

静岡のお茶の文化を知らう

静岡県立大学
茶学総合研究センター 中村順行

お茶って？ な～に

飲み物の総称(そうしやう)として茶という文字が使われる。
カタカナの「チャ」は植物を表す

お茶でないお茶(他外茶)

- ・麦茶 ・ゴーヤー茶 ・ハト麦茶
- ・ルイボス茶 ・コンブ茶 ・マテ茶
- ・そば茶 ・ドクダミ茶 ・ゆず茶 など

中国種

アッサム種

チャが他の植物と異なる点

- ☆ **カフェイン**
- ☆ **ガレート型のカテキン**
- ☆ **テアニン**
- ☆ **その他(フッ素、アルミ等)**

日本への茶の伝来

北中国・韓国ルート
唐風(とうふう)
固形茶、粉茶の伝来 → 茶の文化 (A.D.700頃)

中中国(浙江)ルート
宋風(そうふう)
抹茶法の伝来 → 抹茶 (A.D.1100頃)

南中国(福建)ルート
明風(めいふう)
淹茶(だし、えん茶)の伝来 → 煎茶 (A.D.1600頃)

	0	100	200	300	400	500	600	700	800	900	1000	1100	1200	1300	1400	1500	1600	1700	1800	1900	2000	
中国	漢	南北朝	隋	唐	五代	宋	元	明	清	中華民国												
日本	弥生	古墳	飛鳥奈良	平安	鎌倉	室町	安土桃山	江戸	明治大正昭和													

きつさようじょうき 喫茶養生記(栄西:1211)

茶者養生之仙薬也 延齡之妙術也

佐賀県背振山(せぶりやま)

日本最初の茶樹栽培地 祈念碑

茶樹栽培の地として知られる吉野を参照。この吉野は、1918年に茶より種樹した藤田常雄の遺志を継ぎ、茶樹栽培の地を記念して石碑が建てられた。

釜炒(かまじり)茶の導入と文人(ぶんじん)茶の成立

釜炒り茶(中国、明時代に始まり日本には安土桃山時代末期には伝来)
伝説的には、加藤清正の朝鮮より持ち帰ったものが熊本の青柳(あおやぎ)茶
・朝鮮から佐賀に来た陶工が伝えたものが嬉野(うれしの)茶
隠元(いんげん)禪師(1592-1673)が茶器とともに新しい時代のお茶を伝来
釜炒り茶：新しいお茶。澄んだ水色。

成熟し、権力的な茶の湯に対する反権力。新しい時代のお茶として
文人たちは**清風(せいふう)のお茶**に着目 **抹茶** ↔ **淹(だし)茶**

高遊外売茶翁(ばいさおう)(1675-1763)
～日本に煎茶を普及させた文化人～

隠元さんのお煎茶

煎じ茶
淹し茶

蒸し製煎茶・玉露の創造

お茶の多様化

煎茶の開発(1738)
抹茶とは異なる新しいお茶とその飲み方の創造

一般人は抹茶は飲むことができず、色が赤黒く味も粗末な「煎じ茶(せんじちや)」を飲んでいた。

⇒永谷宗円(ながたにそうえん)は柔らかい新芽を蒸して揉むことで、味もすぐれた緑の新しい煎茶(淹し茶)を創造(1738)した。
⇒煎じ茶から煎茶に

玉露の開発(1835)
「玉露」は、製茶業者山本山の商品名に由来。
碾茶(てんちゃ)製造用の種(おおい)下茶を露のように丸く作り、これが「玉露」の原型となったとも言われ、煎茶と同様に急須で飲めるようにしたものの。

抹茶と煎茶の文化

写真などはH.Pより引用

茶道の文化

抹茶

煎じ茶

振り茶

日本の精神文化に

大名・武士のお茶

庶民のお茶

高遊外売茶翁(1675-1763) ~日本に煎茶を普及させた文化人~

成熟し、権力的な茶の湯に対する反権力、新時代のお茶として清風(せいふう)のお茶に着目

日本における主要な茶の推移

時代とともに其消費も大きく変遷してきた

茶種の変遷

平安時代	団茶	上流階級
鎌倉時代	抹茶	武士、上流階級
江戸時代	抹茶、煎茶、釜炒り茶	上流階級
	番茶	庶民
明治時代	煎茶、番茶	
	輸出用各種茶	輸出用
現在	機械製煎茶	国内用

☆江戸時代までは権力の庇護(ひご)のもとに栄えた茶の湯の文化も権力(政府)が変わるとともに衰退

☆輸出茶による産業文化、その後の庶民(しょみん)の茶の文化に変化

日本における茶の文化(独自の文化)

写真はH.Pより引用

茶道、茶室、茶の湯、喫茶、煎茶道、煎じ茶、茶徳石、茶の子、茶粥、茶堂、茶杓、立礼、手もみ、結納茶、茶の間、口切、茶料理、茶摘み歌、茶店、茶料理、茶染、お茶菓子、急須、茶壺、茶碗、茶壺、茶花、茶庭、茶器、朝茶、等々

静岡県内の主要茶産地

- 1 西遠地区
- 2 中遠茶産地
- 3 牧之原茶産地
- 4 川根茶産地
- 5 志太茶産地
- 6 本山茶産地
- 7 沼津茶産地
- 8 富士・沼津茶産地

日本の文化の一例

外国人が好きな日本文化10選

- 温泉
- 歌舞伎
- 着付け
- 茶道
- 殺陣
- 折り紙
- 書道
- 華道
- 浮世絵
- 食品サンプル

伝統的な衣装の文化

- 袴 (かむろ)
- 着物 (きもの)
- 甚平 (じんべい)
- 下駄 (げた)
- 草履 (ぞうり)
- 浴衣 (ゆかた)

伝統的なお正月の文化

- カルタ
- 羽根つき
- 百人一首 (ひゃくにんいっしゅ)
- 双六 (すごろく)
- 独楽回し (こままわし)
- 福笑い (ふくわらい)
- 風揚げ (たこあげ)
- 書き初め (かきぞめ)
- 七草粥 (ななくさがゆ)
- お雑煮 (おぞうじ)
- お屠蘇 (おとそ)
- お節料理 (おせちりょうり)
- お年玉 (おとしだま)

伝統的な食文化

- 箸 (はし)
- 寿司 (すし)
- 納豆 (なっとう)
- おにぎり
- 梅干し(うめぼし)
- すき焼き(すきやき)
- しゅうしゃぶ
- そば(蕎麦)
- 日本酒(にほんしゅ)
- 納豆(なっとう)

伝統的な技芸

- 書道 (しょどう)
- 茶道 (さどう)
- 華道 (かどう)
- 俳句 (はいく)
- 短歌 (たんか)
- 能 (のう)
- 狂言 (きやうげん)
- 落語 (らくご)
- 歌舞伎 (かぶき)
- 獅子舞 (ししまい)
- 神楽 (かぐら)
- 将棋 (しょうぎ)

静岡の茶文化を考える

江戸時代 文政(ぶんせい)の茶一件 → 輸出による産業文化 → 煎茶の文化

- 東海道の茶店
- 山のお茶
- 駿府の御用(ごよう)茶
- お茶蔵(くら)
- 地方茶(ちほうちや)
- 足久保茶、安倍茶
- その他

- ・とんがり屋根、赤倉庫、マツキンジー亭
- ・静岡鉄道、清水港
- ・ちやつきり節、八十八夜
- ・手もみ、ホイロ
- ・台地のお茶
- ・その他

- ・やぶきたの文化
- ・急須の文化⇒日常茶飯事
- ・深蒸し茶
- ・茶市場と自転車レース
- ・茶の間
- ・里山の文化

緑茶生産方法の推移

摘採は手摘みから機械摘みになり、著しく摘採率を向上してきた。製造は手揉みから機械化され、徐々に投入量を増加させるとともに最近ではコンピュータ制御による自動化に技術革新したことで、日本独自の生産加工技術を確認し、品質の高位平準化に貢献してきた

緑茶消費方法の推移

現在の生活の中ではお茶を飲む風景も激変(げきへん)しています
⇒ 生産されるお茶も変わります

番茶 ⇒ せん茶 ⇒ 茶素材

最近のお茶の推移

例
 ・電話 ⇒ 携帯
 ・テレビ ⇒ 薄型
 ・写真 ⇒ デジカメ
 ・野菜 ⇒ カット野菜
 ・煮物 ⇒ サラダ

お茶が変われば飲み方も変わる
当然、お茶の製造方法も変わる

煎じ茶、番茶 (やかん、土瓶)
 煎茶 急須
 ペットボトル
 粉末茶 ティバッグ
 簡便茶?

静岡の茶文化 ～輸出産業化と煎茶の波及～

横浜・清水に港ができ静岡茶の生産が急速に拡大
 台地の開墾 茶町の隆盛
 茶の輸出産業文化が生まれる

国内消費の急増 ⇒ 煎茶一辺倒
 静岡はお茶王国
 製茶機械、茶の集積地、品種の全国への拡散、深蒸し茶の普及、製茶工場などの産業文化が醸成
 煎茶生産に係る文化が形成される

静岡の文化 = お茶と富士山

藤枝の茶の歴史

1500年代後半(織田信長、豊臣秀吉、千利休の時代)
 北部山間地 伊久美、朝比奈、瀬戸谷栽培の記

1600年代(徳川の時代)
 岡部町 桂嶋村 年貢の記録

1800年代後半(明治)
 輸出の拡大 茶園面積が一挙に増加

1900年代初期
 大正末期から昭和初期 岡部で玉露の普及、一般化 コモかけ方式

玉露の生産風景 「トンガリ屋根」 旧藤枝製茶貿易会社

1681年(江戸時代)に「茶園」のことが記載されている。その頃すでに藤枝で茶業が盛んだったといわれています。また、明治時代以降には、交通の要衝として発展してきた藤枝には多くの茶商が集まり、志太地域の茶の集散地として大いに栄えました。岡部地域では、室町時代には茶が栽培され、明治30年頃には、朝比奈地区で玉露が栽培されるようになったといわれています。

大久保の大茶樹(だいぢやじゆ)

長寿の香り ちようじゆ

藤枝の大茶樹は、今から300年程前に藤枝市瀬戸ノ谷の平口さんの祖先が種をまいたものと伝えられています。樹高4m、周囲33mの県下では最古の大茶樹であり、常設された足場に乘って毎年5月に新茶の手摘みを行っています。生葉で約15キロの収量があります。仕上げた新茶は、縁起物の「長寿の香り」として、市内の高齢者施設に贈呈しています。

