

第16回全国地紅茶サミット in みなみたち

在来種の来歴とその活かし方



静岡県立大学 中村順行

日本への茶の伝来



北中国・韓国ルート
奈良時代(A.D.700頃)

中中国ルート
固形茶、粉末茶の伝来 → 抹茶 (A.D.1100頃)

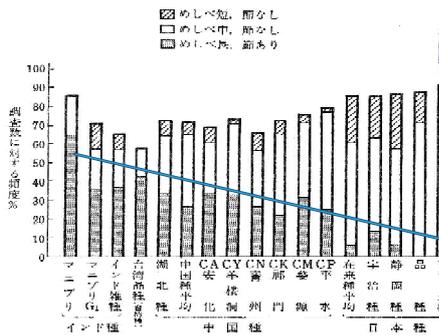
南中国ルート
淹茶の伝来 → 煎茶 (A.D.1600頃)



チャの花器からみた変異



めしべ短、筒なし
 めしべ中、筒なし
 めしべ長、筒あり



地理的形質傾斜
チャの花のめしべが雄蕊よりも長く、なおかつ花柱の節の有無には地理的変異が見られる

図4-4 茶の花器による生態型分類 (大石, 1959)

TIインデックスから見た日本への茶の伝来

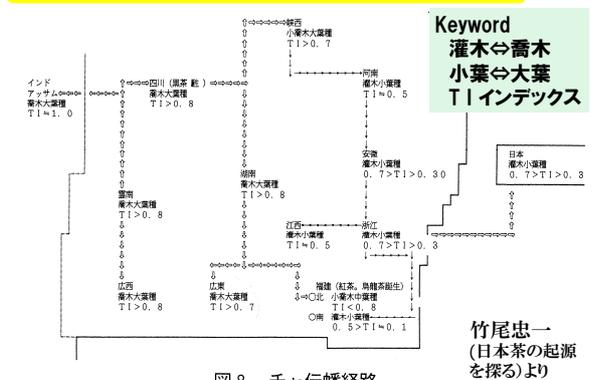
TI(テルペンインデックス)
TI=リナロール/(リナロール+ゲラニオール)

リナロール;すずらん様の軽く爽やかな花香
ゲラニオール;バラ様の温かな花香

年度	品種名	来歴	TI
1953 昭28	べこままれ	多田系インド雑種	0.25
1953 昭28	いんぴ	多田系インド雑種	0.35
1953 昭28	はつみみじ	Ai2×Nka05	0.75
1954 昭29	べこまゆ	Ai21×Nka03	0.65
1955 昭30	からべこ	中国種湖北省	0.43
1958 昭33	たぐしき	多田系インド雑種	0.60
1960 昭35	べこふじ	べこままれ×Ch9	0.25
1960 昭35	さつまべこ	Nka03×Ai18	0.60
1953 昭28	やぶきた	在来種	0.55

TIインデックスから見た日本への茶の伝来

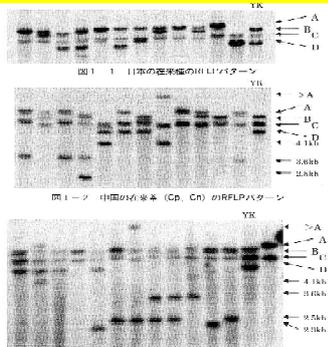
Keyword
灌木⇄喬木
小葉⇄大葉
TIインデックス



竹尾忠一 (日本茶の起源を探るより)

図8 チャ伝播経路

遺伝子パターンから見た日本への茶の伝来



松本 哲
「日本茶の起源を探る」より

- ☆日本在来種のRFLPパターンは少ない
- ☆韓国の茶のパターンは多様性に富んでいる
- ☆中国のお茶のパターンは他の解析を含めた場合には、非常に多様性に富み、韓国及び日本のパターンを包含する

図1-3 韓国の在来茶(拍应寺)のRFLPパターン

日本の在来種の遺伝子から見た変異

表5 日本各地の在来種間におけるPAL RFLPマーカの遺伝子頻度の比較

場所	供試個体数	PAL 遺伝子型出現頻度			
		A	B	D	その他 ¹
静岡	149	0.67	0.09	0.23	0.01
京都・滋賀	135	0.63	0.08	0.22	0.07
高知	40	0.73	0.11	0.14	0.03
九州	139	0.67	0.06	0.24	0.03
合計・頻度	210	0.66	0.08	0.22	0.03

その他¹は4.1-kbの断片を示す。
九州は福岡23、長崎9、佐賀58、大分15、熊本13、鹿児島21を含む。
高知、福岡、長崎、大分、熊本のサンプルはヤマチャ。

松本 哲
「日本茶の起源を探る」より

遺伝子パターンから見た日本茶の伝来と変異幅

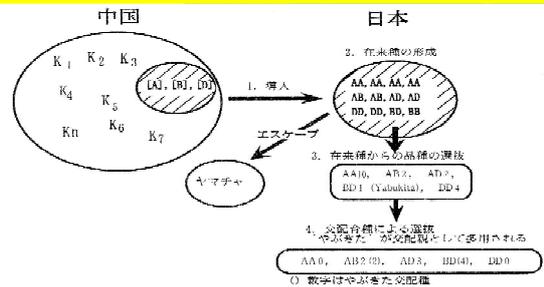


図2 PAL RFLPから推定された日本の在来茶種と緑茶品種の分化
A、BとDは日本型のPAL RFLPマーカであり、K₁~K₇は中国・韓国の茶種で検出されたほかのPALマーカを示す。

松本 哲
「日本茶の起源を探る」より

日本のお茶の歴史

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



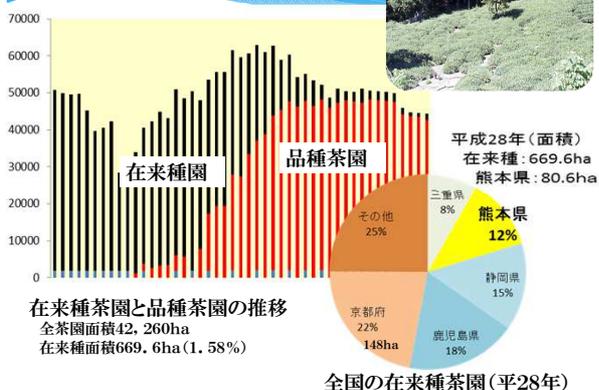
永谷宗園

ヤマチャの分布

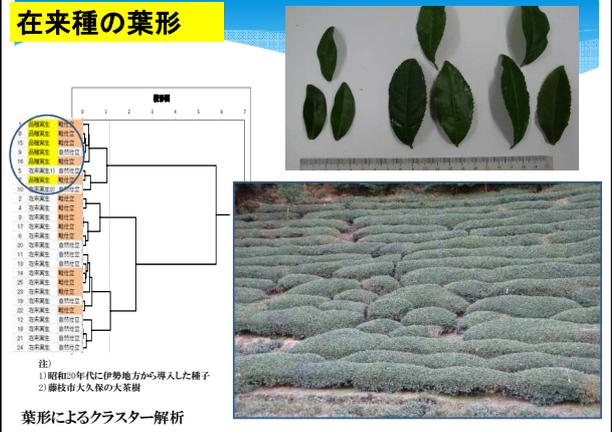


図3-3 ヤマチャの分布 (谷川, 1936)

在来種と品種茶の栽培面積



在来種の葉形



紅茶の歴史

室町 戦国 安土桃山 江戸 明治 大正 昭和 平成

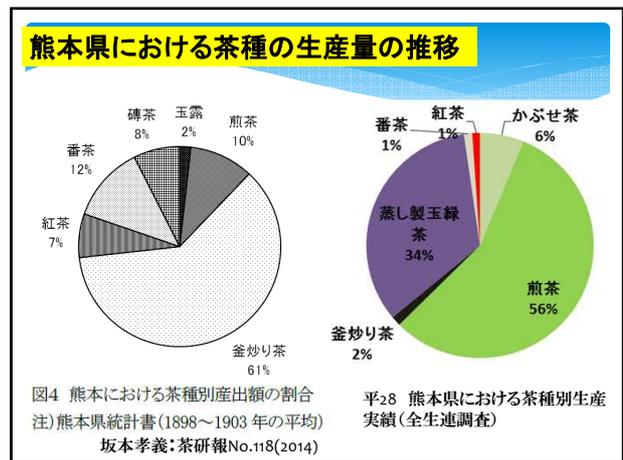
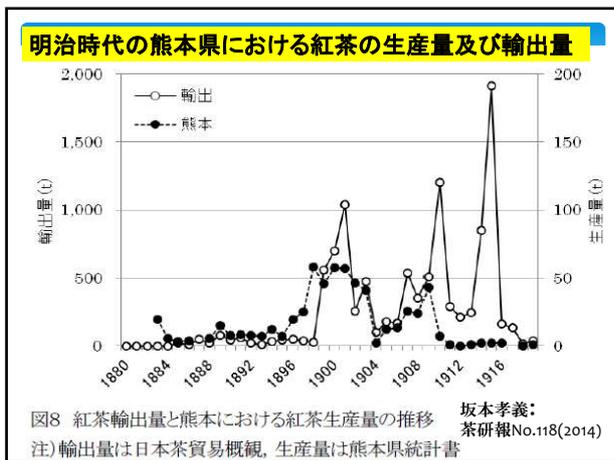
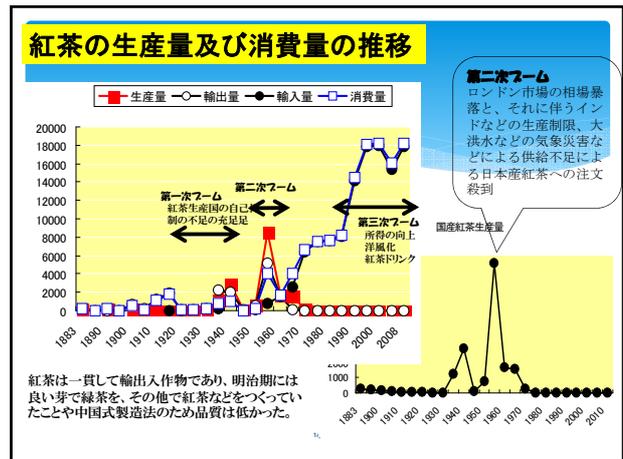
1300 1500 1600 1700 1800 1900 1950 2000

紅茶の創造
ヨーロッパ
もてなしの茶文化伝来

紅茶の輸入自由化(1991)
紅茶用品種の普及(1950年代)
紅茶輸出開始(1858)
多田元吉中印下種(1876)
紅茶製造発願(1874)
日本茶輸出開始(1885)
ハリス蔵府に紅茶献上(1886)
大島徳光大佐に紅茶を献上(1880頃)
水谷富田(1882)

紅茶の輸入自由化(1991)
紅茶用品種の普及(1950年代)
紅茶輸出開始(1858)
多田元吉中印下種(1876)
紅茶製造発願(1874)
日本茶輸出開始(1885)
ハリス蔵府に紅茶献上(1886)
大島徳光大佐に紅茶を献上(1880頃)
水谷富田(1882)

輸出産物 船来物



紅茶導入の祖 多田元吉

中国種の導入 明治8年(1875)

多田元吉により紅茶の製造法や江西省九江地方、湖北省漢口から種子の導入

アッサム種の導入 明治9年(1876)

多田元吉によりインドで茶の種子や製茶見本、製茶機械の設計図、製茶関係図書など導入

紅茶導入の祖 多田元吉

多田元吉により明治初期に日本の紅茶は始まるが、紅茶製造法、中国やインドからの種子の導入、紅茶用機械の導入などが行われたといっても過言ではない

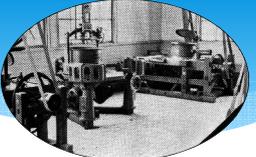
初期の紅茶工場



三方原分場(紅茶試験地)紅茶工場(昭和33年頃)



三重県 亀山紅茶工場



三方原分場の紅茶揉捻室

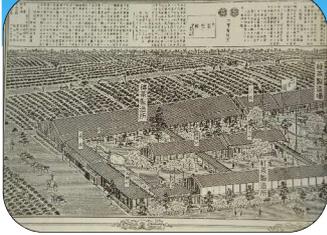


中国式及びインド式紅茶製造法

表 中国式及びインド式紅茶製造法の違い

	中国式	インド式
萎凋	日干	屋内
揉捻	袋中で人力	動力利用による大型揉捻
発酵	発酵力が弱い ため、厚く堆積し 葉温を上昇させ、 外気温に応じて 5~14時間	発酵力が強い ため、25℃前後の 低温多湿条件下で 2~3時間
乾燥	ホイロ乾燥	通風乾燥機
対応種	中国種	アッサム種
備考	昭和期までの主 要な製造法	昭和以後の機械化 製造法

明治時代初期における紅茶生産



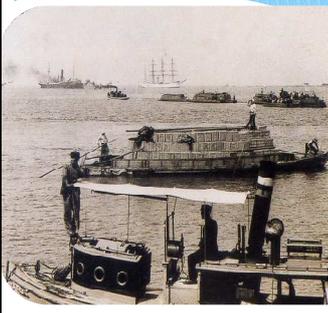
百里園

明治の開化とともに、牧の原台地を初め三方原台地も開墾され、輸出用の茶として緑茶、紅茶、磚茶、ウーロン茶の製造も手がけた。



明治7年(1874)畝の長さが百里(390km:70ha)を越す計画で命名

輸出により紅茶生産開始




明治初期の茶の種類別輸出量(t)

年次	緑茶	紅茶	磚茶
明治1~5年	7,122		
6~10年	11,273		
11~15年	16,410		
16~20年	18,644	27	14
21~25年	21,395	45	12
26~30年	21,181	35	55
31~35年	18,651	512	337
36~38年	15,577	251	151

大蔵省外国貿易年表

紅茶・磚茶の輸出は相当早くから行われていたようだが、貿易統計に明らかにされたのは明治18年頃からである。輸出先は北米で90%以上を占め、磚茶はロシア、中国に出荷された。

杉山彦三郎も紅茶用系統を育成




「やぶきた」の育成で名高い杉山彦三郎も多田元吉の元で講習を受け、交流を深め多田系インド種からも紅茶用品種系統を選抜している。(加藤錦、騎兵、晩一号、艾毛など)

杉山氏が育成した60余種の品種系統の中の一部が静岡県立美術館のブロンズに保存されている

海外からのアッサム種の導入定着(昭和初期)

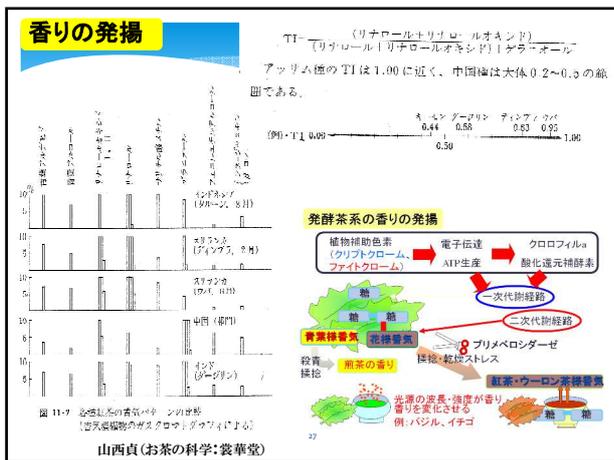
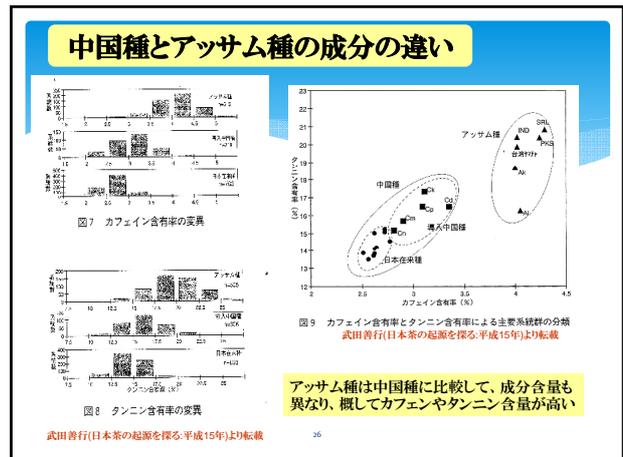
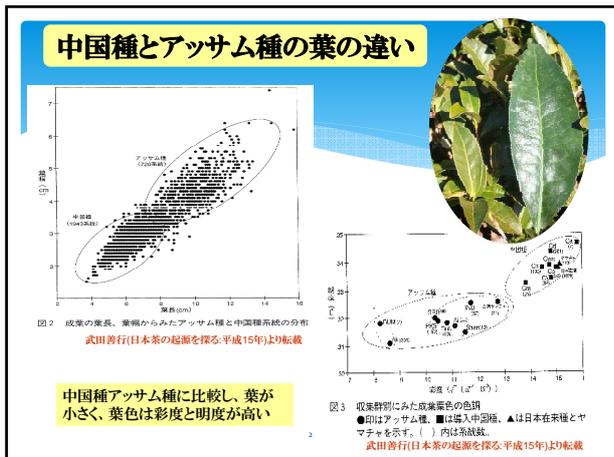
従来の国産紅茶 ⇒ 在来種 ⇒ 品質悪(タンニン少、発酵性弱)

アッサム種の導入 ⇒ 耐寒性弱 ⇒ 栽培困難

枕崎で露地栽培に成功 ⇒ 日本種との交雑 ⇒ 優良品種

優良品種 = 耐寒性やや強、発酵性高



中国小葉種で作る紅茶の特質

- ☆発酵が進みにくい ⇒ 香りのコントロールが可能
- ☆やや重厚な香り ⇒ 心を落ち着かせる
- ☆渋みが少ない ⇒ ストレートで飲める
- ☆温和 ⇒ 和食に合う



生産者及び消費者にとっての紅茶の推移

緑茶文化
地方茶文化

中国より伝来した緑茶は日本の風土や環境のなかで独自に茶の文化を形成してきた

日本に紅茶文化はあるのか? 生産されたが、飲まれた紅茶の大部分は輸入品

明治時代 大正時代 昭和時代 平成時代

生産
輸出品 ⇒ 輸入紅茶の代替品 ⇒ (自由化により崩壊) ⇒ 夏茶対策 ⇒ 国産紅茶

消費
西洋文化としての紅茶 ⇒ 地産地消 ⇒ 国産紅茶(地紅茶)

文化とは、民族や社会の風習、価値観などが世代を通じて伝承されていくもの

今後の方向

砂糖やミルクと一緒に飲まない(緑茶文化の影響大)
日本の風土や食生活に合った紅茶



日本における和紅茶文化の視点

- ☆和洋折衷化 ⇒ 日本文化に融合
- ☆緑茶のバリエーション化 ⇒ 高香味発揚茶のひとつとして
- ☆洋風紅茶文化の導入 ⇒ 地紅茶で代替

☆新しい食生活に合った紅茶 ⇒ 地紅茶

☆地紅茶を飲むためのTPO、道具の提案

↳ 地紅茶の文化提案