

「食べるお茶」のエスノグラフィ：

四国における番茶の生産・流通・消費に関する
広域調査と保全

内藤直樹

徳島大学大学院社会産業理工学研究部・准教授

緒言

食品を放置すると、色や味が変化する。そうした変化のなかでも利用する人間にとって好ましいものを「発酵」、好ましくないものを「腐敗」という。発酵と腐敗の境界はあいまいである。納豆・クサヤ・臭豆腐・シューレストレミング等の発酵食品は、慣れ親しんだ人以外には腐敗としか思えない。

発酵／腐敗が生命による活動の結果だと考えられるようになったのは 19 世紀以降である。オランダのレーウェンフック (1632-1723) が顕微鏡を作成し、フランスのパストゥール (1822-1895) が乳酸発酵の観察をした。パストゥールは、発酵や腐敗が微生物の活動によって起こること、そして微生物は自然発生せずに、他の生物と同様に増殖／死滅することを明らかにした。いま私たちは、世界には肉眼では見ることができない生物が存在しており、その活動が発酵／腐敗等の形であらわれるということ。「当たり前なこと」として知っている (ラトゥール 2007)。このように科学技術の進展は、微生物や馴染みのない生き物による活動と人間活動を関連づけて考えることを可能にした (Helmreich 2009)。

人間と異種生物の関係史を見ると、家畜化や栽培化のように、人間と関わることで異種生物が別の形態や生態に生成変化することがある。他方で、21 世紀における新型コロナウイルスの世界的流行が各地に与えた影響や、欧州の産業革命とアフリカでの奴隷取引を引き起こした 17 世紀以降のサトウキビ生産の拡大のように、異種生物による活動によって人間の細胞・身体・文化・科学・技術・経済・歴史・政治が変化した例も多い。このように人間と異種生物の関係史を見ると、両者の間に思いもよらない結びつきが生まれることがある。人間と異種生物とは利害が根本的に異なることが多い。人間が資源と考えないものも、異種生物には資源となる場合がある。そこから思いもよらない関係性が創発する。

人間はチャノキ (*camellia sinensis*) を古くから加工・利用してきた。なかでも微生物による活動の力を借りた後発酵茶はおもに東南アジア、中国南部そして日本の四国で生産されている。かつて後発酵茶は庶民が日常的に利用するための商品として、あるいは自家消費用に生産されていた。だが、緑茶や紅茶の普及等にもない生産量が激減した。近年はアンチエイジングや肥満抑制等の健康機能が見なおされつつある。本研究は後発酵茶を通じて、四国

山地で暮らす多種 (人間-植物-微生物) や物質 (道具) のつながりの動態や歴史を見つめなおす。そうしたつながりは、一見すると「閉じた世界」であるかのような四国山地の外にも広がっている。

目的

本研究の目的は、①四国における番茶の生産と消費に関する民族誌的な広域調査をおこなうと同時に、②スローフードや生産者等と協働して、現在生産されている番茶やすでに途絶えたが復活可能な番茶の動的保全を支援することにある。

東～東南アジア地域の茶利用は、「飲むもの」と「食べるもの」に大別できる (大石 2004)。番茶とは「庶民が日常的に利用する茶」であり、食事と同一視されたり、茶粥にされるなど「食べるお茶」としての性格を有している。だが番茶文化は「飲むお茶」である煎茶の普及により消滅の危機にある。同時に健康食やエキゾチックな嗜好品としての新たな価値づけもおこなわれている。

本研究における問いの出発点は「なぜ四国は、多様な番茶とりわけ後発酵茶生産の中心なのか？」である。本研究では、四国における番茶生産の規定要因は、①中央構造線等の地質的条件、②近世の焼畑農耕や山地利用の特徴、③外部への商品流通であるという仮説をたてている。この仮説をもとに、四国全域で現在生産されている (あるいは過去に生産されていた) 番茶生産を網羅的に把握し、類型化する。

四国の番茶生産についての理解を深めることは、日本～東南アジアにおける茶生産の関係解明に欠かせない。そして、研究の知見をもとに、市民組織と協働して危機に瀕した食文化に新たな価値づけをおこなう方途を開発する。

方法

本研究では、日本の中でほぼ四国にしかみられない後発酵茶の生産を復活させようとしている生産者 3 箇所を調査対象とした。具体的には 1) 石鎚黒茶を生産する就労継続支援 B 型作業所 Visee (愛媛県西条市)、2) 碁石茶を生産する碁石茶生産組合 (高知県大豊町)、3) 阿波晩茶を生産する神田茶生産組合 (徳島県上勝町) である。また本研究ではスローフードと協働して、後発酵茶文化の保全に関する活動

や現地調査をおこなった。

調査対象とした晩茶はいずれも、極端な場合には生産者数が一時期0になるなど消滅の危機に瀕したことにより、食文化の復興の気運が高まって保全されるようになった経緯がある。各組合の構成員は10名以下である。組合の代表者への聞き取り調査と生産現場の観察調査をおこなった。

結果

石鎚黒茶

愛媛県西条市周辺で生産されている石鎚黒茶は糸状菌による好気的カビ付け発酵の後に、乳酸菌による嫌氣的バクテリア発酵を行う二段発酵が特徴である。この独自の発酵により茶葉が黒くなることから「黒茶」と呼ばれるようになった。もともと1600年代後半から、藩の輸出品として奨励された換金作物の一種である。西日本最高峰である石鎚山麓周辺の、比較的標高の高い地域における重要な換金作物であり、大正時代までは氷見、小松、今治等に出荷されていた。この時までの主食は「大麦とトウモロコシを半々に炊いたもの（愛媛県西条市教育委員会 2022:46）」であり「特に冷えるとはぼそぼそして、お茶で流し込まなければ非常に食べづらかった(前掲書:46)」という。だが昭和に入ると、「産業構造の変化」と「緑茶の台頭」により石鎚黒茶の生産は衰退した(前掲書:41-42)。

石鎚黒茶の生産は平成15年(2003)にいちど途絶えた。その後、最後の生産者による製法を石鎚黒茶さつき会、社会福祉法人西条市氷見福祉協会就労継続支援B型作業所 障害者事業所ピース、NPO法人石鎚スクエア就労継続支援B型作業所Viseeの3団体が受け継いでいる。たとえば2017年に開所したViseeは、農福連携を重視しているB型就労支援施設である。ただしViseeは農福連携それ自体ではなく、伝統的な食文化の保全や活用を目的として石鎚黒茶の製造を始めたという。

3団体全体の年間生産量は、約500kgと少ない。Viseeで生産された石鎚黒茶は、地元の道の駅やJA等の直売所だけでなく、北海道や京都等の遠隔地にも流通している。さつき会では、石鎚黒茶の生産に関するマニュアルがある。Viseeとピースの製造工程もほぼ同じだが、発酵場所の違いが味に影響しているという。

碁石茶

碁石茶もまた、糸状菌による好気的カビ付け発酵の後に、乳酸菌による嫌氣的バクテリア発酵を行う二段発酵が特徴である。碁石茶という名前は、茶葉を正方形の塊に整形することに由来する。碁石茶については1815年の文書に記述がある。碁石茶は交易品としての性質を持っており、土佐和紙とともに阿波(徳島県)の川口まで運ばれ、讃岐(香川県)からくる塩、反物、米などと交換されていた(松崎・他 1986:159)。明治14年にも、生産量のほとんどを愛媛県川之江方面に出荷していたという記録がある(大豊町 1974:232-233)。碁石茶は塩分を含む水とよく合う性質を持つため瀬戸内の漁民に愛用され、また茶粥にも用いられるが、地元では消費されなかったという(松崎・他 1986:159)。

碁石茶の生産量も昭和に入ると減少し、一時は生産農家が1軒のみと消滅の危機に陥った。これに対して2011年に碁石茶生産組合が組織化された。とはいえ、2023年12月に碁石茶を生産している農家はわずか5軒だった。だが、碁石茶生産組合設立時には7軒の農家と1つの法人があったという。

碁石茶生産組合は、味や品質を管理するために製法を統一した上で、各農家で生産された茶葉をブレンドしている。一時期は営業を雇用して、全国の間屋に対して営業をかけていた。そのため、スーパーマーケットやドラッグストアなどの小売店が、碁石茶の主な流通先になっている。2023年の年間生産量は300kg程度である。

阿波晩茶

阿波晩茶は乳酸菌による嫌氣的バクテリア発酵による酸味が特徴である。四国山地に伝わる3つの後発酵茶のうち、最も生産規模が大きく、広く流通したものが、徳島の阿波晩茶である。阿波晩茶生産の中心は、丹生谷と呼ばれる徳島県那賀町の一帯と上勝町である。調査対象である上勝町では、阿波晩茶はほとんど自家用か、親戚知人に配る程度の生産量であった時期が長かったが、丹生谷では近世から昭和にかけて大量生産されていた。丹生谷の阿波晩茶は、仲買人や問屋を介して、主に徳島県内、香川県、淡路島へと販路を拡大してきた。出荷された阿波晩茶は飲み物やお茶漬けとして利用されていた。

だが高度経済成長期以降は、阿波晩茶の流通量も減少した。

これに対して近年の上勝町では、阿波晩茶をスローフードの「味の箱船」に登録したり、ブランド化する動きが活発化している。たとえば上勝町神田地区では元々、柑橘類の生産をおこなっていた。だが平成の大寒波によってほとんどの果樹が枯死した。これをきっかけに、比較的寒波に強い茶生産へと回帰したという。たとえば神田茶は、平成16年に「徳島県伝統的特産品」に指定されている。神田茶生産組合は、生産農家ごとの味の違いを重視している。そうした微細な違いの良さを、メディアを利用して消費者の口コミに乗せることで流通量を拡大しようとしている。

スローフードとの協働による食文化の保全

スローフードは1989年にイタリアで始まった、食に関する世界的な草の根運動である。スローフードには「味の箱船」という地域の伝統的な小規模生産者による食材を保全する取り組みがある。この取り組みは1996年にはじまり、これまでに150カ国、5,000種以上の食品が登録されている。

後発酵茶生産の衰退とともに、かつての商圈や食文化は失われた。それゆえ現代の消費者に向け、後発酵茶の新たな価値や利用を提案する必要がある。スローフードには小規模、環境や身体にも優しく、生産者にフェアな商品を好む消費者層が存在する。このため、本研究ではスローフードと協働して、後発酵茶の新たな価値づけをおこなおうとした。そのために2023年9月に宮城県富谷市で開催された第1回テッラマードレ日本に参加し、四国の後発酵茶についてのテイストワークショップ（生産された食品を実際に味わいながら、その歴史や背景に関する説明を生産者等から聞くワークショップ）を実施した。また2024年3月に、スローフード日本代表理事と、石鎚黒茶・碁石茶生産組合の現地調査を実施した。本研究をもとに、石鎚黒茶と碁石茶をスローフードの食文化登録制度である「味の箱船」に登録し、生産者にイタリアでのイベントに参加してもらう予定である。

考察

四国は茶の製法のもっとも多彩なところで、地方

茶の中心地である。なかでも後発酵茶の製法は東南アジアと類似している。もともと晩茶という言葉には、「夏過ぎの晩く摘んだ茶」という意味があった。ところが緑茶の普及によって「低品質の茶」という意味に変わった。ただそれは「茶商の目線」である。これに対して本研究では、生産や流通だけでなく、消費者の視点から四国の後発酵茶文化を見なおそうとしてきた。なぜなら本研究が焦点をあてる四国の晩茶は「庶民のもの」と同時に、「商品」としての茶という二面性をもつからである。それらは各地で小さな商圈を形成しながら伝承されていた。

たとえば、かつて茶粥消費地だった和歌山県田辺市のTさんが移住した九州・五木村の茶には若い葉が多く、茶粥には不向きだったという。「茶粥にはやはり古葉が入っている茶のほうが美味しい」ということで、こっそり古葉が多いお茶をつくった（宮川・他2003）。このエピソードは、現代の私たちが慣れ親しんでいる「飲むお茶」とは異なる、「食べるお茶」としての嗜好を示している。

茶利用の体系のなかで、「食べるお茶」に含まれるのは茶葉を食べる生食や漬物茶だけではない。成分抽出をおこなうカテゴリのなかでも、茶粥などの混ぜ物茶、ツァンパなどのこねもの茶、阿波晩茶のような飲用や茶漬けにもちいる茶も「食べるお茶」に含まれる。それは、これらのお茶が主食を食べることに深く関わっていることと関係する。これらのお湯による成分抽出をおこなう「食べるお茶」は、すべて後発酵茶である。より一般的な「食べるお茶」には、茶葉をそのまま食べるもの、調理して食べるもの、そして混ぜ物茶がある。混ぜ物茶もまた、主食を食べやすくする役割を果たしている。すなわちお茶には「食べもの」としての側面がある。そして、四国の後発酵茶は「食べるお茶」としての性格を備えている。

「食べるお茶」としての後発酵茶の消費者をみれば、愛媛県の石鎚山系で生産されていた石鎚黒茶や、高知県の四国山地で生産されていた碁石茶を消費していたのは瀬戸内の人びとだった。これは塩分を含む瀬戸内の井戸水と相性が良かったためだろう。また、阿波晩茶は江戸時代に和歌山の田辺や近畿地方に出荷されていた。これらは茶粥や茶漬けの材料として利用されてきた。つまり石鎚黒茶、碁石茶、阿波晩茶は四国山地で生産され、瀬戸内や近畿地方の茶粥食地域で消費されていた「商品」だった。

それらは結果的に、四国山地の人びとの生業や景観を、そして瀬戸内や近畿地方の人びとの食文化を創ってきた。このように四国の後発酵茶は、山地の現金収入源であると同時に、瀬戸内や近畿地方の「故郷の味」だった。こうした後発酵茶の商圏は、商品流通経済網が形成された近世以降に確立した。だが、近代以降の緑茶の普及や社会変動等により、後発酵茶の商圏や生産者は激減した。

現代の後発酵茶生産者は、いずれも消滅の危機に組織化された。現在の後発酵茶生産者は、一見すると昔から変わらない生業活動の継承活動に見える。だが、その背景を検討すると、「創られた伝統」(ホブズボウム&レンジャー 1992)のような近代化への反作用やアンチテーゼとして展開している現象の一種であると解釈できる。

また、各後発酵茶生産者による販売戦略には違いがある。阿波晩茶を生産している就労継続支援B型作業所Viseeは、障害者の就労支援の一環として生産して近隣の道の駅で販売している。これに対して碁石茶を生産している碁石茶生産組合は、香川県のスーパー等の一般的な流通ルートにのせるようにバイヤーを雇用した。また、阿波晩茶を生産している上勝町の神田茶生産組合は、農家毎の味の違いを重視したシングルフレーバーをロコミ販売している。こうした販売戦略の違いは、それぞれの地域における後発酵茶生産や流通の歴史と関連している可能性がある。

たとえば碁石茶生産組合はバイヤーを雇用するような、一見すると近代的な販路拡大方法をとっていた。だが、もともと四国の後発酵茶は生産地ではなく、遠く離れた商圏で消費されていた商品だった。なかでも碁石茶は、近世から近代にかけて高知県で生産されていたが、それらはほぼ全て香川県で流通・消費されていた。この点を勘案すれば、現代における碁石茶の販路拡大方法は、前近代の商品流通方法のなごりを引きずっているとも考えられる。

後発酵茶は消滅の時期を乗り越えて、細々としてではあるが生産が続けられている。現代では過疎化した地域で生産されている後発酵茶は、いかにも自家消費用の製品であるように見える。だが、その歴史を検討すると「商品」としての性格を強く備えていたし、現代の販売戦略にも影響している可能性がある。それゆえ、後発酵茶の復活には、「生産」だけでなく、現代の文脈に則した「商品」化と「流通」

の(再)構築が必要である。

そのために本研究では、後発酵茶文化を現代の消費者の目線から捉えなおして、別様の価値づけを模索するために、スローフードとの協働を試みた。スローフードは食に関わる世界規模の社会運動であり、伝統的な食材生産や食文化保全に関する制度・知見・ネットワークを有している。日本における食文化の保全のために、スローフードとの協働が果たす役割は大きいと考えられる。日本における伝統的な食材の一定数は「商品」としての性格を有している、「市場」と近い存在だった。他方でスローフードは、消費者や市場の目線や立場から、食文化に向きあってきた。スローフードとの協働は、そうした「商品」としての性格を有していた食材を、別様の「商品」として位置づけなおすために有効である。

参考文献

- 井上賢一 2011「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』93:25-34.
- 愛媛県西条市教育委員会 2022『石鎚黒茶製造技術調査報告書』.
- エリック・ホブズボウム, テレンス・レンジャー(編) 1992, 『創られた伝統』前川啓治・梶原景昭・他(訳), 紀伊國屋書店.
- 大石貞男 2004『大石貞男 著作集 1 日本茶業発達史』農文協.
- 大豊町史編纂委員会 1974『大豊町史 古代近世編』大豊町教育委員会.
- 内藤直樹・石川登 2024『四国山地から世界をみる: ゾミアの地球環境学』昭和堂.
- 中村羊一郎 1998『番茶と日本人』吉川弘文館.
- 2015『番茶と庶民喫茶史』吉川弘文館.
- ブルーノ・ラトゥール 2007『科学論の実在: パンドラの希望』川崎勝・平川秀幸(訳), 産業図書.

宮川金二郎・難波敦子(2003) 『漬物茶考：「阿波晩
茶・黒茶・碁石茶」の故郷：メコンの流れとともに
に』 さんえい出版, PP. 17-18.

Helmreich, S. 2009. *Alien Ocean: Anthropological
Voyages in Microbial Seas*. University of California
Press.