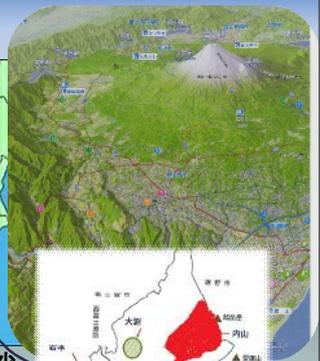


# 静岡県における富士山麓の 土地利用と茶業の発展



## 富士市内山地区



富士山南麓に広がる傾斜地は、少なくとも200年以上前からこの地域の人々の共有の場として土地利用されてきた場所である

## 富士市内山地区入会地

「内山」とは；1800年代初頭の古文書によると、越前獄、呼子、大獄から南西に伸びる尾根通りの西側の富士の裾野に至る一帯の傾斜地を指し、その尾根通りの東側を「外山」と呼ぶ。

内山財産区の面積は約2300ha、古来今泉村外19ヶ村の入会稼山として、村民は内山全域を同等の権利義務において入会をなしている。住民は、この内山の財産の一部分を確定的に持ち分とすることなく、「全部自分のものであると同時に、全部自分のものでもない」と考えている。

内山の広大な入会地は、共同で利用・管理することにより利益を蒙り、また水源涵養などの公共の利益に果たしてきた役割は計り知れないものがある。

## 内山入会地の変化

悪条件地(瘦地、水不足、寒冷地) → 茅場

徳川幕府の崩壊  
↓  
社会・経済状況の激変化

殖産興業の創設(外需産業に対応)

開拓(働場創出、産業化)

植林  
富士ひのき

ミツマタ  
富士の製紙

茶業  
富士茶

茅場から  
各種産業  
の発展

## 内山地区の土地利用の推移



茅場  
1850年以前;生活に必需な茅場、薪採取場として利用

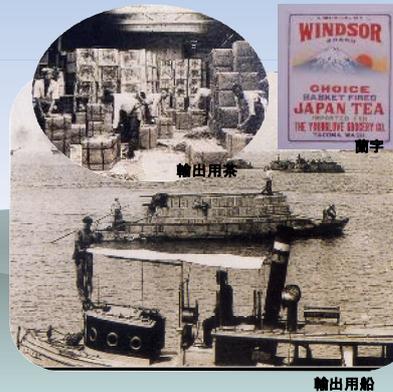


育林  
1800年代;産業振興のなかで林業や外需産業への対応としてミツマタ(和紙の原料)及び茶の生産場として開拓



茶園  
2000年代;外需産業から内需産業への変換を遂げながら茶業は活性化

## 外需産業としての茶業産業の芽生え



1850年代以降、外需産業を支えるうえで、共有地は茶園に開拓されていった



手摘み

### 日本における主要な茶の推移

**茶種の変遷**

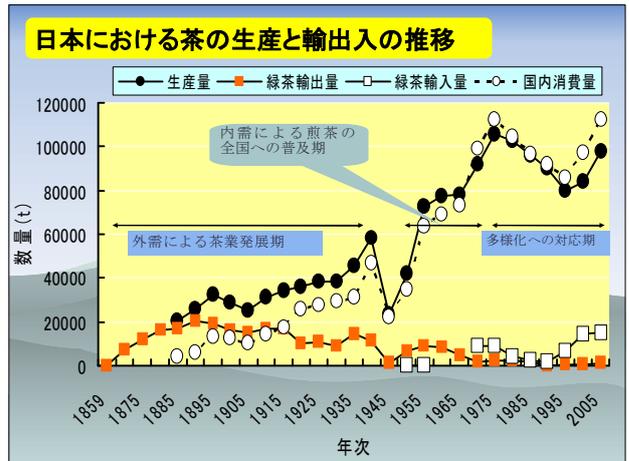
- 800~1200年代 団茶(上流階級)
- 1200年代以降 抹茶(武士、上流階級)
- 1600年代以降 抹茶、煎茶、釜炒り茶(上流階級)
- 1850年代以降 煎茶、番茶
- 1900年~ 輸出用各種茶(輸出用)
- 機械製煎茶(国内用)





1600年~1800年頃の  
手摘み風景





### 品種茶の導入による茶園の変化



在来茶園



優良品種の育成と普及



挿木繁殖茶園による生産性の向上



挿し木風景

Yamakudo, Fubuki, Okami, Kanayama

実生による在来茶園から優良品種の育成と挿木による栄養繁殖茶園にすることで収量性・品質の向上が果たされた

### 摘採方法の変化



手摘み



可搬型摘採機



乗用型摘採機

摘採は手摘みから可搬型摘採機を経て乗用型機械に変わり、著しく摘採能率を向上してきた

### 製造方法の変化



手揉み



機械揉み



機械揉み

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

### 静岡県内の茶産地

磐田地域

天竜地域

川根地域

岡部地域

富士地域

牧之原地域

庵原地域





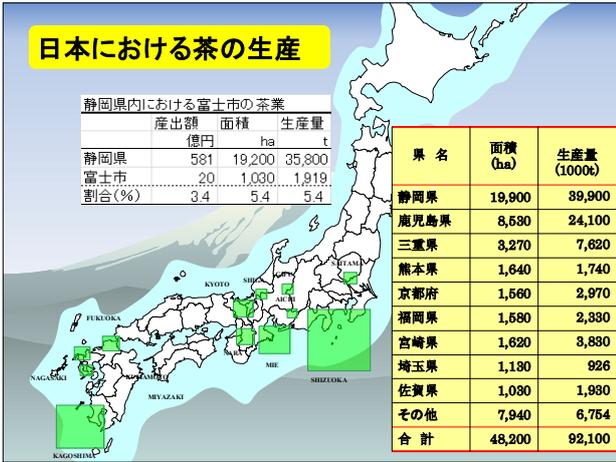





## 日本における茶の生産

| 産出額   | 面積  | 生産量    |        |
|-------|-----|--------|--------|
| 億円    | ha  | t      |        |
| 静岡県   | 581 | 19,200 | 35,800 |
| 富士市   | 20  | 1,030  | 1,919  |
| 割合(%) | 3.4 | 5.4    | 5.4    |

| 県名   | 面積 (ha) | 生産量 (1000t) |
|------|---------|-------------|
| 静岡県  | 19,900  | 39,900      |
| 鹿児島県 | 8,580   | 24,100      |
| 三重県  | 3,270   | 7,620       |
| 熊本県  | 1,640   | 1,740       |
| 京都府  | 1,560   | 2,970       |
| 福岡県  | 1,580   | 2,380       |
| 宮崎県  | 1,620   | 3,880       |
| 埼玉県  | 1,180   | 926         |
| 佐賀県  | 1,080   | 1,980       |
| その他  | 7,940   | 6,754       |
| 合計   | 48,200  | 92,100      |



## 富士のお茶の歴史

- 江戸時代(1600年代): 大湖、大宮、白糸、猪之頭などで釜煎りとし、蓆の上で採撿しただけの日乾番茶や釜炒の黒製の番茶を中心に製造
- (1700年代): 生産が増大。番茶を甲信地方や近郊に販売
- (1800年前半): 焙炉を用いた製茶法の導入。
- 江戸～明治時代: 横浜開港により茶業が活性化。開墾による茶園面積が増大。天下一品茶の製造
- (1800年中半)
- 明治時代(1800年後半): 製茶機の導入
- 大正時代(1900年前半): 製茶機の普及。共同工場や生葉売り出現
- 昭和時代(1900年中半): 高度経済成長による茶業の好況期。優良品種茶園の増大。生産加工の大型機械化
- 昭和時代(1900年後半): 茶業の成熟化
- 平成時代(2000年前半): 茶の多様化

## 1850年代の茶

古くから富士山麓の高冷地を中心に栽培されていた茶も横浜開港により輸出品としての需要の高まりとともに、富士地域全体に茶栽培が増え、販路も拡大していった。



## 1800年代後半の茶

茶が急激に需要拡大する中、富士地域の茶の高度化を図るため、野村は茶園を開墾するとともに、茶師を招聘し、国内外からも賞賛される茶作りを先導した。



## 1900年代前半の茶



1850年代には輸出品として高い評価を受けた富士のお茶も、全て手摘み、手揉みのため経費が高く、機械化へと移行するに従いやや他産地に遅れを取り始めた時代。富士川橋の開通により生葉の流出も急増した。

## 1950年代の茶

優良品種の導入、機械化が進展。各種品評会などで「富士のやぶ北茶」として品質の優良性が認められ、ブランド化が推進される

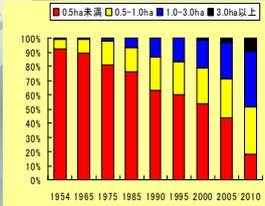
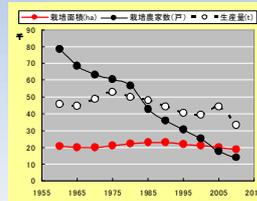


## 1990年代以降の茶

機械化は一層進むものの茶業は低迷。需給の歪みを解消し、新需要創出による新しい茶業の模索。世界中に知れ渡っている富士とお茶をセットにブランド化!?



## 農家は激減し、規模の拡大化

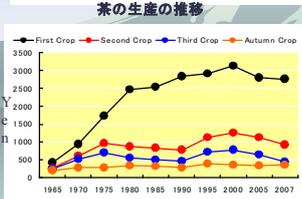
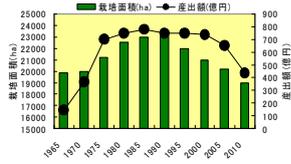


静岡県内の茶栽培農家数の推移



静岡県内の茶栽培農家数の推移<sup>①</sup>

## 各茶期別の茶生産量と茶価の推移



各茶期別の荒茶価格(円/kg)の推移

生産費に対する利潤の推移

## 富士のお茶の現在

### ブランド化

一般商品に比べ、品質や信頼性が高く、歴史があり、高級感をもち、差別化・付加価値の付いた商品で消費者ニーズに適合したもの。



### 1. 天下一品茶の再現

### 2. ピュアグリーン共同摘採

## 天下一品茶とは



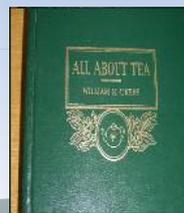
天下一品茶製作編纂  
明治40年(1907)、野村の茶を高く評価した外国茶商から贈られたもの。後の天下一の名称の元。

天下一品茶の創始について、《野村氏は常に改良に腐心し、一日の巧程三焙爐を限度とし、最も形状に意を凝らし、著しく伸暢し風味亦佳良なりき。1877年之れを横濱居留地百一番館主及茶方士莊(支那人)は其茶の優美なるを嘆賞して措かず『天下一品茶製所』と記せる扁額を寄贈せり、之より「天下一」の名称製茶市場に喧傳せられしことによる。

《特殊な手揉製法により、形状を針状に作った芸術的最高級煎茶。下揉みを特に強く行い、中揉みの途中で、炉外に取り出して床揉みするなど、長時間をかけて形状を丸く、固く、細く、十分に伸ばして外見を良くした技巧の極致とも言うべき煎茶。先端は障子紙を貫通する尖鋭さといわれる。》

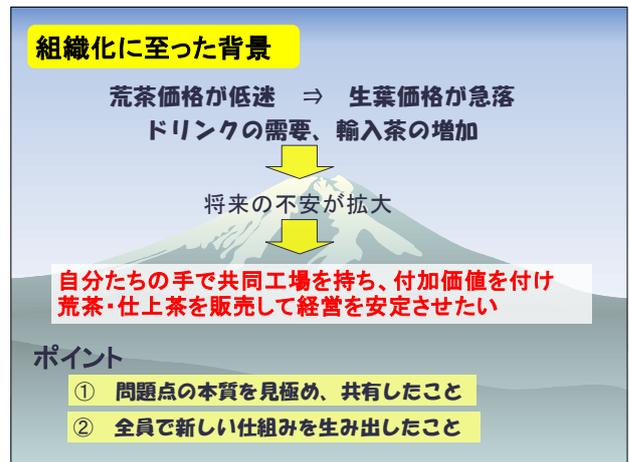
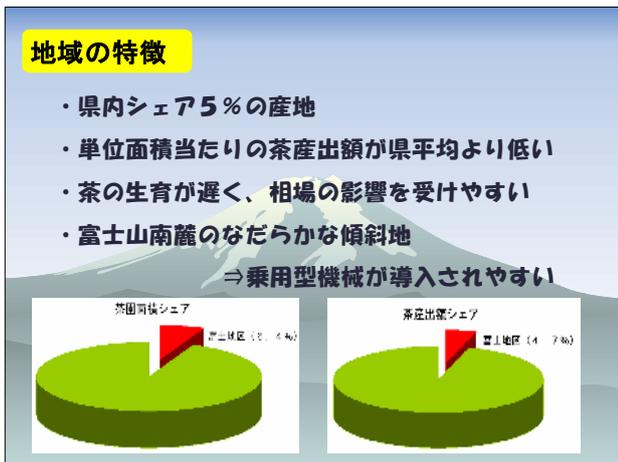
## 世界の天下一品茶

天下一品茶の形状は針の如く、蜘蛛の足にも似て優美であり、風味も良く、群を抜いて優秀なため、海外にまで知られ、内外の人々にも賞賛された。

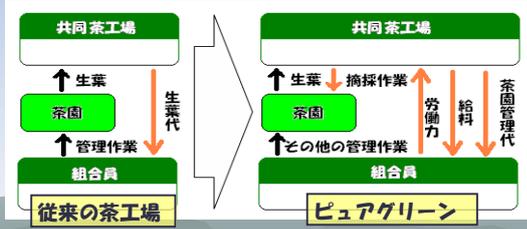


輸出の華やかしき時代には、籠茶の火入れ「Basket fired」を天下一と呼んだり、単に高級茶を天下一と賞することもあったようである。



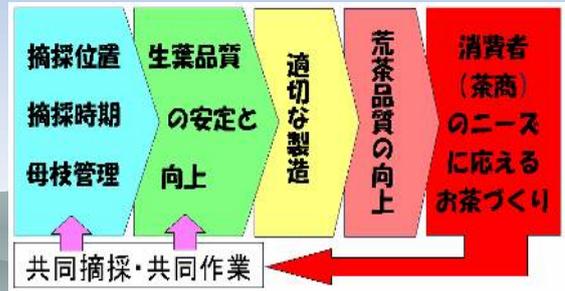


### 共同摘採の仕組み



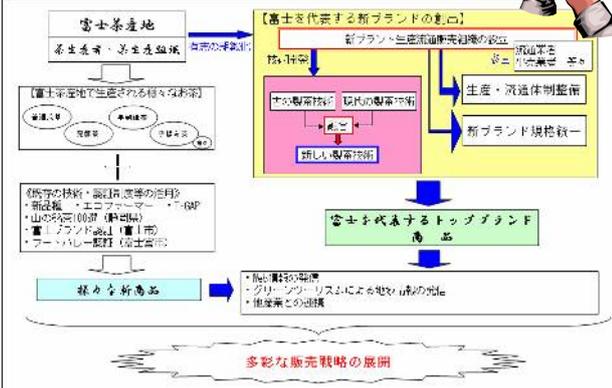
|            | 茶園管理 | 施肥防除 | 摘採整枝 | 生葉出荷 | 加工販売 |
|------------|------|------|------|------|------|
| 従来の茶工場運営   | 共同作業 | 個人作業 | 個人作業 | 個人作業 | 共同作業 |
| ピュアグリーンの運営 | 共同作業 | 個人作業 | 共同作業 | 共同作業 | 共同作業 |

### 共同摘採の今後の方向



- ・ 売り先のニーズに応えることができる仕組み
- ・ 情報収集から生産管理までを一元化

### 富士では世界に誇る様々なお茶が楽しめる



御清聴ありがとうございました  
富士のお茶を愉しんでください