煮汁を入れ 直す。その際、重石は除けない。令和元年は梅雨明けが遅く、途中で煮汁を入 れ替えた。そのままにすると、上部の朽ちた汁が下部に浸透して味が変わって しまう。

6. 茶干し

用 具 茶捌き機、鎌(固まった茶を掻き出す)、黒の寒冷紗、白の寒冷紗(目が細かい)、箕、 又木(又は棒)、灯油用ポンプ(茶汁を抜く)、扱葉掻。 作業時間·期間 • 120 貫の桶は2日に作業を分ける。天気が悪い場合、小さい桶を開ける。できる だけ蓋を開けたら早く干さないと味が落ちてしまう。 • 天気が良ければ午前6時くらいから午後3時、4時くらいまで干す。午前10時、 昼、午後3時くらいに天地返しをする。午後4時過ぎには終わる。 • 桶から漬け込んだ茶を鎌で引っ掻いて柔らかくし、箕に移す。箕で茶捌き機に 特記事項 運び、塊を砕く。干すときに黒の寒冷紗を敷いて、その上に白の寒冷紗を敷く。 大きさは筵の4倍程度ある。 • 干す作業は3人必要なので、近所の人を時給で雇う。 • 天地返しは白の寒冷紗の両端を 2 人で持ち上げ、中央に一旦茶葉を固めてから、 又木や棒を使って広げる(図版 NG-5)。干す作業は暑いので、冷却剤(アイスノン) を入れたナップサックを背負い(図版 NG-6)、熱中症対策を行う。



図版 NG-5 又木を使って葉を広げる作業



図版 NG-6 冷却剤が入ったナップサック

7. 選別・出荷

自家消費及び	出荷先	顧客、地元企業、農産市、道の駅、JA等。			
出 荷 分		顧客は20軒くらいで、口コミが多い。県外からの注文もある。特にト			
		ラブルはなかった。			
	量	地元企業の社員食堂用に毎年 12kg 14 ~ 15 箱を出荷している。			
		生産量は桶に漬け込む重さから推定約 600 ~ 700kg。			
		JAには 12kg 10 箱程度出荷する。			
		以前、小松島市和田島の店に 14 箱出荷していた。			
	値 段	1kg 6000 円。(他の生産者とおよその値段を合わせる)			
特記事項	寺 記 事 項 ・選別は2~3人雇い、選別機にかけて葉の大きさを分ける。トオシも用いて粉				
	粉、細粉)、茎、葉に選別する。 選別機をかけた後は、手作業で異物を取り除く。特に、「ヤマンバノカミノケ」と呼ばれる根状菌糸束を注意深く取り除く。樹木などに付着している菌で、髪				
の毛にそっくりなため、商品のクレームにつながる。					

8. その他特記事項

- あまり安いと、品質が悪いと思われるので売れない。
- 以前に比べ、生産農家はずいぶん減った。阿波晩茶がこれほど親しまれているのに後継者がいない ことが課題になっている。
- 阿波晚茶の漢字表記は「晩茶」ではなく、一番二番の「番茶」の方に馴染みがある。

<茶摘み作業者(昭和20年生まれ)の話>

- 高齢化が進み茶摘みの仕事をする人が少なくなった。あと5年もすると手摘みは難しいのではないか。以前は摘み手が多かったため、短時間に一気に摘むことができ、作業効率が良かった。
- 選別する作業に手間がかかるため、個人は生産を止めていくようになるだろう。後継者問題は大きな課題である。どうやって生き残るかがこれからの課題。
- 阿波晩茶は生産農家ごとに顧客を持っているからまとまりにくく、課題になっている。
- 茶の木も山によって違うから、営農指導が必要。窒素が過ぎたら病気が出る。
- 盆前をメドに製造する理由
 - ① 盆前は消費者のニーズが高いため値が高い。
 - ② 盆前に現金化することで人件費を盆前に精算できるため、摘み手にも喜ばれる。

生座名 N II (咱们 20 千生 3 4C) 表色地 加貝町 ロ封 門且日 干灰 50 千 1 / 1 20	生産者	NΗ	(昭和 26 年生まれ)	製造地	那賀町吉野	調査日	平成 30 年 7 月 20 日
--	-----	----	--------------	-----	-------	-----	------------------

1. 茶の生産状況(製造のきっかけ、特徴、変化など)

NHさんの祖母(大正8年生まれ)から伝え聞くには、NH家では100年以上前から阿波晩茶を製造し続けているとのこと。NHさん自身は中学生の頃、夏休みに阿波晩茶を干すのを手伝っており、結婚後は親の手伝いをしながら見様見真似で製法を学んだ。製法は昔から変わっていない。

茶畑は昔、自宅から少し離れたところに1反2畝くらいあり、押し車で摘んだ茶葉を運んでいた。 合計3反近くあり、何年か緑茶を作っていたことがあったが、肥料代等の管理費が高いため、両親が 亡くなってから阿波晩茶に転向した。

2. 茶摘み

品 種	在来種(ヤマチャ)、ヤブキタ。半々くらいの割合。
生 育 環 境	茶畑。本数不明。ヤブキタは親の代に植えたと思われる。茶畑は肥料と草刈りを
	する。ヤブキタは専用の肥料があり、在来種(ヤマチャ)は硫安と鶏糞をやる。
	肥料をやると、かなり生育が良くなる。剪定はするが、摘みやすいように 1 m 50cm
	くらいの高さに切る程度。
栽培面積	約1反。
作業期間	平成30年は7月5日から始めた。毎年7月1日~7月5日までに摘み始める。1 週間くらい摘む。
作業者・人数	4人。友達、家族。
収 穫 量	約 600kg。
特記事項	・給料は1kg=350円で計算。昔は貫で計算していた。1日1人あたりの平均収
	穫量は約25kg、現在80歳くらいの人で40kgくらい摘む人がいる。以前は1kg
	=200円くらいであったが、仕事がきついので次第に値段が上がってきた。その
	ため、阿波晩茶を製造する家が減ってきている。早く来る人は午前6時ごろか
	ら作業を始めるが、普通は午前8時~午後6時くらいまで摘む。
	• 昔は昼食におかずやおやつを出していたが、今は弁当を持ってくるのでジュース等を出す。
	- ^ 牙を出す。 - 服装はなんでも良い。摘むときに腰に吊る籠は「腰籠」(図版 NH-1) という。
	指には「ユビィワ」(「括る」という意味の「イワエル」を短縮したものか)を
	していた。「ユビィワ」は夜なべ仕事で作り、親指と人差し指と中指につける。
	今は手袋を使っている。針金は巻かない。できるだけ指がスムーズに曲がるよ
	うにする。
	• ヤブキタは葉にもよるが、摘みやすい。特に肥料をやった茶の葉は摘みやすい。
	蜂がいて刺されたことがある。マムシは今年1匹捕まえたが、茶畑にはいない。
	マムシがいたら、茶摘みに来てくれる人がいなくなる。

- 昔はどこの家も7月中旬から摘み始めていたが、最近は早くなってきており、 最も早い人は6月20日ごろから摘み始める。
- 機械摘みをすると、新芽ばかりになり、製品にすると粉になりやすい。
- ・土間は冷たく湿気も多少あるので、水を掛けなくても4日置いても焼けていない。 家によったら水を霧のように掛けているが、NH家は蒸れる場合は切り返す程度。



図版 NH-1 腰籠



図版 NH-2 電

3. 茶茹で

3. 茶茹で					
用 具 類	電(設置式、薪)(図版 NH-2)、大釜(直径約 80cm)、籠(メゴ)、又木、箕(運搬				
	用)、柄杓、汁桶。				
作業時間·期間	1回に12、13分で、葉の色が変わったら籠を上げる。				
特記事項	• 薪は樫やクヌギは火力が強く、杉は弱い。薪と灯油とでは火力が違うが、今後				
	薪がない場合は灯油も検討する。昔の方が火力は強かったように思う。				
	• 強火で良く沸いたところに茶葉を漬け込む。最初の生葉が浮いてくるので、籠				
	(メゴ)を2段に重ね、下の籠 (メゴ)が湯の中に沈むようにする。上の籠 (メゴ)				
	は下の籠(メゴ)を釜の中に沈める重しの役割もする。				
	・水は山から 1kmほどホースを引いて使っている。				
	 ・ 籠 (メゴ) は代々使っているもので、これを編める人はもういない。				
	• 茶汁は桶に取っておく。茶汁はほとんど減らないが、減ると茶汁を足す。				

4. 茶摺り

用	具	類	揉捻機(髙林式、昭和 28 年式)、小さい竹箒(図版 NH-3)。
			揉稔機はNHさんが子供の頃からあったが、祖父が亡くなった30年前に現在のも
			のに変えた。前の持ち主は大久保の人。
作業	時間·	期間	茹でる (1人)、摺る (1人)、運搬 (1人)、漬ける作業 (1人) を 4人で行う。1
			回に 1 桶 300 ~ 350kgくらい摺る。回数は 20 ~ 25 回で、葉のよれ具合を見て決め
			ている。茶摺りはNHさんの役割。



図版 NH-3 揉捻機と小さい竹箒



図版 NH-4 茶葉を漬け込んだ桶

5. 漬け込み

用 具 類	桶、専用の長靴、筵、重石(川原石)。木蓋はしない。
桶の数・容量	大 (400kg入り)、小 (300kg入り) 合わせて5つ。
作業時間·期間	1桶を1日で漬け込む。2週間漬け込んでおく。
特記事項	・時期になると、桶を出してきて輪を締める。隙間から水が漏るので、10日くら
	い水を溜める。最初は水が漏るが、継ぎ足していくと木が膨張して水が溜まる
	ようになる。桶の輪をしっかり締めていないと、最初に踏み込んだときに底が
	抜けることがある。
	• 生葉で 600 ~ 700kgを漬けている。製品にすると約 200kgになる。昔、1000kg入
	りの桶があって、梯子で上がり下りしていた。輪が壊れたので20年くらい前に
	焼いてしまった。
	・以前、1 つの桶に 200 貫も漬けていたが、大変なので止めた。平成 30 年は 7 月
	11日に1回目、7月15日に2回目を漬けた(図版 NH-4)。
	•専用の長靴を履いて、端から摘めていく。400kgの桶だと8割くらいにして、上
	に筵を置き、重石を積んでいく。石は川原石で、端から積んでいく。小さい石だと、
	3段に積む必要がある。重さは不明。
	・筵は昔、那賀町吉野より下流から1枚いくらで売りに来ていた。どこから来て
	いたのかは知らない。現在筵は 100 枚くらいあるので、ストックを使っている。
	• 発酵過程で泡が出てくるが、泡が少ない時は茶が黄色くなって、一番上は臭く
	なる。雨が降ってきたら腐ることもある。そんな時は捨てる。

6. 茶干し

用 具 類	茶捌き機、筵約60枚、シラス用の網、一輪車。
作業時間·期間	かんかん照りの場合は半日で乾く。桶1つを3日くらいかけて干す。桶が小さい
	場合は2日程度。全体で5日くらいかかる。
特記事項	• 茶捌き機は自家製で、自分で作り直した。以前のものは恐らく大工が作ったも
	ので、桶に掛けるタイプのものだった。モーターで回すと桶が振動して輪が外
	れることがある。特に桶の中の茶が減ってくると、振動が大きくなって輪が下が

る。ベアリングが壊れてしまったのをきっかけに、設置方法を改良した。今の 茶捌き機は桶に掛けるのではなく、桶のそばに杉材でスタンドを作り、そこに 掛けて桶から離すようにしている(図版 NH-5、図版 NH-6)。動力はモーター。 揉稔機にもモーターを使う。100 Vの家庭用だと茶捌き機には使えるが、揉稔機 では弱い。モーターは10万円もするので、壊れたら廃業になるかもしれない。

- 以前は籠に入れて運んでいたが、現在は茶捌き機から一輪車で受けて干し場まで運んでいる。
- 干す場所は「カド」(庭のこと)で、最盛期は筵で80~90枚分使って、道まで 干していた。以前は筵に減していたが、最近は筵の上にシラスを干す網を敷い てその上に干している。この網は筵の4倍の大きさがあり、大量に干せる。軽 いので、雨の時に早く取り込める。
- 筵だけの時は、何をおいても「オブタ」(母屋の庇) に急いで取り込んでいた。 そのため、干す時はいつも空を見ている。
- 葉が塊になっている場合は手でほぐしていく。あまり暑い時はそのままにして おく。雨が降ってきたら、取り込みは「オブタ」であるが、作業する場所は主 に納屋。
- •午前9時、午前11時、午後1時くらいに切り返しを行う。朝、雲を観察し、空全体に雲が広がったら干すのを止める。
- 父の時代に、途中で雨が降ったりして最後まで干し切れなかった時に、桶に戻して踏み込んだこともある。3 重の手間になり、味も良くなかった。



図版 NH-5 杉材のスタンドに掛けられた茶捌き機



図版 NH-6 茶捌き機内部(足踏み脱穀機)

7. 選別・出荷

自家消費及び	出荷先	顧客(小松島市、阿波町、徳島市、那賀町鷲敷、地元など)、JA。JA	
出 荷 分	は12kg入りの箱で1、2箱くらい出す。		
	量	量 約120kg。漬けた葉の2割くらいになる。	
	値 段 1kg 5500円。なかなか値段を上げられない。組合や他の家の値段を電話		
	で聞いて参考にしている。		
特記事項	•選別の機械もあるが、扇風機を使う。製品は 500g、1kg、2kgの紙の袋に入れる。		
	個人で作	作ったら 100 枚単位なので高い。それで個人販売は米の袋に入れている。	
	1mmのケンドで降ろすと泥粉が落ちるが粉は捨てる。		
	• 粗粉や茎も全て売れる。茎はよく注文がある。味がまろやかで良い。いくら入		
	れても	渋みがでない。葉は沸かすときに入れすぎると渋みがでる。粗粉を好む人	
	もある。	葉は粗粉の半分、茎が粗粉の半分の値段になる。	

8. その他特記事項

- 昔は「番茶」だったが、現在は相生晩茶振興会が「晩茶」に統一している。NH家では「ばん茶」 とひらがな表記にしている。
- •昔は筵の俵で出荷していた。周囲が1~1 m 20cmあって、縄で絞めているところをみたことがある。
- •昔、お茶が売れない時期があった。その時は 12kg 35000 円で J A に出荷していた。
- 製品の出来は天気によって異なる。例えば茶摘みの前に雨が降り続くと栄養分が入らず味が薄くなる。反対に乾燥はあまり関係がない。
- 35、36年前に祖母を土葬した時、阿波晩茶を棺桶に入れて匂い消しにした。
- テレビ番組で紹介された後、問合せが来たことがある。

工座名 10 1	生産者	ΝI	(昭和 12 年生まれ)	製造地	那賀町吉野	調査日	平成 30 年 7 月 20 日
------------	-----	----	--------------	-----	-------	-----	------------------

1. 茶の生産状況(製造のきっかけ、特徴、変化など)

N I 家の本家は天明年間の取引の記録が残る旧家である。本家には3兄弟があり、弟2人も那賀町吉野で阿波晩茶を製造した。N I 家の先祖は、3兄弟の末弟で、3家の屋号(「る」「せ」「和」)は那賀町吉野を代表する阿波晩茶のブランドとして知名度が高い。

N I さんの記憶では、昭和 40 年代は阿波晩茶の最盛期で、約 800 貫生産していた。当時は福が 15 個くらいあり、最も大きい物で 280 貫、およそ 1t の茶葉を漬け込むことができた。280 貫の桶は午前 4 時から午後 6 時頃まで摺らなければ終わらない大きさだった。当時は N I さん、祖父、父と 3 人が働き手の中心となり、茶葉は 1 貫いくらで摘み手を 10 人ぐらい雇い製造していた。現在は、最盛期の半分から 3 分の 1 に減っている。

昭和50年代には、阿波晩茶が売れなくなり緑茶生産に切り替えてヤブキタの茶畑を整備した。その時、家の前にあった幹の太さが直径20cmほどの、樹齢300年とも言われた茶の木を切り倒した。20年程、摘んだ葉を製茶工場に持ち込んで緑茶生産を行っていたが、平成7、8年頃からヤブキタを利用し、阿波晩茶製造に切り替えた。

2. 茶摘み

品種	ヤブキタ。
生育環境	居宅周辺の茶畑。昭和50年代に緑茶生産用に整備した。肥料は配合肥料を使用。
	1 俵 2000 円ぐらいの肥料を約 40 俵。そのうち硫安が 10 俵、窒素肥料が 15 俵ぐら
	い。窒素は芽を出すために良い。緑茶生産の時代からJAと契約し、面積に合っ
	た適当な肥料の分量を計算してもらっている。
栽培面積	約6反。うち3分の1を刈り取る。
作業期間	7月上旬から作業を開始する。1日で漬け込む分を機械で刈る。
作業者・人数	最低3人(刈る2人、運ぶ1人)必要。
収 穫 量	1日に約1tを刈ることができる。
特記事項	• 6月20日くらいに刈り取りを行いたいが、現在は機械で刈るため、雨が降ると
	刈り取ることができない。そのため、7月に入ってから作業にかかることが多い。
	1日の刈り取り量は桶の大きさにあわせて決める。
	•刈り取りの機械には袋が付いており、刈り取った葉がその中に入る。大きい袋
	がいっぱいになったら取り外し、袋を替える。取り外した袋は家に運び、納屋
	に保管する。

3. 茶茹で

用	具	類	電(設置式、薪)(図版 NI-1)、大釜、茹で籠(メゴ)2 つ、柄杓(大)、約 100 ℓ
			のポリ桶2つ(湯を入れておく)、葉を押し込む作業棒(先が刺叉状)。

作業時間·期間

葉を刈った翌日に茹でる。1回に $5\sim8$ 分ぐらい大釜の中で茹で、次の分を茹でている間、籠(メゴ)を上に載せて蒸す。合計($10\sim16$ 分)。午前4時~午後6時くらいまで作業を行う。

特記事項

- 茹でる・摺る・運ぶ・踏む作業は最低3~4人で行う。
- 日当は 7000 円~ 8000 円。建設業の日当に合わせている。
- ・籠(メゴ)に茶葉を入れて茹でる(図版 NI-2)。茹で終わると、大釜の真上にある滑車で籠(メゴ)を吊り、別の籠(メゴ)を釜に入れる。吊っていた籠(メゴ)はその上に載せる。このやり方は昔から行っている。
- 籠 (メゴ) の端から生葉を詰める。真ん中は水が上がって、まんべんなく茹でられるようにあまり詰めない。
- 籠 (メゴ) は本来、牛糞などを田圃に運ぶ際に使う用具だが、吉野では新しい籠 (メゴ) を使って阿波晩茶を製造する。
- N I 家の大釜は他家のものより大きい。大釜を綺麗に洗った後、湯を2杯分沸かし、別に取っておく。3 杯目から葉を茹で始めるが、先の2 杯分は足し湯に使う。
- 籠 (メゴ) 1 杯で 16~19kgの葉が入る。
- 竈に火を入れるときに盛り塩をする。竈の焚口を正面に見立てて両脇肩 2 カ所に塩を少し盛る。N I 家では神様に対して浄めと家の安全のためと認識している。



図版 NI-1 電



図版 NI-2 籠 (メゴ)



図版 NI-3 揉捻機



図版 NI-4 茶籠

4. 茶摺り

用 具 類	揉稔機(木製部分に「伊達式茶葉揉稔機」と記載あり、年代不明)(図版 NI-3)		
	小さな竹箒(茶葉を掻き出す)、茶籠(茶葉を桶に運ぶ)(図版 NI-4)。		
作業時間·期間	1回の時間は不明。		
特記事項	・籠(メゴ)1杯分を摺る。揉捻機はNIさんが物心ついた時からあった。		
	• N I さんの父が揉稔機の座面(茶を摺るところ)を修理した。弓状の鉄の歯を		
	抜き、ずらして入れ替えた。台座となる木製部分は変えていない。		

5. 漬け込み

0. 頃りた・//	
用 具 類	素桶(図版 NI-5)、筵、木蓋、重石、専用の長靴。
桶の数・容量	現在所有する最も大きい桶で 150 貫ぐらい。小型のもので 80 貫くらい。15 個ほど
	所有。
作業時間·期間	150 貫のものは1日かかるが、80 貫のものは半日で作業が終わる。
	$7\sim14$ 日の間で、天気を見ながら漬け込む。
特記事項	•桶の担当は1日中桶の踏み込みを担当する。桶は真ん中ばっかり踏まずに端を
	踏み固めていく。平成30年は雇う人の都合や葉の成長が進まず、間で休憩しな
	から製造している。
	• 桶が空になると、少し間をおいて同じ桶に漬ける。例年 $10\sim12$ 杯の桶に漬け
	込む。
	•翌日の朝、冷めた茶汁を入れる。桶によって、何杯か決まっているので、それ
	に従って様子を見ながら入れ足す。
	•中敷きに筵を入れることで、筵を除ける際に一緒にアビス(桶上部のアク)を
	取り除くことができる。



図版 NI-5 茶桶と茶捌き機



図版 NI-6 チリメン用の網(茶渋で茶色に変色)

6. 茶干し

用 具 類	茶捌き機(図版 NI-5)、チリメン用の網(筵4枚分の大きさ、阿南市橋で中古を購入しクリーニングしてから使用)(図版 NI-6)、長い熊手(桶から葉を掻き出す)、扱葉掻(葉を返す)。
作業時間·期間	午前5時30分ぐらいから午前8時前ぐらいまでに桶から出す。午前10時ぐらいに1回、午後1時か1時30分にひっくり返す。桶によっては2~3日かけながら1つの桶を仕上げる。だいたい1日で干すが、天気次第では数日かかることもある。午後4時には片付ける。
特記事項	 ・干す時には桶に取り付けた茶捌き機にいれて、ほぐす。軽トラックに載せて干し場に運ぶ。 ・網の上にお茶の葉が良く乾くように薄く広げている。2人が向かい合わせに長方形の敷物の端と端をつかみ、軽くゆすって葉の位置を替える。以前は網ではなく筵を使っていた。乾いたら納屋へ入れて保管する。建物の中は風通しが良い。

7. 選別・出荷

自家消費及び		出荷先	仲買人、道の駅など。	
出	荷	分	量	約 $1.2 \sim 1.5$ t。年によってできる量は異なる。
			値 段	葉 1kg約 5000 円、茎 1kg約 1000 円。
特記事項		項	• 選別は	選別機(図版 NI-7)で行い、茎と葉に分ける。選別は多い時で 2 人ぐら
	い雇う			。選別機にかけた葉を再度、目で見て手作業で選別し直す。
• 1回干し			• 1回干	した分を1日で選別機にかける。選別機はNIさんの父が大工だったた
		め自分で		で作った。
		• 12kg入りの箱で出荷している。道の駅などで販売する名		りの箱で出荷している。道の駅などで販売する分は、袋詰めする。

8. その他特記事項

- N I さんの祖父は土葬で、棺桶に阿波晩茶を入れた。防臭目 的と思われる。火葬の棺桶の中に入れる人もあるが、形式で 入れるだけになっている。
- 袋は「ばん茶」としているが、「番」の文字の方はなじみがある。



図版 NI-7 選別機による選別

				0).8 0)		
止 マナナ	NT T	/四元日 0万 左 上 よ 10 /	生11 7年 171.	コワカロ Mナフイ ロマ	-H -	元中 00 ケヮロ 4 ロ
生産者	ΝJ	(昭和 27 年生まれ)	製造地	那賀町延野	調査日	平成 30 年 7 月 4 日
	1 J		10 JE JE JE			/90,000 /3 1 11

1. 茶の生産状況(製造のきっかけ、特徴、変化など)

N J 家は昭和以前から製造している。品種は在来種(ヤマチャ)とヤブキタを使う。在来種(ヤマチャ)は手摘みで収穫するが、ヤブキタは6年くらい前から使うようになり、機械刈りで収穫する。

2. 茶摘み

品種	在来種 (ヤマチャ)、ヤブキタ。
生 育 環 境	・家の周囲の茶畑(図版 NJ-1)。杉林の中に、茶の苗がいっぱい生えていることが
	ある。自然に茶の木が生えて、茶畑になりつつある土地がある。
	・ヤマチャの管理は比較的優しく、手入れは草を抜く程度。肥料は「緑王」とい
	うお茶用の肥料に油粕と粘土を混ぜたものを 12 月ぐらいにやる。炭疽病の予防
	に春に1回消毒する。枝が大きい場合は剪定する。
	・茶の木は陽当たりが良い所は芽が出るのが早い。排水は良い方が良い。
栽培面積	2 反弱。
作業期間	毎年7月8日前後から始める。1週間あまり摘む。
	他の家の雇用が終わった摘み手に来てもらっている。
作業者・人数	毎年10~12人を雇う。高齢化が進んでおり、去年来て今年来ない人もある。美
	波町赤松から来る人もある。
収 穫 量	1人1日約30kgか。
特記事項	・摘み手は日当で雇う。
	• 茶摘み籠(図版 NJ-2)は阿南市新野の人に作ってもらった。
	• ヤブキタは葉が大きく、在来種(ヤマチャ)は小さい。しかし実際は、土地、肥料、
	日照の関係で見分けがつかない。
	• 1回目に漬け込んだ茶は、那賀町牛輪で製造を止めた家の茶葉になる。使って
	ほしいと言われたので、摘ませてもらった。これはヤブキタだが、次は家の周
	囲にある在来種(ヤマチャ)を収穫する
	• 摘み方は手作業で行い、指にテーピングして軍手を着用する。昔は「テイワイ」
	を使っていた。
	茶摘み籠は3~4kg(1貫)入る。摘んだ茶葉はJAで買った網の袋に入れて持
	ち帰る。これを桶の大きさ程度に積み、夕方切り返しを行う。
	• 7月に葉を摘んで裸になっても、1週間か10日すれば芽が出てくる。ヤマチャ
	は摘まずにおくと、実がなって良い葉ができない。
	• 茶を摘む時、たまに蜂がいる。 怖いのは「ハミ(マムシ)」がいる可能性があるので、
	最初に手を入れる時は気持ちが悪い。







図版 NJ-2 茶摘み籠

3. 茶茹で

用 具 類	電 (設置式、バーナー)、大釜、木蓋、又木、熊手。			
作業時間·期間	間・期間 1回に20~25分程度。葉の色も見ながら行う。			
特記事項	・大釜に茶葉を直接入れる。茹で上がったら、大釜の蓋を垂直に立てて(図版 NJ-			
	3)、茹だった茶葉を向こうへ押し出しながら、新しい茶葉を手前に入れる。蓋を			
向こうへ押す時、熱いので又木を使う。				
	• 茶汁は釜から溢れ出たものが床穴に溜まるので(図版 NJ-4)、いっぱいになっ			
	たら桶に移す。			



図版 NJ-3 桶の蓋で釜の内部を仕切る



図版 NJ-4 茶汁が溜まる穴

4. 茶摺り

用	具	類	揉捻機 (伊達式、昭和 16 年式) (図版 NJ-5)、小さい箒 (葉を寄せ集める)、筵 (揉
			捻機の近くに敷く)、箕(葉を運ぶ)。
作業時間·期間		期間	茶の状況を見ながら、 $20\sim40$ 回程度の回数を摺る。
特 記 事 項 以前は近所で揉稔機を共同使用していた。N J さん		項	以前は近所で揉稔機を共同使用していた。NJさんは舟を使った茶摺りは経験が
			ない。現在の揉稔機は使わなくなった家から譲りうけたもの。







図版 NJ-6 茶葉を漬け込んだ桶

5. 漬け込み

用 具 類	桶(図版 NJ-6)、ビニール、専用の長靴、重石(川原石)。
桶の数・容量	70 貫、75 貫、100 貫など大きさは様々ある。
	摘んだ量と作業人数を考慮して行う。
作業時間·期間	朝から午前12時まで長時間作業を行い、1つの桶に漬け込んだ。
	10日から2週間くらい漬け込む。
特記事項	• 桶を片付ける際は、桶の大小を組み合わせて重ねている。そのため、組み合わせる桶に印をつけている。
	・3日摘んだ葉を1つの桶に漬け込むくらいの分量。1つの桶に400~600kgの茶葉を漬け込む。重石の重さは桶に入れた茶の量と同じくらい。重石を載せるのは重労働ではない。
	 ビニールに穴を空けて、息が出来るようにする。昔は杉の葉を敷いて、その上に石の重石をしていた。藁を敷く家もある。 桶の大きさはバラバラで、他家からもらって着たものもある。桶の底に年号を書いてある桶もあり、昭和初期のものもあった。

6. 茶干し

用 具 類	寒冷紗、おもとの日除け用シート(黒)、扱葉掻、茶捌き機。			
作業時間・期間 7月20日頃から始める。庭から私道まで干す。				
塊になっているところをほぐす作業を1日のうち3~4回行う。				
特 記 事 項 ・昔は筵を使っていたが、現在は「相生おもと」の日除け用に使う黒いシートの				
上に寒冷紗を敷いて干している。1枚で筵の4倍の大きさはある。				
• 専用の棒でほぐすより、手で揉むのが1番良い。				
• 2日で1つの桶を干すペースで作業を行う。				

7. 選別・出荷

自家消費及び	出荷先	個人(香川県など県外からの注文もあるが、大体県内や町内が多い)、				
出 荷 分		JAは少量。				
	量	約800kg (茶は摘んだ葉の重さの3割が製品となる)。				
	値 段	不明。				
特記事項	• 選別は	風で飛ばす「選別機」を使用し、手作業で異物等を除く。				
	• 葉、茎	、粉に選別し、茎はJAに出荷する。				
	• 以前、	茎は出荷せず自宅で飲んでいた。葉と茎は味が異なっており、茎の方が				
	まろや	かで好む人もいる。				
	• 阿波晚	茶を分けてほしいという人が多くて、今では自分で生産しているのに茎				
	も飲め	ない。現在、自宅用は粉を飲んでいる。生産者が減少しているため、品				
	物不足気味で、値段が段々上がってきている。					
	• 段ボールの箱に直接入れる場合と、500g、250g などあるが、今後 100g の袋を作					
	てみたいと考えている。					
	• 商標入りのオリジナルシールも考えている。					
	• 値段は相生晩茶振興会に入っている生産者は統一価格だが、会員でない家はそ					
	れぞれで価格設定を行なっている。					
	• 雨の日に袋詰めするのと、乾燥した日に袋詰めするのでは違う。カラカラに乾					
	いた葉を重さ通りに詰め込むと、パリッと割れてしまう。適度な湿度がある方が、					
葉は綺麗な状態で袋詰めできる。						

8. その他特記事項

- 仏壇に祀るのは阿波晩茶。急須に入れて飲んだりはしない。夏は水代わりに飲む感覚。盆の供養として仏壇にお茶を祀る「お茶湯」の風習がある。
- J A の担当者から「出荷してください」と言われる。昔はこの付近に仲買人が何軒もあった。
- 「晩茶」「番茶」「ばん茶」の表記があるが、「番茶」はイメージが悪いので「晩茶」に統一した。 JAは「ばん茶」としており、袋も「相生ばん茶」となっている。
- 現在お茶を摺ったり桶に浸けたりしている作業場は、昔、たばこを栽培していた時代に乾燥させる作業場であった。

生産者	NK	(昭和 29 年生まれ)	製造地	那賀町延野	調査日	平成30年7月4日
		(H H = 0 1 = 3 (1 -)	-24,C.	771.77.47.274	P 4	1 /24 00 1 1 /3 2 11

1. 茶の生産状況(製造のきっかけ、特徴、変化など)

NK家では祖父の代には製造していたので、少なくとも $70\sim80$ 年くらい製造している。NK家の最盛期は 40年ぐらい前になる。当時は桶 3つに漬けていたが、現在は桶 2つと小さい桶 1つに漬けているため、3分の 2 くらいまで生産量が減っている。発動機のエンジンをモーターに変えたが、用具は祖父の時代のものを修理しながら使っている。

2. 茶摘み

品種	在来種(ヤマチャ)。ヤブキタも作ったことがあるが、渋みがあって飲めないので
	止めた。
生 育 環 境	追肥、草刈り。畑の場所は斜面の上の方にある。摘みやすいように毎年茶の木の
	剪定をする。刈り続けると葉っぱの付きが悪くなり、細い枝ばかりになる。毎年
	全ての茶葉を収穫するが、同じ畑での収穫量が徐々に減っている。
栽培面積	昔は田圃が2反あり、真ん中に芋を植えたりしていた。芋を植えていた畑の周囲
	に茶の木が植わっている。10m × 15m くらいか。
作業期間	10日~2週間。昔は大体5~7日。摘み手の高齢化が進んでいるため、収穫量が減っ
	てきた。去年は10日ぐらいかかった。
作業者・人数	平成 29 年は 12 ~ 13 人に家族を入れて 17 人程度で作業を行った。平成 30 年は 5
	人が茶摘みを行っている(図版 NK-1)。茶摘みの手間が確保できているかは、製
	造に大きく関係する。摘み手は雇用先が複数あるので、生産農家は日程調整を行う。
収 穫 量	3日間摘んだ量が約240kg。この量で所有する一番小さい桶1つ分しかない。ベテ
	ランの人は1日で20kgぐらい摘む。
特記事項	摘み手の賃金は日当。毎年賃金が上がっていく。6500~6800円。
	・午前8時~午前10時まで摘んで休憩、昼食とって、午後3時休憩、午後5時の
	サイレンが鳴るまで摘む。ベテランの人でも 40kg摘むのは難しい。みんな 70 歳
	を過ぎている。(最高齢 87 歳)
	• 25kg程度入る採り籠6つを茶畑に持っていく。今までは午前10時に5つ、昼に
	5つぐらいの割合で畑に運んでいた。1日に4回、家と畑を往復していた。平成
	30年は籠に軽く入れて、1日で4つ。摘み手が減っているので取れない。
	• 茶摘みは「茶のミが入る」(葉が厚くなる) のを待ち、7月15日ぐらいから摘む
	のが気候的に一番良い。茶摘みに10日かかるとしたら、最初の方に摘んだ茶と、
	最後の方に摘んだ茶を比べると、葉の厚みが違う。雨が降る場合は、お茶の出
	来が悪い。葉っぱが薄い。
	• 茶摘みはテントを張って行う。摘む際は自分の体にあった椅子に座って作業を行
	う。素手の上にテーピングをし、軍手をはいて摘む。40年くらい前は布を指輪

状にして、保護していた。那賀町木頭の奥の地域の人で指に針金を巻いている 人がいるが、木が痛むと父親に教えられた。針金で皮を剥いて千切ってしまう ので、次の年は芽が出てこない。

• 10日摘んだら間で3回葉を打ち返す。4日置いたら熱を持つので茶葉を一度打ちかえす(図版 NK-2)。手で茶葉を混ぜ返すが、用具は使わない。葉を痛めることになるので、「茶の葉に穴が開く」と父親から教えられていた。機械で刈ると、父親に「とんでもない」と言われるだろう、とNKさんは語った。それほど昔は茶を大事にしていた。



図版 NK-1 茶摘み籠

かまど



図版 NK-2 茶葉の保管状況

3. 茶茹で

用 具 類	(設置式、薪)、大釜(直径1m50cm)、又木。薪は樫や桜が一番良い。又木は茶
	の木でできている。長さ1mぐらい。何種類かあって、使う人によって好みの長
	さや重さがある。両手で又木を持って茶葉を押し込む。
作業時間·期間	• 1回の目安は葉の色が変わるくらいを目安にしているが、取り出す時間は釜の
	温度にもよっても違うので、勘で行う。しんなりなり過ぎてもダメ。色は青い
	色がちょっと濁って少ししんなりとなるくらいを目安にする。
	• 3日摘んで1日漬け込む作業ペースで行っている。
特記事項	・家族と手伝いを入れて4人、多い時なら5人。
	• 茶葉は手前から又木で釜に押し込む。上から押し込んでいくので、底へ順に入っ
	ていく。底に押し込んだ葉に押されて、先に茹でた葉が釜の反対側に押し出さ
	れる。硬い葉はまだ重いので上がってこない。押し出された葉を取り出す作業
	を繰り返す。
	•納屋に保管した茶葉は手で運ぶ。布を折りたたむように手に取れば、たくさん
	運べる。折りたたまずに運ぶと、ボロボロ落ちる。
	•摺るのは1人、茶葉を運ぶのが1人、茹でた葉を出して運ぶのが1人いて、こ

こで茶摺りと桶に運ぶ人が1人必要。

4. 茶摺り

用 具 類	揉捻機 (メーカー不明)、箕、竹箒 (茶を集める)。
作業時間·期間	大きな桶の場合は午前4時~夕方まで。
特記事項	•子供の時から同じものを使っている。その家に合ったサイズの機械がある。揉
	捻機が大きく早く摺れても、他の作業が追いつかなくなる。
	• 熱々の湯気が出るような葉を、桶を並べて中に入れていく。一旦冷やして入れ
	る家もあるが、冷えてしまうとお茶の葉がパサパサする。

5. 漬け込み

5. 漬け込み							
用 具 類	茶桶 (図版 NK-3·4)、筵(桶の口に合わせて丸状に切る)、木蓋、重石(川原石)。						
桶の数・容量	4つ。						
作業時間·期間	$10 \sim 15$ 日ぐらいで干すのがベスト。						
特記事項	• 桶は40年ぐらい前、那賀町吉野で生産を止める家から譲ってもらった。5年前						
	に輪替えをした。						
	• 茶葉を入れたら、桶の端に沿って、円を描くように素足で桶に踏み込む。ただ						
	歩くだけでは踏めない。桶の端を一周踏み込んだら、一歩中心側に移動して、						
	また一週踏み込む。それを繰り返すが、茶汁を染みこますために中心部分は直						
	径 20 ~ 30cmくらい踏み込まないようにする。桶に1回1回入るたびに足を洗う。						
	踏み込む時は長靴を履くと、熱で靴底が焼けてくるので履かない。						
	• 平成 29 年に漬け込んだのは桶 2 つと半分だった。大きい桶は使えなかった。干						
	すタイミングを見極めるため、桶にお茶を漬け込んだ日付を書く。漬けた茶が						
	300kgくらいなら、乾燥したら 100kgぐらいの重さになる。筵、木蓋を置いたら						
	重石を載せる。						
	・昔、桶に穴が空いているためビニールを敷き込んでみた。1年だけやってみたが、						
	味が違うので今はやっていない。						
	・筵の前は川原にある「笹の葉」を敷いていた。葉が大きく、アクを吸い取って						
	くれた。今は手間が足りないので取りにいけないのでやっていないが、隣の家						
	は4~6年くらい前まで笹を使ってやっていた。笹は山笹でないかと思われる。						
	笹を桶に隙間ができないように入れる。						
	錠もかなりアクを吸うのでお茶には影響しない。筵も桶の形に合わせて丸く切っ						
	て使うが、1回1回使い捨てにしている。						
	• 使っている桶の場合、茶汁は小さいバケツにおよそ5杯茶汁を入れる。それ以						
	上入れると発酵して吹き上がってくる。毎朝、桶に手を入れて指のところまで						
	汁が入っていたら良い。大きい方の桶だったら6杯。						
	● 漬け込んでから 10 日~ 2 週間の間は茶汁を継ぎ足すなど、特別何もしなくても						
	大丈夫だが、この何年かは天気が悪く、10日過ぎても干せない日が続いている。						
	その場合汁が臭くなってくるので、汁を全部吸い出して新しい茶汁を入れ替えて						
	いる。茶汁は200ℓぐらい残しておく。						
	l ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' '						







図版 NK-4 茶桶

6. 茶干し

0. 来 1 し	
用具類	黒の寒冷紗、薄いネット (3m × 2m)、スリッパ (茶専用)、茶捌き機 (図版 NK-5)。寒冷紗だけでは石や異物が入るので、上にネットを1枚敷く。
作業時間·期間	天気の良い時は朝から午後2時で仕上がる。およそ午前5時に起きて桶から出し、 広げ終わるのが午前7時前ぐらい。手伝いの人に昼食を食べに帰ってもらい、午 前9時にまた来てもらって茶を全部打ち返す。それから昼前にもう1度返す。天 気が悪い時は3回、4回と返す。
特記事項	 ・ネットが80枚ぐらいなので、桶から全て出すのではなく、ネットの大きさに合わせた量を干す。 ・乾いた茶葉は物置に保管する。ネットを折りたたみ、そのまま2~3日寝かしておく。よく乾いており、触れるとバラバラになってしまうので、湿気を戻らせるようにする。 ・ここ5年くらいの天気は不安定なので、夕立が来て半分ダメになる。その場合は、また葉を桶に入れて踏み込んで戻す。平成29年はひどかった。そのため、汁は確保しておく必要があり、足りない場合は茶畑へ行って葉を刈り、新たに茶汁



を作る。

図版 NK-5 茶捌き機(中央)

7. 選別・出荷

自家消費及び	出荷先	顧客、徳島市内の産直市(10年ほど出店)。				
出 荷 分	量	全体で 200kg。徳島市内で約 100kg出荷。				
	値 段	1kg 5500 円くらい。他家の値段設定を考慮するが、一番高い値段では売				
		らない。				
特記事項	• 選別は	選別機を使って葉を風で飛ばして分ける。葉と茎と粉に分けてから袋に				
	入れる	。同級生が定年退職して阿波晩茶づくりをしているが、その家が使って				
	いる用	具は違う種類のものだった。				
	1度注	文を受けた家は、毎年注文量が増えていく。材料がないので、出荷する				
	量を制	限したり、断ったりしている。いつも来てくれる人は徳島市内の人。孫				
	が帰っ	が帰って来るので、お土産に持たせる人もいる。				
	• 徳島市	• 徳島市内である産直市は、阿波晩茶ができるのをお客さんが待ってくれている。				
	1日で打	寺って行った商品が全部売れてしまう。6ℓのお茶を沸かしていく。コッ				
	プが1	日だいたい 400 個ぐらい必要。暑いのでいくらでも飲んでくれるが、飲				
	んだ人	の8割近くは買ってくれる。				
	• 1kgのst	袋を役場で買うが、袋代だけで3~4万円程になる。役場の袋は相生晩茶				
	振興会	の組合員だけしか買えない。JAの袋は一般の人でも買える。1kg入りの				
	袋は相	生晩茶振興会の袋の方がよく売れる。一緒に並べていても、デザインや				
	紙質も:	違うので消費者に好まれるようだ。				

8. その他特記事項

- 昔、祖父が茶の木を大事にしていた。太く、背丈は低くなるよう、剪定はせず、自然とそのような 形になるように、葉を採りながら必要ない枝を取り除いていた。木を切ると葉が付きにくくなくな る。切らなければ低いところに枝がたくさん出てくる。根本が太い方が、葉の色が濃くなる。今は 剪定しているので、葉の色が薄い。
- ナタを使って木を割っていたら、祖父に「茶の木がびっくりするけん叩くな」と言われた。昔は米とお茶だけで飯を食べていたので、特別大事にしていた。茶畑は草を刈って、枝が開くように石を挟むなど、何度も畑に入って手入れをした。
- 茶の木の根元には石をいっぱい置いていた。根元に石を置くと、茶の木が石を除けて枝がわかれて 伸びてくるからではないかと思う。
- 阿波晩茶だけでは生業にならないため、その他にも米や土方、山仕事なども行う。
- 50 年程前まで煙草を作っていた。周囲でタバコを止めるのは早い方だった(NKさんが小学生の時には止めていた)。煙草を抜いてから6月初めに田植えをしていた。その後、7月頭に阿波晩茶を始める。茶葉の生育状況によっては、7月15日ぐらいから始めるのが良い。
- 昔は車が通れない道だったので、家の向こうの茶畑から天秤棒の前後に籠をかついで祖父が茶を運んでいた。70kg以上はあったと思われる。天秤棒は現在、茶茹での際に、茶を釜に押し込む用具として使っている。
- 竈に火をつける時、最初の時だけ盛り塩をする。祖母の代からしている。NKさんも火をつける時

は盛り塩をする。摘み始める際は特に儀式的なことはしない。

- 製法は家によって異なる。踏み込み方によっても違うし、手で摘むところ、機械で摘むところ様々なやり方がある。
- 1日で干し上がってもすぐに袋詰めせず寝かしておいて、翌日もう一度「うけぼし」する。2回目 干すとお茶の「匂い」が飛んでしまう。朝干して、午後2時に仕上がるのが一番良い。乾燥し過ぎ た茶葉の湿気を戻すのは難しい。昔は箱で出荷していたので、少しでも湿気を戻したら重さが変わ る。詰めながら押さえたときに、「パリパリ、ザー」と音がするのはだめ。「サク」となるのは大丈 夫。夜は戸を皆開けっ放しにしておけば、朝が来ると上の方は湿気が戻っている。下の方は熱を持っ ているので、上の方だけ袋詰めして、下の方は詰めない。
- 天気が良すぎると、乾きすぎて保管場所に溜まる一方になる。そのため、箱を別に置いておき、それに軽く詰めて保管している。他家では、空いた桶に詰めているところもある。大きい広い家だったら綺麗に広げて保管しているようだ。
- 注文がたくさんあるところや田舎はお盆前までには出荷する。県外は、岡山など。県外にも少しずつ知られてきた。ネットで販売したらいくらでも売れるが、売る商品がない。
- 以前は 15kg 45000 円で出荷していた。つまり 1kg 3000 円台か 4000 円ギリギリになる。今でこそ人 気があるが、昔は今のように、飲む人がいなかった。
- 昔は、母乳より先に赤ちゃんに「毒消し」と言って飲ませた。汗疹が出たら阿波晩茶を浸して拭く。
- 「番」が最初。ひらがなで書いたものもある。 J A の箱は 12kg入りで「相生特産阿波番茶」と記載されている。以前は 15kg入だった。

生産者	NL	(昭和 24 年生まれ)	製造地	那賀町延野	調査日	平成30年8月7日
	111	(PD/H 21 1 - 5 4 0/	1000	// // // // // // // // // // // // //		1 194 00 1 0 /3 1 11

1. 茶の生産状況(製造のきっかけ、特徴、変化など)

NL家は約70年前、父母の代に分家し、以来阿波晚茶を製造している。父母の代は、近所に10軒あれば9軒の家が阿波晚茶を作るくらい製造する家が多かった。NLさんは母(大正7年生まれ)から、本家の曾祖父(明治生まれ)の時代には阿波晚茶を製造していたと伝え聞いている。

NLさんは、地元を離れて仕事をしていたが、実家に平成24年頃帰った。子供の頃見た両親の作業を今でも覚えていたため、手探りで再開した。製造している人に教えてもらいながら、毎年少量自家用に製造している。

2. 茶摘み

品種	地元の友人宅で葉を摘ませてもらった。品種はヤブキタと在来種(ヤマチャ)を半々				
	にブレンドしている。ヤブキタばかりだと渋くなりすぎるため、ブレンドするこ				
	とで好みの味になる。				
生育環境	不明。				
栽培面積	不明。				
作業期間	約3時間。				
作業者・人数	1人。				
収 穫 量	桶 1 つ分で、約 $7 \sim 8$ kg。 2 回に分けて漬けるので倍になる。				

3. 茶茹で

0. 71. 741.			
用 具 類	電(簡易式、薪)、釜。		
作業時間・期間 15 、 $6\sim20$ 分くらい。茹でることで葉っぱが枝から外れるのが目安。			
特記事項	• 竈はドラム缶を半分に切り、所有する釜の中でも小さいものを使う。昔のもの		
	は大きいので「オオガマ」と呼んでいた。		
	・以前は、納屋の隣に竈があって、牛の餌や芋、コンニャクを炊いていた。据付		
	の竈があった。		
	• 初めて作った時、茎から葉が外れないうちに摺って漬けたら、青臭くて飲めな		
	かったので捨てた。		

4. 茶摺り

用 具 類	手作りの舟板(計測 長さ 70cm、幅 29cm、高さ 11cm)(図版 NL-1 ~ 3)。
作業時間·期間	作業は全て1人で行い、午前8時頃から始めて午後3時、4時くらいまでかかった。
	黄色い阿波晩茶独特の泡がでた頃を目安にする。
特記事項	• 父母の代に使用していた「舟」は家にあるが、手作りの舟板はそれを応用したも
	ので、これを使って摺った。底はケヤキ製で側は杉製。ケヤキは香りが良い。底

のギザギザが尖っているので、葉に傷が入って良くなかった。もう少し丸みを付けて改良する予定。今、深さが 6.5cmだが、もっと彫りを深くするため、深さが 10cm くらいあったらいい。

• 現在使っている「舟板」は2代目で、最初作ったものは調子が悪くて使っていない。



図版 NL-1 舟板(長さ 70cm)



図版 NL-2 舟板 (幅 29cm)



図版 NL-3 舟板(高さ11cm)



図版 NL-4 茶葉を漬け込んだ桶

5. 漬け込み

用 具 類	桶(図版 NL-4)、木蓋、重石(川原石)。			
桶の数・容量	父母の時代は大きな桶が3つか4つあった。製造を止めて40年以上になるので、			
	現在は小さいものを1つ所有するのみ。2回に分けて漬ける。			
作業時間·期間	10 日~ 2 週間程度。			
特記事項	•7月28日に漬けたので、調査日で9日目になる。泡が出ているので発酵してい			
	る証拠だと思われるとのこと。			
	• 芭蕉の葉を入れる家もあるが、面倒なのでしていない。			
	• 桶は鷲敷の桶屋に作ってもらった。材質はイヌマキ。桶は専門でないとできな			
	いが、蓋は自分で作った。			

- 茶汁は保管しているが、入れる必要が無かった。
- 踏み込みは最初に手で押し、それから体重を掛けて押し込む。

6. 茶干し

用 具 類	すだれ。
作業時間·期間	午前8時~午後4時くらい。
特記事項	・昔は筵で干していたが、今は切干大根を干す「すだれ」を使う。 ・午前中1回、昼1回、午後1回で3回、4回くらいまで混ぜる。これは天気による。 ・出来上がりは4kgの生葉が1kgになる。

7. 選別・出荷

自氰	自家消費及び 出荷先		Ē	無し。自家消費のみ。	
出	荷	分	量		約 4kg (1 つの桶に 2 回漬けるため、桶 2 つ分)。
			値 ៛	戊	無し。
特	記 事	項	葉、茎	, ;	粉に分け、茎と葉を飲む。

8. その他特記事項

- この辺りの農家は昔、タバコと柚と阿波晩茶の製造が主な収入源であった。阿波晩茶とタバコは夏場の仕事なので、夜あまり寝る間がない。かつては戦争のようであった。
- 昔農家は1日に4回食事をしていた。午前5時か6時、10時頃、午後3時と夜食べる。午後3時は「お 茶漬け」といい、簡単な食事だった。
- 昔ここの阿波晩茶を積んで舟で下ったという話を聞いたことがある。舟や筏にお茶を積んで阿南市 羽ノ浦まで運んでいた。香川県の方に流通していたとも聞いた。
- NL家には古い銅製のやかん (図版 NL-5) がある。20 人くらいが飲むお茶を入れることができる。 年代は分からないが、NLさんが生まれた時からあった。おそらく 100 年前から阿波晩茶の製造は あったと思われるので、このやかんに茶葉を入れて、薪で沸かして飲んでいたのではないか。5 升、 6 升くらいの茶が入ると思われる。
- 昔は俵に入れて出していた。NL家も焼き印 を押していた。
- 阿波晩茶は家族だけではできないので10人も 20人も雇っていた。
- 阿波晩茶は阿瀬比町、阿南市山口町串坂から 奥はほとんどの家が製造していた。
- 阿波晩茶の製造には山の水を使っている。カルキの入っている水は使わず、こだわっている。



図版 NL-5 銅製のやかん

1. 茶の生産状況(製造のきっかけ、特徴、変化など)

NMさんが子供の頃には揉捻機で茶摺り行い、阿波晩茶を製造していた。茶摺り舟は現在でも残っているが、すでに揉捻機が使われていたため、NMさん自身は使った記憶はない。

昭和30年代半ば頃から阿波晩茶の売れ行きが悪くなり、赤字になった。牛輪地区に緑茶工場ができたのは昭和34年で、それをきっかけに多くの家が阿波晩茶から緑茶に切り替えた。NM家でも、所有していた茶畑の何割かを緑茶畑に切り替えて、昭和30年代後半から緑茶を作り始め、阿波晩茶製造に必要な用具は手放した。

しかし、地元の文化であり、近年ブームでもあることから、息子さんの薦めもきっかけとなって、2~3年前から再び製造することになった。用具類はすべて手放していたため、近所から桶や揉稔機などを譲ってもらい、生産者に指導してもらいながらの再開となった。作業スペースは昨年大工に頼んで新築し、今後もスペースを広げたいと考えている。NM家のように、施設を構えて新たに始める家は珍しい。

2. 茶摘み

品種	ヤブキタ。本来は在来種(ヤマチャ)を使いたいが、摘み手がいないので、ヤブ
	キタを機械刈りしている。
生 育 環 境	鶏糞などの有機肥料を与えている。正露丸みたいな形状の有機肥料で、鹿が肥料
	を食べてしまう。肥料が食べられた場所だけ茶の生育が悪い。今は「ぼかし」を使っ
	ている。
栽培面積	2~3反。長く放棄地になっていた茶畑を整備しており、その分が2反半くらいある。
作業期間	5日程度。(桶5つ分漬ける場合)
作業者・人数	4人。
収 穫 量	畑によって刈り込む量が異なるため、全体量は把握していない。平成30年は桶2
	つで約 700kgの茶葉を漬け込んだ。
特記事項	• 茶畑の肥料は昔「緑王」というのをしていたが、値段が高いので現在は使って
	いない。
	・茶摘みの時は2人雇う。8時間労働で日当6400円。
	• 茶摘み籠は腰に付けるので「腰籠」と呼ぶ。摘んだお茶を入れる大きい籠は「入
	れ籠」と呼ぶ。
	• 刈ってきた茶は切り返しをして保管する。

3. 茶茹で

用 具 類 電 (設置式、薪・ボイラー)、大釜、籠 (メゴ)、大きな木ヘラ。

作業時間·期間

- 茹でる時は、時間にして30分ぐらい。時間が短いと緑茶みたいな感じで阿波晩茶にならない。葉の厚さが薄い場合は20分くらい。
- ・薪か、ボイラーを使うかで火力が変わる。NMさんの妻は籠(メゴ)に入れず、 大釜に直接葉を入れるので、30分かかる。

特記事項

- 茹でたら茎から葉が自然と外れる。
- 作業は家族 4 人を中心に行う。
- 新設の電(図版 NM-1)は、設置位置を高くし、下段に降りると立ち位置が焚き口の高さなるように作っている。これは電の周囲が同じ高さであると、木を焼べる時、しゃがむか腰を曲げなければいけないため工夫したものである。釜に葉を入れる作業場は1段高くなっている。
- 燃料はボイラーと薪の併用である。薪は樫やクヌギが良く、杉は良くない。ボ イラーだけでも大丈夫だが、薪の方が火力は強い。
- 水は山の水を使っている。水道の水は良くないという。これはお茶を飲む時カル キが入っているとおいしくないのと同じように、茶を茹でる時も山の水を使う。
- ・牛輪地区は水が少ない。昔はなんといっても水田が第一で、それができない所が茶畑になった。現在は山手の方で隧道を抜いて、農業用用水が通っており、町の飲料用水も通っている。
- 竃の脇の壁に御神酒と榊を祀る。火を入れる前に、祀るようにしている。本来は防火の意味があるが、「良い阿波晩茶ができますように」という願いを込めて祀っている。 竃の上は作業の邪魔になるので壁に場所を定めている。
- 茹でる時に生葉を入れる籠 (メゴ) (図版 NM-2) は、那賀町吉野でもらってきた。 加えて阿南市新野町の人にも新たに作ってもらった。
- NM家では再開するにあたり、吉野で製造を見学した。籠(メゴ)を2つ載せ、下の段が茹で終わったら、上の段を降ろして大釜に浸ける。籠(メゴ)を使って茹でる方法は吉野地区しか見られない茹で方で、NM家では直接茶葉を入れて茹でる押し出し式も試しているとのこと。
- 平成30年は1桶分茹でるのに、午前7時から始めて午後11時まで作業した。



図版 NM-1 電



図版 NM-2 籠 (メゴ)

4. 茶摺り

用 具 類	揉稔機(髙林式、昭和 29 年式、3321) (図版 NM-3)、箕、小さい竹箒。
作業時間·期間	午前7時から始めて午後11時まで。1回15~20回程度。葉の厚さや茹で具合によっ
	て変わる。
特記事項	昔は茶摺り舟(図版 NM-4)を使用していたが、製造を止める直前は揉捻機を使
	用していた。再開するにあたり揉稔機を一昨年購入し、平成29年に座面を大工に
	修理してもらった。



図版 NM-3 揉捻機



図版 NM-4 茶摺り舟

5. 漬け込み

5. 俱り込み			
用 具 類	類 桶、重石(コンクリート製、自作)、ビニール、藁、専用の長靴。		
桶の数・容量 現在桶は6個あるが1個壊れている。			
	昨年、阿南市の業者に輪替えをしてもらった。		
作業時間·期間	3週間を目安とする。		
特記事項	• 作業場の骨組みを鉄骨にしたことで、専用に作ったコンクリート製の重石(図		
	版 NM-5) にフックをつけ、電動の吊り上げ装置で重石を吊ることができる。		
	重石はコンクリート製で 200kg、150kg、100kgとあり、桶の大きさにあわせて使っ		
	ている。調査時に漬け込んでいた桶(図版 NM-6)は 200kgを 2 個載せていた。		
	• ビニールの上に藁を置き、蓋をして重石を載せる。		
	・踏み込む作業は、ある程度踏んで、外周から踏んで真ん中は踏まない。		
	• 踏む作業を昔は裸足であったが、現在は専用の長靴を使っている。		
	•「桶管理表」を作っている。(例) 6番の桶、603ℓ、75%で450kg入る。		



図版 NM-5 手作りしたコンクリート製の重石



図版 NM-6 桶

6. 茶干し

用	具	類	地面を固めて下地を作り、寒冷紗を敷く (図版 NM-7)。その上にネットを置いて
			葉を広げる。ネットが足りないときは筵を使う。扱葉掻。
作業	時間・	期間	午前5時~午後6時くらいまで。間で3回程天地返しをする。



図版 NM-7 茶干しの作業風景



図版 NM-8 自作した選別機

7. 選別・出荷

7. 医加 田門				
自家消費及び	出荷先	顧客、JA、観光施設売店。		
出 荷 分	量	量 約 150kg。		
	値 段	12kg 5 万円		
特記事項	• 平成 30	年は増産した。		
	• 昔、高	松の茶商に出荷していた。		
	・以前は選別にフルイを使っていたが、NMさんが選別機の設計図から起こし自			
	作した	作した(図版 NM-8)。これとは別に奈良県の茶屋から購入した中古の選別機も		
	所有し	所有している。		
	• 選別で	• 選別で一番細かい粉は「泥粉」と呼ぶがこれを足湯にする。		
	• 阿波晩茶の茹で汁で「晩茶染め」もある。「チャイ」にも使う。カテキンがない			
	のでコーヒーの苦手な人が喜んでいる。阿波晩茶入りの「晩チャーハン」を食			
	べられ	べられる施設がある。		

8. その他特記事項

- 昔、葬式の時阿波晩茶を棺桶に匂い消しとして入れた。
- ・盆の供養として仏壇にお茶を祀る「お茶湯」は21回行う。槙の葉で回数を数えながら小さい桶のような湯飲みで祀る。
- 阿波晩茶の表記は「阿波晩茶」を使っているが、昔は「番茶」の字を使っていた。

		(·····································		うしわ		
牛産者	NN	(昭和 29 年生まれ)	製造地	那賀町牛輪	調査日	平成 30 年 10 月 4 日
		(H I = 0 1 = 5 (1 -)	3270.0	741.77.4 1 1100	P 4	1 /24 00 1 20 /3 2 11

1. 茶の生産状況(製造のきっかけ、特徴、変化など)

NN家では祖父 (明治39年生まれ)が若い頃から製造している。それ以前のことは分からない。 NNさんは昭和52年に結婚し、旧鷲敷町八幡原からNN家の婿養子となった。実家でも阿波晩茶を 製造していたので、子供の頃から手伝いを通してある程度の知識はあった。NNさんは義祖父につい て一緒に作業し、一通りの製造を学ぶ事ができた。

NNさんの義父の代になって、緑茶生産に切り替えることになった。そのため、阿波晩茶の用具類も処分した。しかし、NNさんの退職を機に阿波晩茶の製造を再開することになり、親戚から用具一式を譲り受けることができた。重石は昔使っていたものをそのまま使用し、桶は業者に修繕してもらいながら使っている。NNさんは製造を始めてみると、昔の記憶が蘇ってきたと語る。現在は夫婦2人ができる範囲内で製造を続けている。

2. 茶摘み

品種	在来種 (ヤマチャ)、ヤブキタ。		
	在来種(ヤマチャ)は手摘み(図版 NN-1・2)、ヤブキタは機械刈りする。		
生育環境	茶畑。ヤブキタは義父の時代に緑茶に切り替えるため植えた。在来種(ヤマチャ)		
	の畑をヤブキタに転作。肥料は油かす(秋)、硫安(芽立ちの頃)、苦土石灰(秋)。		
栽培面積	約1反。		
作業期間	土用の頃に干したいので、6月下旬から7月初めに摘む。		
作業者・人数	夫婦、時々家族が手伝う。		
収 穫 量	約 lt。		



図版 NN-1 茶摘み籠と在来種(ヤマチャ)の茶葉(2018.7.19) ※写真はすべて N N 家提供



図版 NN-2 茶摘みの作業風景(2018.7.19)

3. 茶茹で

用	具	類	電(設置式、薪)、大釜(「オオガマサン」と呼ぶ)、又(鉄筋)、柄杓、汁桶、大
			きなヘラ、熊手、すくい網、箕、ザル(図版 NN-3)。
作業	時間・	期間	1回約30分。午前3、4時に火をつけ、遅ければ午後7、8時終了。

特記事項

- 1回(1桶)300kg分を釜で約30kgずつ茹でる。1桶10釜分ぐらい必要。
- 茹でたら茎を熊手で掻き出す(図版 NN-4)。床に汁が溜まる蛸壺状の穴がある。 柄杓で溜まった汁をすくう。



図版 NN-3 用具類 (2018.7.28)



図版 NN-4 茶茹での様子(2018.7.18)

4. 茶摺り

用 具 類	揉稔機 (伊達式、年式不明)。	
作業時間・期間 1回で25回摺る。		
特 記 事 項 ・茎を取り除いた茶葉3鍋分を1回で摺る。		
• NNさんの実家も阿波晩茶を製造しており、小さい頃は舟で摺っていた。		

5. 漬け込み

用 具 類	類 桶、筵、重石(川原石)。		
桶の数・容量	大 400kg、中 350kg、小 250kg、 汗桶。		
作業時間·期間	10日~2週間を目安とする。		
特記事項	• 桶の端を意識して踏み込み、その次に中央を踏む。茶葉の上に筵を置き、重石		
	を置き、汁をかけて蓋をする (図版 NN-5・6)。重石が軽いと吹き上がるので、		
石に重さを記入して茶葉にあった適正な重さにする。漬け込み期間は、			
何度もチェックする。			
	• 3 週過ぎると酸っぱくなるので汁を入れ替える。		



図版 NN-5 漬け込んだ桶の様子 (2018.6.29)



図版 NN-6 桶内部の様子(重石に重さを記載)(2018.6.29)

6. 茶干し

0. / 1 0				
用 具 類	筵、ブルーシート、茶捌き機、チャバタハリ (テンガのような用具)、タオル、一輪車、			
	暴風ネット (青)、小さいホウキ (茶葉をはたく)。			
作業時間·期間	1日。早朝から広げて1番返しは午前9時30分~午前10時30分。揉みながら広			
	げていくので時間がかかる。午後2時には干し上がる。			
特記事項	• 茶捌き機と選別機は他所にあげたものを戻してもらった。			
	• 重石をのせたままで、タオルを使って汁を取ってから石を除ける。			
	• テンガのような器具で茶をほぐして茶捌き機にかけてほぐす(図版 NN-7)。			
	・セメントの上にブルーシートを敷き、その上に筵を載せて干す。筵は 100 枚程			
	使う。先々代の取り置きがあった。近所で不用筵があるともらいに行く。阿南市			
	羽ノ浦までもらいに行ったことがある。購入すれば1枚3000円くらいするので、			
	再開するにあたり、保存しておいてよかったとしみじみ思う。筵の扱いは2人で			
	80枚(1人40枚)を扱う。義母によると1人30枚を扱うくらいが作業量のバラ			
	ンスが良いとのこと。			
	• 天気予報を確認して、絶対晴れの日にしか干さない。昔の人は入野の山に白い			
	雲がかかると雨が降ると義祖父から教えられていた。今はテレビのデータ放送を			
	頼りにしている。			
	• 干す時は蓑を着る(図版 NN-8)。三好市山城町の人に頼んで夫婦用の蓑を作っ			
	てもらった。			
	• 干す時は広げる時には厚めに広げる。汁をもたせることで色が黒光りして成分			
	がしみこむ。義祖父の教え。最後は折りたたんで1時間置く。茶葉の熱でさらに			
	蒸発が進んで乾く。これは義祖父の知恵。			



図版 NN-7 茶捌き機を使った作業(2018.7.14)



図版 NN-8 蓑を背負った茶干しの様子 (2018.7.11)

7. 選別・出荷

自家消費及び	出荷先	顧客(お中元用)、産直市、残りは仲買人。顧客は年配の人が多い。自家		
出 荷 分		用は4人家族で葉3kgあれば十分。加えて茎や中粉などもある。約60kg		
		を残す。		
	量	約 150kgのうち約 90kgを出荷 (12kg 8 箱くらい)。その他、産直市分、		
		自家用やお中元用に約 60kg残す。		
	値 段	1 箱 5 万円、産直市 1kg =6000 円		
特記事項	• 選別機で選別し(図版 NN-9)、ケンドで振るう。大きさを選別し、異物を取り			
	除いてダンボールに入れる(図版 NN-10)。			
	• 粗粉をティーパック、中粉は袋詰めを検討、泥粉は捨てている。茎を売ったこ			
	ともあ	ともある。茎はあっさりしているので、好まれることもある。		



図版 NN-9 選別機を使った選別(2018.7.29)



図版 NN-10 手作業の選別 (2018.8.16)

8. その他特記事項

• 座棺の時代は臭い消しに棺桶に入れていた。寝棺になってからは嗜好品として入れる。過去に提供したことがある。

生産者	ΝO	(昭和5年生ま	れ)	製造地		那賀町	鮎川						
調査日	平成 30	年7月26日、	令和元	年7月4	日、	18日、	27 ~	29 日	、8月	6 · 27	7日、	10月2	1 日

1. 茶の生産状況(製造のきっかけ、特徴、変化など)

NO家は代々阿波晩茶を製造する農家で、その起源は不明である。NOさんは子供の時から製造に携わり、祖父、父の年齢を考えると少なくとも 100年以上製造を行う農家ということになる。現在、那賀町鮎川ではNO家と数軒が製造するのみだが、かつては 50 軒くらいある集落のほとんどの家で製造していた。NOさんの妻は昭和 6年に那賀町延野に生まれ、昭和 26年にNO家に嫁いできた。嫁ぐ前は出兵中の父に代わり、実家の茶茹でを手伝っていたため、姑に「上手にできている」と褒められた経験がある。

NO家は、大正時代に入って父(明治24年生まれ)が購入した約13aの畑と、自宅近くの約5aの畑と合わせて、約18aの茶畑を阿波晩茶製造にあてている。昔は約18aの他、山の茶畑まで茶摘みに行っていた。約13aの畑は在来種(ヤマチャ)、約5aの畑はヤブキタを栽培している。製造は家族や親戚も手伝い、摘み手の人数も多い。令和元年は規模を縮小し、250貫の桶1つに漬けた。

2. 茶摘み

品種	在来種(ヤマチャ)、ヤブキタ。		
生 育 環 境	• 在来種(ヤマチャ)の茶畑は陽当たりの良い平地(図版 NO-1)。ヤブキタは杉		
	林の陰にあたる畑(図版 NO-2)で、車道より少し高いところにある。ヤブキタ		
	は摘みやすい。緑茶が流行ってきた昭和40年代に植えた。日陰は葉が大きく育つ。		
	小さい葉も摘んでおかないと実がつくので、「豆葉 (小さな葉)」も採って枝は		
	坊主にしておく。		
	・肥料は化成肥料。剪定は株から3~5本くらい枝を切る。次の年また古い枝を		
	除く。畑には那賀川の上手で刈った草を敷いている。草を敷くことで除草剤を		
	ほとんどしていない。手入れが行き届いた茶畑は摘み手の間でも評判である。		
栽培面積	約 18a。		
作業期間	茶摘みは平成30年7月17日に開始し、牛輪地区の畑約13aを10名で9日半かかっ		
	た。人数によって作業日数は変わる。盆までに干したいが、天気によるので予定		
	通りにいかない。		
作業者・人数	平成29年は20人いたが、平成30年は10人に減った。テマガエはいない。日当		
	で雇っている。延べ人数にすると 120 人工。最盛期も 120 人工くらい摘み手がいた。		
	過去最高は1日28人。他の家に比べ、茶摘みの開始時期が遅いため、他家の雇い		
	が終了した摘み手がNO家に集まる。		
収 穫 量	日当なので、量っていないが、平成30年までの製品が約600kgであることから生		
	葉は約 1800kgか。		
特記事項	・茶摘みに来ている人の日当は7500~6500円。摘み手の平均年齢は約80歳。		

茶摘みに来ている人は午前8時~午後5時までとしている。

- 摘む時は指にテーピングし、軍手を着用する。
- ・山の中でもお茶の木を見ることがある。植林後、50年くらい後に杉の木を切ったとしても、陽がさせば、それまでそこに生えていなかったのに、お茶の木は出てくる。他の植物は出てこないが、茶の木は生命力が強い。
- 籠を作る人は旧相生町の他、旧日和佐町にも作る人がいて注文していた。籠は 茶摘み籠という。葉を集めて入れる袋は20年くらい前から使っている、風通し がよく蒸れない。
- 摘んだ葉は納屋に積み上げて保管するが、すぐに茹でて水をかけたり、天地返しをしたりする手間を省いている。
- NOさんの娘さん(昭和29年生まれ)によると、子供の頃、夏休みに茶摘みや茶干しの手伝いをしていた。どこの家でもそれが当たり前の光景だった。茶摘みをすると、重さに合わせて小遣いをもらえた。
- 茶摘みの最終日に「茶祝い」をしている。茶摘みさんへのねぎらいの意味がある。 お寿司を作って座敷でお膳を振る舞っていたが、現在は昼の弁当に変わり、茶畑まで直接業者に運んできてもらう。弁当にジュースなどをつける。



図版 NO-1 在来種(ヤマチャ)の茶畑



図版 NO-2 ヤブキタの茶畑

3. 茶茹で

用 具 類 (設置式、薪)、大釜、又木、木蓋、柄杓。

作業時間·期間

- 1回に20分茹でる作業を繰り返し行う。20分経つと葉の色が変わる。枝から葉が離れてバラバラになるまで茹でる。
- 午前1時に起きて、火を焚く準備を始める。釜の準備ができるまでに火を入れてから1時間近くかかる。20人が摘むので、毎日摺っていないと葉が溜まってしまうが、平成30年は10人で摘むので量が少なく、午前8時までに摺り終わり、午前8時から茶摘みさんと茶を摘みに行く。

特記事項

- 茹でる作業は時々休みの日を作っている。非常に体にこたえる。
- 薪は火力の強い樫が良く、薪で焚かないと味が違ってくる。
- 作業は「茶をいでる (茹でる)」という。
- 又木は「またぁ」と呼んでいる。又木は樫の木でできており、便利で作業に欠かせない。釜の蓋を開けて青い葉があれば、又木で押し込む。茶汁に浸かるので黒光りしている。
- 釜の蓋を斜めに差し込んで、先に大釜に入れた葉を奥に押し出していく。押し込んだ手前には次の葉を入れていく。蓋を使って大釜を仕切るのにはコツがある。1枚も葉が混ざらないように入れ替えができる。
- 昼間は暑いので朝早くから茹でる。茹でながら、薪を継ぎ足す。濡らしたタオルを持っているが、煙と湯気が顔にあたることがあり、暑い。
- •作業は、茹でる人が1人、摺って桶まで茶を運ぶ人が1人、踏み込む人が1人 で3人。
- ・火をつけるのは男性の役目。毎回電に火を入れる前に、電の周囲に酒をまき、塩を盛る。塩を盛る場所は2カ所。電の神様へのお供え。火の用心の意味がある。その際「こおりばしらにゆきのけた あめのたるきにつゆのうきくさ あぶらおんげんそわか」と3回唱える。

4. 茶摺り

用 县 類

揉捻機(高林式、昭和28年式、昭和31年に中古で購入)、糠、オレンジのポリ桶(昔は米用の1斗桶を使っていたが、1/3の重さで扱いやすい)、箕(茶葉を桶まで運ぶ)。

作業時間·期間

1回に25回摺る。

特記事項

- 揉捻機はメンテナンスをしながら使っている。現在の揉捻機は2台目で、1台目はもう少し小さかった。
- 昔は舟で4人が摺っていた。
- 摺る時に糠をまぶすことで、泡が出にくくなる。泡が出ると、葉全体が揉稔機の中で回転しないので、糠を入れている(図版 NO-3・4)。
- 葉を少し冷ましてから摺る。



図版 NO-3 揉捻機での作業



図版 NO-4 茶葉にまぶす糠

5. 漬け込み

用 具 類	「桶、ビニール、重石(川原石)。
桶の数・容量	• 所有する桶は 250 貫くらいがー番大きい。桶の中でも大きい方になる。次に 200
	貫くらい、次は150貫で、3パターンある。
	桶の数は全部で5個。
作業時間·期間	10 日を目安にしているが、天気によってそれ以上になる。
特記事項	• 摺り上がったお茶を箕で桶まで運び、桶に移すと、親戚の男性が踏み込む(図
	版 NO-5·6)。
	• 一般的に重石の下に木蓋を置くが、NO家では置かない。標準は中身と同じく
	らいの重さの重石を載せるが、大きい桶の場合は2段くらい重石を重ねて置い
	ている。同じ重さには到達しない。2段くらい積んで 200kgくらいか。現在はビ
	ニールを入れるが、昔は藁を使っていた。ビニールを入れることで、口茶が減っ
	た。棕櫚の葉は手間がかかってできない。
	• 桶の輪の材料は真竹を用意して、作業に来てもらう。輪替をした桶は20年くら
	いもつ。平成30年に阿南市の業者に輪替をしてもらった。
	•桶のメンテナンスとして、虫除けのため茶汁でよくクレ(桶の側面)を拭く。また、
	桶の上下をひっくり返し、4日程度桶の底部(深さはほとんどない)に水をは
	る。底部から下に流れた水を木が吸収することで、クレが膨張し、乾燥してで
	きたクレとクレの間の隙間が埋まる。ひっくり返すことで、底から隙間が締まり、
	水が漏れなくなる。桶の中に水をはるだけでは漏れを防げない。



図版 NO-5 脚立を使って桶内部に入る



図版 NO-6 発酵の様子

6. 茶干し

用 具 類	アスファルトは白の寒冷紗のみ。土の上はおもと用の黒い寒冷紗を敷き、その上に白の寒冷紗(目が細かい)を置いて干す。茶捌き機(昭和40年頃大久保の大工製作)、熊手、ホウキ、竹籠(捌いた茶を運ぶ)、扱葉掻、灯油用ポンプ(茶汁を抜く)。
作業時間·期間	午前7時から干し始めるが、雇用の人は午前5時頃に来てくれる。午前10時、午後12時、午後2時頃天地返しをする。乾かない場合は、もう1回干す。午後4時には撤去する。雇用の人は午後4時30分か午後5時には終了する。干す作業は4人で行う。塊はよく揉んで、何度も振って葉をはがす。
特記事項	筵のサイズで例えると100枚分くらいの面積に広げて干す。昔は筵を使っていたが、 平成10年頃に止めた。オモト栽培に使う寒冷紗を使い、白い寒冷紗をその上に置いて干す。白い寒冷紗は茶汁で茶色に変色している。 *** 電の上の庇は取り外して、カド(庭)や私道にも干す。

7. 選別・出荷

自家消費及び 出荷先		顧客 (40~50軒)、仲買人、産直市等。					
出 荷 分		顧客には佃煮にして食べるのも良いと教える。病気に良いと聞いて注文					
		してくれる人がたくさんいる。製品をたくさん買ってくれる人は、3~					
		5kgくらい買う。500g 欲しいという顧客もあり、消費者によって好みは					
		様々。					
	量	平成30年までだと製品は12kg箱が全体で50~60個になる。					
	値 段	1kg =6300 円					
特記事項	• 阿波晩茶を機械刈りでする人もあるが、同じ阿波晩茶でも、手摘みの方が味は						
	良いと言われたことがある。						
	茶を選	と選別する時は選別機を使う。					

8. その他特記事項

- 漢字表記は「番茶」だったが、組合ができてから「晩茶」になった。
- ・盆の供養として仏壇にお茶を祀る「お茶湯」は21回行う。
- 葬式の時、1回だけ死者の腹の所に袋に入れた阿波晩茶を納棺しているのを見たことがある。匂い を消すと聞く。
- 赤ちゃんが生まれたら、布で乳首のようなものを作り、阿波晩茶を含ませて飲ませる。
- 昔は俵に屋号の印を押して、舟に載せて運んでいた。現在はスタンプになっている。
- 山でお茶を沸かすときは、自生している茶葉をやかんの中に入れて飲んだ。
- この地域に元々は川が流れていた。水が引きやすく、昭和30~40年頃は水稲が盛んであった。

1. 茶の生産状況(製造のきっかけ、特徴、変化など)

NP家は那賀川の支流である谷内川沿いにあり、山に囲まれた環境にある。NPさんの祖父は明治中頃の生まれで、NPさんが子供の頃には阿波晩茶を作っていたことから、少なくとも祖父の時代まで製造を遡ることができる。

2. 茶摘み

品種	在来種 (ヤマチャ)。
生 育 環 境	山の斜面に在来種(ヤマチャ)の茶畑がある。父(大正3年生まれ)の時代くらいに、
	茶畑を購入。肥料は「あわみどり」20kgと油粕を使う。
栽培面積	約1反半~2反。
作業期間	平成30年は7月8日に摘み始め、14日まで摘んだ。
	茶摺りをしながら、並行して山でも摘む。
作業者・人数	雇用と親戚の両方で約8~9人。
収 穫 量	製品の量から約 1200kg以上か。
特記事項	・日当は7500円。茶を摘む人は女の人が多い。
	摘む時は、昔は「テイワイ」をしていた。今はテーピングして手袋を着用する。
	• 葉は下から上に上にと摘む。摘む時は腰に「茶摘み籠」をつる。
	• 摘んだら集めてきて納屋に置いておく。3日以上置くと発酵するので熱を持つた
	め切り返しを行うが、2日くらいは問題ない。NP家は山に囲まれているため、
	生茶の置き場は涼しい。

3. 茶茹で

用 具 類	電(設置式、薪)(図版 NP-1)、大釜、又木(図版 NP-2)、汁桶(木製)、竹籠(高
	さ約 45cm直径 30cm、茶の葉を入れて運ぶ)、柄杓、熊手。
作業時間·期間	午前4時~午後3時頃まで。最初は釜が温まっておらず、釜も大きいので2時間
	かかる。釜が温まってきたら、1時間半くらいのサイクルで茹でていく。茹でる目
	安は葉っぱを見て判断する。
特記事項	• 竃に火を入れる時は塩払いをする。
	大釜に茶葉を入れ押し込んで掻き出す。蓋を使って押し出す方法ではない。こ
	の時、又木を使って押し出す。又木は樫製で 60cmくらい。
	・作業は3人で行う。NPさんと家族。



図版 NP-1 電



図版 NP-2 又木

4. 茶摺り

用	具	類	揉捻機(伊達式、昭和 28 年式、製造番号 2359 ろ)(図版 NP-3)、トオシ(摺った		
			茶を桶まで運ぶ) (図版 NP-4)。		
作業時間·期間			茶摺りは3日摘んでから摺る。		
特記事項		項	• 現在の揉捻機(茶摺機)は、NPさんが子供の頃、親戚から譲ってもらった。		
	メンテナンスしながら使っている。				
• 揉稔機は2台目。以前のものは動きが悪かった。					



図版 NP-3 揉捻機



図版 NP-4 トオシ

5. 漬け込み

用 具 類	$\stackrel{\circ}{\mathbb{H}}$ (図版 NP-5)、重石(川原石)、杉芝(図版 NP-6)、ビニール(厚さ $0.5\sim0.7$ mm)、
	木蓋、専用の長靴。
桶の数・容量	4つ。サイズは全て異なるため、重ねて保管している。大きいもので、200貫程度
	の大きさで、口の直径は 1m40cm ある。
作業時間·期間	10日は置くようにしている。
特記事項	• 桶に漬け込んで踏む作業は、昔は裸足であったが、今は専用の長靴を履いて踏
	んでいる。
	• 周囲をぐるぐる踏みながら、桶の上まで茶葉がつまってきたら、杉芝を置いて
	厚めのビニール(厚さ 0.5 ~ 0.7mm)を敷いて、蓋をする。ビニールに穴を空け
	たりせずそのまま敷く。以前は杉芝だけを置いて蓋をしていた。
	•乗せる重石は川原から拾ってきた石を重石にしている。桶によって載せる重さが

異なる。約 20kgの石を 20 個くらい、大きい桶だと 30 個。大体 28 \sim 30 個くらい 載せる。

• 以前雨が続いて干せなかったことがあり、桶口の茶が腐って良いものができなかった。汁は取って置き、足りないとき足す。煮汁は軒先の日が当たらない所に置いておく。



図版 NP-5 桶



図版 NP-6 桶から取り出された杉芝

6. 茶干し

0.71.1							
用 具 類	茶捌き機、シラス干し用の網、寒冷紗、箕、扱葉掻(長さ 1m、長さ 1m50cm など)。						
作業時間·期間	午前6時頃に作業を始める。午前10時、午後12時30分、午後2時頃に天地返し						
	をする(図版 NP-7)。最初は手でほぐす。NP家は朝日が遅く出るため、午前7						
	時30分~8時まで仕事にならない。						
特記事項	・シラス干し用の網に替えて10年になる。昔は筵を使っていた。						
	•桶から出した茶は「茶捌き機」で砕く。この「茶捌き機」は昔の足踏み脱穀機						
	を応用したもので、大久保の大工が考案した。昭和38年に頼んで作ってもらっ						
	た (図版 NP-8)。						
• 茶を捌いて、箕で受け、干場に運んで扱葉掻で広げる。							
・干す作業は家族4人で行う。カド(庭)以外に干す場所を借りている。							
	• 雨が降る前にはオブタ(納屋の屋根の下)に取り込む。一度雨に降られて乾い						
	た場所に移動させたが、一旦桶に戻したことがある。						



図版 NP-7 乾燥が終わった茶葉の山



図版 NP-8 茶捌き機

7. 選別・出荷

自家消費及び	出荷先	ほとんど親戚を中心とした個人販売。在庫ができることはなく、常に不				
出 荷 分	足している。家では粉を飲む。					
	量	約 400kg。				
	値 段	段 1kg 6000 円。				
特記事項	• 昔から	• 昔から生産量は変わっていない。				
	• 選別は家族で行い、葉と茎と粉に分ける。					
	• 茎は欲しい人に差し上げる。4 人家族で 3kgくらいは使う。粉はペットボトルの					
	お茶の素に使う目的でJAに1回販売したことがある。					
	・細粉(泥)は何年か前、香川県の塩田から分けて欲しいとJAを通じて連絡が					
	あり、売ったことがある。塩と粉を混ぜて商品化したのかは不明。					

8. その他特記事項

- 昔は「番茶」と記した。
- 機械刈りは、楽ではあるが太いジク (茎) が入るので味が変わってくる。しかし、最近は摘む人が 減っているので機械刈りをするようになってきた。
- 在来種(ヤマチャ)の葉を枝から全部摘むと、葉に養分が溜まり、非常に良い茶ができる。
- N P さんの妻は阿南市細野町から谷内へ嫁いできた。里の阿南市細野町ではほとんどの家が阿波晩茶を作っていたという。里では当時、4 人が「舟」で摺っていたが、N P 家のように大規模に製造していなかった。現在、阿南市細野町では阿波晩茶は作っていないという。

生産者 NQ (昭和24年生まれ) 製造地 那賀町内山 調査日 平成
--

1. 茶の生産状況(製造のきっかけ、特徴、変化など)

NQさんの祖父と父(大正15年生まれ)は上勝町出身で、婿養子である。内山地区は峠を越えると上勝町の月ケ谷温泉へ抜ける。古くから道が繋がっており、那賀町と上勝町は通婚圏であった。そのため、NQ家と上勝町との繋がりは強い。NQさんは那賀町内山で生まれ育ち、昭和40年頃、就職を機に実家を離れた。子供の頃、夏休みにNQ家の本家の晩茶作りを手伝いに行ったことがあり、当時は桶に踏み込む作業の担当だった。非常に大きい桶に漬けており、大勢が仕事に来て、活気があった。地区のほとんどの家が製造しており、NQ家でも両親が製造していた最盛期は、今より大きな桶を使い、仲買人が買い付けに来ていた。本家の他、隣家も2~3年前まで製造していたが、内山地区での阿波晩茶製造は平成に入ってから減少していった。

NQさんは定年後、自家用を目的に阿波晩茶作りを再開した。普段は実家を離れて生活しているため、柚子の時期と阿波晩茶の時期に実家に通っている。製造を始めるにあたって、上勝町の生産者宅を何軒か回り、ノウハウを身に着けた。近所の人にも教えてもらい、試行錯誤をしながら製造している。

2. 茶摘み

品 種	在来種 (ヤマチャ)。				
生 育 環 境	茶畑になっておらず、柚子畑の周辺など、あちこちに点在しているものを利用し				
	て生産している。畑によって葉の大きさが異なるが、作業効率が良いので大きめ				
	の葉を選んで摘んでいる。肥料は与えていない。				
栽培面積	不明。家の周囲と、柚子畑の周囲に自然に生えてきたものを利用している。				
作業期間	摘み始めは7月3日頃から4日間くらい。コンテナに入れて水をかけて保管する。				
作業者・人数	普段はNQさん1人で摘んでいるが、休みの時は夫婦で行う。				
収 穫 量	不明。				
特記事項	•子供の時は「テイワイ」をしていたが、現在は軍手を使う。現在は豚革の手袋				
	を使うこともある。				
	・茶葉を入れる籠は、昔は竹の籠を使っていたが、現在は柚子用の籠(柚子が 10				
	kgくらい入る)を使っている。				

3. 茶茹で

用 具 類	電(設置式、薪)(図版 NQ-1)、大釜、ステンレスの籠、釜の木蓋。
作業時間·期間	茶の葉の緑がやや茶色に変わったのを目安にしている。1回に10分まで。
特記事項	父の時代は茶葉をそのまま釜に入れていたが、NQさんは定量にするためステン
	レスの籠を使う。直接釜に入れて茹でるのでは、茹で上がった時の品質が違うよ
	うに見えたため、品質を安定させることを目的に、量と時間を決めて茹でるよう
	にした。





図版 NQ-1 電

図版 NQ-2 揉捻機

4. 茶摺り

揉捻機 (伊達式、年式不明) (図版 NQ-2)。						
1回12時間、1つの桶を2回漬けるので、トータル24時間作業する。1回に摺る						
時間は、茶の葉の厚さによって変わる。8年目の経験では、1回に約3分30秒摺る。						
作業は夫婦2人で行う。						
• 揉捻機は 24 年くらい前に中古を買ってきた。「チャスリキ」と呼ぶ。「54 年 10						
月7日」の記載あり。製茶を「チャスリ」と呼んでいる。						
・以前は4人用の「舟」で摺っていたが、機械に替えた時に天井裏に置いてその						
ままになっている。						
• 親戚が上勝町にあり、阿波晩茶を作っている。親戚は「舟」にモーターを付け						
ている。						

5. 漬け込み

用 具 類	桶(「オケ」と呼ぶ)、芭蕉の葉、木蓋、重石(川原石)。				
桶の数・容量	200 l o				
作業時間·期間	10日間を目安にしているが、天候によっては2週間。天気の関係で1ヶ月の時もあっ				
	た。				
特記事項	• 自宅横の芭蕉の葉は先祖が植えたものだと思われる。芭蕉は水際に生えている				
	ことが多い。桶に芭蕉の葉を入れる際は、軟らかい葉だけを使い、円を描くよ				
	うに切って全体に蓋をする。				
	• 熱い茶汁をたっぷり入れる。茶汁で茶が空気に触れないようにと、父から言わ				
	れている。				

6. 茶干し

	Ħ,	具	類	ブルーシート、筵、扱葉掻。
1	作業時	間・	期間	午前7時30分から午後5時頃まで干す。普段は1人で作業を行い、大体2日あれ
				ば干しあがる。

特記事項

- 干す場所はカド(庭)だけ。桶が大きいと、葉を取り出す作業が大変なので、 小さい桶を使い、2回に分けて干している(図版 NQ-3)。
- 桶から出す時、手でほぐす。
- ブルーシートの上に筵を敷いて干す。切り返しは何回か行う。天気を見て、午前と午後に各1回ずつ2回行う。午後3時で日が暮れる。筵はお茶専用に使っている。
- 内山地区は大変雨の多い所で、N Q さんは命の危険を感じるくらい雨が降ると語った。
- 選別は葉と茎に分ける。自家用と知人用の他は個別に売る。



図版 NQ-3 茶干しの様子

7. 選別・出荷

自家消費及び		出荷先		顧客30人くらい(高松市の人など知り合いが中心)。	
出	荷	分	量		24kg _o
			値	段	不明。

8. その他特記事項

- かつて阿波晩茶は生活の一部として飲み、収入の一部でもあった。
- 山で茶の葉を折って火に焙って手で揉み、湯に入れて飲む飲み方は昔もしていたが、今でも行う。 阿南市福井の方に狩猟の手伝いに行った時に見た。香ばしく、臭いも良い。
- 退職して自家用分に作り始めたが、反響があったので知り合いに分けるようになった。
- 子供の時、山林がある家の子は跡継ぎとして地元に残った。木材の値が良かったのは昭和50年くらいまでで、自宅前の作業道は未馬の音がギーギー聞こえていた。当時は雨が降ると、木が生長するため年寄りは喜んでいた。例え話で、どれくらいの木を切れば、娘を嫁に出す支度ができるかともよく話していた。当時は少し木を切れば、1年生活ができるくらい林業が盛んであった。昭和初期は山の上の方まで棚田であったが、高度経済成長に伴い棚田に杉を大量に植林した。

生産者	NR	(昭和 24 年生まれ)	製造地	那賀町馬路	調査日	平成 30 年 7 月 30 日
-----	----	--------------	-----	-------	-----	------------------

1. 茶の生産状況(製造のきっかけ、特徴、変化など)

NR家は上那賀町大戸の出身で、昭和30年に那賀町馬路に移住した。上那賀町在住中は新芽を摘み、煎った葉を手揉みして緑茶(釜炒り茶か)を製造しており、阿波晩茶は製造していなかった。大戸はかつて下木頭と呼ばれ、海部郡に属し、緑茶生産が盛んなところであった。長安口ダムの建設で多くの家が立ち退き、地域住民は阿南市橘町や奈良県など、散り散りに引っ越していった。

現在暮らす屋敷地の元の住人は他の地域に移住したため、家屋敷と畑を譲り受けた。移住した頃は、山の上の方まで茶畑があったが、茶の木を処分し、現在は減反している。家の他、用具等も引き継いだため、NRさんの両親は、移住してから阿波晩茶製造を行うようになった。後に、那賀町内山生まれの夫と結婚し、NRさんは阿波晩茶の製造を両親から学んだ。NR家では、40年くらい前に阿波晩茶の値段が下がったため、緑茶と阿波晩茶の製造を両方行うようになった。しかし、20年くらい前に今度は緑茶の値段が下がったため、阿波晩茶製造一本に切り替えた。生産量は両親の代に比べると、少し減っている。

2. 茶摘み

品 種	在来種(ヤマチャ)、ヤブキタ。20年くらい前にヤブキタを植えた。
生 育 環 境	自宅周辺の斜面を利用した茶畑。
栽培面積	8畝。
作業期間	7月7日から12日まで6日間。
作業者・人数	6~8人。摘み手の手間賃は日の人と、賃摘みの人がある。
収 穫 量	約 800kg。(平成 29 年実績)
特記事項	• 日野谷地区(現、朴野・大久保など)の在来種(ヤマチャ)で製造している家
	に日当を確認し、参考にしている。日当は約7000円で以前は昼食の賄いもつけ
	ていた。代わりにお茶をあげることもある。
	•昔は縄を綯うように絣の布を撚って作った「テイワイ」を指に入れて茶葉を摘
	んでいた。親指と人差し指と中指につける。最近は指にテーピングし、軍手を
	着用して摘む。
	• 集めてきた茶葉は納屋に保管し、天地返しをして葉が焼けないように管理する。
	平成30年は雨だったので、茶葉が濡れており、天地返しの必要がなかった。

3. 茶茹で

用	具	類	電(屋外に設置したもの、薪)(図版 NR-1)、大釜、筵、汁桶(ポリ桶)。
作業	時間・	期間	•7月13日に作業を行なった。午前1時~午後5時くらいまで。次々茶葉を大釜
			に入れ込むので、正確な時間は分からないが、10分もあれば十分茹でられる。
特	記 事	項	•大釜の中に茶葉を入れ底へ押し込む。茶葉は向こう側に押し出されるので、地面

に筵を敷きその上に落とす。汁は筵を伝い、セメントで作った溝へ流れる(図版 NR-2)。溝に溜まった汁は汁桶に取る。

• 現在の汁桶はプラスチック製。葉を筵の上に置いて冷ますことで、踏み込む際 に火傷を予防する。少し冷えてから茶摺りを行う。



図版 NR-1 電



図版 NR-2 茶汁が溜まる溝

4. 茶摺り

用	具	類	揉稔機(伊達式、昭和 27 年 3 月、製造番号 27259)(図版 NR-3)、斗桶(茶葉を運
			ぶ)(図版 NR-4)。
作業	時間・	期間	18 回摺る。
特	記事	項	斗桶一杯分が1回の作業量。平成30年は家族を含めて6人が茹でる、摺る、漬け
			る作業を担当した。



図版 NR-3 揉捻機



図版 NR-4 斗桶

5. 漬け込み

用 具 類 桶 (図版 NR-5・6)、木蓋 (2 段に重ねる)、ビニール、重石。		
桶の数・容量	木製の桶が3種類あり、大(200貫)中(150貫)小(100貫)のサイズがある、	
	現在は大小を使用。先代の頃は大中を使用していた。所有している桶は5つ(大1	
	中1小3)。	
作業時間·期間	午前1時~午後5時くらいまで作業を行う。10日間くらい漬ける。	
特記事項	• 踏み込むと泡が出てくる。翌日には桶いっぱいに泡が出てくる。重石が軽いと、	
	汁があふれ出るが、あまりにも多い場合は重石が足りず持ち上がっていたこと	
	もあった。	
	• 人を雇う時は、1 人が踏む係に専念するため、桶内部がよく締まる。家族だけの	
	場合は、摺る作業と並行して行うことになる。	
	• 重石の重さは特に意識していないので、カンで積む。200kg以上はあるかもしれ	
	ない。	
	• 時々、茶汁の様子を確認する。重石の下に蓋を2枚重ねているため、下の蓋が	
	見えるようなら茶汁を足す。	



図版 NR-5 桶



図版 NR-6 桶

6. 茶干し

用 具 類	寒冷紗、茶捌き機、扱葉掻、ツルハシ(小)。
作業時間·期間	普段は4人(日当での雇用2人含む)で午前6時から午後5時くらいまで。途中、
	家族で3回(9時、10時過ぎ、12時前)ほど天地返しをする。午後5時以降に乾
	かない場合は、翌日にも干す。
特記事項	・筵は15年くらい前に使わなくなった。寒冷紗は軽い。
	• 干しすぎてパリパリになった場合は、袋詰めの際に葉が壊れるため、夜に外に
	出して夜露にあてて湿気を戻すこともある。

7. 選別・出荷

自家消費及び 出荷先		顧客(地元を中心に、徳島市、阿南市、町内の障がい者授産施設)。	
出 荷 分	量	漬けた茶葉の量から約 250kgか。	
	値 段	1kg 5000 円。	
特記事項	• 昭和 30	年代は俵で出荷していた。昭和50年頃には箱に入れてJAへ出していた。	
	俵は7	貫俵。藁の俵を作っていた。	
	• J Aへは出荷しておらず、障がい者小規模共同作業所「あすなろ作業所」へ出		
	荷している。「あすなろ作業所」は阿波晩茶入りのシフォンケーキやチャーハン		
	をメニューにしている。		
	• 選別は選別機を使用し、茎選りをする。袋や箱に詰める前に葉をケンド (図版		
	NR-7)で振るって仕分けする。ケンドでおろしたものが粗粉(図版 NR-8)、目		
	の小さ	いケンドでおろしたものが中粉、それ以下は廃棄する。	



図版 NR-7 ケンド



図版 NR-8 粗粉

8. その他特記事項

- ・新茶が出来たら仏壇に祀る。盆の供養として仏壇にお茶を奉る「お茶湯」を7回行う。以前は回数が多かったが、簡略化した。
- 祖母を土葬した際に阿波晩茶を棺桶に入れた。丸い棺桶に阿波晩茶を敷き込み、その上に座らせた。
- 漢字表記は「番茶」に馴染みがあるが、相生晩茶振興会発足から「晩茶」とするようになった。
- 旧上那賀町で暮らしていた時代に阿波晩茶を作っている人の話は聞いたことがなかった。

生産者	NS	(昭和 26 年生まれ)	製造地	那賀町中山	調査日	平成30年8月7日
-----	----	--------------	-----	-------	-----	-----------

1. 茶の生産状況(製造のきっかけ、特徴、変化など)

中山は那賀町の東部、丹生谷地方の入口に当たる。NS家では、NSさんの母が嫁いだ頃にはすでに茶畑があったが、農業以外の商売もしていたため、本格的に力を入れて製造するようになったのは戦後かもしれないとのこと。NSさんの両親は、人を雇って大規模に生産していたが、昭和 40 年代に製造を止めた。中山地区は上・中・下の地区に分けることができ、下だけで 50 軒、全体で 100 軒以上ある。昔はほとんどの家が阿波晩茶を生産しており、地区の組合もあった。組合では阿波晩茶が入った俵を割り、製品の検査を行っていた。

現在、NSさんの周囲の同世代で、阿波晩茶の製造を行う人はいない。阿波晩茶を購入することもできるが、自分で作ってみたいという気持ちが勝り、15、16年前から自家消費分を製造するようになった。NS家の製造は、身近な用具を用い、小規模で工夫した阿波晩茶作りを行っている好例と言える。また、教員時代には、子供たちに地域の産業を勉強してもらいたいという思いから、総合的な学習の時間に阿波晩茶作りを体験させた。阿波晩茶の製造は、暑い時に茶摘みをし、火を焚く作業なので、子供にとって面白い作業ではないが、子供たちに1度体験してもらえれば、地域の文化を将来思い出してくれるのではと期待を込めた。

2. 茶摘み

品種	在来種(ヤマチャ)。
生 育 環 境	母屋の裏にある畑や山。竹や萱、草刈りをするくらい。
栽培面積	不明。畑に点在している。約1反の面積はあるか。
作業期間	平成30年は4、5日。1時間摘んで、休憩、また摘んで、を繰り返し、8時間ほど
	摘めば1年分の飲む量に足りる。
作業者・人数	1人。
収 穫 量	ゴミ袋 2 袋。
特記事項	• 葉は全部摘まないと実だらけになるので、摘む木はあらかじめ決めている。よ
	く日の当たる木の葉を摘んでいる。摘んだ葉は冷蔵庫に入れて保管している(図
	版 NS-1)。
	• 勤めている頃は、枝から切り落とし、車庫に新聞を敷いて、時にはテレビを見
	ながら夜なべ仕事をしていた。退職後は、朝晩の涼しい時間に摘む。
	• 軍手に布かガムテープを巻き付けて茶摘みをする(図版 NS-2)。
	•昔は近所から人を雇い、茶摘みさんが5、6人来ていた。摘んだ葉がある程度溜
	まったら、炊いて、摺る作業を行っていた。大きな桶が3つの底に葉を入れて、
	踏み込んでいた。ちょうどその季節にキャンデー売りが来て、その光景は夏の
	風物詩であった。
	昔は摘み手の取れ高を、サービスで実際よりは少し多めに記録していた(賃摘みのた
	め給料は余分に払うことになる)。また、茶摘みが始まる前に、茶畑の手入れをし、

茶摘みがしやすいようにしていた。摘み手にサービスすることで、また翌年も 茶摘みに来てくれるようにとの配慮だった。

• NSさんが子供の頃、母が指ぬき(テイワイ)を作ってくれた。辯の木綿で、何重にも巻いて刺し子のようにしたもの。それを3本の指に入れて摘めば摘み安い。大人は両手を上手に使い、どんどん次の枝の葉を摘むことができるが、子供には難しかった。摘み手のおばさんと話をしたり、おやつにドーナツ等を作って運んだりした思い出がある。



図版 NS-1 摘み取った茶葉



図版 NS-2 茶摘みの装備

3. 茶茹で

て
オ
を、
オ

4. 茶摺り

用 具	類	洗濯板、たらい (図版 NS-3)。
作業時間	·期間	午後4時から午後7時くらいまで作業を行った。1回2、3分程度だが、摺ってい
		ると黄色い泡が出てくるのでそれを目安にもしている。

5. 漬け込み

用 具 類	ポリ桶、漬け物用の重石(重さを計量できるので良い)、プラスチックの蓋。
桶の数·容量 2つ。大きい方が60ℓ。	
作業時間・期間 午後4時から午後7時くらいまで作業を行った。	
特記事項	• 木桶が欲しいが、手に入らない。桶が小さいので、踏み込まず手で押して漬け
	ている (図版 NS-4)。

- ・他の生産者から藁を敷き込むと聞いたので、試す予定。昔製造していた頃に藁 を入れた記憶はないので、筵を入れたのかもしれない。
- ・昔は、京都の漬け物屋のように、石を置いて屋根と桶の間に突っ張り棒を入れて重石をしていた。筵、俵、菰は家で編んでいた。



図版 NS-3 茶摺り用具



図版 NS-4 漬け込みの様子

6. 茶干し

0. / 1 0	
用 具 類	ゴザ。
作業時間·期間	早朝、桶から出し、2時間くらいかけて1枚1枚ほぐし、午後3時頃茶汁をかける。
	理想は1日で干し上げるが、足りない場合は翌日も干す。NSさんの両親もその
	ようにしていた。
特記事項	茶汁をかけるのは、NSさんの両親がそのようにしていたからで、汁が葉につ
	いて蒲焼きのようになる。(汁をかける作業は他の地域でも聞き取りで確認でき
	た。仕上がった阿波晩茶を黒々とさせ、品質良く見せるためではないか。)
	•授業で阿波晩茶を干す作業を行う際は、電話で生産農家に天気を確認していた。
	「今日は朝晴れているが、やがて曇ってくるので止めといた方が良い」と言われ
	る。「こんなに天気が良いのに…」と思っても、言われたとおりの天気になる。
	そのため生産農家の天気予報をあてにしていた。

7. 選別・出荷

自家消費及び			出荷台	た 無し。1年で5~6kgを自家消費。					
出	荷	分	量	_					
			値	元 —					
特	記 事	項	ドク	ダミなどをブレンドしながら、阿波晩茶を飲んでいる。					
			• ダンボールに新聞紙を敷き、その中で保管している。						
			• 昔は鳴門で教員をしていた親戚に阿波晩茶を送っていた。おそらく、鳴門の学校						
			で飲まれていたと思われる。昔は各教室にやかんがあり、阿波晩茶が入っていた。						
			当時は「こづかいさん」と呼ばれる事務職員がお茶を沸かしていたのかもしれない。						

1. 茶の生産状況(製造のきっかけ、特徴、変化など)

NTさんは旧相生町平野の生まれ。実家は地区でも規模が大きい生産農家であったため、NTさんは製造を手伝いながら育った。平野地区ではどこの家庭でも自家用に製造しており、茶畑はたくさんあった。NTさんは師範学校の卒業を待たずして、従兄弟と結婚することになり、中山のNT家に嫁いだ。

中山地区にあるNT家では母屋の周囲の山に茶畑があり、NTさんがこの家に嫁ぐ前から阿波晩茶の製造を行っていた。春は田植え、夏は阿波晩茶、秋は稲刈り、冬は茶畑の手入れをしていた。大きさは正確に覚えていないが、大きな茶桶が3つ程あった。当時は夜なべで藁を編んで蓄を作り、菰を編んで茶俵にしていた。息子さん(昭和29年生まれ)は父親が俵を編む姿が記憶にあるとのこと。当時は漬ける時に杉芝を入れ、俵に屋号を焼き印していた。朝早くから茶摘みを行うため、早起きして朝食や賄いのお寿司を作り、忙しかった。

昭和60年頃まで家で製造していたが、それ以降は葉を摘んで、那賀町内に住むNTさんの兄の家に持ち込み、一緒に阿波晩茶にしてもらっていた。兄の家は、近くの小学校のグラウンド全部に葉を干すくらい大量に製造していたため、兄の家を手伝うという形でNTさんはその後も阿波晩茶製造に関わってきた。

高齢となり、阿波晩茶の製造を止めて随分経つが、久しぶりに阿波晩茶作ってみないかと息子さんから声をかけられたことで、平成28年に自家消費分の阿波晩茶を製造した。少量であったが、満足のいく出来だった。

下記、製造方法については昔の記憶と平成28年の実績に基づく。

2. 茶摘み

品 種	在来種 (ヤマチャ)。
生育環境	茶畑。
栽培面積	1 反未満。
作業期間	不明。
作業者・人数	昔は5~6人くらい、近所の人を雇っていた。
	平成 28 年は息子さんが枝を伐採して持ち帰ったものを、NTさんが自宅で枝から
	葉を摘んだ。
収 穫 量	不明。
特記事項	• NTさんは子供の時に茶摘みをすると小遣いをくれて嬉しかったと記憶している。
	•昔は1貫いくらで雇っていた。「指ぬき」を作って親指と人差し指に入れて茶摘
	みをしていた。

3. 茶茹で

用	具	類	大釜で籠に入れて茹でていた。		
			平成28年はガスコンロに小さい鍋で直接葉を入れて茹でた。		
作業	時間·	期間	5 分くらい。色が変わるくらい茹でる(図版 NT-1・2)。		
特	記事	項	• 昔は2人くらい男性を雇って家族4人で茹でて、摺っていた。		
			• NTさんの実家(平野地区)でも籠に入れて茹でていた。		







図版 NT-1 茶茹で

図版 NT-2 茶茹で

図版 NT-3 茶摺り

4. 茶摺り

用	具	類	平成28年は洗濯板を使用(図版NT-3)。昔は4人用の「舟」を使っていた。
作業	時間·	期間	白い泡が出てくるのを目安にする。

5. 漬け込み

用 具 類	桶、木蓋、重石。昔は蓋をする前に杉芝を入れていた。					
	平成 28 年度は何も敷き込んでいない(図版 NT-4)。					
桶の数・容量	昔は大きな桶が3つ程あった。現在は処分してない。					
平成28年はポリ桶を使用。						
作業時間・期間	1週間程度。					
特 記 事 項 納屋の天井の梁に棒を立てて、桶の重石を上から押していた。						

6. 茶干し

用 具	類	筵、フリ (葉の塊をほぐす、本来は左右に振って土をほぐす用具)。
作業時間·	期間	1日で干せたらいいが、天気が悪い場合は厚めに広げて干していた。
特記事	項	午前10時、昼、午後3時くらいに手で返す(図版NT-5)。



図版 NT-4 漬け込みの様子



7. 選別・出荷

自家消費及び		支び	出荷	先	昔は仲買人が取りにきてくれていた。平成28年は自家消費のみ。		
出	荷	分	量	平成 28 年は 500g。			
			値 .	段	不明。		
特	記事	項	・ 選別は手作業で行っていた。		手作業で行っていた。		
			• 中山地区では、かつてNT家が最も生産量が多い農家だった。				

8. その他特記事項

<阿波晩茶の思い出>

- 息子さんもよく夏休みに家の手伝いをした。
- 昔、キャンデー屋さんが売りにきていた。一斗缶を持ってNTさんは摘み手のおやつにするため買 いに行った思い出がある。
- N T さんは若い頃、婦人会でバレーボールをしていた。阿波晩茶の製造時期はバレーの練習に参加 すると、人を雇っている時期でもあったので姑の機嫌が悪かった。ところが、県大会で中山地区が 優勝した。試合が終わり、家に帰って茶俵を編んでいると、姑がキャンデーを買ってきてくれて無 言で渡してくれた。姑なりのおめでとうという気持ちだったのだろう。それから、バレーの練習に 行ってもあまり小言を言われなくなった思い出がある。
- 阿波晩茶の表記は「晩茶」ではなく、「番茶」の方がなじみある。
- NTさんはボランティアをしていた時代があり、他家のお茶を摘んだことがある。那賀町障がい者 授産施設「あすなろ」は開設当初、NTさんが運営に携わった。「あすなろ」は現在、阿波晩茶を 用いた食品作りを行っている。
- 息子さんは上勝町の旭小学校に勤めていたことがある。その時、給食用に各家庭で作っているお茶 を持ち寄らせたことがある。上勝町旭のどこの家も阿波晩茶を作っていた。旭は神田地区があり、 茶所として有名である。
- 息子さんは炭焼きをするため山に入ることがあり、飯盒でご飯を炊く。そこに生えている茶の木か ら葉を摘み、炙ってもんで、茶を入れる。香りが良く美味しいとのこと。

生産者 K	[A (昭和 14 年生まれ)	製造地	上勝町生実	調査日	平成 30 年 7 月 12 日
-------	-----------------	-----	-------	-----	------------------

1. 茶の生産状況(製造のきっかけ、特徴、変化など)

毎年使う愛用の桶と、昔使っていた「舟」はKAさんが生まれた時から家にあり、代々製造してきたことを物語る用具である。KAさんは子供の時から、茶摘みや茶摺りの手伝いをしながら、両親から製法を学んだ。KA家ではいつ頃阿波晩茶を作り始めたのかはわからないが、用具や両親の製造状況を考えても、100年以上の歴史があるのではないかとのこと。「お茶ができたらそろそろ盆ぞ、お茶を送ってくれんのか」と親類縁者に言われるといった具合で、昔は自家用と親類縁者に配るだけのお茶を作っていた。勤めていた頃も欠かさずお茶を製造し、毎年の恒例行事となっていた。以前より生産量は減ったが、現在も揉捻機を用いて製茶を行っている。

2. 茶摘み

品種	在来種 (ヤマチャ)。
生 育 環 境	畑の岸。畦畔。肥料を2月から茶摘みをする6月ぐらいまでやる。肥料は「12・
	12・12」という名称の配合肥料。
栽培面積	約 50 本。
作業期間	4日間。午前5時から夕方まで摘む。午前10時と午後3時に休憩をとる。
作業者・人数	夫婦と3人のテマガエ。(お礼にテマガエシをする)
収 穫 量	不明。
特記事項	摘み手がおらず、どこの家も困っている。
	• 茶摘みは手袋を着用し、親指と人差し指に針金を巻く。人によって異なる。手袋
	の繊維に針金を縫い込むように巻く。摘むときは下から上にしごくように摘む。
	•腰に茶摘み籠を下げる(図版 KA-1)。以前は竹製だったが、現在はビニール製
	の籠。
	• 1日で籠に13~14杯くらいになり、摘んだ葉は籾殻を入れる袋(図版 KA-2)
	に入れて納屋に運ぶ。葉が焼けるので水をうって数日保管する。
	• 茶の木は並べて植えているのではなく、陽当たりのよさそうな坂道の石垣の脇
	などにランダムに植わっている。KAさんが子供の時から植わっており、背丈
	が大きくならないように刈る。
	・葉の良し悪しは天候に左右される。葉は黒々したものが好ましい。赤土の土壌
	が良い。



図版 KA-1 茶摘み籠



図版 KA-2 摘んだ葉を入れる籾袋

3 茶茹で

3. 余如 (
用 具 類	電 (簡易式、バーナー)、大釜、茹で籠、押し蓋(葉を押し込むため使用)、大型の
	ヘラ(葉を茹でる際に釜に押し込むため使用)、汁桶(底は浅い)と籠を載せる台。
作業時間·期間	・担当は1人だが、摺る、漬ける作業も含めると4人で行う。テマガエで来てもらう。
	• KAさんの祖母や母からの直伝は、茶の葉一枚を半分に折り、潰れるようになっ
	たら茹で過ぎ。折れてもしなやかに跳ね返るような感触が良い。色は茶色にな
	らないように、昔からあまり茹でない。実質は3~4分くらいにする(図版
	KA-3·4) _°
	•午前6時くらいから作業を始め、昼までに作業は終了する。昼は過ぎても食事
	はとらず、作業をやり終えるようにしている。
特記事項	・以前は薪を使用。
	• 茹で籠で茹でた後は、茶汁を切って揉稔機まで運ぶ。
	・茹で過ぎると、沸かした茶がすぐに黒くなる。



図版 KA-3 茶茹での際、葉を押さえる動作



図版 KA-4 茶茹での籠を釜から出す動作

4. 茶摺り

用 具 類	揉捻機(上勝製手作り)、小さい箒、笊、箕、柄杓。
作業時間·期間	1回で2分30秒を目安とする。
特記事項	• 舟を使っていた時は子供だったので、父親とでは力の差があった。疲れたら自
	分の持ち手の方を床に押しつけるようにしていた。押しつけると大人でも引っ
	張りにくくなる。回数は父親が「100回(往復を2回でカウント)」と決めてい
	た。茹で籠に1杯分を舟で摺る。基本は父親とKAさんの2人だが、近所の人
	に来てもらうこともあった。摺る時間は、汁が出て来るタイミングを目安にする。
	摺り続けると黄緑の茶汁の泡が吹き出す。本来は土用が終わってから作業を始
	めるが、最近は出荷の関係で時期が早まっている。
	• 町民の方で、那賀町にあるような揉捻機を真似て、自分で揉捻機を製作した人
	がいる。試作品を売ってもらった。使って20年くらいになる。経費は30万円
	くらいだが、他の人も購入している(図版 KA-5・6)。
	• 「舟」は途中で半自動に変えて、1 度使ったが、翌年には揉捻機に変えた。舟は
	歯型が1つ残っている。木製で1mより少し大きいくらい。



図版 KA-5 揉捻機に葉を移す動作



図版 KA-6 揉捻された葉を掻き出す動作

5. 漬け込み

茶桶、杵(茶葉を押し込むのに使用)、棕櫚の葉、重石。
木桶 1 つ、プラスチック製の桶 1 つ(もう 1 つ予備がある)。 1 つに $60 \sim 80 \text{kg}$ 入る。
最低2週間漬けておく。
• 木桶は家の者が木槌を用いて締める。去年使ってから桶は洗っていない。昔か
ら「洗うな」と言われていた。漬け込みをする前に綺麗に洗う。茶の菌が桶に残っ
ているのか、お茶は美味いと褒められる。
• 漬け込みは杵の他、足で踏み込んで調整する。踏み込みは端を念入りにし、真
ん中は踏み込みを少なくして、円を描くように締めていく。
・1回り大きな桶を所有していたが、町内の生産農家に譲った。最盛期はその桶
と今の桶(図版 KA-7)と2つ分使っていた。
• 重石(図版 KA-8)は1つが30kgから40kgぐらいある。重石は重いほど良く、

軽すぎると茶汁が発酵して吹き出す。

- ・ 芭蕉の葉は殺菌効果があると聞いているが、自宅周辺にないので棕櫚の葉を使っている。
- ・翌日午前4時に起き、桶に茶汁を入れる。







図版 KA-8 重石

6. 茶干し

用 具 類	筵(平成29年まで菰の上に筵を敷いていた)。
作業時間·期間	• 「茶干し」は早朝の暗いうちから作業を始める。
	・昼に1回天地返しをし、午後4時ごろ取り込む。
	・夕方になると干し場が居宅の陰になるので、先代は午後3時30分くらいに取り
	込んでいた。
特記事項	平成30年は茶干しのために庭にコンクリートを打設した。菰は泥除けのために敷
	いていたが、平成30年は筵のみ使用。

7. 選別・出荷

自家消費及び	出荷先	個人販売。Uターンより、Iターンで来ている人が顧客に多い。自宅で			
出 荷 分		は割れた葉とジク(茎)のみ使う。			
	量	量 約 60kg。自家消費分は除く。			
	値 段	約 4000 円			
特記事項	• 選別は	手作業で行う。茎も飲めるので、大きいものは家で使う分だけ取り除き、			
	細い茎	細い茎はそのまま葉と一緒にしておく。			
	•上勝町大字旭の中田商店が農家から阿波晩茶を購入して、商品化したのは昭和				
	40年以降になる。昔は個人売りばかりだったが、中田商店が仲買人となり、一				
	括して買い取るようになった。価格が決まっていたので、農家の人も安心して				
	卸していた。販路は町外など様々。				
	•中田商店が阿波晩茶を買い取って売るということになった時、旭の神田地区の人				
	が神田	** 茶生産組合を結成し、「神田茶」という名前で売り出した。神田茶は地域			

をPRしたもので、他の阿波晩茶と同じである。

•上勝町では緑色の袋に入って阿波晩茶が売られていることが多いが、この袋は進物用。親戚や家で使う分は1kgの袋に入れる。個人販売しているところは何の袋でもいいので、家によって様々。KA家は透明のビニール袋を使用し、5kg入りにしている。

8. その他特記事項

- 桶屋は昔、上勝町野尻に2軒あった。今は無いので木製の桶は貴重なものとなった。
- 茶の木はいくらでもあるが、摘み手がいない。
- 阿波晩茶を作り続けるのはお金ではなく、この作業を行わないと盆が来ないという感覚があって止められず続けている。盆には新茶を仏壇の先祖に祀りたい。
- 漢字表記は「晩茶」に馴染みがある。
- •機械より手作業で摺る方が、汗が沁み込んでいる感じがしてよかった。味は変わらない。

	生産者	KΒ	(昭和43年生まれ)	製造地	上勝町生実	調査日	平成 30 年 7 月 12 日
--	-----	----	------------	-----	-------	-----	------------------

1. 茶の生産状況 (製造のきっかけ、特徴、変化など)

KB家は元々、神山の焼山寺付近で林業関係者が宿泊する旅館を営んでいたが、旅館を廃業し、江戸時代の終わりくらいに上勝町に移住したのではないかと言い伝えられている。KB家は柑橘類がメインの生業で、自らの畑の収穫だけでなく、他家から柑橘類を買取り、果汁を絞っている。KB家では有機農産物原料保管庫があり、15年前から有機栽培に取り組んでいる。阿波晩茶も柑橘類と共に、有機栽培の茶の木を使用している。阿波晩茶を増産すれば売れることは分かっているが、お茶の天日干しが長引くと酢橘類の作業時期に食い込んでしまうため、これ以上生産量を増やすことが難しい状況にある。

KB家で使用する用具類は、先祖代々のものもあれば、製造を止めた家から引き取った桶や新しく 購入した最新式の揉捻機なども使用している。代々の桶にはKBさんの祖父の名前があり、少なくと も阿波晩茶製造は祖父の代には始まっていたと推測される。KBさんが幼稚園に通うくらいの年頃に、 「舟」の真ん中に重石代わりに乗って茶摺りをしていた記憶がある。その頃は、左右両方に人が立ち、 交互に引いていた。当時の生産量は現在の5分の1レベルぐらいだったと思われる。KBさんが家業 を手伝うようになって11年目なので、現在の規模になったのは、この10年前後ぐらいになる。力を 入れて製造しているというよりは、顧客もいるので止めるに止められない状況になっている。

2. 茶摘み

品種	在来種 (ヤマチャ)、ヤブキタ。ヤブキタは5年くらい前に植えたので、現在は在
	来種(ヤマチャ)のみを阿波晩茶に使っている。
生 育 環 境	• 果樹の畑に植えられているものが多い。後から転植したものは、以前田圃や荒
	れ地だったところに植えている。
	・日照は午後3時30分から午後4時ぐらいまで。草刈りの他、肥料をやる。肥料
	は発酵鶏糞など有機栽培で認められたものだけを使用している。
栽培面積	不明。
作業期間	約20~21日。平成30年は6月29日から7月14、15日くらいまで。
作業者・人数	毎日10~15人ぐらい来ている。昨日は20人を超えていた。体験希望者、知り合い、
	親戚、普段家で働いてくれている人など。
収 穫 量	不明。
特記事項	• 葉は日当と賃摘みと両方。初心者は 1kg単位で給料を計算するが、ある程度力量
	のある方などは日当。日当は 7000 ~ 7400 円。一番高い方は 8000 円ぐらい。1kg
	=400 円。雨が降れば、水分を含んでいるので多い人は 20kg超える。一般的には
	15~16kg摘めれば良い方。4~5kg摘めればいいという人もいる。
	•体験の希望の方の募集は一般社団法人上勝阿波晩茶協会、個人的な知り合い、
	SNS、スタッフの知り合いなどを通じて行なっている。
	• 1人、素手の摘み手がいるが、多くはテーピングや針金を指に巻く。

3. 茶茹で

用 具 類	<pre></pre>
作業時間·期間	茶葉を入れた籠を熱湯に入れてかき混ぜる。葉っぱの色の変わり具合を目安にし
	ている。茶葉の色が少しだけ、茶色とまではいかないが、茶葉にお湯が沁み込み
	始めてちょっと色が変わりだしたなというくらいの若茹でにしている。時間にし
	て2~3分程度。
特記事項	• 茹で加減は完全に色が変わるまでという人もいる。 K B 家で修行した人が他所
	で手伝ったら、「そんなんじゃダメだ」と言われたと聞いている。深く茹でて2
	分30秒の家もあるし、浅く茹でて機械で1分40秒とか50秒など短く摺る家も
	あり、これは各家によって異なる。
	• 茹で上がった籠は、大釜の横にある黄色いプラスチック製の桶の上に置く。置
	くことで汁が切れる。プラスチック製の桶に煮汁がたまる。
	• 重石をした翌日に汁が出てきていない場合は茶汁を入れる。茹でる作業から漬
	ける作業までの一連の作業は4人でやっている。以前は2~3人だった。

4. 茶摺り

T. >1/1 1 /		
用 具	類	揉捻機(カワサキ機工株式会社、静岡 7~8年前に購入)
作業時間	·期間	•揉む時間は機械にタイマーが付いているので、1回に2分弱摺る。機械は短時間
		で結構な量が摺れる。KB家の茹で具合に合わせて、何回かテストをした結果、
		この時間に落ち着いた。
		・平成30年7月2日は午前7時30分から午後5時までに桶3つに「茶摺り」を行い、
		漬け込み作業を行なった。7月6日は大きい桶2つ、午前7時30分過ぎから午
		後3時30分~4時くらいまで。大きい桶だったら320~330kgくらい入る。
特記	事 項	• 舟を使っていた時代は泡が出るとか、見た目の感覚で時間を決めていた。舟を
		使用していたのはKBさんが中学生ぐらいの時なので、35~36年前になる。そ
		の後は半自動の舟を使用し、現在の揉捻機に変わった。
		・舟は他の生産者に寄付した。新しい揉捻機は200~300万円くらいではないか。

5. 漬け込み

用 具 類	木桶、プラスチック製の桶、芭蕉の葉、タオル (木綿の布)、木蓋、重石。
桶の数・容量	• 大きい桶 300 ~ 320kg。小さいので 140 ~ 150kg。有機栽培の茶葉は木桶(図版
	KB-1)、そうでないものはプラスチックの桶に漬けるように分けている。木桶
	が10、プラスチック桶7~8を所有している。実際に漬ける桶は最大で12~
	15 ぐらい。踏み込みを担当する人がどれだけ踏み込むかによって、1 つの桶に
	入る量が前後する。1つの桶に揉捻機で摺った葉を入れる回数は例年76杯前後
	→平成 30 年は 82 杯だった。

・作業 4 人のうち 1 人が漬け込み専属で行う。平成 30 年は、しっかり踏み込んだので、桶の数が少なくなった。

作業時間·期間

平成30年7月2日は午前7時30分から午後5時までに桶3つに茶摺りを行い、漬け込み作業を行なった。漬け込みは20日間を目安にする。

特記事項

- ・桶を片付ける際に、組み合わせる桶が決まっており、目印をつけている。桶2 個が重なって1つの組み合わせになるようにしている。
- しっかり踏み込み、桶内の空気を抜く。漬け込んだ桶の周囲にバスタオル又は 木綿の布を輪のようにして置く。その際、桶の横に布を半分垂らす。芭蕉で全 体を塞ぐようにかぶせたら、桶の横に垂らしていたタオルを折り込んで芭蕉の 上にかぶせる。かぶせた後にタオルをねじったものを桶の隅に詰めていく。こ れをKB家では「鉢巻き」と呼び、KBさんの母が考案した。上部にできる「 口茶」という匂いの強い部分の汁が、下部に入っていかないようにという目的 から置くようになった。匂いが強いところを好む人もいる。
- 重石(図版 KB-2) は KB さんが物心ついた頃からあった。拾いに行った覚えはないとのこと。他家では四角い石を切って使う人、ブロックを使う人もいるが、 KB家では自然石が多い。



図版 KB-1 有機栽培の茶葉を漬け込んだ桶



図版 KB-2 重石

6. 茶干し

用 具 類 | 麻とポリエステルの混合の敷物、ドリル(円型、茶を撹拌して捌く)。

作業時間·期間

- 300kgクラスの桶であれば、午前5時~6時台から干し始め、午後8時30分から午前9時には庭から車道まで全体に広げる。
- 天候を見ながら午後3時から3時30分ぐらいまで干す。手作業で1~2回天地返しをするが、返すタイミングは家族内で意見が分かれることもある。
- 干したら昼までそのまま、又は少しでも乾いたら返す。1日目に干し終わると、軽トラックに載せてビニールハウスに移動し、再び広げて2日目も干す。場所を移動するのは庭の干場が空くので、翌日には次の桶を干すことができ、効率が良いから。

特 記 事 項 昔は筵を使っていた。麻のシートはKBさんが一人で持って運べる大きさにオー ダーしている。筵は雨が降ると2人で持たないと取り込めなかったが、現在は1人 で作業ができるようになった。

7. 選別・出荷

自家消費及び	出荷 先 ネット販売、産直市、問屋卸、店頭販売、レストラン、カフェ、ホテル			
出 荷 分	など。大半は県外で、東京・京都。東京が多い。海外からの注文もある			
	が量的に無理なので断っている。			
	量 有機 500 ~ 600kg。有機栽培でないものは不明。			
	値 段 有機 100g1400 円 + 消費税、有機栽培以外のものは不明。			
特記事項	・選別は手作業で行い、葉、茎などに分ける。1~2人雇い、2段階選別を行う。パッ			
	ケージはオリジナルのものを 5000 ~ 6000 枚毎年準備する。有機栽培でないも			
	のは、緑色の袋を使用。緑色の袋は中田商店が独自で作ったオリジナルで、上			
	勝神田茶生産組合も共同購入している。毎年 100 ~ 200 枚ほど購入。			
	・ここ3年ほどお茶は一切宣伝していない。2~3年前にテレビで上勝の阿波晩			
	茶が紹介され、一晩でネットの注文が数千件になった。テレビの放映中に携帯			
	で注文状況を確認したら、すでに300件を超えていた。当時、ネット販売をし			
	ているところが少なかったのと、有機栽培をしていた関係で、注文が集中した。			
	翌朝、全てのネット販売を中止したら、次は電話が鳴りっぱなしで仕事になら			
	なかった。ネット販売は平成30年に入ってから少し落ち着いてきたが、それで			
	も手一杯の状態。			
	• 有機栽培でないものは、昔からの顧客のみに販売しており、新規では受け入れ			
	ていない。			
	• 阿波晩茶を入れた和菓子がある。山形県に阿波晩茶のリゾットを出すイタリアン			
	レストランがある。阿波晩茶をブレンドしたハーブティーを出す店が東京の青			
	山にある。東京の食品会社が販売するボトルティー「BANTYA KAMIKATU」が、			
	レストランやクルーズ船飛鳥などで飲まれている。			
	ワインと同じで、どこのお茶が美味しいとか美味しくないとかは言えない。人			
	によって好みがある。KB家では水感覚で、この時期はよく飲む。外で作業す			
	る人も、中で作業する人にも必ず阿波晩茶を出す。午前の休憩、お昼、午後の			
	休憩で3回。			

生産者	КС	(昭和31年生まれ)	製造地	上勝町生実	
調査日	平成30年7月13日、令和元年7月13、15、16日、8月2日。				

1. 茶の生産状況(製造のきっかけ、特徴、変化など)

KCさんは6代目当主で、3代目の曾祖父(明治13年生まれ)の時代にはすでに阿波晩茶を作っていたと思われる。1、2代の時代のことは分からない。KCさんの曾祖父は生前大工であったため、阿波晩茶を摺る用具「舟」も自作したのではないかと思われる。KCさんの母は旧相生町(現、那賀町)出身で、実家で阿波晩茶を製造していた。旧相生町出身の祖母は上勝町日浦から嫁いで来た。婚姻による両町の交流は以前から多いとのこと。

K C家では昭和 62 年くらいまで、手動で茶摺りをしており、全て自家消費であった。昭和 62 年頃から阿波晩茶が流行りだし、上勝町のあちこちで製造するようになった。この頃モーターを使った半自動の舟が登場した。K C家では平成 15、16 年頃が最高で、300kg程度製造していた。摘み手は 6~7人で、10月くらいまで阿波晩茶を作っていた。当時は両親が中心となって製造しており、K C 夫婦は実家を離れて生活していたが、作業はいつも手伝っていた。その前年は 250kg 程度の製造量で、当時は注文を受けて製造していた。現在、父は亡くなり、製造は平成 29 年で 60kgまでに減った。

2. 茶摘み

品種	在来種(ヤマチャ)。茶の木は畦畔などに昔から自生のものを使用。
生 育 環 境	肥料は一切与えていない。300kg製造していた頃は、田圃に苗を買って植えていた。
	今はその茶葉は摘んでない。平成7年に那賀町で茶の木をもらって植えた。これ
	はヤブキタかもしれない。
栽培面積	茶畑は点々と家の周囲に5カ所くらいある。ピークの時は全部摘んでいた。
作業期間	作業期間は7月の第1金曜日をスタートとしている。金曜日に休みをもらい、金
	曜日、土曜日と摘んで、日曜日に摺る。このサイクルを5回くらい繰り返していた。
	茶摘みは午前7時30分頃に始めて午後5時には終わる。籠はビニールの籠で「採
	り籠 (図版 KC-1)」という。
作業者・人数	手間は、身内ばかりで賄っている。3、4人で摘む。
収 穫 量	収穫量は木にもよるし、葉の付き方によるので、収穫量は安定しない。
	1人採り籠6杯くらい摘む。1杯2kgくらいなので、1人10kgくらい摘む。
特記事項	手摘みをする時は、軍手を着用し、その上から針金を巻いて止める。KCさん
	は人差し指だけ。昔は指に布を巻いて包帯みたいにしていた。
	• 葉はコンテナに入れて、乾燥しないようにジョウロで水をかけて家の裏に置く。
	茶葉に水を打たず、2~3日で葉の色が変わった経験から、水を打つことが大事
	と学んだ。
	• 一番手間がかかるのが茶摘みで、摘み終わったら作業全てが終わったような感
	覚になる。



図版 KC-1 茶摘み籠



図版 KC-2 昔使っていた茶摘み籠 (現在は茹で籠として使用)

3. 茶茹で

0.71.741	
用 具 類	電(簡易式、薪)、大釜、柄杓、茹で籠(図版 KC-2)、汁桶、ヘラ、棧2本(籠を置く)。
作業時間·期間	1分弱くらい茹でる「青茹で」にしている。お湯に浸けすぎると茶色くなるので、
	少し青みが残ったくらいが綺麗な印象があるので、茹でる時間を昔より短くする
	ようになった。
特記事項	・摺る人は1人、茹でる人は1人、選別は2人必要になる。日曜日には息子を入れて、
	4人くらいで作業をしている。
	• $3 \sim 4$ kgの葉を茹で籠に入れ、 $90 \sim 100$ $^{\circ}$ の湯の中につける。上から木のヘラを
	突っ込んで葉を沈める。昔は釜に直接葉を入れて茹で、葉はすくい籠(番線で
	編んだ網)で取り出していた。次第に注文が増えるようになって、生産量を把
	握するため、籠に入れて重さを量り、出来高を確認するようになったため、茹
	で籠に入れて茹でている。茹で終わった籠は釜の横に配置した桶の上に置いて
	汁を切る。桶の上に棧を2本置くことで、茹で籠が桶の中に落ちない。茶汁が
	切れた葉は茶摺機に入れ、茶汁は桶に残し、煮汁を取る。茹でる作業は「ゆで
	る」という。
	• 竈は薪を使っている。すだちの枯れ枝やクヌギなどを利用している。冬場に薪
	を拾っておく。竈は3代目になる。よく見ると2重になっているので前の釜を
	 補強するように作ったものかと思われる。ブロックで周囲を囲んだ。作業場に
	は屋根があり、雨でも作業ができるようになっている。竈のエントツは屋根か
	ら外に出ている。

4. 茶摺り

用 具 類	舟 (半自動)。
作業時間·期間	100 往復摺っている。平成 30 年は 7 回摺って 2 時間で終わった。
	1回約3分。
特記事項	• 人力の時代は両方から押し合うので体力が必要で、量が多い時は朝から作業を
	していた。湯を沸かすのに30分くらいかかる。最近は量が少ないので午前中に
	終わる。

・半自動の舟を使うようになったのは昭和 62 年以降で、その頃は全体生産量も多かった。

5. 漬け込み

用 具 類	桶、芭蕉の葉、杵、木蓋、重石(プラスチック、川原石)。
桶の数・容量	桶は5つか6つある。平成30年に漬けた1桶は、7回分入って24.5kgの重さがあった。
	あと1つ漬ける予定。令和元年7月15日に漬けた中桶は56kgの茶葉を漬け込んだ。
作業時間·期間	20 日間は寝かす。
特記事項	漬ける時は杵で端から突いて漬け込んでいく。KCさんは父親に「桶の底が抜
	けるので最初から突くな」と教わった。最初は軽く突いて、次第に強く突く。
	籠に18杯くらいで1つの桶が漬かる。
	• 茹で籠に何杯分が桶に入るかを記録しているので、それを目安に作業をしている。
	• 木蓋を置いて重石を置くが、今は漬け物の重石を代用し、最後に大きな石を置
	いている。昔は川原の石だったが、バランスをとるのが難しく、女性には負担
	が大きいので安全なものに代えた。

6. 茶干し

用 具 類	筵、ゴザ、ドリル(茶の葉をほぐす)、プラスチック製の桶(茶葉を木桶から出し
	て撹拌させる)、灯油用ポンプ(茶汁を抜く)。
作業時間·期間	午前5時頃から午後5時頃まで干す。
特記事項	• 桶から出すのは手作業だが、電動ドリルを改良した用具を使い、プラスチック
	製の桶の中で茶葉をほぐす。木桶のままドリルを回すと、木桶にあたって手に
	振動が伝わり疲れやすくなる。
	• ゴザを敷いてその上に筵を敷き、その上に茶葉を広げる。私道から庭までコン
	クリートを打設してからは、筵のみ敷く。令和元年は1回に27枚の筵を使用。
	令和元年7月15日に漬け込んだものは、8月2日に干した。
	• 筵を織る機械を所有する(図版 KC-3)。 K C さんの母が、生前織った筵を大切
	に使用している(図版 KC-4)。筵に使われる餅藁は自家栽培した稲を使用して
	いる。KCさんは今後、織り方を習得したいと考えている。
	母屋の庇を「エン」と呼び、干した茶を取り込む場としている。
	•上勝町では午後に天気が変わることがある。KC家は東向きのため陽当たりが良
	く。1日で乾くこともあれば、昼から曇ることもある。干し足りない場合は、翌
	日も干すが、雨が続くようであれば家の中に広げて干すこともある。筵は通気性
	が良く、干す作業に適している。乾燥しすぎると夜露に当てる家もあるが、1年
	間カビなどを防ぎ阿波晩茶の状態を維持しようとしたら、よく乾いている方が良
	い。その場合、葉が壊れるので袋に押し込めず、2kgの袋に 1kgを入れている。

• 一度雨が降って干せないことがあった。20日の予定が30日になってしまったが問題がなかった。しかし、漬ける期間が長いと干すローテーションが回らないので、20日を目安にしている。天日で干し、筵を使うことにこだわっている。



図版 KC-3 筵を織る機械



図版 KC-4 おふくろ手織りの筵

7. 選別・出荷

自家消費及び	出荷先 岡山、愛媛の親戚に送る。親戚は旧相生町出身者。		
出 荷 分	量 約60kg。		
	値 段	一般市場より安く提供。	
特記事項	選別は手作業で行う。葉と茎と粉に分ける。茎は家で飲み、粉はティーパック		
	にする。		

8. その他特記事項

<阿波晩茶について>

- 研究の結果、どれくらいの茶葉をどれくらい摺ったら、どれくらいの製品になるか分かってきた。 KC家では3~4kgの生葉で1kgのお茶ができることがわかった。
- 昔は「番」と書いていたように思うが、1番2番では無いので今は「晩」を使っている。
- 徳島市内の産直市 (ビックリ日曜市) に香川県から桶屋が来ていたので、桶を作ってもらったことがある。大きすぎて現在は使っていない。香川県には酒造メーカーの金陵があるので、桶屋が必要なのではないか。
- 半自動の舟は地元の鉄工所に改良してもらった。昭和62年には改良していた。
- ・以前は田植え→阿波晩茶製造→稲刈り→柑橘の収穫のサイクルで農業を行い、間で炭焼きをしていた。現在も稲作は行っている。
- 昭和 56 年か、57 年に大雪があり、上勝町全体の果樹が深刻な被害を受けた。それがきっかけとなり「彩」が誕生した。

| 生産者 | KD (昭和 26 年生まれ) | 製造地 | 上勝町生実 | 調査日 | 平成 30 年 7 月 18 日

1. 茶の生産状況(製造のきっかけ、特徴、変化など) KD家ではKDさんが子供の頃には阿波晩茶を製造していたため、おそらく祖父の代には製造していたと考えられる。昔は茶摺りに「舟」を使用していたが、父(大正8年生まれ)の代に半自動に改良した。 当時は自家消費分と親戚分を製造していた。10年程前は桶1つの製造であったが、美味しいから分けて欲しいと言われたことがきっかけで、現在は桶2つ分を製造している。



図版 KD-1 納屋で保管される在来種(ヤマチャ)の茶葉

2. 茶摘み

7. M. 1141 a.V.	
品種	在来種(ヤマチャ)。
生 育 環 境	茶は山に自生しているで、植えたりはしていない。肥料は与えておらず、草刈り
	をする程度。摘みながら長い枝を切っている。暑い時期は切った枝を日陰に移動
	して、枝から葉を摘んでいる。
栽培面積	茶の木は畑の畔や岸などに植わっており、面積で言うと5畝くらいになる。
作業期間	茶を摘み始めるのは、大体毎年土用に入ってから。
作業者・人数	3~4人で行う。うち1人はテマガエ。自分で飲む分を摘みに来る人もいる。日当
	の代わりに製品を渡している。6日間摘んでから茶摺りを行う。
収 穫 量	不明。1人が1日摘む量は12、13kg。一番多く摘む人で20kgと言われているが、
	それほど摘めない。乾燥葉で約 60 kgなので、 $200\sim300$ kgか。
特記事項	• 茶を摘む人は軍手をして針金を巻く。針金を巻くのは親指と人差し指、中には
	中指に巻いている人もある。籠は荷物ヒモでできた籠で、「茶摘み籠」という。
	摘んだ茶は茶摘み籠から網の袋に入れて運ぶ。
	• 最初の3日間摘んだ茶葉は業務用の冷蔵庫に入れる。次の3日分の茶葉は納屋
	に置く (図版 KD-1)。

3. 茶茹で

用 具 類	小さい桶(茶汁用)。茶摺りは町内で茶摺りを請け負う生産者に委託する。委託先
	の用具を使用する。→ ^{☆ξ} (簡易式、バーナー)、大釜、ステンレスの茹で籠、大き
	なへラ (軽トラックで運ばれてくる)。
作業時間・期間 ステンレスの籠に摘んだお茶を入れ、大釜の中で3分くらい茹でる。	
	作業は午前8時に始めて10時か11時には2つ分の桶に漬け込みができる。
特記事項	• 12、13年前から茶摺りを委託している。茶摺りの料金は桶にどれくらいの茶葉
	を摺るかで決まっている。

- 茹ると小さい桶の上に置いて「湯切り」をする。以前は半自動の舟で摺っていた。 茹でる役はKDさん。籠に入れる際に、葉に混じっている異物を選る作業があり、 家族が担当する。
- 茹でる、摺る、漬ける作業は、最低3人は必要。多い時で6人。

4. 茶摺り

用	具	類	委託先の用具を使用する (軽トラックで運ばれてくる)。
			→揉稔機(伊達式、年代不明)、ステンレスの茹で籠(摺った葉を運ぶ)。
作業	時間・	期間	数分。作業は午前8時に始めて午前10時か午前11時には2つ分の桶に漬け込み
			ができる。
特	記事	項	昔は舟を使用しており、子供の時は、父1人に対して3人のきょうだいが一緒になっ
			て茶摺りをしていた。半自動の舟は父の時代に取り入れた。鉄工所に依頼して製
			造してもらった。半自動の舟は10年くらい使用した。

5. 漬け込み

5. 負り込み	
用 具 類	桶(木桶とプラスチック製の桶)、木蓋(図版 KD-2)、棕櫚の葉、重石。
桶の数・容量	桶 2 つ (木桶とプラスチック製の桶)。約 200 ℓ 入る。
作業時間·期間	30 日、最低 28 日は漬ける。
特記事項	• 桶に踏み込む作業は家族が担当し、専用の長靴を使って足で踏み込む。杵は使
	用しない。桶に摺った葉を入れ終わると棕櫚の葉を置き、蓋をする。茹でた際
	に出た茶汁は置いておき、明朝、桶に冷えた汁を入れる。アクは黄色いドロド
	ロした膜で、「ドドリ」と呼んでいる。
	• 桶は長年同じものを使用しており、桶屋に1回輪替えをしてもらったことがある。
	阿波晩茶の時期になると、納屋から桶を出し、5日間桶の中に水を入れておいて
	おく。納屋の中で乾燥して隙間ができた桶に水を入れることで、木が膨張して
	水漏れがなくなる (図版 KD-3)。製造が終わると、粉などを落として洗って片
	付ける。



図版 KD-2 木蓋



図版 KD-3 水を入れた木桶

6. 茶干し

用 具 類	ブルーシート、筵、寒冷紗、ドリル(茶をほぐす、柄は菱形)、灯油用ポンプ(桶
	の茶汁を汲み出す)。
作業時間·期間	午前6時頃からシート類を広げ、地面が温まってから午後7時頃に茶葉を広げる。
	昼前に天地替えをし、午後4時頃に干し上がったら、仕上げとして午後11時頃ま
	で置き、夜露にあてる。
特記事項	• 桶の茶汁はポンプを使って取り除く。天日干しの際は、ほぐし専用の機械(ド
	リル)を使って桶の中の葉をほぐす。ステンレス製でひし形の柄が付いたドリル。
	最初の柄は丸形だったが、途中からほぐれやすいので菱形に改良した。
	• 干す場所は庭などを利用する。干し場にはブルーシートを広げ、その上に筵、
	さらにその上に寒冷紗を敷く。筵はワラの繊維が入りやすいため、寒冷紗の上
	に干している。仕上がった製品は、納屋に筵を敷いて取り込んでおく。

7. 選別・出荷

自家消費及び	出荷 先 顧客。県内は上勝町、阿南市、鳴門市、徳島市、小松島市など。県			
出 荷 分		神奈川県など。生産者情報を見て電話注文してくれた人に対応している。		
		茎や粉は販売しておらず、必要な人にあげている。		
	量	約 60kg。		
	値 段	值 段 1kg 5000 円。		
特記事項	・選別は1人、手作業で行う。葉と茎と粉になる。			
	• 祖父母から口茶を置いておくよう言われていたので、1 年間保存している。翌年			
	新しい口茶ができたら、前年度分は畑に捨てる。			
	• 平成 29 年に集落の農家専用の袋を作った(図版 KD-4)。			

8. その他特記事項

- 父の代には商品名を書いて販売していなかったので、表 記の記憶はないが、現在は「晩茶」の方を使っている。
- •農林水産省の補助制度で「中山間地域等直接支払制度」 を活用している。この補助金の半分が各家庭に分配され 農業に活用しているため、取り組みの一環として集落の 農家は阿波晩茶を「いっきゅう茶屋 (産直市)」で販売し ている。残り半分は集落の維持に活用できるものに充て ている。具体例として鳥獣食害防止対策として、防護ネッ トと電気柵を3.6km張り巡らしている。
- 阿波晩茶は赤ちゃんの汗疹に良いという。ガーゼに湿ら せて拭く。KDさんは子育てで実践し、おむつかぶれに よく効いた。



図版 KD-4 販売用袋

生産者	ΚE	(昭和51年生まれ)	製造地	上勝町生実	調査日	平成30年8月8日
-----	----	------------	-----	-------	-----	-----------

1. 茶の生産状況 (製造のきっかけ、特徴、変化など)

KEさんは町外の出身で、上勝町の職業訓練に参加したことがきっかけで移住することになった。 訓練期間中の最初のアルバイト先が阿波晩茶生産農家で、茶摺りなどを手伝いながら製法を学ぶなか で、阿波晩茶を製造したいと考えるようになった。訓練は他の内容もあったが、阿波晩茶を作りたい という思いが強かった。平成23年の夏に独立し、現在、阿波晩茶を作り始めて7~8年になる。揉 捻機などの大きい用具は中古で購入し、バーナー、釜なども既製品を探して揃えている。製造を止め た農家からもらった木桶もあるが、輪替えの必要があり、プラスチック製の桶を使用して製造している。

KEさんが阿波晩茶製造を決めたのは、上勝町の生産農家との出会いが大きい。製造にあたり、協力してくれる方に恵まれ、運が良かったとKEさんは語った。他の品目に比べると最初から投資しないと製造できない。用具も技術も必要になる。見様見真似でできるものではない。そもそも茶の木を一本も所有していないため、提供してくれる人が必要だし、茶摘みも自分一人だけの手間では足りない。現在、原料となる茶葉は放棄地になっているところを管理させてもらう代わりに、無料で摘ませてもらっている。現在管理している他に、「茶畑があるからやってくれへんか」と依頼が増えているが、1人では管理しきれない状況にある。

2. 茶摘み

品種	在来種(ヤマチャ)。
生 育 環 境	借地の山の斜面等に植わっていたものを利用。草刈り、追肥を行う。肥料は有機
	肥料とミネラル。牡蠣殼石灰、苦土石灰、発酵鶏糞など。発酵鶏糞をベースに使う。
	有機栽培にこだわっている訳ではないが、化学肥料や消毒など使わなくてもいい
	ものは使わないようにしている。茶の木の生理生態を理解していれば、化学肥料
	に頼ることはない。
栽培面積	管理している面積は1町2反ぐらい。柚子の木の間などにある。
作業期間	7月18日から8月10日くらいまで。
作業者・人数	作業者は常時 5 ~ 6 人。1kg 480 円で買い取る。
収 穫 量	約 2000kg弱。荒茶でだいたい歩留まりが 3~5割ぐらいになる。
特記事項	• 種苗屋からサヤマカオリという品種を購入して植えた。今は植えたばかりなの
	で使えない。
	• 摘むときのスタイルは、軍手、テーピング、針金など様々で、摘み手によって
	異なる。テーピングや針金を巻く指も親指、人差し指、中指など。
	• 最初の年の茶摘みは友人が無償で助けてくれた。1 年かけて茶摘みの手間を少し
	ずつ確保していった。摘み手の確保に困っている。よその家の茶摘みさんに来
	てもらうと自分は助かるが、別の農家さんが必ず困ることになる。KEさんは
	そうならないように、茶摘みをやったことがない新規開拓の人を集めている。
	・初めての人は体力的に大変そう。KEさんのところでは、1kgいくらで買い取る

ので1日一生懸命働いても「ローソンのレジ打ちしよった方がええわ」という 金額になる。それでも、コツコツ来てくれている。良いところはいつ来ていつ帰っ てもいいところ。年齢層の幅は広く、上は60代70代、下は20代。

- K E さんのところでは、現在 1kg 480 円で葉を引き取っているが、他では 1kg 350 円とか400円ぐらいまで。できるかぎり来てくれている人にも儲かって欲しいと 考えている。やはり茶摘みに来てくれる人が一番大事にしなければならない。茶 摘みに来てくれた人が阿波晩茶を分けてと言えば、分けてあげるが、業者が分け てと言っても断る。それくらいKEさんは茶摘みさんを優先と考えている。
- 茶摘み体験は多くはないが、10組くらい参加してくれた。2人の人もいれば、 10~20人のグループもあった。興味があって2人で来た人、現役を引退した人 など。

3. 茶茹で

用 具 類 電 (簡易式、バーナー)、釜 (図版 KE-1)、自作のアルミ籠 (図版 KE-2)。

作業時間・期間 | 作業は3人で行う。茹で時間は1回に数分。ただし、葉を摘み取る時期によって 葉の厚みが異なるため茹で時間は変化する。



図版 KE-1 釜と電



図版 KE-2 自作のアルミ籠

4. 茶摺り

用 具 類	揉稔機。
作業時間·期間	基本は3分半ぐらいだが、葉を摘み取る時期が最初の頃と最後の方では葉の厚み
	が違うため、摺る時間を変えて出来上がりが均一になるようにする。
特記事項	平成30年は知り合いの揉捻機を借りて2台稼働させた(図版KE-3)。



図版 KE-3 2 台並ぶ揉捻機



図版 KE-4 茶葉を漬け込んだプラスチック製の桶

5. 漬け込み

用 具 類	プラスチック製の桶 (図版 KE-4)、専用の長靴、芭蕉の葉、布、木蓋 (杉)、重石
	(鉄板と石)。
桶の数・容量	平成30年は15個予定。木桶も所有するが、壊れている。
作業時間·期間	20日ぐらい漬けるのが理想。
特記事項	•「神は細部に宿る」という言葉を意識して、桶の端を意識して踏み込む。布はあっ
	てもなくても良いが、口茶と呼ばれる臭いが強く捨てる部分の量が少なくなる
	ようにと使用している。木蓋は製材屋で作ってもらった。
	・鉄板の重石は実家にあったものを使用。1 つ 20kg以上の重さがあり、200ℓのプ
	ラスチック製の桶に 150kg載せている。重石は生産農家のものや、山で見つけた
	ものなどをもらって集めた。
	• 茶汁は翌日チェックして入れ足す。茶汁をある程度残しておく。

6. 茶干し

用 具 類	寒冷紗、網(特注品、庭の大きさに合わせている)、ドリル(茶を撹拌させる、先							
	は菱形状)、扱葉掻。							
作業時間·期間	午前4時過ぎから午前9時くらいまでに全て広げる。昼までに1~2回天地返し							
	をする。夕方まで干すが1日で乾かないので、翌日はビニールハウスに茶葉を							
	んで干す。庭には別の桶から出した葉を干す。干す時期は立秋過ぎてから干すた							
	1日で乾かない。選別は手作業で行う。							
特記事項	頁 上から $2 \sim 3$ cmの厚みは口茶のため捨てる。							

7. 選別・出荷

•											
自家消費及び			出荷先		産直市、顧客。						
	出	荷	分	量		約 600 ~ 700kg。					
				値	段	約 5000 ~ 6000 円					
	特	記 事	項	• 生	• 生産量、出荷量共に年々上昇傾向にある。目標は最低 1t。						
			阿波晩茶はアプローチする切り口がいっぱいあるので可能性がある。お茶の								
	門家、食品の専門家、微生物の専門家など。										

8. その他特記事項

- 一番の課題は全体的に生産量。阿波晩茶を産業として確立させるには全然量が足りない。宣伝しても物がない。若い人、新規の人がやりたいと思わない。しかし、KEさんにとっては、お茶摘みやお茶を作るという作業は楽しい。厳しいことも多いが、他の仕事でも楽な仕事はないと考えている。
- Uターンであれば、地元の人の信用があるのですぐに貸してくれるだろうが、他所から移住した場合は信用を獲得するのが大変。KEさんは運良く、畑にしても家にしても世話をしてくれる人がいたので製造に着手できた。阿波晩茶製造には「お金、人、信用、畑」が必要。作業場となる家も技術も必要とKEさんは感じている。
- 阿波晚茶の価値を高めるためには、一番美味しい新茶ができた時に皆さんにふるまえるような場所 や、農家が一同に会する機会が必要と考え、有志が発起人となり「上勝阿波晚茶祭り」が企画され た。KEさんは有志の1人である。
- 「上勝阿波晩茶祭り」とは別に「一般社団法人」を設立することになった。農家、販売者、食品の原材料として使ってくれている人などに協会の会員になってもらい、協力し合う体制を作るため。農家全員に集まってもらうような話し合いを企画し、町の広報誌でも呼びかけて平成29年3月くらいに実施したところ、何十人かが集まった。月ケ谷温泉の前社長、中田商店、八重地の会社を経営する地元の方が発起人となってくれた。話し合いの中で、法人を作る、商標を取得する、代表者を決めることが議題に出て、その方向で行こうと決まった。

生産者 KF (昭和	和 24 年生まれ) 製造地	上勝町生実	調査日	平成30年8月24日
--------------	----------------	-------	-----	------------

1. 茶の生産状況(製造のきっかけ、特徴、変化など)

KF家は勝浦川の上流、標高 $500\sim600$ mの緩傾斜面にある。KFさんは父の阿波晩茶製造を手伝いながら、見様見真似で製法を覚えた。自分の代になって作り出したのは $10\sim15$ 年くらいになる。KF家の阿波晩茶の生産は小規模であるが、家族の関心も高く伝承が期待される。

2. 茶摘み

2. 宋河() () 大			
品 種	在来種(ヤマチャ)。		
生 育 環 境	畑や田圃の畦や岸(棚田の場合 川側を畦、山側を岸と呼ぶことがある)。陽当たり		
	の良い所に自然に生えてきた。草を刈るだけで、肥料はしない。		
栽培面積	不明。100本以上、茶の木があるがその中で必要な分量だけ摘んでいる。		
作業期間	盆明けから茶摘みをする。以前は、盆までに作業を終えていたが、KFさんの代		
	になって息子さんの休みにあわせて茶摺りをするため、盆以降に変わった。平成		
	29 年はKFさんの母が4日、平成30年は夫婦で3日摘んだ。		
作業者・人数	夫婦。		
収 穫 量	41kg。平成 29 年は 58kg摘んで 15.8kgの製品ができた。粉 1kgを含む。		
特記事項	茶摘みの際に手袋を着用する。場合によっては針金を巻く。		

3. 茶茹で

用 具 類	電 (簡易式、薪)、大釜、竹籠、大きなヘラ(葉を釜に押し込む)。
作業時間·期間	全体で作業は数時間。1回の作業の目安は、葉の色が変わって黄色くなり、葉が木
	から抜けるのが目安。
特記事項	• 息子さんが阿波晩茶に関心があるようで、帰ってきて手伝う。そのため、作業
	は家族4人で行う。母は摘んだ葉に混ざった異物や汚い物を選り分ける「ヨリ
	ワケ」を担当する。
	• 寒い年はお茶の葉が枯れることもある。神田地区と違って、葉が薄くて小さい。
	花が咲きかけることがある。
	• 茹でる時は竹の籠に入れる。

4. 茶摺り

用 具 類	半自動の舟(近所の大工からのレンタル)、杵、ヘラ(図版 KF-1)。
作業時間·期間	1回の作業で5分以内。100回も摺らない。
特記事項	• 舟の動力は管理機(小型の耕耘機)のもので、水平に置いて使う。
	• 舟は大工の手作り。桶は木の桶で先祖伝来のもの。高さは 65cm。
	・以前は、地域で共用の舟があった。

5. 漬け込み

用 具 類	桶、棕櫚の葉、重石(川原石)、木蓋。
桶の数・容量	桶1個。
作業時間·期間	1 か月。
特記事項	中身が多い時はたくさん重石を載せる。少ない時は少なめに載せる。平成30年は
	いつもより多い(図版 KF-2)。茶汁は一応残すが入れ足さなくてもちょうど良い
	感じになる。







図版 KF-1 茶摺り舟、杵、ヘラ

図版 KF-2 茶葉を漬け込んだ桶

6. 茶干し

0. / 1 0	
用 具 類	寒冷紗。
作業時間·期間	午前6時30分から午後3時30分くらい。天気が続きそうな時を選ぶ。
特記事項	• 攪拌の用具は使わず、手で掻き出している。葉を天地返しするというよりは、
	手で重なっているのを1枚1枚はがす作業を行う。揉まない。
	• 昔は筵で干していたが、筵が傷んできたので寒冷紗に干している。日が出てき
	たら干し、午後は3時30分くらいまで干す。平成29年は10月に入って干した。
	通常、9月15日くらいからお彼岸くらいまでに天日で干す。

自家	[消費]	及び	出荷先		無し。
出	荷	分	量		平成 29 年 15.8kg。ただし、粉 1kgを含む。
			値	段	_
特	記 事	項	選別は粉		と葉に分ける。自家用と親戚分なので、茎が混ざっても問題はない。K
			F家	は他	の農産物が生業の中心のため、阿波晩茶は自家消費分のみ。先代の時代
			も量	は少	なかった。どの家庭も必ず作っていた。曾祖母から、阿波晩茶はムカデ
			除け	にな	るので紙の袋に入れるとよいと伝え聞いている。

1. 茶の生産状況(製造のきっかけ、特徴、変化など)

KG家は橿原の棚田(図版 KG-1)より標高の高い、標高約 650m にあり、最も寒い冬場では -10C になることもある。KG家は祖父(明治生まれ)の代に分家し、その頃から阿波晩茶の製造を行って

きた。本家は現在製造しておらず、その起源は分からない。茶の木は田圃の斜面や畦にある。KG家ではKGさんが小学生の頃は舟を使っていたが、半自動の舟になり、現在は揉稔機を購入して製造している。

KGさんは小学生の頃から製造を手伝ってきた。現在は、専業で棚田米や柚子などの生産に取り組んでいる。 阿波晩茶製造の研究にも熱心で、クラウドファンディン グにも挑戦し、上勝阿波晩茶祭りの運営にも携わる。



図版 KG-1 橿原の棚田(重要文化的景観)

2. 茶摘み

品種	在来種(ヤマチャ)。
	ヤブキタも植えているがまだ収穫できる大きさになっていない。
生育環境	田圃の斜面や畦。時々剪定をする。有機肥料をやる。全く肥料をやらなくても芽
	は出るが、摘む時に摘みにくい。適度に肥料をやっていると、引っ張った時に摘
	み易い。
栽培面積	不明。
作業期間	7月8日からほぼ1か月。
作業者・人数	平成30年は平均5人。多い時で7~8人。祖父の時代は15人くらい。
収 穫 量	不明。
特記事項	• 自生していた苗木を抜いて、摘みやすいところに植えた。見た目に小さくても、
	根を掘るのは大変。大きくなったら多少根が切れても大丈夫だが、根はよく張っ
	ているのでツルハシで掘らないといけないくらい固い。
	• 日当 7000 円を払う。日当は上勝晩茶協会が決める。初めて来た人や大学生など
	の初心者はkg単価にした。作業時間は午前7時30分から午後5時30分まで作
	業し、片づけをして午後6時前というのが多かった。現在は、午前8時~午後5
	時にしている。これは、上勝晩茶協会が摘み手の勤務体系を決めるために定めた。
	• ヤブキタは畑や柚子畑とか斜面の空いているところに植えている。植えるとき
	は100本50本の単位で植えている。苗は農協で買う。
	• 倉庫にシートを張って茶を置き、水をかけて天地返しをする。3 日くらいしたら
	茹でる。

• 茶摘みは軍手。針金を巻いている人もある。利き腕の人差し指とよくあたる所に 針金を巻く。テーピングする人もいるが、締め付けて血行が悪くなる。

3. 茶茹で

用 具 類	電(設置式、薪、2 基ある)(図版 KG-2)、大釜、ステンレスの籠、長めのヘラ。
作業時間·期間	平均5分。茶色になるまで茹でる。若茹でだったら発酵内容が変わってくるため
	長く茹でている。
特記事項	籠は以前竹製のものを使っていたが、形が寸胴で対流が悪いため、ステンレス製
	に変えた。家族3人で、茹でるから漬けるまでの作業を行う。茹でる係は父。



図版 KG-2 2 基ある電(1 つは湯沸し用に使用)

4. 茶摺り

箒で
E機械
可じお
こした
【揉稔
ポニン
F

用	具	類	桶、専用の長靴、突き棒 (先の方が太くなっていて握り手のほうは細い)、芭蕉の葉、
			藁、重石(図版 KG-3)。

桶の数・容量	祖父の代から使っている木桶とプラスチック製の桶あせて10個。200ℓくらいの
	大きさからもう少し大きいものもある。
作業時間·期間	最低一か月。以前は2週間ぐらいで干していたが、天気の都合で数年前から1カ
	月くらいになった。
特記事項	• 長靴を履き替えて踏み込む。だいたい踏み込んでいれば発酵するが、空気が入
	ると発酵度が変わってくるため、きつく詰める。
	• 芭蕉以外では棕櫚や藁を使う人もいる。藁は縁回り。どうしても表面が空気に
	触れやすい。翌日、縁回りに藁を入れる。芭蕉は抗菌効果があるため、切って
	まんべんなく敷き詰める。藁を入れておくと、干す時にアクの部分が取りやすい。
	表面は色も濃く、味が濃いので捨てる。



図版 KG-3 重石



図版 KG-4 茶干しに使うシート

6. 茶干し

0. 余ーし	
用 具 類	緑のシート(図版 KG-4)、寒冷紗、扱葉掻。
作業時間·期間	朝日が出る前に干す。4日間くらい干し上げる
特記事項	• 昔は筵を使っていた。緑のシート、筵、寒冷紗の順番で置いていた。筵自体が
	湿気を吸っていいのだが、藁シブが出るので止めた。選別すると、入ってない
	ようで入っていたりする。食品なので気を付けている。
	• お昼に1度天地返しをする。夕方シートごと畳んで倉庫にしまう。広げる時は扱
	葉掻を使う。日が当たるのは午後3~4時くらいまで。長い枝や異物は干す時に
	取り除く。枝は枝だけで干す。天地返しは手で行う。扱葉掻を使うのは2日目から。
	始めて干すときは結厚めに干す。乾燥はできないが、色を濃くするため初日を分
	厚めに干す。だんだん嵩が減ってくる。扱葉掻も使いすぎると粉になる。3~4
	日目になるとカラカラになる。
	• 乾燥してからすぐに選別にかかると、乾燥してカラカラのため壊れやすい。いっ
	たん倉庫で寝かせる。

7. 選別・出荷

自家消費分	出荷 先 産直市、顧客。		
出 荷 分	量	不明。500kgはないが、数百kgある。	
	値 段	昨年値段を上げて 1kg 6000 円~ 6500 円。	
特記事項	• 乾燥したら4割から5割ぐらいの重量になる。		
	• 選別の時、先に大葉をとって、ふるいにかけて落ちた葉を中葉にする。形状と		
	しては大・中・枝の部分に分けることができる。		

8. その他特記事項

- あるテレビ番組で、運動会の時に阿波晩茶を飲んでいる人の血糖値を測定するという内容で、阿波 ・ 晩茶が紹介された。平均より低かったため、その時は全く飲んだことがないという新規の人も県外 から問い合わせがあったりした。役場に問合せが集中して、大変だったと聞いた。その他、テレビ では度々取り上げられている。
- 県外にサンプルを仲介してくれる人がいて、サンプルを送ったことがある。試飲してもらってアンケートをいただいた。「美味しかった」「香りが良かった」と言う人もいれば、「草っぽい」という意見もあった。
- 生産農家担い手は若くて 60 代。兼業でやっている人が多い。普段サラリーマンでお茶は自宅と親戚分と多少余分くらいを作る人もいる。

生産者	КН	(昭和7年生まれ)	製造地	上勝町旭	調査日	平成 30 年 7 月 21 日
-----	----	-----------	-----	------	-----	------------------

1. 茶の生産状況 (製造のきっかけ、特徴、変化など)

KHさんはKH家の12代目。阿波晚茶は祖父(明治初めの生まれ)の代には既に製造していた。昔は稲作を行い、現在は花木を中心に育てている。生産は基本的に自家消費が中心だが、少量産直市に出すこともある。

2. 茶摘み

2. 次に1回った			
品 種	在来種 (ヤマチャ)。		
生育環境	茶畑。管理は草を刈る程度。		
栽培面積	5 畝程の田の周囲に植えている。元々は水田だったが、今は高野槙や花木が植わっ		
	ている。		
作業期間	2日摘んで1日置いて、茶摺りを行った。		
作業者・人数 テマガエ、2日間で6人。			
収 穫 量	不明。		
特記事項	• 摘んだ葉は水をうって切り返しをしながら納屋で保管する(図版 KH-1)。		
	・突起がついた手袋に針金を巻いて摘む。2、3年前に茶摘み籠を荷物ヒモででき		
	た軽いものに変えた。それまでは竹籠だった。竹籠は以前、職人に2回家に来		
	てもらい、作ってもらった。		

3. 茶茹で

用 具 類	汁桶。茶摺りは町内で茶摺りを請け負う生産者に委託する。委託先の用具を使用		
	する。→竈 (簡易式、バーナー)、大釜、ステンレスの茹で籠、大きなヘラ (軽トラッ		
	クで運ばれてくる)。		
作業時間·期間	ステンレスの籠に摘んだお茶を入れ、葉の色を見て約4分程度茹でる(図版 KH-2)。		
	茹でてから桶に漬け終わるまで3時間くらい。		
特記事項	家族を含め4人が茹でる、摺る、漬ける作業を分担する。		

4. 茶摺り

用	具	類	委託先の用具を使用する (軽トラックで運ばれてくる)。		
→揉稔機(伊達式、年代不明)、ステンレスの茹で籠(摺った葉を運ぶ)。					
作業時間·期間 1分15秒~1分30秒。		1分15秒~1分30秒。			
特 記 事 項 10年前から委託するようになった。それまでは手動の舟を使っていたが、		10年前から委託するようになった。それまでは手動の舟を使っていたが、地元の			
鉄工所で半自動に改良し5~6年くらい使った。					

用 具 類	木桶、重石(飛び石)、木蓋、棕櫚の葉、専用の長靴。
桶の数・容量	KHさんの父の時代から使っている桶を2つ使用(図版 KH-3)。
作業時間·期間	3時間程度、18日くらい置く。
特 記 事 項 ・新しい長靴で踏み込むが、足元から蒸気が上がってくるので非常に熱い。端	
	ら踏み込むとよく締まる。重石を置いて、冷えた汁を入れ足す。目安は上から汁

が見えるくらいまで。

・重石は1つ15kgくらいのものを5個くらい積み、80kg程度にする。女性でも扱いやすい形と重さの重石を使用している(図版 KH-4)。



図版 KH-1 茶葉の保管状況



図版 KH-2 茶茹で作業



図版 KH-3 桶 2 つに茶葉を漬ける



図版 KH-4 庭石の飛び石を重石として利用

6. 茶干し

用 具 類	熊手、筵、網。	
作業時間・期間 朝日が差して来たら干し始め、午前10時、午後3時頃の2回返す。その時事		
取り除く。1日晴れている場合は、午後6時くらいまで干す。		
特 記 事 項 干す時は熊手でかき出し、桶2つ分を干す。筵の上に目の細い網を置き、		
	に茶を干す。網はKHさんが20代の頃から使っている。	

自家消費及び	出荷先	先 産直市。		
出 荷 分	量	約 13kgを自家消費。贈答も含む。		
	値 段	100g=800 円		
特記事項	完成した	完成したら納屋に保管し、箕で振るって袋詰めをする。袋は上勝の晩茶と記した		
	中田商店	中田商店の緑の袋。家では選別して取り除いたものを飲んでいる。粉をティーパッ		
	クに詰め	クに詰めて売る人もいるが、KH家では売っていない。		

生産者	K I (昭和 25 年生まれ)	製造地	上勝町旭	
調査日	平成 30 年 7 月 22 日、平成 31	年1月2	3日、令和元年7月	13日~16、8月8・20日

1. 茶の生産状況(製造のきっかけ、特徴、変化など)

KI家は代々自家用に製造してきたが、一時期製造を止めていた時期がある。平成2年に阿波晩茶のシンポジウムがあり、香川大学の宮川教授が講演されて、阿波晩茶の良さを見直すような内容だった。それをきっかけに効率の良い方法で阿波晩茶を製造できないかと思い立ち、茶の木を植えて製造拡大に乗り出した。昔は石垣の間から生えている茶の木や、畑の畦にある木を利用していたが、畑に次々と苗を植えて面積を広げている。増産し始めた当初は、KIさんの父とKIさんが中心となって製造していた。現在は、KIさんの息子さんが家業を手伝うようになり、後継者として活躍している。現在、KIさんは上勝神田茶製造組合を牽引する。若い人にも製造を知ってもらうため、体験者を受け入れている。上勝町では、生産量が多い農家は、プラスチック製の桶と木桶を両用することが多いが、KI家は全て木桶を使用している。KI家では他の生産者宅では見られないような選別機を所有しており、フォークリフトや電動の杵、籠を持ち上げるリフトなど、腕力を必要とする作業に機械類を導入し、作業の効率化を図っている

2. 茶摘み

品種	ヤブキタ、オクミドリ。		
生 育 環 境	畦畔、住宅上の山の茶畑。		
栽培面積	34a。		
作業期間	7月10日から茶摘みを初めて、干すまでの工程を8月5日までに行う。摘み手の		
	いない他家の茶畑も摘んでいる(図版 KI-2)。摘む作業だけで、10 日程度。		
作業者・人数 1日約8人を雇う。			
収 穫 量	1つの桶に40~50kg分の乾燥葉ができる。15個程度使用し、乾燥葉で総量約700kg。		
	(乾燥させることで重さが $1/3\sim 1/4$ くらいになることから、収穫量は約 2 t か。)		
特記事項	・日当 7000 円。組合で統一価格にしている。		
	• 茶摘みは軍手を着用し、親指と人差し指に針金を巻く。		
	・ 風通しの良い倉庫に保管。高温障害が無いように、管理は水をかけて天地返し		
	をする。		

3. 茶茹で

用 具 類	電 (簡易式、バーナー)、大釜、木ベラ (茶を釜に押し込む際に使う)、茹で籠 (ス			
	テンレス、手作り)。			
作業時間・期間 ・ 3 分程度、葉の色が変化した様子を目安にする。				
	・半日で1桶分。1日で2つ分の作業を行うこともある。			
特記事項	・籠に入れて茹で、滑車(図版 KI-3)で吊り上げ、違う籠を釜に入れる(図版			
	KI-4)。滑車で引き上げた籠から煮汁が釜に落ちるため、上からも蒸すようになる。			



図版 KI-1 神田地区



図版 KI-2 茶摘みの様子



図版 KI-3 レールの上で動く滑車



図版 KI-4 滑車に吊るされた茹で籠

4. 茶摺り

用	具	類	揉稔機(いつから家にあるかは不明、神田地区(図版 KI-1)の生産者が手作りしたもの)、			
			箕(プラスチック製、茶を桶に運ぶ)、熊手2本(葉を揉捻機から箕に集める)。			
作業時間・期間 3分。タイマーで時間を計る。						
特 記 事 項 ・人数やその時の状況により、できる量が変化する。		• 人数やその時の状況により、できる量が変化する。				
・ 息子さん (昭和 56 年生まれ) が中学生の頃は半自動の舟を使っていた。						

用 具 類	木桶、杵 (図版 KI-5)、電動の大型杵 (動力に以前使っていた舟のモーターを使用)、					
	芭蕉の葉(図版 KI-6)、木蓋、重石(板状のセメント、フォークリフトで載せる)。					
桶の数・容量	• 15 個程度使用(図版 KI-7)。自分の家のものもあるが、他所からもらって来た					
	ものを合わせると 20 個程度ある。					
	• 番線で桶を締めて補修している。					
作業時間·期間	• 基本 2 週間漬けるが、天気によっては 3 週間くらい置くこともある。					
	• 茶汁(図版 KI-8)が減っていれば、継ぎ足すこともある。					
特記事項	・記載のあるもので明治23年だが、家に伝わるものではなく、他家から譲りうけ					
	たものの可能性がある。 1 つの桶に $40\sim 50$ kgの乾燥葉ができる。					
	• 茹で籠 50 ~ 60 杯(1 杯約 3.5kg)で桶 1 杯分になる。					
	• 令和元年は10日茶摺りを行い、14桶に漬けた。					



図版 KI-5 大型の杵



図版 KI-6 芭蕉の葉



図版 KI-7 茶葉を漬け込んだ木桶



図版 KI-8 発酵の様子が分かる茶汁

6. 茶干し

用 具	類	ビニールハウスで干す。黒の寒冷紗、筵、白の寒冷紗(目が細かい)、脱穀機を改					
		良した茶捌き機(「茶砕く機械」と呼ぶ)、コンテナ(運搬用)、灯油用ポンプ(茶					
		汁を抜く)。					
作業時間・期間 ・午前6時前から作業を始める。							
		• 正午~午後1時くらいに1日1回天地返しをしながら3日干す。					
		• 干しすぎの時は、乾燥した葉が触るとバラバラにならないように、夜露にかけ					
		てわざと湿り気を戻すこともある。					

自家消費及び	出荷先	顧客、道の駅、月ケ谷温泉、スーパー等。				
出 荷 分	量	約 700kg。最大で 800kgぐらい。				
	値 段	1kg 6000 円				
特記事項		• 選別機(新型)、風選機(新型)でふるいにかけ、枝を取り除いて袋詰めする。				
	保管用	保管用の大袋は 6kg入る。				
	以前は	• 以前はネット販売も行なっていた。テレビで取り上げられた時期は注文が多かっ				
	たが、	たが、次第に注文が無くなっていったので、思い切って止めた。				
	• 葉の呼	• 葉の呼び方として「特上」は葉が大きいもの、次に葉が大きいものは「厳選」				
	と呼ん	でいる。次が「細粒」、一番細かいものは「粉」。				

- 粉は食品会社にわらび餅の材料として出荷している。
- 令和元年は葉が薄く、600kgぐらいの仕上がりになる予想。
- 2006年にテレビで取り上げられてから町内の生産が増加した。
- 9月中旬にはお茶の注文が集まるので、随時袋詰めして発送、納品する。

8. その他特記事項

- 平成 24 年頃、K I 家の近くに「湯っ足り神田茶屋」がオープンした。日曜日に足湯と飲食の提供を行っている。運営は地域で行う。組合の総会もここで行っており、地域の共同スペースとなっている。
- •上勝神田茶生産組合は以前20軒ほど加入していたが、現在は約12軒程度の会員になった。組合は 平成9年6月に発足し、平成29年で活動20周年を迎えた。組合費は年3000円で運用資金として活用。 主にラベルの印刷代。一定枚数を配布し、必要な家は自費で追加印刷する。10年くらい前の組合 活動として、高知県まで茶の製造を見学しに行ったことがある。
- 平成27年頃、四国の阿波晩茶が集まるイベントがあり、KIさんが製法の説明をした。

○摘み手(複数)の話(平成30年聞き取り)

- 子供の時に近所で茶摘みをして小遣いをもらうことがあった。子供なのでたくさんは摘めないが、 もらったお金でお菓子を買ったりしていた。
- 藁でできた「セミノ」を背負って、日除けにしている人もいる。
- 葉を摘むのは木の根元から上へ上へと枝先に向かって摘むのがコツ。
- 上勝町は茶摘み体験を募集しているが、昔の感覚からは想像もつかないことである。
- 阿波晩茶の新茶は盆に必ず祀る。
- ・座棺の時代は、臭い消しのため阿波晩茶を入れた。座布団状の袋に阿波晩茶を入れて、座らせる。 顔のあたりに置く人もいた。最後に亡骸を覗き込むので、匂いへの配慮。「しょうごくがつ」と言っ て、旧の正月5月9月は季節の変わり目のため、病人の体力が続きにくく、亡くなる人が多い。
- お茶を摘まなければという気力が元気を生む。200歳まで生きて茶を摘むと意気込んでいたおばあさんがいた。茶畑をあまり持っていなかった人は、働いて土地を広げた人もいる。そんな人は茶畑に対する愛着がある。
- 茶の木は自然にどんどん増えていくが、働き手がいない。今は女性も働きに出るので、葉を摘みきれない木が増えている。昔はみかん御殿と言われるくらいみかんで収入があったが、今はみかんを摘むこともない。

生産者	КЈ	(昭和 23 年生まれ)	製造地	上勝町旭	調査日	平成30年8月1日
-----	----	--------------	-----	------	-----	-----------

1. 茶の生産状況(製造のきっかけ、特徴、変化など)

K J さんが製造を両親から引き継いだ当時は、自家用が中心で農繁期の合間に作業を行なっていた。 現在も製造量に変化は無く、同じくらいの量で作っている。製造は一家総出で、近所の方にテマガエ に来てもらって、自家消費分だけ製造している。息子さん(昭和57年生まれ)の世代は勤めに出て いる人が多く、休みの日に作業を手伝うことが多い。息子さんとしても続けていきたいが、茶摘みを する人が確保できないことが課題と捉えている。

2. 茶摘み

品種	在来種(ヤマチャ)。
生育環境	上勝町旭は雨が多い。特に手入れ等は行なっていない。
栽培面積	3 反の畑の端、畔に植わっている(図版 KJ-1)。
作業期間	複数人で3日摘む。加えてKJさんが家の周辺を1人で摘むこともある。
作業者・人数	2~4人。テマガエの人と雇用の人で作業を行う。日当は7000円。
収 穫 量	乾いた茶葉で30kgくらい。
特記事項	• 茶摘み中にアシナガバチに刺される。毎年気をつけているが、毎年刺されている。
	• 茶摘みをする時、K J さんは手袋のみで行うが、針金をまく人やテーピングす
	る人もいる。針金は目を突くかもしれないので、使用しない。テイワイのこと
	は「指袋」と呼んでいた。「茶籠」は荷物用のビニール紐で作ったものを使って
	いるが、以前は竹籠だった。平成30年の豪雨時は気温が低く、冬服を着て作業
	を行った。
	• 摘んだ茶葉は水をうって、天地返しをしながら葉が焼けるのを防ぐ。
	• 近所でも普段は会うことが少ないが、阿波晩茶の時期が来ると茶摘みであちこ
	ちの家で色々な人と顔を合わす(図版 KJ-2)。 K J さんは茶摘みをしながら、
	近所の人と情報交換をすることを楽しみにしている。阿波晩茶の製造が終わる
	と、コミュニケーションをとることが減るのでさみしくなるとのこと。「七夕よ
	」とKJさんは話した。
	・昔は朝早くから遅くまで摘んでいたが、平成30年から午前8時~午後5時に作
	業時間を決めた。安部首相の働き方改革の影響をうけて、みんなから意見が出
	たので、短時間で効率よく働くように決めた。労働時間がはっきり決まったので、
	帰って休養したり、家のことをしたりする時間を確保できるようになった。



図版 KJ-1 畑の端に生える茶の木 (摘み取られて枝だけになっている)



図版 KJ-2 茶摘みの様子

3. 茶茹で

用 具 類	茶摺りは町内で茶摺りを請け負う生産者に委託する。委託先の用具を使用する			
	→ 爺 (簡易式、バーナー)、大釜、ステンレスの茹で籠、大きなヘラ (軽トラック			
	で運ばれてくる)。			
作業時間·期間	5人くらいは必要だが、その時集まれる人数で行う。1回の茹で時間は葉の色が変			
	わったことを目安にする。青めに茹でている。2時間ぐらいで全ての作業を行う。			
特記事項	3~4年前から茶摺りを委託している。用具類が運ばれてくるので、助かっている。			
	茹でる時に使う籠は徳島市入田の方が売りに来てくれるが、現在は委託先に用具			
	を借りているので使っていない。			

4. 茶摺り

用	具	類	委託先の用具を使用する (軽トラックで運ばれてくる)。
			→揉稔機(伊達式、年代不明)、ステンレスの茹で籠(摺った葉を運ぶ)。
			摺る時間は葉の状態に合わせて多少変わるものの、基本3分に決めている。
特	記事	項	鉄工所に改良をお願いし、舟を半自動にした。しかし、舟の底の棕櫚の紐が巻か
			れた簀の子板が劣化したため、委託するようになった。

用 具 類	プラスチック製の桶、芭蕉の葉、木蓋、重石(約 15kgの飛び石を 4 ~ 5 つ)。				
桶の数・容量					
	め、プラスチック製の桶を使用している。				
作業時間・期間	2週間くらい漬ける。				
特記事項	•翌日、茶汁が桶にない場合は重石を足す。茶汁は1桶残しておき、毎日汁の管				
	理をする。				
	• 芭蕉の葉は徳島市入田町で暮らす娘のところから持って来てもらっている。				

6. 茶干し

用 具 類	ブルーシート(2 枚重ねる)、ドリル(葉をほぐす、先の形状は丸)。
作業時間·期間	午前7時くらいから作業を開始し、午前8時くらいまでには桶から全て出す。2日
	間干す。テマガエ2~3人で作業を行う。
特記事項	・この地域は午後1時頃に雲が出て来て、午後は曇ることが多い。午後3時頃に
	再び晴れてくるので、午後2時~午後3時くらいに天地返しをする。
	• 干し終わると、家に持ち帰って選別している。異物や茶玉を除き、茎と葉を分
	ける。

7. 選別・出荷

自家消費及び 出荷先		5 先	無し。			
出	荷	分	量		約 30kg。	
			値	段	_	
特記事項上勝神田				神田	茶生産組合の値段は最近、4000円代から5000~6000円に上がっている。	
			1993 年頃、KJさんは上勝神田茶生産組合の宣伝販売のイベントに参加したこと			
			がある。徳島市内の大型スーバーや大阪でも試飲してもらい、神田茶の宣伝を行っ			
			た。(1993 年頃)			

8. その他特記事項

- 現在はブームなので製造する人が増えているが、本来は短い時期の作業なので、こればかりをずっとすることはできない。昔の人は田植えや稲刈りの合間を利用して、作業を行なってきた。年々作り手が減っているため、将来的に幻のお茶になるのではとKJさんは話した。
- K J さんは子供の頃、古くなったお茶を祖母が枕にしてくれた。枕からお茶の香りがする。毎年、前の年の残った分を入れ替えてくれた。

生産者	ΚK	(昭和14年生まれ)	製造地	上勝町旭
調査日	平成 30	年7月6日、令和元年	三7月14	・15日、8月3日

1. 茶の生産状況(製造のきっかけ、特徴、変化など)

KK家は上勝神田茶生産組合の会員として生産を続けている。阿波晩茶はKKさんが生まれた時にはすでに製造していた。そのため、一緒に生活していた祖父の代にはすでに製造していたことになる。また、KK家の桶には「明治七年戌八月改」の墨書があり、初代の名前が書かれていることから、製造は少なくとも明治初期まで遡ることができる。

明治時代、KK家の母屋より下の斜面にある畑は、芋を植えていた。戦後の食糧難の時代には、母屋の上の斜面にある畑は、芋やかぼちゃなど食料を中心に栽培していた。当時は山に自生する茶の木から自家消費分の阿波晩茶を製造する程度だった。近年、阿波晩茶がテレビで取り上げられてから、KK家では次第に増産するようになった。田圃は道幅が狭くトラクターが入りにくい立地のため、限られた作物しか栽培できない。そのため、阿波晩茶を増産するべく平成30年初めに新たに茶の苗木(ヤブキタ)を30本購入して植えた。

2. 茶摘み

品種	在来種 (ヤマチャ)。
生育環境	自宅上にある段々畑(図版 KK-1)。戦後、山に生えているお茶の木を移植した。
栽培面積	山の段々畑が6枚あり、その中に茶があちこちに生えている。正確には分からな
	いが、約2段か。
作業期間	茶摘みは7月上旬から6日間くらいかかる。
作業者・人数	茶摘みは家族3人と雇用は10人ぐらい。「テマガエ」で来てくれている人もある。
収 穫 量	不明。
特記事項	日当は組合で取り決めている。1日7000円。
	•お茶を竹製の籠に入れ、自宅に持ち帰り、積み上げる。水をかけて天地返しを
	する。
	茶摘みは軍手を着用するが、中には手にテープを巻いている人もいる。KKさ
	んの子供の頃には軍手はなかった。
	• KKさんが学生の頃、夏休みは近所の茶摘みをし、摘んだ量に合わせて小遣い
	がもらえた。摘ませてもらえる家が3軒くらいあった。暑くなったら、川に涼
	みに行きながら摘んでいた。その頃、5貫摘んだ覚えがある。今で言うところの
	夏休みのアルバイトのような感覚。
	• 昔は蚊取り線香がなかったので、麦ワラの中にボロ布を入れて巻き込み、燃や
	した。これを「ホテ」と呼び、しばらく燃えるので、煙で虫が寄ってこない。
	または、缶にヌカを入れて火をつけ、茶畑に持って行き虫除けにしていた。また、
	昔は雨の日は蓑を着て作業を行っていた。







図版 KK-2 木桶

3. 茶茹で

用 具 類	電(簡易式、薪)、大釜、竹製の籠、ヘラ、汁壺。		
作業時間・期間 1回に約2~6分。			
特記事項	• 茹でる、摺る、漬ける作業は3人くらい雇う。		
	• 茶摘みを3日続けたら4日目に茹でる。籠に茶葉を入れ、大釜につけ茹でる。		
	籠を紐で引き上げて、汁を切る。引き上げた下に次の籠を入れ、上下2段にな		
	るように配置する。そのため、上の籠はさらに2分蒸したようになる。		

4. 茶摺り

用 具 類	舟(半自動)、籠(茶を桶まで運ぶ)、取り棒(葉を集める)。
作業時間·期間	約2~3分。葉の状態を見ながら摺る。
	午前8時から午後6時頃まで作業を行う。
特記事項	• 舟を使って摺る作業は大変なので、舟を使う家は少なくなった。
	• KKさんが子供の頃には、舟を使って4人がかりで、摺っていた。現在は半自
	動になっている。

用 具 類	木桶(図版 KK-2)、重石(飛び石)、芭蕉の葉、木蓋、杵、専用の長靴。
桶の数・容量	木桶が7か8つ程ある。1つの桶で40kgくらいの葉を漬ける。現在は4つの桶を
	主に使っている。
作業時間·期間	2週間漬け込む。
特記事項	• 漬け込んだら、芭蕉の葉を桶に入れ、木蓋を置く。翌日冷めた茶汁を入れる。
	重石に押されて汁が上に上がってくるので、入れない時もある。昔は川原の石
	を重石にしていたが、形が不揃いなので積みにくい。現在は上に積みやすいので、
	飛び石(丸状で平ら)を使っている。1つの桶に5~6個載せる。年寄りでも積
	みやすい。飛び石 1 つが 20kg。
	• 汁は保管しておくが、重石が効いているので注ぎ足すことは少ない。
	• 桶は大きいものと小さいものがあるが、お茶の生産が増えてから人に譲っても

らい数が増えた。

6. 茶干し

	2.5
用 具 類	ドリル(葉の塊をほぐす)、熊手(葉の塊をほぐす)、コンテナ(運搬用)、菰(ワ
	ラでできた敷物)、黒の寒冷紗(目が細かい)、灯油用ポンプ(茶汁を抜く)。
作業時間·期間	・太陽が上がらないうちから作業を始め、午前6時から午後3時頃まで干す。神
	田地区は午後5時頃まで日があたるが、KK家の周囲は午後3時頃になると日
	が陰る。
	• 1回の作業で1桶を目安にしている。
	• ビニールハウスの中なので雨の心配がない。2日から3日間干し、最後は家の前
	で干して仕上げる。天気の様子を見ながら、天地返しを1回行い、追加で2回
	程返す。
特記事項	・ドリルの先端は家によって形が異なるが、KK家では丸形。熊手を使うことも
	ある。
	• 1 桶でコンテナ 12 杯程の量がある。葉が入ったコンテナを軽トラックで運び、
	自宅下にあるビニールハウスの中で干す。菰の上に寒冷紗を敷き、その上に干す。

7. 選別・出荷

自家消費及び 出荷 先		步先	顧客、個人商店。				
出	荷	分	量		約 60kgか。		
			値	段	1kg 6000 円。茎は葉より安い。		
特	記 事	項	• 乾	燥で	きたら選別は手で行い、葉、茎、粉に分ける。粉は「モミトオシ」で通す。		
			ت ا	「モミトオシ」は「ケンド」の目の粗いもので、昔は籾を通していた。袋は上勝			
			神	田茶	茶生産組合の共通袋に入れる。		
			• 明	•明治の頃、茶の販売は自家消費分が余ったら売る程度だった。当時はワラで編			
			ん	んだ俵で出荷していた。テレビで紹介されてから注文が非常に増えた。それま			
			では、たまにあるくらいだった。				

8. その他特記事項

- 昔は「番茶」という表記だったが、最初に摘む葉なのに、2 番茶と誤解されてはいけないので、中田商店の中田幸子さんが「晩茶」の方が良いとアドバイスしてくれた。
- •後継者問題はその時々で話題になり、手間は年々減っている。将来的に茶を摘めなくなるかもしれない。

生産者	KL	(昭和 34 年生まれ)	製造地	上勝町旭	調査日	令和元年10月3日	
-----	----	--------------	-----	------	-----	-----------	--

1. 茶の生産状況(製造のきっかけ、特徴、変化など)

近年、上勝町では阿波晩茶の値段が上がり、気軽に手に入りにくくなったとKLさんは語る。現在の住まいは借家で、家主の好意で納屋の製造用具が使えたため、3年前から家族で自家用分を製造するようになった。KLさんの生まれは上勝町樫原で、子供の時に両親が阿波晩茶を製造しており、手伝いをしていたため、作業の流れは覚えていた。

2. 茶摘み

品 種	在来種(ヤマチャ)。
生 育 環 境	家の周囲に自生しているもの(図版 KL-1)。
栽培面積	不明。
作業期間	1日。
作業者・人数	1~2人。
収 穫 量	不明。
特記事項	葉は屋外の涼しい場所でコンテナに入れて管理する(図版 KL-2)。



図版 KL-1 茶摘みの様子



図版 KL-2 茶葉をコンテナの中で選別する

3. 茶茹で

用 具 類	竈(簡易式、薪)、釜、籠、担ぎ棒。
作業時間·期間	葉の色を見ながら茹で終わりを判断する。数分(図版 KL-3)。
特記事項	籠に入れて茹でる。

4. 茶摺り

	用	具	類	手動の舟(図版 KL-4)、筵(舟の下に敷く)。
作業時間・期間 1回に摺る回数は決めておらず、葉の状態を見て判断している。			1回に摺る回数は決めておらず、葉の状態を見て判断している。	
!	特記	2 事	項	作業はKLさんの姉、家族で行う。娘さんは製造したことがないため、舟を漕ぐ
				リズム感がまだ確立していない。



図版 KL-3 茶茹での様子



KL-4 手動の舟を使った茶摺り

5. 漬け込み

用 具 類	桶、棕櫚、木蓋、重石、杵。
桶の数・容量	桶は底の輪が緩んでいるため、プラスチック製の桶を使用。
作業時間·期間	2週間。
特記事項	収穫しただけの葉を桶に漬けるため、桶いっぱいにはならない。

6. 茶干し

月	月	類	不明。
作	業時間	・期間	2 日。
特	記	事 項	昔は1日で仕上がっていたが、近年は雨が多く2日はかかるようになった。

自氰	自家消費及び		出荷先		無し。
出	荷	分	量		不明。
			値	段	_
特	記 事	項	乾燥)	した	ら葉と茎と、粉に分ける。茎と葉を飲む。

生産者 КМ (昭和43年	Eまれ) 製造地	上勝町傍示	調査日	令和元年8月3日
---------------	----------	-------	-----	----------

1. 茶の生産状況(製造のきっかけ、特徴、変化など)

KM家では祖母が製造していたことから、それを引き継ぐ形で現在も自家用に作っている。KMさんの祖母 (明治 45 年生まれ) は上勝町市宇の生まれで、20 歳で KM家に嫁いできた。75 歳で 「彩 (葉っぱビジネス、つまものの生産・出荷)」を始め、102 歳で亡くなるまで現役農家だった。祖母が嫁いでから阿波晩茶製造を始めたのか、実家でも製造していたかは不明であるが、用具類の使用状況から少なくとも昭和初期には KM家で製造していたと思われる。

製造の流れは他家とあまり変わらないが、現在も手動の舟を使用している少ない事例であることから注目される。

2. 茶摘み

品種	在来種 (ヤマチャ)。家の周囲に自生しているもの。
生 育 環 境	不明。
栽培面積	不明。
作業期間	2 日
作業者・人数	1~2人。
収 穫 量	不明。
特記事項	茶摘みは平成30年まで娘さんも手伝っていた。自宅で枝をしごく程度で山には行
	かない。葉は屋外の涼しい場所でブルーシートを敷いて管理する。

3. 茶茹で

用 具 類	電(簡易式、薪)、釜、すくい網(ステンレス、長い)、籠、桶(寿司桶、汁を切
	る時に使用)
作業時間·期間	葉の色を見ながら茹で終わりを判断する。数分(図版 KM-1)。
特記事項	• 竈はドラム缶を半分に切ったもの。
	• 籠に入れて茹でず、直接釜に葉を入れる。

4. 茶摺り

用 具 類	手動の舟(図版 KM-2)、筵(舟の下に敷く)
作業時間・期間	1回に摺る回数は決めておらず、葉の状態を見て判断している。
	休憩しながら数時間で作業を終える。
特記事項	• 簀の子板の棕櫚の紐を令和元年に巻き直した。筵は叔母にもらった。
	• 作業はKMさんと息子さん(平成 10 年生まれ)で行う。息子さんは小学生の時
	から手伝っていた。
	• 比較的小さい舟であることから、扱いやすく、今まで半自動にすることなく続
	けてこれたのかもしれないとのこと。
	泡が少し出るくらいで止める。



図版 KM-1 茶茹での様子



図版 KM-2 手動の舟

5. 漬け込み

用 具 類	桶、棕櫚の葉、木蓋・プラスチック製の蓋、重石(石臼、天然石、)。
桶の数・容量	桶は3つ所有しており、そのうちの1つに漬けている。1つは底の輪が緩んでいる。
作業時間・期間	20 日間。
特記事項	• 手作りの杵(角材を削って持ち手を作った)で突き固める。杵は桶の縁から円 を描くように突いていく。
	 収穫しただけの葉を1桶に漬ける。1桶いっぱいにはならない(図版 KM-3、図版 KM-4)。
	・煮汁は冷ましてから翌日に入れる。・棕櫚は家の周辺に自生している。昔は棕櫚をタワシにしていた。

6. 茶干し

用 具	類	不明。
作業時間	・期間	2 日。
特記号	事 項	1桶を2日に分けて干す。

É	自家消費及び		出荷先		少量を産直市に置く。他は自家用。
빔	占 荷	分	量		約 4kg。
			値 段		80g1000円。
华	宇記 事	項 乾燥したら葉と茎と、粉に分ける。茎と葉を飲む。			



図版 KM-3 桶内部の様子



図版 KM-4 茶葉を漬けた桶

生産者	KN	(昭和 15 年生まれ)	製造地	上勝町傍示	調査日	平成 30 年 7 月 13 日
-----	----	--------------	-----	-------	-----	------------------

1. 茶の生産状況(製造のきっかけ、特徴、変化など)

KNさんは上勝町傍示に生まれ、妻は上勝町市宇から嫁いできた。阿波晩茶はKNさんが生まれた時から製造しており、KNさんの祖父(明治生まれ)の代には始めていたと思われるとのこと。KNさんは若い頃、県外に出ていたこともあったが、上勝町に帰ってからは家業を担い、父(大正9年生まれ)に習って阿波晩茶も製造してきた。

2. 茶摘み

品種	在来種(ヤマチャ)。
	ほとんどが自然生えで、ヤブキタは畑に20本程植えている。5、6年前に植えたば
	かりなので、まだ小さい。
生 育 環 境	手入れは草刈りと肥料。肥料は茶の木の上の斜面にあるすだちに、オルガニンを
	与える。肥料は下へ流れるので、結果、茶の木にも栄養がいき渡る。
栽培面積	1 反以上ある。茶畑より山の方が多い。畦畔の茶の木(図版 KN-1·2)は収入が多い。
作業期間	平成30年度は7月10日から茶摘みを始め、15日に茶摺りを行う予定。それまで
	に摘んだ茶は大きな冷蔵庫(設定温度9℃)に保管している。7月中には作業を終
	わりたいと考えている。
作業者・人数	・調査日の茶摘みは日雇いの作業員が5~6人だが、多い時は10人くらいになる。
	• 親戚が集まるため、茶摘みをしながら交流している。
収 穫 量	摘んだ全体量は量っていないので不明。多く摘む人で 20kgだが、16kg摘めば 1 人
	前である。KN家では「ジク(茎)」を入れるのを好まないため、摘み手はジク(茎)
	を入れずに綺麗に摘んでくれる人がほとんど。
特記事項	• 摘み賃は 1kg 400 円、日当の場合は 7000 円。小松島など勝浦川の下流に住む人
	は燃料代として500円追加している。ほとんどが日雇い、時間制にしている。
	中には子育てしながら茶摘みをする若い働き手もある。
	• 摘む時には手袋を着用して、指に針金巻く。軍手だけの人もあるが3日くらい
	で破れる。茶摘み籠は腰に下げるが、摘んだ茶は大きなネットに入れている。
	昔は大きな「採り籠」に入れて運んでいた。長靴を履く人もいるが、斜面が急
	なためスパイク付きの地下足袋を履く人が多い。
	缶のバケツに糠を入れて、火をくゆらせて蚊除けにしている。



図版 KN-1 茶摘みの様子



図版 KN-2 畦畔の茶畑

3. 茶茹で

用 具 類	電 (簡易式)、大釜 (湯沸かし用)。茶摺りは町内で茶摺りを請け負う生産者に委託
	する。→竈 (簡易式、バーナー)、大釜、ステンレスの茹で籠、大きなヘラ (軽トラッ
	クで運ばれてくる)。
作業時間·期間	1回約5分。作業は全体で2~3時間で終わる。熱いお湯を少し入れ足して効率良
	く作業する。
特記事項	・ステンレスの籠に入れて葉を大釜で茹でる。生葉を入れると釜の温度が下がる
	ので、別に湯を沸かして継ぎ足しができるようにしている。そのため、竈は2
	つ構える。1つは委託先に借りる。
	・針金などの異物を取りながら、茹でたり摺ったりするため、最低5人必要で、4
	人だと忙しい。基本家族でするが、日当で人を雇うこともある。日曜であれば
	息子さんが手伝う。

4. 茶摺り

用	用 具 類 委託先の用具を使用する (軽トラックで運ばれてくる)。					
			→揉稔機(伊達式、年代不明)、ステンレスの茹で籠(摺った葉を運ぶ)。			
作業時間・期間		月間	茶摺りは1籠3分くらい。			
特記事項		項	5年程前まで、「舟」を使っていたが、生産量も増えたので、委託するようになった。			

用	具	類	桶(木桶、プラスチック製の桶)、専用の長靴、芭蕉の葉、木蓋(落とし蓋)、重石(川					
			原石)。					
桶の)数・	容量	桶は、「オケ」「チャオケ」と呼ぶ。木桶を2個とプラスチック製の桶(200 ℓ)を					
			10 個所有している。所有している分はほとんど漬けている。					
			木桶は 1 つに生葉が $300 \sim 350$ kgは入る。 1 回の作業で桶 2 つに漬ける。					
作業	時間・	期間	3週間くらい置く。					

特記事項

- 摺ったお茶は桶に入れて、専用の長靴を履いて踏み込む。昔は裸足で、男性が することが多かった。
- 踏み込んだ後に、KN家の畑にある芭蕉の葉を置いて重石をする。重石は川原石を使っており、充分重石を置かないと腐る。
- 煮汁は後から足している。次の日は大丈夫だが、3日目には湧き出すことがある。 「迎え汁」を入れ足す人もいる。

6. 茶干し

用 具 類	寒冷紗、ワカメを干す黒のネット、ドリル(桶の中の葉をほぐす)。				
作業時間・期間 午前4時30分から午前5時に起きて準備をする。午前6時には2人で茶葉を手で					
ほぐしながら、干し始める。					
特 記 事 項 ・干す時は寒冷紗の上に黒のネットを置く。干す場所は家の庭で、作業に1					
	け雇う。				
桶の茶は固まっているので、それを砕いてほぐすドリルを使う。					

7. 選別・出荷

自家消費及び	出荷先	顧客、親戚、東京のマルシェ、産直市、上勝阿波晩茶祭り。販売は関東						
出 荷 分		から九州まで幅広い。親戚が病院に勤めており、注文を取りまとめて						
		れて、1kg袋 60 個くらいの注文がある。						
	量	約 400kg。						
	値 段	袋は 5kg、1kgの袋がある。1kg 6300 円、ジク(茎)は約 2000 円。粉はティー						
		パック 15 個入りが 450 円。						
特記事項	• 選別し	て袋詰めする作業は手間がかかるので、干す作業と並行してはできない。						
	そのた	そのため、袋詰めはどうしても盆後になる。盆までにどうしても必要という人						
	分だけ	分だけ準備することもある。						
	• 選別は	• 選別は手作業で行い、ジク (茎)、葉、粉に分ける。						
	• 2006 年	• 2006 年にテレビで紹介された時にKNさんの母が出演した。テレビの効果は大						
	きく、	きく、続いて購入してくれる人もある。						
	・ネット	• ネット販売はしていないが、生産者情報を見て続いて注文してくれている顧客						
	がある	がある。10年くらい前から少しずつ注文が増えており、クチコミで広がってい						
	るよう	るように感じるとのこと。						

8. その他特記事項

- 夏場には欠かせない飲み物で、水出しでも美味しく色が綺麗。胃にもやさしく、カテキンが少ないので赤ちゃんでも飲める。緑茶は飲み過ぎると寝られなくなるが、阿波晩茶はカテキンが少ないのでいくら飲んでも影響はない。
- 阿波晩茶は朝一番に仏壇に祀る。
- 阿波晩茶の表記は「晩茶」としている。

	生産者	ΚO	(昭和 15 年生まれ)	製造地	上勝町傍示	調査日	平成30年8月81
--	-----	----	--------------	-----	-------	-----	-----------

1. 茶の生産状況(製造のきっかけ、特徴、変化など)

KO家では代々自家消費分を生産してきたが、少量を販売するようになった。2006年に上勝晩茶がテレビで取り上げられた翌日、注文の電話が殺到した。それを契機に製造量を毎年増やすようになり、今ではホームページを開設し、全国から注文があるまでになった。主に消費者は健康志向で購入しているようで、KOさんにとって消費者の感想やコメントは楽しみでもある。

2. 茶摘み

品種	在来種(ヤマチャ)。				
生育環境	山に自生しているものを使うため、肥料は特に与えていない。				
栽培面積	茶の木がある場所が9カ所に別れており、全部で4反程の面積になる。茶畑とい				
	うのではなく、点在して生えている。				
作業期間	毎年7月24日からと作業を始めて、8月25日ぐらいまで茶摘みを行う。				
作業者・人数	7人か8人。手間は4~5人の時もある。平成30年は茶摘み体験に来てくれた。				
	調査日は神山町から2人。体験の取りまとめは上勝阿波晩茶協会が行っている。				
	一昨日は50歳代の男の人、去年は50代前後のグループが来てくれた。				
収 穫 量	不明。(商品の3倍の重さとして推定約2500kg)				
特記事項	• 1kg 400 円、または日当 7000 円。				
	• 摘み手は毎年決まった人がくる。多い人で 25 ~ 26kg摘める人か 1 人いる。その				
	人は 50 代で移住してきた人。もう 1 人移住者で 35 ~ 40kgくらい摘む人が町内				
	で茶摘みをしているとのこと。				
	• 摘む時は指に針金を巻いたり、テーピングしてから手袋をしたり。人によって				
	は手袋の先を切ったものを指に入れて、さらに手袋を着用する人もいる。1か月				
	作業するので、どうしても手が負傷する。				
	• K O家では茶葉の保管の際に切り返しはしていない。広い作業葉の中に、波板				
	の上に大量の葉を置き、真ん中にスプリンクラーを配置して、定期的に水を打っ				
	ている。波板の下に木材を置いて傾斜をかけているため、水は常時流れている				
	状態になる(図版 KO−1)。				
	• たくさん儲かるようで、茶摘みの経費に百何万かかかる。1 カ月延べ約百数十人				
	の人を雇う。平成 29 年で 120 人。				
	•お茶の根元に樫の木が生えてきた。一見お茶に見えるので、初心者には判別が				
	つかない。干した時に色が白いので、後になって分かる。そのため、初心者の				
	摘み手には枝の方の葉を摘むように指導している。				



図版 KO-1 スプリンクラーが設置された茶葉の山

3. 茶茹で

用 具 類 その他用具は委託先(茶摺り請負)の用具を使用する。竈(簡易式、バーナー)、				その他用具は委託先(茶摺り請負)の用具を使用する。竈(簡易式、バーナー)、大釜、		
	ステンレスの茹で籠、大きなヘラ。					
1	作業時	時間・	期間	葉の色が変わり始めるくらい。		

4. 茶摺り

用 具 類	具 類 委託先の用具を使用する (軽トラックで運ばれてくる)。				
→揉稔機 (伊達式、年代不明)、ステンレスの茹で籠 (摺った葉を運ぶ)。					
作業時間・期間	作業時間・期間 1~2分程度。4人くらいで作業を行い2時間強かかる。				
特 記 事 項 ・息子さんが仕事の時は摘み手に手伝ってもらう。					
・茶摺りは、1日に桶3つの時もあれば2つ漬け込む時もある。					
・委託する前は舟を使っていた。「溝上式製茶機 昭和37年」と墨書がある。					

用 具 類	プラスチック製の桶、棕櫚の葉と芭蕉の葉、重石(コンクリートブロック)、木蓋。					
桶の数・容量 平成 29 年度は 21 個のプラスチック製の桶に漬け込んだ (図版 KO-2)。200ℓのフ						
ラスチック製の桶。						
作業時間·期間	作業時間・期間 1か月くらい置く。天気によっては40日になることもある。					
特 記 事 項 ・コツは桶の端の方からよく踏み込むこと。						
• 芭蕉を畑で栽培しており、2 mにもなる葉ができる。漬け込みにその葉と棕櫚の						
	両方を用いる。最初に芭蕉の葉を入れる。芭蕉の葉の芯の硬いところを切り、葉					
	にして丸めて桶の端に敷き込む。その上から棕櫚の葉を置く。					

- 茶汁を翌日に入れ足す。プラスチック製の桶の場合、あまり汁の管理はしなく ても減らない (図版 KO-3)。
- 重石は 130kgくらい置く。1 つ 15kgを 6 つ載せ、10kgを 4 つ載せる。



図版 KO-2 茶葉を漬け込んだ桶の様子



図版 KO-3 桶内部の発酵の様子

6. 茶干し						
用 具 類	寒冷紗ではないが網でもない敷物、ドリル(葉をほぐす)。					
作業時間・期間	基本2日。念押しで3日干すこともある。					
特記事項	•滅多にないが、蓋を開けて様子を見て、上部を捨てる時もある。1か月以上置い					
	ても桶の中の様子に変化はない。					
	• 葉をほぐすためドリルを用いる(図版 KO-4)。ドリルの先の形状は家によって					
	様々で、KO家はハート型。					
• 途中で天地返しをしたり、次に干す桶の汁を抜いたりしながら、並行して						
	を行う。天地返しは最低2回行う。作業は基本1人で行う。					
翌日全ては乾ききっていないが、葉を寄せて干す。空いたスペースに次の						
半分くらいを干すことができる。雨が降ると、建物の中に引っ張り込んだ						
	ブルーシートを敷いて水がたまらないようなところへ置いたり、大変な作業					
	なる。					



図版 KO-4 ドリル

自家消費及び	家消費及び 出荷 先 インターネット販売、全国。県外が多い。						
出 荷 分	量	$800 \sim 900$ kg					
	値 段	1kg 6500 円					
特記事項	• 1個の桶で約 40kgの阿波晩茶ができる。						
	• 選別は	・選別は1人で行うが、昨年は4人から6人の手伝いがあった。					
	• KO家	オリジナルパッケージで販売している。1度に7~8kg注文する人もいる。					
	9月か	10月に商品を発送する。注文は北海道から沖縄まで。沖縄は本州ほどな					
	いが、	いが、北海道からかなり注文があった。					
	• KOさ	• K O さんはお客さんの反応がおもしろいと感じている。中性脂肪が減ったとか、					
	便秘が	便秘がよくなったとか、メールで感想が寄せられる。体の問題を抱えている人					
	が注文	が注文し、継続して毎年購入しているようで、「これは何に効きますか」とよく					
	聞かれ	聞かれる。KOさんは、「これは薬と違うけんな、お茶です」と説明している。					
	すると、「消毒していますか、農薬は絶対使っていませんか?」と聞かれるので、						
	「見に来てください」と返す。一生懸命頑張って作っているのに、今度は「高い」						
	と言われる。「高いんだったら摘みに来てください、摘んだだけ差し上げます」						
	と返す。KOさんは負けない。						
	・シフォ	• シフォンケーキやアイスなどの、食品加工でも使われている。					

生産者	ΚP	(昭和 20 年生まれ)	製造地	上勝町福原	調査日	平成 30 年 7 月 18 日

1. 茶の生産状況(製造のきっかけ、特徴、変化など)

KP家は戦後しばらくまで阿波晩茶を製造していたようだが、KPさんが徳島市内から婿養子として上勝町に移り住んだ昭和49年時点では休止状態にあった。KPさん自身は、阿波晩茶を購入して飲んでいたため飲み慣れていたが、これまでに製造したことはなかった。昭和50年代に入って自家消費分を再び家族で製造するようになった。舟などの用具類は保管していたため、それらを活用し製造に踏み切ったが、本格的に製造するようになったのは平成に入ってからになる。ここ10年くらいでブームになったため、増産するようになった。

2. 茶摘み

2. 东顶水	
品 種	在来種 (ヤマチャ)。
生 育 環 境	茶の木はKP家の居宅下の斜面にある(図版 KP-1)。畑や畔などの草を刈るタイ
	ミングで、茶の木の枝をある程度切り込み、肥料はゆこう(果樹)に肥料を与え
	る際に一緒に行う。
栽培面積	1 反半~2 反くらい。
作業期間	7月に入ったら作業を始め、盆明けからも再び摘む。
作業者・人数	夫婦2人。
収 穫 量	1日1人16~17杯摘む。2人で1日約35kgの葉を摘む。昔は約40kgの収穫がで
	きたが、現在は難しい。
特記事項	• 摘んだ茶葉が劣化しないよう、水をたっぷりかける(図版 KP-2)。
	• 摘む時は滑り止めのついた軍手を使う。軍手は5日で破れるので、破れた軍手
	の指の部分を切り取って、新しい軍手の人差し指と親指に被せて縫い付けて補
	強する。葉の中には摘みやすい葉とそうでないものがあり、素手の方が早く作
	業ができる場合もある。
	• 茶の木は斜面の土止めにもなる。以前は茶の木を大事にしていなかったが、近
	頃は売れるようになったので大事にしている。



図版 KP-1 葉が摘み取られた茶の木



図版 KP-2 茶葉の保管状況

3. 茶茹で

用 具 類	電(設置式、薪)、大釜、ステンレスの網籠(口枠は竹)。	
作業時間·期間	時間は火加減にもよるが数分。	
午後3時頃から午後7時頃まで作業する。		
特記事項	3日くらい摘んで茹でる作業を繰り返す。	

4. 茶摺り

用 具 類	半自動の舟(図版 KP-3・4)。
作業時間·期間	時間を計ったことがないがおそらく5分程度。1回に往復35回摺る。
	舟の両端など十分摺れない葉が出てくるので、それらを再度合わせて摺り直す。
	実質、1回半摺ることになる。桶いっぱいになるまで、休憩しながら1日かけて摺
	る。およそ $6\sim7$ 時間かかる。
特記事項	舟は10年くらい前に上勝町内の鉄工所で半自動に改良してもらった。



図版 KP-3 茶摺り舟



図版 KP-4 茶摺り舟の摺り板

用 具 類	桶(木、プラスチック製)、芭蕉の葉、タオル、木蓋(四角形)、重石(側溝の蓋、
	川原石)、杵、専用の長靴。
桶の数・容量	・桶1つに200ℓ入る。実質は最大まで入れないため170~180ℓか。
	桶は木桶の大きいものが1つ、小が3つ、プラスチック製が4つある。木桶で残っ
	ているものでは1つしか使えなかった。
	• 芭蕉は桶から葉がはみ出すように敷く。
	• 茶汁を残し、桶の管理に使用する。プラスチック製はあまり茶汁が減らないが、
	木桶は量が減ることがある。茶汁がない場合は、新たに茶汁を作ることもある。
作業時間·期間	漬ける日数は大体15日だが、1か月置いても問題ない。
特記事項	• 最初は杵を使うが、最後は足で踏み込む。
	• 漬け込むと、タオル、その上に芭蕉の葉を置き、蓋をして重石を載せる(図版
	KP-5·6)。タオルを置く理由は2週間目くらいから汁の状態が悪くなるので、
	それを少なくする目的がある。桶上部の口茶は自分の家で飲む。
	• 重石は側溝の蓋を載せ、上に川原石を載せる。



図版 KP-5 茶葉を漬け込んだ桶



図版 KP-6 桶内部の発酵の様子

6. 茶干し

用 具 類	寒冷紗、網、ドリル(先端はU字タイプ、茶をほぐす)。
作業時間・期間	日が沈むまで干す。その間2回天地返しを行う。夜一旦取り込み、納屋や縁の下
	に置き、翌日も干す。
特記事項	• 寒冷紗、その上に小松島市和田島で買ってきたシラス用の干し網を置く。昔は
	筵を使っていた。
	• 選別は夫婦2人で行い、葉と茎と粉に分ける。

7. 選別・出荷

7 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1						
自家消費及び	出荷先	顧客、産直市。				
出 荷 分	量	約 200kg。				
	値 段	1kg 5000 円。				
特記事項	生葉を	製品にすると4分の1の重さになる。				
	• 茎は必	要な人や、サービスとしてプレゼントする。				
	• 早く製	• 早く製品が欲しい人もあり、遅い方が良いという人もある。				
	• 昔、カマスに晩茶をどっさり入れて徳島県佐那河内村の親戚に送っていた。親					
	戚がさらに近所に分けていたとのこと。					
	• 粉は4~5g 程度をティーパックに入れ、20個入りで500円か600円で販売して					
	いる。					
	• 1人に	販売すると、翌年には2つ、3つと注文が増えている。				

8. その他特記事項

- 漢字表記は「晩」の方を使っている。
- 火付け役はテレビ番組である。
- •上勝町では、戦前戦後も阿波晩茶を製造しており、昔から続けている人は、何十軒と予約注文を受けている。最近ブームになったので、KP家でも桶2つが4つになり5つになりと増産するようになった。以前は100kgも製造していなかったが、いくらでも作ってほしいと依頼される。
- 昔、町内の中田商店が阿波晩茶の取り扱いを始めた。

生産者	ΚQ	(昭和60年生まれ)	製造地	上勝町正木	調査日	平成 30 年 9 月 13 日
-----	----	------------	-----	-------	-----	------------------

1. 茶の生産状況(製造のきっかけ、特徴、変化など)

KQさんは県外で生活していたが、家族が先に上勝町に移住したことがきっかけとなり、移住を決意した。移住してしばらくしてから、地域おこし協力隊で阿波晩茶を作っている人から声がかかり、PR等の広報を担当するようになった。そのうち自身も製造することになった。平成30年で製造を始めて3年になる。茶摺りは地元住民に依頼し、プラスチックの桶を買って製造を始めた。KQさんは向学心旺盛で、お茶の勉強をするため日本茶インストラクターや農家の先輩に指導を仰ぎながら製造を続けている。漬け込みの期間や重石の重さによって味に変化があるか、分析にも挑戦している。また、今後は関東圏への販路の拡大を目指して試行錯誤している。

2. 茶摘み

品種	在来種(ヤマチャ)。
生育環境	地元農家の許可を得て、自生している茶や畑の茶を摘む。
栽培面積	茶の木が点在しているため不明。
作業期間	摘み手が確保しやすい盆明けから3日程度摘む。
作業者・人数	3日間で延べ50人。半分が雇用。
収 穫 量	生葉で約 160kg。
特記事項	• 日当 7000 円
	• 雇用の他、友達、日本茶インストラクター、ボランティア、茶摘み体験の人もいる。
	• 平成 29 年から徳島市内のボランティアの方を受け入れしている。平成 29 年実
	績3人、平成30年実績6人(うち外国人3人)。ボランティアスタッフの感想
	は、①暑くて大変、②お茶のイメージが変わった、③こんなお茶を作っている
	ところは見たことがない、だった。外国人の国籍はメキシコ、ロシア、イタリア。
	ボランティアで来ようとするぐらいなので、みんな真面目に作業する。
	• KQさんは他所の茶摘みをして、他の生産者や摘み手との交流を図っている。
	茶摘みをしながら、畑の管理の仕方を教えてもらったり、彩(葉っぱビジネス)
	の品目について情報交換したりする。また、栽培で分からないことを質問でき
	るため、移住者のKQさんにとっては地元住民との交流の場であり、自身製造
	の摘み手確保にも繋がっている。

3. 茶茹で

用	具	類	作業は地元住民に委託、又は用具を借りる。委託先が使用する用具は簡易式竈、釜、
			ヘラ、ステンレスの茹で籠。
作業時	寺間・	期間	3分。午前8時から午後3時くらいまで作業する。
特 記 事 項 平成30年は5人(うちボランティア3人)。		平成30年は5人(うちボランティア3人)。	

4. 茶摺り

用	具	類	地元住民に委託、又は用具を借りる。委託先が使用する用具は揉稔機(伊達式、
			年代不明)。
作業	時間・	期間	1回3分。

5. 漬け込み

用 具 類	プラスチック製の桶、芭蕉の葉と手拭い1枚、重石、木蓋、専用の長靴。
桶の数・容量	毎年2桶、多い時は3桶。200ℓ入る。
作業時間·期間	3週間くらい漬けておく。平成30年は天気の都合で25日漬けた。
特記事項	• 芭蕉の葉を切って敷く。その後は大きい手ぬぐいを広げて縁を丸く折り込んで
	いる。
	• 木の桶は安く譲ってもらったが、タガが外れている。阿南市の業者に修理を依
	頼している。

6. 茶干し

用 具 類	シラス干し用の網。
作業時間·期間	3日間。
特記事項	・口茶(桶上部の茶)は捨てる。
	• サイドが開放されたビニールハウスで3日干す。天地返しをしながら、枝等を
	取り除く。又は、コンテナの上に使わない網戸を置き、その上で干すこともある。
	• 茶摘みより干す作業が体に負担になる。

7. 選別・出荷

1. 12	1. 及州 田岡								
自家消費及び			出荷先		顧客、道の駅、いっきゅう茶屋、スーパー、ネット販売。				
出	荷	分	量		約50kg。その他生産農家から阿波晩茶を買い取って販売も行う。				
			値	段	ネット販売は 1kg税込み 13000 円。その他は 1kg 8000 円。				
特	記事	項	• 販	売ル	ートを県外に持っていきたいと考えている。古くからの顧客や卸先を持				
			2	つ人との競争にならないよう、県外への販路拡大を検討中。オリンピックまで					
			13	に間に合わせて、関東に送りたいと考えている。					
			• K	• K Q さんは健康茶(味に個性はあるが体に良い)として売るのではなく、美味					
			L	しいもの、そして体に良い茶として売り出したいと考えている。					
			• 生	• 生産農家からの買い取りは、地元住民から相談を受けて事業を立ち上げた。各					
			家	で自	家消費分と贈答分以外を除いた残りを現金化している。				

8. その他特記事項

- K Q さんは移住するまで土を触る経験は全くなかったが、外で仕事をすることは嫌いではなかった。 K Q さんは「若い人みんながみんな都会を向いているわけではないよ」ということを、自分を通し て知ってもらいたいと考えている。
- •上勝町に移住して、人と人との距離が近いと感じた。車同士で対抗する時など、必ず町民は手を上げて挨拶してくれる。県外のマンションでの生活では、近隣住民の顔も分からない。みんな知り合いということは、時に面倒くさいこともあるが、困った際は何でも相談できるという良い部分があり、製造にも繋がっている。

生産有 AA (昭和 22 年生よれ) 義垣地 - 四国印材封 - 調査日 干风 30 年 6 月 21		生産者	АА	(昭和 22 年生まれ)	製造地	阿南市新野	調査日	平成 30 年 8 月 21 日
---	--	-----	----	--------------	-----	-------	-----	------------------

1. 茶の生産状況(製造のきっかけ、特徴、変化など)

AA家では代々晩茶製造に携わり、起源は不明である。以前は近所のどの家も晩茶を製造していた。 AAさんによると、現在は地区で2、3軒が製造している程度ではないかと思われるとのこと。以前 は在来種(ヤマチャ)を使っていたが、昭和40年代にヤブキタを植え、毎年肥料や草刈りをして茶 畑を手入れしている。

2. 茶摘み

品種	ヤブキタ。
生 育 環 境	茶畑。
栽培面積	不明。
作業期間	数日。
作業者・人数	不明。
収 穫 量	把握していない。

3. 茶茹で

用	具	類	電(設置式)、大釜、茹で籠。
作業時	寺間・	期間	葉の色の変化を茹で時間の目安にしている。

4. 茶摺り

用 具 類	揉捻機(メーカー不明)
作業時間・期間	摺るだけなら全体で、2時間程度で完了する。茹でる、摺る、漬けるの一連の流れ
	なら、1日程度かかる。
特記事項	舟も納屋に残している。AAさんは舟を使っているところは見たことがないため、
	自分が子供の頃に先代が揉捻機を購入したのではないかとのこと。

5. 漬け込み

用 具 類	木桶、ビニール(足に巻く)、木蓋、重石(川原石)
桶の数・容量	1つ。
作業時間・期間	10 日を目安にするが、天気によって変わる。
特記事項	漬け終わったら茶汁を入れる。木蓋の下には何も敷き込まない。

6. 茶干し

用具	類	筵。
作業時間・期	間	最低2日。適度に天地返しを行う。

自家消費及び		及び	出荷	步先	現在は自家消費と親戚への贈答分が主で、販売はほとんどしていない。
出	荷	分	量	Ļ	不明。
			値	段	_

生産者 AB ((昭和 14 年生まれ)	製造地	阿南市橘	調査日	平成 30 年 9 月 12 日
----------	--------------	-----	------	-----	------------------

1. 茶の生産状況 (製造のきっかけ、特徴、変化など)

阿南市橘町は秋祭りでダンジリが出る港町として有名だが、一部地区は山を背に農業も行われる。ABさんが子供の頃、近所の友達の家に遊びに行くと、カド(庭のこと)に筵を広げて茶を干しており、「暴れて石を入れるなよ」と大人に注意されたことが記憶にあることから、この地域でもかつてはどこの農家でも製茶が行われていたと思われる。AB家でも筵を取り込んだり、畳んだりしていたので、おそらく製造していたと思われる。茶を揉んでいたことは記憶があるが、甕や桶に入れていたかについては、ABさんの記憶になく、これが阿波晩茶だったのかは不明である。

ABさんの妻は阿南市加茂谷出身で、生家は子供の時に阿波晩茶を製造していた。最初は新芽を摘んで釜炒り茶に挑戦したが、あまり量ができなかった。次に両親が阿波晩茶を作っていたことを思い出し、その記憶を頼りに、製造を始めた。

2. 茶摘み

品種	不明。
生 育 環 境	•昔は自分の家で使うくらいの茶の木が山の斜面に自生していた。3~4本あれば、
	自家用分は賄えた。田圃の畔や畑の隅に植えることもあった。
	• 現在は、特に茶畑という形ではなく、果物やジャガイモなどを植えている土地
	の隅に茶の木を植えて摘んでいる。下草を刈り、摘んだ後、お礼肥として牛糞
	を追肥する。
栽培面積	• 不明。
	• JAアグリあなんの相生支所から苗を50本ぐらい買って植えた。なかなか大き
	くならず、枯れたものもある。結局約 10 本が残り、今では 5 本くらいまで減っ
	たが、自家用分は摘むことができる。
作業期間	2日。午前5時頃から午前中のみ。
作業者・人数	夫婦。
収 穫 量	$7 \mathrm{kg}_{\circ}$

3. 茶茹で

用 具 類	大鍋、蒸し器、カセットコンロ。
作業時間·期間	1 回 15 分程度。
特記事項	両親がどのように作業していたか、記憶が曖昧であるため、蒸している。

4. 茶摺り

用具	類	厚めの手袋をはき手作業で揉む。
作業時間	・期間	朝から夕方頃まで。揉むのは10分くらい。

5. 漬け込み

用 具 類	甕、漬け物用の重石 4kg(プラスチック)、漬け物用のビニール袋。
桶の数・容量	1つ。
作業時間·期間	平成30年は10日だったが、2週間くらい漬けておくのが理想。
特記事項	・漬け込む時は手で葉を押し込む。
	・味噌作りに使用した甕や重石を転用した。
	• 甕に漬け込むときに冷えた茶汁を入れる。

6. 茶干し

用 具 類	よしず。
作業時間·期間	最低2日。
特記事項	• 葉の塊があったらほぐす。
	•陽が陰らないうちに取り込む。天気が悪い場合は、夜は家の中に置く。天気さ
	え良ければ早く干し上がる。午前8時までには干す。

7. 選別・出荷

自家	ア消費]	及び	出荷先	無し。自家用で親戚2~3軒に贈答目的に使用。
出	荷	分	量	$2\sim 3{ m kg}_{\circ}$
			値 段	_
特	記 事	項	• 親戚 20	人ぐらいが飲んでいる(図版 AB-1)。
			• 孫から	リクエストがあり、毎年製造している。

8. その他特記事項

• 子供の時、茶の葉を少しあぶって茶瓶に入れて飲んでいた。少し生臭いところはあったけれど、茶の味がしていたので、これでごはんを食べることもあった。茶は生活に欠かせなかった。

○阿南市加茂谷の阿波晩茶

- 舟で茶摺りを行い、筵に干していた。
- 茶を買うという話は近所で聞いたことがなく、どこの家も製造していた。
- 子供の頃は暑さと、遊びたい気持ちが強く、茶摘みが辛かった。



図版 AB-1 平成 30 年に製造した阿波晩茶

1. 茶の生産状況(製造のきっかけ、特徴、変化など)

祖谷や山城など山間部が多い三好市では、茶の木は畑の畦や土地の境などに植えられており、山の木を切ると自然と茶の木が生えてくるような環境にある。そのため、早くから日干番茶を作っていた。この番茶は少し熟れた葉を用いて製造するが、発酵させない番茶のことである。また、新芽を用いた釜炒り茶も作られている。

販売を目的とした茶の本格的な栽培については、昭和30年代中頃くらいに植樹が始まり、昭和34年に山城茶業組合が発足した。生産農家が自分で茶の葉を刈り取り、筵の袋に入れて組合に持ち込んでいた。組合は製茶を請負い、請負った代金は作業に従事する職員の給料に充てていた。昭和44年に農家に出資金を依頼し、工場を大きくして昭和46年には農事組合法人になった。工場を大きくしたことで、生産量が増加し、茶所として県内で知名度が上がった。YAさんは組合の関係者で、組合では多い時で約30人が作業を行っている。

阿波晩茶の製造は平成 26 年からで、日本茶インストラクターの指導を受けて製造するようになった。

2 茶摘み

7. X 1141 . V	
品種	ヤブキタ。
生 育 環 境	• 阿波晩茶は日干番茶用の茶葉よりよく熟れた葉を用いる。
	・組合が2、3人の男性を日当で雇用し、組合員の茶畑の管理を行っている。
	• 肥料は名古屋から有機ペレットを取り寄せ、菜種粕も施す。
栽培面積	山城の10数軒の茶畑の管理を請け負う。1つの茶畑の広さは3畝から2反まで様々。
作業期間	機械刈りのため刈り取りは1日。
作業者・人数	4人。
収 穫 量	平成30年度は生葉約500kgを刈り取った。平成29年は約800kg収穫した。

3. 茶茹で

用	具	類	寺田製作所の茹で機。
作業	時間·	期間	2日に分けて行う。釜に入れてから約15分程度、色が変わるくらい茹でる。
特	記事	事項	茹でて漬け込む作業までは男性4人、女性2人の6人で行う。

4. 茶摺り

用	具	類	寺田製作所の揉稔機 (緑茶用に使っていたもの)。
作業	時間	·期間	2日に分けて行う。

5. 漬け込み

田	目	粨	桶	大芸	重石	(図版 V Δ - 1)	芭蕉の葉または棕櫚の葉。
/ []		大只	71113 >	/ TIEL /	土山		

桶の数・容量	木桶は3個所有し(図版 YA-2)、プラスチック製の桶は茶葉が木桶に入りきらな
	かった時に補助的に使用する。木桶は高さ 74cm、直径 65cm。
作業時間·期間	20日を目安にしているが、その年の天候によって前後する。
特記事項	木桶は元々味噌や醤油作りに使用していたものを代用している。



図版 YA-1 重さを記載した重石



図版 YA-2 桶

6. 茶干し

F	用 具 類	ブルーシート。
f	作業時間・期間	1日。午前、午後で2回切り返す。

7. 選別・出荷

自家消費及び	出荷先	地元のスーパーなど。
出 荷 分	量	平成30年度は500kgの生葉を漬け込んだ。乾燥させた製品は3割くら
		いの重さになる。選別すると2割6分くらいになるため、約130kgか。
	値 段	200g650 円、40g540 円。
特記事項	• 葉と茎	に分けて販売している(図版 YA-3・4)。
	• 関東の	方から注文があり、何名かに送っている。酸味が足りないと言われたこ
	ともあ	るので、本県出身者かもしれない。



図版 YA-3 選別作業



図版 YA-4 選別前の茶葉の保管状況

8. その他特記事項

• YAさんの祖父は明治16年頃の生まれで、山で仕事をする際、茶の枝を切って葉を火で炙り、やかんで茶を沸かして飲んでいた。

生産者 YB (昭和 17 年生まれ) 製造地 三好市山城 調査日 平成 30 年 8 月 20 日
--

1. 茶の生産状況(製造のきっかけ、特徴、変化など)

YBさんの父(明治34年生まれ)は、山城町(現、三好市)の茶業発展の立役者の1人である。 曾祖父は茶を船で神戸まで売りに行ったと伝え聞いているが、父の代は葉を収穫し、生産農家に葉の み販売して製品にはしていなかった。YBさんは昭和47年に父から家業を受け継ぎ、製品化まで家 業を発展させた。製茶は組合に委託し、煎茶だけでなく二番茶(親子番茶)も製造して、長年、個人 や企業、病院等の顧客へ販売してきた。

しかし、年々顧客が亡くなり、緑茶の消費も減ってきたため、新しい商品の開発や市場の開拓を考えるようになった。きっかけは、YBさんの曾祖父が茶を桶に踏み込んでいたとする逸話で、YBさんは桶に踏み込むということは、曾祖父は阿波晩茶を製造していたのではないかと気づいた。山城は碁石茶の生産地である高知県大豊町と隣接する。

阿波晩茶の製造には釜などの用具類が必要だが、YB家の生業の1つあるゼンマイの出荷に使っていた用具類が転用できたことが追い風となり、平成26年に初めて製造に着手した。平成27年には、徳島県立農林水産総合支援センターが、一般県民向けの阿波晩茶講座を行うと聞き、池田農場に茶摘みの手伝いに行った。翌日、センターまで出向いて漬け込む作業も見学し、本格的に製造を行うようになった。

2. 茶摘み

品種	ヤブキタ。
生 育 環 境	急傾斜地。肥料はEMボカシを肥料にしている。餅米 250 俵の糠に魚粉と油粕を
	混ぜて発酵させたもので、さらに追肥として有機化成や牛糞、鶏糞などをやる。
	昔は在来種(ヤマチャ)を使っていたが、昭和40年代にヤブキタに植え変えた。
栽培面積	不明。
作業期間	1回分を1日で機械刈り。
作業者・人数	2人で刈り取る。
収 穫 量	不明。

3. 茶茹で

用	具 類	竈(設置式、薪とバーナー)、釜、ステンレスの網籠(自作)(図版 YB-1)。
作	業時間·期間	1日の作業で3回に分けて茹でる。1回15分程度。
特	記事項	作業は家族で行うが、今後はシルバー人材を雇用することを検討中。







図版 YB-2 揉捻機

4. 茶摺り

用	具	類	揉捻機(寺田式、年代不明、ゼンマイ用)(図版 YB-2)、箕(プラスチック)、葉
			を掻き出す用具(自作)。
作業時間·期間		期間	不明 (YBさんは別作業を担当するため詳細不明)
特	記事	項	
			• 摺ったら桶まで運ぶ。桶は主屋裏の竈の近くに配置している。
			• ゼンマイ用の揉稔機は大型だったので、製造するにあたって小さめの揉稔機を
			他家から譲ってもらった。

5. 漬け込み

用 具 類	桶(プラスチック製の桶)、木蓋、重石(1 つ 15kgの既製品、石も使用)、ビニール。
桶の数・容量	木桶が 2 つあるが使っていない。 75ℓ のプラスチック製の桶を使用。
作業時間·期間	1日2桶漬ける。それを1シーズンに、5、6回作業を繰り返す。
	天候により2~3週間漬ける。
特記事項	• 茶葉の上に木蓋を置くが、葉と木蓋の間には何も敷き込まない。重石は葉の重
	さに相当分を載せている。重石を載せたらビニール袋をかける(図版 YB-3)。
	• 茹で汁が冷めてから桶に入れる。漬けた翌日には泡が出始める。汁があふれる
	時もある。
	• $10 \sim 12$ 桶くらいつける。平成 30 年は 11 桶だった。

6. 茶干し

用 具 類	ゼンマイ用の干し棚、ブルーシート、扱葉掻。	
作業時間・期間 1 桶ずつ干す。1日目はゼンマイ用の干し棚で干し(図版 YB-4)、翌日家の		
ルーシートを広げて干し上げる。		
特記事項	干した茶は二重になっている緑茶用の紙の袋に入れて保管する。袋はかなり大き	
村記事項	なものだが、晩茶は 5kgくらいしか入らない。	







図版 YB-4 茶干しの様子

7. 選別・出荷

自家消費及び	出荷先	空港、道の駅、サービスエリア、観光施設の売店、企業、顧客(県外)。	
出 荷 分	量	平成 29 年実績で約 120kg。	
	値 段	80gで1080円、卸は80gで800円に消費税。	
特記事項	• 選別す	るときは網を2回通す。網の目は2種類のサイズがあり、茎や小さい枝	
	を選別	することができる。販売は葉のみ。	
	• 阿波晚	茶は顧客がいなかったため、店に卸すようにし、宣伝のためパッケージ	
	は目立	つようにした。中身が見えるようにビニールにし、帯は大阪のデザイン	
	会社に	依頼した。袋はコストがかかるが、帯なら5分の1くらいの費用でできる。	
	以前か	ら、緑茶の顧客より晩茶はないかという問合せがあった。	

8. その他特記事項

・上番茶 (緑茶) との区別をするため、「晩茶」の文字を使用。

1. 茶の生産状況(製造のきっかけ、特徴、変化など)

SA家は祖父の代に分家してはじまった家である。SAさんによると、当初は上勝町で阿波晩茶を購入していたが、昭和初期に自家製茶を作り始めたのではないかとのこと。近所の方によると、昭和32年時点で勝浦町坂本では多くの家が茶摺りを行い、阿波晩茶を製造していた。昭和56年の記録的大寒波でみかんが枯死し、生活のため多くの人が外に勤めに出るようになり、農業人口が減った。これが転機となり、農業の合間に作業を行っていた阿波晩茶の生産者が減少していったのではないかとのこと。

現在、坂本地区で製造しているのはSA家で、付き合いのある近所や親戚がSA家に摘んだ茶葉を持ち込み、用具を借りて製造することもある。また、上勝町の茶擦りを請け負う住人に依頼して、製造する家もあるとのこと。

2. 茶摘み

品種	在来種 (ヤマチャ)。
生 育 環 境	みかん畑の畦やのり面に土止めとして植えている。
栽培面積	約1反。
作業期間	8日程度。
作業者・人数	親戚・近所約5人。以前は家族のみ。
収 穫 量	コンテナ 20 杯分で甕 1 つ分になる。推定コンテナ 40 杯分。
特記事項	・以前は山で茶摘みをしていたが、現在は山の茶の木から枝を刈り取って持ち帰
	り、家で摘む(図版 SA-1・2)。全体の半分くらいの茶の木を切り、残りは翌年
	使用する。
	• 軍手の上から親指と人差し指に針金を巻く。
	• 摘んだ茶葉はコンテナに入れてよく洗い、汚れを落とす。



図版 SA-1 茶摘みの様子



図版 SA-2 摘み終わった枝

3. 茶茹で

用 具 類	電(簡易式、薪)、大釜。
作業時間·期間	葉の色の変化を目安にして茹でる。
特記事項	茹でる→摺る→漬ける、をSAさん1人で作業する。前日までに摘んだ茶葉を日
	陰で保存し、茹でる。

4. 茶摺り

用	具	類	揉捻機(以前は舟を使っていたが、上勝町で10年くらい前に約35万円で購入)(図
			版 SA-3·4)。
作業時間·期間		期間	数分。
特	記事	項	•朝6時~12時くらいまで作業して、1桶分の葉を摺る。
			• 揉捻機購入まで手動の舟を使用していた。







図版 SA-4 以前使っていた茶摺り舟

5. 漬け込み

用 具 類	甕、プラスチック製の桶、杵、芭蕉の葉、木蓋、重石。
桶の数・容量	甕1つ(図版 SA-5・6)、プラスチック製の桶2つ。甕はその他2つ所有。
作業時間·期間	14~20日程度漬ける。
特記事項	少し冷えた茹で汁を注ぎ足す。



図版 SA-5 漬け込みに使用する甕



図版 SA-6 茶葉を漬け込んだ桶の様子

6. 茶干し

用 具 類	ドリル、ブルーシート、寒冷紗。
作業時間·期間	午前5時~午後6時頃までかけて1日で干し上げる。
特記事項	•干しながら塊になっているところをほぐすが、極力葉が割れるため触らないよ
	うにしている。
	• 以前は筵を使っていたが、現在はブルーシートの上に寒冷紗を敷いて干している。
	• 盆が来ると風がよく吹くので、干した葉が風で飛んでしまう。そのため盆前ま
	でに干し終えるようにしている。

7. 選別・出荷

自須	自家消費及び			5 先	贈答、自家消費が中心。
出	荷	分	量		45 ℓ 袋に 10 袋程度。
			値	段	_

8. その他特記事項

- 親族で同じ作業をすることで連帯感が育まれるので、楽しみでもある。
- 近所の住民はコンテナ2杯分を摺って、甕に入れて持ち帰る。これで家族の1年分が賄える。
- •昔は古い茶葉を保管し、土葬の時に腰まで入れていた。(同席した昭和10年生まれの住民談)
- ・坂本地区では、8月14日の朝、仏壇に33回お茶を入れ替える「御茶湯」を行う風習を続けている家がある。

1. 茶の生産状況(製造のきっかけ、特徴、変化など)

OA家では祖父がお茶好きで、昭和40年頃に水田だった4畝をヤブキタの茶畑に変えて緑茶生産を行なっていた。現在はその4畝に近所の人が所有する1反の茶畑を管理させてもらい、茶葉を摘んでいる。町内の親戚2軒が以前阿波晩茶を作っていたが、直接的な製造のきっかけは上勝町の親戚の勧めで、平成10年から製造するようになった。親戚が所有する用具を見せてもらい、OAさんが図面を引いて舟を作った。10年間は舟で茶摺りを行なったが、平成20年に徳島市津田の鉄工所にイメージを伝え、モーターを入れた半自動の機械式に改造した。現在は、休日に家族も手伝うことがあるが、夫婦2人が中心となって阿波晩茶の製造を行なっている。

2. 茶摘み

品種	ヤブキタ。		
生 育 環 境	茶畑。放棄地になっている他家の茶も摘む。		
栽培面積	4 畝。		
作業期間	2日摘んで桶1つ分を摺る作業を4回ほど行う。1日2人でコンテナ15杯くらい摘む。		
	コンテナ1杯で5~6kgくらいか。		
作業者・人数	夫婦。		
収 穫 量	桶4つに漬ける。コンテナ		
特記事項	・平成30年は7月10日から作業を行った。枝を切り取って、自宅に運び日陰で		
	葉をしごく。		
	• 指にテーピングし、軍手を着用する。葉はコンテナに入れ、焼けないように水		
	をかけ、寒冷紗をかけて管理する。		

3. 茶茹で

用	具 類	竈(簡易式、薪)、寸胴鍋、LPガスコンロ、樫の木の棒。
作業	時間·期間	コンテナ1杯半を沸騰した湯で20~25分程度茹でる。
特:	記事項	平成30年は家族が2日ほど手伝ったため、3日摘んで茹でるサイクルを4回行った。

4. 茶摺り

用 具 類	半自動の舟 (図版 OA-1・2)、カゴ。
作業時間·期間	葉のよれ具合を見ながら1回の作業で10分程度摺る。
特記事項	茹でる、摺る、漬けるの作業はOAさんが1人で作業を行うが、火の番などは家
	族に頼む時もある。舟は平成20年に半自動に改良した。



図版 OA-1 平成 19 年まで使用した茶摺り舟 (写真 O A 家提供)



図版 OA-2 舟の動力

5. 漬け込み

用 具 類	桶(プラスチック製の桶)、木蓋、重石(川原石)、ビニール(虫除け用に石を載
	せた桶全体に被せる(図版 OA-3)。
桶の数・容量	70ℓ のプラスチック製の桶 5 つ所有。 1 つの桶で約 50 kgの重さになる。
作業時間·期間	2週間程度漬ける。
特記事項	• 1 つの桶にコンテナ 15 杯分の茶を漬ける(図版 OA-4)。
	• 茶の上に木蓋を置き、間に何も挟まない。
	• 冷めた茶汁を注ぎ足す。
	• 重石は 1 つの桶に 30kg載せる。



図版 OA-3 虫除けのビニール袋



図版 OA-4 発酵の様子

6. 茶干し

用 具 類	ブルーシート、扱葉掻、手箕、ブロアー。
作業時間·期間	夫婦で作業を行う。1日で乾くこともあるが、2日、3日かかる場合もある。盆の
	頃に風が吹くので、それまでに作業を終えるようにしている。
特記事項	• 乾いた桶の底に重石を置き、葉を少し入れてブロアーで風を送る。風で葉と葉
	のひっつきが解消される。
	• 表面が乾いたら、葉がブルーシートに付着するのを防ぐため 10 分か 15 分くら
	いで切り返しを行う。大きな手箕の上で重なっている葉を揉みほぐし、ブルーシー
	トに戻す。

7. 選別・出荷

自家	自家消費及び		出布	5 先	神山町の道の駅「旬の市」他、注文があれば販売する。イベント用、同	
出	荷	分			窓会のお土産用など。近畿神山部会(神山出身者の近畿部会)の人から	
					注文がある。	
			量	1	約 400kg。	
			値	段	70g400 円。140g の販売もある。	
特	記事	項	• 道の駅の晩茶アイスの材料に提供している。			
			• 茎と葉を手作業で選別し、袋詰めをする。			
			• 数年前にテレビで取り上げられた後、飛ぶように売れた。			

8. その他特記事項

- 阿波晩茶を「番茶」と呼んでいる。
- 今後の増産は考えておらず、後継者がいない。

1. 茶の生産状況(製造のきっかけ、特徴、変化など)

MAさんは那賀町の生まれで、赤松に嫁いできた昭和35年頃、婚家では在来種(ヤマチャ)を500 貫程摘み、小さい桶4杯か5杯で阿波晩茶を製造していた。MAさんによると、明治18年生まれの祖父の代には、すでに製造していたようで、最初は桶に1杯か2杯、製品を1俵、2俵くらい製造し年々増産していったのではないかとのこと。

MA家では昭和53年頃に、ヤブキタの茶畑を整備し、現在も苗を植え足している。MAさんの息子さんも屋根付きの干し場や桶等を手作りし、大型の揉捻機を中古で導入するなど、製造に意欲的である。炭疽病で収穫量が落ちた時期もあったが、3年前に漬け込んだ葉は1600貫になる。近頃、他所から頼まれて茶葉を買い取ることもあり、製造量は年によって多少の変動はあるものの、ほぼ横ばいである。

2. 茶摘み

品種	ヤブキタ。
生 育 環 境	昔はあまり日の当たらない山田に茶を植えていた。現在は、家の周囲にも植えて
	いる。家の周囲は谷になっており、朝は日が当たるが午後3時頃頃には日が沈む。
栽培面積	茶畑(図版 MA-1)は4反ぐらいだが、枯れた木もあるので実質は2反くらいか。
作業期間	平成30年は6月17日から10日間茶摘みを行った。
作業者・人数	15 人程雇い、毎日平均 10 人程度が作業に従事する。摘み手が高齢になり、収穫量
	が減っている。
収 穫 量	約 1600 貫
特記事項	• 那賀町の生産者が7月1日から茶摘みを始めるため、MA家は摘み手の確保の
	ため作業日を早めている(図版 MA-1)。
	• 1 貫 1000 円で買い取る。沢山摘む人で 1 日 15 貫程度摘むが、茎も混ざってい
	るため、葉だけなら 10 貫程度になる。
	・摘み手は80歳近い人が多く、今後は機械刈りも検討している。
	• 昔は茶摘みの際、布で作った指輪状の袋(「テイワイ」とよぶ)を指に入れ、
	「上巻」と呼ぶ布を細く裂いたものを巻いていた。一般的に親指と人差し指に入
	れるが、中指に入れる人もある。



図版 MA-1 収穫後、1ヶ月経過した茶畑

3. 茶茹で

用 具 類	ステンレスの釜(設置式、ボイラー、平成30年新調)、ステンレスの網籠、又木(樫
	の木)、すくい網、フォーク(葉をすくう)。
作業時間·期間	木から葉が落ちるタイミングを目安にしており、時間で約30分。前日の夕方に収
	穫した葉と、当日の午前9時までに摘んだ葉を、茹でる。昼頃、茶畑から回収し
	た葉を午後から茹でる。この繰り返しで10日間作業を行う。
特記事項	茹で籠はリフトで引き上げて、移動させる。作業はMAさん、息子さん等、家族3
	~4人で行う。

4. 茶摺り

用 具 類	大型揉捻機、小さい箒 (茶葉を集める)。
作業時間・期間	作業を始めた頃は茶葉の成長が充分でなく柔らかいため、15回程度。後半は葉が
	厚く成長してくるので 20 回くらい摺る。
特記事項	昨年までは那賀町でよく見られる揉捻機を使っていたが、京都の業者から中古で
	購入した。

5. 漬け込み

用 具 類	桶(図版 MA-2)、木蓋、ビニール、長靴(茶専用)、重石(コンクリート)(図版
	MA-3) _o
桶の数・容量	知り合いから譲り受けたものの他、息子さん手作りのものもある。桶は全部で22
	個あるが、10個程しか使っていない。
作業時間·期間	2週間くらい漬けたら良い。ただし、天気の関係で伸びることがある。
特記事項	• 1 つの桶に平均 100 貫漬ける。
	• 1m のビニールを 1 つの桶に使用。半分は桶の外に垂らす。摺った茶を入れた後
	に、外側に垂らした部分を内側に折り込む。その上に蓋をし、500kgの重石を置く。

- 茶専用の長靴を履いて、桶の端から踏み込む。作業は女性が担当する。
- 桶に入れた茶汁の量は常に確認しているが、桶いっぱいまで入れておけば、継ぎ足しはあまりすることはない。
- 重石は以前、川原石を使っていたがリフトで上げ下げできるようコンクリート を固めてフックをつけている。







図版 MA-3 自作の重石

6. 茶干し

用 具 類 工事用メッシュシート (5.4 × 3、6 メートルを 2 枚 1 組にする)、扱葉掻、茶捌き機。 作業時間・期間 干し場 (図版 MA-4) に 1 日干して、翌日は厚めに広げて干す。

特記事項

- ・家族の他、4人くらい雇っている。
- 近頃はフォークリフトで桶ごと干し場まで運んでいる。
- 茶捌き機(図版 MA-5) はMAさんの実家(那賀町)から譲り受けたもの。
- 以前は寒冷紗を使っていたが、軽いので風が吹くと端がめくれるため、最近では工事用シートを使用するようになった。



図版 MA-4 干し場



図版 MA-5 茶捌き機

7. 選別・出荷

自家消費及び 出荷 先 仲買、顧客。			仲買、顧客。				
出	荷	分	量	量 約 1600kg			
			値 段	中買 12kg 5 万円 個人 1kg 5000 ~ 6000 円。			
特	記事	項	• 平成 29	・平成29年まで、葉、茎、茎の入った粗粉、中粉、細粉、泥粉に選別していた。			
			泥粉は	泥粉は必要な人にあげている。泥粉は「スイノウ」でこす。粗粉は「アラケン			
			ド」で	ド」でこす。茎も販売している。			
			• 選別機は手作りしている。				
			・以前は日和佐町(現、美波町)の人が買いに来ていた。近頃、日和佐の道の駅				
			で販売	しているため、買いに来ることは減った。			

8. その他特記事項

- MAさんが嫁いで来た頃は、赤松の新発、高瀬、総屋敷の他、北河内大戸でも製造していた。山河内や西河内も製造していたのではないかとのこと。阿南市新野町の親戚も昔は阿波晩茶を製造していた。
- 阿波晩茶を「番茶」とよんでいた。
- MAさんが嫁いでから、祖父母が亡くなった際に臭い消しとして棺桶に阿波晩茶を入れた。量は少しだった。
- 赤松は美波町ではあるが、那賀町との繋がりが深い。

以下は、過去に阿波晩茶の生産実績がある方や、関係者から聞き取りを行った内容である。

(2)阿波晚茶製造技術調査票

	生産者	ΝU	(昭和13年生まれ)	製造地	那賀町平野	調査日	平成 30 年 9 月 14 日	
--	-----	----	------------	-----	-------	-----	------------------	--

1. 茶の生産状況(製造のきっかけ、特徴、変化など)

旧相生町の中心地平野地区は、耕地整理が進んだ水田と、山の杉林が特徴的な景観であるが、かつてはこの杉林の裾野部分は茶畑が広がっていたという。NU家は昭和30年代後半から40年頃まで、晩茶を作っていた農家で、その当時の大釜や茶摺りの用具が残されている。

2. 茶摘み

品種	在来種(ヤブチャ)。平野地区では在来種(ヤマチャ)が多い。
生 育 環 境	茶畑は半分山みたいな所にあり、茶の木の間に柚や柿もあった。畑の端にもたく
	さん自生していた。
栽培面積	不明。
作業期間	茶摘みは7月の後半から始める。大体土用に干していた。6月の月から摘む家もあ
	るが、所によって早い家と遅い家がある。
作業者・人数	多くて12、13人。
収 穫 量	完成した葉で7貫俵7つ分くらい。(生葉だと3倍として約80kgか)
特記事項	• ヤブキタと在来種(ヤマチャ)では味が違う。製造したばかりは良いが、時間
	がたつと美味しくない。
	• お茶の花が咲いて実がなると良いお茶ができない。この実が転げると、自然と茶の
	木が生えてくる。お茶の花はツバキのような花が咲き、ツバキのような実ができる(※
	茶の木はツバキ科) 実を置いておくと、割れてくる。 実がなりだすと葉がダメになる。
	• ヤブキタは葉が軟らかく、引っ張ったら葉が割れてしまう。在来種(ヤマチャ)
	であれば、刈らずにしごく。
	•昭和50年代頃までは、女の人に副業がなく、お茶の「賃摘み」をしていた。雨
	降りは、水分を含んで重くなるので、摘み手は喜んでいた。
	•お茶を摘む人によって出勤が早い人、早く来て遅く帰る人、遅く来て摘む人な
	ど色々あった。たくさん摘む人があったり、半分くらいしか摘まない人があっ
	たりいろいろある。
	・指に付けるものを「ユビワ」と言った。自分で縫ってそのまま押し込んだり、3
	つくらいしている人もあったり、それを細い棕櫚縄をなって巻き付け、よって
	止めている人もあった。女の人もたくさん摘む人もいる。
	• 小さい茎であれば問題ないので、要領の良い人は、近くの葉をサーと摘んで、
	茎を入れる人もあった。葉だけを採ろうとする人は、重さが軽いため、収入も
	少なくなる。
	• 「ホテ」を作って、蚊やアブ除けとした。ホテは木綿の布を縫って、作る。堅く縒っ
	て所々縛っている。結び目まで燃えてきたら、そこで切れる。茶摘み籠にホテ

を付けた木を差して、体から離し、また大きい木の株の所に来たら株に差して 虫除けにしたりする。

- 籠は「茶摘み籠」と呼び、腰に付ける。体の小さい人は、茶摘み籠を地面に置き、 摘んでいた。
- 平野地区に籠屋があり、大きい籠も小さい籠も作っていた。2人でやっと担げるような籠を、風袋込みで、チギで計りその分の賃金を支払う。これは1回のみで、サービス、ボーナスのようなもの。
- 家の男性が葉の重さを計る。懸ける時は摘む人が確認のため見ているが、中には信用して任せてくれる人もある。
- 摘んできた茶の葉は納屋に置いたが、その時分は家に二ワ(内庭の土間)があって、そこにも置いた。二ワは石灰と赤土で固めたもの。
- もう少ししたら摺れるという時に切り返しをする。また、茶葉の中に手を入れて温くなりだしたら切り返しをする。茶の葉が茶色になって焼けてくるため。

3. 茶茹で

5. 东如飞	
用 具 類	竈 (設置式、薪)、大釜、又木。
作業時間・期間	午前4時くらいから作業するが、終了時間は不明。
特記事項	• 竈は納屋の外にあったが、現在はなく、大釜は穴が開いている。
1, 10, 1	• 水は井戸水を使っていた。今井戸のある家はなくなった。
	• 茶を茹でる時、平野地区ではそのままお茶の葉を釜に入れる。又木で突っ込ん
	でいく。茹だった葉は、向こうへ押し出していく方法だった。蓋で仕切りはし
	なかった。
	• 薪はこの辺りの杉と浅木(雑木)がいくらでもあった。ヒノキや杉は割ってお
	くとよく燃える。火力は同じような燃え方をしないと茹っていかない。早く茹
	りすぎたら、摺る作業が追いつかない。
	• 火の強さと色、茹で具合を見ながら茹でる。どんどん茹でると摺るのが忙しい
	くらいであった。大体1日摺る分は生茶がこれくらいとわかっているので、そ
	れに合わせた分を摺る。終わり頃、火を引いて「もう2釜くらい入れるかい」といっ
	た具合だった。朝は夜が開ける1時間か2時間前くらい、午前4時くらいには
	釜に入れていた。扇風機もなく、釜の脇に立っていられないくらい暑かった。

4. 茶摺り

用 具 類	舟 (4 人用)
作業時間·期間	不明。
特記事項	• NUさんの父が茶捌き機や舟を作ったかもしれない。NUさんが製造し始めた頃、
	舟は新しかった。茶捌き機はNUさんも作った。
	• NU家は生の葉が 100 貫か 120 貫できたら、1 度摺る。

- 茶の実が入ると摺る時に泡が出やすい。
- •お茶を摺ると、イカキ(笊)に入れて桶に入れ、1回1回裸足で踏み込む。
- 摺る時は人がいない場合、2人か3人でも舟を使って摺っていた。真ん中に重石として1人乗って、両方で2人が摺る。大体女の人は引っ張って摺るので、体の大きさが似ている人が摺るのが良い。今と違って体の大きい人はあまりいなかった。165cm だったら大きい方だった。
- NUさんは子供の頃、舟の摺り板が宙に浮かないよう、重石の役割として摺り板の上に乗せてもらい、大人4人が摺っていた。この舟は1度にたくさん摺れた。 平野地区では揉捻機を持っている家は少なかった。
- 茹でる、運ぶ、摺る作業は別の人が担当する。大きなイカキに入れて、摺る役割の人が行ったり来たりしながら運んでくれた。摺る、踏み込む人は必ず必要で、これらの仕事は出役でしていた。「テマガエ」という。親戚に手伝いに来てもらうこともあった。

5. 漬け込み

用 具 類	桶、木蓋、重石 (川原石)
桶の数・容量	納屋に120貫くらい入る桶が保管されている。もう1個の桶は大きさ不明。80~
	100 貫くらいか。
作業時間・期間	10 日から 20 日間程度。
特記事項	•茶を漬ける期間は10日から20日間。それ以上になると、茶茹でをしている家か
	ら汁をもらって来て入れ替える必要がある。
	• 1ヶ月も置いている人は、桶がいくつもあって、天気の都合で干せない。天気が
	悪かったら、干しかけて乾かなかったら、再度、桶に入れて蓋をすることもあった。
	今のようにビニールハウスがなかったため。
	桶によって良いお茶ができることもある。
	• 桶に棕櫚の葉を入れた覚えはない。
	• 阿波晩茶の桶に積む重石は丸い石を使う。
	• 茶汁は置いておき、汁がなくなったら入れる。雨が降って、干せない日が続くと
	「クチ」ができる。「口茶」という。おかしくなったら捨てていた。匂いがし始め
	ると飲めない。
	• 茶の汁は上にカビができたら取り替える。カビの下は少しも変わらない。あん
	まり菌を寄せ付けないような感じ。何度も茹でたお茶に防腐効果があるのか腐
	らない。
	•大人になってから踏み込んだことがある。小さい桶だと一度に踏み込むが、大き
	い桶だと一度葉を入れて、次冷えた上に熱い葉を置いてから踏み込む。それぞれ
	工夫していた。小さい桶だと1回1回ならして踏んでいた。小さい桶は少し踏ん
	だだけで良いので熱いというほどでない。

- 桶に入る時も出る時、タライの水に足を浸ける。井戸水はずっと 16℃くらいで冷たい。茹でている人もタオルに水をしぼって、いつも体を拭いていた。それで涼をとる。
- 石の下の蓋はバラバラにすることができる。バラせる蓋は、蓋を上げやすい。小さい桶はそのままでも上げられる蓋もあった。これは他のもの、例えば漬け物も同じ。汁の高さを見るため蓋を 2 枚入れる家もある。
- •蓋の下は何も入れない。乾いた芭蕉の葉を天日で干して置いてあるのを見たこと があるので、芭蕉を入れる家もあったかもしれない。
- 漬けた時、桶の端から白い泡が出てくるが、蓋をして石を積んでいるので、蓋を外した時に端の方から取っていた。石を置いてあるのですぐに掃除はできなかった。干す時に取っているのを見たことがある。蓋をする時、桶との間が3cmくらいあるので、異物は取り除くことができる。

6. 茶干し

用 具 類	筵、茶捌き機、又木。
作業時間·期間	2日程度。(2日で干せたら良い方)
	NU家は蔭地で日が当たらない。家の向きが西向きで、朝は陽が当たりにくい。
	夕方はよく当たる。
特記事項	• 桶に茶捌き機を掛けて、上に漏斗を置き、それに入れてほぐす。踏んで石を置い
	ていたため、蓋がひっついている。又木で起こす。
	• 又木はビワの木がしっかりしているため、長持ちして一番良い。茹でる時にも使
	う。短いので搔いたりする人もいたが、あまり掘ると葉が傷むと怒られる。それ
	で始めの所だけ掻いた後は手作業で行う。茶捌き機にかける時は、下に箕を置い
	て、固まりをほぐせるようになった。
	•お茶を干す時、干して上が乾いてきたら始めのうちは揉んで、また干して、揉ま
	ずにひっついているところを剥がす。天気によって違ってくるが、タイミングが
	あって、干し過ぎてもだめ、短過ぎると2回干すこともある。
	• 土用でないと干さなかったので、大体お盆頃かその後に干していた。遅くなると
	「秋風」といって、お茶の葉が茶色くなる。黒く綺麗にならない。風が出るまで
	に干していた。
	できそこなったお茶は、もう1度集めて、茶の汁をかけて干していたが良いお茶
	にならない。茶汁をかけるのは黒く光るようにするためだが、葉の裏まで光らず、
	かけすぎたら今度は乾かない。
	乾き過ぎた場合は、パリパリになったら夜露に掛けておく。ちょっと夜露でもどっ
	てきたら工夫してしまう。乾いてパリパリのものを袋に入れると粉になってしまう。
	• 7 貫に足りないお茶は、夜また外に出して夜露にあて、掛け目を増やした。(重さ
	を増す行為)
	• 孫のスマホの天気予報より、「雷が鳴って冷たい風が吹き出すと必ず雨が降る」と

いう代々の言い伝えの方が当たる。

- •雨に当たってしまったら、もう一度桶に入れて踏み込む。常に炊いた汁は別の桶 に入れておく。
- •家で筵を作っていた。今も菰を編む用具は残っている。ある時代まではしていたが、筵を打つ専門の人があって農協が世話をしていた。筵も大きさが色々あり、 農協で買う。お茶だけでなく籾も干していた。筵を作るのにも上手下手がある。

7. 選別・出荷

一, 医洲 田间							
自家消費及び	出荷先	茶商。					
出 荷 分	量	7 貫俵 7 ~ 8 個。					
	値 段	不明。					
特記事項	• 炭買い	さんがトラックで炭を積む時上にお茶の俵を載せて運んでいた。					
	お茶を	専門に買いつけにくる仲買人がいた。山本さん、仁木さん、山西さんを覚					
	えている。						
	・ 俵に押す屋号は上に山の印、下に「打ち出の小槌」の印で「ヤマツチ」という						
	何の意味か知らない。祖父が考えたものだと思われるとのこと。家のどこかにあ						
	る焼き	印がある。					
	• 自家用	に少しだけ作っていたこともあり、その場合は「オロ」(粉や葉が混ざっ					
	たもの)	を自家用にして、それ以外は売っていた。どこの家でも売れる物は皆売る。					
	自家用分はほしい人にはあげていた。						
• 病院で出てくるお茶はほとんどが晩茶。お漬物でも発酵食品は良いとい							
	健康に良いのかもしれない。						
	• 選別は、今は風で飛ばして選別するが、昔は手作業で選別していた。その際、						
	まりが	あったらカビが生える。カビは除いて、葉とオロ(茎)に分ける。竹の荒					
	い目の	箕で分けた。粉はかなりできたが、昔は販売していなかった。					

8. その他特記事項

<地域の晩茶製造について>

- 現在この辺りでお茶を作っている家はない。
- 阿波晩茶より緑茶が高くなって、田圃や畑の在来種(ヤマチャ)は掘り返してヤブキタに変えた。 この付近でもずっと緑茶をしていた。製茶する工場は、昔の相生町では牛輪地区だけしかないが、 持ち込まなくてはいけないので、車が運転できない場合は人を雇って運んでもらうしかなかった。 そのため、大体その頃、昔からの晩茶は止まってしまった。時代にすると昭和40年、50年代か。
- 町村が合併してから、違う地域にも仕事で行ったが阿波晩茶を作っている所を見たことがない。合併以前は分からない。
- 1回阿波晩茶を作ると、茶渋で桶でもなんでも強くなる。柿の渋と同じ。
- 製造して1年以上経って飲めなくなった晩茶を棺桶に入れていた。今のようにドライアイスがなかったので、夏になると死者から匂いが出てかわいそうなということで茶を入れる。今でも寝棺で

火葬になっても入れている。

- 丹生谷の230人の大工の中で半分くらいが阿波晩茶を作っていた。農家は農業の仕事が色々あるため、百姓屋でない人が大工をしていた。
- NUさんは、父や祖父は「あそこのお茶は葉が良いとか、陽当たりが良い」とか言っていたのを覚えている。年によって「今年のお茶は葉が厚い」と聞いた記憶がある。どのお茶でも良いというのではなく、天気や肥料の関係もあったのではとのこと。手入れする家もあり、しない家もある。
- 阿波晩茶は夏場の現金収入として案外良かった。大工や左官をしない人は、炭焼きをしたり杉を切ったり出したりする仕事をしていた。
- 夏休みを少なくして、「農繁休み」を作って、春と秋に手伝った。お茶を作らない家の子供は、お茶を製造する家に手伝いに行くこともあった。
- 昔の人は作業の時、大体裸だった。着る物がなかった。小学校4年生くらいの時、着物で学校に来ている子供がたくさんあった。
- 学校でお茶を作ることはなかったが、学校の周囲にお茶があったので、それを摘んで摺ってもらい、 学校用のお茶にしていた。

<NU家の製造について>

- 家で製造していたのは、東京オリンピックの頃まで(昭和 39 年)。その頃、地元は建築ブームだった。 N U さんが 24 才の時、自宅を建て替えた。材木は全部木馬で山から引っ張ってきた。
- 家の葺き替えをした時の古い萱は、腐らないので、茶畑に敷いたら草が生えない。草があると、栄養を奪われるため、萱を入れた時、「良いお茶になっとる」とNUさんは父が言っていたのを覚えている。草を敷いて土が固くならないように少し耕して茶畑の手入れをしていた。
- NUさんの子供の頃の思い出は、茶摺り舟の上に乗っていたこと。茶畑でミミズを捕るのに夢中だったこと。ミミズを筒に入れて、ウナギを捕るため夜に川に出かけていた。翌日捕まえたウナギは売れていた。お茶を摘むよりいい小遣いになっていた。

生産者	ΝV	(昭和60年生まれ)	製造地	那賀町鮎川	調査日	平成 30 年 7 月 20 日
-----	----	------------	-----	-------	-----	------------------

1. 茶の生産状況(製造のきっかけ、特徴、変化など)

元地域おこし協力隊であるNVさんは、現在鮎川の空き家を借りて、阿波晩茶の生産を試みている。 元々那賀町鮎川の生まれで、子育てをきっかけに帰郷を決意し、地域おこし協力隊に就任した。実家 は阿波晩茶を作っておらず製法は知らなかったが、自分自身が飲んでいるし、子供にも飲ませたいと 思ったことがきっかけで、製造することにした。

現在、NVさんは那賀町朴野の生産者宅に茶摘みや天日干しに行っている。平成30年は5日間茶 摘みに参加した。平成30年の製造はこれからの予定。

<協力隊時代の作業>

- N V さんが協力隊の時に作業を行った時は、桶 2 つに漬け込んだ。桶 1 つは機械で、もう 1 つは手 摘みの茶葉を使用した。その時に使用した桶は他の農家に借りた。1 つは現役農家、1 つは製造を 止めた農家から借りた。
- 修業先は那賀町延野の生産者宅。機械刈りから一通り作業に参加した。1回目は JAアグリあなん相生支店の協力を得ることがでた。また、那賀町朴野の生産者にも、蓋をする際に指導してもらった。
- 仕上がった製品は J A や協力隊募集のイベントに使用した。
- 茶摘みは那賀町入野で製造を止められた農家と、緑茶をしていて2番3番茶をしない農家の茶木を 機械狩りで収穫させてもらった。
- 家によって蓋の仕方が異なっている。ビニール、藁など。
- 重石は借家にあったものを使っている。石垣用かもしれない。
- 干す時は場所が足りないので、別の場所に移動し、黒い寒冷紗の上で干す。朝広げたら夕方まで干す。
- 選別機を使っている。用具は元生産者等から借りている。
- 那賀高校の生徒と一緒に「晩チャーハン」「晩茶のシフォンケーキ」も作った。

<桶・揉捻機>

- 揉捻機は製造を止めた生産者宅にあったもので、髙林式、昭和30年式「3454」の焼き印が押されている。
- ・奥の土間に平成30年に使われていない桶が大小幾つかあり、裏には「昭和拾七年七月吉日 下雄 (しもおんどり) 細工人 瀧常蔵 下雄 川原姓」とある。この桶は近年、阿南市福井の司製樽に 修理を依頼したもの。
- 司製樽は材料を準備して依頼すると自宅まで来てくれて作業をする。小さい物は持ち帰って作業する場合もある。日当は当時2万円だった。

1. 茶の生産状況(製造のきっかけ、特徴、変化など)

- KRさんは小学生の時(昭和43年くらい)から、茶摺りをしており、夏休みは手伝わないと遊ばせてもらえなかった思い出がある。
- 退職する前は、仕事から帰ると夕方から茶摺りをしていた。
- KRさんは同僚が持っていた揉稔機を借りたことがきっかけで、自分も手に入れた。これは上勝町内における2番目の揉稔機になる。メーカーは伊達式で、現在も現役で使っており、上勝町の多くの家庭がKRさんに茶摺りをお願いしている。

2. 茶摺りを請け負うようになったきっかけと現状

- 知り合いに頼まれたことがきっかけで、20年くらい前から揉捻機を軽トラックに載せて、移動で 茶摺りを請け負うようになった。
- •軽トラックに大釜、篭、茹で籠、揉稔機、ヘラ大(手作り)2本、バーナーを載せて移動している(図版 KR-1)。
- 現在、25軒から30軒くらいの茶摺りを請け負っている。
- KRさんが茶摺りを止めたら、そのうちの7~8割の家が製造を中止する可能性があるとのこと。
- 小規模生産者は揉捻機を持っておらず、他に茶摺りをする人がいないので、KRさんは善意で請け 負うようになった。特に宣伝はしていないが、口コミで年々依頼が増えている。生産農家から頼り にされているが、KRさんも体力的に厳しい状況にある。



図版 KR-1 茶茹でと茶摺り用具を載せて移動する軽トラック

3. 製造について

- 耕作地の近くはよく茶の木が生えていた。今は林になっているところは、戦後植林したものが多い。
- 茶の木は山の木を切れば、斜面に陽が差し込むので、すぐに芽が出てくる。特に、耕作地の近くは よく茶の木がある。
- 茹で籠は火の通りが良いように手作りしたものを使用している。竹の籠は火が通りにくく3倍くらいの時間がかかるため、ステンレスの籠を手造りした。
- 家によって茶摺りを行う時間が異なる。あまり摺らないのを好む人もいる。
- 消費者の中には阿波晩茶が高いと文句を言う人もいるが、非常に手間がかかり、たくさんできない ことを知らないので残念だとKRさんは語った。
- 漬ける際には棕櫚の葉、芭蕉の葉、藁の家もあるが、杉芝を入れる家を1軒だけ見たことがある。もっと以前には、土を入れる家もあったと聞いている。KR家では布を使う。芭蕉の葉は殺菌効果があるとのこと。
- これまでに関わった家の桶の中で、1 桶だけ完璧な発酵と思うものがあった。真っ白な泡が立ち、 指を入れると卵の白身のようにとろりと糸を引いていた。
- 重石を退けた時に、棕櫚の葉の色が変わっていたら上の方の茶は良い仕上がりではない。口茶と言って、取り除く。
- 昔は大勢の手間で一気に茶摘みをして、1日で 200ℓ の桶を $2 \sim 4$ 個漬ける家があったが、現在は 摘み手がいないので、1日で 1桶くらいになってきた。
- 阿波晩茶は色が変わるくらい茹でて漬ける方が良い。
- 摘んだ葉が大量にある方が、茶摺りに体力は必要だが、何度も茶摺りをしなくてもいいので、一気に終えることができる。
- 阿波晩茶は、本来葉をよく茹でて作るもの。しかし茹ですぎると色が出すぎる。また、茹でる時間が短すぎると、茶葉がピンとしたままになる。加減が難しい。
- 釜に新しい茶葉を押し込んで、先に茹でた葉を押し出すやり方は、昔は上勝町でもしていたと思う とのこと。しかし、茹で加減が揃わないので、籠に入れて茹でるやり方に変わったのだろうとKR さんは考えている。
- 阿波晩茶は出来上がったすぐは香りが少なく、一週間くらいしてから匂いが立つ。

4. その他情報

- 揉稔機の販売代理店が高知県にある。
- 生産者は自分の家の茶を飲みたいという思いで作っている。顧客が盆までに欲しいと希望するため、 最近は製造に追われている。ここ数年、盆前の天気が悪い。
- 茶摺りを頼まれた家の家族と共に汗をかくことが良い。美味しいお茶を作ろうと家族が頑張っている姿や、楽しくやっている様子を見ると、どんなに暑く大変でも体は楽だとKRさんは語った。
- 作業する前にお神酒を祀る人もいる。
- 鹿やうさぎも茶葉を食べる。動物が食べた後の噛み口は芽が出ないので、剪定しないといけない。

	生産者	ОВ	(昭和 25 年生まれ)	製造地	神山町神領	調査日	平成 30 年 7 月 31 日
--	-----	----	--------------	-----	-------	-----	------------------

1. 茶の生産状況(製造のきっかけ、特徴、変化など)

OB家は江戸時代に分家してから、現在の居住地で生活を続けている。佐那河内村から婿入りした OBさんの曾祖父は明治初めの生まれ、祖父は明治 31 年生まれである。昭和 3 年生まれの OB さんの母が、昭和 24 年に嫁いで来た時には、OB家ではすでに阿波晩茶が製造されており、当時、曾祖父も健在であった。当時の様子から、家族の中では分家した江戸時代から阿波晩茶を製造していたのではないかと考えている。曾祖父は「ばん茶はいいものだから、作り方をよその人に教えてはいけない」と言うくらい、製法を大切にしていた。当時のやり方は、干す時に茶葉に茶汁をかけて干していた。茶汁をかけると酸味が強くなるので、後に改良して茶汁をかけないようにした。

OB家では $15 \sim 16$ 年前くらいまで晩茶の製造を行っていたが、現在は用具も処分しており製造していない。一昨年、地域おこし協力隊に製造方法を指導した。

2. 茶摘み

品 種	祖父の代は在来種(ヤマチャ)、後年ヤブキタを植えた。			
生 育 環 境	在来種(ヤマチャ)は畑の端山、ヤブキタは畑。			
栽培面積	山は不明、ヤブキタは約1反。			
作業期間	1週間程度。			
作業者・人数	最盛期は1週間に延べ100人工くらいの規模で近所の人を雇って積んでいた。毎年、			
	摘み手から摘む時期の問合せがあり、6月28日くらいから摘んでいた。			
収 穫 量	約500kg。(製品は2割くらいの重さになった。)			
特記事項	• 茶摘みは素手か、指に布を巻いていた。			
	• 日当は 5000 円程度だった。			
• 茹でる作業を行うまで4日くらい摘んで、土間に保管し、水をやり				
ないように保管していた。				

3. 茶茹で

用 具 類	電(設置式、薪)、大釜、薪、箕、葉かき混ぜる用具。				
作業時間・期間	引・期間 1回に20分。				
特記事項	特 記 事 項 ・家族総出で作業を行っていた。				
	• 最低、1 人が火の番をし、2 人が摺る作業を担当していた。				
	•大釜に押し込んで、蓋をする。大きいフォークのような用具を針金で作ったも				
	ので1回かき混ぜ、青みがやや残る程度で箕にうち上げていた。				

4. 茶摺り

用 具 類

作業時間・期間	1回に2分。
特記事項	JAで使っていたものを中古で購入し、2トン車で運んできた。元々は舟で摺って
	いた。舟、揉捻機とも現在は処分済み。

5. 漬け込み

6. B. (7. Z.)							
用 具 類	桶、落とし蓋(木蓋)、風呂用の履物、重石。						
桶の数・容量	木製の桶は処分してもうないが、5人くらいの人が入る大きさのものが3つくらい						
	あった。そのうちの1つが大きい。小さい桶は3斗入り。						
作業時間·期間	1週間ないし10日ほど漬け込んで、梅雨明けを待って干す。						
特記事項	摺った後、すぐ桶に入れず、筵に置いて冷ましてから入れていた。						
	茶葉はまんべんなく均一に踏み込む。						
	• 踏み込む際は、お風呂用の履物を晩茶用に使っていた。						
	•桶の8分目くらいで落とし蓋を置き、重石を置く。大きな桶の上に、小さい桶						
	を載せて重石代わりにしていた。小さい桶にも晩茶を漬け込み、その上に石						
	置いていた。						
	• 茶汁を保管し、汁が少なくなった時は注ぎ足す。踏み込む際は、ナル(稲を干						
	すための物干し)を設置し、それに掴まって踏み込んでいた。						

6. 茶干し

	用	具	類	筵 100 枚程度。毎年買い足していた。
作業時間·期間		期間	干す時は天気によって1~3日干す。平均でも2日は干す。	
	特	記事	事項	元々、天日干しの際に茶汁をかけていた。

7. 選別・出荷

自家消費及び		及び	出荷先		個人販売、役場、緑茶の仲買さん(神山町下分の人)
出荷分量			約 100kg。		
			値	段	不明。

8. その他特記事項

• O B さんの母によると、神山町では O B 家以外に製造していた家は記憶にないとのこと。ただし、 O B さんの母の里でも、昭和 24 年以降(具体的な年は不明)に阿波晩茶の製造を人に習い、製造 するようになった。当時は 10 人ほど人を雇って大規模に生産していた。

- 1. 茶の生産状況 (製造のきっかけ、特徴、変化など)
- 近所の人は那賀町吉野に親戚があったため、茶摘みに行っていた。
- 新野と那賀町(旧相生町)は街道で繋がっていたため、婚姻関係による交流は盛んだった。
- A C さんの祖父の弟が那賀町舞ヶ谷 (旧相生町) に婿養子に出ており、また、那賀町百合 (旧相生町) にも親戚があった。また、阿南市新野町の親戚の者も、那賀町が出里で、里まで徒歩で出かける際、A C 家に必ず立ち寄り、休憩してから出発していた思い出がある。

2. 阿波晩茶の製造について

- A C 家ではいつ頃から製造していたかは分からないが、戦中は自家用のみ製造していた。戦後、阿 波晩茶が現金収入になったため製造を拡大した。近所も同じではないかとのこと。
- A C 家では7 貫俵を7つ製造していた程度なので、摘み手はテマガエで行っていた。大量に製造していた家は、人を雇っていたので、A C 家も雇われて摘み手となった。
- 摘み手へのおやつとして、片栗粉を湯で溶いたあめ湯を大きな鍋で作って出していた。夏の暑い時だったが、熱いあめ湯を湯呑みですくって飲んでいた。茶摘みは近所との交流ができたので、楽しみだった。
- A C さんは子供の時に近所の茶摘みをして、摘んだ葉をチギで計ってもらい、1 貫いくらで小遣いをもらった。その時、友達とあめ湯を飲んだのを覚えている。
- 茶の木は裏山との境に在来種(ヤマチャ)がたくさんあった。現在は「すだち」が植わっている畑 にも茶の木がたくさんあったが、次第に減っていき、最近は獣害もある。
- 在来種(ヤマチャ)とヤブキタの両方で作っていたが、ヤブキタは摺りにくかった。現在、ヤブキタの木は処分してしまった。近所もヤブキタを処分したとのこと。
- 春に芽が出かけたら肥料をやる。肥料をやるのが遅すぎると2番芽が出て、摺るとベチャベチャに なる。
- 茹でる時は葉の色を見る。
- 茹でる時は籠(メゴ)に入れて茹でるが(図版 AC-1)、籠(メゴ)を重ねて蒸すことはしていなかった。新野の中でも直接釜に葉を入れる人もいた。籠(メゴ)は近所の人が作った。この辺りの人は 竹で籠を作る人が多かった。
- •季節が来ると、桶の泣き輪(桶の底の輪)を締めるため、桶屋が集落に来ていた。カンカン音がしだすと、各農家が「うちにも来てくれへんで」といった具合に、桶の修理を桶家に頼みに行った。音がすると晩茶の季節が来たという具合だった。
- 舟は4軒が共同で使っていたため、神社の舞台に置いていた。現在は処分してない。 $40\sim50$ 回くらい摺っていた。
- 漬ける時は木蓋のみで、芭蕉などは敷き込んでいなかった。
- 茶干しは2日ほど、茎を除きながら干していた。あまり日差しが強い日は乾燥しすぎないようにするため筵をたたみ、夕方に取り込んでいた(図版 AC-2)。

- 仲買人は新野の決まった人が来ていた。那賀奥の晩茶は高値で取引されるが、新野は安かった。
- 最盛期、AC家が暮らす地区23軒全てが夏の小遣い稼ぎに阿波晩茶を製造していた。現在製造している人はいない。現在、地区は14軒まで減っている。



図版 AC-1 茶茹で(2000.7.28 阿南市新野)



図版 AC-2 茶干し (2000.8.5 阿南市新野) ※写真 AC 家提供

3. その他

- 赤ちゃんが生まれたら飲ませていた。
- ・以前、幼稚園の園児が園庭で茶摘みをし、手で揉んで自分たちで阿波晩茶を作った。ACさんはボランティアで指導し、茶を干すところまで手伝った。
- 畑で炙って山で飲む茶もある。緑色が綺麗に出る。
- AC家では阿波晩茶が飲み慣れており、産直市などで購入し飲み続けている。

生産者	ΛD	(昭和6年生まれ)	製造地	阿南市桑野	調査日	平成 31 年 3 月 27 日
生性有	AD	(咱们り十生まれ)	衆垣地	門用川条野	神宜口	十风 31 牛 3 月 21 日

1. 茶の生産状況(製造のきっかけ、特徴、変化など)

ADさんの義母が阿南市桑野町中野から嫁いだ大正7年(当時21歳)、AD家に阿波晩茶の製法を伝えたという。ADさんの話によると、自家消費を目的に近所1軒も製造しており、近所は舟を用いて茶摺りを行っていた。

義母の実家での製造起源は不明だが、少なくとも、義母の両親の代には製造していたことから、明治中期には製造していたことになる。義母の母は阿南市内原町出身で、生家の人の話では昭和初期も製造を続けていたという。

以上のことから、阿南市では新野町に限らず広い範囲で製造されていた可能性が高い。桑野町は新野町の北側に隣接し、内原町は桑野町の北東側に隣接する。現在は製造を確認できない。

2. 阿波晩茶の製造について

○大正7年以降~昭和43年頃までの製造(自家消費分を製造、一部販売)

- 1 6月12日頃に田植えをし、7月20日頃以降に田圃の草取り終了後、茶摘みを行う。
- 2 摘み方 人差し指に布を巻き、茶葉をもぎ取る。
- 3 茶を自宅に持ち帰り、納屋の中で筵の上に蒸れないように広げる。
- 4 必要量が集まれば、バケツ等の容器に入れ水洗いして、異物等を洗い流し釜で炊く。
- 5 釜は石積みした竈を用い、茶葉が茶色に変色するまで炊く。
- 6 熱がある程度下がってから葉が柔らかくなるまで手で揉む。隣家は舟を使っていた。
- 7 木桶(図版 AD-1)に葉を入れ、手で締める。子供が桶に入り踏み込みの手伝いをすることもあった。
- 8 踏み込んだ後、茶汁を入れ、落とし蓋をし、重石を置いて発酵させる。期間は天候に左右され、 最長で20日くらい漬け込む。茹で汁が落とし蓋の上に上がってくるまで発酵させる。
- 9 1日で乾燥できるような天気の良い日に、葉を筵に干し、茶汁を打ちながら葉を手でまぜて広げる。夕方まで干して仕上げる。
- 10 翌日、再度葉を筵に干す。朝日に当てて、昼頃には干し終えて籠(図版 AD-1)に入れる。



図版AD-1 保存用の籠(左)と木桶(右)(2019.3.27 阿南市桑野) ※写真 AD家提供

	生産者	МВ	(昭和 25 年生まれ)	聞き取り	美波町西の地	調査日	平成 31 年 3 月 25 日
		МС	(昭和24年生まれ)	場所	大阪町四の地		一个成 31 平 3 /1 23 日

1. 茶の生産状況(製造のきっかけ、特徴、変化など)

MBさんは阿南市福井の生まれで、美波町に嫁いできた。子供の頃に祖母が茶摘みをし、大釜で葉を茹でている姿が記憶にある。しかし、阿波晩茶の製造過程ではなく、茹でた後、干すような簡単な番茶を製造していたように思うとのこと。

MBさんの隣人であるMCさんは那賀町鷲敷から昭和47年に美波町に嫁いできた。鷲敷で生活していた頃は、稲作だけでなく阿波晩茶も製造していた。嫁いできてからは製造していないが、子供の時の記憶がたくさん残っていたため、お話を伺った。嫁ぎ先のMC家では茶を製造していなかったが、義理の両親も阿波晩茶を飲んでいたと記憶している。

2. 美波町西の地について

美波町は旧由岐町と旧日和佐町に分かれる。旧日和佐町の那賀町寄りの地域は阿波晩茶の生産が行われており、どちらかというと山間部が多い。一方、旧由岐町は山間地域が少なく、紀伊水道に面した漁師町が多い。

2人が嫁いで来た頃に比べ、現在は浜の埋め立てが進んでいる。また、新たにバイパス道路も建設され、かつて海岸(大池橋から海の方)や田畑だったところに、住宅が建ち、景色が大きく変わっている。西の地でも内陸の山の方は現在でこそ無人だが、かつては田畑があり住居もあった。木岐の奥も同様であった。

2人の話では、住宅地が増加したのは昭和40年代のこと。バイパスが建設される以前から、旧由 岐町は旧街道で阿南市福井及び旧日和佐町と繋がっており、お遍路さんも通過するため人の往来は少 なくなかった。特に、漁師町ということもあり、町民は海産物を携えて各地に行商していたと考えら れる。(※阿波のいただきさん:頭上の籠に物を載せて海産物を販売する行商の女性、由岐が発祥) 通婚圏は阿南市、那賀郡、海部郡など、広域と考えられる。

3. M C さんの記憶にある阿波晩茶の製造について

- 田植えの後、夏に茶摘みを行い、大釜で炊いて桶に漬け込んでいた。天日干しは筵を使用していた。
- 山で作業をする時は、阿波晩茶を持って行けないので、自生している茶葉を摘み、火であぶって揉んで湯の中に入れて飲んでいた。綺麗な色がでて、美味しかったとのこと。
- 消費しきれなかった阿波晩茶は蔵に蓄えていた。葬儀に使用する目的があった。また、籾殻と晩茶 を混ぜて枕にして使用していた。
- 茶を茹でる竈には2カ所塩を盛っていた。その他の神事は記憶にないとのこと。

(3) 参考文献·映像一覧 第八章 資料



「令和元 (2019) 年8月 上勝町生実 阿波晩茶の天日乾燥」

第八章

(3) 参考文献・映像一覧

(参考文献)

相生町誌編纂委員会編 『相生町誌』 那賀郡相生町役場 一九七三年

相生町誌編纂委員会編 『相生町誌 続編』 那賀郡相生町役場 二〇〇五年

阿南市史編さん委員会編 『阿南市史 第五巻(自然環境・民俗)』 阿南市 二〇一二年

大森 正司・加藤 みゆき 阿波学会六〇周年記念誌編集委員会編 『阿波学会六〇周年記念誌 「第四章 後発酵茶の微生物」「第五章 後発酵茶の成分について」 『日本の後発酵茶―中国・東南アジアとの関連』 発見!徳島県の自然と文化 トクシマシタッ!阿波学会』 阿波学会 二〇一四年 宮川 金

次郎編 さんえい出版 一九九〇年

沖野 舜二 『新野町民史』 新野町史編集委員会 一九六〇年

海南町史編さん委員会編 『海南町史 下巻』 海部郡海南町 一九九五年

笠井 藍水編 『赤河内村郷土誌』 日和佐町公民館 一九五九年

角川日本地名大辞典編纂委員会編 『角川日本地名大辞典三六 徳島県』 角川書店 一九八六年

上勝町誌編纂委員会編 『上勝町誌』 勝浦郡上勝町 一九七九年

上那賀町誌編纂委員会編 『上那賀町誌』 那賀郡上那賀町 一九八二年

上那賀町誌編纂委員会編 『上那賀町誌 続編』 那賀郡上那賀町 二〇〇五年

上山 春平編 『照葉樹林文化―日本文化の深層』(中公新書) 中央公論社 一九六九年

木沢村教育委員会編 『木沢村の民俗』 木沢村 一九八八年

木沢村誌編纂委員会編 『木沢村誌』 那賀郡木沢村 一九七六年

木沢村誌編纂委員会編 『木沢村誌 後編』 那賀郡木沢村 二〇〇五年

小原 亨 『阿波の川―水運と林業に生きた人たち』 徳島県教育印刷株式会社 一九九六年

櫻井 秀・足立 勇 『日本食物史』 雄山閣 一九三四年

佐々木 高明 『照葉樹林文化とは何か―東アジアの森が生み出した文明』(中公新書) 中央公論社 二〇〇七年

佐藤 友香 「上勝町神田地区における阿波番茶の生産構造―上勝神田茶生産組合に対するアンケート調査より」 『徳島地域文化研究』 第二号 徳島地

域文化研究会 二〇〇四年

貞光町史編纂委員会編 『貞光町史』 美馬郡貞光町 一九六五年

田所 市太 『日野谷村史』 那賀郡日野谷村役場 一九三六年

角山 栄 『茶の世界史―緑茶の文化と紅茶の社会』(中公新書) 中央公論社 一九八〇年

徳島県編 『徳島県の農業』 徳島県 一九六一年

徳島農林水産統計協会編 『二〇一八グラフで見るとくしまの農林水産業』 徳島県 二〇一九年

徳島県郷土文化会館民俗文化財集編集委員会編 『民俗文化財集第一一集--相生の民俗』 徳島県郷土文化会館 一九九〇年

びこう 『 『 『 『 で 『 で 『 で 『 で に で に で に で 高 県 史 編 さ ん 委 員 会 編 『 徳 島 県 史 第 一 巻 』 徳 島 県 一 九 六 四 年

那賀郡木頭村編 『木頭村誌』 那賀郡木頭村 一九六一年

中村 羊一郎 『茶の民俗学』 名著出版 一九九二年

中村 羊一郎 『番茶と日本人』 吉川弘文館 一九九八年

中村 羊一郎 『番茶の民俗学的研究』 博士論文(神奈川大学) 二〇一四年

中村 日本茶検定委員会監修・日本茶インストラクター協会編 『日本茶の全てがわかる本―日本茶検定公式テキスト』 羊一郎 『番茶と庶民喫茶史』 吉川弘文館 二〇一五年

農山漁村文化協会編 一日本の食生活全集徳島」編集委員会編 『茶大百科I 歴史・文化/品質・機能性/品種/製茶』 『聞き書 徳島の食事』 農山漁村文化協会 農山漁村文化協会 二〇〇八年 一九九〇年

橋本 実編 『地方茶の研究』 愛知県郷土資料刊行会 一九七五年

東祖谷山村誌編集委員会編 『東祖谷山村誌』 東祖谷山村誌編集委員会 一九七八年

東祖谷山村教育委員会編 『東祖谷落合 伝統的建造物群保存対策調査報告書』 東祖谷山村教育委員会 二〇〇三年

日和佐町史編纂委員会編 『日和佐町史』 海部郡日和佐町 一九八四年

渕之上 康元・渕之上 弘子 『日本茶全書―生産から賞味まで』 農山漁村文化協会 一九九九年

文化庁編 『日本民俗地図Ⅲ(葬制・墓制)』 国土地理協会 一九八○年

平凡社地方史料センター編 『徳島県の地名』(日本歴史地名大系第三七巻) 平凡社 1000年

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 二〇〇二年

三加茂町史編集委員会編 『三加茂町史』(復刻版) 三好郡三加茂町 一九七三年

南 広子 「丹生谷地方の生活の中における茶の利用」 『地方茶の研究』 橋本 実編 愛知県郷土資料刊行会

宮川 金二郎編 『日本の後発酵茶―中国・東南アジアとの関連』 さんえい出版 一九九四年

農山漁村文化協会 二〇〇八年

宮本 常一 『宮本常一著作集二四 食生活雑考』 未来社 一九七七年

昭 一郎・高橋啓責任編集 『図説徳島県の歴史』 (図説日本の歴史三六) 河出書房新社 一九九四年

三好町史編集委員会編 『三好町史 地域誌・民俗編』 三好郡三好町 一九九六年

牟岐町史編集委員会編 『牟岐町史』 海部郡牟岐町 一九七六年

室園 優衣 「上勝町にはなぜ多様な阿波晩茶が残ったのか―商品化ではなく日常性の視点から文化の意義を再考する」 北九州大学文学部人間関係学

科 二〇二二年

本山 荻舟 『飲食事典』 平凡社 一九五八年

森江 勝久 『日野谷村の歴史』 原田印刷 一九九五年

守屋 毅 『お茶のきた道』 日本放送出版協会 一九八一年

山内 賀和太 『阿波の茶』 那賀郡相生町役場 一九八〇年

コワ 貴口之 『目三さっこ』 『異常目三丁之昜 一九九一日

山内 賀和太 『相生おもと』 那賀郡相生町役場 一九九一年

由岐町史編纂委員会編 『由岐町史 上巻〈地域編〉』 由岐町教育委員会 一九八五年

横石 知二 『そうだ、葉っぱを売ろう! 過疎の町、どん底からの再生』 ソフトバンククリエイティブ株式会社 二〇〇七年

脇町誌編集委員会編 『脇町誌』 脇町誌編集委員会 一九六一年

〈映像一覧〉

国立民族学博物館 「阿波の晩茶」 一九八二年

東京文化財研究所 「阿波ばん茶―徳島県那賀町」 二〇二〇年

東京文化財研究所 「阿波ばん茶―徳島県上勝町」 二〇二〇年

協力者一覧

ら御教示いただいた。記して謝意を表したい。(敬称略 本調査を実施するにあたり、次の個人や団体の皆様か 多田 谷スエコ 和幸 藤原 福田 藤原 藤川 藤原 啓示 啓子 治 精 勉 JAアグリあなん相生支店 さつき会

笠原 大城 植西 植西 井上 泉田 泉田 石本 生杉 生杉 大城 岩男 一尾 一尾 ヤヨ子 ヤスコ フジ子 アケミ チエコ つや子 久江 孝晴 望枝 智秀 美昌 利夫 京子 定子 泰子 満 鴻本 浩 平 従道 児玉 鴻本 黒橋 清水 達生 小杉 高木 宏茂 清水 澄子 清水 克洋 四宮 美知代 後藤 喜代美 児玉 ミヤエ 栗林 秀子 喜多 美喜江 康昭 由加里 一通雄 遥奈 · 竜 司 ·有司 毅 務 中村 修 中野 晃治 西 千代美 中田進 富田 良美 新田光 橋本 良人 新田 西村 博明 西浦 輝昭 西公三 名蔵 久美子 富田 殿川 綾女 田渕 針木 勇吉 虹羅 フジコ 中田 ヒロエ 富田 忠夫 侊子 幸恵 直代

山本 西 良 惠美子 山田 惠美子

勝浦町教育委員会

三好市教育委員会

上勝町教育委員会

那賀町教育委員会 神山町教育委員会 森積 康臣

森積 昌子

米沢園

森 容子 村上 房子

松葉 登代子 松下 章孝

岡田玉芳園 大豊ゆとりファー 相生森林美術館 和田 真知子 香川県茶流通センター

和田 春雄

愛媛県教育委員会 海陽町教育委員会 美波町教育委員会 牟岐町教育委員会

湯浅 恵夫 湯浅 悦司

吉田 敏美

西森園 富田園 立石園 坪内壷山園 JAかいふ宍喰事務所

舛田

博

藤原 千恵子

松浦 隆子

三好園 ふじのくに茶の都ミュージアム

緑寿会

阿南市教育委員会 山城茶業組合

山内商店

国選択記録作成等の措置を講ずべき無形の民俗文化財

四国山地の発酵茶の製造技術

「阿波晚茶製造技術」調査報告書

編 集 徳島県県民環境部スポーツ・文化局

文化資源活用課 徳島市万代町一丁目一番地

電子メール 〇八八-六二一-二八八六電 話 〇八八-六二一-二八八六

bunkashigenkatsuyouka@pref.tokushima.jp

徳島県

令和二 (二〇二〇) 年三月三一日

印 発 発 行 刷 日 行 星印刷株式会社

