

喫茶の魅力さがし
「田原の古道」実施報告書
(はなやか関西参画事業)

平成23年10月10日
喫茶のかたち研究会

喫茶の魅力さがし 「田原の古道」 実施報告書

＜はじめに、本事業の背景として＞

白洲正子著『かくれ里』に「田原の古道」と題された記文があり、そのなかの一文に、奥深いお茶のかくれ里の様子が描かれている。宇治田原は古から魅力あふれた、かくれ里である。かくれ里の言葉通り、その地でその空気に触れるまでは、その魅力を感じられないだろう。

お茶として宇治田原の地は、第一に永谷宗圓の開発した青製緑茶製法の発祥地として知られている。特にお茶好きや緑茶生産者には聖地のような存在である。幕末から明治にかけて商館貿易で好評だった良質な茶産地として宇治のお茶は評価され、宇治を中心に宇治田原町は近代茶業には欠かせない地である。

その一方で、京番茶はお茶好きでなくても京都の人々にも広く知られている。すなわち庶民的なお茶としてその存在は知られている。そしてペットボトルにも使われるように、このごろでは全国的にその存在は知られるようになった。しかしながら京番茶の出自が正しく知られているわけでない。京番茶が近代茶業の一面を示すものとして理解できれば、宇治地方の茶業とその風土のかかわりをよりよく理解できるであろう。そう考えれば、京番茶はお茶と暮らしを理解する上では欠かせない存在である。

このイベントは、近代茶業を支えた永谷宗圓のお茶と、暮らしにいきづく京番茶づくりを体験し、また白洲正子の視点を通して宇治田原の風土を理解することで、宇治田原の茶の魅力をするを目的とした。実施した内容を以下に報告する。

＜1. 実施概要＞

本事業は、現地見学と体験を通して、かくれ里と茶業を支えたお茶を理解するツアー形式のプログラムである。

■実施期日およびプログラム概略

- 平成23年8月6日（土）
 - 午後 1時 京番茶づくり見学と体験（宇治田原町内）
 - 午後 4時 宗圓の茶セミナー（永谷宗圓生家）
 - 午後 6時 お茶の時間（宇治田原文化センター）
- 平成23年8月7日（日）
 - 午前9時 高尾（こうのお）かくれ里散策

■訪問場所

- 高尾地区の茶畑
- 町内の郷之口近郊、京番茶製造所
- 湯屋谷と大規模茶園

■本プログラムに参加および関係した人数

- 11名（関東2名、静岡1名、
関西2名、宇治田原町6名）

■協力者

- ・21お茶のふるさと塾
谷口郁男氏
- ・京番茶生産者
橋本英明氏
- ・永谷隆行氏



訪問地

宗圓茶セミナ



喫茶の魅力さがし参加者

< 2. 実施結果 >

■京番茶づくり

宇治田原町の中心である郷之口から数キロ離れたところに、京番茶を製造する製茶業者がある。

今回は協力者によりこの製茶業者を訪問し、製造方法をヒアリングした。また製茶体験により理解を深めた。

ヒアリングにより得られた情報をまとめると、緑茶製造に大きく依存して存在することが理解できた。

一例として記す。原材料は、緑茶製造者から台切更新により集荷された枝葉を材料とする。故に集荷時期は秋冬に集中するが、製茶の都合によって左右する。品種や製茶種類はばらばらで、原材料の質はコントロールできない。

また茶の枝葉、すなわち原材料調達コストと安い販売価格から想像される利益を考慮すると、低コストで経費を抑え、短期に回収する経営形態である。新しい技術導入は見られず、そして既存の流通をそのまま使い、投資は低く抑えられる。ふるい機や茎切断機や焙煎機など製造設備は緑茶用や一般農業用のものをそのまま流用している。緑茶市場のインフラを流用している。緑茶市場の一側面を支えている。

その一方で、焙煎技術は経験によって高められ、生産者ごとの差異を示し、ノウハウとして蓄積されている。茶づくりのスタンスや価値観がその差異を左右するものになり、地方色や生産者の特色として表れてくる。釜炒り茶製造で見られる傾斜釜を独特な返し器具を使って炒り上げている。よく見られる道具であるが、焙煎温度や焙煎時間や煙飛ばしなどの仕上げ方、それらの工夫によって京番茶の魅力が生み出される。製造者はその差異を意識的に生み出すのではなく、地方や市場の制約に従ってその地独特の差異が自然発生的に出てくるのがわかった。京番茶の技術の源泉は炒りの焙煎技術に依存していた。

この焙煎技術が京番茶の魅力に強く依存し、大きく影響する方向になっていたことは、品種や施肥条件の影響を受けにくく原材料品質管理の手間を結果的には省くことになる。廃棄物再利用によって、緑茶市場を炒り工程で価値を高め、部分的に市場を大きくすることに貢献している。京番茶はリサイクルを持続可能な形で自然に受入れ、今後のものづくりに参考になる事例である。

■宗圓茶セミナー

宇治田原の茶業を支える緑茶市場。その緑茶市場の萌芽は、幕末から明治初期にわたり、横浜や神戸港からの輸出茶により、商館貿易で牽引された近代茶業で大きく進展した。その源泉は、もちろん永谷宗圓



永谷宗圓生家（復元）



①焙煎



③ブレンド



②煙飛ばし

京番茶製造体験（炒り①→②→③）

いることがよく理解できる。

明治初期以降の輸出茶急増にはこの高品質とそれを維持する機械化が大きく貢献した。

青製煎茶の製茶技術の基盤を築いたのが、宇治田原町湯屋谷である。その土地は、現在の様子を単に見るだけではその活発さはすぐに理解できない。湯屋谷は、街道から外れ、谷の奥に向かってかなりの距離を歩かなくてはならない。一極集中が当たり前の現在の産業構造とはまったく異なる、散在的で自然発生的な高度なコミュニティがここにも存在していたことがよく理解できた。

その谷筋をひとつ東側に移ると、近代茶業の象徴を見ることができる。大規模茶園である、大福谷の茶園である。街道沿いであり、茶園の脇には電力会社の大きな変電所もある。非常に活気に満ちた場所である。この風景は、現在の製茶技術が活発に導入され、どこの有名な茶産地でも見られるものと同じ風景が観察される。直線的に畝が作られ、綺麗な幾何学的な模様を作り出し、防霜用のファンが台地に設けられている、その風景である。



大福谷の大規模茶園

その風景、白洲正子がまさに『かくれ里』で記した風景である。「うねうねとつづく丘陵にそって、自然が描く緑一色の縞文様」がこの風景なのかもしれない。

■お茶の時間（交流）

宇治田原町の方々とお茶を通じた交流を深めるために、お茶の時間を設けた。

宇治田原文化センターにて、谷口郁男氏による気軽な茶会をおこなった。

■高尾散策



高尾（こうのお）の茶畑

与謝野蕪村が「絶地」と表現し、白洲正子が「かくれ里」と位置づけた場所が、高尾（こうのお）である。その場所をゆっくりと歩いて、その空間を五感で共有した。

高尾は、その中心地に弘法の井戸があり、その道沿いに10軒程度の家屋が並んでいる。また集落の上部に阿弥陀寺が建てられている。古くからの家屋も残っており、昔ながらの風情を感じさせる情景であった。

明治末期の史料には、高尾の主産物は茶と薪となっている。

その記述を裏付けるかのように、阿弥陀寺の周囲を中心に茶畑が今も残っていた。商業的な茶業をおこなっている形跡はなかったが、栗の木に混じって、お茶の木が自然のままの植生が残っていた。茶葉は、きっと何世代も昔から、力強い太陽光に向かって深緑色に展開していたと思わせていたのが印象的であった。

今回の旅では確認できなかったが、おそらく伝統的で民衆的な番茶の存在も見受けられたのではないだろうか。

■まとめ

今回のイベントで得られたことは断片的なことであるが、私たちにとって重要な示唆があった。

まず、京番茶という存在は煎茶や玉露のような宇治の茶業の一側面としてあったこと。京番茶が伝統的で原初的な番茶という位置づけではなく、近代茶業に組み込まれ一側面として存在している。しかし、そのプロセスは近代化による自動化や機械化がされていることはなく、独特な焙煎技術を伝承していた。

そして、宇治田原町は大規模茶園を造成し近代的な部分があるだけでなく、高尾や湯屋谷のような土地を内包し、部分的に時間と空間にゆとりを組入れている。そしてそれがしっかりと雰囲気として存在していることが貴重であった。

宇治田原のお茶の魅力は、近代茶業に裏打ちされた製茶技術が、その痕跡がまだわずかながら実感として得られることであったと思う。

<資料>参加者配布資料より抜粋

■百年前の永谷宗圓生家



『京都茶業写真総覧』(大正13年)には、永谷義弘(宗七郎宗円)翁の邸宅として左の写真とともに下のよう
紹介されている。

「尤も今より二百年以前交通不便なる一寒村の家屋として
は村中で優れた家であったと思はれる、翁が親しく茶を製造せしと伝ふる焙爐も現に存し、また我国煎茶道の開祖と仰がるる売茶翁元照の寛保二年翁を訪ひ、茶事を談じた由来ある邸宅である。」

明治23年『第三回内国勸業博覧会出品解説書』には、湯屋谷の永谷家は、間口八間梁行き山間の建物一ヶ所に焙炉17個(挺)が備えられ、自園自製で253貫目(約1トン)の宇治製煎茶を製造したと、紹介されている。17挺もの規模の茶農家は、その当時の綴喜郡ではほんの1割程度しかなく、供給者として技術者として比較的重要な地位を維持していた。(荒木幹雄『農業経営発達史の研究』2005年)

現在では、建築物はそのままのかたちで再現されている。また製茶に使われた焙炉などの道具類は残され、見学できるように陳列されている。

■宇治田原という土地

『京都府綴喜郡田原村現勢調査簿』(明治39年~42年)には宇治田原を伺い知れる興味深い説明がなされている。以下に現代文に直し引用する。

「殊に本村は古来から製茶に富める地で、いわゆる宇治茶と称するものが多く、本村に産す。」

このことから、この地は宇治茶の主要な産地であったことは、他の統計資料でも容易に確認できる。いつからか、製茶の盛んな土地柄である。

「殊に高尾部落は山頂に位置し、水利の便が悪いため、田圃無く、主産物として茶及び薪のみにして。」「郷之口部落住民の生業は、複雑にして農業商業粗半せり。」

高尾(こうのお)は、茶産地としてこの土地では知られていた。現在でも主要な産物は、灌漑の必要な作物ではなく、柿や炭や椎茸などの山里固有のものである。

白洲正子の『かくれ里』にもあるが、郷之口は、古来から京や宇治と大津あるいは信楽への道が交わり、京への出入口として自然に人が集まる交通の要所である。賑やかな場所であったのだろう。一方で高尾は、蕪村の表現するように人が寄り付かないような「絶地」であり、その生活スタイルの差異は容易に理解ができる。

宇治田原の湯屋谷近くに大福茶園や大福谷茶園などの比較的大規模な集団茶園がある。神戸港からの輸出茶向けに重宝された宇治茶は、機械化などの効率化とともに茶園の拡大と集約化もされていた。大正時代には、大福茶園は大規模な茶園として広く知られていた。(『宇治のかおり』大正11年)

■白洲正子の「かくれ里」

世を避けて隠れ忍ぶ村里。吉野、葛城、伊賀、越前、滋賀、美濃などの、自然の美と神秘溢れる人の営みを、白洲正子は愛した。それらを「かくれ里」として、昭和44年から二年間に亘って芸術新潮に連載した。そこには、宇治田原が「田原の古道」と題して、道を歩きゆくスピード感でゆったりと描かれている。以下、かいつまんで紹介する。

「川をへだてた山の天辺を高尾(こうのお)といい、それこそ正真正銘の「かくれ里」であることを、私は人から聞いて知っていた。」

蕪村の言葉を引用し、かくれ里らしさを強調する。

「かかる絶地にもすむ人ありやとそぞろに客魂をひやす。鮎落ちていよいよ高き尾上かな。」

風変わりの名所、高尾の魅力が伝わってくる。

お茶に関する記述が一ヶ所ある。次に引用する。

「ここ（禅定寺か猿丸神社）から西へかけてはいくつも岡がっらなり、一つ一つの谷間に古道が通じている。この谷間が一番お茶の良いところで、（中略）さすがにその茶畑は見事なもので、うねうねとつづく丘陵にそって、自然が描く緑一色の縞文様は、どんな前衛絵画も、彫刻も、及ばぬほどモダンにさえ見える。」

この谷間がどこに当るのかははっきりしないが、大福茶園のような近代的な集団茶園なのかもしれない。

■京番茶

これほど広く知られている番茶はない。美作の番茶や、碁石茶よりも、京番茶は京都を中心にとても馴染みがある。しかし、それを言葉にした記録はほとんど見ることはない。

小西茂毅らが編集した『日本茶の魅力を探して』（2005年）は、宇治茶を中心にあらゆる方面から、日本茶を代表する宇治茶をまとめたものである。

その書籍には、現代にも残る「京番茶」記録が記載されている。

「番茶の作り方」と題した一節には昔ながらの製法が紹介されている。

「刈り取った茎葉が中央に棒を立てた蒸し桶に詰め込まれる。詰め終わって棒を引き抜くと蒸気の通路となる。かまどに設置されたセキレイ釜で蒸気を発生させ、中央に蒸気を通す小穴のあいた台が載せられる。その上に先ほどの蒸し桶を上下逆さに置き、葉が完全に茶色になるまで十五分くらい蒸される。蒸し終わった葉はむしろに広げ数日間天日で乾燥され、茎は別に束ねて乾燥後二〜三センチの長さに切りそろえられる。仕上げ乾燥として、これらを底の浅い鍋などで炒ったものが製品になる。」

京番茶は、やかんや土瓶にひとつまみ茶葉を入れ、煮沸後静置して日常的に飲む。奈良に近い場所では茶粥にもする。



京番茶製造の様子



喫茶のかたち研究会 高木 敏宏

e-mail : bibibi.takagi@gmail.com

HP : <http://sites.google.com/site/teaproperty/>