



# あるじでえ

No.433

世田谷区教育委員会事務局民家園係

〒157-0067 世田谷区喜多見5-27-14

◎ 次大夫堀公園民家園

☎ 03(3417)8492

◎ 岡本公園民家園

☎ 03(3709)6959

平成27年5月1日 発行

## 茶摘み・製茶

日本の緑茶は、製茶の方法によって玉露・挽茶（抹茶）・煎茶・玉緑茶・番茶などに大別されます。中でも、摘み採った生葉を蒸して乾燥させながら揉む煎茶は、明治中期以降に一般的となり、庶民の飲用としても需要が高まります。

ここでは、明治期に発達した販売を目的とする茶の生産（製茶業）と、昭和初期の茶摘み・製茶について世田谷を中心に取り上げます。

### 茶生産の広がり

安政6年（1859）の横浜開港によって、茶は生糸に次ぐ輸出品となり、続く明治期にも、外資の獲得を目的とした養蚕と茶の生産が新政府によって積極的に奨励されます。

このような中で、明治2年（1869）、東京府が江戸開城後の諸武家の跡地を払い下げるなどして、開墾地に桑・茶を植樹するよ

う勧めたことで、世田谷などの東京周縁部にも製茶業が広がったといわれています（『近代日本都市近郊農業史』より）。

### 製茶業のはじまり

世田谷の製茶業は、明治3年（1870）に旧代田村（現世田谷区代田）で始まりました（『明治二十三年 普通第一種臨時農事調査 稟申録』（『明治中期産業運動資料第7巻(2)』）より、以下「農事調査」）。

旧東京府荏原郡（世田谷・松沢・駒沢・玉川・馬込・碑衾<sup>ひがすま</sup>・大崎・調布の各旧村）では、連合組合「青山製茶改良組」を設けるなどして、粗悪な茶の出荷を防ぐことで、市場でも評判の産地となっていたようです。

当初、旧荏原郡の茶は、宇治（京都府）の製法を採用し、市場では「東京茶」と称して販売していました。後に、宇治の製法に加えて、狭山（埼玉県）や静岡、東金（千葉県）などの製法を合わせた折衷型の「荏

原製法」を生み出します。

明治17年(1884)に組織された荏原郡西部茶業組合(同20年に西部と東部に分割)の「茶業鑑札并二人名簿」(『齋田茶業史料』)よりによれば、同28年の組合総戸数は58戸(世田谷村45戸、駒沢村5戸、玉川村8戸)でした。それぞれの業種は、製造販売7戸・製造23戸・生葉販売27戸・販売1戸に分かれており、製造(製茶)から販売まで行う家や、生葉のみを販売する家など様々であったことがわかります。



かつて製茶業を営んだ秋山家(深沢)には写真左のような茶垣が今も残る。

また、生産する茶の種類は、玉露・煎茶・番茶のみで、「玉露ハ緑茶ノ百分ノ一ニ過キス当地方ノ玉露ハ未タ東京向キニ適セス」(『農事調』)より)として、煎茶と番茶の生産が主であったようです。

茶の新芽は、多いときには伸びた1本の枝から6~7枚出ることありますが、明治期の製茶業では、新芽の上から3枚までを摘み取るものが「上等」とされ、新芽を残らず摘み取ったものを「下等」として扱っ

ていました。また、一人一日あたり2貫目(約7.5kg)から3貫500目(約13kg)を摘んでいます。生葉は製茶をすると重さが1割程度になることから、製茶1貫目(約3.7kg)には10貫目(約37.5kg)あまりの生葉が必要だったと考えられます。

製茶の際には、当初、静岡や狭山の職工を雇っていましたが、明治中期には「当地方ニ職工多ク出来セシ故ニ他ヨリ雇入ルモノ少ク却テ他県へ出稼スル」(『農事調』)より)ようになっており、「除草等行届カス盛シナル」と謳われるほど旧荏原郡における茶の生産が活況を呈していたことがわかります。

ところが、旧荏原郡の製茶業は、明治末期になると、組合の統制もむなしく、粗悪な品質の茶が市場に出回るようになり、評判を落としていき、次第に衰退していくこととなりました。

### 自家用としての茶摘み・製茶

明治期における製茶業との関連は明らかではありませんが、世田谷の各家では土留めや砂利除けなどのために、畑境や道沿いに茶樹を植えた垣根(茶垣)をつくり、一年間飲む自家用の茶を作る家が、少なくとも大正中期から昭和初期まで多くみられたといわれています。

この頃の茶摘みや製茶は、忙しい農作業の合間を選んだ5月20日前後に行われることが多かったようです。5月の初め頃は「八

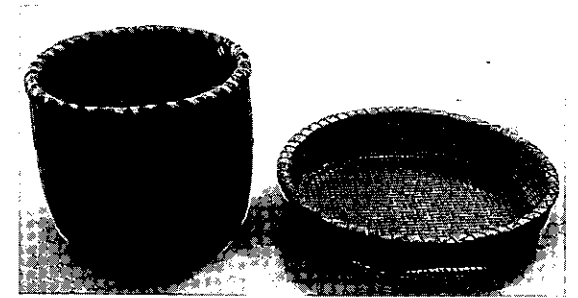
十八夜の別れ霜」などと称して、遅霜による作物の被害の心配もなくなり、気候が安定する時期とされていました。そのため、自家用の製茶よりも、茄子や胡瓜などの換金作物の作業を優先していました。



茶摘み風景(次大夫堀公園民家園)

茶摘みや製茶には、近隣から手伝いを頼んだ家が多く、中には製茶の時に「オチャシ(お茶師)」と呼ぶ、狭山などの産地から専門業者を雇った家もありました。また、一軒の家が一年間で飲む茶の量は、生葉で10貫目(約37.5kg)程度だったといわれています。

茶摘みは、新芽の柔らかい葉を3枚から4枚摘み、生葉を入れるためにオオザルを使用しました。茶垣は摘みやすさを考慮し、腰から胸の高さくらいで刈り揃えてあったようです。



左:オオザル、右:チャブルイ

茶摘みを終えた生葉は発酵を止めるためにすぐに蒸します。セイロにて蒸した生葉は、数秒でかきまぜてすぐに冷やします。

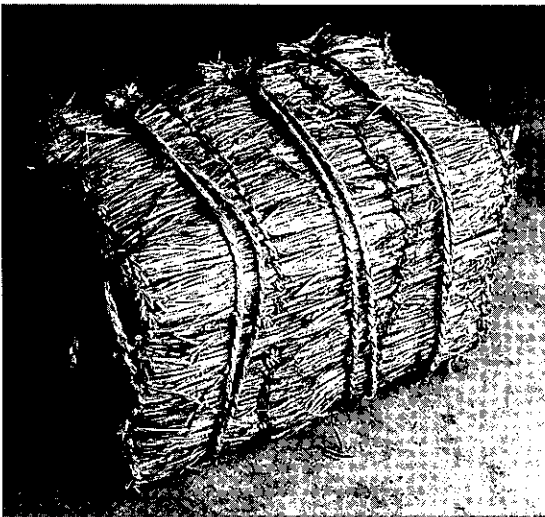
製茶は「お茶こしらえ」とも呼び、多くは屋敷の物置に置かれたホイロ(焙炉)を使って熱を加えながら揉んでいきます。ホイロは、蒸した茶葉を乾燥させるための製茶専用の炉で、内部に炭を入れて加熱することで、茶葉の乾燥を促します。揉む面(助炭面)が傷むと、家にあった古い文書などを小麦粉の糊で貼って補強しました。また、濡らした藁を側面の空気孔に抜き差しして、火力を調節していました。

蒸した茶葉は、筵やホイロに広げて「青ころし」と呼ぶ荒揉みをします。青ころしをすると水分が抜けて、おいしいお茶になったといわれています。また、製茶の途中で粉を取り除くなどの選別にはチャブルイ(茶篩)を使用しました。

喜多見で行われていた製茶を記録した日記には、「青ころしが終わって葉にねばりが出る頃一番揉まねばならぬ急所である。揉む

で摘むで引伸したりして、揉<sup>こ</sup>へる時、茶の形を整へる。折れ折れになる迄に充分揉むで仕舞はねばならない。火の加減は朝のうち火の利いているうち青ころしをして、火が弱くなるにつれて仕上げてゆくが、火加減が適当になってゆくのである。」(「喜多見石井恒良日記」昭和23年5月27日条)とあり、揉みの方法や火加減などに注意を払い、丁寧に製茶を行っていたことがわかります。

茶摘みや製茶は、それぞれ数日を費やしていました。特に製茶の際は、貴重だった炭を1日で半俵使ったといわれ、自家用とはいえ多くの手間をかけていたようです。



炭俵 (525×340×350 mm)

揉んだ茶は、最後にまとめて「火入れ」をし、よく乾燥させて一斗缶や大きな銅壺に入れて保管したようです。保管したあとは湿気を防ぐため、頻繁に開けず、日常飲む分は小さな茶筒に移していました。



ホイロの側面には火力調節の藁を入れている

以上のように、世田谷の製茶業は明治初期に発展し、その後すぐに衰退しました。しかし、一方で自家用の製茶は昭和40年(1965)頃まで続けられていました。

世田谷で失われた製茶の風景は、現在旧家の敷地境などわずかに残る茶垣によって当時を偲ぶことができます。

【協力者一覧 (50音順、敬称略)】

秋山光男(深沢)・石井常男(鎌田)・石井フサ子(喜多見)・石井弥助(大蔵)・廣田雅人(喜多見)

【参考文献】

『明治中期産業運動資料第7巻(2)』日本経済評論社、1979年／『近代日本都市近郊農業史』論創社、1991年／『齋田家茶業史料』齋田茶文化振興財団、2000年ほか

区文化財資料調査員 今田洋行