

地 方 茶

—西尾の茶—

泉 敬 子

A Study on the tea produced in Nishio area

Keiko Ezumi

茶の産地は宇治、静岡等が著明である。しかし抹茶を製する碾茶としては、全国碾茶生産の7割を占めている西尾の茶がある。残りの3割は宇治で生産されているが、一般には宇治の名が知られ、西尾茶は余り知られていない。

そこで今回は西尾茶についてその歴史や、生産使用実態等について知りたいと考え、本調査を行った。調査方法は文献による調査のほか現地において聞きとり調査を行った。

1. 西尾について

西尾市は愛知県ほぼ中央南部の矢作川下流に位置している。名古屋市から約35キロメートルの所にあり、西尾市の東南は額田郡幸田町、幡豆郡の吉良、一色町に隣接しており、一部は三河湾に面している。西尾市は75.03平方キロメートルで、東部は木曾山系の末端である一連の山地が連なっているが、北西部は洪積台地で碧海台地の延長が矢作川の右岸に広がり、一色町まで達している。又、市の大半を占める中央から南部にかけては矢作川の堆積作用による沖積地帯となっている。徳川幕府以前から土地の拡大を図るため、矢作川河口の干拓により造成された地域

としては早坂、小栗、奥田町等がある。

地名の起源は、昔この地方に塩を産し、塩を煮る「煮塩」から西尾の地名になったとも云われ、一説には吉良の西に尾のように続く台地があるため西尾になったとも云われている。¹⁾

1219年足利義氏が吉良荘西条に築城し1562年徳川家康の臣、酒井政家が城主となり、西条を西尾と改めた。1655年城下町が完成し、外堀がかこんだ内側に士族、町人を居住させた。平坂港は矢作川水運の結節点で、そのため西尾には大きな問屋や卸売商が集っていて西三河はもとより知多一円や渥美に及ぶ広大な商圏を握っていた由緒ある所である。²⁾

2. 地理的環境

①地質

この地は概ね耕土、赤色粘土、白色砂、黒色粘土の累層より成り、耕土が厚く、粘土層は適度の湿気を保ち、砂層は乾湿両期において適当の水湿を加減して早害を防ぎ、又丘陵地であるため排水もよく、茶樹の育成には適した土地柄である。

②気象

茶の産地には気象条件が大きく影響する。

西尾市の気象は南部が三河湾の奥に位置していることから夏の気温は内陸部に比しやや高めで、海洋性気象である。

降水量は夏に多く、冬に少い表日本式気候となっており、気象的には施設農業であるお茶に恵まれた地域である。

3. 西尾茶の歴史

①「実相寺文書」によれば寛文3年(1663年)、八ツ面地区に茶園の発生がみられ、延宝年間(1673~1680年)には現在の西尾市の茶園の中心である上町の実相寺及び正念寺にそれぞれ所有の茶園があったことが記録されている。実相寺は鎌倉時代文永8年(1271年)に創建された寺で、この寺の開山初祖の聖一国師により茶種が伝えられたといわれる。

各種古文書により実相寺に茶種が植えられて後、600年の歳月の間に緩慢な普及伝播が行われたことがうかがわれる。即ち

・「千足伝聞記」には「先祖源太夫正之、本多君と至て御懇意に付、御所替後亀山御城へ登城、亀山にて茶の樹を頂戴し馬に付け御持届といふ、此茶の木八幡山へ植し也、但本多様亀山へ所替は寛永十三年也、夫より慶安四年迄在職の由也、右茶の木を被下候は何時の年に猶可考」とある。

これは西尾の西南八幡山の台地に伊勢亀山より茶を移植した記録である。

・寛文三年、八ツ面免相に云米壹石六斗茶代納

明和元年同村免定には米壹石六斗定納茶代
明治六年租税上納割賦帳には米壹石六斗茶園税

(註：免相…税率、免定…免相をかけた命令書)

これで寛文三年の頃、西尾の東北八ツ面に既に茶園の存在していることが知られる。又、寛文三年、明和元年、明治六年という年代の相違に拘らず、米壹石六斗が茶の代納品とされていることは興味深い。

更に又、元禄15年(2362年)の小間村水帳には茶ノ木畑と称する字名を残している。²⁾ これらにより約300年以前に於ては既に相等的な茶樹栽培が行われ、製茶は年貢や販売にもされていたものと推察される。しかしその栽培法や製茶法などは余り研究されていなかったと思われる。

②明治5年(1872年)以降は殖産興業の立場から茶樹の栽培、製茶が行われるようになった。即ち、西野町紅樹院の住職足立順道師は地域の人々の貧困を救うため、茶栽培の奨励指導を行った。足立師は宇治から茶種と栽培技術を導入し、境内の荒地を開墾して茶園を開き、周囲の人達に茶業を勧め、その発展の礎石を築いた。

それより20数年間は西尾茶の揺籃時代とも見做されるべき時代であった。²⁾³⁾

③明治17年茶業組合制が公布され、幡豆郡に茶業組合が組織され、西尾茶の品質向上、技術改善に努めた。しかし茶園の増加率や製茶法、生産額等も目立つ程の発展は見られなかった。

④明治30年代以後約20年間は組織的計画的な振興策が行われ、茶園の拡張や製茶法などに著しい発展が見られた。

西野町において明治27年には茶園面積が35アールであったものが大正初期には13ヘクタールといわれ20年間に40倍近くの茶園を拡張して来た。

製茶法については、明治33年頃宇治の林甚九郎を招いて製茶伝習会を開いたのを皮切りに以来宇治・静岡より教師を招いたり、農林省茶業試験場技師その他を招いて実習伝習会を開き、製茶の技術向上をはかり、栽培法の改良をはかるなど積極的に茶業発展に努めた。その結果明治39年より碾茶、40年には紅茶の製造が試みられた。しかし西尾茶の生産量が増大するにつれて市場開拓の面で種々の問題が生じてきた。即ち西尾の高級煎茶は葉肉がやや厚くよりがやや太めという外見上の

見劣りが製品価値を低くするという評価などがあり、業界では品質向上や生産性向上に力を注ぐようになった。

⑤大正3年、機械文明の波にのって西尾にも機械製茶工場が創設された。

年とともに機械は増加し、茶園面積も生産量も激増し、昭和14年には大正初期の10数倍に上る生産量をみるまでに発展した。一方、大正15年には全国抹茶生産有望地7ヶ所の一つに数えられるようになり、西尾茶の名前が業界にも広く知られるようになった。

前述のように機械製茶が普及し機械万能の時代という観があったが、西尾では高級茶に対しては従来の手揉法を行いその研究を続けた。同時に施肥、病虫害予防等の問題とも取り組み優良な茶生産に努力した。

⑥昭和9年、最新式抹茶製造機械を設置して高級製茶の増産をはかり、次いで温度による変化を抑制し需要に応じて新鮮な茶を供給できるように冷蔵庫を設置したりして品質向上を計った。

このような努力により、古い歴史をもつ宇治茶に比し、西尾茶の高級茶は決して勝るとも劣らない優秀な製品を生産するまでに発展した。

この発展に寄与した人として稲垣一郎（前組合長）や小林安太郎の名があげられている。²⁾

⑦昭和16年には西尾市を中心として茶園面積は40ヘクタールになったが、第二次世界大戦が始まり、食糧増産政策から茶畑は麦畑、いも畑にかわり、茶業は休業状態になった。

昭和20年以降は外貨獲得の農産物として見直され、茶業振興政策が行われ現在に至っている。

4. 生産状況

昭和53年における「主要市町村別茶園面積の分布図」は図1の通りである。愛知県において150ヘクタール以上の茶園面積を有する

所は新城市と西尾市のみである。尚、品種は第1表のように何れの地域でも在来種とやぶきたで90%前後を占めている。

「主要市町村別荒茶生産量」は図2の通りである。新城市の300トン以上に次いで西尾市では200トン以上300トン未満の生産になっている。

第3図は茶期別、茶種別荒茶生産量を示す。西尾においては新城に次いで生産量が多く、その85%が一番茶である。そして二番茶までしか採取していない。

又茶種別では約80%が碾茶、12%が煎茶、8%が玉露かぶせ茶になっており碾茶の産地として西尾が目まされることが裏づけられている。

第4図は都府県別の荒茶生産量の比較であるが静岡を筆頭に鹿児島、三重、奈良と続き、愛知県は14位になっている。さきに示した第3図は愛知の内訳であり愛知の中でも西尾の占める割合は大きい。

第5図は西尾抹茶の生産量である。昭和49年から以後10年間に著しい増加をみせている。

尚、仕向け先及び用途は第2表のとおりになっている。

加工用は主として製菓、アイスクリーム、グリンティ、洋酒等に用いられるものである。表に見られるように西尾の茶は県外に80%、県内消費が20%になっている県外に出荷するものの半分は「宇治茶」の商標で販売されているといわれる。

県内は尾張・名古屋地方へ、県外は関西地方への出荷が多い。県内及び関西、山陰地方へは飲料用として多く出荷され、関東地方には加工用として多く出荷されている。

5. 西尾茶の特色

西尾の碾茶は葉質もやわらかく良質の茶である。色澤、滋味、水色、形状、香気共にすぐれ、宇治茶にまさるとも劣らぬ品質である。

殆どが手摘みであり、地元の主婦（アルバイト）を動員して摘採にあたるほか、地元小中学校の校外実習によって最盛期をのりきっている。

6. まとめ及び考察

以上述べて来たように西尾は気温、湿度、土質、排水等が茶の栽培に適する好条件に恵まれ、加えて茶を愛し茶業の向上、発展に努力して来た先人の苦勞によって今日のようなすぐれた茶の産地としてあげられるようになった。

このように良質の茶を産しながら一般には何故宇治のように銘茶の産地として知られないかを考察すると次のようなことが考えられる。

平安時代に中国から伝えられたといわれる日本の茶の産地として、宇治は既に室町時代から知られ、特にこの地では幕府の比護をうけて品質の向上をはかり当時から天下第一といわれて来た。

これに対して西尾茶は前述のように明治5年頃より本格的な栽培、製茶が行われ始め、製茶技術なども宇治、静岡の後塵を拝しているという日本の茶の歴史的背景からしても、西尾の茶の名は顕在できなかった。

従って、西尾は抹茶をつくる碾茶の産地でありながら“茶の湯”をたしなむ人でさえ、抹茶は宇治と考えている人が多い。

加えて産地の人々の宣伝不足も大いに影響していると思われる。

良質の茶を多量に産しながら前述のように宇治製のレッテルをはることに甘んじているのは、販売手段上止むを得ないとも考えられる。

消費者側にも茶は宇治・静岡という慣例的な考え方が浸透している為である。

かつて“ノリ業界”において何処の産物にも“浅草ノリ”の商標で販売していた手段にも通ずるものであろう。

西尾において興味深いことは、抹茶をたてることが日常生活に浸透しており、市役所や色々な店などに行っても煎茶ではなく、甘い菓子に抹茶を出すのが普通になっている。

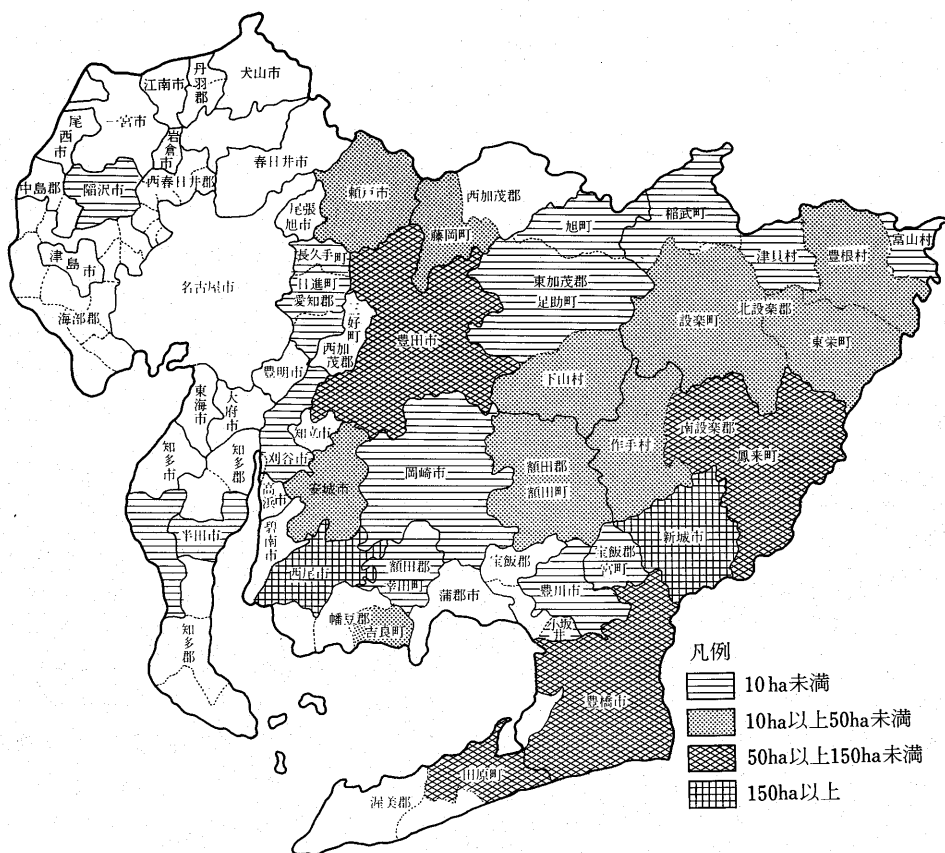
又、近郊の農家でも10時や3時の休憩時に煎茶や番茶を飲むのではなく、抹茶をたてて飲用しているという。このように西尾及びその近郊では抹茶が“茶の湯”という芸能文化としてではなく、生活の中にとけこんでいるのが実態である。

以上、西尾の茶について種々述べてきたが西尾の人々は西尾茶の優秀性にもっと自信をもって“西尾茶”として世に認められるよう努力すべきではないかと考える。

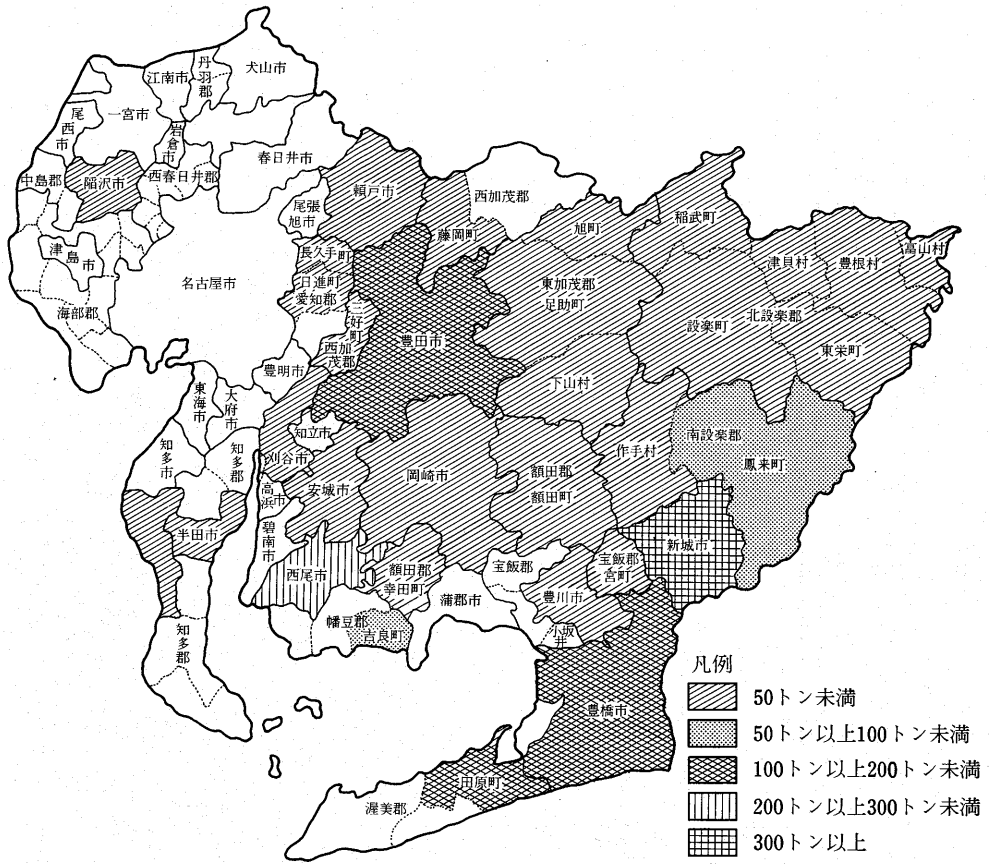
本研究を行うにあたり調査に御協力を頂きました坂本裕先生（前農林省茶業試験場）、久保見健二氏（代田茶園）、横井半三郎氏（愛知県茶商組合）杉田愛次郎氏、杉田明弘氏（西尾市あいや茶園）、西尾市役所農政課の方々に厚く御礼申し上げます。

参 考 文 献

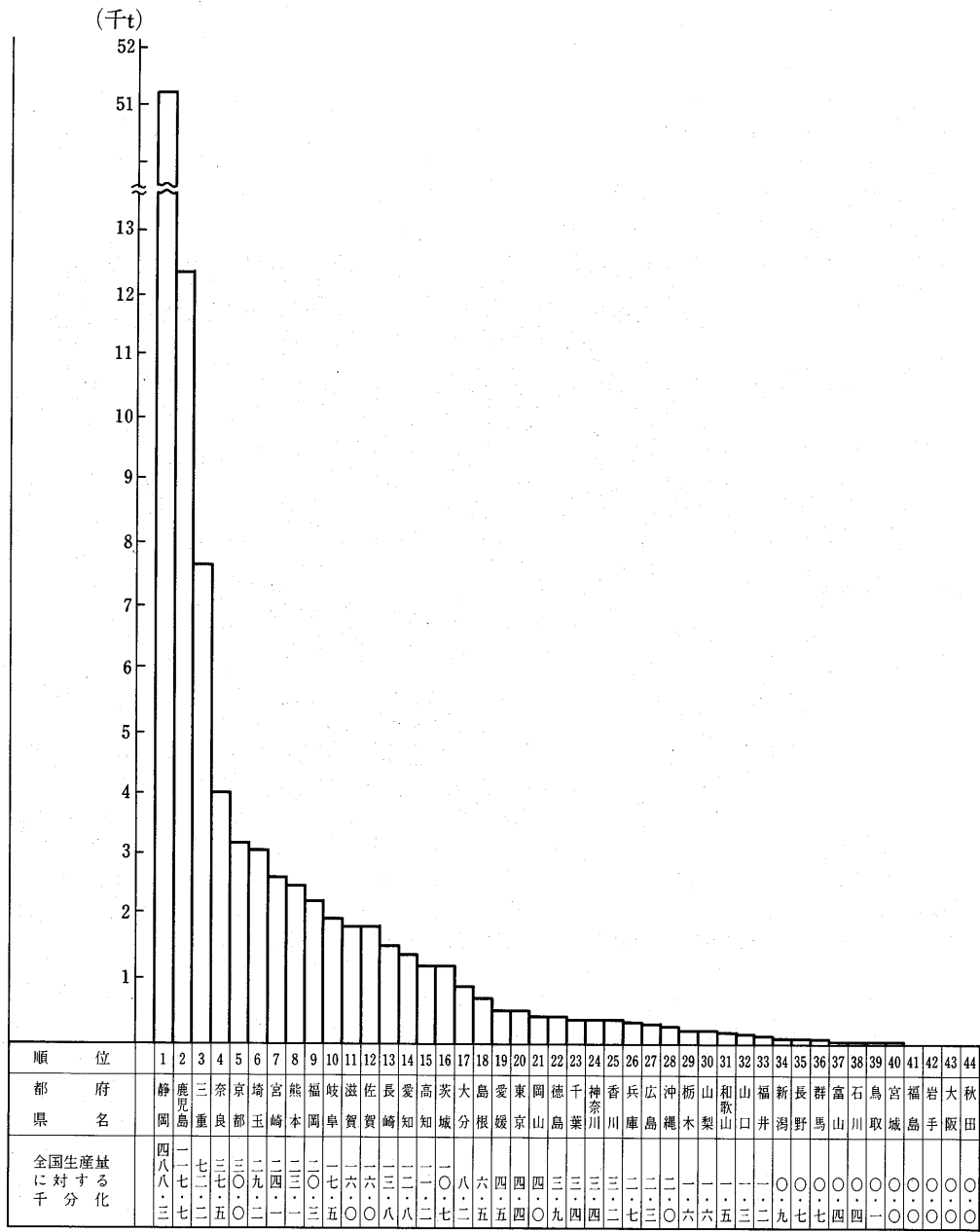
- 1) 東海農局岡崎統計情報出張所編：西尾市の農業：愛知農林統計協会，1984
- 2) 愛知県実業教育振興会：愛知県特殊産業の由来（下巻）：東海地方史学協会
- 3) 浅井勇夫：西尾茶，愛知教育24，（1977）
- 4) 岡崎信用金庫：あいちの地場産業（1984）
- 5) 愛知県茶業連合会：愛知の茶30年のあゆみ，1979
- 6) 松下智：日本の茶，風媒社，1969
- 7) 酒井甚四郎：茶業須要，明治農書全集，1885
- 8) 守屋毅：茶の文化，淡交社，1981



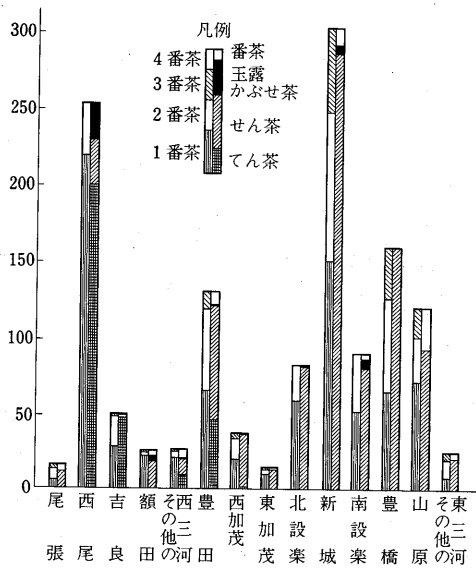
第1図 主要市町別茶園面積の分布図（昭和53年）



第2図 主要市町村別荒茶生産量の分布図（昭和53年）



第4図 都府県別荒茶生産量 (昭和53年)



第3図 茶期別・茶種別荒茶生産量（昭和53年）

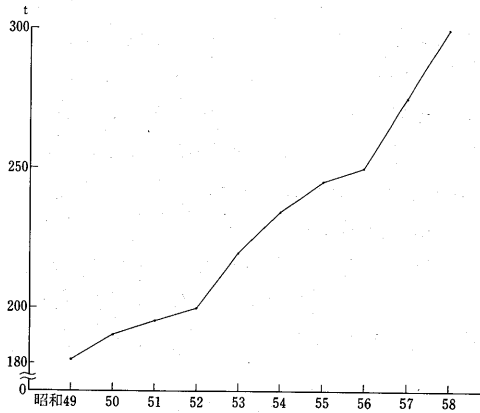
第1表 地域別品種園面積割合（%）

地域	在来	やぶきた	やまとみどり	さやまみどり	かなやみどり	やまかい	あさつゆ	きよみどり	やえほ	あさひ	こまかげ	その他
尾張	60.3	33.1	6.6	—	—	—	—	—	—	—	—	—
西三河	64.1	32.7	0.3	1.5	0.6	※	※	—	0.1	0.4	0.1	0.1
東三河	23.2	65.5	2.4	0.6	1.0	3.9	0.9	0.2	—	—	—	2.3
県計	39.2	52.6	1.7	0.9	0.9	2.4	0.5	0.1	※	0.2	※	1.4

（昭和52年特産農産物調査）

第2表 仕向け先及び用途¹⁾

仕向け先	用途別		
	飲料用	加工用	
%			
県内20	尾張・名古屋地方	15%	5%
県外80	関西地方	20	10
	関東地方	5	15
	山陰地方	15	5
	九州地方	10	10



第5図 西尾抹茶の生産量