

大淀町商工会「地域資源全国展開プロジェクト」別紙調査報告書、提案書

日干番茶歴史的背景

1. お茶の栽培は、天保年間（1830～1843年）頃から？いえいえ、もう少し昔からと考えられます！！

お茶は、中国から伝来したものとされていますが、種を最澄、栄西、空海など唐への留学僧が帰国する際に持ち帰ったとされており、中でも帰国時期からして空海説が有力では？とされています。空海は806年に帰国し、大宰府に滞在した後、809年に京都に戻りました。その後、仏教修行のため室生寺と高野山を行き来することが多く、このときに大淀町を経由しています。その際に疫病に苦しむ住民のため「薬水の井戸」を湧き出させたり、世尊寺に立ち寄り修行したりもしており、大淀町とはかかわりが多いのです。そして、中世初期までお茶栽培は般若寺・西大寺・室生寺などの寺院茶を中心に栽培されていたようなので、室生寺に行き来していた空海がお茶栽培について伝えていたのでは？と考えられなくもありません。しかし、それを裏付ける資料は残念ながら現在のところ見当たりません。

また、京都大学文学研究科地理学専修 国米泰作 准教授に問い合わせたところ、文禄四年（1594年）の太閤検地帳には、茶畑に関する記載があり、吉野川上流でお茶を栽培していたのは確実であろう、また、1676年の川上村の記録からすると、この地域に栽培用の茶園があったことも考えられるとのことでした。しかしながら、大淀町内に太閤検地帳は存在しておらず、山口庄の検地帳が吉野町教育委員会が作成した上田家文書調査報告書(2004)にも記載がありませんでした。

しかしながら、大淀町史において、中増村（現大淀町中増地区）は寛永16年(1639)「村高」以外に「かや年貢」、「茶年貢」の記載があることから、このころにはお茶作りは始まっていたようです。ちなみにこのときの茶年貢は30斤とあり、この年領主が交代したことから、申し送り書として書かれた郷帳のようです。

そして、この後よく知られている籠屋忠次郎によって、番茶ばかり栽培していたこの地域に宇治茶の製法が伝えられ発展していくこととなったわけです。

なお、上田家文書の中に1706年、色村善五郎から山口村新兵衛へ「新茶出来次第年貢上納につき」として銀子を借用する文書があり、その当時の生活ぶりがうかがわれます。

2. 日干製法は昔ながらのこだわりの証？！

貴族の飲み物だったお茶が武士や農民の飲み物となったころ、地方茶といえば日干茶が多かったようです。明治時代になり、政府の指示でお茶を輸出するようになったのですが、物価高騰の割には茶価は安いまま。そのため経費削減で日干し乾燥したり、お茶以外を混ぜる粗悪茶が多く出回りました。その対策として日干茶禁止の論告が明治10年（1877年）静岡県で出され、その後、この動きは全国に広がりました。そして、お茶の製法は宇治製法に特化・統一されていき、日干茶は商業用として出回ることが少なくなりました。それでも昭和3年（1928年）農林省茶業試験場の桑原次郎衛門の「嗜好から見た全国の番茶」の論文では日本各地に細分化すれば40～50種類の番茶があるとされています。

現在、お茶に関するいずれの刊行物を調べてみても「吉野大淀日干番茶」の製法と同じ製法の番茶は存在していません。これは、吉野大淀日干番茶が地域に特化した、この地域ならではの昔ながらの製法を頑固に守ってきたお茶であることを示しているのではないかと考えられます。

そして、まだ研究者の間で統一見解は出ていないようなのですが、正倉院文書の中に日干番茶のことではないか？と思われる箇所があるとのこと、それが事実ということになれば、吉野大淀日干番茶は本当に大昔から受け継がれてきた製法のお茶ということになります。

参考文献

「茶大百科 I 歴史・文化／品質・機能性／品種／製茶」 社団法人農文協

「日本茶全書 生産から賞味まで」 瀧乃上康元 瀧乃上弘子 農文協

「緑茶のマーケティング 茶葉ビジネスから“リラックス・ビジネス”へ」 岩崎邦彦 農文協

「日本茶業発達史」 大石貞夫 農文協

「奈良県吉野郡吉野町上田家文書調査報告書」 吉野町教育委員会

「大淀町史」

今後の展開

現在の状況：本当のよさは何か明確にされていない

→価値の創造

一般大衆に対しても地域の人に対して専門家に対しても名称・製法や良さが知られていない

→価値の伝達必要

価値の創造

- ・成分分析、機能性分析、効果分析（成分分析報告書参照、香気成分に注目中）→ 健康に良い？
日干が特徴的—日干による成分変化を検討？
- ・こだわりの番茶、他の大量生産の番茶との違いをアピール
（今まで世に出ていなかった、生産量に制約があります、たくさん取れませんが、数量限定、ほかと違った製法・・・など）
- ・番茶の持つ価値を高める
例：香りを良くする → 一番茶の比率を上げる？
機能性を高める：血糖上昇抑制効果を高める → 水出し番茶を秋冬番茶で生産する？
香気成分に抗ストレス効果 → 香りを高める製法の研究？
香りを生かしたレシピ、商品の開発
- 番茶のある新しいライフスタイルの提案、イメージの転換、イメージを深める
番茶のイメージ：和風、素朴 → 洋風、都会的
番茶でスイーツ
シュークリーム（カスタードクリームに使用する生クリームに茶葉を入れ煮出して使用）
ガナッシュチョコ（生クリームに茶葉を入れ煮出して使用）
クレームブリュレ（牛乳に茶葉を加え煮出して使用）
シフォンケーキ（小麦粉もしくは米粉に番茶粉を混ぜる）
- 番茶のイメージ：和風、素朴 → 昭和に戻る？
古民家での生活体験+食事
和食での番茶のフルコース、番茶+かりんとう・団子・鬼蒸しなど昔懐かしいおやつ

*注意：アンケート調査分析より、見た目が悪いと高評価が得られない。見た目重視のレシピ開発

価値の伝達

- ①フレンドリーパターン：ふれあい、もてなし、経験
 - 香りも売る—焙じる香りが漂う道の駅や役場など公共機関、お店
 - 番茶カフェ—番茶との距離を埋める、身近に感じてもらう
 - 茶摘み体験
 - 茶工場見学
 - お茶の手作り体験
 - 番茶ツーリズム—番茶と番茶を作り出している大淀の歴史、文化とのふれあい
- ②プロフェッショナルパターン：マスコミなどへの広報、学びの提供
 - 番茶インストラクター認定？（日本茶ティインストラクター認定制度あり）
日本茶ティインストラクター協会との連携？
 - 他の地域限定番茶とのコラボ—番茶シンポジウムの開催（歴史、飲み比べ）
地域のお茶のこだわり・良さがあることを共有、個性的な風味の体験
 - 番茶検定実施？
 - 番茶の入れ方、飲み方講習会
 - 番茶を利用した講習会—料理、スイーツ、アロマ
 - 番茶の歴史、文化、効能に関するセミナー