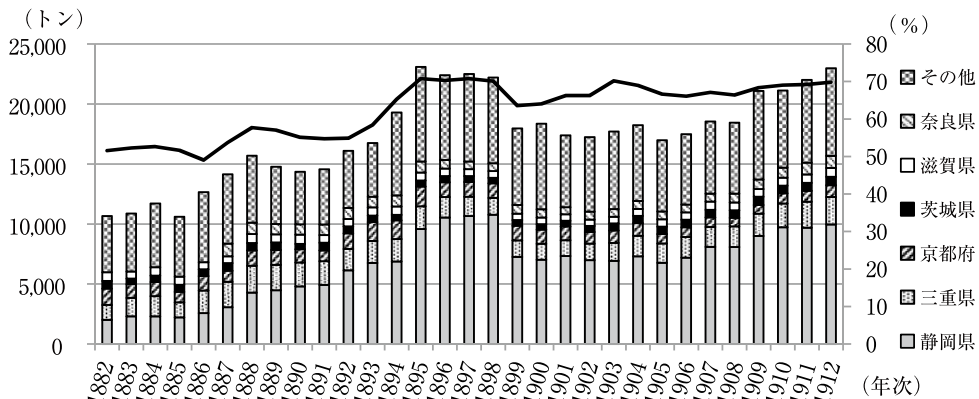


いで緑茶らしい香味を調和させる，③加熱により茶葉を柔らかくする，④機械的に圧力を加えることで茶葉を柔らかくするとともに，蒸気の浸透を促進させる，の4つがある<sup>14)</sup>。こうして蒸熱により製造される緑茶を蒸製緑茶という。蒸熱を終えた茶葉は冷却され，それから焙炉を用いて茶葉を手で揉み乾燥させるのである。この製法は1738（元文3）年に山城国綴喜郡宇治田原村湯屋谷の永谷宗円が創始した製法に端を発する。この製造法は宇治製法と呼ばれ，やがて各地に伝播し改良が加えられていくことになる<sup>15)</sup>。また，輸出製茶の大部分は，宇治製法をベースに製造された煎茶を再製したものであった<sup>16)</sup>。

次に，明治期における煎茶生産量についてみていく。各府県の煎茶の生産量をまとめたのが図2である。煎茶の生産地域は全国各地に及んでいるが，特にその生産量が10万貫（375トン）を上回る県は限られている。そこでここでは，10万貫以上の生産量を1882年から1912年まで維持し続けた府県である，静岡・三重・京都・茨城・滋賀・奈良の6府県を煎茶の主要生産府県とし，それぞれの生産量をグラフ化した。このうち，茨城を除く5府県は，前章でも明らかにしたが明治期の製茶の主要生産府県でもある。

図2をみると，この期間を通じて生産量10,000トン以上を記録したのが静岡のみであるように，煎茶主要生産府県のなかでも同県が煎茶生産の中心であったことが明確である。また静岡の生産量は，1899年以降には減少および停滞の事態が起きていることもわかる。これは，先述の製茶課税にともない発生したものと推定される。静岡については，日露戦後期には増加傾向に転じ，1912

図2 煎茶生産量の推移と製茶全国生産量に占めるその割合



出所) 統計局『日本帝国統計年鑑』(第3回): 農商務省『農商務統計表』(各年)より作成。

14) 農山漁村文化協会編(2008), 713頁。

15) 以上の記述は，農山漁村文化協会編(2008), 155頁に拠る。

16) 大石(2004a)には，「宇治製が外観内容とも緑茶として外国人の好みに合い，輸出茶の一つの品質基準となった」とある(356頁)。

年には再び生産量が10,000トン台になっている。全国生産量をみてみると、1890年代前半までは10,000トン台だったのが、1890年代後半には20,000トン台に達する。その後1899年の生産量減少、日露戦争期までの停滞を経て、日露戦後期に再び増加に転じた。このようにみてみると、煎茶の全国生産量も静岡の生産量に連動して増減していたことがわかる。このほかには、三重が常時1,000トン以上を生産し続けた一方で、京都は1900年代に入ると生産量を減少させていった。茨城・滋賀・奈良の3県は、静岡や三重には及ばないものの、ほぼ毎年500～700トンの生産量であった。

また、この図から製茶全国生産量に占める煎茶の割合の推移をみてみると、1890年代前半まで50%台を推移し、1890年代以降は60～70%となっているのがわかる。これについては、後述する日乾釜熬黒口の生産量が、1894（明治27）年から統計表では煎茶の数量に含まれることになったことが原因と考えられる<sup>17)</sup>。

## 2-2 番 茶

煎茶に次いで生産量の多数を占めていたのが番茶であった。明治期におけるこの番茶の定義は、以下のようであった。

番茶ト称スルモノニ数様アリ大凡ハ茶芽ノ新葉ヲ摘リタル后チ新古ノ硬葉ヲ取り又ハ枝條共々刈取り之ヲ湯茹又ハ否ラスシテ太陽ニ照潤シ共々手足ヲ以テ揉搓シ之ヲ日光ニ干燥シタルモノ或ハ通常宇治製ノモノヨリ撰簸セシ扁碎葉又ハ枝茎粉末等ヲ混シタルモノ等即チ普通番茶ニシテ其他日干等ノ粗製中ニモ番茶ニ属スヘキモノアリ<sup>18)</sup>

此製（番茶のこと——引用者注）ハ春番秋番刈番或ハ蒸茶ト唱ヘ春秋ノ季ニ古葉ヲ扱キトリ或ハ茶芽摘採ノ後ヲ茶樹ニ剪枝ヲ施セシ古葉ヲ混淆シテ製シタル粗悪ノ茶及ヒ他ノ製茶中ヨリ簸出シタルモノ等ナリ<sup>19)</sup>

ここでは、「其他日干等ノ粗製中ニモ番茶ニ属スヘキモノ」、「粗悪ノ茶」という評価である。後述の「日乾釜熬黒口」と厳密に区分されていたのではなかったのかもしれない。このため、次節でも述べる日乾釜熬黒口とともに、製茶輸出にもまわされていた可能性が高い。実際に、明治期の製茶全国生産量に占める製茶輸出量の割合は、明治中期までは8割から9割に及んでいたが、煎茶の数量がすべて輸出にまわされたとしても、この割合を満たすことはできない。また、従来

17) しかし、なぜこのような処置がとられることになったのかは不明である。

18) 農林省（1954）、1201頁。

19) 農林省（1954）、1202頁。

表3 番茶生産量の推移と製茶全国生産量に占めるその割合

単位：トン・%

年次	1	2	3	4	5	全国	対製茶全国 生産量割合
1882	兵庫 715.4	徳島 665.5	岐阜 512.8	高知 437.4	静岡 363.1	6,852.9	33.1
1887	兵庫 695.3	高知 622.2	京都 609.0	山口 566.0	岐阜 534.1	8,569.4	32.6
1892	広島 1,925.7	山口 588.1	兵庫 586.5	高知 568.0	京都 558.4	9,869.0	33.6
1897	京都 767.3	山口 646.1	岐阜 549.2	高知 470.5	岡山 404.9	8,839.7	27.8
1902	京都 676.9	岐阜 504.3	山口 474.4	和歌山 426.4	三重 380.1	7,748.6	29.8
1907	山口 557.3	京都 541.5	岐阜 511.7	高知 500.7	熊本 476.3	8,437.2	30.5
1912	熊本 877.4	山口 660.6	京都 651.5	岐阜 553.0	広島 513.4	9,532.5	29.0

出所) 統計局『日本帝国統計年鑑』(第3回)：農商務省『農商務統計表』(各年)より作成。

番茶は自給用あるいは地方市場用の製茶であったとされるが、第3章で言及するように番茶生産府県からも開港場に製茶が移出されていたことをみても、輸出向けの番茶は存在したと思われる。

各府県の番茶生産量について表3に示した。これをみても、煎茶における静岡のように突出した生産府県は存在しないが、山口・岐阜・京都・高知のランクイン回数が多い。また、傾向としては西日本の府県での生産が中心であったといえる。全国生産量については、1882年以降7,000～9,000トン台の間を推移している。また、製茶全国生産量に占める割合については、20%台後半から30%台であった。

### 2-3 日乾釜熬黒口

これはそのまま1つの製茶の種類を表しているのではなく、3つの製茶である日乾茶・釜熬茶・黒口(黒製)茶の総称である。日乾茶は、「生葉ヲ蒸シ或ハ釜熬シテ日乾セシモノ」、釜熬茶は「生葉ヲ釜熬シテ揉揉シ然シテ釜ニテ熬リ乾燥セシモノ」、黒口は「生葉ヲ釜ニ熬リ揉揉シ日乾シ製成ノ茶色黒色ヲ帯ビタル製方ナリ」とされているが、統計でもひとつにまとめられているように、これら3種は「日乾ノ部内へ算スルモ差支」えはなかった<sup>20)</sup>。このように、個々の製法に関してはそれほど明確な差がみられない。しかし、煎茶を製造するように焙炉を使い手揉みで茶葉を乾燥

20) 農林省(1954), 1202頁。

させることをしない製法は、明治期には排斥の対象とされた。

1883年の10月9日から22日にかけて神戸で行われた製茶集談会で、東京府の大倉喜八郎ら5名から出された「贗造不正茶禁止之建議」によると、茶葉以外の葉を混ぜた製茶は「贗造茶」とされ、また「日乾製、青製、黒製、着色製ノ類」の製茶は「粗悪不正茶」とされた<sup>21)</sup>。そして、集談会において大倉は、それぞれの製法について次のように述べている。

青製トハ茶葉ヲ庭ノ上ニテ揉ミ日光ニ乾シテ固ムルヲ云ヒ又ハ日光ニ乾サスシテ棚ノ如キモノニ排布シ風力ニ由リ乾スアリ其風ニ乾シタルハ上等ニシテ日ニ乾シタルハ下等ナリ尤モ土地ニ由リテ少差アルヤウナレトモ大抵此ノ如キモノナリ又黒製トハ生葉ヲ鍋釜等ニ入レ青製同様ノ製法ニナス此等ハ焙炉製ニモアラス又紅茶ニモアラサルナリ<sup>22)</sup>

こうした「焙炉製ニモアラス又紅茶ニモアラサル」製茶はその生産禁止が提唱された。しかし、こうした「下等」の製茶は輸出において欠かすことのできないものでもあった。同じ製茶集談会では、兵庫県の代表者が青製と黒製の製茶が果たす役割を以下のように述べている。すなわち、青製・黒製を宇治製の茶葉のなかに混ぜることは「偽製」であると非難するものがあるが、それは「貿易市場ノ実況ヲ知ラサル者」の考えである。宇治製の茶葉のうち「中等以下ノモノ葉質薄クシテ軟弱」であるため、「再製ノ際釜中ニ於テ碎了シ去リ更ニ茶葉ノ形状ヲ保ツ」ことができない。青製・黒製といった「葉質剛硬ナルモノヲ混合シ以テ之カ粉碎ヲ救護セシムル」のであり、「此硬質葉ナカリセハ宇治製ノ軟弱葉ハ悉クハ輸出品トナルヲ得」ないのである。青製・黒製の「功豈偉大」ではないかと<sup>23)</sup>。ここには、製茶輸出に不可欠な加工工程であった再製において、日乾釜熬黒口が果たした補助的役割が明示されている。

各府県の日乾釜熬黒口の生産量を表4に示した。これをみると、九州地方の生産量がほぼ毎年全国の6～7割を占めているのがわかる。また、それ以外の府県で比較的生产量の多い岐阜・静岡・高知についても同表で示した。特に岐阜は前章で製茶の主要生産県としたが、その内実は静岡や三重などと異なり、番茶や日乾釜熬黒口など「粗悪」な製茶の産地であった。全国生産量についてみると2,000～3,000トンであり、際立って増加もしていないが減少傾向を示しているわけでもない。なお、日乾釜熬黒口の製茶全国生産量に占める割合は1893年まで10%前後であったというように、煎茶や番茶に比べれば小さいが、後述する碾茶や紅茶などと比べればその生産量は多かった。製茶再製で果たした役割も考えると、煎茶生産が奨励された明治期製茶業史のなかで、「粗悪」とされた製茶であるこの日乾釜熬黒口についての評価も見直す必要があるだろう。

21) 農商務省農務局（1884）、223頁。

22) 農商務省農務局（1884）、224-225頁。

23) 農商務省農務局（1884）、101頁。

表4 日乾釜熬黒口の生産量の推移 (1882~1893年)

単位: トン・%

府県	1882年	1883年	1884年	1885年	1886年	1887年	1888年	1889年	1890年	1891年	1892年	1893年
長崎	31.6	33.9	70.4	55.5	38.7	116.7	106.8	162.6	192.5	113.8	107.5	131.5
福岡	175.9	566.9	425.6	817.3	674.5	682.8	449.0	439.7	528.2	611.4	705.1	315.7
大分	113.4	166.5	53.5	18.6	64.1	62.6	52.3	41.9	60.6	124.9	124.9	58.7
佐賀	—	—	47.0	96.6	136.7	144.5	129.3	146.1	148.3	124.6	130.9	90.8
熊本	306.4	362.3	361.8	354.0	375.9	623.9	357.5	487.4	343.8	348.0	414.3	422.8
宮崎	—	97.9	137.6	149.1	364.4	366.5	404.1	250.6	274.2	223.5	356.2	321.7
鹿児島	852.4	269.4	269.4	345.2	415.9	529.1	416.1	363.5	320.9	347.9	334.9	394.8
小計 (A)	1,479.7	1,496.9	1,365.2	1,836.4	2,070.2	2,526.1	1,915.1	1,891.8	1,868.4	1,894.1	2,173.7	1,735.9
岐阜	289.4	333.3	268.5	257.2	295.6	285.3	291.1	474.0	402.0	543.7	467.9	388.3
静岡	101.5	111.7	111.7	117.0	173.8	149.3	377.8	292.0	366.6	669.4	—	—
高知	123.9	114.7	213.9	104.4	171.8	122.9	114.5	180.8	111.8	61.6	71.5	71.0
全国 (B)	2,525.8	2,365.9	2,122.9	2,426.0	2,862.1	3,219.6	2,843.2	3,031.6	2,923.8	3,460.4	2,935.5	2,493.3
(A)/(B) ×100	58.5	63.2	64.3	75.7	72.3	78.5	67.4	62.4	63.9	54.7	74.0	69.6

出所) 統計局『日本帝国統計年鑑』(第3回): 農商務省『農商務統計表』(各年)より作成。

#### 2-4 碾茶・玉露

碾茶(挽茶とも呼ばれ、この茶葉を白で挽いたものが抹茶となる)と玉露を同列に扱うのは、ともに高級緑茶であることと、覆下茶と呼ばれるためである。その茶園は新芽が2~3葉開いたところに15~20日ほど斜光のため、よしずや藁などで覆われる。太陽光線を遮ることによって茶葉の代謝速度が遅くなり、この結果、渋み成分であるカテキンの材料であるテアニンとフェニールアラニンはカテキンにならず、一部はカテキンとして渋く、大部分はテアニンとしてうま味を出すようになるのである<sup>24)</sup>。

その後、覆下茶園の茶葉は摘まれてそれぞれの製法によって碾茶と玉露になる。これについては、玉露が煎茶とほぼ同じであるのに対し、碾茶の場合はその茶葉を揉まずに乾燥させるところに違いがある<sup>25)</sup>。そして、碾茶も玉露も主に国内需要向けの製茶である。

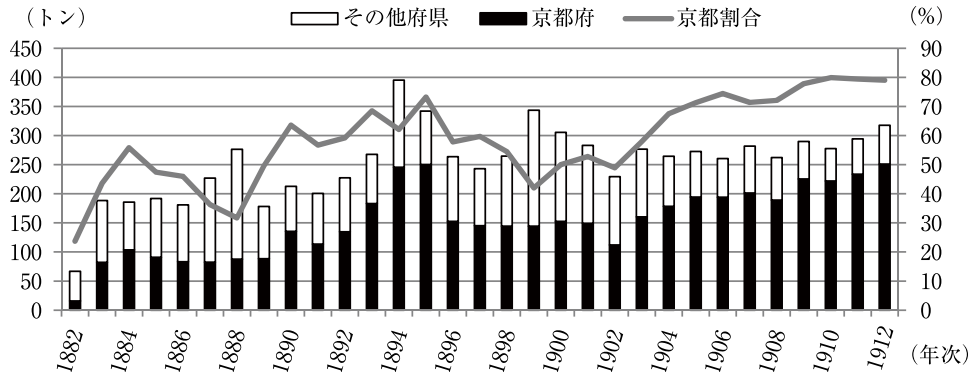
碾茶については、主に京都で生産が行われた。1894年以降になると、統計表の欄外に記載されるにとどまり、生産地も京都にはほぼ限定された<sup>26)</sup>。結果として、これ以降碾茶の生産はほぼ京都が独占することになる。京都の生産量は、1880~90年代には10トン台であったのが、1900年代後か

24) 以上の記述は、大石(2004b)、298-300頁;大石(2004c)、32-34頁に拠る。

25) 大石(2004c)、230頁。

26) これについては、先述の「明治二十七年改定農商務統計様式」に、「茶ニ於テ碾茶ヲ省キタルハ数量少ナク且産出地ヲ指定シテ特別ニ調査シ得ヘキヲ以テナリ」とその理由が明かされている。統計表作成時の煩雑さを減らすためにこうした処置がとられたのだろう。

図3 玉露の生産量の推移（1882～1912年）



出所) 統計局『日本帝国統計年鑑』(第3回):農商務省『農商務統計表』(各年)より作成.

らは増加傾向に転じ、30～50トンを生産するに至っている。

明治期には玉露は全国的に生産されてはいたものの、安定的な生産を維持していたのはこちらも京都のみであった。玉露の生産量の推移を示した図3をみると、1890年代以降になると250～300トンを記録し、そのなかで京都が占めるのは200トン前後であった。全国的に占める割合も高く、1900年代後半には70%以上を占めるようになった。このように京都を主産地としながら、碾茶や玉露は明治後期になると生産量を増加させていくことになる。しかしながら、それぞれの生産量が製茶全国生産量に占める割合は、碾茶が0.1～0.5%、玉露もほぼ1%前後という状況であった。

## 2-5 紅茶・烏龍茶・磚茶

この3種類は緑茶＝不発酵茶以外の製茶で、いずれも明治期になってから製造が始まった。図4はこれらの全国生産量をまとめたものである。

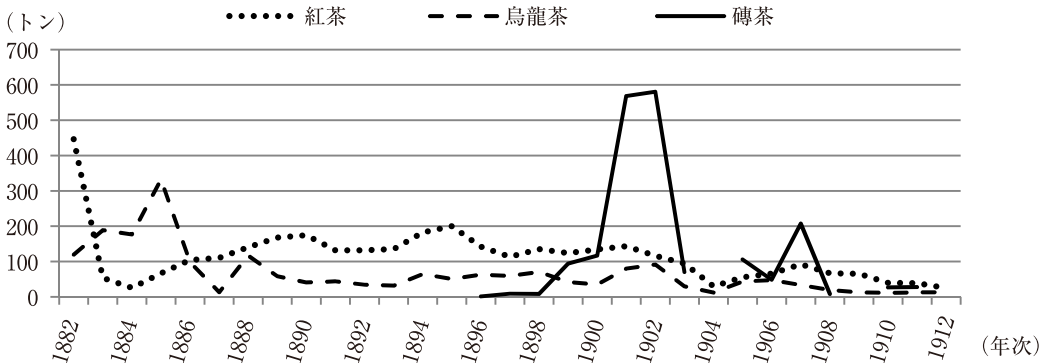
紅茶は発酵茶とよばれるように、その酸化酵素の活性を維持したまま製造される。すなわち茶葉を蒸熱する、あるいは釜で炒ったりすることはしない。

日本における紅茶生産は、1870年代に内務省主導で日本茶輸出拡大の一環で開始された<sup>27)</sup>。最初是中国風の、次いでインド風の紅茶を生産する試みがなされたものの、粗製濫造やインド・セイロン紅茶との競争に敗れたことで、日本での生産は振るわなかった。

紅茶生産量の推移を図4からみると、1882年には400トンを上回る数量を示しているのがわかる。しかし翌年には53トンほどに急落し、その後は100～200トンの間を推移している。そして1903年からは100トン以上の生産量はみられない。

27) 明治期の紅茶生産については、角山(1980)、133-137頁を参照。

図4 紅茶・烏龍茶・磚茶の全国生産量の推移（1882～1912年）



出所) 統計局『日本帝国統計年鑑』(第3回); 農商務省『農商務統計表』(各年)より作成。

烏龍茶については、農商務省が駒場農学校と協力して、1881年5月に試製に着手したのが烏龍茶製造のはじまりである。そして、同年9月にははやくも烏龍茶1,400ポンド(およそ0.63トン)がアメリカに輸出されている。これについても、販路開拓というねらいがあったものの、結果は芳しくはなかったようである<sup>28)</sup>。烏龍茶の生産量については、試製着手が1881年であるため、それ以前の記録はない。図4をみてみると、1885(明治18)年に330トンほどが製造されたが、その後1887(明治20)年には13.5トンに減少し、1890年代以降は紅茶と同様に100トンを上回ることにはなかった。

磚茶とは、茶葉や粉茶を煉瓦状または圧板状に固めたもので、ミャンマー北部やチベット全域、モンゴル、シベリア地方で飲まれている。この製造が奨励されたのは、ロシア向けの製茶輸出の販路を開拓しようとしたためである。日本では1878(明治11)年に磚茶が5,000斤製造され、ロシアに輸出されている。しかし、粗製濫造に加えて、海外市場の開拓のため頼るべき領事館の設置が明治後期まで未整備(1876年にウラジオストックに設置されてから1902(明治35)年にオデッサに設置されるまで日本の領事館はロシア国内に存在せず)であったことなどが原因で、ロシアへの磚茶輸出も振るわないままであった<sup>29)</sup>。

磚茶の全国生産量が統計書から具体的に明らかになるのは1896年以降であるが、すでにその前から製造が行われていたのは前述した通りである。しかし、その生産量を図4からみてみると、一時的に急増する場合もみられる一方で、数量が確認できない年もあるように、安定した生産がなされたとはいいがたい。

なお、紅茶・烏龍茶・磚茶の全国生産量の合計が製茶全国生産量に占める割合をみても、2～3%

28) 以上、烏龍茶については農林省(1954)、732、974-976頁に拠る。

29) 以上、磚茶製造については、角山(1980)、152-154、174-176頁に拠る。