# 山間地域における茶文化の研究 ―西米良村を中心に―

## 1. はじめに 研究目的

現在、日本では一般的に多く生産されている茶は蒸し製の茶である。しかし、宮崎・熊本・長崎・佐賀を中心に「釜炒り茶」という釜で茶葉を炒って作る茶が生産されている。宮崎や熊本の山間部では、昭和初期頃まで山を利用した焼畑が盛んであり作物を作るのと一緒に茶も作られてきた。自家用には各家庭の釜を利用した釜炒り茶作りがされてきた。本研究で取り上げる宮崎県西米良村は、焼畑や狩猟、炭焼きを行い、山を上手く活用した暮らしの代表例である。また、茶に関しても様々な利用方法があり、先人からの知恵や技術、習慣に関して飲み茶以外の利用についても調査が可能である。

本研究では、茶とお茶うけの組み合わせ方や茶の利用方法に注目し、山間地域における茶の嗜好性を探る。研究の目的は、山間部における茶の実態を調査し、日常生活に見られる茶文化の特性を明らかにすることである。研究方法は、フィールド調査でのインタビューによる資料収集および文献資料をもとに考察を行う。

## 2. 調査地の概要 宮崎県児湯郡西米良村と周辺地域

主要な調査地である西米良村は、宮崎県最西部、九州山脈の中に位置し、小川、越野尾、横野、村所、竹原、上米良、板谷、八重の地区からなる。現在は、人口1,213人の村人が暮らし、その内514人が高齢者である。過疎対策として西米良型ワーキングホリデー制度を導入し、村外の若者がカラーピーマン・ゆず・ホウズキ農家で働きながら村で生活できるように地域の活性化に力を入れている。また、その周辺の山々に位置する銀鏡(西都市)・椎葉村・諸塚村(東臼杵郡)、高千穂町・五ヶ瀬町(西臼杵郡)においても釜炒り茶が作られており、これらの地域も調査地に含む。

# 3. 西米良の茶 製法と生産形態

#### 3-1. 製法

インタビューを行った8名のうち、自家用茶に釜炒り製法を行っていたのが7軒、そのうち1 軒は商品用にも作っていた。現在も釜炒り茶作りを続けているのは3軒であった。また、他1軒 は、昭和60年頃は蒸し製の茶を作っていたが、現在は茶摘みだけ行い、西都市の茶工場に製造 を委託し釜炒り茶を作っていた。他1軒は、昭和30年代頃、現金作物の収入として蒸し製の茶 を作っていたが、ほとんど自家用だった。昭和時代には、小川地区で「ジョタン製」という蒸し 製の製法で茶が商品・自家用に作られていた。

- ① 蒸す製法「ジョタン製」 茶葉を蒸籠で蒸して、ジョタンの上で手揉みをしながら、乾燥させる。
- ② 炒る製法「釜炒り製」 茶葉を水平に据えた鍋や釜で炒り、竹製のエビラの上で揉み、乾燥させる。

### 3-2. 焼畑農耕と茶

民族文化映像研究所の資料によると、山に囲まれた西米良村は、昭和初期頃まで盛んに山を利用 しながらコバ(焼畑)による作物を作り、食料の確保を行ってきた。大根やソバを主として作付け する夏コバと、ヒエ、アワなどを作付けする秋コバがあり、秋コバが中心だった。夏コバの4年以降に自然栽培の茶を摘み、茶を作っていた。コバの作業時のお昼には、ヨケゴヤ(食事や休憩所)で茶と弁当を食べた。茶は、タカンツ(竹製の容器)の水をヤカンに入れ、それを自然木で作ったカギで焚火の上につるし、湯を沸かし自家製の茶を用いる。場合によっては自生する茶の生葉をあぶり、ヤカンの湯に入れて煮だした。

## 4. 茶の利用 西米良と周辺地域

茶を飲む時には、お茶うけが一緒に出され、それを食べながらお茶を飲み、談笑したり、休憩したりする。西米良では、他に「茶おけ」というおやつや、昼と夕ご飯の間の食事を指す言葉がある。 茶おけは、季節に合わせた食材を使う。また、飲み茶以外に食用、洗剤用、信仰用に茶が利用されている。

- ①茶と食べ物 A. お茶うけ B. 茶おけ (おやつ・昼と夕ご飯の間の食事) C. 塩茶
- ②飲み茶以外の茶の利用
  - ・食用 茶がゆ、干した川魚を茶汁で煮る、茶の実油
  - ・洗剤用 茶の実油
  - ・信仰用 精霊様へのお供え、お大師様へのお供え(西米良、諸塚)、茶屋/茶堂(五ヶ瀬、高千穂)

## 5. 現時点での考察

- ①西米良の茶の製法には、蒸し製と釜炒り製の2種類があり、自家用茶には炊事用の釜を代用し、 釜炒り茶を作る傾向があった。
- ②山間部の嗜好には、漬物をお茶うけにする傾向や塩茶を飲む習慣が見られ、塩分と茶の組み合わせに関連があるのではないか。また、釜炒り茶は蒸し茶よりも香ばしさを感じる味である。
- ③嗜好品としての茶は、一般的に「飲む」というイメージが強いが、西米良村やその周辺地域では、茶葉以外に茶の実を油や洗剤にするという有効的な活用があった。信仰的な茶の事例には、精霊様やお大師様への茶のお供え、茶屋(茶堂)にて参拝客のお接待に茶を出すといった習慣性のある茶の利用が見られた。

#### 6. 今後の課題

- ・茶と食文化の嗜好、周辺地域の茶の利用と役割、流通と消費
- ・信仰の中に見る茶の利用 茶屋や茶堂での茶の種類(購買茶か自家製茶)や食べ物について
- 客質による茶とお茶うけの違い

#### 7. 主要な参考文献

- ・川口敦巳、『西米良 極上田舎暮らし』、鉱脈社、平成26年
- ・田中熊雄、『日本の食生活全集 45 聞き書 宮崎の食事』、農山漁村文化協会、平成3年
- ・谷坂智佳子、『自家用茶の民俗』、大河書房、平成16年
- ・西米良村夫人連絡協議会編、『ふるさとの食文化 一祖母の味 母の味―』、西米良村教育委員会、平成6年
- ・文化庁文化財部、『辻堂の習俗V』、国土地理協会、平成21年
- ・民族文化映像研究所、『西米良の焼畑』、西米良村教育委員会、昭和61年