

天日干し番茶 美作番茶

地域に根差した独自製法

美作番茶は、岡山県北東部の美作市海田地区を中心に古くからつくられてきた伝統茶（地方番茶）です。

中国山地の山あい位置するこの地域は、低い山々に囲まれた谷間にあり、地形の影響で雨の日が比較的少なく、温暖な気候に恵まれています。

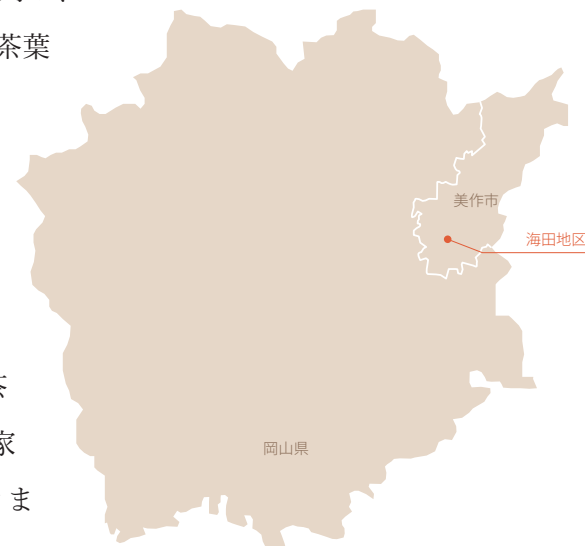
美作番茶の特徴は、「茶葉を煮る」と「煮汁をかける」という製法にあります。

他の伝統的番茶の多くが蒸して作るのに対し、

美作番茶は茶葉を煮て、煮汁を繰り返し茶葉

にかけながら天日干しを行います。

江戸時代後期には現在の美作番茶に通じる製法が記録されており、煮汁をかけながら茶葉を仕上げるという製法の原型がこの頃にはすでに存在していたと考えられます。明治時代には茶業が大きく発展する一方で、番茶は自家用の生活茶として静かに受け継がれてきました。



美作地方における茶の歴史

美作地方における茶の起源は、奈良時代の天平宝字元年（757年）に開山されたとされる真木山長福寺に深く結びついていると言われています。長福寺の境内では「真木山茶」が栽培されていたと伝えられていますが、いつ始まったのかを直接示す文献は現存しておらず、推論を重ねるほかありません。

鎌倉時代の弘安年間（1278～1288年）には境内に「御茶畠」と呼ばれる場所が存在したとする記述があり、遅くともこの頃には組織的な茶の栽培が行われていたと考えられます。江戸時代後期には『江見農書』に美作の茶作りが記録され、明治時代には茶業が大きく発展。神戸に物産会所を設けて茶を輸出したことから「物産茶」と呼ばれ、明治30年代には英田郡の茶畑が300町歩に達し、岡山県全体の生産量の75%を占めるまでになりました。



美作番茶の最大の特徴は、その製造工程における「煮汁をかける」という独自の工程にあります。一般的な日本茶（煎茶など）が蒸気で蒸して酸化を止めるのに対し、美作番茶は真夏の強い日差しを浴びて育った成葉を大釜で「煮沸」し、天日干しの乾燥過程で釜に残った煮汁を何度も茶葉に振りかけます。

この「汁を活用する」という発想は、徳島県の阿波晩茶や高知県の碁石茶といった「後発酵茶」に見られる乳酸菌発酵のための工程と共通点を持っています。しかし、美作番茶は煮汁を吸わせながら天日で短時間で乾燥されるため、微生物による発酵工程を経ていません。つまり、製法分類上は「不発酵茶」でありながら、工程の系譜としては後発酵茶に近い要素を併せ持っています。このことから、美作番茶は日本における製茶技術の変遷において、不発酵番茶と後発酵番茶の境界をつなぐ「極めて特異な位置づけ」にあると評価されています。

風味においても、他の番茶とは一線を画す独自性があります。ほうじ茶のような強い焙煎香ではなく、「柔らかな香ばしさ」を基調とし、口の中に「ほのかな酸味と甘味」が残る奥行きのある味わいが特徴です。渋味や苦味が穏やかで、飲み疲れしないこの特性は、美作の厳しい夏を乗り越え、日常的に飲み続けられる「生活茶」として高度に洗練された結果といえます。

このように、地域の自然環境を活かした独自の技術と、生活に根差した風味特性を持つ美作番茶は、日本の茶文化の多様性を象徴する極めて貴重な存在です。

技術と風土が生む唯一無二の価値

美作の土地と人がつくりあげた特別なお茶



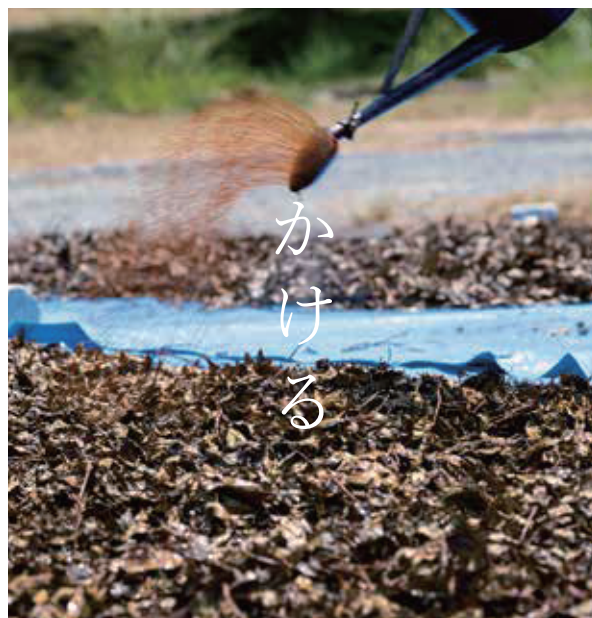
煮る

美作番茶は、茶葉を蒸すのではありません。夏に育った硬い葉をじっくり煮ることで青臭さや渋みがやわらぎ、日常的に飲み続けられる穏やかな味わいが生まれます。この工程は古い製茶技術を今に伝えるもので、日本茶文化の多様性を示す重要な特徴となっています。

他にはない、
美作番茶の製法

煮た茶葉は天日干しを行い、煮出した汁を繰り返しかけながら仕上げていきます。この工程は全国の番茶の中でも唯一、美作番茶を特徴づける独自の技術です。煮汁をまとわせることで、柔らかな香ばしさを基調とし、酸味と甘みを残す味わいに特徴があります。人の手で丁寧に行われるこの工程が、地域の暮らしの知恵として受け継がれてきました。

手間を重ね、



かける

天日干しは、美作番茶の仕上がりを決定づける工程です。夏の強い日差しと海田地域の気候を利用して乾燥させることで、煮汁が乾き、茶葉の表面に美しい「てり」が生まれます。煮汁をかけて干す作業を繰り返すことで独特の質感が生まれ、太陽と人の力が合わさり、風土を映す一杯へと仕上げていきます。

風土が生んだ
天日干し



てり



美作番茶は、華やかな茶文化の表舞台に立つことなく、地域の暮らしの中で静かに受け継がれてきたお茶です。茶葉を煮て乾かし、さらに煮汁をかけて仕上げるという独特の製法は、長い時間をかけて地域の風土と人々の嗜好の中で磨かれてきた生活の知恵でした。そこにあるのは特別な作法ではなく、日々の食事とともに飲まれる「生活茶」としての姿です。

しかし今、その作り手はわずかとなりました。それでも、釜で煮る音、天日に広げた茶葉の香り、煮汁をかける手つきの中には、昔から変わらない時間が流れています。美作番茶は、単なる地方のお茶ではありません。人々の暮らしの中で生まれ、土地の風土とともに形づくられてきた文化の一つです。この味と製法を、絶やさないために。その歩みを記録し、伝えていくことが、これからの私たちに求められています。



この味と製法を、
絶やさないために