

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」

# 石鎚黒茶製造技術調査報告書

2022年3月

愛媛県西条市教育委員会



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」  
石鎚黒茶製造技術調査報告書

2022年3月

愛媛県西条市教育委員会





市内より遠望する石鎚山



四国八十八箇所霊場第60番札所横峰寺 奥の院 星ヶ森から石鎚山を望む



旧石鎚村出身者が集う諏訪神社（西条市小松町石鎚字土居）の秋祭り



道脇に自生するチャ（西条市小松町石鎚字中村）

## 序 文

西条市に伝わる「石鎚黒茶」は、独特の酸味をもつ後発酵茶であり、かつては山間部を中心に盛んに生産されていましたが、現在は市内の3団体が生産するのみとなり、幻の茶といわれています。

後発酵茶は、四国では西条市のほか高知県大豊町の碁石茶、徳島県の阿波晩茶があり、これらの製造技術はわが国の食文化を考察する上で大変貴重であるとして、平成30年3月8日に国から「記録作成等の措置を講ずべき無形の民俗文化財」として選択されました。

しかし石鎚黒茶についてはその歴史的背景、流通経路等についてはほとんど不明な状況であったため、貴重な民俗文化財として後世に継承していくためには、それらを調査記録することが必要であると考え、調査事業を実施するに至りました。

調査は当初、平成31年度（令和元年度）から2か年で行う予定でしたが、令和2年度は予想だにしなかった新型コロナウイルス感染症の拡大により調査活動が大きく制限を受けたため、年度内に事業を完了できず翌3年度へ繰越すこととなりました。

令和3年度においてもコロナが収束する気配が見えず、調査も思うようにはかどりませんでした。事業に関わった皆様方のご努力によって、この度ようやく報告書を刊行する運びとなったのは喜びに堪えません。

調査期間が限られ、様々な制約を受けた中で内容的に十分なものであるとは言えないかも知れませんが、本報告書を通じて石鎚黒茶が少しでも多くの人の知るところとなり、その保存継承に繋がればと願うものであります。

おわりに、今回の調査事業並びに報告書の刊行に多大なご尽力、ご協力をいただいた生産団体及びその関係者、石鎚黒茶製造技術調査委員会、県内外各教育委員会、文化庁、研究機関の皆様方に深く感謝申し上げます。

令和4年3月

西条市教育委員会  
教育長 伊藤 隆志

## 例 言

- 1 本書は、平成31年度（令和元年度）から令和3年度にかけて国庫補助事業として実施した、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」における「石鎚黒茶製造技術調査事業」の成果をまとめたものである。
- 2 本事業は、石鎚黒茶製造技術調査委員会の指導を受け西条市教育委員会を事務局として実施した。
- 3 本調査の体制は以下の通りである。

### （1）石鎚黒茶製造技術調査委員会

委員長	神崎 宣武	旅の文化研究所所長
副委員長	森 正康	松山東雲短期大学名誉教授
委員	胡 光	国立大学法人愛媛大学法文学部教授
委員	今石みぎわ	独立行政法人国立文化財機構東京文化財研究所無形文化遺産部主任研究員
委員	大本 敬久	愛媛県歴史文化博物館専門学芸員兼担当係長

### （2）事務局 愛媛県西条市教育委員会

所 属 \ 年 度	令和元年度 (2019年度)	令和2年度 (2020年度)	令和3年度 (2021年度)
教育長	柳瀬 康治	伊藤 隆志	伊藤 隆志
管理部長	高橋 俊博	三好 昭彦	三好 昭彦
社会教育課長	三好 昭彦	安倍 和紀	前谷 浩教
社会教育課主幹	岩崎 晃彦	岩崎 晃彦	/
社会教育課副課長兼歴史文化振興係長	伊藤 敏昭	伊藤 敏昭	伊藤 敏昭
社会教育課歴史文化振興係	岡島 俊也	岡島 俊也	渡邊 芳貴
	/	/	岡島 俊也
	/	/	岩崎 晃彦
社会教育課石鎚黒茶製造技術調査補助員	一色龍太郎	一色龍太郎	一色龍太郎
	谷若 倫郎	谷若 倫郎	谷若 倫郎

### （3）調査指導

所 属 \ 年 度	令和元年度 (2019年度)	令和2年度 (2020年度)	令和3年度 (2021年度)
文化庁文化財第一課民俗文化財部門	藤原 洋	藤原 洋	藤原 洋
愛媛県教育委員会事務局 管理部文化財保護課	石岡ひとみ	石岡ひとみ	石岡ひとみ
	松井 寿	松井 寿	松井 寿

- 4 本書の執筆は石鎚黒茶製造技術調査委員会委員並びに事務局（岩崎・谷若）が分担し、編集は事務局（岩崎、渡邊、岡島）が行った。文末に文責を記している。

5 本報告書の執筆分担は以下のとおりである。

第1章・第2章 岩崎晃彦

第3章 神崎宣武

第4章 第1節 大本敬久 第2節 胡 光 第3節 今石みぎわ 第4節 大本・岩崎

第5章 谷若倫郎

第6章 森 正康

第7章・第8章 岩崎

第9章 資料編 胡・岩崎

巻頭写真 一色龍太郎

6 表記については、以下のとおりとした。

- (1) 本文は、原則現代かな遣いを用い、難解な文字には適宜、ふりがなを付した。
- (2) 年号、期日、数字は引用など特殊な場合を除き原則アラビア数字とし、単位は記号を用いた。
- (3) 年号は元号（西暦）表記とした。例：宝暦3年（1753）
- (4) 引用部分は「 」で括り、末尾に著者の姓、出版年、ページ数を（ ）内に記した。
- (5) 本文および写真・図版における生産団体名、関係機関名の略称は以下のとおりとした。

石鎚黒茶さつき会 → さつき会

社会福祉法人西条市氷見福祉協会就労継続支援B型作業所 障害者事業所ピース  
→ ピース

NPO 法人石鎚スクエア就労継続支援B型事業所 Visee（美瀬） → ヴィセ

国立大学法人愛媛大学 → 愛媛大学

愛媛県東予地方局 → 東予地方局

国立研究開発法人産業技術総合研究所 → 産業技術総合研究所

株式会社西条産業情報支援センター → 西条産業情報支援センター

7 歴史調査のうち、小松藩会所日記の解説は、愛媛大学法文学部人文社会学科日本史研究室に依頼し、次の教員・学生等が行った。

胡 光、和氣坂ハナミ、村上和恵、平井清貴、村上由実子、河村貴裕、峯松拳大、佐々木紫帆、伊神 哲、久米一道、合六梨花、東雲真弥嘉、松尾彩加、水松啓太、山田健太、阿部元樹、安藤修平、井上裕梨、岩崎勇斗、大上桃子、小泉柚乃、首藤あかね、橋本竜馬、花本若菜、原田桃奈、森永光彦、上原 匠、沖中涼香、梶野裕圭、鈴木悠水、高橋玲衣、武智綾花、山本彩名、吉村佳奈

8 写真は執筆者又は事務局が撮影したもの、並びに許諾を得たものを使用している。

9 調査資料は、西条市教育委員会社会教育課で保管している。

10 調査並びに報告書作成にあたり、ご指導ご協力いただいた関係者の皆様に、衷心より謝意を申し上げます。巻末に協力者一覧を掲げている。

# 目 次

第1章	調査事業の概要	1
第2章	西条市の立地と地勢	3
第1節	西条市の地理的環境	3
第2節	歴史的環境	4
第3章	総論	7
第4章	黒茶の生産とその歴史	15
第1節	旧石鎚村について	15
第2節	近世・近代における伊予国の茶	27
第3節	近代における石鎚黒茶の生産と利用	37
第4節	黒茶周辺の製茶事情	51
第5章	石鎚黒茶の製造技術	61
第1節	製茶の特徴と方法	61
第2節	石鎚黒茶の製茶	63
第3節	石鎚地区での生産	92
第6章	茶をめぐる民俗文化	101
第7章	石鎚黒茶の普及に向けて	111
第1節	生産団体の取組み	111
第2節	地元高校生の取組み	115
第3節	東京都檜原村 <small>ひのはらむら</small> での黒茶製茶	120
第8章	石鎚黒茶の特性	123
第1節	石鎚黒茶の成分・効果	123
第2節	石鎚黒茶生産用茶葉のDNA分析	126
第9章	資料編	
1	小松藩会所日記にみる茶記事	
2	生葉茶斤貫帳（明治卅壹年五月吉日 周桑郡千足村 曾我部銀藏）	
3	石鎚黒茶製造マニュアル	

## 第 1 章 調査事業の概要

### 1 石鎚黒茶について

石鎚黒茶はその名が示すように、かつて西日本最高峰である石鎚山麓周辺の、比較的標高の高い地域で作られていた発酵茶である。

飲用に供する茶は、大きくは不発酵茶と発酵茶に分類できる。不発酵茶というのは加熱することで茶葉の細胞内酵素を不活性化させ、味を極力変化させるもので、我々が一般に飲用している抹茶、煎茶、番茶などがこれにあたる。一方、発酵茶というのは逆に茶葉の酵素に働きかけ各種酵素により酸化発酵を促すもので、広義にはウーロン茶、紅茶などが含まれる。

石鎚黒茶は発酵茶の中でも全国的に見ても極めて珍しい、後発酵茶に分類される。後発酵茶とは茶葉を加熱した後に微生物により発酵させたもので、石鎚黒茶は糸状菌により好気的カビ付発酵させた後、さらに乳酸菌により嫌氣的バクテリア発酵させるという 2 段発酵である。これにより黒色に変化した茶葉と独特の酸味が特徴となっている。

その起源については、弘法大師空海が中国からもたらしたもの、あるいは平家の落人に由来するともいわれるが、それらを裏付ける資料が確認されておらず明確ではない。江戸時代から大正時代にかけて盛んに生産され、石鎚山への登山客や石鎚神社の夏季大祭「お山開き」で賑わう季節宿でもお接待に用いられてきたとされる。現在は製法を受け継いだ市民グループなど市内の 3 団体が製造している。

### 2 調査に至る経緯

わが国では、豊かな自然の恵みを背景として食に関する多様な技術や習俗が形成されてきた。それら伝統的な要素に加え、健康志向も相まって日本の食文化は海外からも注目されるようになってきているが、近年では生活習慣、様式の変化により、それら技術、習俗の継承が困難な状況になりつつある。

そのような中、平成 25 年（2013）に「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産へ登録された。これは和食が「自然の尊重」という日本人の精神を体現しており、「社会的慣習」として受継がれていると評価されたものである<sup>1</sup>。

文化庁ではこれを契機として、食文化の振興に資するとともに和食の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し、制度改正の必要性等について検討するための基礎資料として伝統的生活文化実態調査を実施し、平成 28 年（2016）度は「郷土食」が調査対象となった。全国の基礎調査事例 2,126 件のうち報告書に搭載されたのは 50 件で、その中に愛媛県西条市の石鎚黒茶が含まれている<sup>2</sup>。

しかしながら、石鎚黒茶は生産者が激減し市民でも知る者が少ないという状況から、製造技術の保存継承を図ることが必要となったのである。

四国における発酵茶の製造技術は現在、西条市のほか徳島県の阿波晩茶、高知県大豊町の碁石茶があり、平成 30 年（2018）には、これら「四国山地の発酵茶の製造技術」が国から記録作成

1 農林水産省大臣官房政策課食ビジョン推進室『「和食」の保護・継承について』2015

2 文化庁文化財部伝統文化課『平成 28 年度 伝統的生活文化実態調査事業報告書』2017

等の措置を講ずべき無形の民俗文化財として選択された。

これは発酵茶製造技術の文化財的価値が認められたと同時に、その記録保存が急がれることを意味する。この記録選択を受け、西条市においては平成31年度（令和元年度）から国庫補助による調査事業に着手したものである。

なお西条市に先行して、徳島県・徳島県教育委員会が平成30年度から阿波晩茶の調査事業を実施、令和元年度に終了した。令和3年（2021）3月11日には「阿波晩茶の製造技術」が国の重要無形民俗文化財に指定されている。

### 3 調査実績

調査事業は平成31年度から2か年の予定で着手した。初年度については、各生産団体の製造工程の記録、最後まで石鎚黒茶を製造していた旧石鎚村出身者への聞き取り、文献資料の一部調査等予定していた部分はほぼ終了した。翌年度にそれぞれの補足・確認調査を行い、報告書の刊行をもって事業は完了するはずであった。

しかし令和2年は新型コロナウイルス感染症の流行という予期せぬ事態が発生した。前年に確認された新型コロナウイルスは世界中で感染が拡大、日本国内でも感染者が急増し令和2年4月に発令された緊急事態宣言によって、国民の社会経済活動は大幅に制限されることとなった。

生活の様々な場面で不要不急の用件が自粛を余儀なくされ、本事業においても委員会をはじめ令和2年度に行うはずだった補足調査も実施できたのは一部であった。最終的に報告書刊行を含む事業の年度内終了が見込めず、文化庁及び愛媛県教育委員会と協議の結果、事業を令和3年度へ繰越した。以下は3か年の調査概要である。

#### （1）平成31年度（令和元年度）

製造工程記録（7月～8月）

生産関係者、旧石鎚村出身者、大保木地区住民等聞き取り調査（8月～11月）

文献資料調査（12月～2月）

調査委員会 第1回（5月30日）・第2回（2月19日）

#### （2）令和2年度

製造工程記録補足調査

生産関係者等聞き取り補足調査

文献資料調査（1月～2月）

調査委員会 第3回（7月27日）※WEB会議

#### （3）令和3年度（令和2年度からの繰越）

製造工程記録補足調査

生産関係者聞き取り補足調査

文献資料調査（4月～6月）

報告書刊行

調査委員会 第4回（11月26日）・第5回（3月24日）※WEB会議

（岩崎 晃彦）

## 第2章 西条市の立地と地勢

### 第1節 西条市の地理的環境

平成16年（2004）11月、西条市、東予市、丹原町、小松町の2市2町が合併して、人口約11万人の新“西条市”が誕生した。

西条市は、四国をほぼ東西に横断する日本有数の活断層である中央構造線の北側、愛媛県東部に位置しており、西日本最高峰の石鎚山（1,982 m）を背とし、瀬戸内海の<sup>ひうちなだ</sup>燧灘に面している。南部一帯及び西部は急峻な山岳地帯であるものの、それ以外は比較的緩やかな平坦部となって市街地が集中するほか、市内を加茂川や中山川をはじめ中小の河川が流れており、山、平野、河川、海の全てが眺望できる自然豊かなまちである。

合併後の市域は、新居浜市、<sup>くまこうげん</sup>久万高原町、東温市、今治市、高知県のいの町と接しており、面積は510.04 km<sup>2</sup>、愛媛県内では久万高原町、西予市に次いで第3位の広さとなっている。

西条市の代名詞ともいえる「うちぬき」は、市内を流れる河川の伏流水が地上に噴き出したもので、被圧地下水の自噴地帯が広範囲に形成されているのは全国的にも珍しい。環境省の「名水百選」にも選ばれたほど良質な水は市民生活に欠かせないものであり、西条市が“水の都”を標榜する由縁となっている。

また瀬戸内海沿岸の干潟が徐々に減少する中、加茂川、中山川、河原津海岸等にはまとまった面積の干潟が残っており、希少生物の棲息地や渡り鳥の飛来地となっている。とくに河原津海岸一帯は生きた化石といわれるカブトガニの繁殖地として、愛媛県の天然記念物に指定されている。気候は瀬戸内海式気候に属し、令和2年（2020）の年間平均気温は16.6℃、年間降雨量が約1,600 mmと比較的、温暖少雨である<sup>1</sup>。



図2-1 位置図（四国 愛媛県 西条市）

1 気象庁ホームページ <https://www.data.jma.go.jp/gmd/risk/obsdl/index.php#!table>

## 第2節 歴史的環境

### 1 旧石器時代

西条市内では、小松地区で2万年前のナイフ形石器、スクレイパー、尖頭器が、丹原地区で角錐状石器や石核が出土しているが、遺跡としてはそれほど多くない。

### 2 縄文器時代

草創期では、仏心寺遺跡や安養寺遺跡で有舌尖頭器が出土している。早期では明徳Ⅰ東岡東遺跡で集積遺構と土坑が検出された。北竹ノ下Ⅱ遺跡では押型文の土器片がまとまって出土している。前期では半田山遺跡や市倉遺跡で土器が出土している程度であり、中期に至っては明確なものが確認されていない。

後期は、小松川藤木遺跡で竪穴式住居跡や多くの遺物が見つかっており、晩期では福成寺遺跡や且之上遺跡で遺構や遺物が確認されている。

### 3 弥生時代

弥生時代に入ると、前期では成福寺Ⅷ遺跡で磨製石剣が出土しているほか、中期後葉から後期初頭にかけての丘陵集落が半田山遺跡で確認されている。同時期の小池遺跡では木製品の他、内行花文鏡が出土した。

また八堂山遺跡（市指定史跡）は、県内でも珍しい中期末から後期中葉にかけての高地性遺跡で、竪穴式住居や円形倉庫等の遺構が見つまっている。さらに同遺跡では防御用の濠が検出されており、倭国大乱との関係性も注目される場所である。

### 4 古墳時代

古墳時代前期の遺跡としては、松ノ元遺跡、大久保遺跡で土器棺墓や前方後円墳、円墳が確認されている。また成福寺4号墳は、古墳前期としては西条市で最古級に位置付けられる。中期では二番山古墳等がある。

後期になると、不完全な状態ではあるが西条市一帯では比較的大きな円墳である諏訪山古墳が残存している。また小松地区の平野部には石根<sup>いわね</sup>古墳群が、同じく独立丘陵部に船山古墳群（愛媛県指定史跡）があるが、それぞれ多くが消滅してしまっている。総じて西条市内では古墳の調査事例は少ない。

### 5 古代

小松町にあり、ボタンの寺として市民に親しまれている国史跡法安寺は、伝説では推古4年（596）、聖徳太子が伊予行幸の際に創建したとされる県内最古の寺院跡で、現在残る遺構や出土遺物から、白鳳期の四天王寺式伽藍配置であったと推定されている。

条里制は古代から中世にかけて行われた土地区画制度であるが、市内でも飯岡地区にその痕跡を認めることができる。また西条という地名は、この条里制に起因するものともいわれている。

市の西部、河原津地区に残る「永納山城跡<sup>えいのうさんじょう</sup>」は、7世紀後半、白村江における倭の敗戦後、唐、新羅の侵攻に備えて築城されたとされる古代山城である。古代山城は四国では3か所、愛媛県内

でも永納山城跡しか確認されていない。平成17年（2005）に国の史跡に指定されており、現在も史跡整備が進められている。なお、永納山城付近には古代の官道であった南海道が通っていたと推定され、今治市の所在が有力視される伊予国府に至るルート上において、この一帯が重要な地域として認識されていたことがうかがえる。

## 6 中世

石鎚黒茶と大きく関りがある石鎚山は日本七霊山の1つとされ、修験道の祖とされる役行者によって開創されたと伝わる。延暦16年（797）に弘法大師空海が著した『三教指帰』<sup>さんごうしいき</sup>によれば、空海も石鎚山で修行したといい、古来より山岳信仰の対象として人々の崇拝を集めてきた。修験者、僧達の修行の場であり、現在も毎年7月1日の「お山開き」には全国から多くの信者で賑わう。

平安時代後期になると武士団化していく有力豪族として新居氏<sup>にい</sup>が台頭してくる。新居氏は現在の新居浜市を本拠とし、西条市を含む新居郡そして宇摩郡を中心に東予地域一帯に勢力を拡大した。しかし京方として戦った承久の乱（1221年）以降次第に没落、南北朝の動乱を経て姿を消していった。新居氏と同時期、中予地方を中心に武士団を形成していくのが河野氏である。河野氏は16世紀末まで存続したが、結局その支配は伊予全域には及ばなかった。室町・戦国期においては新居郡、宇摩郡域は阿波・讃岐を拠点とする守護細川氏やその守護代である石川氏の勢力下にあった。

羽柴秀吉の四国侵攻時には、石川氏家臣の金子氏が実質的に宇摩郡、新居郡の主導権を掌握していたが、金子氏は土佐の長宗我部元親と同盟関係にあったため、元親と領国安堵を巡って対立した秀吉軍を迎えることとなり、新居郡、宇摩郡も戦場となった。

## 7 近世

秀吉の四国平定後、伊予は小早川隆景の所領するところとなったが、当地方はその後福島正則、藤堂高虎、加藤喜明らの支配を経て、藩政時代へと入る。江戸幕府の支配体制が確立し、伊予は親藩、外様合わせて8藩が成立した。

旧西条市、旧小松町にはそれぞれ陣屋が置かれた。旧西条市では、寛永13年（1636）、伊勢国神戸<sup>かんべ</sup>より一柳直盛が西条藩主に任じられたが、西条に赴く途中大坂で病没。幕命によりその子直重が3万石の知行を賜り、陣屋を構えて城下町としての基礎が確立した。しかし3代直興の時、失政があったとして改易、その後、寛文10年（1670）、御三家である紀州家から徳川頼宜の二男、松平頼純が入部、以後、明治維新まで約200年松平氏の治世が続いた。西条藩陣屋跡は現在、愛媛県立西条高等学校の敷地となっているが、大手門や北御門、堀、土塁などが残り、往時を偲ぶことができる。

旧小松町では、先に病没した初代西条藩主一柳直盛の遺領を分地された三男、一柳直頼を藩祖とし幕末に至るまで1万石の外様大名として存続した。7代藩主一柳頼親に招聘された儒学者近藤篤山は領民の教育にも力を注ぎ、その高潔な人柄から「伊予聖人」と称えられ、今も多くの人に慕われている。篤山の旧宅は県指定史跡であり、西条市内でも比較的旧態を良く残す武家屋敷である。

旧丹原町は松山藩の治政の下、代官所が置かれ、行政府の役割を担った。紅葉の名所として知

られ、国・県・市指定の多くの文化財を有する興隆寺も松山藩の庇護を受けている。

旧東予市は天領、松山藩領、西条藩領、小松藩領が複雑に交錯していた。<sup>にゅうがわ</sup>壬生川港は江戸時代の新田開発と同時に松山藩によって築造され、船溜まり程度のもものではあったが、道前平野における数少ない港として物資の積み降ろしが盛んに行われていた。

## 8 近・現代

明治維新後、旧西条藩、小松藩領は明治4年(1871)の廃藩置県によって、それぞれ西条県、小松県となった。その後、両県は松山県に統合され、松山県はさらに<sup>いしづち</sup>石鉄県と改称された。<sup>2</sup>そして明治6年、石鉄県は旧新谷藩、大洲藩、吉田藩、宇和島藩領を包括する<sup>かみやま</sup>神山県と合併し、ここに愛媛県が誕生する。

旧西条市を含む新居郡、また旧東予市、旧丹原町、旧小松町を含む<sup>すふ</sup>周布郡、<sup>くわむら</sup>桑村郡は、明治22年(1889)に施行された市制・町村制によって細分される。

明治30年(1897)には、周布郡と桑村郡が合併して<sup>しゅうそう</sup>周桑郡となったが、翌明治31年には、小松村が周桑郡で最初の町となった。小松町は昭和30年(1955)、石鎚村、石根村との合併を経て自治体として確立し、平成16年の合併まで存続した。

大正2年(1913)には丹原町が発足するが、昭和31年の田野村、中川村との合併で改めて丹原町が誕生した。昭和16年(1941)には、西条町が市制へ移行している。壬生川町、三芳町が合併してできた東予町は昭和47年(1972)東予市となった。これら旧市町は、前述のように平成16年の合併でそれぞれ自治体としては消滅した。

(岩崎 晃彦)

### 【参考文献】

- 久門範政編『西條市誌』西条市、1966
- 西条市編『西条市生活文化誌』1991
- 小松町誌編さん委員会編『小松町誌』小松町、1992
- 東予市誌編さん委員会編『東予市誌』東予市、1987
- 丹原町誌編さん委員会編『丹原町誌』丹原町、1991
- 愛媛県史編さん委員会編『愛媛県史 古代Ⅱ・中世』愛媛県、1984
- 矢野益治『注釈西條誌』新居浜郷土史談会、1982
- 西条市教育委員会編『西条市の文化財』2013
- 西条市教育委員会編『史跡永納山城跡Ⅲ』西条市埋蔵文化財発掘調査報告書第4集、2018
- 西条市教育委員会編『市内遺跡試掘調査報告書』西条市埋蔵文化財発掘調査報告書第5集、2020
- 岡田敏彦他編『蘇る埋蔵文化財第3集 史跡法安寺跡』財団法人愛媛県埋蔵文化財調査センター、1989
- 新居浜市総務部市史編さん室編『新居浜市の歴史』新居浜市、2021
- 愛媛大学四国遍路・世界の巡礼研究センター編『四国遍路の世界』筑摩書房、2020

2 「石鉄県」という県名については、石鎚山に由来するため石鉄県とするのが正しいが、石鉄県、石<sup>鐵</sup>県、石<sup>鐵</sup>県、石<sup>鐵</sup>県の表記も見られる。

## 第3章 総論

### 1 養生仙薬から茶禅一味

「茶は古い字書にみえず、その初文はおそらく<sup>と</sup>茶であろう。」

白川静『字通』にいう。それでは、「茶」とは何か。同書では、「中国の〔説文〕に、苦茶なり、とあり苦毒の意に用いる。」とある（「」を〔〕に改め、句読点を加えた。以下、同じ）。そして、「茶は苦菜。また茅秀（茅の穂）をいう。」とある。

しかし、茶が「茶」にかわるのも、古いことではある。

「茶は唐の陸羽の〔茶経〕にその由来・産地・製法・飲用の法などが詳記され、宋・元以来、士人の愛用するものとなった。」

当初は、苦い飲料であり、苦毒というからには覚醒用か薬用でもあっただろう。

日本には、奈良朝に薬用として輸入された。主として修道中の僧侶の居眠り防止に用いられた、と伝わる。が、その根拠は乏しい。茶樹については、平安期に天台宗を伝えた最澄が種子を持ち帰って江州坂本（滋賀県）に植えた、と伝わる。その他にも諸説があり、それは複数の事典類をめぐってみればわかる。そのことについては、その当時に唐や宋と行き来することができたのは多くが学僧であり、そのうちの誰彼もが喫茶習慣や茶樹栽培の法を持ち帰ることが可能であった、とみなくてはならないだろう。いずれにしても、伝説の域をでないし、原初論をひとつに定説化するのむつかしい。

日本列島でも、西日本の山地には古くから茶が自生していた。現在、総じてヤマチャ（山茶）と呼ばれているところの茶種である。そこで、中国から栽培法や喫茶法を教わらなくても日本でも自然発生していただろう、という説まででてくる。それも一説ではあるが、中国から茶の有用性を入唐・入宋僧たちが持ち帰った後、日本でも山茶の使用がはじまった、とみておこう。

日本での製茶とその飲用が明らかになるのは、鎌倉初期における栄西禅師から以降のことである。栄西は、仁安3年（1168）と文治3年（1187）の2度、入宋している。

入唐・入宋僧の多くが中国の喫茶文化を日本にもたらした、とされるのと同様に、栄西も茶種を持ち帰った。それは、茶の種子（実）であったのか若木であったのか。いずれにしても、中国大陸でも南の方でなくてはその生育がなかったであろう。それがもたらされた後、どこに植えられたか、についても、肥前の平戸島、筑前の<sup>せぶり</sup>背振山、そして、博多から京都や鎌倉など諸説がある。いずれも伝説の域をでないが、そのなかで、<sup>やくじ</sup>薬餌を説いて喫茶を広めようとしたことはいうまでもない事実である。

栄西は『喫茶養生記』（2巻）を著している。<sup>しよちほん</sup>初治本は承元5年（1211）、<sup>さいちほん</sup>再知本は建保2年（1214）。鎌倉時代初期のことである。原本は、美濃紙18枚の小冊子（本山荻舟『飲食事典』）。これが、わが国における最初の茶の書物である。

そこには、たとえば、以下のような記述がある。

「茶は養生の仙薬なり。延齡の妙術なり。山谷之を生ずれば、其の地神靈なり。人倫之を採らば、其の人長命なり。天竺唐土同じく之を貴重す。我朝日本も曾て嗜愛せり。古今奇特の仙薬な

り、摘まざるべからず。」(櫻井秀・足立勇『日本食物史』の読み下し文、以下の引用も同じ)

さらに、「酒を醒<sup>さま</sup>す」「小便を利す」「宿食を消す」などとあり、「瘻瘡無<sup>る</sup>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跡があるが、ここにはより実利が説かれているのである。

その茶は、唐・宋風の磚茶<sup>たん</sup>(蒸茶を固めたもの)や団茶(それを丸めたもの)を削って煎じるのではなく、粉茶(抹茶)を湯に溶いた点茶(濃茶)であっただろう。栄西の『喫茶養生記』には、次のようにも記している。

「極熱の湯を以て之を服すべし。方寸の匙を以て二三匙。多少は随意。但し、湯の少きを好とす。其も又随意。殊に濃を以て美と為す。」

ということは、後の抹茶を連想させる。少なくとも、唐・宋風のそれではなかつただろう。

栄西は、宋朝の製茶法も記している。にもかかわらず、その普及にはふれていない。日本で、唐・宋風の磚茶や団茶が広まらなかったのはなぜか。ひとつには、日本では茶を採って蒸したり乾燥したりするところから飲むところまでが近い(遠距離を運ばずにすむ)ので固める必要もなかつたからであろう。それがため、日本では、後々に香りを重んじる蒸し茶や炒(煎)り茶の発達をみるのであろう。

かといって、庶民の間にまで喫茶が広まったのではない。なおしばらくは、仏家(寺院)の間にほぼかざられての喫茶、とみるのがよい。「茶禅一味」という言葉がそれを表わす。仏家の間に鎌倉期を通じて茶の讚仰<sup>さんごう</sup>が広まったことは、史実とみて間違いあるまい。

時代を経ると、次に社交儀礼の作法が説かれるようになる。その最たるものとして、抹茶をたてての茶の湯(茶道)の成立をみる。

茶の湯のはじまりについては、鎌倉末期の寺院での「群飲佚遊<sup>ぐんいんいつゆう</sup>」(波婆羅<sup>ばさ</sup>ともいわれた贅沢振舞い)をとりあげるむきもある。とすれば、茶禅一味の変異とみなくてはならないだろう。

通説としての茶の湯の祖とされるのは、さらに時代を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15年(1483)に將軍足利義政が東求堂<sup>とうぐどう</sup>(銀閣)を造立したときに召され、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、武野紹鷗<sup>たけのじょうおう</sup>を経て、千利休<sup>せんりのきゅう</sup>に至って侘茶が大成されることになった、とする(本山荻舟『飲食事典』)。以来、武家社会での奨励もあり、流派にも分かれての普及と定着をみた。それが、今日まで続くのである。

そ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」とは無縁のままであった。現在もそうである。

本報告書の主題となるのは、庶民社会での製茶・喫茶習慣のひとつでありながら、一般にはさほどに知られることがなかつた「石鎚黒茶」である。

## 2 四国山地の発酵茶と石鎚黒茶

中国を原初とした茶とその加工法であるが、日本のみならず世界の各地に広がった形跡がある。

植物名でいうところのチャは、ツバキ科の常緑低木である。植物学上では細分もされるが、さ

ほどに複雑な分種はない。また、「チャ」を意味する言葉も、中国語（広東語でCHA、福建語でTAY）が元にあったとされ、それが日本でのチャ（CHA）にも中東でのチャイ（CHAI）にも英語圏でのティー（TEA）にもなった、ということが定説化している。

それを加工することで紅茶・烏龍茶にもなるし、抹茶・煎茶・番茶にもなるのである。その加工法は、ひとつおりのではない。複雑に展開している。

その分類法にもいくとおりかがある。が、大別すると、「発酵茶」と「不発酵茶」になる（ここでは、農山漁村文化協会編『茶大百科 I 歴史・文化／品質・機能性／品種／製茶』、渕之上康元・渕之上弘子『日本茶全書—生産から賞味迄』所収の分類法を参考に作成した図版を用いる）。

石鎚黒茶は、発酵茶に属し、そのなかの後発酵茶にあたる。

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なり烏龍茶にもなる。十分に発酵したもの（全発酵茶、あるいは強発酵茶とも）が紅茶であり、それが途中で止まったもの（半発酵茶）が烏龍茶である。狭義には、これをもって発酵茶ということもある。

とすれば、日本での伝統的な茶にはこれがない。が、日本の茶の木の茶葉でもつくれるはず。それが長くつくられなかったのは、たぶん、茶葉を摘んだ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だろう。

それに対して不発酵茶というのは、熱処理をして茶葉そのものの発酵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。あるいは、煮ることもある。そして、その後で揉む。最後に強火で乾燥させる。実際には、その過程が時代により地方によりさまざまであるが、緑茶・煎茶・番茶（一般的な番茶）がこれにあたる。日本での大半がこの不発酵茶にあたるのである。とくに、煎茶や玉露や抹茶のように色の鮮度を重んじる。あるいは、番茶も含んで香りを重んじる。日本が独自に発達させてきた文化といってもよいだろう。

ところが、もうひとつ、発酵茶のなかに「後発酵茶」という分野がある。ここにとりあげる石鎚黒茶、碁石茶（高知県）、それに阿波晩茶（徳島県）がそうである。他には、日本では富山県

茶の分類図



に黒茶（バタバタ茶）の伝承があるが、その生産量は少ない。現代でも常用ということでの後発酵茶は、四国山地での伝承茶、といっても過言ではあるまい。

その後発酵茶の「後」とは、茶葉のもつ発酵を熱処理で止め、それを堆積してカビ付けをするのが前段（好気的カビ付発酵）。それを漬けこんで新たな発酵（嫌気的なバクテリア発酵）を促すという2段階目（後段）という意味にほかならない。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。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。

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

石鎚黒茶の場合は、以下のようになる。

- ① 茶摘み — 以前は手でしごき採っていたが、現在は鋏や剪枝機で枝ごと切りとる。
- ② 殺青 — 枝を切りそろえ洗浄して蒸す。蒸して青葉の酸素作用を止める。
- ③ カビ付け — 水をかけて冷やし、桶や箱に入れて1週間ほど白いカビが生えるのを待つ。
- ④ 揉捻 — 筵の上に広げて手揉みをし、桶に詰めこむ。
- ⑤ 漬けこみ — 蓋をして石の重石をのせ、1週間ほどおく。
- ⑥ 乾燥 — その後、筵の上に広げて自然乾燥させてほぐす。

徳島県の西部山地における阿波晩茶も高知県の北部山地における碁石茶も、その基本的な製造工程はほぼ同じである。茹でたり蒸した茶葉を冷ました後に揉む — それを漬けこんで、重しをかけて一定期間おく — それを取りだして乾燥させる。徳島県の西部山地における阿波晩茶は、前段のカビ付けをしないで漬けこみによるバクテリア発酵が主体である。しかし、大ざっぱに3段階で見ると同類となる。時々、また所々での細部に違いがあるが、また、バクテリア発酵を重視しての化学分析を行なうと若干の差異も生じる。しかし、その基本的な3工程はほぼ同じである。それが、四国山地で顕著な伝承をみる後発酵茶たるところなのである。

石鎚黒茶は、石鎚山の北山麓の旧石鎚村（現、西条市小松地区）の農山村における産物である。千足山村<sup>せんぞくやま</sup>と称した時代から林業と畑作（古くは焼畑も）、狩猟なども合わせて生業<sup>なりわい</sup>としたところである（第4章第1節）。

石鎚黒茶の製造については、平成15年（2003）までは曾我部正喜氏による石鎚地区中村での旧来の技術継承があった。それは絶えたものの、その製法を受け継ぐかたちで、西条市内3か所（3団体）で黒茶製造がはじまった。

したがって、旧来技術の聞きとり調査と新規製造の臨地調査が可能である。本報告書でも、第5章でかなりのページ数を割いてその報告を行っている。とくに、曾我部正喜氏からの聞きとり調査報告は、貴重な記録になるであろう。

なお、四国山地における後発酵茶がいかなる経緯をもつてもたらされたか、あるいは、自然発生的に独自の開発をみたのかについては明らかでない。明らかにたどることも、むつかしい。

たとえば、阿波の晩茶については、弘法大師（空海）由来の伝説がある。

「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志那より茶の種子を持ち帰り四国八十八ヶ所の第廿一番太龍山に登りて曰く抑も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と喝仰して西方向って種子を伝播すると共に製造の秘伝を授けたるに始ると古人の伝説するところなり」(大正時代の販売用袋の記事。製造販売者は、保田藤太)

もちろん、その根拠は明らかでない。そして、この種の大師由来の伝説は、四国山地では何かにつけて語り継がれてもきているのだ。<sup>けんきょうふかい</sup>牽強付会の感がしないでもないが、伝説とはそんなものかもしれない。

石鎚黒茶では、そうした由来伝説は乏しい。かといって、石鎚黒茶の歴史が浅いわけでもない。由緒不明も庶民の生活技術としては正統でもある、とみるのがよいだろう。中世末期から近代にかけての文献上での検索も行い、そのなかでの西条周辺での茶の製造についての歴史をたどった(第4章第2節)。なかでも享保元年(1716)から慶応2年(1866)までの膨大な資料である『小松藩会所日記』の解説、分析を行った例はないところで、本報告書の調査ではそれを行い、茶の関連記事を抜粋した。武家社会では、御茶会で抹茶(濃茶、薄茶)が日常的に用いられ、小松藩領の煎茶は贈答品としても用いられたが、他藩のように特産品として専売制は布かれなかった。そこでの石鎚黒茶の製造や流通の特定はむつかしかったが、庶民社会にも喫茶習慣が浸透。黒茶とみられる焼茶は、船上で消費されたのではないかと推論を導き出すなどの成果があった。

なお、石鎚黒茶の近代の歴史及び文化的背景については、しだいに明らかになってくる。第4章第3節に加えて第6章でも考察をすすめた。

### 3 黒茶の消費量からみる食文化

明治以降の石鎚黒茶の生産については、とくに旧千足山村をはじめとする山村部で重要な換金物であったことがほぼ明らかになる。そして、生産者の証言もあって、その生産と販売の最盛期は明治から大正期までということもほぼ明らかになる。

換金作物であった石鎚黒茶だったが、地元での日常的な消費にも欠かせないものであった。

それは、喫茶だけでなく食事にあわせて必要でもあった。第4章第3節では、たとえばオオムギとトウモロコシを半々に炊いたもの(飯)は食べにくく、お茶で流しこむしかなかった、という食生活の実態をとりあげている。これは、たいへん重要な指摘である。

「麦を多くたべた村々は、本当の山の中というよりも谷の口や山麓の平野に近い地域であり、その麦も西日本は裸麦、東日本はほとんど大麦であった。そうして山間に入るにつれて稗が多くなる。山の谷合の畑では、日光のあたる時間が極めて短いところが多く、麦の茎が軟弱になって黄熟期になると茎が折れてしまうのが普通であった。そこで茎の強い粟、稗、トウモロコシなどにたよらねばならなかった。トウモロコシは甘藷と同じくアメリカ原産といわれているが、江戸時代には山間で多く作られるようになり、特にその古生層地帯、すなわち九州、四国、近畿、中部の各地方の急峻な山脈の中の村々に最も多く、今日に至るまで重要な食料になっている」「ところでこのトウモロコシ地帯にはこれに平行して里芋が多く作られており、かつては重要な主食物であったが、それが山村の主食物の一として残った」(「食生活雑考」『宮本常一著作集 24』)

そのことは、西日本の山地の村々に広く共通することである。というか、これは日本における

食文化の根幹をなす問題であるのだ。

一般に、日本人の主食は米飯である、といわれてきた。それは、一面の真理である。が、歴史を通じてどの時代も、すべての日本人が米飯を主食として食してきたわけではない。米を動かすのは、政治・経済の権力者層であり、米が主食料として流通するのは、政治・経済活動の集中する都市部であった。したがって、米を主食としたのは、主としてまちの人たち、つまり食料の非生産者だったのである。

「六公四民」、あるいは「七公三民」という言葉が古くからあった。江戸の前期と中期以降では、各藩の年貢の徴収率が異なる。が、おしなべて人口の8割以上を占めた農民は、収穫した米の半分以上は供出する義務を負わされていた。その結果、手元に残った米で日常の主食を賄うことができなくなったのである。

細かな数字の根拠は省略するが、多くの農山村で、米飯を主食とするならば、だいたい1年の2分の1か3分の1ぐらいの賄い量しか確保できなかった、と想定できる。それもハレ（非日常）の日のための米を確保しようとする、とすると、日常の消費量は、さらに制限されることになる。そこで、米のかわりに何かを補充して食べつないでいかなければならなかったのである。

#### 4 文字どおりに日常茶飯の食文化

日本の国土は、全人口の全食を賄えるだけの米の生産量、つまり水田面積をもちえなかったのだ。だが、さいわいにも一方の畑で米にかわって主食となりうる麦や雑穀、根菜類をそこそこ生産できた。そこで、米の足りない分をそうした作物で補うという食べ方の工夫がなされてきたのだ。そのことにあらためて注目しなくてはならない。俗に五反百姓という言葉があるが、ほとんどはほぼ同等面積の常畑や焼畑を所有していた。そのことは、近世以降つい近年（昭和前期）まで基本的には変わらない農村の構造であった。とくに、山間地の農村の構造であった。

そのところにおける麦飯・稗飯・粟飯・芋飯・大根飯など。それに、トウモロコシ飯など。つまり、米と畑作物をあわせた雑多な混ぜ飯が、かつての農山村における常食だったのである。それも、米の配合量をはるかに少ない混ぜ飯が常食だったのである。筍飯、きのこ飯、栗飯など、四季折々に工夫をこらした混ぜ飯も食された。

たとえば、江戸期であれば享保6年（1721）に田中丘隅が編じた『民間省要』にその様子が描かれている。

「田方に生るゝ百姓は、雑炊にしても米を喰ふ事あれど、山方野方に生まれては正月三ケ日といへど、米を口に入れるゝ事なき所多し、粟、稗、麦など食に炊ととも、菜蕪干葉、芋の葉、豆差ゝげの葉、其外あらゆる草木の葉を糧として（後略）」

ここで「糧」という言葉がでてくる。あるいは、「糲」とも記す。これは、現在の私どもは「心の糧」などといって伝えてはいるが、本意は「糲飯」にある。米に雑穀、あるいは根菜を混ぜて炊いたものが、すなわち糲飯であったのだ。それを糲（糧）ともいうが、より広くは「飯」という。したがって、飯と「御飯」は区別されてしかるべきなのである。飯（糲飯）がケ（日常）の主食、御飯（米飯）がハレの主食としなければならないのである。

なお、糲飯を汁で薄めたものが「雑炊」ということになる。かつて民間においては、糲飯と雑



図 3-1 江戸の長屋における食事風景

中央の主人とおぼしき男が椀に口をつけて箸で糰飯をかきこんでいる。日常の食事では無作法ではなかった。  
 (『日用助食 籠の賑ひ』、国立国会図書館蔵)



写真 3-1 昭和の食卓風景

西日本各地では、「日常茶飯」の風景であった。食事の場に茶が置いてある。ここでは湯呑碗を使っているが、飯の上に茶をかけて食べるのも異常なことではなかった。その茶は、一般的に番茶が多かった。  
 (岡山県美星町の農家で、筆者撮影)

炊こそが主食であった。

糰飯は、粘り気が薄い。それも、温かいうちはまだしも、冷めてくるとポロポロとして箸でつまんでは食べにくい。ワン(椀・碗)を口元まで運び、ワンの縁に口をつけて箸でかきこむしかないのである。喉のとおりが悪い。汁や茶を飲みながら、あるいは飯の上にかけてかきこむしかないものである。ならば、そのときのワンは手におさまって運びやすく、ワンの縁は唇にさわりのないものがよいわけだ。その条件をもっともみたすのが磁器碗である。近世以降、日本では磁器の飯碗が発達、普及をみたのである。

かつて、日常の食事において、碗を噛むほどにして飯をかきこむのは、けっして無作法ではなかったのである。

一方、ハレの日の主食である御飯は、長く漆器椀に盛られた。中世以来のその伝統は、なかなか崩れなかった。そして、そこでの食事作法は、ケの食べ方とは異なっていた。とくに、近世において、正座して食事をするのが正当とされてからは、椀を膝の前から胸元まで運び、あとは箸で一口ずつゆっくり口に運ぶのが作法化した。むろん、それは、粘り気の強い御飯だからこそなせる作法であった。

日本人がこぞってそこそこの米を食するようになったのは、じつは戦時中(第二次世界大戦中)の配給米制度からであった。当初の配給量は、1人あたり1日2合3勺であった。戦争の激化とともにその配給量は2合1勺、1合8勺と目減りする。しかし、農山村の多くのところでは、驚くべき贅沢な量であった。ただ、おかずや間食の乏しいところで、それだけで腹が満ちるにはいたらなかった。したがって、ここでも米の配合量が増えたものの糰飯が一般的な主食となった。

やがて、戦後の社会が落ち着いてくると経済が高度成長、輸入の穀類が大量に市場に出まわることになった。いわゆる飽食の時代で、米離れ現象を生んだことは、私どもの記憶に新しい。日常の食事からも糰飯が消えた。それにかわるかのように、パンや麺類などの粉食が普及した。飽食の時代、日常でも御飯を食べるようにもなった。

以上、長々と日本人における日常の主食(糰飯)について述べた(拙著『日本のうつわ—食事の文化を探る』を一部修筆)。それは、一般にはすでに忘れられて久しい歴史的な主食の実態で

あるし、それがため茶の位置づけの認識も不十分になるだろうと懸念したからである。

糍飯を食うためには、茶が必要であったのだ。その茶を一般には番茶といった。石鎚黒茶も番茶と呼んでいたとの報告もある。自家製の茶を番茶と呼ぶ例は、これも西日本各地に共通する。そして、自家製の茶が乏しいところもあり、そうしたところに黒茶も販路を広げることになったのである。

先に宮本常一「食生活雑考」(『宮本常一著作集 24』)を引用した。著者は、その発行前後に宮本の間近にいたところで、その分野の話をよく聞いたものである。ちなみに、宮本常一は、昭和14年(1939)に上京、渋沢敬三が主宰するアチック・ミュージアム(後の神奈川大学日本常民文化研究所)で民俗学のフィールドワークに従事することになった。

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、四国山地、それに九州山地の出身とみて間違いなかった。主に麦飯を主食としてきたところ、とみて間違いなかった。米飯を食べるようになって、茶をあわせて飲むその習性が消えることはなかった、とよく話していたものである。

それも、現代では「昔の風景」になりつつある。もちろん、食事その茶とは、多くが自家製であり自村製の番茶であった。そして、四国山地においては、石鎚黒茶・碁石茶・阿波晩茶などの発酵茶(後発酵茶)であった。

石鎚黒茶の製造・流通・飲用についての本書での報告は、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」の第2編である。先に『「阿波晩茶製造技術」調査報告書』が刊行(令和2年3月)されているし、次年度は高知県の碁石茶の調査がはじまる予定である。その一連の調査(調査報告)を通じての最大の関心事は、「なぜ四国山地に発酵茶が根づいて伝えられたか」を考察することにある。それは、地形や気候も関係するかもしれない。そして、食事習慣や接客習慣も関係するだろう。あるいは、人びとの気質や信仰にも関係するかもしれない。しかし、それについては、まだ論旨が見通せない。これを機に、大いに議論を重ねたいところである。最終報告になるであろう碁石茶のプロジェクトに期待しておくとしよう。

(神崎 宣武)

#### 【参考文献】

- 櫻井秀・足立勇『日本食物史』雄山閣、1934
- 本山荻舟『飲食事典』平凡社、1958
- 宮本常一『宮本常一著作集 24』未来社、1977
- 白川静『字通』平凡社、1984
- 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、1994
- 田中丘隅(村上直校訂)『新訂 民間省要』有隣堂、1996
- 神崎宣武『「うつわ」を食らう—日本人と食事の文化』日本放送出版協会、1996
- 中村羊一郎『番茶と日本人』吉川弘文館、1998
- 神崎宣武『日本のうつわ—食事の文化を探る』河出書房新社、1998
- 渕之上康元・渕之上弘子『日本茶全書—生産から賞味迄』農山漁村文化協会、1999
- 農山漁村文化協会編『茶大百科 I 歴史・文化/品質・機能性/品種/製茶』農山漁村文化協会、2008
- 徳島県県民環境部スポーツ・文化局文化資源活用課編『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「阿波晩茶製造技術」調査報告書』徳島県、2020

## 第4章 黒茶の生産とその歴史

### 第1節 旧石鎚村について

#### 1 地区の概要

徳島県勝浦郡上勝町、那賀郡那賀町、海部郡美波町、高知県長岡郡大豊町など、四国地方の標高数百mの山間部では、製造の過程で人為的に茶葉を蒸す、揉捻する、桶に漬け込むなどの後発酵作業を行う発酵茶の製造技術が伝承されている。愛媛県内ではその製造技術の伝承は、ほとんど形跡をとどめていないが、唯一、愛媛県東部（東予地方）の西条市小松町石鎚地区（旧石鎚村）において、古くから伝承されてきた発酵茶製造技術が継承されており、「石鎚黒茶」と呼ばれている。石鎚地区中村に住んでいた曾我部正喜氏（大正14年（1925）生まれ）が長年継承してきたが、現在は地区を離れ、平成16年（2004）以降は現地では製造されていない。ただしその製法を受け継ぐ形で、西条市内にて保護、継承活動が活発化している。本節では、この石鎚地区の地理的、歴史的な概要や民俗について紹介したい。

西条市小松町石鎚地区は、石鎚山（標高1,982 m）の北麓の山腹、標高250～800 mの主に南向きの緩やかな斜面にひらかれた、愛媛県内でも有数の山深い山村集落である。東西約8 km、南北約28 kmと南北に細長く、地区内には高瀑川（加茂川上流）が南北に流れている。この高瀑川（加茂川上流）で形成された河谷の地形が特徴であり、西は三ヶ森山、北は前山に囲まれる山間地帯である。なお、地区の南西部、標高1,300 mにある高瀑溪谷から下る高瀑川は、石鎚地区を流れ、旧小松町と旧西条市の境界に位置する河口で加茂川に合流して、旧西条市側の大保木を流れ、黒瀬ダムを経由して西条平野を流れて、瀬戸内海の<sup>ひうちなだ</sup> 瀬灘にそそぎこむ。

石鎚地区は、江戸時代より「千足山村（せんぞくやまむら）」と呼ばれ、明治22年（1889）の町村制によりこの「千足山村」が採用され、昭和26年（1951）まで自治体名として存続し、地区範囲はそのままで改名し、「石鎚村」となった。本節名では「旧石鎚村」と表記しているが、「石鎚村」と称された時期は短く、昭和26年から小松町へ合併した昭和30年（1955）までである。昭和30年に、小松町、石鎚村、石根村の1町2村の合併により小松町となり、「小松町石鎚」と地区名として定着した。平成16年の西条市、東予市、丹原町、小松町の合併により西条市となり、現在まで「西条市小松町石鎚」として地区名が続いている。

なお、地区内の集落は、高瀑川の右岸に、河口、下黒川（黒河とも表記）、上黒川、有永、老ノ川、正路藪、大平があり、これらを「影地」と呼んでいる。左岸は、成藪、折掛、土居、中村、谷ヶ内、石貝、槌ノ川、郷、虎杖の集落があり、これらを「日浦地」と呼ぶ。なお、ただし黒川については日浦地に属している。また、



写真 4-1 石鎚村（曾我部正喜氏提供）  
昭和45年（1970）撮影



それらの集落の北に位置する横峰寺や星ヶ森峠よりさらに北側の中山川水系に、古坊、戸石、上途中ノ川、下途中ノ川、湯浪の集落があり、それらを「前山」と呼ぶ。

戸数・人口は、明治37年（1904）に182戸、1,662人、大正元年（1912）に188戸、1,404人、大正10年（1921）に192戸、1,323人、昭和16年（1941）に188戸、1,304人であり、昭和24年に236戸、1,254人、昭和30年には、195戸、1,108人を数えていたが、その後、人口減少が続き、平成16年1月末現在は4戸、6人と過疎化の波で廃村の危機となっている状態であり、平成27年（2015）の『国勢調査』では地区全体で3世帯、3名となっている。

なお、十亀縫之進『千足山村誌考』（1951）に昭和15年、昭和25年の集落別の戸数・人口が載っているので、ここに掲げておく（表4-1）。

表4-1 昭和15年・昭和25年の世帯数・人口

小字名	昭和15年	昭和25年
土居	12戸・76人	15戸・98人
中村谷ヶ内	11戸・91人	13戸・96人
石貝	10戸・57人	8戸・55人
槌ノ川	7戸・42人	7戸・36人
郷	16戸・66人	9戸・48人
古坊	4戸・15人	7戸・29人
戸石	18戸・77人	21戸・81人
途中ノ川	11戸・64人	14戸・84人
湯浪	13戸・85人	16戸・101人
虎杖	12戸・60人	18戸・81人
学校住宅		5戸・8人
常住		1戸・1人
合計	184戸・1,026人	215戸・1,189人

表4-2 平成27年の世帯数・人口

国勢調査による世帯数 (2015年)			一般世帯総数	親族世帯	核家族世帯	核家族以外の世帯	65歳未満世帯員のいる一般世帯総数	65歳未満世帯員のいる一般世帯総数
西条市	旧石鎚村	(全体)	3	1	0	0	0	1
西条市	旧石鎚村	黒川	1	0	0	0	0	0
西条市	旧石鎚村	老ノ川	1	0	0	0	0	0
西条市	旧石鎚村	大平	0	0	0	0	0	0
西条市	旧石鎚村	折掛	0	0	0	0	0	0
西条市	旧石鎚村	土居	0	0	0	0	0	0
西条市	旧石鎚村	石貝	0	0	0	0	0	0
西条市	旧石鎚村	戸石	0	0	0	0	0	0
西条市	旧石鎚村	湯浪	1	1	0	0	0	1

国勢調査による人口 (2015年)		総数	男の総数	女の総数
西条市	旧石鎚村	3	2	1
西条市	旧石鎚村	黒川	0	0
西条市	旧石鎚村	老ノ川	2	1
西条市	旧石鎚村	大平	0	0
西条市	旧石鎚村	折掛	0	0
西条市	旧石鎚村	土居	0	0
西条市	旧石鎚村	石貝	0	0
西条市	旧石鎚村	戸石	0	0
西条市	旧石鎚村	湯浪	1	0

## 2 地区の歴史と開村伝承

旧石鎚村は江戸時代には「千足山村」と称され、周布郡（のち、近代以降は周布郡と桑村郡が合併し周桑郡）に属し、戦国時代には既に「千足」の地区名が見える。江戸時代には小松藩（一柳氏・1万石）領に属し、この村名が昭和26年まで使われている。明治時代には、村役場は、廃藩置県後の明治5年（1872）に戸長役場が下黒川（甲92番地第2）に置かれたが、同14年（1881）に石貝甲975番地に移され、同18年（1885）に土居甲788番地第2、同19年に槌ノ川甲1188番地に移り、同23年（1890）2月に千足山村役場として開庁した。その後、昭和20年（1945）7月に槌ノ川から虎杖甲1914番地に移された。これは、地区内の中心集落が、自動車道路の開通などにより、標高の高い下黒川、石貝、土居、槌ノ川から道路沿いにある虎杖へと移っていった。

道路整備以前には、小松町から槌ノ川間に駄馬組の独占事業として駄馬賃輸送が行われ、駄馬道と呼ばれた。これは千足山村から小松への主要な輸送機関でもあった。途中、星ヶ森峠を通るが、そこには茶屋が1軒あり、村の唯一の商家でもあった。神社は、石鎚地区の各集落に、諏訪神社、妙見神社、八幡神社、鎌足神社、原崎八幡神社、素鷲神社、石鎚神社、熊野神社など18社があり、現在では諏訪神社に合祀され、毎年11月2日に秋祭りが行われる。また、四国八十八箇所霊場

1 「角川日本地名大辞典」編纂委員会『角川日本地名大辞典 38 愛媛県』角川書店、1981



写真 4-2 横峰寺本堂



写真 4-3 星ヶ森

第60番札所の横峰寺が標高745mに位置し、石鎚山を登拝する者に加え、四国八十八箇所を巡拝する遍路が多く往来する地区でもある。

千足山村の開村伝承については、『千足山村誌考』に詳しく記されているので、そこで紹介されている伝承内容を要約、補足しながら紹介してみたい<sup>2</sup>。

地区のシンボルである石鎚山は、飛鳥時代末、大宝年間(701～704)に役小角による開山と伝えられ、その後、石仙(灼然)が横峰寺(真言宗の寺院で、石鎚地区の北側・湯浪から、南側は虎杖から登る。檀家の多くが石鎚地区の住民である)の開基となった。この役小角、石仙による石鎚山、横峰寺の開山により、霊山として両山に登拝する者が多くなった。

そして平安時代初期の大同年間(806～810)に弘法大師空海が修行し、横峰山の星ヶ森峠で星祭の護摩法を行ったとされる。なお、横峰寺境内

内地の南西端に位置する星ヶ森は、石鎚山を北側から南方に向かって遥拝する展望場所として江戸時代以来、名所となっており、石積みを伴って平場が形成され、そこに江戸時代奉納の鉄(かね)の鳥居や石龕などが設えられており、平成29年(2017)に「星ヶ森(横峰寺石鎚山遥拝所)」として国名勝に指定されている。また、弘法大師空海が修行したのは大同年間と、現地で伝承されるが、史実としては、空海自身が24歳で著した『三教指帰』には石鎚山で修行したことが記されており、唐(中国)から帰国した後の巡錫ではなく、入唐前の延暦年間、794年前後に石鎚山を訪れている<sup>3</sup>。

そして、石鎚山、横峰寺の名前は、伊予国のみならず、中国、九州方面に及び、修験・山伏の登山者が多く、その登山口として小松やその西側の大頭方面より横峰山を拝し(現在の四国八十八箇所霊場の遍路道は、大頭から湯浪を通過して横峰寺へ登って参拝し、下りは南川にある次の札所・香園寺付近へ降りて、小松の町を歩くルートとなっている)、石鎚山にいたる沿道、または西条側の氷見から大保木を経て石鎚山成就社へ登る今宮道だけではなく、黒川方面より登山する沿道(黒川道)に人が通り、湯浪、郷、槌ノ川、石貝、黒川に居住する者が増えて、各所に散在した。また、源平合戦で没落した平氏の落人が、千足山村の西側の桜樹村方面より来往し、人口が増えたとも伝えられる。

そして、開村伝承としては、次のような話もある。戦国時代、現在の松山市にある道後湯築城

2 十亀縫之進『千足山村誌考』1951

3 大本敬久「『三教指帰』に見る空海と四国」『四国遍路と世界の巡礼』第6号、愛媛大学四国遍路・世界の巡礼研究センター、2021、PP23～28

の河野氏に属して、千足山村でも途中ノ川にあつた越前城に能勢氏、中森砦に乘木氏などが占拠したが、土佐国の長宗我部元親の勢力が及んでくると、平野部では戦乱が相次ぎ、没落したり、安住の地を求めたりして、山間部の千足山村に入ってきて、人口が増加した。享禄年間(1530年頃)には、長宗我部元春(別名、黒川元春。長宗我部元親の親族)の勢力が、千足山村に及んできた。この黒川元春は、土佐国の長宗我部元親の祖父兼序の二男で、土佐国を出奔して千足山村にいる黒川山城守通矩を頼り、その妹婿となつて黒川姓を名乗つたという言い伝えがある。『伊予二名集』によると、黒川元春は享禄年間に周布郡・桑村郡(現在の西条市西部)を攻めるために、山間部の千足山村から、平野部への進出の拠点として剣山城を築いた。元春は周布郡を攻めて、東側の新居・宇摩2郡を支配する石川氏と対抗する勢力にまで発展したという。そのような理由から、故郷の土佐国から縁故を求めて来る者が多くいて、横峰寺や星ヶ森峠よりも南側の集落である影地、日浦地には、この時から急速に住民が増加したという。このように、千足山村の開村伝承を見ると、石鎚山によって伊予(愛媛)と土佐(高知)の交通、交流が分断されていたのではなく、国境を越えて土佐国との交流が見られたことを示唆する内容となっている。

また、別の開村伝承もあり、天正13年(1585)に豊臣秀吉が四国を平定すると、長宗我部氏の一族が妙口、途中ノ川方面から、村内の各集落に落ち延びて、定住する者が多かつた。その一族の後裔は祖先元春の縁により、一時期、黒川に居住し、さらに土居に移つて永住し、この村の里正の祖となつたという伝承もある。その伝承からか、実際に石鎚地区には黒川姓、長宗我部氏に関係すると推測される曾我部姓が非常に多い。『千足山村誌考』によると、昭和20年代には、曾我部姓77軒、伊東姓18軒、曾我姓12軒、黒河姓11軒、伊藤姓8軒、十亀姓8軒、佐伯6軒などとなっている。

なお、槌ノ川の八幡神社に保存されている寛正3年(1462)の棟札には、「曾我部」、「佐伯」の名前が見える。曾我部は、村内で最も多い名字であるが、長宗我部元春の逗留のより曾我部氏が定住したというより、それ以前から土佐方面との交流により定住していたとも推測できる。

### 3 地区の生業・産業

旧石鎚村では、かつては、山腹の斜面を利用して、オオムギ、トウモロコシ、アワ、ヒエ、ダイズ、アズキなどを耕作し、人工肥料が使用されるようになりハダカムギの耕作も行った。雑穀栽培は伐替畑耕地(焼畑)も見られ、自然の山林によって木材、薪炭を製出し、衣食を充たしていた。また、イノシシ、シカ、ウサギ、タヌキ、ヤマドリ、キジなどの狩猟も行われ、茶、コウゾ、シュロ皮、ミツマタなどを産出し、換金作物としていた。明治時代からは木材の需要が高まり、人工林に着手して、林業がその後の経済の主体となつていった。

狩猟は、村内総氏神の諏訪神社が、古来、狩猟の神とされ、かつては毎年11月亥の日に「矢先祭」(狩猟者が銃を持って集まり、神前に供え、銃で的打ちをする狩猟神事)が行われていた<sup>4</sup>。また、各戸では1～22挺の火縄銃を所蔵し、狩猟法(明治28年(1895)の旧狩猟法、大正7年(1918)の新狩猟法)の制定以前には、毎年春冬に「追山」と称して、共同狩猟が行われるなど、狩猟が生業の一形態でもあつた。現在ではほぼ絶滅状態となっているカモシカも食用とし、「土俗、ニ

4 山内鉄雄『秘峡石鎚山麓 消えた村に光を』新居浜市高齢者生きがい創造学園・サークルはづき、2009、P44

ク（カモシカ）と称し石土山に産す。性温静形羊に似て大で二角あり、甚大ならず毛長く柔にして色白黒斑になり敷皮とするによく肉は食用になる<sup>5</sup>とある。

江戸時代の村高は『慶安郷村数帳』によると78石で、すべて畑地であり、現在にいたるまで米の収量が少ない地域であった。『元禄村浦記』、『天保郷帳』、『旧高旧領』ともに村高は78石であり、江戸時代に生業や人口の大きな発展や変容は見られなかったようである。明治17年(1884)作成の『伊豫國周布郡地誌』によれば、田2町余・畑106町余・宅地8町余・雑種地5反余で合計118町余、山林5,570町余。戸数225戸、人口1,240人、うち男655人、女585人であり、明治時代に入っても田は極端に少ない状況であった。また、昭和26年段階でも、田が8町7段3畝歩と、戦後にいたっても田の面積が少ない状況で、畑287町7段2畝歩、山林3,865町1段6畝歩と、江戸時代以降、大きな主要生業の構造に変化は見られない。

江戸時代から、米の生産は極めて少ない代わりに林産材と工芸品原料の換金作物の生産が盛んで、自然の立木を用材に製造して、薪炭とともに、小松藩領内の平地側に搬出していた。小松藩への上納材としては、地区周辺にはスギ、ヒノキの良材が少なく、村民は遠方まで入山して、調達していた。植林、造林は明治時代以降に盛んとなった。

なお、江戸時代における千足山村の年貢は、小松藩に米で納めるかわりに、貨幣等で納める石代納であり、銀納と材木の現物納で行われていた。これは西条藩の山間部で千足山村に隣接する大保木村でも同様であった。別項で紹介する大保木村の銀納義民の歴史が物語るように、米納は山間集落においては死活問題であり、その代替策としての貨幣等による石代納であった。

これは伊予國小松藩、西条藩だけではなく、南に隣接する土佐藩の山間集落でも同様で、土佐藩では1600年代後半から藩の輸出品として茶、ウルシ、クワなどの換金作物の栽培を奨励し、藩の政策として積極的に現物や売却代金を年貢として納めることを認めていた。この換金作物栽培を促進したことによる茶栽培やその技術の発展、継承の環境が整えられたといえるが、それは伊予国側の小松藩、西条藩でも山間部の石鎚山周辺でも同様であったと考えられる。このように、高知県の碁石茶と、愛媛県の石鎚黒茶の成立の歴史的背景は共通している可能性もある。また、先に述べた開村伝承での旧石鎚村と高知・土佐の人々の往来や定住の歴史が見られたこと。そして、旧石鎚村かつて碁石茶製造を行っていた旧本川村の寺川地区とでは、直線距離にして約11kmと近く、かつては伐替畑耕地（焼畑）での出作りでも、旧石鎚村の隣の大保木と寺川は人の交流があったことが報告されていることなどから、石鎚黒茶と高知県の碁石茶とは、まったく地理的に分離した場所でそれぞれ製造技術を生み出して継承したと考えるよりも、かつては共通の歴史的背景のもとに土佐・伊予を越えた広範囲にわたる発酵茶文化圏があったと考えることができる。

それでは、具体的に石代納について記しておきたい。千足山村では、小松藩への年貢の分を各集落で米何石と定めて、これを銀換算して納め、それとは別に、木材加工した用材として粉と役板を現物で納めていた。粉はヒノキの良材で幅2寸、長さ1尺5寸、厚さ1歩を200枚で1束としたものである。役板は良材で長さ6尺5寸、幅8寸、厚さ4寸のものを1丁としたものである

5 註1同。

6 石鎚山系総合学術調査団『石鎚山系の自然と人文』愛媛新聞社、1960、PP290～314

表 4-3 慶應四年上納年貢村内角字苗総代割当表『千足山村誌考』巻巻 PP33 ~ 36 掲載

集落	苗総代	普通年貢米高	御物成年貢高	銀換算高	粉(そぎ)	役板	判賃
湯浪	次郎右衛門	3石8斗4升6合	1石2斗5升	220匁8分	138束	12丁	1匁1分
下途中ノ川	音松	3石9斗6升	1石3斗9升	227匁2分	142束	12丁	1匁1分4厘
上途中ノ川	折右衛門	5石6斗4升5合	1石9斗8升	323匁2分	202束	10丁	3匁6分2厘
上戸石	民右衛門	2石4斗7合5勺	8斗7升	142匁4分	89束	11丁	7分1厘
下戸石	喜八	2石7升5合	7斗3升	120匁	75束	12丁	6分
戸石	半右衛門	3石1斗6升	1石1升	180匁8分	113束	12丁	9分1厘
石貝	紋作	1石8斗1升8合	4斗3升	105匁6分	66束	12丁	5分3厘
石貝	磯助	1石6斗4升6合	5斗8升	94匁4厘	59束	6丁	4分7厘
石貝	久助	1石7斗4升	6斗	68匁8分	62束	8丁	3分5厘
谷ヶ内	亀治郎	3石6斗1升8合	1石2斗7升	208匁	130束	12丁	1分4厘
中村	傳藏	2石2斗7升5合	8斗	130匁2厘	82束	12丁	6分6厘
成藪	久四郎	1石8斗2升4合	6斗4升	104匁8分	65束	6丁	1匁5分5厘
成藪	伊左衛門	1石8斗2升4合	6斗4升	400匁8分	65束	6丁	5分3厘
大平西	幾次郎	1石5斗9升	1石2斗6升	204匁8分	28束	12丁	1匁2厘
大平東	民藏	3石1斗6升	1石1斗1升	180匁8分	113束	12丁	9分1厘
正路藪	喜藏	2石3斗4合	1石1斗6升	188匁8分	118束	12丁	9分5厘
正路藪	伊之助	3石2斗1升3合	1石1斗3升	184匁	15束	11丁	9分2厘
堂藪	岩太郎	1石6斗6合	3斗7升5合	61匁6分	38束半	4丁	3分1厘
有永	郡次郎	3石1斗4合	1石1斗6升	188匁8分	118束	12丁	9分5厘
上黒河	役藏	3石1斗4合	7斗4升	121匁6分	76束	12丁	6分1厘
黒河上	交作	1石6斗1升2合	5斗7升	92匁8分	58束	9丁	4分7厘
黒河山麓	幸藏	1石6斗6合	3斗7升5合	61匁6分	38束半	4丁	3分1厘
黒河下	嘉藏	2石1斗4合	7斗4升	121匁6分	76束	11丁	6分1厘
黒河下	與惣右衛門	2石3斗9升	8斗4升	137匁6分	86束	12丁	2分9厘
黒河	磯右衛門	1石9斗6升	6斗9升	113匁6分	71束	9丁	5分7厘
郷	鉄右衛門	1石2斗6升	4斗8升	78匁4分	49束	6丁	6分
郷山	元助	1石9斗4	7斗	115匁2分	72束	10丁	5分8厘
郷	和吉	2石9斗2升5合	1石3升	68匁	105束	12丁	8分4厘

(表4-3)。

江戸時代には、植林による人工林は少なく、粉や役板に加工するためのヒノキの良材は近隣ではまかなえず、遠く久万山(現、久万高原町)方面にまで出稼ぎして、深山の自然林を伐採し、材をとったと伝えられる。この用材の伐採にあたって男性は伐採運搬を行い、女性は食料を補給するため、連日深山を往復し苦難を重ねたとも伝えられる。

江戸時代における用材の搬出は、各家々において木挽で板としたものを荷担して、徒歩で平野部に運搬し、米、麦やその他衣料などに代えていた。湯浪、途中ノ川、古坊など平野部に近い集落では、薪材をほぼ毎日荷担して小松方面の各戸に行商をしていた。男性が薪の伐採と製炭を行い、女性が行商し、これが一家の主要産物となっていた。星ヶ森より南側の集落では、小松の町まで距離があるため薪の行商はしていなかった。

近代においては、米・麦などの食料不足は村の経済的欠点とみなされ、やはり、木材と工芸品原料等の換金生産で調整をした。明治時代中期には、工芸原料としてミツマタが移入されている。ミツマタは伐替畑耕地(焼畑)に適しており、雑穀栽培から焼畑においても換金作物としてのミツマタ栽培が盛んとなった。木材に関しては、明治時代後期から大正時代には、西条の平野部に製材工場が設けられ、それまでは各家で家内工業として手挽により製材していたものが、製材工場で多量の製材が可能となった。そこで材木商が出現し、一度に大量の立木取引を行うようになり、それまでになかった生産収入を得ることになった。そこから山林経営が産業の中心へと移行しかけた。

表 4-4 主要農産品一覧 昭和 24 年度

品目	作付反別	収穫高
米	98 反	107 石
麦	340 反	295 石
大豆	82 反	64 石
小豆	45 反	31 石
蚕豆	21 反	13 石
豌豆	15 反	9 石
粟	10 反	7 石
黍	6 反	4 石
玉蜀黍	16 反	135 石
蕎麦	6 反	5 石
甘藷	85 反	23,800 貫
馬鈴薯	25 反	15,600 貫
牛蒡	50 反	700 貫
芋	15 反	3,650 貫
蒟蒻	17 反	2,550 貫
楮	10 反	300 貫
三椏	240 反	8,500 貫
茶	40 反	12,000 斤
棕櫚皮	10 反	77,000 枚

昭和 24 年の旧石鎚村での主要農産品の反別、収穫高は『千足山村誌考』に掲載されており、それをここに掲げておく（表 4-4）。

最後に、古来、旧石鎚村のことわざに「一、楮で節季をなし、茶で盆をすまし、棕櫚皮で御祭りをする」があり、これが村内の生業の概要を示しているといってもよいだろう。

#### 4 地区のシンボル「石鎚山」—石鎚登拝者による地区の盛衰—

石鎚山は愛媛県と高知県のほぼ県境に位置し、西日本最高峰であり、日本七霊山の 1 つとして広く信仰を集める霊山である。先にも紹介したとおり、石

鎚山は、大宝年間、役小角行者による開山と伝えられるが、石鎚山が歴史上、文献で初めて出てくるのは平安時代初期に成立した『日本霊異記』である。「伊与の国神野の郡の部内に山有り。名を石鎚山と号く。是れ即ち彼の山に石槌の神ありての名なり。其の山高くさかしくして、凡夫は登り到ることを得ず。但浄行の人のみ登り到りて居住す」とあり、凡夫（一般の者）は登ることはないというもの、修行の場として、霊山・石鎚山に対する山岳信仰は西日本に広く定着し、石鎚山に関する神社や寺院が創建され、また登山道も開かれかつてはにぎわった。

現在は石鎚神社が祀られ、山頂に頂上社、中腹の（7 合目）には成就社（江戸時代には四国



写真 4-4 加茂川河口より石鎚山を望む

八十八箇所霊場 64 番札所の前神寺の奥前神寺があった)、そして西条市西田の国道 11 号近くには本社（里宮）があり、毎年 7 月 1 日から 10 日間行われる夏季大祭（お山開き・お山市）では、1 日早朝に、石鎚神社本社に祀る 3 体の御神像を石鎚の先達が背負い、石鎚山の山頂を目指して駆け登る。これに一般の登拝者もお山開きに参加して賑わうが、1 日のみが現在でも女人禁制となっている。



写真 4-5 石鎚山最高峰天狗岳を目指す信者

石鎚山への登山道は、江戸時代には西条藩領側では氷見から河口、今宮、そして現在の成就社を經由して登るのが主な参道（今宮道）であった。一方、石鎚地区は小松藩領内であり、黒川を經由して現在の成就社に登るルート（黒川道）が主な参道であり、黒川には登山者が宿泊する季節宿があり、お山開きの際にはおおいに賑わった。黒川道については、明治 2 年（1869）の

なからいごあん

半井梧菴著『愛媛面影』に、文久2年（1862）に石鎚山に登った記事があり、「五月廿七日早朝今治を出発し、小松泊り。雨の中を香園寺の南の綱付山を経て、横峰寺に至る。この間七十町ばかり、寺では干柿子・餅などを売る。そこより上り五町ばかりで鉄の鳥居。下ること三十町ばかり、急な坂を郷の坂という。高橋という太鼓橋の架った河を板摺（虎杖）瀬と名づく。橋を渡って登ること十五町ばかりで下黒川村につく。今日は常住まで行きたいと思ったがそこは客を泊めることを許さない掟なるよし、さればとて此所に宿る」とあり、この小松から横峰寺、虎杖、黒川を通るルートを通っていることが一般的であった。

しかし、現在ではこれら黒川道、今宮道を通る者は少ない。昭和43年（1968）に石鎚山の登山ルートは河口からさらに奥の西之川下谷から成就社下まで登ることのできるロープウェイが整備され、また、石鎚山南西側（西条市から見れば山の裏側）の面河溪から自動車で登る石鎚スカイライン（現、久万高原町）が開通し、石鎚地区の黒川を経由して歩いて登山する者が激減し、にぎわっていた季節宿も次々と廃業した。昭和56年（1981）の統計では、西条市側の河口、西之川を自動車、バスで通る石鎚山ロープウェイは年間134,472人が利用し、面河溪石鎚スカイラインは208,200人が利用し、石鎚山全体で見た観光は昭和40年代半ば以降、活性化されたものの、石鎚地区はその主要ルートからは外れ、観光活性の恩恵は受けず、逆に地区を通る登山者も激減した。旧石鎚村の衰退の要因は、山間部による産業、教育の不便さが顕著になったことと、この季節宿の経営の変化という観光的側面も衰退の要因となった。

## 5 石鎚団地への集団移転

旧石鎚村の人口減少、過疎化に関して住民の転出先を調べると、小松町、丹原町方面が多く、特に小松町が多い。これは旧石鎚村が江戸時代から小松藩領であったことや、山間部の物資の最大の搬出先が小松であったこと、そして昭和30年の町村合併先であったことなど、歴史的にも経済的にも小松町と密接であったことによる。転出の形は、それぞれの住民が知人や親戚など頼って、新しい定住地を見つけた個別転出もあるが、昭和45～52年（1970～1977）頃には、小松町北川に集団移住し、石鎚団地が形成されている。

昭和40年代の石鎚地区は集落の維持が困難となり、昭和45年から3年間、10数回にわたり自力更生、へき地開発、過疎対策の住民協議が行われたが、昭和47年5月6日、「石鎚地区集落再編成協議会」の総会で、住居地としては不適であること、先祖伝来の山林、農耕地等は、夏山冬里方式により、季節造林、通勤耕作とすること、第2の石鎚地区を小松町北川に建設することを決議し、昭和48年（1973年）から50年にかけて、旧石鎚村からの集団移住により小松町北川に石鎚団地ができ、現在（平成8年）までに36戸が移った。団地内には石鎚地区の



写真 4-6 石鎚団地集団移住後由緒の碑

7 愛媛県生涯学習センター編『愛媛の景観 昭和を生き抜いた人々が語る』1997

諸神社も分祀されて祀られている。石鎚からは離れても11月2日の諏訪神社には秋祭は現在でも賑やかに行われ、北川団地他、旧石鎚村出身者が多く参列し、獅子舞も奉納されている。

このように、旧石鎚村では人口減少が著しく、廃村の危機に瀕している状態であるが、旧石鎚村出身者のコミュニティは別の形で存続しているということになる。

## 6 西条市大保木地区

旧石鎚村に隣接し、同じく石鎚山への登山ルートにあり、南側は高知県旧本川村（現、いの町）に隣接する旧西条市山間部の大保木地区についても触れておきたい。

大保木は加茂川上流に位置し、江戸時代は西条藩領内であった（旧石鎚村は小松藩）。江戸時代、氷見組に属し、前大保木山村、黒瀬山村、中奥山村、西野川山村、東野川山村の5つの村の西五ヶ山と総称であったが、江戸時代を通じて、これらを一括して大保木山村として治められていた。村高は、『慶安郷村数帳』、『元禄村浦記』、『天保郷帳』、『旧高旧領』によると117石余である。天保13年（1842）成立の『西條誌』によると無畝高117石余、実納銀4貫993匁、家数563軒、人口2,313人、鉄砲持51挺であり、銀納であることや、鉄砲持が多いことから、旧石鎚村（江戸時代当時、千足山村）と同様、米の生産が少なく、狩猟が盛んであったことがわかる。

地区は全体が石鎚山によって形成された溪谷地形であり、鉄砲持による狩猟、樵夫による材木・



写真 4-7 治平堂（工藤治平を祀る）



写真 4-8 銀納義民祭  
（工藤治平の法要）

薪炭の生産、切替畑（焼畑）を利用して、アワ・ヒエ・イモ・豆類などの雑穀生産が行われていた。年貢が西条藩領内でもこの大保木山村だけが銀納を認められていた。米作の困難な生産条件のもとで、年貢物納に悩まされていた住民が、江戸時代初期以来の銀納を要求した闘争の結果でもある。毎年11月に銀納義民祭が行われ、銀納闘争の歴史が現在でも地元で強く意識されている。これは、江戸時代初期の福島正則・加藤

嘉明が領主であった時代から、くり返し銀納を出願したが許されず、万治年間（1658～1661年）に、当時の西条藩主一柳直興に対し再び銀納を請願したが、許可されず、逆に新たに諸品運上を増課された。このため西五ヶ山村の庄屋・組頭・頭百姓などが大保木庄屋所に集まり、銀納許可を藩主へ再び請願することを決めた。寛文4年（1664）11月18日、五ヶ山庄屋連署血判の銀納請所願が提出されると、藩は出願者全員の出頭を命じて、発起人を中奥山庄屋の工藤治平であることを判断した。治平は西五ヶ山村225軒の村民に頼まれ、総代として立ち、全村民救済のため願書を認めたと述べたため、11月28日に首謀者として処刑された。この一件が、幕府にも報告されると、藩主の一柳直興は、百姓に対する対応が悪いということで、翌寛文5年に改易の処分を受けた。寛文10年（1670）、西条藩に松

表 4-5 大保木地区の世帯数・人口（2015年）

国勢調査 世帯数 2015年			一般世帯 総数	親族世帯	核家族 世帯	核家族 以外の世帯	6歳未満世帯 員のいる一般 世帯総数	65歳未満世帯 員のいる一般 世帯総数
西条市	大保木地区	(全体)	83	52	42	8	4	52
西条市	大保木地区	中寺	18	13	9	4	1	14
西条市	大保木地区	兎之山	32	24	22	2	2	15
西条市	大保木地区	上の原、大畑、山崎、黒瀬山	8	5	3	2	0	5
西条市	大保木地区	浦山	2	1	1	0	0	1
西条市	大保木地区	大保木	12	4	4	0	1	7
西条市	大保木地区	向	5	2	1	0	0	5
西条市	大保木地区	前田	0	0	0	0	0	0
西条市	大保木地区	浦	2	1	1	0	0	2
西条市	大保木地区	細野	1	0	0	0	0	1
西条市	大保木地区	今宮	0	0	0	0	0	0
西条市	大保木地区	本郷	3	2	1	0	0	2
西条市	大保木地区	東之川	0	0	0	0	0	0

国勢調査 人口 2015年			総数	男の総数	女の総数
西条市	大保木地区	(全体)	174	82	92
西条市	大保木地区	中寺	46	21	25
西条市	大保木地区	兎之山	77	37	40
西条市	大保木地区	上の原、大畑、山崎、黒瀬山	13	8	5
西条市	大保木地区	浦山	3	0	3
西条市	大保木地区	大保木	19	8	11
西条市	大保木地区	向	8	5	3
西条市	大保木地区	前田	0	0	0
西条市	大保木地区	浦	2	1	1
西条市	大保木地区	細野	1	0	1
西条市	大保木地区	今宮	0	0	0
西条市	大保木地区	本郷	5	2	3
西条市	大保木地区	東之川	0	0	0

平頼純が入封した直後、長い年月、村民の悲願だった銀納は許可され、それが江戸時代末期まで続いた。

そして、銀納が許可された後、村民は貨幣収入を増加させるため、スギ・ヒノキなどの植林、用材の伐採・筏流しを盛んにする一方、コウゾ、茶・ハゼなどの換金作物を山畑に栽培しはじめた。石鎚山周辺の茶栽培については、西隣の小松藩（旧石鎚村）、南側の土佐藩（旧本川村、たとえば寺川や越裏門<sup>えりもん</sup>など）も同時期に、銀納のための換金作物として、茶栽培が盛んになっており、発酵茶製造技術が伝承されてきた地域と重なることは注目すべきであろう。

なお、大保木村は、明治22年（1889）の町村制でも同名で存続し、昭和31年（1956）に西条市と合併するまで継続した。合併後は、「西条市大保木」として、現在まで地名が存続している。

ただし、旧石鎚村と同様、過疎化、人口減少は著しいが、自動車道の整備や、地区内に昭和43年に石鎚山ロープウェイが開通し、そこまでのバス路線が現在でも残っていることから、石鎚山への観光の拠点として、活気を見せている。

（大本 敬久）

【参考文献】

- 石鎚山系総合学術調査団『石鎚山系の自然と人文』愛媛新聞社、1960  
愛媛県生涯学習センター編『愛媛の景観 昭和を生き抜いた人々が語る』1997  
大本敬久「「三教指帰」に見る空海と四国」『四国遍路と世界の巡礼』第6号、愛媛大学四国遍路・世界の巡礼研究センター、2021  
「角川日本地名大辞典」編纂委員会『角川日本地名大辞典 38 愛媛県』角川書店、1981  
十亀縫之進『千足山村誌考』1951  
西海賢二『石鎚山と修験道』名著出版、1984  
西海賢二『石鎚山と修験道 新装版』岩田書院、1997  
文化庁文化財部伝統文化課『平成 28 年度 伝統的生活文化実態調査事業報告書』2017  
平凡社地方資料センター『日本歴史地名大系第 39 巻 愛媛県の地名』平凡社、1980  
森正史『山と信仰 石鎚山』佼成出版社、1995  
山内鉄雄『秘峡石鎚山麓 消えた村に光を』新居浜市高齢者生きがい創造学園・サークルはづき、2009  
渡辺裕二『増補版 千足山村物語 付山家の思い出—愛媛県西条市—』2018

## 第2節 近世・近代における伊予国の茶

### 1 近世における伊予国の茶

伊予国における茶栽培の起源は、定かではない。各地に残る弘法大師開創伝承によれば、平安時代初期に遡ることになるが、一般的には鎌倉時代に宋から臨済宗を伝えた栄西が、茶の実を筑前に植え、『喫茶養生記』を著してその効能を説いたことから、諸国寺院に茶園が広がり、武家社会に喫茶習慣が浸透したとされる。

伊予の西園寺・河野氏、豊後大友氏、土佐一条氏が争う、室町時代末の南予の情勢を記した『清良記』にも茶の記事が出てくる。四国内外にわたる土居清良の活躍の記載があり、永禄7年(1564)に成立した最古の農書としての評価もあったが、現在では江戸時代初期の承応3年(1654)までに成立し、農書部分は元禄以降の加筆であるという説が有力である。単純にその記述すべてを室町時代の状況と捉えることはできないが、少なくとも江戸時代前期、元禄年間以前に三間盆地周辺(宇和島市)において茶栽培法が確立されていたことはうかがえる。ここでは、「正月中可植物之事」として「茶」が、「九月種子取物之事」として「茶実」が記載されている。さらに「一両(領)具足」という侍が一町の領地において1年間で必要となる夫役が見積もられているなかに、製茶のため年間10人分の労働力が必要であるとされ、4月初めにあぶるため薪・炭が必要で、売買すれば銭になり、肥料を買うと記す。発酵過程は見積もられないため、煎茶かほうじ茶の製法と思われる。

【史料1】一両具足 附田畠夫積之事(『高申土居本 清良記巻七』伊予史談会、2007年)

拾人役ハ茶あふり、薪炭其外にも入といへとも、あいへにする事なれば書入す、但シそのほかに茶は多けれとも、多けれハ代替へて銭取かへ、それはひやうニてもする積り、是ハせて不叶ふん如此、四月初に入と云へとも薪は前かとに用意す

土佐の長宗我部元親が勢力を拡大するなか、豊臣秀吉の侵攻によって、天正13年(1585)8月、四国は統一政権に組み込まれる。伊予に配されたのは小早川隆景であった。以下、豊臣・徳川政権における大名配置の概略を述べておこう。九州平定後、筑前名島に移った隆景の後には、福島正則・戸田勝隆が入り、その後も変遷が続くが、関ヶ原の合戦を経て、伊予は加藤嘉明と藤堂高虎に二分された。嘉明は松山城を、高虎は板嶋(宇和島)・大津(大洲)・今治城を築いた。高虎は、大坂城の豊臣包囲に備え、伊勢・伊賀に移され、板嶋に富田信高、大津に脇坂安治が入った。大坂の冬・夏陣後、板嶋に伊達秀宗が入り、宇和島と改称、大津には加藤貞泰が入って大洲と改称した。宇和島からは吉田、大洲からは新谷に支藩が誕生し、南予の支配が確定する。松山には、加藤嘉明と領知を交換するように会津から蒲生忠知が入るが、まもなく死去し御家断絶となった。その後へ、寛永12年(1635)松平定行が、今治へは松平定房が配置された。3代将軍家光代の寛永期は、キリスト教禁止令・貿易制限令・ポルトガル船来航禁止令の発布、島原の乱平定など、幕府の「鎖国」(海禁)体制整備期であり、西日本は対外的・軍事的緊張が高まっている時であった。西日本の軍事的緊張を背景に、瀬戸内海沿岸に初めて御家門が配置されたのである。

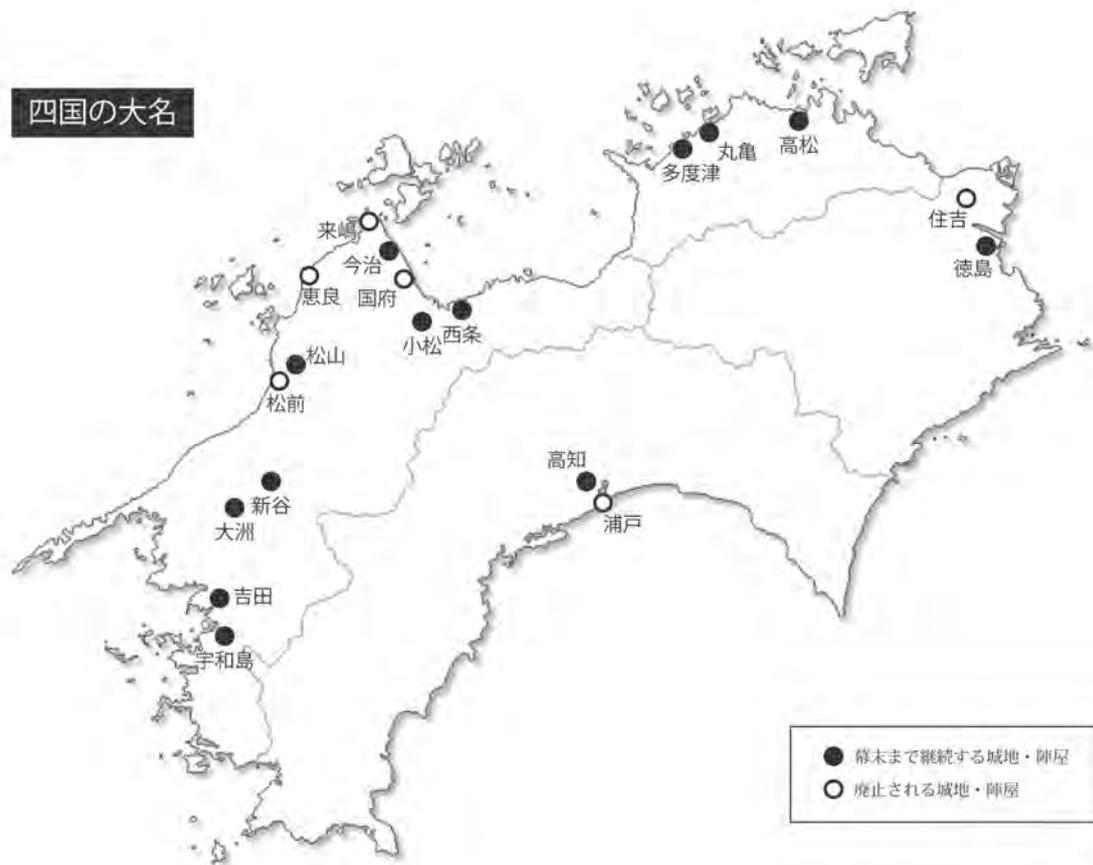
河野氏の末裔という一柳直盛は、大坂の陣でも功をあげ、寛永13年(1636)西条藩6万8,600

1 永井義瑩『近世農書清良記第七巻の研究』清文堂、2003

石に加増転封され、伊予国新居・宇摩・周敷郡、播磨国（兵庫県）加東郡を拝領し、御家門並みの扱いを受けたが、入国途次に生涯を閉じた。遺領が3子、直重・直家・直頼に分与され、新居郡に西条藩、宇摩郡に川之江藩、周敷郡に小松藩が成立する。新居郡中央部に位置する上嶋山村・大生院村・半田村（相給）・萩生村は飛地状に小松藩領となった。寛永19年（1642）、直家が病没すると、川之江藩領のうち伊予国分が収公され、幕府領となった。寛文5年（1665）には、直重の長子直興が改易され、西条藩領は一時幕府領になった後、同10年、徳川御三家のひとつ紀州徳川家より松平頼純が入封する。小松一柳家のみが幕末まで伊予国に残るが、一柳三家領がその後の支配領域を規定したことを知る。

藩域と藩権力の相違は、現在の言語や文化、産業などに影響を与えている。南予から順に藩領を再掲すると、宇和島藩（伊達家）10万石、吉田藩（伊達家）3万石、大洲藩（加藤家）5万石、新谷藩（加藤家）1万石、松山藩（松平家）15万石、今治藩（松平家）3万5,000石、西条藩（松平家）3万石、小松藩（一柳家）1万石である。伊予国の伝統社会の基礎は、これら8藩と幕府領によって育まれた。

伊予国において、茶の製造が記録として最初に現れるのは、宇和島藩の元和2年（1616）、大洲藩の寛永12年、小松藩の同13年の年貢・小物成に関わる文書である<sup>3</sup>。これらの地域では江戸時代初期から茶が栽培・製造されていたことがわかるが、その後の他藩でも小物成に茶が含ま



作図：御厨義道

図 4-2 四国 13 藩地図(『四国の大名』岩田書院、2011 年)

2 四国地域史連絡協議会編『四国の大名』岩田書院、2011

3 愛媛県史編さん委員会編『愛媛県史 近世下』愛媛県、1987

れていて、国内全域で栽培されていたことを知る。

松山初代藩主松平定行は、殖産興業に尽くし、寛文元年（1661）、ウズラを放ち、広島から牡蠣を取り寄せ放流したほか、寛永11年（1634）久万山に宇治から茶種を取り寄せ栽培させ、名産となる基を築いた。隠居後に住んだ東野茶屋も寛文元年に完成している<sup>4</sup>。久万山の茶は、元禄期には15万斤の生産量に達し、特産品として有名になっていた。4代定直の時代、元禄7年（1694）に淡路島沖で難破した三津浜船の記録には綿・砥石・雁皮・古着・茶が積載されていた。同年には、「茶問屋中ヶ間」11軒が新規商人の参入を認めない訴訟も起こしている<sup>5</sup>。同年の記録には、この11人のほかに、「黒茶屋拾軒」が記されているが、天明4年（1784）には1軒に激減する（「松山町鑑」<sup>6</sup>）。茶屋は別に18軒あるので、「茶」とは区別される「黒茶」が松山城下町で供されていた。

一柳西条藩では、直興改易要因の一つである大保木山騒動が起きた。寛文4年（1664）11月、黒瀬山・大保木山・中奥山・西之川山・東之川山村の五ヶ山庄屋が年貢銀納を要求し、首謀者が処刑されたのである。米年貢を納める不利さと木材・茶などの産業の存在がうかがえるものであり、同10年、松平西条藩になって銀納が認められた<sup>7</sup>。同藩時代における五ヶ山の状況を天保13年（1842）の地誌『西條誌』<sup>8</sup>で見よう。

【史料2】中奥山 新居郡・氷見組 細野 伊平（『注釈西條誌』）

古き輪袈裟を蔵む。先祖不動坊という山伏の着たるなりという。この不動坊、宇治に往きて、製茶の法を伝え来り、山中に弘む。今この辺、及び、前大保木山などより出る茶を、不動坊と呼ぶは、これより創るとぞ。大保木極楽寺に伝わる説と異なるなり、（割注）「前に出」袈裟の外、下坂の脇差一腰を持ち伝う。

中奥山村では、不動坊という山伏が宇治から製茶を伝えたという。大保木山村という異説とは、不動坊は極楽寺のことであるという。ほかに、東之川・西之川村では、楮と茶がとれると記す。

今治藩では茶栽培の適地が乏しく、幕末に増産を目指したとされていた<sup>9</sup>が、国府村庄屋加藤友太郎が編纂した『国府叢書』に次の文書が収録されていた。文政4年（1821）頃には、各村で消費する茶を松山で購入していたのである。

【史料3】手鑑（抄録）（「国府叢書卷五十七」加藤家文書／愛媛大学蔵）

手鑑 原本（割注）「旧幕領郷桜井 年寄曾我部／治八郎所蔵」

明治卅年、越智郡桜井村曾我部氏之舊記より写取置たるもの也、

村々 上り茶

一、茶式百廿目 桜井村 一、茶三百目 且村 一、同壹貫式百目 登畑村

一、同三百四拾八匁八分 上村 一、同式百目 長沢村

茶合式貫式百六拾八匁八分、松山にて買上ル、歳ニより直段上下有之

4 愛媛県史編さん委員会編『愛媛県史 近世上』愛媛県、1986

5 松山市史編集委員会編『松山市史』第2巻、松山市、1993

6 伊予史談会編『松山町鑑・三田村秘事録』1984

7 愛媛県史編さん委員会編『愛媛県史 資料編近世上』愛媛県、1984

8 矢野益治『注釈西條誌』新居浜郷土史談会、1982

9 愛媛県史編さん委員会編『愛媛県史 近世上』愛媛県、1986

(奥書) 文政辛巳歳仲秋吉旦 富田禎稜義鄰写之

大洲藩では、良港の郡中（伊予市）・長浜（大洲市）を抱え、天保6年（1835）には郡中波戸が完成し、移出入が盛んであった。取扱品目は、大洲藩の専売であった伊予砥・砥部焼・木蠟をはじめ、木材・茶・砂糖などだった。宇和島藩では、早く寛文10年（1670）に紙・コウゾの専売制を始めているが、万延元年（1860）には、寒天・鯉節・茶などを含む20品目以上に及んだ。<sup>10</sup>

伊予では、戦国時代から江戸時代初期には茶栽培が始まっており、松山藩のように宇治に学び積極的に製茶・移出した藩、西条藩のように宇治伝来の伝承をもつ藩、今治藩のように他藩から購入する藩と様々であったが、幕末期には全藩で栽培され、専売制も拡大するなどの展開を見せていた。

## 2 近代における旧伊予国の茶

明治4年（1871）7月の廃藩置県で伊予に8県が成立した後、11月には松山・宇和島県となり、5年2月には各霊山の名を付した石鉄・神山県に改称、6年2月に愛媛県が誕生した。明治9年（1876）から21年（1888）までは、現在の香川県（旧讃岐国）も愛媛県に合併されている。

明治12年（1879）における愛媛県（旧伊予国分）の農作物は、トウモロコシ（全国1位）・裸麦（2位）・楮皮（2位）・甘蔗（5位）・甘藷（7位）・製茶（15位）の生産高が大きい。旧藩政策の影響を受け、米作を中心としながら、製紙・製塩・製糖・製茶が盛んであった。士族授産で製糸工場ができると、桑畑も増加していった。

表4-6 愛媛県の主要農作物生産高（明治12年）

作物	明治11年	明治12年	全国比	順位
1 米	3,917	4,621	1.6	24
2 大麦	245	195	0.4	31
3 小麦	144	156	0.8	28
4 裸麦	1,724	1,792	6	2
5 トウモロコシ	621	1,269	43.3	1
6 甘藷	6,918	7,485	4.5	7
7 真綿	12,264	10,317	0.8	27
8 麻	4,229	1,555	1.5	22
9 繭	56	55	0.2	50
10 生糸	5	14	0.5	43
11 藍葉	4,892	7,507	1.3	20
12 製茶	3,161	3,528	2.1	15
13 甘蔗	147,090	250,000	4.9	5
14 楮皮	28,535	28,122	8.4	2
15 葉煙草	3,779	3,658	1.2	23
16 菜種	86	91	0.8	35
17 い草	-	17	0.1	37
	百石/百斤	百石/百斤	%	位

\*単位は1～5が百石、6～17が百斤。

\*全国順位は旧国単位71か国による。

\*明治12年「全国農産表」『愛媛県史 近代上』を改編。

県内の製茶は、旧松山・大洲・宇和島・小松藩領にあたる、浮穴・喜多・宇和・周布郡が主産地で、久万茶・宇和茶は有名であった。特に輸出用の紅茶生産を政府・県が推奨し、全国生産高の85%（明治10年代）が輸出された。明治10年の県下産地は、宇和28%、浮穴27%、周布14%であり、生産高も明治20年代に急増して、明治30年ころには、静岡・三重につぐ全国3位になる。明治30年（1897）には作付面積1,800町あったが、その後減少し、33～45年（1900～1912）には1,000～1,100町であった。明治20年ころから製茶改良組合が結成され、静岡や宇治から技師を招いた。県も28年（1895）に県下5か所に製茶試験場、32年には9か所に茶業組合を設けて改良増産を図った。<sup>11</sup>

明治時代の製茶事業は、士族授産事業として展開される。明治13年（1880）、松山士族小野

10 愛媛県史編さん委員会編『愛媛県史 近世下/社会経済3』愛媛県、1987/1986

11 愛媛県史編さん委員会編『愛媛県史 近代上』愛媛県、1986

山義大ほか4人へ紅茶製造資金が政府から下付され、久万山へ紅茶園が作られたが、後に経営難に陥った。小松士族池原利三郎ほか80人、大洲士族4人も製茶資金を申請しており、喜多郡に製茶就産会社、周桑郡に製茶会社が設立された。このほか、新居浜では、住友に関わる広瀬産業会社が明治7年以降大規模な茶園を営んだ。

大正時代には、都市化・商工業化によって、全国的に工芸作物の作付面積が減少するが、愛媛県では現状を維持した。昭和時代になると、クワ・ミツマタ・ジョチュウギク・タバコソウが増加し、ハゼ・茶・菜種は激減した。戦時下においては、国家総動員法に基づく昭和16年(1941)農地作付統制規則によって、クワ・茶・タバコ・果樹・花など不要不急作物の作付が制限され、食糧農産物へ転作された<sup>12</sup>。

山がちな愛媛県では、昭和55年(1980)の耕地率は14.2%で全国平均よりやや低い。田20,890ha(41.1%)、畑6,043ha(8.6%)果樹30,540ha(50.3%)で果樹園の割合が高くなり、茶園はほとんどなく、417ha、全国比0.7%、21位となっている。戦後に茶園が開発され増加した地に、新宮村(現、四国中央市)がある。昭和29年(1954)に静岡県よりヤブキタ種を導入し、昭和60年(1985)には収穫農家467戸37haまで増加し、香気の高い新宮茶として知られる<sup>14</sup>。

### 3 小松藩会所日記にみる江戸時代の茶文化

#### (1) 小松藩会所日記

石鎚黒茶を生産していた西条市小松町石鎚は、江戸時代から昭和26年(1951)まで千足山村と呼ばれ、江戸時代には小松藩領であった。旧小松藩には、愛媛県内で唯一残る藩庁の記録「小松藩会所日記」が西条市立小松温芳図書館おんぼうに保存されていて、西条市指定文化財になっている。この日記は、享保元年(1716)から慶応2年(1866)まで150年176冊もの記録が伝わっている。

一般に藩庁には、勘定奉行、郡奉行、町奉行、寺社奉行、普請奉行、目付などの役職があり、各々に日記が作成されるが、1万石の小松藩では「会所日記」として一括されており、これを見れば全ての藩政がわかる。成立時の給人数21名は幕末までほぼ変わらず、足軽・中間などを合わせて約200～300名家臣団であった。これらが、国元・



写真 4-9 「小松藩会所日記」(一部)

江戸・大坂などに分かれて勤務しており、藩政の中心は給人であると考え、かなり小規模な組織である。3代藩主一柳頼徳なおあきら(直卿/在位宝永2年(1705)～享保9年(1724))の晩年に会所が整備されており、以来幕末までの日記が作成されることになった<sup>15</sup>。

江戸時代中後期の小松藩領内外の歴史を物語る貴重な史料であることはつとに知られており、

12 愛媛県史編さん委員会編『愛媛県史 県政』愛媛県、1988

13 愛媛県史編さん委員会編『愛媛県史 近代下』愛媛県、1988

14 愛媛県史編さん委員会編『愛媛県史 地誌 I』愛媛県、1983

15 本項の小松藩に関する内容は、『小松町誌』(小松町、1992)を参照し、考察を加えた。

様々な研究が行われている。<sup>16</sup>しかしながら、この膨大な日記全冊を通して解読した研究はないことから、本調査において、愛媛大学法文学部日本史研究室の学生たちと分担して、全冊を解読し、茶記事を抜粋した。その記事は、本報告書の様式で160ページに及ぶため、主要な記事を10ページ分選び、第9章資料編に収録した。本項では、この資料編を用いて、江戸時代の小松藩において、どのような茶文化が根付いていたか、明らかにしようとするものである。

## (2) 法事

茶記事の初見は、享保15年(1730)9月22日条である。江戸で法事があった時も、小松の仏心寺へ御茶湯料100疋を渡して、長福寺・清浄寺が寄って読経することという内容である。臨済宗妙心寺派の仏心寺は、初代直頼を弔うため2代直治が開創した一柳家の菩提寺で、会所や御殿に近く、毎月のように法事があり、法事の際には必ず茶会が催された。本記事も、3代頼徳(蝶庵様)の7回忌に関わるものである。同じく13回忌の記事が、元文元年(1736)10月3日条に見えるが、法事の内容として「御茶湯」のこししか記されていないので、茶会が行事の中心であったことを知る。

天明期になると、日記の記述内容が詳細になる。6代藩主頼欽よりよしに抜擢された竹鼻正脩による藩政改革の影響が見える。行事が増え、茶会の記事も詳細になり、藩主の命や行動を記したものが目立つ。藩主の尊格化を改革の精神とし、儀礼化や定型化が行われたようである。

寛政5年(1793)4月16日には雄心院様の17回忌の御茶会が仏心寺で開かれることになり、準備や開催の様子が詳しく記録される。4月10日に切紙で喜多川右平へ頭取が命じられた。11日には、右平が肩衣を着てそのことを仏心寺に伝え、御茶湯料200疋を渡した。13日、生前お

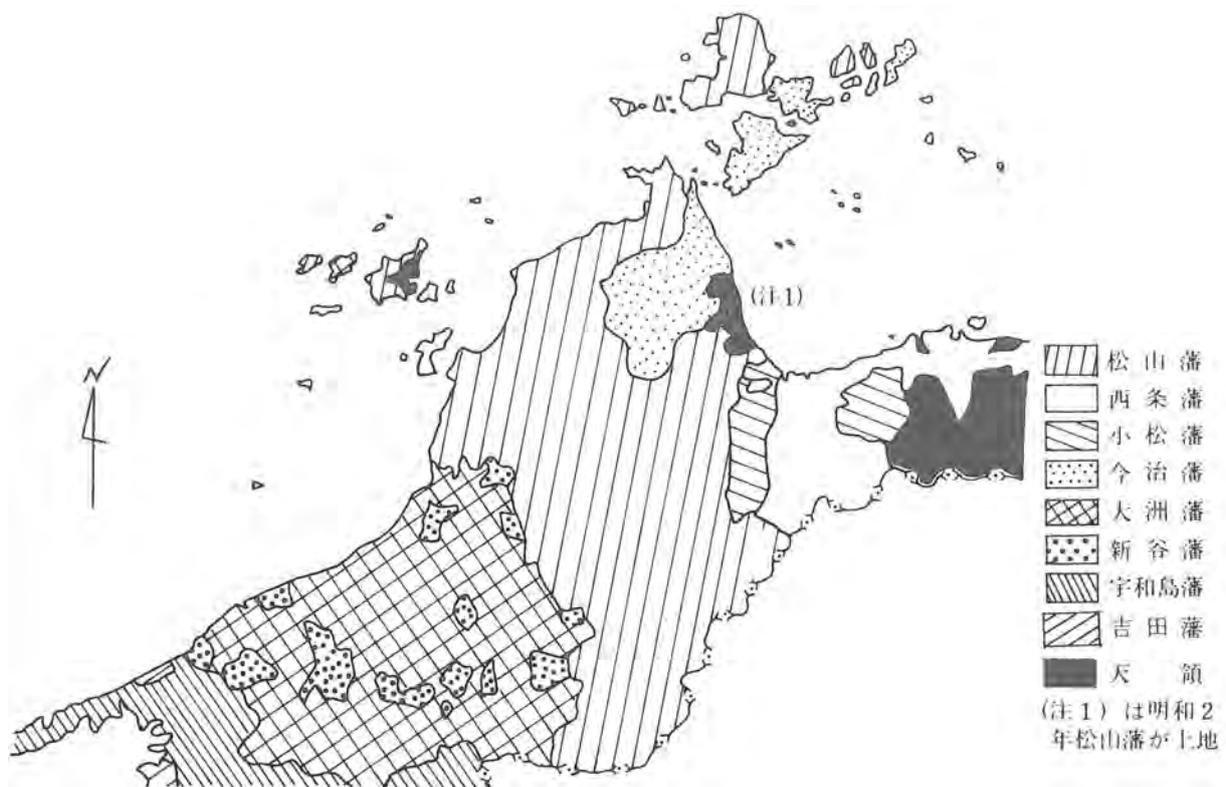


図4-3 伊予8藩図(『愛媛県史』近世上 松山藩領図(幕末)改題)

16 例えば、増川宏一『伊予小松藩会所日記』集英社新書、2001など。

世話になった方々が参拝した。御茶会は16日10時から12時までと大目付が知らせた。15日、係が仏心寺に詰める。

16日、御茶会が無事終わり17時頃、頭取が下山した。頭取は、明日出仕するよう伝えられた。17日10時に出仕し、家老喜多川祐左衛門が同席して、喜多川右平へ御茶会御用掛の労をねぎらい、羽錦が下賜された。20日、御茶会の世話役をした町人が袴を着用していなかったことを祐左衛門が詰問した。22日、御茶会の世話人たちへ会所で褒美銀が渡された。

寛政8年(1796)8月15日には、6代頼欽が亡くなった。10月8日、西条藩士伊達代右衛門が使者として、仏心寺へ四十九日の御代香をした。小松藩士をはじめ、町年寄、西条藩領氷見村大庄屋など多くの人々が使者の対応に関わっている。御香典を御霊前に供え、住職や家老喜多川祐左衛門が挨拶した。二汁五菜・斎酒・肴三種・菓子・「薄茶」を出した。対応には、これまでの記録を調べており、本記事も今後のために詳しく記されたものと考えられる。

寛政9年1月20日、西条7代藩主松平頼看<sup>よりみ</sup>が亡くなった。2月28日条には、小松藩士田村藤七が菩提寺林昌寺へ四十九日の御代香した様子が記される。西条からの使者と同じように、小松の町年寄、西条の氷見村大庄屋が案内し、御香典は玄関で代官越智条左衛門が受け取った。普請奉行や御勝手方、住職の挨拶を受け、奉行三浦六郎左衛門の案内で拝む。同じく二汁五菜・斎酒・肴三種・菓子・「薄茶」が出た。

享和2年(1802)5月6日に仏心寺で行われた、清源院様33回忌の御茶会記事も詳しい。4月27日、頭取を一柳群左衛門へ切紙で、下世話を免取護太郎へ会所で命じる。29日、御茶会開催の通知があり、惣内賄・御茶方・御膳方・御料理方役目を会所で命じる。5月2日に、6日の茶会は10時から12時に参内するよう大目付から連絡があった。5日は端午の節句で御目見出仕。頭取は仏心寺に詰める。6日、頭取から御経始める連絡がある。御代拝伊織に続き、順に拝む。玄関には免取が詰める。庄屋・銀主が参拝し無事終わる。17時頃、頭取引きあげる。7日10時、頭取出仕、羽錦もらい、労われる。他の者は会所で褒美もらう。9日、岸田浅右衛門御茶湯御用係終了。

文政2年(1819)閏4月22日、清源院様50回忌に「御茶」が大量にいるので見本を取り寄せた。同8年正月26日の見道良性様17回忌御茶会にあたり、20日、長谷部仲右衛門頭取ほか役目達す。22日、長谷部が仏心寺へ御茶湯料200疋渡し、日時を家臣に通達。24日、宝来丸で下った「御茶」を大目付に渡し、御霊前で用いる。25日、茶会係入寺。26日、御茶会終了。長福寺・清浄寺・龍華院、担当者などへ銀・銅渡す。27日、御用掛下山。28日、褒美を下された。

### (3) 御成り

寛政3年10月25日条には、殿様(6代頼欽)は正午に御供をそろえて、家老喜多川舎人祐左衛門の家を訪ねたので、御茶を差し上げた。家臣が御供をして入り、吸物・肴が出されて、婦人衆や家臣団と酒を酌み交わした。午前2時ころ御帰りになり、手燭で見送った。

同年11月8日には、散歩の時、正午に御供をそろえ、宝寿寺隠居見阿のところへ立ち寄られた。舎人らが御茶会に同伴した。さらに座敷に入り、会席茶会が始まった。喝山を召し、御酒の相手をさせた。喝山は「薄茶」を点てた。日野季斎・近藤三觥を召し酒を賜り、両人の囲碁をご覧に

なった。清楽寺住職を召して初御目通りした。宝寿寺弟子へも酒を賜った。

11月21日にも、正午に御供をそろえ、舎人祐左衛門宅へ立ち寄る。座敷へ入り、「御茶」と煙草盆を小姓が差し出す。会席で「濃茶」を出した。風邪気味だったので「薄茶」は略した。舎人・堅三・喝山・見阿が同席した。肩衣を召され、家臣は麻袴だった。両僧は出迎えなかった。酒・吸物・肴を出した。医師も酒の相手をし、息子の勝五郎も呼ばれた。留之助様も呼び出され、夜にやってきた。初左衛門翁も、祐左衛門妻も呼ばれ、御酒を賜った。23時ころ御帰りになり、家族へお土産を賜った。

頻繁な家臣宅への藩主御成りと茶会・宴会は、6代頼欽の個性とも言える。俵約令や給与削減が行われるなか、茶会は家臣との紐帯を確認する重要な役割を果たしたのだろうか。頼欽は寛政8年8月15日、44歳で没した。

#### （4）藩の用務

寛政2年（1790）2月25日条は、花見の茶会があり、続けて6代藩主頼欽による御講書（講義）があった。御目見の家臣たちも上達し、吸物や酒を賜った。「被仰付」とあるように殿様の命令である。翌日、千利休200年忌の御茶稽古があり、殿様の私金から金100疋下された。川口屋傳六は、御目見ではないが、茶修行に優れているということで、篠屏風で仕切ってお点前を披露した。

文化14年（1817）10月5日、殿様が飲まれる茶一斤は、喜多川伊織の世話で大洲にて購入した。文政2年10月9日、御船手に薪・竹・茶・杉板・巻紙・筆を渡す。文政8年（1825）正月17日、会所開につき、近藤篤山先生・一同袴、論語を読まれ、練糞と「煎茶」を差し上げた。安政6年（1859）正月27日には、御船奉行の要請で御船手へ「焼茶」60荷が渡された。1荷60kgで計算すると、3,600kgとなり、大量の「焼茶」が配給されている。

#### （5）贈答

享保17年（1732）11月晦日条には、今治の所々へ銀・織物・「茶」・雁を「音物」（贈答）したことが記される。今治の贈答先の中心は郡奉行であって、「例年」のことであることが、宝暦8年（1758）12月25日条に見える。ただし、同条によると、今年は大島石をもらったことへの御礼であり、来年も新田開発のため石が入用なので、例年は「煎茶」「鯉節」であるが、今年は「煎茶」「雁」であることが記され、世話になる内容によって歳暮を変えていたことがうかがえる。文政元年（1818）6月21日、石鎚山図を今治藩から借用した御礼に「煎茶」3斤と鯉節を贈った。

同様に、享保17年12月15日条に、大坂商人へ塩・雁を贈っていて、初めて贈った商人や「煎茶」を贈った先があることが記される。延享5年（1748）9月10日条には、尾道の銀主作右衛門に「煎茶」を贈っており、資金提供があったことを想像させる。

他藩への歳暮は、元文元年11月6日、宝暦8年12月25日、安永8年（1779）11月10日条のように、西条藩郡奉行へも「例年之通」「煎茶五斤入一箱」を贈っていて、藩政改革を進めた郡奉行竹内立左衛門の名も見える。「煎茶」の贈答は、今治藩へは文政元年、西条藩へは安政元年（1854）記事まで続いている。なお、天保8年（1837）西条藩郡奉行からも「煎茶」が届いている。

## （6）町村の茶文化

寛政11年（1799）3月17日条には、吉田村瀧右衛門から四男友四郎の小売商売願いが記され、その品目は、灯油、鬢付、白米、元結、茶、タバコ、紙、醤油、酢、草履、草鞋、燈心、付木であった。必要な日用品として「茶」が村内で売買され、普通に飲用されていたことがわかる。文政6年（1823）12月25日、茶・タバコ・鬢付・草履の新屋敷村小売、酒・茶・タバコの大頭村商売が許可される。文化14年7月12日条では、町の松納屋に盗賊が入り、四斗樽の茶を盗んだ。茶が貴重品であることがわかる。天保8年4月朔日、大生院村百姓宅へ賊が入り、着物等のほか茶5斤が盗難、4月5日、広江村でも着物や茶2袋が盗難。百姓家に茶がある状況がわかる。

## （7）千足山村の賑わい

石鎚ロープウェイ開通以前の旧登山道の賑わいがある記事がある。成就社に至る表参道は、現在ロープウェイの掛かる西之川村ではなく、横峰寺から千足山村を通る黒川道と今宮道であった。安永6年（1777）5月28日条には、黒川道の女人禁制の結界となっている岩間へ役行者堂と茶堂を造りたいという願書が千足山村を通して、松山藩領の和気寺から出された。願主は松山城下・上紺屋町の福正院と保免村関屋儀兵衛であった。現在は蔵王権現の石像しかないこの地の行者堂と茶堂は、昭和時代にも使用されていて、多くの人々が訪れた。天明4年5月22日条には、松山福正院が行者堂の守札を出す申請をされていて、松山藩領民の篤い信仰がわかる。天保5年（1834）福正院からの行者堂・茶堂修理願を千足山村庄屋が同8年に上進している。

寛政12年（1800）5月17日には、新屋敷村の百姓が石鎚山祭礼時に、千足山村の道で草履・草鞋・湯茶販売を許可された。文化7年（1810）5月14日には、千足山村の茶店は常設になっていて、ここへ女を連れ込み不埒の沙汰があったとして、過料と過役が申し渡された。同12年5月6日には、新屋敷村善蔵・熊次からも石鎚祭礼の時、茶屋出願があった。同年5月22日、千足山村にて無許可で宿貸、湯茶売りをしていた者が処罰された。平時においても往来が盛んであったことや茶が飲用されていたことがうかがえる。

## （8）小松藩の茶文化

江戸時代の大家では、茶を点てることが教養とされ、政治や年中行事の場でも茶会が催された。祭事、祝事、甲冑初め、鷹狩、祠堂鏡開、毛見、高齢者顕彰など、あらゆる場面で茶会が登場する。ことに毎月のように行われた法事は茶会が中心であり、天明期以降に儀礼化している。毎年の歳暮も茶であり、小松藩の茶が贈答として喜ばれる良質なものであったことを示している。町村の商店でも茶が扱われ、百姓家にも茶が常備されていて、地方でも「煎茶」が浸透している茶文化の状況がうかがえる。唯一「焼茶」が登場する例が、御船手での利用である。「焼けたような茶」＝「黒茶」であるとすると、「黒茶」は船上で利用されていた可能性がある。

茶は貴重な特産品であるが、茶の移出や他藩のような専売制は確認できなかった。江戸時代の千足山村は、石鎚山への表参道であり、松山藩領久万村や土佐国への交通路として栄えていた。茶屋があり、他藩の人々との交流が確認できた。

#### 4 石鎚黒茶の流通を考える

石鎚黒茶の由来は、記録の上では不明である。近藤日出男氏によると、発酵茶の製法は7～8世紀に遣唐使によってもたらされ、修験道行者が技法を伝え、阿波晩茶・土佐碁石茶・石鎚黒茶となったとするが、<sup>17</sup>根拠はない。黒茶の古い記録は、前掲した元禄7年『松山町鑑』にある松山城下町「黒茶屋拾軒」である。江戸時代の藩は国であって、特産品は各藩が独占し専売するのが通例であることから、松山藩領内の久万山でかつて黒茶が製造されていた可能性が高いが、今のところ不明である。ただし、寛文4年一柳西条藩で起きた大保木山騒動の遠因になったのは、松山藩領久万山での西条藩領民への入会山制限であって、かつては石鎚山の北側と南側の村落が藩領を越えてひとつの生活圏であったことが分かり、北側の黒茶が南側村落を経て、松山城下町へ流通していた可能性はある。この後、黒茶屋が減少することから、煎茶よりも先に黒茶が盛んに飲まれていた。ちなみに、大保木山村でも発酵茶を戦前まで各戸で作っていて、「ウマンガソチャ」と呼ばれていたという。<sup>18</sup>

江戸時代の小松藩において、黒茶をはじめ茶を特産品として扱った形跡はなかった。広く流通していた「煎茶」と区別された「焼茶」は、御船手が船上で用いたと考えられる。ここで、黒茶を製造していた曾我部正喜氏の「藩政時代には藩の認可を持つ今治の仲買人が一手に買い付けに来て、その黒茶を瀬戸内の網元が大量に買い取っていた」<sup>19</sup>という伝承に留意すべきである。船上では、力が出ること、水が長持ちすることは最重要事項だからである。江戸時代の藩の記録にはなかったが、明治時代にはこの流通状況があり、伝承として残ったのではないだろうか。<sup>20</sup>

土佐の碁石茶は、江戸時代から川之江（愛媛県四国中央市）や仁尾（香川県三豊市）に運ばれ、<sup>21</sup>塩飽諸島の人々が茶粥にして食したという。筆者も、平成22年（2010）粟島（三豊市）で、碁石茶を使った茶粥を食したことがある。

以上のことから、発酵茶は、船上での消費に適していて、土佐の碁石茶は讃岐の塩飽諸島へ流通し、伊予の黒茶は芸予諸島へ流通していたのではないかという仮説を立てている。今次調査では、この仮説を証明するまでには至らなかったが、広島県側の調査も含めて、今後の研究をまちたい。

（胡 光）

17 近藤日出男「古法を残す石鎚の黒茶の伝来をめぐって」『新居浜史談』217号、新居浜郷土史談会、1993

18 註17同。

19 宮川金二郎・難波敦子『漬物茶考—「阿波パンチャ、黒茶・碁石茶」の故郷—メコンの流れとともに』さんえい出版、2003

20 今治市教育委員会、新居浜市教育委員会を通して、芸予諸島における古老の話を聞いてもらったが、不明であった。

21 広谷喜十郎「幻の土佐の銘茶・碁石茶について」『大豊史談』20号、大豊史談会、1989

### 第3節 近代における石鎚黒茶の生産と利用

石鎚黒茶はどの程度の規模で生産され、どこでどのように消費されたのか。本節では、明治以降の石鎚黒茶の生産と利用について整理する。

黒茶の生産と出荷が大規模に行われていたのは遅くとも昭和初期頃までであり、その実態は人々の記憶から失われかけている。また、生産や流通の様子を示す資料はほとんど見つからない上、各種統計資料において茶の具体的種類が記してあることは稀で、そこに出てくる「茶」が実際に何茶を指しているか、判別するのはむづかしい。特に、石鎚黒茶の生産地では、この茶のことを「バンチャ」と呼び習わしていた<sup>1</sup>。このため、統計資料上の黒茶は、「番茶」という表記のうちに混在していたと考えられる。このように資料的制約は大きいですが、往時の黒茶の生産と利用の実態を以下にできるだけ明らかにしてみたい。

#### 1 近代における黒茶の生産とその盛衰

##### (1) 石鎚山系の村々の生業と黒茶生産

旧千足山村をはじめとする山間地域において、黒茶は重要な換金作物のひとつであった。昭和26年(1951)の『千足山村誌考』によれば、村では常畑と「伐替畑」(焼き畑)で麦や雑穀を栽培していたが、その規模は「何れも農耕により完全に自家食料を賄ひ得るもの」ではなく、「常に玉蜀黍〔トウモロコシ〕をもって主食の補ひ」としてもなお、米や麦の7、8割～全量を購入せざるをえない状況であった(十亀 1951 巻一 P38、〔 〕内筆者)。このため、重要となったのが、現金収入を得るための換金作物であった。村では「特に明治初年よりは木材の重要性に目醒めて人工造林に着手し盛んに之を生産し今日林業をもって殆んど経済の主体となすに至<sup>1</sup>」ったが、それと併行して、あるいはそれより以前から、「製茶、楮、棕櫚皮、三椶等の工芸品原料を産出<sup>2</sup>」することで現金収入を得ていた(十亀 1951 巻一 P31、振り仮名は筆者)。

『千足山村誌考』には、「楮で節季をなし、茶で盆をすまし、棕櫚皮で御祭りをする」という村のことわざが紹介されている(十亀 1951 巻一 P32)。節季、つまり年の暮れの前にコウゾの皮を、盆の前に黒茶を、6月の春祭りの前にシュロの皮を収穫・出荷して現金収入を得、それぞれの祭事に必要な準備をするという意味であり、これらの山の物資は小松や氷見などの平野部に出荷されて現金に換えられた。

こうして林業を中心としつつも、様々な産物—コウゾやミツマタなどの製紙原料、漁網や縄に加工するシュロ皮、蠟燭の原料にするハゼの実、豊かな森林から産出される薪炭材、戦中戦後の食糧難の時代に物々交換に供されたアズキ、そして石鎚黒茶など—の生産が、時代によって複合

1 昭和9年(1934)生まれで旧千足山村兼敷出身の曾我部八重美氏は、「昔は黒茶と言わず、バンチャ、バンチャ言いよった」といい、昔は「黒茶という言葉は知らなかった」という。また明治38年(1905)生まれで、手記「山家の思い出」を著わした旧千足山村郷出身の伊東鶴一氏も、「〔納屋には〕製茶した頃の大きな桶がしまっていた。私の小学校頃まで番茶を作っていた」と記している(伊東 2018 P30、〔 〕内・傍点筆者)。あるいは1999年の松下智の著作では、「石鎚黒茶」という名称が、「近年になって、中国を始め東南アジア、日本等各地の後発酵茶等の研究をしている人たちによって、命名されているもの」であり、このお茶の「本名」は「石鎚晩茶」であると明言されている(松下 1999 PP76～77)。

2 曾我部八重美氏によれば、毎年6月になると「春の祭りが来るから」と言っ、山に植栽して育てていたシュロの皮を剥ぎ、干して束にしておいた。そうすると、氷見から仲買人が来て買い付けていったので、そのお金を持って小松の町まで買い出しに行き、魚やタコなど、祭りで出す「おごちそう」の材料を揃えたという。

的に選択され、村の暮らしを支えてきたのである。

## (2) 近代における黒茶の生産

### 明治期の文献から読む黒茶の生産量と産額

では近代において黒茶の産出量はどの程度あったのだろうか。村上徹の1990年の報告によれば、黒茶の生産が確認できた地域は旧周布郡千足山村（明治30年（1897）より周桑郡）に加え、旧新居郡大保木村と加茂村、それに楠窪村の一部である（村上1990 P33）。そこでここでは、周布郡と新居郡の茶の生産状況について、文献をもとに検討してみたい。

まず周布郡の茶の生産（出荷）量について、明治17年（1884）に著わされた『伊豫國周布郡地誌』（愛媛県立図書館蔵）によれば、同郡の茶の産出量は13,210斤となっている（表4-7）。さらに『周布郡地誌』の各村の項をみると、1年間の産出量13,210斤のうち、12,500斤は千足山村から、残りの710斤が臼坂村（明治22年（1889）より桜樹村、現、西条市）からの産出となっている。

1斤は通常160<sup>もんめ</sup>匁（600g）であるが、慣行上、製茶の1斤は口目<sup>くちめ</sup>とって200匁（750g）とされる。ただし、その慣行は地域や時代、あるいはお茶の種類によっても異なったようで、250匁（938g）とする場合もある。『周布郡地誌』における1斤が何グラムを示すのか判然としないが、200匁で計算すると千足山村の「番茶」生産量は9,375kg（周布郡全体では9,907.5kg）であり、少なくない量であったことがわかる。同書に「茶 千足山村ニ生スル者ハ佳ナリ 臼坂村ニ生スル者ハ之ニ次ク」とも記されているとおり、千足山村は質・量ともに、周布郡を代表する「茶」の産地であったことがわかるのである。

では、この「茶」は何茶だったのだろうか。千足山村において緑茶が本格的に生産されるのは

表4-7 『伊豫國周布郡地誌』における茶の生産量

産地	産物	生産高 (斤)	代価 (円)	単価 (斤当り/銭)	
周布郡	臼坂村	茶	710	14.10	1.99
	千足山村	茶	12,500	562.50	4.50
<b>合計</b>		<b>13,210</b>	<b>576.60</b>	—	

表4-8 『伊豫國新居郡地誌』における茶の生産量

産地	産物	生産高 (斤)	代価 (円)	単価 (斤当り/銭)	
新居郡	中村	茶	939	234.80	25.01
	大保木山村	晩茶	2,000	40.00	2.00
	東野川山村	晩茶	1,200	24.00	2.00
	中奥山村	晩茶	8,500	300.00	3.53
	西野川山村	茶	2,000	60.00	3.00
<b>合計</b> ※中村を除く		<b>13,700</b>	<b>424.00</b>	—	

3 同じ後発酵茶である徳島の阿波晩茶に関しては、昭和16年（1941）に徳島の茶商が主催した「阿波製茶生産拡充座談会」の記録に「番茶上等一斤（二百五十匁）壱円デス」とあり、250匁計算であったことがわかる（山内1980 P98）。

4 なお、出荷に用いた茶俵1俵あたりの重量について、「五十五斤」とする資料と「十一貫」（41.25kg）とする資料があるが（本節「1-（4）黒茶の製造と出荷」を参照）、55斤は1斤＝200匁計算だとちょうど41.25kgになるため、1斤＝200匁であった可能性が高い。

昭和初年に製茶工場ができて以降であること（後述）や、かつては黒茶を広く出荷していたという聞き取りや調査報告を鑑みると、この千足山村の年間 12,500 斤の「茶」は、黒茶であったと<sup>5</sup>考えて問題ないであろう。

一方、明治 19 年（1886）の『伊豫國新居郡地誌』（愛媛県立図書館蔵）によれば、1 年間の茶の出荷量は 14,639 斤（200 匁計算でおおよそ 11 t）とある。物産として茶が挙げられているのは、大保木山村、東野川山村、中奥山村、西野川山村、中村で、その内訳は表 4-8 のとおりである。このうち中村以外は旧大保木村（現、西条市）に属しており、冒頭に挙げた黒茶の生産範囲と重なる。大保木山村あたりには、元禄 10 年（1697）の『本朝食鑑』巻之四（国立国会図書館蔵）にも「豫洲之不動坊」と謳われた銘茶「不動坊茶」が特産品としてあるが<sup>6</sup>、この茶は煎茶である。一方、『新居郡地誌』の大保木山村の「物産」の項にはわざわざ「晩茶」と表記されており、単価も 1 斤あたり 2 銭と安価である。さらに、松下智が 1999 年の著作で、大保木村には昭和初期まで「大保木晩茶」と呼ばれる「桶詰め発酵茶」があったことを報告していること<sup>7</sup>などを考えても、『新居郡地誌』に記された「茶」は黒茶であったと<sup>8</sup>考えてよい。一方で、中村（旧中萩村、現、新居浜市）の「茶」は緑茶と考えられる。茶の 1 斤当たりの単価（後述）が、中村だけ 25 銭と突出していることや、中村では明治初年から緑茶製造の導入が図られた実績があるためである。したがって、新居郡における黒茶と考えうる茶の生産量は、中村の数字を除いた 13,700 斤（200 匁計算で約 10.3 t）であり、これを周布郡と合わせると、明治 17～19 年（1884～1886）当時、両郡で年間 20 t 内外の黒茶の出荷があったものと推測できる。ただし後述するように、黒茶はこれらの地域の人々にとって日常的に飲用するお茶であった。したがって、こうして出荷される茶のほかに、自家用分の生産も相当あったに違いなく、実際の生産量はさらに多かつたとみてよいだろう。

さて、『周布郡地誌』には茶の産額の記録もある。旧千足山村産出の 12,500 斤の茶の産額は 562 円 50 銭であり、1 斤当たりの単価を計算すると 4 銭 5 厘となる。一方、中村を除く新居郡各村産出の 13,700 斤の茶の産額は 424 円で、単価にばらつきはあるものの、平均して 1 斤あたり約 2 銭 6 厘と、千足山村の茶より単価が低くなっている。このことは、千足山村の黒茶の品質がよかつたことの証左と捉えてよいと思われる。

では黒茶製造は、各村の当時の生業の中でどの程度の重みを持っていたのだろうか。旧千足山村を例にみると、明治 17 年の『周布郡地誌』に挙げられている千足山村の物産は表 4-9 のと

5 白坂村の 710 斤の茶については何の茶であったか不明であるが、その産額は 14 円 10 銭で、1 斤当たりの単価は約 2 銭と、千足山村よりは低いものの、大保木山村や東野川山村の、黒茶と思われる茶の単価とほぼ同じである。地理的に見れば、黒茶を生産していた可能性も十分に考えられる。

6 この不動坊茶の正確な生産量もわからないが、明治 24 年（1891）『愛媛縣農事概要』によれば、<sup>〔弘化の誤りカ〕</sup>「弘 仁 年間ヨリ慶應二年迄」（1844～1866）は「年々四十貫目内外」、つまり 150kg 程度の産量にすぎなかったことが記録してある（愛媛縣内務部 1891 P127）

7 松下は、1999 年当時 65 歳の当地出身者の話として、「大保木晩茶」は「大正期を全盛期として、昭和初期まで続いたが、今は全く見ることも、聞くこともなくなった」こと、「主として、当地に自生するヤマチャを利用しており、茶の葉を蒸してから、桶詰め発酵茶としていて、子供の頃に手伝わされた記憶はあるが、具体的なことは思いだせない」ことなどを聞き取っている（松下 1999 P85）。

8 明治 24 年（1891）の『愛媛縣農事概要』によれば、新居郡中村では明治 7 年（1874）頃から茶樹の植樹が試みられ、「近江山城等」から緑茶の「耕耘製造ノ法」を導入するなどの努力が重ねられた。明治 19 年には「山城宇治ヨリ数名ノ職工ヲ備入レ 製法ヲ改良シ神戸市場へ輸送」したところ、品質が大幅に向上したことで「大ニ價格ヲ進ムルニ至レリ」とある（愛媛縣内務部 1891 P127）。

表 4-9 千足山村の物産（『伊豫國周布郡地誌』）

産物	年産量	代価
楮	8,000 貫 (30t)	1,440 円
木材	2,000 本	600 円
茶	12,500 斤	562.50 円
薪	25,000 貫 (93.75t)	75 円
羚羊 (肉)	—	—

おりで、紙の原料であるコウゾ皮や、基幹産業であった木材に次いで、「茶」が3番目に多い産額となっている。

もう少し詳細にみてみよう。明治17年当時の千足山村の人口は戸数225戸、人数は男655人、女585人で、このうち「男農ヲ業トスル者」が124戸であった。農家戸数＝製茶戸数とは限らず<sup>9</sup>、また茶の生

産量は当然家によって多寡があっただろうが、試みに年産量12,500斤を農家戸数124戸で割れば、単純計算で1戸あたり約101斤（200匁計算で約75.8kg）、産額にして4.5円程度の収入ということになる。『愛媛縣農工商統計覽要』によれば、年代の近い明治22年（1889）の松山における上米の値段が、米1石（成人1人が1年間に消費する米の指標）で4.8円～6.65円<sup>10</sup>、明治25年（1892）調べの「農作年雇」の月給は男性75銭～1円50銭となっている（愛媛縣内務部1895「第三十五物價」「第三十六賃錢」）。4.5円はいわば給料4～5か月分くらいの感覚であり、当時、黒茶が重要な現金収入であったことがわかる。

#### 大正・昭和期における黒茶の生産

その後の黒茶の生産量と産額に関する資料は断片的にしか残されていない。いくつか資料を挙げてみよう。

大正6年（1917）の『愛媛縣誌稿』上巻には、「…茶樹の作付段別二百五十八町歩、茶の製造高四千六百貫餘あり、千足山村を主産地とす」とある（愛媛縣 1917 P308、下線筆者）。4,600貫は約17.25tであり、このうち「主産地」である千足山村の黒茶がそれなりの量を占めていたはずである。

また昭和11年（1936）には、千足山村の「茶」の年間生産高が5,722貫（21.46t）、「価額」が971円という記録もある。この数字は後述する農山漁村経済更生運動の一環として調査されたもので、いわく「晩茶は古来本村の重要物産にして相当多額の年収あり 村民経済の一大要素なりし…」と記されていることから、この「茶」は黒茶とみて問題ないだろう（小松町誌編さん委員会 1992 PP1102～1104）。残されている記録の上では、この昭和11年の21.46tという記録が、千足山村における茶の最大年間産出量となっている。ただし、茶のキロあたり単価を計算すると4銭5厘と安すぎる上、黒茶が盛んに作られたのは大正期までといった証言を合わせると、この生産量の記録には大いに疑問が残る。これを生葉の重量と捉えれば、製茶の量としては4.3t

9 ただし、相馬（1960 P306）によれば、「明治13年には130戸の製茶農家があった」というので「農家戸数＝製茶戸数」はあながち的外れな推測ではない。なお相馬によれば、製茶戸数は明治40年代には86戸まで減じている。

10 『小松町誌』記載の、明治22年（1889）に千足山村の曾我部銀蔵が記した四国巡礼の付記には「白米 一升五銭」とある。これは1石5円の計算となり、『愛媛縣農工商統計覽要』の記録と符合する（小松町誌編さん委員会 1992 P1151）。

11 キロあたり4銭5厘という単価は、先に挙げた明治17年『周布郡地誌』のキロあたり単価6銭（1斤200匁計算）と比べ、約50年間における物価上昇にも関わらず、約25%減という異常な下落幅となっている。

参考までに、『値段史年表 明治・大正・昭和』における明治前半から昭和初期にかけての「茶」の1kgあたりの単価を計算すると、「煎茶」は明治17年に最も年が近い明治24年（1891）で66銭、昭和11年（1936）は3円30銭である。一方（一般的な）「番茶」は明治24年が33銭、昭和11年は1円33銭となっており、価格上昇率はそれぞれ4～5倍となっている（ただし、「関東地方での中級100g当たりの小売り標準価格」をキロ単位に直したものの、週刊朝日 1988 P130）。

での計算となり（黒茶の歩留まりは2割とされる、後述）、許容できる数字となるが、実際のところは不明である。

このほか、時代は明記されていないが、昭和44年（1969）の報告には、千足山村字黒川で、かつて「インカイジャ」と呼ばれる黒茶を「四百貫」、すなわち1,500kg生産していたと記されている（愛媛県教育委員会 1969 P200）。試みにこの産量を昭和15～25年（1940～1950）の黒川の戸数平均25戸（十亀 1951 巻一 P24）で割ると、単純計算で1戸あたり60kgの年産量となる。黒川は石鎚山麓の村々の中でも「特に…茶を多産し、昔は沢山平地へ売り出していた」地区だという（愛媛県教育委員会 1969 P195）。

### （3）黒茶の盛衰とその背景

さて、平成26年（2014）までたった1軒で旧石鎚村にとどまり、最後まで黒茶を作り続けた曾我部正喜氏（大正14年（1925）生まれ）は、「黒茶を広く生産・販売したのは大正期まで」と聞き伝えている。では黒茶の生産はなぜ昭和に入って漸減したのだろうか。以下に正喜氏の証言をもとに、その背景を整理しておきたい（以下、渡辺 2018 P41 及び正喜氏談）。

#### 産業構造の変化

昭和期以降に黒茶の生産量が減少した原因の第一に、産業構造の変化が挙げられる。まず村の生業の大黒柱であった林業が、大正3～7年（1914～1918）の第一次世界大戦を契機とする木材の高騰により、好況に沸く。先にも引用した昭和11年の記録によれば「晩茶は古来本村の重要物産にして相当多額の年収あり 村民経済の一大要素なりしも林業の好況なりしに及び其の畑地を山林化し〔茶園の〕現状は漸く十町歩余りにして…」（小松町誌編さん委員会 1992 P1102、下線及び〔 〕内 筆者）とあり、茶畑がつぶされ、その跡地に植林がなされていったことがわかる<sup>12</sup>。また正喜氏によれば、大規模に黒茶を生産していた農家（つまり有力な農家）は木材を売った資金で道前平野に水田を買って山を下り、これにより、小規模に製茶を続けてきた家のみが残ったという。

また、現金収入の柱のひとつが黒茶からミツマタに移ったことも要因として挙げられている。そもそも近世から製紙は藩の重要な産業であったが、ミツマタは、明治12年（1879）から大蔵省紙幣局（現、国立印刷局）において紙幣の原料として使われはじめてから、特にその栽培が盛んになった。千足山村にミツマタ栽培が導入されたのは明治中期のことであり、明治36年（1903）に農会が実施した周桑郡副業調査によれば、すでに千足山村の産物として、茶やコウゾと並んでミツマタが挙げられている（小松町誌編さん委員会 1992 PP1089・1149、十亀 1951 P31）。ただし、正喜氏によれば、特に昭和5～6年（1930～1931）の昭和恐慌を境に、ミツマタ栽培は茶に代わる現金収入の手段として重要視されるようになったという。ミツマタ栽培は手がかからないうえ、標高が高く寒冷地である千足山村ではミツマタが枝分かれせず真つすぐ伸長するため、その品質の良さが評価されて高値で売れた。干した皮を500貫、1,000貫と出荷し、1年分の現金収入を得た家もあった。特に高く売れたのは昭和14～15年（1939～1940）頃だという。正喜氏

12 このことについて、昭和17年（1942）『千足山村経済更生誌』では次のように記している。

「大正七八年頃 即ち欧州大戦後の一大景気に遭遇して山林其他 生産品の価格は真に停止する処を知らざるの勢に進み…終に伐替畑耕地の領分を蠶食して本村至る処 之れ山林の状態を呈するに至りしなり」（『千足山村誌考』十亀 1951 巻一 P32 より転載）

の幼少時の記憶によれば、ミツマタは川之江（現、四国中央市）の「井川さん」が買い取りに来た。宇摩郡旧三島町（現、四国中央市）で製紙原料商を営んでいた井川家のことかと思われる（当主・井川伊勢吉（1909～1990）はのちに大王製紙の創業者となった）。

### 緑茶の台頭

産業構造の変化に加え、昭和に入ると千足山村でも緑茶の生産が本格化し、黒茶離れが加速していく。緑茶は千足山村では「アオセや青茶」と呼ばれた。

このアオセ導入には、国の施策が絡んでいる。当時の農林省は、昭和の大恐慌以来深刻化した農山漁村の負債整理を目的とし、昭和7年（1932）に全国規模の「農山漁村経済更生運動（別名自力更生運動）」を提唱し、当時の農会（第二次世界大戦前の主要農業団体のひとつ）が中心となって運動が展開された。同年8月に政府が「更生運動」の実施を決定すると、同月末には千足山村長が愛媛県知事に対して「時局救済方ニ付陳情」を提出し、道路改修や砂防工事などの事業実施とともに、「村民共同作業施設としての製茶場と木材販売施設」の建設を要望している。（以上、小松町誌編さん委員会 1992 PP876～877、傍点筆者）

昭和11年（1936）に千足山村が国の「経済更生計画樹立村」の指定を受けた際に作成された『千足山村経済更生計画書』によれば、「村特産品の増収」を目的として、「茶」について次の計画が謳われている（小松町誌編さん委員会 1992 P1102）。

#### イ、計画目的

茶園の拡張及現茶園の改良による増産

製茶の改良を図り価格の向上を期す

#### ロ、計画目標

旧来の茶園は漸次改良を施して収穫を増加す

（改植及切込みの方法により改良）

毎年新設茶園約六反歩、改良反別壺町歩

五か年後年収生葉壺万式千貫内外

…（中略）…

#### ホ、各担当機関の施設

村農会にて主働的斡旋をなし各組の督励員を以て督励実行す

製茶は現在の共同組合に於て之れを行ひ其の事務は産業組合に於て受託施行す

この更生運動の一環として造られた「製茶場」は、アオセすなわち緑茶の製茶工場であった。先に2度引用した「晩茶は古来本村の重要物産にして…」というくだりは、この更生計画の枕詞として示された文章であるが、実際に実施されたのは「晩茶」（＝黒茶）の再興計画ではなく、販路開拓と採算が見込まれる緑茶の生産だった、ということになる。

曾我部正喜氏の記憶によると、昭和7年の要望を受けて計画された「製茶場」は、当初、千足山村字土場の「学校横の公会堂の一階」に造られた。しかし2階が集会所だったため、1階でボイラーを使用するのは危険という県の指導もあり、2年後に虎杖に移転、川の水を利用した水力

で製茶機械を動かしたという。工場は昭和47年(1972)まで稼働していたようだ(渡辺 2018 P41)。村の人たちは茶を生葉の状態に納め、自家用に飲む分だけの緑茶を、生葉の販売金額と相殺して受け取った。黒茶製造には茶摘みからはじまって1か月以上かかるが、緑茶の場合は摘んだ葉を納めればよいだけなので簡単に現金収入を得られるとあり、多くの人が黒茶から緑茶に転向したという。あわせて、それまで「青臭い」といって好まれなかった緑茶が、むしろ「アオチャを飲まないのは時代遅れだ」とまで言われ(中村 2015 P141)、味覚的にも人々の間に浸透していくこととなった。

#### (4) 黒茶の製造と出荷

続いて具体的な製造と出荷の様子がわかる資料もいくつか紹介しておきたい。

明治期の生産の具体的様子を知る資料としては、旧千足山村<sup>ありなが</sup>字有永の曾我部銀蔵氏が、明治31～36年(1898～1903)に記した「生葉茶斤貫帳」が残されている(第9章資料編2を参照)。これによれば、銀蔵氏は字有永と老之川(老ノ川)に少なくとも11か所の茶畑を持ち、例年生葉で500貫(1,875kg)前後の収量があったことがわかる。茶摘み賃(1日12～15銭)の記載もあるので、人を雇って茶摘みをし、大規模に生産していたようだ。正喜氏によれば、黒茶の歩留まりは2割ほどとのことなので、明治30年代の銀蔵家では、例年100貫(375kg)程度の製茶の生産があったと推測される。ここから自家消費分を確保し、残りを出荷したのであろう。

同資料にはところどころ茶摘み作業期間の記載もある。例えば明治36年(1903)は摘み初めが閏5月9日(新暦7月3日)、摘み終わりが同月28日(新暦7月22日)で、およそ20日間にわたっている。この年の土用は閏5月27日(新7月21日)なので、土用がくる頃には作業を大方終えていることがわかる。正喜氏によれば、黒茶は梅雨明けから摘みはじめ、土用頃までに摘み終わるのがよいというから<sup>13</sup>、そうした慣行が明治期から守られてきたことがわかる。また、この年の銀蔵家の収量は約484貫(1,815kg)なので、単純に日数で割ると1日当たり24.2貫(約

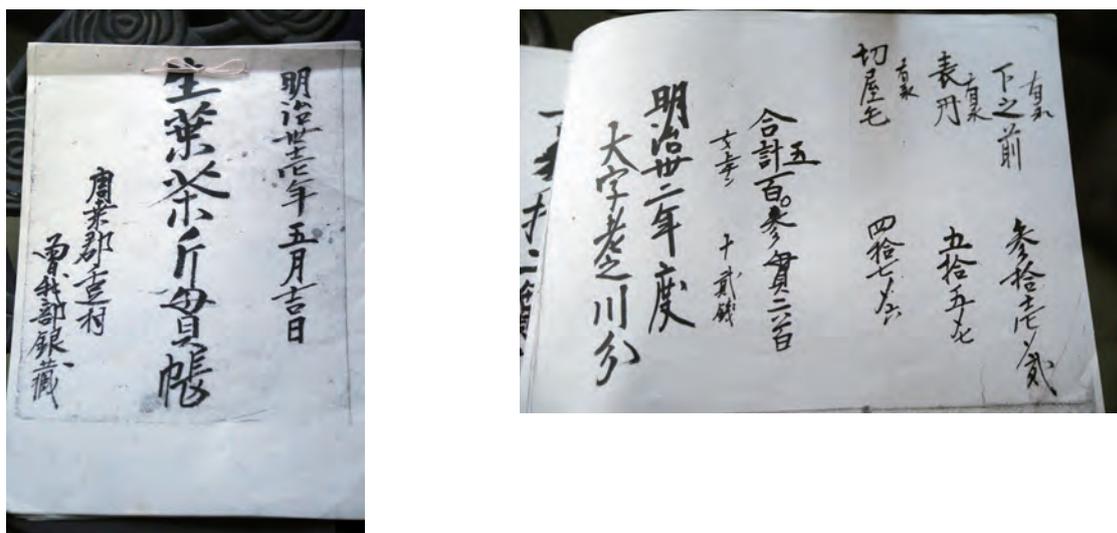


写真4-10 生葉茶斤貫帳(一部)  
\* 曾我部正喜氏が所有するコピーを撮影したもの

13 土用を過ぎた葉は硬くなり、発酵に時間がかかるためとされる。

91kg) となる。正喜氏によれば、かつては「一日十貫（約 37.5 kg）摘むと一人前と言われ、一人前の日当がもらえた…多く作る家では五人ぐらい雇う家もあった」（渡辺 2018 P185）というから、およそ 20 日で約 500 貫という収量は、たとえ天候不良で茶摘みができない日があったとしても、日雇いの摘み手を頼めば無理のない作業量であろう。

さて、こうして作られた黒茶はどのように出荷されたのだろうか。資料はほとんど見あたらず、人々の記憶もほとんど失われつつあるが、旧千足山村兼藪<sup>かねやぶ</sup>出身の曾我部八重美氏（曾我部正喜氏の義妹にあたる）は、幼少時の記憶として出荷の様子を覚えている。八重美氏の実家では、山を広くシアケて（拓いて）お茶を作っており、八重美氏の祖父の代（第二次世界大戦前）まで黒茶を出荷していた<sup>14</sup>。山の畑は 3 反以上あったのではないかという。出荷の際は、チギ（棒秤）で重さを計測し、ミシロ（筵）を丸めて上下にサンダワラで蓋をしたものに茶を詰め、口を縄で縫って俵にした。八重美氏に昭和 26 年（1951）の『千足山村誌考』に掲載されている茶俵の図絵（図 4-4）や、高知県の碁石茶の出荷にかつて使われた茶俵の写真（第 5 章第 3 節・写真 5-15 参照）を見ていただいたところ、千足山村でも同じような俵を用いていたという。八重美氏は当時まだ幼かったため、茶俵 1 俵あたりの重量は覚えていないが、前述の『千足山村誌考』には、「産物人力出荷一人當り荷造概況」として、茶俵一俵が「茶五十五斤入」（200 匁計算で 41.25 kg）とある（十亀 1951 巻四 P10 付図）。また、先に紹介した昭和 44 年（1969）の記録にも、千足山村黒川では「一俵十一貫」（41.25kg）入りの茶を四百貫生産していたと記録されている（愛媛県教育委員会 1969 P200）。一方、中村羊一郎は曾我部正喜氏の話として「茶の俵は筵製で八貫匁入り」（30 kg）と聞き取っているから、時代による変化もあったようだ（中村 2015 P141）。

さて、八重美氏によれば、こうして俵に詰めた茶は土居の農協まで担ぎ下ろしておくど、氷見の仲買人が引き取りに来た（ただし農協が取引に関わっていたわけではなく、仲買人との個人的なやり取りだった）。仲買人が買い取った黒茶が、その先でどの方面に流通していったかはわからないという。

仲買人が引き取りに来るだけでなく、自ら出荷に赴く場合もあったようだ。曾我部正喜氏は、歳末に小松で行われる「筵市<sup>むしろいち</sup>」について、「干し柿・お注連<sup>しめ</sup>・ダイダイ・正月飾りなど、とにかく正月に必要なものが並べられた。こちらから行くときには、シュロの皮・石鎚黒茶・木炭など、すぐに換金できるものを背負った」（渡辺 2018 PP98～99）と証言している。また、中村羊一郎は曾我部正喜氏の話として、黒茶を小松町大頭<sup>おおと</sup>の「茶・楮・ハゼを扱う問屋に出した」こと、「問屋は藩政期から明治期まで営業していた」ことなどを記録している（中村 2015 P141）。先にも紹介した昭和 44 年の愛媛県教育委員会の報告では、より詳しく、以下のように記している。

「一俵十一貫の茶を四百貫生産していた。「インカイジャ」といって、碁石くらいの大きさの黒茶であった。殺菌力があつたので、水の悪い越智郡、今治方面でよく売れた。

出荷先は小松、氷見、今治などあった。十一貫背負って、夜の十二時に起きて、五十丁一里の三里の道を、途中横峯さんを越えて小松に出た。朝、東が白むころに着く。早く行くと店が起きていない。夜道を歩くので、タイマツをつけていくが、岡村の入口の「石やスバ」でタイ

14 出荷をやめた後も兼藪の実家で自家用の製茶は続けられた。また昭和 30 年（1955）からは嫁ぎ先の土居において八重美氏が自家用に製茶を行い、昭和 52 年（1977）に完全に山を下りるまで続けた。

マツの残り火で、たき火をして、店のあくのを待った。

…茶つみは、旧暦六月の中旬。一回つむだけだが、香りがよいので評判がよかった。

農協が機械を入れてからは、今治へ持って行くようになった。一俵（十六貫）に対して百匁くらいこなをまぜるが、それにここの茶を入れていた。」（愛媛県教育委員会 1969 P200）

ここでは、越智郡や今治など、具体的な出荷先が記録されている。また、最後の「こなをまぜる」というくだりは意味が明瞭でないが、「農協が機械を入」れたというのは、昭和7年以降の緑茶製造を指すと思われ、一俵（16貫=60kg）の緑茶の俵に、100匁（375g）の黒茶の粉を混ぜたということだろうか。

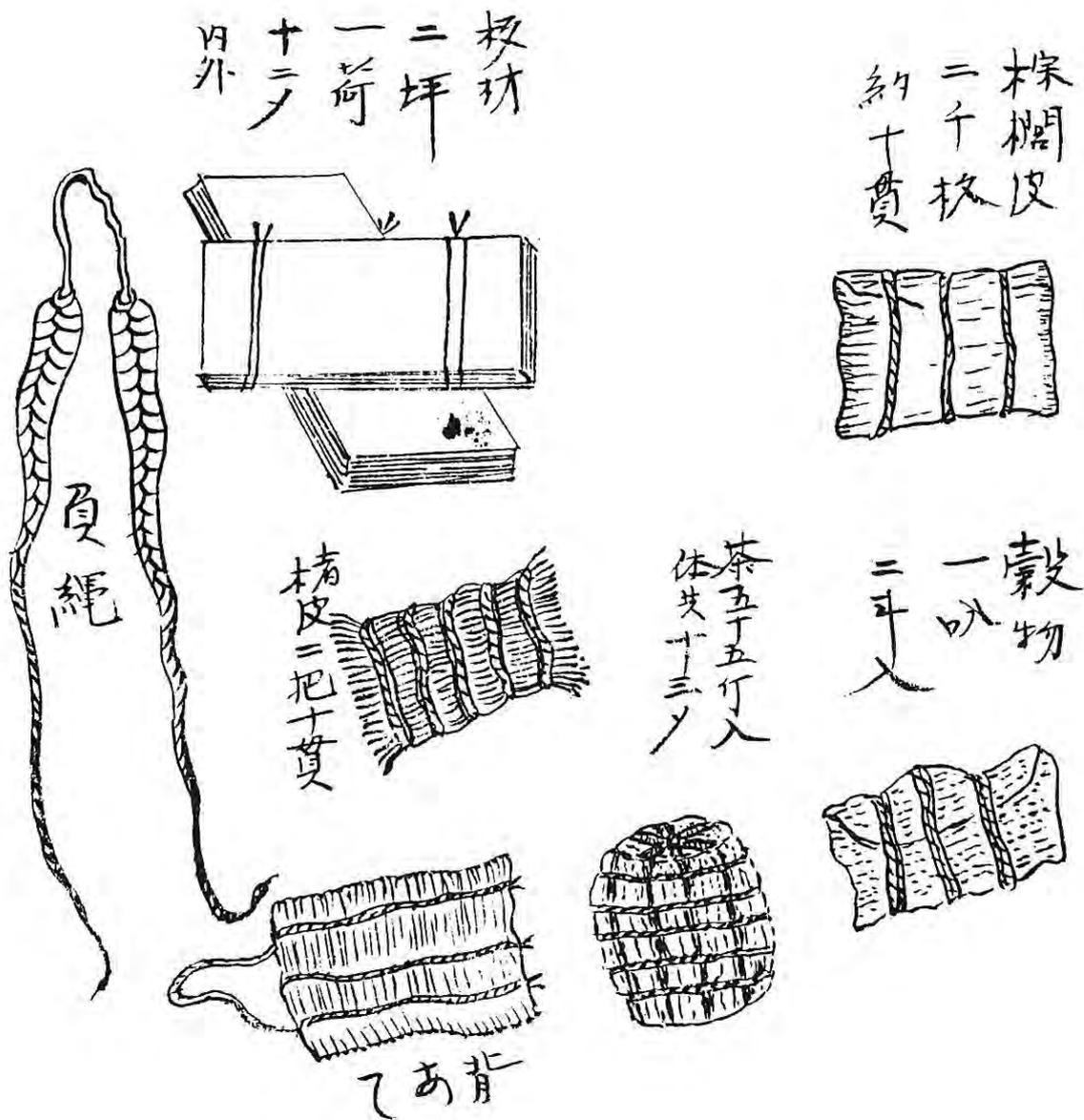


図4-4 『千足山村誌考』に描かれた「荷造概況」

## 2 黒茶の利用と流通

では、黒茶はどこでどのように利用されてきたのだろうか。

### (1) 食生活におけるお茶の重要性

黒茶についてまず強調すべきは、このお茶が地元で愛飲されるお茶であったことである。それは、製法がよく似た高知県の碁石茶がもっぱら出荷用に作られ、極端な場合は製造者自身が飲んだことすらない場合があった、<sup>15</sup>というのと対照的である。

しかも、黒茶は単なる嗜好品ではなく、日々の食事に絶対に欠かせない必需品であった。1人あたりの黒茶の年間消費量のデータは乏しいが、先に紹介した曾我部八重美氏の場合、2日茶摘みをすれば家族が1年飲んで余るくらいの茶ができた<sup>15</sup>と記憶している。昭和30年代、複数の子どもを含めた7人家族だった時代の話である。当時、自家用に、2日かけて茶摘み籠7~8杯の生葉を摘んだという。正確な茶の量はわからないが、1日あたりの「一人前」の仕事量が10貫とされていたことから計算すると、2日で20貫(75kg)、製茶にして15kgくらいだろうか。仕上がったお茶は、ムギカンブクロ(現在でも米農家で使われる30kg入米袋と同程度の大きさ)で4袋程度になったという。

食生活におけるお茶の重要性を知るには、当時の食事内容を知らなければならない。曾我部正喜氏によれば、昭和35年(1960)頃までの農家の主食は、「大麦とトウモロコシを半々に炊いたもの(渡辺 2018 P181)」だった。もっとも割合の多かったのはトウキビ(トウモロコシ)<sup>16</sup>で、臼で挽き割ったトウキビに、唐臼で踏み突いた大麦を混ぜて炊いたり、粉にしたトウキビで団子を作ったりして主食とした。余裕のある家では、トウキビと麦の飯に、買って来た米を1~2割混ぜるが、たいていの家では米は盆・正月のみで、日常的には小さな子どもや高齢者、病人に少しの割り当てがある程度、米の飯が口に入ることはほとんどなかったという。こうした雑穀主体の食事は、特に冷えるとぼそぼそして、お茶で流し込まなければ非常に食べづらかった。「お茶がないともうご飯が食べれん(正喜氏)」、「ご飯にはお茶が無かったらいかん(八重美氏)」というのが実情であり、朝おきて女性が真っ先に取りかかる仕事が、囲炉裏にかけたカンス(茶釜)でお茶を沸かすことであった(写真4-11)。このカンスでは朝沸かしたお茶に水を足し足しし、晩までひっきりなしに茶を沸かしたという。普段の食事はもちろん、山仕事などで屋外で食べるときにも必ずお茶の葉を持参し、川の水を沸かして飲んだ。

お茶の重要性は、食事の名称にも表れている。



写真4-11 カンスのお茶 2003年2月(曾我部正喜氏提供)

15 中村羊一郎は高知県の碁石茶について、それが地元で「本来飲用に供するものではなく」、瀬戸内海の島々に出荷して茶粥の原料となり、「反対に山間部で不足する塩を移入するための交換材として大きな意味をもっていた」ことを指摘している。1983年に生産農家の家を訪ねた際には、当主が「じつはこの茶は飲んだこと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(中村 2015 P139)。

16 ただし「石鏡山麓民俗資料調査について」によれば、かつては「麦、粟、ひえが主食であり明治初年頃とうもろこしが盛んに作られた(中村地区の古老の話)」という(愛媛県教育委員会 1969 P194)。

かつては1日4回の食事が普通であったが、それぞれの食事は、①お茶の子 ②おめし ③お茶 ④夕飯などと呼ばれ、4回の食事のうち2回に「茶」という言葉が入った。少し長くなるが、以下に3つほど、旧千足山村における往時の食事の名称と内容の例を挙げてみたい。

【大正期の食生活】※伊東鶴一氏手記、旧千足山村 郷

「山の朝は囲炉裏から始まる。母が早く起きて、クンゼ〔囲炉裏〕に残って居る「残り火」を火種にしてお茶を沸かす…私は仏様のお茶を上げる。其して朝食。あの頃の山の食事は貧しかった。朝食を「①お茶の子」と云って、昨夜の残りご飯に醤油の味で塩味を付けてお茶で流し込む。おかずは漬物。これから十時頃迄を「朝座（あさざ）」と云う。夏は草刈りか家近所の仕事。冬は薪寄せが多かった。母はご飯とおかずを炊く。ご飯は大麦に一割の米を入れる。私の部落ではこれが上の分だった。おかずは山の物計り。味取りにイリコが二、三匹入って居れば上等だった。十時に軽く食べるのが「②朝食」で、二時頃のが「③お茶」で、「④晩食」と四回食べた。」（伊東 2018 P31、〔 〕内及び①～④の数字は筆者が追記、以下同）

【昭和初期の食生活】※曾我部正喜氏聞き取り、旧千足山村 中村

「私の小学校時代の食事…

①アサメシ 夜が明け<sup>ま</sup>間に起きて、ランプをつけてアサメシを食べた。ご飯と漬物、味噌、昨夜の残り物ですませた。ご飯は水車で搗いた大麦に、トウモロコシのひき割ったものや米を交ぜて炊いたもの。交ぜたトウモロコシや米は三割程度じゃったね。…

②オメシ アサメシを食べてようよう明るくなったら、午前十時ごろまで家の周囲やその近くの畑でアサザ。アサザとは十時ごろまでの仕事のこと。

十時ごろにオメシ。オメシは、まずアサメシと同じご飯。それにお母さんが作ってくれた味噌汁、野菜の煮付け。…

③お茶を飲む オメシのあと、お弁当を持って<sup>やきはた</sup>焼畑へ行く。午後二時ごろになったら、「お茶を飲むか」と言うてお弁当にした。お弁当には、例のご飯がお茶碗に三杯ぐらいと漬物、味噌。漬物が多かった。…

④バンメシ（ユウハン）足元がようよう見えるころに帰宅した。お母さんは一足早く帰ってユウハンの支度。いつものご飯と味噌汁、菜じゃった。」（渡辺 2018 PP23～24）

【昭和26年（1951）報告の食生活】※『千足山村誌考』巻三

「食事時の呼称（今は殆んどなし）

お茶の子 朝起きて食するもの 茶に粉又は団子等を食す（主食の米麦即ち飯は用ひず）

朝飯（<sup>あきはん</sup>おめし） 朝の御茶の子より一時間位働らきて主食飯を食す

お茶 正午頃お茶の子と同じく粉又は団子を食し茶を用ゆ

夕飯 主食をなし一日中の最上食とす。」（十亀 1951 巻三 PP25～26）

正喜氏によれば、そもそも「お茶を沸かす」という表現が、「ごはんの支度をする」という意

味で用いられたといい、いかにお茶が日々の食事に欠かせないものであったかがわかる。また上記『千足山村誌考』巻三の記述に明確に表れているように、お茶が特に必要とされたのは、米や麦などを粒のまま食べる粒食の場合ではなく、「粉又は団子等」、すなわち穀物を粉にして食す粉食の場合であったことがわかる。米ではなく雑穀を主体とした山村の食事において、茶は日々の食生活に欠かすことのできない必需品だったのである。

## （2）黒茶の管理と消費

さて、お盆に新茶ができると、まず仏様に一番茶をお供えし、その後1年間かけて、その年に作ったお茶を飲み切るのが通例だった。保管方法は家や時代によって異なる。正喜氏のお宅では、1年分のお茶を茅葺き屋根の天井に保管した。茶摘みに用いる籠には「茶摘み籠」と「負い籠」があるが、より大きな負い籠に茶を詰めて天井に挙げておくと、囲炉裏の煙でいぶされて湿気がなくなかったという。のちには、「いただきもの」だという「茶箱<sup>ちやばこ</sup>」も利用した。「一つは二尺五寸×三尺、もう一つは二尺五寸×六尺。杉板の箱で、内側に防湿のため薄い錫の板が張ってある」というものであった（渡辺 2018 P67）。八重美氏は、自宅で飲むお茶について、出身地の兼藪では木桶やカマスに保管していたが、昭和30年（1955）に土居に嫁いで以降は、湿気を遮断できるムギカンブクロ（麦紙袋）で保存した。

黒茶は新茶の味が一番香り高く、次第にそれが失われるため、新茶ができる前までに前年の古茶<sup>ふるちや</sup>は飲み切るのが普通だった。八重美氏は、お茶が湿気を吸って香りが失われてくると、コウラ（素焼きの平たい土鍋、いわゆる焙烙<sup>ほうろく</sup>）にかけ、タカキビで作った小さな箒<sup>ほうき</sup>で混ぜながら炒った。そうするとまた香りが復活したという。その年に飲みきれなかったお茶は、肥料として畑にまいたりもした。

さて、前節でも触れたように、お茶はとにかく飲用に供した。同じ後発酵茶である高知県の碁石茶は、瀬戸内海の島々に流通し、茶でごはんを炊く「茶粥」の原料となったことで知られているが、正喜氏も八重美氏も茶粥は食したことがないという。ただ、ごはんが冷めた場合などに、茶漬はよく食した。ハツタイコ（麦やトウモロコシの炒り粉）を茶で掻いて食べたりもしたという（中村 2015 P143）。

ところで、昭和初年以降、緑茶の茶葉製造に転向した人たちは、日常飲むお茶はどのようにしていたのだろうか。これについて詳しくはわからなかったが、黒茶製造を続けていた曾我部八重美氏の実家（兼藪）には、同じ地区内で黒茶を作っていない人が黒茶を買いにきていたという。こうして馴染みのある味を求める家もあれば、日常飲むお茶も黒茶から緑茶に変えた家もあったものと思われる。

黒茶の飲用以外の用途はあまりなかったようである。例えば同じ後発酵茶である阿波晩茶を製造していた徳島県では、海産物の臭み取りに利用したり、新生児に飲ませたり、死者を座棺に入れる際、死者のまわりに阿波晩茶の葉をぎっしり詰めたりといった利用法があった（今石 2020 PP73～78）。しかし、正喜氏も八重美氏もそうした慣行は知らないという<sup>17</sup>。

17 旧千足山村では、棺桶には茶の葉ではなくシキミを入れたようで、正喜氏は「遺体の周りに、コウハナ（しきび）をびっしり入れる。ここは坂道が多いので、葬列の折り、棺が傾いても遺体が動かないようにする意味もあったと思う」と述懐している（渡辺 2018 P107）。

そうしたなかで八重美氏が覚えているのは、赤ん坊のおむつかぶれに黒茶を用いたことである。布おむつだった時代はしばしばおむつかぶれができた。その際、親世代の助言に従って、ぬるい黒茶に浸したオムツを患部に当ててやると、てきめん<sup>①</sup>にただれが治ったものだという。

飲用以外の用途として、次のような報告もある。

「…当時はナイロンやビニロンなどの化学繊維のなかった時代ですから、漁網はすべて天然繊維でつくられ、お茶のタンニンによる強度増加と染色を兼ねて、この黒茶や碁石茶系のお茶が使われていたようです」（宮川ほか 2003 P18）

流通先（後述）の漁村での利用ではないかと思われるが、これ以上の記述はなく、詳細は不明である。いずれにしろ、こうした飲用以外の用途の報告はわずかな例にとどまっており、黒茶の利用としては飲用が大きな割合を占めていたようだ。

### （3）黒茶の流通

では、産地から出荷されていったお茶はどの方面に流通したのだろうか。先に紹介したとおり、黒茶の出荷先としては、小松・氷見の間屋のほかに、「越智郡、今治方面」といった地名が挙げられている。しかし、具体的な出荷の範囲や規模、また出荷先でどのように利用されていたかについては、もはや人々の記憶になく、また記録や報告、統計等もほとんど見当たらない。

そうしたなかで正喜氏は、今治の浜の漁師が網を引く際に「黒茶を飲んでいれば馬力が違う」といって黒茶を好んだため、今治方面で黒茶がよく売れたという話を伝え聞いている。また正喜氏の実際の体験談として、戦後すぐの頃、木材を出荷する労働者をまとめる頭<sup>かしら</sup>が正喜氏のところ<sup>かしら</sup>にきて、「どうも農協のお茶（緑茶）だと、夕方になったらみんなへこたれて役にたたん、黒茶をわけてくれんじゃろか」と言って黒茶を買っていったことがあったという。栄養価の高い食事を得ることが難しかった時代、力が出るお茶として黒茶が認識され、流通していたことがうかがえる。

さて、ここまで近代における黒茶の生産と利用について整理してきたが、その実態については不明な点が多い。特に、最盛期には年間数十トン規模で出荷されたと考えられる黒茶が、一体どの方面でどのように消費されたのかについては、新たな資料の発掘によってその詳細が明らかになることが待たれる。

第5章や7章に明らかなように、近年では新たに黒茶を製造する団体が複数現われ、「伝統の味」の継承に尽力している。かつて石鎚山系の村々の暮らしを支えた生業としての黒茶は、地域活性化の資源として、次代に引き継がれようとしているのである。

（今石 みぎわ）

#### 【参考文献】

- 伊東鶴一「山家の思い出」『増補版 千足山物語 付山家の思い出—愛媛県西条市—』（渡辺裕二著）、2018  
 今石みぎわ「近現代における阿波晩茶—生産のあゆみと利用の広がり」『四国山地の発酵茶の製造技術「阿波晩茶製造技術」調査報告書』徳島県、2020  
 愛媛県『愛媛県誌稿』上巻、1917

- 愛媛県教育委員会「石鎚山麓民俗資料調査について」『愛媛の文化』第9号、1969
- 愛媛県内務部『愛媛縣農工商統計覽要（明治27年）』1895
- 愛媛県内務部『愛媛縣農事概要』1891
- 小松町誌編さん委員会『小松町誌』1992
- 週刊朝日編『値段史年表 明治・大正・昭和』朝日新聞社、1988
- 相馬正胤「山村の地域構造」『石鎚山系の自然と人文』愛媛新聞社、1960
- 十亀縫之進『千足山村誌考』卷一～卷五、追篇、1951
- 中村羊一郎『番茶と庶民喫茶史』吉川弘文館、2015
- 松下智『幻のヤマチャ紀行 日本茶のルーツを探る』淡交社、1999
- 宮川金二郎・難波敦子『漬物茶考—「阿波バンチャ、黒茶・碁石茶」の故郷—メコンの流れとともに』さんえい出版、2003
- 村上徹「石鎚山麓における発酵茶の分布」『伊豫史談』277号、伊予史談会、1990
- 山内賀和太『阿波の茶』徳島県那賀郡相生町役場、1980
- 渡辺裕二『増補版 千足山物語 付 山家の思い出—愛媛県西条市—』2018

## 第4節 黒茶周辺の製茶事情

### 1 東予地方山間部の製茶と徳島・高知との関係

#### (1) 西条市から四国中央市山間部の製茶

現在、愛媛県内において発酵茶製造技術は西条市小松町石鎚地区以外では見られなくなっているが、村上徹が平成元年（1989）頃、発酵茶を製造していた地区の確認を行い、①石鎚地区（中村、土居、下黒川、砥石（戸石か）、湯浪、途中ノ川、藪成（成藪の誤りか）、大平、正路藪、折掛、老ノ川、上黒川、石貝、槌ノ川、郷、古坊）、②西条市大保木地区（西ノ川、東ノ川、檜原、淀、細野、今宮、里山、峰、平野、上の原）、③西条市加茂地区周辺（荒川、安知生、八の川）、④西条市丹原町（影無）、以上の石鎚地区周辺一帯で、発酵茶が製造されていたことを報告している<sup>1</sup>。

また、石鎚地区周辺よりも広範囲に見ても、愛媛県東部（東予地方、西条市から四国中央市）の山間部において、発酵茶製造技術やその類例と判断できる事例が見られる。

この地域は、徳島県山間部や高知県北部にも隣接する。つまり、阿波晩茶や碁石茶の伝承地と地理的に隣接、接近しており、当然、石鎚黒茶を製造してきた石鎚山麓とも重なる分布域を示している。阿波晩茶、碁石茶、石鎚黒茶が、それぞれ別々の地域で独自に発酵茶製造技術を確立したのではなく、愛媛県東部山間部、高知県北部山間部、徳島県山間部が一帯となった四国山地において、共通する発酵茶習俗圏域が形成されていた可能性があるため、それに関連する事例を以下、紹介していきたい。

#### 事例1 西条市大保木・加茂中ノ池<sup>2</sup>

大保木と旧加茂村中ノ池で「ウマンガソチャ」のことを聞く。西条市大保木前田の伊藤春子氏によると各戸で作っていたウマンガソチャから釜煎り茶に変わった。手間がかかるのと、交通手段が次第によくなり現金収入の道が増えた。木桶に漬けてあった。晴天の日に取り出して、適当にちぎって干した。形がよくない。高知県大豊では切り分けるが。自家用だから。ただし、商人が買い集めに来た。8月初めに成葉をちぎり、いったん蒸したあと、冷やして、床上につみあげ、1～2週間密封して嫌気発酵。このあと取り出して、適当にちぎって乾かす。すべて屋内作業だった。

この事例から、西条市山間部の大保木やその東側の加茂地区において「ウマンガソチャ」を各家で製造していたことがわかる。これは第5章での曾我部正喜氏への聞き取りでも出てくるように、石鎚黒茶の製造で失敗して少し赤みを帯びた茶のことであり、木桶に漬けていたことや、嫌気発酵し、ちぎって日干ししていたことから、石鎚黒茶の製造技術に類する発酵茶であることは確かである。その製法には手間がかかるため、釜煎り茶に変わったとある。旧石鎚村では石鎚黒茶の製造が継続されたが、手間がかかることで、釜煎り茶に移行したという事例である。

1 村上徹「石鎚山麓における発酵茶の分布」『伊豫史談』277号、伊予史談会、1990、PP31～40

2 近藤日出男「古法を残す石鎚黒茶の伝承をめぐって」『新居浜史談』217号、新居浜郷土史談会、1993、PP1～5

事例2 西条市千町<sup>3</sup>

川向こうの千町<sup>せんじょう</sup>では、桶に漬ける茶があった。

事例1と同じ旧加茂村の千町でも桶に漬ける茶があったということで、発酵茶を製造していた可能性が高い。この千町には山の急傾斜地を石垣で築きあげた棚田で知られる地区である。ここに「晩茶（“ばんちゃ”もしくは“ばんぢゃ”）」という地名も残っており、地名の由来伝承は地元の者も不詳とするが、現在でも棚田の石垣の間やその周辺に茶樹が自生しており、製茶が盛んであったことも想像できる。現在ではこの旧加茂村から国道194号で寒風山<sup>かんふうざん</sup>トンネルを抜けると高知県の本川（現、いの町）に通じているが、かつてはこの寒風山を経て、旧加茂村と旧本川村の人々の交流は昔から盛んであった。旧本川村ではかつて碁石茶を製造しており、発酵茶の流通や技術伝播は十分に考えられるといえるだろう。

事例3 四国中央市山間部<sup>4</sup>

昭和10年頃までは、金砂<sup>きんしゃ</sup>の大藪、久保ヶ市<sup>くぼがいち</sup>、芋野<sup>いもの</sup>、新宮<sup>しんぐう</sup>の山間地で、茶を蒸したあと、カメに移して、足で踏み固めて、貯えておき、あとで取り出して、乾かして使っていた。金砂では戦後までやっていた。「カメ茶」と呼んでいた。四国中央市新宮村中野 伊予と阿波の街道筋。山城から嫁に来た。山城で茶を蒸してカメに移し、足で踏み固める。阿波晩茶。一種の漬物。影、羽瀬<sup>みつかね</sup>、栗山、光兼で見られた。

西条市から東側の四国中央市は、法皇山脈<sup>ほうほう</sup>の南側の山間部は銅山川（下流は吉野川）流域であり、徳島県の旧山城町（現、三好市）との交流が盛んで、南は高知県大豊町とも隣接し、かつては伊予・土佐の大動脈であった土佐街道も通じている。この四国中央市山間部の旧金砂村や旧新宮村では、昭和10年頃まで「カメ茶」と呼ばれる発酵茶が製造されていた。カメは甕のことと思われ、足で踏み固めて発酵させる方法で、石鎚黒茶のような2段発酵ではなく、1次発酵のみのいわゆる「漬物茶」である。徳島県側の旧山城村との通婚圏でもあることから、阿波晩茶に類する発酵茶がこの四国中央市山間部に見られたことがわかる。

## （2）高知県側からの茶の流通

愛媛県や高知県内の文献を確認してみると、土佐国（高知県内）で生産された茶が、伊予国（愛媛県）を経由して出荷されていた事例が散見できる。その事例を本節では紹介しておきたい。

宝永7年（1710）の「伊予国宇摩郡野田村明細帳」（現在の四国中央市土居町野田）に「年々不同商茶分一茶三拾斤入一表ニ付銀三分宛 是ハ土州より出申茶、野田村浜ニテ相改」とあり、土佐国の茶が買い入れられていたことがわかり、1700年代初頭には土佐国の茶が現在の四国中央市経由で、瀬戸内海沿岸部に流通していたと推察することができる。同じ四国中央市川之江<sup>のうにん</sup>でも、土佐からの茶を扱う問屋があり、茶問屋として田中屋（農人町）進藤友助、松江屋（新町上）宇田川七助の名前が見える。明治3年（1870）には茶株22株あり、川之江から尾道方面へ売りさばっていた<sup>6</sup>。高知県の碁石茶は香川県の仁尾（現、三豊市）の商人が買い付けて、瀬戸内海

3 近藤日出男「四国山茶の歴史—愛媛山間地・里村での茶（その四）—」『新居浜史談』270号、新居浜郷土史談会、1998、PP 1～10

4 註3同。

5 『日本歴史地名大系 39 愛媛県の地名』平凡社、1980、P72

6 進藤直作『伊予川之江村の研究—庶民の明治維新—』青谷書房、1980

の島々に出荷していたといわれるが、愛媛県側にも高知県側の碁石茶を扱う問屋が存在し、瀬戸内海各地に流通していたとみられる。

実際に高知県側の文献の文化12年(1815)成立の地誌『南路志』巻34には、本山郷(現、本山町)や本川郷(現、いの町山間部)では「碁石茶」を200軒が製造し、本川郷の中でも本川、おおひら大平、川崎、小松、大藪、たかやぶ高藪、ひのうら日裏、とちゅう途中(戸中)、桑瀬、えりもん越裏門、寺川、長澤、大森で「碁石茶」が作られており、本山、本川郷は「予州三嶋」(現、四国中央市)へ出荷していたことが記されている。その東側にあたる豊永郷(現、大豊町)では、「阿州」(徳島県)または「讃州高松」(香川県)へ出すと記される。また、葉山、津野山、北川、幡多といった高知県中部、西部の茶は、愛媛県の大洲(大洲藩・現、大洲市)、吉田(現、宇和島市)、松山(現、松山市)へ出て、中国、九州に至るまで流通していたと記される。<sup>7</sup>

茶は紙とともに、土佐藩山方の2大商品であり、近世の茶の製造、出荷は土佐国における一大産業であった。『延宝九年差上折本』(1681年)に、「山分より予州、讃州へせんちや大分出し候ても、口取り申さず候」とあるように、藩を越えての茶の産出には移出税はかからないことや、そもそも土佐藩では野中兼山が寛永20年(1643)の「本山掟」で、茶・コウゾを植えさせて年貢の対象にし、寛文2年(1662)の「国中掟」でも商品経済、換金作物として茶生産を奨励しており<sup>8</sup>、1600年代半ばから後半に土佐国山間部で茶の生産が盛んになり、伊予国側等へ出荷された。

ただし、江戸時代の土佐国の茶がすべて発酵茶(碁石茶)だったわけではない。高知県内の各自治体誌から、江戸時代から現代までの茶の生産に関する記述を確認してみると、発酵茶を製造している範囲は、東がにろう韮生郷(現、香美市山間部)から西は本川郷(現、いの町山間部)の主に中部山間部であり、図4-5のとおりとなる。この図では、高知県における発酵茶の製造範囲と

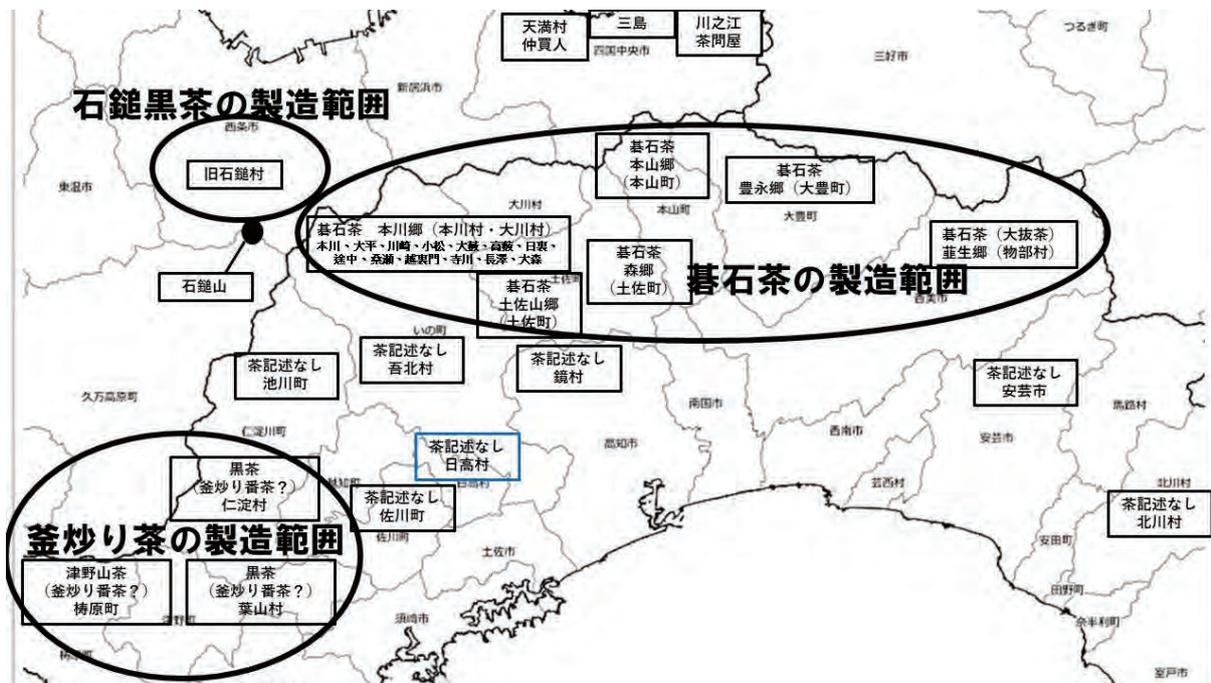


図4-5 高知県における発酵茶の分布(石鎚黒茶を含む)

7 高知県立図書館編・発行『土佐国史料集成 南路志』第4巻、1992、P24

8 土佐町史編集委員会『土佐町史』土佐町、1984、PP306～309

愛媛県側の石鎚黒茶の製造範囲、そして史料で確認できる問屋が存在した場所を図示している。これを見ても、石鎚黒茶と碁石茶の製造範囲は隣接しており、前に紹介した愛媛県東部山間部を含めると、四国山地の発酵茶製造技術が、それぞれ分断されて、各自で発達したものではなく、江戸時代に土佐から流通することで、技術が伝播した可能性もあり、先に述べた、江戸時代の山間部の銀納問題で換金作物として茶栽培が選択された環境は、土佐藩も伊予国側の西条藩・小松藩も同様であり、石鎚黒茶、碁石茶は歴史的にも自然環境的にも、人、物の交流、関係性が深いものとして、同列で扱っていく必要があるだろう。

### (3) 発酵茶製造技術の継承の背景

製茶の歴史については、第4章第2節に詳しいが、愛媛県東部山間部に発酵茶の製造技術が明治、大正、昭和の時代にまで継承されてきた背景を考えておく必要がある。大正6年(1917)発行の『愛媛縣誌稿』下巻<sup>9</sup>に、愛媛県における製茶の歴史・由来がまとめられており、これをもとに紹介しておきたい。

愛媛県(伊予国)における製茶については「寛永の頃、松山の商人柏屋六右衛門、年々銀札十貫目を上納して、世襲茶問屋を営み以て維新に及へり。其製品は、所謂番茶にして、之を茶釜茶と称せり。彼の新葉を摘採して釜蒸製となす所のもの、即ち当時の土瓶茶は、其産額至つて僅少なりしといふ」とあり、寛永年間(1624～1644)に、松山藩の柏原屋六右衛門が世襲で茶問屋を営み、江戸時代初期には既に製茶が行われ、流通していたことを示す。ただし、「蒸す」ことで製造する茶(ここでは「土瓶茶」)の生産はわずかであり、多くは「番茶」であった。しかも、「茶釜茶」と呼ばれていることから、現在でも西条市大保木などの愛媛県東部山間部に見られる製法、つまり、生茶葉からの最初の加熱工程(殺青)を「蒸す」のではなく釜で「炒る」茶が江戸時代初期以降は一般的であった。

そして「嘉永・安政の頃、旧藩(松山藩)奉行所の奨励に基きて、宇治の茶師佐藤善助を招き、緑茶の製法を伝習せしことあり」とあり、江戸時代後期の嘉永、安政年間(1848～1860)になって、松山藩においては、藩の奨励によって京都宇治の茶師である佐藤善助を招聘して、「緑茶」の製法を伝習したとある。『愛媛縣誌稿』下巻には「新居郡にも亦野生の茶樹あり」と現在の西条市にも茶樹が存在した記述も見られ、「本郡(新居郡)西部に於ける大保木村にては其の起源を詳にせられとも、同村極楽寺の僧侶初めて煎茶を製し、銘を不動坊と称し、石鎚神社祭典中、他郡の信徒に売却せしことあり。其産額は弘化年間より慶應二年迄は年々四十貫内外に及へり」とあり、西条藩における製茶について記されている。第4章第2節でも紹介されているとおり、天保13年(1842)成立の『西條誌』に山伏不動坊が宇治の製茶を伝えたことが記され、不動坊が活動した年代は確定できないものの、天保13年成立の地誌への記載であることや、『愛媛縣誌稿』ではその生産額が弘化年間(1844～1848)から慶應2年(1866)の間のみの記載であることから、江戸時代後期以降である可能性は高い。

また宇治から製茶が伝わったのは、松山藩や西条藩の、藩の施策による側面と、民間レベルで伝わった側面がある。西条藩内では「製茶の発端は安政三年にして、同郡金子村の医師真鍋順平、

9 愛媛縣『愛媛縣誌稿』下巻、1917、PP1033～1039

山城宇治に遊び、帰郷して緑茶を製せり。尋て慶應三年に至り、白石基等、盛んに茶を製造して、大阪、兵庫等へ輸送し之か販路を開けり」とあるように、宇治からの製法は安政3年（1856）に金子村（現、新居浜市中心部）の真鍋順平が「緑茶」を伝え、慶応3年までに製茶が盛んとなって、大阪、兵庫方面へ出荷するまでになっている。『愛媛縣誌稿』では「慶應三年には西條藩産物方に於て伊賀国蜈蚣屋清太郎なるものを取締とし、職工は宇治より六十人を傭入れ焙爐製に改良し、其産額九百六十貫を得たり。明治元年には西條藩の関係を離れ」ともあるように、慶応3年に「西條藩産物方」により宇治から60名が雇われ、木の枠や籠の底に厚手の和紙を張り、炭火を用いて遠火で茶の葉を乾燥させる焙爐製へと改良され、生産額も増大したが、これは民間レベルでの真鍋順平らが伝えて製造した茶が多く流通するに及び、藩の施策としても実施するようになったが、明治元年（1868）には藩とは離れたと見ることができるだろう。

明治時代に入ると「明治七年には広瀬幸平、同郡中村字上原を開墾して、茶樹若干を播種せしか、生育十分ならざるにより、自ら宇治へ赴きて実地を觀察し、宇治より技術者を雇入れ、耕耘培養の法より進んで製造法に改良を加へ、終に今日の進境を見るを得たり」とあり、別子銅山の近代化を担った広瀬幸平が宇治から技術者を雇い入れ、現在の新居浜市、西条市における製茶の発展が見られた。

以上のように、愛媛県（伊予国）東部山間部をはじめ、愛媛県（伊予国）内においては、江戸時代中期以前には、茶の製法は過熱の工程が「蒸す」のではなく、釜で「炒る」ことが一般的であり、それらが流通していたことがわかる。それが、江戸時代後期になり京都宇治から技術者が雇われるなどして製法が伝わり、「蒸す」茶の生産額が大きくなっていったことがわかる。

なお、『愛媛縣誌稿』には「東宇和郡」の項目として「旧松山藩領上浮穴郡久万山地方と共に茶業の盛なりしは、旧宇和島藩東宇和郡なりき。同地方の領民は、野生の茶葉を採取して番茶を製し、藩庁は之に課税して横成と称せり。（中略）熟練の者を山城宇治より聘し来り、地方有志者を勧誘して大に製茶の改良を図りたり。緑茶の製法之より広く伝播せしか、事業の進行、意の如くならず、加ふるに茶業組合準則の発布あり、急に日乾製即ち伊予の黒製を禁せしより、産額又著るしく減少せり」という記述が見られる。愛媛県内では山間部の現在の久万高原町、西予市にて製茶が盛んであったが、緑茶の製造での改良にあたり、「茶業組合準則」によって、茶の生産額が著しく減少したと記されている。

この「茶業組合準則」は、明治17年（1884）に明治政府が布達し、郡町村内で組合を設置して粗悪茶を防止する目的のものであった。明治10年代、各産業別の共進会の実施などで業界の組織化が見られ、茶業界も同様であった<sup>10</sup>。明治16年には「第二回製茶共進会」が実施され、その報告書では、茶の海外輸出の減少の原因として、地方の茶業者による粗悪品が混在していることが問題視されている。さらに同年の「第二回製茶集談会」では「改良組合ヲ各地ニ設ケ以テ其弊害ヲ矯正シ品位ヲ改良スルハ実ニ今日ノ要務」とされ、粗悪な茶の防止のために、「改良組合」の組織化の必要性が説かれている。これを受けて、明治17年に政府が「茶業組合準則」が布達し、異物、粗悪品の混入、着色の禁止、乾燥・荷造を「正規」に行なうことなどが定められた。

10 白戸伸一「明治前期における同業者組織化政策 - 「同業組合準則」をめぐって」『明治大学大学院紀要 商学篇』17号、1980、PP109～125

この『愛媛縣誌稿』に記されるように、「茶業組合準則」の布達により、「急に日乾製即ち伊予の黒製」が減少したとあり、「伊予の黒製」とは、従来、山間部で多く製造されていた釜炒りや天日干しによる茶のことを指すと思われるが、第4章第2節で紹介された『松山町鑑』に見える「黒茶」もその類であろう。これが、単に京都宇治から緑茶の製法が伝わって、その生産額が増大することのあおりを受けて「伊予の黒製」、「黒茶」が減少したというより、この「茶業組合準則」により、「伊予の黒製」、「黒茶」が粗悪なものとして扱われることになって、減少したといえるだろう。この『愛媛縣誌稿』の記述は「東宇和郡」のものであるが、一郡にとどまるものではなく、当然、愛媛県東部山間部でも同様であったと考えられる。「茶業組合準則」に基づく郡町村ごとの動きや、地域による活動の濃淡は不詳であるが、旧石鎚村における黒茶の製造や、大保木での釜炒り茶の製造は、明治10年代のこの全国的な茶業組合による影響で駆逐されることなく、その後も製造技術が現在に継承されたと見ることができるだろう。

なお、明治28年(1895)から同31年(1898)には、愛媛県により茶の製造改良、生産向上のため、各地に製茶試験場が設けられている。設置されたのは北宇和郡日吉村(現、鬼北町)、東宇和郡横林村(現、西予市)、上浮穴郡弘形村(現、久万高原町)であり、特に設置地の郡域では、製茶技術の改良が推進されていったと考えられる。現在の西条市には試験場が設置されなかったことも、石鎚地区をはじめ、愛媛県東部山間部にて発酵茶製造技術が継承された要因と考えることもできるだろう。

(大本 敬久)

#### 【参考文献】

- 愛媛縣『愛媛縣誌稿』下巻、1917  
 高知県立図書館編・発行『土佐国史料集成 南路志』第4巻、1992  
 近藤日出男「古法を残す石鎚黒茶の伝承をめぐって」『新居浜史談』217号、新居浜郷土史談会、1993  
 近藤日出男「四国山茶の歴史—愛媛山間地・里村での茶(その四)—」『新居浜史談』270号、新居浜郷土史談会、1998  
 白戸伸一「明治前期における同業者組織化政策—「同業組合準則」をめぐって」『明治大学大学院紀要 商学篇』17号、1980  
 進藤直作『伊予川之江村の研究—庶民の明治維新—』青谷書房、1980  
 徳島県県民環境部スポーツ・文化局文化資源活用課編『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「阿波晩茶製造技術」調査報告書』徳島県、2020  
 平凡社地方資料センター『日本歴史地名大系第39巻 愛媛県の地名』平凡社、1980  
 村上徹「石鎚山麓における発酵茶の分布」『伊豫史談』277号、伊予史談会、1990  
 その他、高知県内の各自治体誌

## 2 大保木の釜炒り茶

石鎚山麓ではすでに発酵茶の製造を見る事はできないが、西条市大保木地区では、現在でも住民が自家用に釜炒り茶を製造している例がある。その中の一人が大保木公民館のすぐ近くに住む工藤貞子氏（昭和4年（1929）4月生まれ）である。今回、公民館の協力により工藤氏から製茶の工程を聞く事ができた。発酵茶ではないものの、石鎚山麓周辺の現在での製茶方法を伝えるものとして本項でこれを紹介する。<sup>1</sup>

### （1）大保木地区の製茶について

大保木地区は市内中心部から車で20分ほどの、石鎚山の山々に囲まれた奥深い場所にあり、加茂川上流兩岸に集落が点在している。古くから林業が盛んであったが、農業については急峻な地形から常畑の開墾は困難であり、焼畑耕作が主だったという（愛媛県1954）。アワ、ヒエ、イモ、豆類など雑穀生産が主で、寛文4年（1664）の銀納義民事件もこのような事情が背景にある。<sup>2</sup> 西条藩領だった大保木村は明治22年（1889）の町村制施行により新居郡大保木村となり、その後昭和31年（1956）西条市に編入された。令和3年（2021）10月末現在、84世帯145名の住民が住んでいる。

今回の調査に際し、令和元年度に大保木地区の何か所かで聞き取りを行ったが、発酵茶の事は「知らない」と答えた人がほとんどで、知っていたのは極わずかであった。知っていても「かつて作っていたことは伝え聞いているが、実際に見たり作ったりした事はない」という程度にとどまり、石鎚黒茶という名称になると皆、聞いたことがないと口を揃えた。

工藤貞子氏も「黒茶という名は聞いたことがない。母親が筥むしろを袋のようにして茶葉を入れ、納屋に積んで発酵させていたのは見たが、飲んだ記憶もない」と言っている。そしてそれは“バンチャ”と呼んでいたという。<sup>3</sup> 大保木で発酵茶は作られていたものの、黒茶とは呼ばれていなかったようである。

さらに「作られなくなって70～80年は経つのではないか」と言う人もおり、石鎚信仰の根本道場である極楽寺の住職の「50～60年前、先代住職の時にはお接待で出していた」という証言と合わせると、大保木で発酵茶が作られなくなってかなりの年月が経過していることがうかがえる。時代の変遷とともに手間のかかる発酵茶は敬遠され、次第に緑茶生産などへシフトしていった。

大保木地区にも昭和20年代には製茶工場があり、住民から茶葉を買上げて緑茶に加工し販売していたという。昭和25年（1950）の世界農業センサスによれば、大保木村の茶園農家数は38戸、栽培面積は8,500㎡とあり、それなりの供給量があったのであろう。やがて製茶工場も閉鎖されたが、大保木地区では今でも住民の多くが自家用として作っており、中には市内の産直市に出荷する者もいるという。<sup>4</sup>

1 本来であれば工藤氏の作業工程を実見するはずであったが、新型コロナウイルスのため断念せざるを得ず、工藤氏の聞き取りと大保木公民館提供の資料を基に構成した。

2 第4章第1節P24及び第2節P29を参照

3 発酵茶をバンチャと呼ぶ例は、曾我部八重美氏ほか諏訪神社秋季例大祭で行った旧石鎚村出身者への聞き取りでも確認された。

4 工藤貞子氏は製茶工場で働いた事もあり、勤めながら自宅でも茶を作っていたという。また工場は稼働して14～15年で閉鎖されてしまったという。

釜炒り茶は煎茶や玉露と同じく緑茶の一種で、その名のとおり釜で炒ることで発酵を止める不発酵茶である。直火で生葉を炒ることから、蒸して作る煎茶とは違った独特の香りや風味が特徴となっている。工藤貞子氏は自分で作ったものは“釜炒り茶”や“手揉み茶”とは言わず、単に“お茶”と称している。公民館によると、大保木地区住民は“山のお茶”と呼んでおり、必ずしも名称は一定していないが、本項では釜炒り茶と称する。

## （２）製造工程

### ①摘採

工藤貞子氏は90歳を超えた今も、毎年釜炒り茶を作っている。山間部の多くがそうであるように、大保木地区でも道端や畑の隅、石垣などに茶樹の自生が見られることから、貞子氏も自宅の庭先に生える茶樹を使って作る。その時期は年によって若干異なる場合もあるが、例年、八十八夜が過ぎた5月10日頃に始める。1年分の量を確保するため、およそ1か月の間作業する。

摘採は早朝5時くらいから始まり、回数は1日2回。1回あたりの作業時間は1～2時間程度で、1回目の摘採から2回目の摘採の間に、収穫した茶葉を炒り、揉念して乾燥するという一連の工程が入る。このため2回目の摘採は昼を挟む場合もあるが、午後3時までには終わらせるという。季節的には新芽の柔らかい時期であり、刈るのではなく芯1つに若葉2枚あたりのところで手摘みする。(写真4-12、13)

### ②炒り

次に摘採した葉を釜で空炒りする。この時、葉の水洗いはしない。釜は昔はどの家にも必ずあったという。作業時は熱いので軍手を用いる。炒る時間は厳密に決まっている訳ではないが、色が少し変わるくらいが目安だという。茶葉が茶色に変わってしまったら炒り過ぎであり、揉んだ際に粉々になってしまうので注意を要する。炒る回数は収穫した量にもよるが、製茶においてこの工程が最も重要であると貞子氏は言う。(写真4-14、15)

### ③揉念

炒った後の工程は揉念であるが、手作業のため体力を要する。揉む回数は合計3回。手で捏ねるようにし、1回目は葉が柔らかいうちから始めて150回程揉む。人にもよるのか貞子氏の従妹は300回は揉むという。いずれにしても揉む事で葉の水分がとび、旨味が出やすくなるという。揉んだ葉は20～30分ほど筵で干してから再度揉む。これをもう一度干した後3回目の揉念を行うのである。2、3回目は葉が乾いて粉になる手前、細長い状態にもっていくのがベストで、200～300回程揉む。なお揉念はサザラと呼ぶ湾曲した竹製の道具を使うが、これは製茶用の特注品である。(写真4-16、17)

### ④乾燥と保管

最後の工程は、天日干しによる乾燥である。揉念した茶葉をほぐして筵の上に広げて干す。昔はゴザを用いたらしい。筵は地面に直接敷くのではなく、縁台やブルーシートの上に置く。天気良ければ1日で乾くが、悪い場合は家の中で乾燥させるか翌日も干す場合がある。完成した茶はナイロン袋に詰め、乾燥剤を入れて一斗缶で保管する。自家用なので生産量は不明とのことであるが、一斗缶に継ぎ足して1年分を消費するという。ちなみに全作業に従事する人数は工藤



写真 4-12 摘採（手摘み）の様子 1



写真 4-13 摘採（手摘み）の様子 2



写真 4-14 炒りの様子 1



写真 4-15 炒りの様子 2



写真 4-16 揉捻用のサザラ



写真 4-17 揉捻の様子



写真 4-18 天日干し



写真 4-19 完成品

氏の場合、本人と親族、大保木出身者等を含めて4、5人程度との事であった。(写真4-18、19)

以上のように摘採から乾燥までの全工程は、1日で完結する。

※本項の写真は全て大保木公民館の提供による。

(岩崎 晃彦)

【参考文献】

- 農林省農林経済局統計調査部編『市町村別統計表 世界農業センサス 1950年No.38 愛媛県』農林統計協会、1956  
愛媛県史編さん委員会『愛媛県史 地誌Ⅱ (東予東部)』愛媛県、1988  
「角川日本地名大辞典」編纂委員会『角川日本地名大辞典 38 愛媛県』角川書店、1981

## 第5章 石鎚黒茶の製造技術

### 第1節 製茶の特徴と方法

#### 1 独特の製茶工程

後発酵茶の一種である石鎚黒茶づくりについては、後述する曾我部正喜氏の製茶を多くの先学諸氏が調査・報告しているところである。しかしながら製茶工程の区分やその呼称は個々別々である。ここでは難波敦子<sup>1</sup>氏や加藤みゆき<sup>2</sup>氏の製茶工程を参照しながら、生葉から製品になるまでの間を（1）摘採→（2）殺青→（3）カビ付け（好氣的カビ発酵）→（4）揉捻→（5）漬け込み（嫌氣的バクテリア発酵）→（6）乾燥の工程に大きく区分する。同じ2段階発酵の碁石茶の製茶工程と比べると、カビ付け後に揉捻を一手間加える点が独特である。

なお、現在の生産関係者で構成した石鎚黒茶振興協議会の『石鎚黒茶製造マニュアル』<sup>3</sup>では、製品化までを12工程に分ける（工程の対比は表5-1左欄を参照）。同マニュアルは第9章資料編に掲載。

#### 2 製茶の技術的な変化

本章第2節で生産団体（さつき会・ピース・ヴィセ）による現在の製茶を詳説し、続く第3節で石鎚地区における往時の黒茶づくり（曾我部正喜氏と曾我部八重美氏の製茶）を参考に述べるが、前もって往時と現在における製茶の技術的な変化のポイントをまとめておく。

##### （1）摘採

往時は枝の生葉だけを手でしごき採って（「しごき採り」と呼ぶ）いたが、生産団体は生葉を枝ごと切り採る（「枝切り」と呼ぶ）方法に変更した。

##### （2）殺青

往時のしごき採りは、梅雨の雨で自然に洗われた茶樹から生葉だけを採るため、②枝の切り揃えや③洗浄は行わない。生産団体は大きく枝切りするため蒸し器に入るサイズに切り揃える必要があり、食品衛生面への配慮から豊富な水を使って入念に洗う。

生葉の自然萎凋を止める殺青は、往時も生産団体も蒸す方法である。往時はしごき採った生葉だけを木製の蒸し桶に詰めた。出荷するための大規模生産では大型の桶「チャゴシキ（茶甌）」を使ったが、自家用の小規模生産になってからは、焼酎造り用の桶を加工して蒸し器に転用した。生産団体は、金属製の蒸し器（特注品や寸胴鍋の改良品）に生葉を枝ごと入れて蒸す。

蒸しあがった茶葉に往時は水をかけて冷しながら乾燥を防いだ。生産団体は茶葉に蒸す際の煮え湯や水をかけて乾燥を防ぐ。この時に異物の取り除きもあわせて行うが、取り除く枝など異物の量は当然ながら枝切りする今の方がはるかに多い。

1 難波敦子「第2章 日本の後発酵茶」『日本の後発酵茶—中国・東アジアとの関連—』さんえい出版、1994、P25

宮川金二郎・難波敦子「第2章 四国の乾燥漬物茶」『漬物茶考—「阿波パンチャ、黒茶・碁石茶」の故郷—メコンの流れとともに』さんえい出版、2003、P13

2 加藤みゆき「4.4.3 後発酵茶の製造技術」『茶の事典』朝倉書店、2017、P289

3 石鎚黒茶振興協議会編『石鎚黒茶製造マニュアル』石鎚黒茶振興協議会、2018

(3) カビ付け

適当な温湿度の好氣的な環境下でカビ発酵を促すために、殺青した茶葉を堆積してカビ付けすることは往時から今まで変わらないが、生産規模を縮小するにつれてその方法や道具は変化した。往時の大量生産時は、自宅建物の板間や土間に敷いた筵むしろに茶葉を堆積し、約1週間～10日間ほどカビ付けした。自家用に生産量を減らせてからも曾我部八重美氏は自宅の板間や廊下に茶葉を堆積した。その後、曾我部正喜氏が桶でのカビ付けを創案し、カビ付け期間は約1週間となる。生産団体（さつき会）は、製茶当初はカビ付けに合成樹脂製の容器を用いていたが、平成16年（2004）からより通気性の良い木箱に変えた。各生産団体ともカビ付け期間は令和元年（2019）時点で中4日間までと短い。曾我部正喜氏は本工程で茶の味が決まると言う。

(4) 揉捻

カビ付けした茶葉に揉捻を加えるのは、石鎚黒茶特有の工程である。往時の大量生産時には茶摺を使用したが、自家用の少量は素手で揉んだ。生産団体は洗濯板を使って揉む。

(5) 漬け込み

往時の大規模生産時は大型の桶に漬け込み、毎朝、少量の水を打ちながら人が踏むことによって嫌氣的な発酵環境を維持した。自家用の少量は桶に漬け、茶葉と同重量ほどの重石をした。気密性に優れる合成樹脂製品（容器や袋）が普及してからは、専らそれらを使った。

表 5-1 製茶技術の新旧比較一覧

製茶工程	往時の生産者		現在の生産団体
	曾我部 八重美氏	曾我部 正喜氏	
(1) 摘 採 ①茶葉の収穫	①…しごき採り（手作業）	①…しごき採り（手作業）	①…枝切り（鋏や剪枝機を使用）
(2) 殺 青 ② 枝の切り揃え ③ 洗浄 ④ 蒸す ⑤ 枝等の取り除き	②…なし ③…なし ④…蒸し器は大型の茶甌→焼耐製造用桶の転用品（蒸し時間は約40分間） ⑤…手作業	②…なし ③…なし ④…蒸し器は大型の甌（口径4尺）→焼耐製造用桶の転用品（蒸し時間は1～1.5時間） ⑤…手作業	②…手作業（素手や鋏） ③…水道水を多量に使用 ④…蒸し器は金属製の特注品や改良品（蒸し時間は蒸し器の容量に応じて区々） ⑤…手作業
(3) カビ付け （好氣的カビ発酵） ⑥ 桶詰め ⑦ 1次（好氣）発酵	⑥…無し ⑦…標高約380～480mの建物の板間や廊下で堆積（約1週間）	⑥…桶の使用を創始 ⑦…標高約580mの建物の土間での堆積（約10日間）→土間で桶に入れて（約1週間）	⑥…作業所で木箱に詰めて発酵場所へ運搬 ⑦…標高150～760mの建物の土間や部屋で木箱に入れて（中4日間）
(4) 揉 捻 ⑧ 揉む	⑧…素手	⑧…素手	⑧…洗濯板を使用
(5) 漬け込み （嫌氣的バクテリア発酵） ⑨ 2次（嫌氣）発酵	⑨…大型の桶→合成樹脂製の容器（期間は約10日間）	⑨…桶→合成樹脂製の容器（期間は2～3週間）	⑨…合成樹脂製の容器（期間は約2週間）
(6) 乾 燥 ⑩ 乾燥	⑩…散茶状（「ちょっと摘まんだ塊」）に天日干し	⑩…散茶状に天日干し	⑩…散茶状に天日干し
(7) 製 品 ⑪ 品質チェック ⑫ 袋詰め（完成）	⑪…目視で「クチ（朽ち）」を取り除く ⑫…茶俵で出荷→自家用は桶や呷→紙袋で保管	⑪…目視で「クチチャ（朽ち茶）」を取り除く ⑫…自家用は負籠や呷で天井保管→密閉容器	⑪…総アフラトキシン分析やpHを検査 ⑫…ポリ袋で保管し、販売用パッケージに詰めて販売

## (6) 乾燥

往時も今も散茶<sup>4</sup>の状態に解して天日干しする。天候が製品の良し悪しに直結し、曾我部八重美氏はこの工程が重要だと言う。

## (7) 製品

往時は漬け込んだ茶葉のうち、嫌気的な発酵が十分にできないで変色した部分を「クチチャ（朽ち茶）」または「クチ（朽ち）」と呼び、取り除いて捨てた。生産団体は、黒くなっていない茶葉や異物を除去し、ロットサンプルを総アフラドキシニン分析で検査する。

往時は製品を茶俵で出荷し、自家用の茶葉は桶・呷・負い籠や紙袋など様々な入れ物で保管した。生産団体はいわゆるポリ袋で保管し、各生産団体オリジナルの袋に詰めて販売する。

## 第2節 石鎚黒茶の製茶

### 1 生産団体の概要

#### (1) 生産団体のプロフィール

石鎚黒茶の生産団体は、次の3団体である。

表 5-2 石鎚黒茶の生産団体一覧（令和3年現在）

項目	さつき会	ピース	ヴィセ
名称	石鎚黒茶 さつき会 (旧称：西条市生活研究協議会小松支部さつき会)	社会福祉法人 西条市氷見福祉協会 就労継続支援B型作業所 障害者事業所 ピース (前身：こまつ福祉作業所)	NPO 法人 石鎚スクエア 就労継続支援B型事業所 Visee (美瀬)
設立・開所年	昭和50年(1975)設立	平成23年(2011)4月開所 (前身は平成20年8月開所)	平成29年(2017)1月開所
リーダー	会長 戸田久美	施設長 日野哲也	理事長 篠塚 忍
構成員	会員 10人	職員 5人、利用者 23人	職員 7人、利用者 25人
所在地	西条市小松町北川 396	西条市氷見乙 1989- 1	西条市三津屋 444-10
電話番号	0898-72-3927	0897-57-9003	0898-52-7377

#### (2) 生産団体による製茶のあゆみ

平成8年(1996)6月、NHKテレビのニュースで全国的にも珍しい発酵茶である石鎚黒茶の生産者が1人(曾我部正喜氏)となり、その存続が危ぶまれる状況にあることが報道された。これを知った地元の生活研究グループのさつき会が、丹原地域農業改善支援センター(当時)や平成9年から最後の生産者である曾我部正喜氏や愛媛県工業技術センター(当時)の指導・助言を受けながら製茶技術の継承に取り組みはじめる。その後、試験的な製茶を重ね、平成11年(1999)に生産に成功した茶葉を「天狗黒茶」と名付けて本格的に販売し始めた。以降、さつき会の黒茶は、マスメディアにしばしば取り上げられて知名度も高まり、平成14年(2002)には、全国農業協同組合中央会の農山村生き生きシニア活動で最優秀賞を受けた。

4 「散茶」は茶葉のまま製する茶であり、これに対し固めて製する緊圧茶などは「固形茶」である。よって四国の後発酵茶のうち、阿波晩茶と石鎚黒茶は散茶で碁石茶は固形茶となる。

平成 15 年の日本テレビの番組で黒茶が全国放送されると買い注文が急増し、製茶のための原材料や労働力の不足が課題となった。そこで関係者が黒茶振興対策会議（さつき会・小松町・西条中央地域農業改善普及センター丹原普及室）を開き、官民で茶畑や人材確保に努めたところ、

表 5-3 生産団体の製茶抄史

年	内 容
H 8 (1996)	・ 6 月 さつき会（佐伯信子会長）メンバーが、NHKテレビのニュースで全国的に珍しい石鎚黒茶の生産者が曾我部正喜氏ひとりとなっていることを知り、さつき会で「町内に伝わる珍しいお茶を残そう」と計画し、この活動を小松町や愛媛県（丹原地域農業改良普及センター）が支援。
H 9 (1997)	・ 3 月 さつき会らが、曾我部正喜氏宅（西条市小松町石鎚字中村）を訪ねて石鎚黒茶を飲みながらビデオ映像で製茶方法を学習。 ・ 7 月 24 日～ さつき会が試作（1 回目）したがカビ付けに失敗し、とても酸っぱい「黒茶もどき」しかできず。 ・ 9 月 12 日 さつき会らが試作の黒茶を携えて正喜氏宅を再訪して指導を受ける。 ・ 10 月 20 日 愛媛県工業技術センター研究員らが正喜氏を訪問し、黒茶の製茶について意見交換。
H 10 (1998)	・ 3 月 16 日 さつき会が近藤日出男氏（食文化史）から「石鎚黒茶」について学習。 ・ 4 月 8 日～ 静岡県島田市お茶の郷博物館が曾我部氏の石鎚黒茶作りを展示。 ・ 6 月 1 日～ さつき会が黒茶を試作（2 回目）したがまだ酸っぱい。 ・ 7 月 24 日 愛媛県工業技術センターらが曾我部正喜氏に製茶を依頼し、さつき会らが正喜氏の製茶を実見。その後、県工業技術センターが石鎚黒茶について研究。 ・ 8 月 6 日～ さつき会が黒茶を試作（3 回目）。
H 11 (1999)	・ 5 月 25 日 さつき会が松本恭郎（愛媛県工業技術センター）を招いて「石鎚黒茶の製法について」を学習。 ・ 7 月～ さつき会が黒茶の製茶に成功し、松山自動車道の石鎚サービスエリアに隣接するハイウェイオアシスで石鎚黒茶を「天狗黒茶」と名付けて販売。
H 12 (2000)	・ 6 月 8 日～ さつき会が製茶。小松町大郷を発酵場所とし、殺青でガスコンロと蒸籠 2 組に大型蒸し器（特注品）と業務用ボイラーの 1 組を追加や乾燥機を活用するなど工夫して増産。
H 14 (2002)	・ 10 月 7 日 さつき会が全国農業協同組合中央会の生き生きシニア活動表彰事業で最優秀賞を受賞。
H 15 (2003)	・ 2 月 13 日 さつき会（宇野末子会長）の黒茶が、日本テレビ『午後は〇〇おもいっきりテレビ』で全国放送され注文が急増。その後、黒茶振興対策会議（さつき会、小松町、西条中央地域農業改良普及センター丹原普及室）で茶畑や労働力の確保に努力。 ・ 7 月～ 曾我部正喜氏が最後の自家用生産。
H 16 (2004)	・ 7 月 23 日 さつき会らが基石茶づくり（小笠原正春氏）を見学。 ・ 7 月 24 日～ さつき会がカビ付け（1 次発酵）に木箱を使用開始。
H 18 (2006)	・ 7 月 11 日～ さつき会に有志の個人（篠塚京子氏ら）が協力。
H 19 (2007)	・ 7 月～ さつき会に地域活動支援センターあけぼのが協力開始。 さつき会が「天狗黒茶加工マニュアル」を改正。
H 20 (2008)	・ 7 月～ さつき会（近藤真子会長）にこまつ福祉事業所（ピースの前身）や有志の個人が協力開始。
H24 (2012)	・ 7 月～ さつき会（戸田久美会長）に障害者事業所ピースと愚禿山農園（山之内良文氏）が協力。
H26 (2014)	・ 7 月～ さつき会とは別にピースと愚禿山農園が製茶を開始。
H 27 (2015)	・ 6 月 3 日 石鎚黒茶振興協議会を設立（さつき会、ピース、愛媛大学、産業技術総合研究所、西条産業情報支援センター、西条市、愛媛県産業技術研究所、東予地方局）。
H 28 (2016)	・ 12 月～ 文化庁が伝統的生活実態調査事業の郷土食分野で石鎚黒茶を詳細調査。
H 29 (2017)	・ 5 月 16 日 石鎚黒茶振興協議会にヴィセが加入。 ・ 8 月 2～3 日 文化庁調査官が石鎚黒茶づくりを現地調査。
H 30 (2018)	・ 3 月 8 日 文化庁が石鎚黒茶を含む「四国山地の発酵茶の製造技術」を国の記録作成等の措置を講ずべき無形の民俗文化財に選択。 ・ 8 月 石鎚黒茶振興協議会が『石鎚黒茶製造マニュアル』を作成。 ・ 8 月 23 日 石鎚黒茶生産関係者連携協議会を設立し、新茶の試飲会を開始。
H 31・R 1 (2019)	・ 4 月 1 日 西条市教育委員会が、石鎚黒茶製造技術調査委員会を設けて民俗文化財としての調査事業を開始。 ・ 7 月～ 石鎚黒茶製造技術調査委員会が生産団体の製茶を現地調査。

この略年表は、さつき会の戸田久美会長、ピースの日野哲也施設長、ヴィセの篠塚忍理事長からの教示と、東予地方局農業振興課が保管している記録を基に作成した。

平成18年（2006）からさつき会の生産に協力しようとする有志が増えはじめ、平成19年には、地域活動支援センターあけぼの（平成20年8月開所）」が協力した。平成20年からは、障害事業所ピースの前身こまつ福祉作業所が組織的な協力をはじめ、障害事業所ピースとして開所後も平成25年（2013）まで協同した。

平成26年からは、さつき会とピースが個々に生産するようになり、平成27年6月、関係者で石鎚黒茶振興協議会（さつき会・ピース・愛媛大学・産業技術総合研究所・西条産業情報支援センター・西条市・愛媛県産業技術研究所・東予地方局）を設立し、黒茶の製品名称を「石鎚黒茶」に統一した。平成29年（2017）、石鎚黒茶振興協議会にヴィセが加わって3団体による現在の生産体制となり、平成30年3月には『石鎚黒茶製造マニュアル』が作成された。石鎚黒茶振興協議会は、平成30年5月に石鎚黒茶生産関係者連携協議会（生産団体・西条市・東予地方局など）へと再編され、毎年、新茶の試飲会を開くなどして黒茶の品質向上と販路拡大に努めている。

### （3）生産団体による生産高の推移

石鎚黒茶の生産量は、さつき会が初めて製茶に成功した平成11年は僅か42kgであったが、平成12年～14年（2000～2002）は毎年70kgを生産した。その後、マスメディアの影響で徐々に知名度が高まり、平成15年のテレビ全国放送を機に買い注文が急増したため、行政の支援を得てその年は319kgを増産したものの、平成16年は210kg、平成17年は105kgにまで減り、ブームが落ち着いた平成18～23年（2007～2011）には生産初期の70kg代に戻った。その後、さつき会にピースや有志

個人が協力するようになって平成20年は90kg、平成24年には124kgまで増やした。さつき会とピース等が個別に製造するようになった平成26年には150kgとなった。石鎚黒茶振興協議会を立ち上げた平成27年は地元高校生や団体等の支援もあって300kg前後まで回復し、平成29年にはヴィセの試験的な生産分も加え355kgとなった。平成30年からさつき会・ピース・ヴィセの3団体による生産体制

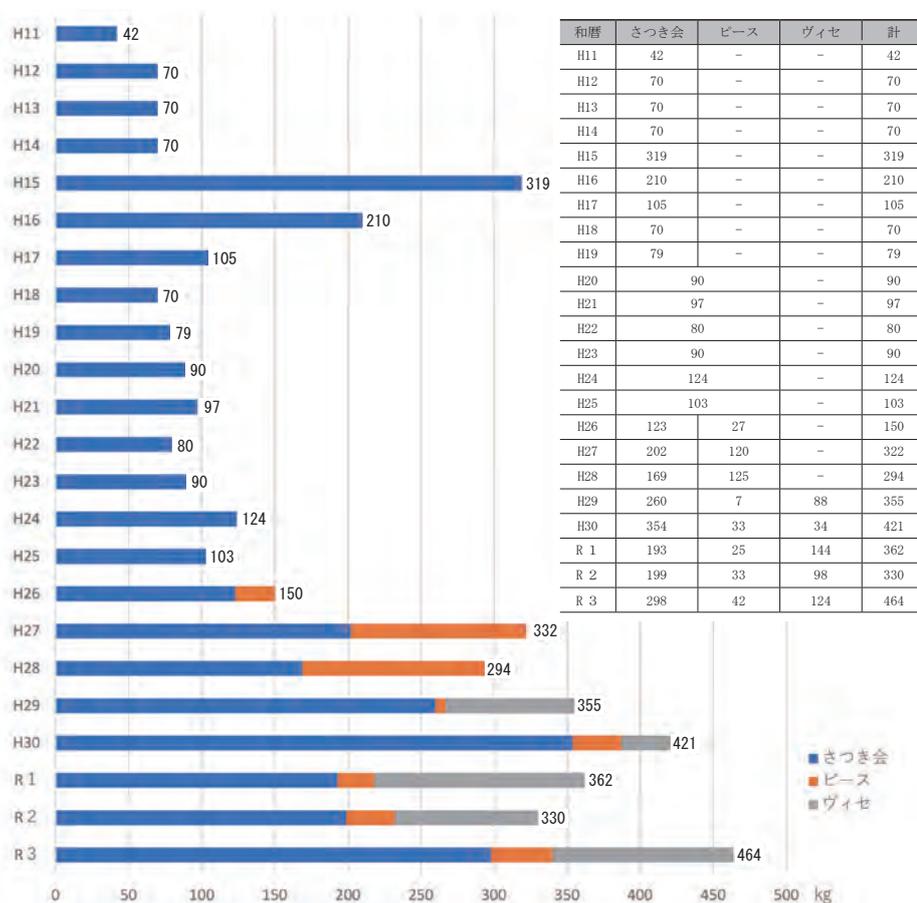


図 5-1 生産団体による生産高

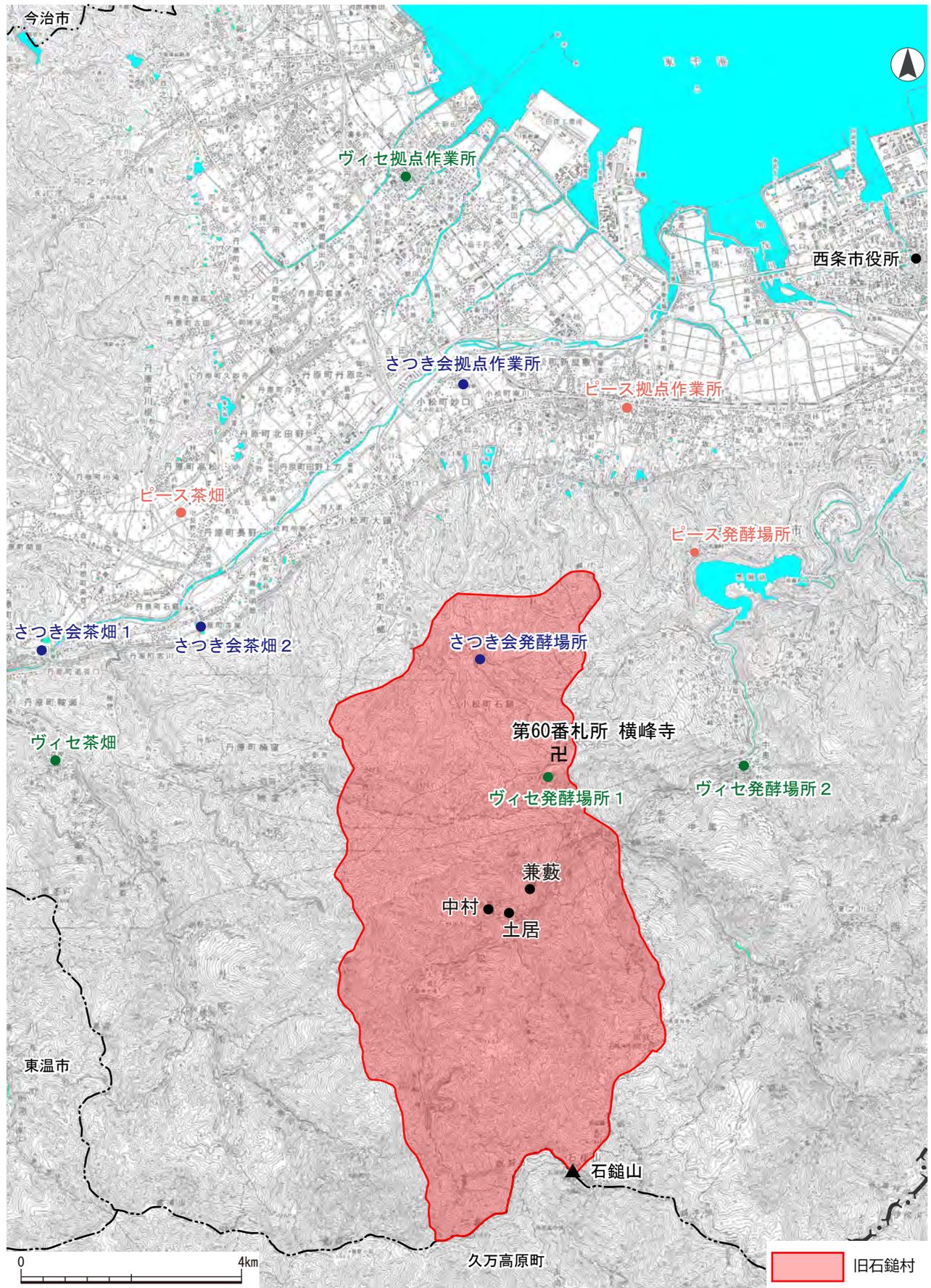


図 5-2 石鎚黒茶の製茶場所 (令和元年度調査時点)

表 5-4 製茶工程と作業場所一覧

製茶工程		さつき会	ピース	ヴィセ
(1) 摘採	①茶葉の収穫	<茶畑> <small>くるみ</small> 1. 西条市丹原町来見 201 (EL. 117 m) 2. 西条市丹原町志川 552 (EL. 84 m)	<茶畑> 西条市丹原町石経 576 (EL. 70 m)	<茶畑> 西条市丹原町鞍瀬甲 886-2 (EL. 129 m)
	②枝の切り揃え	<拠点作業所> 西条市小松町北川 396 (EL. 11 m)	<拠点作業所> 西条市氷見乙 1989-1 (EL. 16 m)	<拠点作業所> 西条市三津屋 444-10 (EL. 3 m)
(2) 殺青	③洗浄			
④蒸す				
⑤枝等の取り除き				
(3) カビ付け	⑥桶詰め	<発酵場所> 西条市小松町石鎚 3647 (倉庫 EL. 176 m)	<発酵場所> 西条市黒瀬 (旧上ノ原集会所 EL. 196 m)	<発酵場所> 1. 西条市中奥丙 181-9 (EL. 150 m) 2. 西条市小松町石鎚 2243 (倉庫 EL. 760 m)
	⑦1次(好気)発酵			
(4) 揉捻	⑧揉む	<拠点作業所> 西条市小松町北川 396 (EL. 11 m)	<拠点作業所> 西条市氷見乙 198-1 (EL. 16 m)	<拠点作業所> 西条市三津屋 444-10 (EL. 3 m)
(5) 漬け込み	⑨2次(嫌気)発酵			
(6) 乾燥	⑩乾燥	<拠点作業所> 西条市小松町北川 396 (EL. 11 m)	<拠点作業所> 西条市氷見乙 198-1 (EL. 16 m)	<拠点作業所> 西条市三津屋 444-10 (EL. 3 m)
(7) 製品	⑪品質チェック			
	⑫袋詰め(完成)			

となって 421 kgを産し、令和元年は 362 kgと落ち込みはしたが、新型コロナウイルス禍の令和2年(2020)にあっても 330 kg、令和3年には過去最高の 464 kgに伸ばすなど生産は好調である。

## 2 生産団体の製茶方法

各生産団体とも平地に拠点となる作業所を置くが、カビ付けや漬け込みといった発酵工程は、山間の冷涼な環境の建物(地名や「ヤマ」と呼ぶ)で行う。令和元年夏、製茶工程に応じて次の場所での作業を見学した。以下、工程順に製茶の方法について述べる。

### (1) 摘採の方法

#### ①茶葉の収穫

いわゆる「茶摘み」である。6月末から8月上旬に茶畑で硬くなった成葉(古葉)を鋏や剪枝機を使って枝ごと切り採り、各生産団体の拠点作業所へ運んだ。衛生面に注意(特にアフラトキシン類による汚染防止など)を払い、収穫した生葉と土との接触を極力避ける。生葉を枝ごと採る方法は、さつき会が最初に製茶した平成9年から行われている<sup>6</sup>。

なお、茶畑の管理については十分に現地を調査できていないが、『石鎚黒茶製造マニュアル』の茶畑の栽培指針では、適時行う除草の外、摘採後10月に秋肥(元肥を「お礼肥え」と呼ぶ)2回、翌3~4月の春肥(追肥)2回を施すのが望ましいとされる。

#### さつき会(令和元年7月6日、同年7月27日)の場合

西条市丹原町来見(標高117 m)の茶畑と同市丹原町志川(標高84 m)の茶畑での収穫を見学した。両茶畑とも生産団体が借用しており、茶樹の品種はヤブキタとのこと。前回の摘採から2年経った茶樹を手や鋏などで笹や蔓を除去しながら枝切り(長さ80 cm前後)する。かつては

5 各生産団体による摘採は、さつき会が6月29日~8月4日の間に12回、ピースが7月3日~7月16日の間に3回、ヴィセが6月26日~7月31日の間に6回であった。

6 平成9年度にさつき会を指導した丹原地域農業改良普及センターの業務記録に、生葉の採取は「枝ごとの葉」や「枝ごとの葉+手作業」とある。

表 5-5 生産団体の製茶スケジュール（令和元年の夏）

生産団体	月 日 曜日	さつき会						ピース								
		(1) 摘採	(2) 殺青	(3) カビ付け	(4) 揉捻	(5) 滴込み	(6) 乾燥	(1) 摘採	(2) 殺青	(3) カビ付け	(4) 揉捻	(5) 滴込み	(6) 乾燥			
6月	26 水															
	27 木															
	28 金															
	29 土	I	I													
	30 日	I	I	I												
	1 月			I												
7月	2 火			I				I								
	3 水			I					I							
	4 木				I	I				I						
	5 金					I					I					
	6 土	II	II			I					I					
	7 日	II	II	II		I					I					
	8 月			II		I						I	I			
	9 火			II		I		II					I			
	10 水			II		I			II				I			
	11 木				II	I II					II		I			
	12 金					I II					II		I			
	13 土	III	III			I II					II		I			
	14 日	III	III	III		I II					II		I			
	15 月			III		I II						II	I II			
	16 火			III		I II		III					I II			
	17 水			III		I II			III				I II			
	18 木				III	I II III					III		I II			
	19 金					I II III					III		I II			
	20 土	IV	IV			I II III					III		I II			
	21 日	IV	IV	IV		I II III					III		I II			
	22 月			IV		I II III						III	I II III			
	23 火			IV		I III							I II III			
	24 水			IV		I II III							I II III			
	25 木				IV	I II III IV							I II III			
	26 金					I II III IV							I II III			
	27 土	V	V			I II III IV							I II III			
	28 日	V	V	V		I II III IV							I II III			
	29 月			V		I II III IV							I II III			
	30 火			V		I II III IV							I II III			
	31 水			V		I II III IV							III	I II		
	8月	1 木			V	II III IV V	I						III	I II		
2 金					II III IV V	I						III				
3 土		VI	VI		II III IV V	I						III				
4 日		VI	VI	VI	II III IV V							III				
5 月				VI	II III IV V							III				
6 火				VI	II III IV V							III				
7 水				VI	II III IV V							III				
8 木					VI	V VI	II III IV							III		
9 金						V VI	II III IV							III		
10 土						V VI	II III IV									
11 日						V VI	II III IV									
12 月						V VI										
13 火						V VI										
14 水						V VI										
15 木						V VI										
16 金						V VI										
17 土						V VI										
18 日						V VI										
19 月						V VI										
20 火						V VI										
21 水						VI	V									
22 木						VI	V									
23 金						VI										
24 土						VI										
25 日						VI										
26 月							VI									
27 火							VI									
28 水							VI									
29 木																
30 金																
31 土																
9月	1 日															
	2 月															
	3 火															
	4 水															

ローマ数字は、各生産団体の操業単位。さつき会 12回（Ⅰ～Ⅵ×2）・ピース3回（Ⅰ～Ⅲ）・ヴィセ6回（Ⅰ～Ⅵ）操業した。



ると同時に、蔓などの雑草が手作業で取り除かれた。こうした手入れによって茶樹は、樹高 100 ～ 140 cm のものが 60 ～ 80 cm になった。

## (2) 殺青の方法

②枝の切り揃え～⑤枝等の取り除きまでの工程。原材料となる生葉は、さつき会は当日の朝に採ったもの、ピースとヴィセは前日に採ったものをそれぞれ使う。

### ②枝の切り揃え

枝切りした生葉を蒸し器に入る長さに切り、茶の実やゴミを取り除く。さつき会とピースは、枝を鋏で短く切る（長さ 30 ～ 40 cm）が、ヴィセは蒸し器が大きいいため手で枝を長め（長さ 60 ～ 90 cm）に折るだけで鋏は使わない。

### ③洗浄

生葉に付着した土や異物（ゴミ・虫・雑草など）を水で洗い落とす。各生産団体とも大型の槽やタライ（丸形・角形）で、水道水をふんだんに使って2度洗いする。

### ④蒸す

洗浄した枝ごとの生葉を自家製の布袋に入れ、蒸し器で蒸熟して生葉の酵素作用を止める（殺青）。仮設の竈や蒸し器に各生産団体の工夫が見られる。特に蒸し器は、特注して製作したものや既製品を改良・転用したもので、蒸し器の容量に応じて蒸し時間が異なる。ちなみに、生葉の表面は濃い緑色・裏面は緑黄色であるが、蒸し上がった茶葉は褐色味を帯び、表面は暗褐色・裏面は黄褐色となる。

#### さつき会（令和元年7月6日）の場合

さつき会の蒸し器は、容量 71 ～ 104L の大型 3 台。蒸しはじめて 30 分経過した頃に差し水（いわゆる「びっくり水」）をした。蒸し時間は 70 分間が目安とのことだが、蒸し上がり具合を見ながら 90 ～ 120 分まで延長する回もあった。当日は蒸し器の大型 3 台で 4 回ずつの計 12 回蒸した。

#### ピース（令和元年7月3日）の場合

ピースの蒸し器は、容量 79L の容量 43L の大小 2 台。蒸し時間は、大型が 50 分間・小型が 40 分間を目安にしていた。当日は大小の蒸し器で 7 回ずつの計 14 回蒸した。

#### ヴィセ（令和元年7月4日、7月11日）の場合

ヴィセの蒸し器は、容量 172L の大型と容量 249L の超大型の 2 台。大型の蒸し器にはポリバケツ（容量 70L）2.5 杯分の生葉が入り、超大型にはポリバケツ 3 杯分が入った。蒸し上がりに時間を要するため、蒸し器に生葉を詰める時、中央に塩ビ管 1 ～ 2 本を立てて蒸気の通りを良くする方法（曾我部正喜氏に倣って）や、鍋の水分量を減らすなどが試されていた。蒸し時間は、大型が 70 分間・超大型が 80 分間を目安にしているとのこと。7月4日は大型 6 回と超大型 5 回の計 11 回、7月11日は大型・超大型とも 5 回の計 10 回蒸した。

### ⑤枝等の取り除き

蒸し上がった茶葉を、台の上に広げて枝など異物を取り除く。さつき会は「フネ」と呼ぶ浅い槽（自作）に布を敷いて作業し、茶葉の乾燥を防ぐために、時折、蒸し用段付鍋の煮え湯をかける。ピースとヴィセは机や台の上に布を敷いて作業し、水（ピースは名水百選の「うちぬき」）をか

けて乾燥を防ぐ。

### (3) カビ付けの方法

⑥桶詰め～⑦1次(好気)発酵までの工程で、最古の生産団体であるさつき会が平成16年から木箱を用い、以来、各生産団体とも木箱を使う。

各生産団体とも1次(好気)発酵準備の⑥桶詰めは、④蒸すから一連の工程として拠点作業所で行うが、⑦1次(好気)発酵は、発酵に適する冷涼な山間の建物を借りて行う。生産団体は発酵場所を地名や単に「ヤマ(山)」と呼ぶ。1次(好気)発酵の期間は、生産団体の『石鎚黒茶製造マニュアル』では「約1週間」としているが、実際には中4日間で取り出して揉捻・漬け込んでいた。

#### ⑥桶詰め

蒸し上がった茶葉だけを、天日や熱湯で消毒したカビ付け用の木箱(「ハコ(箱)」や「オケ(桶)」と呼ぶ)に、通気性を持たせるため軽めに入れる(容量の半分から8割)。土埃やゴミの混入を防ぐため、詰めた茶葉の上に綿布や不織布を落とし込む。さつき会ではさらに木製の落とし蓋をすることもあった。

#### ⑦1次(好気)発酵

山間に借りた建物の部屋や土間に木箱を置いて好氣的に発酵させ、製茶に必要な白カビを付ける。発酵を促すために木箱を綿布やタオルケットで覆って茶葉の品温を調整する。ピースとヴィセはデジタル温度計で品温を確認するが、さつき会は経験で判断し今は温度計を使わない。

#### さつき会(令和元年7月6日)の場合

夕方、西条市小松町北川の作業所(標高11m)から、桶詰めした木箱9個を同市小松町石鎚宇湯浪の発酵場所(標高176m)の倉庫に運んだ。コンクリート土間にブルーシートを敷き、集めた木箱をブルーシートで覆い周りをベニヤ合板で囲ったのちタオルケットを被せた。これらの木箱は7月11日に揉捻して漬け込まれるので、カビ付け期間は中4日間であった。

#### ピース(令和元年7月3日)の場合

この日の夕方、西条市氷見の作業所(標高16m)から木箱7個を同市黒瀬の発酵場所(標高196m)の建物に運んだ。部屋にブルーシートを敷き、大型槽に木箱5個を納め、残る木箱2個はボックスコンテナに入れ子にして並べた。木箱にデジタル温度計をセットして、不織布・綿布2枚・ブルーシートの順に被せた。3日も経つと茶葉は40℃以上になるとのこと。これらの木箱は7月8日に揉捻して漬け込まれたので、カビ付け期間は中4日間であった。

#### ヴィセ(令和元年7月4日)の場合

ヴィセは2か所の発酵場所を持つ。この日の夕方、西条市三津屋の作業所(標高3m)から桶詰めした木箱13個を同市中奥の発酵場所(標高150m)の建物に運んだ。部屋にブルーシートを敷き、ボックスコンテナに木箱を入れ子にして並べ、デジタル温度計をセットして全体を不織布・タオルケット・ブルーシートの順に被った。これらの木箱は7月9日に揉捻して漬け込まれたので、カビ付け期間は4日間であった。

7 平成16年度にさつき会を指導した丹原地域農業改良普及センターの業務記録に「1次発酵を15年までポリ容器で行っていたのを16年から木桶に改めた」とある。

#### (4) 揉捻の方法

##### ⑧揉む

石鎚黒茶に独自の製茶工程である。カビ付け（1次発酵）した茶葉を台の上に広げ、洗濯板などを使って揉み解す。なるべく品温が高いうちに揉み終えて漬け込むのが望ましいとのこと。各生産団体とも発酵場所に膝丈の台を仮設し、各自が茶葉をひと握りずつ洗濯板（木製や合成樹脂製）で揉む。揉み過ぎると茶葉が痛むので総じて軽めに揉むのが良いとのこと。小枝など異物も取り除きながら揉み終えた茶葉は、透明のいわゆる「ポリ袋」に入れ上皿秤で重量を計って記録する。

#### (5) 漬け込みの方法

##### ⑨2次（嫌気）発酵

発酵場所で揉み終えて透明ポリ袋に入れた茶葉は、直ちに漬け込み用の大型ポリバケツに1袋ずつ両足に全体重をかけて空気を抜きながら踏み、2～3袋ほど詰め込むと茶葉と同重量の重石（自然石や漬物用の既製品など）をする。漬け込み期間は、生産団体の『石鎚黒茶製造マニュアル』では「約2週間」としているが、実際には天日干しのタイミングを見計らい1か月間近くまで延長することもある<sup>8</sup>。ちなみに漬け込み期間が延びても製品の出来に影響はないとのこと。

#### (6) 乾燥の方法

##### ⑩乾燥

7月下旬以降の晴天を見定めて、漬け込み（2次発酵）を終えた茶葉を解し広げて天日干しする。粗干しと本干しの2段階で茶葉の乾き加減を見ながら2～4日間干す。良い干しあがりのものは黒くなる。各生産団体とも衛生的かつ効率的に乾かせるよう工夫している。

##### さつき会（令和元年8月26日曇り時々晴れ）の場合

拠点作業所（西条市小松町北川）に隣接する水田を造成して干し場（アスファルト舗装）を整備した。当日干した茶葉は、8月8日に揉捻して漬け込んだものである。天日干しは、午前の粗干しと午後の本干しの2段階で行われた。建物の軒下に設けた腰丈の台の上で、角材を渡し架けた網戸ネットに茶葉の水分を手で搾って解し広げ、同時に小枝などの異物を取り除いた。茶葉を乗せ終わると角材で担架状のネットごと干し場へ移し、膝丈の台に置いて粗干した。粗干し中、半乾燥の茶葉をさらに丁寧に解し広げて茶葉の重なりを極力なくすと同時に異物も取り除いた。午後からアスファルトに直接展開して予熱したブルーシートに粗干しの茶葉を集めて本干しを行った。途中、風が出てきて茶葉が飛散しそうになったので、ブルーシートの周囲をメッシュコンテナで高くした。本干しでは茶葉を熊手で優しく混ぜるだけであまり弄ってはいけないとのこと。午後4時、本干しのブルーシートごと軽トラックの荷台に移し、防虫ネットで覆って作業を終えた。この日収納した茶葉はその後2日間干して完成させた。

##### ピース（令和元年7月31日～8月1日）の場合

拠点作業所（西条市氷見）の緑地や駐車場（アスファルト舗装）で行った。当日干した茶葉は、7月8日と7月15日に揉捻して漬け込んだ2回分である。ピースも2段階で干す。7月31日、

8 各生産団体による漬け込み期間は、さつき会は14～28日間・ピースは17～23日間・ヴィセは17～28日間であった。

屋内で茶葉の水分を手で搾り、台に<sup>ごさ</sup>莫塵と<sup>すだれ</sup>簾を敷いて簾に茶葉を解し広げた。莫塵ごと干し台に運んで粗干しし、ある程度乾くと広い台に敷いたブルーシート1か所にまとめて本干しした。夕方にはブルーシートごと屋内に取り込み、翌8月1日に本干しを繰り返して完成させた。

#### ヴィセ（令和元年7月30日晴れ）の場合

拠点作業所（西条市三津屋）の駐車場（アスファルト舗装）で行った。当日干した茶葉は、7月2日に揉捻して漬け込んだ分である。桶から出した茶葉の水分を搾り、干し台で茶葉を解して広げ小枝などのゴミを取りながら粗干しした。茶葉の水分を前年までは手で搾っていたが、この年は搾り器（自作）を導入した。男女3人が搾り器（箱押し式）2台を使って茶葉100kgを2時間50分かけて搾った。粗干し台は、腿丈の台にブルーシートとネットを張り、当日は3列（面積110㎡）を仮設した<sup>9</sup>。天日干しの間に、茶葉の裏返しや解し広げを2回行った。午後3時を過ぎてから、順次、乾いた茶葉をタイヤに収納した。翌7月31日に狭い本干し台（約30㎡）を設けて再度干して完成させた。なお生産団体としては、当日の乾燥方法（搾り器も含めて）は試行途中のものであり、さらに改良の余地があるとのことであった<sup>10</sup>。

#### （7）製品の取扱い

製品は、透明ポリ袋に入れて各生産団体の拠点作業所や関連機関の倉庫で保管した。その後の品質検査や包装・販売までは十分に追跡調査できていないので、『石鎚黒茶製造マニュアル』の要点を記しておく。

##### ⑪品質チェック

黒くない茶葉や異物を取り除く。製造ロット<sup>11</sup>ごとに、総アフラトキシン分析試験やリトマス紙によるpH測定（pH4が目安）を行う。「総アフラトキシンが検出されたロットは法令の基準値以下でも販売せず、処分する。」と品質管理は厳しい。

##### ⑫袋詰め

品質を検査した茶葉は、再度、異物を取り除き、販売用パッケージに詰めて完成する。乾燥後の茶葉はしばらく（1か月以上）置いて袋詰めし9月以降に販売する。

### 3 生産団体の製茶道具

石鎚黒茶の製茶道具は、さつき会が、平成16年にカビ付け（1次発酵）に用いる桶を合成樹脂製から往時の桶に倣って木箱に変えて道具立てが確立する。その後、後続する生産団体のピースやヴィセへと受け継がれるが、各生産団体の作業条件（作業場所や人的体制）に応じて、衛生面や効率面に配慮しながら良品を生産すべく鋭意改良されている。衛生面は、『石鎚黒茶製造マニュアル』を策定（平成30年）後は、特に食品としての意識が高まり、作業時の服装（帽子・頭巾、マスク・手袋・前掛け・専用長靴など）をはじめ、工程によっては土足を禁止にするなど細心の注意が払われている。往時の製茶で多用された筵や菰などの藁製品や桶などは適当な既製品がないといった事情もありはするが、衛生管理が比較的容易で安価に入手できる合成樹脂製の道具や

9 当日の干し台の一面に、生産団体に発酵に関する技術的な指導・助言を行う、堀江祐範氏（国立研究開発法人産業技術総合研究所）の実験試料が干されていた。

10 ヴィセの篠塚忍理事長によると、令和3年の夏は搾り器は使わず、漬け込み汁を全く搾らないで天日干ししてみたとのこと。

11 『石鎚黒茶製造マニュアル』で言う「ロット」とは、①茶葉の収穫～⑩乾燥までの工程を経た製品の単位を指す。



写真 5-1 ヴィセの摘採用道具類

## (1) 摘採の道具

### ①茶葉の収穫

各生産団体とも茶樹から生葉を枝切りする。さつき会は生葉を鋏で切ってビニールハウスバンド（ポリエチレン製（以下、「PE製」と略す））で束ねる。ピースとヴィセはエンジン剪枝機で刈り、切った生葉はブルーシート（PE製）やメッシュ籾殻袋（PE製）にまとめる。各生産団体とも各々の拠点作業所への運搬には軽トラックを使い、ベニヤ合板を立てブルーシートを敷いた荷台に積み込んで運ぶ。

## (2) 殺青の道具

### ②枝の切り揃え

さつき会とピースは剪定鋏を使うが、ヴィセは手で折るだけで鋏は使わない。ピースとヴィセは作業スペースにブルーシートを敷き土足を禁じる。

### ③洗浄

大型のシンクやタライ（105～120Lの丸形・角形 ポリプロピレン製（以下、「PP製」と略す））で、水道水をふんだんに使って2度洗いする。洗い終えた生葉は、箆やポリバケツ（70LのPP製）に入れて蒸し場へと運ぶ。

### ④蒸す

LPガスコンロにかけた段付鍋からの蒸気で蒸し器の生葉を蒸す。さつき会はコンロと段付鍋を自作の風防（ドラム缶を3分割）で囲い、ヴィセは自作の五徳（ドラム缶を2分割）に段付鍋をかける。蒸し器は金属製で、業者に依頼して作った特注品と既製品の寸胴鍋や給湯タンクを加工したものがある。蒸し器には小型（50L未満）・大型（50～200L未満）・超大型（200L以上）があり、超大型以外は、使う段付鍋の口径に蒸し器の太さ（底径）を合わせている。各生産団体とも年を追って蒸し器の数や容量を増やしてきた。詳細は表5-6を参照されたい。

### さつき会の蒸し器

蒸し器A～Cはいずれも大型である。蒸し器A（71L ステンレス製）は、かつて小松町農村環境改善センター（西条市小松町大頭）で製茶していたころから長く使っており、蒸し器B・C（104～102L アルミ製）は、平成30年に拠点作業所の移動に伴って新たに調達したとのこと。いずれも寸胴鍋の底部を穿孔して蒸し器に転用したもので、既製品の蓋とセットで使われる。蒸し器

資材に置き換わった。

この外、暑い時季の過酷な製茶をより効率的に行うための工夫として、摘採工程へのエンジン剪枝機の導入や、乾燥工程に茶葉の水分を搾る器具の試用、天日干し場の改良などが挙げられる。

以下、令和元年夏、(1) 摘採から(6) 乾燥までの工程（①茶葉の収穫～⑩乾燥）で使ったおもな道具類を説明する。

表 5-6 各生産団体の殺青用蒸し器一覧

蒸し器	本体の法量	特 徴	附属品など
さつき会	A 口 径：45 cm 深 さ：45 cm 容 量：71 L	寸胴鍋（ステンレス製）の改良品／両把手付き／玉縁状口縁／底部穿孔（径 5 cm）	既製品の蓋（ステンレス製） 簧の子（木と金具の合成）
	B 口 径：51 ～ 53 cm 深 さ：51 cm 容 量：104 L	寸胴鍋（ステンレス製）の改良品／両把手付き／外傾口縁／底部多穿孔	既製品の蓋（アルミ製 51 cm） 簧の子（竹製）
	C 口 径：51 cm 深 さ：50 cm 容 量：102 L	寸胴鍋（ステンレス製）の改良品／両把手付き／底部多穿孔	既製品の蓋（アルミ製 51 cm） 簧の子（竹刀製）
ピース	D 口 径：35 cm 深 さ：45 cm 容 量：43 L	特注品（ステンレス製）／両把手付き／円筒形／底部を 棧 2 本で上げる	特注品の蓋（ステンレス製 把手付き） 簧の子（ステンレス製多孔板）
	E 口 径：45 cm 深 さ：50 cm 容 量：79 L	特注品（ステンレス製）／両把手付き／円筒形／底部を 棧 2 本で上げる	簧の子（ステンレス製多孔板）
ヴィセ	F 口 径：58 cm 深 さ：65 cm 容 量：172 L	特注品（ステンレス製）／両把手付き／円筒形／底部を 棧 3 本で上げる	簧の子（ステンレス製多孔板）
	G 口 径：65 cm 深 さ：75 cm 容 量：249 L	給湯タンク（ステンレス製）の改良品／胴部にバンド 3 条／胴部中空／底部をボルト 2 本で上げる。	給湯タンク蓋（ステンレス製）の転 用 簧の子（木製）
曾我部 正喜氏	口 径：35 cm 深 さ：61 cm 容 量：59 L	焼酎蒸留用の木桶（スギ製）の改良品／円筒形／箆が底 部 3 条・胴部 1 条・口縁 1 条／生葉が 10 kg 入る	把手付き木蓋（径 40 cm） 有孔方形板（44 × 44.6 cm） 簧の子（竹製）

各部の計測値は内寸で、容量の小数点以下は4捨5入した。

Aは、底部中央に円孔1か所（径5 cm）を穿ち、簧の子は薄い金属板と角材で自作しL型アングルで底面から支える。蒸し器B・Cは、ともに底部中央から放射状に大小（径1 cmと径5 mm）の円孔を多数穿ち、底面に竹簧（蒸し器Cは竹刀の再利用）を敷いて使う。

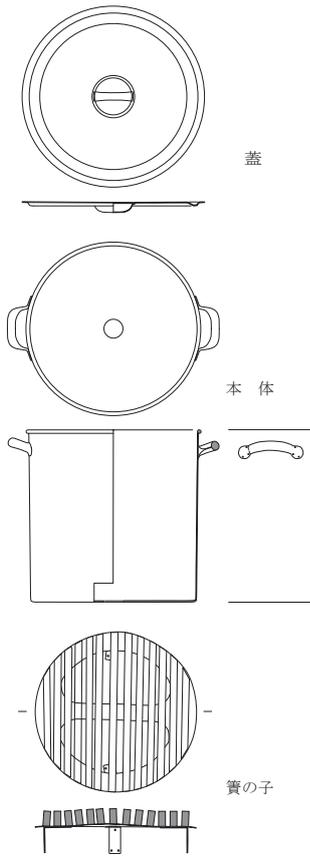
### ピースの蒸し器

小型の蒸し器D（43L ステンレス製）と大型の蒸し器E（79L ステンレス製）は、蓋・簧の子がセットの特注品である。蒸し器D・Eとも円筒形の片方を棧2本で上げ底とし、胴部上位の両側に把手1対を付ける。蓋は被せ式でやや膨らむ天井部に把手1個が付く。簧の子にはステンレス製の多孔板（孔径5 mm）を円形に切り出したものを使う。蒸し器D・Eは寸法こそ違うものの同形・同巧である。

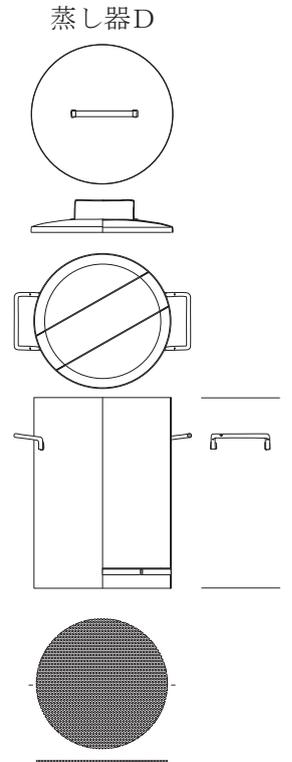
### ヴィセの蒸し器

大型の蒸し器F（172L ステンレス製）と超大型の蒸し器G（249L ステンレス製）を使う。蒸し器Fの蓋・簧の子のセットは特注品である。蒸し器Fは、円筒形の片方を棧3本で上げ底とし、胴部上位の両側に把手1対を付ける。蓋の合わせ口は薬籠式で、僅かに膨らむ天井部に把手2個が並んで付く。簧の子はステンレス製の多孔円板（孔径5 mm）である。蒸し器Gは、給湯タンクを再利用したもので、円筒形の3か所を金属製のバンドで補強し、片方に金属ボルト2本を貫通

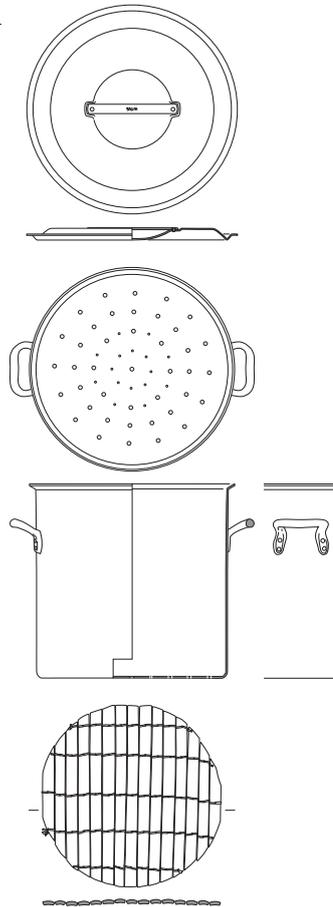
蒸し器A [さつき会]



[ピース]



蒸し器B



蒸し器C

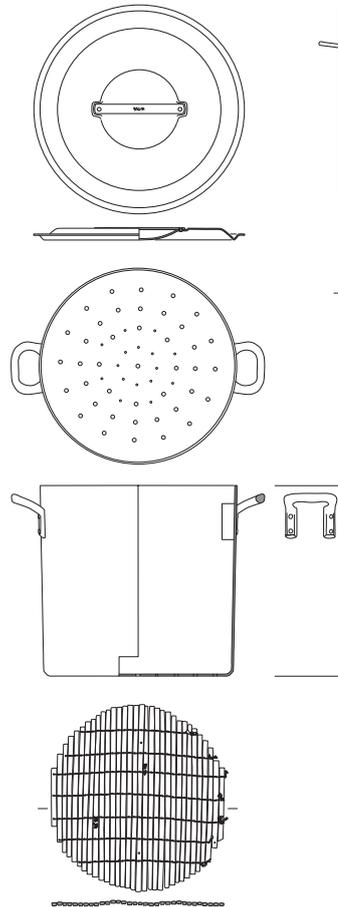
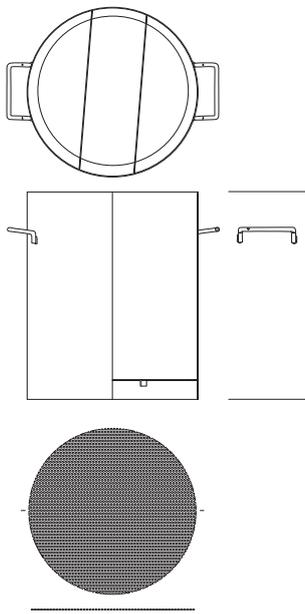
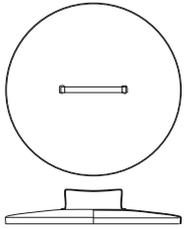


図5-3 生産団体の殺青用蒸し器

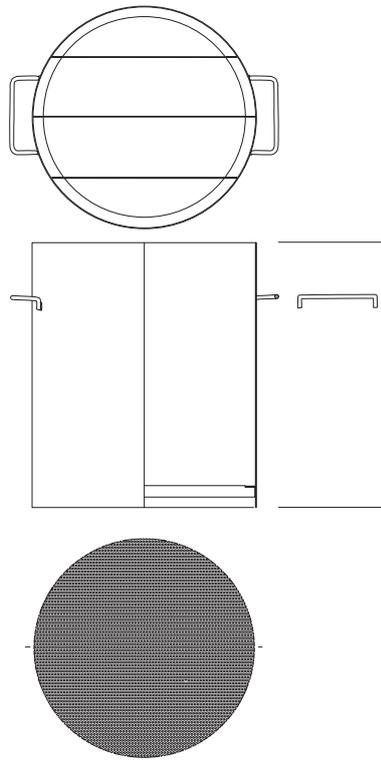
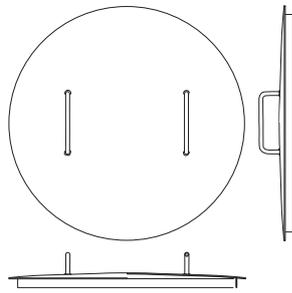
[ピース]

[ヴィセ]

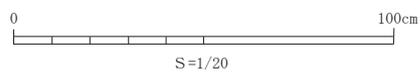
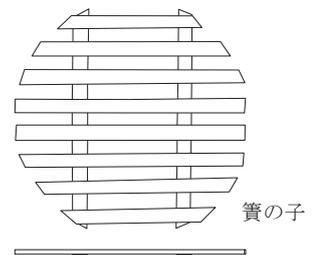
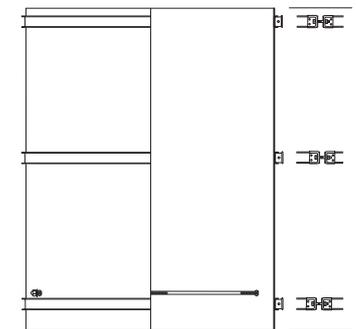
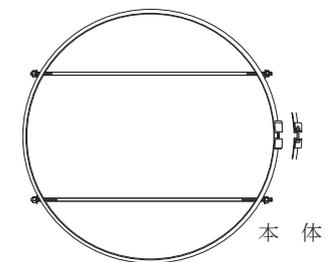
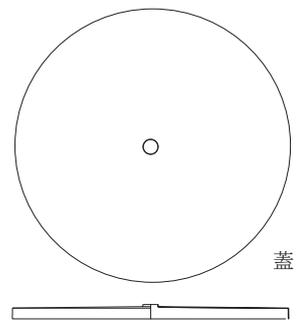
蒸し器E



蒸し器F



蒸し器G



させて底を上げる。蓋も給湯機器の再利用で、薄い金属製の被せ蓋で中央に孔（給湯器との配管用）がある。篲の子は木製の自作品である。

### ⑤枝等の取り除き

布を敷いた机や台（メッシュコンテナとベニヤ合板）の上で行う。さつき会は、台に浅い船形の槽（「フネ」と呼ぶ）を乗せその中で作業をする。船形槽はベニヤ合板等で組んだ自作品（長さ100 cm、幅70 cm、高さ10 cm）で、船形の先端を切りとって開口部（幅23 cm）とし、そこから異物を取り除いた茶葉を木箱に落とし込む。この道具は、さつき会が最初に生産高を伸ばした平成時代中頃に同会関係者が考案・製作したとのこと。



写真 5-2 船形槽「フネ」とその開口部

### （3）カビ付けの道具

カビ付け用の桶は、さつき会がそれまで使っていた合成樹脂製の桶を平成16年から木箱（桶）に変えた。<sup>12</sup> 直方体を縦置きにして上部を開口させた木箱で、生産団体は「ハコ（箱）」や「オケ（桶）」と呼ぶ。木箱の開口部は外棧枠組みで、底部は内棧で上げ底にする。通気のため長側面・短側面・底板とも僅かに透かして組まれている。容量は60L前後が多く、大きくし過ぎると重くて運搬しづらいとのこと。補修歴のある木箱Aや木箱Cのタイプ（中棧なし）は、板材の表裏を意識した組み方から、さつき会が製茶初期に大工に依頼して作った木箱のようである。近年作られた木箱は、胴部に中棧のないさつき会の木箱Bや、短側面だけ中棧を付けるピースの木箱Dのようなタイプである。最後発で生産に参入したヴィセは、ボックスコンテナに入る寸法で胴部に中棧を巡らせる木箱Eを使う。よって木箱は、木箱C・A→木箱B→木箱D・Eへと変遷したようである。

#### さつき会の木箱

木箱Aは、容量57L（開口部42×27 cm、深さ59 cm）である。この木箱の底板は珍しく長側面に直交するが、これは後の補修時に誤って組み換えられたようである。木箱Bは、容量57L（開口部35×30 cm、深さ54 cm）である。木箱A・Bには、内寸に合う落とし蓋がセットとなる。両木箱・蓋ともヒノキ製である。

#### ピースの木箱

木箱Cは、容量63L（開口部42×26.5 cm、深さ57 cm）である。ピースが単独で生産をはじめた時にさつき会から譲り受けたとのこと。長らく使ったせいか釘の打ち直しなど補修歴が見られる。木箱Dは、容量73L（開口部42×30 cm、深さ58 cm）で短側面のやや上位に横棧を付ける。ピースはカビ付け時、木箱Cはボックスコンテナに入れ、木箱Dは大型槽の中に並べた。両方とも材質はヒノキ製である。

12 さつき会は、生産をはじめた平成9年から平成15年までの7年間は、カビ付け用に合成樹脂製のいわゆる「プラ桶」にスダレを巻くなどして使っていた。

表 5-7 生産団体のカビ付け用木箱一覧

蒸し器	法 量	特 徴	付 記
さつき会	A 開口部：42 × 27 cm 深 さ：50 cm 容 量：57L	開口部：外棧枠組み／角を直線的に面取り 胴 部：中棧なし 底 部：内棧枠組みの上げ底／底板は長側面に直交	落とし蓋とセット 補修歴あり 古相の木箱
	B 開口部：35 × 30 cm 深 さ：54 cm 容 量：57L	開口部：外棧枠組み／角を丸く面取り 胴 部：中棧なし 底 部：内棧枠組みの上げ底／底板は長側面に平行	落とし蓋
ピース	C 開口部：42 × 26.5 cm 深 さ：57 cm 容 量：63L	開口部：外棧枠組み／棧は細い 胴 部：中棧なし 底 部：内棧組み（短側面のみ）の上げ底／底板は長側面に平行	補修歴あり 古相の木箱
	D 開口部：42 × 30 cm 深 さ：58 cm 容 量：73L	開口部：外棧枠組み／角を面取り 胴 部：胴部の短側面のみ中棧 底 部：内棧枠組みの上げ底／底板は長側面に平行	
ヴィセ	E 開口部：43 × 26 cm 深 さ：55 cm 容 量：61.5L	開口部：外棧枠組み／角を面取り 胴 部：胴部の周囲に中棧 底 部：内棧枠組みの上げ底／底板は長側面に平行	ボックスコンテナに入る
曾我部 正喜氏	口 径：40 ～ 50 cm 深 さ：50 ～ 55 cm 容 量：62 ～ 108L	口縁部：直口 胴 部：上位に籬2条 底 部：籬1条	置き蓋（把手2個） 胴部の穿孔を補修（2か所）

各部の計測値は内寸で、容量の小数点以下は4捨5入。

[ さつき会 ]

[ ピース ]

[ ヴィセ ]

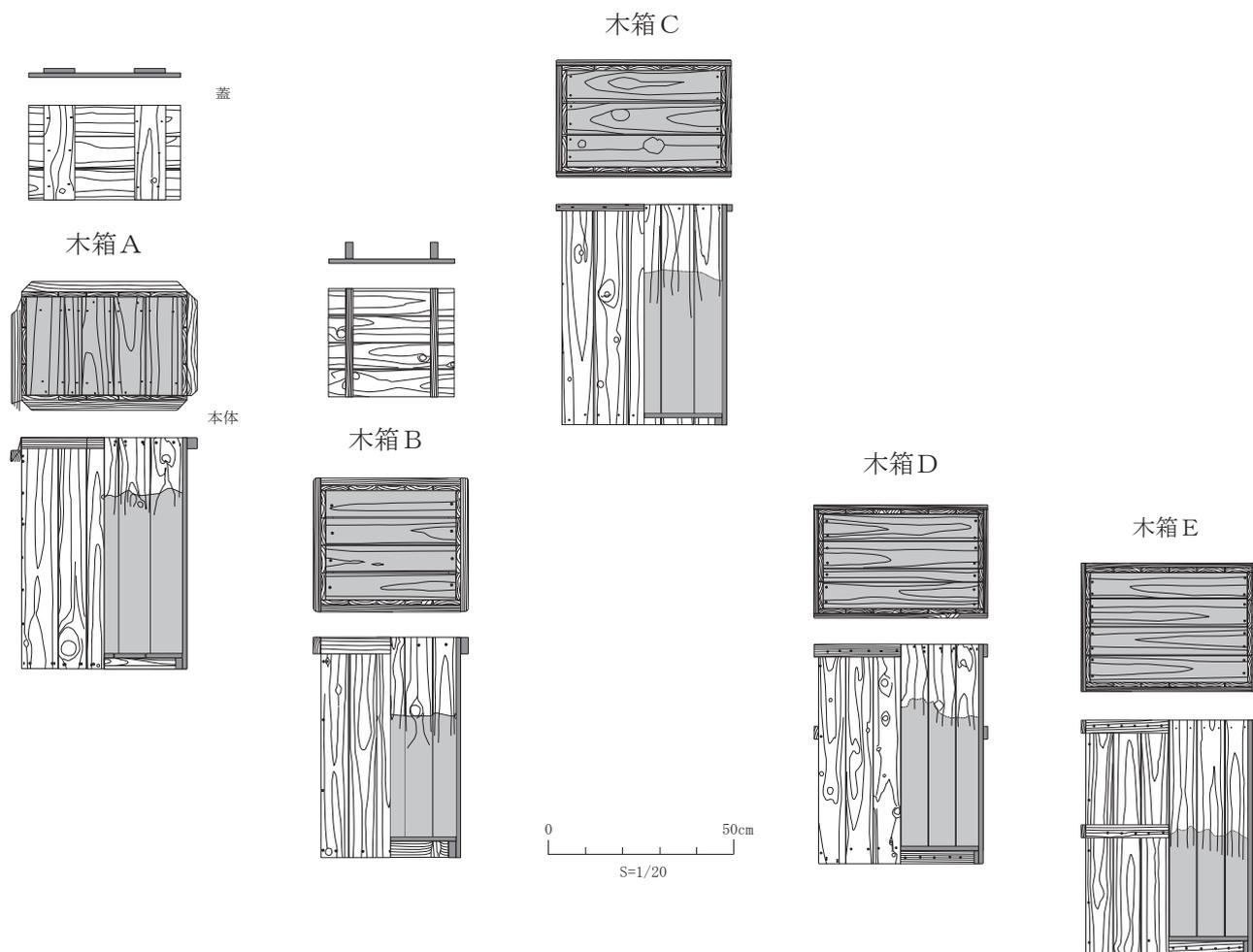


図 5-4 生産団体のカビ付け用木箱

ヴィセの木箱

木箱Eは、容量61.5L（開口部43×26cm、深さ55cm）で、胴部の中位に横棧を巡らせる。この木箱はカビ付け時、ボックスコンテナに入れて使う。材質はヒノキ製である。

(4) 揉捻の道具

⑧揉む

発酵場所の建物内に台（机やメッシュコンテナ・ベニヤ合板）を仮設し、敷いたブルーシートや布の上で行う。各自、洗濯板（木製やP P製）の手前を上げ傾斜をつけて揉むが、あるベテランは洗濯板がなくても揉めると言う。揉んだ茶葉は透明ポリ袋45Lに入れ、上皿秤で重さを計って記録する。作業の服装は、全員が帽子または頭巾・マスク・手袋を着ける。

(5) 漬け込みの道具

⑨2次（嫌気）発酵

各生産団体とも、漬け込みにはいわゆるポリバケツ70L（P P製）を使う。ピースとヴィセは落とし蓋（P E製）をし、重石には自然石（結晶片岩の扁平礫）や漬物用の重石（既製品）を使う。

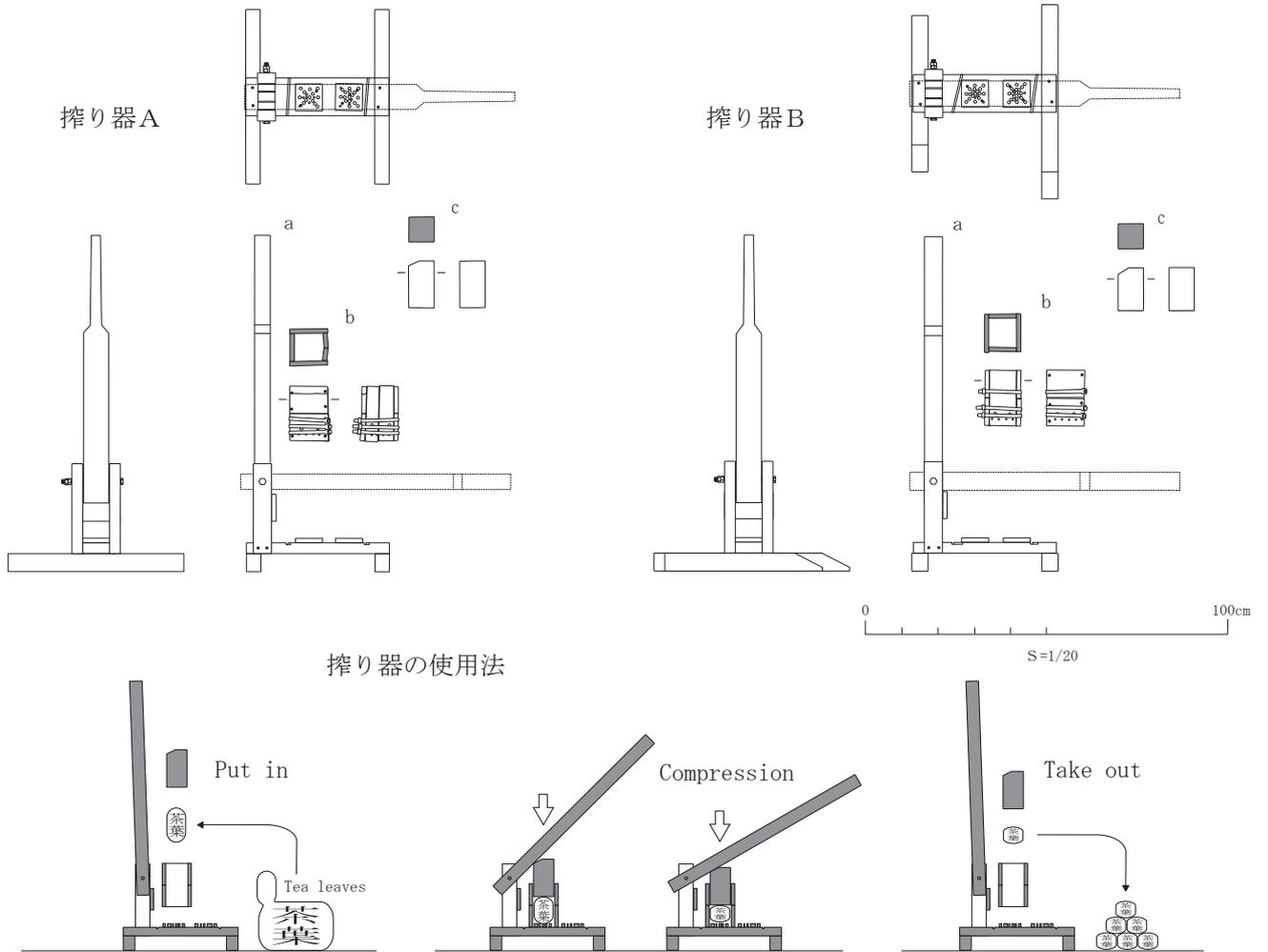


図5-5 ヴィセの漬け込み汁搾り器

## (6) 乾燥の道具

### ⑩乾燥

漬け込み用のポリバケツから取り出し茶葉の余分な汁気を、さつき会とピースは手で搾り、ヴィセは搾り器を試した。ヴィセの搾り器には箱押し式と板押し式があり、令和元年夏は主に箱押し式を使った。箱押し式の搾り器は、本体 a の長い柄を上下させ、梃子の力で筒抜けの箱 b に詰めた茶葉を角柱 c で押圧して汁気を取り除く仕組みである。

乾燥は、製品の良し悪しに直結する重要な工程であり、各生産団体とも粗干しと本干しの2段階で干し、干し場に様々な工夫を凝らす。

さつき会はこの夏、拠点作業所に接する農地を転用して新たな干し場（アスファルト舗装）を造成した。自作のシート（角材で網戸ネットを担架状にしたもの）に茶葉を広げ、膝丈の台（メッシュコンテナに角材を渡した仮設）にシートごと移して粗干しする。半乾きの茶葉を細かく解し広げる作業は座って行う。本干しは、アスファルト面に直接展開してプレヒートしたブルーシートで行い、茶葉を混ぜる時には熊手（竹製）を使う。

ピースは茶葉を莫菴の上に敷いた簾に解し広げ、膝丈の仮設台（メッシュコンテナ+ベニヤ合板+ブルーシート）に莫菴ごと運んで粗干しする。半乾きの茶葉の解し広げや天地返しは中腰で行う。ある程度乾くと台（机+ベニヤ合板）に敷いたブルーシートにまとめて本干しする。

ヴィセの粗干しは、腿丈の干し台（メッシュコンテナ+ベニヤ合板）を一定間隔で設け、自作の干しシート（ブルーシートに防虫ネットをビニールハウスバンドで縫合）を張り渡した上に解し広げる。諸作業は中腰で行う。本干しは台（メッシュコンテナ+ベニヤ合板）に敷いたブルーシートで行う。

## 茶畑



2019/7/6 さつき会の茶畑1 (西条市丹原町来見 EL. 117 m)



2019/7/27 さつき会の茶畑2 (西条市丹原町志川 EL. 84 m)

### (1) 摘採の方法

#### ① 茶葉の収穫

6月末～8月上旬、硬くなった成葉（古葉）を鋏や剪枝機で枝ごと切り採る。

### [ さつき会 ]



鋏で枝切り

枝切りした生葉を集める。



ビニールバンドで束ねる

収穫した生葉を軽トラックで拠点作業所へ運ぶ。



束にした生葉を軽トラックへ

写真 5-3 茶畑と摘採の方法



2019/7/2 ピースの茶畑 (西条市丹原町石経 EL. 70 m)

[ ピース ]



2019/7/2 ヴィセの茶畑 (西条市丹原町鞍瀬 EL. 129 m)

[ ヴィセ ]



エンジン剪枝機で枝切り



エンジン剪枝機2台で枝切り



ブルーシートに集める



靱殻袋に入れる



ブルーシートに集めた生葉を軽トラックへ



靱殻袋に入れた生葉を軽トラックへ

## (2) 殺青の方法

### ② 枝の切り揃え

枝切りした生葉を蒸し器に入る長さに切り、茶の実やゴミを取り除く。

### ③ 洗浄

生葉に付いた土や異物（ゴミ・虫・雑草など）を水道水で丁寧に洗い落とす。

### ④ 蒸す

洗浄した枝ごと生葉を布袋に入れ、蒸し器で蒸熟して生葉の酵素作用を止める（殺青）。

蒸し器の容量で蒸し時間は異なる。

### ⑤ 枝の取り除き

蒸し上がった茶葉を台の上に広げて枝など異物を取り除く。

## [ さつき会 ]



鋏で短めに切る



大型の槽から丸形タライへ



蒸しはじめて 30 分経った頃に指し水「びっくり水」



蒸し用段付鍋の煮え湯で乾燥を防ぐ

写真 5-4 殺青の方法

[ピース]



鋏で短く切る

[ヴィセ]



手で長めに折る



丸形トレイから角形トレイへ



角形トレイを並べて



段付鍋に合わせた特注の蒸し器大小



蒸し器中央に塩ビ管で穴を開け蒸気の通りを良くする



水（うちぬき）で乾燥を防ぐ



水で乾燥を防ぐ

## 発酵場所



さつき会の発酵場所（西条市小松町石鎚字湯浪 EL. 176 m）



ピースの発酵場所（西条市黒瀬 EL. 196 m）

### （3）カビ付けの方法

### 〔さつき会〕

#### ⑥ 桶詰め

拠点作業所で蒸しあがった茶葉だけを、消毒したカビ付け用の木箱に、通気性を持たせるため軽めに入れる（容量の半分から8割）。



木箱に落とし蓋（木製）をする

#### ⑦ 1次（好気）発酵

山間に借りた建物の部屋や土間に木箱を置いて好氣的に発酵させ、製茶に必要な白カビを付ける。



ブルーシートを被せた木箱をベニヤ合板で囲う

発酵を促すために木箱を綿布やタオルで覆って品温を調整する。



さらにタオルケットをかける

写真 5-5 発酵場所とカビ付けの方法



ヴィセの発酵場所 1 (西条市中奥 EL. 150 m)

[ ピース ]



異物を取り除いて茶葉だけを木箱へ入れる



合成樹脂容器に入れた木箱に不織布を被せる



温度計をセットしてブルーシートと綿布を被せる



ヴィセの発酵場所 2 (西条市小松町石鎚 EL. 760 m)

[ ヴィセ ]



桶詰めした茶葉の品温を記録する



温度計をセットして不織布・ブルーシートを被せる



さらにタオルケットを被せる

#### (4) 揉捻の方法

##### ⑧ 揉む

カビ付け(1次発酵)した茶葉を台の上に広げ、洗濯板などを使って揉み解す。

揉みすぎると茶葉が痛むので軽く揉む。

#### (5) 漬け込みの方法

##### ⑨ 2次(嫌気)発酵

揉み終えた茶葉を透明ポリ袋に入れて重さを記録する。

大型ポリバケツに入れた茶葉を体重をかけて踏み込み空気を抜きながら詰め込む。

茶葉とほぼ同重量の重石をして漬け込む。

#### [ さつき会 ]



木箱から茶葉を掻き出して洗濯板で揉む



茶葉の重さを上皿秤で記録



体重をかけて詰める



重石をして蓋にポリ袋を被せる

写真 5-6 揉捻・漬け込みの方法

[ピース]



洗濯板（木製）で軽く揉む



茶葉を漬け込み用ポリバケツへ



体重をかけて詰める



重石をして蓋をする

[ヴィセ]



洗濯板（PP製）で軽く揉む



揉んだ茶葉をポリ袋へ



体重をかけて詰める



重石をして蓋なしでポリ袋を被せる

(6) 乾燥の方法

⑩ 乾燥

7月下旬以降の晴天を見定めて、漬け込み（2次発酵）を終えた茶葉を解し広げて2～4日間天日で干す。

塊の茶葉を解し広げて粗干しする。

粗干しの茶葉を集めて本干しする。

拠点作業所

[ さつき会 ]



茶葉の汁気を手で搾って粗干しネットへ



茶葉を解しながら粗干し



地面に敷いたブルーシートで本干し



さつき会 西条市小松町北川 (EL. 11 m)

写真 5-7 乾燥の方法と拠点作業所

[ピース]



茶葉の汁気を手で搾り解して簾へ



藁蔭に敷いた簾の上で粗干し



台に敷いたブルーシートで本干し



ピース 西条市氷見 (EL. 16 m)

[ヴィセ]



茶葉の汁気を道具で搾る



解しと天地返しをしながら粗干し



台に敷いたブルーシートで本干し



ヴィセ 西条市三津屋 (EL. 3 m)

### 第3節 石鎚地区での生産

#### 1 黒茶のふるさと石鎚地区

ここでいう石鎚地区とは、西条市西部に流れる加茂川の上流域、石鎚山の北麓一帯を指す。行政区は、改名や合併により、周敷郡千足山村（明治22年（1889）～）→周桑郡石鎚村（昭和26年（1951）～）→周桑郡小松町大字石鎚（昭和30年（1955）～）→西条市小松町石鎚（平成16年～現在）へと変遷した。

石鎚黒茶は、かつての石鎚地区の幾つかの農家で作られていたが、平地への移住による過疎化や喫茶の風習自体の変化によって製茶は減り、平成時代には西条市小松町石鎚字中村に住む曾我部正喜氏（大正14年（1925）生まれ）一家が唯一の生産者となっていた。その曾我部家が平成15年（2003）を最後にして自家用の製茶を止めたので、残念ながら、今、石鎚地区で製茶を実見することはできない。

#### 2 往時における石鎚黒茶づくり

##### （1）製茶経験者からの聞き取り調査

現在の黒茶づくりのあり方を考えるうえで、古い製茶の技術を正しく知ることは有益であろう。本調査事業では、既に製茶されなくなって久しい石鎚地区での製茶について、石鎚地区出身の数人から製茶や山での暮らしぶりについて聞き取りを行った<sup>13</sup>。石鎚地区で最後の生産者として夙に知られる曾我部正喜氏と、本調査事業で新たに出会った、もう一人の生産者ともいべき曾我部八重美氏（昭和9年（1934）生まれ）から、石鎚地区における石鎚黒茶づくりについて詳しく話を聞いた。

##### （2）先学による調査レポートの援用

曾我部正喜氏の製茶に関しては、多くの先学が正喜氏の製茶を実地に調査して詳しい記録を残してくれており、これらの調査レポートも大いに参考になる。曾我部正喜氏の石鎚黒茶づくりに関する主な文献（発行年の昇順）は、次のとおり。



図5-6 石鎚地区の略地図（一色龍太郎作成）

13 石鎚黒茶製造技術調査委員会メンバーや生産団体関係者などが、曾我部正喜氏からは令和元年8月20日と12月23日に同氏の自宅（西条市吉田）で話を聞いた。また、曾我部八重美氏からは令和3年1月22日と同年8月6日に小松公民館で話を聞き、同年10月18日に電話で追加の聞き取りを行った。

- 村上 徹「石鎚山麓における発酵茶の分布」『伊豫史談』277号、伊予史談会、1990
- 難波敦子「第2章 日本の後発酵茶」『日本の後発酵茶—中国・東南アジアとの関連—』さんえい出版、1994
- 中村羊一郎「漬込んで発酵させる番茶」『番茶と日本人』吉川弘文館、1998
- 松下 智「愛媛県のヤマチャ」『幻のヤマチャ紀行』淡交社、1999
- 宮川金二郎・難波敦子「第2章 四国の乾燥漬物茶」『漬物茶考—「阿波バンチャ、黒茶、碁石茶」の故郷—メコンの流れとともに』さんえい出版、2003
- 中村羊一郎「山茶と番茶」『番茶と庶民喫茶史』吉川弘文館、2015
- 渡辺裕二『増補版 千足山物語 付山家の思い出—愛媛県西条市—』2018

このうち中村羊一郎氏の著述（中村1998、中村2015）は、平成9年（1997）7月の現地調査に基づき、製茶方法や道具類を詳しくレポートしているものの、写真は掲載されていなかったが、今回の調査で、ふじのくに茶の都ミュージアム（静岡県島田市）に、中村氏が現地で撮った写真が所蔵されていることがわかった。<sup>14</sup>

以下、本調査委員会メンバーが曾我部正喜氏と曾我部八重美氏から聞き取りした内容と、先学による調査レポート（おもに中村2015）から、石鎚地区における往時の製茶方法や道具類について述べる。

### 3 石鎚最後の生産者—曾我部正喜氏の製茶

曾我部正喜氏は、西条市小松町石鎚字中村の実家で、平成15年まで自家用に製茶し、平成26年（2014）に同市吉田へ移住すべく山を下りた、石鎚地区で最後の生産者である。後述する製茶は、<sup>15</sup>正喜氏が自家用に生産規模を縮小した昭和時代中頃（昭和30年代）から生産を止めた平成時代中頃までのことであり、同氏が言う「昔」とは概ね太平洋戦争以前である。



写真 5-8 曾我部正喜氏近影



写真 5-9 曾我部正喜氏の製茶道具 平成10年撮影  
左から蒸し桶、八角棒、4孔木板、発酵用桶  
（東予地方局提供）

14 筆者が同ミュージアムを訪ねた際、永谷隆行上席研究員と廣部綾乃主任学芸員から、中村羊一郎氏が撮影した石鎚黒茶関係の写真が同ミュージアムにあるとの教示を得て、該当写真9葉の内容を確かめたところ、『番茶と庶民喫茶史』の記述に合致することがわかった。

15 曾我部正喜氏が製茶を止めた時期は、渡辺2015のP42に詳しい。自家用の製茶は平成15年（2003）までで、平成17年（2005）に地元新聞社の依頼で製茶したのが最後とされる。

### (1) 摘採の方法と道具

自宅（標高 580 m 前後）の周囲に自生する茶樹（ヤマチャ）から生葉を採った。時期は製茶の段取り上土用（7月 20 日前後）までが都合良いが 8 月いっぱいなら構わないとのこと。手袋で生葉全部をしごき取って茶摘み籠にためる。手袋はイボ付きのいわゆる「軍手」。昔は襤褸(ボロ)を親指・人差し指・中指に巻き付けてしごいた。

摘んだ生葉は母屋の板間にためて 3～4 日間き、その間、発酵（自然萎凋<sup>いちよう</sup>）を抑えるために水をかけたり混ぜたりした。昔は 1 日に 10 貫（37.5 kg）摘んだら一人前といわれるなど、往時は茶摘みの量を重んじたとのこと。

### (2) 殺青の方法と道具

屋内の造付け竈や庭先に仮設した竈で行った。母屋から負い籠で運んだ生葉を蒸し桶に詰める。詰めた茶葉に蒸気が満遍なく巡るよう、蒸し桶の真ん中に太い棒（断面八角形のスギ製）や太い竹筒を差し込み、それを抜いて蒸気の通路を空けた。蒸し桶に置き蓋をして羽釜に載せ 1 時間～1 時間半ほど蒸す。生葉が黄色くなるまで蒸す。蒸しあがりには手で触って確かめる。

庭先で、焚口にレンガを積み周りに風防のトタンを巻いた仮設竈は、外来の見学者への対応である。普段は屋内の造付け竈にかけた羽釜の上に直径 3 cm の穴を 4 孔穿った方形の木板（一辺 44～46.5 cm）を敷き、蒸気漏れを防ぐ布の上に箕の子を敷いた蒸し桶をのせた。蒸し桶は、自家用の焼酎造り（蒸留用）の桶を昭和 30 年代に改良した。容量は約 59L（内寸口径 35 cm・高さ 61 cm）あり、生葉が約 10 kg 入ったとのこと。蓋は置き蓋（直径 40.4 cm）で把手 1 個が付く。箕の子は、割り竹を棕櫚縄で荒く編んで固定している。桶詰めの際に差し込む棒は、スギ製の長さ 80 cm・太さ 8 cm の横断面が多角形をなし「八角棒」と呼ばれた。昔の蒸し桶（「コシキ（甑）」とも呼ぶ）は直径 1 m 超（4 尺）あり、生葉を詰めると重くなり 4 人がかりで釜に載せていた。この時だけは人手が足りないので隣家との手間替えで賄った。

### (3) カビ付けの方法と道具

蒸し上がった茶葉を蒸し桶から浅い木箱（養蚕具の流用）に移し、茶葉を広げながら水を打ち体温程度にまで冷ましながらか、枝や実などを取り除く。この時、不用になった土蔵の鍵を使うこともあった。茶の実には「モモ」と呼び、自家用では茶葉に混ぜて飲んだ。

庭先で桶に詰めて母屋の土間で 1 次（好気）発酵させた。茶葉を桶に漬け込む時、好気性のカビが付き易くなるよう、蒸しでも使った八角棒を漬込み桶の中に差しして通気孔を作った。カビ付け用の桶には、老朽化して少し隙間がある桶（口径 40～55 cm・深さ 50～55 cm のスギ製）を使った。

蓋をして約 1 週間置く。茶葉の温度は 37～38℃が適温で 40℃を越えると酸味が強くなる。温度が高くなり過ぎると手で混ぜて空気を入れて休ませた。白カビが付けば良いが、色のついたカビが付くと味が悪くなる。昔は 1 次（好気）発酵には桶を使わず、母屋の土間に敷いた筵の上で堆積して発酵させ、時々切り返して 10 日程かかっていた。

### (4) 揉捻の方法と道具

庭先に筵を敷いて行う。次の漬け込みで上手く発酵するよう、素手で茶葉を筵に広げ両手で押



写真 5-10 曾我部正喜氏の蒸し桶一式（ふじのくに茶の都ミュージアム蔵・提供）



1. 生葉（ヤマチャ）をしごき採る



2. 蒸し桶に棒を立て周りに生葉を詰め込む



3. 生葉を蒸し桶で約1時間蒸す



4. 蒸した茶葉を浅い木箱で冷ます



5. 茶葉をカビ付け用の桶に詰める



6. カビ付けした茶葉



7. 素手で揉捻して漬け込む

写真 5-11 曾我部正喜氏の製茶（平成9年 中村羊一郎氏撮影・ふじのくに茶の都ミュージアム提供）

さえつけ、重なった茶葉に皺が入るように揉む。同時に茎などのゴミを取り除く。納屋に茶摺が吊られていたので昔は使っていたかもしれないが、使うところは見えない。

#### (5) 漬け込みの方法と道具

庭先で茶葉を桶に詰めて母屋の土間で2次（嫌気）発酵させる。桶の内部にビニールシートを敷いて茶葉を詰め、昭和30年代以降は合成樹脂製の漬物桶に直接茶葉を詰めた。どちらも手で圧力を加えながら詰め込みビニールシートで覆って木蓋で閉じ、茶葉とほぼ同重量の重石をして密閉した。重石には自然石（結晶片岩）や使用しなくなった挽き臼を使った。3～4日すると蓋の上に水が上がってくる。漬け込む期間は2週間～3週間以上で、天日干しできる天候を予想しながら桶出しのタイミングを判断した。密閉できていれば1か月間置いても問題なかった。

昔の漬け込み用の桶は、高さが4尺（121.2 cm）もあった。桶に茶葉を隙間なく詰める作業を「チャツメ（茶詰め）」と言い、大人は草履を履いて子どもは素足で踏み込んだ。発酵が進み空気と触れた上層の一部が変色して「クチチャ（朽ち茶）」になってしまうと、これは飲まずに捨てた。

#### (6) 乾燥の方法と道具

自宅の庭先で天日干しした。まず、漬け込み桶に溜まった水分を捨て、桶から茶葉を取り出す。桶出しに小さな鍬を使うこともあったがほとんど素手だった。ビニールシートの上に敷いた筵に密着した茶葉を解しながら広げ、時々、天地返ししながら干した<sup>16</sup>。晴天なら1日で乾いたが念のため翌日も干した。昔、大きな桶で漬け込んでいた時には、詰めた茶葉が空気に触れないようバショウ葉を敷いて重石をしていた<sup>17</sup>。

#### (7) 製品の取り扱い

自家用にひと夏150 kgほど生産していた。生葉から獲れる製品（茶葉）の歩留まりは、重さで1割5分～2割だった。製品は合成樹脂製の密閉容器で保存し、囲炉裏の自在鉤に掛けた罐子で淹れて飲んだ。古茶より新茶の方が断然旨かった。昔は負い籠<sup>かます</sup>や吠などに入れて母屋の屋根裏（萱葺き）で保存していた。

### 4 もう一人の生産者 - 曾我部八重美氏の製茶

曾我部八重美氏は、西条市小松町石鎚字兼藪<sup>かねやぶ</sup>（標高480 m前後）の実家で、祖父が中心となって大規模に製茶し出荷していた頃の様子を知る。昭和30年に嫁いだ婚家の西条市小松町石鎚字土居（標高380 m前後）では、八重美氏自身が、専ら自家用に製茶した。昭和51年（1976）に息子の進学を機に同市小松町新屋敷に移住したが、下山後の数年間は土居の旧居に泊り込みで通って養蚕の傍ら製茶した。八重美氏が



写真 5-12 曾我部八重美氏の近影

16 曾我部正喜氏は、漬け込みによって密着した茶葉を散茶状に仕上げられることについて、難波2003で「石鎚の山の中では平野に比べて湿度が高く、また日照時間も短い。碁石茶のように固形茶にするには乾燥に日数がかかり、その間にカビが生えたりして品質が低下するから」と述べている。

17 曾我部正喜氏の知る昔の漬け込み桶の密閉について、石鎚黒茶製造技術調査委員会委員（今石・大本等）による聞き取りにおいて、密閉に植物の葉を利用したか否かを尋ねたところ「敷いたかも知れない」とのことであったが、中村2015では芭蕉葉の使用を証言されている。

言う実家兼藪での製茶は昭和時代前期なので「千足山村」と呼ばれた頃の製茶であり、婚家土居での製茶は昭和時代後半期のこととなる。

八重美氏は石鎚黒茶を「バンチャ（晩茶あるいは番茶）」、緑茶を「アオセ」と呼び、実家でも婚家でもバンチャだけを飲んでいたとのこと。

### （１）摘採の方法と道具

土居でも兼藪でも自家用の生茶は、自宅周辺の畑の際々に自生した茶樹から採った。兼藪では出荷のために広い（3反以上）の茶畑を開墾していた。

土居ではアオセ（緑茶用の新芽）を採ったあとの晩茶（成葉）を、手にボロ（襤褸）を巻いて下から全部「スッコグ（素っ扱ぐ）」。採り終えた枝を足で踏んでおいて順々に採った。3～4人で2日間摘むと1年分（茶摘み籠に7～8杯）あった。摘んだ生葉は蒸すまでの間、部屋の床板を綺麗にして広げて置き蒸れないように水を打って混ぜた。蒸すまでに土居は1日、兼藪は蒸し桶が大きかったので2～3日は置いた。

土居では手袋の上から襤褸を巻いて茶摘み籠に採り、負い籠に集めて持ち帰った。兼藪では素手にボロを巻いて採っていた。

### （２）殺青の方法と道具

土居の蒸し桶は、焼酎作りの桶を改良したものに生茶を詰め、蒸気が漏れないように綿布数枚を掛けて蒸した。蒸気が吹き上がって少し間を置いたら蒸し上がりで、時間は40分ぐらいだった。

兼藪では、ミツマタを蒸すときに被せるような大きな蒸し桶「チャゴシキ（茶甌）」を使っていた。桶底に竹で編んだ座（竹簧）を入れ、中央に竹筒を立てて生葉をぎっしり詰め込んで竹筒を抜き、蒸気を通るようにして綿布を数枚被せた。

### （３）カビ付けの方法と道具

土居では、廊下に蒸した茶葉を広げて「オロ（枝や茶の実など）」を取り除き、部屋の隅に寄せ集めて板戸で囲い、発酵を促すために水を少しずつ打ちながら高く（約1m）積み重ねた。カビ付けの期間は約1週間だった。兼藪では大きな蒸し桶の底に縄をかけて数人で竈から引っ張り出し、畳をあげて綺麗に拭いた板間に茶葉を広げて枝などを取り除き、茶葉は高く盛り上げ菰で覆っていた。

### （４）揉捻の方法と道具

土居では廊下で茶葉が撚るように素手で揉んで漬け込み用の桶へ詰めた。兼藪は生産量が多かったので茶摺り板を操作（2人）して揉んでいた。

### （５）漬け込みの方法と道具

土居では合成樹脂製の漬物桶に少しずつ水を打ちながら詰め、落とし蓋に重石をして軒下に置いた。重石には漬物用を使い、重さは大根の漬物の方が重いくらいだった。漬け込む期間は10日間ほどだったが、天日干しの都合でそれ以上になっても漬け続けることもあった。

兼藪では土間に置いた大きな桶に、酌で少しずつ茶葉に水を打ちながら詰め込んだ。漬け込み期間中は、茶葉が空気に触れないよう、毎朝、人（祖父）が桶の中に入って水を打ちながら踏み、

踏み終わると木蓋を落とし入れて重石をした。空気に触れた茶葉は赤くなり、饅えて酸い「クチ（朽ち）」になる。

### （6）乾燥の方法と道具

兼葎でも土居でも茶葉の桶出しは素手で行った。晴天の庭先に筵を広げ、汁気を持つ茶葉をちょっと摘まみ小さな塊状で干した。茶葉の水分を搾り過ぎたり解し過ぎてはいけない。10時頃に1度引っ繰り返した後は特に何もしなかった。1日で乾けば真黒く良い茶ができるので、天気の見定めが大切とのこと。乾きが十分でない時は筵のまま納屋に持ち込んで翌日に干した。晴天に恵まれないと酸いお茶になる。

### （7）製品の取扱い

土居では紙袋（麦や米用）で茶葉を保管した。紙袋4袋が一家の1年分で、ほぼ飲み切ったが余った古い茶葉は畑の肥やしに播いた。新茶は香りが良くて美味しい。少し古くなった茶葉は素焼きの浅い土鍋で焙って飲んだ。昔は、囲炉裏に罐子（湯釜）を掛けて薪を焚いてお茶はいつでも飲めるようにしていたので、冷たい茶を飲んだりはしなかった。

兼葎では自家用の製品は桶や呷で保管した。出荷する製品は筵で囲って納屋で保管しておき、俵にして竿秤で重さを計って出荷した。出荷する茶俵は兼葎から土居の道路脇まで運んでおくと、西条市氷見の仲買業者が持ち帰った。兼葎で石鎚黒茶を作っていたのは4軒中の2軒で、出荷していたのは八重美氏の実家だけだった。業者以外に直接、兼葎に買いに来る個人もいた。

ちなみに、令和3年（2021）8月6日の曾我部八重美氏からの聞き取り時に、殺青用の蒸し器・漬け込み用の桶及び出荷用の茶俵について、民具の調査・研究を行っている鹿児島県の井上賢一氏が平成12年（2000）8月に撮影した碁石茶の道具類の写真（5-13～5-15）を見せたところ、同様とのことだったので参考として掲載しておく。

※写真（5-13～5-15）提供 井上賢一氏

（谷若 倫郎）



写真 5-13 碁石茶の蒸し桶



写真 5-14 碁石茶の漬け込み桶



写真 5-15 碁石茶の茶俵「チャマル（茶丸）」



## 第6章 茶をめぐる民俗文化

### 1 愛媛県の茶栽培

本章では、石鎚黒茶をめぐる文化的背景として、愛媛県の茶生産の概要及び茶と関わりを持つ民俗文化について概観しておくことにする。愛媛県においては、特に近代以降、産業としての製茶業が発展し、茶栽培や生産が急増するとともに、かつて全国有数の茶の生産県であった経緯を有する。

しかし、愛媛県（伊予国）における茶栽培と製茶業の発展過程については、十分な資料もな

表 6-1 『伊予国地理図誌』による四国山地の茶生産

	村名	地理図誌に記載される茶生産高			
新居郡	藤野石山村	茶	2,000 斤	80 円	
	兔之山村	茶	100 斤		
	黒瀬山村	茶	1,000 斤		
	大保木村	茶	1,500 斤	60 円	
	中奥山村	茶			
	西ノ川山村	茶			
	東ノ川山村	茶			
	千町山村	茶	1,000 斤		
	荒川山村	茶	400 斤	17 円	
	新居郡計		6,000 斤	240 円 (郡別の合計記載数値により記す)	
周布郡	滑川村	茶			
	千原村	茶	1,000 斤	13 円	
	周布郡計		1,000 斤	13 円	
浮穴郡山分	北番村柚野分	茶	1,200 斤	30 円	
	大味川分	茶	6,000 斤	240 円	
	東川村	上茶	800 斤	120 円	並茶 8,000 斤 240 円
	七鳥村	上茶	600 斤	90 円	並茶 5,500 斤 165 円
	仕出村	上茶	280 斤	42 円	並茶 3,000 斤 90 円
	黒藤川村	茶	3,500 斤	70 円	
	久主村	茶	1,800 斤	36 円	
	西谷村	茶	4,200 斤	525 円	(原文のまま)
	柳井川村	茶	10,000 斤	200 円	
	日浦村	茶	7,000 斤	112 円	
	大川村	茶	1,000 斤	28 円	
	黒岩村上分	茶	1,000 斤	30 円	
	黒岩村中分	茶	450 斤	9 円	
	有枝村	茶	3,000 斤	40 円	
	浮穴郡山分計		55,650 斤	1,542 円	(郡別の合計記載数値により記す)

伊予史談会双書『伊予国地理図誌』により作成 (明治5年(1872)統計か)

く、よく分かっていない。明治5年（1872）8月に当時の石鉄<sup>いしづち</sup>県によって編纂され始め、愛媛県となってから同7年（1874）の『地理図誌稿』としてまとめられたものを基に同8年に旧石鉄県の地誌としてまとめ直された『地理図誌』には、村別の茶生産高が記されており、これを一覧表にまとめたものが上に示した表6-1である。これによると、愛媛県中予及び東予地域における茶生産の中心は浮穴郡山分であり、現在の久万高原町を中心とした地域にあったことがうかがえる。一方、新居郡の諸村はすべて現在の西条市域に属し、石鎚山麓の加茂川上流域に当たる。また、周布<sup>すふ</sup>郡千原村も西条市に属するが、石鎚黒茶の生産地であった千足山村には、茶生産の記載は見られない。また、「茶」のみの記載は、生産されていたが、産額として掲出するに足りないものを示している。

さて、愛媛県における茶生産の発展過程については、明治24年（1891）に愛媛県内務部第二課により編纂された『愛媛県農事概要』に、本県における明治中期の茶栽培や茶生産についての概要が、主要生産地について郡別にまとめられている。また、愛媛県によって大正6年（1917）に編纂された『愛媛県誌稿（下巻）』においても、『愛媛県農事概要』の郡別の記述を整理し直すことで本県の製茶業について概説している。

これらによると、県下では日乾製・窯熬製が古来の主たる茶の製法とされる。『伊予国地理図誌』に示されなかった南予地方の茶生産については、明治中期には東宇和郡及び北宇和郡がその中心であった。いずれも茶樹は自然に生えたもので、せいぜい畑の縁や畦畔に播種して増やしたものに止まり、茶園を設けてきちんと施肥を行ったものではなく、削り取った草を埋め込んだ程度であった。茶産地としては、東宇和郡では古来、茶を産出してきたとし、土居村・高川村・横林村（現、西予市）が中心であった。野生の茶葉を採取して番茶を製したもので、旧宇和島藩の租税である「横成」に含まれたので「御蔵茶」と称し、日乾製のため「伊予の黒製」といわれた。また北宇和郡の製茶は、日吉<sup>ひよし</sup>村（現、鬼北<sup>きほく</sup>町）など東北部及び中央部の町村が中心で、その他は番茶のみであり、沿岸部での茶の産出はなかったとする。

### 茶の栽培統計

ここでは、愛媛県における近代以降の製茶業の概要について整理し、まとめておく。『愛媛県農事概要』では、明治21年（1888）の愛媛県統計として製茶家数＝14,628戸、茶園反別＝2,455町8反、産額＝923,267斤（ただし、表6-2の合計とは異なる）、価額＝58,404円と報告しており、当時の5か年に亘る茶種別の茶産額と価額を以下の表のように取りまとめている。

表6-2 明治中期の愛媛県における茶の産額一覧

（単位：斤）

	明治21年	明治20年	明治19年	明治18年	明治17年	平均産額
玉露	470	314	188	350	188	302
煎茶	222,786	175,260	158,187	113,901	96,636	153,354
釜熬茶	76,284	105,548	118,810	138,436	159,746	119,765
烏龍茶	38					
紅茶	1,250	263	413	388	375	538
番茶	622,563	607,226	621,643	665,815	616,924	626,834
合計	923,391	888,611	899,241	918,890	873,869	900,800

注）平均産額の合計は、各年次合計の平均値を示す

表 6-3 明治中期の愛媛県における茶の価額一覧

(単位：円)

	明治 21 年	明治 20 年	明治 19 年	明治 18 年	明治 17 年	平均価額
玉露	175	136	76	326	134	169.4
煎茶	30,903	25,863	23,620	19,885	17,241	23,502.4
釜熬茶	7,325	10,159	11,656	14,514	17,058	12,142.4
烏龍茶	12					12
紅茶	166	38	56	53	54	73.4
番茶	19,823	16,408	15,810	20,116	19,272	18,285.8
合計	58,404	52,604	51,218	54,894	53,759	54,185.4

先ず表 6-2 によると、明治中期において愛媛県では、番茶の生産が 60 万斤を超えており、茶生産全体の 3 分の 2 を占めるとともに、釜熬茶が減少傾向を示している。また一方で、表 6-3 によると、収益性の高い煎茶の生産が、この時期に急増している様子が読み取れる。茶の価額においても、明治 10 年代は番茶が最多であったが、明治 19 年（1886）以降は生産量で多くを占める番茶を大きく上回り、全体の過半を占めるなど、愛媛県における製茶業が明治中期の頃に大きな転換期を迎えていた様子がうかがえる。

さて、『愛媛縣農事概要』が「茶ハ本縣下ニ於ケル重要農産ノ一ニシテ其産額モ亦少シトセス」と記すように、茶は愛媛県全体における重要な農産品の一つであったが、同書に収載される明治 22 年の「愛媛縣製茶産額表」に見る主要な生産地は、上浮穴郡・東宇和郡・北宇和郡の 3 郡で、これに喜多郡が続いており、4 郡で県下の 75.5% を占めた。最大の産地である上浮穴郡における製茶の中心は番茶であり、これを「茶釜茶」と称した。また、茶の新葉を摘み取って釜熬製にて製茶するものを「土瓶茶」と称した。

また、新居郡西部の事例として大保木山村（西条市大保木）における煎茶について触れており、同村の真言宗極楽寺の僧侶が初めて製して「不動坊」と称し、石鎚山の山開きにおいて各地から参詣する信徒にこれを売ったとされる。幕末の弘化年間から慶応年間のころで年間 40 貫ほどに及んだという。その製法は釜熬製であった。また慶応年間には、宇治より職人を雇い入れ、焙爐製に改良して一時的に産額も伸びたが、継続せず、近代の石鎚登拝の土産物には含まれていない。

なお、愛媛県における茶生産は、年による品質の不揃いなどもあって価格が安定せず、これを克服するために明治 10 年代後半より、茶業組合が結成されて品質改良に取り組んだことが『愛媛縣農事概要』に記されている。その後『愛媛縣誌稿（下巻）』においては、大正初期の県下の茶業組合について、以下のものを紹介している。何れも、明治 30 年代から 40 年代に設立された

表 6-4 大正時代における愛媛県の茶業組合一覧

名 称	事務所所在地	組合地区	設立年月
宇摩郡茶業組合	宇摩郡上分町	宇摩郡	明治 32 年 6 月
新居郡茶業組合	新居郡中萩村	新居郡	明治 32 年 6 月
越智郡茶業組合	越智郡小西村	越智郡	明治 32 年 3 月
上浮穴郡茶業組合	上浮穴郡久万町	上浮穴郡	明治 43 年 4 月
喜多西宇和郡茶業組合	喜多郡大洲町	喜多郡、西宇和郡	明治 32 年 5 月
東宇和郡茶業組合	東宇和郡横林村	東宇和郡	明治 42 年 2 月
南北宇和郡茶業組合	北宇和郡八幡村	北宇和郡、南宇和郡	明治 32 年 4 月

組合であり、当時において茶栽培が盛んで、組織的な生産が行われた地域となるが、西条市域は含まれていない。

また、地域ごとの状況を『愛媛縣誌稿』は、以下のごとく記している。周桑郡においては、石鎚村=千足山村が主産地として記載され、作付段別や製造高も飛躍的に伸びているが、黒茶との関わりは不明である。また、種別では煎茶を主とする地域が増加し、番茶は次第に減少している様子がうかがえる。

- 宇摩郡** 茶 金砂村、富郷村地方に於ける農家の副業として製造し番茶を主とす。大正2年(1913)の製造戸数1,564、其産額2,167円に過ぎず
- 周桑郡** 其他茶樹の作付段別258町歩、茶の製造高4,600貫余あり、千足山を主産地とす。
- 上浮穴郡** 茶は本郡工産物中古来最も著名なるものにして製茶地として東宇和郡と共に其名を知らる。本郡に於ける製茶の沿革は今を去ること350年前、永禄・天正の昔に遡る。但現時の発達は明治年間に其起源を有す(詳細は産業部工産篇に譲る)。大正2年に於ける茶の植付段別5,385町歩、製造戸数2,860戸、産額10,657貫、価額18,980円に達し、煎茶の12,000貫を主とし番茶の7,000貫之に次けり。
- 喜多郡** 製茶は微々として振はず、産額僅に15,354円余なり。
- 東宇和郡** 製茶業は古来其名あり、今尚上浮穴郡に次げとも、作付段別129町5段歩、産額11,616貫、価額11,200円に過ぎず、煎茶を主とし番茶之に次けり、土居村、横林村を主産地とす。魚成・土居。予子林。
- 北宇和郡** 製茶は東北部及中央部に位する山地地方に行はれ煎茶を主とし、番茶之に次けり。大正2年に於ける産額煎茶5,370貫、番茶3,710貫、合計一万貫余にして、日吉村・吉野生村等を主産地とせり。此等の地方に於ては、茶樹は田圃の畦畔に自生せるものにして、別に茶園を設けず、耕耘施肥の如きも未だ幼稚を免れず。

### 茶摘みの民俗

西予市城川町野井川の竜泉では、旧暦4月8日に新茶を摘むと薬になるといって新茶の葉を摘み取り、1年中のお茶に混ぜて飲んだ。同町遊子谷の上川でも、この日に茶を摘んでおくと薬になるといい、畑のギシに生えている自家用の茶を摘み取った。たとえひと握りでも良いから、取っておくものだと言った。

この旧暦4月8日の茶摘みのことは、上浮穴郡久万高原町柳井川でもいわれた。柳井川の川前地区では、この日をお釈迦さんの日と称し、寺に詣でて甘茶をもらって帰るとともに、家では茶を摘んで新茶を作ることになっていた。この日に茶葉を摘むと、薬になると言った。喜多郡内子町宿間でも、お釈迦さまの日に茶を摘み、これを焙じて保管しておき、正月にこの茶を入れる家があった。また、県下全域に亘り、この日に甘茶で墨をすり、「茶」「ちゃ」と書いて柱の下部に逆さに張っておくと、ムカデ除けの呪いになるとの伝承が聞かれた。

旧暦4月8日の茶摘みに対して、同じ西予市城川町でも窪野地区では、お茶の葉は、八十八夜に摘むと病気にならないといった。また、同市宇和町田野中では、現行暦の5月2日頃にあたる八十八夜に合わせて、正月に飲むための茶を摘み取った。この日に摘んだ茶を正月元日に飲むと、

中風を患わないといった。元日に若水汲みを行い、これで顔を洗ったのちに茶を沸かし、雑煮を炊いたが、茶の葉は八十八夜に摘んだものを用いた。

なお、元日の若水汲みに続いて茶を沸かすことは、上浮穴郡の地域でも行われた。久万高原町柳井川や西谷、また内子町の旧上浮穴郡小田地区でも、元日に汲んだ若水で茶を沸かし、雑煮を炊いた。

城川町野井川の竜泉地区は、茶の生産も盛んであったので、家の土間には茶を炒る大釜があった。茶畑のほか、畑のギシ（崖）にも茶樹を植えていた。近くの城川町土居からお茶買いが来たので、売っていた。茶葉を大釜で炒り、揉んで乾燥させた状態のものを買っていた。「お茶屋番頭さんが盲目なら、お茶の検査もあらずまい」などと古老が歌っていたという。

## 2 食生活における「茶」

### 日常生活の茶

茶は、一般に屋敷内に植える事を嫌い、農家では畑の端の方や高い畦畔の斜面などを利用して自然栽培した。これは旧の石鎚村においても同様で、石鎚山中腹の黒川（河）地区でも急傾斜地を伐り開いた畑のあぜぎし（畦崖）に沿って数株ずつの茶の木が植えられており、旧暦6月中旬に茶摘みを行ってインカイジャを生産した。

農村部の東温市西岡では、自家製の番茶を茶袋と呼ぶ小さな晒さらしの袋の中に入れ、これをクドの茶釜に沸かした湯に入れ、煮出して飲んだ。また、茶葉も新芽ではなく、伸びきって成熟し、分量も増えたものを摘み取った。松山地方の農家の台所には広い土間の中ほどに石灰を混ぜた土と石で土クドが構えられるのが一般的で、これには鍋と羽釜用の2つの焚き口があり上部に径1尺2寸の鍋釜を据える穴があった。2つの焚き口は内部で繋がっており、中央には茶釜を据える径1尺の穴が設けられ、背後の煙出しの煙突に繋がっていた。したがって茶釜は調理の火の余熱で沸かすようになっており、2升程度の容量であった。

西条市西部の周桑平野でも、昭和前期までは畑の境界木としてギシ（崖）に自家用の茶の木が植えられ、これを摘み取って自家製の茶を調製した。境界の目印としての茶樹ではあるが、所有については明確で、他家の茶を摘み取って叱られることも多かった。丹原町田野上方では、一般に自家用の山茶を渋茶と称したが、八十八夜より前に茶葉を摘み取り、その日のうちに蒸籠で蒸し、手もみをして仕上げた。茶摘みから手もみまで1日で加工を終えないと、茶葉が黒くなってしまふといい、急いで仕上げた。平均的な農家で、大きなイリコ袋1つ分程度を製茶しておけば、1年間の茶が足りたという。この地方の農家でも、茶は大きなヤカンに湯を沸かし、ひとつまみの茶葉を入れて火を止めたものが1日の飲用に供された。

### 正月の大福茶その他

元日に若水を汲んで茶を沸かし、これを飲む習慣が広く見られたことは、茶摘みに関連して触れたが、これは年中行事として「大福茶」のことである。今治市の朝倉万丁まんちようでは、若水を汲んで一番先に沸かした茶を大福茶と称し、仏さん・ご先祖さんに供えた。また朝倉白地では、元日にオタナまたは三方に供えた串柿と餅を下ろし、餅を焼いて熱い茶を注ぎ、干し柿をほぐして入れ

て甘味をつけて飲んだが、これを大福茶と言った。西条市小松町大頭<sup>おおと</sup>の高橋家では、元日に若水を汲み、顔を洗って雑煮を炊き、茶を沸かし、家族が箱善に着いて先ず大福茶を飲んで干し柿を食した後、雑煮を食べたが、どの家でも行ったものではない。なお高橋家の大福茶は、若水を沸かして茶を入れたもので、梅干しや昆布、餅などは入れなかった。

庄屋などの家においては、この「大福茶」を特に儀礼的に行った事例がある。今治市国分の加藤家では、明治中期に地域や家の年中行事をまとめた文献である『国府叢書 巻23』を編集しているが、この中に「炊事ヲ司トル男子ナル事ハ既ニ前記ノ部ニ記シアル故ニ、此茶ヲ家僕カ焚テ家内一統ニ飲セシム、其時串柿ヲ二三個ツツ、各人ニ配食セシム、此大福茶ト云フハ、正月朔日朝祝前ニ初テ飲ム茶ヲ云フ」とある。また、四国中央市土居町の庄屋・加地家の文政年間の記録「家事録」にも、大福茶のこととともに、イロリで挽き茶を沸かして仏壇へも供えたことが記される。

### 茶殻の利用

茶を煮出した後の茶殻は、捨てられてしまう地域があるとともに、再利用の用途も見られた。家の畳の掃き掃除には、埃取りとして茶殻が用いられた。月に1度程度であるが、茶袋に入れて煮出した茶殻の水気を切り、畳の上にはばら撒いて埃を付着させながら、箒で掃き集めた。また、飼育するニワトリの餌にも混ぜ込んで用いられた。

### 3 供物としての「茶」

茶は飲料であるとともに、供物としての側面を持つ。愛媛県においても、仏壇に供する湯茶を広く「お茶湯」と称している。寺側の説明では、死後四十九日までは水を供えるが、四十九日の法事が終わると熱い茶を供えるという。

西予市城川町野井川の竜泉地区の竹元家でも、仏壇には毎日お茶を供えるが、これをお茶湯という。先祖1人に湯呑1つずつ供えるものだというが、数が多いので12個に限定して供えている。同町窪野の各家でも、朝起きると、朝ごはんの前に「お茶湯」をする。仏壇にお茶とお水を湯呑1つずつ供える。なお、茶湯は盆の精霊棚においても行われる。

### 4 もてなしとしての「茶」

#### お堂の接待と茶供養



写真 6-1 西予市城川町嘉喜尾・杭のお堂

西予市城川町嘉喜尾<sup>かぎお</sup>から魚成<sup>うおなし</sup>・野村町野村方面へ向かう往還から甲ヶ森を経て城川町土居、さらに高知県梶原町方面に向かう道が分かれる三叉路に、嘉喜尾・杭<sup>くい</sup>集落のお堂がある。杭は30戸ほどの集落で、一般には「お堂」と称し、古老たちは「お庚申堂」と呼んだ。なお、お堂の壁面の板には、寛政の年号が読み取れた。

夏の盛りの旧暦7月になると、29日の茶供養まで毎日、30戸ほどの家が交代でお堂での接待

を行った。当番は、組の前の端から奥へ向かって家送りに当たり、済むと次の家に申し送りをした。当番に当たった家では、粃1升を大釜で炒って3倍くらいに膨らんだ粃のハゼと、ダイズ5合ほどを炒ったものを朝から準備し、昼ころからお堂で接待をした。このとき、5Lほど入る大きなヤカンに番茶を沸かしたものを、膳や数個の湯呑とともに持参した。お堂に来ると、先ずは庚申様にハゼやダイズ、お茶を供え、その後に道行く人たちに接待をした。

接待は、持参した1尺2寸角ほどの赤茶色の塗膳にハゼとダイズを径10cmほどの手塩皿に盛ったものとお茶を汲んだ湯呑を載せて差し出した。手塩皿一杯のハゼにダイズ20～30粒ほどを合せて入れ、接待した。1日で、30人分ほどの接待であった。なお、庚申様への供物は、終わると下げて持ち帰った。

同城川町魚成の今田のお堂は、毎年旧7月1日から月末までの1月間、今田の西組と中組のお堂に近い家々が、毎日交代で当番を務め、堂内に祭祀される諸仏に湯茶などの供物を供えるとともに、道行く人に接待をした。ラッキョウ・たくあん・梅ぼし・煮豆などのお茶うけ（オチャジオという）とともに茶を提供した。特に7月21日は、お大師さん（弘法大師）の縁日で、今田の新四国に参詣する人々への接待もあり、賑わった。各戸に茶釜や接待のための土瓶・湯呑茶碗が揃えられていた。また、魚成蔭之地<sup>かげのち</sup>では、7月1日から16日までであった。高野子杖野々<sup>たかのこつえのの</sup>でも、毎年旧7月になると各戸順番に「茶当番」と称して、通行人に湯茶、ダイズの煮もの、梅干し、ラッキョウなどを接待していた。茶当番になると、5升入りのアカガネ（銅）製の茶瓶が回ってきたので、終日に亘り接待をした。

同市野村町高瀬では、往還に面した辻堂で往来の人々に茶菓を振る舞い、接待することをチャトウ（茶湯）と称している。部落内の有志が30名ばかりで茶湯組をつくり、8月1日から30日までの間、各人交替で湯茶の接待を続け、最終日には全員がお堂に集まって互いの労をねぎらい、坐り念仏を唱えて解散する。

大洲市河辺町植松でも、旧暦3月と7月に茶堂の接待が行われ、これをオチャトウ（お茶湯）と称した。月の1日から始まり、各家の順番の日が決まっており、大きな茶土瓶に入れた茶と、茶の子として漬物・ソラマメ炒り・トウキビの炒ったものなどを重箱で持参し、道行く人々に接待をした。最後の日には、オチャトウアゲ（お茶湯上げ）と称して、集落でのお籠りが行われた。また3月21日及び7月21日には、橋詰地区の新四国霊場の巡拝が行われ、橋詰の葉山の堂と日の平の日の平堂では、「お大師さまのお接待」といって巡拝者や通行人への接待が行われた。お堂では、菓子盆に高盛りに盛った赤飯に一本箸を添え、茶・漬物とともに接待に供された。

上浮穴郡久万高原町日野浦<sup>ひのうら</sup>では、成<sup>なる</sup>・馬門<sup>うまかど</sup>・田之元<sup>たのもと</sup>の3組が成の地藏堂で、旧暦7月いっぱい交替でお茶湯をし、一束線香を供えていた。

### 西予市城川町窪野 三上集落の茶接待

窪野地区<sup>おおかや</sup>の大茅・長崎・桂の3集落を1つの集落に再編するに当たり、窪野地区の上の3集落ということで、三上（みかみ）とした。もともと、各集落にお堂があったが、三上地区としてのお堂を作ることになり、平成6年（1994）に新たに350万円の寄付を募って建設した。石仏は、長崎集落の古いお堂から移した。各集落とも6、7軒程度程度あったが、現在、長崎と桂が2軒



写真 6-2 三上茶堂

ずつ残っているが、大茅は全戸が出てしまった。長崎のお堂では、盆に念仏を行った。新盆の家とお堂で行ったが、念仏の鉦が1つなら21回、2つなら12回唱えた。念仏のみで、茶の接待はしていなかった。

平成6年に三上のお堂が造られ、地元の世話役などを務めた笹岡利行氏(長崎集落)の提唱で、8月の盆の前後に1日ずつ地区の者が集まって茶接待をするようになった。番茶に饅頭・しば餅・山菜・スイカなどが集まったものに接待される。通行人に対する接待ではなく、集落行事として実施されている。

さて、窪野地区では、どこの家でも畑のへり(端)に10本から20本ほどの茶の木が植えられ、これを摘んで釜で炒り、番茶を作った。茶を炒る直径80cmほどの大きな釜を、ヒヤッコと呼んだ。各戸で年間の必要量として一斗缶に2つほどの番茶を作った。

さて、窪野地区では、どこの家でも畑のへり(端)に10本から20本ほどの茶の木が植えられ、これを摘んで釜で炒り、番茶を作った。茶を炒る直径80cmほどの大きな釜を、ヒヤッコと呼んだ。各戸で年間の必要量として一斗缶に2つほどの番茶を作った。



写真 6-3 集会所での準備



写真 6-4 番茶



写真 6-5 振舞われる番茶



写真 6-6 接待の様子

## 5 巳正月・坎日の挨拶ことばと「茶」

人々の挨拶ことばに、「茶」を含んだ表現が常套的に用いられることがある。特に四国地方を中心に分布する巳正月・坎日・巳午の行事に際して用いられた。巳正月は、12月の最初の巳の

日を中心に、この1年間に新亡者を出した家々で行われる新仏のための正月の疑似的な行事である。西条市の辺りなど東予地方では、辰巳・カンニチ（坎日）とも称し、墓前に通常の正月とは異なった飾り付けをするなどの準備をし、辰の日の夕刻に喪家に親族が集まって一夜がしの一臼餅を搗いて小振りの重ね餅と雑煮餅を取り、日が変わった巳の日になると墓参して供えた餅を引きちぎって食べるなどしたのち、一膳雑煮を食べて解散した。なお、中予・南予地方では、巳の日を中心に午の日にかけての行事として行われる。

この巳正月に際して、松山平野の南東部に位置する東温市上村では、親族や近隣の者が行事に際してミンマ（巳午）を迎えた家を訪問したときには、訪問客の方から「今日は思いもかけぬ巳正月でございまして、お寂しございませう。まあ、お茶でもお上がりなさいませ」などの「お茶を飲む」ことを勧める挨拶ことばが述べられるのが一般的であった。

西条市西部の周桑地域については、杉山正世が『愛媛縣周桑郡郷土研究彙報』16号の「かんにちの習俗（概報）」において、訪問客の挨拶ことばにお茶を含む事例として以下の言い回しを紹介している。なお、（ ）内は報告された当時の旧村の地域名を示す。

\*今年はミショウガツで、お茶でもお上がりますか。（国安）

\*思わぬ巳正月でございませ。お茶でもお上がりなさいませ。（石根<sup>いわね</sup>）

\*今年は思わぬミショウガツでござりまして、お茶でもおあがりなさいませ。（周布）

\*存じもよりませぬ〇〇さんの巳正月でございまして、皆さんお茶でもお上がりなさいませ。  
（多賀）

\*今年は思いもよらぬ〇〇さんのカンニチでございましてお茶でもお上がりますか。（吉岡）

これに対して当主は、「さようでございまして、お寒いのにご苦労ごくろうさんでござります」などと返すのが通例で、一定の決まった型によって挨拶が交わされたものである。もちろん、挨拶ことばすべてに「お茶を飲む」表現が含まれるわけではなく、「今年存じもよらぬ巳正月でございませ」などのみの表現による報告事例と相半ばする。しかし、巳正月が思いがけない出来事であるという前提に立った認識は共通している。

なお巳正月・坎日・巳午の訪問には供物を持参するのが通例で、香奠帳にも果物・菓子・米などが供えられたことが記録されるが、お茶の事例は報告されていない。また、死者の四十九日の法要や新盆や新彼岸といった死者供養の見舞いにおいては、「お茶」を含む挨拶ことばが用いられることはなく、巳正月・坎日に限定されるといってよい。

（森 正康）

#### 【参考文献】

- 伊予史談会編『伊予国地理図誌 東予』伊予史談会双書第24集、伊予史談会、2003  
 伊予史談会編『伊予国地理図誌 中・南予』伊予史談会双書第25集、伊予史談会、2009  
 愛媛縣内務部第二課『愛媛縣農事概要』1891  
 愛媛縣『愛媛縣誌稿』1917  
 今治郷土史編さん委員会編『今治郷土史 第4巻 国府叢書 資料編 近世2』今治市、1989  
 杉山正世「かんにちの習俗（概報）」『愛媛縣周桑郡郷土研究彙報』16号、郷土史研究会、1932

愛媛県教育委員会編『石鎚山麓民俗資料調査報告書』1969

愛媛県教育委員会「愛媛県民俗文化財分布調査の調査報告原票」1980・1981

文化庁文化財保護部編『民俗資料選集 16 茶堂の習俗 I』国土地理協会、1989

## 第7章 石鎚黒茶の普及に向けて

石鎚黒茶の製造は、曾我部正喜氏から技術指導を受けたさつき会を皮切りに、ピース、ヴィセも製造を開始することで、ひとまず途絶の危機は回避された。しかし西条市民でさえ石鎚黒茶を知らない者も未だ多く、どう知名度を広げていくかが喫緊の課題である。

現在、生産団体はじめ市内の高校生や有識者によって石鎚黒茶伝承と普及のための実践的な活動が行われていることから、第7章ではこれらについて紹介する。

### 第1節 生産団体の取組み

#### 1 石鎚黒茶振興協議会から石鎚黒茶生産関係者連携協議会へ

まず生産団体の取組みについて述べたい。そもそも、さつき会、ピース、ヴィセの製造方法は基本的には曾我部正喜氏のそれを踏襲してはいるものの、きちんとしたマニュアル化はされていなかった。安定した品質を維持して生産性を高め、普及を図るには一定の基準となるものが必要であり、かつ組織化した取組みが急務とされた。

そこで石鎚黒茶の正統な保存・伝承を行い、さらに地域の特産品として産地化・ブランド化を図ることを目的として、生産団体と行政、研究機関等からなる石鎚黒茶振興協議会（以下「振興協議会」）が平成27年（2015）に設立された。

振興協議会は、さつき会、ピース、ヴィセの他、愛媛大学、産業技術総合研究所、西条産業情報支援センター、西条市、愛媛県産業技術研究所、東予地方局から構成され、製造技術の継承や情報発信、品質、製法の基準づくり等に取り組んだ（石鎚黒茶振興協議会 2018）。

具体的な活動内容は、黒茶の由来・歴史に関する調査、茶畑の土壌や黒茶の成分分析、茶樹の挿木・鉢上げ、試飲会の開催、製造体験、各種イベント参加など多岐に渡るが、とくに平成30年（2018）に作成された『石鎚黒茶製造マニュアル』は、第5章でも述べられているように石鎚黒茶を製造する際の指標となるもので、これにより初めて製造方法が体系化された。以後、石鎚黒茶の製造はマニュアルに沿って行われることになる。

なお、愛媛県は平成27年度から3年間に渡ってこれらの取組みを「石鎚黒茶産地化支援事業」として支援し、西条市においても産業経済部を窓口として振興協議会への参画はもちろん、黒茶を使用した商品開発や販路開拓、また広報紙による情報発信を行うなど、行政側サイドも積極的に石鎚黒茶の周知や普及に努めている。

なお『石鎚黒茶製造マニュアル』作成をもって製造技術の標準化という目的を一定果たし、愛媛県の支援事業が平成29年度に終了したこともあって、平成30年、振興協議会は改めて生産団体、愛媛県、西条市をメンバーとする「石鎚黒茶生産関係者連携協議会」（以下「連携協議会」）へと再編された。連携協議会は引き続き生産団体を中心に、試飲会や新たな商品開発、販路拡大等に臨んでいる。

#### 2 石鎚黒茶試飲会

次に、これまで協議会で実施してきた取組みのうち試飲会の事例について説明する。黒茶の製

造は夏の暑い時期、7月から8、9月にかけて行われるが、毎年、製造が終わった10月下旬に試飲会が行われる。協議会の事務局がある東予地方局を会場とし、メンバーである生産団体や県、市の職員、それに日本茶インストラクター脇 純樹氏（四国中央市新宮町・有限会社脇製茶場）をアドバイザーに迎え、20名ほどが参加する。

内容としては、各団体がその年に生産した黒茶を、参加者が色、甘味、酸味、渋みについて評価し最後に脇氏が講評するというものである。団体からは収穫量や出来具合についても報告があり、新商品の紹介やシフォンケーキ、クッキーなど黒茶スイーツの試食が行われる場合もある。これらの模様はメディアでも取上げられ、その年の黒茶生産を総括するものとなっている。



写真 7-1 試飲会の様子（上段：東予地方局提供）

### 3 イベントへの参加

協議会ではこれまで様々な催物に参加してきた。主なものとしては、平成28年（2016）では、西条市・愛媛大学農学部主催による「石鎚黒茶と四国の発酵茶フォーラム」、名古屋市で開催された「愛媛フェア」出展があり、翌平成29年には、「えひめ・まつやま産業まつり」で黒茶の試飲や販売を行った。

また令和元年（2019）の4月から11月にかけて、愛媛県東部エリア（新居浜市、西条市、四国中央市）で開催された地域振興イベント「えひめさんさん物語」への参加も外せない。「えひめさんさん物語」では、四国八十八箇所霊場第60番札所横峰寺でおもてなし茶会を実施、3回



写真 7-2 えひめさんさん物語 おもてなし茶会 横峰寺（東予地方局提供）



写真 7-3 えひめさんさん物語 ブレンド茶づくり体験（小松農村環境改善センター）

体が日替わりで黒茶や黒茶スイーツで参拝客をもてなした。さらに小松農村環境改善センターを会場に行われた「石鎚黒茶製造ブレンド茶づくり体験」では、参加者がハーブと黒茶をブレンドしたオリジナルの茶作りに挑戦し、地元高校生によりスイーツも振舞われた。

この他、生産団体それぞれが個別に参加してきた定例的なイベントもあるが、令和2、3年度については新型コロナウイルスの影響を受け、イベントでの活動は大きく制限された。

#### 4 石鎚黒茶の販売

現在、石鎚黒茶は市内では生産団体の事業所はじめ西条市観光交流センター、西条市食の創造館、JA周桑直販所「周ちゃん広場」、小松おあしす市場、一部ホームセンターなどで販売されており、黒茶を使ったメニューが味わえる飲食店も出てきている。市外に目を向けると、愛媛県内における物産・観光情報の発信拠点である、えひめ愛顔（えがお）の物産館（松山市）や愛媛県観光物産協会大阪支部、さらに香川県と愛媛県のアンテナショップ「香川愛媛せとうち旬彩館」（東京都港区新橋）でも購入可能となっている。

加えてインターネットでの販売や西条市のふるさと納税返礼品として採用されるなど、入手できる選択肢も広がっており、石鎚黒茶のさらなる知名度向上が期待されるところである。

（岩崎 晃彦）



さつき会



ピース



ヴィセ

写真 7-4 各生産団体の黒茶商品の一例

【参考文献】

- 石鎚黒茶振興協議会（愛媛県東予地方局産業経済部産業振興課）『石鎚黒茶産地化支援事業報告書』2018  
株式会社西条産業情報支援センター 西条市食の創造館『SAKU:Re』2020 秋号  
愛媛県ホームページ [https://www.pref.ehime.jp/tou50107/bussansinnkou/ishidutikurotya/27\\_29santikashienjigyou.html](https://www.pref.ehime.jp/tou50107/bussansinnkou/ishidutikurotya/27_29santikashienjigyou.html)

## 第2節 地元高校生の取組み

現在、西条市内で石鎚黒茶を製造・販売しているのは、さつき会、ピース、ヴィセであるが、この3団体以外にも地域活性化を主目的として黒茶の普及に取り組んでいる地元の高校がある。愛媛県立西条高等学校（以下「西条高校」）と、同西条農業高等学校（以下「西条農業高校」）の2校である。第2節では、この両校の取組を紹介する。

### 1 西条高校の取組み

西条高校は、西条市内の中心部、江戸時代には西条藩陣屋が置かれていた場所に立地する全日制の高校である。普通科、国際文理科、商業科の3科からなり、令和3年（2021）4月1日現在、約800名の生徒が在籍している<sup>1</sup>。

学校の周囲を堀が巡り、大手門が現在でも校門として使われるなど、旧態を良く残した藩庁跡に建つ高校は全国的にも珍しい。

石鎚黒茶については、平成30年4月に文部科学省から指定を受けたスーパーサイエンスハイスクール（以下「SSH」）と、商業科のそれ以前からの取組みが関係している。

SSHとは先進的な理数教育を実施する高等学校のことで、生徒の科学的能力を培い、将来、国際的に活躍する科学技術人材育成に取り組むものである。令和3年度現在、全国で218校が指定を受けており、西条高校の指定期間は平成30年度から令和4年度までの5年間である<sup>2</sup>。

SSHでは大学や研究機関とも連携し、学習指導要領によらないカリキュラムの開発・実践や観察・実験等を通じた体験的・問題解決的な学習を行う。生徒たちは1年次で課題研究の方法を身に着け、2年次で本格的に取り組むことになるが、西条高校では研究課題の一つとして石鎚黒茶を取り上げているのである。

普通科、国際文理科では愛媛大学農学部、愛媛県立医療技術大学等の協力を得て、石鎚黒茶の成分分析や健康効果、飲用の効能研究を行い、その成果で令和2年には、福井県小浜市主催の「杉田玄白記念学問事始大賞」最優秀賞や、愛媛県総合教育センター主催「第58回愛媛県児童生徒理科研究作品」努力賞などを受賞した。



写真 7-5 西条高校 校門



写真 7-6 商品化に取り組む商業科生徒

1 西条高校ホームページ <https://saijo-h.esnet.ed.jp/numberOfStudents>

2 西条高校ホームページ <https://saijo-h-ssh.esnet.ed.jp/>

文部科学省ホームページ [https://www.mext.go.jp/a\\_menu/jinzai/gakkou/1309941.htm](https://www.mext.go.jp/a_menu/jinzai/gakkou/1309941.htm)

国立研究開発法人科学技術振興機構ホームページ <https://www.jst.go.jp/cpse/ssh/school/list.html>



写真 7-7 五百亀記念館イベントでの販売



写真 7-8 黒茶を使ったシフォンケーキ



写真 7-9 黒茶クッキー

また商業科は、地域の事業所等と連携してSSHの指定以前から様々な実践、研究活動を行っているが、石鎚黒茶は平成28年度からの研究課題である。現在、石鎚黒茶の加工商品の開発のほか、高知県で開催される「商い甲子園」にも出場し黒茶のPRに努めるなど、活動の幅を広げている。

商業科が考案した商品には、黒茶の粉末を入れたシフォンケーキ、西条高校のマスコットキャラクターである“うちぬきうおたん”をプリントした黒茶クッキーなどがある。これらは商店街の土曜夜市や、西条高校に隣接する市立の美術館、五百亀記念館でのイベントで販売した実績もある。

さらに、令和元年に西条高校周辺で行われた、愛媛県東部圏域の地域振興イベント「えひめさんさん物語」うちぬき氷プロジェクトでは、市内の飲食店とコラボし考案した黒茶を使ったかき氷を出した。

なお商業科では、石鎚黒茶に関してはSSHの指定期間終了後も後輩たちが先輩の意思を継ぎ、これまでの活動で新たに提起された課題の解決に向けて研究を継続、将来的には6次産業化も視野に入れているという。

西条高校ではこのように、研究や商品開発を通じて、市民にあまり知られていない石鎚黒茶の認知度を高め、地域の活性化につなげたいと考えているが、その一方で、生徒や指導の担当教諭によれば、商品化し安定した販売を実現するためには、衛生面における条件のクリア、企

業とも連携した計画的な商品開発が必要であるとしている。

## 2 西条農業高校の取組

西条農業高校は、市内を東南から西北に流れる加茂川の右岸、桜の名所として市民に親しまれる武丈公園に接した、風光明媚なエリアにある。学校創立は大正8年（1919）と、100年を超える歴史を持ち、令和3年4月現在、食農科学科、環境工学科、生活デザイン科の3科合わせて

230名余りの生徒が在籍している<sup>3</sup>。

西条農業高校と石鎚黒茶の関わりは、平成27年（2015）に愛媛大学で行われた「発酵茶の可能性を探る」シンポジウムへの参加がきっかけである。生産者の減少に伴う製造技術消滅が危惧される状況に危機感を抱いた同校生徒が、翌年に伝統文化継承のためのプロジェクトを立ち上げた。これが「石鎚黒茶SELプロジェクト」である。

SELとは、食農科学科、環境工学科、生活デザイン科の、科学、環境、生活それぞれを意味する英訳文字から採ったもので、学科の垣根を越えて活動する事を意味する。生徒たちはプロジェクト遂行にあたり、生産性の向上、消費拡大、普及・伝承という3つの具体的なアクションプランを設定した。

生産性の向上については生産量の増加を目的に、製造技術の習得また生産団体と協力して挿し木や苗の生産、それらを増やすための技術指導、労働力の提供などを行っている。とくに西条農業高校ではピースの製茶作業に参加しているが、これは夏場の過酷な環境下において人手を要する生産団体側にとって非常に有益であると同時に、生徒自身が黒茶の理解を深めることにも繋がる。

また同校は、学校から車で15分ほどの山間部に農場を所有しており、ここで茶葉も栽培している。最初に定植した茶の挿し木は平成30年の西日本豪雨で壊滅してしまったが、農場の環境改善によりその後定植した苗が順調に育成し、黒茶の製造に使えるほどになった。

次のステップとして、生徒たちは実際に自分たちの手による石鎚黒茶の製造に取りかかった。ピースから譲り受けた茶葉に加え自分たちが栽培した茶葉も使用、農場において干しに至るまでの一連の作業を行っている。その工程は3団体のものとほぼ同じである。

ちなみに農場の標高では1次発酵に必要な糸状菌の繁殖が難しいことが判明したため、この間



写真 7-10 生徒による挿木の指導



写真 7-11 ピース作業の手伝い



写真 7-12 ピース作業の手伝い2

3 西条農業高校ホームページ <https://ehm-saijo-ah.esnet.ed.jp/history>

[https://ehm-saijo-h.esnet.ed.jp/announcements/announcements/view/30/5e930d69c098973f36759503fe929b79?frame\\_id=56](https://ehm-saijo-h.esnet.ed.jp/announcements/announcements/view/30/5e930d69c098973f36759503fe929b79?frame_id=56)



写真 7-13 学校農場での揉捻作業



写真 7-14 学校農場での乾操作業



写真 7-15 販売の様子

題をクリアする方法として、生産団体から蒸し作業で出た枝葉を提供してもらい発酵室で保管、さらに団体が使用している木箱を借り受け発酵に使うことで、人工的に糸状菌や乳酸菌の増殖を図った。

これにより2次発酵まで成功、最終的に西条農業高校黒茶の完成に至ったのである。この西条版石鎚黒茶は、毎年同校で11月に行われる西条市産業祭でも販売された。新型コロナウイルス感染拡大防止等により、令和2年は、産業祭は中止となったが、地域イベントや校内での販売を行った。しかし令和3年は交流、製造販売を中止している。

消費拡大に向けた取組みとしては、黒茶を使った様々な商品開発がある。環境工学科では茶を使ったコケ玉栽培キットを制作、販売したほか、石鎚黒茶を身近に感じてもらうための試みとして産業祭、えひめものづくりフェアなどでワークショップを実施した。

生活デザイン科では学校法人愛媛学園愛媛調理製菓専門学校との共同研究により、石鎚黒茶パウンドケーキ、プリンなどのスイーツを開発した。これらは地域イベントで販売している。さらにババロア、どら焼きなど新商品の開発にも余念がない。

食農科学科においても、同科の技術を生かしドライフルーツを入れた黒茶の現代風アレンジを考案、一般対象の試飲会やヴィセとの意見交換も行い、商品化を目指している。さらに地元の観光農園と共同で「石鎚黒茶ストロベリー

ティー」を開発、これは令和2年から販売されている。観光農園での販売がPRとなり、新たな販路開拓も期待されるところである。

黒茶の安定した生産や販売を継続させるためには、地域や行政との連携も不可欠である。西条農業高校では様々な機会を捉えて県、市、JAに対しての課題の研究報告や取組みの提言、また黒茶の成分や健康機能の周知、地域イベントでの販売促進活動も行っている。

これらの取組みを様々なコンテストで発表しているが、平成30年には、毎日新聞社主催の「第

46回毎日農業記録賞」全国優秀賞、翌令和元年には愛媛大学「社会共創コンテスト2019」奨励賞、さらに令和2年には愛媛県と東予地域5市町で構成する東予歴史文化資源活用市町連携協議会主催「第2回高校生による歴史PRグランプリ」最優秀賞、また國學院大學・高校生新聞社主催「第16回地域の伝承文化に学ぶコンテスト」においては、学校活動部門で日本一となる優秀賞を受賞した。

このように西条農業高校は農業高校という特性を十分に生かし、より実践的な石鎚黒茶の継承と普及に取り組んでいるのである。

※この項の写真は全て西条農業高校の提供による。

(岩崎 晃彦)

#### 【参考文献】

愛媛県立西条高等学校『令和元年度マルチサイエンスI 中間発表資料』2019

愛媛県立西条農業高校石鎚黒茶SELプロジェクト『新たな令和（じだい）へつなぐ「石鎚黒茶」～伝統文化伝承プロジェクト～』歴史PRグランプリ説明資料、2020

### 第3節 ひのはらむら 東京都檜原村での黒茶製茶

旧石鎚村での黒茶の生産者が曾我部正喜氏ただ1人となり、製造技術や石鎚黒茶そのものが絶えてしまうという危機的状況を迎え、継承に取り組んだ最初の団体がさつき会であった。正喜氏が製茶を止めて以降、さつき会に続いたのがピースそしてヴィセであり、現在では地元の高校生も黒茶製造技術の継承と普及活動を行っている。

実はこの他にも黒茶の存続に傾注する者がいる。それは西条市以外の地で石鎚黒茶の再現を試みるという特殊な例であることから、本節で取り上げる事とした。その人物が大妻女子大学名誉教授で東京在住の大森正司氏である。

大森氏は農学博士として50年以上チャの研究に携わってきた。日本はもとより海外にも足を運び、それぞれの国や地域におけるチャの起源、歴史的背景等を調査、自身が平成22年(2010)に開設した社会人にお茶の楽しみ方などを教える「お茶大学」の校長としても、チャの魅力を伝え続けている。

調査・研究活動の過程で石鎚黒茶を作る曾我部正喜氏を知った大森氏は何度も石鎚地区の正喜氏宅を訪問し、交流を深めた。交流は40年を超える。そこで正喜氏から実際に石鎚黒茶の製法や作業を見聞き理解を深めるとともに、製造技術途絶の可能性に危機感を抱くに至ったのである。何とかして石鎚黒茶を後世に残したいとの思いを正喜氏に伝えたところ、東京都西多摩郡檜原村の環境が石鎚村と似ており、そこで実際に発酵茶を作ってみてはどうかとの助言を得た。さらにテレビで紹介された檜原村の映像が大森氏の目に留まった。

檜原村は人口約2,000人、東京都の西に位置し、一部を神奈川県、山梨県と接している。面積は約105km<sup>2</sup>、周囲を急峻な山麓に囲まれており、総面積の93%が林野である<sup>4</sup>。実際に檜原村を訪れた大森氏は石鎚村とよく似たその環境に驚いたという。

大森氏はさらに、テレビで紹介された場所の近くにある茶畑に目を付けた。一帯は標高にして400～500mと環境的に旧石鎚村と遜色なく、都心からの交通の便においても比較的好条件であった。この場所で石鎚黒茶の再現に取り組むことを決めた大森氏は、以前からこの地で紅茶を生産していた戸田雅子氏と交渉、畑を借りる事ができたため、平成23年から黒茶製造に着手したのである。

檜原村での製造工程は基本的に曾我部正喜氏のそれを踏襲したものであり、道具もできるだけ正喜氏と同等のものを使うよう努めている。例えば発酵には木桶を使い、正喜氏が茶葉にバショウの葉を被せていたのに倣い、ミョウガの葉を被せるなどの工夫をしている。ただし木桶の代わりにポリバケツを使う場合もあり、蒸し器はステンレス製のものを、天日干しにはブルーシートを使用している。

このように、可能な限り正喜氏の方法に近づけてはいるものの当初は上手くいかず、失敗の連続だったという。そこで考えたのが、正喜氏宅で製造した黒茶の茶葉から分離、培養したカビ(菌)を使う事だった。このカビ(菌)と石鎚山系の水を使い製造した黒茶を正喜氏に試飲してもらったところ、本来の石鎚黒茶の味にかなり近づいたとの評価を得たという。加えて出来上がった黒

4 檜原村ホームページ <https://www.vill.hinohara.tokyo.jp/0000000125.html>

茶については、碁石茶など他の発酵茶とも味覚センサーで数値を比較、より品質の向上に努めてもいる。

檜原村での製造には、大森氏指導の下、紅茶製造者である戸田氏をはじめ地元の生産者、お茶大学の受講生やボランティア、地域おこし協力隊のメンバーなどが参加し、多い時には20名程になるという。ただ生産量は年間3～4kgに留まり商業ベースにのる程ではないため、今はまだ黒茶再現のための試験的生産という位置付けになっている。そのため出来上がった黒茶は生産に従事した人で分配している。なお、当初から黒茶製造に協力していた戸田雅子氏が令和3年(2021)5月に残念ながら他界されたが、遺族の協力を得て現在でも生産は続けられている。

また大森氏はヴィセとも交流があり、毎年のように事業所を訪れては石鎚黒茶製造の指導を行っている。ヴィセは大森氏が培養している菌を分けてもらい、発酵の一部に使うなど関わりは深い。<sup>5</sup>

このように石鎚黒茶の継承に精力的に活動している大森氏であるが、檜原村での黒茶生産についてはこう語っている。「石鎚黒茶は石鎚地区で作ってこそ“石鎚黒茶”なのであり、檜原村で作ったものはあくまで“檜原黒茶”に過ぎない」。その言葉には長年、チャの研究に携わってきた中



写真 7-16 摘採 しごき摘み



写真 7-17 蒸し



写真 7-18 好気発酵



写真 7-19 揉捻・茎除去

5 ヴィセの職員は、分けてもらったものを大森菌と呼んでいる。



写真 7-20 嫌気発酵



写真 7-21 乾燥

で石銼黒茶の希少性を誰よりも認識し、変わる事のない姿で後世に伝えていかなければならないという強い思いがうかがえる。

※本節の写真は全て大森正司氏の提供による。

(岩崎 晃彦)

【参考文献】

大森正司『「再現 石銼黒茶の製造体験」大妻女子大学「お茶大学」』テキスト、2017

## 第8章 石鎚黒茶の特性

### 第1節 石鎚黒茶の成分・効果

石鎚黒茶はこれまで述べてきたように、糸状菌による好気発酵、乳酸菌による嫌気発酵という2段階の発酵過程を経て作られるため、近年、健康食品としても注目されるようになってきている。

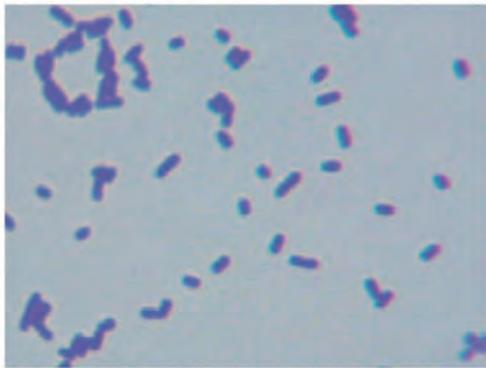
曾我部正喜氏の聞取りに出てきた「今治の漁師が網を引く際に、黒茶を飲むと馬力が違うと言って今治方面で黒茶がよく売れた」とか「林材出荷作業に従事する労働者が農協の緑茶では力が出ないため、正喜氏のところまで黒茶を買い求めに来た」（第4章第3節）などの話は、石鎚黒茶の効能の一端を示す例として捉えてよいだろう。

石鎚黒茶については、過去には香川大学（現、国立大学法人香川大学）教育学部加藤みゆき他による製茶工程における成分変化の報告が行われ、近年では愛媛大学、産業技術総合研究所、愛媛県産業技術研究所食品産業技術センターなどが成分分析や健康効果の解明に取り組んでいる。後者の成果を比較的容易に目にするのができるものとしては、愛媛大学のリーフレット『まぼろしの石鎚黒茶』があり、石鎚黒茶振興協議会の『石鎚黒茶産地化支援事業報告書』にも詳しい。今回、分析に携わった関係機関等の協力を得て研究成果やデータを紹介することとした。

最初に、加藤みゆき、田村朝子、斎藤ひろみ、大森正司、難波敦子、宮川金次郎らによる平成7年（1995）の、製茶工程における風味成分の変化に関する報告を取り上げる。実験は平成4年（1992）、曾我部正喜氏が実際に行っている製茶過程からサンプリングしたものを試料とし、浸出液の色の測定とポリフェノールの分析、アミノ酸、カフェイン、有機酸の分析、香氣成分の分析を行った（加藤他 1995）。

実験結果については「ポリフェノール含量は、他の後発酵茶同様に製造工程で減少した。カテキン含量については、製造工程中で減少し、特にエステル型カテキンの減少が大きかった。有機酸含量としては、桶づけ後の茶葉に乳酸が顕著に生成した」と要約している（加藤他 1995 P529）。さらに、石鎚黒茶をはじめとする後発酵茶の特徴である煎茶と異なる独特の風味については、桶づけによって生成される酢酸に由来するものが大きい、それだけでは表現できないさわやかな香りを有しており、テルペン類をはじめとした茶独自の香氣成分に微生物の産生した香氣成分がうまくバランスした結果であると考察しており（加藤他 1995 P529）、石鎚黒茶の風味の組成には微生物の果たす作用が大きいことが示唆されている。

次に、この石鎚黒茶の発酵に関わる微生物についての最新の研究である。繰り返しになるが、黒茶の発酵には乳酸菌の存在が重要である。産業技術総合研究所くらし工学研究グループ長の堀江祐範も、石鎚黒茶発酵に関わる微生物に関し、「石鎚黒茶の風味は、発酵に働く微生物の働きによって生み出される。1次発酵では、主にアスペルギルス属のカビが、2次発酵では乳酸菌と酵母が働き、独特の風味が生じる。とくに2次発酵では2種類の乳酸菌、ラクトプランチバチルス・プランタラムとレビラクトバチルス・プレビスが主力として発酵に関与する。これらの乳酸菌の働きにより、乳酸やGABA等の機能性成分が生み出され、整腸作用や免疫力の向上など、私たちの体に良い効果を与える。2次発酵が終わったとき、石鎚黒茶の茶葉には1g当



石鎚黒茶から分離された植物性乳酸菌  
*Lactobacillus plantarum*

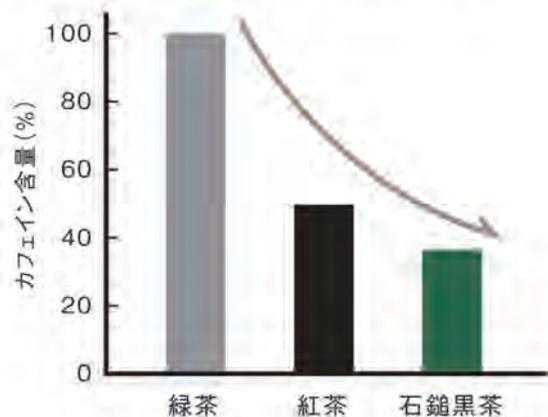
出典 愛媛大学『まぼろしの石鎚黒茶』(2016)

り1億個程度の乳酸菌が含まれる。」と述べており、とくに石鎚黒茶における乳酸菌の健康面への有効性を示している(堀江他 2019)。

次に、愛媛県産業技術研究所が平成10年(1998)に実施した成分分析の結果であるが、『まぼろしの石鎚黒茶』によると、「石鎚黒茶にはリラックス効果が知られているGABAが豊富に含まれているとともに、緑茶や紅茶に比べ、カフェインとタンニンの含量が少ないのが特長」であり、「石鎚黒茶は、発酵によって一般的な緑茶に比べカフェインが少なくなる」としている(愛媛大学 2016 P 3)。

### | カフェイン量の比較 |

一般的な緑茶のカフェイン含量を100%としたとき



### | 石鎚黒茶の成分分析 |

項目	石鎚黒茶
pH	3.8
GABA(mg/100g)	115
タンニン(%)	7.4
カフェイン(%)	1.6

[出典] 愛媛県産業技術研究所の分析データ  
(平成10年度調査)

出典 愛媛大学『まぼろしの石鎚黒茶』(2016)

さらに、愛媛大学大学院農学科附属食品健康科学研究センターが平成25年(2013)に行った、健康機能解明に関する分析について述べる。

『まぼろしの石鎚黒茶』では「スギ花粉症モデルマウスを用いて抗アレルギー効果を評価した結果、石鎚黒茶の摂取で花粉症の症状が抑えられた。またその効果は緑茶よりも強いことが明らかとなり、微生物での発酵が石鎚黒茶の健康機能を生み出していることが明らかになった」としている。

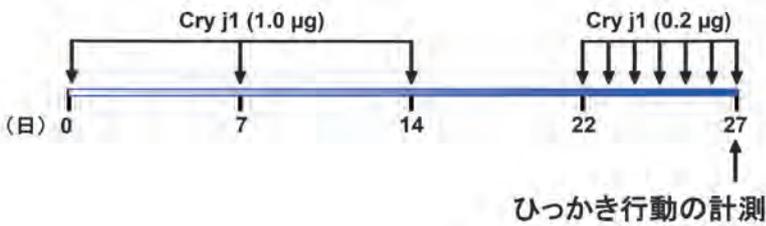
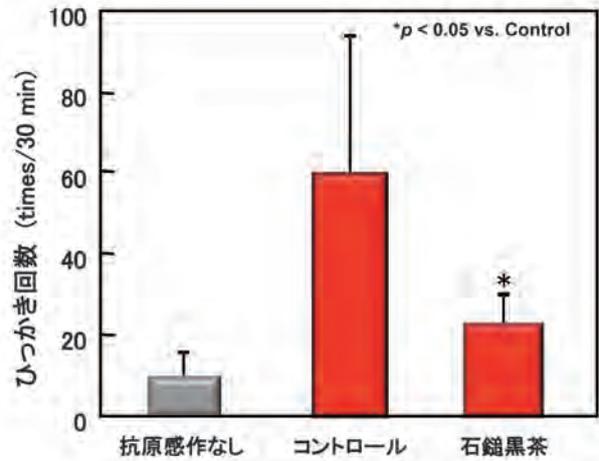
さらに「抗アレルギーを示す成分は、検討したところ、発酵によって生じるテアブロンというポリフェノール重合体であることが明らかになった」のである(愛媛大学 2016 P 4)。

また「マウス由来3T3-L1脂肪細胞の脂肪蓄積に対する効果を検討した結果、石鎚黒茶は脂肪蓄積を顕著に抑制することが確認された」。つまり石鎚黒茶は、花粉症の症状緩和や抗肥満に対する有効性も期待できるということがわかったのである(愛媛大学 2016 P 4)。

以上のように、専門の研究機関による成分分析等によって石鎚黒茶は健康面においても優れた

スギ花粉症モデルマウスに対する効果

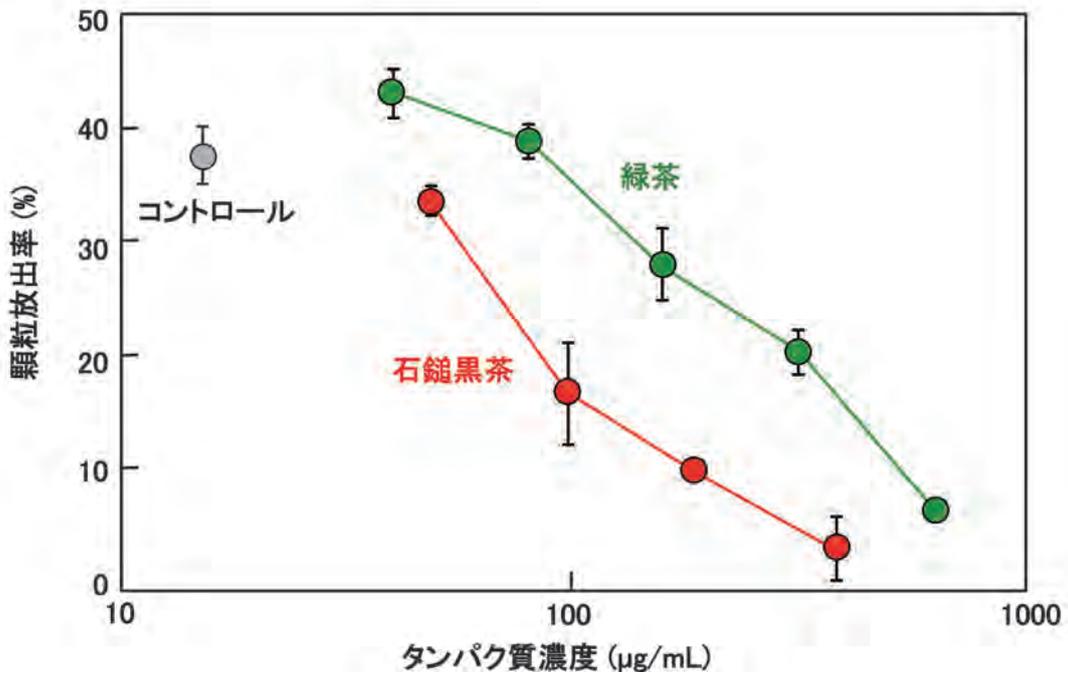
- サンプル  
石鎚黒茶  
コントロール（水）  
それぞれ自由摂取
- 実験動物  
BALB/c マウス（メス6週齢）
- スギ花粉アレルゲン  
Cry j1



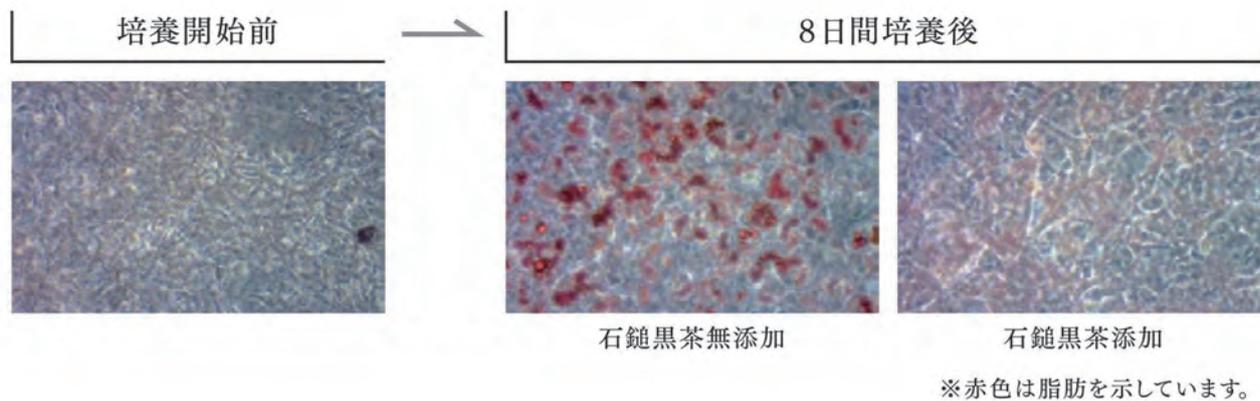
花粉症の症状を有意に緩和した。

提供 愛媛大学大学院農学研究科附属食品健康科学センター 菅原卓也

緑茶との活性比較



提供 愛媛大学大学院農学研究科附属食品健康科学センター 菅原卓也



出典 愛媛大学『まぼろしの石鎚黒茶』(2016)

効果が期待できるということが示され、曾我部正喜氏の証言を傍証する結果ともなった。

#### 【出典・参考文献】

- 加藤みゆき、田村朝子、斎藤ひろみ、大森正司、難波敦子、宮川金次郎「石鎚黒茶製造工程における風味成分の変化とその特徴」一般社団法人日本家政学会『日本家政学会誌 Vol.46 No.6』1995、P525-530
- 堀江祐範他『Evaluation of lactic acid bacteria and component change during fermentation of Ishizuchi - kurocha』Journal of Food Processing and Preservation 43 (11) , e14186、2019  
<https://ifst.onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/jfpp.14186>
- 石鎚黒茶振興協議会（愛媛県東予地方局産業経済部産業振興課）『石鎚黒茶産地化支援事業報告書』2018
- 愛媛大学『まぼろしの石鎚黒茶』2016

## 第2節 石鎚黒茶生産用茶葉のDNA分析

### 1 ヤブキタとヤマチャ

現在、茶葉の代表的な品種として最初に思い浮かべるのがヤブキタであろう。令和3年（2021）6月の農林水産省「茶をめぐる情勢」によれば、令和2年度の国内の品種構成では70.7%をヤブキタが占めており、静岡県に至っては実に90.5%がヤブキタである。

ヤブキタがここまで広まった理由は、在来に比べ早生であること、収穫量が安定していること、香味に癖がなく受け入れやすい味であること等によるものとされる<sup>1</sup>。

ヤブキタは明治41年（1908）、静岡県の杉山彦三郎が見出したものである。杉山は各地の在来の樹から有望なものを選抜して育成していたが、所有する竹藪を開墾して造った茶畑の北側と南側に選別した2本の優良品種を植え、それぞれ「藪北」「藪南」と名付けた。最終的に「藪北」がより優れた品種として昭和28年（1953）に農林登録され、その後日本全国に広まったのである<sup>2</sup>。

これに対して、茶畑で栽培されたものではない、山間部に自生しているチャをヤマチャと呼ぶ

1 山口 2007 P 1

またJA静岡市のホームページ ([https://ja-shizuokashi.org/speciality/green-tea/rekishi\\_yabukita](https://ja-shizuokashi.org/speciality/green-tea/rekishi_yabukita)) にも、「品質は煎茶として極めて良好で、独自の強い香りを持ち、滋味は優雅で甘みに富んでいます。品質として登録されてからすでに100年が経っていますが、その優れた品質のため、現在でも栽培されているお茶の多くはこの「やぶきた」です。」とある。

2 山口 2007 P 6、10

場合が多い。自生している体からヤマチャは元々日本にあったものであるとされてきた。しかし近年、ヤマチャは日本固有の種ではないと考えられている。その理由を松下（1999）は“ヤマチャの古木が見いだせない、ヤマチャの育成する所には焼畑農耕文化が一体となっている、日本の照葉樹林地域にヤマチャを見る事ができない”等、純自然な状態にはないためである、としている<sup>3</sup>。

また遺伝子に基づく研究においても、ヤマチャは日本固有の系統として独自の発展を遂げたものではなく、チャそのものが中国からもたらされて日本の在来種を形作り、さらにその一部がエスケープしたものがヤマチャと呼ばれるようになったと考えられている<sup>4</sup>。つまりヤマチャもヤブキタもその起源は同じということになる。

## 2 四国の発酵茶の茶葉のDNA

今回、石鎚黒茶の調査事業を実施するにあたり、黒茶に使用されている茶葉が何なのか、また阿波晩茶、碁石茶と何らかの関連性があるのかという点について植物学的見地からの考察を試みた。このため京都府公立大学法人京都府立大学大学院生命環境科学研究科 久保中央教授の協力を仰ぎ、同大学院が保有する様々な茶葉DNAのデータに石鎚黒茶、阿波晩茶、碁石茶の分析結果を加えた資料を提供いただいた。

その分類によれば、チャの在来種と品種は、大きくは京都由来の在来種を含むグループ、静岡系の品種から主に構成されるグループ、京都由来の品種を含むグループ、外国系の品種、在来種から構成されるグループに分かれる<sup>5</sup>。ここで京都由来の在来種とは在来茶園で栽培されている茶樹といわゆるヤマチャであり、静岡系品種とはヤブキタを含む静岡在来種に由来する品種である。

四国の発酵茶のDNA分析による在来種と品種の類縁関係を示すのが、次ページの樹形図である。これによると四国の発酵茶に用いられている茶葉は、京都由来の在来種を多く含むグループに属することがわかる。久保教授によると近縁であるほど階層が近くなるため、石鎚黒茶に用いられる茶葉はそれぞれ近縁だということになる。遺伝子的には石鎚黒茶から阿波晩茶、碁石茶の順に京都由来の在来種に近いということが示唆されたのである。

ただし今回のデータには時間に関する情報が含まれておらず、どの発酵茶が最初なのか、あるいは同時期に成立したのかという点においては結論を下すには至らなかった。

平安時代以降、貴族達が経営した荘園には「貢茶」に特化したものが知られている<sup>6</sup>。四国における貢茶の荘園の成立の時期がわかれば、チャの伝播の順序、ひいては発酵技術成立の過程の解明につながる可能性もあり、今後の研究に期待したい。

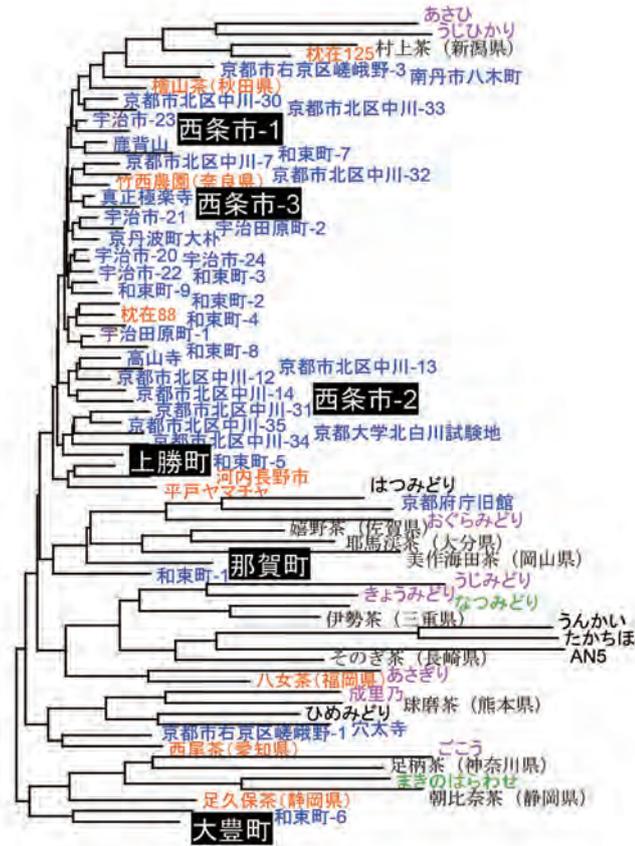
(岩崎 晃彦)

3 松元 2006 P96、松下 1999 P238

4 松元 2006 P104 なお山口聰は、山口 2007 P 2において「静岡県、京都府、香川県、高知県、等、独特の在来茶を持つ地域には、この時代の残存が「山茶」として認識されているものと考えている」と述べている。

5 Kuboら「Classification of tea (*Camellia sinensis*) landraces and cultivars in Kyoto, Japan and other regions, based on simple sequence repeat markers and restriction site-associated DNA sequencing analysis (SSR マーカーおよび RAD-seq 解析に基づく京都府内外におけるチャ在来種と品種の分類)」『Genetic Resources and Crop Evolution』第 66 巻、第 2 号、P441-451、2019

6 山口 2007 P 2



- 白抜き: 四国地方の在来種
- 青色: 京都府の在来種
- 橙色: 他府県の在来種
- 黒色明朝体: 京都以外の在来種(解析1個体)
- 桃色: 京都由来の品種
- 緑色: 静岡由来の品種
- 黒色ゴシック体: その他の緑茶用品種

DNA 分析による在来種と品種の類縁関係 (提供: 京都府立大学大学院生命環境科学研究科教授 久保中央)

【参考文献】

松元 哲「Phenylalanine ammonia-lyase (PAL) の遺伝的多様性に基づく日本のチャ (Camellia sinensis (L.) var. sinensis) の品種分化に関する研究」『野菜茶業研究所研究報告』第5号、2006

山口 聰「やぶきたのすべて 第1章「やぶきた」はどこから来たのか」『静岡産業大学 o-cha 学研究センターフォーラム論文集』静岡産業大学 o-cha 学研究センター (編)、2007

松下 智『幻のヤマチャ紀行—日本茶のルーツを探る』淡交社、1999

## 第9章 資料編

- 1 小松藩会所日記にみる茶記事
- 2 生葉茶斤貫帳（明治卅壱年五月吉日 周桑郡千足村 曾我部銀蔵）
- 3 石鎚黒茶製造マニュアル



## 1 小松藩会所日記にみる茶記事

第4章第2節で引用した「小松藩会所日記」は、3代藩主一柳直<sup>なおあきら</sup>卿治政下の享保元年（1716）から8代頼紹<sup>よりつぐ</sup>の慶応2年（1866）まで150年間を記録した、小松藩の業務日誌である。小松藩は「会所」に藩庁が集約されているため、藩主家の冠婚葬祭、藩の行事・交流、農政、裁判、事件など小松藩領の歴史・文化を総括した全国的にも貴重な史料として、昭和46年（1971）小松町有形文化財（後に西条市有形文化財）に指定されている。以下、茶の流通・消費・文化に関する記事を抜粋する。 （胡 光）

享保十五年九月廿二日条

一、向後江戸ニ而御法事有之節、此表ニ而ハ佛心寺へ御茶湯料式百疋遣シ、長福寺清浄寺杯寄、読経斗いたし候様ニ、寄僧へハ其式々次第ニ施物被下、且又当日之朝御齋仕出候様ニ此間従室津被仰成下、則今日月番助左衛門宅へ佛心寺呼申渡ス

享保十七年十一月晦日条

一、今治所々音物入用之品為持遣、入用銀三百目、羽綿九把、五斤入茶一箱、生雁壺羽、

十二月十五日条

一、炭六拾俵大坂所々音物例年之通ニ差登、外ニ塩雁一簀宛、助松屋、大和屋、綿屋、助松屋三郎兵衛、大庭屋此兩人ハ当暮初而、其外高宮へ是ハ茶一箱例年之通、

元文元年十月三日条

一、蝶庵様十三回御忌明、四日御法事ニ付、於仏心寺御茶湯有之、御茶湯料金式百疋、昨二日目録相添、青野久右衛門ニ為持寺へ遣、御膳部、并、明朝僧中へ御齋被下ニ付、森田善八、宇高惣助、申付遣ス、

十一月六日条

一、西条郡奉行中へ煎茶五斤入一箱宛、為見廻、万右衛門、助左衛門方より遣、尤半紙足軽使也、

延享五年九月十日条

一、尾道作右衛門戻り申ニ付、煎茶五斤一箱遣、是ハ銀主旁也、

宝暦八年十二月廿五日条

一、西条郡奉行中へ、例年之通寒気見舞煎茶一箱ツ、遣、

一、今治郡奉行兩人、池田善右衛門方へ此木嶋石貫候付、為挨拶煎茶壺箱ツ、鯉節壺連ツ、例年遣候、然所、又来年中も開発新田石入用ニ付、評議之上、当年ハ煎茶ニ鴈一羽ツ、差添今日遣

安永六年五月廿八日条

一、昨日、千足村より願、石鎚山西より道、黒川村、女人返し之場所へ禅定之節、年々茶堂致度

旨、道端岩間へ役行者鎮座致度旨願、左之名前ニ而、千足山迄、右発端願主 松山上紺屋町 福正院、同願主 伊豫郡保免村 関屋儀兵衛、松山大先達、願書出 和氣寺より

安永八年十一月十日条

一、西条郡奉行竹内立左衛門、津田右平太、角田佐吉へ例年之通、煎茶一箱宛手紙添御足輕使ニ而差遣、何も留守ニ而請取来ル、

天明四年五月廿二日条

一、松山領福正院より、石鉄山道筋女人返し茶堂本尊之札守差出度、尤山法之札守ニ紛敷義は一向無之段、黒河喜右衛門宛ニ而願書差出、先受取置候

五月廿九日条

一、石鉄山山上ニ付、横峰寺へ、昨日より廻り方、次郎太遺ス、黒河女人返し茶堂へも廻り候様申付遺ス

寛政二年二月廿五日条

一、今朝、於山壮花見之御茶被下、其後御會日之御講書於同所相勤候様被仰付、拝聞之御目見以上御逢、出精中ニハ、上達之者も有之趣、御満足猶出精候様御意有、御吸物御酒被下置、御花拝見退出候様被仰出候、

二月廿六日条

一、今日、於佛心寺、御茶稽古立見阿相催仕候付、御上ニも為御熨、八過より被為入、御役人共も被為召罷越、実ハ利久正当二百年忌之由、御上よりも御内證より金百匹被下候由、

一、川口屋傳六、此内より多年茶致修行候処、勝手ニ世話仕居候段、御聞被成、御透見被成度御相談有之候、御目見ニ而ハ、無之候得共、年頭出礼之者ニ候へバ、御すき見ハ苦かる間敷と申談、二之間ニ建前仕、御書院御栢外へ篠屏風仕切御透見有之、

寛政三年十月廿五日条

一、兼而、御噂有之、今日九時之御供揃ニ而、八前舎人宅へ被為入候、表向御規式之御入ニ而、実ハ御好ニ而、御茶差上、祐左衛門、堅蔵、石黒甚右衛門、御詰御入之節、椽迄御迎ニ出ル、右了而、内證へ御入後坐御吸物、御肴十四五種差上、婦人衆御逢御盃共被下、左膳殿、右平、初左衛門、甚右衛門、良哲、外記寄々御相手仕、右源太、享蔵、昌伯へも御酒被下候、右相濟八時御立有之、御相手之者、一同中門内ニ而、手燭二つ差置御見送仕、

十一月八日条

一、兼而、御沙汰有之、今日御近所御歩行御序之姿ニ而、九つ時、御供揃、八時頃宝寿寺隠居見阿方へ御立寄、舎人祐左衛門、堅蔵御供被仰付、但御茶御詰被仰付候付、三人共継上下ニ而、御先キ罷越御入之節、椽頬迄御出迎申、座敷御着座、同間ニ而御茶差上候付、無程椽頬待合より御入、夫より座敷ニ而、御會席御茶差上相濟、喝山良哲外記被召、御酒御相手被仰付、喝山薄茶點之、日野季齋、近藤三觴、勝手へ相詰候付、被召出、三觴へハ御盃被下、季齋は翁御相手共之内

より順盃御目通ニ而、御酒被下、兩人困碁御覽有之、院代清樂寺住持被召出、初而御目見被仰付、御盃被下返盃、日野和泉庄屋貞蔵等、勝手へ詰、御次ニ而、御酒被下、四つ時過御立舎人祐左衛門、堅蔵椽類ニ而、御送申上、清樂寺御送迎、見阿同所へ罷出、宝寿寺弟子御次ニ而、御酒被下、十一月廿一日条

一、兼而御嚙有之、九つ時御供揃ニ而、九つ半時祐左衛門宅へ御立寄、於座敷御熨斗亭主差上、御茶御たはこ盆、御小姓差上、御土器被下夫より困へ御通、御會席御濃茶差上、此間内より被為入御風邪ニ付、御薄茶ハ御氣向ニ差上候様被仰出略之、御詰ハ舎人堅三喝山見阿へ被仰付候、御上困へ御入之節、御肩衣被為召、御詰之面々は御沙汰有之、最初より麻上下着用、御出之節も椽類迄御出向申、兩僧は御迎ニハ不出、表座敷ニ而、御後座御酒差上、御吸物共御肴十三種差上之、兩御医師も被召出御相手仕、其外勝手へ相詰候間柄之者共、御目通ニ而、追々御酒被下、忤勝五郎も被召出、御目見被仰付 留之助様も被仰遣、夜分御出御相伴被成、初左衛門塊翁も追々被仰遣、御相手共被仰付候、祐左衛門妻へ先年於勝手、御目通被仰付候故、此度も鳥渡御目見被仰付候段、被仰出、居間へ被成御通、火急之事故、御毛氈敷之御着座、御吸物壺種御肴一種差上、留之助様ニも御通り堅蔵、藤七罷出候上、祐左衛門妻御呼出御目見、御盃被下返盃、無間も表御前席へ被為入、又々御酒宴有之、四つ半頃被成御立候、祐左衛門父子共、御送迎門外へ罷出、御相手之面々ハ御内ニ而御送申上候、祐左衛門へ於御土産御例格之通、羽綿二わ被下之、玄関ニ而、御用方より達之、妻へ為御手産、御たはこ入、森田列ヲ以於居間、祐左衛門へ迄被下置候、

寛政五年四月十一日条

一、来ル十六日、雄心院様十七回御忌ニ付、於佛心寺御茶湯有之、今日、頭取喜多川右平へ被仰附、以切昏相達、下世話御徒〔士〕目付黒石又八へ於會所堅蔵申渡之、尤昨日也、則、今日右平佛心寺へ御茶湯被仰付旨、肩衣着用ニ而罷越、住持呼出申渡之、若党一人、草り取召連、為御茶湯料、金貳百疋堅目錄持参相渡、又八、今日小頭、棟梁召連見分ニ参候由、〔 〕

同四月十二日条

一、佛心寺、昨日之為御請御茶湯、頭取方へ罷出候由承之、

同四月十四日条、

一、御茶湯ニ付、御在世中蒙御懇意面々、先格之通参拜、十六日巳刻より午刻迄と、昨日大目附詢有之、御目見以上、支配へより觸有之、御領分寺院ハ、佛心寺より例之通相觸候由、

同四月十五日条

一、今日より、雄心院様御茶湯有之、御用掛り佛心寺へ相詰候由、

同四月十六日条

一、七半頃御茶湯無御滞被為相済、下山之旨頭取届来ル、

一、御茶湯頭取、御茶湯済ニ付御用有之、明日出仕之義申遣、

同四月十七日条

一、四時出仕祐左衛門出席、堅蔵睨々無之、出仕會所共断之由、羽綿壺把、喜多川右平右、此度、雄心院様御茶湯御用掛相勤、太儀思召候、御目錄之通被下旨申渡、但シ、御使者之間ノ方より御對面所へ廻り出ル也、

四月廿日条、

一、去ル十六日御茶湯之節、佛心寺世話役町市左衛門事、先年寺世話申附候砌、同役町平右衛門ハ、前々より上下着用故如何哉、と住持よりも申出候而、寺切り之上下、御法事、或、年始、御鏡開等之節、着用差免有之、去年町組頭ニ申付候へバ、猶更、上下ハ着用いたし不苦御座候処、着用不致例ハ、御法事頭取之衆世話之者呼出、太儀之旨申聞候処、今度ハ世話ニ出候而、着用も無之事故、不呼出候由相聞候付、祐左衛門より町年寄へ尋候様、元々へ申達為尋候処、尋以不行届可申上筋も無之、奉恐入候段申出候由、先年世話役之訳ヲ以差免候へバ、何ニも不拘着用之義、当然之処着用いたし不相詰、甚不埒ニ候、先、承置、町用ハ相弁、其余ハ、相慎居候様可申付旨、元々へ祐左衛門申達、

同廿二日条、

一、此間御茶湯済ニ付、左之通り被下物、會所ニ而堅蔵申渡、

銀一両 下世話 黒石又八、同三匁 御賄方御茶方 野村宗右衛門、同三匁 御料理方 長尾政蔵、同三匁 御膳方 佐名木文内、同三匁 廣田忠五郎、同三匁 御料理手傳 首藤新平

寛政八年五月廿四日条

一、朝四つ前、松山家中木村藤之丞、片岡龍右衛門、久米惣蔵被参候間少し内物語致ス、愛宕堅蔵於御部屋残酒少し差出ス、夜分薄茶右平殿被催候事

十月八日条

一、西条より御法事有之候へば、御代香被仰付候間、日限等承度旨、高橋市郎左衛門より町兩年寄方へ内々聞合有之、今日御当日之趣先日為知懸、尚御使者弥有之候ハバ名前此方入込刻限等内々為知頼遣、追々年寄共へ為知有之候付用意申付、今日御代香使者参候ニ付、御足輕廣田滝蔵絹看板着用、為先払早天より東町御境目迄差出、三宅川大右衛門も麻上下着用同所迄出迎、兼而氷見村大庄屋迄達置、大右衛門宅休息所ニ申付置、五時過同所へ参着、茶たばこ盆干菓子積受、高つき盆ニ而差出、町奉行手付之体ニて御勘定桑原徳蔵羽織袴ニ而為詰、用事も有之候ハバ可承旨、大右衛門以申込候処、面会ハ無之、即刻佛心寺へ為知来、無程案内申遣四つ時過参着、門前迄駕ニて参案内、大右衛門先払も門迄参ル、道筋ハ本善寺より下町四辻通案内、玄関番黒田亨蔵立向同所上之間ニ而取次、御法事ニ付御代拝被仰付候段口上有之、御使者名前伊達代右衛門、右之節室中南之間ニ北向裕左衛門藤七着座、御玄関上番へ亨蔵、武司六郎、次番佐々木元吉右衛門、棚橋又蔵御徒士目付吉田郡平相詰、尤一同絹布麻上下着用、右口上祐左衛門詰所へ亨蔵申出謹而承之、亨蔵案内ニて御書院へ通ス、御香典白銀貳枚白木足打共附台、包銀別段差添宰領より玄関へ差出候付、御茶之間中村得十郎受取、亨蔵より御使者へ出候処、備呉候様頼有之、祐左衛門預り置ク、給仕人御足輕岡田唯右衛門、首藤平太申付置、茶たばこ盆火鉢出候上ニて祐左衛門罷出挨拶一通終、藤七出挨拶、直ニ御代拝案内東椽伝ニ室中へ通し藤七椽ニ扣ル、住持御香典持室中南の方へ扣居、先キ立御霊前へ備、南の方敷出之畳ニ着座、御当家御代拝之定席へ毛氈敷、其所ニ御祠堂之御卓御香炉差置之、御代拝有之相済、御書院へ藤七案内、住持も一通挨拶有之、又祐左衛門出愛拶、二汁五菜御齋酒肴三種前後菓子盛交薄茶差出、若党二人御香典宰領足輕与右衛門品能相聞候故、別間ニ取斗候処、達而断ニ付表之閑居へ三人一緒ニ通、一汁三菜酒肴一種外料理断

之節差出候鹿菓子手当置有合ニ付右菓子も出、小頭片上彦右衛門羽織袴ニて愛拶ニ出ル、草り取以下不残町方へ下宿申付、肴屋為蔵受負ニて一汁二菜支度申付、酒も出し挨拶、途中案内等ハ町五人組之内一人差出、御使者膳中酒中祐左衛門藤七住持交々出、九つ時過相濟退引、敷台南之方へ祐左衛門藤七北上へ住持次へ亨蔵罷出見送、先払大右衛門送等参懸之通帰ニハ大右衛門方立寄無之、但甘節軒様御四十九日之節、西条より御代香有之候へ共、帳面荒ク先格委ク不相分、其他記録等無之、享保之度ハ式台へ西治部右衛門、喜多川伊左衛門出、住持御取次ハ場所無之、下座筵へ出ルと有之候へ共、住持御取次下座敷へ出候義不当様ニ存、御あしらい之後格ニも相成候故、此度式台広ゲ下座敷へハ出不申候、御返答ハ祐左衛門罷出、段々御懇厚之御儀共、東武兵庫へ具ニ可申遣候、先御役人中迄宜ク御都合可被下旨申伸相濟候、供人数惣体御香典持迄入十三人也

寛政九年二月二十八日条

一、松平左京大夫様御法事ニ付、先達而被仰付候通、田村藤七、今日林昌寺へ御代行香御使者勤之候ニ付、熨斗目長上下着用若党二人鍵挟箱草り取合、羽籠一荷荷駕籠四人、御香典白銀壺枚付、臺白木足打下札御名斗附臺、奉書半枚へ、服紗包ニ致張中結無之、白銀壺枚ト斗認銀判置包上奉書服紗包中結、紅白水引書付附臺之通御軍用玉箱ニ入、片荷棒桐油用意も有之、宰領御足軽老人岡本貞吉花色結看板、持夫御小人壺人木綿看板、右御香典途中ハ藤七供立より先へ立候、右之通六つ半時供揃居候處、五時過兼而町年寄共迄氷見村より内々申合ニ而只今参候様、三宅川大右衛門迄案内承之、藤七出宅氷見村大庄屋高橋市郎左衛門東町御境目へ麻上下ニ而出張、藤七駕籠より下り挨拶、同所より林昌寺馬場先キ角迄氷見村組頭羽織袴ニ而案内馬場先より玄関迄同心壺人案内、御香典玄関より藤七持参御取次御代官越智条左衛門受取、座敷へ案内茶たばこ出、普請奉行堤矢治馬御勝手方望月次左衛門林昌寺愛拶、無程条左衛門御代香案内御靈前三之間ニ而渡、奉行三浦六郎左衛門御拝場所差図有之進候處、御佛前二段目ニ御香典備有之、一間之板間有之其他二ノ間ニ上敷香槃有之、夫ニ而御代香勤之、始之座敷へ退キ、二汁五菜御料理御酒御肴二種干菓子薄茶被下之、三浦之外始出会之三士并住持膳中酒中交々愛拶有之、右終望月次左衛門罷出御使者之趣東武へ可申上候、夫迄之處ハ留守居役へ可相達旨御請有之、最初御取次へ此方より之御口上相替義無之、東武より被仰付哉之趣一通り之御口上也、右終帰之節望月越智住僧式臺迄送り有之、若党御香典宰領へハ内玄関ニ而一汁三菜認酒肴二、御小人分ハ町宿ニ而一汁二菜認酒肴一つ出ル、

寛政十一年三月十七日条

一、吉田村瀧右衛門、四男友四郎病身に而、農業難出来候付居店ニ而、左之通之品小売仕度旨、庄屋迄之願書ニ庄屋添願書ニ而願出、相纏糺候所、疝症ニ而無相違趣故願通申付、灯油、鬢付、白米、元結、茶、煙草、紙、醤油、酢、草履、草鞋、燈心、付木、

寛政十二年五月十七日条

一、同（新屋敷）村内、岡村之者共より石鉄山祭禮ニ付、千足山村道ニ而、草り、わらじ、湯茶等、賣申度、尤、小屋掛等致度旨、村役人共より願出、差免、

享和二年四月廿七日条

一、来月五日・六日、清源院様三十三回御忌被為當候ニ付、於佛心寺御茶湯被仰付候付、頭取一柳群左衛門へ被仰付候旨、以切紙達之、免取護太郎下世話被仰付候段、於會所藤七申渡之、

四月廿九日条

一、清源院様三十三回御忌ニ付、来ル五日・六日於佛心寺御茶湯御執行被仰付候付、左之通御用掛支配へ方達之、惣内賄、野村増右衛門、右、會所二之間へ呼出、月番藤七申渡之、御茶方、黒川讓次郎、御膳方、岸田浅右衛門、御料理方、土方半蔵

右、支配頭一柳群左衛門へ、夫々被申付候様、以手紙申遣ス、

五月二日条

一、岸田浅右衛門、一昨廿九日御茶湯御用掛被仰付候ニ付、御部屋右代り之義、宇野小平太方申来、佐々木許右衛門當分差出、

一、来ル六日、□清源院様御茶湯ニ付、御目見以上面々、巳刻方午刻迄之内参拝有之候様、大目付詢有之、御中小性已上供、夫々作事方方渡之、并町両郡江も参拝可出旨、御代官所方相詢、尤御中小性已上供之義、以書付小頭へ渡置、

五月五日条

一、五日、曇昼後雨、端午ニ付、例之通御目見以上出仕有之、尤今年清源院様御年回ニ付、端午ニ付出仕之旨申上候様、大目付方方及沙汰置、月番伊織喝之、堅蔵・藤七侍座、大目付遠藤在不快出仕断ニ付、御目代當日武司初左衛門出席、御茶湯御用掛分出仕無之、

一、一柳群左衛門、御茶湯ニ付、佛心寺江只今方相詰候段、五時過届月番伊織方江有之、下世話免取護太郎も出張届有之、此度御玄關番別ニ無之、護太郎相兼候様及沙汰、

五月六日条

一、六日、雨天、御茶湯頭取一柳群左衛門方、御経初申候段為知来り、御代拝伊織勤之、引續御目見以上順々夫々ノ席ニ而拝相濟、追々両郡庄屋・銀主共参拝有之由、諸事無滞、八過相濟、御迂座有之趣、頭取方申来、七半頃頭取初引取候旨、伊織方へ届有之、

五月六日条

一、一柳群左衛門江、御茶湯濟ニ付、御用之義有之候間、明七日四時出仕候様、三名之切紙差出之、大目付方江も右之段申遣、

五月七日条

一、四時御館出仕、羽綿壹把、一柳群左衛門、但し目錄ニ而名代佐伯良右衛門

右、□清源院様御茶湯御用掛相勤、太儀ニ付被下置候旨、月番伊織相達之、堅蔵・藤七侍座、大目付遠藤在積氣不相勝出席断ニ付、大目付代武司初左衛門出席有之、

一、御茶湯御用掛御徒目付已下、例之通有之、會所江呼出し伊織達之、委御法事帳ニ有之、

五月九日条

一、岸田浅右衛門、御茶湯御用掛相濟、御部屋江出勤ニ付、佐々木元右衛門御館御番方江出勤候様、及差圖、

文化七年五月十四日条

一、千足山村吉坊茶店ニ而、先達而女を引寄不埒一件ニ付、新屋敷楠、陵村秀八其外両人手引致候趣ニ付、右は内済申付候へ共、右三人甚不埒ニ付、為過代、道造り申付候段、内々村役人申出も有之ニ付、其趣取斗候様致沙汰、

文化十二年五月六日条

一、小市罷出、新屋敷村善藏熊次石鎚祭礼の間、綱付道江茶屋出度願出度、御山方ニ支ハ無之哉、内々伺出候段申出候間、御山方差而支も無之候間、村方江願出候様、村方差図次第ニ可致旨及答、五月廿二日条

一、善六順吉罷越、千足山ニ而庄屋宅へ宇治松并八平後家呼出相糺候処、八平後家愈他所売人留置候ニ相違無之、宇治松儀は宿は不致候得共、差置湯茶等差遣候趣ニ候得共、留置ニ同様の儀申分不相立、依之手鎖の上、吟味中庄屋預申付置、尤苗頭迄ハ随分歎候得共、村役人不行届趣也、

但、他所売人、庄屋近所ニ而木挽老人外ニ少々人夫入レ仕成致罷在、庄屋江相尋候処、庵住掛方へ相渡為仕成、私ハ存不申、喜十郎方為仕成候趣ニ相答候乍、併庵住喜十郎共存不申、実ハ庄屋方免候様子右ニ付、呼寄相調候処、去春掛方相残願出仕成候、右の残御坐候間、今度仕成仕候段々預、御推方右残故不苦と相心得候段、甚不行届恐入内済相歎、此上推而相都詰候処、甚入組候間、早速下山申付、為引払置候由、善六も不存順吉限ニ取計候趣也、

文化十四年七月十二日条

一、一昨夜、町、渡辺伴右衛門養子氏松納屋へ、盜賊四斗樽ニ茶入有之処、被盜取候段、御役人源五右衛門、淳四郎宅へ届出、廻り方喜太郎方も申出、

十月五日条

一、御上茶壺斤、伊織世話ニ而大洲ニ而調、會所へ被差出、通用五匁五分、但、大洲通用、三ノ間へ相渡、

文政元年六月廿一日条

一、先達而今治方石鉄山の絵図借用調相済候ニ付、今日飛脚御足輕元山吉御小人久吉申付遣品ニ寄一宿も可致、少々小遣三の間方相渡置、郡方連名ニ而絵図返却の旨引合、同三人格別ニ而左の通送之、煎茶三斤入壺箱、鯉節一連

文政二年閏四月廿二日条（清源院様五十回忌記事中抜粹）

一、御茶沢山御入用之事故、格別能御茶ニも及申間敷、本之通御茶ニ而江戸表相済候間、此位ニ而高済候ハ如何と御用方談合、見せ茶差出候ニ付、此位之処二斤程取寄候様、貞藏へ申達

十月九日条

一、御船手方左之通願出差出候ニ付夫々相渡候様申達

一、薪五拾束 静丸帆仕替用 一、中竹拾五本 御小早輪替用 一、茶一斤 右作事用

一、杉まさ一延 小道具仕替左之用 一、巻紙壺巻 願書用 一、筆壺本 日記用

文政六年十二月廿五日条

- 一、新屋敷村方左之通願出承り届、大頭村同断
- 一、茶たはこ鬢付元緒草リ 新屋敷村、草鞋酢醬油穀物等小賣 居店 庄太郎
- 一、請酒并茶たはこ之類商賣 大頭村 伊助

文政八年正月十七日条

一、會所開藩有之、先生初一統上下着用、書は論語御讀懸相濟、御菓子八八重練り羹、煎茶上之相濟、惣代として月番新御挨拶先生勤之、

正月廿日条

一、来ル廿五日廿六日、見道良性様御十七回御忌御相当、御法事御用懸左之通、頭取 長谷部仲右衛門、下世話 青山幸助、惣御賄 宇佐美文右衛門、御茶方 佐々木藤太 御料理方 青山幾太郎、御膳方 鎌田源太、右取頭舎人方切紙を以達、幸助以下月番新達之、

正月廿二日条

一、見道良性様十七回御忌御相当、来ル廿五日廿六日御茶湯御執行御頼御使者、佛心寺江長谷部仲右衛門勤之、豎目錄左之通持参、目錄認させ渡之、

御茶湯料金 貳百足

一、見道様御茶湯ニ付、参拝御詢左之通大目付詢有之、組支配通達、依而当配下并仮支配下従人組以下江夫々廻状介太夫新連名出之、見道良性様十七回御忌御相当ニ付、来ル廿五日廿六日於佛心寺、御茶湯御執行有之候間、御存生中蒙御懇意候面々、廿六日四ツ時方九ツ時迄之内、勝手次第参拝可有之候事、

戊正月

正月廿四日条

一、此度宝来丸ニ下り候御茶大目付方へ渡之、御靈前斗右御茶用之候、下用は最早挽方相濟候ニ付、右を用、但古茶介太夫借用之品也、

正月廿五日条

一、見道良性様御茶湯御用懸之面々、今早朝方追々佛心寺出張有之、

一、昼後御茶湯頭取仲右衛門方以手紙、御位牌唯今室中江御遷坐相濟候趣申来、別段今明出頭之僧佛心寺同弟子一人、客僧二人、長福寺同伴僧二人清浄寺同伴僧一人龍華院、 $\text{〆}$ 十人、

正月廿六日条

一、見道良性様御茶湯ニ付、御二方様御代拝亀太郎勤之御部屋御両方様御代香青山幸助勤之、

一、良性様御茶湯相濟御帰坐之趣、七ツ時前仲右衛門方以手紙申来ル、

一、右御茶湯濟ニ付、当日御寺ニ而取斗分如左、

銀貳匁ツ、長福寺清浄寺、銀六匁龍華院、銀壹兩ツ、客僧二人、同壹兩佛心寺弟子一人、同壹兩ツ、伴僧三人、百銅佛心寺家来一人、六十銅ツ、長福寺清浄寺家来二人、貳百銅世話人虎市、尤虎市斗詰貳百銅、下料理人龜藏百銅ツ、給仕小供三人、右去年札不利ニ付、六十之処札貳匁、百之処札三匁、貳百之処札六匁ニ謙光院様御法事十二月へ御取越之節増取斗候処、去暮古札壹匁十五銅ニ相定御詢候上、御旧例通之員数四枚、金子之割ニ可被下ト申談之上取斗之、

正月二十七日条

一、佛心寺方御茶湯御用懸宇佐美文右衛門初引取届出、

正月二十八日条

一、羽綿 一把

右今度良性様御茶湯御用懸相勤、大儀ニ付被下之於御対面所舍人達之、介太夫新侍坐大目付龜太郎出席、先達而御内意有之、相願候亡父堅蔵 矢野庄右衛門名代、名跡之儀弟廣武江願之通被仰付候堅蔵、原田来助勤巧有之、并弟廣武文武不絶相心懸候ニ付、同道竹花廣武、今般御申分性格被召出、御切挟並之通被下置候、右於同所、同人達、侍坐同前大目付兩人出席、右は前日原田来助江願書進達人也、切紙廣武江ハ御罷支配頭（割註）「御徒士頭／文三郎」方前日切紙御用之儀有之候間、明廿八日四ツ時御内玄関江可罷出旨達、当日庄右衛門、名代来助江序之節、廣武召達御対面所江可出旨大目付達、来助方少席下り出候事、別段御用部屋ニ而、舍人達、如左竹花家断絶之砌養母江被下候三口、此度家名被仰付、且又、御時節ニ付二口御預り、一口は養母一生之内被下之候、

一、良性様御茶湯御用懸被下如左達、尤一昨日可達之処、會所講ニ支、頭取江被下達昨日ニ相成、昨日は休日ニ付今日達、

一、銀壺兩 下世話 青山幸助

一、銀三匁 惣御賄 宇佐美文右衛門、御茶方 佐々木藤太

一、同三匁ツ、御料理 青山幾太郎、御膳方 鎌田源太

右於會所、月番新達之、

天保八年四月朔日条

一、大生院村トヤ、熊蔵宅江、去廿九日夜、賊入紛失之品左之通届出、

一、漆鼠男綿入 壺ツ 一、紺紫女綿入 壺ツ 一、紺糸縞女綿入 壺ツ

一、茶縞袴 壺ツ 一、茶かすり女帯 壺ツ 一、五郎ふくりん男帯 壺ツ

一、花色染表、紋角切三ツ引 壺反 一、絹真田介帯 壺筋 一、綿ぼふし 壺ツ

一、味噌四斗樽 壺挺 一、醤油斗樽 壺丁 一、塩 三斗五升

一、茶 五斤 一、足袋 壺足 一、奈良草り 壺足

〆拾五品

四月五日条

一、広江村弥太郎宅、当月二日夜、入賊紛失左の通届延引断申出、

一、夜着 壺 表漆返し裏浅黄 一、同 壺 表浅黄堅縞裏花色

一、同 壺 但し、がわ計 一、たばこ 四斤 一、茶 二袋

天保八年十二月十九日条

一、西条郡奉行方煎茶進物愛掬、手紙差越、

四月廿四日条

一、松山修験福正院方去ル午年、左の願書千足山村迄差出候処、村方江預り置候様差図ニ而、其儘ニ相成候処、此度、又々何分願度趣申出候ニ付、村方添書ヲ以差出、

口上

一、石鉄山女人帰シ、茶堂本尊役行者安置所は、道筋西側ニ有之处、右安置所茶堂共、近来及大破取除置、参詣等御座候節は、仮小屋ニ而為相濟申候処、右茶堂の方は去ル卯年、施主御座候ニ付、御願の上再建立仕候、今般信心の願主御座候ニ付、本尊安置所以前の場所江再建立仕度奉存候、右安置所土地、殊の外狭く、参詣の輩群集等仕候節は、拝所狭く御座候而、大ニ難渋仕候故、尊像ヲ直堂裏の岩中ヲ少シ彫入、是江安置仕度奉存候、左候得バ、拝所大分広く相成候得ば為御國中安全并五穀豊饒、年々護摩修法仕度奉存候間、何卒此段願の通 被為仰付被下置候様、宜御執行奉願候、以上、

天保五年七月 松山城下 福正院 印

千足山村 御庄屋所

右申談候処、護摩修行等は新規の事後來品ニ寄差支可有之候ニ付、決而承届ニ不相成候、尚本尊ヲ岩中江彫入安置候は、願通差免候、此段可申聞旨村方江相達候様、宇佐美宜右衛門江相達、

嘉永二年七月十九日条

一、松尾喜右衛門江廻り方頭取勤中御足輕長谷川専太、高橋丈次江廻り方勤中、廻り方加藤周蔵等江元町左内去年末町方江立帰、親方江同居、妻江は少々宛、飯食商賈致させ、去年石鉄祭礼之節は山路江茶店様出シ、当春横峯寺江四ヶ月も茶店様出シ居候趣、右等之儀不存と申は甚如何敷心得之处得と承札候様、岡居並右衛門江申聞、同人方承札候処御尋御坐候而は恐入申上方も無御坐候得共、右立帰居候儀は一切不存申、乍存見逃し、又、内々承込候儀は決而無御坐、全心付不申候段甚恐入候旨申出、且又、丈次儀は当三月石鉄祭礼之節横峯寺出張候処、左内茶店出シ居候を不存儀は有之間敷と及推方候処、黒河山方暮方横峯寺下着、夜中之事ニ而、左内居候儀は一向不存、出役仕候而不存と申儀は難申上御坐候得共、実々不存、恐入候旨申出候旨、並右衛門方承之、

安政六年正月廿七日条

一、御船手方焼茶六拾荷、御船奉行江願出、御作事江申達、同所方相渡、

四月廿四日条 晴

一、厩修小頭中嶋慶右衛門、御厩用左之通、以書附願出、

覚

- |      |        |      |     |       |     |       |    |
|------|--------|------|-----|-------|-----|-------|----|
| 一、沓籠 | 御修覆    | 一、山芋 | 式百目 | 一、伊豫砥 | 壺挺  | 一、合之砥 | 壺挺 |
| 一、元結 | 式拾杷    | 一、鼻茶 | 甲茶  | 一、口割  | 壺   | 一、手綱  | 壺  |
| 一、荷心 | 御船中用新規 | 壺荷   |     | 一、行油筒 | 壺升入 | 壺     |    |

## 2 生葉茶斤貫帳（明治卅壹年五月吉日 周桑郡千足村 曾我部銀蔵）

第4章第3節で述べているように、本資料は千足山村における黒茶の生産・出荷量を推測する上で貴重である。以下、胡委員の協力を得て翻刻文を掲載する。

（表紙）

「明治卅壹年五月吉日  
生葉茶斤貫帳  
周桑郡千足村  
曾我部銀蔵」

（見返し）

明治卅貳年度九十六貫六ミヘリ

（本文）

明治卅壹年五月八日始

老之川 上之向 め八拾貳貫 七百 [  
老之川 土場 竹之元 三口 め八拾貫  
川之奥 有永 大気世 め百壺貫  
有永 仲曾 め八拾参貫五 [  
有永 西之久保 め貳拾壺め八 [  
有永 下之前 参拾壺貫貳  
有永 表丹 五拾五貫七  
有永 切屋毛 四拾七貫六  
合計 五百参貫六百  
女上チン 十貳銭

明治卅二年度

大字老之川分  
百参拾二貫六百目  
大字有永 大気笹  
八拾五貫三百目  
大字有永 切明  
四十五貫七百目  
同 表丹  
五拾三貫四百目  
大字有永 中曾  
八拾貳貫四百目

合計

凡惣高 四百参拾九貫四  
西之宋下之前此内へ入る

米 九銭五厘  
麦 五銭五厘  
酒 卅銭

女上賃 十二銭  
男上賃 十五銭  
右之通ニ御座候、以上

明治卅四年

大木せ 九拾三貫八  
キリやけ 表丹分  
百拾九貫八  
仲曾分  
九拾二貫四  
下之前  
廿六貫八  
西之つほ村  
四拾貫六  
老ノ川三ヶ所分  
百六拾六貫三

六月十二日しまい

合計

五百三拾九（貫）七  
女上賃 拾五銭

明治卅六年

卯閏五月九日はしめ  
六拾八貫百 大木せ  
九拾四貫八 仲曾  
六拾五貫二 松之内  
七拾貫六 老ノ川村分  
三拾貳貫三 下ノ前  
百〇貳貫二 俵丹、切やけ

五拾壺貫 西之つほみ  
め四百八拾四貫五  
五月廿八日しまい



# 石鎚黒茶製造マニュアル



平成30年3月  
石鎚黒茶振興協議会

## 3 石鎚黒茶製造マニュアル

資料提供：石鎚黒茶振興協議会

このマニュアルは第5章第1節及び第7章第1節でも述べているとおり、平成30年（2018）3月に作成されたものであるが、許可を得て報告書用に再編集し、本章に掲載している。

### 製造工程

(共通事項)

- 茶畑、作業所、発酵場所は西条市内とする。
- 作業・発酵開始前に作業所、発酵場所の清掃を行う。
- 作業用具は製造ロットごとに十分に洗浄・乾燥させ、清潔にする。
- 各工程で土や土ほこり等が入らないよう注意する。
- 作業時に帽子、手袋、マスク等を使用する。
- 製造状況の詳細な記録（品温・温度やpHを含む。）や写真を随時とるようにする。

#### ①茶葉の収穫

7月頃、土の付着していない硬化した茶葉をはさみや収穫機等で収穫します。

#### Point

- 若葉は発酵させると、柔らかくなりすぎるため、十分に硬化した茶葉を収穫する。
- 土を取り込まないように、土が付着していない茶の木の上部の茶葉を収穫し、茶葉はブルーシート等の上に置く。
- 作業所への運搬時も、土ほこり等が入らないよう車の荷台にブルーシート等を敷いた上に茶葉を置き、茶葉の上にもブルーシート等を被せる。

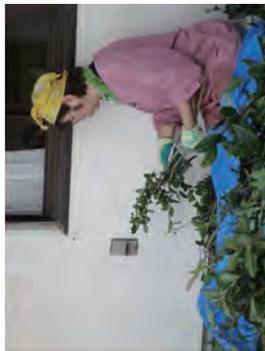


②枝の切り揃え

収穫した茶葉は、枝ごと蒸し器に入る程度の長さに切り揃えます。

**Point**

- 土ぼこり等が入らないようブルーシート等の上に茶葉を置き、作業を行う。(ブルーシート等内は土足禁止とする。)
- 茶の実を取り除く。



③洗 淨

切り揃えた茶葉には、土やごみ、虫、雑草等の異物が混在しないよう念入りに洗浄します。

**Point**

- 大きめの容器を2つ以上使用し、流水で茶葉を2回以上洗浄する。(貯め水で洗浄しない。)
- 容器の底に異物が落ちなくなるまで茶葉を洗浄する。
- 汚れた水は交換し、常に清潔を保つ。



#### ④ 蒸す

洗淨した茶葉は、枝ごと蒸し器に入れ、約1時間蒸します。(蒸す時間は蒸し器の大きさ、茶葉の大きさや硬さにより調整します。)

##### Point

- 蒸し作業所に入る時は、靴を履き替える等、土を持ち込まない。
- 茶葉は蒸し器の蓋が閉まり、十分に蒸気が行き届く程度に詰める。(詰めすぎないようにする。)
- 茶葉全体に蒸気が行き届くよう高温で十分に蒸す。
- 枝から茶葉が容易に落ちるようになるまで蒸す。
- 緑色が残らないよう茶葉を蒸す。
- 蒸しが足りない茶葉がある場合は、再度、全てを蒸し直す。



#### ⑤ 枝等の取り除き

蒸し上がった茶葉は、台の上に広げ、枝等を取り除きます。

##### Point

- 枝や異物を全て取り除く。



⑥桶詰め

蒸した茶葉を桶に詰めます。  
茶葉の上には十分に煮沸した布をかけ、軽く蓋をします。

**Point**

- 茶葉に土ほこり等が入らないよう、他の作業区域と分離する。(距離をおく。)
- あらかじめ、桶は天日干して十分に乾燥させておき、使用前には水洗いし、熱湯をかける。(桶に熱湯をためるとよりよい。)
- 茶葉が乾燥するのを防止するため、必要に応じて湯を加える。
- 一次発酵は空気が必要なため、茶葉を桶に入れる時は、上から押さえ詰め込みすぎないようにする。
- 茶葉を詰めた桶は、土ほこり等が入らないよう発酵場所に運搬するまで、ブルーシート等の上に置き、桶の上にもブルーシート等を被せる。
- 発酵場所への運搬時も、土ほこり等が入らないよう車の荷台にブルーシート等を敷いた上に桶を置き、桶の上にもブルーシート等を被せる。



⑦一次発酵 (好気発酵)

桶は山間の冷涼な場所で、土ほこり等が入らないようにブルーシート等を被せ約1週間発酵させます。(発酵期間は天候や気温により調整します。)

桶の中の茶葉に生える白カビが、一次発酵に必要な菌です。

**Point**

- 発酵場所は、山間の冷涼な場所が望ましい。
- 土ほこり等が入らないよう桶はブルーシート等の上に置く。(ブルーシート等内は土足禁止とする。)
- 土ほこり等が入らないよう桶の上にはブルーシート等を被せ、保温が必要な場合は、その上に清潔な布や毛布等(布団は不可)を被せる。(通気性を保つため必要に応じて桶とブルーシート等の間に棒を挿む。桶の中心の気温は約40℃まで上昇する。桶の表面の気温もあまり低下しないよう(25℃を超える程度)になるよう必要に応じて保温する。)
- ブルーシート等は発酵ごとに、十分に水洗い、乾燥を行う。
- 一次発酵後、緑カビ、青カビ、黒カビ(表面)が発生した部分は取り除く。(桶ごとに、使用した手袋は交換する。取り除いたカビはひとまとめにしてビニール袋に入れ、処分する。)



## ⑧揉む

十分に発酵した茶葉を台の上に広げ、洗濯板等を使用してよく揉みます。

### Point

- 茶葉を揉む前に、小枝等の異物は取り除く。
  - できただけ気温の高いうちに、揉み作業を行い、二次発酵に移る。
- ※作業従事者はカビを吸い込まないようマスクを着用する。



## ⑨二次発酵 (嫌気発酵)

よく揉んだ茶葉を厚めのビニール袋に入れます。  
茶葉を入れたビニール袋に体重をかける等により、十分に空気を抜きながら容器に詰めます。

さらに、漬物蓋と重石をのせて約2週間漬け込みます。(漬け込む期間は天候や気温により調整します。)

### Point

- 二次発酵は空気を嫌う乳酸菌で発酵させるため、十分に空気を抜いた後、ビニール袋の口をよく巻き、十分な重石 (茶葉の重量と同程度の重石) をする。
- 発酵を促進するため、できるだけ気温の高いうちに容器詰めのため、二次発酵の開始時は、容器内の温度が30~40℃になるよう必要に応じてブルーシート等を被せる。
- 発酵が進むと容器の中に水が溜まってきて、ビニール袋の口が氷の中に沈み、空気が遮断される。
- 十分に茶葉が発酵したビニール袋を開けると、酸っぱい香りがする。



⑩乾燥

十分に発酵した茶葉を軽く揉みほぐし、日当たりのよい場所で、すだれ等の上に広げ乾燥します。  
 乾き具合を見ながら茶葉をひっくり返し、約2日天日干しします。

**Point**

- 天日干しは、よく晴れた日に行い、十分に乾かす。
- 土ほこり等が入らないよう、できる限り道路から離れた場所のアスファルトやコンクリートの上で、ハレットやブルーシート等を敷き、さらに、その上にすだれ等を敷いて天日干しする。
- 揉みほぐしすぎると、葉脈だけの筋張った茶葉になる。
- 品質の良いものは黒くなる。



⑪品質チェック

乾燥した茶葉の品質をチェックします。

**Point**

- 黒くなっていない茶葉や異物を取り除く。
- 安全性の確認のため、専門機関において、少なくとも製造ロットごとに総アフラトキシン分析試験を実施する。(サンプリングは、最初に幅広くサンプリングし、それをまたサンプリングする。無作為にサンプリングする。)
- 総アフラトキシンが検出されたロット分は、法令の基準値以下でも販売せず、処分する。
- 製造ロットごとにリトマス紙によりpHを測定し、酸性度を確認する。(pH4.0程度が目安。)
- 製造ロットごとに試飲し、味や香りを確認する。



⑫袋詰め (完成)

品質のチェックをした茶葉を販売用パッケージに詰めて完成です。

**Point**

- 1カ月以上熟成した後、袋詰めする。(9月以降に販売する。)



## 協力者一覧

本調査を実施するにあたり、以下の方々及び関係機関の皆さんに資料提供をはじめ多大なご協力、ご教示をいただいた。記して感謝の意を表したい。(敬称略・順不同)

- 石垣 悟 (國學院大學研究開発推進機構)
- 井上 賢一
- 大森 正司
- 工藤 貞子
- 久保 中央 (京都府公立大学法人京都府立大学大学院生命環境科学研究科生物資源研究センター)
- 菅原 卓也 (国立大学法人愛媛大学大学院農学研究科附属食品健康科学センター)
- 曾我部 新
- 曾我部 正喜
- 曾我部 八重美
- 竹村 儲男
- 四国八十八箇所霊場第 60 番札所 横峰寺
- 堀江 祐範 (国立研究開発法人産業技術総合研究所)
- 石鎚黒茶さつき会
- 社会福祉法人西条市氷見福祉協会就労継続支援 B 型作業所 障害者事業所ピース
- NPO 法人石鎚スクエア就労継続支援 B 型事業所 Visee (美瀬)
- 石鎚黒茶生産関係者連携協議会
- 愛媛県東予地方局産業経済部産業振興課 (現、農林水産振興部農業振興課)
- 国立大学法人愛媛大学法文学部人文社会学科日本史研究室
- 愛媛県立西条農業高等学校
- 愛媛県立西条高等学校
- ふじのくに茶の都ミュージアム
- 愛媛県歴史文化博物館
- 独立行政法人国立文化財機構東京文化財研究所
- 愛媛県産業技術研究所食品産業技術センター
- 徳島県県民環境部スポーツ・文化局文化資源活用課 (現、未来創生文化部文化資源活用課)
- 徳島県教育委員会教育文化課
- 徳島県立博物館
- 高知県教育委員会文化財課
- 高知県大豊町教育委員会
- 西条市産業経済部産品販路開拓課 (現、産業振興課)
- 西条市大保木公民館
- 西条市立小松温芳図書館

上記以外にも聞き取りや現地調査の際、多くの方々にご協力いただいた。

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」

## 石鎚黒茶製造技術調査報告書

令和4年（2022）3月31日

編集・発行 西条市教育委員会  
愛媛県西条市明屋敷164

印刷 まなべ印刷株式会社



