

国選択 記録作成等の措置を講ずべき無形の民俗文化財

四国山地の発酵茶の製造技術

碁石茶製造技術調査報告書



令和7年3月

大豊町教育委員会

国選択 記録作成等の措置を講ずべき無形の民俗文化財

四国山地の発酵茶の製造技術

碁石茶製造技術調査報告書

令和7年3月

大豊町教育委員会



令和6年産 碇石茶
(令和6年(2024)12月26日、大豊町役場)



塩飽諸島の碇石茶を使ったイモ茶粥膳
(令和6年(2024)3月25日、香川県三豊市栗島)



生葉を鎌で枝ごと刈りとる
(令和5年(2023)6月16日、大豊町東梶ヶ内)



生葉を蒸し桶に詰めて屋外のクドで蒸す
(令和4年(2022)6月7日、大豊町東梶ヶ内)



ムロで蒸した茶葉を積み重ね箆をかけて寝かせる
(令和5年(2023)6月7日、大豊町東梶ヶ内)



大きな桶に茶葉を漬け込んで重圧する
(平成27年(2015)7月10日、大豊町東梶ヶ内)



^な鈍のような包丁で細断された茶葉
 (平成27年(2015)7月10日、大豊町東梶ヶ内)



碁石茶の天日干し
 (平成21年(2009)9月1日、大豊町東梶ヶ内)

序 文

わが町に伝わる「碁石茶」は、かつては「幻の茶」といわれた後発酵茶に分類される珍しいお茶です。「カビ付け」と「漬け込み」という２段階の発酵を経て作られる植物性乳酸菌由来の独特の酸味が特徴です。

江戸時代後期には、碁石茶は大豊町を含む嶺北地域で盛んに作られ、塩などの換金物として瀬戸内海塩飽^{しわく}方面に出荷していたといわれますが、時代が進むにつれ、山村の産業構造の変化や高度経済成長に伴う過疎高齢化が進み、農業自体が徐々に衰退し、昭和58年頃には碁石茶の生産者はわずか1軒となりました。

本町では平成18年頃から製造技術の調査が行われていますが、歴史的背景や技術の多様性についてはなお解明されていない部分が多く、生産者が減少する現在において、詳細な調査記録が急務となっております。

そのような状況の中、平成30年3月8日に徳島県の「阿波晩茶」、愛媛県西条市の「石鎚黒茶」とともに、「碁石茶」が「四国山地の発酵茶の製造技術」として国の「記録作成等の措置を講ずべき無形の民俗文化財」に選択されました。このことは、本町にとって、改めて現在に伝わる伝統を踏襲した碁石茶の製造方法とこれまでの碁石茶にまつわる歴史的な背景などを、文化的な側面から調査するよい機会となりました。

本報告書は令和4年度から令和6年度の3年間にわたり、文化庁の指導のもと実施した「碁石茶製造技術調査事業」での調査内容について、製造技術、製造道具、碁石茶に関連する流通等の歴史的背景、これまで行われた科学的な研究などを分野ごとにまとめたものです。

全国的な健康志向の高まりに伴い、碁石茶がますます注目される中、この報告書が多くの方々にとって有益な情報源となることを願っております。

本町においても碁石茶とその文化を未来へ継承するために、製造と消費の両面で今一度普及に努める所存です。大豊町で気軽に碁石茶を飲める土壌を培い、消費につなげ、過疎化にも対応した後継者を育成できるよう、生産者とともに進んでまいりたいと思います。

結びに、今回の調査事業並びに報告書の作成に携わっていただいた碁石茶製造技術調査委員会の皆様、取材等ご協力いただいた生産者の皆様をはじめ関係者の皆様、文化庁、研究機関の皆様方に多大なご尽力、ご協力いただきましたことに深く感謝申し上げます。

令和7年3月

大豊町教育委員会

教育長 北村 邦彦

目 次

序 文	大豊町教育長 北村 邦彦	1
目 次		2
例 言		5
第1章 調査事業の概要		7
1 唯一無二の碁石茶		9
2 調査に至った経緯		10
3 調査の組織体制		10
4 調査の経過		11
5 報告書の執筆分担		13
第2章 総 論		15
第1節 日本の喫茶文化の中での碁石茶		17
1 日常生活での飯と茶		17
2 多種多様の茶を伝承		18
第2節 碁石茶をより広く理解したい		20
1 碁石茶製造のこぼればなし		20
2 碁石茶流通の外郭ばなし		22
第3章 生産地を取り巻く環境		27
第1節 地理的環境概要		29
1 位置		29
2 地勢・地質		29
3 大豊町発足までの町域内の推移（あらまし）		30
4 人口		32
5 豊かな自然に生きづく人々		32
第2節 歴史的な環境		33
1 先史～古墳時代		33
2 古代		33
3 中世		34
4 近世		34
5 近現代		35

第4章 歴史と流通・消費	37
第1節 土佐藩と茶	39
1 記録された碁石茶	39
2 国境を跨ぐ交流	41
3 長宗我部時代の茶栽培	42
4 山内家と茶	43
5 土佐藩と茶	44
6 大豊地域と茶	53
7 維新と茶	63
第2節 近現代における碁石茶の生産と利用	65
はじめに	65
1 碁石茶の生産とその盛衰	65
2 碁石茶の流通	78
3 碁石茶の消費	92
第3節 大豊町の番茶	104
1 生産者が愛飲した釜炒り茶	104
2 釜炒り茶作りの事例	106
3 日常的に愛飲する釜炒り茶と碁石茶	112
4 土佐木頭茶	113
第5章 碁石茶の製造技術	119
第1節 生産者の歩み	121
1 生産者の歩み	121
2 生産量の推移	126
第2節 製茶の実際 ―その方法と場所・道具―	129
はじめに	129
1 茶畑と作業場	132
2 茶刈り工程	140
3 蒸し工程	142
4 寝かし工程	146
5 漬け込み工程	148
6 切り出し工程	151
7 天日干し工程	153
8 製品の取扱い	155
9 製茶のようす	157
第3節 往時の製茶技術	178
1 近現代における製茶技術の変遷	178
2 近世における製茶技術の手がかり	190
3 もう一つの碁石茶	191

第4節 往時の製茶道具	193
はじめに	193
1 旧碁石茶博物館の製茶道具	193
2 国立民俗学博物館所蔵の製茶道具	201
3 上村家の製茶道具	204
4 上地家の製茶道具	207
第6章 碁石茶の科学的解明と国際的な学術交流	213
第1節 碁石茶の品質	215
1 微生物	215
2 風味・成分	216
第2節 碁石茶の機能性	219
1 抗酸化活性	219
2 インフルエンザ感染予防効果	220
3 メタボリックシンドローム予防効果	221
第3節 国際的な学術交流	224
1 交流1（2014年1月12～13日）	224
2 交流2（2016年3月25～26日）	227
3 交流3（2018年12月8～9日）	228
第7章 碁石茶文化の伝承と継承	231
1 大豊町のこれまでの取り組み	233
2 文化財として碁石茶製造と消費を広めるために	237
第8章 資料	241
1 上田家（伊勢屋）文書	242
2 文献資料	258
・古文書資料一覧	258
・主要科学論文資料一覧	260
3 参考文献	264
4 碁石茶製造場所等地図	271
協力者一覧	273

例 言

- 1 本書は、令和4年度から令和6年度までの3年間にわたり国庫補助事業として実施した国選択記録作成等の措置を講ずべき無形の民俗文化財「四国山地の発酵茶の製造技術」における「碁石茶製造技術調査事業」の成果をまとめたものである。
- 2 本事業は、碁石茶製造技術調査委員会委員の指導を受け、大豊町教育委員会が事務局として実施した。
- 3 本書の執筆は碁石茶製造技術調査委員会委員及び事務局（前田・笹岡・都築）が分担した。編集は、神崎宣武委員長をはじめとする碁石茶製造技術調査委員会委員の指導・監修のもと、事務局が行った。
- 4 表記については、以下のとおりとした。
 - （1）本文は、原則現代仮名遣い・送り仮名を用い、難読な文字には適宜、振り仮名を付した。大豊町内地名の振り仮名は、『日本行政区画便覧』（日本加除出版 1901 初版発行）によった。
 - （2）年号、期日、数字は、引用などの特殊な場合を除き、原則アラビア数字とし、単位は記号を用いた。
 - （3）年号は原則元号（西暦）表記とした。例：明治17年（1884）
 - （4）引用部分は「 」で括り、末尾に著者の姓、出版年、ページ数を（ ）内に記した。
 - （5）本文及び写真・図版における生産団体名、関係機関名の略称は以下のとおりとした。

大豊町碁石茶協同組合 → 碁石茶協同組合又は協同組合
株式会社大豊ゆとりファーム → ゆとりファームまたはゆとりF
国立大学法人高知大学 → 高知大学
高知県農業技術センター茶業試験場 → 県茶業試験場
高知県工業技術センター → 県工業技術センター
大学共同利用機関法人人間文化研究機構国立民族学博物館 → 国立民族学博物館
香川県立瀬戸内海歴史民俗資料館 → 瀬戸内海歴史民俗資料館

- 5 本書に掲載した写真、画像については、本調査事業において委員及び事務局が撮影、収集したものである。一部、協力者及び協力団体から資料提供を受けたもの及びその他については、キャプションに出典情報を記載した。
- 6 第8章 資料に、本事業で調査を実施した碁石茶に関連する文献資料の一覧や、本文の参照とした文献をまとめている。
- (1) 志々島上田家(伊勢屋)文書(瀬戸内海歴史民俗資料館所蔵)は、志々島の商家、伊勢屋の古文書のなかから、「茶」の記述がある箇所を抜粋し一覧表にしたものである。
- (2) 文献資料は、本調査で調査した古文書について一覧表にまとめたもの(古文書資料一覧)と、碁石茶の風味、成分、機能性及び碁石茶製造に関わる微生物に関して発表された学術論文を一覧表にまとめたもの(主要科学論文資料一覧)である。
- (3) 参考文献は、章ごとに著者名の五十音順にまとめた。
- 7 本調査で収集した資料は、大豊町教育委員会で保管している。
- 8 調査及び報告書作成にあたり、生産者及び地域の皆様、県内外の関係者の皆様、そして碁石茶製造技術調査委員会委員及び調査補助の皆様にご多大なご協力を賜り、心より感謝申し上げます。巻末に協力者一覧を掲載している。

第1章

調査事業の概要



昭和48年（1973） 大豊町東梶ヶ内 茶畑と棚田（大豊町教育委員会）

1 唯一無二の碁石茶

かつて四国山地には、大きく育った茶葉を夏に採取し、桶などで乳酸菌発酵させて作るお茶が見られ、現在でも徳島県に阿波晩茶、愛媛県に石鎚黒茶、そして本町に「碁石茶」が伝えられている。

碁石茶は、カビ付けによる好氣的発酵と、桶に漬け込んで乳酸菌によって発酵させる嫌氣的発酵の2段階発酵を経て作られる後発酵茶で、植物性乳酸菌から生成した乳酸に由来する独特な酸味が特徴となっている。

四国山地の後発酵茶のうち、こうした2段階発酵の製法は愛媛県の石鎚黒茶の製造技術と類似するところであるが、石鎚黒茶との大きな違いは、碁石茶が「固まり茶」である点である。石鎚黒茶が漬け込み桶から茶葉を出した後にバラバラにほぐした状態で干すのに対して、碁石茶は桶から茶葉を切り出した後、3cmほどの方形に裁断し、塊の状態で干して仕上げる。「碁石茶」の名の由来は諸説あるが、現在は、仕上げの天日干しの際に、筵むしろに広げて干した様子が、碁盤に黒い碁石を並べた形に似ていることから「碁石茶」の名がつけられたとする説が一般的に広まっている（第2章参照）。

こうした製法がいつ頃伝えられたのかは定かでないが、藩政期の『南路志』（文化12年、1815）に碁石茶の記述が見えるのとおり、嶺北地方では古くから主要産物の一つであった。しかも阿波晩茶や石鎚黒茶とは異なり、地元ではまったく飲用されず、もっぱら瀬戸内海方面に出荷されたという特徴を持つ。近代以降も^{おおすぎ}大杉地区や^{にしとよなが}西豊永地区で盛んに生産されたが、戦後の産業構造の変化や消費者の嗜好の多様化、生産者の高齢化等が重なって生産が衰退し、昭和50年代後半には、生産者は小笠原正春（故人）⁽¹⁾ 家のたった1軒となってしまった。

一方で、碁石茶は2段階発酵という大変珍しいお茶であることから、早くから民俗学、農学、食品学などの専門家が着目し、生産地である本町を訪れて研究が行われてきた。民俗学（民族学）の分野では、松下智氏が昭和38年（1963）⁽²⁾ に、守屋毅氏、中村羊一郎氏らが昭和50年（1975）代に本町へフィールドワークに訪れており⁽³⁾、昭和56年（1981）に収集された製造道具は、現在でも国立民族学博物館に収蔵されている（第5章参照）。また同時期に、食品学や農学の分野から宮川金二郎氏、大森正司氏らも碁石茶の調査に訪れている⁽⁴⁾。

こうして学術的にも貴重なお茶の製法を継承しようと、平成以降、町が主体となって、碁石茶セミナーの開催や碁石茶博物館の開設など、積極的に継承活動に取り組んできた。その結果、平成4年（1992）には製造を復活する生産者も現れ始め、生産者の組合も組織されることとなった（第5章参照）。その後、健康食品としてテレビ等で広く紹介されたことで一時的に需要が増大し、平成17年（2005）には生産農家は9軒まで増えた。現在では過疎高齢化により再び生産者数が減少し、令和6年現在、4軒1法人が碁石茶の製造を担っている。

2 調査に至った経緯

「文化としての食」をめぐる動きは、国内では平成17年（2005）に食育基本法が施行されたことを契機に盛んとなった。特に平成25年（2013）12月に「和食：日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産の代表一覧表に記載されてからは、世界的な健康食志向にも後押しされ、日本の多様で豊かな食に対する関心がいよいよ高まっている。一方で生活様式の変化等から、食の平準化が加速的に進み、伝統的な製造技術や食習慣の継承がきわめて困難な状況になりつつある。

こうした流れの中、令和3年（2021）には文化財保護法が改正され、無形の文化財の登録制度が導入されたことに伴い、「食文化」が新しい分野として例示された。これにより、食文化を文化財として価値づけることも可能となった。国では、この保護法改正前後より、食文化関連の文化財の指定・選択（・登録）を積極的に行なってきたが、そのひとつに平成30年（2018）3月に記録作成等の措置を講ずべき無形の民俗文化財として選択された「四国山地の発酵茶の製造技術」がある。これには、本町の碁石茶に加え、阿波晩茶（徳島県）、石鎚黒茶（愛媛県西条市）が含まれ、すでに平成30年度～令和元年度（2018～2019）には「阿波の食文化 阿波晩茶製造技術調査事業」が、平成31年度～令和3年度（2019～2021）には「石鎚黒茶製造技術調査事業」が国庫補助事業として実施されている。また、その成果を受け、令和3年（2021）3月には「阿波晩茶の製造技術」が、令和4年（2022）3月には「石鎚黒茶の製造技術」が、国の重要無形民俗文化財に指定された。

本町の碁石茶については、様々な取り組みの一環として、平成18年（2006）頃から、品質向上や作業のマニュアル化のために製造技術の聞き取り調査が実施されているものの、その歴史的背景や製造技術の多様性、流通・消費の実態などについては、なお解明されていない部分が多い。生産が盛んであった高度経済成長期以前の生産実態を知る町民も減り、過疎高齢化により、現在の生産農家も4軒1法人にまで減少した。碁石茶やその製造技術を後世に伝えるためにも、製造技術や流通・消費の実態に関する詳細な調査記録が急務となっており、このたび調査事業を行うに至った。

3 調査の組織体制

平成30年（2018）3月の国記録選択を受け、令和4年（2022）4月から令和7年（2025）3月まで、国庫補助事業として「碁石茶製造技術調査事業」を実施した。

調査は「碁石茶製造技術調査委員会（以下、「調査委員会」という。）」を設け、民俗学、歴史学、食品化学、食品機能学等の学術的な観点から実施した。また調査に際しては、文化庁文化財第一課民俗文化財部門、高知県文化生活部歴史文化財課⁽⁵⁾の助言を得た。組織体制は以下

のとおりである。

(1) 碁石茶製造技術調査委員会

委員長	神崎 宣武	民俗学者 東京農業大学客員教授
副委員長	受田 浩之	国立大学法人高知大学学長
委員	今石 みぎわ	独立行政法人国立文化財機構東京文化財研究所無形文化遺産部主任研究員
委員	島村 智子	国立大学法人高知大学農林海洋科学部教授
委員	渡部 淳	高知県立高知城歴史博物館館長
委員	中村 淳子	高知県立歴史民俗資料館学芸専門員
委員	濱田 眞尚	元高知県立歴史民俗資料館副館長
委員	谷若 倫郎	国立大学法人愛媛大学アジア古代産業考古学研究センターリサーチ・アドバイザー
調査協力	門田 由紀	元安芸市立歴史民俗資料館学芸員

(2) 調査指導

所 属 \ 年 度	令和4年度 (2022年度)	令和5年度 (2023年度)	令和6年度 (2024年度)
文化庁文化財第一課民俗文化財部門	藤原 洋	藤原 洋	藤原 洋
高知県文化生活部歴史文化財課	横田 佳憲	尾崎 世都	尾崎 世都

(3) 事務局 大豊町教育委員会

所 属 \ 年 度	令和4年度 (2022年度)	令和5年度 (2023年度)	令和6年度 (2024年度)
教育長	鎌倉 仁	鎌倉 仁	鎌倉 仁／北村 邦彦
教育次長	北村 邦彦	前田 典彦	前田 典彦
教育次長補佐	小松 倫	小松 倫	茂松 静子
人づくり班長	宮岡 佐知子	宮岡 佐知子	宮岡 佐知子
人づくり班主幹	笹岡 幸子	笹岡 幸子	笹岡 幸子
会計年度職員(調査補助)	都築 清	都築 清	都築 清

4 調査の経過

調査事業は、当初は令和4年度から2か年の予定で着手し、1年目は製造現場及び流通・消費地の現地調査、歴史・文献調査を実施し、2年目はそれぞれの分野の補足調査と報告書の執筆を行い、令和5年度末には報告書を刊行する予定で計画をしていた。

しかしながら、1年目の調査を進める中で、碁石茶に関連する書籍や学術論文等が多いことと、本町をはじめ高知県内近隣の郷土史料が予想よりも乏しいことなどから、古文書等の史料収集と文献資料の精査等を行う必要があると判断し、文化庁等関係機関と協議の結果、調査期間を1年延長し、令和6年度までの3か年で実施することとなった。

調査事業の内容としては、碁石茶の製造技術及び道具等の調査、流通・消費等の調査、歴史・文献史料等の調査に加え、以前より研究が進められてきた食品化学・食品機能学的方面による碁石茶の成分や機能性等についての研究についても、体系的に整理をすることとした。以下に3か年の調査概要をまとめる。

(1) 令和4(2022)年度

- ・第1回碁石茶製造技術調査委員会(5月24日)
委員長・副委員長選出、製茶スケジュール・調査スケジュール確認、調査内容について検討
- ・碁石茶製造現地調査(6月～9月：大豊町内)
工程記録、写真・映像撮影、聞き取り調査
- ・流通・消費地の現地調査(8月、3月：香川県島嶼部⁽⁶⁾)
消費地での聞き取り調査、茶問屋への聞き取り調査
- ・高知県内委員打合せ会(9月13日)
調査内容の報告、今後の調査の検討、報告書の構成案検討
- ・歴史・文献史料等調査(6月～3月)
史料の収集、既往研究等文献の引用史料の内容確認、古文書確認
- ・第2回碁石茶製造技術調査委員会(2月9日)
調査成果等報告、報告書構成の検討、今後の調査内容・スケジュールの確認

(2) 令和5(2023)年度

- ・第3回碁石茶製造技術調査委員会(5月22日)
製茶スケジュール確認、調査成果等報告、報告書構成の検討、今後の調査内容及びスケジュールの確認
- ・流通・消費地の現地調査(5月、1月、3月：大豊町、香川県三豊市、多度津町)
消費地での聞き取り調査、茶問屋への聞き取り調査
- ・碁石茶製造現地調査、製造道具調査(5月～10月：大豊町内、国立民族学博物館)
釜炒り茶製造調査、碁石茶製造補足調査、聞き取り調査、道具熟覧
- ・文献資料等アンケート調査(6月～7月：四国内自治体及び博物館等)
- ・文献資料等調査(6月～3月：瀬戸内海歴史民俗資料館)
志々島上田家(伊勢屋)文書写真撮影及び内容等確認
- ・調査報告書に関する委員長・副委員長との協議(9月14日：高知大学)
報告書の構成案検討
- ・第4回碁石茶製造技術調査委員会(11月7日)
調査成果等報告、報告書構成の検討、原稿執筆要領及び今後の調査内容・スケジュールの確認
- ・碁石茶製造技術調査に関する協議(1月16日：大豊町)

今後の碁石茶とその製造技術の保存継承についての協議
(碁石茶協同組合、高知大学、大豊町、碁石茶製造技術調査委員会)

(3) 令和6(2024)年度

- ・ 第5回碁石茶製造技術調査委員会(5月20日)
製茶スケジュール確認、調査成果等報告、報告書構成の検討、原稿執筆について、報告書製本スケジュールの確認
- ・ 調査報告書に関する委員長・副委員長との協議(5月21日:高知大学)
報告書の構成の再検討
- ・ 文献、写真資料等調査(5月～8月:大豊町役場、オーテピア高知図書館他)
昭和時代の写真調査、新聞記事等の調査
- ・ 製造技術に関する補足調査(6月3日:県茶業試験場)
碁石茶製造技術に関する資料調査及び聞き取り調査
- ・ 原稿執筆と校正作業
- ・ 第6回碁石茶製造技術調査委員会(12月17日)
報告書原稿内容の確認、報告書刊行までのスケジュール確認
- ・ 報告書刊行(3月)

5 報告書の執筆分担

本報告書の執筆分担は以下のとおりである。

- | | |
|---------|--------------------------|
| 第1章 | 笹岡 幸子・都築 清 |
| 第2章 | 神崎 宣武 |
| 第3章 | 濱田 眞尚 |
| 第4章 第1節 | 渡部 淳 |
| 第2節 | 今石 みぎわ |
| 第3節 | 中村 淳子(1～3)・谷若倫郎(4) |
| 第5章 第1節 | 笹岡 幸子・都築 清 |
| 第2節 | 谷若 倫郎(はじめに、2～9)・中村 淳子(1) |
| 第3節 | 谷若 倫郎 |
| 第4節 | 中村 淳子 |
| 第6章 | 受田 浩之・島村 智子 |
| 第7章 | 前田 典彦・笹岡 幸子 |

(笹岡 幸子・都築 清)

【注】

- (1) 現在の碁石茶協同組合代表理事である小笠原功治氏は正春氏の孫にあたる。
- (2) 『高知新聞』高知新聞社 1964年8月7日記事による
- (3) 守屋毅『お茶のきた道』日本放送出版協会 1981
中村羊一郎『お茶作り名人紀行』羽衣出版 2020
- (4) 宮川金二郎編『日本の後発酵茶—中国・東南アジアとの関連』1994
- (5) 令和4(2022)～5年(2023)年度は、高知県文化生活スポーツ部歴史文化財課
- (6) 三豊市内、三豊市栗島、三豊市志々島、多度津町内、多度津町佐柳島、多度津町高見島、観音寺市

第2章

総論



昭和48年（1973） 大豊町西久保 碁石茶の生産農家（大豊町教育委員会）

第1節 日本の喫茶文化の中での碁石茶

1 日常生活での飯と茶

「日常茶飯」という言葉がある。

その表字のとおり、茶は飯とともに日常生活に欠かせない、とする。ただし、この場合の飯は、御飯（白飯）ではない。麦飯の他、稗飯・粟飯・芋飯・大根飯（大根の葉飯）などの糲飯^{かてめし}である。それを薄めたものが雑炊^{ぞうすい}である。

日本では、時代を通して稲作に励んだものの、全人口の常食とはならなかった。庶民にとっての御飯は、あくまでもハレ（非日常）の馳走^{ちそう}であって、ゆえに「御」が付くのである。

しかし、農山村では、多くのところで水田面積と同じぐらいの畑地をもっていた。ゆえに、米を供出しても、畑作物で補うことで食べつなぐことができたのである。

そのなかで、麦飯を日常の主食としてきたところが多かった。とくに、全国的にみると西日本各地で顕著で、四国山地も例外ではない。この場合の麦飯とは、麦の配合量が半分以上であるがゆえに麦飯。そして、その麦とは大麦の粒であって、押しつぶした裸麦の使用が一般化するのには戦後（第二次大戦後）のことである。さらに補足しておくと、大麦の場合は米とは別に湯がく。米は米で炊き、その上に湯がいた大麦を足して混ぜるのである。

こうした麦飯を食べるのに、茶が不可欠であった。とくに、冷えた麦飯は、喉を通りにくい。最後は、茶漬け（茶粥）にするか、茶を飲みながら流し込むことになるのだ。その場合の茶は、多くが番茶であった。かつては、自家製の番茶も多く用いられていた。

御飯（白飯）の場合、茶を脇に用意せずともよい。茶は、食事が終わってから飲むことになる。昭和の30年代までは、つまり経済の高度成長で御飯の日常化が全国的に広がるまでは、食事時に湯呑茶碗が脇に置いてあるかどうかで出身地が判別できた、という話も伝わっていたほどだ。今は忘れられつつもあるが、日常茶飯とは日本の、とくに西日本各地の食文化を語るキーワードのひとつに相違ないのである。

本報告書でとりあげる高知県北部の大豊町で生産する碁石茶は、地元での飲用習慣がないということでは特異であるが、瀬戸内の島嶼部の日常食であった茶粥には不可欠なものであった。つまり、そのところでは、番茶とともに日常茶飯の一方の主役だったのである。

ついでながら付記しておくと、「日常茶飯」の他にも茶をとりあげての常用語が数多い。たとえば、「茶腹もいっとき」「茶飲み話」「お茶の子さいさい」「茶々をいれる」「茶化す」「茶番」「茶利」など。外国語には訳しにくい、外国人には理解されにくい言葉でもある。私ども日本人の日常生活には、それほどに「茶」が普及し、定着もしていたのである。

2 多種多様の茶を伝承

茶の種類は、多岐に及んでいる。それを、図示（図2-1 茶の種類）してみた。

そのすべてが日本に存在するのである。時代により地方により違いがあるものの、日本全体でみると、ここに示したすべての茶を飲用しているのだ。もちろん、日本よりも製茶・喫茶の歴史が古いとされる中国でも多様な茶の伝承がある。最も種類が多いのが緑茶系であるが、日本でいう玉露のようなものはない。また、抹茶もない。紅茶の消費量も日本よりは少ない、とされる。そのところでも、日本は、世界に冠たる「茶飲み民族」といえるだろう。

日本に茶が登場するのは、9世紀はじめ、平安時代初期と伝わる。遣唐使によって中国からもたらされた、ということが通説化もしている。最澄（天台宗の始祖）と空海（真言宗の始祖）、さらに最澄や空海が入唐した頃に在唐（約30年にも及ぶ）していた永忠などの名前が取沙汰されてきた。だが、持ちこんだという種子や茶の木にしても飲用の茶種にしても、特定することは難しいところである。

ただ、多くの研究者が指摘しているように、中国から持ちこんだ飲用の茶種は、^{だんちゃ}団茶系であつただろう。蒸した茶葉を臼・杵で搗き、型に入れて固めたものである。したがって、飲むときには削るか^ひ碾くかして細かくしなくてはならない。それゆえ、これを碾茶ともいうのだ。さらに、^{だんちゃ}磚茶・^{せんちゃ}銭茶・^{へいちや}餅茶などの表字もある。が、総じて団茶系としておこう。そして、日本においては、端的にいうならば、それを臼で挽いたものが^{まっちゃ}抹茶となるのである。

日本で茶がそれなりに知られるようになったのは、入宋僧の栄西（1141～1215年）によってである。鎌倉時代のことである。茶の若木を伝え、それが北九州に植えられた、という。もっとも、それにも疑義をはさむむきもある。ただ、栄西は『喫茶養生記』（初治本を承元5＝1211年とする）を著しており、薬用としての茶を持ちこんで広めようとしたことは、疑う余地がない。そこでの茶種が団茶（碾茶）系であつただろうとも推測はできるが、それが旧来のままであつたかどうかは、疑問の余地がある。というのは、蒸した茶葉を固めずにほぐして釜炒りしての喫茶法などにも分化しているからだ。日本では、栄西より伝わる、ともされる仏寺での「茶禅一味」、さらに「^{ぐんいんいつゆう}群飲佚遊」などには、抹茶が用いられてもいる。栄西の時代に、すでに抹茶の原初形態が生じていた、とみることも可能ではあろう。

茶道については、あらためて説くまでもあるまい。15世紀末、^{とうぐどう}東求堂慈照寺（銀閣寺）が造立されたとき、茶会の宰領を務めた村田^{じゅうこう}珠光を祖とするのが通説となっている。珠光もまた、僧籍にあった人である。以後、^{たけのじょうおう}武野紹鷗を経て、^{せんりのきゅう}千利休に至って^{わびちゃ}侘茶が大成することになった。それ以来、武家社会での奨励もあり、流派にも分かれての普及をみたのである。

その茶道こそが日本の喫茶文化、といわれがちである。今日に伝わるその作法や道具立ては、確かに世界に類のない日本文化である。しかし、茶道だけをもって日本の喫茶文化というわけにはいかない。先に述べたように、日本では多くの茶種と喫茶習慣が伝わっているのである。

下図の「茶の種類」は、加工技術からみて作成している。中国での分類法は、不発酵茶と発酵茶と後発酵茶に大別するが、後発酵茶を分けただけで基本的な違いはない。これで、世界の代表的な茶が読みとれるはずだ。大きくは、発酵茶と不発酵茶に分けられる。発酵茶の代表がイギリスで発達をみた紅茶であり、中国茶の系統とされる烏龍茶やプーアル茶である。そして、不発酵茶の代表が日本でもなじみの深い番茶系であり、煎茶系であり、抹茶系である。日本では、この分類上の茶すべての製茶と飲用が伝わるのである。自家でその都度たてるということこそ後退している現代であっても、販売されているペットボトルの茶がじつに多種類に及んでいる。この現象も世界での類例をみないものであろう。

そのなかで、多くの日本人にとってなじみが薄いのが「後発酵茶」であろう。現在に伝わるところで、阿波晩茶（徳島県）・石鎚黒茶（愛媛県）・碁石茶（高知県）、北陸の黒茶系（新潟県下にもあったが、現在伝わるのは富山県のバタバタ茶）がある。確かなところで江戸時代以降の伝承であるが、その生産地である県内でもそれを知らない人が多いのではなかろうか。そこで、四国三県の後発酵茶が「国選択 記録作成等の措置を講ずべき無形の民俗文化財」に選ばれたのであるが、それは前章でも触れたところである。

なかでも、碁石茶の認知度が低い。現在は長岡郡大豊町で製造が続いているが、その地元でも知らない人、飲用の経験のない人が少なからずいるのだ。石鎚黒茶も同じ製法による後発酵茶ではあるが、そこでは地元や旅人へのなじみがあった。碁石茶は、そのところでもより特異なのだ。これを機に、ぜひともその存在をさらに広く認知してもらい、さらなる存続をはかりたいところである。

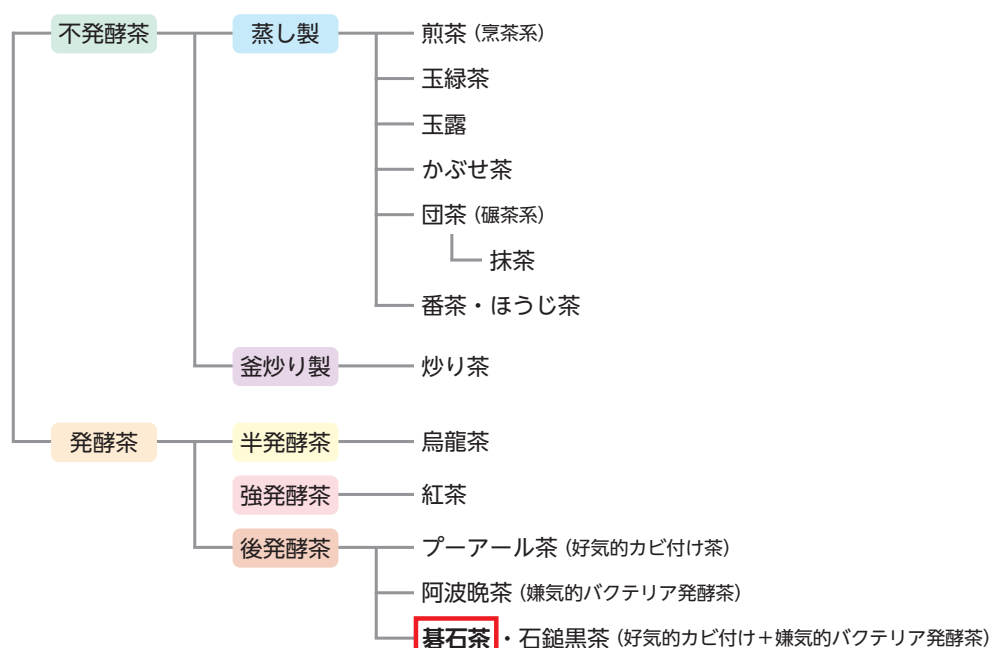


図2-1 茶の種類

第2節 碁石茶をより広く理解したい

1 碁石茶製造のこぼればなし

碁石茶は、現在では大豊町で3か所（株式会社大豊ゆとりファームと小笠原家・北窪家）だけでの製造となっている。つい半世紀も前までは、100軒を超す農家が碁石茶作りをしていたというから、一大産業でもあったのだ。

その茶の栽培と加工に携わった農家集落は、吉野川の北斜面に点在する。標高が300～500メートル前後の急傾斜地に散在する。それは、JR土讃線の車窓からも確認できるであろう。

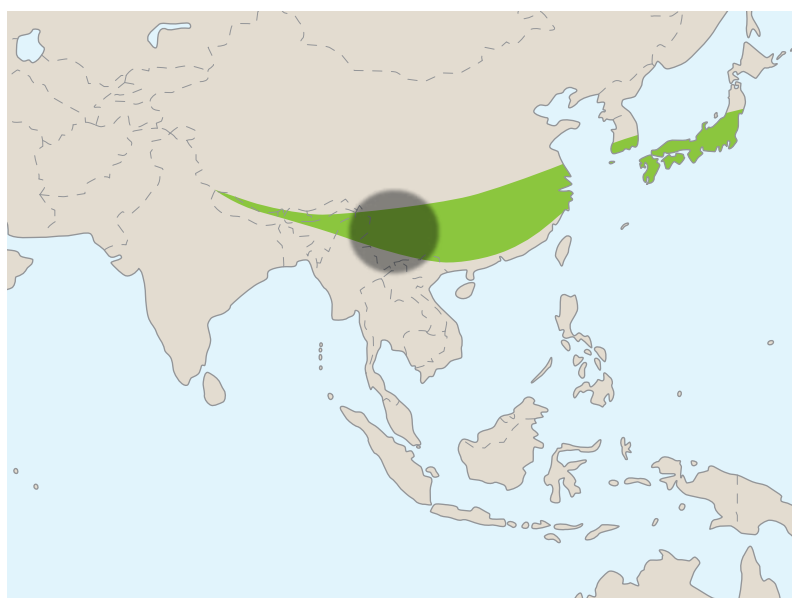
陽当たりがよく、地質が粘土質で保水性がよく、茶や椿や桑などの長根植物の栽培に適している、という。年間を通しての降水量とともに春と秋に発生する濃霧も茶の栽培に適している、ともいう。

そのあたりは、かつては焼畑地帯でもあった。水田稲作での不足分は、焼畑での稗や蕎麦や芋類で補ってきたのだ。そうした焼畑は、3年ばかり経つと休耕することになるが、その跡にはきまって茶の木や蕨が生えて生育したものだった。

四国の山地だけでなく、近年まで焼畑を続けてきた日向（宮崎県）の山地でもそうであった。そこでの茶の木を、総じて「山茶」という。

大豊町のあたりでも、ヤブキタ種を導入しての茶の栽培も手がけたものの、山茶の転用が多かった。家まわりの畑にも山茶の移植が多く、現在もそれを確認することができる。

その山茶についても、古代から中世にかけて中国に渡った僧侶たちが持ち帰った、という伝説がつきまとう。それを全否定するわけではないが、それ以前から西日本各地の山地に自生していた、とする余地があってもよからう。茶の木は、ツバキ科の常緑低木で、照葉樹林地帯に特有の植物である。中国の西南部がその照葉樹林地帯の中央部にはなるが、西南日本もまたその東に飛地のように位置するのである。そこでの自生とそ



■ 照葉樹林地帯範囲

■ 中央のグレー部分が発酵茶系の残存例を有する地方

図2-2 照葉樹林地帯の略図

の利用の可能性もあり、とみてもよいのではあるまいか。

あらためていうまでもなく、製茶のためには、まず茶の葉を刈り取る。

現在では、剪枝機が使われているが、それ以前は小枝ごとしごき採っていた。というのも、時期は6月上旬、茶の葉がしわくなっているからだ。新芽や若葉摘みの時期は失しているのである。ちなみに、大豊町内でも番茶（釜炒り茶）を作ってきたところもあるが、その茶摘み時期は5月上旬なのである。

碁石茶の場合、それから茶葉を蒸してカビ付けをして、さらに桶に漬けこむ。それを切りだして天日乾燥をするのだ。その天日乾燥が7月末から8月になるのであるから、日差しの強い時期をあてる、ということでは、この一連の作業工程には合理がある、とみるべきだろう。

それに、もうひとつの事情もあったのではあるまいか。それは、茶の新芽が出る頃は、標高の高い山村では田ごしらえと田植の時期が重なる。とくに、水を有効に使うためには、その時期を逃すわけにはいかない。そこで、新芽を摘んで煎茶系の新茶を作ることができなかったのではない。そこで番茶を作り、さらに後発酵茶の碁石茶の生産に暑い夏場を費やすことになったのだろう。それが決定的な理由とはいえないが、農山村における茶の製造は、あくまでも稲作を大事とする農家経営のなかで位置づけなくてはならないのである。

そうした製造工程のなかで、過去にさかのぼってみて留意しなくてはならないことがある。そのひとつは、天日干しのときの形状についてである。

現在行なわれている天日干しは、約3cm角に切ったものを干す。^{むしろ}筵の上での露地干しが古い形式である。遠目に見ると、碁石を並べたようでもあるだろう。しかし、方形では碁石と見立てられないではないか。円いからこそ碁石なのだ。

それを裏付けるべく、明治期には手揉みをして球形（扁平球）に成形して干していた、という話が伝わる。それ以後も、昭和前期の頃までは、四角く切ったものも^み箕で振って角を丸めた、ともいう。それについては、実際の体験者からの証言もあるのである。

つまり、円形（球形）のものから角をとった扁平形に、さらに現在の四角形への移行がみられるのだ。それは、技術的な進化の過程というものだろうが、元をたどれば、円形があり、とみなくてはならないのである。

古いモノクロ写真を見ていると、方形に切った茶葉を漬け桶に入れた状態で庭に運んで筵の上に伏せ置いた状態も目につく。筵の中央に円錐状に置かれているのだ。それから筵全体に広げたのであろうが、大きめの碁石に見えなくもない。これも、余談として付記しておこう。

いずれにしても、「碁石茶」なる呼称は、製造工程のなかで円形とみなされる過程があったからこそ、と、あらためて確認しておきたい。

次に、茶葉を茹でて蒸す工程で不可欠な鉄釜についてである。

鉄釜がなければ、大量の茶葉を茹でたり蒸したりすることができないだろう。地誌の類で

は、碁石茶が量産され瀬戸内方面に出荷されるようになるのは近世の中期頃、と、説かれている。鉄釜に触れた記録は見つからないが、鉄釜の普及があつてのことに相違あるまい。

唯一、といってもよい資料は、『土佐国職人絵歌合』（文化11=1814年の日付がある）に載る「茶師」の図であろう（第5章第3節参照）。石を積んだ竈の上に釜が置かれ、茶葉が加熱されているのだ。ほぼ現代にも通じる大きさとみられる。この図を碁石茶の製造過程と断定することはできないだろうが、碁石茶にも相当する工程、とみてよいのではあるまいか。

釜の多くは、鉄釜である。鉄の鋳物釜である。古代末から中世にかけては、大きな仏寺の湯殿に大釜が据えられていたことは、絵巻物の類でも確かなことだ。神事でも、湯立神楽のような事例がある。江戸時代になると、五右衛門風呂に代表される風呂釜としてもより広く普及した。小型の飯釜の普及もみた。だが、土佐の山中において、どこで造った大釜がどのような経路で持ちこまれたか、それを確かめる手立てがみつからないままである。

ちなみに、その後も風呂釜は、全戸には普及しなかった。近世の都市部に銭湯ができたのは、周知のとおりだ。そして、農山村ではもらい風呂や寄合風呂が多かった。

そのところで、辺境の四国山中にいちやく鉄釜が運ばれたということは、特筆しておかなくてはならないだろう。それは、とりもなおさず、碁石茶に相応の商品価値があつたことを物語っているのである。

2 碁石茶流通の外郭ばなし

江戸時代以降、嶺北の山村部で碁石茶が作られてきたのは、史実である。とくに、豊永郷や本川郷が産地として地誌類に取りあげられている。

ただし、その碁石茶が製茶のなかのどれくらいの割合だったかは、よく分からない。というのは、土佐茶のなかには煎茶の記述も多くみられるからだ。

また、土佐藩では、長大な国境に80をも越える境目番所があつた。その番所を越えて主として伊予や讃岐方面に、つまり瀬戸内の地域に土佐の茶は出されたのであるが、それも時代ごと、番所ごとにも扱う茶や量の違いがあつただろう。土佐茶全体のなかでの碁石茶の割合が計りにくいのである。

ただ、大豊地域で生産する碁石茶は、番所のなかでも三大番所と言われた立川番所（大豊町）^{たじかわ}を越えて瀬戸内方面に出荷されたことは史実というものである。

それについては、以下のような通説がある。土佐藩主が参勤交代の帰路、紀伊水道で嵐に遭遇、船は大破し十数名の死者も出た（宝暦13=1763年）。その後の参勤交代には北山越えの陸路をとることになり、道も整備された。そこで、立川番所が本陣となり、そこから川之江港（愛媛県）に通じる道が設定された。しかし、川之江が幕府直轄地となっていたことから、川之江を外して讃岐の仁尾港^{に お}（三豊市）に出る街道をとることになった。そこで、仁尾が土佐か

らの参勤交代一行の乗船前の宿場ともなったのである。

仁尾は、すでに商工業の町として発展していた。酒や醤油の製造、繰綿や総糸の生産などがあり、それらの取引でにぎわっていた。

財をなした商人も多くいた。その仁尾商人たちが、土佐藩主にもつながっていく。そして、仁尾商人に土佐の茶売買の特権



図2-3 参勤交代のルート図

が与えられることになった。当 山内豊秋「土佐藩の初期参勤日程について」『土佐史談』197号 1998をもとに作成
初は12店に、幕末の頃には18店に、と伝わる。これが、通説のあらましである。

その土佐の茶とは、この場合は、ほとんどが碁石茶であった、とみてよからう。しかし、ここでは碁石茶という呼称は使われなかった。「仁尾茶」という商標のもとに出荷、販売されたのである。

仁尾茶は、瀬戸内海から豊後水道のあたりまでの各地に出荷された。それは、ひとつには、井戸水に塩分が混じりやすいところが多かったから、とする。そこでは、碁石茶(仁尾茶)が適合したのである。また、漁網を強化する染料として使ったところもある、という話も伝わる。こうして、土佐は嶺北の山村で作られた碁石茶が、じつは呼称を変えて広く売られていたのである。

しかし、通説は通説として、それにとどまっていってはならない。そこにも、疑問をはさむ余地があるだろう。

まず、土佐藩主の参勤交代が仁尾商人とつながって碁石茶が出荷されるようになった云々、という説である。それは、出荷量が増えて安定した、とことわるべきではないか。それ以前に、すでに仁尾商人が茶の買い付けのために土佐に入国していた、という記録もあるのだ。嶺北の山村からすると、生命の存続に不可欠の塩をどこから購入するかの問題がある。この場合も、太平洋よりも瀬戸内海につながるのが妥当というものだ。それを仲介する商人が古くから北山越えをして入ってきていたはずで、その対価として茶とか^{こうぞ}楮とか薬草とかが出荷されていたことが想定できるだろう。境目番所は、その種の出入りを監視するところであった、とみることもできようか。ここでも、仁尾商人が取引を求めた茶を碁石茶だけに特定するわけにもいかない。煎茶もあった、とみなくてはならないだろう。

なお曖昧ながら、江戸初期から嶺北山村で作られていた碁石茶の出荷量が拡大して土佐の茶を代表するようになったのには土佐藩主の参勤交代が寄与した、とみるのが妥当である、としておこう。

さらに、この碁石茶の製法を中国とつないで考察するむきがある。

1960年代から1980年代にかけて、すでに多くの農学者や民族学者（文化人類学者）たちが、中国に出かけて調査を行なっている。とくに、中国の雲南省とそれにつながるビルマ（ミャンマー）あたりをフィールドとして日本の後発酵茶との比較を試みた論文が少なからず共通する。

雲南省を中心の略図（図2-2）でも示したように、そのあたりは照葉樹林の中心である。茶が自生しており、食生活へのその利用も発達した。碁石茶と類似の発酵茶もあるし、飲用だけでなく漬物状にして食べるものもあり、多様な様相を展開しているようだ。そうした報告事例は、興味あるところであるが、ここでの紹介は割愛する。

というのは、日本の碁石茶との関係を説くには、その種の報告だけでは無理があるからだ。類似のものが存在するからといって、それが日本に伝わったとはいえないだろう。とくに、日本が直接つながってきたのは、多くは広東を中心とした中国の東南部であって内陸部との関係は薄い。どの時代に誰彼がどういう経路で運んできたかを説かないかぎり、仮説化も難しいところであろう。

大豊町でも、タイ北部で製造されているミアン（嫌氣的発酵茶）と碁石茶をとりあげての学術交流に参加したことがある（2014～2018年）。これは、高知大学とチェンマイ大学との大学間協定による主催に協賛するかたちでの参加であった。そして、この時は、むしろ同質性のなかでの差異を検証することで文化の多様性を相互に確認しているのだ。それが見識ある正当な姿勢というものだろう。そして、そこで、グリーンツーリズムをもつてのさらなる交流が提案されてもいるのである。

碁石茶のより広い認知の対策を探らなくてはならない。そして、手立てを講じなくてはならない。大豊町にとっての、関係者にとっての、あらためての課題である。そのとき、「碁石茶とグリーンツーリズム」があらためて考察されて実施もされることを期待しておきたい。

資料にもとづく碁石茶の歴史的な展開と現地調査にもとづく現状の様相については、以下の各章に詳しい。その精度は、高く評価される水準にある、と自負できるだろう。

この第2章「総論」では、あえてその報告事例にはふれなかった。日本の喫茶文化のなかでの碁石茶の位置づけと、碁石茶にまつわる定説・通説の妥当な位置づけに留意してみた。そこで、数多くの文献にも当たってみた。そして、同じ話題で複数の資料に当たることを心掛けた。そこで、脚注をどうしたものか、と思案した。文献や報告者が多すぎて煩瑣になりすぎる。それで迷った結果、第8章に以下に「参考文献」としての紹介にとどめることにした。

ご理解いただければ幸いである。

（神崎 宣武）



写真 2-1 楮の釜蒸しの様子 昭和49年（1974） 大豊町内（大豊町史古代編, P678）



写真 2-2 紙漉き 昭和49年（1974） 大豊町岩原（大豊町史古代編, P692）



写真2-3 田植え後の棚田 大豊町穴内 平成19年(2007)5月(撮影:横山 豊)



写真2-4 稲穂が実る棚田 大豊町八畝(ようね) 平成24年(2012)9月(撮影:横山 豊)



写真2-5 ハデでの天日干し 大豊町穴内 平成24年(2012)10月(撮影:横山 豊)

第3章

生産地を取り巻く環境



昭和48年（1973） 大豊町西久保 生葉を蒸す準備の様子（大豊町教育委員会）

第1節 地理的環境概要

1 位置

高知県長岡郡大豊町は県の中央部最北端に位置し、北は県境で徳島県三好市、愛媛県四国中央市に接し、おおむね東南部に香美市、西に長岡郡本山町と接する行政区画を有する。町域最北端の笹ヶ峰（ささがみね 1,060m）から東方にある三傍士山（さんぼうじさん）南方ピークは高知・徳島・愛媛の三県界をなしている。町域としては、東西32km、南北28km、315.06km²の町域を有している。



図3-1 大豊町位置図

2 地勢・地質

高知県北部は四国山地の主脈の南側にありながら、水系としては南の太平洋に注がず、徳島県徳島市で紀伊水道に河口を持つ四国一の河川、吉野川の上流域に属する。吉野川は高知県吾

川郡いの町を源流域として御荷鉾構造線に沿って東流し、本町域で立川川、穴内川、南小川などの支流を集め、北の徳島県域を東西に走る中央構造線方面に、四国山脈を南北に断ち割る形で北流し、三好市（旧三好郡池田町）で阿讃山脈南側を東流し、紀伊水道に至る。大豊町域の全域が吉野川水系で、地質帯としては三波川帯と御荷鉾帯に属する。地勢的にはほとんどが山林で、吉野川及びその支流沿いの狭小な平地に集落や耕地が形成される他、急峻な斜面地の僅かながらの緩傾斜地に集落や棚田・傾斜畑が営まれていることが多い。特に、吉野川と南小川の交流地点あたりから下流域県境にかけては左右両岸とも急峻な地形が連続し、碁石茶が生産されてきた中心地域もここに含まれている。耕地面積としては町域の1.1%にすぎない。



写真3-1 茶畑（大豊町梶ヶ内）

3 大豊町発足までの町域内の推移（あらまし）

明治4（1878）年7月、新政府の廃藩置県で、従前の土佐藩は高知県として発足した。現在の大豊町誕生までには、明治4年の区制発布、明治8年（1875）の小区制、明治12年（1879）の郡町村制を経て、明治22年（1889）の町村制施行により、旧東豊永郷のうち下ノ土居村など15か村が東豊永村、栗生村、寺内村及び旧本山郷の奥大田村など16か村が西豊永村、角茂谷村など6か村が天坪村、旧本山郷の日浦村など16か村が東本山村となった。その後、一部村域の小規模な再編を経て、昭和30年（1955）に大豊村が成立。昭和47年（1972）に町制を施行し現在に至る。江戸期以降のおおまかな各地域の編制、動向は表3-1のとおりなので、参照いただきたい。

表3-1 大豊町町村合併経過

元禄郷帳 (1700)	地方行政 区画便覧 (1886)	町村制施行 (1889)	町村合併 促進法交付 (1953)	現在	元禄郷帳 (1700)	地方行政 区画便覧 (1886)	町村制施行 (1889)	町村合併 促進法交付 (1953)	現在	
西峰村	西峰村	東豊永村	東豊永村	大豊町	かくも谷村	角茂谷村	天坪村	天坪村	大豊町	
柚木村	柚ノ木村				馬瀬村	馬瀬村				
中内村	中内村					戸手野村				
川井村	川井村				楠木村	北川村				
大滝村	大滝村					久寿軒村				
大平村	大平村					中村大王村	中村大王村	東本山村		大杉村
ぬた村	怒田村				小川村	小川村				
南大王村	南大王村				杉村	杉村				
屋う禰村	八畝村				高須村	高須村				
立野村	立野村				比浦古味村	日浦村				
西川村	西川村				穴内村	穴内村				
豊永村	下ノ土居村				和田村	和田村				
八川村	八川村				奥大田村	奥大田村				
筏木村	筏木村				磯谷村	磯谷村				
岩原村	岩原村				尾生村	尾生村				
栗尾村	栗生村	谷村	谷村							
大窪村	大窪村	古味村								
大砂子村	大砂子村	敷岩村	式岩村							
柳野村	柳野村	立川上名村	立川上名村							
永淵村	永淵村	立川下名村	立川下名村							
桃原村	桃原村	川口村	川口村							
連火村	連火村	葛原村	葛原村							
西窪村	西久保村	津家村	津家村							
川戸村	川戸村									
安野々村	安野々村									
かぢか内村	梶ヶ内村									
寺内村	寺内村									
中屋村	中屋村									
黒石村	黒石村									
舟戸村	船戸村									
庵谷村	庵谷村									

4 人口

国勢調査による人口推移（大正9年以降）を見ると、昭和25年には、23,542人を数えたが、人口減少の一途をたどり、令和7年2月1日現在で2,954人となっている。今後の推計人口等の指標数値を見ても、さらに過疎化は続く予測となっている。

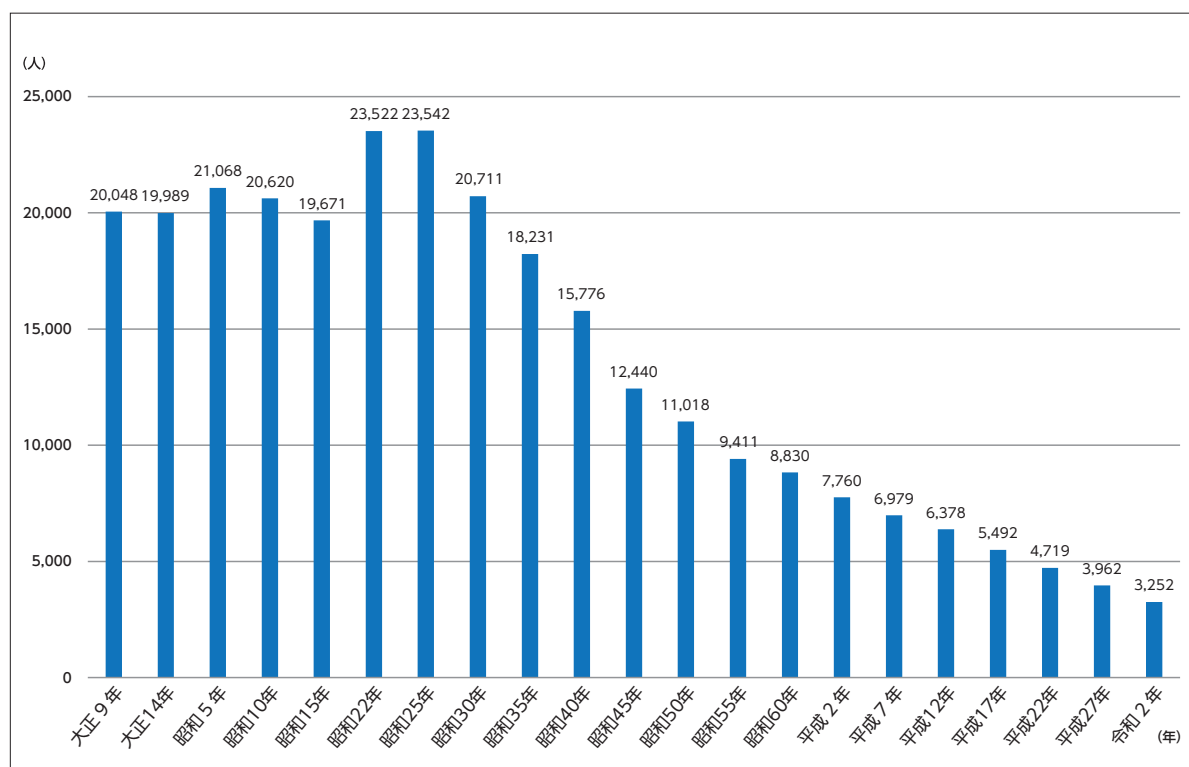


図3-2 大豊町の人口推移（国勢調査による）

5 豊かな自然に生きづく人々

広大で豊かな山林資源を背景にして、人々は生活の基盤を確立し、山村集落を形成してきた。豊永郷民俗資料館（栗生、定福寺^{じょうふくじ}内）に収蔵されている膨大な山村民具の収集資料の一部（2,595点）は「土佐豊永郷及び周辺地域の山村生産用具」として、国の有形民俗文化財に指定されている。町域各地の集落には、多くの民俗芸能、年中行事などの習俗が今に伝えられ、岩原・永渕^{いはら ながふち}神楽（国指定重要無形民俗文化財「土佐の神楽」）や獅子舞（大砂子）、百手（永渕・庵谷など）、施餓鬼（瀬掛け）の風習など豊富な民俗文化の伝存が見られる。「杉の大スギ」は国の特別天然記念物に指定された我が国屈指の杉の巨木で、町のシンボリック存在の自然遺産として、観光面における役割も果たしている。また、「梶ヶ森^{かじがもり}」はその優美な山容から、県立自然公園として、四季折々に県民の憩いの場として人気も高い。

第2節 歴史的な環境

1 先史～古墳時代

「高知県遺跡台帳」に登録されている町域内の遺跡を見ると、この時期のものとして、葛^{かづら}原^{はら}コウサキ遺跡（弥生時代）があり、これを遡る時代の遺跡は未発見である。昭和57～58年（1982～1983）にかけて四国横断自動車道開設に伴う沿線の遺跡分布調査が実施され、大豊町、土佐山田町（現香美市）、南国市管内において25か所の遺跡確認がなされた。その際、確認されたのが葛原本村の「葛原遺跡」で、当時、室町時代の土師質土器が広範囲にわたり散布する遺跡として存在が認知された。本格的な発掘調査等は未実施である。その後、弥生期の遺物の混在も確認され、現時点において、町域最古の遺跡である。この遺跡分布調査において、町域南に隣接する香美市繁藤地区において「飼^{かい}古^こ屋^や岩^{いわ}陰^{かげ}遺跡」が発見された。縄文時代早期の遺物群が発掘調査により確認され、特に、香川県を原産地とするサヌカイト製石器、剥片が多量に出土し、すでに瀬戸内圏との交易がなされていたことを示す古い段階の遺跡として着目された。その後も、南国市奥谷^{おくたにみみ}南遺跡や香美市土佐山田町新改地区において、サヌカイト製石器を出土する遺跡が発見され、遠く高知平野まで、交易圏が広がっていたことが判明した。この時代の遺跡は町域内では未発見ながら、その伝搬ルートとして有力な地域であるとも考えられる位置関係にある。山間部にあり、大規模開発等が比較的少なく、概して遺跡密度は低い地域となっている。

2 古代

日本後紀卷五、延暦十六年（797）一月二十七日の項に以下の記述がある。

「正月甲寅。廢阿波國驛家□。伊豫國十一。土左國十二。新置吾椅舟川二驛。」

この記述については、先学各氏により諸説が展開されているが、南海道の官道について、それまで設置されていた驛家を廃して、新たに吾椅、舟川の二つの驛家を設ける意と解され、官道の新設（変更）と考えられている。具体的に記された地名である、吾椅は本山に、舟川は立川に比定され



写真3-2 国宝 豊楽寺薬師堂（大豊町寺内）

た解釈がいずれもなされている。当地域における瀬戸内地方との往来を示す初出資料とも思料される。

豊楽寺薬師堂は^{ぶらくじ}豊楽寺薬師堂は四国でも数少ない国宝に指定された建造物である。堂内に安置されている諸仏のうち、釈迦如来坐像（造像時及び重文指定名称は薬師如来坐像）の胎内銘に仁平元年（1151）とあり、堂舎建立の根拠資料となっている。平成22年（2010）には、日光、月光菩薩、二天王立像の4体が重要文化財（彫刻）として追加指定がなされた。この時期（平安時代後期、12C代）の仏教彫刻が、豊楽寺（寺内）、定福寺（栗生）を中心に多数伝来し、注目に値する地域性の強い彫刻資料群が遺されている。

3 中世

鎌倉時代以降の本地域の通史を紐解くまとまった史資料に乏しく、断片的文書資料等によらざるを得ないが、戦国期に至り、長宗我部氏により土佐一国の検地が行われ、一級の一次資料として『長宗我部地検帳』（国指定重要文化財）に結実し、現在に完存している。当該資料中『土佐國長岡郡殖田郷俊山堺之村豊永地検帳（天正十六戊子年二月）』を見ると、中世以来「名」の経営がおのおの小村ごとに行われていることが分かる。名主は名本屋敷に住み、数反の耕地を所有していて、主作地以外は作人に占有耕作させている姿も見えてくる。山畑が多く、蕎麦、粟、稗、豆類、茶等の栽培によっていたことが考えられる。このうち、山間部の作物として、所々にウルシ、カヂ、茶の記述が目を引く。この時期の豊永の中心地は、^{やすののかわど}安野々、川戸（吉野川左岸）、^{ひがしどい}下ノ土居（現東土居）（吉野川右岸）附近であったと考えられ、この地域の給人の屋敷の存在を伝えている。これら各名の大半を支配していたのが豊永氏一族であったことが分かり、長宗我部氏により土地を安堵されていたものと解される。また、この時期の瀬戸内圏との交流を示唆する数少ない資料として、豊楽寺の普請に関する「御堂修造奉加帳」（『土佐國蠹簡集』卷之四）があり、仁尾の塩田又一良の名前が見えるのが特筆される。本資料は天正二年十一月のもので、長宗我部元親の花押があり、長宗我部氏の土佐国以外の周辺域支配を考える上での好資料でもあるが、なお検討を要する資料でもある。しかしながら、中世各期を通じて土佐の主要な交易路は海路中心であったとされ、北山越えの史資料に乏しいことは否めない。

4 近世

江戸時代に入ると、関ヶ原の戦いで西軍に属した長宗我部氏は国を除かれ、これに代わって山内氏が入国してくる。地域統治の形態としては、郡奉行下の各郷に「郷大庄屋」が置かれ、各小村の「村庄屋」を統括する。豊永郷の大庄屋ははじめ^{おおだいら}大平に置かれ（豊永氏）、のち下ノ土

居（長瀬氏、山本氏）に移っている。補佐役は「惣老」と言い、はじめ小笠原氏で、江戸時代後期には山中氏が勤めている。

豊永郷は伊予、阿波との国境にあるため、口番所が六カ所（西峰口、岩原口、大砂子口、奥大田口、大久保口、立川口）に設置された。古代官道としての開鑿された北山越えの道が、再び歴史上脚光を浴びるのが、参勤交代路としての使用である。



写真3-3 旧立川番所書院（大豊町立川）

江戸時代前期には、高知県東部の野根山越えで甲浦に出、海路で畿内に渡るルートが採用されていたが、山内豊隆公（第六代藩主）の時代、享保3年（1718）に至り、初めて採用されたのが北山越えルートである。以後、主要道として整備されるとともに、瀬戸内との交易において、碁石茶などの産品流通も繁く、金刀比羅宮への参詣のための宗教の道としても大いに利用されるようになる。立川口番所は松山街道の池川口番所や野根山街道の岩佐口とともに、交通の要衝として、重要な役割を帯びるようになる。

この北山道沿いにおける瀬戸内圏との往来を示す参考事例として、笹ヶ峰の峠を愛媛県側に少し下った場所に「杖立さん」の地蔵尊がある。道中安全のために建立され、台座銘には「讃州 仁尾九兵衛」とあり、施主と考えられる。また、立川下名の一ノ谷大師堂の享保二十（1735）年棟札には与州川之江の大工2名、小工1名の名が記されていて国境を越えての生活、文化の交流の一端を垣間見ることができる。

5 近現代

現在に至る行政区画の変遷については、前節のとおりであるが、明治期には人力から車力、自動車へと交通手段はめざましい発展を見る。これに伴い、高知県域から瀬戸内圏への主要道整備がなされる。大豊町域は江戸期以降参勤交代道として利用された北山道があり、比較的交通の便には優位性があった。事実、明治18年（1885）には国道32号として、高知から徳島県に至る道路の建設が決定される。それ以前の明治4年（1871）には、南国市領石から大豊町川口に至る主要道の変更（元は権若峠（南国市）、本山を経て川口に至る道筋であったが、新改、甫喜山、戸手野を経て川口に至る道筋とする。）がなされており、川口以北の徳島県境に至るルートも豊永（下ノ土居）経由の勾配のゆるやかな路線が採用されることとなった。明治27年（1894）には全線開通し、以後現在に至るまで、瀬戸内圏から県都高知市に至る大動脈として利用されることとなり、笹ヶ峰越えの北山道は徐々に使命を縮小、収束させていくこととなる。

なお、町内尾生と穴内に架かる「旧吉野川橋」は、明治44年（1911）3月架橋の銘板が残り、鋼材はカーネギー社製のものが使用されている。県内屈指の近代化遺産であり、道路橋としては西日本最古級で、三スパンのトラスのうち中央径間の長さは、現位置に現存する道路トラス橋としては日本最大とされている。平成13年（2001）頃までは通行可能であったが、以降は危険防止のため供用はされていない。



写真3-4 旧吉野川橋（大豊町穴内）

参考までに、鉄道土讃線についても大正年間末に整備が開始され、昭和12年（1937）には全線開通となる。これにより、本地域の中心的機能を大杉駅が担うこととなり、ことに大杉地区は嶺北地域（本山、土佐町方面）から高知市方面へのアクセスや徳島県域への結節点として、大いに発展を見た。しかしながら戦後は、産業構造の変化に伴う都市部への人口流出や、人口自然減といった状況に直面し、近々の過疎化が顕著である。

（濱田 眞尚）

第4章

歴史と流通・消費



昭和48年（1973） 大豊町西久保 ムロで茶葉を寝かせる（大豊町教育委員会）

第1節 土佐藩と茶

1 記録された碁石茶

碁石茶は、江戸時代以来の文献にしばしば登場する。

◆『土佐幽考』(安養寺禾麻呂 享保19年〈1734〉)

当国之諸山邑より出づる所の芳茗種々多し。特に香美郡葦生郷にて採製するものは大抜と称す。長岡郡豊永郷において出づるものは碁石茶と謂う。高岡郡津野山郷の産は六蔵茶と名づく。おのおのもって佳茗となす。延享二年〈1745〉茶高三十斤入り三千百五十四丸、但し亥年出来茶吞茶を引き他国ならびに御国へ売り申す分。

※本条は諸書に『土佐国群書類従』所収として引用されるが、同書では確認できなかった。そもそも、享保19年成立の同書に、延享2年の情報が記載されること自体矛盾しており、情報の混乱が認められる。ちなみに、延享2年とは、後述「豊永郷差出控」がまとめられた年である。一方、『仁淀村史』(仁淀村 1969 p.471)には、『類聚土佐故事』(谷泰山 享保3年没〈1718〉)からの引用として、ほぼ同文(「延享二年」以下の一文を除く)の記述があるが、『土佐国群書類従拾遺』に収められる『類聚土佐故事』、あるいは松野尾章行筆写『類従土佐故事』(高知県立図書館)でも確認できない。

『土佐幽考』及び『類聚土佐故事』からの引用条文が確認できたのは、現時時点では、下記『土佐国白湾往来』内で引用される「土佐故事」のみである。

◆『土州淵岳志』(植木拳因 延享3年〈1746〉)(『土佐国群書類聚』第8巻 p.152)

○碁子茶 葦生郷本川山分ヨリ出タス。カウ氣アリ。

◆『南路志』(武藤致和・平道 文化12年〈1815〉)(『南路志』第4巻 p.24)

一〇、雑品

1・茶

葦生郷 大抜茶と云。上々代・上代・並ミの三品あり、上茶也。

本川郷 碁石茶、上品也。並茶の仕成所、本川・太平・川崎・小松・大藪・高藪・日裏・途中・桑瀬・越裏門・寺川・長澤・大森・此村々にて家数貳百軒に及ふ。一家に茶五十丸も仕成、与州三嶋へ出ス。

豊永郷ハ悉阿州又ハ高松江出、本山郷ハ与州三嶋江出シ、森郷并土佐山郷迄不殘讃州川ノ江并仁尾浦へ出ス。其外葉山・津野山・六蔵茶・北川郷・幡多郡に至迄・予州大洲・吉田・松山へ出て、中国筋其外嶋々或九州路ニ至ル迄、土佐茶を不用所なし。誠無量の名

産也。

◆『土佐ノ国土産名物』(高橋真人 江戸後期)

(佐伯賢一「碁石茶」(『土佐史談』第209号 1998 p.64))

大田寺ノ碁石茶 同郡豊永ノ内大田寺ノ山内ニアリ、寺中ニ製之。碁石ノ如クニシテ堅シ、依テ碁石茶ト称ス。引茶ニ用イ香味ナル事勝レタリ。山城国宇治ヲ不耻。然共少シシブキ心アリトゾ。

本山ノ茶 土佐郡本山ノ村々山分ニアリ土俗製之。備前国商人此ノ所ニ入り来リ買之山越ニ伊予ノ国ヘ荷出シ備前ヘ運送シテ沽之。

◆『土佐国産往来』(作者不詳 慶応2年〈1866〉)(『皆山集』第9巻 p.441)

往古土佐材木の名物ハ庭訓所載也、世人所知の名物土産其品雖多有増を記而已

(中略) 韮生大抜の茶 (中略) 豊永の碁石茶 (中略) 樅木青茶 (中略) 船戸大納見六蔵茶 (中略) 其外色々有之不遑于記止筆者也。

◆『土佐国白湾往来』(松野尾章行 ^{とさのくにはんわんおうらい} ^{まつのおあきつら} 明治27年〈1894〉)(『皆山集』第9巻 p.134)

土佐故事云所出於当国諸山邑之芳茗種々多焉、特殊製於香美郡韮生郷者称大抜、出於土 佐郡本川郷者謂碁石茶、高岡郡津野山郷之産名六蔵茶、各以為佳品矣、又雖其名所起不審或以其状為名、亦以始所製之人名等呼之歟、此他雖有好品難枚挙之故載世人所知之一二耳、茶一斤ト云ハ目方三百匁是ヲ山目ト云百五十匁是ヲ里目と称セリ。

これら地誌類には、「大抜茶」・「六蔵茶」・「碁石茶」などのブランド名が付された土佐の茶が領外に移出され、四国・瀬戸内・中国・九州にまで及んでいたことが記されている。

碁石茶の産地としては、「長岡郡豊永郷」(『土佐幽考』)、「韮生郷本川山分」(『土佐淵岳志』)、「本川郷」(『南路志』)、「豊永ノ内大田寺ノ山内」(『土佐ノ国土産名物』)、「豊永」(『土佐国産往来』)、「本川郷」(『土佐国白湾往来』)が紹介され、茶の移出先としては、阿波・高松(豊永)、伊予三島(本山・本川)、讃岐川之江・仁尾(森・土佐山)があげられる(『南路志』)。

各書により情報の差異はあるものの、18世紀半ばには、本川から豊永にわたる地域で碁石茶という独特な茶が製造され、瀬戸内地域に移出されていたことが知られていたということである。事実、仁尾(香川県三豊市仁尾町)から岡山、川之江から尾道へ碁石茶が販売されていることは、各地の文献や口承で確認されている(片山新助『近世岡山町人の研究』楓亭文庫 1984 p.84)。

ただ、以下本項で扱う史料に録される「茶」が、長岡郡の山間で生産されたと言うだけで、一般的「煎茶」でなく、「碁石茶」を指すものであるかどうかは確証に恵まれず、慎重な吟味が要される。

少なくとも江戸後期の仁尾商人が介在する大豊域の茶については、碁石茶が多く含まれる可能性が高いと考えられるが、例えば、高橋克夫「お茶の話－四国の在来茶 その一－碁石茶－」（『四国民俗学会誌』第12号 1984）には、「すべてでなくとも、そのほとんどは碁石茶ではなかったか」・「仁尾茶のほとんどは碁石茶が占め、ごく一部に上茶の大抜茶などが含まれていたもの」（p.18）とあり、『大豊町史 近代現代編』（大豊町教育委員会 1974）も「その茶種は碁石茶及び黒茶（番茶）と思われる」（p.232）と記すように、判断にはなお慎重でありたい。

境目（国境）番所を通過した茶、あるいは嶺北地域の「茶」のどれ程が碁石茶であったのか、それを判別する基準を持たない現在、本章においても、碁石茶を含む可能性が高い「嶺北地域の茶」という前提で行論していくことを予めご了承ください。

なお、本章で多く引用する『憲章簿』^{けんしょうぼ}（高知県立図書館 1982）とは、幕末から明治初年にかけて幡多郡山奈村（宿毛市）の庄屋を務めた兼松氏が集大成した土佐藩の法令集である。

2 国境を跨ぐ交流

かつて、碁石茶は現在より遙かに広域で生産されていたが、生産地の地域的特色は、阿波・伊予に接する国境地帯ということにあり、このことが、当該地域の政治・経済や風土に大きな影響を与えた。

藩としては長大な国境に80を超える境目番所を設置し、番人をおいて人と物資の出入りを厳しく監視・管理した。大豊地域では、立川番所^{たじかわ}（立川から笹ヶ峰を超え伊予馬立村に至る）、大田口番所^{おおたぐち}（奥大田村から黒瀧山を越えて阿波上名に至る）、岩原番所^{いわはら}（岩原村から杖立峠を越えて阿波国有瀬村に至る）、大窪^{おおくぼ}（大久保）番所（大窪村から阿波下名に至る）、大砂子番所^{おおすなご}（大砂子村から境谷を越えて阿波横倉村に至る）、西峰番所^{にしみね}（西峰村から京柱峠を越えて阿波阿佐村に至る）、以上6か所に境目番所が置かれていた。中でも、古代官道の歴史を有し、江戸中期からは藩主参勤道として頻繁に利用された立川に設置された番所は、岩佐番所^{いわさ}（室戸市）^{もち}、用居番所^い（仁淀川町池川）と並び土佐三番所とも称された。

番所の通行は、出切手・入切手といった手形の吟味を受けて許可されるが、番所には不測の事態に備えて鉄砲・鎗・弓・鳶口等が配備されていた。

しかし、番所の存在をもって、国境の世界を閉鎖的、鎖国的だと固定的に解釈することには注意しなければならない。例えば、西峰番所の番人であった三谷家の文書（高知県立図書館蔵）からは、「抜忍」や「盗人」などの取り締まりとともに、それをはるかにしのぐ多くの人々の交流が読み取れる。例えば、材木伐採に関する阿波からの集団が頻繁に出入りし、そこには赤岡町（香南市赤岡町）の商人が口入としてかわるなど、興味深い交流も確認できる。

また、「諸草案控」（高知市関田家所蔵）は、公文書のひな形をまとめた庄屋の手控であるが、諸願類の項に、「四国辺路願」「入湯願 附立川口出御作法之事」「他国稼年限御国暇願」

「従他国縁組願」等、国境を越える場合の手続きに関する文例が収録されている。例えば、「六十六部納経回国は五ヶ年以上之事也、重キ御詮義ニ付容易ニ御聞届無之」、「立川口無訳出切手ハ不被仰付御作法也」などと移動を規制する規程がある一方で、「予州松山御領久万町村方太郎と申者代々由緒之者ニ御座候ニ付為稼方此者方へ指遣度奉存候」、「予州松山御領浮穴郡東川村百姓七之丞娘かね、右者先祖より由緒之者ニ御座候訳を以世倅何右衛門妻ニ内々取組仕、此度呼入度奉存候間、用居口御番所入切手被仰付被下度奉願候」など、労働や婚姻による国境を跨いだ交流を前提とした文例もある。大豊地域の人々からは、伊予や阿波との人的・物的交流の話をよく聞き、実際、石川や小笠原など、現在でも伊予や阿波の名字が散見されるのも、江戸期以前に遡る国境地帯の交流があったことの傍証である。

茶に関しても、寛保3年(1743)に比定される普請奉行後藤十兵衛・久徳勘助から郡代先遣役北川喜助・同貞四郎・西川十左衛門・土居八左衛門宛の覚(『憲章簿』第3巻 p.432)には、「御境目近村他国より諸職人并茶摘日用等雇候儀、爾来壺ヶ年限之願を以不仕候得共、向後日数を以可願出事」とあるように、茶摘に隣国からの雇用が行われていた。このように、国境では様々な要因で藩領を跨いだ交流があったのである。

藩としては、国境に独特の人々の動きは厳しく管理しながらも一程度容認し、そこで発生する物資の移動に対しては課税、それを藩財政の一部とするという方針をとった。

山分の茶に関しても、伊予や讃岐商人の介在は容認するも、それは国境周辺に限ることとして、里分への進出は認めていない。藩という政治・経済機構、それを越えて展開する人々の交流、これらが重なり合うのが国境地域の特色である。

3 長宗我部時代の茶栽培

「長宗我部地検帳」(高知県立高知城歴史博物館所蔵)は、16世紀の末に元親の命により編纂された土地台帳で、江戸期の写も含め土佐国のほぼ全域368冊が現存、国の重要文化財に指定されている。田畑屋敷地の一枚ごとにホノギ(地字)・地積・地種・地位・土地関係者が羅列されるが、地域によっては産物が注記される場合もある。

山間部には漆や楮、蕎麦や粟などと並び茶の記載も散見され、大豊地域では、岩原・筏木・八川・夜須ノ野・粟生・大滝名・西峰名・雨坪名・舟戸・梶内名・連火・永渕名・柳野名・大砂子名・嵯峨山名・広谷名・岩原など、所謂豊永郷で多くの記載が確認できる。また、その地種は畠地と並び屋敷地が多く、屋敷周りでの茶栽培が想像できるのである。

4 山内家と茶

土佐藩初代藩主^{やまうちかつとよ}山内一豊は、入国早々に土佐の交通や産業調査を指示したが、茶に関しては、「山内家資料」(高知県立高知城歴史博物館所蔵)の中に二通の書状が確認できる。

平尾^{ひら おみち お}道雄は、ここで押さえられた茶の大部分は上方へ送られたと推定している(『土佐藩林業経済史 附録土佐茶業史雑記』高知市民図書館 1956 p.206)。

◆ 尚以蔵入之村は不及申、雖為給人知無異儀茶を摘渡可申候、
急度申遣候、仍従前々其村々茶上方へ摘取由候、則当年も申付候間無異儀可摘渡候、於 難
渋者可為曲事者也

慶長七 二月廿五日 一豊(印)

土佐郡 西之山

長岡郡 黒瀧

長岡郡 穴内

香我美郡 夜須

同 大忍

同 蕤生

同 山田

所々庄屋

百姓中

◆ 前々より茶を仕成候村々如去年棒蔵主に申付候間無異儀摘せ可申、一番茶摘取村々は十分一
召置間敷候、尚五藤又助申付候間不具候者也

慶長八年正月廿二日 一豊(印)

香我美郡

長岡郡

吾川郡

在々所々

庄屋百姓中

大名家にとって茶道は、将軍家あるいは他大名との交流に不可欠な教養であり、時に政治的手段ともなった。名物茶器の収集に傾倒した2代忠義^{ただよし}や、江戸で川上^{とよちか}不白に入門した9代豊雍^{とよのぶ}はよく知られるが、歴代藩主も茶道習得は必須であり、宇治の茶師^{かんばやし}上林家が土佐に来国した記録もある。

藩主の通常飲用茶については、8代豊敷^{とよのぶ}までは「御国仕成御膳茶」で、9代豊雍は宇治の雁

金茶を、10代豊策は宇治鳳凰茶を愛用したという。(平尾 1956 p.211)

これら藩主飲用の「御膳茶」茶に対して、本章が対象とする茶は商品として民間に流通したものであり、それ故に藩及び地域経済と直結するのである。

5 土佐藩と茶

(1) 茶栽培と寛文改替

寛永20年(1643)、土佐藩奉行職野中兼山^{の なかけんざん}が自らの知行地である本山(長岡郡本山町)に令した掟には、「茶かち(楮)其外年貢之便ニ可成木ハうへ可申、用ニ不立木ハ一本モうへ申間敷候」(『山内家史料 歴代公紀 第二代 忠義公紀 第三編』p.230)として、「年貢ノ便」としての茶が登場する。横川末吉^{よこかわすえきち}によれば、米の生産が厳しい地域では、貨幣による年貢納入「石代金納」を推進するために、商品作物の奨励が進められたという(『高知県史』近世編 1968 p.332)。特に雑穀・自給作物を中心とする山方の年貢は、金納となる場合が多く、商品作物導入の必要があり、その代表格が茶であった。

寛文2年(1662)の「国中掟」では、「御国中在々所々ニ漆之木桑之木楮茶之木植付可申候」、「漆之木桑楮茶今迄有来分ハ可為前々之通、此以後生立候分ハ役儀令免許候間、随分精を出し植可令商売事」(『山内家史料 歴代公紀 第三代 忠豊公紀 第一編』p.587)と、役儀を免除して茶の植え付けと商売を奨励している。

その上で、藩は問屋制度を設けて、紙・漆等とともに茶を藩の専売とすることを目論んだが、寛文3年(1663)、兼山は失脚^{かんぶんかいたい}、「寛文改替」といわれる藩政の大転換が断行される。

産業部門でも規制緩和が実施され、疲弊した民力の回復が図られる。この規制緩和によって、諸産業の拡充が始まるのだが、山分で生産される茶に関しても自由売買が解禁された。「寛文御改替記」(『野中兼山関係文書』高知県文教協会 1965 p.316)には、次の記事がある。

一、山分方茶紙漆公儀へ被召上候儀、向後許之候条以相对商可仕事

延宝9年(1681)、仕置役等の重臣が、襲封早々の4代藩主豊昌^{とよまさ}に提出した「差上折本」(高知県立図書館蔵・『海南史学』25号 高知海南史学会 1987 p.77)には、当時の茶商売の具体が記されている。

郡中百姓役目之事

一、年貢ハ其年相定免相之通手寄之御蔵へ納年内皆済之御定ニ而御座候、山分ハ茶紙漆麻苧等公儀御用之分ハ其品ニ而召置其余者百姓勝手次第代かへ、翌年夏迄之内銀子を以年貢相立申候

(中略)

一、御国中より他国へ商売ニ出候物於浦々口取候事

一、他国へ出候物大分ハせんちゃニ而御座候、茶三十斤入壺丸ニ付銀八分宛之口先規より召置申候、定而以前ハ茶之直段を定何十分一と在之右之定ニ而可有御座候得共至近年は其段も難知先例を以右之通召置候

(材木に関する一ヶ条略)

一、山分より陸地他国江出候物口取不申事

一、山分より豫州讃州せんちゃ大分出候ても口取不申候、先御仕置時分ハ自国他国へ出候共都而御国中せんちゃ式十分一運上在之百姓迷惑仕り候通訴出御改替之時分ゆるしニ遣其後茶之運上無御座候、是ハ陸地出候分も浦手同前ニ口を可被召置儀かと兼而了簡も御座候得共、数ヶ所之道口其改も難仕番人も其所之者ニ候得ハ科人のミ可有御座と儀定不仕候

一、本書之通紙漆麻芋等御国中要用之物ハ他国へ出候儀御法度御座候、其外山分ニ有合候輕キ葛わらひやうの物ハ他国へ出候とても口運上も無御座候

里分の百姓は、米を年貢として藩庫に収めるが、山分の年貢は、茶をはじめとする商品の売却益を銀子で支払うことが多く、ここでも公儀御用の茶を除き、茶は百姓の自由扱いとし、貢租は翌年の夏までに銀子で納入することになっている。他国へ売却する茶については、以前は値段に税率をかけて課税していたが、近年は30斤入を1丸として、一律銀8分の税を課すと言うのである。

注目すべきは、「山分」より陸路で他国(伊予・讃岐)へ出す「せん茶」については、課税しない(無口)ということである。その理由としては、百姓からの訴えと境目番所の対応能力という現実があったと記されている。その他、他国へ売られる蕨や葛なども不課税であった。

『高知県史近世編』が紹介する「浜田家文書」にも「御国中山分方より此地江買出商売茶浦手より他国出分ハ三拾斤入茶壺丸ニ付口銀八分壺厘六毛宛被召上候処、境目より直ニ陸路を取越分ハ無口ニ而他国へ出申ニ付」(p.334)とある。

このように、寛文改替以降の規制緩和による産業策でも、山分は特別扱いであり、茶を含む諸品の売却については非課税とされ、このことが山間部での茶の栽培と加工を飛躍的に増大させたと推測できる。藩としては、「陸地出候分も浦手同前ニ口を可被召置儀」を検討し、課税制度の統一を図ろうとしたが、山分独特のあり方がそれを許さなかったことは注目してよい。

次の史料は、元禄3年(1690)3月、仕置役が出した「道番所定」の一部であるが、郷中に深く入り込む茶商人の姿が浮かび上がる。(『憲章簿』第4巻 p.8)

山分方御境目近辺之村々江從隣国茶為商売入来候商人ハ、数年立入者ニ而番人共慥ニ其人柄を存、疑於無之は先方之庄屋手形を以入可申候。

但境目近辺之外、國中え入込候儀ハ堅差留之、時々商売仕舞次第可指戻、若従先方國中制度之売物於持参は可差留事

他国商人の郷中での活動は、あくまで国境近辺に限り、商売が済み次第帰国させ、商品の持ち込みを厳禁している。この時点で、国境を跨いで茶売買は無税であった。

(2) 口銀制度の展開

しかし、そのような特例は長くは続かない。先述「差上折本」から約10年後、山分からの移出茶に対する課税が開始される。

元禄5年(1692)2月26日、郡方役人小原善助・金子弥右衛門が出した覚には、次のようにある。(『憲章簿』第4巻 p.9)

一、御国山分方より此地へ買出商売茶、浦手より他国へ出分ハ、三拾斤入一丸ニ付口銀八分壹厘六毛宛被召上候処、御境目より直ニ陸地を取越分ハ、無口ニ而他国へ出申ニ付、御国法一致ニ無之候、依之今年より一列ニ口銀被召上候事

港口の課税体制と国境のそれとの相違を「御国法」の不一致として、その統一を図るべく、国境における移動物品に対する課税を開始したのである。

元禄5年(1692)4月10日付の郡方下役石坂源右衛門から所々御番人衆中宛の文書では「右者御詮議ノ上相定候間、所々道番ノ者取立帳ニ記遂勘定候様可有之候」と、境目番所で課税する対象として、鹿皮・麂鹿の皮・狸の皮・貂の皮・獺の皮と「茶壹丸三拾斤入代銀八分壹厘六毛」の6品が指定された。(『憲章簿』第4巻 p.10)

同月26日には、郡方役人小原善助・渡辺文四郎から下役石坂源右衛門・広田作右衛門に次のような覚が出されている。(『憲章簿』4巻 p.10)

一、茶三拾斤入壹丸ニ付 口銀八分壹厘六毛

(中略)

右之品他国江出候節、於御番所定之通取立、判紙張ニ付記、番人より御算用可指上候

一、右品々口銀月限ニ指出可仕候

一、右売物之品脇道等往来不仕様ニ、急度百姓共江可申附候。若脇道等仕もの有之、後日於令露頭は、其身ハ不及言ニ吟味之上庄屋、年寄越度ニ可申附事

一、右之口外輪之道番所ニ而取申儀ニ候間、内番所通判取帳ニ付記、暮々ニ中村江指出可申候

右之通不相背様ニ仕、尤於番所ニ番人無油断様ニ旁入念可申附候、已上

番所では通行の度に課税額（口銀）を確認、月締めで徴収する仕組みである。脇道を通る抜荷を厳禁するのは当然のことである。口銀は番人から郡下役人を通じて藩御銀蔵へ収められた。

藩は、蜂蜜・臼・紙などの産物の国外移出を禁止する一方で、獣皮と茶については他国との売買を認めたが、これらは山間部の農民にとっては現金収入の糧であり、藩からすれば口銀を課することによって、藩の収入増になるわけである。『皆山集』第6巻に記される「始終事始」の項には「茶口銭は元禄五年壬申よりめし上られ長岡郡汗見川、立川、下川、大砂子、岩原五ヶ所茶夥しく出る」(p.6)とあり、大豊地域からの茶移出が盛んだったことが分かる。

元禄7年(1694)7月には、茶相場の下落により、2年間口銀の軽減が実施される。(['憲章簿』第4巻 p.12)

諸郡山分村々他国江出候茶御口銀爾来壹丸ニ付八分壹厘六毛被召上候所ニ、近年茶直段下直ニ罷成候間、百姓共迷惑仕段訴出候ニ付、於東御郡方詮議之上御仕置中江被相達式々年分ハ壹丸ニ付御口銀四分宛被召置候条、支配中江早々被相触此廻状参着之日より右之通御口銀召置候様ニ御境目番人共江御申付可有候 百々弥三右衛門

享保13年(1728)9月20日 仕置方から境目番人へ出された覚(['憲章簿』第4巻 p.24)によれば、「御国中山分より浦々津口江出候煎茶口銀先年より奥山分里方之差別無之」という状況に対し、山分から訴えがあり一旦は「奥山分口銀」を下げたが諸事不都合が生じたため、「向後先規之通り山分并里方一同二津口、或ハ御境目江出候共、壹丸ニ付八分壹厘六毛宛被召置筈相極候事」となったことが記される。ここに津口と境目の両番所での課税体制の統一が確認されたわけである。

では、国境を跨いだ茶売買は如何に行われたのであろうか。売買の現場については、宝永3年(1706)に比定される仕置役発給の覚に次のようにある(['憲章簿』第4巻 p.16)。

一、山分御境目より他国江出ル茶、村々送状之通一所ニ難出候故、先下帳ニ記置送状高二合候節、判紙帳ニ相記口銀取立候趣相知、甚心得違二候。向後ハ茶出候時斤目入念相改、出目共判紙帳ニ即刻改之、茶出候もの共江判取為仕(中略)

一、茶口銀之儀都而正銀ニ而可為立事

一、他国商人御国江入込茶買候時ハ、代銀高村々庄屋之書付を以、所々交易所ニ而為売可申事但交易所手遠ニ而買主共難儀仕所ハは、其分之正銀庄屋方江受取置、庄屋年寄早速銀札交易之首尾仕茶為売可申、尤茶高之儀ハ御境目番人江遣送状と、交易所江出候書付之員数相違無之様ニ、庄屋共念入可申事

一、御国商人山分御境目より他国江茶持出売候もの、於他国茶売払罷帰之節、庄屋相改前

方御関所を持出候茶高ニ引合、茶代銀無遅滞交易可為仕事

一、御関所出入之者共、荷物之内御法度之品交り有之様ニ相聞候、向後急度可相改候、尤茶丸等をもさしニて改之、其外随分心を付出入可為仕候。若不埒之族外より相顕候ハ、番人可為越度事

戊四月廿二日 松下長兵衛 中山源助 仙石勝蔵

- ・売却する茶の量を確認することが肝要で、斤目を点検しそれを判紙帳に記し、これに売主の判をとる。口銀は正銀。他国商人が土佐に入り込み茶の買い付けをする場合、代銀は村々の庄屋が書き付けた相場で「交易所」において売買する。
- ・交易所が遠方の場合、庄屋が代銀を受け取り、庄屋・年寄は銀札を発給して売買の利便を計る。もちろん、境目番所と交易所で把握した売買量に相違がないように気をつける。
- ・土佐から他国へ茶を売りに行く場合、関所を出るときに確認した茶量と売却代銀が対応しているか確認する。関所を荷物が通る際には、御法度の品がないか茶丸も含めて、入念に点検する。

これほど具体的な規程が示される背景として、国境を跨いで相当規模の茶売買が行われていることが想像できる。第4条に記される他国に出て行く「御国商人」とは、後に紹介する農民や搬送人夫たちの動きとは別次元の「茶商人」であろう。

ちなみに、他国商人の入国については、延享元年（1744）5月11日の規程に次のようにあり、一定の制限を設けていた。（『憲章簿』4巻 p.29）

一、他国茶商人御国江入事

正月 七月 十一月 十二月

右之通御定被仰付之

後述する立川番所記録では、ここに記される4か月以外の出入りも確認でき、この規程が適応された時期や地域、商人の格や遵守の度合等については、なお慎重に検討する必要がある。

では、国境を通過した茶と課税された口銀高はいかほどであったか。課税制導入の翌年、本川大平番所の算用目録がある（『大川村史』大川村史編纂委員会 1962 p.195）。

元禄六年分口銀算用目録

元禄六年分本川之内大平口より他国江出茶御口銀御算用目録

一、式百四拾丸 式拾六斤 大平口出入内

三拾斤入 百九拾丸 式拾六斤

貳拾八斤入 五拾丸

但村々庄屋送状ニ引合相改通委細御判紙帳ニ断有

此御口銀百九拾三匁八分四厘

但三拾斤入壺丸ニ付御口銀八分壺厘六毛宛

右之払方

酉ノ十二月四日

一、銀百九拾三匁八分四厘御銀方御切手壺枚有右ハ元禄六年酉ノ年分本川之内大平口より他国江出茶丸村々庄や送状ニ引合相改御口銀取立指上ケ右本ニ引合皆済萬委細之儀ハ御判紙帳ニ付記指上ケ申候若不実之儀御座候上者如何様共可被仰付候 已上

元禄七年 本川之内大平口番人

山中左衛門次郎

戌ノ二月

同

和田作左衛門

御奉行所様

30斤入と28斤入の茶丸を本川の大平口から移出した際の記録であるが、30斤入190丸、28斤入50丸、端数26斤で都合7,126斤、30斤入茶丸の口銀8分1厘6毛で計算すると193匁8分4厘となる。これを番所で庄屋の送状に記載された数字と引き合わせ、課税額を確認の上、判紙帳に記録する。12月4日に税の支払が完了し、翌年2月に番人から藩庁へ納入されたのである。

なお、茶口銀の課税単位や重量計算については、いくつかの課題がある。

まず、課税の単位である1茶丸は、何斤か。規程で多く確認できるのは、30斤・1茶丸であるが、28斤、40斤、32斤、33斤とされる場合もある。また、1斤の重量も数種類の記録がある。一般的には、1斤160匁とされるが、『櫛原町史』(櫛原町 1968 p.215) が引用する宮野々口の茶口銀算用目録では1斤250匁、前掲『土佐国白湾往来』には、1斤300匁(山目)・150匁(里目)とある。

これら数種の使い分けの背景に、土佐領と他領の売買における単位統一の問題があるのか、あるいは茶種の相違があるのか、現時点では整理ができていない。

取りあえず1斤160匁、1匁3.75gで計算すると、7,126斤は約4,000kg、1斤250匁では6,680kg、1斤300匁では8,016kgとなるが、飽くまで参考にしか過ぎない。

『大豊町史 近現代編』では、延享2年(1745)の豊永郷の茶生産高は30斤入3,154丸18斤で、1斤160匁として15,168貫、約57tと計算しているが、仮に1斤250匁とすれば、約89tとなる。

ともあれ、大平口だけでこれほどの茶移出が行われていることから、国境全体では相当量の茶が国境を越えたであろうし、藩がこれに課税することは当然のことであった。

ちなみに、『大川村史』が引用する「道番庄屋根居帳」(高知県立高知城歴史博物館所蔵)の本川高野村名元の部分「自分仕成茶四拾斤入茶丸一丸ニ付当相場式拾五匁替」は、珍しく現地における茶売買の実態を伝えている。

このように、拡大する茶をはじめとする加工商品に対して、藩は宝暦2年(1752) ^{こくさんかたやく} 国産方役所を設置、従前の自由販売を改めて統制を強化する。各地に国産改所が置かれ、立廻役が詰めて口銀賦課を監督した。この規制に対しては、現地も大いに混乱し、宝暦12年に藩に提出された上書には「少々^{じょうしょう}の御口銀は御免仰付けられ売買方自由に弘く相成申候へば、御国中世なりに富み、渡世方ゆたかに相成り申すべきや」(平尾 1956 p.213) などの意見もあったが、年貢増徴が望めない当該期の藩としては、厳格な課税制を導入するしかなかった。

なお、この上書の一節には「御隣国御境目の者、手寄りの御国産物、しのび買取り渡世仕る儀に御座候。実は煎茶御境目を取越し申す故、万物これをたより出で申す筈の儀に御座候。爾来予州讃州より煎茶入銀仕り、御境目を取越し候儀、是を御差留め仰せ付けられ、御城下又は手寄りの浦々へ持ち出し(略)」とあり、国境近辺では抜荷らしきことが行われ、それは茶が国境を越えて売買されていることが影響しているといい、茶の売買には伊予・讃岐の商人が進出していると指摘している。他国商人が介在する国境の茶売買は、城下からすれば特殊で、課税体制の緩みを感じざるを得ないものであったということであろう。

嘉永7年(1854)の「宮野々口ヨリ他国江出茶口銀御算用目録」には、「御国産改役藤次」(『椿原町史』1968 p.215) なる人物が確認でき、宝暦改革が境目番所の算用現場に影響を与えたことは間違いない。

次に示すのは、国産方役所による規制が強化されて後の天明9年=寛政元年(1789)頃のものである(『憲章簿』第3巻 p.430)。

茶御口銀定等之事

一、煎茶三拾斤入壺丸 御口銀八分也

四十斤入壺丸御口銀壺匁三分也 但森土佐山より浦戸へ出ル

卅二斤入壺丸御口銀壺匁仕歩 但此分付札ニ記有之如斯

諸山分より他国御境目出之分爾来之通御口銀被召置作配方等勿論不相受

一、同四拾斤入壺丸 御口銀壺匁三分

壺匁三分四厘 上納

内 六厘 番人給

壺匁貳厘 印札作配料

桑瀬口 久保口 高野口 小麦口 大平口

笹口 汗見川口 寺川口 立川口 本川口

岩原口 大久保口 大砂子口 下川口

ノ十三口

一、同三拾斤壺丸 同九分五厘 内 八分五厘 上納

壺分 印札作配料

小川口 遅越口 下名ノ川口 大尾口 僧津口

用居口 池川口 岩屋口 別枝上道口 唐岩口

宮野口 津野山口 天狗滝口 西川口 白井谷口

松ヶ峠口 姫草口 上奈路口

ノ十八口

森 本山 豊永 三郷煎茶ノ口定

一、銀三貫百五匁三分六厘 内 百四拾三匁三分四厘 番人改給

貳貫九百六拾貳分四厘 上納

高野口 野地口 大北川口

一、同百三十四匁五分八厘 内 六匁貳分三厘 番人改給

百二十八匁三分七厘 上納

大平口

一、同貳拾匁三分四厘 内 九分四厘 番人改給

拾九匁四分 上納

上麦畝口

一、同貳百三十六匁三分壺厘 内 拾九分三厘 番人改給

貳百貳拾五匁四分 上納

桑瀬口

一、同三拾壺匁五分七厘 内 壺匁四分六厘 番人改給

参拾匁三分三厘 上納

寺川口

一、同五百八拾五匁 森郷より浦戸へ出ル

土佐山郷より右同

ノ七廉 森郷土居村郷土和田貞左衛門御算用指上ル

一、銀九貫百貳匁三分七厘 内百貳拾匁壺分壺厘 番人改給（立川口）

八貫六百八拾貳分六厘 上 納

一、同壺貫百七拾九匁貳分三厘 内五拾四匁四分三厘 番人改給（汗見川口）

壺貫百貳拾四匁八分 上 納

一、同六百三拾八匁壺厘 内貳拾九匁四分五厘 番人改給（岩原口）

六百八匁五分六厘 上 納

一、同三百五匁貳分四厘	内拾四匁九厘	番人改給 (大砂子口)
	貳百九拾壹匁壹分五厘	上 納
一、同八百貳拾匁八分七厘	内三拾七匁八分九厘	番人改給 (大久保口)
	七百八拾貳匁九分八厘	上 納

ノ五廉本山郷川村勝左衛門御算用上ル

右ハ尔来印札を以見附之御口銀被召置候処、右地中依頼天明四辰年ヨリ同八申年迄五ケ年平等を以受口ニ付、委細会所覚ニより寛政酉年閏六月廿九日御切紙出ル

一、銀壹貫貳百拾四匁貳分七厘	内五拾六匁四厘	番人改給
	壹貫百五拾八匁貳分三厘	上 納

但文言右同断 寅四月四日御切手出ル

此廉卯年より川村勝左衛門御算用ニ入ル

※ () は『本山町史 上巻』(本山町 1979 p.361) が引用する『憲令禄』によって補充

30を越える境目番所を通して、40斤1丸・32斤1丸・30斤1丸の「煎茶」が大量に領外へ移出されている事が分かる。ここに登場する番所は、東は久保・笹番所(香美市物部)、西は宮野口番所(禰原町宮野々)まで、香美・長岡・吾川・高岡の4郡に及ぶ。口銀の一部は「印札作配料」や「番人改給」として番人へ支給され、残りが藩へ上納される。

これらの算用は、森郷土居村郷土和田貞左衛門と本山郷川村勝左衛門が仕上げているが、立川番所の口銀の多さが目につく。

ここで注目したいのは、冒頭部分に付記される「諸山分より他国御境目出之分爾来之通御口銀被召置作配方等勿論不相受」の一文である。この文書は、国境を通過する茶全体の算用書であり、移出される茶の産地はまちまちである。その中で山分から他国へ出される茶については、「爾来之通」、当時の「差配」外にあったと解釈できるのではなかろうか。国産仕法の導入後、変化する茶の売買制度の下でも、国境を跨いで形成された山分の茶流通慣行を無視することはできなかったのであろうか。一つの仮説として提示しておきたい。

この解釈の参考となる事例として、明治元年(1868)、藩が指令した津野山における「上茶」の自由取引禁止に関して次のような史料がある。(平尾 1956 p.219)

津野山郷中之儀は諸産物之内にても茶梶第一之品柄にて、往古より御国他国売りとも被差明出来之節は御国他国商人共立込、双方入合を以て買取り候に付、自然直段能く相捌け別て他国商人共へ直入宜しく候に付、過半売渡し、殊に右品之儀は日用の品々売買仕り、則ち売買銀を以御貢物私用とも相弁じ、惣而右郷中之儀は御国辺鄙之御境目に付、土地弁利に应じ先年より格外之御定式等も被仰付居候に付、売捌き方双方とも御差留被仰付候ては、爾来困窮

之村方弥々衰微に至り、人氣之程甚以て心配仕り候〈後略〉

ここからは、国境の村に特有の売買のあり方が読み取れる。つまり、この地域では、領内外の商人が出入りをし、特に他国商人との売買は価格もよく、結果、村人の生活はもちろん、御貢物の払いにも役立っている。このあり方は、「先年より格外之御定式」であったというのである。格外的定式の内容は不詳ながら、文脈からすれば、他国商人との自由売買の承認であることが想像される。つまり、藩の政策が転換したとしても、国境一帯では格外扱いが適応される場合があったことが分かるのである。

ちなみに、専売制の影響か、藩全体の山分煎茶口銀は、文政6年(1823)に銀33貫700目で最高を記録したが、天保14年(1843)には12貫20目、嘉永6年(1853)には9貫530目と下落している。(平尾 1956 p.219)

6 大豊地域と茶

本節では、大豊地域を中心に、国境に接する山分の茶に関する史料を紹介する。関係した商人や農民の所属を考えた場合、ここに登場する茶には、多分に碁石茶を含んでいる可能性が高いと思われるが、今後なお慎重な検討が要されることを付言して論を進めたい。

また、山分の茶生産に関する資料はほぼ皆無で、流通に関するものから、栽培・加工量等を類推するしかない。

(1) 商人と農民生産と流通

元禄9年(1696)の「永瀬村(香美市香北町)名本差出」(『高知県史 近世編』1968 p.335)には、「一茶園百姓作式之内ニ御座候、但自分のみ茶ニ仕ル、相残ル分売茶ニ仕候」とあるが、特別な場合を除きおおよそはこのような状況だったと考えられる。

また、宝永5年(1708)の「津ノ山郷梶原村道番庄屋中平左右進地下惣百姓申合示方写」(高知県立高知城歴史博物館蔵 山内家資料「^{ながちやう}長帳」甲119-46)には、「郷中商人ハ御法度ニ候へ共、茶中買者遂御断其時節を以御赦免ニ候、然ニ他国者と馴合地下人を剥取仕形有之ハ少之義たりとも不隠置可申出事」とあり、当然ながら茶の売買には商人が関わり、郷中に入り込んでいたことが分かる。しかも、その商人は「他国者」であり、百姓を「剥取」ことがあったらしい。

大豊地域で確認できる商人もまた、おおよそが伊予と讃岐の者、つまり他国商人である。

土佐藩は藩政初期から貨幣経済に翻弄されたといわれるが、茶産業でも早々に商業資本が、しかも国境域では他国のそれが農村に流入したと考えられる。それをうかがわせるのが、土佐の山分で確認できる土地証文である。

本山地域では、すでに宝永4年(1707)、寺家村五郎左衛門から讃州仁保ノ新兵衛へ「永代相

渡申田地ノ事」として7反余の土地を売り渡した事が確認できるが(『本山町史料』その二 本山町役場 1977 p.1)、次の正徳5年(1715)の讃岐仁尾商人宛の証文では、家屋敷に加えて「本田新田茶楮」が入質されている(『新修仁尾町誌』香川県三豊郡仁尾町 1984 p.189)。

御年貢銀ニ質物書入銀子借用申書物之事

一、銀七拾五匁壹歩六厘也

未ノ夏元銀実正也

右質物私扣之家屋敷本田新田茶楮上毛高山共不残右質物ニ書入仕申所実正也

正徳五年七月二十三日

藤右衛門

讃州仁尾 藤左衛門殿

仁尾の茶商人の土佐流入については、土佐藩の参勤経路が、安芸郡の海岸を進むものから、享保3年(1718)間以降、多くが立川から川之江・仁尾・丸亀などを通るようになり、土佐藩と緊密な関係を持ったことが大きな意味を持つと言われているが、仁尾商人の土佐での商業はそれ以前から行われ、しかも土佐で茶生産の現場を含む土地集積を行っていたことは注目してよい。山分の茶売買に関係する農民は、早々に他国の商業資本の影響下に組み込まれていたものである。

田辺貢は『実験茶樹栽培及製茶法』(地球出版 1947)の中で、「碁石茶製造の起源は、香川県三豊郡仁尾村今津屋なる商人、高知県豊永郷下に来り、部落庄屋の引受により茶の生産者に対し、代金の前渡しをなし、碁石茶の製造を奨励せるが如し、故に碁石茶は香川県に接近したる阿波街道の一部に限り生産せられ、消費地は香川県の西部、愛媛県の東部に限られる」と、仁尾商人と豊永の農民との関係を述べているが、当を得た推察かと思われる。

元禄年間末か宝永の初め頃(18世紀初頭)、庵谷(大豊町庵谷^{いおのたに})で酒造業を始めた高知山田町の商人内田家の「内田家年譜書控」(『大豊史談』第3号 大豊史談会 1980 p.57)には、他国商人と農民の関係について「相对貸を以高利ヲ取候趣」とある。

時代は下るが、白井家文書(三豊市所蔵)の文化5年(1808)「申上ル口上覚」(白井家文書19-8)には、「仁尾村之義者多人数先規より土州山分江古証文を以過□貸方取立茶取扱渡世仕居候」とあり、茶商人と農民との間では、売買と貸方・取立が展開していたことが分かる。

延享二年(1745)、豊永郷大庄屋長瀬弥五衛門がまとめた「豊永郷差出控」(大豊町史では豊永郷諸高帳)には、豊永郷域38か村の様子が次のように記録される。

一、茶高三十斤入三千百五十四丸十八斤

但亥年出来以来吞茶を引他国並御国へ売申分

一、豊永郷中より仕成出し致渡世に候産物之品都而無御座候

寛保3年亥年(1743)以来、吞茶以外はすべて売却され、しかも、特筆すべき豊永郷の渡世産物はないというのである。いわば、モノカルチャー経済に商人資本が流入したわけである。

禰原口番所に残された次掲「差出」では、津野山の茶を伊予大洲へ、更に安芸広島まで商売に赴く百姓の姿が確認できるが、大豊地域の茶は、川之江や仁尾商人の販売ルートで瀬戸内を越えているが、そこに土佐の百姓が関与した形跡は今のところない(『禰原町史』1968 p.218)。

差 出

一、男 禰原村百姓 和 助
 三人 同 村同 喜 伝 次
 人足同村間人 慶 蔵

右者津野山郷中出来之煎茶此度立帰御国暇を以予州大洲通り芸州広島において売捌
 申度断願出承届候間宮野々口御番所出入御切手可被仰付候尤例之通り始末之書附取置
 可申候 以上 志 賀 喜 十 郎

戌九月四日

御 奉 行 所

表書之三人可通者也

同五日 高 屋 九 郎

(2) 仁尾商人

1項でも触れたように、山分の茶流通に関与した商人の中でも、碁石茶と最も関係深いのは讃岐の仁尾商人であった。ここでは、仁尾商人に関する史料を紹介する。なお、仁尾と土佐(豊永地域)との関係については、「土佐国蠹簡集」(『南路志』第9巻 高知県立図書館 1997)所収の豊楽寺「御堂修覆奉加帳」(p.104)に、「仁尾塩田又市郎」なる人物が確認され、中世以来の関係をうかがわせるが、その後の具体は不詳。ちなみに、後掲の仁尾商人への借銀申し込みの文書(本報告書 p.60)の宛名の中にも塩田姓が確認できる。

昭和56年(1981)、旧立川番所書院の解体修理の過程で、襖の下張から多数の文書が発見されたが、ここでは享保丑18年(1733)の茶搬送の実際が分かる文書3点を紹介する(『重要文化財旧立川番所書院保存修理工事報告書』大豊町 1984 pp.49-51、石川靖朗「碁石茶」随想」土佐地域文化第4号 2001 p.63、『新修仁尾町誌』1984 pp.189-190)。なお、書院の襖下張文書の翻刻は、上記『保存修理工事報告書』掲載の画像により、筆者が行った。

◆享保拾八丑ノ歳分茶丸諸差出

享保拾八丑ノ歳分茶丸諸差出

丑ノ七月朔日

一、茶三丸 但三拾斤入 さん州仁尾

	武兵衛分
同八月朔日	与州川之江
一、同三丸 右同断	平六分
同十日	同
一、同式丸 右同断	彦四郎分
同廿二日	さん州仁お
一、同壹丸 右同断	平兵衛分
同十月四日	同
一、同六丸 右同断	嘉八郎分
同十一月四日	与州川之江
一、同式丸 右同断	平三郎分
メ拾七丸也	

右之通享保十八丑ノ年分他国売人江売渡、則私共立合相見仕斤目相改相違無御座候、尤時々送状相添申外壹斤茂立川口御番所口出不申候、為其差出如件

古田村名本

享保十九寅ノ年

興三右衛門 ㊥

正月十八日

□□□□□ ㊥

古田村（本山町古田）から伊予川之江、讃岐仁尾に30斤入の茶丸が運ばれているが、名本が点検した上で、すべてが立川番所を間違いなく通過したことを申告している。

◆指出

指出

丑六月廿六日	讃州仁尾
一、茶三拾斤入 五丸	又兵衛
七月廿五日	同
一、同式丸	十太夫
七月廿八日	同
一、同 式丸	彦太夫
八月五日	同
一、同 五丸	又兵衛
九月十四日	同
一、同壹丸	同人
十一月一日	同
一、同壹丸	同人

[]月五日	四丸	仁尾 又兵衛
一、同七丸	内 弍丸	同 常右衛門
	壺丸	同 十太夫
□一月七日		
一、同四丸	三丸	仁尾 十太夫
	内	九郎右衛門
	壺丸	同 又左衛門
十二月壺日		仁尾
一、同壺丸		常右衛門
十二月三日		
一、同壺丸		同 常右衛門

(以下破損不明)

両文書は、享保18年(1733)6月から12月の間に仁尾へ搬送された茶に関するもので、どれだけの頻度で茶が搬送されたかが分かるが、徴収した口銀は番所役人から郡方役人を通じて上納される。襖下張り文書からは、立川下名番所川井氏が記した差出の案文が発見されている。

一、銀拾七匁八分壺厘

右者享保十八丑年分従立川口
他国江出茶丸御口銀取立指
上申候間御請取御切手可被下候、以上
(享保19年)
寅二月十二日
立川番人 川井甚丞

さて、大量の茶が瀬戸内へ安定的に搬送される背景には、それを可能とする仕組みが必要で

ある。仁尾商人による土佐の茶買い付けについては、土佐の境目番所ごとに担当「判元」を指定、判元の下に「判下」といわれる茶商人を組織していた。判元は判下が番所を通過する際の手形手続き等を行っていた。次の資料は、「白井家文書」にある文化13年（1816）の記録である（『新修仁尾町誌』1984 p.194）。

白井家奉願

茶商人惣代	仁尾村		浜屋又右衛門
土州	下川口	判元同村	松屋平右衛門
同	立川口	判元同村	吉屋后兵衛
同	豊永口	判元同村	菊屋庄兵衛
同	本川口	判元同村	松屋伝左衛門
同	汗見川口	判元同村	榎屋伊兵衛
同		判元同村	浜屋利衛門

判元は、「判元と申義当御上様より土州御上様江御掛合之上蒙御免許我々江被仰付」とあるように、丸亀藩と土佐藩両藩の承知によるものであり、藩権力を背景にしていた。土佐藩から茶売買の特権を与えられた仁尾商人は当初12軒、幕末には18軒になり、天保5年（1834）には39名の仁尾商人が入国していたといわれている。（『新修仁尾町史』p.194）

ところで、香川県三豊市所蔵の「白井家文書」には、仁尾商人と土佐との関係を考えるに興味深い文書が残されている。

◆寛政9（1797）、仁尾商人塩田長右衛門・河田伊兵衛が汗見川番所（本山町）番人高橋惣衛門に宛てた「奉願上口上覚」には、「讃州仁尾商人伊勢屋重兵衛」について、次のような一節がある。〈白井家文書19-5〉

右之者年来其国江茶商売ニ罷越候ニ付其御切手差出罷在候、然ル処去辰之冬御城下往来仕度義直様御願申上御取計を以相調候由（略）

つまり、国境で茶商売を行っていた仁尾商人の中には、高知城下への進出をもくろむ者がいたのである。結果、これは仁尾商人仲間の反対があり実現しなかったようであるが、注目すべき動きである。

◆他国商人が土佐に逗留する際、檀那寺の奥書がある宗旨手形を境目番所番人に提出する必要があったようで、文化12年（1815）、「讃州仁尾浦塩田平左衛門」から「土州下川口御番所山

中久馬治」に宛てた、檀那寺「覚城院」の奥書がある「手形」のひな形が残っている。〈白井家文書19-10〉

手形

一、讃州仁尾浦商人

塩田平右衛門

手代

何右衛門

ノ何人

銭屋

半左衛門

手代

何右衛門

小者

何之助

ノ何人

久米屋

彦右衛門

何之助

合何拾何人

右之者共毎事其御国江茶商売ニ罷越申候、御関所無相違御通し被成可被下候、宗旨代々真言宗ニ而、同処覚城院檀那ニ紛無御座候、則寺請奥書ニ調進申候、先々宿御手形被遣可被下候、其御地逗留之内諸事御法度堅相守候様急度申附候、万一不意之儀出来仕候ハ、此方江可仰聞候、依而為後日之入切手如件

讃州仁尾浦

文化十二年

塩田平右衛門

何之何月

土州下川口御番所

山中久馬治殿

右之者共当寺旦那ニ無紛御座候、以上

同所

覚城院

同日

ひな形ではあるが、これによって仁尾商人は主人が手代や小者を従えて、「何十人」という

規模で入国したことが分かる。先述の立川番所文書で見た茶搬送の前提は、彼らが準備したのである。



写真 4-1 白井家文書「手形（雛形）」(文化12年)

◆仁尾商人と土佐茶の関係で強調されるのが、藩権力との密接な関係性である。それに関して、次の文書(写)は驚くべき事実を伝えている。〈白井家文書19-8〉

一銀貳拾五貫目也

右者於江戸土佐守大切之御普請所御手伝被為 仰出候ニ付金銀過分入用之所国元迄ニ而不相調、依之各様先規より御馴染を以此度御肝煎被下度我等共罷越御無心相頼、其上小嶋次左衛門被差越返弁之年首尾旁次左衛門より申達通ニ御座候、右之銀子相調可被下候、員数覚書ニ御記被下得其意忝奉存候、証文之儀者御好之通於国元相調持せ進可〔虫入〕、右日限之通御意得可被下候、此度申替首尾為念次左衛門奥書相加如斯御座候、已上

申

十一月廿七日

川井関〔虫〕 印

沢田源兵衛 印

和田庄助 印

三谷助之進 印

森和田村庄屋

平右衛門 印

浪越六左衛門名代

辻庄兵衛殿

塩田伝左衛門殿

吉田五兵衛殿

川田伝兵衛殿

吉田新三郎殿

鴨田九左衛門殿

塩田忠兵衛殿

右之通相違無御座候、返弁之儀者御好之通如何様共可申付候、為其右為証拠如斯ニ御座候、已上

小嶋次左衛門

同日

幕府から御手伝普請を命じられた山内家は、その費用を調えることに苦慮し、仁尾の商人たちに借銀を申し込んだのである。もちろん、藩主直々の借銀依頼とはならず、仁尾商人と「先規より御馴染」の境目番所番人等（立川下名・川井、不詳・沢田、船戸・和田、西峰・三谷）から「無心」させたのである。しかも、借銀返弁を保証するために、郡方下役小嶋の奥書を付している。返弁方法についても、仁尾商人の「御好之通」にするという低姿勢である。

これほどに、茶を通じて仁尾商人は、国境地域、そして土佐藩ないし藩主家にまで影響力を持っていたのである。

（3）茶を運ぶ農民

立川番所御殿の襖下張り文書からは、仁尾商人たちが買い付けに入国するだけでなく、茶を担い国境を越える土佐の農民の姿も確認できる。（『重要文化財旧立川番所書院保存修理工事報告書』大豊町 1984 pp.46-47）

◆道切手

道切手

一、二人 穴内村 甚之助

伊三郎

右之もの共与州馬立江茶丸持参申候、御番所無相違御通被成可被下候、以上
（享保18年）

丑十一月十九日

穴内村 太夫（印）

立川御番所様

◆手形

手形

一、当村藤右衛門 利□ □丞 三人

右者与州川之江塩買罷越申間、御番所御通し可被下候、以上
享保十八年 梶ヶ内村老

丑ノ十二月十五日

伝内（印）

川井甚之丞殿（立川下名番所番人）

◆手形

手形

八畝村 百生

一、男壺人 伝丞

右もの立川より越荷持ニ罷越候ハ、御番所御通被成可被下候、若不実之儀仕候ハ、早速御申越被成可被下候、以上

（享保19年） 八畝村名本

寅ノ七月廿日 茂右衛門（印）

◆切手

切手

一、人数八人	磯谷村	孫七
	同	甚右衛門
	同	市助
	同	義右衛門
	同	勘右衛門
	同	文之丞
	同	加六
	同	来介

右ハ此もの共与州馬立迄茶丸持越、塩荷取ニ参と申候間、其元にて御改之上御通し被下度奉存候、已上

磯谷村名本

小左衛門（印）

（享保20年）

卯八月十六日

本山与右衛門殿（立川上名番所番人）

川井甚之丞殿（立川下名番所番人）



写真4-2 襖下張文書「切手」(享保20年8月16日)

◆道切手

道切手

一、当村男三人政右衛門左次右衛門松熊、右之者共茶丸を以予州馬立迄立歸りに罷越申候間、御番所無相違御通し被成可被下候、以上

(享保20年)

卯九月二日

もも原村名本

兵右衛門

立川口御番所

穴内村、梶ヶ内村、八畝村、磯谷村、桃原村はいずれも豊永郷所属の村であり、ともに国境を越えた馬立村まで「茶丸」を搬送している。注目すべきは、磯谷村の百姓が茶丸を運び、馬立で塩を受け取っていることである。梶ヶ内村を始めとする他の手形からも、頻繁に馬立や川之江に「塩取」・「塩買」に行く豊永郷の農民が確認でき、土佐から瀬戸内に茶が、瀬戸内から土佐へは塩が搬送されていたことがよく分かる。ただし、茶と塩が交換されていたのか、おのが個別商品として売買されていたのか等その具体は改めて検討する必要がある。

以上、江戸時代の大豊地域の茶流通について概観したが、増加する茶生産、売買に乗り出す他国商人、茶を単一商品作物として商業資本に組み込まれる山分の農民たちの姿が浮かび上がる。いずれにしても、商圈はひたすら国境を跨いだ瀬戸内にあることは、当該地域の大きな特色であり、土佐史研究が本格的に検討してこなかった視点である。

7 維新と茶

茶の売買に関しては、初期に設定された口銀制度は、大きな変化なく運用されてきたが、それは幕藩体制の崩壊とともに大きく動揺する。伊予川之江の大庄屋が記した「役用記」には、明治3年(1870)11月9日の嘆願書が記録されている。(『川之江大庄屋役用記』川之江市立図書館 2004 p.46)

奉嘆願候

一、私等爾来御国立川本山豊永郷ニおいて百姓衆江御貢物銀取替置御国産仕成茶御口銀立ヲ以買取商業仕来、右ニ付年々取引相蒿莫大之貸付銀も御座候処、昨己年御国入御差留被仰付誠ニ以当惑至極仕候、実ニ茶買入之儀者慶長度已来年久敷入来り且者御公儀江年々御運上銀差上茶山様ト称し無差問御蔭ヲ以渡世仕来候儀ニ付、御差留被仰付候ニ付而者忽難洪義ニ付、去己年十月已来毎々御歎願申上候儀ニ御座候、然ルニ今以御沙汰も不被為在昨年以来是迄之処日を送り兼申候次第(略)

維新を経て設置された高知藩では、他国茶商人の出入りを禁じた。その背景には、慶應2年

(1866)に土佐藩によって設置された開成館による専売制の開始があったようである。

それまで、川之江の商人は、立川・本山・豊永の茶売買過程で、百姓たちに「莫大之貸付」を行ってきた。「実ニ茶買入之儀者慶長度已来」という部分は、やや誇張を感じざるを得ないが、土佐入国が禁止された川之江の茶商人たちが受けた打撃は大きなものであった。川之江領の小物成収入の半分以上が「茶分一」といわれる現銀であり、そのほとんどは土佐茶を尾道に売りさばいた収益であったが故、打撃を被ったのは商人ばかりではなかった(進藤直作『伊予川之江村の研究 -庶民の明治維新-』青谷書房 1980 p.56)。

大豊域最大の取引商人であった仁尾商人に関しても、大量に保持していた土佐藩札の大暴落により、大きな損害を被り、土佐との茶取引も停滞したという。当然、農民たちも大きな影響を受けたと思われるが、その具体は不詳である。

かくして、碁石茶をめぐる諸関係は、明治という時代を迎えることになる。

以上、近世土佐藩の茶をめぐる諸資料を紹介したが、先に述べたように、史料に記載される「茶」の中で、明確に碁石茶であると確定できるものは皆無に等しい。よって、碁石茶に特化した考察は困難であり、各節共に明確な結論に至らず、結果、本章は土佐藩の茶業と茶をめぐる山の民の歴史に終始した感が強い点、ご海容いただきたい。

ともあれ、「嶺北地域の茶＝碁石茶」、「番所を通過した茶＝山分の茶」という前提を今一度慎重に検討し、茶業史を含んだ産業史、国境管理体制を含んだ政治史、口銀体制を含んだ財政史等々の視野を広げた考察と、何よりも碁石茶を明確に記す地方史料の発掘によって、次の碁石茶研究の展開が期待される。

(渡部 淳)

第2節 近現代における碁石茶の生産と利用

はじめに

碁石茶は茶葉を押し固めた「固形茶」とであるという点において、同じような製法で作られる近隣地域の後発酵茶—阿波晩茶（徳島）や石鎚黒茶（愛媛）—と大きく異なる。こうした特質に加え、阿波晩茶や石鎚黒茶が生産地でも愛飲されたのに対し、碁石茶がもっぱら移出用に生産されたことは、このお茶を特徴づける重要な要素である。民俗学者の中村羊一郎は1983年に、当時最後の作り手となっていた小笠原正春さん（大正14年生まれ）を訪ねた際、正春さんが「じつはこの茶は飲んだことがないのだというのを聞いて驚いた」というエピソードをあげている。そして、碁石茶は「本来飲用に供するものではなく、遠く瀬戸内海の島々に送られて茶粥の原料とされ、反対に山間部で不足する塩を移入するための交換材として大きな意味をもっていた」ことを指摘した（中村 2015 p.139）。

こうして大豊を代表する重要産物であったことから、「碁石茶」の名は近世以来、様々な地誌や産物帳に記されてきた⁽¹⁾。しかし、比較的早い時代に生産者が急減したためか、これほど広く名を知られたお茶でありながら、その生産・流通の具体的実相を示す資料は意外に残されていない。

生産がまだ盛んであった戦前・戦後の時代を知る生産者や仲買人、小売業者や消費者の多くがすでに鬼籍に入られ、往時の記憶は失われようとしている。このたびの調査においても、「あと10年調査が早ければ」という声もたびたび耳にした。本稿では限られた調査・資料からではあるが、大豊の重要な産物であった碁石茶について、その生産・流通の近代史を振り返ってみたい。

1 碁石茶の生産とその盛衰

（1）碁石茶の生産量とその推移

①地誌にみる明治期の碁石茶生産

碁石茶は時代ごとにどの程度生産されてきたのだろうか。近代以降のまとまった資料として時代的に早いのは、明治14年（1881）刊行の「村誌 川口村外七ヶ村全」であろう⁽²⁾。当時の大豊町域は本山郷下分、豊永郷、豊永郷^{〔天〕}雨坪から成っていたが、このうち本山郷下分（川口村外七ヶ村組合村・杉村外八ヶ村組合村）についての地誌である。ここから物産と農家戸数を抽出し、戸数ごとの碁石茶生産高などをまとめたのが表4-1である。

これを見ると、16か村のうち立川上名村、立川下名村、奥大田村を除く12か村で⁽³⁾、碁石茶が約5,298～5,538貫（約19.9～20.7t）製造され⁽⁴⁾、村外へ移出されていたことが分かる。ここには、生産が盛んであったとされる豊永郷の数字は入っていないから、大豊町域全体での生産量はさらに大きな数になったはずである。

さて、表4-1によると、本山郷下分で最も生産量が多かったのは川口村の2,400～2,640貫（9～9.9t）で、尾生村^{おお}880貫（3.3t）、磯谷村660貫（2.5t）、谷村500貫（1.9t）と続く。いずれも吉野川北岸の日当たりのよい南斜面をもつ村々であり、お茶の生産に適した地域である。これは、現在でも碁石茶の生産地が梶ヶ内や桃原、西久保など、吉野川北岸に集中していることと合致する。

表4-1 川口村ほか七ヶ村村誌全における「碁石茶」

村 名	碁石茶生産量			質・移出先等	その他の移出品	農家戸数	1戸当平均製造量		備 考
	出来高	(貫)	(kg)				(貫)	(kg)	
立川上名村	—	—	—	—	菜種 200 石、接骨樹 1,200 貫、楮草 2,000 貫	114	—	—	
奥大田村	—	—	—	—	椎茸 140 貫、葉煙草 350 貫	34	—	—	
磯谷村	60 丸	660	2,475	伊予国上分川の江地方へ輸送ス	碁石茶が筆頭。他に楮草 720 貫、太布 40 反	24	27.5	103.1	1 丸 11 貫と明記
尾生村	80 丸	880	3,300	伊予国上分川の江地方へ輸送ス	菜種 6 石、楮草 1,200 貫に次いで碁石茶	37	23.8	89.2	1 丸 11 貫と明記
谷村	50 丸	500	1,875	其質中美。専伊予国へ輸送ス	碁石茶が筆頭。他に麻苧 250 貫、楮草約 600 貫	37	13.5	50.7	1 丸 40 斤と明記、1 斤 = 250 匁で計算
葛原村	—	—	—	—	麻苧 700 貫、楮草 4,200 貫他	71	—	—	
川口村	240 丸	2,400-2,640	9,000-9,900	其質中等。伊予国讃岐国地方へ輸送ス	碁石茶が筆頭。他に楮草 3,000 貫、麻苧 400 貫他	56	42.8-47.1	160.7-176.8	1 丸の質量不明、1 丸 = 10 ～ 11 貫で計算
立川下名村	—	—	—	—	菜種 202 石、接骨樹 1,012 貫、楮草 1,750 貫	100	—	—	
和田村	500 斤	125	469	質中等…愛媛県ニ輸送ス	移出品としては筆頭。他に楮草 1,500 斤、ゴマ 1 斗、葉煙草 500 斤、鶏卵 600 個等	53	2.4	8.8	1 斤 = 250 匁で計算（以下同）
津家村	230 斤	58	216	質悪…愛媛県へ輸送ス	移出品としては筆頭。他に楮草 1,500 斤、草煙草 90 斤、鶏卵 1,100 個等	49	1.2	4.4	
小川村	600 斤	150	563	質悪ニシテ愛媛県へ輸送ス	他に藍葉 200 斤、楮草 20 斤、葉煙草 30 斤、椎茸 250 斤、鶏卵 2,000 個、「青製（茶？）」40 斤等	86	1.7	6.5	
杉村	200 斤	50	188	質中等…愛媛県ニ輸送ス	他に藍葉 400 斤、青製〔茶？〕70 斤、楮草 1,300 斤、和茴香 100 斤、五倍子 250 斤、鶏卵 1,000 個	37	1.4	5.1	
高須村	200 斤	50	188	質中等…愛媛県ニ輸送ス	移出品としては筆頭。他に青茶 70 斤、楮草 1,000 斤、葉煙草 40 斤、太布 30 反、鶏卵 500 個等	26	1.9	7.2	
日浦村	800 斤	200	750	質中等…愛媛県ニ輸送ス	他に藍葉 600 斤、楮草 1,600 斤、葉煙草 90 斤、太布 50 反、鶏卵 1,500 個	69	2.9	10.9	
式岩村	100 斤	25	94	質中等…愛媛県ニ輸送ス	移出品としては筆頭。他に楮草 400 斤、太布 20 反、鶏卵 500 個等	16	1.6	5.9	
穴内村	800 斤	200	750	質中等…愛媛県ニ輸送ス	他に藍葉 600 斤、楮草 2,400 斤、草煙草 100 斤、大半紙 150 束、鶏卵 1,500 個等	108	1.9	6.9	

出典：高知教育科学研究会 1960 ※ 1 斤は250匁で計算した（本節 2 ① (3) 参照）

また、各村の生産量を単純に農家戸数で割ると、一戸当たりの生産量の平均が100kgを超えるのは川口村の160.7～176.8kg、磯谷村の103.1kgだけであり、特に吉野川南岸の村々では数kg単位とごく少量、もしくは限られた家だけでの生産であったようだ。しかし、移出品の筆頭に碁石茶を挙げている村が16か村中7か村あり、碁石茶がこの一帯の主要な換金産物であったことは明らかである⁽⁵⁾。

②明治期～昭和初期における碁石茶生産

生産量の推移について、引き続き統計資料から見てみたい。表4-2は各種統計や文献などから、時代ごとの碁石茶の生産量および単価を抜き出したものである。碁石茶の年産量に関する統計は、管見の限り明治44年(1911)⁽⁶⁾から昭和15年(1940)までのものがほぼ揃っている(ただし碁石茶と推定されるものも含む)。この期間のうち、統計上、最も生産量が多いのは大正期で、大正3～14年(1914～1925)の間はおおよそ50～60tで推移し、生産のピークであった大正12年(1923)には年間約68tの記録がある⁽⁷⁾。もっとも、農学博士の澤村真^{ただし}は明治42年(1909)の自著で、碁石茶の生産量について「年額約二萬貫〔75t〕價額八千圓」としているから(澤村1909 pp.57-58、〔 〕内筆者)、資料が残されていないだけで、さらに大量生産していた時代もあったと思われる。

碁石茶の生産量は、統計上、大正末期に減少している。雑誌『茶業界』(静岡県茶業組合連合会議所)の主筆であった瀧閑村は、昭和13年(1938)8月に碁石茶の現地調査を行い、その生産地が「高知縣長岡郡西豊永村にのみ限られてゐる。以前には東豊永村、大杉村にもあったけれども、今は製造をしない」ことを報告している(瀧 1938 p.38)から、東豊永村や、明治14年時点で20t前後の生産量が報告されていた旧大杉村(旧東本山村＝本山郷下分の一部)での生産が衰退したことが、統計に反映されているとも考えられる。減産は複合的な要因によって引き起こされたと考えられるが、例えば香月洋一郎は、大正末期に碁石茶生産が終了した立川仁尾ケ内(旧大杉村)のケースとして、明治半ば以降にミツマタが有利な換金作物として普及するにつれ、碁石茶が次第に作られなくなったことを報告している(香月 1995 pp.251, 259)。こうした産業構造の変化が、大正末期の碁石茶減産の背景にあったと考えられる。

さて、統計類が途切れる昭和15年以降の生産量に関してはまとまった資料を得ることができなかったが、断片的な記録をつないで、以下に昭和以降の生産量の推移を概観してみたい。1971年8月20日付「高知新聞」によれば、碁石茶の製造は昭和12年(1937)のいわゆる「支那事変」あたりまでは盛んであったという。この頃の様子について桃原の高倉定晴さん(明治41年生まれ)は、「碁石茶が一番盛んじゃったんはわしが三十くらいの年〔数え年で昭和12年に当たる〕ですか。ほとんどの家がこれをやっとりました。やらん家も茶を摘んでやる家に売ったんです…うちがよけいやった折で製品が百貫〔375kg〕あまりあった」と回顧している(香月 1995 p.365、〔 〕内筆者)。実際、表4-2によれば、昭和12年までは9,300貫(約35t)を超える生産量があるが、翌年から5,500貫(約21t)、4,000貫余(約16t)と漸減している。

表4-2 碁石茶の生産量の推移

年代		生産量		生産額	備考・出典
		貫	トン	円	
明治 42	1909	約 20000	75.0	8,000	澤村 1909。「高知県統計書」に「碁石茶」の項目なし（長岡郡の「番茶」生産量は 25,810 貫、7,078 円）
明治 44	1911	6,500	24.4	3,250	「農商務統計表 28」には「磚茶」、「高知県統計書」には欄外注記に「碁石茶」とあり
明治 45	1912	8,000	30.0	4,375	「高知県統計書」※欄外注記に「碁石茶」と明記
大正 2	1913	8,500	31.9	4,150	「高知県統計書」※
大正 3	1914	14,318	53.7	6,193	「高知県統計書」※本年より「碁石茶」が立項される
大正 4	1915	14,703	55.1	7,198	「農商務統計表 32」※欄外注記に「碁石茶」と明記
大正 5	1916	14,938	56.0	7,783	「農商務統計表 33」※
大正 6	1917	16,970	63.6	13,088	「農商務統計表 34」※
大正 7	1918	14,410	54.0	16,098	「農商務統計表 35」※「其ノ他」欄に「碁石茶」と明記
大正 8	1919	15,250	57.2	48,978	「農商務統計表 36」※
大正 9	1920	14,900	55.9	20,862	「高知県統計書」
大正 10	1921	14,250	53.4	20,212	「高知県統計書」
大正 11	1922	16,035	60.1	18,973	ただし「高知県統計書」の「長岡郡」「其ノ他」の値
大正 12	1923	18,150	68.1	20,602	ただし「高知県統計書」の「長岡郡」「其ノ他」の値
大正 13	1924	15,200	57.0	19,680	ただし「高知県統計書」の「長岡郡」「其ノ他」の値
大正 14	1925	14,250	53.4	17,550	ただし「高知県統計書」の「長岡郡」「其ノ他」の値
大正 15	1926	8,700	32.6	10,510	ただし「高知県統計書」の「長岡郡」「其ノ他」の値
昭和 2	1927	10,500	39.4	15,600	ただし「高知県統計書」の「長岡郡」「其ノ他」の値
昭和 3	1928	10,450	39.2	16,675	ただし「高知県統計書」の「長岡郡」「其ノ他」の値。「豊永村の特産碁石茶は約一万貫で、愛媛、香川に限定された需要」（茶業界発行所 1928）
昭和 4	1929	11,608	43.5	18,512	ただし「高知県統計書」の「長岡郡」「其ノ他」の値
昭和 5	1930	12,350	46.3	8,962	ただし「高知県統計書」の「長岡郡」「其ノ他」の値
昭和 6	1931	11,169	41.9	3,624	ただし「高知県統計書」の「長岡郡」「其ノ他」の値
昭和 7	1932	10,150	38.1	4,175	ただし「高知県統計書」の「長岡郡」「其ノ他」の値
昭和 8	1933	10,500	39.4	4,350	ただし「高知県統計書」の「長岡郡」「其ノ他」の値（原資料では生産量「1,050 貫」だが前後年の数値・単価に合わせて 10,500 貫に修正）／「生産地は長岡郡東、西豊永村、大杉村の三ヶ村にして産額一万余貫、価格一万六千余円」「産額」は大杉村 100、東豊永村 500、西豊永村 10,000（貫）で「西豊永村に於ける碁石茶製造戸数は百戸なり、其他の村に於ける製造戸数は甚だ僅少なり」（宮本 1934）
昭和 9	1934	10,390	39.0	9,060	ただし「高知県統計書」の「長岡郡」「其ノ他」の値
昭和 10	1935	9,300	34.9	9,630	ただし「高知県統計書」の「長岡郡」「其ノ他」の値
昭和 11	1936	9,080	34.1	12,604	ただし「高知県統計書」の「長岡郡」「其ノ他」の値／「九千余貫 価格一万二千余円であるが一ヶ村の産額としては大きい」（高知県女子師範学校 1939）
昭和 12	1937	9,330	35.0	12,799	ただし「高知県統計書」の「長岡郡」「其ノ他」の値／「昭和 12 年の生産額は 34,875 疋〔kg〕、価格 12,800 円で、需要地は香川県を主とした瀬戸内海に面せる漁村及び点在の島嶼のみ」（加藤 1939）
昭和 13	1938	5,503	20.6	5,664	ただし「高知県統計書」「長岡郡」の「其ノ他」の値／「昨十二年度は九千三百貫、価格一万二千八百円であるが、昨年一般製茶の高騰に伴って碁石茶も高かった爲に其生産額も増加したもので、本年は値段も安いから、四千貫内外の生産に止まるべく、五千貫が平均の生産額であるやう」（瀧 1938）

年代		生産量		生産額	備考・出典
		貫	トン	円	
昭和14	1939	4,390	16.5	5,926	ただし「高知県統計書」の「長岡郡」「其ノ他」の値
昭和15	1940	4,970	18.6	1,844	ただし「高知県統計書」の「長岡郡」「其ノ他」の値
昭和24	1949	647	2.4	-	ただし「高知県統計書」の「長岡郡」「その他」の値。価格記載なし（以下同）
昭和25	1950	-	-	-	「戦後1950（昭和25）年頃が生産の頂点で、一丸（37.5kg）7,300円もし、製茶農家を経済的にうるおした」（日本地理風俗大系編集委員会編1960）
昭和27	1952	832	3.1	-	ただし「高知県統計書」の「長岡郡」「その他」の値「年産約二千貫、農協組合の手で販売…」（1952.8.25付「高知新聞」）
昭和29	1954	1,760	6.6	-	ただし「S34 高知県統計書」記載のS29「その他」の値
昭和30	1955	3,500	13.1	-	ただし「高知県統計書」の「長岡郡」「その他」の値。「年産量三千一千貫…貫当り四百五十円前後」（1955.8.1付「高知新聞」）
昭和31	1956	1,500	5.6	-	ただし「S35 高知県統計書」記載のS31「その他」の値。「S31 高知県統計書」では3,500貫
昭和32	1957	1,500	5.6	-	農林省編1958／「最近…最盛時の1割程度の2千貫前後…貫当り約300円（小島1957）」
昭和33	1958	800	3.0	-	農林省編1958
昭和34	1959	800	3.0	-	ただし「高知県統計書」の「長岡郡」「その他」の値
昭和35	1960	613	2.3	-	ただし「高知県統計書」の「長岡郡」「その他」の値
昭和36	1961	213	0.8	-	ただし「高知県統計書」の「長岡郡」「その他」の値／「大久保と桃原の部落で二戸が合計五百貫ほどつって、一茶丸（十貫）五千円前後でさぬきに出している」（山田1962）
昭和41	1966	約347	約1.3	-	「1966年筆者が調査した際には、大豊村内で13軒の農家が製造…1軒ほぼ100kgとして計1,300kg前後が生産（松岡1968）。「高知県統計書」52表「茶生産量」に「その他」の項目なし（以下同）
昭和45	1970	600-700	2.25-2.63	-	「大豊村全体で2、3軒ほどしか生産している家がなく…現在の生産量は600～700貫ほど」（渡辺他1972）
昭和46	1971	400?	1.5	-	生産者は西久保8戸、西久保以外で2戸の合計10戸、各家とも平均40貫くらいではないか（1971.8.20付「高知新聞」）
昭和48	1973			-	「現在ついているのは西久保を中心に桃原、さかのを加えてわずか十一戸…」（平尾1982）
昭和53	1978			-	「作る人は…東梶ヶ内、西久保の三戸だけ」（1978.9.2付「高知新聞」）
昭和57	1982			-	「1982年には2戸に減少」（大石1983）
昭和58	1983	0.4	0.15	-	「昭和五十八年には生産農家が一軒だけになってしまい、生産量も百五十キロまで落ち込んでしまった」（谷2010）
昭和62	1987	0.4	0.15	-	生産農家は小笠原家のみ。昨年は150 ^キ ほど出荷（1988.8.9付「高知新聞」）
昭和64	1989	0.7	0.25	-	京都の西崎織物と250 ^キ の年間契約し、初出荷（1989.9.20付「高知新聞」）

翌13年の報告では、かつては「年々一萬貫〔37.5t〕以上」の需要があったが「近年次第に減少した」こと、その原因は、「徳島県那賀郡附近より同じやうな工程で壓搾せずにバラ々に乾上げた木頭^{きとう}番茶が生産されて販路を拡張したのと、各地共に段々水道が布設されて特殊茶を用いる必要が無くなった為」であり、香川県丸亀市の茶屋の話として「碁石茶より木頭番茶の需用が増加の傾向」にあることなどが報告されている（瀧 1938 p.40）⁽⁸⁾。「木頭番茶」とは、徳島県那賀町・上勝町で現在でも作られている阿波晩茶のことである。この丸亀だけでなく、高松あたりでも、阿波晩茶が碁石茶の流通圏を奪った歴史があったようで、（本節3（1）も参照）

徳島市で最も阿波晩茶の取引量が多かった三好園によれば、もともと香川県高松市には「土佐のカタマリ茶」が流通していたが、三好園が「阿波茶を持ち込み、カタマリ茶と並べて売ってもらった」結果、「阿波茶」の評判が上がり、碁石茶は売れなくなってしまったという（山内 1980 p.68）。時代は不明であるが、三好園の当時の当主が昭和初年に商売を始めて以降の話であるので、統計上に見られる昭和12年以降の減産の時期と時代的に符号するのではないかと考えられる。

一方、別の文献には「戦後1950（昭和25）年ごろが生産の頂点で、^{ひとまる}一丸（37.5kg）7,300円もし、製茶農家を経済的にうるおしたものである（日本地理風俗大系編集委員会 1960 p.226）」とある。その2年後の昭和27年（1952）8月25日付「高知新聞」にも、「特産碁石茶」を「中共地区と蒙古方面にも近く進出できる見込みがつき、村は特殊産物増産に一段と力コブを入れることになっている」とあるから、大正期に比べて規模は縮小しつつも、まだこの頃には碁石茶が換金作物としての優位性を保っており、新たな販路を見出そうとする機運もあったことが分かる（実際に中国・モンゴルに売り込んだのかは資料がなく不明）。

③高度経済成長期以降の碁石茶生産

しかし、時代はやがて高度経済成長期に突入し、「昭和三十年ころから町内各地で治山治水のための工事と、国道をはじめ各種の道路基盤の整備工事が盛んに行われたために農家の現金収入の道が開けた。また、それと並行して昭和三十五年ごろから全国的に人口が農山村から都市及びその周辺へと流出していった（大豊町史編纂委員会 1987 p.197）」。

こうして、新たな現金収入源の出現や人口流出を受け、碁石茶を製造する農家は「〔昭和〕三十年ごろを境に激減」していった（1988年8月9日付「高知新聞」）。「昭和三十年初めには、町内の桃原、西久保だけで、農家百二十軒余りのほとんど」が生産に関わっていたのが（高橋 1984 p.3）、昭和41年（1966）には13戸、46年（1971）に10戸、53年（1978）3戸、57年（1982）2戸となり、翌58年にはとうとう小笠原家1戸となっている（表4-2）。

こうして社会・経済構造の変化によって縮小の一途をたどった碁石茶生産であったが、消費者離れを決定づけた出来事のひとつに碁石茶の染織原料としての利用がある。京都の染物屋である有限会社西崎織物染色（のちに西崎染工に社名変更、2014年に廃業）が織物の下染め染料として碁石茶に目をつけ、平成元年（1989）にお茶を一括買い付けしたのである。当時の着物業界は草木染のブームで、お茶を下染めに使った着物が人気を博していたという（1992年2月24日付「高知新聞」）。1989年9月20日付「高知新聞」は、西崎織物染色が、当時唯一の生産者であった小笠原正春さんと年間250kgの契約をしたことを報じており、それは当時の年間生産量とほぼ同量であった。このことについて新聞では、「飲料用以外の用途が広がったことで、伝統産業の生産拡大にも期待が寄せられている」と前向きに捉えているが、一方で、年産量の大半を京都へ出荷することで本来の消費地であった香川県への供給が賄えなくなったのも事実である。ことの顛末としては、この年、全生産量250kgのうち240kgを西崎織物染色に、10kgを

大豊の仲買人（上村広子氏、後述）に出したが、翌年は「ほとんど全部（約500kg）」を仲買人である上村氏に出したというので（井上 2011 p.31）、大量買い付けは1年だけだったと推察される。しかし消費地では、この一件で碁石茶が入手できなくなったり価格が高騰したため、この期に入荷や飲用をやめたと記憶する人も多く、影響は甚大であった。

この頃には碁石茶は、そのルーツが東南アジアにつながるお茶として学術的にも注目され、全国から研究者が調査に訪れたり⁽⁹⁾、報道機関で取り上げられたりしていた。たった一人で碁石茶を受け継いでいた小笠原正春さんが、碁石茶を「経済性を無視して作るのは土佐のいごっそう精神かもしれない」と表現したように（嶺北農業改良普及所大豊支所 1989 p.108）、碁石茶はもはや単なる換金作物ではなく、地域のなりわいや暮らしを象徴する文化資源としての役割も負わされつつあったのである。

④生産地の広がり

ここまで大豊町における碁石茶製造を取り上げてきたが、類似するお茶は近隣地域でも作られていたことが分かっている。ここでは詳しく論じる準備はないが、参考までに事例を列記しておきたい（図4-1）。

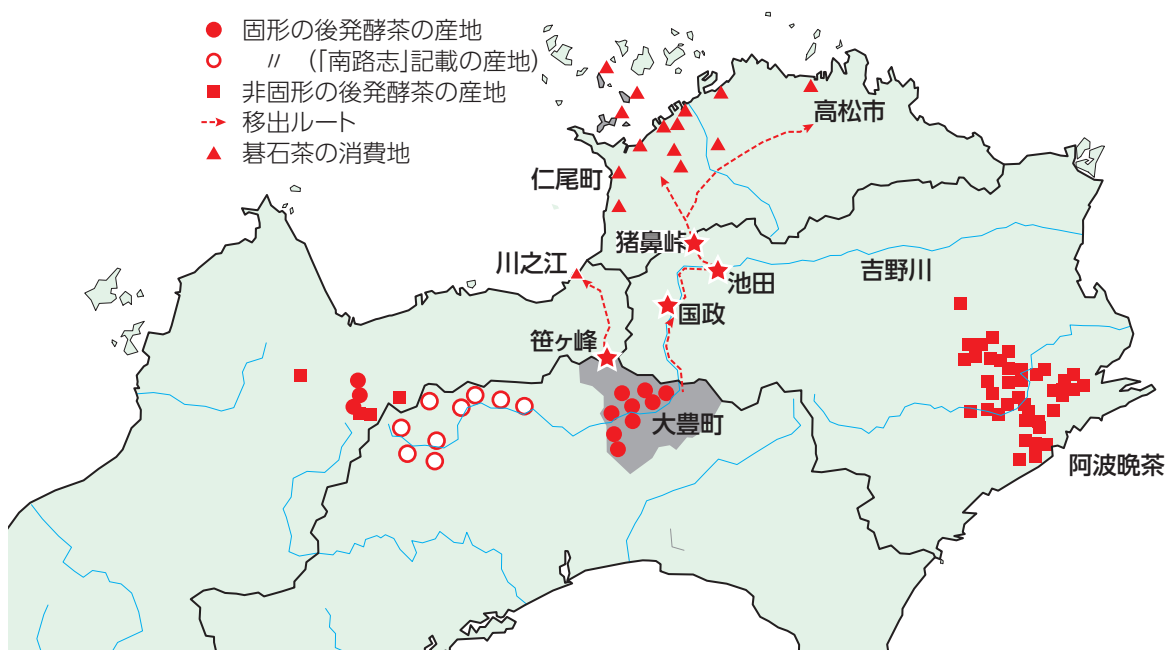


図4-1 後発酵茶の生産地と消費地

まず『南路志』（1815、高知県立図書館 1992 p.24）で「本川郷 碁石茶、上品也…家数式百軒に及ふ。一家に茶五十丸も仕成、与州三嶋へ出ス」と取り上げられた本川村（現いの町）は、近年では碁石茶の製造は行われていなかったようで、近年の資料はほとんど見当たらない。しかし、例えば昭和16年（1941）に寺川（現いの町）を訪ねた民俗学者の宮本常一は、「茶の葉をむしてそのまま締木でしめてくさらしたものをセン茶といって、これも売り出されていった…伊予の方から買いにきた（宮本 1975 p.124）」と書き残している。また『本川の生活誌』には「本

川郷は伊予との物資の交流が盛んで、本川郷特産の「スゲミノ」「碁石茶」「蜂ミツ」などが、伊予峯やシラサ峠を越えて出荷され、その見返りとして塩、塩干魚、備前焼の食器類などが入荷されていたこと、より有利な現金収入としてミツマタなどの和紙原料の出荷が盛んになったために、製茶が衰退した可能性などが指摘されている（高橋 1998 p.55-58）。

また、よく知られている徳島の阿波晩茶や愛媛県西条市の石鎚黒茶は、基本的には発酵させた茶葉をバラバラにほぐして干すお茶であるが、中には固形のお茶が作られていたような記録が散見される。例えば高橋克夫は明治42年（1909）生まれの方が若かった頃の記憶として、愛媛県西条市小松町石鎚「湯浪、^{ゆうなみ}析の川〔途中之川〕」にウマンクソ茶と呼ばれるお茶があったこと、その製法は蒸した葉を揉捻し、漬桶で発酵させたあと、「手でもんで3cm位のかたまりに握ったものを、苙の上にならべて天日で干す」というものであったと報告している。阿波晩茶と同じ、揉捻して嫌気発酵する1段階発酵の製法ながら、固まりにする点は碁石茶に近い、いわば両者の中間の茶と言える。しかも、大正時代までは「〔愛媛県〕周桑平野一帯、西条あたりも、このウマンクソ茶で茶がゆをたいてたべていた」という。さらに高橋は「伝承に、記憶ちがいがあるかもしれない」としながらも、湯浪のさらに奥の西条市西之川でも「固形のクラサシ茶」が作られていたことを報告している。（以上、高橋 1984 pp.15-16）西之川は、『南路志』に産地として挙げられた旧本川町に隣接する地域であり、互いに影響関係があっても何ら不思議はない。

また詳細は不明なものの、阿波晩茶の産地である徳島県に関しても次のような報告がある。それは「碁石茶・玉茶・サヌキノウマノクソ（^{ししじま}志々島）」と呼ばれる「カタマリ茶」が「高知県大豊町や徳島県の山間部」から来ていた（香川県教育委員会 1982 p.255）、番茶を「押しかためたものをタマ茶とか碁石茶」といい、「タマ茶は、阿波から売りに来たり、琴平のお茶屋で売っていた」（綾歌郡綾歌町教育委員会 1976 p.824）などの報告であり、詳細は不明なものの、徳島でも固形の後発酵茶が作られていた可能性は否定できない（以上、傍点筆者）。

固まり茶は兵庫県でも作られていたらしい。例えば昭和2年（1927）の報告では、丹波篠山地方に「高仙寺番茶」という後発酵茶があったことが報告されている。それによれば、「丹波篠山を中心に出来る俗に云ふ馬糞茶^{ばふんちや}には製法に新旧の二法ある、旧法は殆ど平口茶^{ひらぐちちや}に似て只堆積せぬ丈^{だけ}であるが、今は無い⁽¹⁰⁾」とある。似ていると評された「平口茶」とは「碁石茶」のことであり、碁石茶と高仙寺番茶の製法は、「何れも生葉を十分蒸してから日当^{ひあたり}で床揉^{とこもみ}をなし、堅く堆積して一種の醗酵をさせ独特の香気の出た時に切り崩し、日干し後 当地で俗にアマに掛け黒く澤^{つや}を附した、恰^{あたか}も黒砂糖の様な刺激性の異臭のあるものを煮出し水色は黒褐に濁り、茶味は少く幾分の酸味さへあるものを良いとして居る」というものであった（以上、桑原 1928 pp.23-25）。大正6年（1917）の記録では、この高仙寺番茶は「昔は無くてかなはぬ日用品として河内の國の或る一部で必ず買って行き、之れで茶粥を造って食ふのだといふ」ということも報告されている（杉山 1917 p.20。ただしこの記録で報告されている製茶法には発酵の段階が見当たらない⁽¹¹⁾）。

このように、より古い時代には、類似する固形の後発酵茶がより広い範囲で作られていた可能性がある。前掲の図4-1は現段階で判明している四国の後発酵茶の産地を地図に落としたものであるが、四国山地に沿って、固形の後発酵茶の分布域が連続性を持って広がっていることが分かる。また非固形の茶が主体の石鎚黒茶や阿波晩茶の産地でも、かつては固形のお茶が作られていた可能性があることは重要である。今後、製茶技術の影響関係や先後関係を検証していく際の大きな手掛かりになるはずだからである。さらに愛媛・兵庫で茶粥との関係が言及されているように、後発酵茶と茶粥との関わりについても検討の余地があるだろう。周辺地域の類似茶との、今後の比較研究がまたれるところである。

(2) 生業としての製茶業における碁石茶の位置づけ

さて、明治14年(1881)の村誌に見られるように、碁石茶は、木材や葉煙草、和紙原料、鶏卵といった多様な換金作物のひとつと位置づけられる。そして、これらは現金獲得手段のひとつであったがゆえに、人々は常により有利な換金作物を模索し、時代に合わせてしたたかに取捨選択してきた。ここでは時代ごとの生業構造を詳細にみていく紙幅はないので、製茶業に絞って、碁石茶と他の生業との関わりを見ておきたい(図4-2参照)。

そもそも茶は近代日本にとって最も重要な輸出品目のひとつでもあり、明治政府は開国当初から、茶の品質向上や製造法の改良、新しい販路の開拓などに力を入れてきた。そうした流れのなかで、大豊でも碁石茶以外の製茶事業がいくつも立ち上げられている。例えば明治初年に設立された共立社は士族授産事業の一環として製茶事業(緑茶?)を立ち上げ、高知県下17か所に製茶場を設けたが、そのうちのひとつが大豊町の西峯^{にしみね}製茶場であった。この製茶事業はあまり振るわず、明治6年(1873)限りで終わったようであるが(都築 1989 pp.107-108)、ほとんど時を違^{たが}わずして紅茶の製造も大豊に導入された。明治8年(1875)、内務省勸業寮製茶掛は中国から技術者を招いて九州に紅茶製造所を設け、同10年には高知県香美郡安丸村(現香美市物部町)などでインド式の紅茶の製造および輸出に成功、さらに翌年には全国各所に「紅茶伝習所」を設け、製造技術の普及に努めた(農山漁村文化協会 2008 p.159、三瓶 1944 pp.139-140)。

こうした流れを受け、士族授産金を借り受けて平尾喜寿(元土佐高知藩士)が設立した混々社が、明治13年(1880)に各地に紅茶製造所を設置、大豊町域では西峯^{おおだいら}と大平^{こみ}、古味の3か所に製茶場が設けられた(都築 1989 p.108)。翌14年に開催された第2回内国勸業博覧会では混々社の出品した紅茶が有功賞牌一等を受賞しているから、その品質も当初から上々であったらしい(明治文献資料刊行会 1975a pp.3-4、1975b p.4)。混々社は明治16年(1883)に閉鎖されるも(平尾 1956 p.228)、紅茶の製造技術は地元に残ったようで、明治20年(1887)10月9日付「土陽新聞」には、「豊永郷は一般碁石茶なる物を製造し居りしも 近來外国輸出茶の利あるを^{きと}覚り全郷^{こぞ}挙て紅茶の製造に変更したり」とある。さらに明治22年(1889)には、高知県内を巡検した農事巡廻教師⁽¹²⁾により、下記のような報告があげられており(内閣官報局 1889 p.4、傍線筆者)、緑茶や紅茶、そして烏龍茶の製造にまで手を広げようとしている様子が分かる。

「豊永郷ハ自生茶ニ富メリ 然レトモ 気候温暖ナラス 発芽晩キニ因リ 従来碁石茶ナルモノヲ製シテ之ヲ讃岐地方ニ販売セリ 近頃緑茶紅茶ノ製造モ亦行ハレ殊ニ本年烏龍茶ノ試製所ヲ開キ其製法ヲ習得セシ者ハ進テ 該製法ニ熱心セリ 依テ碁石茶製方ノ不得策ナルヲ説示シ 紅茶烏龍茶ノ製法ヲ教授セリ」

表4-3は、国内の産業発展の促進を目的に明治期に計5回開催された内国勸業博覧会のうち、大豊町域から出品された茶の種類と出品者をまとめたものである。先述したとおり第2回(明治14年)には混々社からの出品が見られるが、個人からは明治23年(1890)の第3回が最初である。これを見ると紅茶が最も多く、緑茶、ウーロン茶と続く。碁石茶についてはわずかに1回、明治28年(1895)開催の第4回博覧会に、東豊永村の橘花文⁽¹³⁾からの出品があるだけである。先の新聞に「全郷^{こぞ}挙て紅茶の製造に変更」したとあるように、明治20～30年代には、碁石茶製造から紅茶などの製造に切り替えた人が多く、その生産が盛んであったことがうかがえる。

表4-3 内国勸業博覧会における茶の出品(大豊町域)

	第3回(明治23年)		第4回(明治28年)		第5回(明治36年)	
紅茶	5名	東豊永村：小笠原健蔵・秋山楠蔵・曾我部梅吉・城武安蔵 西豊永村：秋山鹿連	5名	東豊永村：秋山楠蔵・大田楠太郎・橘花文・門田繁穂 西豊永村：大利吉彌	14名	東豊永村：小笠原虎治・渡邊伊勢吉・門田忠彌・門田繁穂(二等賞)・都築一鑑・都築庫太(三等賞)・小林亀吉・秋山楠蔵・三谷賀七郎・三谷福次・三谷清衛・三谷彦右衛門(褒状)・平石忠之 本山村：谷久太郎
緑茶	3名	東豊永村：曾我部梅吉 西豊永村：秋山鹿連 東本山村：秋山勝五郎	—	—	1名	本山村：谷久太郎
烏龍茶	2名	東豊永村：秋山楠蔵・城武安蔵	1名	東豊永村：門田繁穂	—	—
碁石茶	—	—	1名	東豊永村：橘花文	—	—
茶	3名	東豊永村：小松克馬 西豊永村：北村寅五郎 西本山村：上村實馬	2名	豊永村：野村製次・上村幸次	—	—

出典：小倉政次郎編1903、第五回内国勸業博覧会事務局1903、明治文献資料刊行会1973b・1974

※一人で複数種類を出品した場合はそれぞれ1とカウントした。資料の作成にあたっては桂真幸氏に多大なるご協力を賜った。

とはいえ、紅茶の興隆は長く続かなかったようである⁽¹⁴⁾。先述したように碁石茶生産量に関する統計は明治44年(1911)以降のものしか見当たらないが、すでにこの時点で、長岡郡における碁石茶の生産量6,500貫(約24.4t)に対し、紅茶は550貫(約2t)にすぎない。というのも、明治41年(1908)に農商務省が中国に官民6名を派遣して紅茶製法を研究させたところ(その中には、東豊永茶業組合長・高知県茶業組合連合会長であった東豊永村の門田繁穂も含まれていた)、「時勢の要求は紅茶よりも緑茶に厚く 茲に再び緑茶製造に復し」たというのが実態だったようだ⁽¹⁵⁾。こうして大豊町でも、大正期に入ると紅茶に代わって緑茶の製造拡大が画策されるようになる。特に大正前半期は「茶業の改良期」であり、茶業講習会や「高級茶」のための茶業伝習所なども相次いで開設され、茶業振興に取り組んだという。(以上、大豊町史編纂委員会 1987 pp.236-238、高知県女子師範学校 1939 p.264)。

こうした様々な取り組みの一方で、碁石茶も統計上は大正3年(1914)から増産されてお

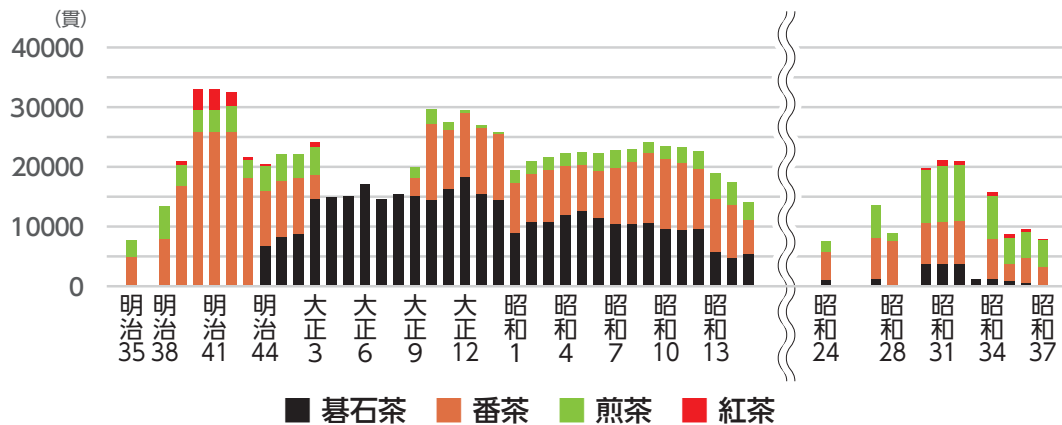


図4-2 長岡郡におけるお茶の生産量

出典：『高知県統計書』『農商務統計書』

※明治43年以前は、「番茶」の中に碁石茶が含まれていたと考えられる ※大正4-8年は、碁石茶以外の生産量は不明

り、明治期に紅茶に切り替えた人が碁石茶製造に戻ったケースも多々あったと推測される。これまで碁石茶生産が減退していった背景として、紅茶などその他のお茶に転換していったためと説明されることもあったが（例えば大豊町史編纂委員会 1987 p.233）、統計を見る限り、紅茶や緑茶が碁石茶を凌駕するにはほど遠い。図4-2は長岡郡全体における茶の種類別生産量を示したグラフであるが、少なくとも戦前期まで、大豊における製茶業の中心は碁石茶であり続けたと考えられるのである。

（3）碁石茶の生産性と評価

①碁石茶の単価と生産性

こうして重要な換金作物であった碁石茶であるが、その製造は経済的にみてどの程度の生産性があったのだろうか。まず、碁石茶がどの程度の価格で取引されていたのか、その価格相場をその他のお茶と比較してみたい。茶の種類ごとの価格相場を知るとは、記録上は単に「茶」としか記されていないお茶の種類を類推する際にも大きな手掛かりとなるからである。

表4-4は、「高知県統計表（書）」（高知県）に生産額が掲載されている明治36年（1903）から昭和15年（1940）までの長岡郡におけるお茶の1貫（3.75kg）当たりの単価を、茶の種類別に示したものである。これを見ると、煎茶（緑茶）は平均して碁石茶の3.7倍程度、紅茶は4倍程度単価が高く、価格差が歴然としている。一方で、碁石茶と番茶を比べると、特に時代を遡るほど、わずかではあるが番茶よりも碁石茶の値が良いことが分かる。後述するように、碁石茶が移出用に作られてきたのは、その保存性や形状など輸送に適した性質を持っていたことが一因と考えられるが、加えて、これだけ手間のかかる碁石茶を作り続けてきた背景のひとつには、わずかながらでも碁石茶が番茶よりよい値で売れたこともあったかと思われる。

次に、碁石茶の収益を計算した昭和4年（1929）の資料から、具体的に碁石茶の生産性を見ていきたい。それによれば、碁石茶100貫（375kg）につき収入は150円。一方の支出は原料代（茶葉350貫を購入）・人件費・燃料費・荷造り費・資本売却修繕費・組合費⁽¹⁶⁾で27円57銭。

表4-4 長岡郡における茶の種類別貴当たり単価(円)

年 度	碁石茶	番 茶	煎茶(緑茶)	紅 茶
明治 36		0.38	1.46	2.00
明治 38		0.32	1.95	
明治 39		0.42	1.86	1.37
明治 40		0.47	1.31	1.40
明治 41		0.44	1.97	1.15
明治 42		0.27	3.31	1.55
明治 43		0.43	2.23	2.00
明治 44	0.50	0.50	2.62	2.00
大 正 1	0.55	0.45	2.28	
大 正 2	0.49	0.39	2.40	
大 正 3	0.43	0.38	2.68	2.06
大 正 4	0.49	0.42	1.53	
大 正 5	0.52	0.47	1.57	
大 正 6	0.77	0.57	1.68	
大 正 7	1.12	0.85	2.17	4.21
大 正 8	3.21	0.99	2.67	4.23
大 正 9	1.40	1.03	5.77	
大正 10	1.42	1.03	4.11	
大正 11	1.18	1.37	4.51	

年 度	碁石茶	番 茶	煎茶(緑茶)	紅 茶
大正 12	1.14	1.38	4.68	
大正 13	1.29	1.17	5.60	
大正 14	1.23	1.16	4.30	
大正 15	1.21	1.40	4.14	
昭 和 2	1.49	1.39	3.85	
昭 和 3	1.60	1.46	3.93	
昭 和 4	1.59	1.32	2.72	
昭 和 5	0.73	1.33	3.50	
昭 和 6	0.32	1.01	1.63	
昭 和 7	0.41	0.88	1.56	
昭 和 8	0.43	0.90	2.53	
昭 和 9	0.87	0.87	2.16	
昭和 10	1.04	0.80	3.21	
昭和 11	1.39	0.83	3.17	
昭和 12	1.37	0.81	3.22	
昭和 13	1.03	0.99	3.42	
昭和 14	1.35	1.10	4.07	
昭和 15	0.37	1.74	3.40	

出典：「高知県統計書(表)」，ただし大正4-8年は「農商務統計書」で、単価は県全体のもの

※ 大正8年については碁石茶の価格に誤りがあると思われるが、そのまま計算した。

碁石茶の製造期間「蒸熱より乾燥迄二十日乃至一ヶ月」に対して、差し引き22円43銭の利益があったことになる⁽¹⁷⁾(以上、宮本 1934 pp.10-13)。同じ昭和4年の『高知県統計書』(第二編 産業157表)によれば、当時、大工や左官の日給が1.8円、「下男」の月給15円、「下女」の月給13円なので、碁石茶の1か月22.43円は、よそへ奉公に出るよりはよいお金になったというところだろうか。

しかし、碁石茶が大いに利のある現金収入であったとまではいえないだろう。例えば時代は下るが、同じ後発酵茶ながら製法がより簡便な阿波晩茶は、最も値のよかった昭和20年代には大変有利な換金作物であった。当時、茶俵^{ちやっぴょう}3～4俵(21～28貫、79～105kg)が牛の子1頭と同程度の値段で取引され、嫁入り道具のしつらえはお茶でするものだったという。しかも多い家では1軒で1,000貫(3,750kg)作ったとも伝えられるから、生産力も相当のものであった(今石 2024 pp.140-141)。一方の碁石茶は、阿波晩茶に比べると製造により大きな労働力を必要とし、1軒あたりの生産量にもおのずと限界があった。阿波晩茶にはない好気発酵の工程が追加されることに加え、非常に手間がかかるのが干しの作業で、阿波晩茶は晴天なら丸1日で干し上がるところ、碁石茶は固まり茶だけあって、晴天であっても乾燥に3日はかかるといわれる。変わりやすい山の天気を見ながらの干し作業は、大きな手間と労力、そして神経を使う作業であった。こうして労力のわりに値の安かった碁石茶は、人々にとって特別に魅力的な現金収入というわけではなかったと考えられ、このことが、昭和30年代以降によりよい現金収入を求めて生産者が急減した一因とも考えられるのである。

②碁石茶の評価

このように、様々な生業の選択肢が増えた高度経済成長期以降においては、碁石茶の経済的優位性は特筆すべきものとまではいえないかもしれない。しかし一方で、学問的に見ればこれほど注目され続けてきたお茶も珍しい。例えば明治36年（1903）に開催された第5回内国勸業博覧会の「重要物産案内Ⅱ」では、碁石茶について、「現今尚土佐郡本川の碁石茶の如きは頗る有名なり」とし（傍点筆者、明治文献資料刊行会 1973a p.510）、「本川」とはなっているものの、「碁石茶」の名が中央でも広く知られていたことが示唆される。また明治42年（1909）、農学博士の澤村真による『製茶論』では、「静岡風緑茶」や「狭山風緑茶」「釜熬茶」^{〔炒〕}「玉露茶」などと並んで「碁石茶製法」が詳しく紹介されている。「蜂蜜の如き香気を放ち、帯黒黄色にして粘気多きものを上品となす」と評されており、この一風変わったお茶に、博士が大いに興味をそそられていたことが読み取れる（澤村 1909 pp.57-59）。

あるいは時代は下るが、昭和14年（1939）に農学士の加藤博が、「製茶の種類」を「緑茶」「紅茶」「烏龍茶」「其の他の茶」に分類して紹介する中で、「其の他の茶」の代表として筆頭に挙げたのも碁石茶であった。しかも「ミアング茶」「レットペット茶」など、製法が類似する東南アジアのお茶と併記しており、この時代からすでに、東南アジアの茶との技法的類似性が認識されていたことが分かる（加藤 1939 p.13）。

さらに昭和13年（1938）に碁石茶製造の現地視察を行った瀧閑村は、視察の理由について、「日支事変で蒙古地方への磚茶を我国から供給すること」となったが、同地は「水質悪しく、紅茶、磚茶即ち多少とも醗酵させた茶で無くては香味を淹出」できないことが分かったため、磚茶の一種とも言える碁石茶を「モウ一度見直す必要を生じた」とし⁽¹⁸⁾（瀧 1938 p.38）、固形の発酵茶という碁石茶のユニークな特色にも熱視線が注がれている。

碁石茶の認知度の高さは統計類にも表れている。明治19年（1886）より始まる「農商務統計書」は明治政府による初の体系的産業統計であるが、農務省が大正10年（1921）に定めた「農商務統計報告規則」（農商務省令第十九號・大正十年六月二十八日付）では、茶の統計に関する「注意」として、「其ノ他ノ欄ニハ粉茶、烏龍茶、碁石茶ヲ記入スヘシ」とあり、碁石茶が特記されている（農林大臣官房統計課 1932 p.736、傍点筆者）。さらに、それに遡るところ7年の「第31次農商務統計表」（大正3年）からは、すでに自主的に、「其ノ他」の茶として「碁石茶」の統計が掲げられているのである。前述したように、碁石茶の生産は確かに大正期がひとつのピーク（50～60t）ではあったものの、実は同時期の阿波晩茶は推計100～200tの生産量があり（今石 2020 p.60）、圧倒的に碁石茶を凌駕していた。にも関わらず碁石茶だけが特記されたのは、このお茶の製法・形状が他にないユニークなものとして広く認知されていたからと考えられる。そして、こうした碁石茶の唯一無二の特徴こそが、戦後になってからも各分野の研究者や報道関係者の関心を集め続けたのである。

2 碁石茶の流通

さて、碁石茶が地元では全く消費されず、交易材としてすべて県外に移出されたことは冒頭で触れたとおりであるが、実際に碁石茶はどこに流通し、どのように消費されていたのか。

旧川口村郵便局長などを勤めた飯田格満⁽¹⁹⁾（嘉永6年（1853）生まれ）が記した「飯田文書」には、藩政時代の「物産ノ販路」として「藩政中当地ノ物産トシテハ楮艸碁石茶藍麻苧等デア
ル…碁石茶ハ伊豫讃岐地方ノ商人ニ売り…」とある。明治12年（1879）の資料⁽²⁰⁾にも「従来
ハ…碁石茶ト唱ヘ黒色団珠状ナル粗茶ヲ製シ之ヲ讃州地方ニ販売セリ」（明治文献資料刊行会
1966 p.88）、前掲の明治14年（1881）の村誌においても移出先として挙げられているのは「伊予
国上分町川之江（伊予国）」「伊予国讃岐国地方」「愛媛県」などである（以上、傍点筆者。なお当
時、現在の香川県は全域が愛媛県の管轄であった）。

こうして香川方面に出荷された碁石茶は、塩などの生活必需品や現金と交換され、流通先で
は飲料や茶粥の原料となったことが分かっている。消費の実態については後述するとして、こ
こではまず、近代以降の碁石茶の流通について取り上げる。

（1）明治・大正期～戦前までの流通—おもに文献から

碁石茶の生産が盛んであった明治・大正期から高度経済成長期以前の流通の在り方につ
いては、ほぼ人々の記憶から失われている。そこでここでは主に文献を通して、碁石茶の讃岐方
面への流通を誰がどのように担ったのかを整理しておきたい。

まず碁石茶の生産が最も盛んであった明治・大正期においては、仲買人である讃岐商人を通
じて、讃岐各地の小売店へ碁石茶を卸すというルートが一般的だったようである。

①讃岐の仲買人の活躍

井上賢一は1990年の調査で、小笠原正春さんが安政3年（1856）生まれの祖父・辻ノ助氏か
ら聞いた話を書き留めている（井上 2011 p.31）。少し長いが、以下に引用したい。

「明治の始めごろは、まだ国道も無く、山道を歩いて出荷していた。朝の暗いうちに提灯
を持ち、履き替え用のわらじと弁当を腰につけて出掛ける。吉野川の岸を上ったり降ったり
して、池田の奥、国政というところまで天秤棒に俵を担いで持っていった。国政まで来る
と、塩や生活に必要なもの一年分と交換し、残りはお金を受け取る。そしてまた来た道を歩
いて帰り、家にたどり着くと暗くなっていた。塩は坂出、詫間など讃岐の塩田で作ったもの
を車力（牛や大八車）で業者が運んできて、池田から舟に詰め替える。国政の下までは川が
なだらかなので舟で運べるが、それ以上は入れない。八貫入りの塩袋であった。船着き場ま
でこちらが茶俵を持って出れば一錢五厘高く買ってもらえた。逆に上まで塩を持って上がっ
てもらおうとそれだけ茶は安くなった。食用油、灯油（明かり用）などもそのようにして交換
してきた。」

碁石茶と塩を交換したという国政は、現在の徳島県三好市山城町である（以下、前掲図4-1参照）。香川県の詫間や坂出から産出した塩を8貫（30kg）入りの俵に詰めて山道を運びあげ、吉野川にぶつかる池田（徳島県三好市）で舟に載せて上流へ遡り、国政で碁石茶と交換する、というルートである。あるいは井上は、明治41年（1908）生まれの生産者の伝承として「昔は黒滝〔徳島県山城町〕を越えて三名〔香川県高松市〕の方へ茶を出荷した。塩も江戸時代にそこを通過して来ていたと聞いている」という話も聞き取っている（井上 2011 p.32）。高松方面に碁石茶が運ばれていたことは、以前は高松にも碁石茶が出回っていたという徳島の茶商の話（先述）とも符合する。近世には、大豊町立川から笹ヶ峰峠（愛媛県四国中央市新宮町馬立）を越えて川之江へと抜けるルートが参勤交代道としてよく知られ、碁石茶の出荷ルートとしてもしばしば言及される（広谷 1989 p.24）。しかし少なくとも近代以降は、参勤交代の道だけでなく、山城町・池田町を通過して仁尾方面へ抜ける道や、高松に抜ける道もあったことが分かる。

こうして讃岐の商人が大豊まで、あるいは国政のような中継地点まで買い付けにくるスタイルは戦後しばらくまで続いたようだ。小笠原正春さんの場合は、戦前は「ほとんど香川県観音寺の仲買人（塩田さん）と取引していた」といい、「地元の仲買人とも取引するようになった」のは戦後のことだという（以上、井上 2011 p.30）。「塩田さん」とは、現在でも観音寺市で今屋静香園を営んでいる塩田家のことと思われる（後述）。

②茶の出荷（茶俵）

碁石茶は「茶丸」^{ちゃまる}「茶俵」^{ちゃだわら}と呼ばれる、筵^{むしろ}を巻いて縄で縛った俵にまとめて出荷された（写真4-3）。重量は前述の明治14年の地誌ではひと丸11貫だて（磯谷村、尾生村）あるいは40斤入り（250匁計算で10貫）、後述する伊勢屋文書（明治15・16年）では10～11貫の間、昭和13年（1938）、32年（1957）の記録でも10貫となっている⁽²¹⁾。時代が下り、生産者の小笠原正春さんや志々島の小売店の上田富子さん（後述）は12貫だてと記憶しているし、昭和59年（1984）の報告などでも12貫となっている（高橋 1984 p.6）。さらに、平成2年（1990）年の調査では「今年から既製品の茶袋（一〇貫）を使用することにした」と記録されており（井上 2011 p.29）、近年ではまた10貫（37.5kg）に戻ったらしい。このように1俵の質量には多少の自由度や時代的変遷もあったようだが、おおよそ10～12貫程度（37.5～45kg）で推移しているようだ（茶丸については第5章第3節も参照）。



写真4-3 旧碁石茶博物館収蔵の茶丸

③志々島の伊勢屋文書から

さて、茶俵に詰められた碁石茶は、仲買人である讃岐商人から、さらに消費地にある小売店に渡ったものと考えられる。こうした小売店に関する資料はほとんど見つからないが、唯一ともいえる貴重な資料に、志々島の「上田家（伊勢屋）文書」がある。

志々島（香川県三豊市）は周囲3.8kmの小さな島で、現在は人口20人に満たないが、近世～戦後にかけては廻船業や漁業の拠点として栄え、一時は人口が800人以上という時代もあった。



写真 4-4 現在では無料休憩所となっている志々島のいせや商店
(令和4年(2022)8月撮影)



写真 4-5 金本屋(令和5年(2023)3月撮影)



写真 4-6 いよや跡地(令和5年(2023)3月撮影)

この島で近世から島役人（組頭）として廻船業や漁業をとりまとめた家が志々島の伊勢屋（上田家）であり、丸亀藩の財政難に御用金を上納した褒美に、広大な漁業権を与えられたとの逸話も伝えられる（以上、上田ら 1984 pp.37、287-291）。上田家は志々島の本村で「いせや商店」を営んでおり（写真 4-4）、明治～大正期にかけての関連文書が瀬戸内海歴史民俗資料館に収められている。ここに多数の「茶」の取引記録をみることができるのである。ここでは伊勢屋文書を通して、地域における茶の流通の様子を探ってみたい。

資料の概要 瀬戸内海歴史民俗資料館が所蔵する100点超の伊勢屋文書のうち関連の深そうな13点を調査した結果、9点から「茶」関連の記録が見つかった（第8章 1 上田家（伊勢屋）文書）。このうち資料No.38の「萬買上覚帳」（第8章 表 8-2）は明治15～17年（1882～1884）の仕入帳であり、茶に関する取引記録が多数残されている。仕入れごとの茶の本数、正味量（貫と斤表記）、単価、仕入れ総額が記してあり、一例を紹介すれば、第8章 表 8-2の資料番号2（写真 4-7）の明治15年（1882）1月22日の記録では、「茶壺本」を金本屋から購入。「十貫」（10貫）のうち、「貳貫」（2貫）は袋引し（容器の重さとして差引）、正味量が「八貫八百目」（8貫800匁）すなわち

「三十五斤貳分」(35.2斤)であることが記してある(1斤250匁計算となる)。また「十壺也」とあるのは1斤当たりの単価(11銭)であり、総額で3円87銭となる、という具合である。これらの茶の仕入れ先として挙げられているのは「金本

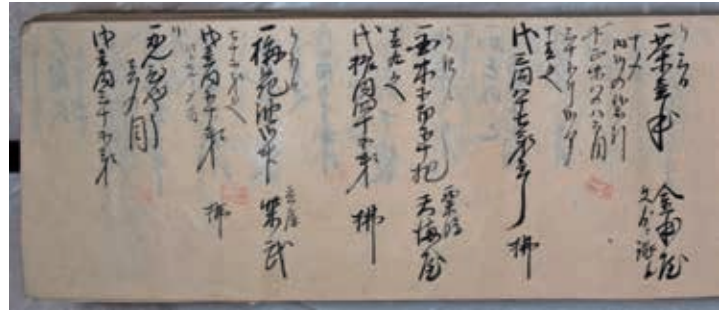


写真4-7 伊勢屋文書No. 38「萬買上覚帳」(瀬戸内海歴史民俗資料館所蔵)

屋」「伊豫屋」が主で、ほかに丸亀の「秋田屋」などの名も見られる。金本屋、伊豫屋はいずれも香川県多度津町にある商家で、同じ通りに面して商店を営んでいた⁽²²⁾(写真4-5・4-6)。

続いて第8章 表8-1の「惣座帳」7冊、「御通」2冊はいわゆるツケ帳であり、誰がいつ、何をいくらで買ったかを記録した帳簿である(写真4-8)。ここからは、1軒の家における日用品や食料—薪や附木、蠟燭、晒、素麺、いりこ、酒など—の購入履歴をつぶさに知ることができ、当時の流通や暮らしの様子が垣間見える貴重な資料である。購入品のひとつである「茶」については、明治期のものを中心に、明治15年～昭和5年(1882～1930)までの記録が断続的に残されている。



写真4-8 伊勢屋文書No. 25「惣座浦分帳」(瀬戸内海歴史民俗資料館所蔵)

「茶」とは何茶か？ 一茶の単価比較 さて、この資料を読む際の最大の問題が、この「茶」が何茶なのかという点である。明確な答えはないが、ひとつの指標として、いせやで販売されている茶の単価から検討してみたい⁽²³⁾。

表4-5は伊勢屋文書に記載されている「茶」や碁石茶と、その他のお茶の単価を比較した表である(表4-4も参照)。資料によって生産者価格と仲介者価格、消費者価格があるので少々複雑であるが、例えば明治15年・16年の仲介者価格(いせやが購入した価格)と消費者価格(いせやが売った価格)を比べると、100匁あたり1.1銭～1.6銭が上乗せされていることが分かる。実際には生産者→金本屋や伊豫屋(仲介)→いせや商店(小売)→消費者という流れになるので、明治15年・16年における生産者価格は100匁あたり2～3銭だろうか。これは同時代の阿波晩茶や石鎚黒茶と同水準と思われる。一方、10銭前後の緑茶の5分の1程度となり、少なくとも伊勢屋文書における「茶」は緑茶(煎茶)などのお茶ではないことが分かる。

一方、碁石茶とほぼ同価格(もしくはわずかに廉価)なのが「番茶」であり、これは資料上、

表4-5 碁石茶とその他のお茶の100匁当たり単価

年度	碁石茶？	石鎚黒茶	阿波晩茶	青製茶（緑茶）	煎茶	番茶
明治13			生1.4（那賀郡）	生10.7		
明治14			生1.6（那賀郡）	生7.52		
明治15	仲4.4 消5.5					
明治16	仲3.6 消5.2					
明治17	消4.2	生1-2.3		生12.5（新居郡）		
明治18	消3.1					
明治19	消2.8					
明治20	消2.8					
明治21	消3.1					
明治22	消3.4					
明治23	消3.1					
明治24	消2.8				消24.3（全国）	消12.4（全国）
明治33			生3-3.2			
明治35	消5.5					
明治36	消6.3				生14.6（長岡郡）	生3.8（長岡郡）
明治37	消7.2					
明治38	消8.1				生19.5（長岡郡）	生3.2（長岡郡）
大正13	生12.9（長岡郡） 消16.9				生56.0（長岡郡）	生11.7（長岡郡）
昭和4	生15.9（長岡郡） 消21.5				生27.2（長岡郡）	生13.2（長岡郡）
出典	『伊勢屋文書』／ 生産者価格は『高知 県統計書』	『伊予国新居郡地誌』 『伊予国周布郡地誌』	『徳島県統計書』、 山内1980	『徳島県統計書』 『伊予国新居郡地 誌』	『明治大正昭和 値段 史年表』 『高知県統計書』	『明治大正昭和 値段 史年表』 『高知県統計書』

100匁あたりの単価を計算。

資料が斤表示の場合、石鎚黒茶は1斤200匁、阿波晩茶と碁石茶は250匁で計算した（本節2（1）③コラム「茶の単位—1斤は何匁？」参照）

表4-6 いせやの茶年間購入量（資料No.38より）

年度	購入量		100匁当 単価
	貫	キ口	
明治15年	81.8	307.1	4.41
明治16年	92.0	345.0	3.59

峻別のしようがない。しかし次にみるように、この「茶」は島で大量に消費されていることがうかがわれ、碁石茶の島嶼部への流通の歴史を鑑みれば、伊勢屋文書の茶は碁石茶と見てよいのではないだろうか。本稿ではその前提で話を進めたい。

誰がどのくらい茶を消費したか 表4-6は、いせやがどのくらい「茶」を仕入れていたのか、年間購入量をまとめたものである。購入単位は「本」で、茶俵1本あたりの袋引前の容量としては10～11貫程度である。これによれば、明治15年が81.8貫（約307kg）、明治16年が92貫（345kg）であり、これを年5～10回に分けて金本屋や伊豫屋から購入している。一方、「惣座帳」で販売（消費）量を積算してみると（数量が把握できるものに限る）、明治15年が年間1貫弱、16年が5貫弱にすぎない。これは単に文書として残っていないだけと思われ、16年も前年と同等の量を仕入れていることを鑑みると、この時期、毎年300kg程度の消費はあったものと考えられる。当時の志々島の正確な人口は不明であるが、上田ら（1984 p.37）によれば明治4年（1871）は754人、35年（1902）は810人と推測されるというから、800人前後であろうか。当時、いせやのほかにも茶を購入できる商店はいくつもあったと考えられるので、いせやの販売量だけで300kgは相当な消費量と言える⁽²⁴⁾。

もう少し具体的に見ていきたい。例えば第8章表8-1の資料番号3-13～3-35の上田保造家では、明治19年(1886)9月～24年(1891)10月の5年間で計23回(2.7か月に1度)、ほぼ毎回半斤(468.8g)ずつ、お茶を購入している。このように茶は1斤、半斤、目(匁)単位に小分けして販売され、家によっては年に何度も購入している。中には俵ごと購入しているらしいケースも見受けられ、表8-1 資料番号9-1～9-6の上田和右衛門は明治36年(1903)4月に約11貫、翌年4月にも約11貫を購入している。また、時折「塩飽行」(2-18、3-89)「粟嶋行」(3-91)「佐柳へ」(1-17、3-101、7-143)といった文言が見られることから、島民だけでなく、島外の人に小売するケースもあったらしい。

こうした個人消費と思われるもののほかに、目立つのは購入者としての「船」である。例えば表8-1 資料番号3-98～3-160には、「万年丸」「任天丸」「住吉丸」「戎子丸」などの船名が見える。購入者はすべて有木延治郎であり、ほとんど毎月のように半斤(468.8g)程度を購入している。他にも上田幸助(3-182～3-195)の「船分」、高島清左衛門(7-133、135、137)の「飯蛸船」「船方」など、船関係が多数確認できる。また、「網」も目立つ。例えば資料番号9-7～9-56は「本家上田松三郎網」「山地甚四郎網」「有木延次〔治?〕郎 秋ぐる網・新や網、冬網始」「有木兼松網」「有木源治郎網」「上田宗次郎網」である。これらの購入者は、志々島で最も大規模に行われたシバリ網の網元ではなかったか。というのも、「惣座帳」に名前が挙がっている任天丸、戎子丸、万年丸などは、『志々島の話』(上田ら 1984)にシバリ網の網元の船として名前が挙がっているからである。また、購入者として名前の挙がる有木延治郎、上田松三郎、山地甚四郎は、明治35年(1902)に設立された「志々島漁業組合」の発起人6名のうちの3名であり、いずれも有力な漁業者、すなわち網元であった可能性が高い⁽²⁵⁾。

シバリ網は巻き網の一種、魚群を網で取り囲んで引き揚げる漁法で、サワラやタイなどを主な対象とする。幕末から明治、大正初期までが最盛期で、明治初年には志々島だけで7～8統のシバリ網元があったという(最盛期には10統)。1統で80～90人程度の人員を要する大規模なものであったから島民だけでは人手が足りず、島外の船方も多数雇ったという。シバリ網では1日8回ほど操業して日没には帰航したが、その間、4回の食事があり、①出航前の朝食、②網を3回操業後に昼食、③その3操業後に「お茶(これも食事である)」、④さらに3操業後に夕食、という具合だったようだ(以上、上田ら 1984 pp.76-85)。明記はされていないが、こうした船上での食事に碁石茶が使われたと考えるのが妥当であろう。船上での食事については本節3(2)④でも触れたい。

このほか第8章の表8-1では拾っていないが、茶関係では「茶袋」や「茶筵」も販売されている⁽²⁶⁾。茶袋は全体で200件以上の購入履歴があり、時代によって6厘～1銭程度と安価である。茶と一緒に購入しているケースも少なくないから、茶粥を作る際に茶を入れて煮出すための袋と考えられる(後述)。一方の茶筵は2～4銭程度で販売されている。これは、碁石茶を運搬するために使われた俵を解いた筵と考えられる。志々島で碁石茶を扱っていた上田商店の現当主・上田富子さん(大正13年生まれ)によれば、碁石茶が茶俵で流通していた時代、皆が

筵を欲しがったもので、俵が空になったら筵を人にあげたものという。水田のない志々島では、藁製の筵は貴重品だったのである。しかも茶筵には茶渋が沁みており、何を干しても強かったという。同様の話は佐柳島でも聞かれ、昔はタテ網の大きな漁網を収納するのに茶俵が重宝され、皆が欲しがったので空いたら順番にあげたという（山路ツネコさん昭和15年生まれ談）。伊勢屋文書に出てくる筵も、そうした茶俵の筵と考えられる。

茶の単位—1斤は何匁？

1斤は通常160匁(600g)であるが、慣行上、製茶の1斤は^{くちめ}目目といって200匁(750g)とされる。ただし、その慣行は地域や時代、あるいはお茶の種類によっても異なったようで、1斤250匁(938g)とする場合もある。例えば同じ後発酵茶である徳島の阿波晩茶に関しては、昭和16年(1941)に徳島の茶商が主催した「阿波製茶生産拡充座談会」の記録に「番茶上等一斤(二百五十匁) 壹円」とあり、250匁計算であったことが分かる(山内1980 p.98)。石鎚黒茶の場合は質量を明記した資料は見当たらないものの、出荷に用いた茶俵1俵あたりの重量について、「五十五斤」とする資料と「十一貫」(41.25kg)とする資料があり、55斤は1斤=200匁計算だとちょうど41.25kgになるため、1斤=200匁であった可能性が高い(今石 2022 p.38)。

碁石茶の場合、1斤が何匁であったのか明確に記した記録は見当たらないが、「伊勢屋文書」から読み解く限り、1斤250匁(937.5g)が妥当である。というのも、資料No.38の「萬貫上覚帳」では貫表記と斤表記を列記しているが、例えば正味8貫800匁を35.2斤(8800匁=35.2斤×250匁、第8章表8-2 資料番号2)、10貫500匁を6斤(1500匁=6斤×250匁、同資料番号4)とするなど、250匁で計算するとぴったり符号するからである。

また「惣座帳」(第8章表8-1)を見ても、「100匁」「200匁」表記は多数見られるが「125匁」「250匁」はほぼ見られない(資料番号7-105の1件のみ)。これは「125匁」「250匁」はそれぞれ「半斤」「壹斤」と表記されているためと考えられる。以上の理由から、本稿では1斤=250匁(938g)を採用する。

(2) 昭和以降の流通

続いて、戦前から戦後の流通についてみてみたい。戦後しばらくは、戦前同様に讃岐の仲買人が大豊まで買い付けに来たようであるが、戦前から戦後にかけて、大豊の仲買人の活躍も目立つようになった。地元の仲買人が大豊の農家から碁石茶を買い付け、それを讃岐の茶屋や島の小売店に卸すのである。



写真4-9 上村広子さん(正岡平次郎『写真銘鑑 郷土の風貌』1966より転載)

①大豊の仲買人—上村広子さんほか

大豊の仲買人として、文献には豊永英則さん(昭和13年当時／生産者兼仲買人)、豊永清武さん(西久保高見／生産者兼仲買人)、豊永えいとくさん(川戸)、上村広子さん(東土居)などの名前が見える⁽²⁷⁾(井上 2011 pp.30-31、瀧 1938 p.40)。例えば井上(2011 p.31)が報告する森下八重子さん(東梶ケ内・大正5年生まれ)の記憶では、兄の豊永清武さんが「農家各戸から少しずつ見本として香川県の志々島、鬼島(女木島)へ持って行き、そこで各々値段をつけてもらった。こちらに帰って各戸へ値段を報告し、各戸は契約

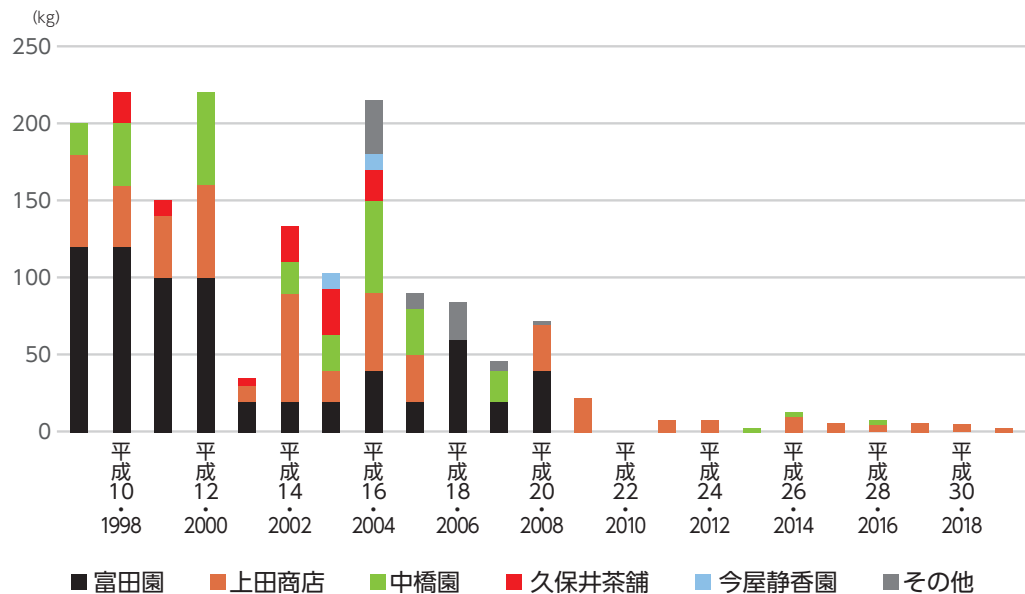


図4-3 上村商店における年度別出荷量と出荷先

してもらった家へ俵づめして送った」。桃原の上村富士子さん（昭和14年生まれ）によれば、生産量の多い農家は仲買人等とのつながりが強く、大きな販路を持っていたため、生産量の少ない農家は生産量の多い農家に製品を買い取ってもらうこともあったという。

こうした仲買人のうち、最も遅くまで活躍したのが上村商店の上村広子さん（大正9年生まれ）である（写真4-9）。広子さんの娘の平石登志子さん（昭和24年生まれ）によると、上村商店は戦後すぐ、引き揚げてきた登志子さんの父親が^{かみむら}連火で創業した店で、身体が丈夫でなかった父親に代わって精力的に仕事をこなしたのが母親である広子さんであった。和紙の原料にするネノリやコウゾ、炭、ゼンマイなどを扱う傍ら、創業当初から碁石茶も扱っており、猪鼻峠（徳島県三好市～香川県三豊市）を越えて香川県へ出荷した話を、登志子さんは母親からよく聞いていたという（前掲図4-1参照）。登志子さんは昭和42年（1967）からお店を手伝うようになり、連火の店舗が土砂崩れに遭ったことをきっかけに（この時に当時の帳簿類は失われている）、平成元年（1989）に東土居に越してきた。昭和40年頃から化粧品なども扱っている。

上村商店では、生産者が小笠原正春さん一人になってからは正春さんの碁石茶を一手に引き受けて売り捌^{さば}いていた。しかし、平成14年（2002）に最初の大きな碁石茶ブームがきて以降、次第に正春さんから入荷できなくなっていったため、平成16年（2004）から登志子さんの兄、次いで夫や甥が、近所の人から製法を習い、夫の実家である西峯^{ののや}野々屋で碁石茶生産を始め、5～6年は出荷したという。広子さんは2011年頃に91歳で亡くなっている。

碁石茶生産が大豊全体で盛んであった頃の、上村商店での取り扱い量や取引先は不明であるが、平成のブーム前後である平成9年～31年（1997～2019）分については帳簿が残されている。これを元に作成した碁石茶の出荷量と出荷先が図4-3である。これを見ると、ブームがくる平成14年（2002）までは年間200kg程度を富田園（丸亀市）、久保井茶舗（琴平町）、中橋園

(詫間町)、上田商店(志々島)に出荷し、ブーム後からは上記の出荷先に加えて今屋静香園(観音寺市)の名前も見える。これは近年碁石茶を扱っていたと思われる讃岐の茶屋をほぼ網羅しており、上村商店の果たした役割の大きさがよく分かる。

小笠原家に残された平成8～15年(1996～2003)までの顧客名簿(5章1節参照)には、平成14～16年(2002～2004)分の上村商店への出荷記録が残されているから、平成14年のブーム以前はもちろん、ブーム後も数年は正春さんから購入していたことが分かる。ただし上村商店の帳簿には、正春さん以外の入荷先として、平成11年(1999)からは「吉男」、ブーム後の平成16年(2004)からはこれに加えて「チカユキ」「三谷のお茶ヒロノブ」「上村典義」「上地美津男」などの名前がメモしてあり、ブーム前後に複数個所で生産が復活した様子も読み取ることができる⁽²⁸⁾。

②讃岐の仲買人と茶問屋

こうした大豊町の仲買人に加え、讃岐の仲買人も戦前から引き続いて活躍している。ここではお話を伺うことのできた茶商・仲買人の方々について、下記にまとめておく。

今屋静香園(香川県観音寺市) 今屋静香園は明治36年(1903)頃に、塩田平造さん(明治22年生まれ)が仁尾町(香川県三豊市)で創業した茶屋で⁽²⁹⁾、昭和24年(1949)に観音寺に移転した。現当主である塩田富次郎さん(昭和24年生まれ)は昭和51年(1976)に婿養子に來たが、当時は義理の父である忠義さん(大正10年生まれ)が店を仕切っており、富次郎さんも忠義さんと一緒に2回ほど大豊へ買い付けに行った。当時、先代からの得意先の農家7～8軒は回ったと記憶しており、中には入荷量が1俵に満たないところもあった。当時から、蒟蒻芋と茶を作る夏季以外は町外に住んでいるという人もおり、人口流出と減産が顕著であったという。3年目以降は、得意先から「仲買人の上村広子さんを通して買ってくれ」と言われ、以後、上村さんから仕入れた。自分で仕入れに行っていた時はこちらで値段を決めていたが、上村さんが仲買をするようになってからは値段が一律になった。自分が知っている時代では、入荷量は5～6俵程度か⁽³⁰⁾。買い付けたカタマリ茶は佐柳島、高見島、栗島に出荷した。佐柳と高見には、その小売店のほとんどに出したように記憶している。帳簿にはいせや(栗島)、宮崎・門・大矢(以上高見島)、柚木・山口・佐野・池田(以上佐柳島か)などの得意先の名前が記録されている。島へは、茶俵を定期船に積んで運んでもらい、自分は3～4か月に一度、渡島して集金に回った。ほかに年5kgほど、香川県まんのう町にも出した。島出身の人が買っていたらしい。(平成元年に)京都の染物屋が買い占めて以降は在庫だけ売って終わりになった。カタマリ茶がなくなってからは、島には代用品であるほうじ茶の粉茶を出している。

富田園(丸亀市) 富田園は弘化4年(1847)に丸亀で創業。現当主の富田隆造さん(昭和23年生まれ)によれば、碁石茶を飲むのは坂出から詫間にかけての島々の人が中心。かつて碁石茶が一番安いお茶であったといい、明治時代はこの辺は碁石茶だらけだったと聞いている。昭和50年頃(1975)に跡を継いでからは上村広子さんから購入し、店で小売していた。(平成元年

に) 京都の染物屋が買い占めて値段が倍になり、そのまま高止まりしてしまい、その頃から島の人たちも代用品の粉茶やハブ茶を使うようになった。島に定期的に出していたのは自分の先代までと思われ、自分の代になってからは定期的には出していない。

※大豊の仲買人である上村広子さんの帳簿によれば、平成14年のブームの前まで最も出荷量が多かったのが富田園で、平成9・10年は各120kg、11・12年は各100kgを出している。

お茶の中橋園(三豊市詫間町) 中橋家は元々仁尾町の出身で、戦争から復員した後に、今屋静香園の従業員であった現当主の父親が茶屋を創業。昭和60年(1985)に詫間町に移転した。商売を始めた当時から「カタマリ茶」は扱っていたようだ。当時は安いお茶であった。現当主の中橋隆治さん(昭和18年生まれ)は昭和33年(1958)頃に商売を継いだ。大豊の仲買人である上村広子さんから年2俵程度を購入し(1俵の質量は記憶にない)、1俵をそのまま志々島の商店に収め(出荷先不明)、あとの1俵は店で小売した。店には島出身の人が買いに来たという。茶俵の底で粉になったものはコチャ(粉茶)といって、塊になったお茶とは別に安く売っていた。

昭和30～40年代はアワバン(阿波晩茶)のほう売れたので、こちらは3～4俵購入していた。アワバンはこの辺りの人も普通に飲んでいたが、碁石茶は島専用だった。当時はアワバンよりも碁石茶のほう少し安かった。(平成元年に)京都の染物屋がカタマリ茶を買い付けた後から値段が上がったので、その時点で一旦取引はやめている。

久保井茶舗(琴平町) 現当主の久保井信晴さん(昭和19年生まれ)は23歳の時(昭和40年代初頭)に琴平に戻り、3代目当主として家業の茶舗を継いだ。碁石茶は戦前から仕入れていたのではないと思われるが、よく分からない。自分の代には上村広子さんから購入していた。家を継いだ当時、100gが60～80円くらいだったと記憶している。薦^{こも}みたいなので包んだ俵で(いわゆる茶俵であろう)、1俵30～40kgだっただろうか。年間4～5俵とっていたのではない。俵に入れたまま蔵の2階に保管していた。碁石茶は島嶼部ではなく、琴平周辺の小さなお店や個人客に小売していた。緑茶などに比べて安いお茶だったので、みんな飲用していた。なお阿波晩茶も扱っていたが、碁石茶は阿波晩茶よりも値が安かったと記憶している。

このほか、善通寺市の茶問屋である^{ぎゅうこう}牛行園や、多度津町の乾物屋であった篠原園、コンドウ茶舗でも碁石茶を扱っていたようだ。丸亀には富田園のほかにも大きな茶問屋があったというが、詳細は不明である。このうち多度津の篠原園は、三豊市詫間町に現存する同名の茶屋の親戚で、すでに廃業したという(詫間町の篠原園当主・篠原容子さん昭和16年生まれ談)。なお、詫間町の篠原園でも碁石茶がブームになった際に販売に着手したことがあったが、入手が困難で利が少ないために短期間で手を引いている。

さらに、三豊市高瀬町にも「サマタさん」という仲買人がいたことが、1990年の調査で報告されている。志々島のいせや商店店主の女性(大正4年生まれ)によれば次のとおりである。

「高瀬町(現三豊市)の仲買人(サマタさん)が見本を持って注文を取りにくる。その中から

欲しいのをどれだけくれと頼むと、今度は品物をもって同じ仲買人が持ってくる。最も多い年には一〇俵程取り寄せた。最近（四、五年）は仲買人が来なくなったので、観音寺の茶店に電話をかけこちらから注文して仕入れている。」

同じく志々島の上田商店や上田米穀店でも、「高瀬町の仲買人」と取引のあった時期があったというから、平成元年前後まで活躍した仲買人だったようである（以上、井上 2011 pp.32-33）。

さらに、志々島の上田商店の現当主・上田富子さんによれば、多度津の佐長海運（昭和30年代まで高見島・佐柳島と多度津をつなぐ定期船を運航）が仲買をやっていたので、ここから買っていた時期もあったという（あるいは上記の「サマタさん」と同一人物か）。高見島で碁石茶を扱っていた^{かど}門商店に残された平成4年～7年（1992～1995）の帳簿によれば、門さんも平成4年を最後に「佐長」から「かたまり茶」を仕入れていた（後述）。

こうして大豊の仲買人や讃岐の仲買人など様々な人の手を経て、生産者から消費地へと、碁石茶が運ばれていったのである。

③島の小売店と消費者

続いて、それぞれの消費地の小売店における販売について整理したい。後述するように、碁石茶を使った茶粥の食習が特に盛んだったのは塩飽諸島の志々島、高見島、佐柳島、岩黒島^{いわくろじま}で、粟島では志々島寄りの^{かみしんでん}上新田地区だけで茶粥の食習があった。また後述するように、碁石茶は飲み茶としても本土平野部で広く用いられてきたようである。このうち、今回の調査では志々島、粟島、高見島、佐柳島で碁石茶販売の話を聞くことができたので、一次資料として下記に列記しておきたい。

志々島 志々島の概要については前述したとおりである。昭和時代には島内に7～8軒の商店があったというが、「カタマリ茶」（もしくは「^{ばふん}馬糞茶」「ウマノクソ」）を取り扱っていたことが分かっているのは伊勢屋文書の「いせや商店」に加え、上田商店、上田米穀店などである。このうち上田商店の上田富子さん（大正13年生まれ）にお話を伺うことができた（写真4-10）。

上田商店は、富子さんのお舅さんのお爺さん（明治40年代に逝去）が、明治期に志々島本村に創業した店である。「^{よろずや}萬屋」であり、富子さんの言葉を借りれば「おしめから塔婆まで」、食料や細々とした日用品はもちろん、布団や薬なども売った。仕入れた品物を店で小売するだけでなく、自前の船を使って志々島や粟島の雑穀（ササゲなど）を岡山に売りに行き、岡山の練炭や豆炭を買って志々島で売ることもして



写真4-10 上田商店の上田富子さん
（令和4年（2022）8月撮影）

いた。商品は基本的に志々島のみで売ったが、碁石茶などいくつかの商品に関しては店頭販売に加え、高見島、栗島、佐柳島などにも売りに行った。上田商店のカタマリ茶は讃岐のお茶屋より値が安く、喜ばれたという。また当時、高見島は生活が苦しい人が多く、より安価なカタマリ茶の粉茶を持ってきてほしいとよく頼まれたものという。

碁石茶は先代からずっと仕入れてきたが、富子さんの記憶にある中で最も取引量が多かったのは昭和30～40年頃で、1俵12貫(45kg)くらい入っている「茶ダーラ(俵)」を10個くらい仕入れたという。大豊から多度津まで送ってもらい、多度津港まで自分の船で取りに行った⁽³¹⁾。新茶が出た10月頃に1年分を購入する。新しいお茶は酸味が強く、色もあまり出ないため、昨年度分のコチャ(古茶)を俵のまま2つ、3つ取っておき、それと新茶を混ぜて売った。新茶は匂いが良いし、古茶は色が出る。

なお、1990年に行われた富子さんの夫(大正6年生まれ)への聞き取りでは、カタマリ茶の入荷は戦後すぐが最盛期で、筵の俵で15俵(10貫立てならば合計562.5kg⁽³²⁾)仕入れたこともあったという。元々は高知の仲買人の豊永清武さん(西久保)から仕入れ、その後、1989年頃には高瀬町の仲買人(サマタさん)からも仕入れたと記録されている(井上 2011 p.32)。おそらくその後の話と思われるが、富子さんは小笠原正春さんから直接買い付け、正春さんから入荷できなくなって以降は上村広子さんから買っていたという。碁石茶は今でも欲しいという人がいて、調査に伺った令和4年(2022)の数年前までは少量ずつでも仕入れて販売していたという。

このほか井上(2011 pp.32-33)が1990年に行ったいせや商店への聞き取りは本節2(2)②のとおりであり、多い年には10俵ほど(375kg)取り寄せたという。

栗島 栗島は周囲約16kmの島で、西風・東風をあまり受けない立地から、近世～明治にかけて北前船の寄港地として栄えた島である。明治30年(1897)には日本初の国立栗島海員学校が開設され(昭和62年に閉校)、島民の多くも外国航路の船員として活躍した。安定した現金収入と外界からもたらされる情報によって、最新の家電製品などもいち早く取り入れており、周囲からは「金持ちの島」と認識されてきた。人口は戦後の最盛期には2,000人を超えたが、現在は100人前後となっている(三豊市教育委員会 2013 pp.60-61、三豊市教育委員会 2014 p.79)。

往時は商店も30軒近くあったというが、このうち武内商店(潟)や松岡商店(旧浅野商店、上新田)など、数軒で碁石茶を扱っていたようである。また、志々島の上田商店が売りに来たカタマリ茶を買う人もあった。

潟地区の武内商店は大正9年(1920)の創業(写真4-11)。同店に養子に入り、前当主を務めた武内信和さん(昭和4年生まれ)が



写真4-11 栗島の武内商店(令和6年(2024)3月撮影)

戦後すぐ、20歳でお店を継いだ頃からすでに「カタマリ茶」を売っていた（仕入れ先は不明）。栗島では、地理的に志々島に近く、同島からの移住者の多い上新田地区のみで茶粥を食すので、主に上新田の住民が買いに来た。カタマリ茶は信和さんが60歳になる頃（平成元年頃か）まで売っていたが、その後いったん取り扱いをやめている。やがて息子の光徳さん（昭和23年生まれ）の代になり、平成7年（1995）に小笠原正春さんはじめ大豊町の一行が栗島に研修と交流に来たことをきっかけに、再び正春さんから碁石茶を入荷するようになった。光徳さんの記憶では紙の米袋のような袋に縄を何重かに掛けた形での入荷であった（本節2（1）②で触れた10貫入りの市販袋であったと思われる）。

小笠原家に残された顧客名簿には、平成8～15年（1996～2003）までの武内商店への出荷記録が残されており、それによれば毎年10～30kg程度の入荷であった（表4-7）。こうして仕入れた碁石茶は、武内商店と、上新田地区の松岡商店とで分けて売っていたという。

松岡商店の現当主・松岡美紀子さん（昭和23年生まれ）によれば、同商店は昭和51年（1976）頃の創業である。正春さんから仕入れる以前は、一時、詫間町の篠原園（前述）から仕入れていたが、その前の仕入れ先については記憶にないという。松岡商店は、それ以前に同じ場所で営業していた浅野商店というお店を引き継いだもので、カタマリ茶の仕入れ先なども前のお店から引き継いだという。その浅野商店の経営者の孫にあたる宮崎由美子さん（昭和35年生まれ）は、小さい頃の記憶として、一斗缶のようなものにカタマリ茶を入れて量り売りしていたのを覚えているという。

表4-7 小笠原家顧客名簿に記された武内商店への出荷量

年度		販売量 (kg)	単価 (kg当)	一般顧客への平均単価
平成8	1996	10	5,000	5,000円
平成9	1997	20	5,000	5,000円
平成10	1998	30	5,000	7,000円
平成11	1999	30	5,000	7,000円
平成12	2000	35	5,000	7,000円
平成13	2001	20	5,000	7,000円
平成14	2002	10	5,000	7,000円～
平成15	2003	8	5,000	7,000～10,000円

先述した小笠原家の顧客名簿によれば、平成14年（2002）に碁石茶のブームが来て販売単価が上がった後も、正春さんは武内商店（と上村広子さん、すなわち島向け）には価格据え置きで出荷していたことが記録されている（表4-7）。しかし平成17年（2005）に生産組合が設立され、入荷先が正春さんから組合に変わった段階で島向けの碁石茶の価格も引き上げられた。この時点で武内商店でも入荷をやめたものと思われる。

高見島 高見島は周囲6.7kmの半農半漁の島で、建久年間（1190～1199）に備中国児島から移住したとの伝えを持つ。正徳3年（1713）には人口が1,449人あったという記録があり、終戦頃までは1,000人前後で推移しているが、現在の人口は30人に満たない。かつては廻船に乗る者も多かったというが、近代以降は栗島のように遠洋漁業に行くことは少なく（島民によれば近海で十分に魚が獲れたため）、タイやサワラ漁など、近海での漁業で暮らしをたてた。男が漁業に従事する傍ら、女は農業に従事した。標高約297mの龍王山を擁する平地の少ない島

で、水田はなく、段々畑を利用した小麦や大麦、ササゲなどの雑穀栽培や除虫菊栽培、近年では花卉栽培を主な生業とした（多度津町教育委員会 1977 p.9、多度津町誌編集委員会 1990 p.968、香川県仲多度郡多度津町 1987 p.292）。なお佐柳島とは通婚圏にあり、人の行き来が頻繁にあった。

往時、高見には店が5～6軒あった。このうちカタマリ茶を扱っていたことが判明したのは、浜集落の宮崎水産、大矢（商店？）、浦集落の門商店、倉本商店である。

このうち、浦集落の門^{かど}由居子さん（昭和10年生まれ）は、夫と一緒に門商店を切り盛りしていた。店は夫が10代目で、タオルや手袋といった日用品から、お酒や薬・肥料、プロパンガス、彼岸や盆正月に飾るシキミなど、衣料品以外は何でも売ったという。戦中・戦後には疎開や復員で「高見島が沈む」と言われたほど人口が増えたもので、商品もよく売れた。門さんは“ソラヤマ”（高所に拓いた畑）でサツマイモ、麦、マメなどを育てながら、店も手伝った。カタマリ茶は年に一度、大きな筵1枚を俵にしたもので買っていた。自分が記憶している頃だと、観音寺の今屋静香園から購入していた。俵は重く、ひとつに50～60kgは入っていたのではないかと（※他の方の証言通り12貫だとすると45kg）。これを1年間に3本ずつ（12貫なら135kg）程購入し、小分けの袋に入れて小売りした。この辺では昔は3度の食事とも茶粥だったのでよく売れた。平成になってしばらくしてから碁石茶が入荷できなくなり、丸亀の茶屋（富田園か）に買いに行ったこともあったが、最後のほうは多度津の佐長海運が仲買をやっていたので、高見島でも佐柳島でもここから買っていたという。門家には平成4～7年（1992～1995）までの帳簿が残されているが、これによれば、平成4年10月に「佐長かたまり茶」を267,800円分購入している。何kgの購入かは明記されていないが、前掲の小笠原家帳簿によれば平成8～9年（1996～1997）のkgあたり単価は5,000円であるから、40～50kg程度だろうか。平成4～7年の門家帳簿における「かたまり茶」の記載はこれが最初で最後である。碁石茶が入手できなくなってからは、代用品としてコチャ（粉茶）やコウロで炒ったマメ茶（後述する「ハブ茶」）を使うようになったという門さんの証言のとおり、平成6年（1994）3月からは、今屋静香園から「粉茶」（今屋静香園によればほうじ茶を粉に挽いたもの）を定期的に仕入れている。門商店は、夫と息子が養殖業を始めてから門水産と名前を変えた。夫が平成17年（2005）に死去してからは11代目として息子夫婦が継いだが、10年以上前（2023年調査時より）に廃業している。

また、浦集落の倉本秀子さん（昭和15年生まれ）は5人兄弟の末っ子であるが、一番上の姉が倉本商店という萬屋を創業し、20年くらい前（2022年調査時より）まで経営していたという。年の離れた姉は大正生まれと思われ、秀子さんにとっては親みたいなものであった。茶は大きな一枚の筵に入っており、多度津町の乾物屋である篠原商店から購入していたようだ。また、秀子さんの兄嫁であった倉本トミ子さん（調査に伺った2022年の4月頃に92歳で逝去）も、浜集落の大矢商店が廃業した後、近所の人の希望を取りまとめて、碁石茶を一括購入してくれていたという。入荷先は不明であるが、高知まで買い付けに行っていたという人もある。ここでもやはり、「京都の織物屋」さんに出荷したことを契機に碁石茶が入荷できなくなった

ことが記憶されている。

佐柳島 佐柳島は周囲6.6kmの島で、承久年間（1219～1222）に高見島から移住したのが始まりとの伝えを持つ。終戦後は2,000人を超える人口があったが、現在は人口50人程度。男は漁業や出稼ぎ、女は農業に従事し、昭和の時代には山の傾斜の畑で麦やイモ、除虫菊、煙草などを作った（香川県仲多度郡多度津町 1987 pp.322, 871）。

本浦^{ほんうら}にある山路商店の山路ツネコさん（昭和15年生まれ）は本島^{ほんじま}（丸亀市）の出身で、昭和32年（1957）、17歳の時に、親戚（祖父と、父親の弟）が経営していた山路商店に養子に入った（写真4-12）。その時からすでにカタマリ茶を販売しており、自家用船で祖父が5俵も6俵も仕入れてきた（仕入れ先は不明）。カタマリ茶は大きな筵に入っていた。量り売りするのに便利のように、養命酒の箱に目張りをしてカタマリ茶を小分けして入れ、そこから量って売った。本浦集落の人が買いに来るだけでなく、注文があれば島北端の長崎集落へも配達に行った。その頃はカタマリ茶が主体だったのでよく売れた。カタマリ茶が高価になってからは、今屋静香園からほうじ茶の粉茶を仕入れて茶粥用に売っているという。

往時は茶を俵ごと買う人もいたという。例えば長崎の和田一茂さん（昭和5年生まれ）の家では、家でも船でも茶粥を炊くので消費量が多く、俵ごと買っていた。子どもの頃、山路商店のある本浦から自宅のある長崎集落まで、俵を担いで歩かされて大変だった記憶が残っている。また幼少期の思い出として、「茶出してこい」と家族に言いつけられた際、俵の中の茶の目方が減っていると茶まで手が届かず、頭から俵に入って出られなくなったことなども覚えているという。



写真4-12 佐柳島の山路商店

3 碁石茶の消費

では、こうして流通した碁石茶はどのように消費されたのだろうか。碁石茶を語る際に切っても切れないのが、香川県の島々で食される「茶粥」である。しかし、碁石茶は決して茶粥原料としてのみ出荷されていたわけではなく、より広い地域で飲料として用いられてきた歴史があったようである。本節では、まず飲料としての碁石茶の利用の広がりを確認したあと、島々における茶粥原料としての利用についてまとめたい。

（1）香川県本土等での消費—飲料その他

碁石茶は島嶼部における茶粥の原料としてだけでなく、かつてはより広い範囲で飲用にも供

されていた⁽³³⁾。例えば『新編 香川叢書 民俗篇』には、以下のようにある。

「自分の家で茶の葉が作れない家では求めるが、最も安価なのは、カタマリ茶で、碁石茶・玉茶・サヌキノウマノクソ（志々島）と呼ぶ茶葉で高知県の大豊町や徳島県の山間部から来ていた。現在でも丸亀・多度津・観音寺の昔からのお茶屋さんでは商われており昭和の初期までは西讃地区でよく飲まれていた。（香川県教育委員会 1982 p.255）」

同様のことは、高橋克夫も書き留めている。少し長いが引用する。

「坂出、宇多津、丸亀、多度津、詫間、仁尾、観音寺など西讃の沿岸地帯では、むかしは碁石茶は主として飲物として用いられていたようである。…昭和十年ごろ、丸亀高女の生徒であったある茶舗の店主の話では、当時生徒用のお昼のお茶は碁石茶であったそうである。当時は、学校など大勢の人数が用いるお茶に用いられていたのではなかろうか。…仁尾町では、老人のなかに、むかし碁石茶をお茶として飲用したという人がわずかにいる…内陸の綾歌町でも、むかし、マグソ茶（カタマリ茶）を飲用していたそうである。（高橋 1984 p.14）」

小笠原正春さんも、島や沿岸部だけでなく、水の悪い平野部では工場や学校、役場などでも碁石茶が大量に消費され、「戦前、香川の西讃地区の学校給食のお茶はほとんどが碁石茶」であったこと、「戦後自分が農協職員時代にも善通寺や琴平などと大量に取引していた」ことなどを証言している（井上 2011 p.32、1992年2月23日付「高知新聞」）。碁石茶が内陸部でも大量消費されていたことは、明治42年（1909）の「主に香川県琴平町及其附近に於て多く需要せらる（澤村 1909 p.58）」との報告や、前掲した琴平町の久保井茶舗が「琴平の周辺地域に小売していた」と記憶していることとも符合する。さらに、先に徳島の茶商の談を引用したように、昭和初期頃まで、碁石茶は高松市にも流通していたことが分かっているし、昭和59年（1984）の調査報告では「東予の川之江、三島にもわずかながら需要がある」こと、「福山やその近辺の島々、阿波の方へもごくわずかながら販路があった」ことが報告されている（高橋 1984 pp.12-13）。こうして碁石茶は香川県の西讃地域や沿岸部を中心に、瀬戸内のかなり広い範囲で愛飲されていたことが推察され（前掲、図4-1も参照）、こうした飲料としての需要が、明治・大正期における大量の需要を支えたと考えられるのである。

このほか、わずかではあるが、飲用以外の消費も報告されている。そのひとつは漁網の染料としての利用で、「仁尾町のハモ延縄漁師は、戦前に延縄の幹綱や枝糸を染めるのに碁石茶の煮汁を用いていた」と報告されている（高橋 1984 p.14）。前掲したお茶の中橋園の中橋隆治さん（昭和18年生まれ）も、仁尾にいた子ども時代、漁師がカタマリ茶で網を染めていたのを見聞きしている。茶を煮出して網を染めると茶渋で網が長持ちするといい、カタマリ茶のほかに番茶のようなお茶を使うこともあったという。

さらに、次のような習わしも報告されている。「讃岐では死人の棺の中に茶葉を撒く習いがある。その茶に西讃では碁石茶が多く用いられる。値段が一番安いかららしい（高橋 1984 p.15）。」死者の棺に茶を入れる風習は全国に見られるが、このうち阿波晩茶の生産・流通域で

ある徳島・香川中讃地域・淡路島などでは、これに阿波晩茶が頻用された。袋に入れて遺体と一緒に納める、腰まで、あるいは全身が埋まるくらい茶を入れるなど様々なバリエーションがあり、値の安い口茶（漬け込んだ桶の表面近くにある臭いのきついお茶）や古茶がしばしば用いられた（今石 2020 pp.76-77）。阿波晩茶が用いられたのは、それが最も安く、入手しやすいお茶であったことに加え、葉の原型がとどめられていて嵩が張るという点も重要だったと言われている。その点、碁石茶は嵩張らないので必ずしも最適だったとは思えず、また他に類例も見つかっていないため、どの程度習俗の広がりがあったのかは不明であるが、西讃地域に阿波晩茶が普及する以前は、碁石茶を棺に納めていた時代があったのかもしれない。

（2）島での消費—茶粥ほか

①茶粥の島々への伝来

続いて、島嶼部での茶粥の原料としての碁石茶の消費を見てみたい。

茶粥とは煮出した茶で米などを炊いた粥で、近畿～山口県を中心とする西日本の広い範囲、また海上の道を通じて関わりのあった新潟県などで食されてきた。特に盛んであったのは紀伊山地で、米の乏しい山間部ほど多彩な茶粥が見られたという（谷阪 2011 p.264）。

香川県では、「碁石茶が塩飽諸島で茶粥の原料になった」ことが常套句のように言われるが、大小28島におよぶ塩飽諸島のうち、茶粥の食習が確実にあったと確認できているのは高見島、佐柳島、岩黒島、志々島、栗島に限られる⁽³⁴⁾。

これらの島で茶粥がいつから食されているのか明確な記録はないが、口伝では意外に新しい。1963年の調査では、佐柳島や高見島では「今から八十年ばかり前に島の若衆が紀州へ地網に働きに行き始めて食べてから、この島へもたらしたものであると言っている」という伝えが報告されている⁽³⁵⁾（香川県仲多度郡多度津町 1987（1963）p.875）。当時の「八十年前」というと明治10年代である。

また、江戸後期に佐柳島の人が拓いたとされる岩黒島では、佐柳島から茶粥がもたらされたと伝える（瀬戸内海歴史民俗資料館 1981 p.83）。志々島でも「茶粥は佐柳島からきたお嫁さんが、明治ごろ伝えた」という口伝があり（井上 2011 p.34）、栗島ではその志々島から茶粥が伝えられたと考えられている。要するに、明治初年に高見・佐柳島に茶粥の食習が伝わり、そこから各島へ広まったというのである。管見の限り、口伝以外の文字資料は残されていないため、これらの証言だけから茶粥の伝来時期を特定するのは早計である。しかし少なくとも、海の道を通して茶粥がもたらされたという点については、海上交通の盛んであった土地柄からして蓋然性が高いであろう。

②島の食事と茶粥の調理法

さて、これらの島にはほとんど水田がない。往時は畑で育てる麦やサツマイモ、豆類などを中心に、購入したわずかな米を加えた食生活が基本であり、茶粥は少ない米や麦でもお腹を満

たすための「喰い伸ばし食」であったと認識されている。今では3回食が一般的だが、古い時代（あるいは時季によって）は1日4回食で、朝をチャノコ（粟島・志々島・佐柳島）やチャメシ（4島とも）、昼と夜の間食をコイチャ（濃い茶か）やニバンチャ（佐柳島）、オチャヅケやダンジャ（4島とも）などと呼ぶなど、「茶」を冠した名称も見られる（聞き取り、香川県教育委員会 1977 pp.22-27）。これらの島では、多い家で4回の食事のうちすべて、少ない家でも1～2回は茶粥を炊いた。志々島出身の北野省一さん（昭和15年生まれ）は、米だけのママ（ご飯）はモンビ（盆正月などの祭り日）くらいで、1週間に1～2回は昼食だけ麦ご飯を食べたが、あとは毎日3食が茶粥だったと記憶している。

いずれの島でも茶粥は年間を通して食べるが、季節によって加える食材はサツマイモ、団子、ソラマメなどと異なった。また夏は冷まして、冬は熱々を食べたという人もいる。

この茶粥の原料に使われたのが碁石茶で、島では一般にカタマリ茶と呼ばれるが、志々島や佐柳島では馬糞茶^{ばふん}、ウマノクソという名称でも通じた。佐柳や岩黒島では玉茶という呼び方も報告されている（香川県 1958, 瀬戸内海歴史民俗資料館 1981 p.83）。

ここではまず、かつて3度の食事が茶粥で、現在でもカタマリ茶を使った茶粥をしばしば食べているという高見島の山根一義さん（昭和17年生）・ミチ子さん（昭和18年）夫妻の茶粥調理法を紹介したい（写真4-13、4-14）。

- ・ 鍋に入れた水を火にかける。
- ・ サツマイモ（小1本）の皮を剥き、適当な大きさ（細かくしすぎるとドロドロに溶けてしまうので大きめ）に切って沸騰前の水に投入する。サツマイモは最後まで刃物で切らずに、切り込みを入れて割り折るようにする。
- ・ 茶袋にカタマリ茶ひと掴み（2～3個）を入れ、茶がよく出るように袋ごと手で揉んでから鍋に入れる（写真4-15、4-16）。
- ・ 水が沸騰し、真っ黒になるまでお茶がよく出たら、米を洗わずに入れる（現在では2人前で1合程度）。
- ・ 米を入れたら茶袋を取り出し、14分間強火のまま煮る（写真4-17）。鍋底に米がつきそうだったら混ぜる程度で、混ぜすぎない。
- ・ 火から下ろしたら、夏は鍋ごと盥の水につけて、かき混ぜながら冷ます。このとき、表面に浮いたアクを取る。

茶粥には塩などの調味料は一切加えない。茶粥に足す食材として、山根家では、サツマイモのほかにソラマメ、団子などがあり、5月頃、ソラマメの収穫期になると自家製のマメの皮を剥き、生のまま茶粥に入れてマメチャガイを炊いた。マメの季節が終わると、小麦粉に水を加えて練った団子を作り、お玉などで小さくちぎって米と一緒にタイミングで加え、ダンゴチャガイを作る（写真4-18）。そのうちサツマイモの収穫時期になると、イモチャガイが中心になった（写真4-19）。



写真 4-13 山根さんご夫婦（令和4年（2022）8月撮影）



写真 4-14 保管してあるカタマリ茶 購入から10年程経つという



写真 4-15 茶袋 晒で手作りしてある



写真 4-16 イモと茶が入り、沸騰前の状態



写真 4-17 沸騰して茶がよく出たら、14分間強火で煮る



写真 4-18 小麦粉を水で練って作った団子を加える



写真 4-19 できあがったイモチャガイ

③茶粥のバリエーション

茶粥の調理法や素材、食べ方には島ごと、家ごとに様々なバリエーションがあった。

調理法 細かな調理法は家によっても異なった。例えば芋茶粥を作る際、サツマイモは水から入れるのではなく、湯が沸いてから米と同じタイミングで入れるという人もいる。また山根さんは米を洗わずに入れるが、軽く洗うという人もいる（ただし、いずれの場合もさっと洗う程度）。米を入れてから煮る時間もそれぞれで、聞き取りや文献の中でも12～20分程とまちまちであった（写真4-20）。いずれにしる、茶粥は「米の花が咲く（煮すぎて米が柔らかく開いてしまう）」ほど煮るのではなく、米の粒がしっかり残り、汁はサラサラの状態がよいとされる。栗島の松田悦子さん（昭和19年生まれ）のように、米に8割程度火が入り、まだ芯が少し残っている段階で火をとめ、これ以上伸びないように、汁の中に氷を投入する人もいる。



写真4-20 佐柳島の坂恵幸子さん（昭和5年生まれ）のお宅では、アクをとりながら約18分煮る



写真4-21 栗島上新田地区出身の上田ヒサ子さん（昭和12年生まれ）が作った未使用の茶袋

また、山根家では、碁石茶を入れた茶袋は調理途中で取り出すが、最後まで入れておくという記録も散見される⁽³⁶⁾（写真4-21）。昔は渋いほど茶を煮出したと記憶する人も多く、あるいは水質がよくない井戸水で炊いた時代には、より濃いお茶が求められたのかもしれない。

なお、どの島にも共通するのは、茶粥は米が踊るほどの強火で炊くという点である。このため、山をすべて拓いて畑にしていた志々島などでは燃料の確保が一苦勞で、島外から買った薪や松葉に加え、流木や、畑で作ったトウモロコシや豆、唐辛子の殻を併用するなど、クド（竈）で茶粥を炊くにも苦勞が多かったという（上田富子さん、北野省一さん談）。また、強火で炊くことから、どこの島でもカンス（茶釜）や羽釜のような頑丈な鍋が好まれた。色がつくので、使用する鍋を茶粥専用としていた家も多い。

こうして茶粥は簡単に見えるように米の炊き加減が難しく、またアクを取ったり、強火を保つために燃料をこまめに補給したり、ふきこぼさないよう見ていなければならない、意外に手間も燃料もかかったという。

食材 食材にも多少の違いがある。より古い時代（戦前や戦後食糧難の時代）は米のみでなく、麦のみ、あるいは米より麦の割合が多い粥を炊いたようだ⁽³⁷⁾。例えば佐柳島では、「米が

とれないので麦・芋を主にして」茶粥を作ったという。「まず茶をかんすで煮出し、その煮汁に麦をいれ、つぶれる直前くらいまでたき、カンコロ（切って干した芋）・水に浸^かすか煎った大豆・大根・菜っぱや時には魚を入れた。麦はそのままのときと煎ったものを使うときがあった」という（瀬戸内海歴史民俗資料館 1982 p.81）。今でも麦の茶粥を記憶している方は少ないが、志々島の上田富子さん（大正13年生まれ）は、戦後の食糧難の時代には、石臼で搗いて皮を剥いた大麦を茶粥に入れて食べたというし、高見島の門由居子さん（昭和10年生まれ）も、米と一緒にヒシャゲ麦を入れて茶粥を炊いたことを記憶している。

加える食材の定番は、時季によってソラマメ（5月中旬～6月の収穫期）、団子（ソラマメ収穫期～イモ収穫期の間、あるいは冬季）、サツマイモ（早いもので8月頃の収穫期～翌年まで）であるが、8月頃には収穫したてのササギやユリノネを入れる人もいた（高見島・佐柳島）。



写真4-22 高見島の門由居さんが作るマメチャガイ（令和5年（2023）3月撮影）。現在は碁石茶の代用であるコチャ（ほうじ茶の粉）を使って炊く①ソラマメ。門家では皮は剥かずに煮る。②茶がぐらぐら沸いたら生のマメと米を投入する（乾燥したマメの場合はコウロで煎り、米より先に入れる）。③米の様子を見ながら19分程度グラグラと煮込む。

ユリノネはほくほくしておいしいものだったという。大豆やカンコロ（切り干したサツマイモ）、エンドウ豆を入れるとの報告もある。これらの食材は、基本的に収穫時期には生で使い、それ以外の時期には乾燥して保存しておいたものを使う。乾燥保存しておいた食材はそのまま入れたり（サツマイモ）、水で戻すかコウロで炒ってから入れる（ソラマメ）。ソラマメは皮を剥いてから炊く人もいれば、剥かずに炊いて、食べる時に剥く人もいた（写真4-22）。焼餅を入れることもあった。例えば高見島の森田豊美さん（昭和15年生まれ）は、正月に焼いた餅を入れたという。餅といっても、米の餅は神様に供えるものだけで、茶粥には家族用の栗餅やキビ餅を入れた。香ばしくておいしかったという。中にはジャガイモを入れたという人もいる。母親が志々島出身で幼少期を志々島で過ごした山地常安さん（昭和27年生まれ）は、茶粥に皮を剥いたジャガイモを入れ、煮えたらこれをお皿にとって、お箸で割って醤油をかけて食べるのが好きだったという。（以上、聞き取り調査、上田ら 1984 p.140、香川縣民俗調査会 1950 p.31、佐柳ふるさとの会 1999 pp.70-71）。

様々な食習 茶粥はサラサラと食べられるので、今でも、モンビ（祭日）のご馳走の後や飲んだ翌日など、さっぱりしたものが食べたい時などに重宝されている。

茶粥はお米が伸びてしまわないよう、食べる直前に作るのが基本で、佐柳島では「茶粥の伸びたやつは嫁に食わす、雑炊の余ったやつは嫁に食わすな」というほど、伸びた茶粥は嫌われた（雑炊は伸びてもおいしいの意。佐柳島では茶粥が伸びることを「ほとびる」といった、前述和田さん談）。そこで茶粥が余った時には、具をザルにあげて風通しのよい涼しいところに吊るしておき、食べる直前に別にとっておいた茶粥の茶を沸かし、具を戻して食べることもした。

このほか、「かけ茶粥」「入れ茶粥」という食べ方もあった。志々島の上田富子さんによれば、「かけ茶粥」は冷えたご飯に茶粥をかけて食べるもの、「入れ茶粥」は沸かしたお茶に、普通に炊いたご飯を入れるものであった（いわゆるお茶漬けと同じ）。このうちよくやったのは「かけ茶粥」である。米のとれない島ではご飯と言えば「麦ご飯」で、米より大麦の割合のほうずっと多かった（多くは7：3）。こうした飯は冷えるとボソボソして食べられなかったの、ここにできたて熱々の茶粥をかけて食べる習慣が広くみられた。佐柳島の和田一茂さん（昭和5年生まれ）によれば「かけ茶粥は長者が倒れる」と言い慣わしたといい、それだけおいしくて何杯でも食べられたという。一方の「入れ茶粥」はすぐにできるので簡単ではあるが、志々島の上田富子さんいわく、お米の甘味が汁に溶け出ず、おいしくないため、あまりやらなかったという。



上：写真4-23 芋茶粥、梅干し、菜の花のおひたし（佐柳島・坂恵幸子さん宅）

下：写真4-24 豆茶粥、小豆島の醤油豆、イカナゴ佃煮、大根酢漬けほか（高見島・門由居子さん宅）

付け合わせ 茶粥の付け合わせは、常食していた時代には漬物や梅干しが主で、ほかにイカナゴなどの小魚やワカメを炊いたもの、山椒の佃煮（山椒と昆布にアサリなどを入れる）、魚の干物なども合わせた。いずれも簡単なもので、茶粥はおかずを何品もつけなくてよいというのが、ひとつの利点でもあったという（写真4-23、4-24）。

カタマリ茶の代用品 戦時中あるいは近年において碁石茶が入手しづらくなった際、島々では碁石茶の代用品で茶粥を炊くことが広く行われた。番茶、ほうじ茶の粉茶などで炊く家もあったが、最も一般的に用いられたのがエビスグサ（マメ科）という植物の実をコウロで炒って作るお茶で、現在でもこれで茶粥を炊く人は少

なくない(写真4-25、4-26)。エビスグサは栽培する場合もあるが、畑の脇や道端などにも自然に生え、8月～9月の終わり頃まで実がとれる。「ハブ茶」と呼ばれることが多いが、栗島ではエビス茶、マメ茶、高見島や佐柳島ではマメ茶、ロクケシ茶、ドクケシ茶、岩黒島でもドクケシ茶などと呼んだ。コーヒーのような香ばしい匂いがし、癖も少ないことから、碁石茶よりハブ茶の茶粥を好むという人も少なくない。



左：写真4-25 エビスグサ
(高見島、令和4年(2022)8月撮影)

右：写真4-26 エビスグサの実
(栗島上新田、令和6年(2024)3月撮影)

④家の外で食べる茶粥

茶粥は屋内だけでなく、畑や船上などでも食された。例えば高見島では「やかんに水を入れて畑仕事に持っていき、昼食に茶粥を炊いて食べた」、佐柳島では「山仕事に行く時に、真ちゅう製のカンスに水をいれ、碁石茶をいれた茶袋を忘れなかった。昼休みに、雑木をたいて茶がゆを作ってたべた」などと報告されている(国際基督教大学教養学部社会科学科人類学研究室 1995 pp.37-38、高橋 1984 p.14)。実際、佐柳島の和田一茂さん(昭和5年生まれ)によれば、チャガイは朝、昼、コイチャ(間食)、晩と、日に4回食べたが、春などの日の長い時季は山(畑)から下りる時間がもったいないので、山に鍋とお茶と茶碗を持って行って山で茶粥を炊き、笹を折った即席の箸で食べたものという。また、子ども時分に学校に行く際には、茶粥に入れて炊いたサツマイモを弁当に持っていった。

さらに茶粥は船の上でも炊いた。昔の船の推進力は櫓^ろか、せいぜい小さいエンジンであったため機動力が低く、食事をとりに陸に戻る時間がなかったことから、沖で網をおろして揚げるまでの間、船に積んだオクドさん(竈^{かまど})で、男衆がチャガイを炊いて食べた。前出の和田さんによれば、漁師は皆そのようにしていたという。高見島の門由居子さん(昭和10年生まれ)も、オオダコ漁やイカナゴ漁の船上で食べた茶粥を覚えている。近年はプロパンガスに変わったが、昭和の中頃まではクドと、燃えやすいように削いで小さくした薪のワルキ(割木)を積んで出航したもので、準備を言いつかった若衆が朝の2～3時頃から薪を削ぐ音が聞こえてきたものという。船上では男衆が茶粥を炊いた。船の上では「えらい目するから」麦は入れず、お米だけの茶粥にサツマイモなどを加えたものであった。粥を炊く水は陸から持参するが、お米をとぐには海水を使うので、塩味が効いておいしかったという。付け合わせには持参した佃煮や漬物に加え、その場で捕れた魚を炊くこともあり、これもおいしいものだったと聞いている。

こうした船上で茶粥を食べる風習がかつては一般的であったことは、先に挙げた伊勢屋文書

で、「船方」が多く茶を購入していることから推察される。島には北前船時代から続く廻船の歴史があったことはすでに触れたとおりであるが、明治～大正時代にかけても、帆前船^{ホマイセン}を槽でこいで朝鮮半島あたりまで出漁・廻船していた⁽³⁸⁾。前述の和田さんは、祖父がそうした「朝鮮通い」の船上でも茶粥を食べたと話していたことを記憶している。碁石茶は保存性に優れており（後述）、かつ固形であったことから、風が強く、揺れる船上でこのお茶を使用するのは非常に合理的であったと考えられる。

⑤飲料としてのお茶

ところで、島では飲料としては何を飲んでいたのであるか。今回の調査では4島とも、普段の飲料は玄米茶や番茶、ハブ茶、あるいは水、白湯など、碁石茶以外であったと聞く場合が多かった。しかし昭和59年（1984）の報告に「〔塩飽の島々では碁石茶が〕むろん飲物としてのお茶にも用いられた」（高橋 1984 p.14）とあるように、かつては碁石茶も日常的に飲まれていたらしく、わずかながらそうした話を聞くこともできた。例えば粟島上新田の宮崎由美子さん（昭和35年生まれ）は、子どもの頃から日常的にカタマリ茶を飲んでいて一人である。また志々島の北野省一さん（昭和15年生まれ）も幼少時の記憶として、一日山の畑で過ごす時は、大きな薬缶にカタマリ茶を放り込んで煮出したものを飲料として持っていく人がいたことを覚えている。カタマリ茶の粉茶に炒った小麦粉を混ぜ、そのほうが香ばしいといって飲む家もあったという。北野さんによれば、カタマリ茶を飲用したのはそれが一番安く、入手しやすいお茶であったからだが、小麦粉を混ぜるのは、そのカタマリ茶すら節約しようとしたためであったという。

（3）移出品としての碁石茶の利点

ここまで碁石茶がどのように消費されたかを見てきたが、最後に、碁石茶がどうしてこれほど広く流通したのか、移出品としての碁石茶の利点という側面から考えてみたい。

①水との相性

昭和3年（1928）の報告に、碁石茶は「特に船乗り漁師とか井戸水に塩分ある地方で愛用して居る」とあるように（桑原 1928 p.24）、碁石茶に関してしばしば言及されるのが、お茶を煮出す水との関係である。

島々では、水を井戸や天水によって確保してきた歴史が長かった。簡易水道による給水が始まったのは粟島で昭和51年（1976）、高見島で昭和59年（1984）、志々島で昭和61年（1986）などであったが、簡易水道設置後も十分な水量を確保ができないことが多々あり、天水を溜めたり、地下水や湧水を井戸（イズミ）から汲んで生活用水とする暮らしが長く続いていた。島の井戸水は場所によって塩分を含んでおり、雨が降らないと水が塩辛くなったり、浜の井戸には満潮時に海水が混じることもあった。（以上、聞き取り、香川県教育委員会 1982 p.257、国際

基督教大学教養学部社会科学科人類学研究室 1995 pp.45-48、「詫間町五十年のあゆみ」編さん委員会 2005 pp.170-171、多度津町誌編集委員会 1990 pp.706,999-1000)。

そもそも香川県は全国的に見ても降水量が少なく、大きな河川もないことから、本土側とて水事情は厳しかった。例えば多度津では、昭和初期まではごく限られた深井戸へ毎日水を汲みに行くか、水売りから買うしかない地域がほとんどであったし(香川県仲多度郡多度津町 1987 (1963) pp.748-749)、丸亀でも「全市の北半部は井水多く塩分を含み、又た鉄気ありて飲用に適せず、其南半部に在りても鉄気を含めるもの尠からざる」という状況であった(津田 1916 p.130)。昭和時代以降に徐々に上水道が整備されるまで、飲料水の確保は切実な課題だったのである。

昭和13年(1938)の調査で碁石茶減産の理由のひとつが「各地共に段々水道が布設されて特殊茶を用ゆる必要が無くなった為」と指摘されているように、後発酵茶であった碁石茶は水質の悪さを相殺する効力や整腸作用を持っていたことが指摘されている。加えて、科学的根拠は不明であるが、水質が悪いと「多少とも醗酵させた茶で無くては香味を淹出」できないという指摘や(瀧 1938 pp.38, 40)、ハブ茶で炊いたらお米に花が咲く(柔らかくなりすぎる)が、碁石茶で炊いたらお米が締まっておいしい(志々島・上田富子さん)、あるいは逆に緑茶などの「よい茶を使うとしまりすぎる」とか、渋くなる、とろみがつかないということも言われる(聞き取り、瀬戸内海歴史民俗資料館 1981 p.83ほか)。島をはじめとする沿岸部における塩分濃度の高い水が、かえって茶粥にほどよい塩味をつけたことも、しばしば言及されることである。こうした瀬戸内の水事情と、水と茶をめぐる経験知が、碁石茶という「特殊茶」がこの地で愛用された背景にあると考えられるのである。

②輸送性の高さ

碁石茶の輸送性の高さも、移出作物としては大きなメリットであった。まず、お茶なので軽い。加えて、固まっているために他の茶に比べて容量が嵩みにくい。前述したように碁石茶の出荷は10~12貫だて(37.5~45kg)の茶俵で行われたが、同じ後発酵茶でも茶葉がバラバラにほぐれた徳島県の阿波晩茶は1俵7貫だて(26.3kg)が通例であった(今石 2020 pp.69-70)。こうして質量に対して嵩がよりコンパクトであることが、移出材としての碁石茶の利点のひとつであったともいえる。そして輸送におけるこうした利点は、大豊から瀬戸内へ移送する際だけでなく、消費者がこれを船上や畑など屋外で使用する際にも発揮されたはずである。

③保存性の良さ

輸送や消費に際しては、碁石茶の保存性も重宝された。瀧(1938 p.40)が、「碁石茶の特長は三四年を経過しても品質は毫も変化しないのみか、前年製造の品の方が馴れて美味」だったと述べているように、碁石茶は何年置いても品質が低下せず、むしろ、年数を重ねたほうがおいしくなると認識されてきた。また湿気に強く、管理がしやすかったことは、仲買人にとっても消費者にとっても大きなメリットであった。例えば今屋静香園では、緑茶の場合は真空パッ

クに入れなければ半年で変色してしまうが、碁石茶の場合はまったく変化しないので扱いやすかったという。また久保井茶舗によれば、碁石茶（や阿波晩茶）は緑茶などその他のお茶と違って防湿処置をしなくてよかったので楽だったという。

瀧も指摘するように、新茶より古茶のほうがおいしいというのも、仲買人・消費者が口を揃えるところである。その特性は古くから認識されていたようで、すでに明治42年（1909）の段階で「普通三年間貯蔵して売出す」ことや（澤村 1909 p.59）、大正15年（1926）にも「製造後 直ちに飲用するよりも尚ほ三年乃至五ヶ年間貯蔵したものの方が刺戟がとれてよいとの事で茶商は多く買貯めをして居る」ことが報告されている（小泉 1926 p.29）。

このことは、島々での証言と一致し、新茶よりも古茶のほうが色がよく出る、あるいは渋みが抜けてまろやかになるという話はどの島でも聞くことができた。このために志々島の上田商店では、わざわざ前年の古茶を新茶に混ぜて売ったことは前述のとおりである。栗島の松田悦子さん（昭和19年生まれ）は嫁ぎ先の姑に「今は新しい茶が入っとるけん、あまり色が出んぞ。多めに（茶を）入れ」と言われ、新茶と古茶では茶粥を炊くときに茶袋に入れる量が違ったという。島では碁石茶を一斗缶などに入れて保存したという人が多いが、買った後3～4年、人によっては10年近く寝かせるという話も複数聞くことができた。

④経済性

最後に何より、碁石茶は安いお茶、お得なお茶であった。他の茶との価格差についてはすでに触れたとおりで、碁石茶は長らく、最も値の安いお茶のひとつであった。これに加えて、茶が何度も煮出せて経済的だったという証言も聞かれる。例えば志々島では、カタマリ茶は「茶が二、三回煮出せて経済的な茶だった」「茶が三、四回煮出せるから航海用に用いられた」と報告されている（井上 2009 p.58、2011 p.30）。実際に志々島の山地常安さん（昭和27年生まれ）は幼少期に、カタマリ茶を筵で干していたのを見た記憶があり、一度使ったお茶を干して再利用したらしい。高見島でも同様に「碁石茶は1回使った後でも、干すと何回も使うことができるという。むしろ味が出てくるため、繰り返し茶葉を使う」（玉川大学リベラルアーツ部 2019 p.38）ことが報告されており、経済性にすぐれたお茶であったことが分かる。

こうした特性に加え、産地側の視点に立てば、農閑期に作れるお茶であったことも、農家経済的に見れば重要な要素であったに違いない。碁石茶は「春のムギ刈り・サツマイモ植え・養蚕などがすんだ農閑期の7月上旬に」作られるものであり「農家労力の季節的配分からみれば合理的」なのであった（日本地理風俗大系編集委員会 1960 p.225）。

こうして碁石茶の持つ様々な特性が、このお茶を移出作物として成り立たせていたと考えられる。碁石茶は重要な産物として、長らく大豊の人々の暮らしを支えてきたわけであるが、それは同時に、なくてはならない命の水として、瀬戸内の人々の暮らしをも下支えしてきたと言えるのである。

（今石 みぎわ）

第3節 大豊町の番茶

1 生産者が愛飲した釜炒り茶

碁石茶は番茶の一種とされているが、大豊町では碁石茶のことを番茶と呼ぶ声は聞かれな
い。大豊町で番茶と主に呼ばれているのは、鉄製の釜で茶葉を炒って揉んで天日干しで作る
釜炒り茶であり、釜炒り茶を単に「お茶」と呼ぶことも多い。そこには、碁石茶は販売用であ
り、釜炒り茶は普段使いの番茶という認識がみてとれる。

番茶の語源には、最初の芽で作る品質の良い新茶（一番茶）に対して、その後から出た芽で
作る茶を二番茶、三番茶といって新茶より品質が低いこれらの茶を番茶というようになったと
の説や、晩い時期に摘む茶という意味で晩茶と呼ばれたという説など諸説ある。

全国茶生産団体連合会・全国茶主産府県農協連連絡協議会HPの「茶の種類（分類）」におい
て、番茶は蒸し製（日本式）の不発酵茶（緑茶）であり、硬くなった新芽や茎などを原料とし、
煎茶同様、新芽を蒸して揉んで乾燥すると解説されている⁽³⁹⁾。一方、大豊町の番茶（釜炒り
茶）は、同HPで釜炒り製（中国式）の不発酵茶（緑茶）に分類される玉緑茶（釜炒り茶）と、鉄
製の釜で茶葉を炒る部分が共通している。同HPの令和4年（2022）茶種別生産実績の日本茶生
産総計75,164tのうち釜炒り茶は327tであり、0.4%程に過ぎない。

同表にあげられた釜炒り茶の生産地は、宮崎県、佐賀県、大分県、熊本県、長崎県、静岡
県、高知県、沖縄県の8県である。高知県では大川村の玉緑茶が知られている。産業化したこ
れらの釜炒り茶に対して、自家消費や親類近隣へ贈られる程度、あるいは流通しても市場が狭
い釜炒り茶も、数量は把握されていないが、各地で伝えられている。

大豊町以外に高知県では、例えば、吉岡重忠は『山里の話』において、仁淀村別枝（現仁淀
川町）では、明治時代に入って釜炒り日干番茶（黒製）が盛んになり、明治末に緑茶（青製）が
製造され、さらに機械化されるまでは黒製が商品化され、現在（同書が刊行された昭和42年
（1967）当時）は、「自家用はこの黒製が殆どといってもよい」と述べている（吉岡 1967 p.160）。
また、製法について、「日中摘みとった茶の葉を、夕方から、製紙原料の楮を蒸す直径一米近
い平釜に入れて炒り、「さまた」という、長さ二十五糎ばかりの、先が二又になった木でまぜ
返します。バリバリと音を立て、水分が発散した頃合いをみて、これを出し、筵の上で揉みや
わらげ、翌朝更に揉んで、団子をほぐし筵にひろげて日干しするもの」としている（吉岡 1967
p.160）。仁淀川町の事例は、茶葉を混ぜ返す二又になった道具が使われているなど後述する大
豊町の釜炒り茶の製法と共通点が多い。

番茶には、地場産や自家製の茶といった意味合いもある。中村羊一郎は『番茶と日本人』に
おいて「干すだけ、あるいは火で炙るだけの番茶」、「蒸す、あるいは煮て作る番茶」、「湯通し

してから揉む番茶」、「炒って揉む番茶」、「漬け込んで発酵させる番茶」など多彩な製法の番茶を紹介している（中村 1998 pp.8-52）。この分類に沿って高知県および大豊町の番茶について、先学の調査した事例を中心にいくつか紹介する。まず、火で炙るだけの番茶は、谷阪智佳子が「吾川郡吾川村森山の上主ミヤヲさん（大正2年生まれ）は、ヤナギ（ミツマタ）採りのために山小屋を作っていた。そこで茶を切らすと、ヤナギの近くにある自然茶を摘んで炙って飲んだ。」などの事例を記述している（谷阪 2004 p.99）。大豊町では、次項で紹介する前野さんから「夏の山仕事の休憩でヤマチャの生葉を焚火で炙り、ヤカンに入れた」との話を聞き、実見した。

次に、蒸して作る番茶の高知県の事例は、『聞き書 高知県の食事』の足摺海岸の食の章に、「若葉を摘んで持ち帰り、こしき（蒸し器）に入れて蒸す。それをえびら（薄い割り竹で編んだ、物干し用の道具）や平かごに入れて保存し、必要なときにとり出して、20日か1か月分の飲み量を平なべに入れて煎り、びんか壺に入れておく」との記述がある（『日本の食生活全集 高知』編集委員会 1986 pp.305-306）。大豊町では、香月洋一郎が「むらでは自家用の茶としてホイロ茶と呼ばれる茶もつくっていたが、これは今から80年ほど前に東豊永村（現大豊町豊永地区東部）の村長であった門田茂穂という人が、静岡県から技術を導入して広まった製法であるという。ホイロと呼ばれる土の炉の上に、和紙をはった木枠をおき、その上に蒸した茶をおき、手もみで乾燥させるもの（中略）ホイロ茶が伝わる前は自家用の茶は、蒸した新芽の茶をムシロの上で手をもみ、天日干しにしたものを使っていた」と紹介している⁽⁴⁰⁾（香月 1995 p.260）。

煮て作る番茶の高知県の事例は、『聞き書 高知県の食事』に、秋に茶の花と一緒に摘み込んでおくと味も香りも良い番茶で、「大なべに茶の葉をいっぱい入れ、4、5升の水を加えてふたをし、下から大火を焚いて煮る。わきあがったら、ふたを取り、杓子で1、2回混ぜ、葉が変色するまで煮る。これを杓子ですくいあげて出し、石臼で搗いてから、むしろに広げて天日でよく乾燥させる。」と紹介されている（『日本の食生活全集 高知』編集委員会 1986 p.178）。

炒って揉む番茶については、先述の仁淀川町の事例があり、大豊町の事例として鉄製の釜で茶葉を炒って揉んで天日干しする番茶（釜炒り茶）を次項で紹介するが、作り手の三谷季代さんと三谷優子さんによると、「天日干しせず、釜で炒って仕上げる」という知人男性（大畑井集落在住の三谷敏文さん）が居るとのことであり、バリエーションがみられる。

漬け込んで発酵させる番茶の事例は、かつて高知県の山村の各地で作られ、現在は大豊町のみに伝わる碁石茶である。昭和58年（1983）時点で生産者の小笠原正春さんは「自家用としてむかしながらの釜炒り茶を作っていた」（中村 2020 p.161）というが、その後を現在の生産者に聞いた。小笠原功治さん（昭和49年生まれ）は、祖父の正春さんが碁石茶を作っていた頃には碁石茶を飲まず、緑茶を飲んでいたという。茶畑の3分の2を碁石茶用、3分の1を緑茶として摘み、製茶工場に出して自家用の煎茶にしていたといい、日常的に愛飲する茶は釜炒り茶から緑茶へと変化していた。北窪至恵さん（昭和29年生まれ）も、平成になって碁石茶を作り始めるまでは緑茶を飲んでいたといい、茶畑で摘んだ生葉を大杉の製茶工場で作ってもらっていたという。同様に平成から製造に携わった吉村優二さん（昭和37年生まれ）は、祖母が作

る番茶を中学生頃まで飲んでいたが、その後は緑茶や麦茶を飲んでいたという。

次項では、かつての碁石茶生産者が愛飲し、今も大豊町に伝わる釜炒り茶の事例を紹介する。

2 釜炒り茶作りの事例

(1) 大豊町西峯 三谷家の場合

1 例目は、年 1 回、自家消費する 1 年分の生葉を摘んで釜炒り茶を作る三谷家である。三谷季代さん（昭和21年（1946）生まれ）が、隣家の三谷優子さん（昭和23年生まれ）と協力して製茶している。両人は毎年5月の連休前後に製茶するため調査前に今年の製茶を終えていたが、令和5年（2023）5月17日に調査のため一連の作業を行ってくださった。

①茶摘み（摘採）

三谷家の茶樹⁽⁴¹⁾は住宅の背後山側に開いた畑の縁に自生している。季代さんは新芽の1芯2葉の柔らかいところを折り採るが、優子さんはあえて硬くなった葉も少し混ぜるとのことである。生葉は夜露や雨で濡れていたら焼けるから、乾いてから摘むという。摘み取ったあとは、来年のために鎌かハサミで茶樹を刈りそろえる。収穫した生葉はコシヅケ（腰付け）と呼ぶ籠に溜める。籠（直径24～26cm、深さ28cm）1杯が生葉約1kgである。

②釜炒り（殺青）

庭先に仮設した木の台（高さ30cm）に載せたカセット・コンロに鉄鍋（直径48cm、深さ8cm）をかけて生葉を炒る⁽⁴²⁾。利き手の右手に大きなシャモジ（長さ32cm、幅10.5cm）を持ち、左手は素手で行った。やや強火で絶え間なく生葉を混ぜ返しながら5～6分間ほど炒る。時折、茶葉がパチパチと音をたて、シンナリすると熱いうちに揉み始める。

③揉み（柔捻）

3mmメッシュの金網を張った自家製エビラ⁽⁴³⁾の上で5～7分間ほど揉む。両人とも素手で茶葉を丸めて前後に押し転がすような動作で揉むが、季代さんは「押すとき強く力を入れて葉に撚をかける」感じだという。優子さんは前方に押す時に左右へと交互に向きを変えながらリズムカルに揉んだ。揉む時間は、優子さんより季代さんのほうが長めだという。緑色だった茶葉は揉み終わると黄緑がかり、揉んだ茶葉から成分と思しき粘り気が出ていた。

④天日干し（乾燥）

天日干しは庭先の台（高さ70cm）に置いたエビラの上で行う。小さな塊の茶葉を解したり、乾き具合を見ながら茶葉を摘まんで返したりしていた。夜にはエビラごと屋内に取り込み、好天にもう1日干して仕上げるとのことであった。

⑤製品

5月上旬に仕上げた製品は、褐色っぽく細く縮れた短い紐状だった。製品は茶缶^{ちゃかん}や一斗缶^{いっとかん}に入れて保管し、主に自家消費するとのことである⁽⁴⁴⁾。



① 三谷家住宅



② 茶摘み



③ 三谷季代さんの義母が釜炒りしていた竈



④ 炒り



⑤ 揉み



⑥ 天日干し



⑦ 茶缶



⑧ 今季作った茶葉



⑨ 淹れたてのお茶

写真 4-27 三谷家の釜炒り茶作り 令和5年(2023)5月17日 大豊町西峯(大畑井地区)
おおばた い

(2) 大豊町立川 前野家の場合

2例目は、普段から煎茶を飲み、釜炒り茶は幼い頃から慣れ親しんだ味だが、現在は積極的には作っていないという前野由和さん（昭和26年（1951）生まれ）・千香子さん（昭和27年生まれ）ご夫婦の事例である。昨年は、自宅近くの茶畑で生葉280kgを収穫したという。かつては大豊町に農協の加工所があったが、現在は徳島県三好市山城町の茶加工所で煎茶に加工している。令和5年（2023）5月16日、釜炒り茶の調査に実演協力していただいた。

①茶摘み（摘採）

茶摘みは、夜露が無くなってから開始する。茶葉に湿気が残っていると、味に影響するという。前野夫妻は、煎茶の生葉を採る同じ茶畑の残り芽と、畑の畔に自生した茶樹から釜炒り茶用の生葉を採った。販売用の良い茶は新芽の1芯2葉を採るが、普通の茶用は新芽の1芯3葉まで採るという。手摘みは親指と人差し指で1本ずつ丁寧に折り採る方法や、数本の芽をすべての指で掴み一気にかきとる方法がある。茶鋏では茶樹の「シモカズキ（霜被き）」より上を高さには注意しながら前へ前へと切り進めるのがコツだという。今では煎茶と同様に釜炒り茶も柔らかいうちに生葉を採るので揉むときれいに細くなるが、少々古葉や茎が混入しても問題ないので、かつては茶葉の量を増やすために芽を元から扱いで採ってもいたという。手摘みした生葉は、腰付け籠（直径25～30cm、深さ30cm、容量1.5kg）に入れる。茶鋏で採る場合は、茶畑の畝の間に置いた籠（直径30cm、深さ52cm、容量3kg）に溜め⁽⁴⁵⁾、負い籠（直径40cm、深さ60cm、容量10kg）に集めて運ぶ。手摘みでは10kg/日、茶鋏では100kg/日の生葉を採るという。調査した日は20分程で、生葉1.37kgを収穫した。

②釜炒り（殺青）

茶畑と立川川を隔てた対岸にある親戚所有の施設を借りて釜炒りをした⁽⁴⁶⁾。由和さんがドラム缶を加工したカマドに据えた平鍋（直径60cm、深さ23cm）を薪で加熱し、先が二又になった枝（長さ45cm）を両手にそれぞれ持ち、強火で茶葉を混ぜ返しながら4～5分間ほど炒った。千香子さんの父はシャモジで混ぜ返していたという。一度に揉むことができる適量の茶葉をしんなりするまで炒るのがコツだといい、今回はご夫婦が交代で2回炒った。

③揉み（柔捻）

揉みは由和さんが行う。竹ザルの中に炒った茶葉を入れ、熱いので軍手を付け茶葉に撚りをつけるよう前後に動かして揉んだ。両手で前方へ押す時に力を込め、直線の力を回転に変えて茶葉に撚りをつけるのがコツだという。揉むのは1回である。

④天日干し（乾燥）

合成樹脂容器の上に新聞紙を敷き、揉んだ茶葉をその上にのせて2日間、天日で干す。

⑤製品

生葉1.37kgから製品0.33kgができた（歩留まり2割4分）。製品は茶袋（二重の紙の間にビニールをはさんだ三重構造の保存袋）に入れて保管する。釜炒り茶は、飲むときに焙じる。



① 前野家の茶畑



② 茶鋏の使用状況



③ 畑の畦に生えた茶樹から手摘み



④ 茶畑にて手摘み



⑤ 釜炒り



⑥ 揉み



⑦ 天日干し

写真4-28 前野家の釜炒り茶作り 令和5年(2023)5月16日 大豊町立川(中央地区)

(3) 大豊町大平^{おおだいら} 都築家の場合

3例目は、大平集会所において大平在住の都築一久さん（昭和19年（1944）生まれ）と將子さん（昭和20年生まれ）のご夫婦が、学生とともに令和5年（2023）5月12日に行った釜炒り茶作りである。学生たちは、高知大学地域協働学部の市川昌広教授と学生5名及び近森病院附属看護学校の学生6名であった。また、都築家の近所にお住まいの渡辺美代子さん（昭和25年生まれ）なども作業に加わった。渡辺さんは毎年、釜炒り茶を作っているという。

①茶摘み（摘採）

都築將子さんや渡辺さんが学生と一緒に大平集会所の近辺にある茶樹から新芽を手摘みし、腰に付けた籠や、手に持ったザルなどに入れていった。葉を1枚ずつ籠に入れる学生を見て、3、4枚採って握っておいてまとめて籠に入れると能率が上がること、また、片手で枝を持って固定すると葉が採り易いことなど、將さんが作業のコツを学生に教えていた。当日、収穫した生葉は2.24kgになった。

②釜炒り（殺青）

ドラム缶で作ったカマドに焚き木をくべて鉄製の鍋を据え、先が二又になった枝（茶の枝）を渡辺さんが両手にそれぞれ持ち、強火で茶葉を混ぜ返して3～4分間ほど釜炒りした。茶葉がパチパチと音を立てる様子を歓声を上げるなど学生たちは興味深く見守っていた。シンナリしたところで渡辺さんが手袋をした手で籠に茶葉を入れた。

③揉み（柔捻）

籠からコンパネの上に敷いたゴザに茶葉を広げると、香ばしい匂いが広がった。渡辺さんが茶葉の熱いうちにすぐ揉み始めることなどを説明しながら手袋をした手で、都築さんは素手で、茶葉を丸めて攪りをかけるよう前後に動かして体重をかけて揉んだ。ゼンマイの揉み方と同じということである。最後に茶葉の塊を持ち上げて両手をこすり合わせて攪りをかけつつ、パラパラと捌くようにゴザに落とし広げた。

④天日干し（乾燥）と2回目以降の揉み

ゴザの上に広げたまま茶葉を日に干して、10分程度乾かす。その後、2回目を揉むときからは学生も加わった。茶葉を丸めて塊にして揉んでは、茶葉の塊を持ち上げて両手をこすり合わせて茶葉が細くなるよう攪りをかけ、パラパラと落とす動作を何度か繰り返した。揉みと天日干しを3回繰り返すといい、天気が良ければ1日で乾くとのことだった。

⑤製品

製品はブリキの茶缶に入れて保管していたという。なお、調査した日はゴザ1枚分の茶葉であったが、渡辺家ではゴザ10枚で1年分の茶を作るという。高知市内に住んでいる子や孫も大平に帰ってきて一緒に1日で製茶するとのことである。一時期は工場に加工を頼んでいたが、最近は再び家で揉むようになり、「家で作ったほうがおいしい」と子どもから言われるという。また、茶摘みから加工までは1日の作業だが、その後は7月と11月に剪定して翌年の製茶に備えるという。



① 学生らによる茶摘み



② 摘み方を教わる



③ 釜炒り



④ 揉み 茶葉の塊を押して転がす



⑤ 揉み 両手を擦り合わせて茶葉の塊を解す



⑥ 天日干し



⑦ 天日干し中の茶葉

写真4-29 都築家の釜炒り茶作り 令和5年(2023)5月12日 大豊町大平

3 日常的に愛飲する釜炒り茶と碁石茶

釜炒り茶づくりは高知県の山間部に広がっており、大豊町は碁石茶とともに釜炒り茶の製造技術が豊かに伝承された地域といえるだろう。西峯、立川、大平の3つの事例でも、「昔はどこの家でも釜炒り茶を作っていた」との述懐を聞いた。

また、釜炒り茶のほかにもさまざまな番茶が伝承されてきたことが先学の文献に記述されており、その一部を前項で紹介した。その中には、ホイロ茶のように伝承が途切れて姿を消してしまったものもある。釜炒り茶も過疎や高齢化の波にさらされており、盤石ではない。

碁石茶については、生産者が碁石茶を飲んだことがなかったという昭和58年（1983）の小笠原正春さんの話（中村 2020 p.161）から40年以上経過した今回の調査では、生産者が碁石茶を日常的に飲んでいるという変化も見られる。これについて、令和6年（2024）12月26日「令和6年度 大豊町碁石茶審査会（目ならし会）」にて、同年の生産者から話を聞いた。

小笠原功治さんは、父の章富さんが碁石茶を作り始めてから、平成14年（2002）頃にテレビで碁石茶が体に良いと聞き、章富さんが飲むようになり、功治さんも飲むようになったという。功治さんは、祖父の正春さんが碁石茶を飲んだ話から酸っぱいイメージを持っていたが、最初に飲んだときに、そんなに酸っぱくなく、独特だが嫌な感じはしなかったと語る。代々作ってきた碁石茶をなくしてしまうのはもったいないという思いから、また、碁石茶は一人ではできず、協力してくれる人が居て初めてできるのだからと、小笠原さんは碁石茶を作り続けている。作るだけでなく、碁石茶を日常的に飲んでおり、夏に冷たくして飲むことが多く、冬も冷まして少しずつ飲んでいるという。また、苦みがある緑茶より碁石茶のほうが飲みやすく、すっきりするおいしさを感じているという。

北窪^{ゆきえ}至恵さんは、日経新聞に掲載された小笠原正春さんの碁石茶作りの記事を読み、義父と夫に「習いに行っては。」と勧めたといい、小笠原さんは、同級生という縁のあった義父に「ムシロやうき（あげるから）、作ってみなかね。」と言って製法を教えたという。北窪さんは、当初から乳酸菌がある碁石茶を飲みたいと思っており、酸味があると聞いていたが、実際に飲んでみるとそれほど酸っぱいとは思わなかったという。碁石茶には甘みを感じるといい、夏は碁石茶を何リットルも冷蔵庫に冷やしておくので、碁石茶作りを手伝いにきてくれる人も楽しみにしてくれているという。また、作業がない冬も水筒に入れた碁石茶を持ち歩いてお茶を買うことはないといい、生産量が少なくなったとしても自家用の碁石茶は作るつもりだと語る。



写真4-30 左：北窪至恵さん 右：小笠原功治さん
（令和6年度 目ならし会）



写真4-31 吉村優二さん（令和6年度 目ならし会）

水田が多い吉野川右岸の庵谷に生まれた吉村優二さんは、平成17年（2005）に碁石茶生産組合ができて、会社のゆとりファームが碁石茶を作るようになるまでは碁石茶のことを聞いたことがなかったという。ゆとりファームは碁石茶製造の後継者対策を重視しており、吉村さんは仕事で碁石茶を作っているから飲んでみようと思ったと語る。最初はおいしくなくて驚いたが、飲み慣れた今では甘酸っぱくておいしいと感じるといい、体にも良いだろうという思いから、3日に1度位は飲んでいるという。また、冷蔵庫には入れないが、夏に冷まして飲むことが多いとのことである。

以上のように、現在の生産者はいずれも碁石茶をおいしいと感じており、乳酸菌が体に良いとされていることもあって碁石茶を愛飲している。「1年、2年と置いた碁石茶を煮出したほうが、新しいものより味がまろやかでおいしい」といった話も聞かれた。そうした話からは生産者が碁石茶を味わい、より良い味を追求していることが伝わってきた。我々調査者も折々に碁石茶を飲ませていただき、実際においしかった。

碁石茶はその機能性や希少性が魅力であるが、日常的に愛飲できる手軽さがそこに加われれば、その魅力はいや増すことだろう。

4 土佐木頭茶

令和5年（2023）8月25日、かつて碁石茶を作っていた森下家（大豊町岩原^{いわはら}1420）を訪ねて、同家の製茶について話を聞いた。

当主の森下和郎氏^{かずお}（昭和15年5月生まれ）が小・中学生（1947～56年頃）の頃、実家では碁石茶やシバチャ（不発酵茶）のほかに、蒸して漬け込んで葉茶に仕上げる後発酵茶を作っていた可能性があることが分かった。



写真4-32 話者、森下和郎氏の近影（背後は徳島県三好市西祖谷村有瀬）

森下氏から聞いた製茶の要点は、次のとおりである。

- ①碁石茶は、桶に詰めてペチャンコになった茶葉を剥い^はでまな板の上に乗せ、大きい「サイトウ（菜刀）」で切っていた。父親が朝早くから切り、当日干すのに人を雇っていた。

②碁石茶以外に「シバチャ（柴茶?）」も作って讃岐方面に出していた。シバチャは、^{ぼろ}檻樓を指に巻いて素っ扱いだ生葉を桶に入れて蒸し、桶から取り出してゴミを取り除きながら葉一枚一枚になるよう捌いて干していた（蒸し製の日干し茶）。

③生葉を露天のクド（直径1m）で専用の蒸し桶を使って蒸し、蒸し上がると筵の上にひっくり返して冷まし、足で踏んで桶に詰めて発酵させていた。製品は桶からある程度の厚さで剥がし取り、葉に捌いて筵の上に広げて干していた。

上記①の碁石茶や②の不発酵茶の類とは別の、③の蒸し製の漬け込み型で葉茶に仕上げの茶は、松岡匡一氏が報告した「土佐木頭茶」（松岡 1968 p.271）に酷似している。

○消滅した「土佐木頭茶」…松岡1968より

「土佐木頭：碁石茶製造の農家が、碁石茶を作る器具を用いて阿波晩茶に似せて作ったもので、来歴は比較的新しい。名称の由来は高知県と境を接する徳島県那賀郡木頭村付近で作られる阿波番茶を真似て作ったためこの名が生じた。山茶を8月～9月頃丸坊主に摘採し碁石茶製造の蒸籠につめ込む。蒸籠を使用する点が本来の阿波晩茶と異なっている。これは直径1～1.2m程あって、生葉100kg余りが入る。釜は楮を剥皮する場合に用いる釜を利用する。蒸し上ってから碁石茶をつめる桶につめ込み、足で透間ないように踏み込み重石をかけて発酵させる。これを取り出し塊状になっているものを手で捻みほぐしながら筵に広げて乾燥する。この製茶法は現在行われておらぬ。」

松岡レポートに土佐木頭茶の生産地名は記されていないが、阿波晩茶の生産地である徳島県に接する大豊町岩原の森下家が、かつてその生産農家の1軒であった可能性が高い。

（中村淳子（1～3）・谷若倫郎（4））

【注】

- (1) 例えば明治以降の早い時期では、明治7年(1874)の『文化問答』が取り上げており、「産物大略」として各国の産物を列挙する中で、「土佐」の産物として「茶^{チャ} 宇治流碁石茶」が挙げられている(石田 1874)。あるいは明治9年(1876)の『小学物産字解』には「茶^{チャ} 所々ニ産シ碁石茶ト称スルモノヲ佳トス」(田中 1876)とある。これらには四国のその他の後発酵茶である阿波晩茶や石鎚黒茶は掲載されていないから、産物(移出品)としての碁石茶が際立っている。
- (2) 原本はついに発見できなかったが、地元の郷土教育資料として刊行された雑誌『山の教師』No.12(高知教育科学研究会 1960)に一部が転載されており、これを元とした。ところで『大豊町史』(大豊町史編纂委員会 1987 pp.232-233)には、同じ村史の記述から、碁石茶の生産量を「三千五百八十貫余」としている。これは1斤160匁で計算した結果と考えられるが、本節では1斤=250匁で計算した(註4参照)。
- (3) この時点で大奥田村での碁石茶生産は報告されていないが、明治33~34年(1900-1901)に高知県商業会議所が各地に求めて集めた報告によると、「東本山村奥太田」の特産物は「碁石茶・茶種・豆類・三椏・楮・杉・檜皮等」であり、筆頭に碁石茶が挙げられている(大豊町史編纂委員会 1987 p.183)。
- (4) 単位ごとの質量が不詳で不確かな部分があるが、1丸10~11貫(明記がない場合)、1斤=250匁で計算した。斤の質量については本節2(1)③のコラム参照。
- (5) なお、産物としての「茶」は、碁石茶のほかに「青製(茶?)」「青茶」が挙げられている。青茶は通常「緑茶」を指すが、都築(1989 p.106)によれば「古来大豊では番茶を黒茶又は青茶という」から、ここでは番茶であろうか。この「青茶」が小川村、杉村、高須村で産物として挙げられているが、産量は合計で180斤(250匁計算で45貫、約169kg)で、碁石茶の1%程度にすぎない。
- (6) 明治43年以前の「番茶」の数値と、明治44年度以降の「番茶」と「碁石茶」を合算した数値が同程度であるため、明治43年以前、碁石茶は「番茶」として報告されていたものと考えられる。
- (7) ただし、大正11年(1922)以降は統計書類に碁石茶単独での記載がなく、表4-2では『高知県統計書』の長岡郡「其ノ他」の茶の値を採用している。このため、碁石茶以外の茶の産量が含まれている可能性も否定できない。しかし表4-2の備考欄で示した、その他の記録類における碁石茶の生産量と照らし合わせても数字に大きな齟齬はなく、統計書の「其ノ他」の茶は碁石茶を指すものと捉えて問題なさそうである。
- (8) なお、木頭茶は一時、大豊町でも作られていたらしい。香月洋一郎の調査によれば、「桃原では昭和初期から木頭茶と呼ばれる茶も作っていた。これはこの地の人が当時、木頭町(徳島県)へ行って習ってきたもので、碁石茶より手がかからないがまもなく止んだ…これも讃岐から買いに来た」という(香月 1995 p.368)。
- (9) 1990年時の聞き取りでは、民俗学、農学、経済学の研究者が、毎年80人くらい見学に来たという(井上 2009 p.58)。
- (10) 新しい製法は、「鎌刈の原料を蒸して日干の後揉捻し日干したもの」とあるから、いわゆる日干番茶である。
- (11) その製法は以下のように記録されている。「大きな釜の上に一石乃至二石も入る桶を乗せ、之れに茶葉を充填し、あらん限りの力を以て踏み固め、釜の下に火を焚いて、二日か三日も湯気で蒸す、然る後〔原文では「御」〕桶を伏せてスポンと抜く。今度は之れを鉢^{かます}で打ち缺いて、蓆に広げて日光に干し、乾くに従ってバラバラになるから、之れを纏めて仄に入れて売る」(杉山 1917 p.20)
- (12) 農事巡廻教師は、農業改良方策の一環として明治18年(1885)に農商務省により設置条項が定められたもので、乙部に「製茶部」があった。高知県は明治20年と21年に乙部農事巡廻教師を設置し、農商務省より任命された「教師」が管内の巡廻・指導に当たった(農林省農務局 1939 pp.527-529)。
- (13) 橘は高知地方区裁判所大豊出張所の所長を務めた人物である(大豊町史編纂委員会 1987 p.762)。
- (14) 全国的に見れば、紅茶製造が普及するにつれて粗悪品が混入するなどして信用が失墜し、明治14年(1881)以降、伝習所の開設は中止、明治23年(1890)には伝習所設置の根拠となっていた紅茶製法伝習規則が廃止された(農山漁村文化協会 2008 p.159)。
- (15) 大正4~8年の『高知県統計書』が入手できなかったためこの間は不明であるが、大正9年(1920)以降の長岡郡の紅茶生産はゼロとなっている。なお昭和13年(1938)には、大豊の製茶は「早く紅茶、烏龍茶等も製造したが

- それらは皆失敗に終わってゐる」(瀧 1938 p.40) と評されている。
- (16) 昭和2年(1927)の資料によれば、高知県茶業組合連合会議所では出荷する茶の量に応じて證紙料と賦課金を徴収し、それを組合運営の財源に充てていた。碁石茶の出荷にも2貫以上16貫までで1枚の荷票證が必要で、1枚につき20銭であった。これは「箕先茶、粉茶、番茶」等と同額で、「緑茶、紅茶、烏龍茶等」は1枚30銭であった(茶業組合中央会議所 1927 p.51)。
- (17) この時代における1軒あたりの生産量は、「中規模のものにて一ケ年間製茶高百貫内外」であった。
- (18) 実際に、当時生産過剰に陥っていた阿波晩茶は、昭和15~19年(1940-1944)に一部の茶葉を磚茶の原料として蒙古・満州方面へ出荷している(山内 1990 pp.99-116)。
- (19) 大正15年刊の『土佐史蹟巡遊』(寺石 1926 p.469)では飯田氏について「明治年間此の豊永郷の村長を勤めしことありしとかにて地理人情を知悉する極めて詳蜜にして…」と紹介している。
- (20) 明治12年(1879)には、製茶輸出のための品質改良や販路調査を主目的とし、国の主導で「製茶共進会」が初めて開催される(三瓶 1944 pp.142-143)。本資料はその際に「土佐」の製茶の現状報告として提出されたものである。
- (21) 昭和13年(1938)に現地調査を行った瀧閑村は、「値段は最高一円五十銭、最低八十銭で、十貫匁入の筵タテへ入れて移出するから、十貫建の相場である」と記録している(瀧 1938 p.39)。一方、昭和32年(1957)には高知県農業振興室の小島俊郎が「筵立に10貫入として包装し売買する」と報告している(小島 1957 p.118)。
- (22) いよいよすでに廃業したが、金本屋は現在でも営業している。金本屋現当主の塩田和秀さん(昭和17年生まれ)によれば、金本屋の先祖は佐柳島に出自を持つ船鍛冶と伝えられているという。明治10年(1877)に多度津で金本屋呉服店を創業したというから、伊勢屋文書は創業からほどない時期の取引記録であることが分かる。塩田家に残る古文書類を拝見させていただいたが、茶関係の資料は見当たらず、また現当主には碁石茶の取引に関する記憶はないという。
- (23) 「伊勢屋文書」には、ごくわずかだが「~茶」という記載もある。例えば買覚帳では「極上茶」「並茶」、惣佐帳では「上茶」「土佐上茶」「歳暮茶」などであり、ここに「土佐」の地名が見えるのは示唆的である。ただし、これらの「~茶」の単価は、単なる「茶」の単価とほとんど変わらず、同じ種類の茶の上等なお茶なのか、種類の違うお茶なのか、判断がつかない。
- (24) ちなみに令和4年(2022)現在の、日本人1人あたりの年間緑茶消費量はわずか241gにすぎず、人口800人に換算すれば約190kg程度の規模にすぎない。(全国茶生産団体連合会・全国茶主産府県農協連連絡協議会ウェブサイト「茶ガイド」参照、2024年11月15日閲覧<https://www.zennoh.or.jp/bu/nousan/tea/seisan01b.htm>)
- (25) この船団は大正期には朝鮮海域まで出漁したというが(上田ら 1984 p.85)、第8章 表8-1の資料番号3-40に「長せん行」とあるのが「朝鮮行」だとすれば、明治23年(1890)当時から海外まで出漁していた可能性も考えられる。
- (26) このほか「茶代」も頻出するが、これは軽食代のようなものと考えられ、除外した。
- (27) 加えて昭和30年代までは農協も碁石茶を扱っていたようだ。具体的な資料は見つかっていないが、例えば昭和27年(1952)8月25日付「高知新聞」には「年産約二千貫、農協組合の手で販売されている」、30年(1955)8月1日付「高知新聞」にも「現在は西豊永農協が販売をあっせん、一部は庭先取引も行われている」とある。
- (28) 「吉男」は桃原の上村吉男氏で、平成4年(1992)から製茶を復活させていた(5章1節参照)。「チカユキ(親之)」は登志子さんの実兄、「ヒロノブ(博宣)」は登志子さんの夫。ブーム後の平成16年(2004)より、兄の親之氏が製茶を始めたが、1年のうちに病気で亡くなったため、その後、夫の博宣氏が後を継いだ。「上村典義」「上地美津男」は、ブーム後のほぼ同時期に製茶を復活させた方。
- (29) 平造氏が数えて15歳の年であるが、塩田富次郎氏によれば、若干サバを読んでいたのではないかとのこと。
- (30) 1俵何貫だったか記憶にないが、10貫(37.5kg)程度ではないか、とのこと。
- (31) 現在志々島は三豊市に編入され、詫間町の宮ノ下港もしくは須田港からアクセスできるが、元々は定期船が多度津港と志々島を結んでいたように、多度津とのつながりが深かった。
- (32) 井上の報告には「ムシロの俵(十二貫入)」とあるが、本節2(1)②で触れたように、戦後は10貫であった可能性が高いため、10貫で計算した。仮に12貫であれば、675kgとなる。
- (33) 碁石茶の飲用は各町史でも報告されている。例えば詫間では「お茶は番茶・かたまり茶・麦茶・ハブ茶などを常

- 用した。かたまり茶は、いわゆる讃岐のウマノクソは購入したが、番茶やはぶ茶・麦茶は自分の家でこしらえた」(詫間町誌編纂委員会 1971 p.885)、仁尾では「仁尾茶とも呼ぶ碁石茶は、高知の大豊町からくるかたまり茶で、値段が安いところから昔は、自家製のお茶がないところはこれを飲んでいた。さらしで茶袋をぬって、この中にかたまり茶を二つ三つ砕いて加え、湯のわいたおかんすの中に入れてお茶を出す」(仁尾町誌編さん委員会 1984 p.631) などとある。また綾歌町では、タマ茶と碁石茶の違いがやや不鮮明であるが、「…番茶を作ることがあったが、大抵は購入した。番茶の葉の粗いものをアラハ、押しかためたものをタマ茶とか碁石茶といった。タマ茶は、阿波から売りに来たり、琴平のお茶屋で売っていた。蒸した茶を餅つき杵でつき、これを乾して作った。タマ茶が最も安かった」(綾歌郡綾歌町教育委員会 1976 p.824) と報告されている。あるいは平成元年(1989)頃の調査でも、「坂出市、丸亀市、仲多度郡多度津町・琴平町、善通寺市、三豊郡詫間町・仁尾町・豊浜町、観音寺市、愛媛県川之江市などで古くからの茶販売を行っている店を中心に、聞き取りを行った。その結果、聞き取りを行った茶販売店のほとんどは、昭和30年以前までは比較的碁石茶の需要が多かったことを語った」という。このうち「塩飽諸島地域へは丸亀市や観音寺市の卸問屋が小売店へ卸して」おり、その他の地域では、店の周辺地域で飲用されたケースも多かったものと思われる(木村 1991 p.176)。
- (34) このほか、前述したように女木島(鬼が島)に碁石茶を売ったという報告もあるが、これについてはほかに資料が見当たらず、詳細は不明。
- (35) ほかに河内や堺から伝わったという伝承もあるが(例えば武田 1977p.30)、いずれ関西方面からの伝来という点で共通する。
- (36) 例えば岩黒島では「茶袋は最後まで釜の中に入れておく」と説明されている(瀬戸内海歴史民俗資料館 1981 p.84)。また高校生まで佐柳島で過ごした神原忠志さん(昭和25年生まれ)が寄稿した記事によれば(2013年12月10日付「四国新聞」)、「私の家では出来上がるまで茶袋は入れておく…『佐柳ふるさと会』で開催した茶粥会に集った]仲間のほとんどがそうだった」という。
- (37) ほかに高橋(1984 p.13)も同様の報告をしており、「戦前(昭和十年代)までは、米が少ないので麦も加えていた。ヘタリ麦は普通のご飯に用いたが、茶がゆの麦はマル麦(皮をむいただけ)であった。マル麦をホウロクでいって、米といっしょにたいた」とある。高見島でも、茶粥は茶を洗いほど煮出した中に「麦と少量の米などを入れて作る(瀬戸内海歴史民俗資料館 1982 p.53)」、「カタマリ茶を茶袋の中に入れて茶を煮出し、茶袋を取ってから米とひしげ麦のいったのを加えて炊いた(多度津町誌編集委員会 1990 p.983)」などと報告されている。岩黒島でも「羽釜に水を入れるとき、4〜5人家族で米(または麦を合わせたもの。昔は麦の方が多かった)2合と、それに合わせて水を加減する」という(瀬戸内海歴史民俗資料館 1981 pp.83-84)。
- (38) 例えば佐柳島では明治29年(1896)に朝鮮沿海の遠洋漁業に出漁するようになったというし(香川県仲多度郡多度津町 1987(1963) p.334)、志々島でも大正年中に朝鮮まで出漁している(上田 1984 p.76)。
- (39) 全国茶生産団体連合会・全国茶主産府県農協連連絡協議会HP(2024年9月29日閲覧、<https://www.zennoh.or.jp/bu/nousan/tea/>)には、製造の方法による茶の分類が図示されている。
- (40) このほかに高知県におけるホイロによる製茶については、高知県教育委員会の『高知県の諸職－諸職関係民俗文化財調査報告書－』に、仁淀村別枝字沢渡(仁淀川町)の事例が報告されている。伝承者は吉岡重忠さん(明治41年(1908)生まれ)であり、「この技法は愛媛県美川村から教師を迎え、10人ばかりが揉む設備をもって操業開始が大正2年」であったという(高知県教育委員会 1992 p.202)。また、同書には、底面に和紙を貼った木杵(ジョタン)をホイロの上のせて、その上で茶を揉んで乾燥させる作業が記述され、ホイロとジョタンの写真も掲載されている(高知県教育委員会 1992 pp.202-203)。
- (41) 茶樹は季代さんが三谷家に嫁いできた頃にはすでにあったとのことである。葉のサイズや形状などから「ヤマチャ」と思われる。
- (42) 兩人とも普段の釜炒りは台所のガスコンロで行うとのことであるが、季代さんの義母は覆い屋のあるレンガ積みのカマドに据えた平釜(直径83cm)で炒っていたという。
- (43) 捻や乾燥で使ったエビラは、かつてのシイタケ作りの用具を転用した。エビラは木杵に金網を張った自家製(長辺90cm、短辺60cm)である。

- (44) 茶缶（全高38.5cm、本体の高さ31cm、直径29cm）は、円筒の本体から口頸部が細く窄まり、気密性が高い。
- (45) 前野由和さんの母が20年前に手作りした茶籠。茶畝から落ちるゴミが混入しないように深さがあるこの籠を使用しているという。
- (46) 前野さんは、親戚の施設を借りて釜炒り作業をする理由について、「かつてはどの家にも宅地の一角に備え付けの竈があり、山菜加工やコンニャク作り、豆腐作りなどに使用していたが、昨今は住宅の様子も変わり、そのスペースは車庫や給湯器の設置場所へと変化しているため」と語った。

第5章

碁石茶の製造技術



昭和48年（1973） 大豊町西久保 漬け桶から茶葉を切り出す様子（大豊町教育委員会）

第1節 生産者の歩み

1 生産者の歩み

(1) 碁石茶復活のきざし

第4章でも触れたとおり、高度経済成長期に入り、大豊町でも建設工事等に従事することで現金収入が得られるようになったことや、都市部への集団就職等で若者の人口が流出したことが町全体の過疎化につながり、碁石茶生産者の減少につながった。昭和58年(1983)頃にはついに小笠原家だけとなったが、当主であった小笠原正春氏は碁石茶とその伝統製法を次の世代へつなぐという強い信念のもと、1軒だけで碁石茶製造を続けていた。

一方、碁石茶の生産農家が減少し始めた昭和50年(1975)前後から、全国的にも珍しい後発酵茶ということで、碁石茶は様々な分野の研究者の目に留まり始める。第1章でも触れたが、昭和55～56年(1980～81)⁽¹⁾には国立民族学博物館の守屋毅氏らが製造技術や道具のフィールド調査に訪れ、その際に寄贈された製造道具(本章第3節参照)や撮影された製造工程の映像は、現在でも同博物館に収蔵されている。生産者が小笠原家1軒となってからも多くの研究者が現地調査に訪れたようで、時には自宅に宿泊させて山菜料理等をふるまうこともあったようである⁽²⁾。

また、「高知新聞」では昭和63年(1988)4月10日の瀬戸大橋開通に合わせて、同年4月から高知県内在住の歴史学者ら5名による「文化の連鎖」というリレー連載を開始したが、ここに広谷喜十郎氏による「碁石茶街道(上・中・下)」が掲載された(4月27～29日)。町の特産品であった碁石茶が瀬戸内海方面で愛飲されてきた歴史を紹介し、土佐と讃岐の交流史の一端を紐解いた内容で、翌平成元年(1989)には同内容が『大豊史談第20号』に掲載され、県内外に碁石茶が知られる機会となった(広谷 1989)。

こうして碁石茶が世間から注目されるようになったことで、町でも碁石茶の製造技術を伝えていこうという機運が高まってくる。例えば前大豊町長の大石雅夫氏は、町の職員だった昭和57～59年(1982～1984)の3年間に、碁石茶の製造技術が失われることを危ぶみ、自主的に小笠原家に研修に行って技術を学んだと証言している⁽³⁾。

こうした流れの中で、平成2年(1990)には町が「碁石茶セミナー」を主催し、小笠原正春氏が碁石茶の製造方法を講演する機会を設けた。平成4年(1992)3月には碁石茶博物館がオープンし、小笠原正春氏や西久保の豊永清男氏、上桃原の上村自信氏、高倉賀清氏らが寄贈した碁石茶製造道具などが展示された。

平成4年(1992)には町からの働きかけもあり、上桃原地区の上村吉男氏が碁石茶の生産を復活させ、平成5年(1993)には製品を出荷した。これにより、前年までは小笠原家の500kg程の生産量だったところ、1,100kgに増加した。現在の碁石茶協同組合に残されている資料によ

ると、上村吉男氏は桃原（上桃原、^{したもはら}下桃原）地区で元生産者らと桃原碁石茶協同組合を立ち上げたことが記録されているが、令和6年（2024）4月に聞き取り調査を行った同地区の上村富士子氏⁽⁴⁾によると、実際は上村吉男氏宅での生産に桃原地区の元生産者たちが協力をしていたということである。

平成6年（1994）には、減少しつつある碁石茶の生産をもう一度見つめなおし、広く愛飲してもらう機会を作ることによって碁石茶農家の経営安定を図り、碁石茶の伝統的製茶方法を保存しようという目的で、小笠原正春氏を会長、上村吉男氏を副会長として「大豊町まぼろしの碁石茶研究協議会」を立ち上げた。平成7年（1995）3月29日には、消費地との交流を図り、今後の生産の参考とするための視察研修として、協議会のメンバーが香川県三豊郡詫間町栗島（現三豊市栗島）を訪ね、現地の方に碁石茶を用いた茶粥の作り方を習う等の研修を行った。また、栗島の武内食料商店の武内光徳氏によれば、この後、栗島からも町の生産現場の視察に訪れたという（令和6年（2024）3月聞き取り調査）。その後、まぼろしの碁石茶研究協議会は、桃原地区の生産が安定し流通もある程度軌道に乗ったということで平成12年（2000）に解散している。

この頃には碁石茶の名前は広く全国に知られるようになっていた。次に掲げたのは、小笠原家に残された平成8～15年（1996～2003）までの顧客名簿から、地域別の出荷先（図5-1）と出荷量（図5-2）を円グラフにしたものである。これを見ると、出荷先については、すでに当時から富山県を除く46都道府県の延べ1,198名に出荷しており、しかも最も多いのは関東の顧客（4割強）であったことが分かる。一方、出荷量では、総量2.94tのうち約1.27tは四国に出しており（このうち高知県の0.94tは、そのほとんどが仲買人の上村広子氏のところへ出しているため、実質的に大部分が香川県に流通している）、4割を超えている。このことから、四国へは問屋等を通じて多量の取引があり、関東含めその他の地域の顧客は、少量ずつの個人購入であったとうかがえる。

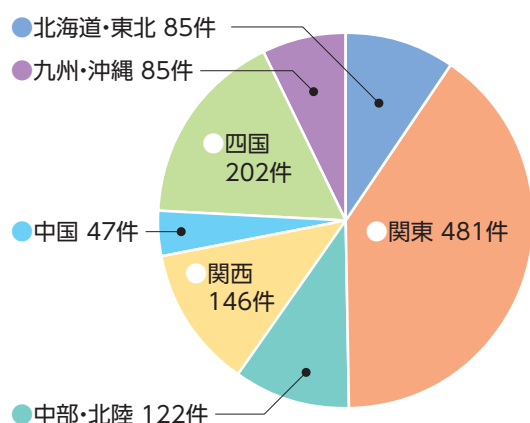


図5-1 小笠原家出荷先（H8～15）

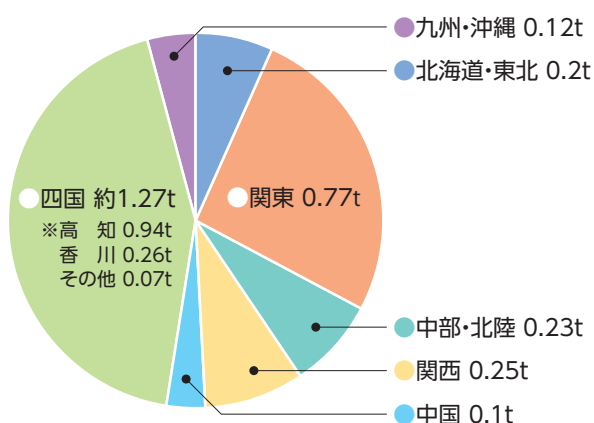


図5-2 小笠原家出荷量（H8～15）

(2) 碁石茶ブームの到来と碁石茶生産組合の設立

平成14年(2002)のテレビの全国放送で、ダイエットに効果のある健康茶として碁石茶が紹介され、一種のブームになった。この際には、全国から問い合わせが殺到し、ストックしていた在庫があっという間に完売となった。この一時的な碁石茶ブームを受け、大久保、桃原、川戸など旧西豊永村エリアで、かつて碁石茶を作っていた方が生産を復活させたり、新たに生産に興味を示した農家が新規参入することとなったのである。

平成15年(2003)には、高知県⁽⁵⁾と大豊町による支援体制が確立された。生産者数名が、高知県知事後継者育成や製造技術の継承、碁石茶の販路拡大等についての支援を求める要望活動を行ったことに伴うもので、町、県、生産者が、製品の品質向上や衛生面での安全性確保、安定的な生産量の確保、商品の開発等について意見交換などを行なった。マスコミによる碁石茶ブームを一過性のものとせず、碁石茶生産を産業とし成立させていくための積極的な動きが始まったのである。同年、町は、地域の活性化と振興に寄与することを目的として高知大学と連携協定を締結し、碁石茶の品質向上や機能性に関与する成分分析等の調査に関しても、医学部、農学部の協力を得られることとなった。

その甲斐あって、平成16年(2004)には生産者は7軒にまでなった。同年8月23日には、新茶の出来を比較し、生産者間の技術交流を図ることを目的に、第1回目の大豊町碁石茶目慣らし会が実施された。生産農家が増加したことで、製品としての碁石茶の品質にばらつきがある等の指摘が消費者や取引先から上がってきていたため、今後の消費拡大を目指すためにも品質の高位平準化が必要とされたからである。目慣らし会は、高知県農山村振興課が主体となり、生産者と県の各機関及び、町産業部署⁽⁶⁾の職員が参加し、製品の茶葉の色、形などの外観と、茶として抽出した時の色見や味などを比較するものである。第1回碁石茶目慣らし会実施後も、生産者と県、町が協議を重ね、碁石茶の生産組合を立ち上げることや碁石茶の商標登録を行うことなどが検討された。

こうした流れの中で、平成17年(2005)9月28日に「大豊町碁石茶生産組合」が設立される。組合長には小笠原章富氏、副組合長に上村吉男氏が就任し、その他7名の合計9名の組合員で構成された。生産者が減少した昭和30年代以降から本調査を開始した令和4年(2022)までの間では、この時が生産者数のピークとなった。



写真5-1
碁石茶生産組合長 小笠原章富氏(故人)
後の協同組合で代表理事も務めた
(平成27年 碁石茶協同組合 撮影)

(3) 碁石茶の品質向上とブランド化の試み

平成17年(2005)10月6日には第2回目の目慣らし会が開催され、生産者、県茶業試験場等

の県関係者に加え、高知大学医学部附属病院薬剤部の西岡豊教授らも参加⁽⁷⁾し、この年の茶葉を品評した。西岡教授は、碁石茶には後発酵茶特有のコレステロール低下の効果に加え、不発酵茶である緑茶とほぼ同等の抗酸化作用があるという研究成果を報告した(第6章参照)。また、生産者ごとの品質の違いの原因を解明することを目的に、同年10月25日には西岡教授の研究グループによる生産工程の調査が実施された。その後も高知大学、県工業技術センター、県茶業試験場、町等関係機関の協力のもと、碁石茶の安定生産と品質向上に関する研究が進められていった。

平成18年度(2006)には産学官の共同研究として、大学等連携促進研究推進会議が県茶業試験場で茶樹の栽培方法や碁石茶の製造方法に関する実証実験を行った。町はそれに際して職員を派遣し、技術の伝承者になりうる知識と技術の習得を目指した。その職員が中心となり、平成19年(2007)には、ゆとりファームが法人として碁石茶生産に取り組み始めた。

同年2月には、「大豊の碁石茶」が、一般財団法人食品産業センターが認定する「本場の本物」に認定された。この認定は、地域で生産された特色ある農林水産物を原材料として用い、当該地域において伝統的に培われた技術をいかして製造された加工食品を対象に行われる。この認定以降、碁石茶の製品パッケージには、「本場の本物」マークが用いられるようになった。

平成22年(2010)4月1日には、従来の任意組織であった大豊町碁石茶生産組合を法人化し、中小企業等協同組合法に基づく「大豊町碁石茶協同組合」を設立、生産組合に属していた7農家1法人がこれに加わった。また、大学等連携促進研究推進会議で研究されてきた「高品質な」碁石茶の製造工程をマニュアル化し、茶樹の育成から碁石茶の製品になるまで、どの生産者もこのマニュアルを基準として製造を行うこととなった。

平成25年(2013)年には、「碁石茶」の商標登録を取得した。碁石茶の商標登録は、碁石茶協同組合の前身である生産組合ができる以前の平成15年(2003)から出願していたものの、これまでは「拒絶」という査定結果であった。平成23年(2011)には拒絶査定に対して不服審判請求を行い、平成25年(2013)2月15日によりやく登録となった



写真5-2 フランスでの販促活動

のである。同年5月には、フランス北西部のカンブルメール市で開催された「食の博覧会」に参加し、海外で初めて碁石茶をPRする機会となった。平成27年(2015)5月にも、イタリアミラノで開催された「2015ミラノ国際博覧会」へ参加し、日本館で「世界に誇る日本の伝統食品」の一部として展示や試飲品提供を行った。

しかし、7農家1法人が参加していた協同組合も、高齢化と後継者不足により、平成23年

表5-1 碁石茶略年表

和暦(西暦)	出来事など
昭和30年 (1955)	8月1日付け高知新聞に、桃原特産(年産3,000～4,000貫)の碁石茶を瀬戸内海の島民が常用している旨の記事。
昭和46年 (1971)	8月20日付け高知新聞に、伝統の碁石茶作りが衰退(生産者10戸で平均40貫生産)している旨の記事。
昭和48年 (1973)	7月 大豊町教育委員会が、豊永[清武]家(西久保)等の碁石茶作りを調査(写真記録)。
昭和55年 (1980)	7月 国立民族学博物館(守屋毅、松山利夫ら)が、碁石茶作りを調査し映像に記録。 (地元の調査協力者: 豊永豊猪、豊永清武、小笠原正春、上村重行、大豊町役場)
昭和56年 (1981)	8月 国立民族学博物館が、小笠原[正春]家(梶ヶ内)等の碁石茶生産農家から、漬け桶などの製茶道具類を収集。
昭和58年 (1983)	この頃、生産者が小笠原[正春]家だけとなる。
平成元年 (1989)	4月 広谷喜一郎氏が『大豊史談第20号』に「幻の土佐の銘茶・碁石茶について」を寄稿し、このレポートが契機となって、大豊町と香川県仁尾町等の関係者が交流。
平成2年 (1990)	12月 大豊町が碁石茶の周知と保護を図るため「碁石茶セミナー」を開催し、宮川金二郎氏(香川大学)らが講演など。
平成4年 (1992)	3月 大豊町が碁石茶博物館(同町川口南)をオープンし、碁石茶の製造方法や道具類を展示公開。 7月 上村[吉男]家(桃原)が生産を開始し生産者が増加。
平成6年 (1994)	4月 「大豊町まぼろしの碁石茶研究協議会」を設立(平成12年3月解散)。 11月 日本伝統食品研究会が、碁石茶を日本の伝統食品70選に選定。
平成14年 (2002)	8月 民放テレビ番組で碁石茶が取り上げられた影響で注文が殺到し在庫完売。
平成15年 (2003)	12月 高知県と大豊町が「碁石茶の振興方策の検討会」を立ち上げ生産者を支援(～平成17年度)。
平成16年 (2004)	8月 第1回碁石茶目慣らし会(第1回)を高知県(農山村振興課)が主催。目慣らし会は、以後、主催者や開催場所を変えながらもほぼ毎年開催。
平成17年 (2005)	1月～産官学(生産者と高知大学・高知県・大豊町)が連携して、碁石茶の安定生産と品質向上を目指して「後醍醐茶(碁石茶)勉強会」を実施。／第1回勉強会(1月)、第2回勉強会(6月)、第3回勉強会(平成18年2月) 7月 NHK(日本放送協会)のテレビ番組で、碁石茶が取り上げられ話題に。 9月 生産者(9人)が大豊町碁石茶生産組合を設立(組合長: 小笠原章富氏)。 10月 高知大学(医学部)が、碁石茶の品質向上を図るため生産者6人から製茶法について聞き取り調査。 11月～ 高知県立牧野植物園と大豊町碁石茶生産組合が、牧野植物園企画展「茶の話」を開き、碁石茶粥「塩飽の茶がいさん」の実演調理講習や試食会を実施(～H18年5月)。
平成18年 (2006)	6月～大豊町が碁石茶生産者「伝承人」を養成。H18～H20年の間に3人(役場職員2、生産者1)が県茶業試験場等で研修して製茶技術を習得。 4月～生産者・高知大学・高知県・大豊町ら産官学メンバー(大学等連携促進研究推進会議)が、碁石茶の安定生産・品質向上に関する研究(平成18年度)を開始。／第1回研究会(4月)、第2回研究会(6月)、第3回研究会(平成19年1月)
平成19年 (2007)	2月 一般財団法人食品産業センターが「大豊の碁石茶」を本場の本物I種に認定。 4月～産官学メンバー(大学等連携促進研究推進会議)が、碁石茶の安定生産・品質向上に関する研究(平成19年度)を継続実施。／第1回研究会(4月)、第2回研究会(6月)、第3回研究会(平成20年2月) 7月 ゆとりファームが生産を開始。
平成20年 (2008)	2月 産官学メンバー(大学等連携促進研究推進会議)が、平成18～19年度の事業成果報告会(碁石茶シンポジウム)を開催。産官学メンバー(大学等連携促進研究推進会議)が、碁石茶の安定生産・品質向上に関する研究(平成20年度)を実施及び成果報告。／第1回会議(4月)、第2回会議(6月)、第3回会議(平成21年2月)
平成21年 (2009)	1月 碁石茶生産組合が高知県地場産業賞を受賞。 9月～高知大学が大豊町中学校で、碁石茶摂取によるインフルエンザ予防効果に関する臨床試験を実施。
平成22年 (2010)	4月 生産者(7人1法人)が大豊町碁石茶協同組合を設立。
平成23年 (2011)	1月 高知大学が主体となり碁石茶関係者で碁石茶新需要創造協議会を設立。以降、同協議会が目慣らし会を主催。 碁石茶協同組合が「碁石茶カートカン(製紙飲料缶)」の販売を開始。
平成25年 (2013)	2月 大豊町碁石茶協同組合が商標「碁石茶」を特許庁に登録。碁石茶協同組合が「碁石茶ティーバッグ」の販売を開始。 5月 フランス・パリで開かれた「食の博覧会」に北窪家が参加し、農林水産省関係者と共に碁石茶を紹介。
平成26年 (2014)	1月 タイ・チェンマイ大学のシンポジウムに高知大学、大豊町ら碁石茶関係者が参加。
平成27年 (2015)	4月 テレビ東京の番組(主治医が見つかる診療所)で碁石茶が取り上げられ話題となる。 5月 イタリアの「2015年ミラノ国際博覧会」に北窪家が参加し、本場の本物ブランド推進委員会関係者とともに碁石茶を紹介。
平成28年 (2016)	3月 高知大学が国際シンポジウム「醍醐茶に関する複合領域的研究」を開催。 8月 タイのチェンマイを高知県・高知大学・大豊町・碁石茶生産者ら碁石茶関係者が訪ね、発酵茶を通して国際交流。 9月～高知大学がゆとりファームと共同して碁石茶の脂質改善効果に対する有効性を評価する臨床試験を実施。
平成30年 (2018)	3月 文化庁長官が、碁石茶など「四国山地の醍醐茶の製造技術」を国選沢記録作成等の措置を講ずべき無形の民俗文化財に選定。 12月 タイ・チェンマイのエンプレス国際コンベンションセンターでの国際シンポジウム「ミアン(発酵茶)の学術的な研究」に高知大学が参加
令和元年 (2019)	10月 碁石茶協同組合が「碁石茶スパークリング」の受注販売を開始
令和4年 (2022)	5月～大豊町教育委員会が碁石茶製造技術調査委員会を組織して碁石茶の文化財調査(現地調査)を実施。／第1回委員会(5月)
令和5年 (2023)	5月～碁石茶製造技術調査委員会が、碁石茶の文化財調査(主として補足調査)を実施。 第2回委員会(2月) 第3回委員会(5月) 第4回委員会(11月)
令和6年 (2024)	1月 碁石茶の保存継承に係る関係者協議(神崎委員長、受田副委員長、大石大豊町長、吉村碁石茶協同組合専務理事) 12月 碁石茶製造技術調査委員会が、碁石茶の文化財調査(主として成果の取りまとめ方の検討)を実施。／第5回委員会(5月) 第6回委員会(12月)
令和7年 (2025)	3月 文化財調査の成果を『「四国山地の醍醐茶の製造技術」碁石茶製造技術調査報告書』と題して刊行。

(2011)には1軒の農家が、平成24年(2012)には2軒の農家が生産を止め、本調査が開始された令和4年(2022)には、組合員は4農家1法人となった。そのうち2軒については、高齢化、後継者不足のため生産を休止しており、実質的には3生産者となっている。

表5-1は碁石茶の製造に関する略年表である。

2 生産量の推移

江戸末期から明治、大正、昭和期の実産量については第4章で触れたとおりである。ここでは平成期以後の碁石茶の実産量について説明する。

表5-2は平成元年(1989)から令和6年(2024)までの生産量を集計したものである。

小笠原正春氏が碁石茶のただ1軒の生産者となったのは、前述のとおり昭和57～59年(1982～1984)の間と考えられる。齋田茶文化振興財団紀要『茗』(1996)には、「平成4年度に「桃原碁石茶生産組合」が発足した。この組合の発足により、以前は年間約500kg程度の生産量だったが、平成5年度には1,100kg程に生産量が増えた」とあり、小笠原家だけでおよそ500kgの実産量で推移していたことがうかがえる。また、平成5年は小笠原家と上村吉男氏の2軒で1,100kgということが分かるが、生産量の内訳が分かる資料は残されていないため、表では合計欄に表示している。平成8～9年(1996～1997)も、現在の協同組合には合計生産量の記録のみが残されている。平成6年の「大豊町まぼろしの碁石茶研究協議会」立ち上げ以降も2軒は生産を続けてきたわけであるが、各年の生産量が分かる資料はほとんど残されておらず、数量が不明の年は空欄としている。

前述した平成14年(2002)に碁石茶が全国放送のテレビで紹介されてブームとなったことがきっかけとなり、町としても生産者を増やし、生産量も増やそうという動きが始まった。平成15年(2003)に2軒が生産に加わり、全体の生産量は2,400kgに増加した。平成16年(2004)には生産者がさらに3軒加わり、生産量は3,250kgとなった⁽⁸⁾。

平成17年(2005)には碁石茶生産組合が設立し、生産者は9軒となり、生産量は3,940kgまで増加した。近年では、この年が生産量のピークとなっている。

平成18年(2006)には、生産者Bと生産者Fが生産組合を離脱した。生産量の多かった生産者2軒が離脱した影響で、生産量は全体で1,830kgとなり、前年から半減した。平成19年(2007)にゆとりファームが法人として碁石茶製造に参入したが、初年度の実産量は50kgであった。平成22年(2010)に碁石茶協同組合となるまでは、7戸1法人の8軒で、2,000kg以上の生産量で推移してきた。

しかし、平成24年(2012)には総生産量が200kg台まで急減する。背景には生産者の高齢化や後継者不足から生産を続けられない生産者が組合を離脱したといった事情もあったが、最も大きな要因としては、協同組合が碁石茶の在庫を抱え、生産調整を行ったことであった。平

表5-2 生産量推移(平成元年～平成6年)

生産量 生産年		生産者										生産量 合 計
		R 6 現在碁石茶協同組合員					A	B	C	D	E	
		小笠原家	北窪家	ゆとりファーム	上地家	上村家						
S64・H 1	1989											0
H 2	1990											0
H 3	1991											0
H 4	1992											0
H 5	1993											1,100
H 6	1994											0
H 7	1995											0
H 8	1996											1,000
H 9	1997											0
H10	1998											800
H11	1999											0
H12	2000											0
H13	2001											0
H14	2002											0
H15	2003	400				500	500				1,000	2,400
H16	2004	500	50		250	550	250	200		250	1,200	3,250
H17	2005	600	40		250	550	350	500	200	250	1,200	3,940
H18	2006	500	30		150	450	350		200	150		1,830
H19	2007	500	40	50	350	200	250		300	30		1,720
H20	2008	400	100	418	300	260	200		300	80		2,058
H21	2009	350	170	708	450	370	220		200			2,468
H22	2010	380	170	684	320	420	210		600	38		2,822
H23	2011	350	40	336			50		250			1,026
H24	2012	50		236								286
H25	2013	50		229								279
H26	2014	80	50	120								250
H27	2015	50	50	204	100							404
H28	2016	120	300	614	250							1,284
H29	2017	150	400	750	300							1,600
H30	2018	110	420	450	300							1,280
H31・R 1	2019	95	270	520	200							1,085
R 2	2020	95	50	130	56							331
R 3	2021	14	75	126	80							295
R 4	2022	24	0	233								257
R 5	2023	75	65	159								299
R 6	2024	30	70	354								454

※色付きの欄は生産をした年。数字の記入がない年は、個別の生産量が不明な年である。

※生産者A～Eは、現在、碁石茶協同組合を離脱している生産者。

成20年（2008）9月、生産組合では、販売は業者に任せて生産者は生産に専念する体制を構築するために、碁石茶を全量買い取り・販売してくれる業者と契約を取り交わした。しかし、リーマンショックに起因する経済悪化の影響を受けて業者が在庫を抱え、平成21年（2009）には生産組合から全量を仕入れることができなくなった。必然的にその年の生産分と、平成22年（2010）の協同組合となってからの生産分が在庫となり、それを捌き終わるまで生産調整が行われたのである。

平成27年（2015）には、テレビ番組放送の大反響を受けて碁石茶は完売し、売上額は1億円を突破した。抱えていた在庫も完売したことから、平成28年（2016）からは通常の実産に戻し、令和元年（2019）までは全体の生産量が1,000kg台で推移している。

令和2年（2020）以降は、生産量が再び200～300kgとなっている。これにはいくつかの要因があるが、ひとつは平成27年（2015）年の完売から数年経ち、ある程度の在庫ができたため、ゆとりファームが生産調整をすることで協同組合全体の生産量を調整したことが挙げられる。また、近年の異常気象により天日干しの際に好天が続かず、高水準の製品ができなかったことから、やむなく廃棄となった製品が出たことも要因にある。さらに、上地美津男氏が令和4年（2022）から生産を中止したことに加え、最盛期には400～500kgを生産していた小笠原家、北窪家も、生産者や手伝いの作業者が高齢化し、生産規模自体が縮小されてきたことが影響している。

異常気象による天候不順や町全体の過疎化、少子高齢化による人材不足など、碁石茶製造を取り巻く状況は年々厳しくなっており、今後、伝統的な碁石茶の製造技術を保存・継承するうえで、深刻な課題となっている。

（笹岡 幸子・都築 清）

第2節 製茶の実際 ― その方法と場所・道具 ―

はじめに

高知県長岡郡大豊町における碁石茶製造技術について、令和4年（2022）の実地調査と令和5年（2023）の補足調査の成果をここに報告する。

碁石茶作りに関しては、明治期から今日までに先学諸氏による論説が数多くあるものの、製茶の工程区分や各工程の呼称については調査・報告者によって様々である。本報告では、生産者で構成する大豊町碁石茶協同組合（以下「協同組合」と略称）による工程区分と呼称を参照しながら、生葉の収穫から製品の取扱いまでを全7工程に区分した。

表5-3 碁石茶の生産工程と作業内容

工 程	作 業 内 容	異 称
① 茶刈り	生葉の摘採／運搬／管理	原料／原葉／茶摘み／採取／茶切り
② 蒸し	生葉の蒸し桶詰め／蒸熱（殺青）／茶葉の選別	蒸熱／加熱／蒸す
③ 寝かし	茶葉の堆積／発酵の抑制	好気的カビ発酵（1次発酵）／予備醗酵／寝かす
④ 漬け込み	茶葉の捌き／漬け桶での重圧	嫌氣的バクテリア発酵（2次発酵）／乳酸発酵／本醗酵／漬ける
⑤ 切り出し	漬け桶からの切り取り／細断／2度漬け	桶出し／裁断／細断／切出／切る／切り
⑥ 天日干し	粗干し（筵やエビラ）／本干し／収納	乾燥／天日乾燥／日乾／干し
⑦ 製品の取扱い	生産者からの納品／生産組合による出荷・販売	

令和4～5年に操業したのは、協同組合に所属する個人生産者2（小笠原家・北窪家）と法人生産者1（株式会社大豊ゆとりファーム。以下「ゆとりF」と略称）の3軒であった。

令和4年の夏、副業で製茶する個人生産者の小笠原家と北窪家は、6月上旬～8月中旬に1回の操業で終え、製茶を正業のひとつとする法人生産者のゆとりFは、6月下旬～8月末までに2回操業した。

ちなみに令和5年は、個人生産者2者の操業は例年どおり各1回であったが、ゆとりFは前年よりも2回多い計4回操業した。

表5-4 令和4年(2022)の製茶スケジュール

生産者 月日曜		小笠原家						北窪家						ゆとりF					
		① 茶刈り	② 蒸し	③ 寝かし	④ 漬け込み	⑤ 切り出し	⑥ 天日干し	① 茶刈り	② 蒸し	③ 寝かし	④ 漬け込み	⑤ 切り出し	⑥ 天日干し	① 茶刈り	② 蒸し	③ 寝かし	④ 漬け込み	⑤ 切り出し	⑥ 天日干し
6月	1 水																		
	2 木																		
	3 金							I*	I*	I*									
	4 土								I*	I*									
	5 日	I*							I*	I*									
	6 月		I*	I*					I*	I*									
	7 火		I*	I*						I									
	8 水			I						I									
	9 木			I						I									
	10 金			I						I									
	11 土			I						I									
	12 日			I						I									
	13 月			I						I									
	14 火			I							I*								
	15 水			I							I								
	16 木			I							I								
	17 金				I*						I								
	18 土				I*						I								
	19 日				I						I								
	20 月				I						I			I*					
	21 火				I						I				I*	I*			
	22 水				I						I			I*	I*	I*			
	23 木				I						I				I*	I*			
	24 金				I						I					I			
	25 土				I						I					I			
	26 日				I						I					I			
	27 月				I						I					I			
	28 火				I						I						I*		
	29 水				I						I						I*		
	30 木				I						I						I*		
7月	1 金				I						I						I		
	2 土				I						I						I		
	3 日				I						I						I		
	4 月				I						I			II*			I		
	5 火				I						I				II*	II*	I		
	6 水				I						I			II*	II*	II*	I		
	7 木				I						I				II*	II*	I		
	8 金				I						I				II*	II*	I		
	9 土				I						I					II	I		
	10 日				I							I*				II	I		
	11 月				I							I					I・II*		
	12 火				I							I					I・II*		
	13 水				I							I					I・II*		
	14 木				I							I					I・II*		
	15 金				I							I					I・II		
	16 土				I							I					I・II		

生産者 月日曜		小笠原家						北窪家						ゆとりF					
		① 茶刈り	② 蒸し	③ 寝かし	④ 漬け込み	⑤ 切り出し	⑥ 天日干し	① 茶刈り	② 蒸し	③ 寝かし	④ 漬け込み	⑤ 切り出し	⑥ 天日干し	① 茶刈り	② 蒸し	③ 寝かし	④ 漬け込み	⑤ 切り出し	⑥ 天日干し
7月	17 日				I							I					I・II		
	18 月				I							I					I・II		
	19 火				I							I					I・II		
	20 水				I							I					I・II		
	21 木				I							I					II	I*	
	22 金				I							I					II	I	
	23 土					I*	I*					I					II	I	
	24 日					I						I					II	I	
	25 月					I						I					II	I	I*
	26 火					I	I*					I					II	I	I*
	27 水					I						I					II	I	
	28 木					I	I*					I					II	I	I*
	29 金					I	I*					I					II	I	
	30 土					I						I					II	I	
	31 日					I						I					II	I	
8月	1 月					I						I					II	I	I*
	2 火					I						I						I・II*	I*
	3 水					I						I						I・II	I*
	4 木					I	I*					I						I・II	I*
	5 金					I	I*					I	I*					II	I*
	6 土					I						I	I*					II	
	7 日					I						I	I*					II	
	8 月					I	I*						I*					II	I*
	9 火					I	I*						I*					II	I*
	10 水					I	I*						I*					II	I*
	11 木					I							I*					II	
	12 金						I*						I*					II	
	13 土						I*						I*					II	
	14 日						I*						I*					II	
	15 月						I*						I*					II	II*
	16 火												I*					II	II*
	17 水												I*					II	II*
	18 木																	II	II*
	19 金						I*											II	II*
	20 土																	II	II*
	21 日																	II	
	22 月																	II	II*
	23 火																	II	II*
	24 水																	II	II*
	25 木																	II	
	26 金																		II*
	27 土																		II*
	28 日																		
	29 月																		II*
	30 火																		
	31 水																		

1 茶畑と作業場

(1) 茶畑

原料の生葉を収穫する茶畑は、生産者で構成する大豊町碁石茶協同組合の「碁石茶栽培・製造基準」において、茶畑の選定やその栽培（施肥・剪枝・除草）が決められており、生産者各々が管理している。

令和4年（2022）に生産者が収穫した茶畑は、いずれも標高300、400m台の丘陵地にあり、水はけが良く、日当たり良好であり、茶の栽培に適していた。

小笠原家と北窪家は各々の作業場近くに所有する茶畑から生葉を収穫する。ゆとりFは他者が所有する茶畑から有償で収穫するほか、茶畑を管理する対価として入手している。

小笠原家と北窪家の茶畑は、いずれも吉野川左岸の丘陵斜面に位置していた。また、ゆとりFが収穫した茶畑は、吉野川左岸の寺内および吉野川右岸の庵谷と中村大王であった。このうち作業場がある中村大王の茶畑は近いが、寺内と庵谷の茶畑は作業場から遠かった。

表5-5 令和4年（2022）の生産者の茶畑と作業場

生産者 〔代表者氏名〕	小笠原家 〔小笠原 功治〕	北窪家 〔北窪 至恵〕	株式会社大豊ゆとりファーム 〔吉村 優二〕
茶 畑	・梶ヶ内 681（標高 394 m）	・大久保 222-1（標高 314 m）	・寺内 550-1（標高 347 m） ・寺内 586-1（標高 304 m） ・庵谷 779-1（標高 405 m） ・庵谷 762-1（標高 429 m） ・中村大王1884-1（標高 436 m）
作業場	・梶ヶ内 675-2（標高 395 m） ・木造一部2階建	・大久保 165（標高 310 m） ・木造平屋建	・中村大王 1775-1（標高 393 m） ・鉄骨造2階建 ※旧高知県農業技術センター山間試験場蚕業棟

(2) 作業場

生産者は、原料の生葉を自他の所有する茶畑で「①茶刈り」して作業場などに保管し、以降の「②蒸し」から「⑥天日干し」までの工程を各自の作業場建物とその庭先など周辺の露地で行って製品に仕上げる。作業場の室内外にクド（竈）を設置し、平釜を据えているほか、「③寝かし（カビ付け）」を行う場所が設けられ、ムロ（室）と呼んでいる。

作業場は山間に立地し、広い平地の確保が難しいため、同じ空間を複数の工程で活用している。例えば、小笠原家の作業場では、蒸し工程において茶葉を選別するのと同じ場所で、その後の「④漬け込み」の工程において茶葉を捌き、さらに「⑤切り出し」の工程で茶葉の塊を裁断する。

また、作業空間は建物内だけでなく、仮設の空間を作るなどして建物の外へ広がっている。作業場近くの路地で天日干しするのは言うまでもないが、例えば、北窪家は、茶刈りした生葉を建物に隣接した仮設の場所に運び、メッシュ袋から合成樹脂製容器に入れ替える。

このほか、碁石茶製造には大きな蒸し桶や漬け桶、大量のムシロやエビラなど多様な道具が

必要であるため、作業場にはそれらを収納する機能もある。

この項では、各生産者の作業場における製茶のフローを掲載し、作業場がいかに機能的に活用されているかを見ていきたい。ただし、それらのフローは茶葉が生葉から製品になっていく各工程を作業場の大まかな見取り図に落とし込んだ概念的なものであり、各工程の実際の作業については、本節の140頁から177頁に詳しい内容が掲載されている。

①小笠原家の作業場

小笠原家の作業場は、「③寝かし」用のムロと、「④漬け込み」や「⑤切り出し」を行う土間がある木造平屋が中心である。

一方の切妻側に増築された2階建ての建物にはさまざまな道具が置かれており、かつての茶刈りに使われた鎌や、茶葉の運搬に使われた負い子もみられる。

小笠原家の当主、小笠原功治さんの祖父は、生産者が1軒になっても碁石茶の製造を続けて伝統を絶やさずに守った小笠原正春さんであり、作業場の土間には年季が入った漬け込み桶やその蓋などが保管されている。

もう一方の切妻側には覆い屋が設けられ、薪を焚くクドを築いている。その上部には蒸し桶を昇降させるクレーンを設置して、「②蒸し」の作業をスムーズにしている。

作業場の裏手には差し掛け屋根があり、その下は「①茶刈り」した生葉の保管場所となり、「⑥天日干し」前には茶葉の塊を整形する作業も行う。その一隅には水道や流しがある。



写真5-3 小笠原家の作業場（令和4年（2022）6月5日）
茶刈りの日。切妻側の覆い屋の下に蒸し桶、建物の裏手の下屋に生葉用のエンジン式小型運搬車が見える。



写真5-4 小笠原家の作業場（令和4年（2022）6月17日）
漬け込みの日。土間に茶葉を捌く作業台がみえる。手前の庭で後日、天日干しを行う。

ア 茶刈りから寝かしまで

「①茶刈り」した生葉を差し掛け屋根の下に集め、覆い屋のクドで「②蒸し」て、土間のムシロに広げて選別した後、一段高い板の間のムロで「③寝かし」て発酵させる。

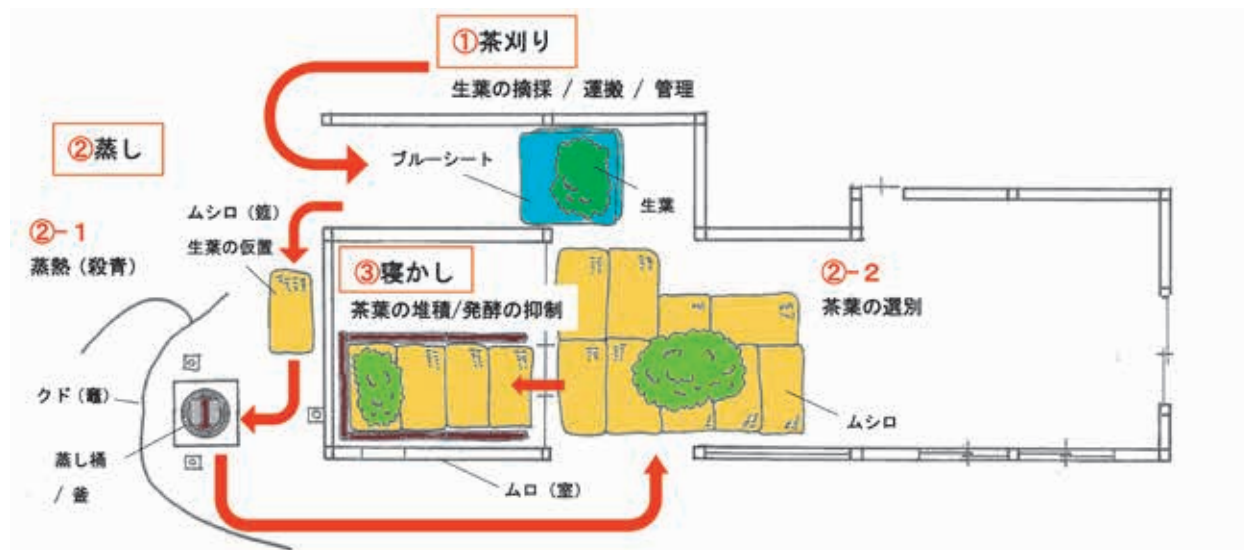


図5-3 小笠原家の作業場における製茶工程①

イ 漬け込み

寝かして一次発酵（好気発酵）した茶葉をムロで捌き、土間の作業台でも捌いて夾雑物^{きょうざつぶつ}を除去した後、茶葉を漬け桶で重圧して「④漬け込み」し、二次発酵（嫌気発酵）させる。

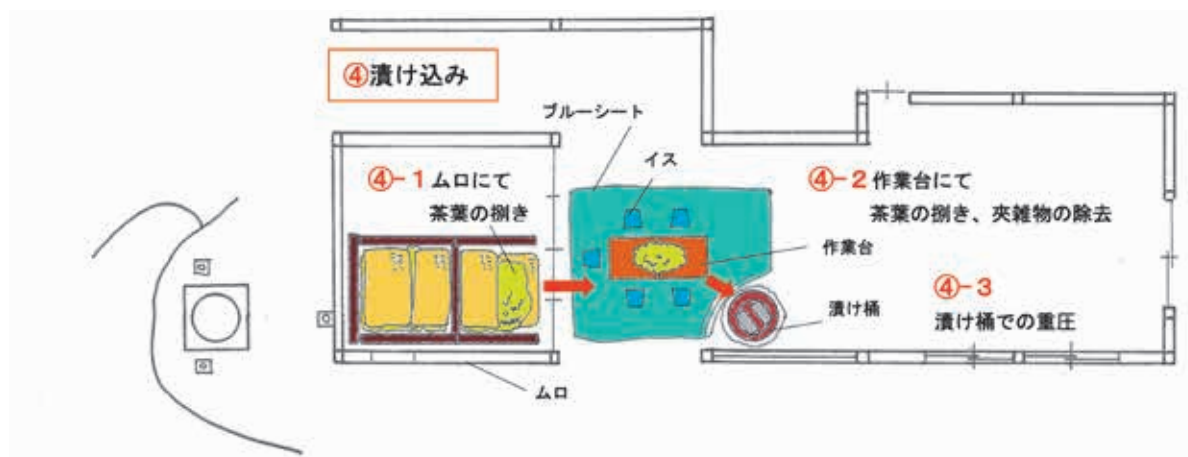


図5-4 小笠原家の作業場における製茶工程②

ウ 切り出しから天日干しまで

土間の漬け桶から塊で「⑤切り出し」した後、細断して2度漬け桶に入れる。その後、裁断茶葉は差し掛け屋根の下で整形され、ムシロやエビラにのせられ、作業場前の庭で「⑥天日干し」されて製品になる。煩雑になるため図では省略したが、2度漬けしない茶葉もあり、これについては底抜け桶に入れて足で踏んで脱汁した後、天日干しする。

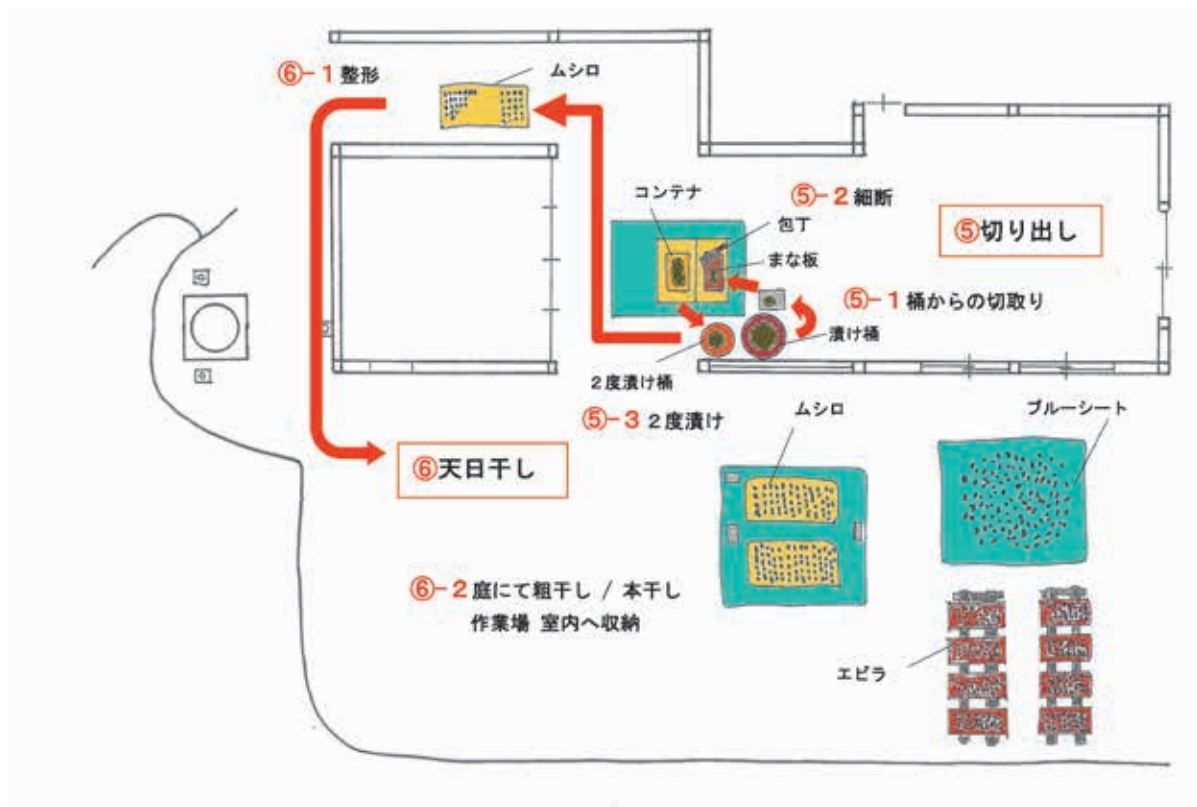


図5-5 小笠原家の作業場における製茶工程③

②北窪家の作業場

北窪家の作業場は木造平屋の建物や仮設の空間が横並びに長く連なる。茶畑に近い奥側には、枕木を地面に敷いて天井に TENT を張った仮設の空間があり、「①茶刈り」した生葉を一時置く他、「⑥天日干し」前の整形も行われる。その手前のセメント土間の部屋は、「③寝かし」の際にムロを設える他、「④漬け込み」や「⑤切り出し」に使われる。

さらに手前の板の間の部屋には流



写真5-5 北窪家の作業場（令和4年（2022）8月5日）

写真の最奥に仮設の空間。その手前はムロになる土間の部屋。さらに手前に板の間。写真には入っていないが、さらに手前の敷地にクドを設置。



写真 5-6 北窪家の作業場（令和4年（2022）6月14日）
寝かし時にムロになる土間。上部に吊り棚を作り、機能的に道具を収納。エアコンも設置されている。

しや冷蔵庫があり、作業や休憩に活用されている。生産者はいずれも頭巾や履物、手袋などで衛生管理を徹底しているが、特に北窪家は汚れを把握できる白い服を着る徹底ぶりで同室の収納ボックスにそれらをストックしている。

最手前の敷地には、石油ボイラーを熱源とするクドを築いている。上部にクレーンが設置され、蒸し桶を昇降させて平釜に据え、「②蒸し」を行

う。近くに作業台を置く空間があり、そこへ蒸し桶を運ぶのにもクレーンを利用する。

ア 茶刈りから寝かしまで

「①茶刈り」した生葉を、建物隣の仮設空間で合成樹脂製容器に移し替え、クドに運ぶ。茶葉を「②蒸し」で殺青した後、クドの近くに置いた作業台に茶葉を広げて選別し、ムロに入れて「③寝かし」に入る。ムロでは1週間ほど茶葉を寝かして一次（好気）発酵する。

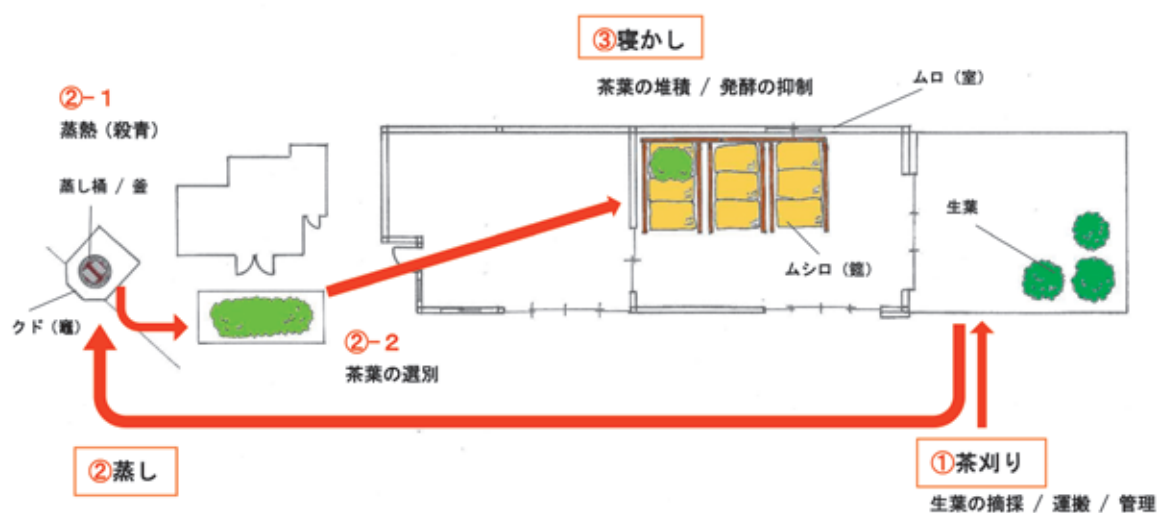


図 5-6 北窪家の作業場における製茶工程①

イ 漬け込み

一次発酵を終えた茶をムロで捌き、夾雑物を除去する。その後、ムロのある土間は「④漬け込み」の場所になる。即ち、茶葉を漬け桶に漬け込み、二次（嫌気）発酵させる。



図5-7 北窪家の作業場における製茶工程②

ウ 切り出し（その1）

漬け込み後の茶葉の塊は、漬け桶から「⑤切り出し」されて、漬け桶と同じ土間に置いた2度漬け用のボックスコンテナに入れられる。



図5-8 北窪家の作業場における製茶工程③

エ 切り出し（その2）から

天日干しまで

2度漬け用ボックスコンテナから茶葉の塊を出して細断。建物隣の仮設空間で整形しエビラに並べ作業場近くの造成地で「天日干し」し、製品にする。仮設空間は茶刈りした生葉を運んだ同じ場所。



図5-9 北窪家の作業場における製茶工程④

③ゆとりFの作業場

ゆとりFの作業場は、鉄骨造2階建ての旧高知県農業技術センター山間試験場蚕業棟を改造したもので、1階を製茶に活用している。

最も大きな部屋は「①茶刈り」した生葉の置き場となる他、「②蒸し」用のクドを設置し、ガスコンロと平釜を据えている。上部には蒸し桶を移動させるクレーンを設置している。また、車輪付きの作業台が置かれ、茶葉の捌きや夾雑物の除去を行う他、「⑤切り出し」後の2度漬けや「⑥天日干し」前の整形も行われる。

その部屋の隣の奥には、「③寝かし」を行うムロを設け、この部屋はゆとりFの「基石茶製造位置図」に「一次発酵部屋」と記されている。

また、その手前の部屋では、「④漬け込み」や「⑤切り出し」の細断を行い、先述の位置図では「二次発酵部屋」とされている。



写真 5-7 ゆとりFの作業場（令和4年（2022）6月20日）
茶刈りの日。生葉を積んだトラックが到着。



写真 5-8 ゆとりFの作業場（令和4年（2022）7月9日）
二次発酵部屋。重しを乗せた漬け桶がみえる。

ア 茶刈りから寝かしまで

「①茶刈り」した生葉を作業場へ集め、最も広い部屋の室内で保管する。その後、クド手前の作業台で茶葉を捌いてクドで「②蒸し」て殺青し、蒸し終わった茶葉をもう一つの作業台に広げて選別した後、隣室の「③寝かし」のためムロへ入れる。一連の工程は、いずれも同じ建物内で行われる。

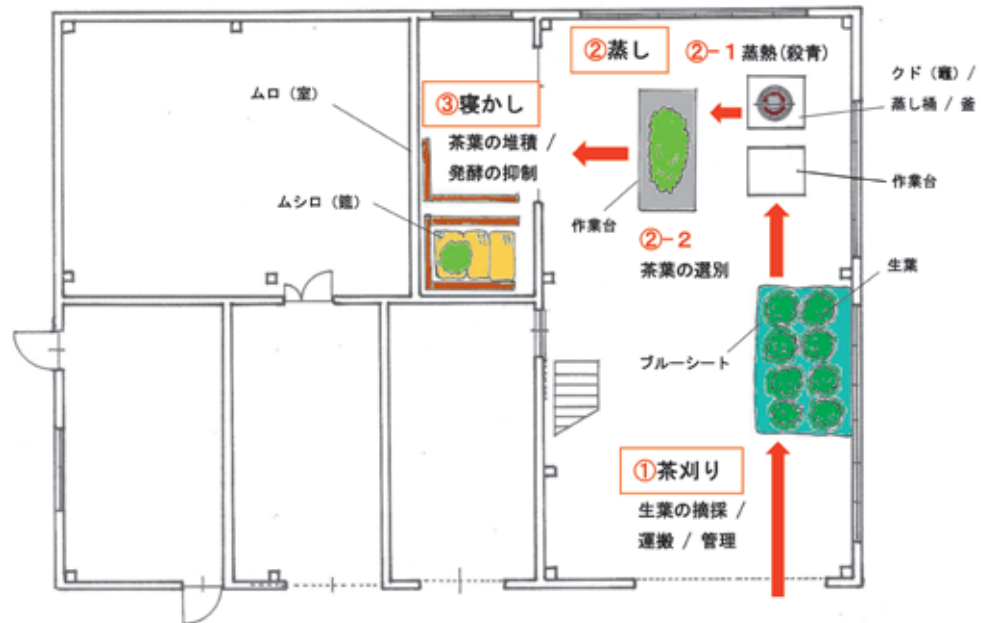


図5-10 ゆとりFの作業場における製茶工程①

イ 漬け込み

ムロで一次発酵した茶葉をムロ内で捌き、隣室の作業台でも捌いて、夾雑物を除去する。その後、二次発酵部屋の漬け桶に入れ、重しをのせて「④漬け込み」、二次発酵させる。



図5-11 ゆとりFの作業場における製茶工程②

ウ 切り出しから天日干しまで

漬け桶から茶葉を「⑤切り出し」で細断し、隣室にて足で踏み重圧して2度漬け桶に入れる。その後、作業台で整形してエビラにのせ、駐車場で「⑥天日干し」し、製品にする。

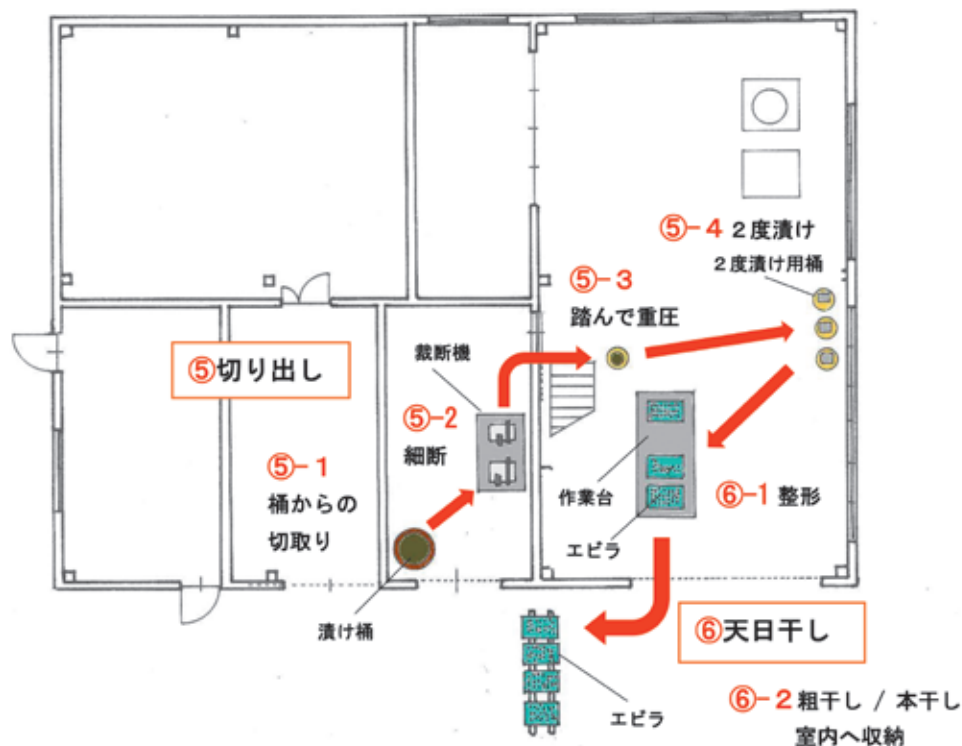


図5-12 ゆとりFの作業場における製茶工程③

2 茶刈り工程

(1) 茶刈り工程の概要

原料となる生葉を収穫する、いわゆる「茶摘み」である。作業の手順は、生葉の摘採→運搬→管理である。

個人生産者の小笠原家・北窪家とも、自宅近くに複数の茶畑を所有する。法人生産者のゆとりFは、他人の茶畑を管理する対価として茶葉を無償で収穫するほか、茶葉生産農家から茶葉を有償で収穫する。茶樹の品種は、各生産者ともヤブキタである。

方法は、新芽と古葉が混じった生葉をエンジン式剪枝機で枝ごと切り採る（以下、「枝切り」と呼ぶ）。生葉の収穫では、生葉に土が着かないよう衛生面に注意が払われる。収穫した生葉は紐で縛って束にするか、合成樹脂製のメッシュ袋に詰めて作業場へと運び、次の蒸し工程までの間に生葉が自然萎凋しないよう、収集した生葉に水を撒いたり生葉の枝を捌き広げたりする。なお、生葉が自然萎凋してしまうことを、生産者は「ムレル（蒸れる）」や「ヤケル（焼ける）」という。

茶刈りの時期は、小笠原家と北窪家は6月上旬からと早い。複数回操業のゆとりFは、6月

下旬と7月上旬の2回行った。

(2) 小笠原家の茶刈り工程

○摘採…令和4年(2022)6月5日の場合

吉野川左岸の丘陵斜面にある生産者の自宅前に開いた茶畑(標高 394m)で、生産者夫婦が、翌日以降の蒸し工程に必要量(蒸し桶3杯分)の生葉(品種はヤブキタ)を採った。生産者がエンジン式剪枝機を操って、昨年刈って樹高90~110cmに伸びた枝を50cm前後に切った。

小笠原家は長らく鎌で枝切りしてきたが、令和3年(2021)に剪枝機を使ってみたところ、鎌よりも作業が断然楽だったことから、以来、剪枝機を使っている。

○運搬・管理…令和4年(2022)6月5日の場合

刈った生葉は茶樹の上に溜めておき、生産者妻が枝の元末を揃えて稲藁で縛り束ねた(束径20~25cm)。この小束を生産者妻が茶畑脇の小径まで小運搬し、束にした枝の末元を交互にしながら6束を大きな束にして紐(古畳の縁を再利用)で縛った。

生葉の束は、生産者が小型のエンジン式運搬車で作業場の一面に設けた保管場所(コンクリート張り床+ブルーシート敷)へ運び込み、生葉の束を縦置きに並べ、やがて収納量が増えくると、生葉の束を2段重ねに積んだ。調査当日は曇天で生葉が「ヤケル」心配はないとのことであったが、その心配がある時は、茶葉を収納する建物の屋根(トタン葺き)に水をかけて冷涼な保管環境を保つという。

(3) 北窪家の茶刈り工程

○摘採…令和4(2022)年6月3日の場合

吉野川左岸の丘陵斜面にある作業場の程近くに生産者の茶畑(標高 314m)がある。品種はヤブキタである。作業は男性3人が行った。男性1人がエンジン式剪枝機(レンタル品)で、2年前に刈って樹高130~150cmまで伸びた枝を50~60cmに切った。

○運搬・管理…令和4(2022)年6月3日の場合

採った生葉は、極力、茶樹の上に置き残し、その他は畝間に敷いたブルーシート上に落として、男性2人が枝切りした生葉をメッシュ袋(約10kg/袋)に集めた。メッシュ袋ごと軽トラックで作業場の隣に仮設した保管場所へと運び、ムレ(蒸れ)ないように生葉をメッシュ袋から出して捌き広げた。

(4) ゆとりFの茶刈り工程

○摘採…令和4(2022)年6月20日の場合

この年刈った茶畑は、生産者の作業場から遠く離れる。午前個人(茶葉生産農家)が所有する茶畑(大豊町寺内550-1、標高 347m)、午後は法人が管理する茶畑(同町寺内586-1、標高 304m)で収穫した。両茶畑とも吉野川左岸に面した丘陵斜面に開かれ日当たりは良い。品

種はヤブキタである。

当日はゆとりFによる今夏の製茶始めだったので、始業前に茶畑の脇で生産者の代表が御神酒と盛塩で作業の安全と製茶の成功を祈願した。午前の茶畑での収穫は有償で、生葉の収穫量（メッシュ袋の数）に単価を乗じた金額をゆとりFが土地所有者に後日支払うという。午後の茶畑は、その管理を土地所有者に代わってゆとりFが行う対価として収穫するので無償とのことであった。

作業は男性5人（職員2人・地域おこし協力隊1人・アルバイト2人）で行った。男性2人がエンジン式剪枝機で、前年に刈った茶樹120～130cmを樹高50～60cmに切った。残る男性3人は、刈って茶樹の上に溜めておいた生葉をメッシュ袋（約10kg/袋）に詰めた。

午後はゆとりFが管理する茶畑で、樹高が150～160cmに伸びた枝を60cm前後に切った。当日はメッシュ袋79個分（約790kg）を収穫した。収穫した茶樹は、刈って1年経つ生葉が約2/3、2年経つものが1/3の割合であった。ゆとりFは1回目の操業でメッシュ袋90個分（約900kg）の生葉を製茶したいことから、後日（6月22日）茶刈りを行い生葉の不足分を補った。

○運搬／管理…令和4（2022）年6月20日の場合

当日、収穫した生葉は（午前にメッシュ袋54個分、午後にメッシュ袋25個分）、それぞれの茶畑から小運搬して、道路に停めたトラックで生産者の作業場へと運んだ。収穫した生葉は、コンクリート土間に敷いたプラエビラの上に並べられ、「ヤケ」や「ムレ」が生じないように、生葉全体に水がたっぷり撒かれた。

3 蒸し工程

（1）蒸し工程の概要

碁石茶作りは、生葉の蒸し殺青から始まる。作業は生葉の蒸し桶詰め→蒸熱（殺青）→茶葉の選別の順を1日に2～4回繰返す。茶葉の選別を終える都度、茶葉は直ちに寝かし工程へと移行する。

生産者は作業場の内外に設けたクドに大きな平釜（100～130ℓ）を据え、専用の蒸し桶（桶は底抜けで簀の子敷き）を使い、蒸熱によって枝ごとの生葉を殺青する。クドの熱料（薪・石油・ガス）や煙突の有無などは各様であるが、全生産者が、蒸し桶に生葉を詰める時、蒸し桶の中心に棒（竹や塩ビ管）を立てその周りに生葉を手足で詰め込み、最後に棒を抜いて蒸気の巡りを良くする。これは伝統的な方法で、本報告では「心棒立て」と呼ぶ。

蒸し時間は1時間半～2時間を目安としながらも、その後に行う茶葉の選別作業の進捗状況を見計らい、クドの火加減を弱めて蒸し時間を延長することもあった。

蒸し殺青を終えると、茶葉だけを残して枝や実その他の夾雑物を丁寧に取り除く。生葉だけの抜き採りよりも枝切りのほうが夾雑物は多く、その除去にはより手間をとる。ちなみに、枝

切りした生葉を蒸して寝かせる時点の茶葉は、生葉の約4～5割の重量になっていた。

(2) 小笠原家の蒸し工程

○生葉の蒸し桶詰め…令和4(2022)年6月7日の場合

生葉の殺青は、作業場のそばに構築したクドで男性1人(生産者)が行う。クド(焚口幅40cm×高さ60cm)は、敷地端の斜面を利用して結晶片岩とコンクリートで築かれ、煙突はない。かつては露天であったが今は覆い屋が設けられている。クドには平釜(口径83cm、深さ34cm)は固定されており、燃料は薪である。



写真 5-9 製茶始めのクドへの祈願
(令和5年(2023)6月7日午前4時の小笠原家)

生葉の保管場所から生葉の束をクド近くに敷いた筵の上に運んで結束を解き、クド脇(コンクリート床)に置いた蒸し桶

に、稲藁で縛った生葉の26束を詰めた。竹の心棒を立て、生葉の部分になるべく重ならないよう、束の末元や方向を変えて詰めると蒸気の通りが良いという。蒸し桶の口縁部から生葉が20cmほど盛り上がるように詰めたところで、クドの上部に設けたクレーン(手動レバーブロック)を使って、蒸し桶を平釜口縁に隙間なく据えた。蒸し桶から盛り上がった生葉を麻袋2枚で覆い、木蓋を置きその上にコンクリートブロック2個を重石としてのせた。

○蒸熱(殺青)…令和4(2022)年6月7日の場合

生産者(男性)が午前5時前にクドに火を入れ、1人で午後3時までの間に計4回蒸した。蒸し時間は1時間30分～2時間40分と幅があったが、これは生産者が茶葉の選別作業の進み具合を見ながら、薪の投入量で火力調整しながら時間延長したためであった。

最初、蒸し桶から盛り上がっていた生葉は沈み込み、蒸し終わると蒸し桶口縁部から20cm嵩減り(40cm)していた。平釜の湯が減ると、水道水をホースで直接平釜に注ぎ足した。蒸し終えた茶葉は、生産者が重石や木蓋などを取り外し、蒸し桶ごとクレーンで吊って台車にのせ、生産者夫婦で作業場へと運んだ。

クドの平釜に残った蒸し汁は木蓋をして保存し、この蒸し汁は後の漬け込み工程(6月17日～18日)で使った。

○茶葉の選別…令和4(2022)年6月7日の場合

茶葉だけを選び夾雑物は除去する。作業場のコンクリート土間に敷いた筵の上で、女性6人(生産者妻と雇用者5人)が行った。服装は、帽子・マスク・腕抜き・専用の履物であった。

生産者夫婦がクドから運んだ蒸し桶を俯せに倒し、作業員全員で専用の又鋏(3又と5又)を使って茶葉を均し^{なら}広げた。蒸し上がった茶葉は、暗オリーブ色(Mansell表色:5Y4/4)で

あった。各自が手元に枝付きの茶葉を引き寄せ、枝を持ち空中で振って茶葉を落とし、その後、しゃがみ込んだり腰かけたりして、振り落とした茶葉の中から太い枝「オロ」や、細かい枝や蔓などの「オリ」を取り除いた。

茶葉を取り去った枝は、生葉を縛っていた稲藁を再利用して束ね、その他の細かい夾雑物は合成樹脂製の容器に貯めておき、生産者妻が作業の合間に、通称「フレコン（flexible container bag）」に集めて茶畑へ運び畝間に撒いた。

（３）北窪家の蒸し工程^{（９）}

○生葉の蒸し桶詰め…令和４（２０２２）年６月３日の場合

生葉の保管場所から蒸し桶１回分の生葉（メッシュ袋１０個≒１００kg）を合成樹脂製容器２００ℓ ３杯に入れて替えて、軽トラックでクド付近へと運んだ。クドは作業場の端にコンクリートブロック造りの煙突付きで、平釜（口径９０cm、深さ３５cm）を据える。熱源は石油ボイラーである。

クド脇の作業台に蒸し桶を置き、運ばれた生葉を男性１人が桶の中に入って心棒立てをして両足で踏み詰めた。蒸し桶はクレーン（電動ウインチ）を使ってクドに乗せ、蒸し桶に被せた蓋をゴムバンドで固定した。

○蒸熱（殺青）…令和４（２０２２）年６月３日の場合

蒸し時間は１時間３０分前後を目安にしていたが、茶葉の選別作業との兼ね合いで蒸し時間が長引くこともあった。

○茶葉の選別…令和４（２０２２）年６月３日の場合

蒸し上がった茶葉の色は暗オリーブ色（Mansell表色：５Y４／４）であった。蒸し桶の茶葉をクレーンで作業台に移し、男性２人で蒸し桶を横倒して、「ガンヅメ」と呼ばれる３又鍬などを使って選別台に茶葉を掻き出^かして広げた。

女性全員（５人）が、まず茶葉から大きい枝を取り除く「アラドリ（粗取り）」を行った。アラドリは「エダトリ（枝取り）」とも呼ばれる。アラドリは大きい枝を手にとって空中で振うので作業は立って一気呵成に行われ、このアラドリで茶葉はほぼ冷めた。

表５－６ 北窪家の蒸し工程（令和４年）

月日	回数	始めた時刻	終えた時刻	蒸し時間	獲得茶葉
６月３日	１	６：００	７：５０	１時間５０分	１３７kg
	２	８：１０	９：４０	１時間３０分	
	３	１０：１０	１１：３５	１時間２５分	
	４	１２：００	１３：５５	１時間５５分	
６月４日	５	５：３５	７：４０	２時間０５分	１４７kg
	６	７：５０	９：２０	１時間３０分	
	７	９：３０	１１：００	１時間３０分	
	８	１１：１０	１３：００	１時間５０分	
６月５日	９	５：４０	７：３５	１時間５５分	１５４kg
	１０	７：４５	１０：３０	２時間４５分	
	１１	１０：４０	１２：１０	１時間３０分	
	１２	１２：２０	１３：５０	１時間３０分	
６月６日	１３	５：４０	７：５０	２時間１０分	９４kg
	１４	８：４５	１０：１５	１時間３０分	

アラドリを終えると作業者は選別台の周りに腰かけ、じっくりと細かい枝や雑草などの夾雑物を取り除き、茶葉だけをボックスコンテナに集めた。同日、桶4杯分の生葉（約400kg）を蒸して茶葉137kgを得た。除去した夾雑物は、男性1人が作業の合間に大型の合成樹脂容器500ℓに集め、軽トラックで茶畑へ運び畝間に撒いた。

（４）ゆとりFの蒸し工程

○生葉の蒸し桶詰め…令和4（2022）年6月21日の場合

作業場内のコンクリートブロックで組んだクドに、ガスコンロと平釜（口径90cm、深さ35cm）を据え、早朝4時30分に点火した。

クドと作業台の間に蒸し桶（内寸口径91cm、同底径84cm、同深さ112cm、容積約700ℓ）を置いた。蒸し桶の外面には、桶をクレーン（電動ウインチ）で吊るとともに、茶葉を選別作業台に移す時に蒸し桶を天地反転できる鉄製ハンガーが付く。

作業台に生葉を保管場所から移動し、広げ捌きながらゴミを取り、蒸し桶に生葉約100kg（メッシュ袋10個分）を詰めた。男性1人が蒸し桶の外から塩ビパイプ（外径11.5cm、長さ130cm）の心棒立てをし、まずは半分の生葉50kg（メッシュ袋5個分）を入れる。この時点で蒸し桶の生葉はほぼ満杯に見えるが、そこから人が専用長靴を履いて桶の中に入ってさらに生葉30kg（メッシュ袋3個分）を踏み詰め、塩ビパイプの心棒立てを抜いてからも20kg（メッシュ袋2個分）を詰め、ジュート製の南京袋数枚で蒸し桶の開口部を隙間なく覆って木蓋と重石をした。

○蒸熱（殺青）…令和4（2022）年6月21日の場合

蒸し桶をクレーンでクドに据え、5時35分から蒸熱を始めた。約30分近く経つと蒸し桶から蒸気が立ち上がり始める。1時間が経過して茶の香りが漂い始めた頃、蒸熱で減った平釜の熱湯に水を継ぎ足した。午前中に2桶蒸し、蒸し時間は2時間15～20分であった。蒸す前は蒸し桶から盛り上がっていた生葉が、蒸し終わると嵩が約2/3にまで減っていた。

○茶葉の選別…令和4（2022）年6月21日の場合

蒸し桶ごとクレーンで選別作業台に移し、男性2人で蒸し桶を引っ繰り返して、又鋏などで茶葉を台全面に広げた。蒸し上がった茶葉はオリーブ色をしており、茶葉を指頭で挟んで擦ると茶葉の表皮がずり剥けた。

男性4人と女性2人が、手袋・頭巾・専用の履物の服装で立ち、大きい枝から茶葉をアラドリすると同時に、小枝などの夾雑物を除去した。選別された茶葉は、黒いボックスコンテナ（容量56ℓ）に重量5kg毎に集めて、寝かし工程を行う隣室のムロへと運ばれた。1桶の生葉約100kgは蒸し終わると茶葉約50kgになっていた。

4 寝かし工程

(1) 寝かし工程の概要

蒸熱殺青した茶葉に好氣的なカビ発酵を行う工程であり、作業は茶葉の堆積（カビ付け）と発酵の抑制からなる。各生産者とも製品の品質の良し悪しに直結する最重要工程だと口を揃える。協同組合メンバーは皆、良好なカビ発酵には小笠原家の菌が必要だと考えており、各生産者の寝かし工程では、小笠原家のムロでの寝かし工程で使われて、同家の菌が付着した筵を使う⁽¹⁰⁾。

堆積作業はムロに敷いた筵の上に茶葉を「ふんわり」と優しく投げ落として、高さは35～65 cmまで堆積したのち、茶葉の乾燥を防ぐため堆積範囲を筵で覆う。

寝かして数日経つと茶葉の発酵が進み品温が上昇する。この頃から素手や温度計で品温を測るとともに、カビ（黄色や白色のカビ）の発生状況を目視で確かめ、必要以上に発酵が進みそうになると、堆積茶葉を筵越しに手や足で圧迫することによって、茶葉の隙間に流れる空気量を調整して発酵を抑圧または制止する。茶葉を寝かし始めてから発酵を制止するまでの期間（実質的なカビ付け期間）は、生産者によって最短の中3日間～最長の中6日間とバラつくが、平均すれば中4日間であった。

(2) 小笠原家の寝かし工程

○茶葉の堆積（カビ付け）…令和4（2022）年6月7日の場合

寝かしを行う場所は「ムロ」と呼ばれる。ムロは作業場内の板間（元養蚕室）で、ベニア合板と筵で4畳分が仕切られ筵が敷かれる。作業は生産者の妻が、蒸した茶葉をムロの奥から、筵の上空で手に持った茶葉を優しく振り落として高さ35cmほどに積んだ。また時折、堆積茶葉の上面をホウキで軽く撫で均した。この時にも小枝など夾雑物を取り除いた。茶葉の堆積を終えると生産者夫婦で茶葉が乾かないよう茶葉の表面に筵を掛けた。

○発酵の制御…令和4（2022）年6月6～16日の場合

作業は生産者1人が行う。発酵が進んで茶葉の品温が上がる3日目位から素手で茶葉の品温を確かめつつ、実際にカビの発生状況を見ながら、十分にカビ付けできたと判断すると筵越しに茶葉の堆積範囲全体を両足で踏んで発酵を制止した。茶葉に体重をかけて足踏みして発酵を制御する技術を本報告では「踏圧」と呼ぶ。

6月6日に寝かした蒸し桶4杯分は6月11日に踏圧し、6月7日に寝かした蒸し桶3杯分は6月13日に踏圧して発酵を制止し



写真5-10 茶葉の発酵状態

たので、実質的な寝かし期間中は中4～5日間となる⁽¹¹⁾。踏圧後の茶葉は圧縮されて厚さが15～20cmと薄くなった。

(3) 北窪家の寝かし工程

○茶葉の堆積（カビ付け）…令和4（2022）年6月3～6日の場合

ムロは、作業場内のコンクリート土間にベニア合板と筵で3区画を設ける。作業は生産者（女性）1人が行った。寝かす茶葉の重量を記録したのち、茶葉は筵の上にふんわり投げて高さ60cm程堆積して筵で覆った。同年の北窪家は、4日間（6月3～6日）で蒸し桶14杯分、茶葉重量で532kgを堆積（カビ付け）した。

○発酵の抑制…令和4（2022）年6月3～12日の場合

寝かし始めて3日経つと発酵が進み茶葉の品温が上がってくる。デジタル温度計で茶葉の品温を確かめ、一定温度を超えそうになると筵越しに全体を踏圧して発酵を制止する。6月3～4日に寝かした分は同月9日午前中、6月5～6日寝かし分は同月12日午前中に、それぞれ踏圧して発酵を制止したので、実質的な寝かし期間中は中4～6日間になる。踏圧後の茶葉は厚さ20cm前後であった。

(4) ゆとりFの寝かし工程

○茶葉の堆積（カビ付け）…令和4（2022）年6月21～23日の場合

ムロは、作業場内のコンクリート土間にベニア合板と筵で3区画を設ける。ムロの一面には神棚（八坂神社を勧請）が祀られ、御神酒・塩、そして榊に代えて茶樹の枝葉が供えられていた。ムロの室温は25℃前後であった。

作業は生産代表者1人が行ったが、とくに作業者を限ってはいないという。夾雑物の除去を終えた茶葉を堆積した。茶葉を積む高さは60cmまでだという。両手を使って筵上の空中で数回上下にふわふわと混ぜた後、ムロの壁面に向かってやさしく投げ撒いた。茶葉を空中で混ぜるようになるのは、あたりに漂う菌を茶葉に行き渡らせるため、やさしく投げるのは堆積した茶葉の間に適度な隙間を作るためだという。

○発酵の抑制…令和4（2022）年6月21～26日の場合

寝かして数日経つと発酵が進み茶葉の品温が上昇し始める。適時、温度計で品温を確かめ、品温40℃超を限度の目安として、堆積範囲を筵越しに部分（周辺→中央部）から全体の順に踏圧し、空気の流通量を減らして発酵を抑圧した。

6月21日に寝かした茶葉は、中2日間置いた24日朝に堆積範囲の周辺部だけを、同日の夕方に範囲の中央部だけをそれぞれ踏み、26日正午には筵を捲ってカビの付着状況を現に確かめ、発酵充分と判断して堆積範囲の全体を踏圧して発酵を制止した⁽¹²⁾。よって、実質的な寝かし期間中は中4日間であった。

表5-7 各生産者による寝かし工程（令和4年）

生産者	寝かし始めた日	発酵を制止（踏圧）した日	寝かして発酵を制止するまでの期間	漬け込み開始日	寝かしてから漬け込むまでの期間
小笠原家	6月6日	6月11日	中4日間	6月17日	10日間
	6月7日	6月13日 6月16日(2度目)	中5日間 中8～9日間	6月18日	10日間
北窪家	6月3日	6月9日	中5日間	6月14日	10日間
	6月4日	6月9日	中4日間		9日間
	6月5日	6月12日	中6日間		8日間
	6月6日	6月12日	中5日間		7日間
ゆとりF	6月21日	6月26日	中4日間	6月28日	6日間
	6月22日	6月27日	中4日間	6月29日	6日間
	6月23日	6月28日	中4日間	6月30日	6日間
	7月5日	7月9日	中3日間	7月11日	5日間
	7月6日	7月11日	中4日間	7月12日	5日間
	7月7日	7月11・12日	中3～4日間	7月12・13日	4～5日間
	7月8日	7月12日	中3日間	7月13日	4日間

5 漬け込み工程

（1）漬け込み工程の概要

寝かし工程で好氣的なカビ付け（1次発酵）を終えた茶葉を、作業場の一面に据えた大型の専用桶（漬け桶）に漬け込んで嫌氣的バクテリア発酵（2次発酵）を行う工程である。作業は、茶葉の捌き→漬け桶での重圧の流れである。

まず、寝かし工程における発酵制止の踏圧によって圧縮・固着した茶葉を細かく捌く。茶葉を捌く目的は、主として生じたカビ（黄カビ・白カビ）を茶葉全体に行き渡らせるためであるが、混じる夾雑物を除去できる最後の機会であり、作業は人数をかけて丁寧に行われる。

漬け桶（700～800ℓ）に、茶葉を約25kg前後を入れて均し、蒸し工程の平釜に溜まった液「蒸し汁」を柄杓などで振りかけながら、桶の中に人が入って体重をかけて踏み締めて茶葉を空気と遮断した状態にする。茶葉の捌きと漬け桶での踏み締めを反復し茶葉を詰め終わると、木蓋を落として、漬けた茶葉と同重量の重石を乗せて重圧する。

漬け込んで1週間程すると、バクテリア発酵によって茶葉が膨張し、木蓋と重石ごと10数cm持ち上げられるが、やがて発酵が一段落着くと蓋と重石は沈む。漬け込み期間は、生産者による天日干しの都合で中23～35日間とやや幅があった。漬け込んだ茶葉の理化学分析を行った専門家からは「漬け込み期間は20日間までが望ましい」とアドバイスされているとのことであった。

(2) 小笠原家の漬け込み工程…令和4(2022)年6月17～18日の場合

○茶葉の捌き

6月6～7日に寝かせた茶葉を漬け込んだ。茶葉にはカビ(白色や黄白色)が沢山付着しており出来栄は上々だという。作業は仮設の作業台で、男性1人(生産者1人)、女性3～5人(アルバイト)が腰を掛けて行った。

発酵制止の踏圧で固着した茶葉を又鋤を使って層で剥ぎ取り作業台へと運んだ。各自、固着した茶葉を一枚毎に捌くとともに、夾雑物(小枝、雑草、虫など)を取り除いた。塊の茶葉を捌くには、揉んだり、持ち上げて振ったり、時には作業台に軽く叩き付けたりしていた。捌いた茶葉はボックスコンテナに貯めておき、順次、漬け桶に入れて重圧した。

○漬け桶での重圧

作業場内のコンクリート土間に据えた漬け桶(内寸口径102cm、同底径90cm、同深さ101cm、容積732ℓ)に、ボックスコンテナ2～3杯分の茶葉を撒き均し、蒸し工程で得た蒸し汁(暗赤褐色)を片手鍋(容量1.4ℓ)で、コンテナボックス当たり1杯ずつ掛けながら、生産者が専用履物で桶の中に入り茶葉を直に踏み締めた。漬け桶の外周から中央に向けて踏むと良く締まるという。

捌いた茶葉の踏み締めを2日間繰返し、全茶葉を漬け桶半分位に漬け、茶葉の表層に合成樹脂シートを敷いて木蓋をし、コンクリートブロック(約300kg)の重石をして虫除けのメッシュシートで覆った。

(3) 北窪家の漬け込み工程…令和4(2022)年6月14日の場合

○茶葉の捌き

6月3～6日に寝かし終えた茶葉を漬け込んだ。作業場内のコンクリート土間で、女性4人(うちアルバイト3人)が、低いイスに腰かけたりして行った。固着した茶葉を層状に剥がし取り、葉1枚1枚となるように捌きつつ夾雑物を取り除いた。茶葉を捲ると白色や黄白色のカビがたくさん付着していた。乾き気味の茶葉の表層から黒い煙のようなものが立ち上がることがあった。この黒煙を生産者たちは「スス(煤)」と呼ぶ。

○漬け桶での重圧

捌いた茶葉はボックスコンテナに集め、重量を記録して漬け桶に入れた。ボックスコンテナ1個あたりの茶葉の重量は7～8kgだった。漬け桶は内寸口径100cm、同底径90cm、同深さ113cm、容積約800ℓである。漬け桶にボックスコンテナ3杯分の茶葉20～25kgを撒き入れ、時折、小さい熊手で均した。茶葉を敷き詰めたあと、蒸し工程で取っておいた蒸し汁(黄茶褐色)を容量700ccの柄杓3杯分2.1ℓを掛け、人が桶の中に専用履物で入って小刻みに踏み締めた。

上記の作業を計4回繰返し、漬け桶の口縁から30cm下がった辺りで茶葉451kgを詰め終え

た。漬け込み量に余裕を持たせるのは、発酵によって茶葉が膨張して木蓋・重石ごと一旦持ち上がるからだという。茶葉の表層に厚手の合成樹脂製シートを敷いて木蓋を置き、コンクリートブロック（13kg/個）36個の重石468kgをバランスよく配して重圧し、薄いシート（PE製）で覆い紐で縛った。

（４）ゆとりFの漬け込み工程…令和4（2022）年6月28～30日の場合

○茶葉の捌き

6月21～23日の間に寝かせた茶葉を3日かかりで漬け込んだ。作業は、作業場内のコンクリート土間で、男性4人（社員2、アルバイト2）、女性1人（アルバイト）が、手袋、頭巾、専用履物で行った。

発酵止めの踏圧で薄くなった茶葉（厚さ5～15cm）を作業台（長さ400cm、幅150cm、高さ85cm）に運び、全員で茶葉を1枚ずつ捌きつつ、黒い茶葉・乾いた茶葉・小枝や雑草などの夾雑物を取り除いた。

○漬け桶での重圧

漬け桶は、内寸口径102cm、同底径90cm、同深さ97cmあり、容積は約700ℓである。作業場のコンクリート土間に木製のクサビ数本を噛ませて水平に据えられていた。漬け桶に黒いボックスコンテナ3杯分（20kg前後）を均等に撒き入れた後、蒸し汁を柄杓（容積1ℓ）で3杯撒きながら、人が漬け桶の中に入って茶葉をビニール越しに素足で踏んだ。桶の外周から踏み始めて徐々に中央へと向かって踏む。そうしていると漬け桶の周囲の茶葉が立ち上がり気味になるが、その立ち上がり部分は手で引き抜いて中央付近に置き直してさらに踏んだ。これは切り出した茶葉の堆積層が、極力、水平にしようとするための工夫だという。

なお、当日掛けた蒸し汁は、6月23日の蒸し工程を終えてそのままにしていた平釜から採取したものであった。蒸し汁表層のカビなどを掬ったのち、上澄み液だけを静かにポリバケツ（12ℓ）に採った。蒸し汁の色はやや小豆色がかっていた。

漬け込み工程は数日かけて繰返し行われる。初日（6月28日）は茶葉131kgを6回で漬け、2日目（6月29日）は茶葉144kgを7回、最終日（6月29日）には120kgを5回で漬けた。よって1次操業（1桶目）は、計395kgを18回にわたる桶詰め作業で、漬け桶の7割方まで漬けた。

漬け込んだ茶葉の表層には空気遮断するための合成樹脂製の透明シートを敷いて木蓋をし、コンクリートブロック45個（10kg/個）で重圧し、ゴミ除けの不織布（PE製）で漬け桶を覆った。

ちなみに2次操業の漬け込みは、7月5～10日に寝かし工程を終えた茶葉419kgを、7月11日～14日の4日間で21回に分けて漬け込んでおり、平均して1回当たり21kg前後の茶葉を層厚3cm程で漬けた計算になる。

6 切り出し工程

(1) 切り出し工程の概要

漬け桶で嫌氣的バクテリア発酵（2次発酵）を終えた茶葉を、桶から塊で切り取って細断し、天日干し工程に向けた準備を行う工程である。作業は、桶からの切取り→茶葉の細断→2度漬けの順で行う生産者（小笠原家、ゆとりF）と、桶から切り取った茶葉塊を細断しないで→2度漬けする生産者（北窪家）がいる。

まず、漬け桶の中で緊密に固着した茶葉を、刃渡りの長い刃物（特注品の「タチボウチョウ」や既成品の牛刀）を漬け桶に深く刺し入れて、立方体の茶葉塊に切って取り出す。

次いで、切り取った茶葉塊を適当な厚さに剥いで、^{なた}鉋のような包丁や裁断機（ともに特注品）を使って、製品サイズの小さな方形（一辺3cm前後）に細断する。ここで碁石茶最大の特徴である固形茶の素になる。

細断した茶葉は、天日干しするまでの間、漬け桶とは別の桶で、茶葉に空気が触れて悪いカビが生じないように密着的に保存しておく。生産者はこの保存を「2度漬け」と呼ぶ。2度漬けの期間に定めはなく、好天（暑いほど良い）を見計らって天日干しするという。

(2) 小笠原家の切り出し工程…令和4（2022）年7月23日の場合

6月17～18日に漬け込んだ茶葉を切り出し、一部を天日干しした。作業は生産者と女性2人（生産者妻、アルバイト1人）の3人で行った。小笠原家の切り出しは、桶からの切取りに長柄「タチボウチョウ（裁ち包丁）」を使い、細断では「ホウチョウ」を鉋のように振るなど古式を踏襲している。

○漬け桶からの切取り

漬け桶から、覆いの防虫ネット・重石（10kg/個）30個・木蓋・合成樹脂製シートの順に取り外し、茶葉の表層に溜まった汁気をタオルで吸い取り、茶色く変色した部分などを除去した。

生産者が漬け桶に入り、長短の杉板（幅10cm）を定規にして、長柄の「タチボウチョウ（刃渡り33cm、全長85cmの特注品）」で、桶内を格子（碁目）状に刺し切り、茶葉を一辺20cm角で厚さ10cmの塊で取り出した。最初の茶葉塊は2又の手鋏を使って取り出したが、以後は茶葉塊の断面に手指を差し込んで、順次取り出した。

○細断

生産者が茶葉塊を適当な厚さに剥いでまな板に乗せ、鉋のような「ホウチョウ（刃渡り40cm、全長57cmの特注品）」で、タンタンと音をたてながらリズムカルに3～4cm角に細断した。ホウチョウは、まな板に向こう側から手前側へと振り下すのがコツだそうで、上手く切れた時の音は甲高い。

○2度漬け

当日、天日干ししない細断茶葉は、合成樹脂製の桶（口径75cm、深さ85cm、容積約300ℓ）に

入れ、生産者が踏んで重圧し、合成樹脂製シート・木蓋（落とし蓋）、重石（10kg/個）数個、防虫ネットの順に乗せて「2度漬け」にした。

（3）北窪家の切り出し工程…令和4（2022）年7月10日の場合

6月14～7月9日まで漬け込んだ茶葉451kgを切り出した。北窪家は、漬け桶から大きな塊で切り出した茶葉を2度漬けし、製品サイズの細断（3cm角）は天日干し当日に行う。同家が本工程で細断しない理由は、「大きく切ったほうが、茶葉が空気に触れる面積が少ないのでカビが来にくい」からだという。

○漬け桶からの切取り

作業は生産者（女性）と男性1人（生産者の息子）の2人で行った。男性が漬け桶から重石や木蓋などを外す。生産者が桶内の表層に溜まった赤茶けた茶葉や汁気を柄杓で取り除き、桶周りの黒ずんだ茶葉を包丁で切り捨て、茶葉表面の汁気をペーパータオルで吸い取った。

茶葉の上面は桶の開口部から－27～30cm附近だった。まず、男性が桶の外側から身を乗り入れて茶葉を牛刀（刃渡り23cm）で約30cm角に切り込み、厚さ5～10cmの塊に剥ぎ取った。桶の中央部は30cm角に切り取れるが、桶の周囲は弧をなすため寸足らずのやや歪な塊となった。漬け桶上部の茶葉は人が外から切るが、桶深くになると人が漬け桶の中に入って切った。

○2度漬け

北窪家は、漬け桶から取り出した茶葉は細断しないで、直方体（長さ100cm、幅70cm、深さ60cm）の槽で、大きな塊のままで2度漬けする。槽の内側に薄い合成樹脂製シートを広めに敷き、茶葉塊を隙間なく平らに詰めた。容量の6～8割に茶葉を詰め終わると余ったシートで上面を包み、その上に蓋の板（スギ製）を落とし込み、コンクリートブロック（13kg/個）20個の重石260kgをして天日干しを待った。

（4）ゆとりFの切り出し工程…令和4（2022）年7月21日の場合

6月28～30日に漬け込んだ、1次操業の茶葉395kgの切り出しを見学した。

○漬け桶からの切取り

作業は男性3人（職員2人、アルバイト1人）、女性1人（アルバイト）で行った。漬け桶から、覆いの合成樹脂製シートや重石・木蓋を取り除き、桶の表層に溜まった赤茶けた汁気をタオルで吸い取り、黄ばんだカビのような固まりや黒く変色した茶葉を除去した。茶葉の品温は25.7℃の常温であり、嫌氣的バクテリア発酵が終了していることが分かる。

漬け桶から茶葉の切り取りは、桶の外側から身を乗り入れ、定規代わりの正方形のベニヤ板（28cm四方）と角棒（長さ76cm）を使いながら、牛刀（刃渡り27cm）で桶の中央を十文字に割付したのち、一辺20～30cm角の格子に切り、厚さ5～10cmを剥ぎ取った。茶葉の剥ぎ起しには、最初は切目にスクレイパーなどを用いたが、切り取りが進むと茶葉の切断面に手指を差し込んで剥ぎ取った。

○細断

切り取った茶葉は裁断機2台で3～4cm角に細断された。裁断機はギロチン方式の特注品（刃幅が37cm）で置台が前後にスライドする。

○2度漬け

細断した茶葉は、隣室で2度漬け用の小型桶（口径50cm、深さ42cm）に丁寧に並べて詰められた。桶の半分くらい詰めた時点で、落とし蓋を仮置きして、人がビニール袋に入って重圧した。さらに茶葉を詰め込み、桶の8割方になると細断で生じた規格外の茶葉を上層に撒いて再び重圧し、ビニールシートの上に落とし蓋と重石をして、天日干しまで保存した。重石には、桶あたりの茶葉40～50kgと同重量となるようコンクリートブロック（10kg/個）4～5個を置いた。

7 天日干し工程

（1）天日干し工程の概要

2段階発酵（好気的カビ醗酵＋嫌気的バクテリア発酵）を終えて細断した茶葉を、作業場周辺の野外で太陽の光熱によって乾かして製品（固形茶）に仕上げる工程である。作業の基本的な流れは、筵やエビラ（竹製や合成樹脂製）⁽¹³⁾を用いた粗干し→合成樹脂製シートでの本干しの順である。ただし北窪家の天日干し当日は、茶葉の細断からスタートする。

粗干しは、製品サイズに細断・整形した茶葉を筵やエビラに乗せて行う。筵の場合は地面に接して干すいわば「露地干し」で、他方、エビラを干し台に乗せて乾かす方法は「エビラ空中干し」と呼ぶ。茶葉表面の乾き具合を見計らって、適時「天地返し」など茶葉を混ぜ返して乾燥を促す。

本干しは、地面や干し台に敷いた合成樹脂製シートの上で数日間行う。夜間等の作業場への収納時には、茶葉をシートに包むように保管して茶葉に残った湿気の均等化を図ったのち、適度に乾かして製品に仕上げる⁽¹⁴⁾。

（2）小笠原家の天日干し工程…令和4（2022）年7月23日

同日、漬け桶から取り出した細断茶葉（2度漬けなし）を干した。作業は、男性1人（生産者）、女性2人（生産者妻、アルバイト1人）で行った。準備は作業場内で行い、庭先（芝生）で干した。

○脱汁

金ダライ（口径49cm、深さ14cm）の中に底抜けのプラ桶（口径32cm）を据え、底抜け桶に細断した茶葉を無造作に入れ、足で踏んで脱汁したのち底抜け桶を天地逆にして茶葉を塊状態で抜き取った。

ちなみに、2度漬けした茶葉を干す時は、底抜け桶を使った茶葉の脱汁はしないで、2度漬

け桶から取り出して直に筵やエビラに干す。

○粗干し

塊になった細断茶葉を女性2人が手指で製品サイズ（一辺4～6cm角、厚さ6mm）に整形して取り出し、筵1枚分（長さ180cm×幅90cm）とエビラ（竹製、長さ90cm×幅60cm）6枚分を並べた⁽¹⁵⁾。筵1枚に約400個、エビラ1枚に約150個が並んだ。

筵での露地干しは、茶葉の表面がおおよそ乾いた頃合（3～4時間）を見計らって、ブルーシートに移し、以後はシートで本干しした。

エビラ干し分は、単管資材で組んだ干し台（高さ77cm）にエビラを並べ、ある程度乾いたエビラはもう1枚のエビラを合わせて茶葉の天地を逆転し、乾燥不十分なエビラはそのまま夕方まで干した。

小笠原家は、エビラを使わない前年（令和3年）までは、初日は筵で露地に干して午後3時頃にはブルーシートの上に引っ繰り返して引き続き干し、夕方にはシートに包んで作業場内に取り込む。2日～3日目はシートで露地に干し、数時間おきに熊手などで混ぜ返す。4日目は干さずシートに包んで作業場で「休ませる」と茶葉の湿り気が表面に出てくるので、これを5日目に干し上げて完成させていたという。

（3）北窪家の天日干し工程…令和4（2022）年8月5、8日

同家は天日干しする当日に茶葉を細断するので、作業手順は、細断→粗干し→本干しとなる。

○細断…令和4（2022）年8月5日の場合

7月10日に漬け桶からブロック状に切り出して2度漬けしていた茶葉を細断して干した。細断は作業場内で男性1人が行った。2度漬け槽から茶葉塊を手み（合成樹脂製）で作業台へと運び、裁断機で厚さ5～10cmに剥いだ茶葉塊を製品サイズ（一辺3～4cm角）に細断した。裁断機（刃幅36cm）は、生産者の夫（故人）がゆとりFのものを参考に特注したもので、置台は前後にスライドし回転もする。

○粗干し…令和4（2022）年8月5日の場合

細断茶葉は直ちに作業場北側の仮設テント下へと運ばれ、女性4人（生産者1人、アルバイト3人）が作業台上（高さ77cm）で立ったまま干す準備をした。正方形に細断している茶葉を厚さ1cm～1.5cmに剥がし、不整形なものは3～4cm角となるよう手指で整形してエビラに並べた。

エビラは木枠に亀甲金網（ビニール被覆）を張った自作品（長さ180～200cm、幅90cm）で、エビラ1枚に製品600～700個が乗る。エビラの長側縁に把手を付けるものと無いものがあり、把手付きに把手なしを重ねエビラ2枚を同時に移動させるためという。エビラは、作業場そばの造成地において、単管資材で組んだ干し台（高さ78cm）に乗せて干す。

○本干し…令和4（2022）年8月8日の場合

作業場の庭先で、モスグリーンシートの上に干した。シートに直接干す茶葉と薄手のシート

(半透明)を敷くものがあった。

(4) ゆとりFの天日干し工程…令和4(2022)年7月25～26、28日の場合

ゆとりFは、干す準備は作業場内、天日干しは作業場前の駐車場(アスファルト舗装)で行った。好天候が続けば4日間で仕上げ、その場合、前半2日間はプラエビラ(既製品)による粗干し、後半2日間はブルーシートでの本干しである。

○粗干し…令和4(2022)年7月25～26日の場合

干し初日(7月25日)の作業は、男性3人(職員2人・アルバイト1人)、女性1人(アルバイト1人)で行った。2度漬け桶ごと茶葉を引っ繰り返して一塊で取り出した。仮設の作業台に乗せたプラエビラ(長さ118cm、幅57cm)に、細断茶葉を製品サイズ(一辺3.5cm角、厚さ8mm)に剥がして指先や掌で四角く整え、不揃いな一辺やはみ出た葉脈などは鋏で切除した。

整形済みの茶葉をプラエビラに並べ、駐車場に仮設した干し台(高さ80cm)に乗せて干した。プラエビラ1枚に220個前後が並び、調査当日、2度漬け桶1杯分をプラエビラ19枚と3分の1枚(うちエビラ2枚分は製品にできない不整形茶葉)を干した。夕方になるとプラエビラごと専用台車で作業場内に取り込んで保管した。

干し2日目(7月26日)の午前にはプラエビラ2枚を合わせて茶葉の天地返しをして終日干し、夕方には茶葉をブルーシートに包んで作業場に収納した。

○本干し

干し3日目(7月28日)は、干し台の上のブルーシートに茶葉を人手や熊手で展開して干し、昼からは時折熊手等で混ぜ返ししながら終日干した。夕方になると2日目同様シートに包んで作業場に収納し、好天日にもう1日(干し最終日、4日目)、3日目と同様に干して製品に仕上げた。

8 製品の取扱い

(1) 製品の取扱い概要

製品は生産者各自が検品して、規格の製品(碁石茶)と規格外(不整形な破片茶や粉茶)に分け、それぞれを茶袋(紙製10kg入り)で梱包して協同組合に納品する。

協同組合は、生産者から集めた製品を新茶としては出荷・販売しないで、協同組合事務所(鉄骨鉄筋造り)の一室で1年間以上常温で貯蔵する。その後、業者や個人消費者からの注文状況に応じて、製品の包装や加工を外部委託して販売する。

協同組合の碁石茶関連商品(令和6(2024)年1月現在)は、次の4品である。

①「大豊の碁石茶」

主力商品の固形茶。地元の社会福祉法人に委託して、規格品(碁石茶)を包装(ブレンド・

選別、パッキング)した商品。

②「碁石茶カート缶」

普及用として平成23年(2011)から発売。県外業者が規格外品から製造した商品。

③「碁石茶ティーバッグ」

普及用として平成25年(2013)から発売。県外業者に依頼して規格外品からティーバッグ詰めしたものを、地元の社会福祉法人に依頼してパッキングした商品。

④「碁石茶スパークリング」

令和2年(2020)から発売。消費者から受注の都度、製法特許を持つ県外業者に依頼して規格外品から製造する商品。

(2) 商品の包装…令和5年(2023)9月7日の場合

主力商品の「大豊の碁石茶」と普及用の「碁石茶ティーバッグ」は、協同組合が社会福祉法人土佐厚生会就労継続支援B型ワークセンターファースト(以下、「社会福祉法人ファースト」と略称。)に委託して、次の手順で商品化している。

○「大豊の碁石茶」の包装

作業は社会福祉法人ファースト利用者の男性2～3人で行う。協同組合オリジナルの袋3種類(チャック付き不透明)に20g・50g・100g入りの別に包装する。まず碁石茶1個が2～4gのものに選別する。20g入りには1袋当たり碁石茶7個を入れるので、2～3g/個を取り混ぜ多めに計21gを袋に入れる。50g入りと100g入りには2～4g/個を取り混ぜ計51g又は101gを入れる。50g入りには16枚前後、100g入りには33枚前後が入れられた。

袋詰めが終わると袋口をヒートシール機で接着・密封する。50g入りは協同組合オリジナルの小箱に詰めるが、外はそのまま専用段ボール箱に収め、段ボール箱小口に梱包した製品の種類・数量や賞味期限を記入し、テープで封印して作業は終了する。

○「碁石茶ティーバッグ」の包装

協同組合が、あらかじめ県外業者に依頼して加工したティーバッグ(1袋1.5g入り)6袋(計9g)を小箱に入れ、その小箱を専用段ボール箱に梱包する。

(3) 製品の歩留まり

北窪家とゆとりFが、生葉の収穫・運搬に使うメッシュ袋は1袋が約10kg入りとのことなので、これに収穫したメッシュ袋の総数を乗じて枝付き生葉の収穫量を推計したところ、北窪家は1,400kg、ゆとりFは2,090kgであった⁽¹⁶⁾。

仕上げた製品は、北窪家が160kg(うち規格外15kg)、ゆとりFが233kg(うち規格外10kg)なので、枝付き生葉(推定値)から取れた製品(実績値)の割合は、北窪家11.4%、ゆとりF 11.1%となる。よって、今日的な碁石茶の歩留まりは1割前後と見ておきたい。

(谷若倫郎(はじめに、2～9)・中村淳子(1))

9 製茶のようす



① 自宅前の茶畑



② 生葉（ヤブキタ）の育成状況



③ 剪枝機で枝切り



④ ほぼ刈り終えた茶樹



⑤ 刈った生葉を結束



⑥ 生葉の運搬



⑦ 生葉の保管（束の枝葉を縦に積み重ねる）

写真 5-11 小笠原家の茶刈り（令和4年（2022）6月5日の場合）



① 作業場近くの茶畑



② 茶樹の茶刈り前後（左列は2年前に刈った茶樹）



③ メッシュ袋で生葉を収集



④ メッシュ袋を小運搬



⑤ 剪枝機で枝切り



⑥ 収穫した生葉



⑦ 生葉の保管（蒸す量をプラ桶に入れてクドへ）

写真 5-12 北窪家の茶刈り（令和4年（2022）6月3日の場合）



① 茶畑（茶葉生産農家が所有する茶畑、左奥は吉野川）



② 茶樹（前列の茶樹は同年5月に煎茶用の新芽を収穫済み）



③ 製茶祈願（茶畑に塩と御神酒を撒いて安全と成功を祈る）



④ 剪枝機で枝切り



⑤ メッシュ袋に生葉を収集（約10kg/袋）



⑥ メッシュ袋を小運搬



⑦ メッシュ袋で運送（トラックで作業場へ）



⑧ 生葉の管理（「ヤケ」ないよう、たっぷりと水を撒く）

写真5-13 ゆとりFの茶刈り（令和4年（2022）6月20日の場合）



① 作業場のそばに築かれたクド



② 蒸し桶に生葉を詰める(竹の心棒立て)



③ 石造りのクド(煙突なし、燃料は薪)



④ 蒸熱後の茶葉(暗オリーブ色)



⑤ 熱い茶葉を又鋤などで広げて冷却



⑥ 茶葉の選別(枝などの夾雑物を除去)

写真 5-14 小笠原家の蒸し(令和4年(2022)6月7日の場合)



① 作業場そばに築かれたクド



② 蒸し桶への生葉詰め（心棒立て）



③ コンクリートブロック造りのクド（煙突あり、燃料は石油）



④ 蒸熱茶葉の掻き出し



⑤ 枝などのアラドリ（粗取り）



⑥ 茶葉の選別（細かい夾雑物の除去）



⑦ 除去した夾雑物（茶畑に撒く）



⑧ 蒸し汁（漬け込み工程で使用するので保存）

写真 5-15 北窪家の蒸し（令和4年（2022）6月3日の場合）



① 作業場 (右奥：クド、左：選別作業台)



② 蒸す前の生葉 (蒸し桶に心棒立てして詰める途中)



③ 専用の蒸し桶をクドにかけて蒸す



⑤ 蒸熱した茶葉



④ 蒸した茶葉を選別作業台に移す



⑥ 茶葉の選別 (枝を粗取りしたのち小枝など夾雑物を除去)

写真 5-16 ゆとりFの蒸し (令和4年(2022)6月21日の場合)



① 作業場の一画に設けたム口



② 堆積茶葉の表面をホウキで軽く均す



③ 茶葉を上から落とすようにやさしく積む



④ 茶葉の乾燥を防ぐために簾を掛ける



⑤ カビ発酵の状況（6月12日）

写真 5-17 小笠原家の寝かし（令和4年（2022）6月7日、同12日の場合）



① 茶葉を上から撒いて積み重ねる



② この時も夾雑物を取り除く



③ 茶葉の品温を温度計で確かめる



④ カビ発酵の状況（6月9日）



⑤ 筵越しに茶葉を踏圧（発酵の制止）

写真 5-18 北窪家の寝かし（令和4年（2022）6月3日、同9日の場合）



① ム口に堆積する（6月21日寝かし分、神棚の花は茶樹）



② 茶葉はふんわりと撒いて積み重ねる（6月21日寝かし分）



③ 周囲を踏んで発酵を抑圧（6月21日寝かし分を24日に踏圧）



④ カビ発酵の状況（6月22日寝かし分を27日に確認）



⑤ 全体を踏んで発酵を制止（6月22日寝かし分を27日に踏圧）

写真5-19 ゆとりFの寝かし（令和4年（2022）6月21日、同24日、同27日）



① ム口から茶葉を取り出す



② 茶葉を捌いて夾雑物は取り除く



③ 捌いた茶葉を漬け桶に入れる



④ 茶葉に蒸し汁を振り掛ける



⑤ 人が漬け桶に入って固く踏み締める



⑥ 桶の外周から中央へと螺旋に踏む



⑦ しばらくの間重圧する

写真 5-20 小笠原家の漬け込み (令和4年(2022)6月17日の場合)



① 茶葉を捌いて夾雑物は取り除く



② 茶葉を漬け桶に入れる



③ 茶葉に蒸し汁を振り掛ける



④ 漬け桶に人が入って細かく踏み締める



⑤ しばらくの間重圧する（重石は茶葉と同重量）

写真5-21 北窪家の漬け込み（令和4年（2022）6月14日の場合）



① ム口から茶葉を取り出す



② 茶葉を捌く（手前中央の×印コンテナは夾雑物用）



③ 漬け桶に捌いた茶葉を入れる



④ 茶葉に蒸し汁を振り掛ける



⑤ 漬け桶の中で踏む（ビニール袋越し素足）



⑥ しばらくの間重圧する（重石は内容の茶葉重量と同じ）

写真5-22 ゆとりFの漬け込み（令和4年（2022）6月28日の場合）



① 茶葉の切り取り（長柄のタチボウチョウで茶葉を格子に刺し切る）



② 切り取った茶葉塊（約20cm角、厚さ10cm前後）



③ 鉞のような包丁で茶葉塊を縦横に細断



④ 当日干す細断茶葉は踏み桶（底抜け）で脱汁



⑤ 後日干す細断茶葉は2度漬け

写真 5-23 小笠原家の切り出し（令和4年（2022）7月23日の場合）



① 漬け桶表層の汚濁物を除去



② 切り取り 1 (漬け桶の外から牛刀を使って目分量で切る)



③ 切り取り 2 (切断面に手指を差し込んで剥ぎ取る)



④ 切り取り 3 (深くなると漬け桶に人が入って切り取る)



⑤ 切り取った茶葉塊 (約30cm角、厚さ5～10cm)



⑥ 2度漬け槽に茶葉塊を隙間なく詰める

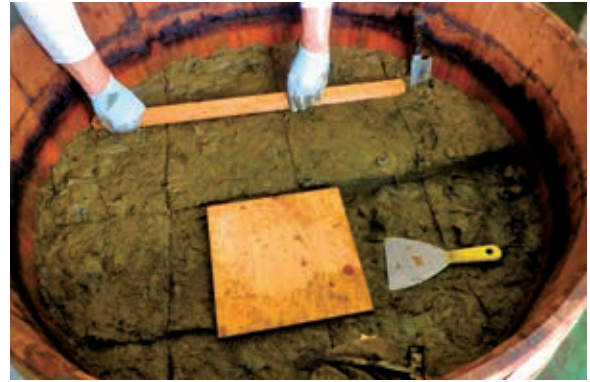


⑦ 天日干しまで2度漬けする (重石は茶葉と同重量)

写真 5-24 北窪家の切り出し (令和4年(2022)7月10日の場合)



① 漬け桶表層の汚濁物を除去（品温は常温なので発酵終了）



② 牛刀で格子に切って剥ぎ取る（板と角棒は定規）



③ 茶葉塊を裁断機に据える



④ 縦横に細断（置台が前後にスライド）



⑤ 細断茶葉を2度漬け桶に詰める



⑥ 詰めた細断茶葉を重圧



⑦ 重石をかけて天日干しまで2度漬け

写真5-25 ゆとりFの切り出し（令和4年（2022）7月21日の場合）



① 切り出し当日（7月23日）の粗干し（筵での露地干し）



② 2度漬け茶葉を干す（8月8日）



③ 筵での粗干し（手前）とシートでの本干し（奥）



④ 収納時はシートに包む（内部の水分が表面に出てくる）



⑤ 数時間おきに熊手で混ぜ返す



⑥ エビラ（養蚕用）を合わせて茶葉を天地返し



⑦ 自作エビラで干す（令和5年8月19日調査）

写真5-26 小笠原家の天日干し（令和4年（2022）7月23日～8月8日、令和5年（2023）8月19日の場合）



① 北窪家は天日干し当日に裁断機で細断



② 細断した茶葉（3～4 cm角）



③ 茶葉を製品に整形（製品は3～4 cm角で厚さ0.5～1 cm）



④ エビラで粗干し（早く干した奥側のエビラの茶葉ほど黒い）



⑤ 露地に敷いたシートで本干し（茶葉の乾き具合を見ながら混ぜ返す）

写真 5-27 北窪家の天日干し（令和4年（2022）8月5日、同月8日の場合）



① 2度潰けた茶葉



② 茶葉を整形してプラエビラに並べる



③ プラエビラごと台の上で粗干し(エビラで空中干し)



④ 2日目もプラエビラで粗干し



⑤ ほぼ乾くと地面のシートで本干し(シート露地干し)



⑥ 天日干し(左: シートで露地干し、右: エビラで空中干し)



⑦ 時折、茶葉を熊手で混ぜ返して乾燥を促す

写真 5-28 ゆとりFの天日干し(令和4年(2022)7月25日~28日の場合)



① 天日干しを終えた製品



② 製品の検品（規格の碁石茶と規格外に分別）



③ 茶袋（紙製）で規格の碁石茶と規格外を梱包



④ 協同組合に納品待ちの茶袋

写真 5-29 北窪家による製品の取り扱い（令和4年（2022）8月8日の場合）



① 製品の検品（規格の碁石茶と規格外に分別）



② 茶袋（紙製）で規格の碁石茶10kgを梱包



③ 規格外も茶袋で梱包



④ 完成品（10kg入り）



⑤ 製品の貯蔵（生産者から納品された製品は、生産組合事務所で1年間以上貯蔵して出荷・販売）

写真5-30 ゆとりFによる製品の取り扱い（令和4年（2022）8月30日の場合）



① 製品（碁石茶）の選別（規格の形・大きさ・重さを選ぶ）



② 製品（碁石茶）の計量（念のため少し多めにする）



③ オリジナル袋で包装（袋口はヒートシール）



④ オリジナル袋100g入り（口チャック・底マチ付き）



⑤ 梱包用の段ボール箱

写真5-31 社会福祉法人ファーストによる製品の取り扱い（令和5年（2023）9月7日の場合）

第3節 往時の製茶技術

1 近現代における製茶技術の変遷

碁石茶はその珍稀さに茶業界が一早くから注目したこともあって、その製茶に関する記録類は多い。管見にはなるが、簡単な記述や先行調査の援用まで含めれば、明治期以降の文献や映像記録が40以上知れる。これらの記録類には、著者の誤認や誤謬が含まれているかも知れないが、今となっては往時の碁石茶作りを知る数少ない重要な手掛かりである。

そこで関係記録について、先学諸氏が実地に製茶を見聞した年や著述掲載書の発行年から記録類を時系列で整理したうえで、記録類に著された技術や道具のあり方から、近世～現代における製茶技術の変遷について考察してみたい。

(1) 茶刈り(茶摘み)工程

① ヤマチャからヤブキタへ

原料となる生葉の品種は、現在はヤブキタ(茶畑栽培)であるが、昭和期以前は専らヤマチャ(畦畔自生と茶畑栽培の両方)だった。平成初期には、ヤマチャ(ネヅキエン・ツバキエン)とヤブキタが併用されているので(坂本 2008 p.16、井上 2011 p.25)、ヤブキタの導入は昭和期に遡るのであろう。平成20年代の報告に、ヤマチャ2割：ヤブキタ8割とあり(谷 2010 p.44)、この頃にはヤブキタがかなり優勢となっている。ヤマチャからヤブキタへの移行した背景としては、生産組合が設立された平成17年度頃から、共同研究グループ⁽¹⁷⁾が理化学分析して品種による製品の品質差が無いことが分かり、各生産者とも茶葉が大きくて能率的な収穫増が望めるヤブキタに変えたからといわれる⁽¹⁸⁾。

② 摘採の時期と方法

現在、生葉は6月下旬～7月上旬の間に新芽もろとも古(成)葉を採る。ところが明治期は「5月10日頃より始め6月15日頃に終わる」(澤村 1909 p.58)とあり、今よりも約1月も早いので新芽の含まれる量がかなり多かったと思われる。昭和50年代にも5月の摘採例はあるが(近藤 2008 p.4)、昭和期～平成期を通して摘採時期は現行と変わらない。

摘採方法については、往昔から手に^{ぼろ}襦をして生葉だけを扱ぎ採っていたが、昭和後半期、生産農家が次第に減って扱ぎ採りの人手が足りなくなり、摘採の効率化を図る工夫がなされる。昭和40年代、佐竹家(下桃原)での鋏を使った枝切り(小川ほか 1975 p.52)にはじまり、昭和50年代の小笠原家(東梶ヶ内)では鎌を使って枝切りした(高橋 1984 p.8、坂本 2008 p.16、井上 2011 p.25)。このほか、上桃原には茶切り鋏で生葉を採る生産者もいた(香月 1995 p.364)。

その後、平成19年（2007）から製茶に参入したゆとりFが、エンジン式剪枝機を導入し、現在はすべての生産者が機械力で枝切りしている。

（2）蒸し工程

①心棒立て

「心棒立て」とは、生葉を蒸す時に蒸し桶の中心に棒を立てたまま生葉を詰め込み、その棒を抜いて蒸気の巡りを良くしようとする工夫である。大きな蒸し桶（蒸籠）で蒸熱殺青する碁石茶作り固有の技術である。明治期の『製茶論』に所収される「碁石茶製法」を初見（澤村 1909 p.58）とし、その後の記録は断続的ではあるが現在まで伝わる。ただ、かくも特徴的な技術にも関わらず、これを未記録の先学が多い。扱ぎ採った生葉だけを蒸した時代は別として、蒸気の抜けが良い枝付き生葉を蒸す時代になってからは、必須の技術では無くなってしまったのかも知れない。

②蒸熱中のビックリ水

現在、蒸熱中に平釜の湯が減ると平釜へと直接注水し、蒸し桶口から生葉越しに水を足す、いわゆるビックリ水はしない。蒸熱中の注水に関心を払った先学は少ないが、昭和10年代の「時々、蒸し桶の上から水を打つ」（瀧 1937 p.29）や、昭和50年代の「途中で何度も水をうつ」（守屋 1981 p.238）などビックリ水の事例がある。



写真 5-32 往時（昭和48年）の蒸し（豊永〔清武〕家、左：露天のクドと蒸し桶、右：ビックリ水を打つ）

（3）寝かし工程

①堆積の方法

好氣的カビ付けは、明治期から今日に至るまで、作業場内の土間や板間（又は板敷）において、敷き筵に茶葉を堆積し、茶葉の乾燥を防ぐために掛け筵で覆って寝かせた。ただしレギュラーな報告もある。昭和初期に茶葉を^{かます}吠に詰めた例（宮本 1934 p.11）や、小笠原家で大

桶の中で堆積した（土佐ほか 1990 p.70）などの事例である。

茶葉の堆積具合に関しては、明治期は「堅く堆積」した（澤村 1909 p.56）。しかし現在は各生産者とも、茶葉をふんわりと投げたり落したりして積む。この優しい堆積法は、昭和50年代の小笠原家（先々代の正春氏）が、筵の上に「パラパラ」落した（高橋 1984 p.9）とあり、小笠原家の流儀が今日に受け継がれているようである。



写真 5-33 寝かしで「茶葉を立てる」仕草（上村徳憲氏による再現）

他方、平成20年代まで操業した上村家では、「隠居部屋の板間に筵と棕櫚^{しゅうろ}の葉を敷き、しゃがんで茶葉を両手で寄せ合わせる動作を繰り返すと茶葉が立ってくる。」そのようにして立てた茶葉のまとまりを順次堆積したという⁽¹⁹⁾。

寝かし工程は、碁石茶作りの重要工程であるだけに、各生産農家とも工夫を凝らした独自の流儀で行っていたようである。

②発酵の抑制方法

明治期「碁石茶製法」の寝かし工程は、現行とは大きく異なる。今後、碁石茶づくりの原形をたどる際の起点になろうかと思うので、周知のため、寝かし工程の部分を転記しておく。

○明治期の寝かし工程…澤村 1909より

「（蒸した茶葉を）室の一隅に堅く堆積する。後45（4～5）日を経て水蒸気を発生し、内部白黴を生ずるに至れば、之を拌転して放冷し、積み替へをなす。後亦45（4～5）日にして前回と同じく拌転して、充分に放冷したる後、之を円筒形に造りたる筵の中に、水を撒布しつつ堅く踏み付け、其儘放置すること約1週間にして筵を切りて剥ぎ去り、固塊となれる茶葉を鎌にて上部より順次方形に切り落して、これを攪拌混交せしめ、再び前の如く水を加えて筵筒に入れ、後1週間毎に前の如く切り替う。此間約3週間にして、後之を切り落とし、柔捻据揉を加ふるときは、全く葉の形を失ふに至る。」

※（ ）及び下線は筆者が記入し、数字はアラビア数字とした

明治期の「碁石茶製法」によれば、当時の寝かし工程は、堆積茶葉を引っ繰り返して冷ます「積み替え」と、筵筒で水と発酵茶葉を混合する「切り替え」の2段構えであった。しかもそれぞれの作業を念入りに繰り返し、かつ、作業の節目における茶葉の取り扱いには実にダイナミックである。

昭和初期、「筵^{むしろかます}呷」に茶葉を詰めて発酵させたとある（宮本 1993 p.11）。呷は明治期に使われた筵筒の名残かも知れないが、そうだとすると、この頃の呷には茶葉を詰めて置くだけでのようで、筵筒で見た切り替えの技術は、すでに廃れていたのであろう。

昭和期以降の発酵制御法の主流は、堆積した茶葉を掛け筵越しに体重をかけて踏む「踏圧」である。現在の踏圧は発酵の制止を意識して行われるが、昭和30～40年代の踏圧は発酵の促進が意識されていたようである。例えば、昭和30年代、下桃原の上村盛高氏や上村国俊氏らは、堆積した茶葉（厚さ10cm）を踏圧することで発酵を促し、1日1回反転（引っ繰り返し）して茶葉の過熱や悪いカビの防除を図った（松下 1999 p.70）。また、生産地・生産者は不分明ながら、茶葉の品温が上がり始めると1日1回踏圧したとある（小島 1957 p.117）。



写真 5-34 往時（昭和48年）の寝かし（豊永〔清武〕家）

前者の踏圧は発酵の促進、後者は発酵の抑圧に意識が置かれていたようであるが、いずれであっても、往時は踏圧を毎日繰り返すほど念入りであった。

昭和50年代～平成初期の小笠原正春氏は、発酵の進み具合に応じて細やかに抑制している。手での押圧から始めて、体重をかけた踏圧で発酵を抑圧しながら菌の浸透を意識した。さらに、押圧と踏圧の間には腹這いで押すなど、身体全体を使って細発酵を抑制していた（坂本 2008 p.17）。

○小笠原家流の発酵コントロール法（平成初期）…坂本 2008より

「ネカセてから3日ぐらいたつと自然発酵して柔らかくなり…略…この状態になると手を差し込んだり、筵の上から押さえついたりして内部の空気を追い出して温度をうまく調整するが約60度ぐらいで止め、…略…4日目ぐらいになると1日に2回か3回軽く筵の上に腹這いになり体重をかけながら適度に押さえつけてうまく調整し、…略…5日ないし6日経つと温度が下がり発酵も止まるので朝昼晩と3回ぐらい筵の上へ上がり、足でそおと隅から隅まで踏む」

現在の生産者に、手（掌や拳）による茶葉の押圧と全体重をかける踏圧の技術が受け継がれているが、押圧を省略して1回限りの踏圧で発酵を制止する生産者もいて、発酵の制御方法は簡略化の一途にある。

③液体の添加

現在の寝かし工程では、水や蒸し汁は一切加えない。ところが明治期の「碁石茶製造」では、茶葉を筵筒に入れ替える度に「水を撒布しつつ堅く踏み」とある（澤村 1909 pp.56-57）。昭和40年代の佐竹家（下桃原）では、毎日の踏圧時に茶葉の乾燥防止を目的で蒸し汁をジョウ

口でかけた（小川ほか 1975 p.53）。また、昭和50年代の小笠原家（東梶ヶ内）では、発酵が進み過ぎた茶葉に蒸し汁を振りかけて冷まし（近藤 2008 p.4）、平成期の上村家（下桃原）でも茶葉の冷却に蒸し汁を使った⁽²⁰⁾。

往時の寝かし工程では、茶葉の乾燥防止や発酵抑制（冷却）の手立てとして、水や蒸し汁を添加していた。近年それをなぜ止めたのか、その理由は未だ分からない。

（４）漬け込み工程

①漬け込みのピッチ

漬け込み工程では嫌氣的バクテリア発酵を行うので、空気の流入を遮断する必要があり、漬け桶に人が入って蒸し汁を加えながら茶葉を踏み締める作業を繰り返す。1回に漬け込む茶葉の量は、昭和60年代～平成初期の小笠原〔正春〕家では、漬け桶に茶葉30cmを入れ、蒸し汁を加えながら踏み固めて層厚20cm位にしたという（坂本 2008 p.18）。ところが、現在のゆとりFの場合であれば、層厚4～5cmピッチで漬け込んでおり、往時の漬け込みよりも現在のほうがずっと念入りに漬けられている。

②桶詰め時の添加液

漬け込み工程では空気を遮断すべく茶葉に蒸し汁を加えて重圧する。蒸し汁使用の初見は、昭和10年代「時々蒸熱後釜中に残った茶渋の加わった黒い水を注ぐ」である（瀧 1938 p.39）。それ以前は蒸し汁ではなく水が使われていた。明治期の「碁石茶製法」に「水を撒布しつつ之を桶に詰め」（澤村 1909 p.56）とある外、昭和初期にも「詰込に際しては清水を撒布」とある（宮本 1934 p.12）。よって桶詰め時の空気を遮断するための液体には、往時は水が使われていて、大正期～昭和初期の間に蒸し汁が使われ始めたようである。

③漬け込みの期間

昭和初期には「期間は10日ないし1か月にしてその間時々填圧」を行う（宮本 1934 p.12）など、入念に維持・管理した例も見受けられるが、その後は、現行どおり一旦漬け込むと静かに放置する。往時の漬け込み期間は1～2週間であったが、現在はその後の切り出し工程の段取りや天日干しの都合もあって20日間以上漬ける。

なお、長期の漬け込みによる製品への影響に関しては、明治期「碁石茶製法」の「長期間之を放置するも決して悪変することなし」（澤村 1909 p.59）や、平成初期の小笠原〔正春〕家では、「漬け込めば漬け込むほど良い」から「次の年まで置いた」（井上 2011 p.28）など極端な例もあり、現生産者も長期漬け込みについて特に心配はしていない。

(5) 切り出し工程

①製品の成形

碁石茶作り最大の特徴は、固形茶仕上げである。明治期の「碁石茶製法」には、「直径約1寸の球に丸めて」干すとある（澤村 1909 p.59）。また、昭和初期までは「臼で搗いて直径2～3cmの丸餅のようにしていた」との聞き書きもあり（宮川・難波 2003 p.21）、往時の製品は手捏ね成形によって、色沢・形状とも正に黒碁石のごとくに仕上げられていた。

現在のように茶葉を方形に細断する、いわば碁目鉋切り成形は、昭和10年代の「刃物（ナタ）を以て碁目形に細断」（宮本 1934 p.12）が初見である。昭和初期の頃、鉋切りした茶葉を竹箕で「ゴロゴロと廻して角をとって丸くした」との聞き取りがあり（宮川・難波 2003 p.21）、この頃はまだ球形仕上げの意識が残っていたようである。この画期的な技術は、おそらく製品の効率的な増産を図るため、大正期～昭和初期の間に生み出されたのであろう。

現在、伝統ある鉋切り成形は、辛うじて小笠原家に伝わるのみであるが、現在の碁石茶作りを象徴する技術なので、是非とも将来にわたり継承してもらいたいものである。

ちなみに、切り出し道具はすべて特注の専用品である。桶出しに使う長柄の包丁は、ヤリ（槍）・タチボウチョウ（裁ち包丁）、また、鉋切り成形（茶葉の細断）に使われた包丁は、ナタ（鉋）、サイトウ（葉刀）、チャキリボウチョウ（茶切り包丁）などと呼ばれた。

②2度漬け

明治期～昭和前半期は、切り出した茶葉を直ちに天日干しすることが多く（瀧 1937 p.39、加藤 1943 p.114、小島 1957 p.118）、昭和10年代には、日当で鉋切り成形に従事する熟練者もいた（瀧 1937 p.39）。なお、当日干しする時には、切り出した茶葉には未だ水分が多いので手



写真5-35 往時（昭和48年）の鉋切り細断（豊永〔清武〕家）



写真5-36 往時（昭和48年）の踏み桶による脱汁（豊永〔清武〕家）

で握って脱汁していたという（小島 1957 p.117）。

後日天日干しする場合は、細断した茶葉を再び桶に詰めて貯蔵するが、今の生産者はこれを「2度漬け」と呼ぶ。2度漬けの目的は、昭和40年代の佐竹家（下桃原）では、「茶葉を軟かくこなして、形を整えるため」といい（小川ほか 1975 p.54）平成初期の小笠原家（東梶ケ内）でも「もっと粘りをつけ、角を取るため」として、底の抜けの小桶で茶葉を足揉してから大桶で貯蔵していた（井上 2011 p.28）。

現行の2度漬けは、切断した茶葉を貯蔵用の桶に踏み込んで重圧するが、昭和50年代には、一旦、底抜け桶で茶葉を踏み脱汁して保管用の桶に詰めた（香月 1995 p.366、高橋 1984 p.10）。底抜け桶の名称は、昭和50年代まで大豊町内で使われ、現在、国立民族博物館が所蔵する資料には「踏み桶」の名札が付く。

（6）天日干し工程

①乾燥期間

往時の天日干しは、地面に筵を敷いて乾かす露地干しであった。この方法で明治期～昭和期は2～3日間で干し上げていた。ところが平成期～現在は5～6日間かけて仕上げるようになる。天候は温暖化傾向にありながら乾燥に長期間を費やすようになった理由は定かでないが、底抜け桶（踏み桶）を使った脱汁の有無による茶葉の水分量と関係があるのかも知れない。

平成19年（2007）から製茶に参入したゆとりFが、移動に便利なプラエビラを干し台に乗せて空中干しを始めた。生産者の中には、最近まで伝統の露地干しだけで仕上げる者もいたが、令和4年（2022）からすべての生産者がエビラ空中干しによる粗干しを行い、その後、合成樹脂製のシートで本干しして仕上げるようになった。



写真 5-37 往時（昭和48年）の露地での天日干し（大豊町内）

③乾燥中のひと手間

昭和30年代、天日干しの途中に「蓆の上で手揉して、角を取るとともに艶出しを行う」と、ひと手間加えることもあったという（小島 1957 p.118）。現在、乾燥中の茶葉は乾かすために混ぜ返す以外、特に手を加えない。

(7) 製品の取扱い

①製品の包装

往時、まとまった量の製品は筵仕立ての俵で出荷・販売された。「俵・筵仕・茶丸・茶俵」などと呼ばれ、助数詞は「本」であった。昭和50年代頃の茶丸については、高橋克己氏のレポートが詳しい。「筵の両端に和紙で覆い」その梱包にあたっては「(茶葉の) 息を封じることが禁物」とされていた。内容量は、通常12貫入り(45kg)で10貫入り(37.5kg)もあったという



写真5-38 紙袋仕立ての「茶丸」
(平成2年の小笠原[正春]家、撮影：井上賢一氏)

(高橋 1984 p.11)。その後長らく筵仕立てだったが、小笠原[正春]家が平成2年から既製の紙袋仕立ての10貫(37.5kg)入り茶丸で出荷・販売し始めた(井上 2009 2011)。

生産組合や協同組合が組織されてからは、消費者へはオリジナルパッケージでの出荷・販売が主流となるものの、生産者から組合への納品には紙袋10kg入りが使われるが、茶丸には仕立てない。

②貯蔵による付加価値

明治期の「碁石茶製法」に「3年間貯蔵」して売出すとある(澤村 1909 p.59)。昭和期の評になるが「製造直後よりも貯蔵するほど風味が出てくる」という(松岡 1968)。熱烈的な碁石茶ファンの筆者としては、特に冷やして飲む時は、新茶よりも古茶のほうがまろやかで旨い。現在の協同組合では、製品を1年間以上貯蔵して出荷・販売している。茶葉の貯蔵によるエイジングは、碁石茶の商品としての価値・魅力を高める有効な手立てのように思う。

③製品の歩留まり

生葉から獲れる製品の割合量が「歩留まり」である。昭和4年(1929)、扱ぎ採りした正味の生葉350貫(1,312.5kg)から製品100貫(375kg)を産しており(宮本 1934 p.12)、歩留まりは28.6%であった。試みに現在の歩留まりを、調査した令和4年(2022)の北窪家とゆとりFで計算してみるとすると⁽²¹⁾、枝付きの生葉3,490kgから製品393kgを産しているので、歩留まりは11.3%と推計できる。往時の扱ぎ採りと現在の枝切りとでは、生葉重量の内容が違うので、直接比較に意味はないが、歩留まりはその生産性などを客観的に知るための指標であるから、今後は枝付き生葉の収穫重量を記録して、今日的な歩留まりの把握に努めてはどうであろうか。

表5-8 碁石茶作りの記録類から見た製茶技術の変遷一覧

製茶 年代	茶刈り(茶摘み)		蒸し		寝かし		漬け込み
	品種	方法	心棒立て	ビクリ水	方法	添加液	添加液
～明治	—	扱ぎ採り	あり (棒)	—	積み替え (反転放冷) + 切り替え (攪拌混交)	水 (筵筒詰め)	水
～昭和初期 (一桁年代)	—	扱ぎ採り	あり (棒)	—	積み替え (反転放冷) + 切り替え (攪拌混交)	水 (筵筒詰め)	木
	—	扱ぎ採り	あり (竹)	—	—	—	清水
昭和10年代	ヤマチャ	扱ぎ採り	あり (竹)	あり (上から)	—	—	茶渋の加わった黒い水
	—	扱ぎ採り	—	—	—	—	—
	ヤマチャ	扱ぎ採り	—	—	—	—	釜中に残った黒い水
	ヤマチャ	扱ぎ採り	—	—	—	—	同上
昭和30年代	—	扱ぎ採り	—	—	踏圧	—	蒸汁
	—	—	—	—	—	—	水
	—	—	—	—	踏圧 (発酵促進) + 反転 (発酵抑圧)	—	—
	—	扱ぎ採り	—	—	踏圧 (発酵促進) + 反転 (発酵抑圧)	—	—
昭和40年代	ヤマチャ	扱ぎ採り	—	—	—	—	—
	—	枝切り (鋏)	—	—	踏圧 + 茶汁 (発酵抑圧)	—	茶汁
	ヤマチャ	扱ぎ採り	—	—	—	—	同上
	—	—	—	—	踏圧	—	蒸し汁
昭和50年代	ヤマチャ	扱ぎ採り + 茶摘み鋏	あり (竹)	—	なし	—	茶の汁
	—	—	—	—	—	—	—
	—	扱ぎ採り	—	—	踏圧 + 茶汁 (発酵抑圧)	茶汁 (発酵抑圧)	—
	ヤマチャ	扱ぎ採り + 枝切り	あり (棒)	—	—	—	茶汁
	—	—	—	あり (何度も)	踏圧	—	—
	—	扱ぎ採り	—	—	なし	—	—
	ヤマチャ	枝切り	—	—	押圧 (発酵抑圧) + 踏圧 (発酵制止)	—	蒸し汁

切り出し			天日干し	製 品		摘 要
桶出し	成形	2度漬け	干す方法	包装	貯蔵	
掻き出し (鉢)	手捏ね (球形)	なし (当日干し)	露地干し (筵)	俵	3年間	典拠：澤村1909 (M42) 年代：1909 (M42) 以前
掻き出し (鉢)	手捏ね	なし (当日干し)	露地干し (筵)	俵	2～3年間	典拠：田邊1934 (S9) 年代：1934 (S9) 以前 製茶法：澤村1909を援用か?
切り取り (ヤリ)	鉦切り (ナタ)	あり	露地干し (筵)	—	—	典拠：宮本1934 (S9) 年代：1934 (S9) 以前
切り取り (柄付包丁)	鉦切り (鉦)	なし (当日干し)	露地干し (筵)	—	—	典拠：瀧1938 (S13) 年代：1937 (S12) 以前 生産者：豊永 [英則] 家
—	鉦切り	—	—	—	—	典拠：太田1941 (S16) 年代：1941 (S16) 以前
切り取り (柄付包丁)	鉦切り (鉦)	なし (当日干し)	露地干し (筵)	—	—	典拠：加藤1943 (S18) 年代：1943 (S18) 以前
同上	鉦切り	—	—	—	—	典拠：伊藤1974 (S49) 年代：1943 (S18) 以前 製茶法：加藤1943を援用
切り取り	鉦切り (菜刀)	なし (当日干し)	露地干し (筵)	席立 (10貫入り)	—	典拠：小島1957 (S32) 年代：1957 (S32) 以前
切り取り	鉦切り (ナタ)	あり	露地干し (筵)	茶丸 (10貫匁)	—	典拠：山田1962 (S37) 年代：1962 (S37) 以前
切り取り	鉦切り (薬切包丁)	—	—	—	—	典拠：松下1999 (H11) 年代：1963 (S38) 調査 生産者：上村 [盛高] 家 (下桃原) 上村 [国俊] 家 (下桃原)
切り取り	鉦切り	—	露地干し (筵)	—	—	典拠：橋本1964 (S39) 年代：1964 (S39) 以前
切り取り	鉦切り	—	露地干し (筵)	—	貯蔵する ほど	典拠：松岡1968 (S43) 年代：1966 (S41) 調査 製茶法：澤村1909を一部援用
切り取り	鉦切り	あり (敷かくこなしで整形)	露地干し (筵)	筵で袋	—	典拠：小川ほか1975 (S50) 年代：1973 (S48) 調査 生産者：佐竹家 (下桃原)
同上	鉦切り	同上	—	—	—	典拠：伊藤1976 (S51) 年代：1973 (S48) 以前 製茶法：小川ほか1973を援用
切り取り	鉦切り (菜刀)	なし	露地干し (筵)	—	—	典拠：大石1983 (S58) 年代：1974 (S49) 調査 製茶法：小島1957を援用
切り取り (ヤリ+ナタ)	鉦切り (ナタ)	あり	露地干し (筵)	1貫1本	—	典拠：香月1995 (H7) 年代：1975 (S50) 以前 生産者：高倉 [定晴] 家 (上桃原) 製茶法：蒸し製/漬け込み型/固形茶仕上げ
切り取り	鉦切り	—	露地干し (筵)	—	—	典拠：村井1979 (S54) 年代：1979 (S54) 以前 生産者：不詳
切り取り (包丁)	鉦切り	なし (当日干し)	—	—	—	典拠：近藤2008 (H20) 年代：1980 (S55) 調査 生産者：小笠原 [正春] 家 (東梶ケ内)
切り取り (長い柄の刀)	鉦切り	—	露地干し (筵)	—	—	典拠：守屋・松山1980 (S55) 年代：1980 (S55) 調査・撮影 生産者：豊永 [豊猪] 家 (西久保) 豊永 [清武] 家 (西久保) 小笠原 [正春] 家 (東梶ケ内) 上村 [重行] 家 (東梶ケ内)
切り取り	鉦切り (大きな包丁)	—	—	—	—	典拠：守屋1981 (S56) 年代：1981 (S56) 以前調査 生産者：同上?
切り取り	鉦切り	—	露地干し (筵)	—	—	典拠：若原1982 (S57) 年代：1982 (S57) 調査 製茶法：蒸し製/漬け込み型
切り取り (裁包丁)	鉦切り (菜切り包丁)	あり	露地干し (筵)	—	—	典拠：難波1994 (H6) 年代：1983 (S58) 以前 生産者：小笠原 [正春] 家 (東梶ケ内)

製 茶 年 代	茶刈り (茶摘み)		蒸 し		寝かし		漬け込み
	品種	方法	心棒立て	ビックリ水	方法	添加液	添加液
昭和50年代	ヤマチャ	枝切り	—	—	—	—	煮汁
	ヤマチャ	枝切り (鎌)	—	—	押圧 + 踏圧	—	煮汁
昭和末期 (60年代)	—	枝切り	—	—	—	—	—
	ヤマチャ	枝切り	—	—	踏圧	—	煮汁
	ヤマチャ	枝切り	—	—	踏圧	—	蒸し汁
	ヤマチャ	枝切り (鎌?)	—	—	踏圧	—	蒸し汁
	—	扱ぎ採り	—	—	—	—	—
	ヤマチャ + ヤブキタ	枝切り (鎌)	あり (竹)	—	押圧 (発酵抑圧) 腹這い (発酵抑圧) + 踏圧 (発酵制止)	—	煮汁
	ヤマチャ + ヤブキタ	枝切り (鎌)	あり (竹)	—	押圧 (発酵抑圧) + 踏圧 (発酵制止)	—	茶汁
	ヤマチャ + ヤブキタ	枝切り (鎌)	あり (竹)	—	押圧 (発酵抑圧) + 踏圧 (発酵制止)	—	茶汁
	—	枝切り (鎌)	—	—	—	—	蒸し汁
	ヤマチャ	枝切り	—	—	押圧 (発酵抑圧) + 踏圧 (発酵制止)	—	蒸し釜の汁茶汁
平成10年代	ヤマチャ	枝切り	—	—	—	—	—
	ヤマチャ + ヤブキタ	枝切り (鎌)	あり (竹)	—	押圧 (発酵抑圧) + 踏圧 (発酵制止)	—	蒸し汁
	ヤマチャ + ヤブキタ	枝切り	あり (竹)	—	—	—	—
平成20年代～	ヤマチャ + ヤブキタ	枝切り	—	—	踏圧 (発酵抑圧)	—	茶汁
	ヤマチャ + ヤブキタ	枝切り (鎌)	—	—	—	—	—
	ヤマチャ + ヤブキタ	枝切り	—	—	—	—	蒸し汁
	(ヤブキタ)	枝切り (鎌)	あり (竹)	—	—	—	蒸し汁

切り出し			天日干し	製 品		摘 要
桶出し	成形	2度漬け	干す方法	包装	貯蔵	
切り取り (専用の包丁)	鉋切り (専用の包丁)	—	露地干し (筵)	—	—	典拠：中村2015 (H27) 年代：1983 (S58) 調査 生産者：小笠原家 (東梶ケ内)
切り取り (タチボウチョウ)	鉋切り (茶切ボウチョウ)	あり	露地干し (筵)	茶丸・茶俵 (10貫or12貫)	—	典拠：高橋1984 (S59) 年代：1984 (S59) 以前 生産者：小笠原 [正春] 家 (東梶ケ内) 豊永 [清武] 家 (西久保)
切り取り (長い包丁)	鉋切り	—	露地干し (筵)	—	—	典拠：宮川1989 (H1) 年代：1987 (S62) 調査 生産者：小笠原 [正春] 家 (東梶ケ内)
切り取り (柄の長い包丁)	鉋切り	—	露地干し (筵)	—	—	典拠：宮川ほか1989 (H1) 年代：1987 (S62) ～1988 (S63) 調査 生産者：小笠原 [正春] 家 (東梶ケ内)
切り取り (大きな包丁)	鉋切り (大きな包丁)	あり	露地干し (筵)	—	—	典拠：嶺北農業改良普及所大豊支所1989 (H1) 年代：1988 (S63) 調査 生産者：小笠原 [正春] 家 (東梶ケ内)
切り取り (柄の長い包丁)	鉋切り	あり	露地干し (筵)	俵	—	典拠：木村1991 (H3) 年代：1988 (S63) ～1990 (H2) 調査 生産者：小笠原 [正春] 家 (東梶ケ内)
切り取り (切り包丁)	鉋切り	—	露地干し (筵)	—	—	典拠：広谷1989 (H1) 年代：1989 (H1) 以前 製茶法：田邊1934・加藤1943を援用
切り取り (タチ包丁)	鉋切り (サイトウ)	あり	露地干し (筵)	茶丸 (茶俵) ↓ 紙袋	—	典拠：坂本2008 (H20) 年代：1990 (H2) 調査 生産者：小笠原 [正春] 家 (東梶ケ内)
切り取り (タチ包丁)	鉋切り (茶切り包丁)	あり (粘り付けと角取り)	露地干し (筵)	茶袋	—	典拠：井上2009 (H21) 年代：1990 (H2) 調査 生産者：小笠原 [正春] 家 (東梶ケ内)
切り取り (タチ包丁)	鉋切り (茶切り包丁)	あり (粘り付けと角取り)	露地干し (筵)	茶丸 ↓ 茶袋 (10貫入り)	—	典拠：井上2011 (H23) 年代：1990 (H2) 調査 生産者：小笠原 [正春] 家 (東梶ケ内)
切り取り (切り包丁)	鉋切り	あり	露地干し (筵)	—	—	典拠：土佐・高芝1990 (H2) 年代：1990 (H2) 以前 生産者：小笠原 [正春] 家 (東梶ケ内) 製茶法：寝かし工程で桶を使用
切り取り (長刀のような包丁)	鉋切り (茶切り包丁)	—	露地干し (筵)	俵	—	典拠：宮川・難波2003 (H15) 年代：1994 (H6) 以前？ 調査 生産者：小笠原 [正春] 家 (東梶ケ内)
切り取り	鉋切り (鉋)	—	露地干し (筵)	—	—	典拠：佐伯1998 (H10) 年代：1998 (H10) 以前 生産者：小笠原 [正春] 家 (東梶ケ内)
切り取り (大包丁)	鉋切り (大包丁)	あり	露地干し (筵)	煎茶用袋	—	典拠：阿部・大石2008 (H20) 年代：2005 (H17) ～2007 (H19) 調査 生産者：小笠原 [章富] 家 (東梶ケ内)
切り取り (大包丁)	鉋切り (大包丁)	あり	空中干し (エビラ)	—	—	典拠：大石2007 (H19) 年代：2007 (H19) 以前 生産者：碁石茶生産組合
切り取り	鉋切り	—	露地干し (筵)	—	—	典拠：陸田・大橋 2008 (H20) 年代：2008 (H20) 以前 生産者：小笠原 [章富] 家 (東梶ケ内)
切り取り (大きな包丁)	鉋切り (大きな包丁)	—	露地干し (筵)	—	—	典拠：谷2010 (H22) 年代：2009 (H21) 調査 生産者：碁石茶生産組合
切り取り (包丁)	鉋切り (包丁)	—	露地干し (筵)	—	—	典拠：SORA編集者2012 (H24) 年代：2012 (H24) 調査 生産者：小笠原 [章富] 家 (東梶ケ内)
切り取り	鉋切り (茶切り包丁)	—	露地干し (筵)	—	—	典拠：ライト＆ライフ編集者2022 (R4) 年代：2022 (R4) 調査 生産者：小笠原 [功治] 家 (東梶ケ内)

2 近世における製茶技術の手がかり

土佐藩政期の製茶を描いた絵がある。『土佐国職人絵歌合』(若尾本)⁽²²⁾三番右「茶師^{ちやし}」である。本巻の題は「恋月」で、茶師の絵には「土佐山や あわたつ雲も うちはれて 茶の者那(花)てらす 𦵏(秋)の夜農(の)月」の和歌が添えられる。ちなみに番となる三番右は勇壮な鯨突きであり、諸職の中でも土佐国らしい職が対で並ぶ。描かれた時期は、「序」に文化11(1814)年6月24日の日付があり、19世紀初頭頃である。



図5-13 『土佐国職人絵歌合』(若尾本)三番右「茶師」(高知市立市民図書館所蔵 若尾文庫)

三番右「茶師」の構図は、次のようになっている。

- I. 茶師は^{こうがいまげ}笄鬘を結った年増風の女性である。地味な色の着物に襷掛けと前掛けをして、石造りのクド(竈)に向かって裸足で立ち、両手(左手前)に持った長い棒の先を鍋釜の中に差し込んでいる。
- II. クドの焚口から炎と煙が勢い良く上がり、クドにかけた黒い鍋釜で生葉が加熱され湯気が立ち上っている。クドの背後には、手拭いで頬被りをし、諸肌を脱いで裾をからげた男性が裸足で立ち、鍋釜の縁に筵で衝立をしている。クドの傍らには燃料と思しき針葉樹の枝葉が置かれている。
- III. 女茶師の背後に並び据えられた大きな木桶には、茶葉がぎっしりと詰まっている。
- IV. 木桶の脇に敷かれた筵には、生葉もしくは加熱を終えた茶葉が盛られている。

IとIIは、女茶師が鉄製の鍋釜で生葉を加熱殺青しているところであるが、問題はその加熱が炒りなのか、それとも茹でかの判別である。現在、釜炒り茶作りで茶葉を掻き回すのに使われる又木は、長さ50cm前後のものが多く、他方、茹で殺青する阿波晩茶で使われる又木は、全長1m前後と長い（磯本 2020 p.141）。女茶師が両手で持つ棒は長いので、絵には茹で殺青の場面が描かれていると見たい。

IIIの大きな漬け桶に茶葉を漬け込んだ様子は、この製茶が後発酵（嫌氣的バクテリア発酵）であることを表している。

IVの筥に盛られた葉が、生葉なのかそれとも殺青後の茶葉かは分からないが、絵全体を素直にみれば、IV.原料の生葉→I・II.茹で殺青→III.漬け込み（後発酵）の製茶工程が描かれているのかも知れない。

土佐藩政期の絵「茶師」から、「19世紀初頭頃、土佐国で女茶師がクドで生葉を茹でて後発酵茶を作っていた。」事までは読み解けた。この茶が葉一枚一枚の葉茶に仕上げられれば阿波晩茶となり、固形茶に仕上げられれば、茹で製の漬け込み型の碁石茶となるわけであるが、残念ながらそこまでは分からない。とまれ明治期以降、蒸し殺青一辺倒の碁石茶と土佐藩政期の女茶師による茹で殺青で作られた茶がいかなる関係にあるのかが、今後の追究すべき課題である。

3 もう一つの碁石茶

往時の碁石茶作りを調べていて、今の碁石茶とは異なる作り方（以下、「異製法」と呼ぶ）の碁石茶が、かつての大豊町内で生産されていたことを知った。

異製法その1は、昭和50年（1975）8月、香月洋一郎氏が上桃原の高倉定晴氏（明治41年生まれ）から、蒸し工程を経た茶葉を寝かし工程をしないまま漬け込む碁石茶作りを見聞きしている事例である（香月 1995 pp.364-365）。高倉氏の証言と製茶の様子（写真）が添えられおり疑う余地はない。

その2は、昭和57年（1982）に、小笠原家（東梶ケ内）を訪ねた若原英式氏が「蒸し上げた茶は揉み冷ましにして、大きな茶桶に漬け込む。」と記した例（若原 1982）である。当時、唯一の碁石茶生産者となっていた小笠原家の事だけに誤報かとも思ったが、茶の専門家による業界誌へのレポートであることを勘案すれば、もしかすると同家でも寝かし工程を欠く後発酵茶作りが行われたことがあったのかも知れない。

我が国の後発酵茶（消滅した茶も含めて）について、殺青方法／発酵方法／製品仕上げの3点に着目して類型化⁽²³⁾するならば、2段階発酵の碁石茶は、「蒸し製／カビ付け＋漬け込み型／固形茶仕上げ」の茶である。とすれば、昭和50年代の大豊町で香月氏らが見聞きした異製法の碁石茶は、寝かし（カビ付け）工程を欠く1段階発酵の「蒸し製／漬け込み型／固形茶仕上げ」の茶となろう。ご当地に近い徳島県の阿波晩茶は「茹で製／漬け込み型／葉茶仕上げ」で

あるから、異製法の碁石茶は、殺青方法や製品仕上げは違うが、肝心の発酵方法は阿波晩茶と同じである。

当地で阿波晩茶に類する茶に、蒸し製／漬け込み型／葉茶仕上げの土佐木頭茶があった。今般の調査で、昭和20～30年代の森下家（岩原）で作られていた可能性があることを聞き取った（第4章第3節4項参照）。森下家では碁石茶も生産していたにも関わらず、聞き取りの際に話者から寝かし工程の話は一切出なかった。もしかすると森下家で作っていた碁石茶も1段階発酵（漬け込み型）だったのかも知れない。

表5-9 我が国における後発酵茶の類型化（試案）

類 型 の 呼 称 (殺青方法／発酵方法／製品仕上げ)	製 茶 工 程						代 表 的 な 茶
蒸し製／カビ付け+漬け込み型／固形茶仕上げ	摘 採	蒸し	カビ付け	――→	漬け込み	乾 燥	碁石茶(高知)
蒸し製／カビ付け+漬け込み型／葉茶仕上げ							柔捻
蒸し製／漬け込み型／固形茶仕上げ			――→				ウマンガソ茶、クサレ茶(愛媛)
			――→ ?				異製法の碁石茶(高知・高倉家など)
			――→ ?				土佐木頭茶(高知・森下家!?)
蒸し製／漬け込み型／葉茶仕上げ		茹で	――→	柔捻			阿波晩茶(徳島)
茹で製／漬け込み型／葉茶仕上げ							
蒸し製／カビ付け型／葉茶仕上げ			蒸し	カビ付け			――→
茹で製／カビ付け型／葉茶仕上げ	茹で	――→	江崎の黒茶(福井、バタバタ茶用)				

大豊町における異製法の碁石茶と同じく蒸し製／漬け込み型／固形茶仕上げの類例は、大正期の愛媛県西条市湯浪のウマンガソ茶ゆうなみや同市西之川のクサレ茶にしのかわ（高橋 1984 pp.15-16）が知れる。奇しくも碁石茶も「馬糞茶」とも呼ばれ（宮川 1989 p.66）、石鎚山脈で隔たるとはいえ吉野川で結ばれる愛媛県西条市との関係が注目される。ただし、製茶工程を細かく見れば、ウマンガソ茶・クサレ茶とも漬け込み前に柔捻を施す。異製法の碁石茶における柔捻工程の有無が未だ確認できておらず、現時点で愛媛県西条市のそれらと同一とは言いきれないので、それらの系譜関係についての判断は保留しておく。なぜなら、異製法の碁石茶作りにおいて、漬け込み前の柔捻を行わないことが明らかとなれば、それは土佐木頭茶を固形茶仕上げした茶となり、新しい時代における阿波晩茶との関係を考えなくてはならないからである。

碁石(子)茶の茶名は、土佐藩政期から著名であるが、往昔、何をもって碁石茶と呼んだのであろうか。もしかすると2段階発酵にこだわらず、固形茶仕上げの後発酵茶を碁石茶と総称していたのかも知れない。謎多き茶に新たな謎がひとつ加わった。

(谷若 倫郎)

第4節 往時の製茶道具

はじめに

碁石茶の製造技術を後世に伝えていくためには製茶道具を収集保存し、調査研究することが有効である。これまでも高知県内外で碁石茶の製造道具が収集され、一時期は大豊町で展示されていた。本節では、旧碁石茶博物館および国立民族学博物館所蔵の碁石茶の製造道具を紹介し、併せて大豊町碁石茶協同組合で休業中の生産者の製茶道具を報告する。

1 旧碁石茶博物館の製茶道具

碁石茶博物館は平成4年(1992)3月31日、れいほく21世紀センターの隣接地に開館した(大豊町川口2055-1)。建物は鉄筋コンクリート平屋建てであり、展示内容は香川大学の宮川金次郎教授が監修した。

展示品の碁石茶や製茶道具等は、小笠原正春氏(東梶ヶ内地区)、豊永清男氏(元西久保地区、豊永清武氏の関係者)、上村自信氏(桃原地区)、高倉賀清氏(桃原地区)の4名から寄贈された。

製茶道具等は同館で長年にわたって展示され、展示パネルの説明文や写真とともにそれらを観覧することで、多くの来館者に、碁石茶の製造技術について学び、知識を深める機会を提供した。

同館の製茶道具等は平成25年(2013)に同町黒石の大豊町農業センターへ移され、翌年から同施設で展示された。また、令和4年(2022)には、同町中村大王の大豊町山村農業実践センター(旧高知県山間試験場)に移動され、現在も同施設に収蔵されている。

なお、平成26年(2014)に、碁石茶博物館の建物は、れいほく21世紀センターと共に解体された。



写真5-39 碁石茶博物館 (平成4年(1992)2月頃)



写真5-40 碁石茶博物館 蒸し桶などの展示風景



写真5-41 碁石茶博物館 漬け込み桶などの展示風景

（１）製造工程の展示パネル

旧碁石茶博物館の展示パネルの中から、製造工程のパネルの説明文と写真を掲載する。当時、唯一の生産者であった小笠原家の製造工程の写真であり、庭一面に筵が広げられた天日干しなど現在とは異なる作業風景も記録されている。

①栽培

山茶は、密生した古い枝を時々切ることによって日照を良くし、万遍なく葉を生育させます。



②採取

一般に、お茶は初夏に新芽だけを摘みとるものですが、碁石茶の場合は、7月中旬に新しい葉も古い葉も区別しないで全てを採取します。



③蒸す

鉄製の大釜に湯をわかし、蒸し桶に茶葉を詰め、約1時間半から2時間蒸します。



④ねかす

蒸しあがった茶葉は、小枝などを除いて室内の筵の上へ50～70cmほどの高さに広げます。その上に筵をかけて約7～10日間、カビ付けをします。





⑤漬ける

カビ付けした茶葉は、大釜で蒸した時に出了茶汁を加えながら杉材の桶に漬けます。これに重石を乗せ、10日前後（現在は20日前後になっている）嫌氣的に発酵させます。この発酵は主として乳酸発酵です。



⑥切る

桶の中で大きく切り分け、さらに取り出して台の上で細断します。切った茶葉を桶にもどして好天を待ちます。

⑦乾かす

晴天の日、早朝から庭に筵を広げ、その上に細断した茶葉を広げ、約3日間かけて乾燥させます。



⑧俵詰め

完全に乾燥した“碁石茶”を俵に詰めて出荷します。大豊町では、この俵を茶丸^{ちやまる}、茶俵^{ちやたわら}と呼びます。



(2) 製茶道具

大豊町は、碁石茶博物館に展示するために生産者などから寄贈された製茶道具を、現在は大豊町山村農業実践センターに保管している。碁石茶資料館の展示風景写真にみえる包丁などは調査時に見つからなかったが、碁石茶の製造技術を伝える貴重な資料群である。さらなる充実をはかり、展示などで公開されることが望ましい。

以下、令和4年(2022)8月5日および令和6年(2024)10月8日に調査した16点の製茶道具などを報告する。

○取りカゴ (マシリカゴ)

口径：33～35cm、高さ：32cm 竹製。腰に付けて使う。摘み取った茶葉を入れる。「昭58.春四月 / 代金一、五〇〇圓也 / 高見」の文字がある。腰付け用の藁縄が付く。底と側面はともに四つ目編みで、側面は目が詰んでいる。



○カゴ

径：62cm、深さ：75cm

竹製。底と側面とも網代編み。底と四辺を力竹で補強する等、頑丈に作られている。紐付き。製造工程パネル「⑦乾かす」の写真に同種の籠がみえる。



○背負子（オイコ）

幅：21～33cm、高さ：94cm

角の出：28cm

木製。碁石茶博物館の展示キャプションには「これに取りカゴを乗せて運ぶ」とある。背中に当たる部分にはゴザの背当てを緩衝材として取り付けている。背負い用の紐はシュロ縄。



○背負子（オイコ）

幅：27～38.5cm、高さ：70.5cm、角の出：33cm

木製。用途は上記のオイコと同じだが、上記に比べて小さい。これは、使う人の体格にあわせて大きさを変えてオイコを作っていたため。背中に当たる部分にはゴザの背当て。背負うための紐は麻縄で、肩に当たる部分などにカバーを付けている。



○平釜

内径：82cm、深さ：34cm

鉄製。湯を沸かす釜。茶葉を蒸す工程で使われる。



○蒸し桶

内径：86cm、底径：72cm、深さ：89cm（全高：100cm）

杉製。茶葉を蒸す桶。かき棒を通すシュロの紐が2か所に付いている。



○かき棒

長さ：208cm、径：7cm

竹製。蒸し桶をかく（持ち上げて運ぶ）棒。碁石茶博物館の展示パネルには、蒸す際に「ムシロで蓋をして、かき棒で押さえる」とある。同パネルと193頁の写真5-40から本品をかき棒と推察。

【参考】
碁石茶博物館
「蒸す。」パネル



○筵（ムシロ）

長さ：190cm、幅：94cm

藁製。茶汁が付着した痕跡が複数箇所みられる。かつては碁石茶製造のほぼすべての工程で筵を使った。



○筵（ムシロ）

長さ：190cm

幅：93cm

藁製。



○柄杓

口径：11cm、深さ：18cm、柄長：37.5cm

竹製。蒸し汁を漬け桶に撒き入れる際、現在はアルミ柄杓などが使われている。かつては蒸し桶の上から水を打つ事例にも柄杓が使われた。使用痕がないため、本品は、かつての竹柄杓を展示用に作ったものとも推察される。



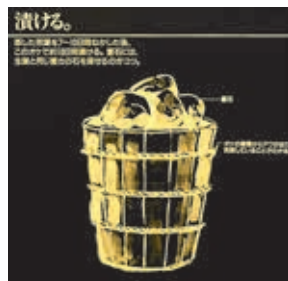
○漬け桶

内径：92cm、底径：79cm、深さ：115cm（全高：125cm）

杉製。茶葉を漬け込んで嫌気発酵させる桶。碁石茶博物館の展示パネルでは「桶の隙間からアワが出て発酵していることがわかる」とある。同パネルのイラストでは重りが石だが、現在はコンクリートブロック。



【参考】
碁石茶博物館
「漬ける。」パネル



○蓋

直径：79cm、板厚：1.5cm

蒸し桶の上に載った状態で保管されている。蒸し桶の蓋か、漬け桶の蓋かは不明。

○まな板（切り台）

長さ：98cm、幅：40cm

厚さ：7cm

杉製。茶葉の塊を細断する際に使われる。両面ともに包丁の刃跡がある。



○茶丸

直径：40～60cm

長さ：111cm

（筵幅：95cm） 藁製。

製品を出荷するための俵。



○竿（棒）秤

竿 長さ：111cm

重り 底径：8.5cm、高さ：11cm

茶丸の重さを量る。

重りは16貫用。



○筵機（ムシロバタ）

幅：178cm、高さ：130cm

おさき
箴木両側の穴の間隔が95cmなので、幅95cmの筵が編める。

碁石茶の製造に使われ、大豊町山村農業実践センターに保管されている筵は、幅が94cmと93cmであり、この筵機で編めるものと近似している。



2 国立民族学博物館所蔵の製茶道具

国立民族学博物館（大阪府吹田市千里万博公園10-1）は、民族学・文化人類学を中心とした研究・展示を行っている博物館である。同館が所蔵する標本資料（生業、生活、儀礼、製作技術にかかわる用具類など）のほぼ全件については、標本資料目録データベースに基本的な情報が収録され、公開されている。

ここでは、国立民族学博物館所蔵の碁石茶作りの道具13点を報告する。これらは同館によって、昭和54年（1979）8月20日に大豊町の碁石茶生産者から収集された資料である。なお、令和5年（2023）1月23日および10月3日～4日に調査を行った。

○標本No.H0089239「籠（カゴ）」

内寸 口径：30～32cm、底辺：28～29cm

深さ：33cm

ムシロ干しや茶つみのとき腰につけて使う。

口縁に腰付け用のシュロ紐が結ばれている。

現地名は「ユギノカゴ」と記載されている。

竹製。市松編み（四つ目編み）した籠。底部付近を合成樹脂製バンド（PPブルー）で補修している。

なお、標本資料目録の標本名は「碁石茶作り用 籠」であるが、本稿では標本資料詳細データベースの標本名「籠（カゴ）」と表記した（以下同様）。



○標本No.H0089240「蒸し桶（ムシオケ）」

内寸 口径：83cm、底径：72cm、深さ：92cm

杉製の桶。竹製の^{たが}籠が脱落し合成樹脂バンドで形状を維持している。痕跡から籠は上段1条・下段2条の計3条と見られる。口縁から器高の1/3下に、対の2孔を両側に施し、縄をつないでいる。蒸し桶の内底に竹で組んだ簀の子を敷く。



○標本No.H0089244「漬け桶（ツケオケ）」

口径：105.8cm、底径：91.2cm

深さ：124cm

収納事情により口径・底径等を実測できず、外周から内寸直径を算出。杉製（板材の厚さ2cm）の桶。合成樹脂バンドで維持。箍は上・中段各1条、下段2条の計4条。「昭和式拾九年六月吉日新調」、「西豊永村西久保 豊永豊猪所蔵」の墨書を確認。西豊永村大久保岡崎製作。



○標本No.H0089246

「漬け桶の蓋（ツケオケノフタ）」

杉の板材（厚さ1.2cmと2cm）を鉄釘で組んだ木蓋。

「漬け桶」の口径を下回る直径92～92.5cmであり、落とし蓋として使われたようである。



○標本No.H0089242「断ち包丁（タチボウチョウ）」

全長：103cm、刃渡り：36cm

身幅：6～8cm

身厚：0.05～0.4cm

漬け込み桶から茶葉を塊で取り出す専用具。



○標本No.H0089241「切り包丁（キリボウチョウ）」

全長：51.5cm、刃渡り：37.5cm

身幅：6～7.4cm

断ち包丁で取り出した茶葉を細断する専用
具。刃の先端が少し目減りしている。



○標本No.H0089243「断ち台（タチダイ）」

幅：38.5cm、長さ：94cm

厚み：3～3.3cm

切り包丁を使う際の台。別称「俎板」。



○標本No.H0089249「定規（ジョウギ）」

全長：77.5cm、幅：9.5cm

断ち包丁で漬け込んだ茶葉を切り出す際
の定規。両端を切り欠くのは桶の弧に応
じた工夫と推察。



○標本No.H0089245「踏み桶（フミオケ）」

内寸 口径：32～33cm

底径：27.5～28cm

深さ：27.5～28cm

底板を抜いて筒抜けにした桶。細断した
茶葉を踏圧する専用具。ハンボウとセッ
トで使われたと
思われる。箍
は上段下段に2
条、下段は修理
した箍。



○標本No.H0089247「踏み桶 (フミオケ)」

側板の長さ：28.5～29cm

上段箍内寸：32.5～33cm

下段箍内寸：30cm

標本No.H0089245とほぼ同大と思われる。

分解している。



○標本No.H0089248

「ハンボウ (桶)(ハンボウ (オケ))」

内寸 口径：50～50.5cm

底径：47.5～48.5cm、深さ：13.5cm

踏み桶が接触したと思われる管状の痕跡がみられる。踏み桶の下に敷いて使われたと思われる。



○標本No.H0089237. No.H0089238「むしろ」2枚

長辺：182～194cm、幅：93～94cm

製茶に不可欠な道具。各工程で多様な使用法あり。円形（径35～40cm）に茶汁が付着した痕跡が複数箇所みられ、踏み桶が直置きされていたかも知れない。

なお、本稿では標本名を「むしろ」と省略したが、標本詳細データベースの標本名は「天日乾燥用 梱包用 むしろ (テンピカンソウヨウコンポウヨウムシロ)」である。



3 上村家の製茶道具

上村家（大豊町桃原482）は、もともとは園芸農家でトマトやキュウリを生産していたが、当主の上村徳憲さん（昭和35年（1960）生まれ）の父、上村吉男さん（昭和9年生まれ）が碁石茶の製造を始め、平成20年代まで19年余り生産していた。父が碁石茶を作りはじめたきっかけは不明だが、碁石茶を残したいという思いや雇用にもつながればという気持ちがあったのではな

いかと、上村さんは述懐している。また、もともと家にあった道具もみられることから上村さんは、昔も碁石茶を作っていたのではないかと推察している。上村家では、多いときは1 tほど碁石茶を生産していたという。

上村さんは碁石茶を作るようになって碁石茶を飲んだが、それまでは碁石茶のことを知らず、もっぱら釜炒り茶を飲んでいたという。高校時代は釜炒り茶をヤカンに一杯くらい飲み、ご飯の最後の一杯を釜炒り茶で茶漬けにして梅干しを入れて食べていたという。

自身も碁石茶製造に携わっていた上村さんに教わった道具の名称や使用法を含め、上村家の製茶道具を報告する。調査は令和5年(2023)8月29日に行った。

○鎌

全長：33.5cm、刃渡り：10cm

茶の木を切る鎌。茶刈り工程で使われる。10本位あったという。刃が長い草刈り鎌は、まわりの木に当たって切りにくいので、茶の木には刃が短い鎌を使う。茶の木の元から切ったほうが、翌年によくできる。



○釜

内径：83cm、深さ：31cm

鉄製の茶葉を蒸す湯を沸かす釜。コンクリート製のクドに釜を据えている。蒸し工程で使う。



○桶

内寸 口径：93cm、底径：82cm、深さ：101cm

杉製の桶。蒸し工程で使う。桶の両側につけた鉄製の棒は、かき棒を通していたかつての縄と同じように、桶を持ち上げて運ぶためのもの。上村さんが碁石茶を作っていた平成期には、かき棒に代わってクレーンで桶をつり上げるようになった。

桶の背後の壁にみえる白板には「6/5 8:10 10:10 12:00 6/19 8:05 10:□ 12:45」とのメモが残っており、2時間ほど蒸していたことがうかがえる。



○漬け桶

内寸 口径：120cm、深さ：104cm

外寸 底径：101cm

杉製の桶。漬け込み工程で使用する。桶の口を地面に直接つけないように板きれで浮かして、箍が脱落しにくいように伏せて桶を保管している。発酵するときのにおいを嗅ぎ分けるなど、「碁石茶作りには鼻が大事」と上村さんという。



○名称不明

全長：103cm、刃渡り：34cm

身幅：7cm

漬け桶から茶葉を塊で取り出すときに使う。両刃。上村さんは「ナギ包丁」といったようにも記憶しているという。



○名称不明

全長：107cm、刃渡り：30cm

身幅：6.3cm

上の包丁は反っていて使いづらかったので、こちらをいつも使ったという。



○チョウツカイ

全長43cm、二又部分刃渡り34cm

身幅7cm

上の道具で漬け桶から出した茶葉の塊は、およそ20cmの立方体。厚さ約10cmのところにチョウツカイを差し込み、半分にする。厚さ20cmでは下の包丁で断ち切れ難いため。



○包丁

全長：54cm、刃渡り：37cm

身幅：9～9.5cm

切り出し工程で、茶葉の塊を細断する道具。包丁の重みで切るのがコツだという。



○包丁

全長：53.5cm、刃渡り：38cm

身幅：6.8～7.8cm



○まな板（切り台）

長さ：106cm、幅：50cm

厚さ：5cm

茶葉の塊を細断する際に使われる。

包丁の刃跡がある。



4 上地家の製茶道具

上地美津男さん（昭和22年（1947）生まれ、大豊町中屋60）は大阪で20年ほど働いてのち帰高し、平成16年（2004）頃に大豊町川戸の友達から誘われて小笠原正春さんから製法を習い、碁石茶の生産を始めた。当時、友達と2人、人夫に女性を3人ほど雇って5人で碁石茶の製品を作っていたという。また、大豊町では西久保や梶ヶ内、桃原、岩原、大久保などに碁石茶の生産農家があり、生産をやめた農家から桶などを譲り受け、次第に道具を揃えていったという。2桶で200kg作っていたが、数年前から1桶で100kgにしたという

上地さんは、令和4年（2022）に碁石茶の製造を休業したが、前年までは操業していた。そのため、現在操業中のゆとりファームなどと同じ、生葉運搬用のメッシュ袋（南京袋）やプラスチックのエビラなど既製品の道具も多い。また、蒸し工程において、円筒状の蒸し桶とは異なる角型の蒸し器をクドにのせるなど道具に独自の工夫がみられた。

ここでは、令和4年9月1日に調査した上地家の道具を紹介する。

○釜

直径：85cm、深さ：33cm

鉄製。蒸し工程で使う。茶葉を蒸す湯を沸かす釜。コンクリート製のクドに釜を据えている。クドは蒸し器の収まりが良いように上部を四角く開ける。



○蒸し器

内寸 縦：90.5cm、横：90cm

深さ：84cm

木製。蒸し工程で使う。箱型の蒸し器。持ち上げるための取っ手が両側面についている。落とし蓋のように内側に収まる蓋がある。



○漬け桶

内寸 口径：104cm、深さ：96cm

外寸 底径：91cm

杉製の桶。漬け込み工程で使用する。

蒸した茶葉を入れて漬け込み発酵させる。



○左から、①包丁・②菜刀・③菜刀

①全長：90cm、刃渡り：35cm、刃幅：7.3cm

②全長：53cm、刃渡り：35cm、刃幅：7cm

③全長：31cm、刃渡り：18cm、刃幅：5cm

切り出しの工程で使う。柄の長い包丁は漬
け桶から茶葉の塊を切り出すときに用いる。

茶葉を20cm角くらいの大きさに切って出
す。菜刀は細断するときに使う。3.5cmか
ら4cm角に細断する。



○ポリ容器

内寸 口径：79cm、深さ：68cm

外寸 底径：72cm

合成樹脂製の桶。二度漬けの際に使用する。

6～8つほど漬けた。以前は木桶だった。



(中村 淳子)

【注】

- (1) 実際の調査期間は定かではないが、国立民族学博物館のデータベースによると、同博物館で閲覧可能な碁石茶作りの映像資料では撮影時期が1980年7月となっており、生産者から収集した製造道具資料の受入年度は1981年となっている。
- (2) 『くらしと農業』高知県農業改良普及協会 1997 内の小笠原正春氏記事による。
- (3) 令和5年10月19日実施、本人への聞き取り調査による。当時は、碁石茶製造と関連がある部署所属ではなかったとのことだが、個人的に有給等を活用して小笠原正春氏に実地で学んだとのことである。
- (4) 上村富士子さん（昭和14年（1939）生まれ）は、大豊町桃原地区在住で、実家も嫁ぎ先も桃原地区内で両家とも碁石茶を作っていた。令和6年4月の事務局による聞き取り調査による。
- (5) 高知県（当時）農山村振興課、産業技術委員会、農業技術センター茶業試験場、工業技術センター、県産品ブランド室、東京事務所、大阪事務所、高知県商品計画機構の協力があった。
- (6) 大豊町産業建設課産業班
- (7) 高知県が平成10年（1998）年に策定した「高知県科学技術振興指針」に基づき、科学、技術の振興及びその戦略的な産業利用を推進することを目的として、平成16年（2004）1月に「高知県科学・技術アカデミー」が設置され、同アカデミーの勉強会の一つとして、平成17年（2005）1月から碁石茶の研究が取り上げられた。参画した団体は、高知県農山村振興課、高知県産業技術委員会事務局、高知県工業技術センター、高知県農業技術センター茶業試験場、高知大学医学部、同農学部、大豊町であった。平成18年（2006）4月からは、高知大学、高知県、大豊町と、碁石茶の安定生産・品質向上に関する共同研究の協定を締結し、高知大学医学部薬剤部の西岡教授の研究グループが中心となって碁石茶研究の研究を行った。
- (8) 表では平成16年の生産者は8軒となっているが、この年は上地家と生産者Dが共同で生産しているため7軒としている。翌17年からは上地家と生産者Dがそれぞれに生産をするようになったので、9軒となった。
- (9) この年の北窪家は、生葉14桶分（1,400kg見当）を4日間で蒸し、茶葉532.6kg（生葉重量の約38%）を得た。蒸し時間の平均は約1時間45分であった。
- (10) 補足調査した令和5年（2023）には、シーズン最初に製茶を行うゆとりF（協同組合事務局）が、小笠原家の協力を得て、蒸し工程（6月7～8日）と寝かし工程（6月7～13日）を行い、小笠原家の「菌」が付着した筵（未使用2枚、使用済み3枚）を他の生産者に配った。
- (11) この年の小笠原家では、踏圧による発酵制止から漬け込みまでに日数が空きそうだったので、6月16日に念のため全体を踏圧した。
- (12) ゆとりFの発酵抑制法について令和5年（2023）に補足調査を行ったところ、堆積範囲全体を筵越しに踏圧して発酵を制止させるだけではなく、その前に堆積範囲の縁辺や部分を四つん這いになって筵越しに手（掌や拳）で押す「押圧」を行い、茶葉への圧迫度合いを微妙に加減しながら発酵を抑圧していた。
- (13) 「エビラ」は、養蚕でカイコを飼育する容器「蚕箔」の地方名である。近年は、既成の合成樹脂製「プラエビラ」が販売されシイタケの乾燥などに使われている。
- (14) 製品の乾燥具合については、碁石茶作りに詳しい大石雅夫氏（前大豊町長）によると、「乾かし過ぎるとカラカラになって製品が剥がれ、乾燥が足りないとカビが出る。干し始めに強い日光で乾すと外はカラカラで中はシットリに仕上がる（水分量約9%）。」とのことであった。
- (15) この年の小笠原家は、筵での露地干しとは別に、養蚕農家から譲り受けた「エビラ（竹製の方形タイプ）」を試用した。エビラを導入した理由は、天候が急変して急遽茶葉を作業場に取り込む場合、筵干しでは2人がかりのところを、エビラは1人でも迅速に扱えるからとのことであった。ただし、この年に使ったエビラは編目が詰み過ぎていて通気が悪く乾きにくかったので使用を中止し、令和5年（2023）からは自作エビラ20枚を新調し、以降、自作エビラを使った粗干しを行っている。
- (16) 同年の小笠原家については、生葉の収穫量を把握できなかったので推計できなかった。
- (17) 大豊町と高知県（工業技術センター、農業技術センター茶業試験場）と高知大学（医学部・農学部）による研究体制を組織し、平成17年度～19年度に、碁石茶の機能性の解明と評価を行うとともに、品質向上に向けた茶葉の栽

培方法及び製造方法について検討した(阿部・大石 2008)。

- (18) 令和5年10月19日、注(17)の大豊町関係者であった大石雅夫氏(前大豊町長)からの聞き取りによる。
- (19) 令和5年(2023)年8月、元生産者であった上村家(上桃原)の子息、上村徳憲氏(昭和35年生、製茶経験あり)から仕草を交えてご教示頂いた。なお、「茶葉を立てる」技術は、先代の上村吉男氏が旧東豊永村の碁石茶生産者から習ったという。
- (20) 注(19)と同じく上村氏によると「茶葉の温度が上がり過ぎるとジョウロで茶汁をかけた。40℃で茶汁を掛けると36～32℃に下がった」という。
- (21) 同年生産者の小笠原家については、生葉の収穫量を把握できなかったので計算から除外した。
- (22) 松野尾章行氏は、若尾本旧蔵者の言から「画稿を楠瀬大枝、清画を門人吉川鳥山」とする(松野尾 1968 p.3)。
なお、史料実物は高知市立市民図書館に所蔵されており、令和5年(2023)12月に拝見した。同館の文庫(資料群)名は「若尾文庫」、資料名は「楠瀬大枝書画雑稿1 寛政12年～文政元年 土佐國職人繪歌合」であった。
- (23) 我が国の後発酵茶の類型化については、令和5年(2023)6月4日、愛媛県の西条市教育委員会が開催した『「石鎚黒茶の製造技術」国重要無形民俗文化財指定記念シンポジウム』において、「四国地方に残る“後発酵茶”作りの伝統」と題した講演で、殺青／発酵に着目した後発酵茶の類型化の案を示したことがある。本書では、従来案に製品仕上げを加えた類型化の案を示した。未だ試案レベルではあるが、異製法の碁石茶の出自を考えるヒントにして貰えれば幸甚である。

第6章

碁石茶の科学的解明と 国際的な学術交流



昭和48年（1973） 大豊町西久保 細断の様子（大豊町教育委員会）

碁石茶の生産者、大豊町、高知県、ならびに高知大学による産学官連携は、平成17年（2005）の高知県科学・技術アカデミー 後発酵茶（碁石茶）研究会に端を発している。その後、平成18～20年度（2006～2008）大学等連携促進研究推進会議、平成19年度（2007）都市再生プロジェクト推進調査委託事業、平成22年度（2010）新需要創造フロンティア育成事業などを通して、碁石茶生産技術の高位平準化と高付加価値化を目的とした連携事業を一貫して行ってきた。その結果、碁石茶に関する科学的知見は順調に蓄積され充実したものとなっている。本章では、上記連携事業で得られた成果を中心にまとめつつ、その他、日本国内の研究者が碁石茶を題材として発表した研究成果についても記述する。また本章では、大豊町と同様の後発酵茶文化を有するタイのチェンマイ大学の研究グループとの学術交流についても記載することとする。

第1節 碁石茶の品質

1 微生物

（1）寝かせ工程

碁石茶製造に関わる微生物については複数の報告が存在する（岡田ほか 1996 pp.1019-1027、田村ほか 1994 pp.1095-1101、小山ほか 2019 pp.119-127）。まず、好気的な発酵が行われる寝かせ工程では、日数の経過とともに糸状菌（カビ）が増殖し、その菌数は工程3日目で最大に達していた（岡田ほか 1996 pp.1019-1027）。岡田らは、主要微生物として *Aspergillus* 属を同定し、中でも、高温環境下で生育可能な *A. fumigatus* が多く認められたと報告している。加えて、*Scopulariopsis* 属、*Penicillium* 属の存在も報告している。田村ら（田村ほか 1994 pp.1095-1101）の報告においても、*Aspergillus* 属と *Penicillium* 属の存在が示唆されている。比較的近年の研究では、新たに *A. niger*（クロコウジカビ）が同定されている（小山ほか 2019 pp.119-127）。*A. fumigatus* はろ紙を分解する能力を有することから、寝かせ工程では微生物が茶葉細胞壁に傷をつける役割を担っている可能性が高い（岡田ほか 1996 pp.1019-1027）。すなわち、緑茶製造の揉捻工程じゅうねんの役割を微生物が担っていると考えられている。

なお、カビの多くは自身の身を守るために生理活性を有する抗生物質を菌体外に放出することが知られている。中でも、コウジカビの一種である *A. flavus* が産生するアフラトキシン類は強い毒性と発がん性を持つことから、食品、特に穀類の輸送や貯蔵時に大きな問題となることがある。上述の通り、碁石茶製造にはカビを利用していることから、アフラトキシン類の分析を行い安全性の確認を行った。試験は平成22年度（2010）に実施し、当該年度に碁石茶製造を

行った8軒の生産者の製品について、アフラトキシンB1、B2、G1、G2の分析を行った。その結果、全製品においてアフラトキシンB1、B2、G1、G2は検出されず陰性であったことから、カビ毒に対する安全性は確保されていると判断した（高知大学ほか pp.73-80 2010）。

（2）漬け込み工程

嫌気発酵が行われる漬け込み工程では、蒸し汁（蒸し工程終了後に保存していた汁）が加えられる。蒸し汁では、主要な微生物として乳酸菌の*Lactobacillus plantarum*、および産膜性の酵母が同定されており、これらが漬け込み工程の発酵に影響を与えていると考えられている（岡田ほか 1996 pp.1019-1027）。漬け込み工程中は日数とともに酵母とグラム陽性菌が増殖するが、酵母は3日目以降に減少に転じていた。一方、グラム陽性菌は日数経過とともに増殖を続ける傾向にあった（岡田ほか 1996 pp.1019-1027）。漬け込み工程で同定された菌種としては、グラム陽性菌では*L. plantarum*（岡田ほか 1996 pp.1019-1027、田村ほか 1994 pp.1095-1101、小山ほか 2019 pp.119-127）、酵母では*Debaryomyces hansenii*（岡田ほか 1996 pp.1019-1027）、*Pichia manshurica*（小山ほか 2019 pp.119-127）などが挙げられる。

2 風味・成分

（1）味パターン

碁石茶の味パターン（味認識装置 TS-5000Zで測定）を図6-1に示した。飲用機会の多い緑茶および烏龍茶と比較した場合、碁石茶の味パターンは大きく異なっていた。具体的には、碁石茶の味強度は渋味、うま味、塩味、渋味後味が明らかに弱く、一方で酸味が著しく強いという結果となった。この味パターンは、実際に碁石茶を飲用した場合の印象を可視化したものと言える。

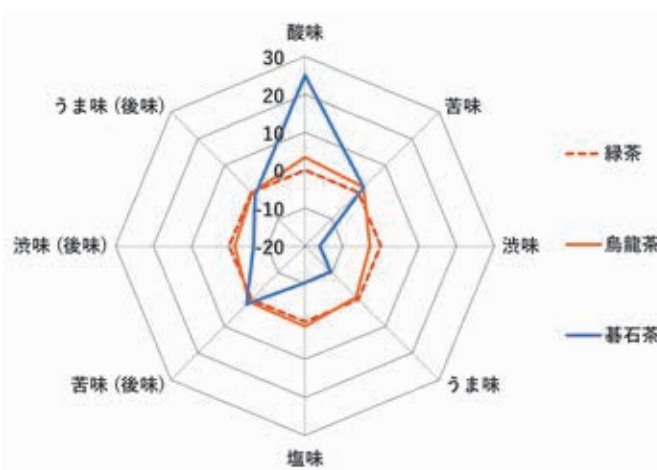


図6-1 茶類の味パターン（緑茶を基準とした場合）

（2）味関連物質

①有機酸

碁石茶の特有の酸味は乳酸に起因するところが多い。実際の碁石茶（10 mg d.w./mL）の乳酸含量は、蒸し工程後と寝かせ工程後では検出限界以下であったが、漬け込み工程後には0.67 mg/mLの乳酸が生じていた。これは、漬け込み工程中に増殖した乳酸菌（主に*L. plantarum*）の

作用により生じたものである。干し工程を経て完成品となった後も乳酸は残存しており、その含量は0.56 mg/mLであった（島村 2022 pp.31-36）。有機酸では、乳酸の他にシュウ酸、酒石酸も検出例がある（加藤ほか 1994 pp.527-532）。

②カテキン類

一般的に茶葉中のカテキン類は渋味を呈する成分として認識されている。碁石茶のカテキン類含量は製造工程に伴い変化する（島村ほか 2008 pp.640-644）。図6-2に主要カテキン類4種類（エピカテキン：EC、エピガロカテキン：EGC、エピカテキンガレート：ECg、エピガロカテキンガレート：EGCg）の含量の製造工程中の変化を示した。主要カテキン類は寝かせ工程で増加した後、漬け込み工程と干し工程において大きく減少した。干し工程を経た後の主要カテキン類の含量は

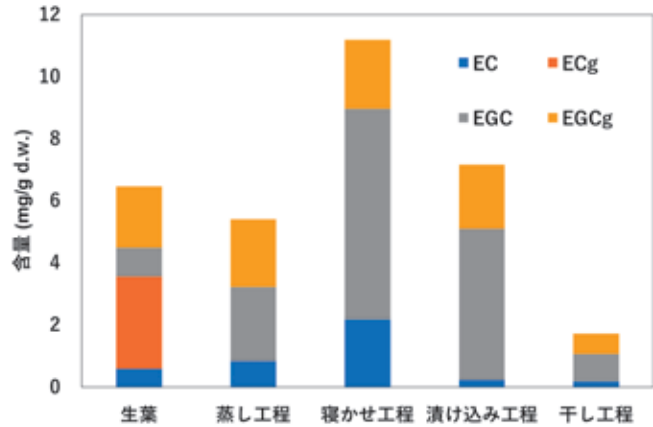


図6-2 碁石茶製造工程中の主要カテキン含量の変化⁽¹⁾

EGCg)の含量の製造工程中の変化を示した。主要カテキン類は寝かせ工程で増加した後、漬け込み工程と干し工程において大きく減少した。干し工程を経た後の主要カテキン類の含量は緑茶の約1.1%程度に相当し、わずかな量しか含まれないことが判明している。先に示した味強度の渋味および渋味後味の弱さは、このカテキン含量の少なさに起因すると推察された。

③カフェイン

カフェインは呈味成分の一つであり、弱い苦味を呈することが知られている。碁石茶のカフェイン含量は7.7 mg/g d.w.と報告されている。緑茶のカフェイン含量の31.5 mg/g d.w.と比較すると顕著に少ないことから、カフェインの碁石茶の苦味への寄与はさほど大きくないと推察された（Horie ほか 2016 pp.639-645）。

④アミノ酸

呈味性成分として遊離アミノ酸の分析例も存在する（加藤ほか 1994 pp.527-532）。14種類の遊離アミノ酸（アスパラギン酸、スレオニン、セリン、テアニン、グルタミン酸、アラニン、バリン、イソロイシン、ロイシン、フェニルアラニン、 γ -アミノ酪酸、ヒスチジン、リジン、アルギニン）が検出されており、遊離アミノ酸総量は蒸し工程後（833 mg/100 g d.w.）と比較して寝かせ工程後（617 mg/100 g d.w.）では減少していた。これは、寝かせ工程でのカビの生育にアミノ酸が利用された結果であった。漬け込み工程後（1,780 mg/100 g d.w.）に遊離アミノ酸総量は大幅に増加し、寝かせ工程後と比較して約2.9倍の値となった。特に、バリン、ロイシン、イソロイシンの分岐鎖アミノ酸やフェニルアラニンおよび γ -アミノ酪酸の増加割合が高い傾向にあった。

⑤環状ジペプチド

環状ジペプチドはタンパク質やペプチドのN末端から2分子が縮合して生成する物質であり、呈味性物質（特に苦味）としての報告例がある物質群である。食品中ではプロリンを含む環状ジペプチドがその構造的特徴から生成しやすいことが知られている（図6-3）。碁石茶でも、cyclo (-Asp-Pro)、cyclo (-Thr-Pro)、cyclo (-Asn-Pro)、cyclo (-Leu-Pro)、cyclo

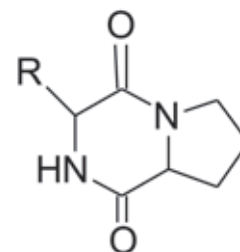


図6-3 プロリン含有環状ジペプチド

(-Glu-Pro) といったプロリンを含む環状ジペプチドがその組成において大きな割合を占めることが判明している（Otsukaほか 2020 pp.977-980）。また、碁石茶中の環状ジペプチド量は、寝かせ工程と漬け込み工程で大きく増加することが明らかとなっている（大塚ほか 2018）。

（3）香気関連物質

碁石茶の香気的特徴については過去にいくつかの報告がなされているが、香気成分の抽出方法や分析方法が多岐に渡っており、共通の見解を得るには至っていない。直近の小山らの報告（小山ほか 2019 pp.119-127）では、碁石茶熱水抽出物はグリーン様の香りに加え、酸臭、刺激臭、焙焼香、プルーン様の甘い香りを含む多様な香気の特徴を持つされている。また、碁石茶抽出物を Aroma Extract Dilution Analysis法を用いた Gas Chromatography – Olfactometry (GC-O：匂い嗅ぎ) と GC-MSで分析した結果、緑茶と共通のグリーン様の香りを呈する化合物に加えて、酸臭、カラメル、アーモンド、柑橘、スパイシー、薬品など多様な香りを呈する化合物が含まれることが判明した。中でも、表6-1に示した29種類の化合物が碁石茶特有と判断された。そのうち、カプロン酸、フルフラール、エチルフラネオール、フラネオールなどの酸臭とカラメル様の香りを呈する化合物が碁石茶の香気的特徴への寄与率が高いと判断された。また、糸状菌 *A. niger*、乳酸菌 *L. plantarum*、酵母 *P. manshurica* を用いた茶葉の発酵試験では、先の29種類の化合物のうち19種類の化合物の生成が確認された。このことから、碁石茶の香気的特徴に対して微生物の果たす役割が大きいことが示唆された。

表6-1 碁石茶特有の香気成分
（小山ほか 2019 pp.119-127）

化合物名	香気の特徴
2-methyloctan-2-thiol	Mushroom
3-hydroxy-2-butanone	Cheese
2-heptanol	Coconut
ethyl cyclo hexanoate	Fruity
2, 4-heptadienal	Floral
benzaldehyde	Almond
butanoic acid	Putrid smell
acetyl-2-thiazolin	Popcorn
propionyl-2-thiazolin	Popcorn
ethyl-2, 4-decadienoate	Citrus
hexanoic acid	Fermented
12-methyl tridecanal	Animalic
2-mercapto heptanol	Roast
3-hydroxy-2-methyl-4-pyrone	Sweet burnt
4-ethyl-2-methoxy phenol	Smokey
N-(2-mercapto ethyl) -I, 3-thiazolinin	Burnt
ethyl furaneol	Sweet burnt
4-ethyl phenol	Medical box
4-methoxy phenol	Phenol
γ -decalactone	Peach
δ -decalactone	Coconut
piperonal	Spicy
3-propyl phenol	Spicy
myristicin	Nutmeg
2, 6-dimethoxy phenol	Smokey
unidentified compound	Smokey
δ -dodecalactone	Floral
2-phenyl acetate	Pollen
3-phenyl propionic acid	Floral

第 2 節 碁石茶の機能性

碁石茶はかつて生産農家が激減して存続の危機にあったが、その機能性（生体調節機能）がメディアで紹介されたことがきっかけとなり碁石茶の需要が増して復活への道が拓けた経緯がある。しかし、当時は碁石茶の機能性に関する科学的根拠が乏しく、生産者および消費者の間での伝承の域を出ていなかった。そのような背景のもと、先に記した産学官連携事業にて主に碁石茶の機能性に関する研究を実施し、客観的な科学的根拠の蓄積を行ってきた。機能性に関する研究は試験管・細胞試験レベル、動物試験レベル、ヒト試験レベルの段階に分けられる。令和 6 年（2024 年）現在で実施済の碁石茶の機能性に関する研究を表 6-2 にまとめた。

表 6-2 碁石茶の機能性関連研究

試験管・細胞試験	動物試験	ヒト試験
抗酸化作用	コレステロール低下作用	インフルエンザ 感染予防効果
脂肪蓄積抑制効果	動脈硬化抑制効果	血中脂質改善効果
	インフルエンザ 感染予防効果	
	メタボリックシンドローム 予防効果	

1 抗酸化活性

抗酸化活性とは、体内で増えた活性酸素を除去して酸化を抑える働き、またはその能力のことを言う。一般的に発酵度の高い茶はカテキン類の分解・重合が進んでいるため抗酸化活性は低いとされていたが、従来の予想に反して、2 段階発酵を経て製造される碁石茶の抗酸化活性（DPPHラジカル消去活性および O_2^- 消去活性）は、烏龍茶、紅茶、プーアル茶よりも

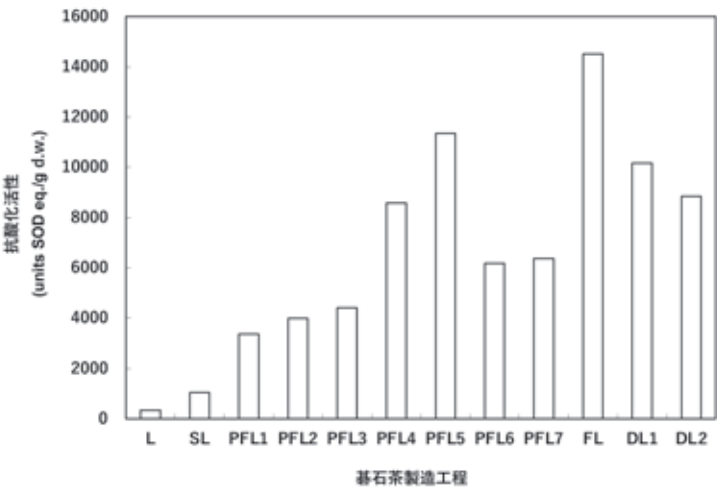


図 6-4 碁石茶製造工程中の抗酸化活性の変化
(島村ほか 2008 pp.640-644)

L：生葉、SL：蒸し工程、PFL：寝かせ工程、FL：漬け込み工程、DL：干し工程

高く、緑茶と同等であることが判明した(宮村ほか 2008 pp.1037-1044)。従って、様々な機能が報告されている緑茶同様、碁石茶は機能性素材として有望であると判断された。碁石茶の抗酸化活性(O_2^- 消去活性)は製造工程中に変化し、寝かせ工程5日目まで徐々に上昇し、寝かせ工程6日目以降は減少に転じた。その後、漬け込み工程終了時に再び大きく上昇し、干し工程で再び減少するという挙動を示した(図6-4)。

緑茶の抗酸化活性にはカテキン類の寄与が大きいことが知られている。一方、碁石茶の場合、主要カテキン4種類に加えてカテキン、ガロカテキン、ガロカテキンガレート、没食子酸の抗酸化活性(O_2^- 消去活性)への寄与率は約5.2%と極わずかであった。すなわち、碁石茶に含まれる抗酸化物質は緑茶と異なることが示された

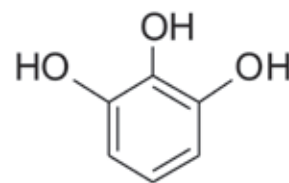


図6-5 ピロガロール

(島村ほか 2008 pp.640-644)。その後の研究により、ピロガロール(図6-5)が新たな抗酸化物質として同定された(島村ほか 2017 pp.103-110)。ピロガロールはガロタンニンがタンナーゼの作用により加水分解されて没食子酸が生成し、その没食子酸に脱炭酸酵素が作用して生成される物質である。碁石茶の乾燥茶葉1g 当たり11.9 mg のピロガロールが含まれており、抗酸化活性(O_2^- 消去活性)への寄与率は28.2%であった(島村ほか 2017 pp.103-110)。このことから、ピロガロールは碁石茶の主要抗酸化成分であると判断された。ピロガロールは碁石茶、阿波晩茶、石鎚黒茶などの後発酵茶で検出される一方で、緑茶では検出されないことから、後発酵茶特有の成分といえる(田中ほか 2011 pp.6-11)。碁石茶製造の場合では、ピロガロール含量は寝かせ工程中に大きく増加し、漬け込み工程と干し工程で減少する傾向を示した。従って、ピロガロール生成においては、好氣的発酵にかかわる微生物が重要な役割を果たすと考えられている(島村ほか 2017 pp.103-110)。

2 インフルエンザ感染予防効果

碁石茶のインフルエンザ感染予防効果については、まず、細胞試験およびマウスを用いた動物試験が行われた(Noguchiほか 2008 pp.277-284)。当該研究では、感染予防効果に關与する物質の探索も行われており、碁石茶分画物のうち分子量3～5万の画分が細胞へのウイルスの吸着を強く阻害し、分子量3万以下の画分がウイルス吸着後の侵入、増殖、放出といった感染の後期段階を阻害することが明らかとなっている。

上記の細胞試験および動物試験の知見を根拠とし、碁石茶のインフルエンザ感染予防効果に關するヒト試験(臨床試験)が実施された(Yoshiokaほか 2013 pp.705-709)。ヒト試験は平成21～23年(2009～2011)の3年間にわたり、大豊町立大豊町中学校の生徒を対象として実施された。平成21年は新型インフルエンザ(A/H1N1)のパンデミック期に相当し、平成22年と23年は季節性インフルエンザの流行が認められた年である。試験への参加人数は平成21年が86

表6-3 碁石茶の飲用とインフルエンザ感染者数の関係 (Yoshioka ほか 2013 pp.705-709)

	碁石茶 (飲用回数 / 試験期間)		合計
	飲用無し (0)	飲用有り (2-258)	
感染	30	37	67
非感染	48	121	169
合計	78	158	236

名、平成22年が82名、平成23年が68名であり、3年間の合計は236名であった。試験期間中は碁石茶を自由に飲めるようにし、生徒が飲用頻度と体調等について日誌に記録を付けることとした。最終的に、試験期間中に67名がインフルエンザに感染した(表6-3)。また、試験期間中に碁石茶を飲用した生徒は158名、飲用しなかった生徒は78名であった。碁石茶飲用群と対照群(非飲用群)に分けてインフルエンザの発症リスクを評価したところ、オッズ比は2.0となり、碁石茶を飲用しない場合の感染リスクは2倍に増加することが分かった。すなわち、碁石茶の飲用はインフルエンザの感染予防に資することが明らかとなった。

3 メタボリックシンドローム予防効果

メタボリックシンドロームの診断基準は、内臓脂肪の蓄積があり、かつ血圧、血糖、血清脂質のうち2つ以上が基準値から外れている状態とされる。また、内臓脂肪の蓄積があり、かつ血圧、血糖、血清脂質のうち1つ以上が基準値から外れている状態をメタボリックシンドローム予備群と見なす場合もある。メタボリックシンドロームの状態は生活習慣病の前段階とも言えるため、食習慣や生活習慣の見直しが必要とされる。碁石茶については、メタボリックシンドローム予防効果に関する研究が過去に複数行われている。以下に関連研究の詳細を記す。

(1) 血中脂質改善効果

血中脂質改善効果についてはヒト試験(臨床試験)が実施されている(Ishidaほか 2018 pp.598-607)。当該試験では、高コレステロール血症予備群(LDLコレステロール 120 mg/dl以上)の成人の被験者77名を碁石茶飲用群と対照群に分け、無作為二重盲検プラセボ対照試験として12週間にわたって実施された。被験者は試験期間中、1日2回、碁石茶飲料(ポリフェノール 61 mgを含む)、またはプラセボ飲料(ポリフェノール 6.1 mgを含む)を継続的に飲用した。その結果、碁石茶飲用群ではHDLコレステロールの増加が認められた。また、トリグリセリドの上昇が抑制される傾向にあることも判明した(図6-6)、この傾向はBMI 25 kg/m²未満の被験者で顕著であった。これらの知見は、碁石茶ポリフェノールの血中脂質改善効果を示唆するものであった。加えて、碁石茶飲用群では収縮期血圧(最高血圧)と拡張期血圧(最低

血圧)の両方が低下する傾向を示した。血中脂質の異常や高血圧はメタボリックシンドロームの診断基準に含まれており、動脈硬化や心血管疾患の危険因子でもある。従って、碁石茶を継続的に飲むことによって、生活習慣病リスクの低減が可能であると判断された。

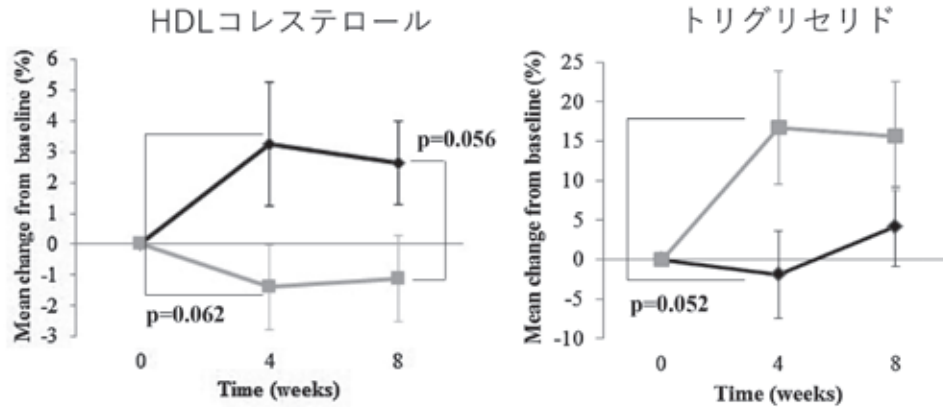


図6-6 碁石茶飲用が血中脂質に及ぼす影響 (Ishidaほか 2018 pp.598-607)
(◆ 碁石茶飲用群, ■ プラセボ群)

(2) 動脈硬化抑制効果

アポリポ蛋白E欠損マウス(正常に発育はするが、総血漿コレステロールの増加と自発性アテローム性動脈硬化症の傾向を示すマウス)を用いた、碁石茶の動脈硬化抑制効果に関する研究が実施されている (Ishidaほか 2020 pp.509-515)。当該研究では上記マウスを普通食(対照群: ND群)、高コレステロール食(HCD群)、高コレステロール食+碁石茶(HCD-G群)の3群に分けて8週間の飼育を行った後、大動脈基部のプラーク蓄積、炎症性サイトカイン(TNF- α とIL-6)、アディポネクチンを測定して評価を行った。プラークとは、動脈の内膜に血液中の悪玉コレステロール(LDLコレ

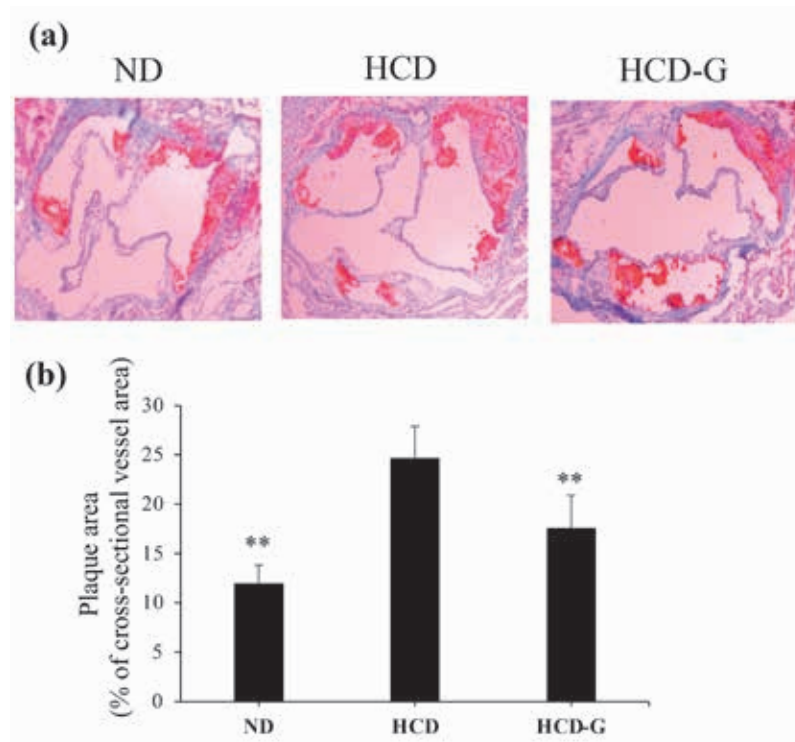


図6-7 大動脈基部のプラーク蓄積に及ぼす碁石茶摂取の影響 (Ishidaほか 2020 pp.509-515)
ND: 対照群、HCD: 高コレステロール食、HCD-G: 高コレステロール食+碁石茶
(a) マウス大動脈基部のオイルレッドO染色とヘマトキシリン染色
赤/橙色の染色部位は脂質を含むプラークの範囲を示す
(b) 大動脈基部の血管断面積に対するプラーク面積の割合

ステロール) などが入り込んで粥状物質として蓄積したものであり、動脈硬化の要因の一つである。HCD群ではND群と比較して、炎症性サイトカインが有意に増加し、アディポネクチンが有意に低下した。一方、HCD-G群ではHCD群と比較して、炎症性サイトカインが有意に低下し、アディポネクチンが有意に増加した。加えて、大動脈基部のプラークの蓄積もHCD群ではND群と比較して有意に増加した一方で、HCD-G群ではHCD群と比較して有意に低下した(図6-7)。プラークの形成にはLDLの酸化に加えて炎症性サイトカインが関与している。細胞から放出される炎症性サイトカインは血管の慢性的な炎症を誘発し、平滑筋細胞の血管内膜への遊走を引き起こし、内膜を増大させてプラークを拡大させる。前述の通り、碁石茶摂取群では炎症性サイトカインが低下するとともに、アディポネクチンが増加していた。これにより、大動脈基部のプラーク蓄積が阻害されたと考えられた。すなわち、碁石茶の動脈硬化抑制効果が示唆された。なお、高コレステロール血症モデルウサギを用いた試験においても、碁石茶摂取群では動脈内皮の脂肪面積と大動脈内膜の脂肪蓄積が対照群と比較して少ないとの報告がなされている(宮村ほか 2008 pp.1037-1044)。

血中脂質改善効果、動脈硬化予防効果、脂肪蓄積抑制効果などメタボリックシンドローム予防効果に関与する物質は単一でなく、碁石茶中の複数成分が関与していると考えられている。具体的には、主要抗酸化物質と判断されたピロガロールを始め、味関連物質でもあるカテキン類およびカテキン類の代謝物の没食子酸、カフェイン、環状ジペプチドも機能性成分としての側面を有し、碁石茶の機能性への関与があることが分かっている。現時点では機能性関与物質の全容は明らかでないが、今後研究を継続することにより、碁石茶の科学的根拠をより強固なものにできると考えている。

第3節 国際的な学術交流

後発酵茶は世界的に見ても珍しく、中国、ミャンマー、ラオス、タイ、日本などモンsoonアジアでのみ生産されている。タイ北部で製造されているミアン（Miang）は嫌気発酵茶であり、蒸し工程と漬け込み工程を経て製造される。製法的には徳島県の阿波晩茶に通じるところがあるが、日本の後発酵茶が干し工程を経て「飲む茶」として利用されるのに対して、ミアンは干し工程を含まず「食べる茶」として利用される点で大きく異なる。ミアンは日常的に食すだけでなく、冠婚葬祭時の供物として利用されてきた歴史がある。しかし近年、ミアンの喫食習慣は廃れつつあり、需要の減少が著しい。加えて、タイ北部の生産地では過疎化や少子高齢化が進んでおり、日本の中山間地域と同様の問題を抱えている（佐々木 2019 pp.834-838）。

ミアンの生産地域の一つであるチェンマイには国立の総合大学のチェンマイ大学が存在する。チェンマイ大学と高知大学は平成25年（2013）より学術交流を目的とした大学間協定を結んでおり、それに基づき「後発酵茶に関する学術研究および中山間地域に位置する後発酵茶生産地の振興に関する相互理解」を目的とした交流を複数回に渡り実施した。以下にその記録を記す。

1 交流1：2014年1月12～13日

シンポジウム名：International Symposia on Research towards Green Innovation

Symposium on multidisciplinary aspects on Miang and Goishi-cha (fermented tea) : ASEAN-Japanese Experiences

場所：Chiang Mai Orchid Hotel (Chiang Mai, Thailand)

講演概要：碁石茶に関する演題は下記の通りであった。

- ・ Hiroyuki Ukeda (Kochi University) The history of Goishi-cha production in town Ootoyochi, Kochi, Japan : 碁石茶の製造の歴史および産学官連携の取り組みの紹介を行った。
- ・ Masao Ohishi (Ootoyochi) The introduction of Ootoyochi, Kochi : 人口減少と少子高齢化が進む大豊町の現状の説明を行うとともに、碁石茶製造に関する動画紹介を行った。
- ・ Masao Ichikawa (Kochi University) Rural life of Kochi, Japan under depopulation and aging : 人口減少と少子高齢化が進む高知県の地域社会の現状とこれらの問題が地域社会の人々の営みや環境に与える影響について解説した。
- ・ Tomoko Shimamura (Kochi University) Food function of Goishi-cha : 碁石茶の抗酸化活性および抗酸化関与成分についての研究成果を解説した。

・ Mitsuhiro Miyamura (Kochi University) Medical aspects of Goishi-cha : 基石茶の生活習慣病予防効果およびインフルエンザ感染予防効果に関する研究成果を解説した。

タイ側からは、ミャンマーのシャン州における茶製造の紹介、ミアン生産者の聞き取り調査結果の発表、ミアンの抗菌活性および抗酸化活性に関する研究成果発表、チャ栽培の環境および生態系への影響に関する研究成果発表が行われた。



写真 6-1 シンポジウム会場



写真 6-2 大豊町からの発表の様子



写真 6-3 基石茶展示の様子



写真 6-4 食べるお茶・ミアン

エクスカーション：チェンマイから50kmほど離れた場所に位置するミアンの生産地の一つであるメーカンポン村（写真 6-5, Mae Kam Pong village, Mae On District, Chiang Mai Province）を訪問し、ミアン製造の様子を見学した。

基石茶の製造には *Camellia sinensis* var. *sinensis* が主に用いられているが、ミアンの製造にはアッサム種の *Camellia sinensis* var. *assamica* が用いられる。茶の樹はミアン生産地域周辺の山々に植えられており、日本の茶畑とは様相が異なる（写真 6-6）。茶葉の収穫は乾期を除きほぼ年間を通じて行われ、収穫は手やフィンガーナイフ（写真 6-7）を用いて行われる。この際、葉の3分の2程度を切断して使用するのが一般的とされるが、葉全体を収穫する場合もあり、生産者に委ねられている。加えて、メーカンポン村ではフィンガーナイフで葉の表面に傷をつけるとの説明があった。これは、茶の揉捻工程や基石茶の寝かせ工程に相当する役割を担って



写真 6-5 メーカンポン村看板



写真 6-7 茶葉刈り取り用フィンガーナイフ



写真 6-6 茶葉刈り取りの様子



写真 6-8 屋内の蒸し工程用設備



写真 6-9 ミアン漬け込み工程の様子

いる可能性があると考えられた。すなわち、葉の組織を崩壊させる工程である可能性があると考えられた。ただし、このフィンガーナイフで葉の表面に傷をつけるという作業はミアン製造に関する過去文献では見られないものであり、メーカンポン村独特の工程である可能性も否定できない。刈り取られた葉は木製の樽に入れられて蒸される（写真6-8）。その後、薄く割いた竹のバンドで茶葉を束ねてビニール袋に詰め、さらに樽に詰めて嫌気発酵を行う（写真6-9）。嫌気発酵用の容器は、コンクリート製やプラスチック製など様々であった。チェンマイ地方では、水や塩を足さずに嫌気発酵を行うのが一般的であるとされており、メーカンポン村でもその通りに行われていた（HORIE 2019 pp.125-137）。発酵期間は渋味の強いミアン・ファートで1か月程度、酸味が強いミアン・ソムで3か月程度とされている。メーカンポン村のミアン製造は概して家内工業的であった。

2 交流2：2016年3月25～26日

シンポジウム名：International Symposium on multidisciplinary study on fermented tea（発酵茶に関する複合領域的研究：写真6-10）

場所：高知大学物部キャンパス（高知県南国市）

講演概要：碁石茶に関する発表は以下の3題であった。

- ・ Hiroyuki Ukeda (Kochi University) History of Goishi tea production in Ootoyo, Kochi, Japan：碁石茶の製造の歴史および産学官連携の取り組みの紹介を行った。
- ・ Hiroaki Funato, Kohei Jobu, Junko Yokota, Tomoko Shimamura, Hiroyuki Ukeda, Mitsuhiko Miyamura (Kochi University) Effect of Goishi tea polyphenol on adipocytokine change：高脂肪食を給餌した肥満マウスのアディポサイトカイン動態に対する碁石茶摂取の影響に関する研究成果を発表した。
- ・ Kenji Yamamoto, Miki Hayashi, Yuki Otsuka, Takehiro Kashiwagi, Tomoko Shimamura, Hiroyuki Ukeda (Suntory Global Innovation Center Ltd., and Kochi University) Analysis of 2,5-diketopyrroline (DKPs) in fermented tea：碁石茶を含む後発酵茶中のジケトピペラジン骨格を有する環状ジペプチドの分析結果に関する発表を行った。

その他、碁石茶と同じ2段階発酵茶である石鎚黒茶の抗アレルギー効果に関する研究発表も行われた。タイ側からはミアンに関する18題の発表が行われた。その発表内容は、タイ北部のミアン文化の歴史、チェンマイ大学でのミアン関連研究の概要、製造に関与する微生物、機能性、食用以外への利活用方法、エコツーリズムの提案などであり、多岐に渡るものであった。



写真6-10 シンポジウムポスター

エクスカーショ：シンポジウム参加者一同にて大豊町を訪問し、小笠原章富氏の碁石茶製造現場の見学ならびに生産に関する説明を受けた。



写真6-11 チェンマイからの記念品贈呈（シンポジウム会場にて）

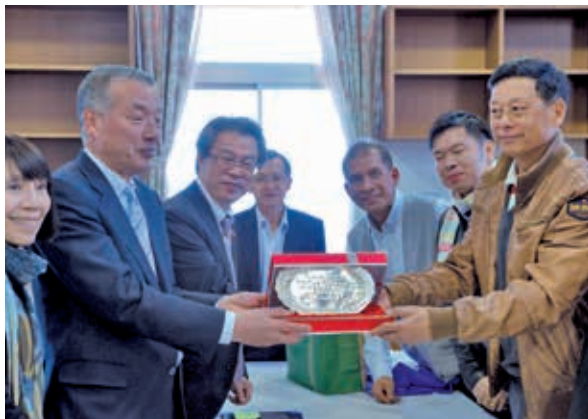


写真6-12 チェンマイからの記念品贈呈（大豊町にて）



写真6-13 碁石茶製造現場の見学風景（東楯ヶ内）

3 交流3：2018年12月8～9日

シンポジウム名：International Symposia on Research towards Green Innovation 2018,
Symposium C：Interdisciplinary Research on Miang (Fermented tea)

場所：The Empress International Convention Center (Chiang Mai, Thailand)

講演概要：ミアン関連研究中心のセッションにおいて、碁石茶に関する2題の発表を行った。

- ・Tomoko Shimamura (Kochi University) Recent Topics on Goishi tea：improvement of blood lipid profiles by Goishi tea polyphenols：碁石茶摂取による血中脂質改善効果に関する臨床試験の研究成果について発表を行った。
- ・Yuki Otsuka (Kochi University) Visualization of Goishi tea taste：碁石茶の味パターンおよび味関与物質の解析結果について発表した。



写真6-14 シンポジウム会場



写真6-15 碁石茶関連発表の様子

ミアンに関しては、製造中の成分変化、機能性、ミアンから分離した乳酸菌のプロバイオティクスや酵素の性質などの発表が行われた。先の2件のシンポジウムの演題と比較してミアンに関する多様な研究が進み、豊富な科学的知見が蓄積していることが分かった。

エクスカーション：

2014年に訪問したメーカンポン村（Mae Kam Pong village, Mae On District, Chiang Mai Province）を再訪した。2018年にチェンマイ大学が中心となりThe Museum of Villagers-Forest-Miangを建設しており、経緯説明とお披露目のセレモニーが行われた。ミュージアムにはミアン製造に関わる年表、製造用の道具、製造の様子を表した模型などが展示されていた。また、メーカンポン村はグリーンツーリズムの提供場所として整備が進み、2014年当時と比較して欧米からの観光客が格段に増えていた。タイでは、グリーンツーリズムの展開と共に、日本で過去に「一村一品」として発展した地域資源の価値向上に向けた取り組みも活発に行われている。その中で、メーカンポン村が優れた取り組みを推進しているとして、「OTOP Village Champion」の表彰も受けていた。なお「OTOP」とは日本の一村一品を参考に「One Town One Product」の頭文字から一般化した運動であり、タイ・スワンナプーム国際空港内にもいくつものOTOPショップが設置されている。

（受田 浩之・島村 智子）



写真6-16 The Museum of Villagers-Forest-Miang の外観



写真6-17 お披露目セレモニーの様子



写真6-18 チェンマイ大学 ミアン関連プロジェクトの年表



写真6-19 ミュージアム内の模型



写真6-20 メーカンボン村の OTOPI 受賞プレート

【注】

- (1) 図6-2については、島村智子、松浦理太郎、森山洋憲、竹田匠輝、受田浩之「碁石茶製造工程におけるカテキン含量とスーパーオキシドアニオン消去活性の変化」の論文中的数値をもとに作図した。(島村ほか 2008 pp.640-644)

第7章

碁石茶文化の伝承と継承



昭和48年（1973） 大豊町西久保 天日干しの様子（大豊町教育委員会）

1 大豊町のこれまでの取り組み

第5章第1節では、小笠原家1軒となってから碁石茶協同組合が設立し、現在の生産に至るまでの流れを説明した。大豊町の取り組みは、こうした生産者の取り組みと表裏一体と言っても過言ではない。町は生産者と協力し、伝統的な製法を守りながら、特産品としての碁石茶の産業基盤の形成や販路拡大に対する支援などを行ってきた。ここでは、これまでの町の取り組みの中で、特に特徴的なものをいくつか紹介する。

(1) 碁石茶セミナーの開催と碁石茶博物館の開館

昭和50年代に数軒となった碁石茶の生産者は徐々に減少し、昭和60年代には小笠原家1軒となった。一方で、その頃には2段階発酵の茶（カビ付けと桶への漬け込み）が様々な分野の研究者の目に留まり、前述のとおり、多くの関係者が大豊町を訪れて現地調査を実施するようになっていた。また、平成元年（1989）の『大豊史談』第20号で、当時、高知県立図書館の郷土資料班長だった広谷喜十郎氏が「幻の土佐の銘茶・碁石茶について」という論考で碁石茶を取り上げたことがきっかけとなり、消費地である香川県などでも碁石茶が再び注目されるようになった。1989年11月21日付「高知新聞」によれば、同年11月には香川県の歴史研究会員が町を訪れ、碁石茶の試飲や豊楽寺薬師堂（国宝）等の史蹟巡り、町民との交流などを行ったという。こうした外からの働きかけによって、次第に町も碁石茶の価値を再認識するようになった。

折しも、昭和62年（1987）には高知自動車道の南国－大豊間が開通し、愛媛県の川之江へ向けて延伸工事が行われていた時期で、町は開通する高速道路を活用した町づくりを模索していた。その一環として、平成2年（1990）5月に、高知自動車道大豊インターチェンジ近くの川口南に、大豊町を含む嶺北地域の観光発信拠点となる「れいほく21世紀センター」を建設した。その会場を利用し、同年12月には町主催の「碁石茶セミナー」が開催され、碁石茶関係者や一般の方、計104名が参加した。これは碁石茶をより多くの人に知ってもらい、製法等の保護を考えようと企画されたものであり、前年の碁石茶を通じた香川と大豊の交流もきっかけのひとつとなっていた。同セミナーでは、当時香川大学教授であった宮川金二郎氏が「碁石茶のルーツを追って」、生産者の小笠原正春氏が「碁石茶の製造にあたって」という題で講演を行っている。また、香川県郷土料理家の井上澄子氏による「碁石茶の茶粥」の紹介や試食会、製造道具の展示等も行われた。

このセミナーを契機に、碁石茶の昔ながらの製法が継承の危機にあることが再認識されることとなった。そこで、碁石茶やその製法を、町民や観光客など町内外の人々に広く発信することを目的に、町立の「碁石茶博物館」の建設が計画された。碁石茶の認知度と評価を高めるこ

とで、碁石茶生産を産業として復活させること、また伝統製法を受け継ぐ後継者を育成することを目指したものである。役場内に組織されたプロジェクトチームが展示内容の充実を目指して準備にあたり、平成4年(1992)3月、れいほく21世紀センターの隣接地に碁石茶博物館がオープンした。総事業費約5,000万円、鉄筋コンクリート平屋建ての建物で、上から見ると茶の葉の形がモチーフとなったデザインであった。展示内容の監修は前述の宮川金二郎氏に依頼し、小笠原家や、桃原・西久保の元碁石茶生産者から寄贈された製造道具や、本物の茶葉を筵の上に並べて展示した。また、製造過程を工程ごとに説明したパネルや、碁石茶染めで作られた着物なども展示された。

碁石茶博物館は平成4年(1992)から平成25年(2013)まで開館していたが、来館者の減少や町の政策方針の転換により施設(敷地)を別の目的で活用することとなり、れいほく21世紀センターと共に解体された。展示してあった道具類等のその後については、第5章第4節に述べたとおりである。

(2) 関連機関との連携と後継者育成事業

平成14年(2002)にはテレビ放映による碁石茶ブームが到来する。これを受けて、翌平成15年(2003)には新規参入の生産者が増えたことから、町は産業としての碁石茶生産の可能性を改めて追究することとなった。同年、町は高知県東京事務所、県農山村振興課、県産品ブランド室、県工業技術センター、県茶業試験場等の関係機関と数回にわたって情報交換をする機会を持ち、販路拡大、担い手の確保・育成、製法と品質の向上などについて話し合いがなされた。

平成15年(2003)8月12日には、高知大学と町で、地域の活性化と振興に寄与することを目的に連携事業を実施することとなり、協定書を締結した。この協定により、碁石茶の品質向上や、成分・効能に関する研究についても、同大学の協力を得られることとなった。

平成17年(2005)1月には、県が策定した「高知県科学技術振興指針」に基づき、科学技術の振興や、その戦略的な産業利用の推進を目的とした「高知県科学・技術アカデミー」が設置され、その研究サロン(勉強会)の一つとして碁石茶の研究が取り上げられることになった。これには、県農山村振興課、県産業技術委員会事務局、県工業技術センター、県茶業試験場、高知大学医学部、同農学部、町が参加し、同年6月と翌平成18年(2006)2月の3回に渡り、碁石茶に関する勉強会が実施された。

同アカデミーの研究を受け、平成18年(2006)からは、高知大学、県、町の3者が碁石茶の安定生産・品質向上に関する共同研究の契約を締結し、生産者を交え、産学官で連携して碁石茶に関する研究を行った。このうち高知大学医学部の西岡豊教授らは、碁石茶の高脂血症及び動脈硬化症に対する抑制効果について研究し、同年10月25日には生産者へ製造工程に関する聞き取り調査も実施している。また、高知大学農学部及び県工業技術センターの研究グループ

は、製造工程中の機能性成分の変化に着目し、研究を進めた。

こうした動きに加え、町では、碁石茶農家の相互連携を促すために碁石茶生産組合の設立に向けて支援するとともに、碁石茶のブランド力を高めるための助力も行った。平成19年（2007）2月には、地域特有の伝統製法で作られていることが認められ、碁石茶は「本場の本物」の認定を受けることになった⁽¹⁾。また、同年から県茶業試験場に町職員を派遣し、茶樹の育成方法や碁石茶の製造についての実地研修を行った。これは、碁石茶の製造について、今後「伝承人」となり得る知識と技術を習得し、新規生産者等への指導等を行う人材を育てることを目的として行われた。県茶業試験場での研修では、工程ごとに条件の差異をつけた実験を行い、より適正な茶樹の育て方、碁石茶の製造方法を検証した。平成19年（2007）にゆとりファームが法人として碁石茶生産に参画した際には、前年に派遣されていた町職員が中心となって碁石茶作りを指導し、50kgの生産を上げている。その後も、平成19年に町職員が1名、平成20年にゆとりファーム社員が1名、県茶業試験場へ「伝承人」として研修に赴いた。

安定生産・品質向上に関する共同研究については、平成19～20年度（2007～2008）も継続され、産学官共同で研究してきた内容は、碁石茶の高位平準化に向けてのマニュアル作成にも寄与した。

（3）教育現場での取り組み

大豊町内の小中学校では、郷土学習（現在の「総合的な学習」）として町内の産業や歴史・文化について学ぶ中で、特産品である碁石茶作りについても取り上げてきた。

碁石茶の生産者が小笠原正春氏だけとなった頃の平成元年（1989）度には、本町には小学校が10校、中学校が4校あった。しかし、過疎と少子高齢化により徐々に統合・再編が進んだ結果、平成21年（2009）度には中学校が大豊町中学校1校となり、平成26年（2014）年度には小学校がおおとよ小学校1校となった。令和4年（2022）年度からは、大豊町中学校とおおとよ小学校が再編され、義務教育学校として新たに大豊学園が開校している。

碁石茶協同組合に残されている資料によれば、平成11年（1999）11月に豊永小学校3年生の児童が、まぼろしの碁石茶研究協議会宛てに「碁石茶の学習をしたいがどこで学べますか」という手紙を送り、同協議会から「碁石茶博物館で勉強できます」という返事が届けられている。組合に残されている資料としては、これが碁石茶の郷土学習に関する最も古い記録である。町職員の中にも小学生時代に碁石茶作りを見学したことを記憶している者が何人かおり、聞き取りをしたところ、平成19年（2007）に豊永小学校6年生が、小笠原家に見学に行ったとのことであった。

統合により小学校がおおとよ小学校1校のみとなった平成26年（2014）年度からは、毎年小学3年生が碁石茶の製造現場へ見学に訪れている。令和4年（2022）年に大豊学園となってからも碁石茶の郷土学習は引き継がれており、令和5年度（2023）の3年生の児童は、蒸しの工

程を見学した後、茶葉から大きい枝や夾雑物を取り除く作業を体験した。令和6年度(2024)の3年生の児童は、ゆとりファームの吉村氏からの説明を聞いた後、一人ずつ質問をして学習を深め、夏休みの宿題では碁石茶を使った料理にも挑戦している。学習の成果は大豊学園の文化祭「おおフェス」⁽²⁾で発表され、保護者等への周知にも一役買った。

こうした郷土学習での取り組みの一方、平成21～24年(2009～2012)には、高知大学医学部が大豊町中学校の生徒を対象に、碁石茶のインフルエンザ予防効果の臨床試験を実施している(第6章参照)。大豊町中学校では臨床試験実施以後も、その時に使用した茶葉の残りがなくなるまで、生徒がいつでも飲めるように職員室前に碁石茶を用意していたという。これは平成30年(2018)頃まで提供されていたが、コロナ禍の感染対策と、そもそも茶葉が少なくなったことなどから提供されなくなった。その後、再編で大豊学園となり、碁石茶の提供もないままであったが、令和5年(2023)2月からは、小学生から碁石茶になじんでもらうことを目的に、碁石茶協同組合の協力により、月に1回、碁石茶のカートカンを無償で提供するようになって



写真7-1 大豊学園3年生の製造工程見学の様子



写真7-2 おおフェス(学園祭)での発表
碁石茶クイズ

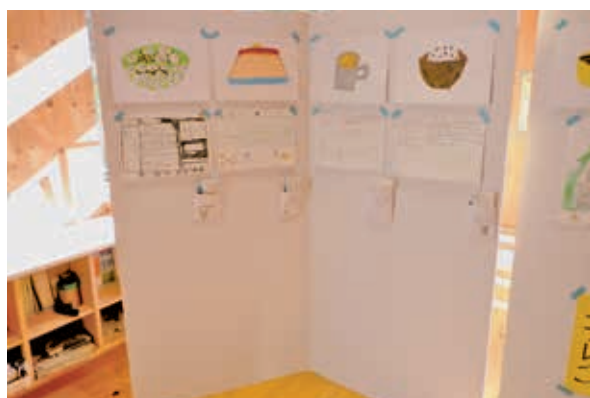


写真7-3 おおフェス(学園祭)での発表
碁石茶アレンジレシピ①



写真7-4 おおフェス(学園祭)での発表
碁石茶アレンジレシピ②

2 文化財として碁石茶製造と消費を広めるために

大豊町で碁石茶製造技術をこれまで伝えてきたこと、また碁石茶が町外へ流通し消費されてきたことも含め、それを取り巻く環境自体が文化であると言える。さらに、これを、今後いかに伝えていくかも問わなくてはならないだろう。

報告書では、生産者と大豊町が高知県の関係機関や高知大学等の研究機関の協力を得ながら、失われつつあった碁石茶とその伝統的な製造方法を後世に残すために行ってきた取り組みについて述べた。当然、こうした取り組みも継承していかななくてはならない。

さらに、碁石茶は歴史的には地元でほとんど消費されてこなかったことから、まずは大豊町民に、さらには県内外に広く、碁石茶の認知と活用を図らなくてはならないだろう。前項で紹介したとおり、大豊町では小・中学校で碁石茶の体験学習に定期的に取り組んできたが、今後はさらなる取り組みが求められる。特に重要となるのは無形の文化伝承と継承であろう。碁石茶の認知と活用を長期的に図るということは、言い換えるならば、製造と消費の両面で人材を育成していくことにほかならない。

以下、大豊町での取り組むべき課題について触れておきたい。

(1) 後継者の育成

生産組合の設立時(平成17年)には9軒まで増えた生産者であったが、ほとんどの方が製造に取り組み始めた年齢が50～60歳代であり、体力的に徐々に生産が難しくなった。その結果、現在の生産者は4軒1法人まで減少している。しかも、今回の調査期間中に実際に生産したのは2軒1法人と、生産に携わる後継者の確保は再び大きな課題となりつつある。

一方で、平成の碁石茶消滅の危機の頃と異なるのは、ゆとりファームが法人として碁石茶製造に参画していることで、個人生産者よりも、法人ゆえの安定的な事業継承が見込まれる点は大きいと言えよう。加えて、ゆとりファームが受け皿となり、製造マニュアルに基づく移住者等の新規就農者に対する研修も実施されており、これまで地域おこし協力隊など、3名が新規就農研修の一貫としてゆとりファームで碁石茶製造を学んできた。

ただし、研修を終えた方が組合員の手伝いなどに従事することはあっても、令和6年(2024)現在、独立して碁石茶を生産している人はいない。これは、碁石茶の生産が季節労働であるため収入が安定せず、かつ重労働であることが大きな要因である。現生産者も販売業や会社勤めの傍ら夏場に碁石茶を生産しており、ゆとりファームではゼンマイ等の山菜加工や、稲作・野菜の生産等、1年間を通じた様々な農業生産の一つとして碁石茶を生産している。

したがって、碁石茶生産を目的に新規就農を目指す移住者などがあった場合に、碁石茶と他の品目の生産を組み合わせたり、他業種との兼業で生産する就農スタイルを提案していくこと

も必要であろう。そして、製造技術を伝承していくためには碁石茶を作り続けることが重要であり、生産者収入を労働力に見合った額に高める手立てを検討することが、町としても求められているのである。

また、新規就農によって碁石茶製造に取りかかる際には、道具や畑・作業場などの確保が必要となる。一から構えとなると初期投資に多大な費用を要するが、休止している生産者の道具や設備を活用することで費用が抑えられ、取り組みやすくなるとともに、休止している生産者から技術を学ぶことができれば、技術の継承にもつながる。こうした調整と提案も、町として取り組めることの一つであろう。

人口減少と高齢化が著しい本町では、現住民が就農し碁石茶を作るという選択肢は考えにくい。したがって、これまでも取り組んできたように、「田舎暮らし」を求めて都会から移住を検討している方に向け、就農の選択肢のひとつとして碁石茶をPRし、碁石茶製造の後継者となりうる人材を呼び込むように働きかけていくことが第一歩となる。

その一方で、町内の子供たちの中から碁石茶を作りたいという人材が育つことも期待したい。そのために、碁石茶とその文化的価値についてさらに学習を深め、実際に製造現場を見学する機会を引き続き学校教育に取り入れていく。

こうした学習はこれまでも取り組んできたが、今回の調査成果も活用しながら、碁石茶の歴史的背景や瀬戸内での茶粥としての利用など、今後はより多角的な視点から碁石茶について学ぶ機会を提供することも重要だろう。

(2) 広報と観光への活用

また従来、生産者も町も、碁石茶を産業としてつなげていくことに重きを置いてきたが、今後はその文化的価値を改めて見直し、広く一般に伝えていくことも重要となる。

そのためには、既存のパンフレットやリーフレットを活用し、碁石茶を知らない不特定多数の方に向けたプロモーションが求められる。一方で、碁石茶をすでに知っている方向けには、より専門性の高い内容を学べるパンフレット等を活用するなど差別化を図り、幅広い層に効果的な周知が行える体制整備が必要となる。

さらに、旧碁石茶博物館の展示物は、現在、町が管理している山村農業実践センターに保管されており、収集した碁石茶製造道具や様々な展示パネルが十分に活用されているとはいえない。新たな展示施設を新設することは財政的に難しいが、たとえば廃校となった空き校舎等を活用し、これらの展示物を活用した一般公開の方法も検討する必要がある。地域住民はもちろん、町外からの来訪者に対して、これまで受け継がれてきた風土や文化、継承してきた人々の思いなど、碁石茶の歴史を紹介・発信する情報発信の拠点づくりを目指したい。

文化的価値を高めるためには、飲食店や宿泊施設等、来訪者との交流の機会が多い施設との協力体制を構築することも有効な手段と考えられる。碁石茶を単なる物として販売するのでは

なく、碁石茶にまつわる「物語」を来訪者に伝えることで、認知度の向上や価値の高まりが期待できるはずである。こうした発信ができる「碁石茶マスター」の育成や関連施設との協力体制の整備なども検討課題である。

また、宿泊施設や生産団体等に対しては、碁石茶の普及に向けた体験プログラムやイベントの企画・運営、インバウンドも視野に入れたセールスプロモーションの展開に取り組むよう、働きかけていくことも重要であろう。特に外国人旅行者は、地域に根付いたローカルな文化に関心が高い。嶺北広域観光組織等を活用したBtoB販路（企業間取引）によるセールスプロモーションを展開し、碁石茶の文化を海外に向けて広く紹介することで、碁石茶の国際的認知度と評価を向上していくことも求められる。

こうした幅広い層へ向けた情報発信や観光活用による取り組みは、関係各所をつなぐ面的な取り組みが求められることから、町全体での仕組み作りが急がれるところである。

（3）「碁石茶サロン」の設置と開放

また、既存の施設を活用して実施できるものとして、まずは「碁石茶サロン」のような気軽に立ち寄れるスペースを町内各所に作っていくことも考えられる。関係者が負担なく続けられるよう、時間・曜日を限定した開放など多様な形態を模索する必要があるが、例えばゆとりファームには、製造工程を示したパネルやこれまでの商品ラベルを展示した一室がすでに作られている。こうした既存の場所を活用しながら、来訪した住民や観光客、または研究者等に、碁石茶の試飲や茶粥の試食、DVD視聴、生産者と直接話す機会などを提供することも可能であろう。

たとえ製品を購入しなくとも、まずは理解者・支援者になっていただくことが文化の継承にとっては大きな意義がある。そのためには、碁石茶に気軽に触れることのできる入口をできるだけ多く用意することが重要であろう。さらに、関係者などの生の声を直接聞けるサロンの場は、碁石茶に対する理解と愛着をより深めるのに効果的であると考えられる。時期を選んで「碁石茶まつり」のようなイベントを実施することも有効であろう。

（4）製造技術保存会の設立に向けて

また、碁石茶製造技術の文化財的価値を捉え、その技術を後世へ伝えていくために、碁石茶製造技術の保持者（現協同組合員）による製造技術保存会を立ち上げていかなければならない。町はその発足に向け、事務的な支援等を行うことになるだろう。

協同組合ではこれまでも品質向上や安定生産のために取り組んできたが、今後はそうした活動をさらに充実させながら、技術面だけでなくそれを取り巻く環境を含めて文化として継承していきたい。保存会メンバーが生産現場における伝統的な製造技術の見学・体験の機会を提供

し、町は産業、観光、文化の各分野で支援をしていく。例えば、文化の面で言えば、現時点における製造技術についての映像記録を作成し記録として残すとともに、情報発信のツールとしても活用するべくその作成への支援等も考えられるだろう。

生産者を中心として、町もそれを支え、また高知大学等の碁石茶の関係機関とも連携しながら、先人たちが紡いできた碁石茶の伝統的な製造をこれからも守りつないでいきたい。

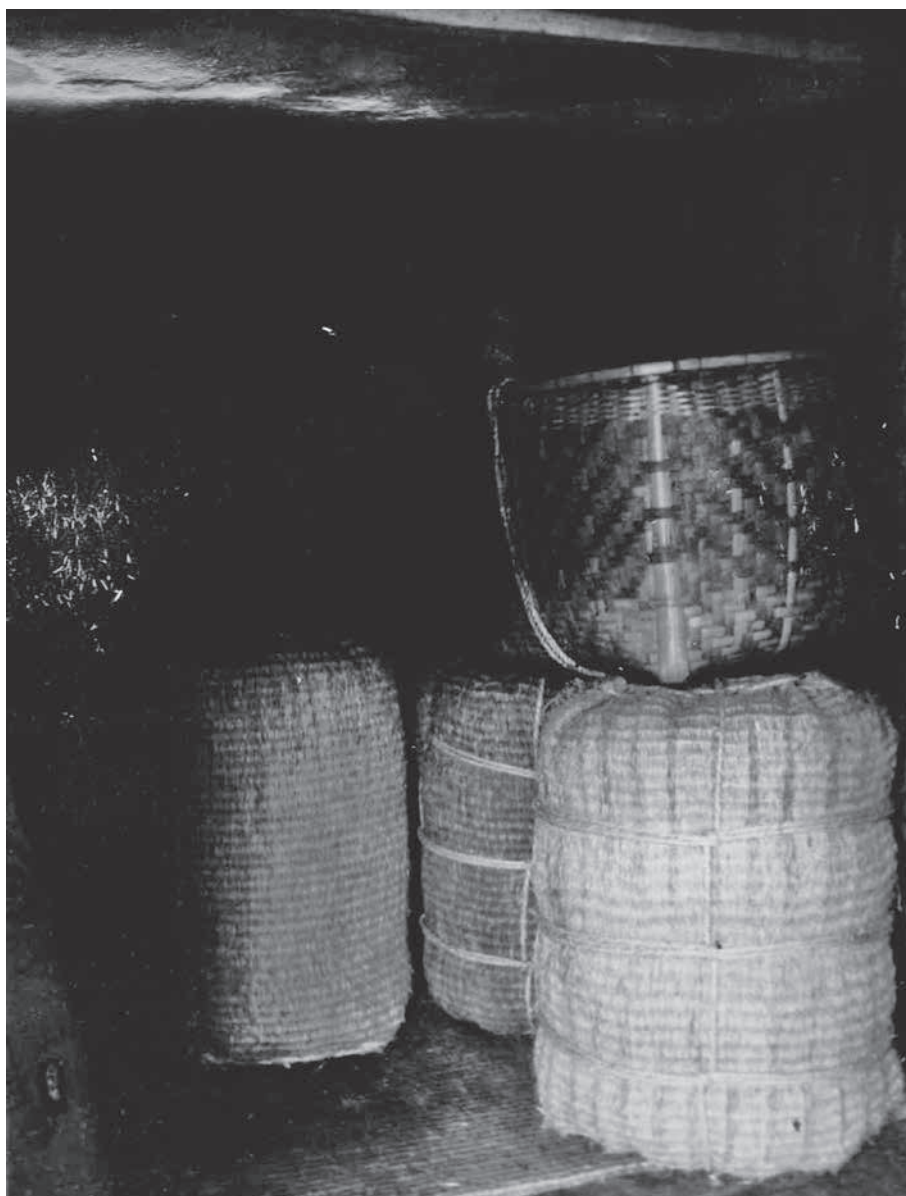
(前田 典彦・笹岡 幸子)

【注】

(1)「本場の本物」は、一般財団法人食品産業センターが認定する表示基準で、日本各地の豊かな食文化を守り育てるために設けられたものである。

(2) おおと家フェスティバルの略

第8章 資 料



昭和48年（1973） 大豊町西久保 茶丸（製品の基石茶が詰められている）（大豊町教育委員会）

1 上田家（伊勢屋）文書

本表は瀬戸内海歴史民俗資料館所蔵の「上田家（伊勢屋）文書」から、茶に関係する記述を抽出し、まとめたものである。

表 8-1 「惣座帳」ほか（明治15年～昭和5年）

【出典】※数字は表のNo欄に対応する

- | | | |
|----------------------------|-----------------------------|---------------------------|
| 1. 明治15年～17年「惣坐浦分帳」資料No.25 | 4. 明治20年「御通」資料No.32 | 7. 明治17年～19年「惣座帳」資料No.188 |
| 2. 明治15年～17年「惣坐浦分帳」資料No.26 | 5. 明治29年「御通」資料No.34 | 8. 明治35年～37年「惣座帳」資料No.36 |
| 3. 明治19年～24年「惣座帳」資料No.30 | 6. 大正10年～昭和5年「本村惣坐帳」資料No.41 | 9. 明治36年～39年「當座帳」資料No.37 |

資料 番号	年月	人名	記述内容（部分抜粋）
1-1	明治16年6月	高嶋屋分	〆（十六日） 茶半斤 一 六錢五厘 使 同人（船方）
1-2	明治16年6月	新太郎	〆（廿三日） 茶半斤 一 六錢五厘 使同人（老母）
1-3	明治16年6月	嘉次郎	〆 六月廿三日 茶七十目 一 三錢六厘 使直
1-4	明治17年1月	嘉次郎	申〔十七年〕一月廿五日 茶壹本 一 八錢二厘 使 金蔵
1-5	明治15年4月	山地佐次郎	〆 十四日 茶九十目 一 五錢 使 同人（勘太郎）
1-6	明治16年6月	山地佐次郎	六月二日 茶七十五匁 一 四錢二厘 使 常吉
1-7	明治16年1月	有木九右衛門	〆（廿七日） 茶五十目 一 貳錢八厘 使 同人（直）
1-8	明治16年6月	有木九右衛門	六月十六日 右算用同日當座長衛門不業ニテ落分 茶百五十目 一 八錢貳厘 使 金亀
1-9	明治16年12月	有木九右衛門	〆 十日 茶半斤 一 六錢 使 新吉
1-10	明治17年1月	有木九右衛門	〆（五日） 茶半斤 一 六錢 使同人（弥二郎）
1-11	明治17年1月	御寺	申一月廿四日 茶百六十匁 一 六錢四厘 使 安造
1-12	明治15年12月	上田周治郎	〆（十一日） 茶九十目 一 五錢 使 同人（市長）
1-13	明治16年6月	上田周治郎	〆（廿五日） 茶百目 一 五錢五厘 使 同人（船方）
1-14	明治17年5月	北野作松	〆 五月廿三日 茶半斤 一 五錢五厘 使 同人（オジュン）
1-15	明治16年9月	山地甚四郎	〆（三日） 茶壹斤 一 十三錢 使 ヲカ子
1-16	明治16年1月	又ノ豊吉	〆（六日） 茶百目 一 五錢六厘 使 同人（大造）
1-17	明治16年2月	北野利三郎	〆二月十一日 茶壹本 一 十一錢 使 嫁 佐柳へ持参
1-18	明治16年8月	北野利三郎	八月一日分 茶百十匁 一 五錢九厘 使 彦二郎
1-19	明治17年3月	上田又吉	〆 廿六日 茶百目 一 四錢四厘 使 清左
1-20	明治17年1月	本田仁左衛門	申一月廿四日 茶貳本 一 拾五錢 使 藤松直 歳暮
1-21	明治16年1月	上田徳三郎	〆（七日） 茶百目 一 五錢五厘 使 直
1-22	明治16年8月	上田徳三郎	〆 廿九日 茶百三十目 一 六錢五厘 使 源二郎

資料 番号	年月	人名	記述内容（部分抜粋）
1-23	明治16年10月	上田徳三郎	未十月廿三日 茶三百十匁 一 拾五錢 使 ヲマチ
1-24	明治15年9月	本家	〆（廿一日） 茶百五十目 一 八錢四厘 使 同人（佐市）
1-25	明治16年1月	本家	〆（四日） 茶百五十目 一 八錢四厘 使 同人（佐市）
1-26	明治16年1月	本家	〆（三十一日） 茶百五十目 一 八錢四厘 使 同人（善造）
1-27	明治16年2月	本家	〆（十六日） 茶七十目 一 三錢八厘 使 岩松
1-28	明治16年3月	本家	〆 九日 茶百目 一 五錢五厘 使 水大
1-29	明治16年4月	本家	〆（五日） 茶百目 一 五錢六厘 使 同人（善造）
1-30	明治16年6月	本家	〆 十一日 茶八十五匁 一 四錢七厘 使 庄平
1-31	明治17年1月	本家	〆（廿日） 茶百目 一 四錢四厘 使 同人（水大）
1-32	明治17年1月	本家	〆（廿三日） 歳暮茶壹本 一 七錢五厘 使 同人（ヲダイ）
1-33	明治17年3月	本家	〆 廿六日 茶九十目 一 四錢三厘 使 水大
1-34	明治17年7月	本家	〆（九日） 上茶百三十目 一 五錢八厘 使 同人（水大）
1-35	明治16年6月	高嶋清左衛門	〆（十三日） 茶百目 一 五錢五厘 使 同人（船方）
1-36	明治16年7月	高嶋清左衛門	〆（七日） 茶八十目 一 四錢二厘 使 同人（直）
1-37	明治17年1月	有木市造	〆 廿四日 茶壹本 白九文たひ壹足 一 拾三錢八厘 使 同人分
1-38	明治17年1月	有木伊勢造	一月廿四日 茶貳本 一 拾五錢 使 庄吉直
1-39	明治17年1月	有木伊勢造	〆（廿五日） 茶壹本 一 七錢五厘 使 同人分（直）
1-40	明治17年1月	有木忠右衛門	〆（廿四日） 茶壹本 七錢五厘 使 同人分（兼松）
1-41	明治16年10月	金造	〆 十日 茶百五匁 一 五錢三厘 使 中三郎
1-42	明治16年12月	金造	〆（廿六日） 茶百目 一 四錢四厘 使 同人（船方）
1-43	明治16年10月	上田佐右衛門	〆（十四日） 茶半斤 一 六錢 使 同人（勘太郎）
1-44	明治16年11月	上田好松	〆（七日） 茶半斤 一 六錢 使 同人（市藤）
1-45	明治17年4月	上田好松	〆 廿五日 茶百九十目 一 八錢三厘 使 船方

資料番号	年月	人名	記述内容〔部分抜粋〕
1-46	明治17年1月	■■■■■	一月廿四日 茶式本 一 拾五錢 大 使 大□分
2-1	明治15年6月	高嶺菊次郎	〃（五日） 茶半斤 一 七錢 使 同人（ばば）
2-2	明治16年4月	原儀平	四月十六日 茶半斤 一 六錢七厘 使 直
2-3	明治15年9月	高嶋三松	九月二日 茶九十目 一 五錢 使 ヲツマ
2-4	明治17年1月	中源右衛門	〃（五日） 茶壹斤 一 拾壹錢 使 同人（親仁殿）
2-5	明治16年2月	家太郎	二月四日 歳暮茶 式本 一 廿錢九厘 使 ヲテル
2-6	明治17年1月	高嶋廉造	申一月廿九日 茶壹斤 一 拾錢 使 嫁ヲハナ
2-7	明治17年5月	横尾種吉	〃五月八日 茶百目 一 四錢九厘 すり見一 使 同人（内儀）
2-8	明治16年4月	大楠藤左衛門	四月五日 茶式百目 一 拾壹錢 使 ヲトラ
2-9	明治17年1月	大楠藤左衛門	申一月二日 土佐上茶壹斤 一 拾貳錢 使 直
2-10	明治16年11月	水野甚右衛門	〃十一月五日 茶九十目 一 四錢五厘 使 寺市
2-11	明治16年11月	水野甚右衛門	〃（七日） 茶九十目 一 四錢五厘 使 同人（寺市）
2-12	明治16年11月	水野甚右衛門	〃（廿七日） 茶百六十目 一 八錢 使 金松
2-13	明治17年3月	水野甚右衛門	三月六日 茶百目 一 四錢 使 作平
2-14	明治15年12月	水野吉三郎	〃（廿六日） 茶七十五匁 一 四錢二厘 使 同人（金作）
2-15	明治16年10月	水野吉三郎	〃（十五日） 茶八十目 一 四錢 使 同人（金作）
2-16	明治16年11月	水野吉三郎	〃 八日 茶九十目 一 四錢五厘 使 同人（兼松）
2-17	明治16年11月	水野吉三郎	〃 廿八日 茶百六十目 一 八錢 使 同人（兼松） 式袋ニスル
2-18	明治16年2月	政右衛門	〃廿二日 歳暮茶 壹本 一 十壹錢三厘 使 直 塩飽へ持参
2-19	明治15年8月	上田亀太郎	八月廿六日 茶壹斤 一 十四錢 使 ライワ
2-20	明治15年12月	上田亀太郎	〃（廿三日） 茶半斤 一 六錢五厘 使 同人（弥二郎）
2-21	明治16年5月	上田亀太郎	〃（十七日） 茶半斤 一 六錢五厘 使 同人（儀三郎）
2-22	明治16年7月	上田亀太郎	〃（九日） 半斤 一 六錢五厘 茶 使 同人（儀三郎）
2-23	明治16年8月	上田亀太郎	〃 八月十日 茶半斤 一 六錢五厘 使 儀三郎
2-24	明治16年8月	戸町役場	〃五日 茶半斤 一 六錢 使 肝煎
2-25	明治16年4月	學校入用	四月二日 茶八十五匁 一 四錢六厘 使 藤左衛門
2-26	明治16年7月	大頭屋	〃（十九日） 茶壹斤 一 十三錢五厘 使 同人（ヲトワ）
3-1	明治19年4月	高嶺常右衛門	〃（二十三日） 茶半斤 一 三錢三厘 使同人（利三）
3-2	明治19年4月	高嶺常右衛門	〃（二十六日） 茶半斤 一 三錢五厘 使同人（直）
3-3	明治21年10月	高嶺常右衛門	〃十月廿一日 茶半斤 一 四錢 使勘太郎

資料番号	年月	人名	記述内容〔部分抜粋〕
3-4	明治23年4月	高嶺常右衛門	〃（二十八日） 茶半斤 一 四錢 使同人（直）
3-5	明治20年11月	高嶺源七	廿年十一月九日 茶壹斤 一 七錢 使親人
3-6	明治19年8月	高嶺亀吉	十九年八月十九日 茶五十五匁 一 壹錢四厘 使 直
3-7	明治19年3月	高嶺源助	〃三十一日 茶半斤 一 三錢五厘 使親父殿
3-8	明治19年4月	山地佐治郎	〃廿五日 茶半斤 一 貳錢八厘 使勘太郎
3-9	明治21年4月	山地佐治郎	〃（十二日） 茶半斤 一 三錢五厘 使大造
3-10	明治21年6月	山地佐治郎	〃廿四日 茶八十五匁 一 貳錢九厘 使弥二郎
3-11	明治21年8月	山地佐治郎	〃廿九日 茶半斤 一 四錢貳厘 使庄鹿
3-12	明治22年6月	山地佐治郎	〃十八日 茶九十目 一 貳錢九厘 使和吉
3-13	明治19年9月	上田保造	〃（十五日） 茶半斤 一 三錢 使同人（岩松）
3-14	明治19年10月	上田保造	〃（十七日） 茶半斤 一 三錢三厘 使同人（直）
3-15	明治19年12月	上田保造	十二月十八日 茶半斤 一 三錢三厘 使 直
3-16	明治20年1月	上田保造	〃（六日） 茶半斤 一 三錢三厘 使同人（直）
3-17	明治20年3月	上田保造	三月七日 茶半斤 一 三錢五厘 使權之丞
3-18	明治20年4月	上田保造	〃（廿三日） 茶半斤 一 三錢五厘 使同人（直）
3-19	明治20年5月	上田保造	五月七日 茶半斤 一 三錢五厘 使姉ヲダイ
3-20	明治20年9月	上田保造	〃（七日） 茶半斤 一 三錢五厘 使同人（岩松）
3-21	明治20年11月	上田保造	〃三日 茶九十五匁 一 貳錢七厘 使同人（直）
3-22	明治21年2月	上田保造	〃（廿四日） 茶半斤 一 三錢五厘 使同人（權ノ丞）
3-23	明治21年4月	上田保造	〃（廿一日） 茶壹斤 一 七錢五厘 使同人（直）
3-24	明治21年5月	上田保造	〃（十六日） 茶百目 一 三錢 使同人（百造）
3-25	明治21年8月	上田保造	〃八月十三日 茶百拾匁 一 三錢七厘 使百造
3-26	明治21年9月	上田保造	〃（十四日） 茶半斤 一 四錢貳厘 使同人（直）
3-27	明治21年10月	上田保造	〃（十六日） 茶半斤 一 四錢 使同人（直）
3-28	明治22年2月	上田保造	〃（三日） 茶半斤 一 四錢 使同人（直）
3-29	明治22年12月	上田保造	〃（四日） 茶半斤 一 四錢 使同人（直）
3-30	明治23年3月	上田保造	〃二日 茶半斤 一 四錢 使 直
3-31	明治23年5月	上田保造	〃（廿七日） 茶半斤 一 四錢 使同人（伊勢）
3-32	明治23年10月	上田保造	〃（二日） 茶半斤 一 三錢八厘 使同人（權ノ丞）
3-33	明治24年4月	上田保造	〃（廿三日） 茶百目 一 三錢 使權ノ丞
3-34	明治24年10月	上田保造	〃六日 茶半斤 一 三錢五厘 使百造

第8章 資 料

資料 番号	年月	人名	記述内容〔部分抜粋〕
3-35	明治24年10月	上田保造	〆九日 茶半斤 一 三錢五厘 使 直
3-36	明治19年12月	高嶺幸造	〆廿九日 茶半斤 一 六錢五厘 使幸造
3-37	明治21年1月	高嶺幸造	〆(三日) 茶半斤 一 三錢五厘 使 直
3-38	明治24年4月	高嶺幸造	〆(廿一日) 茶半斤 一 三錢五厘 使同人(直)
3-39	明治24年6月	高嶺幸造	〆(廿日) 茶壹斤 一 七錢 使同人(好松)
3-40	明治23年11月	高嶺市松	〆十一月三十日 茶半斤 一 三錢五厘 使同人(仁造) 長せん行
3-41	明治19年5月	有木九右衛門	〆(七日) 茶百目 一 貳錢八厘 使三松
3-42	明治20年10月	有木九右衛門	〆(三日) 茶半斤 一 三錢五厘 使 直
3-43	明治20年11月	有木九右衛門	〆十一月十三日 茶半斤 一 三錢五厘 使直
3-44	明治21年6月	有木九右衛門	〆(八日) 茶半斤 一 四錢 使同人(金亀)
3-45	明治21年7月	有木九右衛門	〆七月十日 上茶半斤 一 四錢五厘 使同人(金亀)
3-46	明治21年9月	有木九右衛門	〆(十五日) 茶半斤 一 四錢貳厘 使同人(金亀)
3-47	明治21年10月	有木九右衛門	〆廿四日 茶半斤 一 四錢三厘 使同人(寺市)
3-48	明治21年11月	有木九右衛門	〆一年十一月十四日 茶半斤 一 四錢貳厘 使寺市
3-49	明治23年4月	有木九右衛門	〆(十五日) 茶半斤 一 四錢 使同人(音吉)
3-50	明治23年11月	有木九右衛門	〆廿七日 茶半斤 一 四錢 使弥三左衛門 好造舟加入
3-51	明治24年9月	上田大造	〆十九日 茶半斤 一 三錢五厘 使同人(直)
3-52	明治19年10月	上田大造	十月十二日 茶九十目 一 貳錢四厘 使岩松
3-53	明治20年9月	上田吉五郎	〆(十三日) 茶半斤 一 三錢五厘 使同人(傳岩)
3-54	明治20年9月	上田吉五郎	〆廿八日 茶半斤 一 三錢五厘 使岩松
3-55	明治20年10月	上田吉五郎	〆十一日 茶半斤 一 三錢五厘 使岩松
3-56	明治21年8月	上田吉五郎	〆廿二日 茶半斤 一 四錢三厘 使市造
3-57	明治21年9月	上田吉五郎	〆十二日 茶半斤 一 四錢 使同人(好松)
3-58	明治21年9月	上田吉五郎	〆(廿九日) 茶半斤 一 四錢貳厘 使同人(好松)
3-59	明治21年10月	上田吉五郎	〆十九日 茶半斤 一 四錢 使好松
3-60	明治22年9月	上田吉五郎	〆(八日) 茶半斤 一 四錢 使平八
3-61	明治19年9月	寺下市造	〆(十三日) 茶半斤 一 三錢 使同人(直)
3-62	明治20年4月	上田周治郎	〆(廿九日) 茶百拾匁 一 三錢壹厘 使同人(久倉)
3-63	明治22年8月	山地直治郎	〆(十六日) 茶半斤 一 四錢 使同人(岩松)
3-64	明治22年8月	山地直治郎	〆(十六日) 茶半斤 一 四錢 使同人(仁太)

資料 番号	年月	人名	記述内容〔部分抜粋〕
3-65	明治22年8月	山地直治郎	〆(廿二日) 茶半斤 一 四錢 使同人(友二郎)
3-66	明治22年8月	山地直治郎	〆(廿二日) 茶半斤 一 四錢 使同人(兼松)
3-67	明治22年8月	山地直治郎	〆(廿二日) 茶半斤 一 四錢 使仁吉
3-68	明治20年2月	山地甚四郎	二月二日 茶壹斤 一 七錢 使同人(ヲウタ)
3-69	明治21年3月	山地甚四郎	〆(十日) 茶半斤 一 三錢五厘 使ヲウタ
3-70	明治22年10月	山地甚四郎	〆(廿九日) 茶壹斤 一 八錢 使同人(ヲウタ)
3-71	明治20年10月	北野豊吉	〆(十八日) 茶半斤 一 三錢五厘 使同人(楠重)
3-72	明治20年10月	北野豊吉	〆(三十日) 茶半斤 一 三錢五厘 使同人(親父)
3-73	明治20年12月	北野豊吉	〆(五日) 上茶半斤 一 三錢七厘 使同人(直)
3-74	明治20年2月	上田亦吉	〆十五日 茶半斤 一 三錢四厘 使荒岩 生船
3-75	明治20年9月	上田亦吉	〆十一日 茶半斤 一 三錢五厘 使勘太郎 加入分
3-76	明治20年10月	上田亦吉	〆四日 茶百十五匁 一 三錢貳厘 使清左衛門 加入生船
3-77	明治20年10月	上田亦吉	十月廿六日 茶九十目 一 貳錢五厘 使徳三郎
3-78	明治20年11月	上田亦吉	〆(七日) 茶半斤 一 三錢五厘 使同人(弥次郎)
3-79	明治22年2月	上田亦吉	〆(九日) 茶半斤 一 四錢 使同人(岩吉)
3-80	明治22年6月	上田亦吉	〆十二日 茶壹斤 一 七錢五厘 使勝治
3-81	明治19年6月	上田徳三郎	〆六月三日 茶八十目 一 貳錢貳厘 使弥治郎
3-82	明治21年7月	上田徳三郎	〆(廿七日) 茶八十目 一 貳錢七厘 使船方
3-83	明治19年9月	本家	〆(廿一日) 茶九十目 一 貳錢三厘 使同人(水大)
3-84	明治19年10月	本家	〆十日 茶百拾匁 一 貳錢九厘 使友吉
3-85	明治22年12月	本家	〆(廿三日) 茶半斤 一 四錢 使同人(榮造)
3-86	明治24年9月	本家	〆(十二日) 茶半斤 一 三錢五厘 使同人(庄平) 〆(任天丸)
3-87	明治24年10月	本家	〆(十八日) 茶半斤 一 三錢五厘 使同人(庄平) 〆(任天丸)
3-88	明治19年7月	—	〆(廿一日) 茶百四十目 一 三錢六厘 使同人(松治郎)
3-89	明治19年9月	—	〆(四日分) 茶七十五匁 一 貳錢 使源次郎 〆(塩飽行)
3-90	明治19年9月	—	〆(四日分) 同七十目 一 壹錢八厘 使善平 箱行船へ
3-91	明治19年9月	—	〆(十八日) 茶壹斤 一 六錢五厘 使同人(新三郎) 〆(栗嶋行)

資料 番号	年月	人名	記述内容〔部分抜粋〕
3-92	明治19年3月	有木延治郎	〆(十二日) 茶八十目 一 貳錢三厘 使同人(安造)
3-93	明治19年4月	有木延治郎	〆(廿五日) 茶半斤 三錢三厘 使同人(春造)
3-94	明治19年5月	有木延治郎	〆(十八日) 茶百五十目 一 四錢貳厘 使同人(船方)
3-95	明治19年6月	有木延治郎	〆(三日) 茶壹斤 一 六錢五厘 使同人(船方)
3-96	明治19年7月	有木延治郎	〆(八日) 茶九十目 一 貳錢三厘 使同人(ヲヨシ)
3-97	明治19年12月	有木延治郎	〆(廿四日) 茶百四十目 一 三錢六厘 使同人(水大)
3-98	明治20年1月	有木延治郎	〆(三十日) 茶半斤 一 三錢五厘 使同人(勘太郎) 〆(万年丸)
3-99	明治20年2月	有木延治郎	〆 卅五日 茶百拾匁 一 三錢壹厘 使勘太郎 万年丸へ
3-100	明治20年3月	有木延治郎	〆(廿五日) 茶半斤 一 三錢三厘 使同人(勘太郎) 〆(万年丸へ)
3-101	明治20年4月	有木延治郎	〆(廿三日) 茶九十目 一 貳錢五厘 使佐柳へ 万年丸
3-102	明治20年4月	有木延治郎	〆(廿五日) 茶半斤 一 三錢五厘 使同人(勘太郎) 〆(任天丸)
3-103	明治20年5月	有木延治郎	〆(五日) 茶九十目 一 貳錢六厘 使同人(水大) 〆(万年丸)
3-104	明治20年5月	有木延治郎	〆(十九日) 茶百四十目 一 三錢九厘 使同人(勘太郎) 〆(任天丸)
3-105	明治20年5月	有木延治郎	〆(廿日) 茶半斤 一 三錢五厘 使同人(春造) 〆(万年丸)
3-106	明治20年6月	有木延治郎	六月一日 茶半斤 一 三錢五厘 使水大 〆(万年丸)
3-107	明治20年6月	有木延治郎	〆(十五日) 茶半斤 一 三錢五厘 使同人(春造) 〆(万年丸)
3-108	明治20年7月	有木延治郎	〆(廿三日) 茶百六十目 一 四錢五厘 使佐市 〆(万年丸)
3-109	明治20年9月	有木延治郎	〆(六日) 茶半斤 一 三錢五厘 使同人(佐市) 〆(万年丸)
3-110	明治20年10月	有木延治郎	〆(廿六日) 茶百三十目 一 三錢六厘 使佐市 (任天丸)
3-111	明治20年11月	有木延治郎	〆(七日) 茶九十目 一 二錢五厘 使仁太郎 (万年丸)
3-112	明治20年12月	有木延治郎	〆 卅八日 茶半斤 一 三錢五厘 使岩松 天社丸
3-113	明治21年2月	有木延治郎	〆(四日) 茶半斤 一 三錢五厘 使同人(勘太郎) 〆(任天丸)
3-114	明治21年3月	有木延治郎	〆(廿八日) 茶百拾匁 一 三錢壹厘 使勘太郎 任天丸

資料 番号	年月	人名	記述内容〔部分抜粋〕
3-115	明治21年3月	有木延治郎	〆(廿九日) 茶半斤 一 三錢五厘 使ヲダイ 造船分
3-116	明治21年4月	有木延治郎	〆(廿五日) 茶半斤 一 四錢 使楠重 〆(万年丸造船)
3-117	明治21年5月	有木延治郎	〆(十一日) 茶百九十目 一 六錢壹厘 使同人(楠重) 〆(万年丸)
3-118	明治21年5月	有木延治郎	〆 卅六日 茶百四十目 一 四錢五厘 使楠重 万年丸
3-119	明治21年6月	有木延治郎	〆 三日 茶半斤 一 四錢 使重吉 万年丸
3-120	明治21年6月	有木延治郎	〆 十一日 茶半斤 一 四錢 使楠重 万年丸
3-121	明治21年10月	有木延治郎	〆 十月六日 茶半斤 一 四錢貳厘 使水大 〆(万年丸)
3-122	明治21年11月	有木延治郎	〆 十八日 茶壹斤 一 八錢貳厘 使勝造 〆(任天丸)
3-123	明治21年11月	有木延治郎	〆(廿日) 茶半斤 一 四錢貳厘 使同人(家二郎) 〆(住吉丸)
3-124	明治21年11月	有木延治郎	〆 十一月卅五日 卅壹年 一 三錢四厘 茶百目 万年丸 使佐市
3-125	明治21年11月	有木延治郎	〆(廿六日) 茶八十五匁 一 貳錢九厘 使同人(水大) 〆(万年丸)
3-126	明治21年12月	有木延治郎	〆(九日) 茶百五匁 一 三錢七厘 使熊次郎 〆(住吉丸)
3-127	明治21年12月	有木延治郎	〆 十日 茶九十目 一 三錢壹厘 使かふ竹 天社丸 万年丸分一所ニスル分
3-128	明治21年12月	有木延治郎	〆 卅九日 茶半斤 一 四錢 使熊次郎 住吉丸
3-129	明治21年12月	有木延治郎	〆 全半斤 一 四錢 使同人(熊次郎) 戎子丸
3-130	明治22年1月	有木延治郎	〆(八日) 茶壹斤 一 八錢 使同人(春造) 〆(任天丸)
3-131	明治22年1月	有木延治郎	〆 十六日 茶半斤 一 四錢 使熊吉 住吉丸
3-132	明治22年2月	有木延治郎	〆(一日) 茶半斤 一 四錢 使同人 (住吉丸番船家二郎船)
3-133	明治22年2月	有木延治郎	〆(三日) 茶半斤 一 四錢 使熊吉 戎子丸
3-134	明治22年2月	有木延治郎	〆(十八日) 同〔茶〕半斤 一 四錢 使同人(熊次郎) 住吉丸
3-135	明治22年3月	有木延治郎	〆 十二日 茶半斤 一 四錢 使熊次郎 戎子丸

第8章 資料

資料番号	年月	人名	記述内容〔部分抜粋〕
3-136	明治22年3月	有木延治郎	〆十五日 茶半斤 一 四錢 使熊二郎 住吉丸
3-137	明治22年3月	有木延治郎	〆廿三日 茶半斤 一 四錢 使熊二郎 戎子丸
3-138	明治22年4月	有木延治郎	〆(廿四日) 茶半斤 一 四錢 使才太郎 住吉丸
3-139	明治22年5月	有木延治郎	〆五月三日 茶半斤 一 四錢 使春造 万年丸
3-140	明治22年5月	有木延治郎	〆十四日 茶五十目 一 壹錢六厘 使家二郎 住吉丸
3-141	明治22年5月	有木延治郎	〆廿二日 茶半斤 一 四錢 使春造 〆(万年丸)
3-142	明治22年6月	有木延治郎	〆(四日) 茶九十目 一 貳錢九厘 使才太郎 住吉丸
3-143	明治22年6月	有木延治郎	〆八日 茶百拾匁 一 三錢五厘 使水大 〆(万年丸)
3-144	明治22年6月	有木延治郎	〆十四日 茶六十匁 一 壹錢九厘 使才太郎 住吉丸
3-145	明治22年6月	有木延治郎	〆廿一日 茶九十目 一 貳錢九厘 使傳岩 万年丸
3-146	明治22年10月	有木延治郎	〆六日 茶百三十目 一 四錢五厘 使佐市 万年丸
3-147	明治23年1月	有木延治郎	〆廿六日 茶百五十目 一 五錢 使水大 万年丸
3-148	明治23年3月	有木延治郎	〆(九日) 茶半斤 一 四錢 使ヲトヤ 〆(万年丸)
3-149	明治23年4月	有木延治郎	〆(廿二日) 茶半斤 一 四錢 使同人(傳岩) 〆(万年丸)
3-150	明治23年4月	有木延治郎	〆 茶七十五匁 一 貳錢四厘 使才太郎 住吉丸
3-151	明治23年5月	有木延治郎	〆五日 茶百十五匁 一 三錢七厘 使才太郎 住吉丸
3-152	明治23年5月	有木延治郎	〆九日 茶百目 一 三錢貳厘 使傳岩 万年丸
3-153	明治23年5月	有木延治郎	〆(廿七日) 茶百拾匁 一 三錢五厘 使同人(才太郎) 〆(住吉丸)
3-154	明治23年6月	有木延治郎	〆(廿六日) 茶半斤 一 四錢 使同人(岩松) 〆(万年丸)
3-155	明治23年12月	有木延治郎	〆(五日) 茶半斤 一 三錢八厘 使同人(善造) 〆(加入分)
3-156	明治23年12月	有木延治郎	〆十七日 茶八十目 一 貳錢四厘 使傳岩 天社丸かれ生
3-157	明治24年4月	有木延治郎	〆(廿六日) 茶百目 一 貳錢八厘 使亀太郎 〆(住吉丸へ)

資料番号	年月	人名	記述内容〔部分抜粋〕
3-158	明治24年5月	有木延治郎	〆(九日) 茶九十目 一 貳錢七厘 使同人(才太郎) 〆(住吉丸)
3-159	明治24年6月	有木延治郎	〆廿二日 茶四十目 一 壹錢壹厘 使傳岩 万年丸
3-160	明治24年8月	有木延治郎	〆(廿四日) 茶八十目 一 貳錢三厘 使佐市 〆(万年丸)
3-161	明治19年6月	延治郎 新三郎	〆(十八日) 茶八十目 一 貳錢壹厘 使喜三郎
3-162	明治19年6月	延治郎 新三郎	〆(廿日) 茶半斤 一 三錢三厘 使同人(政五郎盾吉) 直ス
3-163	明治19年7月	延治郎 新三郎	〆(八日) 茶半斤 一 三錢三厘 使同人(儀平御内儀)
3-164	明治19年7月	延治郎 新三郎	〆(廿一日) 茶百四十目 一 三錢七厘 使同人(和三郎)
3-165	明治19年3月	高嵩清左衛門	〆(廿四日) 茶八十目 一 貳錢貳厘 使荒岩 同船へ
3-166	明治19年7月	高嵩清左衛門	七月十日 茶百目 一 貳錢五厘 使直
3-167	明治20年1月	高嵩清左衛門	〆廿七日 茶百九十五匁 一 五錢五厘 使ヲイワ
3-168	明治21年2月	高嵩清左衛門	〆(六日) 茶半斤 一 三錢五厘 使同人(吉平) 〆(加入)
3-169	明治21年3月	高嵩清左衛門	〆(七日) 茶半斤 一 三錢五厘 使同人(吉造) 〆(加入)
3-170	明治21年3月	高嵩清左衛門	〆(七日) 茶百目 一 貳錢八厘 使同人(直) 〆(加入)
3-171	明治21年4月	高嵩清左衛門	〆(廿一日) 茶百五十目 一 四錢八厘 使同人(直)
3-172	明治21年6月	高嵩清左衛門	〆九日 茶半斤 一 四錢 使濱市
3-173	明治21年7月	高嵩清左衛門	〆(七日) 茶百五匁 一 三錢六厘 使同人(亀治)
3-174	明治22年9月	高嵩清左衛門	〆九月五日 茶五十目 一 壹錢六厘 使勘太郎
3-175	明治22年11月	高嵩清左衛門	〆(廿日) 茶半斤 一 四錢 使同人(直)
3-176	明治22年12月	高嵩清左衛門	〆十二月廿三日 全百匁 一 三錢三厘 使同人(直)
3-177	明治23年4月	高嵩清左衛門	〆(十八日) 茶半斤 一 四錢 使同人(勝造)
3-178	明治21年8月	有木兼松	廿一年八月八日 茶半斤 一 四錢三厘 使母御
3-179	明治20年8月	有木庄平	〆(九日) 茶百目 一 貳錢八厘 使七市
3-180	明治19年10月	上田榮治郎	〆(十七日) 茶半斤 一 三錢貳厘 使同人(直)
3-181	明治22年8月	上田榮治郎	八月廿四日 船分 茶半斤 一 四錢 使永次郎
3-182	明治19年6月	上田幸助	茶九十目 一 貳錢四厘 使直
3-183	明治19年7月	上田幸助	〆廿四日 茶半斤 一 三錢三厘 使山仁
3-184	明治19年9月	上田幸助	〆(廿九日) 茶半斤 一 三錢五厘 使同人(永次郎) 〆(船分)

資料 番号	年月	人名	記述内容〔部分抜粋〕
3-185	明治20年9月	上田幸助	〆(十日) 茶半斤 一 三錢五厘 使同人(直)
3-186	明治21年2月	上田幸助	〆(三日) 上茶壺斤 一 七錢 使同人(母) 〆(船分)
3-187	明治21年3月	上田幸助	〆十五日 茶半斤 一 三錢五厘 使徳造 〆(船分)
3-188	明治21年12月	上田幸助	〆(十二日) 茶半斤 一 四錢 使同人 〆(船分)
3-189	明治22年1月	上田幸助	〆(廿二日) 茶壺斤 一 八錢 使同人(永二郎) 〆(船分)
3-190	明治22年9月	上田幸助	〆(廿六日) 茶壺斤 一 八錢 使同人(永二郎)
3-191	明治22年12月	上田幸助	〆十二月十七日 茶百拾五匁 一 三錢七厘 使同人(直) 〆(船分)
3-192	明治23年2月	上田幸助	〆(十七日) 茶壺斤 一 八錢 使榮二郎
3-193	明治23年10月	上田幸助	〆(廿七日) 分 茶半斤 一 三錢五厘 使同人(直)
3-194	明治23年11月	上田幸助	〆十六日 茶壺斤 ろふそく 三本 一 拾錢 使榮次郎
3-195	明治24年4月	上田幸助	〆(廿日) 茶半斤 一 三錢五厘 使同人(直)
3-196	明治19年4月	上田好造	〆(廿九日) 茶半斤 一 三錢八厘 使儀三郎
3-197	明治19年5月	上田好造	〆廿四日 茶半斤 一 三錢三厘 使儀三郎
3-198	明治19年12月	上田好造	〆十七日 茶半斤 一 三錢三厘 使同人(市藤)
3-199	明治24年4月	上田好造	〆(廿二日) 茶百三十目 一 三錢七厘 使同人
3-200	明治20年5月	上田好造	〆 茶百目 一 貳錢八厘 使同人(市藤)
3-201	明治21年4月	上田好造	〆廿四日 茶半斤 一 四錢 使儀三郎
3-202	明治21年5月	上田好造	〆二日 茶壺斤 一 八錢 使旅人船方
3-203	明治21年8月	上田好造	〆(廿四日) 茶半斤 一 四錢三厘 使同人(直)
3-204	明治22年8月	上田好造	〆八月三日 茶半斤 一 四錢 使直
3-205	明治22年12月	上田好造	〆十二月三十日 茶半斤 一 四錢 使直
3-206	明治23年2月	上田好造	〆(十八日) 茶半斤 一 四錢 使同人(楠重)
3-207	明治23年3月	上田好造	〆(廿二日) 茶半斤 一 四錢 使同人(重吉)
3-208	明治23年4月	上田好造	〆(廿二日) 茶壺斤 一 八錢 使同人(儀三郎)
3-209	明治24年7月	上田好造	〆(七日) 茶半斤 一 三錢五厘 使同人(兼松) 〆(加入分)
3-210	明治19年9月	北野榮吉	十九年九月十二日 茶百四十目 一 三錢五厘 使音吉
3-211	明治22年12月	高嶺金治郎	〆(十四日) 茶壺斤 一 八錢 使同人(久七ノライシ) (父御死去ノ時)

資料 番号	年月	人名	記述内容〔部分抜粋〕
3-212	明治21年7月	宮本大造	井一年七月廿六日 茶半斤 一 四錢三厘 使福松 隠居分
3-213	明治23年12月	原儀平	井三年十二月十三日 まき五包 茶貳錢共 一 九錢五厘 使ヲハナ
3-214	明治20年6月	吉田久造	井年六月五日 茶半斤 一 三錢五厘 使大造 マテツキノ時
3-215	明治21年1月	吉田久造	井一年一月四日 茶半斤 一 三錢五厘 使直
3-216	明治21年3月	吉田久造	〆三月十七日 茶半斤 一 三錢五厘 使大造
3-217	明治21年9月	吉田久造	〆(九日) 茶半斤 一 四錢二厘 使同人(大造)
3-218	明治20年4月	中源右衛門	〆(二十三日) 茶壺斤 一 七錢 使同人(直)
3-219	明治20年6月	福本政左衛門	〆(八日) 茶半斤 一 三錢五厘 使席吉
3-220	明治20年6月	福本政左衛門	〆十六日 茶半斤 一 三錢五厘 使同人(席吉)
3-221	明治20年12月	福本政左衛門	〆(七日) 茶半斤 一 三錢五厘 使同人(親人)
3-222	明治22年10月	福本政左衛門	〆(三十日) 茶半斤 一 四錢 使寅吉
3-223	明治23年11月	福本政左衛門	井三年十一月十五日 茶半斤 一 三錢五厘 使席吉
3-224	明治22年10月	上田兼松	井貳年十月廿一日 茶半斤 一 四錢 使ヲイワ
3-225	明治19年4月	前田善治郎	〆十八日 茶九十目 一 貳錢五厘 使楠重
3-226	明治21年10月	前田善治郎	〆 茶壺斤 一 八錢 使同人(藤松)
3-227	明治22年5月	前田善治郎	〆廿六日 茶半斤 一 八錢 使ヲトヤ
3-228	明治20年5月	高嶺清左衛門	〆(三十一日) 茶半斤 一 三錢五厘 使同人(片吉) 〆(馬カツキ入用)
3-229	明治20年6月	高嶺清左衛門	〆九日 茶半斤 一 三錢五厘 使同人(安平)
3-230	明治20年8月	高嶋清治郎	八月末頃ノ由落ヲ申出ル 茶半斤 一 三錢五厘 使同人(直)
3-231	明治20年10月	高嶋清治郎	〆十月四日 茶半斤 一 三錢五厘 使半平
3-232	明治20年10月	高嶋清治郎	〆(廿五日) 茶半斤 一 三錢五厘 使同人(直)
3-233	明治23年2月	高嶋清治郎	〆十八日 茶半斤 一 四錢 使与三郎
3-234	明治24年3月	高嶋清治郎	〆三十一日 茶半斤 一 三錢五厘 使直
3-235	明治24年10月	高嶋清治郎	〆(十日) 茶半斤 一 三錢五厘 使同人(半平)
3-236	明治24年10月	高嶋清治郎	〆(三十一日) 茶半斤 一 三錢五厘 使同人(直)
3-237	明治19年5月	若宮利左衛門	〆(廿七日) 茶半斤 一 三錢三厘 使同人(直)
3-238	明治19年11月	大楠重吉	〆十一月十二日 茶半斤 一 三錢三厘 使直 源二郎と加入
3-239	明治19年12月	大楠重吉	〆(六日) 茶半斤 一 三錢三厘 使同人(直) 船分

第8章 資料

資料番号	年月	人名	記述内容〔部分抜粋〕
3-240	明治20年4月	大楠重吉	〃(廿三日) 茶壺斤 一 六錢 使同人(直) 〃(長瀬)
3-241	明治19年4月	水野善四郎	〃(廿九日) 茶半斤 一 六錢八厘 使同人(直)
3-242	明治20年10月	水野善四郎	〃 十三日 半茶斤 一 三錢五厘 使同人
3-243	明治21年6月	水野善四郎	〃廿四日 茶百目 一 三錢四厘 使大造
3-244	明治22年7月	水野善四郎	〃七月廿一日 茶半斤 一 八錢 使庄平
3-245	明治22年12月	水野善四郎	〃十二月七日 茶壺斤 一 八錢 使吉造
3-246	明治19年4月	水野甚右衛門	四月八日 茶壺斤 一 六錢七厘 使忠二郎
3-247	明治19年10月	水野甚右衛門	〃(九日) 茶八十目 一 壹錢九厘 使同人(文藤)
3-248	明治20年12月	水野甚右衛門	〃(廿二日) 茶半斤 一 三錢三厘 使同人(作造)
3-249	明治20年3月	水野甚右衛門	〃 廿二日 茶半斤 一 三錢五厘 使作造
3-250	明治20年11月	水野甚右衛門	〃(十四日) 茶半斤 一 三錢五厘 使同人(作造)
3-251	明治20年2月	西山宇三郎	廿年二月十六日 茶半斤 一 三錢八厘 使藤次郎
3-252	明治22年6月	学校	〃十一日 茶百目 一 三錢貳厘 使高太郎
4-1	明治20年3月	山地勘四郎	三月十日 茶半斤 一 三錢五厘 使ヲウタ
5-1	明治29年6月	利益院	茶半斤 一 五錢九厘 使ヲトク
6-1	大正12年1月	学校	十五日 茶半斤 一 十八錢 シマ
6-2	大正13年4月	学校	八日 茶半斤 一 十八錢 同人(シマ)
6-3	大正14年1月	学校	十五日 茶半斤 一 十八錢 同人(シマ)
6-4	大正14年12月	学校	十二月九日 ハ茶半斤 一 十八錢 御シマ
6-5	大正13年3月	山路大造	十三年三月二十一日 茶一 一 十八錢 使直
6-6	大正11年4月	向井大造	十日 スリ見一 茶半斤 一 三十錢 同人
6-7	大正11年9月	向井大造	〃(七日) 茶半斤 一 卅三錢 同人
6-8	大正11年11月	向井大造	〃(十二日) 茶半斤 一 卅三錢 同人
6-9	大正13年4月	向井大造	十三日 茶半斤 一 卅錢 寺下吉
6-10	大正13年4月	向井大造	廿八日 茶半斤 一 卅錢 同人(寺下吉)
6-11	大正13年5月	向井大造	〃(七日) 茶半斤 一 卅錢 同人(秋次)
6-12	大正13年6月	向井大造	〃(三日) 茶半斤 一 卅錢 同人(寺下吉)
6-13	大正13年6月	向井大造	〃(二十五日) 正ゆ五合 茶 一 四十錢 同人(秋次)
6-14	大正13年7月	向井大造	〃(十二日) 茶半斤 一 卅錢 同人(寺次)
6-15	大正13年8月	向井大造	〃(廿八日) 石板 茶半斤 一 卅八錢 同人(甚藤)

資料番号	年月	人名	記述内容〔部分抜粋〕
6-16	大正13年9月	向井大造	〃(十三日) 茶半斤 正油五合 一 四十錢 同人(音次郎)
6-17	大正13年9月	向井大造	〃(廿六日) 茶半斤 一 卅錢 同人(藤)
6-18	大正14年6月	中濱重吉	大正十四年六月廿八日 一 九十四錢 使直 ヲ五十八〇 スリ見一 木五包 茶十錢 ハリ金十錢
6-19	大正11年3月	本田岩松	二十八日 △茶半斤 一 卅三錢 使クニ
6-20	大正12年4月	本田岩松	四月五日 茶ト油代 一 卅錢 使甚松ノ母ノクニ
6-21	大正12年12月	本田岩松	十五日 茶ト油代 一 十五錢 使直
6-22	大正13年4月	本田岩松	十四日 茶トす代 一 十三錢△ 使母クニ
6-23	大正14年5月	本田岩松	五月四日 茶半斤 一 卅三錢 母クニ
6-24	昭和5年4月	本田岩松	四月四日 茶半斤 酒二合 一 四十九錢 同人(甚松)
6-25	大正12年9月	有木隆太郎	〃(三日) 茶一 一 三十錢 使シゲミ
6-26	大正12年12月	有木隆太郎	〃(三日) 茶一 一 十八錢 同人
6-27	大正12年12月	有木隆太郎	〃十七日 茶半斤 一 廿三錢 同人
6-28	大正12年12月	有木隆太郎	〃(廿一日) は茶一 一 十八錢 同人
6-29	大正13年1月	有木隆太郎	〃(四日) 茶半斤 一 二十三錢 同人(シゲミ)
6-30	大正13年2月	有木隆太郎	〃(三日) 茶半斤 一 廿錢 同人
6-31	大正13年3月	有木隆太郎	(十五日) 茶半斤 一 卅錢 使人同人
6-32	大正13年4月	有木隆太郎	二十一日 茶一 一 五十五錢 使直
6-33	大正13年6月	有木隆太郎	六月四日 茶一 一 五十五錢 使直
6-34	大正13年6月	有木隆太郎	廿日 茶壺 一 五十五錢 同人
6-35	大正13年7月	有木隆太郎	七日 茶一 一 五十五錢 同人
6-36	大正13年7月	有木隆太郎	十八日 茶一 一 五十五錢 同人
6-37	大正13年7月	有木隆太郎	二十八日 茶一 一 十錢 同人
6-38	大正13年8月	有木隆太郎	〃(二日) 茶一 一 五十五錢 同人
6-39	大正13年9月	有木隆太郎	九月一日 茶一 一 五十四錢 同人
6-40	大正13年9月	有木隆太郎	九日 茶一 一 十八錢 同人
6-41	大正13年9月	有木隆太郎	〃十三日 茶一 一 五十四錢 同人
6-42	大正13年9月	有木隆太郎	〃廿日 茶一 一 五十四錢 同人
6-43	大正13年10月	有木隆太郎	〃(九日) 茶一 一 五十四錢 同人

資料 番号	年月	人名	記述内容〔部分抜粋〕
6-44	大正13年10月	有木隆太郎	二十八日 茶一 一 五十四銭 同人
6-45	大正13年11月	有木隆太郎	十五日 茶半斤 一 卅三銭 同人
6-46	大正13年11月	有木隆太郎	廿三日 茶一 一 五十四銭 同人
6-47	大正13年12月	有木隆太郎	〳十日 茶半斤 一 卅三銭 同人
6-48	大正14年1月	有木隆太郎	〳一月十四日 茶半斤 一 卅三銭 同人
6-49	大正14年2月	有木隆太郎	〳八日 茶半斤 一 卅三銭 同人
6-50	大正14年7月	有木隆太郎	廿六日 茶一 一 五十四銭 ジウ
6-51	大正14年7月	有木隆太郎	(二十八日) 茶半斤 一 卅三銭 使直
6-52	昭和2年3月	有木隆太郎	〳(十五日) 茶半斤 一 卅四銭 同人(ジウ)
6-53	昭和2年4月	有木隆太郎	(二十一日) 茶正ゆ 一 廿八銭 シゲミ
6-54	昭和2年6月	有木隆太郎	(十二日) 茶 一 十銭 同人(シゲミ)
6-55	昭和2年6月	有木隆太郎	廿二日 正油一升 茶半斤 一 六十六銭 同人
6-56	昭和2年7月	有木隆太郎	〳(廿九日) 茶半斤 一 卅四銭 同人
6-57	昭和2年9月	有木隆太郎	〳(廿四日) 茶半斤 一 卅五銭 同人
6-58	昭和2年10月	有木隆太郎	〳(十六日) 茶半斤 一 卅五銭 同人(直)
6-59	昭和2年11月	有木隆太郎	〳(八日) 茶半斤 一 卅五銭 同人
6-60	昭和2年12月	有木隆太郎	〳(九日) 茶半斤 一 卅五銭 同人
6-61	昭和2年12月	有木隆太郎	〳三十一日 茶半斤 一 卅五銭 同人
6-62	昭和3年2月	有木隆太郎	〳(二月一日) 茶半斤 スミ一俵 一 六十八銭 ジウ
6-63	昭和3年2月	有木隆太郎	〳(二日) 茶一 一 四十五銭 同人(ジウ)
6-64	昭和3年2月	有木隆太郎	〳(五日) 茶一 一 四十五銭 同人(ジウ)
6-65	昭和3年11月	有木隆太郎	〳廿四日 茶半斤 ジャカ芋 一 三十三銭 同人
6-66	昭和3年12月	有木隆太郎	廿二日 茶半斤 かんざし一 一 三十一銭 同人
6-67	昭和4年1月	有木隆太郎	〳(三日) 茶一 一 四十五銭 使ジウ
6-68	昭和4年1月	有木隆太郎	十四日 茶半斤 一 卅八銭 同人
6-69	昭和4年1月	有木隆太郎	廿二日 茶一 一 四十五銭 同人
6-70	昭和4年2月	有木隆太郎	十七日 茶半斤 一 卅八銭 同人
6-71	昭和4年3月	有木隆太郎	十一日 茶一 一 四十五銭 使直
6-72	昭和4年4月	有木隆太郎	二日 茶半斤 一 卅八銭 同人(直)
6-73	昭和4年4月	有木隆太郎	十二日 茶一 一 四十五銭 同人(直)

資料 番号	年月	人名	記述内容〔部分抜粋〕
6-74	昭和4年5月	有木隆太郎	九日 茶半斤 ミソ代 一 三十八銭 同人(直)
6-75	昭和4年6月	有木隆太郎	廿七日 茶半斤 一 卅八銭 同人
6-76	昭和4年8月	有木隆太郎	〳十二日 茶半斤 一 卅八銭 同人(直)
6-77	昭和4年9月	有木隆太郎	(九日) 茶半斤 一 卅五銭 同人(直)
6-78	昭和4年10月	有木隆太郎	(廿四日) 一 卅銭 茶
6-79	昭和4年11月	有木隆太郎	(十一日) 茶半斤 一 卅五銭 同人(直)
6-80	昭和4年12月	有木隆太郎	(十二月十三日) 茶半斤 一 卅五銭 同人(直)
6-81	昭和5年8月	有木隆太郎	十八日 茶一斤 一 四十五銭 同人(直)
6-82	昭和5年9月	有木隆太郎	十四日 茶一 一 十八銭 同人(直)
6-83	昭和5年9月	有木隆太郎	廿一日 酒一合 茶一 一 卅九銭 同人(直)
6-84	昭和5年11月	有木隆太郎	十四日 茶トレンコン 一 四十七銭 同人(直)
6-85	大正10年8月	高島松造	〳五日 茶半斤 一 卅五銭 同人(タイ)
6-86	大正15年4月	高島松造	七月十九日 茶半斤 一 卅四銭 使タイ
6-87	大正12年7月	阿部次郎左衛門	〳(七月十二日) 茶半斤 一 卅三銭 同人(次郎)
6-88	大正15年8月	阿部次郎左衛門	八月十一日 茶半斤 一 卅四銭 文高
6-89	大正15年9月	阿部次郎左衛門	〳(廿日) 茶半斤 三十五銭 こや代 同人(文高)
6-90	大正14年10月	阿部次郎左衛門	十月三日 茶半斤 一 卅四銭 同人
6-91	大正14年10月	阿部次郎左衛門	十月三十一日 茶半斤 一 卅四銭 同人(高市)
7-1	明治17年10月	高島常右衛門	〳(廿六日) 茶半斤 一 五銭 使同人(岩松)
7-2	明治17年12月	高島常右衛門	〳廿七日 茶半斤 一 四銭五厘 使同人(岩松)
7-3	明治17年10月		〳十一日 茶七十目 一 三銭壹厘 使同人(兼松)
7-4	明治18年3月		〳(九日) 茶壹斤 一 九銭 使同人(ヲタイ)
7-5	明治18年4月	上田保造	〳(廿六日) 茶半斤 一 四銭 使源介
7-6	明治18年5月	上田保造	〳(廿五日) 茶半斤 一 四銭 使同人(権ノ丞)
7-7	明治18年6月	上田保造	〳廿二日 茶半斤 一 四銭五厘 使直
7-8	明治18年10月	上田保造	〳廿八日 茶九十目 一 貳銭四厘 使新吉
7-9	明治18年2月	向井林右衛門	〳(十二日) 茶壹本 一 五銭五厘 使同人(大造)
7-10	明治18年7月	上田大造	〳十二日 茶壹本 一 五銭五厘 使市造
7-11	明治18年7月	上田大造	〳(十二日) 茶壹本 一 五銭五厘 使市造
7-12	明治17年11月	上田周治郎	〳十一月廿九日 茶七十目 一 貳銭七厘 使山仁

第8章 資料

資料番号	年月	人名	記述内容〔部分抜粋〕
7-13	明治18年12月	上田周治郎	〆廿五日 茶百目 一 弍錢四厘 使忠三郎
7-14	明治17年8月	山地甚三郎	〆十四日 茶九十目 一 四錢 使濱兼
7-15	明治17年8月	山地甚三郎	〆(十四日) 茶九十目 一 四錢 使同人(与太郎)
7-16	明治17年8月	山地甚三郎	〆十五日 茶八十目 一 三錢五厘 使波戸大
7-17	明治18年9月	秋捧振網分	〆(十五日) 茶百目 一 四錢 使同人(濱兼)
7-18	明治18年9月	秋捧振網分	〆(十五日) 茶半斤 一 五錢 使波戸大
7-19	明治18年10月	秋捧振網分	〆(三日) 茶八十目 一 三錢五厘 使妙見藤
7-20	明治18年10月	秋捧振網分	〆十一日 茶七十目 一 三錢六厘 使めこ藤
7-21	明治18年10月	秋捧振網分	〆十二日 茶八十目 一 三錢五厘 使楠仁
7-22	明治18年10月	秋捧振網分	〆(十二日) 茶九十目 一 四錢 使同人(波戸大)
7-23	明治18年10月	秋捧振網分	〆十九日 茶百目 一 四錢四厘 使妙見藤
7-24	明治18年10月	秋捧振網分	〆 全〔茶〕 百拾匁 一 四錢八厘 使波戸大
7-25	明治18年10月	秋捧振網分	〆 全〔茶〕 百三十目 一 五錢七厘 使楠仁
7-26	明治18年11月	秋捧振網分	十一月十五日 茶半斤 一 四錢四厘 使波戸大
7-27	明治17年11月	甚三郎冬網分	十一月廿八日 茶半斤 一 四錢五厘 使傳岩
7-28	明治17年12月	甚三郎冬網分	(十一日) 茶百目 一 三錢六厘 使傳左岩
7-29	明治18年3月	甚三郎冬網分	(十日) 茶百目 一 三錢六厘 使同人(傳岩)
7-30	明治18年5月	十八年酉沖網分	〆二日 茶壹本 一 貳円卅壹錢二厘 三十八斤八分五七也
7-31	明治18年9月	明治十八年秋ぐる分	〆(十四日) 茶百十五匁 一 三錢二厘 使同人(安平)
7-32	明治18年9月	明治十八年秋ぐる分	〆(廿六日) 全〔茶〕 百五十目 一 四錢貳厘 使源吉
7-33	明治18年9月	明治十八年秋ぐる分	〆廿八日 茶百廿匁 一 三錢四厘 使同人(宇吉)
7-34	明治18年10月	明治十八年秋ぐる分	(一日) 茶壹斤 一 七錢 使中三
7-35	明治18年11月	明治十八年秋ぐる分	〆五日 茶八十五匁 一 弍錢壹厘 使濱兼
7-36	明治18年11月	十八年曆 甚三郎冬網分	〆(十三日) 茶百目 一 弍錢八厘 使清岩
7-37	明治18年11月	十八年曆 甚三郎冬網分	〆(十四日) 茶九十目 一 弍錢五厘 使同人(傳岩)
7-38	明治18年12月	十八年曆 甚三郎冬網分	〆(十六日) 茶七十五匁 一 壹錢八厘 使傳岩
7-39	明治18年12月	十八年曆 甚三郎冬網分	〆(十六日) 茶百目 一 弍錢八厘 使大造
7-40	明治19年1月	十八年曆 甚三郎冬網分	〆(十七日) 茶五十目 一 壹錢三厘 使同人
7-41	明治18年2月	奥田源右衛門	二月十二日 茶壹本 一 五錢五厘 使廣吉直
7-42	明治18年2月	奥田源右衛門	〆(十二日) 茶壹本 一 五錢五厘 使廣吉

資料番号	年月	人名	記述内容〔部分抜粋〕
7-43	明治18年2月	奥田源右衛門	〆(十二日) 茶壹本 一 五錢五厘 使同人(廣吉)
7-44	明治17年10月	北村作造	〆十月十七日 茶半斤 一 五錢 使御子息
7-45	明治18年2月	北村作造	十八年二月十四日 上茶半斤 一 四錢五厘 使直
7-46	明治18年3月	北村作造	〆三月九日 茶半斤 一 四錢五厘 使ヲジエン
7-47	明治18年8月	甚治郎網分	(十五日) 茶貳百目 一 六錢四厘 使同人(庄九郎)
7-48	明治18年8月	甚治郎網分	〆(十六日) 茶貳百目 一 六錢四厘 使楠仁
7-49	明治18年8月	甚治郎網分	〆(十六日) 茶貳百目 一 六錢四厘 使同人(伊勢)
7-50	明治18年8月	甚治郎網分	(廿五日) 茶半斤 一 三錢五厘 使楠仁
7-51	明治18年9月	甚治郎網分	〆九月一日 茶百目 一 弍錢八厘 使清岩
7-52	明治18年9月	甚治郎網分	〆(一日) 全〔茶〕 半斤 一 三錢五厘 使熊吉
7-53	明治18年9月	甚治郎網分	〆九月五日 茶半斤 一 三錢五厘 使伊勢
7-54	明治18年9月	甚治郎網分	〆(五日) 茶半斤 一 三錢五厘 使同人(楠仁)
7-55	明治18年9月	甚治郎網分	〆(十二日) 茶百五十五匁 一 四錢四厘 使同人(常松)
7-56	明治18年9月	甚治郎網分	〆(廿一日) 茶半斤 一 三錢五厘 使楠仁
7-57	明治18年9月	甚治郎網分	〆(廿一日) 茶百十三匁 一 三錢貳厘 使同人(常松)
7-58	明治18年9月	甚治郎網分	〆廿三日 茶半斤 一 三錢五厘 使伊勢
7-59	明治18年9月	甚治郎網分	(廿六日) 茶百四十目 一 四錢 使同人(楠仁)
7-60	明治18年9月	甚治郎網分	〆(三十日) 茶七十目 一 弍錢 使同人(常松)
7-61	明治18年10月	甚治郎網分	〆(五日) 茶百四十目 一 三錢九厘 使同人(伊勢)
7-62	明治18年10月	甚治郎網分	〆(十四日) 茶百目 一 弍錢八厘 使同人(伊勢)
7-63	明治18年10月	甚治郎網分	〆(十四日) 茶百目 一 弍錢八厘 使常松
7-64	明治18年10月	甚治郎網分	〆(廿三日) 茶百目 一 弍錢八厘 使同人(常松)
7-65	明治18年10月	甚治郎網分	〆(廿三日) 茶半斤 一 三錢五厘 使伊勢
7-66	明治18年10月	甚治郎網分	〆 茶半斤 一 三錢五厘 使同人(楠仁)
7-67	明治18年10月	甚治郎網分	(三十一日) 茶半斤 一 三錢五厘 使同人(楠仁)
7-68	明治18年11月	甚治郎網分	〆十一月三日 茶八十五匁 一 弍錢四厘 使梅造
7-69	明治18年11月	甚治郎網分	〆(九日) 茶壹斤 一 七錢 使楠仁
7-70	明治18年11月	甚治郎網分	十一月十日 茶四十目 一 壹錢貳厘 使庄松
7-71	明治18年11月	甚治郎網分	〆(十一日) 茶百廿匁 一 三錢四厘 使同人(常松)
7-72	明治18年7月	上田文松	〆(廿二日) 茶半斤 一 四錢五厘 使同人(源二郎)
7-73	明治17年12月	北野豊吉	(六日) 茶七十五匁 一 弍錢七厘 使荒清

資料 番号	年月	人名	記述内容〔部分抜粋〕
7-74	明治18年4月	和右衛門綱分	〆(廿一日) 茶壺本 一 貳四十九銭六厘 四十七斤貳分 五五也
7-75	明治18年4月	亦吉綱分	〆四月五日 茶壺斤 一 八銭五厘 使ヲヒナ
7-76	明治18年2月	本田仁左衛門	〆(十二日) 歳暮 茶壺本 一 五銭五厘 使同人(久藤)
7-77	明治18年2月	本田仁左衛門	〆(十二日) 全壺本 一 五銭五厘 使同人(久藤)
7-78	明治17年10月	上田徳三郎	〆廿一日 茶百十匁 一 四銭八厘 使直
7-79	明治18年4月	上田徳三郎	〆廿九日 茶百目 一 三銭二厘 使直
7-80	明治17年7月	本家	〆(九日) 上茶百三十目 一 五銭八厘 使同人(水大)
7-81	明治17年8月	本家	〆(十四日) 茶半斤 一 五銭五厘 使同人(ヲタイ)
7-82	明治17年8月	本家	〆(廿四日) 茶壺斤 一 拾銭 使母
7-83	明治17年8月	本家	〆(廿四日) 茶半斤 一 五銭五厘 使ヲタイ
7-84	明治17年9月	本家	〆(十四日) 茶百目 一 四銭四厘 使佐市
7-85	明治17年10月	本家	〆六日 茶九十目 一 四銭 使佐市
7-86	明治17年11月	本家	〆十一月四日 茶半斤 一 四銭五厘 使同人(佐市)
7-87	明治18年1月	本家	〆(三十一日) 茶百四十目 一 四銭五厘 使同船
7-88	明治18年6月	本家	〆廿五日 茶六斤六合 一 三十九銭六厘 使藤吉
7-89	明治18年8月	本家	〆(廿四日) 茶百三十目 一 四銭二厘 使源二郎
7-90	明治18年8月	本家	〆(廿四日) 茶百目 一 三銭三厘 使文庄
7-91	明治18年8月	本家	〆(廿四日) 茶百目 一 三銭三厘 使同人(文藤)
7-92	明治18年9月	本家	〆(一日) 茶半斤 一 三銭五厘 使同人(永造)
7-93	明治18年9月	本家	〆(四日) 茶百目 一 貳銭八厘 使同人(秀作)
7-94	明治18年9月	本家	〆(六日) 茶六十目 一 壹銭七厘 使同人(勘太郎)
7-95	明治18年9月	本家	〆(六日) 茶貳百四十目 一 六銭七厘 使秀治
7-96	明治18年9月	本家	〆(十一日) 茶百四十目 一 三銭九厘 使千代太
7-97	明治18年9月	本家	〆(十一日) 茶半斤 一 三銭五厘 使大平
7-98	明治18年9月	本家	〆(十八日) 茶百目 一 貳銭八厘 使同人(友市)
7-99	明治18年9月	本家	〆(十八日) 茶百升匁 一 三銭四厘 使千代太
7-100	明治18年9月	本家	〆(廿三日) 茶半斤 一 三銭五厘 使船戸大
7-101	明治18年9月	本家	〆(廿五日) 茶百十五匁 一 三銭七厘 使同人(永造)
7-102	明治18年9月	本家	〆(廿七日) 茶百四十目 一 三銭九厘 使同人(岩松)
7-103	明治18年9月	本家	〆(廿七日) 茶百五十目 一 四銭二厘 使同人(秀治)

資料 番号	年月	人名	記述内容〔部分抜粋〕
7-104	明治18年9月	本家	〆(廿七日) 茶百五十目 一 四銭二厘 使同人(千代太)
7-105	明治18年10月	本家	〆(三日) 茶百目 一 貳銭八厘 使同人(秀吉)
7-106	明治18年10月	本家	〆(十一日) 茶百升五匁 一 三銭五厘 使千代太
7-107	明治18年10月	本家	〆(十一日) 茶百六十目 一 三銭九厘 使同人(秀吉)
7-108	明治18年10月	本家	〆(十九日) 茶百目 一 貳銭八厘 使同人(秀吉)
7-109	明治18年10月	本家	〆(廿五日) 茶半斤 一 三銭五厘 使千代太
7-110	明治18年10月	本家	〆(廿五日) 茶半斤 一 三銭五厘 使同人(光造)
7-111	明治18年10月	本家	〆(廿八日) 茶百六十目 一 四銭五厘 使同人(秀吉)
7-112	明治18年10月	本家	〆(廿八日) 茶七十目 一 貳銭 使岩松
7-113	明治18年11月	本家	〆(一日) 茶百目 一 貳銭八厘 使秀吉
7-114	明治18年11月	本家	〆(九日) 茶百拾匁 一 三銭壹厘 使同人(千代太)
7-115	明治18年11月	本家	〆(十日) 茶八十目 一 貳銭三厘 使同人(秀吉)
7-116	明治18年2月	延治郎	〆(七日) 茶半斤 一 四銭 使同人(佐市)
7-117	明治18年2月	延治郎	〆(九日) 茶百拾匁 一 三銭五厘 使金亀
7-118	明治18年2月	延治郎	〆(十二日) 茶百目 一 三銭六厘 使ライワ
7-119	明治18年7月	延治郎	〆(九日) 茶半斤 一 四銭五厘 使同人(水大)
7-120	明治18年7月	延治郎	〆(十一日) 茶百目 一 三銭六厘 使友吉
7-121	明治18年8月	延治郎	〆(廿四日) 茶半斤 一 三銭五厘 使同人(水大)
7-122	明治18年9月	延治郎	〆(三十日) 茶六十五匁 一 貳銭壹厘 使水大
7-123	明治18年10月	延治郎	〆廿四日 茶半斤 一 三銭五厘 使同人(水大)
7-124	明治19年1月	延治郎	〆(十日) 茶五十目 一 壹銭三厘 使同人(水大)
7-125	明治19年1月	延治郎	〆(十九日) 茶半斤 一 三銭六厘 使同人(安造)
7-126	明治19年1月	延治郎	〆(廿二日) 茶八十目 一 貳銭壹厘 使同人(金亀)
7-127	明治19年1月	延治郎	〆廿四日 上口茶八十目 一 貳銭貳厘 使同人(金亀)
7-128	明治19年2月	延治郎	〆十四日 茶八十目 一 貳銭貳厘 使善造 延二郎船
7-129	明治19年2月	延治郎	〆二月廿五日 茶百拾五匁 一 三銭貳厘 使又左エ門 亀太郎船へ
7-130	明治19年2月	延治郎	〆 茶百目 一 貳銭八厘 使同人(仁造)
7-131	明治18年2月	高島清左衛門	〆(十三日) 上茶半斤 一 四銭五厘 使信造 同断
7-132	明治18年3月	高島清左衛門	〆(廿五日) 茶百目 一 三銭六厘 使同人(直) 同断
7-133	明治18年3月	高島清左衛門	三月廿八日 飯蛸船 茶五十目 一 壹銭八厘 使直

第8章 資料

資料番号	年月	人名	記述内容〔部分抜粋〕
7-134	明治18年4月	高島清左衛門	〆(十一日) 茶百目 一 三錢六厘 使同人(藤平) 同断
7-135	明治18年6月	高島清左衛門	〆六月十二日 茶百目 一 三錢四厘 使船方
7-136	明治19年2月	高島清左衛門	〆(十四日) 茶半斤 一 三錢五厘 使三松
7-137	明治19年3月	高島清左衛門	〆四日 茶百目 一 貳錢八厘 使碧分 かれ船亦吉松人
7-138	明治18年1月	中濱伊右衛門	〆十二日 茶半斤 一 四錢五厘 使母
7-139	明治18年2月	中濱伊右衛門	〆(十二日) 茶壹本 一 四錢五厘 使同人(濱兼)
7-140	明治18年2月	中濱伊右衛門	〆(十二日) 茶壹本 一 五錢五厘 使同人(濱兼)
7-141	明治17年8月	有木兼松	申八月二日 茶八十目 一 三錢五厘 使岩松 加入船人
7-142	明治17年11月	上ノ網分	〆(廿日) 茶半斤 一 四錢五厘 使同人(安治)
7-143	明治17年12月	上ノ網分	十二月廿三日 茶八十目 一 貳錢九厘 使佐柳岩
7-144	明治17年12月	上ノ網分	〆(三十日) 茶七十目 一 三錢 使同人(源二郎)
7-145	明治18年4月	十八西春分上ノ網	〆(廿一日) 茶九十目 一 三錢 使大吉
7-146	明治18年4月	十八西春分上ノ網	〆(廿四日) 茶半斤 一 四錢 使市
7-147	明治18年4月	十八西春分上ノ網	〆(廿九日) 茶百廿匁 一 三錢九厘 使同人(傳松)
7-148	明治18年5月	十八西春分上ノ網	〆(六日) 茶四百五十目 一 拾九錢六厘 貳斤八分 使右三人
7-149	明治18年5月	十八西春分上ノ網	〆(十三日) 茶八十目 一 貳錢六厘 使同人(源亀)
7-150	明治18年11月	兼松冬網分	十八年十一月七日 茶五十目 一 壹錢六厘 使厩吉 とも行
7-151	明治18年11月	兼松冬網分	〆十七日 茶七十目 一 貳錢 使源二郎
7-152	明治18年12月	兼松冬網分	〆(五日) 茶百目 一 貳錢八厘 使同人(八郎)
7-153	明治19年1月	兼松冬網分	〆(十七日) 茶五十目 一 壹錢三厘 使同人(八郎)
7-154	明治18年2月	有木伊勢造	〆(十二日) 茶壹本 一 五錢五厘 使同人(庄吉)
7-155	明治18年2月	有木伊勢造	〆(十二日) 茶壹本 一 五錢五厘 使同人(庄吉)
7-156	明治18年2月	有木忠右衛門	〆(十二日) 茶壹本 一 五錢五厘 使同人(兼松)
7-157	明治18年2月	有木忠右衛門	〆(十二日) 全壹本 一 五錢五厘 使同人(兼松)
7-158	明治18年2月	有木忠右衛門	〆(十二日) 茶壹本 一 五錢五厘 使同人(兼松)
7-159	明治17年7月	上田幸助	申七月廿二日 茶半斤 一 五錢五厘 使幸助 船卜
7-160	明治17年9月	上田幸助	〆廿七日 茶壹斤 一 拾錢 使同人(直) 船卜

資料番号	年月	人名	記述内容〔部分抜粋〕
7-161	明治18年2月	上田幸助	〆二月廿二日 茶半斤 一 四錢五厘 使永二郎 同断
7-162	明治18年4月	上田幸助	〆(廿八日) 茶半斤 一 三錢五厘 使同人(幸助)同断
7-163	明治18年7月	上田幸助	七月五日卜 茶半斤 一 四錢五厘 使直 船卜
7-164	明治18年10月	上田幸助	〆(廿九日) 茶百目 一 三錢二厘 使同人(直)
7-165	明治18年2月	上田源太郎	〆(十四日) 茶三本 一 拾六錢五厘 使同人(亀吉) 亀吉分
7-166	明治17年7月	上田好造	〆(廿一日) 茶半斤 一 五錢五厘 使直
7-167	明治17年10月	上田好造	〆五日 茶半斤 一 五錢五厘 使同人(藤吉)
7-168	明治18年5月	上田好造	五月五日 茶半斤 一 四錢 使直
7-169	明治18年8月	上田好造	〆(廿五日) 茶百目 一 貳錢八厘 使同人(竹治)
7-170	明治18年9月	上田好造	〆(五日) 茶半斤 一 四錢 使庄九郎
7-171	明治18年9月	上田好造	九月十九日 茶百拾匁 一 三錢壹厘 使庄九郎
7-172	明治18年2月	田尾千太郎	〆十二日 茶壹本 一 五錢五厘 使大造
7-173	明治18年2月	田尾千太郎	〆(十二日) 茶壹本 一 五錢五厘 使同人(大造)
7-174	明治18年2月	田尾千太郎	〆(十二日) 茶壹本 一 五錢五厘 使同人(千太郎)
7-175	明治18年2月	吉田久造	〆(十三日) 茶壹本 一 五錢五厘 使同人(直)
7-176	明治18年2月	前田善左衛門	〆(十三日) 茶壹本 一 五錢五厘 使同人(藤松)
7-177	明治18年2月	上田市造	〆(十三日) 茶壹本 一 五錢五厘 使同人(大造)
7-178	明治18年1月	上田仁造	十八年一月二日 茶壹斤 一 八錢 使嫁
7-179	明治18年2月	若宮秀治	十八年二月廿一日 茶壹斤 一 九錢 使ヲヒチ
7-180	明治17年12月	若宮傳右衛門	〆(十三日) 茶壹斤 一 八錢 使同人
7-181	明治18年2月	大西貞右衛門	〆(十日) 茶壹本 一 五錢五厘 使同人(市)
7-182	明治18年2月	大西貞右衛門	〆十二日 茶壹本 一 五錢五厘 使同人(市)
7-183	明治18年8月	大楠重吉	〆(廿一日) 茶壹斤 一 七錢 使同人(直)
7-184	明治19年2月	大楠重吉	(二月一日) 茶壹斤 一 七錢 使同人(直)
7-185	明治19年2月	大楠重吉	〆十四日 茶壹斤 一 五錢五厘 使直
7-186	明治18年2月	大楠利吉	〆(十日) 茶壹本 一 五錢五厘 使同人(仁造)
7-187	明治18年2月	大楠利吉	〆(十二日) 全(茶)壹本 一 五錢五厘 使同人(仁造)
7-188	明治18年12月	水野善四郎	〆(四日) 茶半斤 一 三錢五厘 使同人(直)
7-189	明治17年10月	水野甚右衛門	〆(十九日) 茶半斤 一 五錢 使同人(直)

資料番号	年月	人名	記述内容〔部分抜粋〕
7-190	明治17年11月	水野甚右衛門	〆廿四日 茶半斤 一 四錢五厘 使忠二郎
7-191	明治17年12月	水野甚右衛門	〆（四日） 茶半斤 一 四錢五厘 使同人（亀治）
7-192	明治19年1月	水野甚右衛門	〆一月廿八日 茶半斤 一 三錢五厘 使金松
7-193	明治18年2月	水野政右衛門	〆二月十二日 茶壺本 一 五錢五厘 使同人（藤松）
7-194	明治17年10月	上田亀太郎	〆（十八日） 茶半斤 一 五錢 使同人（弥二郎）
7-195	明治17年12月	上田亀太郎	〆（十五日） 茶七十目 一 貳錢六厘 使同人（友吉）
7-196	明治18年2月	大頭屋	〆（七日） 茶半斤 一 三錢五厘 使ヲダイ
7-197	明治17年7月	戎頭屋	〆三十一日 茶三十九匁 一 壺錢七厘 使梅太
7-198	明治19年1月	戎頭屋	〆（十五日） 茶壺斤 一 六錢五厘 使同人（権造）
7-199	明治19年1月	元網	〆（十日） 茶百目 一 貳錢六厘 使同人（あふハ）
7-200	明治19年1月	元網	〆（十二日） 茶七十五匁 一 貳錢 使貞介
8-1	明治35年8月		三十一日 十錢 居敷 茶半斤 使御イワ 三錢 又音 茶代 使直
8-2	明治35年9月		九月一日 七錢 本家 茶半斤 使一金
8-3	明治35年9月		一日 七錢 茶半斤 使同人
8-4	明治35年9月		四日 七錢 八好 茶半斤 使同人
8-5	明治35年9月		九月五日 七錢 庄平 茶半斤 使御内室
8-6	明治35年9月		二十日 七錢 （延次郎） 茶半斤 使同人（文庄）
8-7	明治35年9月		九月廿一日 七錢 清左衛門 茶半斤 使勝治
8-8	明治35年9月		九月廿一日 七錢 （弥三右衛門） 茶半斤 使同人（市太郎）
8-9	明治35年9月		二十三日 七錢 茶半斤 使同人（庄三郎）
8-10	明治35年9月		二十三日 七錢 同半斤 追取 使同人（庄三郎）
8-11	明治35年9月		九月廿四日 七錢 水兼 茶半斤 使文藤
8-12	明治35年10月		十月二日 十四錢 （任天丸） 茶一斤 使同人（庄太郎）
8-13	明治35年10月		拾四錢 （任天丸） 茶一斤 使同人
8-14	明治35年10月		十錢五厘 勝造 茶半斤 使直

資料番号	年月	人名	記述内容〔部分抜粋〕
8-15	明治35年10月		七錢 （弥三右衛門） 茶半斤 使同人（市太郎）
8-16	明治35年10月		十月十九日 七錢 兼次郎 茶半斤 使貞造
8-17	明治35年10月		十月廿二日 拾四錢 岩次郎 茶一斤 使ヲイワ
8-18	明治35年11月		十一月一日 七錢 文清 茶半斤 使近治
8-19	明治35年11月		十一月八日 七錢 （保造） 茶半斤 使同人（百造）
8-20	明治35年11月		七錢 藤松 茶半斤加入 使勘太郎
8-21	明治35年11月		十一月二十五日 七錢 （新や網） 茶半斤 使同人（ヲダイ）
8-22	明治35年11月		二十八日 七錢 茶半斤 使音次郎
8-23	明治35年12月		七日 拾四錢 茶壺斤 使和市 上ノ網
8-24	明治35年12月		十二日 七錢 茶半斤 使同人（百造）
8-25	明治35年12月		十五日 拾四錢 清次郎 茶一斤 使ヲダイ
8-26	明治36年1月		一月四日 三錢壺厘 新屋網 茶五十五匁 使菊治
8-27	明治36年1月		十七日 四錢 新屋網 茶七十匁 使菊治
8-28	明治36年1月		二十一日 拾錢六厘 住造 茶百九十匁 使直
8-29	明治36年1月		二十六日 拾四錢 茶一斤
8-30	明治36年2月		八日 七錢 任天丸加入 茶半斤 使勘市
8-31	明治36年2月		十七日 拾四錢 源右衛門 茶一斤 使ヲハル
8-32	明治36年2月		十八日 五錢 新屋網 茶八十五匁 使音次郎
8-33	明治36年3月		六日 七錢 （任天丸） 茶半斤 使同人（庄松）
8-34	明治36年3月		三月二十三日 七錢（任天丸） 茶半斤 使同人（安造）
8-35	明治36年3月		二十四日 拾四錢 茶一斤 使同人
8-36	明治36年4月		四月六日 六匁四十三錢 （和右衛門） 茶十二貫三百目 使元常 正味十一貫百目

第8章 資料

資料番号	年月	人名	記述内容〔部分抜粋〕
8-37	明治36年4月		七日 十七銭 茶一斤 使同人（照吉）
8-38	明治36年4月		四月十二日 八銭五厘 又清 茶半斤 使勝造
8-39	明治36年4月		四月十二日 八銭五厘 （荒神大） 茶半斤 使同人（友藤）
8-40	明治36年4月		四月廿日 八銭五厘 （善次郎） 茶半斤 使同人（直）
8-41	明治36年4月		四月二十四日 六円三十二銭二厘 本家 茶十二貫百 使同人（波戸大） 正味十貫九百匁
8-42	明治36年4月		拾五銭六厘 茶 二百式十匁 安造 使同人
8-43	明治36年5月		八日 十六銭 （清次郎） 茶一斤 使同人
8-44	明治36年5月		十二日 拾七銭 茶一斤 使同人（市金）
8-45	明治36年5月		十六日 八銭五厘 （弥三右衛門） 茶半斤 使利三郎
8-46	明治36年5月		十七日 拾六銭 茶一斤 使同人（ヲツル）
8-47	明治36年5月		二十七日 十六銭 文三 茶一斤 使直
8-48	明治36年6月		六月十八日 八銭 （弥三右衛門） 茶半斤 使同人（長次郎）
8-49	明治36年6月		六月二十五日 八銭五厘 茶半斤 使同人（文蔵）
8-50	明治36年7月		七月十八日 十六銭 永次郎 茶一斤 使文造
8-51	明治36年7月		二十六日 八銭五厘 八好 茶半斤 使一金
8-52	明治36年7月		二十九日 八銭 （甚岩） 茶半斤 使同人（ヲジウ）
8-53	明治36年7月		三十一日 拾六銭 文岩 茶一斤 使ウシヤカ
8-54	明治36年8月		八月一日 茶百二十目 七銭八厘 頭屋 使同人
8-55	明治36年9月		九月七日 八銭 （下岩） 茶半斤 使同人（藤松）
8-56	明治36年9月		七日 八銭 （水ノ大造） 茶半斤 使同人（六仁）
8-57	明治36年9月		十三日 拾六銭（文三） 茶一斤 使同人（善助）
8-58	明治36年10月		三日 八銭 （新や綱） 茶半斤 使市金

資料番号	年月	人名	記述内容〔部分抜粋〕
8-59	明治36年10月		三日 十六銭 茶一斤 使同人
8-60	明治36年10月		十五日 十六銭 （八好） 茶一斤 使同人（一秀）
8-61	明治36年10月		十六日 十六銭 新や綱 茶一斤 使甚造
8-62	明治36年10月		十月十六日 八銭 新屋綱 茶半斤 使仁助
8-63	明治36年10月		十八日 八銭 尾越藤 茶半斤 使勘太郎
8-64	明治36年10月		十九日 四銭一厘 茶六十匁 使同人（文市）
8-65	明治36年10月		二十八日 八銭 （下岩） 茶半斤 使同人（藤松）
8-66	明治36年10月		三十六年十月三十日 八銭 （新屋綱） 茶半斤 使繁造
8-67	明治36年5月		五月五日 八銭 茶半斤 使同人（文庄）
8-68	明治36年11月		十三日 八銭 寺二郎 茶半斤 使ヲジウ
8-69	明治36年11月		十一月二十四日 八銭 尾越藤 茶半斤 使三造
8-70	明治36年11月		二十八日 八銭 ♪（弥三右衛門） 茶半斤 使同人（長太郎）
8-71	明治36年12月		三日 八銭 文三 茶半斤 使善助
8-72	明治36年12月		九日 八銭 （上ノ綱） 茶半斤 使同人（元次郎）
8-73	明治36年12月		十六日 八銭五厘 茶半斤 使同人（庄太郎）
8-74	明治37年2月		三日 十八銭 （弥三右衛門） 茶一斤 使同人（長十郎）
8-75	明治37年2月		二十八日 九銭 （上ノ綱） 茶半斤 使同人（弥次郎）
8-76	明治37年3月		十六日 拾八銭 （大頭家） 茶壹斤 使同人（新吉）
8-77	明治37年4月		一日 七円七十五銭二厘 和右衛門 茶十一貫四百目 四十五斤六分入 使六仁
8-78	明治37年4月		二日 十八銭 弥三右衛門 茶一斤 使長太郎
8-79	明治37年4月		六日 九銭（和右衛門） 茶半斤 使同人（又市）
8-80	明治37年4月		九日 拾八銭（清次郎） 茶壹斤 使同人（ヲダイ）

資料番号	年月	人名	記述内容〔部分抜粋〕
8-81	明治37年4月		十七日 九銭（岩造） 茶半斤 使同人（直）
8-82	明治37年4月		廿二日 拾八銭 茶壺斤 使同人（仁造）
8-83	明治37年4月		二十五日 八円六十三銭六厘（本家網） ヒイ 茶正味十二貫七百 使庄松
8-84	明治37年5月		六日 九銭 亀太郎 茶半斤 使岩吉
8-85	明治37年5月		三十日 九銭 水ノ長太郎 茶半斤 使直
8-86	明治37年6月		十六日 十八銭 甚平ヨツ 茶一斤 使直
8-87	明治37年6月		六月十五日 九銭（善助） 茶半斤 使同人（直）
8-88	明治37年6月		六月廿日 十八銭 茶一斤（好松）
8-89	明治37年7月		七月六日 十八銭（安造） 清次郎 茶一斤 使ヲダイ
8-90	明治37年7月		七月七日 九銭（安造） 茶半斤 使同人（ヲワサ）
9-1	明治36年4月	上田和右衛門	六円四十三銭八厘 茶十二貫三百 正味十一貫百匁 四十四斤四分入 使元常
9-2	明治36年5月	上田和右衛門	十七銭 茶一斤 使同人（市金）
9-3	明治37年4月	上田和右衛門	七円七拾五銭二厘 茶壺本 十壺貫四百匁 正味四十五斤六分 使六仁
9-4	明治37年4月	上田和右衛門	九銭 茶半斤 使店文
9-5	明治38年4月	上田和右衛門	八円十九銭八厘 茶壺本 十六ハ正十二貫二百匁 此斤四十八斤八分 使儀太郎
9-6	明治39年3月	上田和右衛門	二十銭 茶一斤 使同人
9-7	明治36年4月	本家 上田松三郎網	六円三十二銭一厘 茶正ミ 十貫九百 使同人
9-8	明治37年4月	本家 上田松三郎網	八円六十三銭二厘 茶十二貫七百 使庄太郎
9-9	明治38年4月	本家 上田松三郎網	七円九拾九銭七厘 茶壺本 正味十一貫九百 四十七斤六分
9-10	明治36年4月	山地甚四郎網	十七銭 茶一斤 使同人（照吉）

資料番号	年月	人名	記述内容〔部分抜粋〕
9-11	明治36年10月	有木延次郎 秋ぐる網 新や網	八銭 茶半斤 使市金
9-12	明治36年10月	有木延次郎 秋ぐる網 新や網	十六銭 茶一斤 使甚造
9-13	明治36年10月	有木延次郎 秋ぐる網 新や網	八銭 茶半斤 使茂太郎
9-14	明治36年10月	有木延次郎 秋ぐる網 新や網	八銭 茶半斤 使茂造
9-15	明治37年9月	有木延次郎 秋ぐる網 新や網	四銭九厘 茶六十匁 使亀太郎
9-16	明治37年9月	有木延次郎 秋ぐる網 新や網	九銭 茶半斤 使亀太郎
9-17	明治37年10月	有木延次郎 秋ぐる網 新や網	九銭 茶半斤 使亀太郎
9-18	明治37年10月	有木延次郎 秋ぐる網 新や網	九銭 茶半斤 使仁助
9-19	明治37年11月	有木延次郎 冬網始	拾八銭 茶一斤 使友春
9-20	明治37年11月	有木延次郎 冬網始	九銭 茶半斤 使同人（元岩）
9-21	明治38年1月	有木延次郎 冬網始	三銭六厘 茶五十目 使善次郎
9-22	明治38年2月	有木延次郎 冬網始	四銭六厘 茶六十四匁 使同人（熊造）
9-23	明治38年3月	有木延次郎 冬網始	五銭 茶六十目 使同人（熊造）
9-24	明治38年11月	有木延次郎 冬網始	五銭六厘 茶七十四匁 使八二郎
9-25	明治38年12月	有木延次郎 冬網始	六銭二厘 茶七十八匁 使仁助
9-26	明治38年12月	有木延次郎 冬網始	五銭二厘 茶六十五匁 使榮造
9-27	明治37年1月	有木兼松網	十八銭 茶一斤 使清松
9-28	明治37年3月	有木兼松網	九銭 茶半斤 使同人（弥五郎）
9-29	明治37年3月	有木兼松網	九銭 茶半斤 使清松
9-30	明治37年11月	有木兼松網	九銭 茶半斤 使甚常
9-31	明治37年12月	有木兼松網	九銭 茶半斤 使市太郎
9-32	明治37年12月	有木兼松網	九銭 茶半斤 使半次郎

第8章 資料

資料番号	年月	人名	記述内容〔部分抜粋〕
9-33	明治37年12月	有木兼松網	九錢 茶半斤 使清松
9-34	明治37年12月	有木兼松網	九錢 茶半斤 使田尾半
9-35	明治37年12月	有木兼松網	九錢 茶半斤 使半次郎
9-36	明治38年1月	有木兼松網	拾八錢 茶半斤 使甚常
9-37	明治38年1月	有木兼松網	拾八錢 茶半斤 使同人（喜代松）
9-38	明治38年1月	有木兼松網	七錢二厘 茶百目 使市太郎
9-39	明治38年1月	有木兼松網	九錢 茶半斤 使同人（甚常）
9-40	明治38年1月	有木兼松網	九錢 茶半斤 使市太郎
9-41	明治38年1月	有木兼松網	七錢二厘 茶百目 使喜与松
9-42	明治38年2月	有木兼松網	九錢 茶半斤 使同人（甚常）
9-43	明治38年2月	有木兼松網	四錢五厘 茶五十四匁 使同人（喜与松）
9-44	明治38年3月	有木兼松網	九錢 茶半斤 使田尾半
9-45	明治38年3月	有木兼松網	四錢五厘 茶六十三匁 使同人（喜代松）
9-46	明治38年12月	有木兼松網	五錢二厘 茶六十五匁 使市太郎
9-47	明治38年12月	有木兼松網	五錢四厘 茶六十七匁 使市太郎
9-48	明治39年1月	有木兼松網	拾錢 茶半斤 使銀右衛門
9-49	明治38年11月	有木源治郎網	九錢五厘 茶半斤 使同人（甚常）
9-50	明治38年11月	有木源治郎網	五錢三厘 茶七十匁 使甚新市
9-51	明治38年12月	有木源治郎網	四錢四厘 茶五十五匁 使甚常
9-52	明治39年2月	有木源治郎網	十錢 茶半斤 使同人（甚常）
9-53	明治38年9月	上田宗次郎網	九錢五厘 茶半斤 使ヲトヤ
9-54	明治38年9月	上田宗次郎網	九錢七厘 茶百廿七匁 使積市

資料番号	年月	人名	記述内容〔部分抜粋〕
9-55	明治38年10月	上田宗次郎網	九錢五厘 茶半斤 使金松
9-56	明治39年9月	上田宗次郎網	五錢 茶五本 使藤吉

表8-2 明治15～17年「萬買上覚帳」(資料No.38)

資料 番号	年月	記述内容〔部分抜粋〕	資料 番号	年月	記述内容〔部分抜粋〕
1	明治15年 1月13日 ・旧14年 11月24日	一 茶壺本 同家(金本屋) 三十四斤 十〇五也 代三円五十七銭 拂	12	明治16年 4月5日	一 極上茶壺本 (いよや) 十貫八百 正味九貫七百 此斤三十八斤八分 十壺ノ五也 代四円四十六銭貳厘
2	明治15年 1月22日 ・旧14年 12月3日	〃三日 一 茶壺本 金本屋 父分二詔ル 十貫 内貳貫袋引 メて正味八貫八百目(引合(朱印)) 三十五斤貳分 十壺也 代三円八十七銭壺厘 拂	13	明治16年 4月5日	一 並茶壺本 (いよや) 十壺貫目 正味九貫九百 此斤三十九斤六分 九五也 代三円七十六銭貳厘
3	明治15年 2月17日 ・旧14年 12月29日	十二月廿九日分暮ニての分 一 茶壺本 金本屋 十壺貫ハ 内壺貫貳百袋引 メて三十八斤四歩 (引合(朱印)) 十〇ノ五也 代四円三銭二厘 拂	14	明治16年 8月7日	一 茶壺本 茶屋 定八 正味八貫六 (引合(朱印)) 八五也 代貳円九十銭四厘 下拂金 拂済 但シ同日二米五俵代と壺所二 高十八円十二銭四厘拂
4	明治15年 4月21日	一 茶壺貫五百目 同家(いよや) 此斤六斤 十一ノ五也 (引合(朱印)) 代六十九銭 拂 浅二部分払	15	明治16年 9月3日	一 茶卅六貫四百 和田濱川ばた 高梯多市 此斤百五斤六分 九〇也 代九円五十銭四厘 拂
5	明治15年 4月28日	一 茶壺本 いよや 十二貫三 内壺貫貳百五十袋引 (引合(朱印)) メて正味十壺貫五十目 四十四斤貳分 十一五也 代五円八銭五厘 拂済	16	明治16年 12月29日	一 茶壺本 (いよや) 十壺貫四百 内壺貫貳百袋引 正味メて拾貫貳百目 七八也 代三円拾八銭貳厘
6	明治15年 5月11日	又 茶半本 五貫貳百 内壺貫貳百袋引 メて三貫八百目 十五斤六分 代壺円七十九銭三厘 拂	17	明治16年 12月29日	一 同壺本 (いよや) 九貫八百目 内壺貫百袋引 メて正味八貫七百目 七〇 代貳円四十三銭六厘
7	明治15年 6月14日	一 茶壺本 金元屋 正味卅八斤貳分 十一三 代三円卅銭九厘	18	明治16年 12月29日	一 同壺本 (いよや) 九貫目 内壺貫百引 正味七貫九百 代貳円拾八銭貳厘
8	明治15年 7月10日	一 茶壺本 伊豫屋 十壺貫四百 内壺貫貳百袋引 メて正味拾貫貳百目 代四円六十老銭	19	明治17年 3月27日	一 古茶貳本 丸亀 秋田屋 十壺貫二十壺貫 (引合(朱印)) メ 〃 新茶貳本 (引合(朱印)) 十壺貫二十貫八 メ四十四貫貳百 内六貫四百 袋引 (引合(朱印)) メ三十七貫貳百 正味斤 百五十壺斤貳分 (引合(朱印)) 八五也 代十貳円八十五銭貳厘 拂
9	明治15年 8月20日	八月廿日 一 茶壺本 いよや 四十六斤八分 十〇也 代四円六十八銭 拂済			
10	明治15年 12月16日	一 茶壺本 金本屋 十貫八 内壺貫貳百袋引 メて正味三十八斤四分 十一ノ二也 代四円三十銭			
11	明治16年 1月28日	未一月廿八日 一 茶壺本 いよや 十壺貫八 内壺貫貳百袋引 メて拾貫六百 此斤四十二斤四分 十一八也 代四円九十九銭五厘			

2 文献資料

・古文書資料一覧

史料名	作者、文書タイトル	年代	収録・所蔵先	記載内容
長宗我部地検帳 土佐郡下			高知城歴史博物館所蔵	「茶少有」の記述が多くみられる。
棒蔵主文書		慶長7年(1602)	高知城歴史博物館所蔵	山内一豊が入国早々、土佐、長岡、香美、吾川へ茶師棒蔵主を出張させ、茶を採取するためにその土地の庄屋に協力を命じた文書
本山掟	野中兼山	寛永20年(1643)	『本山町史 上巻』	茶の栽培を奨励し、茶を年貢の対象としてとらえている。
国中掟		寛文2年(1662)	『本山町史 上巻』	茶等の植樹を奨励、新規に受け付けた分は年貢を免除、商売に使うことも奨励。茶を主要国産物の一つとして位置づける。
淡輪記			『土佐国群書類第5巻』	万治3年(1660)商品流通を藩の監督下に置き、商品の専売制を図り、問屋を指定し商業統制の強化を計った。
百姓訴抜書		寛文3年(1663)	『本山町史 上巻』 『本川町史』	「唯今迄問屋にて御直之御商被為成諸人迷惑仕候」茶は藩の厳しい専売制下におかれていた。
寛文改替関係史料			『本山町史 上巻』 『新修仁尾町誌』	「茶売買御救之事」寛文改替により大幅に領主的商業統制を緩和(茶も同様)
浜田家文書		寛文4年(1664)	『新修仁尾町誌』 『宿毛市史資料2』	「御国之茶、其外代物買取、境目近辺之在所百姓勝手能」
〃	覚	元禄5年(1692)	『新修仁尾町誌』 『宿毛市史資料2』	口銀の取立免除
山林諸木並竹定		寛文4年(1664)	『本川村史』	茶を留木として位置づける。
道番所通行規則		寛文4年(1664)	『宿毛市史』	茶商人の優遇が記載されている。
延宝九年差上折本		延宝9年(1681)	高知県立図書館	茶は現物納だが、銀納の場合は翌年夏までに納める。
道番所定之事		元禄3年(1690)	『新修仁尾町誌』	隣国より茶商人の入込みについての規則
茶、毛皮類御口銀取立御算用之事		元禄5年(1692)	『憲章簿』 『新修仁尾町誌』	茶の取り扱いや茶商人の出入りについての取締りの掟書
元禄六年分口銀算用目録		元禄7年(1694)	『大川村史』	大川村大平口番所の判紙帳
御国他国人出入改方御定之事		元禄9年(1696)	『新修仁尾町誌』	出入りについて厳しく詮議し、茶商人といえども永々の滞在は許されず、もしそれをさせたならば、役人庄屋等を処罰する。
山内家文書		宝永7年(1710)	『新修仁尾町誌』	茶は別格の扱い
御年貢銀ニ質物買入銀子借用申書物之事		正徳5年(1715)	『新修仁尾町誌』	仁尾商人より茶等を貢物として年貢銀を前借りしていた。
立川番所の襖の下張りから出てきた文書		享保2年(1717)	石川靖朗「碁石茶」随想	川之江・仁尾との関係に関する史料
赤松家文書		享保14年(1729)	高知県立図書館所蔵	讃岐商人進が享保14年に茶を買い付けている文書
口銀取立判紙帳并目録控		享保15年(1730)	『大川村史』	大川村大平口番所の口銀算用目録の控
内田家年譜書		享保19年(1734)	『新修仁尾町誌』	仁尾浜の商人が茶商売で豊永郷桃原村で口銀のこと、茶丸の斤目のこと、貨銀のこと、入国入銀のことなどで問題を生じ、その詳細を郡奉行所へ申し上げた文書
番所差出書		享保19年(1734)	『新修仁尾町誌』	仁尾商人に売渡した茶丸の数量を番所へ差し出した文書
磯谷村の孫七ら八名の道中切手		享保20年(1735)	石川満「土佐参勤交代の官道は茶の道・塩の道」	土佐の山分から馬立を中継して伊予川之江、讃岐仁尾の港に碁石茶が運ばれ、海から山へは塩が運ばれた。
他国茶商人御国入月限并出入者日数之事		延享元年(1744)	『新修仁尾町誌』	他国商人の出入のできる月は「正月、七月、十一月、十二月」に定めた上、日数は「他国人が用事で入来する者は庄屋の覚書をもって、五日内外の日数で入国せしむる事」となっている。
土佐幽考	安養寺禾磨	延享2年(1745)	『土佐国群書類従』8巻	長岡郡豊永郷 碁石茶 六蔵茶とあわせ茶高30斤入り3,154丸
豊永郷差出控(豊永郷諸高帳)		延享2年(1745)	『大豊町史 近代現代編』	茶丸30斤入、3154丸但亥年出来以来吞茶を差引他国并御国方売申分
覚城院・智體師記録「臨終記」		延享3年(1746)	『新修仁尾町誌』	「先師御遷化六月二十七日、忠蔵殿土佐山へ御出にて…山分より帰られ候、忠蔵殿山分へ参られ候節相渡之有候」

史料名	作者、文書タイトル	年代	収録・所蔵先	記載内容
土州淵岳志		延享4(1747)年以降	『土佐國群書類従』8巻	「碁石茶 萑生郷本川山分ヨリ出ダス カウ気アリ」 伊予や讃岐国へ茶を輸出しても移出税は取らない。寛文改替により茶の課税はなくなる。
馬立茶渡通		享保18年(1733)	石川満「土佐参勤交代の官道は茶の道・塩の道」	立川番所を茶丸が18回通過 茶丸の番所通過172丸
々		文久元年(1861)	石川満「土佐参勤交代の官道は茶の道・塩の道」	茶の買付で仁尾の年行司が上山村田ノ内鉄次に発給
一札		嘉永元年(1748)	『梶原町史』	姫草口番所へ他国の茶買商人が茶を買いに来た。
永代相渡申田地之事		宝永4年8月(1754)	『土佐町史』、『本山町史料その二』、『新修仁尾町誌』	五郎右衛門は仲買として茶を本山郷、森郷等より買い求めている。
宝永七年三月廿日付茶出荷報告書		宝永7年(1757)	『大川村史』	宝永6年、大平村生産茶182丸20斤に33枚の送状を添えて出したことを報告した文書
常德寺文書		宝永13年(1763)	『新修仁尾町誌』	土州候が止宿のため、宝暦13年に宗門改を行った。沿道の住民に無礼があつてはならないとの注意の書簡が郡奉行所から大庄屋宛に出された。
常德寺文書		安永9年(1780)	『新修仁尾町誌』	仁尾村常德寺が土佐守様参勤の時の宿舎になることで、方丈庫裏の修理の願書
奉願口上覚		寛政9年(1797)	都築建康所蔵	仁尾商人進出の文書
白井家文書(願書) 奉願口上覚		寛政9年(1797)	三豊市所蔵 『新修仁尾町誌』	仁尾商人が高知城まで茶商売の許可を受ける。
白井家文書		文化12年(1815)	三豊市所蔵 『新修仁尾町誌』	土州下川口御番所山中久馬治宛の往来手形、寺請(覚城院)覚書
白井家文書		文化13年(1816)	三豊市所蔵 『新修仁尾町誌』	仁尾商人が土佐へ入国していた番所を記す。
白井家文書		天保5年(1834)	三豊市所蔵 『新修仁尾町誌』	立川番所役人宛の仁尾商人39名の茶商のための入国往来手形、寺請の覚書
南路志 巻34	武藤致和	文化の頃(1815)編集	『南路志』第4巻	「茶 萑生郷 大抜茶 本川郷 碁石茶」 いずれも上質で伊予、讃岐に積み出された。
川之江 往来手形		文政10年(1827)	『川之江市誌』	川之江の商人が茶を買うために本川口の番所も出した往来手形
山中家文書	田地家諸道具百姓役共永代売渡始末	天保5年(1834)	『新修仁尾町誌』	中村屋百姓が作が仁尾商人より質入れをして…買主に支払いをしてもらいたい旨の文書
宮野々口ヨリ他国江出茶御口銀御算用目録		嘉永7年3月(1854)	『梶原町史』	津野山茶移出の際税が課せられていた。 宮野々口から茶が226丸移出
川之江村役用記(往来手形)		安政5年10月(1858)	四国中央市所蔵	「従来其御地江茶買ニ入来申候 此度茂右用事ニ付罷越申候間無疑御通入云々」
川之江村役用記(奉歛願候)		明治3年11月(1870)	四国中央市所蔵	川之江村には茶山株が22あって、茶買いの為土佐へ往来した手形の控え
三谷家文書		万延元年(1860)	高知県立図書館所蔵	「先例を以御境目筋廻勤…」 入国許可 他国との物資交流
事物終始	岡本真古		『本山町史 上巻』	元禄5年から茶に対して移出税の課税
土佐ノ国土産名物	高橋真人	江戸時代後期	佐伯賢一「碁石茶」	「大田寺(豊楽寺)ノ碁石茶、同郡豊永ノ内大田寺ノ山内ニアリ寺中ニ製之。碁石ノ如クニシテ堅シ。依テ碁石茶ト称ス。…」
寺川郷談			『本川村史』	寺川では茶が結納で贈られた飲まれた。葉茶の飲用が儀礼として行われるなど風俗等の記述
志々島上田家(伊勢屋)文書			瀬戸内海歴史民俗資料館所蔵	志々島で、いせや商店を営んでいた家に伝わる明治から大正期にかけての文書
類聚土佐故事			『仁淀村史』 『土佐國群書類従拾遺第三巻』	大抜茶は萑生郷、碁石茶は豊永郷と本川郷で、六蔵茶は津野山郷と半山郷で生産されている。 「所出於当国諸山邑之芳茗種々多焉。特採製於香美郡萑生郷者称大抜出於豊永郷者謂碁石茶津野山郷之産名六蔵茶各以爲佳品課矣。」
茶御口銀定等之事			憲令録 巻一 『本山町史 上巻』	口銀の定め
森本山豊永三郷煎茶受口定			憲令録 巻一 『本山町史 上巻』	かなりの山茶が番所を通じて藩外へ移出されている。

・ 主要科学論文資料一覧

資料番号	タイトル	著者	雑誌名 巻号頁
1	漬物茶碁石茶と阿波晩茶の香気特性	川上美智子、小林彰夫、山西 貞	日本農芸化学会誌、61 (3)、345-352
2	大葉種と小葉種で造った茶のカフェインと全窒素の相関性に見られる差について	川上美智子、内田弘美、小林彰夫	日本農芸化学会誌、61 (3)、45-47
3	日本の後発酵茶	宮川金二郎、大坪藤代、片渕きょう子	日本家政学会誌、40 (6)、545-551
4	碁石茶製造工程における風味成分の変化とその特徴	加藤みゆき、田村朝子、大森正司、難波敦子、宮川金二郎、西村 修、亀田 弥	日本家政学会誌、45 (6)、527-532
5	後発酵茶に存在する微生物の特徴	田村朝子、加藤みゆき、大森正司、難波敦子、宮川金二郎	日本家政学会誌、45 (12)、1095-1101
6	碁石茶の発酵に関与する微生物	岡田早苗、高橋尚人、小原 直弘、内村 泰、小崎道雄	日本食品科学工学会誌、43 (9)、1019-1027
7	高知県産茶および青果物の有するスーパーオキシドアニオン消去能の測定	森山洋憲、片山泰幸、中林錦一、受田浩之、沢村正義	日本食品科学工学会誌、49 (10)、679-682
8	Effects of Extracts from GOISHICHA on Serum and Liver Lipid Concentrations in Rats (碁石茶抽出物がラットの血清及び肝脂質濃度に及ぼす影響)	Makoto OYAIZU, Hajime HOTSUMI, Michiyo TAKAGI, Yuko MATSUMOTO, Mutsumi FUJITA, Nobuko MATSUZAKI, Shigeru YAMASHITA	Journal of Oleo Science 54 (10) , 537-541
9	Effects of GOISHICHA Extracts on Fatty Acid Compositions of Brain and Liver Lipid in Rats (碁石茶の抽出物がラットの脳および肝臓脂質の脂肪酸組成に及ぼす影響)	Makoto OYAIZU, Hajime HOTSUMI, Michiyo TAKAGI, Nobuko MATSUZAKI, Shigeru YAMASHITA, Fumio TAKENAGA, Shingo ITOH	Journal of Oleo Science 55 (7) , 331-336
10	Inhibitory Effects of Goishi Tea against Influenza Virus Infection (インフルエンザウイルス感染に対する碁石茶の抑制効果)	Akane Noguchi, Yasunori Hamaazu and Hisako Yasui	Food Science and Technology Research, 14 (3) , 277-284
11	コレステロール負荷家兎における後発酵茶「碁石茶」の高脂血症及び動脈硬化抑制効果	宮村充彦、森山洋憲、邑田修三、横田淳子、吉岡三郎、宅間大祐、濱田篤秀、西岡 豊	YAKUGAKU ZASSHI, 128 (7) , 1037-1044
12	碁石茶製造工程におけるカテキン含量とスーパーオキシドアニオン消去活性の変化	島村智子、松浦理太郎、森山洋憲、竹田匠輝、受田浩之	日本食品科学工学会誌、55 (12)、640-644
13	茶カテキン腸内細菌代謝産物 1,3- ジフェニルプロパン -2- オール類とピロガロールの日本産後発酵茶からの分離と定量	田中隆、永井沙知、四位拓也、松尾洋介、河野 功	日本食品化学学会誌、18 (1)、6-11
14	碁石茶がアディポサイトカインの変動に及ぼす影響	横田淳子、常風興平、吉岡三郎、森山洋憲、邑田修三、大石雅夫、受田浩之、宮村充彦	日本食品科学工学会誌、58 (8)、398-402
15	Goishi tea consumption inhibits airway hyperresponsiveness in BALB/c mice (碁石茶の摂取によるBALB/cマウスの気道過敏性抑制効果)	Ryoji Hirota, Nlandu R Ngatu, Mitsuhiko Miyamura, Hiroyuki Nakamura, Narufumi Suganuma	BMC Immunology, 12, Article number 45

年	概要
1987	碁石茶および阿波晩茶の香気成分分析を行い、碁石茶と阿波晩茶に共通した後発酵茶特有の香気パターンを見出した。加えて、新たに茶の香気成分として12種の化合物を同定した。
1987	小葉種 (<i>var. sinensis</i>) と大葉種 (<i>var. assamica</i>) を原料として製造された茶、ならびに在来種で製造された碁石茶など複数の茶について水分および全窒素量を測定し、カフェイン量と比較した。その結果、カフェイン量と全窒素量の比は、小葉種よりも大葉種で大きくなった。一方、在来種から生産された茶（碁石茶、阿波晩茶等）はカフェイン量と全窒素量において近似した値を示すことが判明した。
1989	碁石茶を含む日本の後発酵茶の製法について詳細な調査を行い、包括的な考察を行ったものである。
1994	碁石茶の製造工程中の成分変化について検討した。その結果、製造工程が進むにつれて380 nmの吸光度が高くなり、カテキン含量は製造工程に伴い減少した。呈味成分であるアミノ酸総量は好気発酵により減少する一方で、分岐鎖アミノ酸は増加した。有機酸については、嫌気発酵により乳酸が生成した。香気成分については、嫌気発酵中に酢酸の生成が顕著であり、リナロールオキシサイド、ベンジルアセテート等も増加した。
1994	後発酵茶の一種である阿波晩茶、碁石茶、石鎚黒茶の各製造工程から微生物を分離し、同定を行った。その結果、阿波晩茶、碁石茶、石鎚黒茶から嫌気性菌、好気性菌、カビがそれぞれ分離され、その形状と諸性質より、 <i>Lactobacillus</i> 、 <i>Streptococcus</i> 、 <i>Bacillus</i> 、 <i>Pseudomonas</i> などの存在が明らかとなった。
1996	碁石茶の発酵過程に関与する微生物について調べた。その結果、主要微生物として好気発酵中に <i>Aspergillus</i> 属の糸状菌が現れ、高温でも生育可能であり、かつ濾紙崩壊活性を有する <i>A.fumigatus</i> が多く認められた。また、蒸し汁および桶の漬け液中に乳酸菌 <i>L.plantarum</i> が主要に認められた。 <i>A.fumigatus</i> は茶葉細胞壁に傷をつける役割を持ち、 <i>L.plantarum</i> は乳酸の蓄積により酸味を付与していると考えられた。
2002	高知県産品（17種）の抗酸化活性を測定した結果、ギャバロン茶と碁石茶の活性が特に高かった。緑茶の活性と比較したところ、両茶葉の活性は緑茶と同等以上であることが明らかとなった。
2005	碁石茶の水またはエタノール抽出物をラットに投与し、血清脂質および肝臓脂質に及ぼす影響を調べた。その結果、総コレステロール量は減少し、HDL コレステロール量は増加した。また、過酸化脂質量も有意に減少した。さらに、エタノール抽出物は総コレステロール量、遊離脂肪酸量、総脂質量に顕著な影響を与え、水抽出物はトリグリセリドにのみ影響を与えることが判明した。
2006	碁石茶の水（W-E）またはエタノール（EA-E）抽出物をラットに投与し、脳および肝臓の脂肪酸に及ぼす影響を調べた。脳のトリグリセリドはEA-E群で少なく、複合脂質はW-E群で少なかった。脳内のC18:1n-9はEA-E群では統計的に有意な増加が認められた。C18:2n-6はW-E群およびEA-E群共に高く、C20:4n-6はEA-E群で有意な増加が認められた。本結果は、碁石茶抽出物が脳内の脂肪酸レベルを有意に上昇させることを明確に示すものであった。
2008	碁石茶の抗インフルエンザウイルス機能の可能性について、in vitro および in vivo 試験で検討した。その結果、碁石茶熱水抽出物は、インフルエンザ A/Puerto Rico/ 8 / 34 (PR8, H1N1) およびインフルエンザ A/Guizhou/54/89 (Guizhou, H3N2) ウイルスによる血餅形成、MDCK 細胞におけるウイルス増殖、マウスへのウイルス感染を阻害することを見出した。さらに、高分子画分がMDCK細胞へのウイルス吸着を阻害し、低分子画分が吸着後のウイルス侵入、ゲノム増殖、放出を阻害することが判明した。
2008	碁石茶を高コレステロール血症モデル家兎に投与し、高コレステロール血症および動脈硬化の抑制効果を評価した。碁石茶の抗酸化活性は緑茶と同等であり、他の茶類より高いことが判明した。コレステロール負荷家兎において、碁石茶群のLDLコレステロールおよび過酸化脂質は緑茶群より低い値であった。大動脈内皮の脂肪面積および大動脈内膜の脂肪蓄積共に碁石茶群では抑制されていた。このことから、碁石茶は高コレステロール血症および動脈硬化の抑制に有用な特異な後発酵茶であることが示唆された。
2008	碁石茶熱水抽出物の抗酸化活性、カテキン類および没食子酸含量の製造工程中の変化を調べた。その結果、碁石茶の抗酸化活性は好気発酵と嫌気発酵で大きく増加することが判明した。また、カテキン類の大部分は好気発酵中に最大となり、その後減少するのに対して、CとGCは嫌気発酵中に最大値に達し、最終製品に高い濃度で含まれていた。しかし、カテキン7種ならびに没食子酸の抗酸化活性への寄与率は低かった。従って、主要な抗酸化物質が他に含まれる可能性が高いと考えられた。
2011	碁石茶を含む後発酵茶から哺乳類腸内細菌が産生する茶カテキン代謝物と同一のフェノール化合物2種を単離した。また、没食子酸の代謝物としてピロガロールも単離された。碁石茶および石鎚黒茶ではエビガロカテキン-3-O-ガレートとエビカテキン-3-O-ガレートが消失し、代わりにガロカテキンとカテキンが有意に増加した。一方、阿波晩茶ではガロイル化カテキンが残存していた。
2011	碁石茶を食餌性肥満モデルマウスに摂取させ、体重、血糖値、血中中性脂肪、総コレステロール、インスリン、アディポサイトカインおよび内臓脂肪重量への影響を調べた。その結果、碁石茶の継続摂取により脂肪組織の細胞肥大化を抑制することが示された。また、碁石茶はアディポサイトカインのうちアディポネクチンのレベルを対照群と同レベルに維持し、TNF- α とIL-6レベルの上昇を抑制する効果を示した。これらの結果から、碁石茶はメタボリックシンドロームに対しても有用であると示唆された。
2011	BALB/cマウスを用い気道過敏性に対する碁石茶の予防効果を評価した。BAL液中の炎症細胞数は碁石茶群において有意に減少した。また、碁石茶投与群では炎症細胞の好酸球と好中球に有意な減少が認められた。喘息マウスでは、碁石茶群において水道水群に比べて有意に気道過敏性が抑制された。血清特異的IgG1は、水道水群に比べて碁石茶群で有意に低値が認められた。また、アディポネクチンは碁石茶投与群で有意に高かった。以上の結果より、碁石茶は好酸球および好中球の肺への浸潤を抑制し、気道抵抗の上昇を抑え、アディポネクチンの産生を増加させることによりマウスのアレルギー性炎症過程を抑制することが示唆された。

資料 番号	タイトル	著者	雑誌名 巻号頁
16	The influence of Goishi tea on adipocytokines in obese mice (肥満マウスのアディポサイトカインに対する碁石茶の影響)	Junko Yokota, Kohei Jobu, Saburo Yoshioka, Takehiro Kashiwagi, Tomoko Shimamura, Hironori Moriyama, Shuzo Murata, Masao Ohishi, Hiroyuki Ukeda, Mitsuhiro Miyamura	Food Chemistry, 138 (4) 2210-2218
17	The Protective Effects of Goishi Tea Against Influenza Infection (インフルエンザ感染に対する碁石茶の予防効果について)	Saburo Yoshioka, Tanitra Ju-Ngam, Kohei Jobu, Junko Yokota, Masao Ohishi, Hiroyuki Ukeda, Mitsuhiro Miyamura	薬理と治療, 41 (7), 705-709
18	Effects of Goishi tea on diet-induced obesity in mice (食事誘発性肥満に対する碁石茶の効果)	Kohei Jobu, Junko Yokota, Saburo Yoshioka, Hironori Moriyama, Shuzo Murata, Masao Ohishi, Hiroyuki Ukeda, Mitsuhiro Miyamura	Food Research International, 54 (1), 324-329
19	四国地域で民間利用されている健康茶の機能(第1報)	増田晃子、藤本 彩、井内智子、高橋千鶴、稲井美由紀、三浦ゆかり、今井昭二、増田俊哉	日本食生活学会誌、24 (1)、11-20
20	日本産後発酵茶の HPLC および HPLC - TOFMS 分析	中山秀幸、中園陽子、ハケ代一郎、松尾洋介、田中 隆、白井彩夏、石丸幹二	日本食品化学学会誌、22 (2)、94-99
21	Comparison of antioxidant activities among four kinds of Japanese traditional fermented tea (4種類の日本伝統発酵茶の抗酸化活性の比較)	Horie Masanori, Nara Kazuhiro, Sugino Sakiko, Umeno Aya, Yoshida Yasukazu	Food Science and Nutrition, 5 (3), 639-645
22	碁石茶に含まれる抗酸化成分の解明	島村智子、柏木丈弘、松本結香、吉次香菜子、平岡あゆみ、山添智香子、森山洋憲、大石雅夫、宮村充彦、受田浩之	日本食品保蔵科学会誌、43 (3), 103-110
23	Improvement of blood lipid profiles by Goishi tea polyphenols in a randomised, double-blind, placebo-controlled clinical study (碁石茶ポリフェノールによる血中脂質プロファイルの改善に関する無作為化二重盲検プラセボ対照臨床試験)	Nanao Ishida, Michiro Iizuka, Koichi Kataoka, Masafumi Okazaki, Kayo Shiraishi, Yusuke Yagi, Kohei Jobu, Junko Yokota, Masao Oishi, Hironori Moriyama, Tomoko Shimamura, Yoshihisa Matsumura, Hiroyuki Ukeda, Mitsuhiro Miyamura	International Journal of Food Sciences and Nutrition, 69 (5), 598-607
24	後発酵茶・碁石茶の特徴香氣成分とその生成に関与する微生物の解析	小山翔大、小泉香菜、妙田貴生、内野昌孝、藤森嶺、高野克己	日本食品保蔵科学会誌、45 (3)、119-127
25	Quantification of Proline-containing Cyclic Dipeptides by LC-MS/MS (LC-MS/MSによるプロリン含有環状ジペプチドの定量)	Yuuki OTSUKA, Tomoko SHIMAMURA, Michio SAKAJI, Hikaru ARITA, Takehiro KASHIWAGI, Hiroyuki UKEDA	Analytical Sciences, 36 (8), 977-980
26	Inhibitory Effects of Goishi Tea on Atherosclerosis in Apolipoprotein E Deficient Mice (アポリポ蛋白質 E 欠損マウスにおける碁石茶の動脈硬化抑制作用について)	Nanao Ishida, Tomoaki Ishida, Shumpei Morisawa, Michiro Iizuka, Yusuke Yagi, Kohei Jobu, Yasuyo Morita, Masao Oishi, Hironori Moriyama, Tomoko Shimamura, Hiroyuki Ukeda, Mitsuhiro Miyamura	Food Science and Technology Research, 26 (4), 509-515

年	概要
2013	碁石茶とその酢酸エチル画分および水画分を肥満誘導マウスに投与し、内臓脂肪重量に対する影響を検討した。その結果、正常群のマウスには碁石茶の影響は認められなかった。しかし、肥満群のマウスでは、内臓脂肪重量、脂肪細胞の大きさ、コレステロール値において有意な減少が認められた。また、アディポネクチンは増加傾向にあり、アディポサイトカインは有意に減少した。このことから、碁石茶の摂取は、メタボリックシンドロームや肥満関連疾患の予防に有益であると考えられた。
2013	2009 年 (H1N1 パンデミック期) および 2010 年と 2011 年 (季節性インフルエンザ流行期間) の 3 年間にわたり、中学生に対する碁石茶のインフルエンザウイルス感染予防効果の臨床ヒト試験を実施した。3 年間の臨床試験の結果、碁石茶の飲用がない場合の感染リスクは碁石茶を飲用した場合の 2 倍となった。この結果は、碁石茶がヒトのインフルエンザ感染を遅延させ、予防する可能性を示唆するものであった。
2013	碁石茶の抗肥満効果について 3T3L-1 細胞とマウスを用いて評価した。3T3L-1 細胞では、碁石茶は緑茶と比較して有意な脂肪分解促進作用を示した。碁石茶を摂取した場合、高脂肪食群のマウスでは体重、血糖値、内臓脂肪量が水道水群と比較して低下した。また、碁石茶と緑茶を摂取した場合、水道水と比べて脂肪増加の程度が小さかった。この結果から、碁石茶には肥満の進行に伴う脂肪細胞の肥大化を抑制する効果があることが示唆された。
2013	四国地域において健康増進を目的に販売されている健康茶 50 種類 (碁石茶を含む) を集め、成分抽出物の DPPH ラジカル消去活性、 α -グルコシダーゼ阻害活性、キサンチンオキシダーゼ阻害活性を測定した。その結果、それぞれの活性を特徴的に示す健康茶が明らかとなった。
2015	碁石茶を含む日本産後発酵茶の成分を HPLC および HPLC-TOFMS で分析した。HPLC-TOFMS 分析では、碁石茶とパタバタ茶でカテキン類が低量に検出された。碁石茶では、検出されたポリフェノール成分のうち、フラボノールが主要なフェノール化合物であった。また、4 種類のカテキン代謝物 (teadenol A, teadenol B, teasperol, teasperin) が碁石茶から初めて検出された。碁石茶の好気発酵工程は、これらのカテキン代謝物の生成に有効であると推測された。
2016	碁石茶を含む後発酵茶 4 種類の抗酸化活性を比較検討した。抗酸化活性は銅イオン還元能、ラジカル捕捉能、酸素消費速度の 3 指標で評価した。その結果、碁石茶、石鎚黒茶、阿波晩茶はどの測定方法でも抗酸化活性を示した。一方、パタバタ茶はほとんど抗酸化活性を示さなかった。後発酵茶の中では石鎚黒茶が最も強い抗酸化活性を示した。緑茶と 4 種の後発酵茶の抗酸化活性には互いに有意な差があった。後発酵茶のカテキンの含量は緑茶より少ないが、3 種類の後発酵茶は緑茶に匹敵する抗酸化活性を示した。この結果は、嫌気発酵工程が抗酸化活性の発現には有益であることを示唆するものであった。
2017	碁石茶に含まれる抗酸化成分の解明に取り組んだ。各種手法による分画と構造解析の結果、抗酸化活性を示す新たな成分としてピログロールと t-3,t-4-dihydroxycyclohexane-r-1-carboxylic acid を同定した。ピログロールの抗酸化活性への寄与率は 28.2% と高かったことから、主要抗酸化成分の一つと判断した。ピログロールが好気発酵中に生成し、嫌気発酵と天日干し工程を経て残存することを明らかとした。
2018	碁石茶に含まれるポリフェノールが血中脂質プロファイルに及ぼす影響について臨床試験を行った。LDL コレステロール値 ≥ 120 mg /mL の被験者を碁石茶を毎日摂取する群とプラセボ飲料を摂取する群に分け、試験を実施した。その結果、碁石茶ポリフェノールの摂取は、HDL コレステロールを増加させ、中性脂肪の上昇を抑制する傾向があることが判明した。この効果は肥満度 25 kg /m ² 未満の被験者で顕著であった。この結果より、碁石茶ポリフェノールは、血中脂質プロファイルを改善して脂質異常症を予防することにより、動脈硬化を抑制し、心血管リスクを低減する可能性があることが示唆された。
2019	碁石茶に含まれる香気成分プロファイルを分析した。その結果、ヘキサノールの FD 値が最も高く、次いでフルフラール、フラネオール、エチルフラネオールの順であった。 <i>Aspergillus niger</i> , <i>Pichia manshurica</i> , <i>Lactobacillus plantarum</i> の 3 種類の微生物を分離して同定した。これらの微生物を用いて後発酵茶を調製し、香気生成と微生物との関係を検討した。その結果、後発酵茶からは、 <i>A. niger</i> が生産するエチルフラネオールやチアゾリン化合物が検出された。 <i>P. manshurica</i> を添加した茶からは、エステル、アルコール、4-エチルフェノールや 4-エチル-2-メトキシフェノールなどのフェノール化合物が検出された。 <i>L. plantarum</i> はヘキサノール、ブタン酸などの有機酸やラク톤を生産した。以上の結果より、当該研究で同定した 3 種の微生物はいずれも碁石茶の香気形成に大きく寄与していることが判明した。
2020	Pro を含む環状ジペプチドの LC-MS/MS による一斉分析法の開発を行うと共に、碁石茶中に含まれる Pro 含有環状ジペプチドの定量への適用性を検討した。その結果、碁石茶では 17 種類の Pro 含有環状ジペプチドを定量可能であった。また、Pro 含有環状ジペプチドの総量は 3.40 mg /L であることが判明した。
2020	アポリボタンパク質 E 欠損マウスを用い、ブラーク蓄積量、炎症性サイトカイン、アディポネクチンを測定することにより、碁石茶の動脈硬化に対する効果を評価した。その結果、対照群に比べて碁石茶群では大動脈基部のブラーク面積が有意に減少していた。また、TNF- α と IL-6 の濃度は有意に低下し、アディポネクチンは有意に増加した。これらの結果は、碁石茶の抗酸化作用と抗炎症作用による動脈硬化抑制の可能性を示唆するものであった。

3 参考文献

【第1章】

- ・大森正司『お茶の科学「色・香り・味」を生み出す茶葉のひみつ』講談社 2017
- ・中村羊一郎『お茶作り名人紀行』羽衣出版 2020
- ・宮川金二郎編『日本の後発酵茶—中国・東南アジアとの関連』さんえい出版 1994
- ・守屋毅『お茶のきた道』日本放送出版協会 1981

【第2章】

- ・阿部眞司「本場の本物「大豊の碁石茶」のルーツを探る」『平成19年度都市再生プロジェクト推進調査委託報告書』農林水産省生産局特産振興課 2008
- ・井上賢一「碁石茶の製茶法と利用法—四国山中大豊町と瀬戸内海塩飽諸島の伝承から—」『土佐民俗』第93号 土佐民俗学会 2011
- ・大石貞男「製茶の分類」『日本茶業発達史』農山漁村文化協会 1983
- ・大西紘一『四国の嶺を越えて』(資料集) 2008
- ・大西紘一『土佐大豊町の碁石茶 仁尾から瀬戸の島々へ』(講義録) 2024
- ・大豊町史編纂委員会『大豊町史 近代現代編』大豊町教育委員会 1987
- ・高知県立図書館『土佐國群書類従』第8巻 2006
- ・坂本正夫「土佐碁石茶の技術伝承—小笠原正春さん聞き書き—」『土佐地域文化 Vol.11』土佐地域文化研究会 2008
- ・高橋克夫「お茶の話—四国の在来茶、その一、碁石茶—」『四国民俗』12号 四国民俗学会 1984
- ・茶の起源研究会『茶の起源研究』第1号 1964
- ・高知県立図書館『南路志』4巻 1992
- ・中尾佐助『栽培植物と農耕の起源』岩波書店 1966
- ・中村羊一郎『茶の民俗学』名著出版 1992
- ・中村羊一郎『番茶と庶民喫茶史』吉川弘文館 2015
- ・仁尾町誌編さん委員会『新修 仁尾町誌』仁尾町 1984
- ・橋本実『茶の起源を探る』淡交社 1988
- ・広谷喜十郎「幻の土佐の銘茶・碁石茶について」『大豊史談』第20号 大豊史談会 1989
- ・松下智『日本茶の伝来—ティー・ロードを探る』淡交社 1978
- ・宮川金二郎編『日本の後発酵茶—中国・東南アジアとの関連』さんえい出版 1994
- ・村井康彦『茶の文化史』岩波書店 1979
- ・守屋毅『お茶のきた道』日本放送出版協会 1981

【第3章】

- ・大豊町『第8次大豊町総合計画』2020
- ・大豊町史編纂委員会『大豊町史 古代近世編』大豊町教育委員会 1974
- ・大豊町文化財保護審議会『大豊の史蹟と文化財』大豊町教育委員会 2005
- ・高知県教育委員会『銅古屋岩陰遺跡調査報告書』日本道路公団 1983
- ・高知県教育委員会『参勤交代北山道 高知県歴史の道調査報告書第一集』1995
- ・高知県教育委員会文化財保護室『高知県遺跡地図』1998
- ・高知県文化財団埋蔵文化財センター『奥谷南遺跡Ⅲ』2001
- ・高知県立図書館『長宗我部地検帳 長岡郡 下』1959
- ・前田和男『定福寺の歴史と文化財』定福寺 1999
- ・前田和男『豊楽寺と仏堂』国宝薬師堂文化保存推進会 1999
- ・前田和男『土佐國編年史料控 第一巻』2002

- ・山本大編『日本歴史地名大系第40巻 高知県の地名』平凡社 1983

【第4章】

- ・綾歌郡綾歌町教育委員会『綾歌町史』綾歌郡綾歌町 1976
- ・石川謙・石川松太郎編『日本教科書大系 往来編 第10巻 地理(二)』講談社 1967
- ・石川靖朗「「碁石茶」随想」『土佐地域文化』第4号 土佐地域文化研究会 2001
- ・石田真吾『文化問答』(国立国会図書館デジタルコレクション所蔵) 1874
- ・市川昌広「四国山地の集落の景観を支える価値観」『四国山地から世界をみる ゾミアの地球環境学』昭和堂 2024
- ・井上賢一「碁石茶の作り方・使い方—四国山中大豊町の茶加工具具—」『鹿児島民具』第21号 鹿児島民具学会 2009
- ・井上賢一「碁石茶の製茶法と利用法—四国山中大豊町と瀬戸内海塩飽諸島の伝承から—」『土佐民俗』第93号 土佐民俗学会 2011
- ・井上英文『大庄屋役用記 天領川之江代官所内その一』四国中央図書館
- ・今石みぎわ「近現代における阿波晩茶—生産のあゆみと利用の広がり」『国選択記録作成等の措置を講ずべき無形の民俗文化財 四国山地の発酵茶の製造技術「阿波晩茶製造技術」調査報告書』徳島県 2020
- ・今石みぎわ「近代における石鎚黒茶の生産と利用」『国選択記録作成等の措置を講ずべき無形の民俗文化財「四国山地の発酵茶の製造技術」石鎚黒茶製造技術調査報告書』西条市教育委員会 2022
- ・今石みぎわ「阿波晩茶と地域社会—近現代における晩茶の流通と消費」『四国山地から世界をみる ゾミアの地球環境学』昭和堂 2024
- ・上田勝見、阿部日吉『瀬戸内海志々島の話』讀文社図書館 1984
- ・大石貞夫『日本茶業発達史』農山漁村文化協会 1983
- ・大川村史編纂委員会『大川村史』大川村役場 1962
- ・大豊町史編纂委員会『大豊町史 古代近世編』大豊町教育委員会 1974
- ・大豊町史編纂委員会『大豊町史 近代現代編』大豊町教育委員会 1987
- ・小倉政次郎編『第五回内国勸業博覧会受賞人名録』東浪館書房 1903
- ・香川県『昭和33年度 農家生活技術連絡研究結果報告書—島嶼部(茶粥常食地帯)における日常食の研究』1958
- ・香川県教育委員会『香川県民俗地図』1977
- ・香川県教育委員会『新編 香川叢書 民俗篇』新編香川叢書刊行企画委員会 1982
- ・香川県民俗調査会『高見・佐柳島調査報告』(民俗採集報告 第一輯) 香川県教育委員会 1950
- ・片山新助『近世岡山町人の研究』楓亭文庫 1984
- ・加藤徳三郎「内外製茶統計」『茶業彙報』第二十七輯 茶業組合中央会議所 1933
- ・香月洋一郎『山に棲む 民俗誌序章』未來社 1995
- ・加藤博「茶」『酵素化学工業全集』第15巻 厚生閣 1940
- ・木村和夫「香川県の茶粥と高知県の碁石茶の関係についての調査」『瀬戸内短期大学紀要』第20号 瀬戸内短期大学 1991
- ・桑原次郎右衛門「嗜好から見た全国の番茶」『茶業界』第23巻第1号 静岡県作業組合聯合会議所 1928
- ・小泉武雄「関西中国地方の製茶需要概況」『茶業界』第21巻第4号 静岡県作業組合聯合会議所 1926
- ・高知教育科学研究会「資料 村誌 川口村外七ヶ村全」『山の教師』No.12 1960
- ・高知県『高知県史 近世編』1968
- ・高知県教育委員会『高知県の諸職—諸職関係民俗文化財調査報告書—』1992
- ・高知県女子師範学校『郷土研究』1939
- ・高知県文教協会『野中兼山関係文書』1965
- ・高知県立図書館『長宗我部地檢帳 長岡郡 下』1959
- ・高知県立図書館『皆山集』第6巻 1973
- ・高知県立図書館『皆山集』第9巻 1975
- ・高知県立図書館『憲章簿』第3巻 1982
- ・高知県立図書館『憲章簿』第4巻 1982
- ・高知県立図書館『南路志』4巻 1992

- ・高知県立図書館『南路志』9巻 1997
- ・高知県立図書館『土佐國群書類従』第8巻 2006
- ・高知県立図書館『土佐國群書類従拾遺』第3巻 2014
- ・国際基督教大学『瀬戸内・高見島の生活誌』国際基督教大学教養部社会科学科人類学研究室 1995
- ・小島俊郎「碁石茶の製法」『茶業研究報告』10号 日本茶業学会 1957
- ・佐伯賢一「碁石茶」『土佐史談』209号 土佐史談会 1998
- ・坂本孝義「記録に見る番茶の多様性」『茶業研究報告』108号 日本茶業学会 2009
- ・西条市教育委員会『国選択記録作成等の措置を講ずべき無形の民俗文化財「四国山地の発酵茶の製造技術」石鎚黒茶製造技術調査報告書』2022
- ・佐柳ふるさとの会「佐柳再発見5 茶粥」『文集』No.1 1999
- ・澤村真『製茶論』青木嵩山堂 1909
- ・三瓶孝子『農家内諸工業の変遷過程』伊藤書店 1944
- ・進藤直作『伊予川之江村の研究—庶民の明治維新—』青谷書房 1980
- ・杉山彦三郎「丹波篠山の茶」『茶業界』第12巻9号 静岡県作業組合聯合会議所 1917
- ・静岡県茶業組合聯合会議所「本年の全国各府県茶況」『茶業界』第23巻11号 1928
- ・瀬戸内海歴史民俗資料館『本四架橋に伴う島しょ部民俗文化財調査報告（第1年次）』1981
- ・瀬戸内海歴史民俗資料館『本四架橋に伴う島しょ部民俗文化財調査報告（第2年次）』1982
- ・全国茶生産団体連合会・全国茶主産府県農協連絡協議会HP <https://www.zennoh.or.jp/bu/nousan/tea/>
- ・高橋克夫「お茶の話—四国の在来茶、その一、碁石茶—」『四国民俗』12号 四国民俗学会 1984
- ・高橋常雄『本川の生活誌』土佐郡本川村教育委員会 1998
- ・瀧岡村「高知縣の碁石茶」『茶業界』第33巻9号 静岡県作業組合聯合会議所 1938
- ・詫間町誌編集委員会『新修詫間町誌』詫間町 1971
- ・「詫間町五十年のあゆみ」編さん委員会『詫間町五十年のあゆみ』詫間町 2005
- ・武田明『讃岐の暮らしと民俗』下巻 美巧社 1977
- ・多度津町編さん委員会『多度津町史』臨川書店 1987
- ・多度津町教育委員会『高見島 伝統的建造物群調査報告書』多度津町 1977
- ・多度津町誌編集委員会『多度津町誌 本誌』多度津町 1990
- ・田中正幅編『小学物産字解』田中正幅 1876
- ・田邊貢『実験 茶樹栽培及製茶法』西ヶ原刊行会 1934
- ・谷晃「高知県大豊の碁石茶」『茶道雑誌』第74巻4号 河原書店 2010
- ・谷阪智佳子『自家用茶の民俗』大河書房 2004
- ・谷阪智佳子「粥」『食の民俗事典』柊風舎 2011
- ・玉川大学リベラルアーツ学部 八木橋ゼミ『塩飽諸島・高見島の食習俗—香川県仲多度郡多度津町高見 第3輯—』2019
- ・津田桃紅『丸亀』都村活版所 1916
- ・都築建康「旧東豊永村の産業（二）」『大豊史談』第3号 大豊史談会 1980
- ・都築建康「藩政時代中期から明治の大豊町の茶業について」『土佐史談』182号 土佐史談会 1989
- ・寺石正路『土佐史蹟巡遊』富士越書店 1926
- ・徳島県『国選択記録作成等の措置を講ずべき無形の民俗文化財 四国山地の発酵茶の製造技術「阿波晩茶製造技術」調査報告書』2020
- ・土佐地域文化研究会『土佐地域文化 Vol.11』2008
- ・内閣官房局『官報』1664号 1889
- ・中村羊一郎『番茶と日本人』吉川弘文館 1998
- ・中村羊一郎『番茶と庶民喫茶史』吉川弘文館 2015
- ・中村羊一郎『お茶作り名人紀行』羽衣出版 2020
- ・難波敦子「日本の後発酵茶」『日本の後発酵茶—中国・東南アジアとの関連』さんえい出版 1994
- ・仁尾町誌編さん委員会『新修 仁尾町誌』仁尾町 1984

- ・西郷昇三「本邦に於ける茶業改良奨励施設の概要」『茶業彙報』第十七輯 茶業組合中央会議所 1927
- ・日本地理風俗大系編集委員会『日本地理風俗大系』第10巻 四国地方 誠文堂新光社 1960
- ・農山漁村文化協会『茶大百科Ⅰ 歴史・文化／品質・機能性／品種／製茶』農山漁村文化協会 2008
- ・農林省『弘報だより』VOL.10 №27 農林省 1958
- ・農林省農務局『明治前期勸農事蹟輯録』上巻 大日本農会 1939
- ・農林大臣官房統計課『明治二年以降農林省統計関係法規輯覧』東京統計協会 1932
- ・平尾道雄『土佐藩林業経済史（市民叢書6）』高知市立市民図書館 1956
- ・平尾道雄『図説土佐の歴史』講談社 1982
- ・広谷喜十郎「碁石茶街道（上・中・下）」『高知新聞』文化の連鎖リレー連載 1988
- ・広谷喜十郎「幻の土佐の銘茶・碁石茶について」『大豊史談』第20号 大豊史談会 1989
- ・廣部綾乃「日本における釜炒り茶文化」『国際文化研究論集』第8巻 2010
- ・文化財建造物保存技術協会『重要文化財旧立川番所書院保存修理工事報告書』大豊町 1983
- ・正岡平次郎『写真銘鑑 郷土の風貌』味元印刷所 1966
- ・松岡匡一「四国地方の在来種作物とその分布（2）—山茶の2—」『農業技術』第23巻6号 農業技術協会 1968
- ・松崎淳子他『日本の食生活全集39 聞き書 高知県の食事』農山漁村文化協会 1986
- ・三豊市教育委員会『近世の三豊—三豊市の歴史と文化3』2013
- ・三豊市教育委員会『近代の三豊—三豊市の歴史と文化4』2014
- ・宮本常一『忘れられた日本人』（宮本常一著作集 第10巻）未來社 1975
- ・宮本雄一郎「九州、四国地方の茶業状況」『茶業界』第29巻8号 1934
- ・明治文献資料刊行会『明治前期産業発達史資料 第10集（5）—明治十二年共進会報告（勸農局・商務局）—』1966
- ・明治文献資料刊行会『明治前期産業発達史資料 勸業博覧会資料12』1973
- ・明治文献資料刊行会『明治前期産業発達史資料 勸業博覧会資料79』1973
- ・明治文献資料刊行会『明治前期産業発達史資料 勸業博覧会資料140』1974
- ・明治文献資料刊行会『明治前期産業発達史資料 勸業博覧会資料170』1975
- ・明治文献資料刊行会『明治前期産業発達史資料 勸業博覧会資料175』1975
- ・本山町史編さん委員会『本山町史 上巻』本山町 1979
- ・山内家史料刊行委員会『山内家史料 第二代 忠義公紀』第三編 1981
- ・山内家史料刊行委員会『山内家史料 第三代 忠豊公紀』第一編 1982
- ・山内賀和太『阿波の茶』徳島県那賀郡相生町役場 1980
- ・山田竹系『四国風土記』高松ブックセンター 1962
- ・壽原町史編纂委員会『壽原町史』寿原町教育委員会事務局 1968
- ・吉岡重忠『山里の話 高知県仁淀村別枝』別枝中学校校友会 1967
- ・嶺北農業改良普及所大豊支所「グリーン・フォーカス 碁石茶を守る老夫婦」『くらしと農業』2号 高知県農業改良普及協会 1989
- ・渡辺正・西本良子・吉川由紀「茶の生活文化史（Ⅱ）：第2部 強発酵茶の研究」『大阪市立大学家政学部紀要』第19巻 1972

【第5章】

- ・阿部真司・大石雅夫「大豊町の碁石茶のルーツを探る」『くらしと農業』平成20年4号 高知県農業改良普及協会 2008
- ・磯本宏紀「製造用具」『国選択記録作成等の措置を講ずべき無形の民俗文化財 四国山地の発酵茶の製造技術「阿波晩茶製造技術」調査報告書』徳島県 2020
- ・磯本宏紀「乳酸発酵茶・阿波晩茶の製法と用具—自家用品と農産品とのハイブリッド型生産」『四国山地から世界をみる ゾミアの地球環境学』昭和堂 2024
- ・伊藤うめの「葉茶の飲用の歴史 第1報 葉茶の飲用の起源について」『風俗』第12巻2号 日本風俗史学会 1974
- ・伊藤うめの「葉茶の飲用の歴史 第4報 碁石茶伝来時期」『風俗』第15巻第1号 日本風俗史学会 1976
- ・井上賢一「碁石茶の作り方・使い方—四国山中大豊町の茶加工民具—」『鹿児島民具』第21号 鹿児島民具学会 2009
- ・井上賢一「碁石茶の製茶法と利用法」『土佐民俗』第93号 土佐民俗学会 2011

- ・井上賢一「碁石茶製造民具の変容」『民具研究』第152号 日本民具学会 2015
- ・大石貞男「(6) 後発酵茶 碁石茶」『日本茶業発達史』農山漁村文化協会 1983
- ・大石雅夫「消えかかった伝統茶が蘇る、加工品も続々誕生」『現代農業』第86巻第12号 農山漁村文化協会 2007
- ・太田義十「番茶に関する調査研究」『茶2(1)』茶業協会 1941
- ・小川英樹・南広子・富田好美「四国「地方茶」の製法について」『地方茶の研究』愛知県郷土資料刊行会 1975
- ・香月洋一郎「山の換金作物」『山に棲む 民俗誌序章』未来社 1995
- ・加藤博「2 碁石茶製造法」『茶の科学』河出書房 1943
- ・木村和夫「香川県の茶粥と高知県の碁石茶の関係についての調査」『瀬戸内短期大学紀要』第20号 瀬戸内短期大学 1991
- ・小島俊郎「碁石茶の製法」『茶業研究報告』10号 日本茶業学会 1957
- ・近藤日出男「四国に伝わる古代茶の拡がり」『土佐地域文化 Vol.11』土佐地域文化研究会 2008
- ・齋田茶文化振興財団『齋田茶文化振興財団紀要 茗』第1集 1996
- ・佐伯賢一「碁石茶」『土佐史談』209号 土佐史談会 1998
- ・坂本正夫「土佐碁石茶の技術伝承—小笠原正春さん聞き書き—」『土佐地域文化 Vol.11』土佐地域文化研究会 2008
- ・澤村眞「碁石茶製法」『製茶論』青木嵩山堂 1909
- ・SORA編集者「二段発酵の製法を守る碁石茶の神秘」『季刊SORA』2012秋号 IDP出版 2012
- ・高橋克夫「お茶の話—四国の在来茶、その1、碁石茶—」『四国民俗』第12号 四国民俗学会 1984
- ・瀧閑村「高知県の碁石茶」『茶業界』第33巻9号 静岡県茶組合聯合会議所 1938
- ・田邊貢「碁石茶の製法」『実験茶樹栽培及び製茶法』西ヶ原刊行会 1934
- ・谷晃「高知県大豊の碁石茶」『茶道雑誌』第74巻第4号 河原書店 2010
- ・土佐文雄・高芝晴喜「碁石茶づくり 小笠原正春さん」『あったか名人録』高知新聞社 1990
- ・中村羊一郎「山茶と番茶」『番茶と庶民喫茶史』吉川弘文館 2015
- ・難波敦子「高知の碁石茶」『日本の後発酵茶』さんえい出版 1994
- ・難波敦子「碁石茶」『漬物茶考』さんえい出版 2003
- ・橋本実「ビルマ地方の碁石茶について」『茶の起源研究』第1号 茶の起源研究会 1964
- ・広谷喜十郎「幻の土佐の銘茶・碁石茶について」『大豊史談』第20号 大豊史談会 1989
- ・松岡匡一「四国地方の在来種作物とその分布(2)—山茶の2—」『農業技術』第23巻6号 農業技術協会 1968
- ・松下智「碁石茶」『幻のヤマチャ紀行』淡交社 1999
- ・松野尾章行「「土佐国職人絵歌合」若尾本解題」『土佐国職人絵歌合・土佐国職人歌合餘考』高知市民図書館 1968
- ・宮川金二郎・大坪藤代・片淵きょう子「日本の後発酵茶」『日本家政学会誌』vol.40 No.6 日本家政学会 1989
- ・宮川金二郎「高知県碁石茶」『伝統食品の研究』No.7 日本伝統食品研究会 1989
- ・宮本雄一郎「九州、四国地方の茶業状況」『茶業界』第29巻8号 静岡県茶業組合聯合会議所 1934
- ・村井康彦「茶の湯以前」『茶の文化史』岩波新書 1979
- ・守屋毅『お茶のきた道』日本放送出版協会 1981
- ・守屋毅・松山利夫 制作監修『DVD土佐碁石茶—高知県・大豊町—』国立民族学博物館 1980
- ・山田竹系「土佐の碁石茶」『四国風土記』高松ブックセンター 1962
- ・ライト&ライフ編集者「特集 高知の山間で受け継がれる幻の発酵茶「碁石茶」を訪ねて」『ライト&ライフNo.719』四国電力株式会社 2022
- ・陸田幸枝・大橋弘「幻の茶 Goishi-Cha Kochi—日本伝来は室町時代 山奥の微生物が醸す—」『aff』平成20年6月号 農林水産大臣官房情報部 2008
- ・嶺北農業改良普及所大豊支所「グリーン・フォーカス 碁石茶を守る老夫婦」『くらしと農業』2号 高知県農業改良普及協会 1989
- ・若原英弼「土佐茶—高知県—」茶道誌『淡交』No.432 淡交社 1982
- ・『くらしと農業』高知県農業改良普及協会 1997

【第6章】

- ・大塚祐季・山本憲司・有田光・柏木丈弘・島村智子・受田浩之「碁石茶製造工程における環状ジペプチド生成機構

- の解明』『日本農芸化学会2018年度大会要旨集』日本農芸化学会 2018
- ・岡田早苗・高橋尚人・小原直弘・内村泰・小崎道雄「碁石茶の発酵に関与する微生物」『日本食品科学工学会誌』43巻9号 日本食品科学工学会 1996
 - ・加藤みゆき・田村朝子・大森正司・難波敦子・宮川金二郎・西村修・亀田弥「碁石茶製造工程における風味成分の変化とその特徴」『日本家政学会誌』45巻6号 日本家政学会 1994
 - ・高知大学・碁石茶協同組合・ゆとりファーム・県工業技術センター・県茶業試験場・東京農業大学「提案課題名：2段階発酵茶「碁石茶」の新需要創造グランドデザインの提案と新需要創造会議設置」『平成22年度新需要創造フロンティア育成事業成果報告書』2010
 - ・小山翔大・小泉香葉・妙田貴生・内野昌孝・藤森嶺・高野克己「後発酵茶・碁石茶の特徴香氣成分とその生成に関与する微生物の解析」『日本食品保蔵科学会誌』45巻3号 日本食品保蔵科学会 2019
 - ・佐々木綾子「『食べる茶』からみえるタイ社会の変化」『科学』89巻9号 岩波書店 2019
 - ・島村智子・松浦理太郎・森山洋憲・竹田匠輝・受田浩之「碁石茶製造工程におけるカテキン含量とスーパーオキシドアニオン消去活性の変化」『日本食品科学工学会誌』55巻12号 日本食品科学工学会 2008
 - ・島村智子・柏木丈弘・松本結香・吉次香葉子・平岡あゆみ・山添智香子・森山洋憲・大石雅夫・宮村充彦・受田浩之「碁石茶に含まれる抗酸化成分の解明」『日本食品保蔵科学会誌』43巻3号 日本食品保蔵科学会 2017
 - ・島村智子「後発酵茶「碁石茶」」『香料』295号 日本香料協会 2022
 - ・田中隆・永井沙知・四位拓也・松尾洋介・河野功「茶カテキン腸内細菌代謝産物1,3-ジフェニルプロパン-2-オール類とピロガロールの日本産後発酵茶からの分離と定量」『日本食品化学学会誌』18巻1号 日本食品化学学会 2011
 - ・田村朝子・加藤みゆき・大森正司・難波敦子・宮川金二郎「後発酵茶に存在する微生物の特徴」『日本家政学会誌』45巻12号 日本家政学会 1994
 - ・宮村充彦・森山洋憲・邑田修三・横田淳子・吉岡三郎・宅間大祐・濱田篤秀・西岡豊「コレステロール負荷家兔における後発酵茶「碁石茶」の高脂血症及び動脈硬化抑制効果」『YAKUGAKU ZASSHI』128巻7号 日本薬学会 2008
 - ・Akane Noguchi, Yasunori Hamauzu, Hisako Yasui, "Inhibitory Effects of Goishi Tea against Influenza Virus Infection." *Food Science and Technology Research*, vol.14, no.3 The Japanese Society for Food Science and Technology 2008
 - ・Saburo Yoshioka, Tanitra Ju-Ngam, Kohei Jobu, Junko Yokota, Masao Ohishi, Hiroyuki Ukeda, Mitsuhiko Miyamura, "The Protective Effects of Goishi Tea Against Influenza Infection." *Japanese Pharmacology and Therapeutics*, vol.41, no.7, Life Science Publishing Co., Ltd 2013
 - ・Nanao Ishida, Michiro Iizuka, Koichi Kataoka, Masafumi Okazaki, Kayo Shiraishi, Yusuke Yagi, Kohei Jobu, Junko Yokota, Masao Oishi, Hironori Moriyama, Tomoko Shimamura, Yoshihisa Matsumura, Hiroyuki Ukeda, Mitsuhiko Miyamura, "Improvement of blood lipid profiles by Goishi tea polyphenols in a randomized, double-blind, placebo-controlled clinical study.", *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, vol.69, no.5, TAYLOR & FRANCIS LTD 2018
 - ・Nanao Ishida, Tomoaki Ishida, Shumpei Morisawa, Michiro Iizuka, Yusuke Yagi, Kohei Jobu, Yasuyo Morita, Masao Oishi, Hironori Moriyama, Tomoko Shimamura, Hiroyuki Ukeda, Mitsuhiko Miyamura, "Inhibitory Effects of Goishi Tea on Atherosclerosis in Apolipoprotein E Deficient Mice." *Food Science and Technology Research*, vol.26, no.4, The Japanese Society for Food Science and Technology 2020
 - ・Masanori Horie, Kazuhiro Nara, Sakiko Sugino, Aya Umeno, Yasukazu Yoshida, "Comparison of antioxidant activities among four kinds of Japanese traditional fermented tea.", *Food Science & Nutrition*, vol.5, no.3, WILEY 2016
 - ・Masanori HORIE, Supatjaree RUENGSONGWONG, Bhusita WANNISSORN, "Field Research for Production Method of Miang: Post-Fermented Tea in Thailand.", *Japan Journal of Food Engineering*, vol.21, no.3, Office of the Japan Journal of Food Engineering 2020
 - ・Yuuki Otsuka, Tomoko Shimamura, Michio Sakaji, Hikaru Arita, Takehiro Kashiwagi, Hiroyuki Ukeda, "Quantification of Proline-containing Cyclic Dipeptides by LC-MS/MS." *Analytical Sciences*, vol.36, no.8, The Japan Society for Analytical Chemistry 2020

協力者一覧

本調査を実施するにあたり、以下の方々及び関係者の皆様に聞き取り調査や資料提供等多大なご協力、ご教示いただいた。記して感謝の意を表したい。（敬称略、順不同）

【大豊町】

小笠原 功治	北窪 至恵	上村 徳憲	上地 美津男	吉村 優二
石川 靖朗	平石 登志子	平石 博宣	都築 一久	都築 將子
渡辺 美代子	前野 由和	前野 千香子	三谷 季代	三谷 優子
吉川 潔	森下 和郎	森下 雄子	上村 富士子	大石 雅夫

大豊町碁石茶協同組合 (株) 大豊ゆとりファーム 大豊町立大豊学園

社会福祉法人 土佐厚生会 就労継続支援B型ワークセンター ファースト

【香川県】

上田 富子	北野 省一	山地 常安	山根 一義	山根 ミチ子
森田 豊美（故人）	森田 美智子	神原 忠志	倉本 秀子	坂元 初子
地道 輝夫	門 由居子	坂恵 幸子	神山 好美	山路 ツネコ
和田 一茂	武内 光徳	武内 信和	松田 悦子	宮崎 由美子
松岡 美貴子	中田 勝久	中田 八重子	上田 ヒサ子	高島 良子
松岡 幸子	富田 隆造	中橋 隆治	塩田 富次郎	塩田 晶子
篠原 容子	久保井 信晴	塩田 和秀	塩田 悦子	大西 紘一
小林 千芳	西山 市朗	竹内 守善	中西 史和	中西 比都美

三豊市教育委員会生涯学習課 三豊市詫間町歴史民俗資料館・考古館

仲多度郡多度津町立資料館 香川県教育委員会生涯学習・文化財課

瀬戸内海歴史民俗資料館

【関係者・関係機関】

松下 智	中村 羊一郎	大森 正司	宮村 充彦	大本 敬久
井上 賢一	釣井 長彦	横田 佳憲	河井 恵惟	國友 昭香
国立大学法人高知大学	高知県農業技術センター茶業試験場	高知県産業振興推進部		
オーテピア高知図書館	高知県立高知城歴史博物館	高知県立歴史民俗資料館		
高知県文化生活部歴史文化財課	徳島県観光スポーツ文化部 文化資源活用課			
西条市教育委員会 社会教育課	愛媛県教育委員会 文化財保護課	愛媛県歴史文化博物館		
国立民族学博物館	ふじのくに茶の都ミュージアム			

※上記以外にも聞き取り調査等で多くの方にご協力をいただいた。また、四国内の市町村文化財部署および博物館、資料館には、アンケート調査にご協力いただいた。

国選択 記録作成等の措置を講ずべき無形の民俗文化財

四国山地の発酵茶の製造技術 碁石茶製造技術調査報告書

発行日 令和 7 年（2025）3 月31日

編 集 碁石茶製造技術調査委員会

発 行 大豊町教育委員会

〒789-0392 高知県長岡郡大豊町津家1626番地

電 話 0887-72-1031 FAX 0887-72-1032

印 刷 株式会社 飛鳥



KOCHI OTOYO TOWN