「野村一郎と天下一製法~幻の製茶法をめぐって」

静岡県は、茶の栽培面積(2万200ha・全国の41%)、茶の生産量(4万4,100 t・全国の44%)ともに日本一を誇ります。日本一の茶処、静岡県の中で市町村別に見てみると、富士市の茶栽培面積は8位、生産量は7位と、県内の有名お茶産地に次ぐ位置につけ、県東部の茶生産の中心地となっています。(関東農政局静岡統計・情報センター、2006)。

では、富士の茶業の歴史はどれぐらいさかのぼることができるのでしょうか。古い文献を見てみると、 天保年間(1830-1844)に新庄道雄によって記された『駿河国新風土記』によれば、「山中を上の一路とす、 其民良材を伐て桴を下し、茶を製し、紙を製し、薬草を採などを業とす。」(国書刊行会、1975:958)と の記載があります。また、大正7年(1918)に富士郡茶業組合によって発行された『富士郡茶業史』によれば、岩本村(明治22年以降は岩松村・現富士市岩本)で、寛文年間(1661-1672)頃から茶の製造をは じめたという記載や、大淵村(現富士市大淵)に大正七年当時に樹齢300年を越える茶樹があったと記載 されています。こうした記述から、江戸時代の中頃には茶業が富士に住む人々の重要な産業となっていた ことが推測でき、現在では全国で製造量の70%を占める「煎茶」"ではなく、現在の基準でいうところの「番茶」"が盛んに製造されていたようです。

「煎茶」は、元文3年(1738)に京都宇治の茶業者、永谷宗円によって初めて製造され、煎茶が各地に普及していくことになります。とくに、安政6年(1859)に横浜港が開港されると、茶は生糸とともに、日本から輸出する花形商品となりました。しかしながら、この当時の富士の茶業は未熟なもので、他の茶産地から遅れをとっていました。

このことを危惧し、富士の茶業の発展に尽力したのが野村一郎でした(写真1)。天保3年(1833)に西比奈村(現富士市比奈)に生まれた野村一郎は、若くして名主ivをつとめるかたわら、治水工事などの公益事業を熱心に行った人物です。

野村一郎は、富士山の南麓、愛鷹山の西北に位置する内山とよばれる原野山林を開拓し、茶樹の栽培をすすめるとともに、優れた手揉み製茶技術を持つ茶師と呼ばれる職人を雇い入れ、伝習所を開いて、職人の育成を行います。とくに、明治4年(1871)には、茶師のなかでも有名であった、静岡の市川源之助、遠州(現菊川市)の赤堀玉吉、江州佐平など、特に優秀な技術を持つ職人を雇い入れました。

その中でも成績の良かった赤堀玉吉とともに、手揉みの方法を研究し、独特の製法を開発しました。明治9年(1876)、この方法によって製造された茶を横浜に出荷したところ、絶賛を浴びて、居留地の百一番館のイギリス人茶商と中国人茶商の士荘から「天下一品茶製所」の扁額を贈られました(写真2)。その後、野村一郎らが開発した茶製法は「天下一製法」と呼ばれるようになり、九州や四国をはじめ、日本各地へと広がることとなります。

一方で、明治時代には、手揉み製茶から機械による製茶へと変化していく時代であり、製茶機械の導入とと もに、優れた手揉み技術が次々と姿を消していきました。天下一製法も例外ではなく、現在では、その製法は 明治・大正時代の文献から読み取れる範囲で部分的に継承されているだけで、幻の製法となっています。

しかし、近年茶業の振興の目的で、富士市茶手揉み保存会と静岡県茶業試験場富士分場が中心となって、天下一製法の発祥地である富士の地でその製法への復活への研究が行われています(写真3、4)。まだまだその全容の解明には課題もあるとのことですが、近い将来、富士の発展に生涯を捧げた野村一郎が、ふたたび富士の茶業の振興に貢献する日がやってくるのかもしれません。 (文責:井上卓哉・当館学芸員)

参考文献

日本茶業中央会 1988 『日本のお茶 第一巻 お茶と生産』 ぎょうせい

関東農政局静岡統計情報センター 2006 『平成 17年 静岡茶の生産動向 統計でみる茶の情勢』 関東農政局

静岡県茶業組合聯合會議所 1981 『静岡縣茶業史』 国書刊行会

新庄道雄(筆者)・足立鍬太郎(修訂)・飯塚傳太郎(補訂) 1975 『修訂駿河国新風土記 下巻』 国書刊行会

鈴木富男 1990 『郷土の先達(富士市立図書館双書第一輯)』 富士市立中央図書館

日本茶業中央会 1988 『日本のお茶 第一巻 お茶と生産』 ぎょうせい

富士郡茶業組合 1918 『富士郡茶業史』 富士郡茶業組合

富士市立博物館 2006 『第 44 回企画展 人とともに生きる植物 富士の茶』 富士市立博物館





(左)写真3:天下一製法実演の様子 (右)写真4:天下一製法による製品 ともに平成18年5月21日に富士市立博物 館で行われた実演会にて



写真1:野村一郎写真 『静岡縣茶業史』より



写真 2: 『天下一品茶製所』扁額 野村初男氏蔵

i 荒茶の生産量の場合。荒茶とは、製茶工場で加工されたままの茶のことをさす。一般的には、荒茶の段階で取引された後、茶問屋などで仕上げられて店頭に並ぶ。

[※] 蒸製の緑茶(茶葉の酵素を不活性化して製造されたもの。変質しなければ緑色を保つ)で、針のような伸びた形に製造するもの。

iii 製造方法は煎茶と大きな違いがないが、煎茶が若葉を用いるのに対して、番茶では古葉や硬くなった新葉を用いる。また、現在では、煎茶の製造工程中にはじかれた大きな葉で製造されたものも番茶と呼ぶ。

iv 村の長で、村の政治の中心的役割を果たす人物。