

藤枝市域の茶業に関する調査報告

藪内衿子・福間優華

1. 藤枝での聞き取り調査について

はじめに

今回のフィールドワーク研修では、藤枝がなぜ茶の生産地になったのか、そして明治以降、なぜ海外へ茶を輸出するようになったのかについて疑問が湧き、藤枝で茶業に携わっている二人の方へ聞き取り調査をすることにしました。

株式会社「西野商店」の西野眞氏への聞き取り調査

平成27年9月8日8時15分から9時40分まで、藤枝市茶町にある株式会社「西野商店」の西野眞氏に話をうかがった。

(1) 茶町について

茶の集散地としての藤枝の茶町が、いつ成立したかは正確にはわからないが、茶町の周辺の「木町」という地名は、鬼岩寺という寺院を中心に成立した「鬼町」に由来するという。

藤枝の近代茶業の歴史的根拠となっているのは、明治20年(1887)に明治政府の当時農商務省大臣であった黒田清隆が勸業の一環として、京都府の宇治から製茶の専門家を招き、製茶法を学ばせた功績がある阪本藤吉の孫に授与した賞状である。その賞状の本文には、「夙ニ製茶ノ改良ニ意ヲ用ヒ天保年間私資ヲ擲チ山城國宇治郷ヨリ教師ヲ誘導シテ栽製ノ法ヲ傳フ駿遠二州ニ今日ノ製茶法アルハ藤吉ノ力多シトナス其功大ナリ因テ之ヲ追賞ス」と表記されている。「駿遠二州ニ今日ノ製茶法」とは、大井川流域の農家は零細かつ資本力もないため、効率的に製茶に繋げることが必要であり、そのため下流の稲作農家に

製茶法を学ばせ、気候の前線に従って川を北上していくという独自のシステムを指す。このようなシステムを確立したのが阪本藤吉であった。

また、大井川流域では製茶に必要な炭や和紙も自分たちで作っていた。家族製茶法は、昭和の初期に機械が入るとかろうじて夫婦でも成立し、売り手、買い手のコミュニケーションが可能であったが、共同工場法になると、生葉を売るだけの生葉農家が登場する。しかし、近年、茶の単価が下がり、収量を取ろうとする流れが主流になり、現在の共同工場法の限界がみえてきていると西野氏は指摘する。

(2) 岡部について

次に、なぜ岡部には玉露が残ったのかということについては、西野氏は宇治との繋がりがあったからでは、と指摘された。

宇治の玉露は、大正、昭和にかけてデパートに納めるギフト商品として使われており、老舗デパートへの納入業者は特に京都に集中していた。しかし、宇治で生産される玉露は非常に高く、全て使うと儲けが見込めないため、形が良く高価な京都の宇治茶、形は悪いが甘みが強い福岡の八女茶、その中間の静岡の朝比奈玉露、の日本三大玉露生産地の茶を巧みにブレンドしていたという。その背景には儲けといった経済的な理由だけでなく、農作物であるため、年により出来不出来があり、消費者に安定した質のものを届けなければならない必要性があったということも含まれている。仕入れの場合は、宇治の加工業者が直接赴いて取引するケースと、赴く力のない中小の加工業者に売るために、「才取」という専門の地元の斡旋人が持っていくケースが主であったが、生産グループがしっかりし

ている玉露の農家の人は、直接交渉することもあったようだ。

藤枝では手揉製茶の技術が市指定の無形文化財になるほど非常に発達しており、現在でも朝比奈玉露の需要があるため、一部宇治と取引しているという。また、農作物は地層の影響も受け、各々の茶に味、香りの個性が出る。大井川流域で様々な地層があったため、ブレンドでき、より個性が出せたという。もともと、その土地周辺の主な産地の名前を冠して「川根茶」とブレンドした茶を名付けていたのは茶関連の仕事に大井川流域の農家の次男や三男が就いたのと、国際貿易に使用する木箱も軽くて丈夫な地元のものを使い、出身地の繋がりが強かったからであるとおっしゃっていた。しかし、昭和 50、60 年代になるとデパートなどが偽装表示問題などの影響により、産地表示にこだわり始めて表示法が変更され、産地名すなわち町名というブランドになっていくと、それも崩壊していった。先述の理由で、西野氏の会社では、元来ブランド力が高く、単価が上がりがつあった川根の茶を昭和 30 年代にはあまり仕入れなくなった。

(3) 藤枝の茶問屋と輸出

藤枝に茶問屋が集積した理由として、もともと大井川上流域の村では、よそ者を入れてはならないという掟があり、道標がなかったことと、昭和 30 年代までは車も通ることができない山奥の村から焼津に出るルートは、大井川を下るルートしかなかったからではないか、という。

大井川流域の藤枝と府中の静岡の違いは、大井川流域の藤枝は主に横浜の間屋と取引をしていたのに対し、府中の静岡は一部を除きほとんど江戸の間屋と取引をしていたという点にある。また、茶の輸出を本格的にしようとした理由は、欧米の産業革命の技術力に日本がまだ追いつけるくらいの技術力を持っていたこと、アメリカでは階級の上下を問うことなく茶を飲用するため、様々な等級のものを輸出することができたからでは、と西野氏は推測されている。

当初、明治政府は緑茶よりも紅茶を奨励していた。その後、東海道沿いに鉄道が開通すると、藤枝に近い清水港は積み荷が激減し、

それに危機感を感じた藤枝の人々は明治 29 年に清水港を国際港にする認可を取り、ようやく政府も緑茶の奨励をするようになったという経緯がある。

川根地域ではなく、藤枝の有志の人々が作った、「トンガリ屋根」こと、旧藤枝製茶貿易会社の社屋（写真 1）は、街道の本筋になかったために現存している。藤枝の茶業を語る上で歴史的な価値がある、と西野氏は述べた。

ただ、現在その建物は、相続上の問題で所有者が 8 人もおり、活用や保存が十分になされていないのが現状である。内部の方も、残念ながら入れなかったが、2 階、3 階は維持されているものの、1 階部分は改装されてしまっているという。

株式会社「一言」の一言正廣氏（昭和 13 年（1938）生）への聞き取り調査

平成 27 年（2015）9 月 8 日 10 時から 11 時まで、株式会社「一言」の一言正廣氏に話をうかがった。

(1) 藤枝の茶業の今昔

一言氏の会社は、かつては日本全国のみならず朝鮮にも得意先があり、利益金は 10 万円、今の価格では 10 億円くらい、更にはアメリカ貿易を手掛けていたが、次第にそちらは疲弊していったという。問屋と農家の間を取り持つ仲買は、一言氏が学生のころは、川根まで行く業者が 20 件ほどあったが、大体は福島辺りまでの広い商圏を持つ東京の間屋が買って行ってしまった。しかし、今では、東京の商人の数は、はるかに減っている。

現在、茶業界は静岡に限らず全体的に困難な状況にあり、原因として一言氏はペットボトルの茶が普及したこと、茶の単価が下がったこと、農家の高齢化、リーマンショックによる不景気を挙げた。ペットボトルの茶の普及に関しては、例えば 350cc のペットボトルの茶に含まれる茶葉は、わずか 2 グラム程度と考えられ、ペットボトルの茶の販売数が増えても大幅に儲けるといったことはない、ということである。リーマンショックに関しては、不景気により、全国の企業が高価なお茶を消費しなくなった点があげられた。しかし、それだけではない、として一言氏は

次の点を指摘された。最近の市場を占めている深蒸し茶は、元々は日照時間が長い地域で、苦みの原因であるカテキンやタンニンを多く含む茶を、飲みやすくするという発想で生まれてきた茶の種類であり、本来の煎茶という点からみると質の良いものというわけではない。

ただ、品評会で深蒸し茶を上位にすると、農家はそれを見て、深蒸し茶にしていっただのことである。

(2) 藤枝の間屋業

一言氏の会社は、かつては藤枝だけの茶を扱っていたが、現在は静岡県全体と取引をしているという。各々の間屋により市場は様々で、ある間屋は宇治茶にブレンドするための荒茶を宇治と取引したり、九州で多く取引をしたりしている。また、朝比奈玉露は直に宇治と取引をおこなっている農家、フランスに輸出している農家もある。

一方、藤枝の間屋が扱うのは基本的に煎茶であり、玉露に特化した間屋はいなかった。

(3) 茶工場の活用

一言氏は美味しく、質の良いものを若い人にも飲んでもらい、評価されれば茶業界は持ち直すのではないかと考えている。

また、「お茶と歴史とアート」をコンセプトに、「お茶の香ロード」というイベントを開催したり、旧茶工場を「ひとことカフェ」(写真2)としてジャズライブをしたりなど、様々な活動をしている。(藪内)

今回、台風が近づく悪天候の中、聞き取り調査に協力していただいた、株式会社「西野商店」の西野眞氏、そして株式会社「一言」の一言正廣氏に、心からの感謝を捧げます。

【参考文献】

藤枝市(2013)『図説 藤枝市史』

【参考サイト】

静岡・お茶の市川園「お茶ミュージアム」

<http://museum.ichikawaen.co.jp/>

(2015年11月5日最終閲覧)



写真1 旧藤枝製茶貿易会社社屋



写真2 「ひとことカフェ」内装

2. 「朝比奈玉露」の生産についての調査

はじめに

静岡県藤枝市岡部町では、「朝比奈玉露」という全国的に有名な玉露が栽培されている。この地では室町時代から茶製造がさかんであったが、「朝比奈玉露」の発祥は明治30年(1897)である。朝比奈川の清流とやや寒冷な気候が高品質の玉露を育成するのに適しているとして、山間の傾斜地で栽培されはじめたという。現在では年間約450トンの荒茶が生産されており、京都の宇治・福岡の八女と並んで玉露の日本三大生産地に数えられている。

この度、私は文化遺産フィールド研修で藤枝市の茶業について調査するにあたって、平成27年(2015)7月5日に宇治に赴き、茶園や茶工場を見学してきた。平成27年9月8日14時30分から16時00分にかけて、この「朝比奈玉露」を生産する茶農家の一人である前島東平氏(昭和13年生)から、岡部における玉露生産についてうかがったことを宇治の場合と比較しながら考えていきたい。

「朝比奈玉露」の今昔

(1) 茶葉の栽培方法

昭和50年(1975)ごろ、岡部町には15キロメートルにわたる広大な茶園が広がっていた。それらの茶園がいっせいに菰をかけた様子は圧巻であり、文化的景観としては世界遺産レベルであったという。しかしながら、現在の岡部町ではそのような景観を見ることはできない。茶園の減少と寒冷紗の普及によって、しだいに姿を消していったのである。

玉露は覆下園と呼ばれる形態の茶園で栽培される。このような茶園では、茶葉への直射日光を遮ることで、カテキンの生成を抑制し、テアニン含有量が多い「うまみ」のある茶葉を栽培することができる。明治30年に「朝比奈玉露」が発祥した当初は、木材で作られた骨組みの上に稲で編んだ菰を被せて遮光していた。ところが、科学技術が発展していくとともに、骨組みの木材は鉄骨へと変化し、手編みの菰は化学繊維でできた寒冷紗に取

て代わられた。

菰と寒冷紗では、かかる手間とコストに非常に大きな差がある。例えば、菰は機械で編むと、豊の莫産のような隙間のない、玉露栽培に相応しくないものになってしまうため、自らの手で編まなければならない。一方、寒冷紗は機械での大量生産が可能であり、安価で購入したものをそのまま使うことができる。また、菰は雨に濡れると乾くのに2日はかかるのに対し、寒冷紗は1時間程度で乾いてしまう。現在では岡部町の茶農家の9割近くは寒冷紗を使っており、岡部町で昔ながらの菰を使って玉露を栽培している農家はごく少数であるという。前島氏はそんな数少ない茶農家のひとりであり、自身の営む田で獲れた稲を利用して、玉露を栽培するのにちょうどよい遮光度の菰を編んでいる。

前島氏が今もなお菰を続けているのは、茶の品評会において優秀な成績をとるためではない。そもそも品評会において、栽培に寒冷紗を用いたか、菰を用いたかは問われない。茶の品評会は、茶葉に熱湯を注いで旨味を殺してから欠点を探すものであるため、出品者がどれだけの手間をかけたかは評価に関わらないのである。前島氏が大切にしているのは、品評会よりもむしろ実際に茶を味わう消費者であるという。

菰を使った茶葉と寒冷紗を使った茶葉の差は、長期間置いたものほど出るらしい。つまり、いい土といい菰を基に育った茶葉と、寒冷紗を使用してできた茶葉とを比べてみると、はじめのうちはさほど差はないのだが、日がたつとやはり手をかけたほうがより美味しいと感じるようになるそうだ。消費者には、手間とコストをできるだけかけないということに重点を置いて作った茶よりも、手間暇かけて作った美味しい茶を飲んでもらいたい、と前島氏は考えている。

(2) 茶業経営の形態

現在前島氏の茶園では、さえみどり・やぶきた・ごこう・おくみどりの4種類の玉露が栽培されている。それぞれ品種ごとに収穫に適した時期があり、さえみどりが早生、おくみどりが晩生で、やぶきた、ごこうがその中間であるが、ごこうのほうがやや遅い。

岡部町の茶農家の茶工場は小さいながらも個人持ちで、収穫した茶葉を自分の工場で製茶してから、長い付き合いのなかで信頼関係を築いてきた茶問屋に持って行く。茶問屋の仕事は、それを受け取って合した、すなわちブレンドした茶を売ることである。

茶業界が栄えていた時代は、茶の収穫の時期になると、茶問屋にはさまざまな茶農家の持ってきた茶葉がいっせいに集まった。そのため、茶葉を持っていくのが少しでも遅れると、安く売り叩かれてしまう。それを避けるため、どの品種も一度に収穫し、製茶し次第茶問屋に持って行っていったという。ところが茶業界が斜陽化傾向にある今日では、茶問屋に集まる茶葉の量も減少し、安く売り叩かれる心配もなくなったため、それぞれの品種に最適な時期に収穫し、丁寧に製茶してから茶問屋に持っていくことができる。皮肉なことに、玉露の需要の低下が、高品質な玉露の提供を可能にしたのである。

日本茶業の現状と玉露の海外進出

前島氏は近年、フランスを本拠とする世界的な紅茶専門店マリアージュフレールと契約するなど、日本だけでなく海外に向けた玉露の売り込みも同時におこなっているという。

その背景には、「クールジャパン」——日本独自の文化や日本の食材が世界各地で高く評価される現象——によって海外で日本茶が注目を集めているというプラスの面とともに、国内における日本茶の売り上げが低下しているというマイナスの面もある。

国内でペットボトル入りの茶が普及してからというもの、日本の人々のなかで茶を嗜好品とする意識が次第に薄れ、茶は単に喉を潤す飲料の一種と化した。このことが、「高い金額を払って美味しい茶を飲みたい」と考える人の減少を促したのである。

ヨーロッパや中国において、高級茶は主に富裕層の人々に需要があり、良質な茶はよく売れるのが当然である。しかしながら日本では、言わば「日本茶の王様」である玉露の需要が国内で低下している。このような日本茶業界のある種矛盾した状況におかれた前島氏は、自身の茶栽培の形態を試行錯誤するなかで、海外の会社との取引を始めるに至ったと

いう。

マリアージュフレールに提供する茶葉を栽培する際には、フランスで定められた農薬の規制に従わなければならない、その検査も日本ではなく現地において厳正におこなわれる。前島氏は15年ほど前から、茶葉への農薬の影響を最小限にするため、180日間農薬を使用しないと決めているのだという。つまり、4月から5月にかけて収穫する茶葉には、10、11月頃から農薬を散布してはならないのである。そのためには秋の間に徹底的に害虫を駆除し、越冬させないことが重要である。そうして完成した茶葉は、マリアージュフレールの社員が問屋を通さず直接前島氏の茶園に赴き、買い取ることになっている。これらの茶葉が今までにフランスでの検査を通過しなかったことはなく、前島氏は安心・安全な茶葉を生産する茶農家として信頼を得ている。

茶葉の海外販売をおこなうと、純粋に国外での売り上げが出るだけでなく、「海外で評価されている」という事実自体が地元の人々へのアピールポイントにもなる。玉露の海外進出は、同時に国内で高級茶を再評価する流れを生み出し、それが日本茶業の活性化へとつながっていくだろう。

まとめ——宇治との比較

以上に述べた岡部での茶業経営を宇治のものと比較すると、いくつかの共通点と相違点があることがわかった。

例えば、岡部では遮光に菰が用いられていたが、宇治で用いられたのは菰ではなく葦簣と稲藁であった。宇治での玉露栽培はもっぱら平地でおこなわれてきたが、急斜面で風が強い場所に茶園が多い岡部では稲藁をかけることができないため、代わりに菰を使うようになったという。

一方、岡部の茶工場は基本的に個人持ちであるという話であったが、大きめの茶工場を他の茶農家と共同して使う者もいる。この点は宇治と同じである。

また、寒冷紗の普及によって菰を使う農家がほとんどいなくなってしまったという点も、宇治の状況と共通しているといえる。人間の営みの歴史として価値を持つ歴史的景観

は、科学技術の発展によって姿を消しつつある。科学技術を有効活用して茶業経営をより効率的におこなうことと、景観という形で歴史を残すことはどちらも重要で、取捨選択ができないため、今後上手く折り合いをつけていかなければならない。

宇治では、茶生産に関わる景観を世界文化遺産に登録するための活動がおこなわれている。もし世界文化遺産に登録されれば、日本国内においても宇治茶は注目を受けるだろう。このように、世界に向けて日本茶をアピールする姿勢は、前島氏がおこなっている海外販売に通じるものを感じる。宇治・岡部ともに現在の活動が功を奏し、国内における日本茶の振興につながることを切に願っている。

(福間)

本報告の聞き取り調査及び情報提供には、岡部町の茶農家である前島東平氏にご多忙のところ貴重な時間を割いてご協力いただきました。この場を借りて厚く御礼申し上げます。

【参考文献・Web】

「岡部茶商組合公式 Web サイト」

<http://www.siz-sba.or.jp/kencha/member/okabe/> (2015年11月9日最終閲覧)