

## 十二 日本のお茶のふるさと佐賀

### — うれしの 嬉野茶の栽培の始まり —

現在、お茶は日常の飲み物として、広く日本人に親しまれ、欠かせない飲み物の一つになっています。しかし、昔から日本にあったものではなく、奈良時代に中国から伝わってきたものです。しかも、当時は輸入によって取りよせられた高級品で、身分の高い貴族や僧たちしか飲むことができず、飲み方も今とは違っていました。中国では、お茶は日常の飲み物としてよりは、薬として飲まれていた時代の方がはるかに長いのです。

では、わたしたちが今、飲んでいるようなお茶が、日本に入ってきたのはいつごろなのでしょう。宋（今の中国）に仏教の修行に出かけていた栄西が、日本に帰るときお茶の種を持ってきました。一一九一年、栄西は、修行の報告のため脊振山の靈仙寺を訪ねました。脊振山は平安時代から近世に至るまで、天台宗系仏教や修験道が栄え、靈仙寺はその中核的存在で、栄西も一時ここで修行をしたそうです。栄西の持ち帰ったお茶の種は、靈仙寺の近くの石上坊（今の神埼郡東脊振村）にまかれ、日本で最初のお茶の栽培がここで始まったと言われています。

現在、あなたの家では、どこのお茶を飲んでいますか。佐賀県では嬉野茶が有名ですね。それでは、嬉野



霊仙寺（東脊振村松隈）

ではいつごろからお茶の栽培が始まったのでしょうか。一四四〇年、平戸に渡つてきた唐とうの人が、嬉野町不動山の皿屋谷さらやだにに住みついて、陶器とうきを焼くかたわら茶を栽培したのが、嬉野茶の始まりだそうです。その後、永正年間（一五〇四〜一五二一）、明の紅令民こうれいみんが、日本茶には珍しい釜炒り茶かままいの製法を伝えました。

しかし、本格的に嬉野で茶の栽培を行い、産業としたのは江戸時代初期からです。肥前白石郷ひぜんしろいしじょう（今の杵島郡白石町）の吉村新兵衛よしむらしんべえが、嬉野町上不動の皿屋谷に茶園を開き、今日の嬉野茶の基礎きそを築きました。この新兵衛は一六〇三年に佐賀妙安寺小路みょうあんじこうじに生まれ、後に杵島郡白石郷に居住きよじゆうしました。彼杵・松浦など西口の警備けいびを命ぜられ、嬉野郷不動山皿屋谷に移住いりしましたが、罪を犯おかしたため、一六五〇年に切腹せつぷくと決まりました。ところが父や祖父のこれまでの功績により命を助けられました。恩おんを感じた新兵衛は後の人にも広めようと決心し、茶樹ちゃじゆを栽培して製茶に全力を尽くし、これを不動山皿屋谷一円いっぺんに奨励しょうれいし、嬉野茶の製造・販売はんばいを始めました。

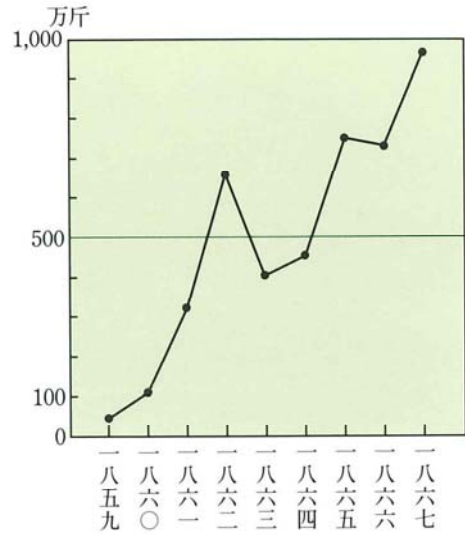
その後、嬉野茶は吉村一族により不動山を中心として、嬉野町全域はもとより、近隣きんりんの地方にも広がって今日に至っています。現在、上不動皿屋谷に一九二六年、国の天然記念物に指定された「大茶樹」がありますが、新兵衛の時代に植えられたものと伝えられています。



大茶樹（嬉野町上不動）

現在の皿屋谷のようす（嬉野町上不動）





明治末期の日本茶輸出状況（嬉野町史より）

幕末になると、嬉野茶は佐賀・長崎周辺に販売地域を広げていきまし  
た。一八五三年、長崎県油津町のお茶の商人である大浦慶は、長崎の出  
島にいたオランダ人に相談し、嬉野茶の見本九袋をイギリス・アメリカ・  
アラビアの三か国に向けて送りました。一八五六年にイギリス人が長崎  
に来て、大浦慶に大量（十数万斤）の茶を注文しました。しかし、その  
当時、嬉野にはそれだけの茶はありませんでした。大浦慶は嬉野をはじ  
め彼杵・大村・人吉・八代方面までよびかけ、集めたのが一万斤だった  
そうです。このように、わが国の本格的な茶の輸出の始まりは、嬉野茶  
の見本を送ったことがきっかけとなりました。その後、日本は鎖国をやめ開港しましたが、これをきっかけ

として大量のお茶が外国に輸出されるようになりました。  
しかし、明治時代になると茶の輸出商會が、長崎から神戸へ移り、静岡・静  
岡を中心とする緑茶を購入しましたので、釜炒りの嬉野茶は海外輸出の道が狭  
くなりました。釜炒り茶は機械化が難しいため、大量生産がしにくく品質にむ  
らがあります。そのため、佐賀・長崎を中心とする地元の人々が、主な買い手  
となりました。一八八七年、静岡茶の栽培面積は九千二百七十町歩、生産額百  
万貫に達し、日本緑茶を代表するようになりました。

日本各地でお茶の木の品種や製造方法が、静岡のものへと替えられていきま

釜炒りのようす





現在の茶畑のようす（写真提供：嬉野町役場）

したが、嬉野では釜炒り茶の生産が主流をなしていました。これら嬉野茶の地元市場は、静岡製のお茶をあまり受けつけませんでした。それは、嬉野茶は蒸<sup>む</sup>してから釜炒りするので、釜炒り特有のまろやかさがあり三日月状の形をしているため変質が少ないそうです。そういうえば、嬉野茶は何回出しても、味はあまり変わりませんね。そういうところが、地元を受け入れられていった理由ではないでしょうか。

戦後、佐賀県茶業株式会社<sup>かぶしき</sup>や嬉野茶生産共同組合なども設立され県内<sup>およ</sup>及び長崎・福岡などにも出荷しています。

また一部ではありますが、海外にも輸出されています。工場の統合・蒸し茶への切り替え・

機械の開発などにも取り組みました。現在、

嬉野町における茶栽培農家は千二百八十戸、生産額は二十一億円余り、大型茶工場は二十三を数えるまでになっています。もちろん、栽培面積・生産額とも県下では一位を占<sup>し</sup>めており、県内の五十パーセント以上が嬉野で栽培されています。また、釜炒り茶の工場も三十余り残っており、嬉野茶は、約五百年前の明の時代の中国から伝来したまろやかな味と香りを、そのまま現代に伝えているのです。そういう、歴史の重みを感じながら、日本のお茶のふるさとを訪ねてみませんか。

現在販売されている嬉野茶（写真提供：嬉野町役場）

