

小学生から大人まで読んでもらいたいお茶の本

いせちゃれきし  
**伊勢茶の歴史**



伊勢茶イメージキャラクター 茶柱タツ・エコロじいさん・こねこ教授

(伊勢茶推進協議会提供)



なに？なぜ？に答える ちしき  
**お茶のおもしろ知識**

たかせ こうじ  
**高瀬 孝二**

# 伊勢茶の歴史

はじめに

8

伊勢茶って、なに？

10

一 三重県での茶栽培の始まり

13

二 室町時代、伊勢国は銘茶の産地と

して知られ、京都御所（朝廷）

に盛んにお茶を献上していた

16

三 伊勢神宮「御師」の土産として

伊勢茶が使われた

19

もくじ



四 江戸時代、伊勢国はお茶の大産地

で、「伊勢茶」として伊勢商人

の手で江戸をはじめ東北地方まで

販売されていた

21

五 八代将軍徳川吉宗公に伊勢茶を

献上したことで、江戸で伊勢

茶が有名になった

24

六 江戸時代の伊勢茶の流通ルート

26

① 中山道や信濃路を馬で江戸へ

運ぶルート

27

② 海上輸送の江戸ルート

28

③ 敦賀港から日本海沿岸東北ルート

29

④ 伊勢神宮参宮道から

山城宇治・大坂ルート

31

⑤ 鈴鹿山脈、峠越え山城宇治ルート

31

七 伊勢茶はアメリカに盛んに

輸出された

33

八 今の三重県茶産地の成り立ち

37

北勢茶産地

38

中南勢茶産地

39

九 江戸時代～明治時代に、

日本茶業の発展に大きく

42

貢献した三重県人

十 今も三重県は全国第三位の

茶生産県

48

戦後の三重県茶業の復興に貢献

した人

49

なに、なぜに答える

お茶のおもしろ知識

① お茶の原産地は中国雲南地方

54

発見された茶の樹は見上げるほどの大木だった

54

② 日本の大茶樹

56

③ 茶の樹はツバキの仲間

57

③

庶民（一般の人）がお茶を  
飲むようになったのは、いつごろか

58

④

江戸時代、お茶は山に植えられ  
「茶山」と呼ばれていた

59

⑤

夏も近づく八十八夜  
昔の茶摘み、今の茶摘み

62

⑥

一番茶、二番茶、番茶ってなに  
茶畑に扇風機がたくさん  
立っている

64

⑦

茶畑に扇風機がたくさん  
立っている

66

⑧

川霧の立つところのお茶はおいしい？

68

⑨

側昔の製茶法・今の製茶法

70

⑩

手もみ製茶法を最初に考案した人は、  
山城国宇治の永谷宗円という人

70

⑪

製茶機械を最初に作った人は、  
埼玉県の高林謙三という人

71

⑫

お茶は、なぜ、茶葉を  
揉んで作るの？

72

⑬

抹茶と粉茶は、どう違うの？

72

⑭

家庭の電子レンジで  
お茶を作ってみよう

75

⑪ 日本茶の輸出 76

明治〜大正時代には、日本茶は

アメリカに盛んに輸出されていた

76

アメリカ人は日本茶を飲んでいたので？ 76

日本茶輸出の先頭に立った大谷嘉兵衛 77

お茶の輸送容器 77

⑫ お茶の分類 80

緑茶、紅茶、ウーロン茶は

同じ茶の葉から作れる

緑茶⇨不発酵茶、紅茶⇨発酵茶

ウーロン茶⇨半発酵茶

⑬ 緑茶（日本茶）の種類と特徴 82

茶畑に黒い布がかぶっている 82

・煎茶・深蒸し煎茶・玉露・かぶせ茶

・番茶・抹茶・蒸製玉緑茶

・カリガネ茶・ほうじ茶・玄米茶

お茶の湯の表面に、ほこりの様なものが浮いている（毛茸）

日本でよく飲まれているお茶の種類 87

⑭ お茶の品種 88

「在来種」って、お茶の品種？ 88

茶樹は自家不和合性 88

ヤブキタって、なに 89

植木鉢でお茶を育てよう 90



茶畑の農薬散布、大丈夫なの？

91

(三重県の場合)

① 茶農薬使用基準

② 茶栽培履歴・製茶記録の記帳

③ 伊勢茶ガイドライン

④ 伊勢茶トレサビリティのしくみ



「煎茶茶器」のいろいろ

95



ご飯を食べている器を、

95



なぜ、「茶わん」という？

95



煎茶を淹れる器具

96



お茶は身体に良い飲み物

96



お茶の効能

96



百八才を茶寿という

98



お茶は慶事（お祝い）の品物

99



大福茶の古事（いわれ）

99



お茶のおいしい淹れ方

101



お湯の温度を冷ますと、

101

なぜ、おいしくなるの？



お茶をおいしく淹れるコツ

103



急須は、なぜ、丸くて

104

ふたに小さな穴があるの？



お茶の利用法と茶葉の保存方法

105



お茶を食べる

105



茶の若芽の天ぷらは

105

最高においしい

# はじめに



22

世界の茶産地

114

21

茶に関する諺

111



お茶の香りを楽しむ

109



「闘茶」「茶歌舞伎」って、なに？

108



「一期一会」って、なに？

107

2

23

茶の文化

107



茶葉の冷蔵庫保存で注意すること

106



茶殻は捨てないで

105

あとがき

121

参考にした書物

120

この本を書くにあたって

全国の茶銘柄 (ブランド名)

119

日本の茶生産府県ベスト

10

118

日本の茶産地

118

世界のお茶の生産量ベスト

10

118



伊勢茶イメージキャラクター エコロじいさん

三重県のお茶の歴史は古く、江戸時代には全国をリードするお茶の大産地で、伊勢茶として伊勢商人の手で江戸を始め東北地方にまで販売されていたことや、伊勢神宮御師の土産として全国各地に配られていたこと、安政六年（一八五九）外国との貿易が始まると日本茶の輸出に指導的な立場にあったこと、現在でも全国第三位のお茶産地であること、などはあまり知られていません。

そこで、この三重県のお茶「伊勢茶」の輝かしい歴史を小学校のみなさんから大人の方まで知って貰いたい思いで、この本をまとめました。



なお、お茶にまつわる色々な知識についても「お茶のおもしろ知識」として書きました。


できるだけ小学生の皆さんにもわかるように、漢字にはカナをふりましたが、どうしても専門の言葉（専門用語）が多く、わからない言葉については、お父さん、お母さんに教えてもらってください。

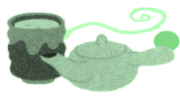
最近はずペットボトルのお茶が普及して、急須で淹れたお茶を飲むことが少なくなりりましたが、急須で淹れた本当のお茶の味を知っていただき、家族団らんのひとときをもっていただければ、うれしいです。



伊勢茶って、なに？

伊勢茶は、三重県のお茶の統一ブランド名





この本の中に「伊勢茶」という言葉がたくさん出てきます。お茶には、その府県を代表する統一した名前と市町村などを単位とした生産地ごとに付けた名前があります。

伊勢茶は三重県で生産されたお茶の統一した名前です。例えば、静岡県では静岡茶、鹿児島県は鹿児島茶、京都府は宇治茶などあります。

三重県のお茶が伊勢茶と呼ばれるようになったのは、江戸時代は、今の三重県は伊勢国、志摩国、伊賀国、紀伊国の四つの国に分かれていました。お茶の産地は伊勢国に多く、そのお茶を伊勢商人が伊勢国のお茶「伊勢茶」として、江戸をはじめ東北地方まで販

売したことから、伊勢茶の名前が全国に知られるようになりました。

今でも三重県のお茶の統一した名前を伊勢茶としているのは、江戸時代からの歴史が背景にあります。

一方、茶産地の市町村などが付けているお茶の名前に、水沢茶、鈴鹿茶、亀山茶、松阪茶、大台茶、わたらい茶などありますが、これらのお茶を総称して伊勢茶と呼んでいます。とややこしいですが、伊勢茶は三重県のお茶の統一した名前（ブランド名）と覚えておいてください。

江戸時代は、今の三重県は四つの国に分かれていた



江戸時代、今の三重県は四つの国に分かれていました。一番広い伊勢国ではお茶栽培が盛んで、伊勢国で生産されたお茶を伊勢商人が江戸わ東北地方で販売したことから、伊勢国のお茶「伊勢茶」と呼ばれるようになりました。今は、三重県全体で生産されたお茶のことを「伊勢茶」と呼んでいます。

1

三重県での茶栽培の始まり



「水沢村郷土史稿」という書物に、古くか

らの言い伝えとして「延喜年間（九〇一〜九二二）に飯盛山浄林寺（現四日市市水沢町

「一乗寺」）の住職玄庵が先代の住職から空海直伝の製茶法（お茶の作り方）を習い、お

寺に植えてあつた唐の国から伝わったといわれる茶樹から芽を摘んで製茶して、村人に茶を飲むことを勧めた」と書いてあります。

これからすると三重県には、今から一、一〇〇年ほど前には、すでにお茶が伝わっていたようです。

しかし、この頃は、まだ、一般にはお茶は栽培（茶樹を育てること）されておらず、お寺などで栽培し、薬として飲まれていたようです。

お茶が一般に飲まれるようになったのは、

栄西という僧が「喫茶養生記」という本を書いて、お茶を飲むことを勧めた、今から八〇〇年ほど前の鎌倉時代前期からといわれています。

さて、三重県でお茶の栽培が始まったのはいつごろかというところ、室町時代に書かれた

「背書国誌」という書物に、「明恵上人が栄西禅師から茶の種を貰い、これを伊勢川上に植えた」と書かれていますので、三重県では約八〇〇年前の鎌倉時代前期に、お茶の栽培が始まったとされています。

これからすると三重県は京都や滋賀、奈良と並んで日本で最も古くから茶が作られていたと云えます。

そこで「背書国誌」に書かれている伊勢川上とはどこか。多くの研究者は、雲出川上流の現在の津市美杉町川上地域から櫛田川上流の松阪市飯高町川俣地域付近ではないかとしています。が、確実なことは解っていません。

しかし、この地域は江戸時代から茶の糖培が盛んで、伊勢国の茶（伊勢茶）の名前で江戸（現在の東京）をはじめ東北や北陸地方まで販売されていたことから、これを根拠としているようです。

#### 栄西の読み方について

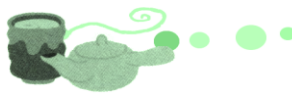
文中の栄西のカナは、呉音読み「ようさい」と漢音読み「えいさい」の読み方がありますが、本誌では漢音読み「えいさい」としました。



伊勢茶イメージキャラクター 茶柱タツ

室町時代、伊勢国は  
銘茶の産地として知られ  
京都御所（朝廷）に  
盛んにお茶を献上していた





室町時代に書かれた「異制庭訓往来」という書物には、伊勢国のお茶は山城国宇治（京都府宇治市）のお茶と並んで、銘茶（品質がよく有名なお茶のこと）であると書いてあります。

また、京都御所の「お湯殿の上の日記」には、伊勢国のお茶が盛んに朝廷（天皇）に献上されたと記録されています。

「お湯殿の上の日記」とは、京都御所の天皇に仕える女官の部屋を「お湯殿の上の間」と云い、そこに勤務する女官が、その日の出来事を書いた日記のことです。

日記に書かれた一部を紹介します。

・文明十五年（一四八六）いせのゑんおう寺（津市河芸町現在廃寺）よりいつもの御ちや五十袋まいる

・文明十五年（一四八六）いせのしちれん寺（伊勢市の近く）より御ちや二十袋、くす（葉）かいそう（海藻）まいる

・大永七年（一五二七）四月十三日いせのれう光寺（鈴鹿市神戸龍光寺）よりいつもの御ちやまいる。

・大永七年（一五二七）十一月三日いせの六だいん（津市大里窪田町六大院）より御ちや三十袋まいる

・天文五年（一五三五）いせのにむりやうしゅう寺（津市一身田無量寿寺ト専修寺）御れいとして御ちや三十袋しん上

・弘治二年（一五五六）四月八日いせのしんふく寺（龜山市関町加太市場新<sup>^</sup>神<sup>√</sup>福寺）より御ちや二十袋まいる

以上は日記の一部を書きましたが、伊勢国の寺院から毎年、お茶を献上していることから、この時代（室町時代）には、既に伊勢国は大きなお茶の産地であったことがうかがえます。

### 京都御所（朝廷）

京都市上京区にあって、江戸時代までは、天皇が住んでいたところ、現在は東京の皇居である。また天皇を中心に政治を行うところを朝廷といった。

### 京都御所（朝廷）

京都市上京区にあって、江戸時代までは、天皇が住んでいたところ、現在は東京の皇居である。また、天皇中心に政治を行うところを朝廷と言った



3

伊勢神宮「御師」の  
外手土産として  
伊勢茶が使われた



三重県には有名な伊勢神宮があります。

伊勢神宮では二〇年毎に、神殿や鳥居など、いろいろの建物を建て替え新しくします。これを遷宮といいますが。遷宮には大変

なお金がかかることから、伊勢神宮の御札をもって全国を回り、寄進（寄付）を集める人達がいきました。この人たちのことを「御師」といいます。

室町時代〜江戸時代の古い文書の中に、御師が寄付を貰った人へのお札として、伊勢茶が使われた記録が多く残されています。江戸時代には、伊勢神宮の内宮、外宮を合わせる一〇〇〇人を超える御師がいたといわれているので、お札に使われた伊勢茶の量も多

く、御師によって伊勢国がお茶の大産地であることが全国に知らされました。

#### 御師の読み方について

伊勢神宮では御師を「おんし」と呼んでいるが、伊勢神宮以外の神社では御師を「おし」と呼んでいる



伊勢茶イメージキャラクター 茶柱タツ

4

江戸時代、伊勢国はお茶の大産地で、「伊勢茶」として伊勢商人の手で江戸をはじめ、東北地方まで販売されていた



「茶説集成」という書物に「江戸時代の元禄～宝永年間（一六八八～一七一）には伊勢茶は伊勢商人の手で、江戸（現在の東京）をはじめ、東北地方で販売された」と書いてあります。

伊勢商人とは、現在の松阪市を中心に活躍した商人の集団で、慶長八年（一六〇三）に徳川家康が江戸に幕府を開くと、いち早く江戸に進出し、大店（支店）を構え、木綿や伊勢白粉、伊勢茶など伊勢の産物を江戸に送り、江戸を拠点に東北地方まで運び販売しました。

また、伊勢商人（主に射種・相可商人）

は、今の福井県の敦賀まで伊勢茶を運び、敦賀湊から船で日本海沿岸の山形や秋田などで伊勢茶を販売した記録が残されています。

当時、伊勢商人が販売したお茶は、現在の松阪市や多気郡、度会郡など南勢地方のお茶が中心であったようです。

宇治茶で有名な京都の宇治市は、江戸時代から茶商人の町として栄え、主に北勢地方（四日市市や鈴鹿市など）のお茶は、近江商人（滋賀県の商人）によって山城宇治に運び、宇治茶として販売されました。

従って、当時は、同じ伊勢国で作られたお茶でも、伊勢商人が扱ったお茶は伊勢茶、近江商人が扱ったお茶は宇治茶として売られていたようです。

## 伊勢商人

伊勢商人とは、松阪市を流れる櫛田川下流に古くから活躍した商人（射和、相可商人）と1588年松坂開府に伴い誕生した松坂商人を中心に、津市などの商人を加えた商人集団で、江戸時代に江戸に進出し、現在の東京日本橋付近に大店（支店）を構え、江戸を拠点に東北地方まで伊勢の産物を販売した。主に扱った商品は木綿・紙・伊勢茶、伊勢白粉などであったといわれている。

## 近江商人

近江国（滋賀県）、今の東近江市や蒲生郡、高島郡などを拠点とした商人集団で、主に京都を中心に活躍し、滋賀県・三重県の北勢地方の産物を多く扱った。江戸の初期には近江商人、大阪商人、伊勢商人を日本三大商人と呼ばれていた。



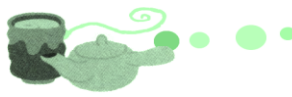
5

八代将軍徳川吉宗公に

伊勢茶を献上したことで、

江戸で伊勢茶が有名になった





八代将軍徳川吉宗公といえば、最近の人気テレビ番組「暴れんぼう将軍」で有名ですが、吉宗公は紀州和歌山藩の出身です。

江戸時代は伊勢茶の発祥の地といわれる現在の松阪市は和歌山藩の領地で、松阪市を流れる櫛田川上流（当時は川俣谷といった）の飯高町は、和歌山藩の御料茶園（藩主や武士などが飲む専用の茶園）として保護を受け茶業が盛んでした。

「五鈴遺響」という古い書物には、享保元年（一七一六）に川俣谷のお茶（伊勢茶）を将軍吉宗公に献上したと書いてあります。吉宗公は将軍になる前の和歌山藩主（殿様）のときには、領内の川俣谷のお茶（伊勢茶）を飲んでいたと考えられますが、伊勢茶を将軍

吉宗公に献上したことで、江戸では伊勢茶が一躍有名になったと伝えられています。

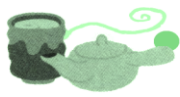
なお、将軍が飲むお茶は、徳川家康の時代から山城国宇治（京都府宇治市）の採茶使（将軍が飲むお茶を専門に作る人）が作る宇治茶と決められていましたが、吉宗公は伊勢茶も飲んでいたのでないでしょうか。

なお、松阪の人で有名な国学者本居宣長も紀州和歌山藩主に国学の講釈（講義のこと）に行ったときに川俣谷のお茶をみやげに持って行ったことを「紀州行日記」に書いています。

6

江戸時代の伊勢茶の  
流通ルート





江戸時代には、伊勢茶は伊勢商人や近江商人の手で、江戸や東北、北陸地方、また山城宇治（京都府宇治市）まで運び販売したと説明しましたが、鉄道や自動車もない江戸時代に、どの様にして遠くまで伊勢茶を運んだのか、調べてみました。

古い書物には、いくつかの伊勢茶を運んだルートが記録されていますので、代表的なルートを紹介します。

① 中山道や信濃路を馬で江戸（東京）へ運ぶルート

伊勢商人が江戸や東北地方まで伊勢茶を運び販売したと述べましたが、江戸の中頃までは長野県に通ずる信濃路を経て中山道倉賀野宿（群馬県高崎市）まで馬で運び、ここか

ら利根川→江戸川を船で下り江戸に運んだ記録が残っています。

当時は、大阪、京都から名古屋、静岡、神奈川を経て江戸を結ぶ東海道があったが、伊勢茶は東海道を利用せず、遠くて険しい山道がある信濃路や中山道を選んだのか疑問に思いますが、東海道は途中に大きな河川（大井川、富士川など）があり、雨が降り増水すると幾日も渡ることができないこともあり、それよりも遠くて険しい信濃路や中山道の方が安全に伊勢茶を運ぶことができると考えたのでしょうか。

それと長野には善光寺という大きなお寺があり、門前町として大都市を形成していたので、ここでも伊勢茶を販売したことから信濃路や中山道を利用したと考えられます。

当時は、信濃路には馬で荷物を運ぶ中馬問屋（運送屋さん）の組織があり、確実に伊勢茶を江戸に運んでくれた様です。

また、中馬問屋の古い資料の中に、伊勢神宮「御師」の荷物の記録が多くあり、御師は直接には商売をしていませんが、寄付のお礼として伊勢茶を配った記録が多くあります。

## ② 海上輸送の江戸ルート

江戸中期になると、造船技術（船を造る技術）や航海技術（船を運行する技術）が発達し、港が整備されて大型船で荷物を運ぶ時代になり、伊勢茶も大型船で江戸に運ばれました。さらに、江戸からは船で塩釜港（茨城県仙台市）まで運び、ここから陸路を馬で酒田

（山形県）や秋田まで運んだようですが、どの道を選んだかはわかっていません。

榎田川流域（松阪市飯南町、飯高町や大台町など）のお茶は、大口港（現在の松阪港）に集められ、ここで船に積み、白子港（鈴鹿市）で大型船に積み替え江戸に運びました。また、宮川流域（度会町や大紀町）のお茶は、宮川を川船で下り、大湊（伊勢市）から大型船で江戸に運びました。

伊勢商人は、江戸に送られた伊勢茶を、さらに船で塩釜港（宮城県仙台市）に運び、ここから陸路を馬で東北地方まで運んで販売しました。

## 江戸時代の海

江戸時代は、伊勢湾で大型船が入れる港は、大湊港（伊勢市）と白子港（鈴鹿市）の2項で、現在の四日市市港や名古屋港は明治時代に港として整備されました。



### ③ 敦賀港（福井県敦賀市）から日本海沿岸東北ルート

「茶説集成」という書物には、江戸前期～中期の元禄～宝永年間（一六八八～一七一）には、伊勢茶は伊勢商人によって敦賀（現在の福井県敦賀市）に運び、敦賀港から

船で山形や秋田など東北地方に運んで販売したと書いてありますが、どのようにして敦賀まで運んだのか調べてみました。

まず、伊勢茶は木曾川河口の桑名（七里ノ渡）まで船で運び、ここから揖斐川を川舟でさかのぼって、横曾根で陸上げし陸路を馬で米原（滋賀県）まで運び、米原湊から琵琶湖を船で塩津湊に運んで、さらに陸路を馬で敦賀（福井県）に運びました。

敦賀には、伊勢茶のほか、美濃茶（岐阜県の茶）も集められ、ここから大型船で東北地方の山形や秋田の港に運んで販売しました。

また、一六七二年に河村瑞賢という人が酒田港（山形県）と大坂港を結ぶ船の航路（船の通るルート）を拓いたことから、伊勢茶など伊勢の産物は伊勢湾の大湊港から紀伊半島を回り大坂港に運び、ここから瀬戸内海を経

## 河村瑞賢（1618～1699）

河村瑞賢は伊勢国度会郡鵜倉村（現在の南伊勢町）の農家に生まれましたが、人一倍の努力家で若いころから江戸に出て海運業（船で荷物を運ぶ商売）や港湾整備・河川改修などの土木工事など手広く事業を起こし、特に山形県の酒田港や秋田県の土崎港を拡張整備して、東北と江戸（東回り航路）、東北と大坂（西回り航路）を結ぶ海上輸送の航路を拓いた。



て下関（山口県）を通過して日本海に出て酒田港（山形県）に運んだ記録があります。当時の人は、いろいろ努力して荷物を運んだのですね。

## ④ 伊勢神宮参宮道から山城宇治・大坂ルート

伊勢国の茶は、山城宇治（京都府宇治市）や大坂などに送られました。が、三重県中勢地域（津市以南の地域）のお茶は、馬で伊勢神宮参宮本街道を経て山城宇治に運び、その一部は途中の笠置（京都府）で船に積み替え木津川を船で下り大坂に運びました。このルートで運んだお茶は主に近江商人が扱ったことから、その多くは宇治茶として販売されたようです。

## ⑤ 鈴鹿山脈、峠越え山城宇治ルート

いなべ市、四日市市など北勢地方のお茶は、近江商人によって山城宇治（京都府宇治

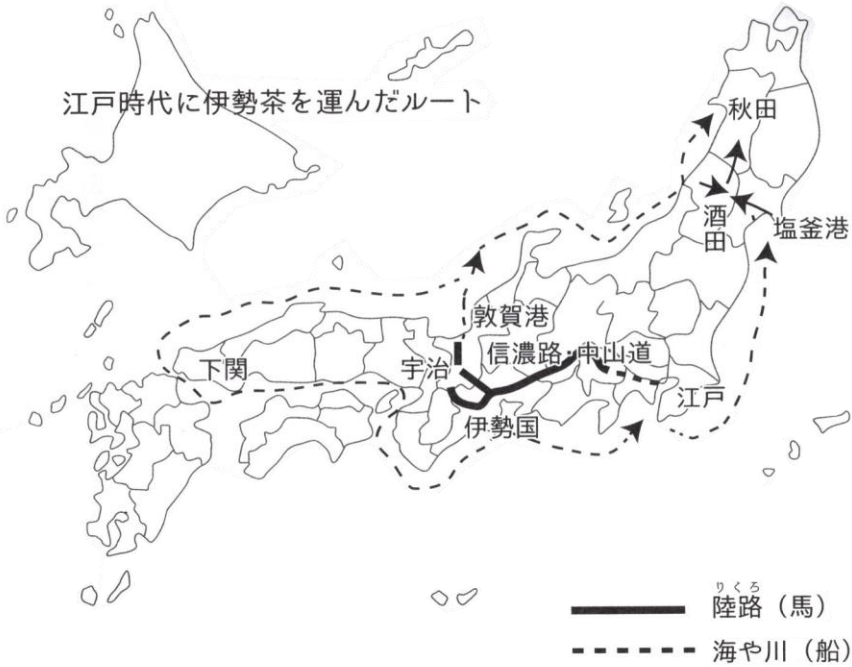
市）に運んで宇治の茶商人によって宇治茶として販売されたと言いましたが、そのルートは二つあります。

その一つは、現在のいなべ市石樽から鈴鹿山脈の八風峠を越え、現在の滋賀県の永源寺町〜八日市〜京都府宇治市に馬で運びました。

もう一つは、現在の三重郡菰野町千草から鈴鹿山脈の千草峠を越え、現在の滋賀県の永源寺町〜八日市〜京都府宇治市に馬で運びました。

この様に、当時は馬の背中にお茶を積んで、険しい鈴鹿山脈の峠道を越えて京都の宇治まで運んだようです。

江戸時代に伊勢茶を運んだルート



- りくろ 陸路 (馬)
- 海や川 (船)

7

伊勢茶はアメリカに  
盛んに輸出された



江戸時代は鎖国といって、日本は外国との貿易を禁止していました。しかし、江戸時代の終わりごろになると、アメリカなどから国を開いて貿易をするよう強い要求が出てきて、安政元年（一八五四）六月にアメリカのペリー総督が蒸気汽船四隻を率いて現在の東京湾に現れ、大砲で脅し、国を開いて外国と貿易をするように迫ったことから、日本は、安政六年（一八五九）遂に横浜港、函館港、長崎港の三港で外国との貿易が始まりました。

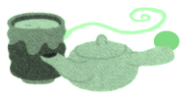
当時、日本は外国から近代的な機械などを輸入しましたが、日本から輸出するものは、お茶や生糸、菜種油など農産物しかなく、特に、お茶と生糸は重要な輸出品として国を挙げて奨励し

たことからお茶やお糸の増産は各地で始まりました。

三重県は江戸時代からお茶の大産地であったことから、率先してアメリカやヨーロッパに伊勢茶を輸出しました。日本茶業史には、日本が最初に外国に輸出したお茶の量は四十万斤で、そのほとんどが、伊勢茶であったと書いてあります。三重県がお茶の輸出に力を入れていたことが良くわかります。

お茶は横浜港に集められ外国に輸出されたことから横浜港には日本のお茶を買い付ける外国の商社が支店を構え大変賑わいました。

お茶は、最初は横浜港から輸出しましたが慶応三年（一八六七）には神戸



港から、明治三十二年（一八九九）からは四日市港から直接外国に輸出することが出来るようになりました。

四日市港から輸出されるようになる  
と伊勢茶は四日市港に集められ、主に  
アメリカに輸出されました。四日市港  
には外国商社が支店を構え伊勢茶を  
買付けました。明治四十一年（一九〇  
八）の四日市港からの伊勢茶の輸出量  
は七七〇トンで、この量は、三重県の  
茶生産量の三分の一に当たります。

当時、射和村（現松阪市射和町）の  
竹川竹斎は、日本が外国と貿易が始ま  
るとお茶が輸出品として有利と考え、  
「桑茶並楮植方書」というお茶の栽培  
方法を書いた本を作って農家にお茶の  
栽培を勧めました。竹川竹斎の努力で

三重県ではお茶の栽培が盛んになりま  
した。

また、大谷嘉兵衛（現・松阪市飯高  
町）は横浜に出て茶貿易を始め、江戸  
に進出していた伊勢商人たちと協力し  
伊勢茶を買い付けアメリカに輸出しま  
した。

一方、三重県の産地では水沢村の中  
川教宏（現・四日市水沢町）、粥見村  
の永田善次郎（現・松阪市飯南町）、  
室山村（現・四日市）の伊藤小左衛  
門、掠本村（現・津市芸濃町）の駒田  
作五郎などの指導者が農家にお茶の栽  
培を指導した結果、三重県全域でお茶  
が作られ、三重県のお茶の面積は飛躍  
的に増加しました。

日本茶は主にアメリカに輸出されました

が、昭和に入ってからアメリカとの関係が悪くなり、遂に戦争になって、お茶の輸出はストップしてしまいました。また、戦争で食べ物がない、お茶畑を掘り起こしてサリマイモや麦などを植えたことから、三重県のお茶の面積は明治時代に比べ三分のまで減ってしまいました。

もし、戦争がなかったら、アメリカでは、コーヒーや紅茶だけでなく、日本茶も飲む習慣が生まれていたかもしれないね。

## 鎖 国

江戸時代、徳川幕府は外国との貿易を禁止しました。これを鎖国といいますが、鎖国は220年間ほど続いたといわれていますが、外国からの開国要求に屈し、遂に、安政6年（1859）に日本は国を開き外国との貿易が始まりました



伊勢茶イメージキャラクター 茶柱タツ

8

今の三重県茶産地の  
成り立ち



現在の三重県茶産地は、北勢茶産地と中  
勢茶産地に大きく分けられます。北勢茶産地  
はいなべ市、菰野町、四日市市、鈴鹿市、亀  
山市に連なる鈴鹿血敏に広がる茶産地で、県  
内茶園面積の約七十%を占めています。

中勢茶産地は津市、松阪市、多気郡、度  
会郡の出雲川、櫛田川、宮川流域に広がる茶  
産地で、県内茶産地の約三十%を占めていま  
す。その他に伊賀地方や志摩地方にも少し茶  
産地があります。

そこで、これらの地域の茶産地がいつ頃で  
き、どの様に発展してきたかについて説明しま  
す。

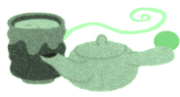
### ○北勢茶産地

水沢村郷土史稿という書物に古くからの言  
い伝えとして、今から千百年程前（延喜年

間）に“飯盛山浄林寺（現在の四日市市川沢  
町「一乗寺」）の住職玄庵が境内に植えられ  
ていた茶樹から茶芽を摘んで製茶して村人に  
飲ませた”と書かれています。しかし、これ  
は言い伝えで本当にこの頃、お茶が栽培され  
ていたかはわかりませんが、恐らく、お寺に  
は茶樹があつて薬として飲まれていたと想像  
できます。

現在の茶産地が出来たのは、江戸時代前期  
の寛永十二年（一六三五）、菰野藩主の土方  
雄高が城内に茶園を作り、家臣（家来）にお  
茶の栽培を勧めたのが始まりといわれていま  
す。土方雄高の茶栽培の勧めで、江戸中期に  
は菰野町やいなべ市には茶産地が出来ていた  
と考えられます。

その後、江戸時代後期の嘉永二年（一八四  
九）には、水沢村（現・四日市市水沢町）常



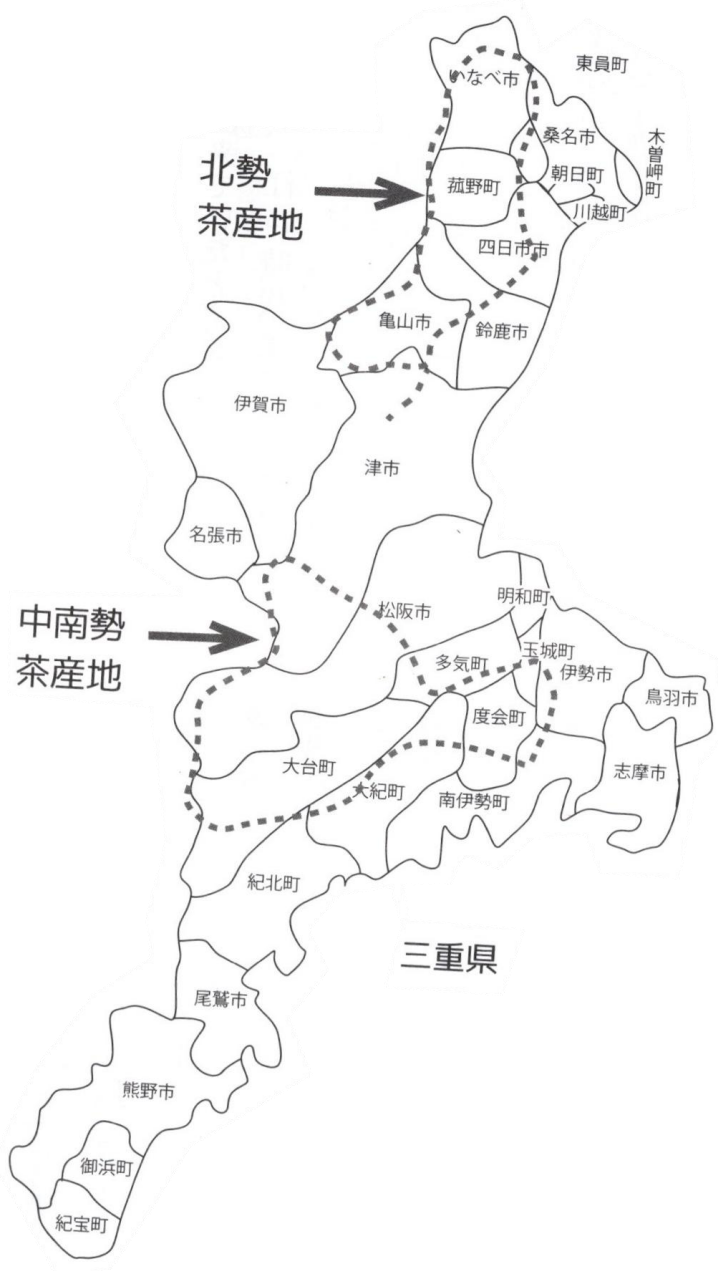
願寺住職の中川教宏が自ら茶園を作り村人に茶栽培を勧め、水沢村に大きな茶産地ができ、さらに明治時代に入って鈴鹿市、亀山市に広がり、現在の広大な北勢茶産地が出来上がりました。

### ○中南勢茶産地

室町時代に書かれた「背書国誌」や「異庭訓往来」という書物に、今から八百年程前の鎌倉時代前期に“栄西禪師が宋国（現在の中国）から茶の実を持ち帰り、京都高山寺の明恵上人が栄西禪師から茶の実を貰い受け、伊勢川上に植えた”と書いてあります。伊勢川上とはどこか、多くの研究者が調査していますが、まだ確かなことはわかっていませんが、江戸時代からの茶産地の発展から見て、

雲出川上流の津市美杉町から櫛田川上流の松阪市飯高町付近であろうといわれています。

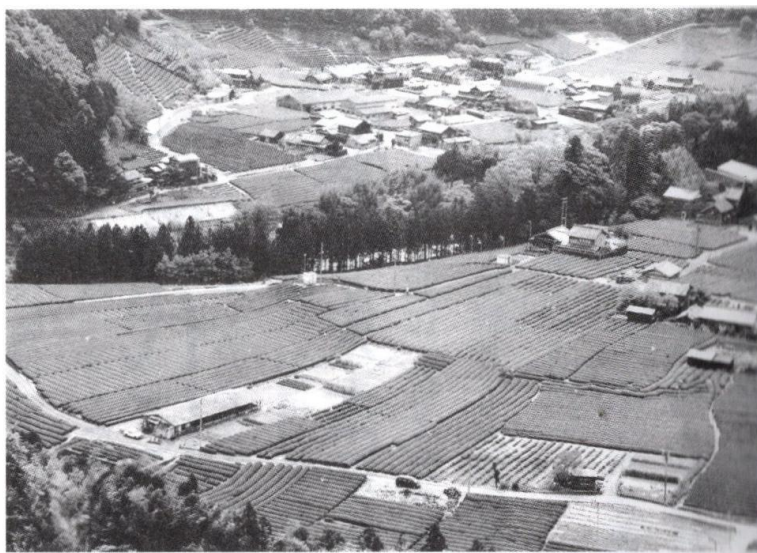
特に、櫛田川上流（松阪市飯高町）のお茶は江戸時代になって和歌山藩の保護を受け、さらにこの地方のお茶を伊勢商人（射和・相可商人や松坂商人）が、伊勢茶として江戸や東北地方まで販売したことから江戸時代には伊勢国はお茶の大産地として有名になりました。また、櫛田川上流地域で発展した茶栽培は宮川流域の大台町や度会町などに伝わり、現在の中南勢茶産地が出来上がったと考えられます。





北勢の茶産地

亀山市中ノ山の集団茶園



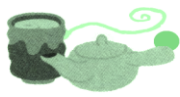
中南勢の茶産地

松阪市飯高町赤桶地区の茶園

9

江戸時代〜明治時代に  
日本茶業の発展に大きく  
貢献した三重県人





江戸時代から明治の初めには、三重県は茶業の先進県で全国の茶業をリードした人が多くいました。ここでは書物などで記録が残さくれている人の中から、日本茶業の発展に大きく貢献した人を紹介します。

なお、ここで紹介する人のほかにも記録には残されていないが、優れた業績を残した人たちがたくさんいると思います。

江戸から明治・大正にかけて日本の茶業の発展に尽くした人たちに思いを馳せ、日本のお茶をみんなで守っていかねばならないと思います。

### ○伊勢商人（射和・相可商人）

現在の松阪市憲町や多気郡多気町相可など、橿田川下流域地域に生まれた商人集団で射和商人、相可商人と呼ばれ、江戸時代に江戸や東

北地方まで伊勢茶を販売していたことが、当時の豪商、富山家や浦城家の古い資料に書かれている。

彼らはお茶や木綿など伊勢の産物を福井県の敦賀湊まで運び、日本海を船で山形や秋田まで運んで販売したと書かれている。後に射和・相可商人は松坂商人や津商人と共に伊勢商人と呼ばれるようになった。

### ○土方雄高（一六一二～一六五〇）

現在の三重郡菰野町にあった菰野城主（殿様）、江戸時代のはじめ（一六三六年頃）城内に茶園をつくり、領民に茶の栽客を勧め、今の菰野町やいなべ市でお茶が栽培されるようになり、現在の北勢茶産地の基となった。

### ○中川教宏（一八〇六〜一八七八）

現在の四日市市水沢町にある一乗寺（当時は淨願寺といった）の住職、江戸時代の終わり頃に京都宇治の茶園を見て感動し、自ら茶園を作って、農家にお茶の栽培を勧め、水沢村では、お茶を作る農家が多くあり、現在の四日市茶産地の基を作った。

### ○竹川竹斎（一八〇九〜一八八二）

現在の松阪市射和町の人、竹斎は情報通（いろいろの情報を早く知ること）で江戸の終わり頃、日本は外国と貿易を行うとの情報を得ると、日本からの輸出はお茶や生駒が有望と考え、お茶の作り方やカイコを飼って糸を取る方法を書いた「桑茶並楮植方書」という本を作って農家にお茶の栽培やカイコの餌になる桑の作り方を教えた。

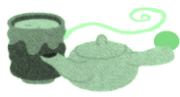
竹斎の指導で三重県や静岡県は大きなお茶の産地に発展し、お茶の貿易は盛んになった。

### ○永田善次郎（一八二〇〜一八八六）

現在の松阪市飯南町の人、江戸時代の終わり頃、山城国湯屋谷村の永谷武右衛門という人に弟子入りして、優れた宇治製茶法を習いこの方法を三重県の南勢地方の農家に伝え指導した。このことで三重県のお茶の品質は大変良くなった。

### ○伊勢の岩吉

静岡県茶業史には「明治元年、伊勢の岩吉や紋次郎という人が、静岡で『片手葉揃揉み』という手もみ製茶法を教えた」と書かれている。岩吉や紋次郎について調査している



が、岩吉については度会町の人で中森岩吉という人物ではないかと推測されているが、いずれにしても明治のはじめに、三重県から多くの指導者が静岡に行つて静岡県の茶農家を指導したことが記録されている。

### ○酒井甚四郎（一八四二〜一九一八）

現在の鈴鹿市深井沢町の人、明治十六年に静岡県庁から茶業指導者として招かれ、お茶の作り方を書いた「茶業須要」という本を書いて静岡の茶農家を指導した。酒井甚四郎の指導で静岡県の茶業技術は大変向上し、逆に三重県を指導する程に上達した。

### ○大谷嘉兵衛（一八四四〜一九三三）

現在の松阪市飯高町の人、江戸時代の終わり頃、日本が外国と貿易が始まると、十九歳

のとき横浜に出てアメリカの貿易商社スミス・ペーカー商会の茶買受人となり、その後独立して「茶貿易商『大谷商店』」を起こし、伊勢茶をはじめ全国からお茶を買い取り日本茶の輸出に尽くす。

中でもアメリカが日本茶に高い関税をかけたようにしたとき、アメリカの大統領と直接交渉して関税を辞めさせるなど日本茶輸出の先頭に立った。

また、茶貿易だけでなく、日本とアメリカを直接結ぶ太平洋海底ケーブル敷設を提案し実現させた。また、郷里に小学校を建てたり、橋を架けたり、郷里の発展にもやくした。

### ○駒田作五郎（一八四九〜一八九五）

現在の津市芸濃町の人。明治十年頃、紅茶の生産に着手しアメリカに直輸出・（貿易商を通さず、自分で直接輸出すること）した。日本紅茶を企業的に生産し輸出した日本で最初の人である。また、茶農家が力を合わせなければならぬと全国に茶業組合設立を提案し、実現させた。

### ○山田嘉兵衛

現在の津市芸濃町の人。明治中頃、茶園の造り方を書いた「茶樹培養論」という本を書き、また茶芽を摘むハサミを考案し、茶芽をハサミで摘む方法を普及させた。

### ○中津初太郎

現在の津市高茶屋町の人。明治三十三年、葉打機と、揉捻機という製茶機械を考案した。

### ○森田忠四郎

現在の鈴鹿市庄内町の人。明治三十八年、茶葉蒸器と改良釜という製茶機械を考案した。


### ○秋葉安吉

現在の亀山市関町の人、明治四十年、茶葉蒸器を考案した。

### ○野呂米太郎

大正三年～四年にかけて、紅茶の産地であるインド、セイロン（現在のスリランカ）を視察し、大正六年に一台の機械で紅茶を作ることのできる紅茶製造機械を完成させた。

### ○国持武雄

A decorative header at the top of the page features a traditional Japanese tea set (chawan, chawanabuchi, and chawanabuchi) on the left, with a trail of green circles of varying sizes extending across the top. The text is positioned in the upper right quadrant of the page.

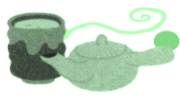
明治四二年（一九〇九）三重県に茶業試験場が設立されると国の茶業試験場から派遣され、三重県の茶業研究の基礎を作った。

10

今も三重県は

全国第三位の茶生産県





三重県のお茶は、江戸時代の終わりから明治・大正時代にはアメリカに輸出されていたことは、前七項でお話しましたが、戦争で輸出がストップし、輸出に頼っていた三重県は国内に販路（売り先）を求めましたが、販売競争に負けてしまい、静岡茶や宇治茶の原料として使用されるようになり、いっしか歴史ある伊勢茶の名声は忘れ去られてしまいました。

この事態を心配した当時、県会議員で後に厚生労働大臣を務めた野呂恭一や四日市の茶商、中嶋末次郎らは、県内の茶生産者や茶業者を説得して、昭和三十四年に三重県茶業会議所を設立して伊勢茶の再興に努力しました。

その結果、三重県の茶園面積も増加し、伊勢茶の名前も少しずつ知られるようになりました。

現在、三重県の茶園面積は三千二百ヘクタール、茶生産量は七千トンで静岡県、鹿児島県に次いで全国第三位を保っていますが、まだまだ伊勢茶の名前や三重県がお茶の産地であることを知らない人が多いのが現実です。

三重県の茶生産者や茶商さんは、江戸時代のように伊勢茶を有名にしたいと頑張っています。応援してね。

### 戦後の三重県茶業の復興に貢献した人

戦争で三重県の茶栽培面積や生産量は大きく減少しました。戦争が終わって再び三重県茶業はめざましい復興を遂げましたが、この

復興に貢献した多くの人の中から代表して七人について紹介します。

### ○中嶋末治郎（一八九九〜一九九〇）

関西地域の茶生産府県に呼び掛けて関西茶業協議会を設立して、会長としてお茶の増産や茶品評会の開催などに尽くした。また、三重県内の茶生産者や茶商工業者をまとめ三重県茶業会議所を設立し、三重県茶業振興の先頭に立った

### ○野呂恭一（一九一九〜一九九五）

衆議院議員として厚生労働大臣を務めた政治家であるが、中嶋末治郎らと力を合わせ、三重県茶業会議所を設立し、会頭として茶業振興に尽くした。また、茶生産府県の国会議員に呼びかけ、茶業議員連盟を組織し、日本

の茶業振興のための提案や事業化に尽くした。

### ○杉本健太郎（一九一九〜一九九六）

伊勢茶を東京で販売するには、東京の消費者の嗜好（好み）に合ったお茶を作らなければならぬと考え、当時、県の茶専門技術員であった若林亨の協力を得て、東京の消費者の嗜好を調査し、試行錯誤（いろいろ試してみること）の結果、深蒸し煎茶の製茶法を考案し広めた。

### ○若林亨（一九一五〜一九七〇）

在来茶園（昔からある古い茶園）をヤブキ夕品種に改植（植え替えること）を指導し、茶農家の経営安定に尽くした。また、前記の

杉本健太郎の深蒸し煎茶の製茶法を技術面で支えた。

て需要が多く茶農家の収入の増加に尽くした。

○横山俊祐（一九一〇～二〇〇三）

昭和四五年に茶樹から霜の害を防ぐ「防霜ファン」を考案し、茶農家を霜の害から解放した。横山の考案した防霜技術（防霜ファン）は、全国的に普及し日本農業研究百年記念事業で、茶業部門で最も如麗のあつた技術として表彰された。

（註）「防霜ファン」の原理については、付録「お茶のおもしろ知識」で詳しく述べる。

○原昭男（一九二八～二〇〇四）

二番茶や番茶など下級茶（品質の劣る茶）を原料に緑茶製茶機械を用いて抹茶を作る方法を考案し、上級の抹茶と区別し「モガ茶」と命名した。このモガ茶は菓子など原料とし

○庄山孝義（一九三〇～二〇〇九）

伊勢茶の品質向上に取り込み、また、茶業研究機関の移転に伴い、新しい茶業研究体制の整備を行った。

## 1. 茶園面積の推移

(単位：ヘクタール)

明治20年 (1887)	明治43年 (1910)	大正9年 (1920)	昭和20年 (1945)	昭和50年 (1975)	平成7年 (1995)	平成25年 (2013)
4,372	3,026	2,232	1,270	3,920	3,710	3,200

## 2. お茶の生産量の推移

(単位：トン)

明治20年 (1887)	明治40年 (1907)	大正9年 (1920)	昭和20年 (1945)	昭和50年 (1975)	平成7年 (1995)	平成27年 (2015)
2,062	3,018	2,594	1,270	7,620	6,650	7,500

※昭和30年以降は、茶栽培技術の進歩で茶園面積の伸びに対して、茶生産量は大きく増加した。

## 3. 全国のお茶の主な産地とブランド名

順位	府県名	茶園面積 (ヘクタール)	茶生産量 (トン)	とういつめいがら 統一銘柄 (ブランド名)
1	静岡県	18,300	33,400	静岡茶
2	鹿児島県	8,660	26,000	鹿児島茶
<b>3</b>	<b>三重県</b>	<b>3,150</b>	<b>7,740</b>	<b>伊勢茶</b>
4	京都府	1,580	3,170	宇治茶
5	福岡県	1,570	2,430	やめぢゃ 八女茶
6	熊本県	1,570	1,490	熊本茶
7	宮崎県	1,540	4,060	宮崎茶
8	佐賀県	953	1,590	うれしのぢゃ 嬉野茶
9	岐阜県	944	—	みのぢゃ 美濃茶
10	埼玉県	925	—	さやまぢゃ 狭山茶
全国総計		45,400	85,900	

(2013年の農林統計から)

なに？

なぜ？

に答える

# お茶の おもしろ知識



## ① お茶の原産地は中国雲南地方

お茶の原産地（茶の樹が最初に発見されたところ）は今の中国南部の雲南地方と伝えられています。雲南地方はヒマラヤ山脈の東側、ベトナム、ラオス、ミャンマーと国境を接する山岳地帯です。一度、地図で調べてみてね。

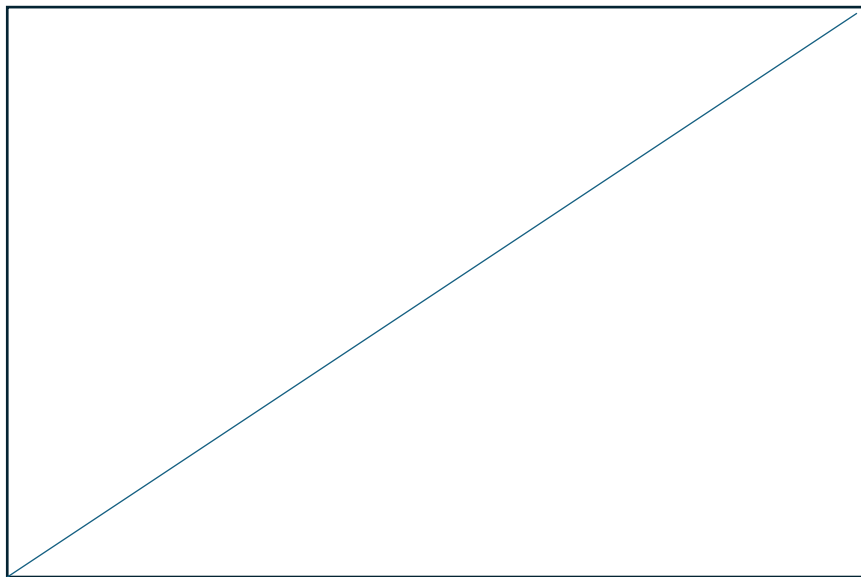
いつ発見されたかは、よく解かっていません。中国の古い書物には二千五百年以上前にはお茶が作られ飲まれていたと書いてあるのですが、恐らく三千年前か、もっと前かも知れませんがね。

○発見された茶の樹は、見上げるほどの大木だった

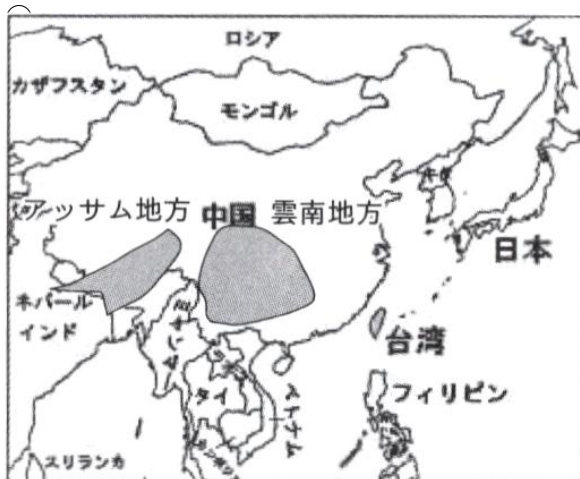
雲南地方で発見された茶の樹は見上げるほどの大木で葉も手のひらほど大きかったが、中国大陸の寒い地方で作られるようになって、寒さに耐えるように改良されて、葉はだんだん小さくなり、また、茶の樹も低木（あまり高く伸びない木）で横に張るようになりましたが、今でも雲南地方では樹齢二千七百年以上といわれる茶の大木があり、木に登って茶摘みをしているそうです。

### 「原産地二元就」

お茶の原産地は中国南部の雲南地方と云いますが、雲南地方の他にインドのアッサム地方も原産地であると主張する研究者もあります。インドの東北部に位置するアッサム地方は紅茶の発祥の地と云われ、アッサム地方で発展した紅茶はヨーロッパ（イ



2,700年以上といわれるお茶の大木と木に登って茶摘みをする少女「竹田武史著茶馬古道の旅より」※この写真は著作権の関係で無断複写は禁じられています



茶の原産地と云われる中国雲南地方（ヒマラヤ山脈の東方、ミャンマー、ラオスの国境近く）と紅茶発祥の地といわれるインドアッサム地方

（ギリス）に送られ、世界で紅茶が飲まれるようになったことから、インドのアッサム地方は紅茶の原産地といわれる根拠となっている様です。このことから研究者の間では、お茶の原産地は二つある。これをお茶の原産地二元説といいます。

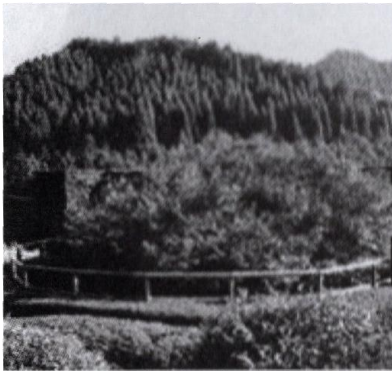


## ○日本の大茶樹

日本には茶の大木があるのでしょいか。残念ながら中国雲南地方のような茶の大木はありませんが、樹齡三百年を超える大茶樹は存在します。代表的なものを紹介します。



藤枝芦ノ谷・朝比奈地区  
藤枝の大茶樹  
静岡県藤枝市にあり、樹齡 300 年以上といわれる



嬉野の大茶樹  
佐賀県嬉野町にあり、樹齡は 330 年以上といわれる



政所の大茶樹  
滋賀県榮瀦善町にあり、樹齡 300 年を超えと云われる

## ② 茶の樹は、ツバキの仲間

植物の分類には、植物の花や子実（種子）の仕組みや形で、属・科・節（目）・種・系などに分類されています。

この分類によると茶の樹は、ツバキ属・ツバキ科に分類されています。ツバキの花や実とお茶の花や実を比べると、よく似ています。いちど観察してみてください。

因みに、桜、リンゴ、梨は「バラ科」、いちご、ブルーベリー、シャクナゲは「ツツジ科」、イチジクは「クワ科」など、調べてみると面白いよ。

## ○ お茶の花と実



ツバキの原種といわれるヤブツバキの花（赤色）



茶の花は白色



つばきの実  
お茶とツバキの花は、色は違うが良く似ている。  
実はそっくり。葉も似てい



茶の実

③ 庶民（一般人）がお茶を飲みよう  
になったのは、いつごろ？

### 日本での喫茶の始まり

日本に唐国（現在の中国）からお茶が伝わったのは、今から千二百五十年ほど前の奈良時代後期から平安時代前期といわれ、その当時、お茶は寺院などで作られ、大変効果で、薬として処方したり、上流階級（僧侶や貴族）の人の飲み物で、庶民（一般人）の飲み物ではなかったようです。

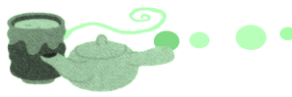
お茶が一般に飲まれるようになったのは、今から八百年ほど前の鎌倉時代前期といわれています。当時、栄西禅師という僧が宋国（中国）に仏教（禅）の修行に渡り、お茶の実をたくさん持ち帰って、背振山（佐賀県）の麓に茶を植えて製茶し、お茶の効能（身体

に良いこと）を書いた「喫茶養生記」という書物を添えて鎌倉幕府に献上した。

そのことから武士の間でお茶が飲まれるようになったことは説明をしましたが、しかし、この当時もお茶の栽培は、寺院や神社、貴族や豪族（その地域の支配者）に限られ、農民には、お茶の栽培は許されていなかったことから大変貴重で高価なものであったようです。

庶民がお茶を自由に栽培し、日常飲めるようになったのは室町時代以降といわれています。

ここで面白い話を紹介しよう。栄西禅師が鎌倉幕府にお茶を献上したとき、将軍様はお酒を飲み過ぎて二日酔いで困っていたそうです。栄西禅師が持参したお茶を早速飲んでみると、たちまちにして気分爽快、元気になっ



たことから、家来たちにお茶を飲むことをすすめ、武士の間でお茶を飲む習慣が広まったと云われています。

④ 江戸時代、お茶は山に植えられ「茶山」と呼ばれていた

今のお茶畑は平地の畑にきれいな畝状に植えられ「茶園」と呼ばれていますが、江戸時代は平地の田や畑は米や麦、芋など食糧生産に大事な土地で、お茶は山に植えられ、茶が植えられた山を「茶山」と呼んでいました。

もともと、中国では山岳民族（山で暮らす人たち）が茶を作り、平地の漢民族（当時中国を支配していた民族）にお茶を売っていた歴史があり、中国から日本にお茶が伝えられたときはお茶は山に植えるものだと思っていたかもしれませぬ。

江戸時代からお茶の栽培が盛んであった地域の山には、江戸時代に植えられたと思われる茶の株が残っています。山に登ったら気を付けてください。

江戸時代の終わりの頃、お茶を畑に畝上に植えることを最初に考えたのは、今の三重県松阪市射和町の竹川竹斎という人です。竹斎は、江戸の終わり頃、日本が国を開き外国と貿易が始まると聞くと日本からの輸出品としてお茶や生糸が有利と考え、お茶や桑（蚕の餌）、紙の原料になる木の植え方を書いた「桑茶並ヒ楮植方書」や、山を開拓して茶園や桑園を作る畑の造成の仕方を書いた「開墾茶桑園圃帳」という本を書いて農家を指導しました。また、竹斎は大変な読書家で、日本で最初に私立図書館「射和文庫」を創った人としても有名です。



今も残る竹川竹斎がつくった日本最初の私立図書館「井沢文庫」の玄関。当時は一万冊の蔵書があったという。



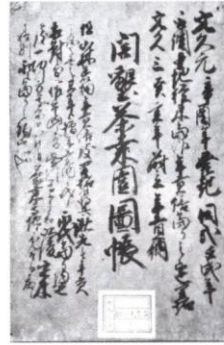
山に植えられた「茶山」。明治時代に撮影された写真



現在の茶園。美しく畝状に植えられている



「桑茶並ヒ楮植方書」  
桑や茶、紙の原料になる木の植え方を書いた本



「開墾茶桑園圖帳」  
山を開墾して茶園や桑園の造り方を書いた本

竹川竹齋さんの「桑茶並ヒ楮植方書」には、一枚の畑に東西にお茶を畝上に植え、茶の畝の間に紙の原料となる木（楮）を植えよ。と書いてあります。  
一枚の畑に現金収入になる作物をたくさん植えて農家の収入を増やす方法を考えました。



竹川竹齋  
1809～1882年  
三車県松阪市射和町の人

## ⑤夏も近づく八十八夜

### 昔の茶つみ、今の茶つみ

夏も近づく八十八夜

野にも山にも若葉が茂る

あれに見えるは茶摘みじゃない

かあかねだすきに菅の笠

これは昔の茶摘みの風景を唄った「茶摘み歌」です。夏も近づく八十八夜とは、立春

(二月四日) から数えて八十八夜目の五月二

日(うるう年のときは五月一日)を指します

が、東海地方や近畿地方では、この時期にな

ると茶摘みが始まります。

なお、鹿児島県など暖かい地方では四月中旬ころから、逆に新潟県など寒い地方では五月中旬ごろから茶摘みが始まります。

昔の茶摘みは、女の人が耕の着物に赤いたすき掛かけ姿で、手でお茶の若芽を摘み取りました。大勢の女の人達が茶畑に入ってお茶を摘みました。大変な作業ですが、楽しかったと思います。

今の茶摘みは機械で行います。手で摘んでいた茶摘みはハサミで摘むようになり、今では人が機械の上に乗って摘む「乗用型茶摘機」が普及して能率は大きく向上しましたが、昔のような楽しい茶撤み曲弱は見られなくなりました。

「茶摘み、昔と今」三重県の場合



**ハサミ摘み**

ハサミに袋を付けて茶の若芽を刈り取る。

昭和 20 年（1945）～35（1960）



**手摘みの茶摘み風景**

山の斜面に植えられた茶畑で、手で茶の若芽を摘む女の人たち。

大正 3 年（1914）頃の写真



**回転式茶摘み機**

回転刃の尽きた機会をエンジンで回転させて茶の若芽を刈り取る。昭和 35 年

（1960）～40 年（1965 年）



**可搬式茶摘み機**

エンジンでバリカンの様な力を動かし、二人で支えながら茶の若芽を刈り取る。

昭和 45 年（1965）～平成 7 年（1995）頃



**乗用型茶摘機**

機械の上に入が乗って運桁しながらバリカンの様な刃を動かし茶の若芽を刈り取る。

成 7 年（1995）頃～現在

\* 鹿児島県保では昭和 40 年頃から実用化の研究が進んでいた。



**レール走行式茶摘機**

レールを敷き、エンジンで走らせながらバリカンの様な刃で茶の若芽を刈り取る。

平成 5 年（1993）～現在

## ⑥ 一番茶、二番茶、番茶ってなに？

その年の最初に摘むお茶を一番茶といいま  
す。茶弓の時期は地域によって異なり、暖か  
い気候の鹿児島県などは四月上旬中頃から  
始まりですが、三重県や静岡県などは四月下  
旬から五月上旬に始まります。また、新潟県  
などでは青中旬頃から始まります。

一番茶は、冬の間じつくりと養分をため  
込んだ新芽で一番おいしいお茶になります。

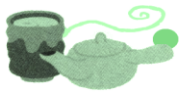
一番茶の摘み取りが終わって三十五日くら  
い経つと、新しい芽が伸びてきます。これを  
二番茶といいます。二番茶は芽の伸びる期間  
が短いので、一番茶に比べれば味は劣りま  
す。

二番茶の摘み取り後、三十日くらいする  
と、また芽が伸びてきます。これを三番茶と

いいます。三番茶はさらに品質が劣り番茶や  
ほうじ茶などに加工されます。

茶節みの回数は地域によって異なり、一番  
茶、二番茶、三番茶のことを「本茶」とい  
、一番茶摘み取り後、残った若芽を古い葉と共  
に刈り取り製茶したものや秋に伸びた硬い茶  
芽を刈り取り製茶したものを番茶といってい  
ます。

番茶は本茶の番外という意味ですが、一般  
的には一番茶以外のお茶は品質が劣るので、  
ほうじ茶や加工食品の原料に使用されること  
が多いです。



## 三重県での茶摘みの時期



三重県では、一番茶、二番茶しか摘まず、伸びた茶の芽を10月頃に刈り取って秋番茶として製茶している。

### 「八十八夜」

立春（2月4日）から数えて八十八夜目（5月2日、うるう年の場合は5月1日）頃から一番茶の茶摘みが始まる。

## ⑦茶畑に扇風機が

たくさん立っている？

茶畑に扇風機がたくさん立っているのを見たことがありますか。茶畑に立っている扇風機は霜からお茶の若芽を守るためのもので「防霜ファン」といいます。

お茶の若芽は三月下旬ごろから伸び始め五月上旬ごろに摘み取りますが、お茶の芽が伸び始めるころはまだ寒く、霜が降りることがあります。

特に四月四月下旬の若芽の摘み取り直前の霜は「晩霜」といって、一番茶の若芽を全滅させます。この晩霜を防ぐため、昔は「わら」や「こも」を茶園に被せたり、火を焚いて煙で気温の下がるのを防いだり、大変な作業をしていましたが、あまり効果はありませんでした。

昭和四十五年（一九七〇）頃、この研究に取り組んでいた三重県茶業試験場の横山研究員が、茶畑に扇風機を立てて霜を防ぐ方法を発見しました。

この方法について説明をします。

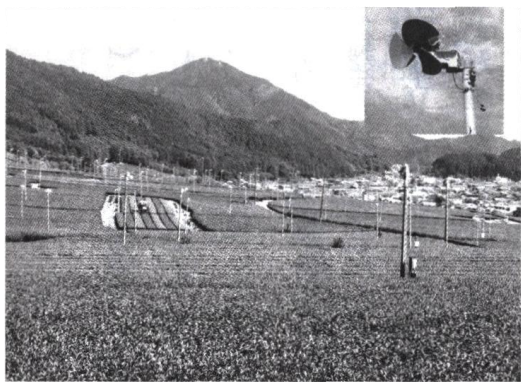
気温が上がってきた四月ごろに降りる霜は、決まって昼間の気温が暖かく風が全くない無風状態のとき、昼間に温められた地表の熱が夜間に温度が下がると、どんどん空間に放出され、地表の温度が異常に下がる現象が起こります。これを「放射冷却」といいます。

地表の温度が異常に下がると茶園面の露が氷って霜になります。そこで横山研究員は、放射冷却によって空間に放出された温かい空気が地表から七〜十センチくらいのところに温かい層となって留まっていることを発見しまし



た。この温かい層を扇風機で茶園面に引き戻すことに成功しました。

この発見により農家の茶生産は安定しました。大発見ですね。すこしむずかしかつたかな。



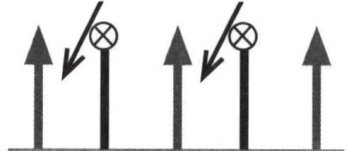
茶園に林立する防霜ファン

ほうしゃれいさやく ぼうそう  
放射冷却と防霜ファンの関係

4月～5月上旬頃の快晴無風の朝

地表7～10 mに温かい空気かいせいむふうの層

ファンで地表近くに下す



「放射冷却」により地表近くの空気ちひょういじょうが異常に冷やされる



## ⑧ 川霧の立つところの

お茶はおいしい。

昔から川霧の立つところのお茶はおいしいといわれています。どうして川霧の立つところのお茶はおいしいのか考えてみました。

川霧が立つところは、川があつて山が川に迫っている地形で、昼と夜の温度の差が大きいたことが条件になります。この様な地形は、山深い山間地域で、江戸時代の茶産地はこのようなところが多かった様です。

川霧とは、昼間に太陽により温められた空気が夜間に温度が下がると放射冷却（⑦で説明）によって地表近くの空気が異常に冷やされます。この冷たい空気が川面を流れると、川から蒸発した水蒸気が冷やされて粒になり霧となります。この霧のこと蒸発霧または川霧といえます。

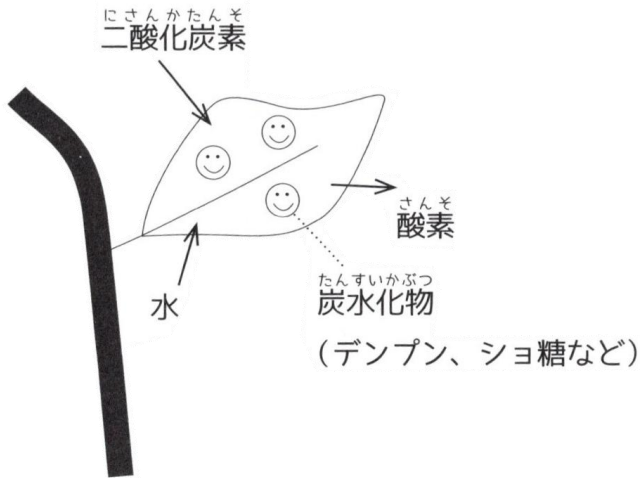
川霧が立つには昼と夜の温度の差が大きいたことが絶対の条件となります。温度の差が大きいほど、お茶はおいしいといわれています。なぜか？植物の多くは、光のエネルギーを使って根から吸い上げた水と空気中の二酸化炭素を取り入れ、炭水化物（デンプンやシヨ糖など）を合成し成長しています。この作用を「光合成」といいます。

一方、植物も人間のように酸素を吸って呼吸をしています。従つて夜の温度が高いと、せっかく昼間「光合成」でつくった養分を夜の呼吸に使つてしまうので、夜の温度が低いと植物の呼吸も抑えられ蓄えた養分の消耗は少なくなります。養分が多く蓄えられたお茶はおいしわけです。

それから茶樹の根は、水に弱く排水の良い土壌がよいといわれています。川の近くの傾

斜地は排水の良い土壌が多く、傾斜地のお茶はおいしいともいわれています。これも少しむずかしかったかな。

### 「光合成のしくみ」



## 9 昔の製茶法、今の製茶法

お茶づくりには、茶畑でお茶の原料となる茶葉を作る作業（栽培）と、茶葉を加工して飲むお茶に仕上げる作業（製茶）があります。

昔の製茶は「手もみ製茶法」といって、すべて手で茶葉を揉んでお茶を作りました。その方法を少し説明しましょう。まず、焙炉という和紙を張った手もみ台の上に蒸気で蒸した茶葉を入れ、下から熱を加えながら茶葉を揉んで、茶葉の水分を少しずつ取り除き、ある程度水分が取れたら、手のひらで茶葉を回転させながら揉んでお茶の形をつくり、乾燥させて出来上がりとなります。出来上がるまでに四〜五時間かかり、大変な重労働で高度な技術が要ります。

昔は手もみ茶の技術を持った技術者（茶師といった）が、弟子を連れてお茶の農家を回り製茶に従事しました。

今の製茶は「機械製茶法」といってすべて機械で製茶します。製茶工場ではコンピューターで制御された茶葉が、いくつもの機械をくぐりながらお茶が出来上がります。昔の手もみ製茶法にくらべ能率的で大量に製茶することができます。

○手もみ茶製法を最初に考案した人は山城国宇治の永谷宗円という人

さて、お茶屋さんで売っているお茶は濃い緑色で細長い針のような形をしていますね。この様なお茶を作るようになったのは、今から二百八十年ほど前の元文三年（一七三八）に山城国宇治湯屋谷村（京都府宇治市）の永

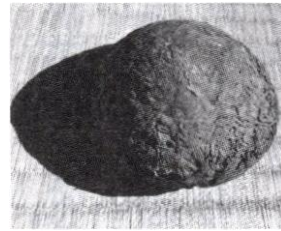
谷宗円という人が考案した手もみ製茶法です。

それまでのお茶はどんなお茶だったか？というと、日本にお茶が伝えられた当時は、蒸したり、釜で炒ったりした茶葉を、手で揉んだり、足で踏んだり、臼で突いたりして固め、乾燥させた固形茶（餅茶）で、その後は蒸して乾燥させた茶葉を粉にした抹茶や中国伝来の茶葉を、釜で炒って揉んで作る釜炒り茶が多かったようです。

釜で茶葉を炒ると緑色が消えた黒褐色のお茶ができ、当時は釜炒り黒茶とも呼ばれていた様です。永谷宗円が考案した手もみ製茶法は、茶葉を蒸してから作るので緑色のきれいなお茶ができます。

このお茶が人気を呼んで全国に普及し、今の日本茶は永谷宗円が考案した手もみ製茶法

が基本となっています。釜炒り茶は、今も佐賀県や長崎県で作られています。




固形茶（餅茶）

日本にお茶が伝わった当時のお茶は餅の様に固めて乾燥させたお茶だった？

○製茶機械を最初に作った人は、埼玉県の

高林謙三という人

今の製茶は機械で行いますが、お茶を作る機械（製茶機械）を最初に作った人は、埼玉県の高林謙三という人です。この人はお医者さんでしたが製茶機械作りに興味を持ち、研究を重ね、明治十八年（一八八五）に日本で最初に茶を作る機械を完成させました。



その後、たくさんの人が製茶機械作りに挑戦し、今ではコンピュータで制御する大型の機械で能率的なお茶づくりが行われています。

### ○お茶は、なぜ、茶葉を揉んで作の？

お茶は茶葉を揉んで作ることを説明しましたが、なぜ、揉むのでしょうか。

茶葉にはたくさんの成分が含まれています。お茶の成分については、あとで詳しく説明しますが、その成分は茶葉の硬い部分（葉柄、葉脈、軸）などに多く含まれています。茶葉を蒸して柔らかくして揉むと硬い部分に含まれている成分がにじみ出て、お茶を湯で出すとき成分が出やすくなり、おいしいお茶になります。

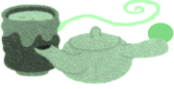
ただ、揉まずに作るお茶もあります。抹茶の原料になる「碾茶」というお茶は、茶葉を蒸して揉まずに乾燥させます。茶道などで使う抹茶は、碾茶を石臼などで挽いて粉にしたお茶です。

### ○抹茶と粉茶はどう違うの？

抹茶と粉茶の違いについて説明します。

抹茶は、茶摘み前に一ヶ月ほど「わら」や「黒い布」を茶園にかけて日光をさえぎると、甘みの成分であるアミノ酸の一種のテアニンという成分が多くなります。この茶葉を蒸して乾燥させ粉にしたお茶ですが、粉茶は普通に栽培製造した煎茶などを粉にしたものです。

したがって、抹茶は舐めてみると渋みや苦みがなく、甘い感じがします。それに比べ粉



茶は太陽の光をいっぱい浴びて栽培された煎茶などを粉にしたもので、少し荒っぽい粉で舐めてみると甘みのほかに渋みや苦みを感じられます。

抹茶は上級の物は茶道で使われ、下級の物はお菓子などで使われますが、粉茶はティーパック茶や寿司屋さんのお茶などでよく使われています。



昔の製茶法、今の製茶法



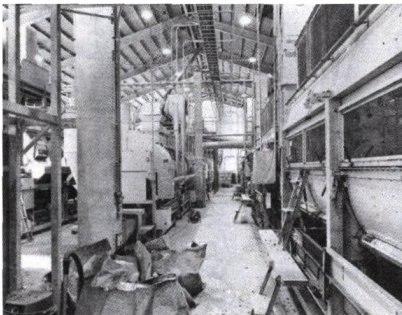
「昔の製茶（手もみ製茶法）」

手もみ台の上で、手で茶葉を揉んでお茶を作った。大変な重労働で高い技術が必要であった。大正3年（1914）頃の写真



「手もみ製茶法の保存活動」

手もみ製茶法の技術を保存伝承しようとして各地で活動が始まっている。今では全国的な活動となり、毎年、全国手もみ茶技術競技会が行われている。



「今の製茶（機械製茶法）」

近代的な機械が並んだ製茶工場の内部。コンピュータで制御され、ほとんど人の手を借りずにお茶ができる。

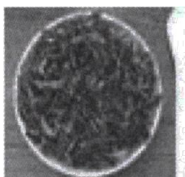
今までは大きな製茶工場でのお茶を作ることを説明しましたが、家庭の電子レンジでも作ることができます。

## 電子レンジでのお茶の作り方

### ⑩ 家庭の電子レンジでお茶を 作ってみよう

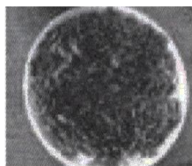
作ってみよう

- ③ 茶葉（若芽）を100グラム準備し、電子レンジのターンテーブルに広げ、二分ほど過熱し茶葉を蒸す。



茶葉を蒸す。  
まず、お茶の葉を電子レンジに2分かける

- ④ 電子レンジから取り出した茶葉を両手で軽く霞む。（茶葉は熱いので注意）



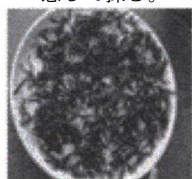
茶葉を蒸した状態



両手の手のひらを交互に動かして、茶葉を針のように伸ばす要領で揉む

- ② 軽く揉んだ茶葉をさらに1～2分ほどレンジにかけてとり出し、少し力を入れて両手で条む。これを4～5回くりかえす。回を重ねるたびに力を加えて揉む。茶葉を針の様に伸ばす感じで揉む。

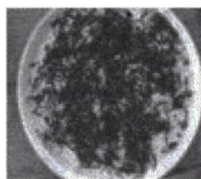
- ① 4～5回くりかえし揉んだ茶葉を電子レンジのターンテーブルに広げ、3～4分レンジにかけ、茶葉を乾燥させる。茶葉100グラムに対し20グラム位のお茶が出来る。



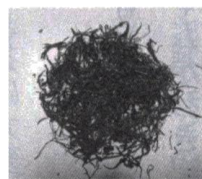
2回目、揉んだ状態



3回目、揉んだ状態



4回目、揉んだ状態



最後に乾燥させて出来上がり

## ① 日本茶の輸出

○明治〜大正時代には、日本茶はアメリカに盛んに輸出されていた

江戸時代は鎖国といって外国との顛旅は禁止されていましたが、アメリカやイギリスなど外国から日本は国を開き貿易をしようとの要求が強くなり、徳川幕府はついに安政六年（一八五九）に函館港、横浜港、長崎港で貿易が行われるようになりました。

貿易が始まると外国から近代的な機械などがどんどん入ってきますが、これを買うお金（外貨という）が必要ですが、日本から外国に輸出するものは生糸やお茶、菜種油など農産物しかありませんでした。そこで、政府は養蚕（カイコを飼って糸をとる）やお茶の栽

培を全国に奨励し、お茶はアメリカを中心に輸出しました。

○アメリカ人は日本茶を飲んでいたので？

当時のアメリカは建国（国が出来ること）百年足らずの国で、日本のお茶の様に決まった飲み物がなく、また、イギリスから輸入される紅茶は高価であったことから日本から輸出された安いお茶は大変人気がありました。

明治のはじめ、アメリカを旅行した人の日記には、日本茶ブームがわき起こり、ニューヨークだけで千五百軒ほどの日本茶喫茶店ができたと書かれています。

アメリカ人は日本茶をどの様に飲んでいかというと、日本茶に砂糖やミルクを入れて飲んでいました。その後はインドやセイロン（今のスリランカ）などの良質で安い紅茶

が輸入されるようになる。日本茶の輸出はだんだん少なくなり、昭和十六年（一九四一）アメリカとの戦争が始まると日本茶の輸出は完全にストップしてしまいました。

もし、戦争がなかったら、アメリカでも日本茶を飲む習慣が生まれていたかもしれませぬ。

今は自動車や機械が日本の重要な輸出品ですが、当時は生糸とお茶などの農産物の輸出が日本の近代化を支えたことは忘れないでほしいですね。

### ○日本茶輸出の先頭に立った大谷嘉兵衛

弘化元年（一八四四）伊勢国飯高郡谷野村（現三重県松阪市飯高町宮本）に生まれる。

十九歳のとき、横浜に出てアメリカのスミス・ベーカー商会の茶買受人になり商才（商売の



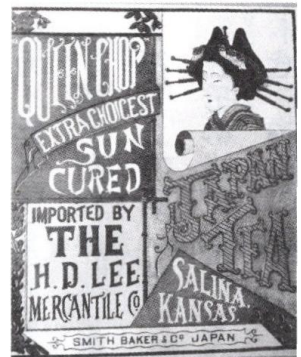
才能）を發揮し、当時の茶貿易の新記録を打ちたてる。

その後、独立して茶貿易商「大谷」を開き、自らの道を拓

く。また、日本茶の品質向上のため、全国を講演に回る。中でも特筆すべきはアメリカが日本茶に高額関税をかける法案（法律の案）に対して、アメリカ大統領マッキンリーに直接交渉して、茶関税法案を撤回させるなど、日本茶輸出の先頭にたった。



外国商社が軒を連ねる横浜港当時の賑わい



輸出用茶箱に貼られた蘭字ラベル（蘭字とは外国（西洋）を意味する）

## ○お茶の輸送容器

江戸時代、お茶は馬や船で遠くまで運んだと説明しましたが、お茶を入れた容器について説明します。

江戸時代のお茶の容器は、信楽焼きといって、現在の滋賀県信楽町で作られた素焼きの茶壺（写真）にお茶を入れて、茶壺をコモ（ワラを編んだもの）で巻いて運びました。

しかし、茶壺は土で出来ているので壊れやすいことから、江戸時代後期になると茶箱（木の箱）になり、明治時代になると紙袋に入れて運ぶようになりました。現在ではほとんど紙袋が利用されています。

そこで一つ、おもしろい話を紹介しよう。

お茶の生産者やお茶屋さんには、お茶を入れて運ぶ紙袋（三十kg入る大きな袋）を「大海」と呼んでいます。それは明治時代、アメリカへ日本茶の輸出が盛んな頃、アメリカにお茶を紙袋に入れて送ったところ、袋も破れず、お茶の品質も変わらずに無事に送ることが出来たので、お茶を入れる大きな紙袋のことを大きな海（大平洋）を無事に渡ったとの意味から「大海」と呼ばれる様になったそうです。



茶葉送用茶壺



茶葉送用茶箱



茶輸送用紙袋（大海）

## ⑫ お茶の分類

緑茶、紅茶、ウーロン茶は、同じ茶の葉から作れる？

お茶は、緑茶、紅茶、ウーロン茶に大きく分けられます。この分け方は、製茶のときに茶葉を発酵させるか、発酵させないかで決まります。

お茶の葉は成分がたくさん含まれていて、摘み取った茶葉をそのままにしておくとも熱を発生させ、緑色だった葉は褐色〜赤色になってしまいます。これを茶葉の発酵（専門的には萎凋という）といいます。

したがって、製茶の方法により同じ茶葉から緑茶、紅茶、ウーロン茶を作ることが出来ます。

そこで、製茶の方法の違いでお茶を分類してみよう。

### お茶の分類

#### 緑茶Ⅱ不発酵茶

皆さんが普段飲んでいるお茶は緑茶（日本茶）といって茶葉を発酵させないで製茶したお茶で緑色をしていますね。

発酵させないで製茶する方法として、製茶の前に茶葉を蒸気で蒸して茶葉の中にある発酵を進める酵素の活動を止めてから製茶するので、いつまでも緑色を保つことが出来ます。分類では緑茶のことを「不発酵茶」といいます。

#### 紅茶Ⅱ発酵茶

緑茶に対して紅茶は赤に褐色ですね。紅茶は摘み取った茶葉を蒸さずにそのままにして

おいて製茶すると、製茶の過程で発酵を進める酵素の働きによって茶葉は褐色→赤色に変化します。お茶屋さんなどで売っている紅茶は飲みやすいように細状にしていますが、赤い色をしていますね。分類では紅茶のことを「発酵茶」といいます。

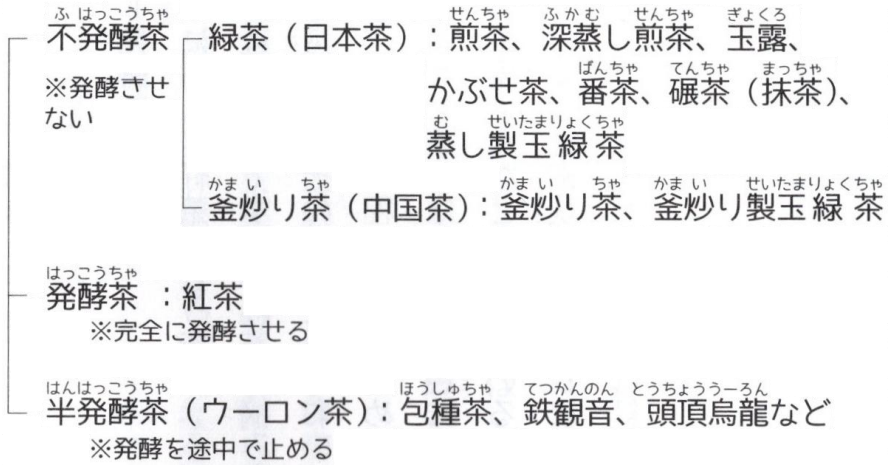
### ウーロン茶⇨半発酵茶

ウーロン茶はどうでしょう。ウーロン茶も紅茶のように茶葉を上記で蒸さずに製茶しますが、製茶の途中で熱を加え発酵を進める活動を止めてしまいます。発行を途中でとめるのでウーロン茶のことを半発酵茶と云います。

以上の様に、緑茶、紅茶、ウーロン茶は同じ茶葉から作ることができますが、実際にはお茶の品種改良が進み、それぞれの茶の種類にあった茶の品種が作られています。日本で育成された緑茶の代表的品種には「やぶきた」や「おくみどり」などがあり、紅茶・ウーロン茶の品種には「紅ほまれ」「紅ふうき」などがあります。頭に紅の付いた品種は紅茶またはウーロン茶の品種です。



## お茶の分類



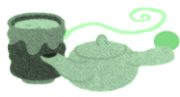
### ⑬ 緑茶（日本茶）の種類と特徴

○茶畑に黒い布がかぶっている？

四日市市や鈴鹿市などでは、四月下旬から五月初旬ごろの茶摘みの季節になると、茶畑一面に黒いのかぶせているのを見たことがありますか。

黒い布（寒冷紗という）をかぶせるのは玉露やかぶせ茶など高級のお茶を作るときの栽培方法の一つです。お茶の栽培や製茶の方法は、お茶の種類によって異なります。

さて、先に緑茶は、製茶のとき茶葉を蒸気で蒸して発酵を進める酵素の働きを止めるので緑色のお茶が出来るといいましたが、この様に茶葉を蒸してから製茶する方法は日本独特のものでした。したがって緑茶のことを日本茶ともいっています。



そこで、私たちが日常に飲んでいる緑茶（日本茶）の種類と特徴について説明します。

### ○煎茶

茶葉を蒸して揉んで乾燥させたお茶で、一般に飲まれているお茶の七十%以上は煎茶です。甘みと渋みが調和した旨味と清涼感（さっぱり感）を特徴とします。全国各地で生産されています。

### ○深蒸し煎茶


製茶における茶葉を蒸す行程で、蒸す時間を長くすることで、茶葉の組織が壊れ茶葉に含まれる成分の浸出が進み、深い旨味を特徴とするお茶で、三重県松阪市や静岡県掛川市などで生産されています。

### ○玉露

四〜五月のお茶の新芽の時期に茶園に柵を作り、わらや黒い布を一月ほど掛けて太陽をさえぎると、茶葉に含まれる甘み成分であるテアニンというアミノ酸が増えて、渋みが少なく甘みの強いお茶ができます。京都府宇治市や福岡県八女市は玉露の産地として有名です。

### ○かぶせ茶

玉露のように新芽の時期に茶園に黒い布を掛けるが、布を掛ける期間を二週間程度にすると、玉露と煎茶の中間程度のまろやかな味のお茶ができます。かぶせ茶の主産地は三重県四日市市、鈴鹿市で全国のかぶせ茶生産量の八十%以上を生産しています。



四月の終わりから五月のはじめ頃に、四日市市や鈴鹿市など鈴鹿山麓のお茶の産地では茶畑一面に黒い布をかぶせています。一度見に行ってください。

### ○番茶

五月頃に摘む一番茶、六月頃に摘む二番茶、八月頃に摘む三番茶を本茶といっていますが、この本茶の収穫後に残った茶葉を古茶と共に製茶したお茶を番茶といいます。三重県では六月頃の二番茶の収穫後に伸びた茶葉を十月頃に刈り取り製茶するので「秋番茶」といっています。

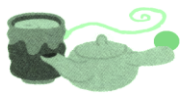
番茶は夏の暑い時期に伸びた茶葉を利用するので硬く軸などがたくさん混じったお茶で、本茶に比べれば味や香りは劣りますが、渋みが少なくあっさりした飲みやすいお茶と

いえます。なお、番茶とは本茶の番外茶という意味です。

### ○抹茶

抹茶は玉露と同じように茶畑に棚を作り藁や黒い布をかぶせた茶樹から摘んだ茶葉を蒸して作りますが、他のお茶の様に揉まずに乾燥させた茶葉を石臼などで挽いて粉にしたお茶です。蒸した茶葉を揉まずに乾燥させた状態を「碾茶」といいます。

碾茶は抹茶の原料茶葉のことです。高級な抹茶は茶道などで使われ、下級の抹茶はお菓子の材料などに使われています。碾茶の産地は愛知県西尾市や京都府宇治市が有名です。



○蒸製玉緑茶

製茶の行程で精揉という茶の形状（長く伸ばし形をととのえる）を省略して製茶したお茶で勾玉状また丸状の形をしたお茶でツヤのある外観と香りのあるまろやかな味を特徴とします。九州の佐賀県や熊本県で作られています。

○カリガ泵茶（茎茶ともいう）

製茶に混じっているお茶の軸だけを取り出し乾燥させたもので、製茶の副産物といえます。お茶の葉柄や軸などにはたくさんの成分が含まれていると述べましたが、さっぱりとした味のお茶となります。

○ほうじ茶

煎茶や番茶などを火で焙じたお茶で、色は褐色になります。がさっぱりとした香ばしいお茶です。

○玄米茶

煎輝携などに炒った玄米を入れたお茶で玄米の香ばしい味が楽しめます。

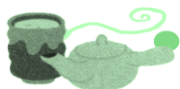


その他、お茶の名前が付いた飲み物はたくさんありますが、中には茶葉を全く使用していないものもあります。これらは本当の意味ではお茶ではありませんね。

○お茶の湯の表面に、ほこりの様なものが浮いている(毛茸)

お茶を急須で出したときよく見るとお茶の湯の表面にほこりの様なものが浮いていることがあります。これをほこりと思つて捨てる人もある様ですが、これはほこりではありません。五月初旬のその年の一番早く摘む新芽には産毛の様なものが新芽の軸に付いていますが、これがお湯ではがれてお茶の表面に浮きます。これを「毛茸」といいます。

出されたお茶湯の表面にほこりの様なものが浮いておれば、高級なお茶の証拠ですので、良いお茶ですね。とほめるとよいですね。



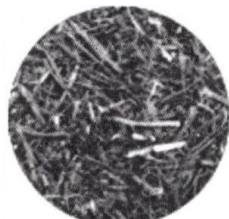
日本で良く飲まれているお茶の種類



玉露 (ぎょくろ)



かぶせ茶



煎茶 (せんちゃ)



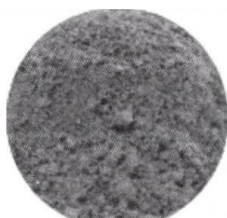
深蒸し茶 (ふかむしちゃ)



番茶 (ばんちゃ)



碾茶 (てんちゃ)



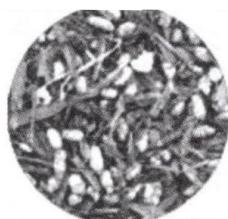
抹茶 (まっちゃ)



カリガネ茶



焙じ茶 (ほうじらや)



玄米茶 (げんまいちゃ)



ウーロン茶



紅茶 (こうちゃ)

## ⑭ お茶の品種

「在来種」って、どんなお茶？

在来種とは、昔からあるお茶樹のことで、雑種ともいう

お茶には「ヤブキタ」など、たくさん品種がありますが、これらの品種は長い期間をかけていろいろな試験を経て、特性が安定（変化しない）した品種として登録された茶の品種をいいます。しかし、「在来銅」は、昔からあるお茶で、お茶の品種として認められていない茶樹で、品種茶と区別して在来種と呼んでいます。

そこで、どうして品種茶と在来種を区別するのか、茶樹の特長について説明します。

茶樹は自家不和合性

突然、むずかしい言葉が出てきましたが、自家不和合性を理解するとお茶の品種や苗松の増やし方が理解できます。

多くの植物は、一つの花の中に「おしべとめしべ」があつて、おしべの花粉がめしべに付いて受粉が行われ実（種）ができます。これを「自家受粉」といっていますが、茶樹も他の植物のように一つの花にめしべとおしべがあります。他の茶樹のおしべの花粉でしか受粉しない特性があります。これを「自家不和合性」または「他家受粉」といっています。

従つて、茶畑から茶の実を拾つてきて播くといろいろな特性を持った茶樹ができてきます。このことを雑種といっていますが、昔は茶の実を播いて苗を作っていたので雑種の茶の樹（在来種）ができました。雑種には良い

特性もありますが悪い特性もあり、これでは農家の経営が安定しないことから、今は茶樹から枝を取って土に刺して枝から根を出させる方法（挿し木法）で茶樹の苗を育てています。挿し木法は、親の良い茶樹の特性をそのまま引き継ぐので農家も安心ですし、経営も安定します。

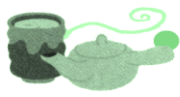
農家の経営を安定させるには、良い特性を持った茶樹を選ぶ必要があります、お茶の研究機関などでは、何十年もかけて優良品種の研究（育種という）に取り組んでいきます。

「ヤブキタ」って、なに？

「ヤブキタ」はお茶の品種、育てたのは静岡県  
の杉山彦三郎という人

「ヤブキタ」。聞いたことありますか？ヤブキタは、日本で栽培されている代表的な茶の品種です。

ヤブキタを育てたのは、静岡県の杉山彦三郎という人です。杉山彦三郎は明治四十一年頃（一九〇八）竹やぶの北側にある自分の茶畑で、ひと際、元気な茶の株を見つけました。このお茶の株を大切に育てていきました。昭和二八年（一九三二）になって国のお茶の研究所などが、杉山彦三郎が育てたお茶のすばらしさを認め、ヤブキタという名前で優良茶品種として登録しました。杉山彦三郎が育てたヤブキタはたちまちにして全国で栽培されるようになり、今では、全国のお茶の



栽培面積の七十%以上はヤブキタといわれています。

ヤブキタは発見されてから二十一年目にして、ようやく優良品種として登録されました。この様にお茶が優良品種として登録されるには二十年以上もかかります。杉山彦三郎は昭和十六年（一九四一）に亡くなったので、自分が育てたヤブキタが国の優良品種として登録されたことを目にすることが出来ませんでした。

### 植木鉢で米茶を育てよう

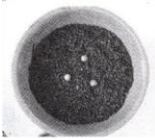
茶樹は秋（九〜十一月頃）に花が咲き、次の年の秋に実を付けます。この実を拾って置いて、春（三〜四月）に播くと、二か月くらいで芽が出て、その年の秋には三十センチく

らいまで成長します。一度、植木鉢で実験してみよう。そこで注意。

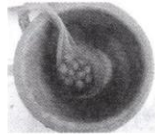
① お茶の実を乾燥させると芽が出ません。

秋に茶の実を拾ってきたら網袋に入れて植木鉢に入れて上から土をかぶせ乾燥しない様にしてください。

② お茶の実は硬い殻をかぶっていてなかなか芽が出てきません。芽が出るまで二か月ほどかかるので、ほじくらずに我慢しましょう。



3月下旬に植木鉢に茶の実を1cmらいの深さに2~3粒撒く



茶の実を乾燥させない様に、網の袋に入れて植木鉢に入れ、上から土をかけておく



10月~12月頃、茶畑で茶の実を拾う



2カ月ほどたつと芽が出る。一番大きい芽を残し、1本にする



6カ月ほどで3cmほどに成長する



翌年の3月頃に下から2cm位のところで切ると脇芽が出て3~4年で茶摘みが出来る

**注意**

- ・茶樹の根は真っすぐに深く伸びるので、深い個木鉢を選ぶこと。
- ・秋に拾った茶の実も直ぐに植木鉢に播いても良いが、芽は5月頃しか出ないので、忘れない様に一。芽が出ない内に、あまり水をやすぎると茶の実が腐る場合がある。

**15 茶畑の農薬散布、大丈夫なの？**

茶畑に農薬を散布しているのをよく見かけるが、大丈夫なの？との質問をよく受けま

す。  
実際、お茶にはいろいろな成分がたくさん含まれていて、特に甘みの成分のアミノ酸の一種のテアニンなどは虫（害虫）が好みます。害虫や病気を防ぐための農薬散布（病害虫防除という）は茶生産の安定には欠かせない作業となります。

本当は無農薬栽培が一番良いのですか大変な作業と、付近に茶畑が無いなどの環境でないと難しいといわれています。

そこで、農薬を散布してもお茶に農薬が残らない様にいろいろ努力していますが、どの様にして農薬が残らない様になっているのかを三重県で説明します。

### (三重県の場合)

#### ①茶農薬使用基準

お茶に使用できる農薬は、低毒性農薬（毒素が少ない農薬）、低残効性農薬（分解が早く茶葉に毒素が残らない農薬）で、また、散布時期なども農薬ごとに細かく決められています。茶農家はこれらの農薬の使用基準を詳しく書いた「茶防除暦」に従い農薬を散布しています。

また、定期的に製茶を抜き取って農薬が残っていないか検査しているので、心配はいりません。

#### ②茶栽培履歴・製茶記録の記帳

茶農家が農薬の使用基準を守っていても万一、検査で農薬の残留（お茶に農薬が残っていること）が発見されたり、製茶に異物が

混じっていたりしたときは、速やかに原因を調査し対策を取れるように茶農家は、どの茶畑で、いつ、どのような農薬を散布したかなど茶栽培の履歴を記帳し、また、製茶工場では、いつ、どの茶畑のお茶を製茶したかなどの製茶記録をつけています。

栽培履歴や製茶記録のないお茶は茶市場では取り扱わない様に決めています。この記録を付けることを「トレサビリティ」といいます。

#### ③伊勢茶ガイドライン

せっかく、お茶の栽培や製茶の段階でトレサビリティを実施していても、流通（販売）の段階で他のお茶を混ぜてしまつては何もありません。

そこで三重県では、県内で生産されたお茶（100%）で、添加物もなく、トレサビリティ

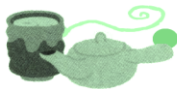
を実施しているお茶しか伊勢茶の名前を付けられないという「伊勢茶ガイドライン」を決めています。

以上の様に、茶農薬の散布については二重にも三重にもチェックを行っていますが、今では、三重県のようなチェックは、主要茶産地では、方法は違っても行われています。

### 食品のトレサビリティとは

食品の安全を確保するために、栽培や飼育から加工・製造。流通などの過程を明らかにする仕組み  
(追跡可能性の意味)





## 三重県における お茶のトレサビリティのしくみ

### 「茶農家」お茶の栽培履歴記帳

茶畑ごとに農薬散布、施肥などの栽培管理の記録を記帳し、茶工場に提出する。

### 「茶工場」製茶記録

茶農家ごとに製茶記録を記帳する。  
複数の茶農家の茶葉をブレンドして製茶した場合は、それぞれのブレンドした割合を記入し、茶市場に提出する。

### 「茶市場」

茶市場では提出された「栽培履歴」「製茶記録」を3年間保管し、問題が生じた場合、そのお茶を生産した茶農家、製造した製茶工場を特定し、原因を調査する。

また、流通や販売において問題が生じた場合、製茶買受入の開示請求に応じる。

※茶のトレサビリティとは、茶の安全を確保するため、茶畑ごとの栽培管理や製茶の過程をはっきりさせておくごと、または、その仕組み。

## 16 「煎茶茶器」のいろいろ

○ご飯を食べている器を、なぜ「茶わん」という？

茶道で使用する茶道具と違って一般に飲むお茶の道具（器）のことを煎茶茶器といいますが、湯を沸かす「やかん」、お茶を注ぐ「急須」、お茶を飲む「湯呑」が一般的な茶器となります。

また、お客にお茶を出す場合は、茶托やお盆、お茶をおいしく淹れるための湯冷まし器などがあるが、これらの茶器は江戸時代初期に隠元禅師という中国の僧が仏教（黄檗宗）と共に日本に広めたといわれています。

やかんは「薬鎌」と書き、もともと薬を煎じる器で、急須は薬やお酒を注ぐ器だったそうです。

この様に煎茶の茶器が日本に伝わる前は、茶わんはお茶を飲む器で、ご飯は木の「おわん」で食べていました。当時のお茶は「固形茶」とか「餅茶」といって、お茶の葉を蒸したり、火にあぶったりして石臼などで突いて餅の様に固め乾燥させたお茶で、飲むときは砕いて茶わんで湯に溶いて飲んだといわれています。

したがって江戸時代以前までは茶わんはお茶を飲む器であったが、木の「おわん」は高価なため、茶わんでご飯を食べる習佛が出来上がったのではないかと思えます。ご飯を食べる器を茶わん？やっぱりおかしいね。



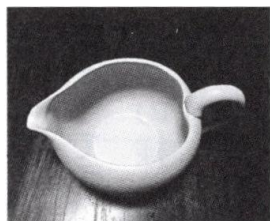
### 茶器を楽しむ

ここでは、一般の家庭で飲む標準的な煎茶茶器を書きましたが、最近ではいろいろなデザインの煎茶茶器があります。急須でも丸いものだけでなく角形のもの、底の浅いもの、深いものなどデザインを重視したものや、湯呑も土器、磁器、ガラスなどでできたものなど色々です。茶器を楽しむということ

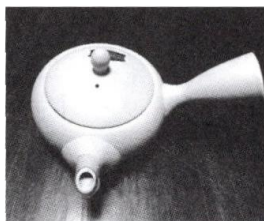


伊勢茶イメージキャラクター 新井タツ

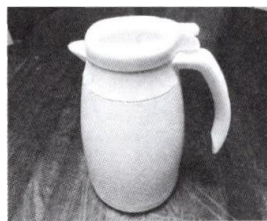
### 煎茶を淹れる器具（煎茶茶器）



湯冷まし器具



急須



ポット



煎茶茶器一式



湯呑と茶托



茶筒とスプーン

## 17 身体に良い飲み物

### ○お茶の効能


日本にお茶が伝えられた当時は、お茶は薬として飲まれていたといいましたが、お茶にはたくさんのお身体に良い成分が含まれていることが、最近の研究で解ってきました。

お茶の効能（身体に良いこと）については、今から八百年ほど前の鎌倉時代初期に栄西という僧が「喫茶養生記」という書物を書きました。この書物の最初に「お茶は養生の仙薬なり、延齡の妙術なり」と書かれています。

お茶を飲んでいけば、病気にかかりにくく、長生きできるとの意味ですが、当時、すでにお茶は身体に良い飲み物であることを解っていたのですね。

また江戸時代の有名な本草学者（薬になる植物などを研究する学者）の貝原益軒という人が書いた「大和本草」という書物にも、茶は風邪などの熱を冷まし、口の渇きを防ぐ、酒食の毒（二日酔いや食中毒）を解消し、歯を強くし虫歯を防ぐなど、お茶の効能について詳しく書いてあります。

最近の研究では、お茶には百五十種類以上の成分が含まれていて、その内、ポリフェノールの一種のカテキンは抗酸化作用や抗菌作用があつて、高血圧症や肥満、食中毒などに効果があり、アミノ酸の一種のテアニンは、イライラを解消するリラックス効果があるといわれています。お茶を飲むとホッとするのはテアニンの効果ですね。また、ビタミン類も豊富に含まれ、その他にもサポニンや虫歯



予防のフツ素なども多く含まれ、昔はお茶が薬だったことが良くわかります。

そこで古代中国の伝説を紹介しよう

今から四千年前、神農という人が薬木草（薬になる木や野草）の研究のため深い森に分け入って一日七十二種類の毒草を噛んで効能を試した後、お茶の葉を噛んで毒を消したと伝えられています。

### ○百八歳を茶寿という

日本には昔から「長寿の祝」の習慣があつて、その年になるとお祝いをします。

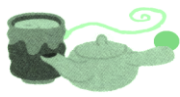
・六十才還暦・七十才古稀・七十七才喜寿・八十才傘寿・八十八才米寿・九十九才白寿・百歳紀寿（百寿ともいう）・百八歳茶寿・百一歳皇寿

今までは、百八才まで長生きする人は少なく、百八才茶寿は知らない人がほとんどでしたが、最近、長生きする人が多くなつて百八歳茶寿も知られるようになりました。

なぜ、百八才を茶寿と云うのか。まず、お茶の字を分解すると、草冠は十が二つで二十、その下に八十八で、合わせて百八となりなります。

八十八才を米寿としたのも、米の字を分解すると八十八となりますね。

ご飯（米）を食べておれば八十八才まで生きられる。ご飯を食べてお茶を飲んでいれば百八才まで長生きできるということです。お茶を飲む習慣をつけて健康で長生きしよう。



# 茶

茶の字の分解  
草冠は  $10 + 10 = 20$   
 $+ 88 = 108$  歳 (茶寿)

## ○お茶は慶事（お祝い）の品物

### 敬老の日にお茶を贈ろう

葬式などでお茶を渡す習慣があることから、お茶は仏事（葬式や法事など）の品物と  
思っている人が多いようですが、葬式などでお茶を渡すのは、亡くなった人の長寿や生前の人生（生き方）にあやかろう（習おう）と

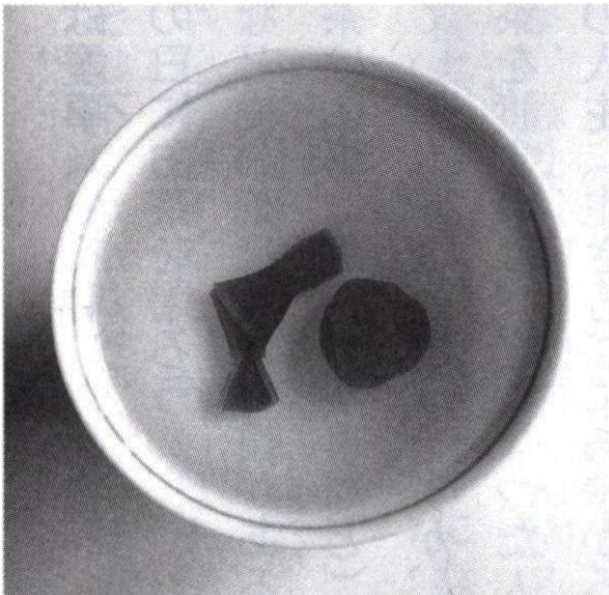
の意味があるようです。また、お茶は植え替えが難しいことから、いつまでも別れることなく幸せにとの意味で九州地方では、嫁入りの結納にお茶を持参する風習があります。  
敬老の日におじいちゃん、おばあちゃんが長生きしてもらおうとお茶を贈ったら、きつと喜ばれると思うよ。

## ○大福茶の古事（いわれ）

今から千年程前の平安時代の天曆五年（九五）に京都で疫病（コレラ）が流行したとき、村上天皇から平癒を命じられた六波羅蜜寺の空也上人は、茶碗に梅干しと昆布を入れ、熱いお茶を注ぎ人々に振舞ったところ疫病が下火になった。以来、京都では、一年の無病息災を願って正月に大福茶を飲む習慣が生まれました。

なぜ、大福茶を人々に振まつたら疫病が下火になったのか考えてみよう。お茶にはカテキンという成分が含まれていますが、このカテキンは抗菌作用といてウイルスが出す毒素を消す（中和という）する働きがあるといわれています。また、梅干しにはクエン酸という成分があり、これもウイルスを殺す作用（殺菌作用）があるといわれています。昆布はミネラル類が豊富で、身体の免疫力を高めるといわれています。

今の様に有効な薬の少ない昔は、この様な方法で病気を治したのですね。やつぱり、昔は、お茶は薬として利用されていたんだ。



## 18 お茶のおいしい淹れ方

○お湯の温度を冷ますと、

なぜ、おいしくなるの？

お茶は淹れ方によっておいしくも不味くもなります。せっかく高いお茶を買ってきてても苦くて飲めないとの失敗をよく聞きますが、これは熱湯でお茶を淹れているからです。

お茶をおいしく淹れるには、基本的にはお湯の温度を七十度〜八十度に冷ましてから入れると失敗は少ない様です。

高級なお茶ほど成分が多いので、湯の温度を部まして淹れてください。最高級茶の玉露は湯の温度四十度〜五十度位までさらに冷まし、反対に番茶や力リガネ茶などは茶葉や茎が硬く成分が溶けだしにくいので、熱い湯でそのまま淹れた方がうまくいきます。

なぜ、お湯の温度を冷ますとおいしく淹れられるのかを説明します。

お茶の味成分

お茶には百五十種類以上の成分が含まれているといいましたが、その内、お茶の味に深く関わる成分として、甘みの成分であるアミノ酸の一種の「テアニン」と渋みの成分のポリフェノールの一種の「カテキン」、苦みの成分のカフェインがあります。

お茶の味は、このテアニンとカテキン、カフェインの調和で決まるといわれていますが少し甘みがあって、少し渋みがあって、飲んだ後、さっぱりとした清涼感条がお茶の最高の味ですね。

さて、甘みの成分であるテアニンは、冷たい水でも、お湯でもよく溶けます。一方、渋み成分のあるカテキンは、冷たい水では溶け

にくいが八十度くらいのお湯になると爆発的に溶けだします。また、カフェインは冷たい水でもお湯でも溶けますがお湯の温度が高いほど良く溶けます。

そこで、この三つの成分の性質を考えて、カテキンが爆発的に溶けだす直前の温度（七十度〜八十度）くらいにお湯を冷ましてからお茶を淹れると、テアニンの甘みとカテキンの渋みが調和しておいしいお茶を淹れることができます。

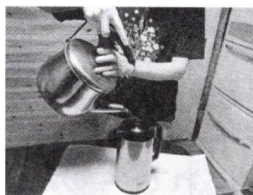
最近ではペットボトルのお茶が普及し、急須で淹れた本当のお茶の味を知らない人が多くなりましたが、次ページでお茶のおいしい淹れ方を図解（写真）しましたので、一度淹れてみてください。

家族みんなで、急須で淹れたおいしいお茶を楽しむひとときがあれば、みんな幸せな気分になると思います。

お茶を「淹れる」という字を使いましたが、「淹」の字は、お茶を入れて楽しむという意味があります。「入れる」の字を使っても構いません。



## お茶をおいしく淹れるコツ 煎茶の場合（一煎目）



①湯を沸かす  
沸騰させた湯をポットに移す



②湯を冷ます  
客の数だけ湯呑を用意し、ポットから湯呑に八分目以上の湯を注ぎ、しばらくおく（70～80℃くらい）



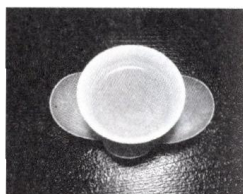
③茶葉を急須に入れる  
湯冷ましの際に茶葉を急須に入れる。一人2gが目安、人数が多ければ少しずつ減らす。



④湯を急須に戻す  
②の湯呑の湯を急須に戻し、一分程度おく



⑤湯呑に注ぐ  
急須から湯呑にお茶を少しずつ均等に注ぐ。最後の一滴までつぎ切る。  
「まわし注ぎ」という。①→②→③→④→⑤、⑤→④→③→②→①の順で注ぐ



⑥お客にお茶を出す  
茶托にのせて客に出す。「一期一会」ごころを込めて

- ②の湯の温度の目安は、煎茶・深蒸し茶は70～80℃で、かぶせ茶は70℃、玉露は40～60℃、番茶やカリガネ茶は熱いお湯でそのまま。
  - ④の浸出時間の目安は、煎茶は1分、深蒸し茶は40～50秒、かぶせは1分30秒、玉露は2～3分、番茶やカリガネ茶は30秒～1分程度。
  - 二煎目な熱湯を入れ、時間を置かず湯呑に注ぐ。
  - 米菓子を出されたときは、一煎目を飲んでから、お菓子をいただく。
- ※一煎目はお茶を楽しみ、二煎目は渋くなるので、お菓子をいただき、口の中を甘くしてからお茶の渋味を楽しむ。

急須は、なぜ丸くて、ふたに小さな穴があるの？

急須のふたには外から空気を取り入れて、中のお湯が出やすいように小さな穴がありますが、このふたの穴を注ぎ口の方向に置くと、外から空気が急須の中に入って、お湯がうまく回転し、まろやかなお茶の味になるといわれています。お湯の回転をしやすいように急須は丸い形をしています。急須で茶を苦れるときは、ふたの穴の位置にも注意してね。



## 19 お茶の利用法と茶葉の保存方法

### ○お茶を食べる？

お茶の効能（身体に良いこと）が科学的に解明されてくると、飲むより食べた方がもつと良いのではないかと、このことから、お茶を使ったお菓子や料理方法が開発されてきました。

確かに、お茶をお湯で淹れると、お茶の葉に含まれるカテキンやテアニンといった身体に良い成分の90%程度しか利用出来ず、残りの40%は茶殻に残ってしまいます。また、お茶の葉には、ビタミンDやDなど水や湯に溶け難い成分も含まれているので、食べてしまえば全部利用できるよね。

家でお菓子を作るときは、少しお茶の粉を入れてみてください。ただし、身体に良いか

らと違ってたくさん入れると、渋みや苦みが強くなるので気を付けて。

また、パンなど発酵菌を使うお菓子には、カテキンの抗菌作用（菌の働きを抑える作用）でふくらみが悪くなるので、これも気を付けて、お母さんと一緒にお菓子作りに挑戦しよう。


### ○茶の若芽の天ぶらは最高に美味しい

四月下旬～五月上旬の一番茶の若芽を天ぶらに揚げてみてください。しゃきつとした味で最高に美味しい。

植木鉢で茶樹を育てて、お茶の若芽の天ぶら、良いですね。

### ○茶殻は捨てないで！

急須でお茶を淹れると、残った茶殻の始末に困りゴミとして捨てることが多いと思いま



すが、茶殻には先に説明したようにたくさん  
の成分が残っています。茶殻は花などの植木  
鉢に置いてやると、立派な肥料として利用で  
きます。

また、高級なお茶の茶殻は、そのまま食べ  
ることができます。茶殻におかか（鯉節）を  
のせ、少し醤油をかけて食べるとおいしい。  
マヨネーズをかけて食べる人もいますね。野  
菜感覚で食べてみてください。

### ○茶葉の冷蔵庫保存で注意すること

お茶の葉をたくさんいただいたが、どの様  
に保存したらよいか、よく聞かれます。茶葉  
をそのまま置いておくと、夏の暑さで品質が  
悪くなってしまいます。

お茶屋さんなどでは、茶葉を入れた茶袋の  
中の酸素を抜いて真空状態にして茶専用の冷  
蔵庫で保存しています、この方法だとほとん

ど品質が変わらず保存することが出来ます  
が、一般家庭では酸素を抜いて真空にする機  
械がないので、家の冷蔵庫で保存することにな  
ります。

家の冷蔵庫で茶葉を保存する場合、注意す  
ることは、冷蔵庫の中の温度と外気（部屋）  
の温度の差が大きいため、特に夏場には冷蔵  
庫から出すと茶葉の入った袋の表面に露が付  
き、茶葉を湿らしてしまうことがあるので、  
冷蔵庫から出したら直ぐに袋を開けないで、  
露がなくなるまで十分ほど置いてから袋を  
開けてください。たくさん量の茶葉をいた  
だいたときは、小分けにして保存すると良い  
ですね。

それと、もう一つ注意することは、家の冷  
蔵庫は肉や魚などが入っていますが、茶葉は  
匂いを吸収しやすいので肉や魚の匂いが移ら

ないように、茶袋をビニールで何重にも包んで冷蔵庫で保存してください。

## 20 茶の文化

### ○「一期一会」って、なに？

日本には茶道という優れた文化があります。代表的なものに茶道（茶の湯）と煎茶道があります。

茶道は安土桃山時代に千利休という人が完成させたといわれていますが、当時は戦国時代といって各地で争いが起っていました。また、この時代は武士や有力な商人が支配し、庶民（一般の人）は苦しい生活を強いられました。

千利休は、喫茶（茶を飲むこと）を通してみんなが平等に平和に暮らせないかと考え、茶道という茶文化を完成させました。また、

煎茶道は江戸時代初期に高遊外（売茶翁ともいう）という人が広めました。

茶道（茶の湯）は千利休の理想に反して、大名（身分の高い武士）や豪商など上流階級の人の間で流行り、庶民は参加できませんでした。そこで、庶民が普通に参加できる茶道として煎茶道が生まれたともいわれています。

茶道も煎茶道も身分を超えて茶室という狭い建物の中で膝を突き合わせ茶会を楽しむことで「平等」「思いやりの心」「もてなしの心」を大切にすることを目標としています。「一期一会」は、初めて会った人に対して、わけへだてなく心から接しなさいという意味です。茶道の心を表わした言葉ですね。みんなが平等で「思いやりの心」や「もてな

しの心」を持たず、いじめや争いは無くなり、平和な社会が訪れますね。

今では茶道や煎茶道は誰でも参加できます。

興味のある人は公民館などの教室にお母さんと一緒に参加してみてください。茶道という日本の素晴らしい伝統文化を若い人たちが守っていただきたいと願っています。

### ○「闘茶」「茶歌舞伎」って、なに？

闘茶や茶歌舞伎という言葉は、多分聞いたことはないと思いますが、鎌倉時代に武士の間で流行ったお茶を飲み比べて、お茶の種類や産地を当てる遊びのことで、この遊びのことを闘茶または茶歌舞伎といいます。

どの様な方法で行うかというと、一般的には、五種類のお茶を、順番を変えて五回繰り返し飲み比べ、当たった点数で順位を決めます。鎌倉時代には今の様には遊びが少なかつ

たので武士の間で大流行し、賞金も豪華になり過ぎギャンブル化したので、鎌倉幕府は禁止したそうです。

今でもお茶の審査技術を向上するためお茶の専門家の間では遊びではなく、真剣な競技として行われ、全国大会（全国茶審査技術競技大会）まであります。

さて、お茶を飲み比べる遊びをなぜ「闘茶」とか「茶歌舞伎」というのでしょうか。

闘茶はお茶の味や香りを舌や鼻でかき分ける遊びですから「闘う」との意味は何となくわかりますが、茶歌舞伎となるとさっぱりわかりませんね。闘茶や茶歌舞伎の語源には、鎌倉時代になって各地でお茶が作られるようになる、各地に栽培を広めた京都高山寺の明恵上人が最初に茶園を作った京都根尾のお茶を「本茶」とし他の地域のお茶を「非茶」

としての飲み比べる遊びが始まり、当時は鬺茶といっていました。江戸時代になって、歌舞伎が盛んになると、茶の遊びの意味から茶歌舞伎といわれる様になったそうです。

また、茶歌舞伎のことを茶香服という字を当てはめて茶カブキと呼んでいます。茶香服であれば茶の香りをふくむ意味で何となくわかりますね。

また、茶歌舞伎の語源について、江戸時代の歌舞伎は河原に小屋を建てて行われることが多かったが、客を集めるため歌舞伎を始める前に鬺茶を行ったことから茶歌舞伎となったという説もあります。

いずれにしても、鎌倉時代にはお茶を飲み比べる遊びのことを鬺茶といい、江戸時代に入って歌舞伎が盛んになると鬺茶の遊びを茶歌舞伎と呼ぶようになった様です。

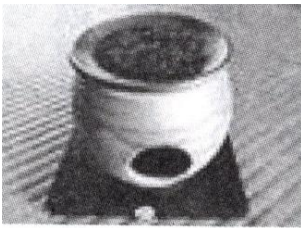
これも小学生には、少しむずかしかったかな。

### ○お茶の香りを楽しむ

「茶香炉」。聞いたことはありませんか。

お茶の香りを楽しむ器具で、お茶屋さんで売っています。香炉という器具の上に茶葉をのせて、下から熱を加えると部屋中にお茶の香りが漂います。高級のお茶ほど甘い香りがして心が癒されます。

勉強で疲れた時には効果があると思うね。そんなに高くないと思うよ。



茶香炉  
茶葉を入れた  
上皿に茶葉を  
入れて、下から  
熱を加えると  
茶の香りが漂う



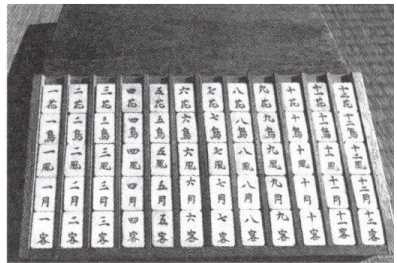
煎茶道茶会の一コマ



茶道（茶の湯）茶会の一コマ



**一闘茶会（茶歌舞伎）の風景**  
 一茶を飲み比べてお茶の種類や産地を当てる競技、お茶の専門家の間で茶の審査技術の向上のため、今でも行われている。



**一闘茶（茶歌舞伎）道具一**  
 5種類のお茶を、花・鳥・風・月・客の牌に見立てて、飲み比べて、箱の小さい口牌を入れる。

## 21 お茶に関する諺

昔からお茶に関する諺はたくさんありますが、主なものを拾ってみました。

○朝一杯のお茶は幸運を呼ぶ

○朝茶はその日の難逃れ

○朝茶は福をなす

最近の研究では、お茶にはカテキンという殺菌作用のある成分が含まれ、また身体や精神をシャキツとさせるカフェインという成分が含まれているので、朝の食事前に飲むお茶は、目覚めも良く一日中元気で過ごせるという意味。

○朝茶は七里帰っても飲め

朝お茶を飲むのを忘れて旅に出た時、七里（二十八キロメートル）先まで行っていても帰

ってきて飲め。これも朝茶の効能（身体に良いこと）を表わした言葉。

○朝茶と梅干

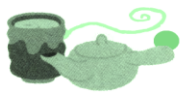
朝の空腹時にお茶に梅干を入れて飲むと、お茶の成分（カテキン）と梅干の成分（クエン酸）が混じり合って胃や腸を殺菌し、身体に活（元気）を入れるとの意味。

○濃い茶目は毒気の薬

濃いお茶は身体の毒を除くとの意味。お茶の成分（カテキン）は抗菌作用があり、食中毒の予防になる。

○お茶を飲むとホツとする

茶には心を鎮める効果があり、腹が立つてイライラするときや疲れたときは、お茶を飲むとホツとし心が鎮まる。お茶にはアミノ酸



の一種のテアニンという成分が含まれており、リラックス効果がある。お茶を飲むとホッとするのはテアニンの効果といわれている。

### ○茶柱が立つと縁起が良い

朝いれたお茶に茶柱が立つと、今日は良いことがあるという縁起かつぎの言葉。茶柱の立つのはそう多くないことからでた言葉で、人には言わない方がよい。

### ○宵越しのお茶は飲むな

お茶は淹れたてが一番おいしい。一晩置くとおいしさを失うとの意味。お茶は高価なもの、けちけちせずおいしいうちに飲めという江戸っ子気質の意味もある。

### ○日常茶飯事

当たり前に行っていることの意味。ご飯を食べてお茶を飲むことは毎日普通に行っていることからでた言葉。

### ○お茶の子さいさい

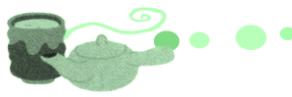
手軽、簡単なこと。お茶の子とは茶菓子のことで、茶菓子は簡単なお菓子が多いことから出た言葉、さいさいは囃子言葉。

### ○鬼も十八、番茶も出花

若い女性は誰でも美しく見える。鬼でも年ごろになれば美しく見える。安い番茶も淹れたては香りが良いとの意味。

### ○へそで茶を沸かす

おかしくてたまらない。ばかばかしくて仕方がないとの意味。お腹をかかえて大笑いし



ている様子が、茶釜で湯が沸騰する様子に見える。

○お茶を濁す

その場しのぎで、ごまかしてしまいう意味。茶会で茶道作法を知らない人が、いかにも知っているようなふりをしてその場をごまかすこと。

○お茶を挽く

とくに用事もなく暇なこと。茶を挽くとは、石臼でお茶(抹茶)を挽くには時間がかかり、ゆつくりと挽いている様子がいかにも暇に見えることから来た言葉。

○親の甘茶が毒となる

子どもを甘い甘いで育てるのは子どもには良くないとの意味。

○お茶と情けは濃い濃いと

薄いお茶を出すのはお客に失礼。お茶も人情も濃い方がよいとの意味。

○お茶は水が詮

良いお茶を淹れるには良い水を選ぶのが大事との意味。

○お茶を飲むと色が黒くなる

お茶は高価なもので、あまり飲まれると困ることから言った言葉。お茶を飲んでも色は黒くならない。むしろ美しくなる。

## 22 世界の茶産地

世界では、多くの国でお茶が作られています。茶樹は温暖な気候を好む植物であることから、あまり寒い国では作られていません。大体、中国の中南部地方からスリランカ、インドなど温暖な地方の東アジア地域に集中していて、ヨーロッパやアメリカなどではあまり作られていません。

日本もお茶を多く作っていますが、産地は関東以南の地域に多く、新潟県から茨城県を結ぶ線が茶栽培の北限（茶の栽培の北の限界）とされ、東北や北海道など寒い地域や雪の多い地域ではお茶は作られていません。

それと、国によって作るお茶の種類が違います。世界で一番多く生産され飲まれているのは紅茶で、主な生産国はインドやケニア、スリランカ、次に生産量が多いのは緑茶で中国

や日本、ウーロン茶は、生産量はあまり多くないが中国や台湾で生産されています。

日本のお茶の九十パーセント以上は緑茶です。緑茶は中国が日本の二十倍以上作っていますが、ほとんどが釜炒り茶（茶葉を釜で炒って作る）で、緑茶といっても褐色のお茶です。日本は茶葉を蒸気で蒸してから作るので緑色をしています。同じ緑茶でも中国の緑茶は釜炒り茶、日本の緑茶は日本茶と呼んでいます。

## 世界のお茶の生産量ベスト 10

順位	国名	生産量 (トン)	お茶の主な種類
1	中国	1,924,457	緑茶・(釜炒り茶)、 ウーロン茶
2	インド	1,208,780	紅茶
3	ケニア	432,780	紅茶
4	スリランカ	340,230	紅茶
5	ベトナム	214,300	紅茶
6	トルコ	212,400	紅茶
7	インドネシア	160,000	紅茶
8	イラン	146,100	紅茶
9	ミャンマー	105,000	紅茶
10	日本	84,800	緑茶 (日本茶)
世界の総生産量		3,900,000	

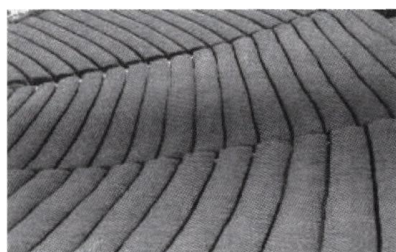
2013 年統計 (FAOSTAT)



インド ダージリンの茶園



中国浙江省天台山の茶園



日本のきれいな茶園



インドネシアの茶園

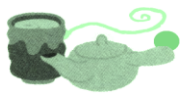
## 23 日本の茶産地

ここでクイズを一つ出します。

日本で一番お茶の面積や生産量が多いのは静岡県、これは誰でも知っていますね。それでは、第二位、第三位は何県でしょう。

答えは、第二位は鹿児島県、第三位は三重県です。

日本でお茶の栽培が本格的に始まったのは、今から八百年ほど前の鎌倉時代初期といわれています。古い書物には、栄西という有名な僧が仏教（禅）の修行のため宋国（現在の中国）に渡り、たくさんのお茶の実を持ち帰り、京都高山寺の僧、明恵上人がこの茶の実を貰い京都梅尾に茶園をつくり、山城宇治（宇治市）や伊勢川上（三重県）、近江高島



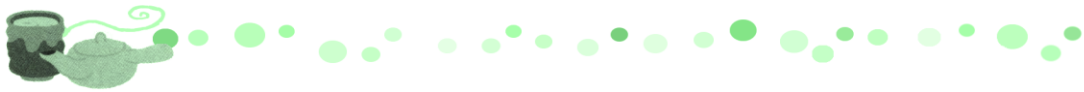
(滋賀県)などに植えたのが日本でのお茶の栽培の始まりと何度も説明したとおり、お茶の栽培は京都から始まったと考えられます。

江戸時代になってお茶の栽培は全国に広まり、現在の日本でのお茶の栽培面積や生産量は表のとおりで、静岡県がダントツ一位で日本の茶生産量の四十%ほどを占めています。

ついで鹿児島県、三重県、京都府と続いています。長い歴史の中でお茶の産地も大きく変動し、統計的な資料はないが、いろいろな古い書物を調べると、江戸時代には三重県が一番の茶産地であったのではないかと考えられます。

静岡県が飛躍的にお茶の面積が増えたのは明治時代、また、現在二位の鹿児島県は、百年前には、ほとんどお茶は栽培されていなか

ったが、現在では静岡に迫る勢いでお茶の面積や茶生産量は増加してきています。

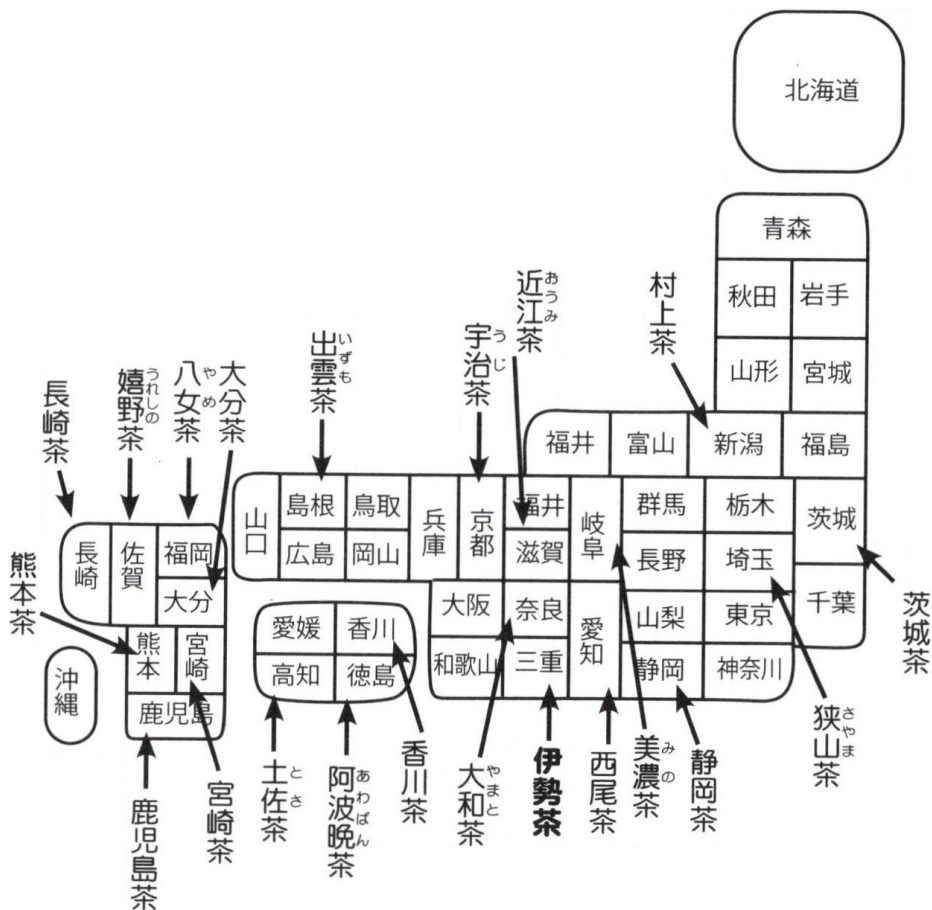


## 茶生産府県ベスト10

順位	府県名	茶園面積 (ha)	茶生産量 (トン)	茶の種類	銘柄 (統一ブランド名)
1	静岡	18,300	33,400	煎茶、 <small>ふかむ</small> 深蒸し煎茶	静岡茶
2	鹿児島	8,660	26,000	煎茶	鹿児島茶
3	三重	3,150	7,740	煎茶、かぶせ茶、 <small>ふかむ</small> 深蒸し煎茶	伊勢茶
4	京都	1,580	3,170	煎茶、 <small>ぎよくろ</small> 玉露、かぶせ茶 碾茶 <small>まっぢや</small> (抹茶の原料)	うじ茶
5	福岡	1,570	2,430	煎茶、 <small>ぎよくろ</small> 玉露	やめ八女茶
6	熊本	1,570	1,490	煎茶、 <small>む</small> 蒸し製玉緑茶	熊本茶
7	宮崎	1,540	4,060	煎茶	宮崎茶
8	佐賀	953	1,590	<small>かまい</small> 釜炒り茶	うれしの嬉野茶
9	岐阜	944	—	煎茶	みの美濃茶
10	埼玉	925	680	煎茶	さやま狭山茶
全国統計		45,400	85,900		

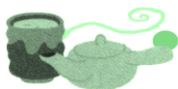
(平成25年茶業統計)

## 全国のお茶の銘柄（ブランド名）



参考にした書物など（参考文献）

- ・ 「日本茶業史」 大正三年塚野文之輔卷茶業組合中央会議所
  - ・ 「日本茶輸出百年史」 昭和三十四年日本茶輸出百年史編纂委員会編日本茶輸出組合
  - ・ 「静岡県茶業史」 大正十五年静岡県茶業聯合会議所
  - ・ 「三重県史（資料編、近代三産業・経済）」 平成元年 三重県編集
  - ・ 「三重県史」（近代三資料・統計）」 平成元年 三重県編集
  - ・ 「三重の茶業」 大正九年三重県茶業組合聯合会議所
  - ・ 「三重県茶業概観」 昭和二十五年三重県農林部農務課
  - ・ 「三重県茶業史」 平成二十一年高瀬孝二・三重県茶業会議所
  - ・ 「三重県茶業年統計」 昭和四十四年農林省経済局調査部／昭和五十年農林水産省統計調査部
  - ・ 「四日市港開港百年史」 平成十一年 四日市港管理組合
  - ・ 「伊勢茶の経済的研究」 昭和三十一年 中野清作・松田延一共著 農林省農業総合研究所
  - ・ 「大谷嘉兵衛翁伝」 昭和六年大谷嘉兵衛翁頌徳会
  - ・ 「日本農書全集（特産「蚕茶並ヒニ紙木植方書竹川竹斎編）」 平成九年上野利三著 農山漁村文化協会
  - ・ 「江戸時代における茶の生産と流通に関する一考察」 平成十一年 畠清次
  - ・ 「中世にさかのぼる伊勢茶の生産と流通」 平成十五年 畠清次
  - ・ 「茶のサイエンス」 平成十六年 武田善行 筑波書房
  - ・ 「圓光寺六百年史」 平成十六年 坂倉賢芳 著
  - ・ 「茶大百科」 平成十八年 農山漁村文化協会
  - ・ 「茶馬古道の旅」 平成二十一年 竹田武史 淡交社
  - ・ 「茶の原産地を探る」 平成二十四年 松下智 大河書房
  - ・ 「秋田の中の伊勢」 平成二十九年 金児絃征 無明舎出版
- ・ インターネット検索資料



## あとがき

私は昭和十一年（一九三六）三重県松阪市飯南町の茶農家に生まれ、大半をお茶の仕事に關わってきましたが、その中で三重県の茶業は歴史も古く、江戸時代から明治時代にかけて多くの指導者が出て、日本の茶業をリードしていたことを知りました。

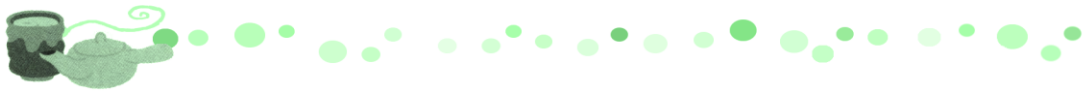
しかし、現在では、そのことを知っている人は少なくなり、このままでは、輝かしい三重県茶業の歴史や伊勢茶の名声は消えてしまうと思ひ、七十二歳で仕事を辞めてから資料を集め本にまとめ、皆さんに知ってもらおうと決意しました。

そうして平成二十年には「三重県茶業史」を編纂発行し、平成二十八年には「伊勢茶発祥の地・川俣谷のお茶」を自費出版しました。

今回は、小学生から大人の方まで読んでいただきたいお茶の本として「伊勢茶の歴史」と「お茶のおもしろ知識」という本をまとめました。

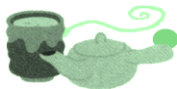
どうしても専門の言葉が多くなり、小学校の皆さんには少しむずかしいかも知れませんが、お父さんやお母さんと一緒に読んでいただきたいと思います。

この本を読んで、皆さんが少しでもお茶に興味を持っていただければ嬉しいです。



なお、本誌の発刊に当たり、貴重な写真、資料などを提供いただいた方々、また、編集発刊に協力をいただいた夕刊三重新聞社には、厚く御礼申し上げます。

高瀬 孝二



### 「著者略歴」

高瀬孝二（たかせこうじ）

昭和 11 年（1936）三重県飯南郡飯南町の茶農家に生まれる。

昭和 33 年（1958）三重県庁農林水産部に就職

平成 9 年（1997）三重県農業技術センター首席研究員

兼茶業センター場長を最後に定年退職

平成 9 年（1997）三重県農業後継者育成基金事務局長に就任

平成 11 年（1999）三重県茶業会議所常務理事に就任

平成 20 年（2008）同上退任

日本茶インストラクター協会認証 日本茶インストラクターリーダー

同 日本茶アドバイザー養成講座専任講師

三重県手もみ茶技術伝承保存会会員（師範）

主な著書「三重県茶業史」（編）

「伊勢茶発祥の地・川俣谷のお茶」（編著）

## 伊勢茶の歴史

### お茶のおもしろ知識

2018（平成 30）年 7 月 30 日 初版発行

2022（令和 4）年 3 月 1 日 第 2 版

著者 高瀬 孝二

三重県松阪市大黒田町 1850-5

発行 伊勢茶推進協議会

編集 株式会社夕刊三重新聞社

印刷 〒515-0821 三重県松阪市外五曲町 157610598-21-6113