

地 方 茶

「ぼてぼて茶」「寒茶」について

泉 敬子・後藤美典

Local Teas

Keiko Izumi, Minori Gotō

日本における茶が飲用に供するに至った歴史には古くから二つの流れのあることは既に知られている¹⁾。

即ち一つは中国に渡った僧侶たちが喫茶の利用法を伝え、奈良朝或いは平安初期より飲用し、京に茶園を設けるといふ京都或いは近江、奈良茶の利用である。

他の一つは日本照葉樹林帯に存在するヤマチャを利用するもので、山の民、農民が飲用していたものである。

このヤマチャの利用は、さまざまな製法、加工法を生み出し、今尚、地方的に伝えられ地方茶として残っている。

今回はこれらの地方茶をしらべることにより茶と庶民の生活とのかかわりを知りたいと考え、本研究を行なった。

地方茶のうち、鳥根県に伝わる「ぼてぼて茶」及び愛知県に伝わる「寒茶」について調査を行なったので報告する。

調査方法は文献によるもののほか、現地での聞き取り調査によるものである。

本 論

I 地方茶について

ヤマチャの利用は地方茶として原始的な方

法、煮る、炒る、蒸す等の方法或いは春、夏、秋、冬、それぞれの季節に摘採する方法、製法も茶葉をもむもの、もまないもの等多くの型式の製法がある。

近世以後、栽培茶は徐々に宇治で作られる製法に変わっていったが、ヤマチャは地方々々によって昔ながらの種々の製法を残し独特の嗜好性を残している。

大石氏によれば、「山の民の食用、薬用、或いは保健飲料、嗜好料として茶は古い時代に農耕の起源の段階から焼畑農法と結びつきながら利用されて来たのであろう」と推察している¹⁾。事実、焼畑の後には一番先に茶が

1表 地方茶の分類

地 域	分 類	呼 称
山 陰	陰干し番茶	ぼてぼて茶
東海・山陽	蒸葉日干し茶	足助寒茶、美作番茶
東 海	煮製番茶	宮崎番茶郡上茶、駿河青茶
九州・四国	釜炒日干し茶	釜炒茶
四 国	煮製つく茶	かたまり茶
四 国	後発酵茶	碁石茶、ばたばた茶
山 陰		
北 陸	蒸葉番茶	京番茶、川柳茶、手繰茶
近 畿	小発酵茶	上山番茶
四 国		

(大石貞男：日本茶産業発達史より)

自然に成育してくることが各地で見られている。

地方茶の製法として現在なお残されている主なものは次のようなものがある。(1表)

II ぼてぼて茶

島根県特に松江市を中心として伝わる茶の飲み方である。

1) 地理的、歴史的背景

島根県は本州の西端中国地方の北部に位置し面積は比較的広いが人口密度は少いところである。県は中国産地の分水嶺から北側の斜面にあって河川も一般に急流である。県内は出雲、益田両平野のほかは広い平地は見られ

ない。山間部には小盆地が発達し、一部には砂丘もみられる。このように全体としてせまい平野と周辺から隔てられた自然の中で、社会経済の発展はおくれ、固有の文化が成立した。特に出雲は古代の大陸文化をいち早く吸収し固有の文化を形成した。島根県は近畿と北九州の東西文化の交錯している地帯であり特に出雲文化は幕藩体制確立後、特に松平氏により新しいものが見られるようになった。比較的内向的な県民性も出雲の特徴で、城下町松江の茶と和菓子の伝統も、このような環境から生み出されたものと思われる²⁾。

松江市は県の東端にあり県の面積の約45%

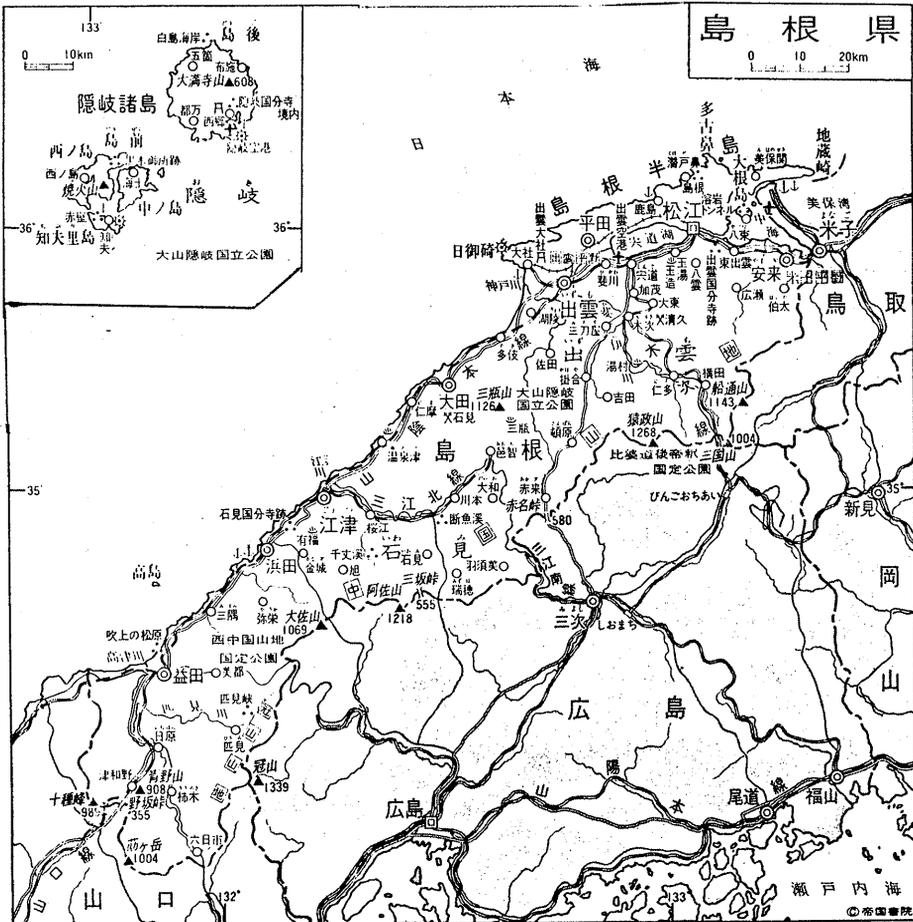


図1 島根県の市町村 帝国書院作成ブリタニカ国際大百科事典より転載

を占めている。松江地域は朝鮮半島や中国との交流が昔から行なわれ、すぐれた古代文化を育てた所である。

地形的には東西に沖積低地を、南には低地をはさんで宍道湖に面している。松江市は県庁所在地で政治都市として発展して来た。又、交通の発展に伴い、新しい商工地区をつくった。戦後は都心部の機能が充実され、人口も増加し、住宅地は周辺部に拡大して行った。

市街地以外の所では一部に人口が集中し、他は農漁村的な地域になっている。特に宍道湖の北は日本海に面して純漁村が点在し、宍道湖に面しては純農村地区になっている。農村では水稻の生産が多いが、野菜の生産は特に供給地という程のものではない。しかし特産的なものとして茶の生産があげられる。

茶の栽培面積は54ヘクタール、生産量年間448トンで全国的にみて多い量ではないが、「茶どころ松江」といわれるように松平藩の時代よりの歴史が今日なお、残されている。

茶の生産は市街地近郊のほか、市西部の古江地区など島根半島丘陵地斜面が利用されている²⁾。

2) ぼてぼて茶について

古くは桶茶と呼ばれていたところから庶民のものであったとおもわれる。『日本九峰修行日記』に石見、出雲地方の風として「煎茶を釜に泡だてる」という記事があることから食物を加えなくても茶を泡だてて飲む習慣が古くからあったことが知られている³⁾。ぼてぼて茶の原料は陰干茶である。この製法は火力を使わない原始的な製法である。10月頃に茶を採取するので枝はのび葉も古葉になっており、これを軒先で陰干しするものである。春季の葉は生のまま陰干しにすると醗酵腐敗しやすいので葉の硬化した古葉を用いる。乾燥した茶葉をやかんにひと握り入れてよく煎じ、同じく陰干しにした茶の花を5～6個加えて沸騰するまで煮たてて少し冷ます。次に呉須手という腰の高い目の鉄鉢型の茶わんに

煮出した番茶を少量入れ、ササラ型の茶笥の先に塩をつけて点てると抹茶のように泡を生ずる。この時「ぼてぼて」と音がするのが名前の由来といわれている。泡が十分たった時に小さいにぎり飯、赤飯、煮豆、椎茸、高野豆腐、ぜんまい、わらび等の煮メなどを好みによって適宜に入れて食する。飲む茶というよりも食べる茶、茶の子といった方がよい。

このぼてぼて茶の由来は島根の郷土史家太田直行によれば、これは出雲の砂鉄のタタラ場や日本海に出漁する人々が重労働に耐えるために茶飯として、起きぬけの朝食に利用していたものと言われている¹⁾。

又、享保年間(1716～1936)に凶作が相次いでおこり、松平藩の財政も困窮状態になった時に、冷飯に簡素な副食物を加えて塩番茶を泡だてた茶碗に入れてゆすりながら口へ流し込む法で、たやすく満腹感が得られ、塩番茶が食欲をそそって胃腸にもよいというので重宝され、領民の食糧対策の一つとして普及されたとも言われている。

昔から雲脚茶即ち泡立ちが雲のように消えて行く茶、桶茶として簡易食に考えられていたものと、松平不昧公の抹茶趣味とが合わさってできたものと考えられる。竹を割っただけのようなささら形の長茶笥で泡をたてるのが、茶どころ松江の風流につながって豊かな時代になった今、忘れ去られていた桶茶が、また民芸のブームに珍しさも加わって、昭和のはじめ頃から盛んになった柳宗悦提唱の民芸運動とともに出雲名物としてよみがえり、ぼてぼて茶と名付けられて、遊び心で楽しむ現在である。食べ方も変わっていて箸を使わない。茶碗の底をとんとんとたたいて片寄せた具をお茶とともに口に流し込む。一息で口に放り込むように食べるのが通といわれる。非常に野趣味のある食べ物である。

III 足助の寒茶

1) 地理的、歴史的背景

足助は愛知県の中中部、東加茂郡の矢作川上

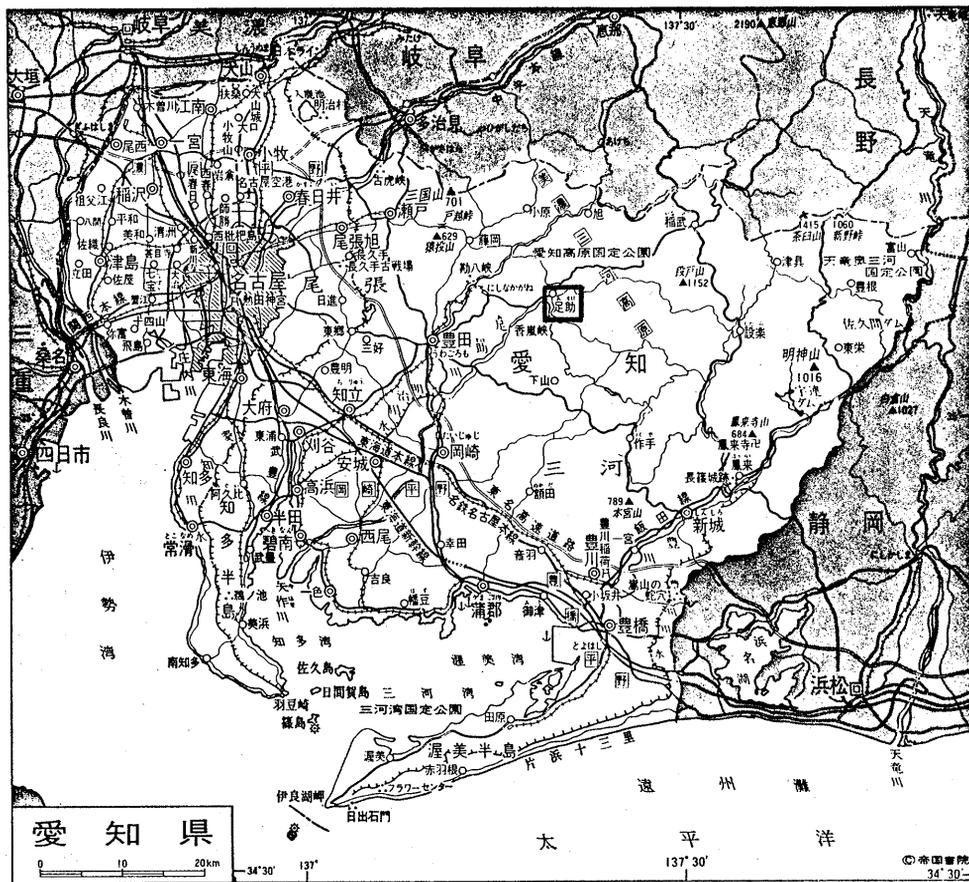


図2 愛知県 帝国書院作成，ブリタニカ国際大百科事典より転載

流に位置し、信州、尾張、三河を結ぶ交通の要衝にあっていた所で、殊に中央線開通の前までは三河湾でとれる塩や魚などの信州への移入路として栄えた所である。一方、信州からは干柿や木炭などが運ばれ、足助町を中継地として取引がなされた。一般に耕地に乏しく、山林が多く、茶の生産は少い。現在では木材の集散地となっている。

近年は自動車工業発展の影響をうけ、足助町あたりの交通不便な山間農村まで、主婦が労働力として豊田方面に送られている現状で、そのため農業、林業の粗放化、放棄、挙家離村等の現象がおこっている。

矢作川、足助川、巴川及びそれらの支流によって浸食されて出来た谷が直線状に存在し、

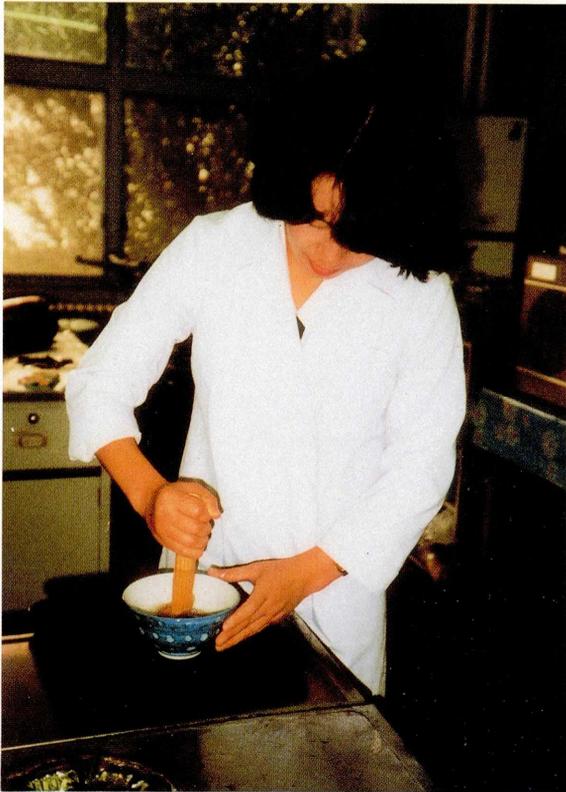
その上部丘陵地に茶の木が生育しており、これを採取して寒茶をつくっている。

足助町では茶樹生育に必要な気象条件（年平均気温15℃、年平均降水量1500ミリ以上）を満たしており、茶樹も比較的南斜面に多いこともあって山間でも自然に成育したと思われる⁴⁾⁵⁾。

2) 寒茶について

寒茶を製造しているのは現在足助町、山ヶ谷の二ヶ所のみであるが、以前は山ヶ谷を中心にしてかなり広い範囲でつくられており、岐阜県上矢作町一帯にも昭和初期までつくられていた。

寒茶は1月下旬大寒の時期に摘む。寒さが厳しい年程良質の茶ができるといわれている。



日本では茶摘み、製茶などは暖かい時期に行われ、大寒に行われることは珍しいが、中国では唐時代頃に晩秋から冬にかけて製造することもあり、茶経にも「晩く採るを茗といい……」という文が記載されている。ただし中国で茗をつくる地方は南端の方であり気温も年中茶の芽が育成できるところである。茶の芽が十二分に成長した秋から冬にかけて摘採してつくるのが最も良品が得られると言われている。

寒茶の製法は、大寒の頃に枝ごと刈りとり、そのまま蒸す。コシキの上に桶又は缶をのせ枝ごと茶を入れて蒸すが、コシキには15センチ角の蒸気の通路があるのでアク抜きにもなる。30～60分蒸すと茶葉がばらばらと枝からはなれる。蒸された茶葉は薄緑で、かすかな茶色をおびている。普通の製茶ではこの次にもむ操作が入るが、寒茶ではもまずに干す。

蒸した茶は、始め通風のよいヨシズか金あみに広げて2日間、天日に干しその後部屋の中に取り込み、日陰で2～3日乾かす。製品の変質が少なく保存が容易である。

この茶の特徴はもむ操作が全くないことで葉の形がそのまま保たれ、製茶の色は淡黄緑色を呈している。干し上げても少し青臭みがある。製茶の色が褐色になるのは茶葉がよくないといわれている¹⁾。

この茶葉を土びん又はやかんに入れて熱湯をそそぎ4～5分たった後に飲用する。煎じ茶ではなく、いわゆるだし茶の方法である。この茶は長い間湯の中に入れておいても色や味が変わらないで、却って味が濃くなっておいしいと言われている。味は苦み、渋味は少く、かすかにうまみをもっている。茶をだした水色は金色でいくらか青臭みがある。冷たくして夏の飲み物としてさっぱりとしており、又、子供や病人用としてもよいとされている。

栄養の見地よりみるとカフェイン、タンニン、アミノ酸などは新芽に多く、葉が硬化するとこれらの成分は少なくなるどころよりこ

の寒茶ではこれらの成分は少い。だした茶の水の色に関係する黄色のフラボンは、むしろ伸びた硬い葉に多い。

また、ビタミンC含有量の測定をヒドラジン法によって行なったが、普通に飲用する状態で総ビタミンC 0.55mg% (還元型ビタミンC 0.22mg%、酸化ビタミンC 0.33mg%) であり、番茶のビタミンC含有量 2 mg% に対してその1/4程度であった。

IV 考察

以上、「ほてほて茶」及び「寒茶」について述べたが、「ほてほて茶」は特殊なお茶の飲み方として飯や他の野菜などと共に食する茶として興味深い。

「ほてほて茶」は中国地方にオケチャという名で行なわれていた小豆飯に茶をかけて食べる風習と同じく茶を泡だてて飲む風習があるが、これが一緒になったものと考えられている。

近世において「ほてほて茶」は茶漬、茶がゆ、茶飯などと同様なものとしてみられたといわれている³⁾。

現在では食文化の一つとして伝えられているに過ぎないが、昔の庶民の生活と茶の関係を知る上に非常に参考になる。

次に寒茶については冬季における農閑期の仕事としてなされていたもので、それがそのまま引き継がれたものといわれている。

前述の様に栄養的にすぐれているというわけではなく、味としても煎茶のような風味はないが、自然環境を十分に生かした特殊な茶として今後も残っていくことと思われる。

何れにしても地方茶の製法、飲み方は現在常用されているものとは趣きを異にするが、各地の地方茶を調べて行くことにより、その地方の昔の人々の生活を知る資料となり極めて興味深い。また、日本の食文化の歴史としても価値あるものと思う。

本研究を行なうにあたり御協力を頂きました松江市の沢田氏、並びに三州足助屋敷館長、

足助町役場の方々に厚く御礼申し上げます。

参考文献

- 1) 大石貞男：日本茶産業発達史，農山漁村文化協会，1983.
- 2) 日本地誌研究所編：日本地誌16，二宮書店，1977.
- 3) 守屋毅編・茶の文化その総合的研究第二部，淡交社，1981.
- 4) 日本地誌研究所編：日本地誌16，二宮書店，1969.
- 5) 世界大百科辞典，平凡社，1968.
- 6) 松下智：日本の茶，風媒社，1969.
- 7) 大石貞男：健康食お茶，農山漁村文化協会，1987.
- 8) 小川後楽：茶の文化史，文一総合出版，1980.
- 9) 陳舜臣：茶事遍路，朝日新聞社，1988.
- 10) 内藤正中：島根県の歴史，山川出版.
- 11) 塚本学，新井喜久夫：愛知県の歴史，山川出版.