

天日干し番茶 美作番茶 の

食文化ストーリー創出・発信事業

調査報告書



令和8年3月

一般社団法人みまさか観光局



天空の茶畑

目 次

第1章 序論（はじめに）

1. 調査の目的	1
2. 調査の背景	1
3. 調査の経緯と実施体制	1

第2章 調査の方法と概要

1. 調査地域と範囲	5
2. 調査方法	5
3. 資料整理方法	5

第3章 日本茶の概況

1. 序文	6
2. 日本茶の歴史	7
3. 日本茶の現状	9
4. 日本人にとって日本茶とは何か	10

第4章 番茶とは

1. 番茶の定義と多様性	12
2. 番茶の歴史	13
3. 番茶文化の位置づけ	16

第5章 美作番茶の歴史的背景

1. 美作地方における茶の歴史	
（1）真木山長福寺と美作への茶の伝来	17
（2）長福寺における製茶のあり方	20
（3）江戸時代以降の美作の茶と番茶	21
2. 美作番茶の成立	26

第6章 製造技術と工程の記録

1. 海田園黒坂製茶の事例	
（1）原材料と茶園の特徴	27
（2）茶摘み（摘採）	27
（3）茶葉を煮る	28
（4）天日干し（1回目）	30

（５）仕分け・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	31
（６）煮汁をかける・・・・・・・・・・・・・・・・・・	32
（７）天日干し（煮汁かけ後）・・・・・・・・・・	33
（８）選別・焙煎・・・・・・・・・・・・・・・・・・	35
2. 小林芳香園の事例	
（１）原材料と茶園の特徴・・・・・・・・・・	36
（２）茶摘み（摘採）・・・・・・・・・・	36
（３）仕分け・・・・・・・・・・・・・・・・・・	38
（４）茶葉を煮る・・・・・・・・・・・・・・・・・・	38
（５）天日干し（１回目）・・・・・・・・・・	40
（６）煮汁をかける・・・・・・・・・・・・・・・・・・	42
（７）天日干し（煮汁かけ後）・・・・・・・・・・	43
（８）選別・焙煎・・・・・・・・・・・・・・・・・・	45
3. 美作番茶の製造技術・工程上の共通点	
（１）原材料の共通性・・・・・・・・・・	45
（２）摘採方法・・・・・・・・・・・・・・・・・・	45
（３）煮沸工程（茶葉を煮る）・・・・・・・・・・	45
（４）天日干しを中心とした乾燥工程・・・・・・・・	45
（５）煮汁をかける工程・・・・・・・・・・	46
（６）乾燥状態の判断方法・・・・・・・・・・	46
（７）保存・仕上げへの移行・・・・・・・・・・	46
4. 考察・・・・・・・・・・・・・・・・・・	46

第7章 伝承と地域社会

1. 美作番茶の変遷	
（１）製法の変遷・・・・・・・・・・・・・・・・・・	48
（２）製造する道具の変遷・・・・・・・・・・	50
2. 美作番茶の技術伝承・・・・・・・・・・	52
3. 地域生活における美作番茶の位置づけ・・・・・・・・	53

第8章 現状と課題

1. 生産・流通の現状	
（１）生産・・・・・・・・・・・・・・・・・・	55
（２）流通・・・・・・・・・・・・・・・・・・	56
2. 担い手・後継者の状況・・・・・・・・・・	56
3. 環境的・技術的課題・・・・・・・・・・	56

4. 地域組織・行政の取組と今後の課題	
(1) 映画「風の奏の君へ」	57
(2) 銀座のお茶プロジェクト	58
(3) 番茶フェスティバル	59
(4) 短編映画「美作物語」	60
(5) Japan Film Festival Los Angeles	61
5. 課題の所在	62
 第9章 美作番茶の独自性と文化的意義	
1. 現存する伝統的製法の番茶の分類	64
2. 他地域番茶の比較事例・調査報告	
(1) 吉野大淀日干番茶 嘉兵衛本舗	65
(2) 株式会社大豊ゆとりファーム	69
3. 美作番茶の特徴	
(1) 製法に見る独自性 - 「茶葉を煮る」	74
(2) 製法に見る独自性 - 「煮汁をかける」	74
(3) 風味特性から見る独自性	76
4. 美作番茶の文化的意義と評価	76
 第10章 まとめと今後の展望	
1. 調査成果の要約	
(1) 技術 - 火と天日が育んだ知	78
(2) 社会 - 市場に依らず続いた営み	78
(3) 文化 - 日本茶文化の基層	79
2. 保存と活用の方向性	
(1) 保存 - 続けられる環境を整える	79
(2) 教育 - 理解者を育てる	79
(3) 活用 - 共感を生む物語へ	80
(4) 人材 - つなぐ人を育てる	80
3. 結語 - 継承可能性の確保に向けて	81
 <参考文献・資料>	82

第1章 序論（はじめに）

1. 調査の目的

本調査は、岡山県北部・美作地方に伝承されてきた在来茶である「美作番茶」について、その製造技術、伝承の仕組み、地域社会との関わりを総合的に記録・分析することで「美作番茶」を定義づけ、文化的価値を明らかにすることを目的とする。

あわせて、本調査は、美作番茶を核とした地域文化の再評価と、将来的な継承・振興に資する学術的・実践的知見を蓄積することを目的として実施したものである。

2. 調査の背景

美作地方では、古くから自家用茶として番茶が製造・消費されてきた。とりわけ美作番茶は、茶葉を煮沸し、乾燥の過程で煮汁をかけるという独特の工程を有し、日常飲用の茶として地域の生活に深く根付いてきた。

しかし近年、生活様式の変化や高齢化、担い手不足などにより、番茶製造を行う家庭や事業者は著しく減少している。製造技術や知識の多くは口承によって伝えられてきたため、体系的な記録が十分に行われないまま、消滅の危機に瀕しているのが現状である。

一方で、阿波晩茶や碁石茶など、各地の在来番茶が無形民俗文化財として再評価される動きもみられ、番茶文化全体への関心が高まりつつある。こうした状況を踏まえ、美作番茶についても学術的調査を行い、その文化的意義を明確にする必要が生じている。

3. 調査の経緯と実施体制

本調査は、文化庁の令和7年度「食文化ストーリー」創出・発信事業を活用して実施した。調査は一般社団法人みまさか観光局が主体となり、茶文化・地域文化研究の専門家、茶業関係者ならびに地域関係者の協力を得て行った。

調査期間中は、文献調査、聞き取り調査、現地観察および映像記録を段階的に実施し、得られた資料を整理・分析した。調査体制および実施スケジュールの詳細は次に示すとおりである。

■ 調査体制

<有識者会議>

◆ 大森 正司

大妻女子大学名誉教授・大妻女子大学「お茶大学」校長・農学博士

◆ 宮下 大輔

麻布十番「可不可」をはじめとする。数々の飲食店や商業施設のプロデュースを手がける総合飲食プロデューサー

◆ 坂上 克仁

株式会社龍名館 ホテルレストラン事業本部所属・「茶バリエ」

◆ 満木 葉子

株式会社ねこぱんち代表取締役・一般社団法人日本茶アンバサダー協会代表理事

◆ 富阪 皓一

美作市文化財保護委員会委員長

◆ 黒坂 浩教

美作番茶生産者・有限会社海田園黒坂製茶代表取締役

◆ 小林 将則

美作番茶生産者・有限会社小林芳香園専務取締役

<協力者・委託事業者>

◆ 有限会社海田園黒坂製茶

◆ 有限会社小林芳香園

◆ 一般社団法人日本茶アンバサダー協会

◆ 合同会社オフィスキャンプ

◆ 合名会社 o a n

◆ 美作市産業政策部観光文化課

<調査主体>

◆ 一般社団法人みまさか観光局 事務局

■ 実施スケジュール

<第1回有識者会議>

日 時：令和7（2025）年6月24日（火） 10:30 ～ 12:00

場 所：日本料理 可不可（東京都港区麻布十番） & Web（ハイブリッド開催）

参加者：（現地）大森 正司、宮下 大輔、坂上 克仁、満木 葉子、事務局：濱田 宏治
（Web）黒坂 浩教、小林 将則

議 題：

1. 令和7年度「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業（天日干し番茶「美作番茶」の食文化ストーリー創出・発信事業）における有識者会議の趣旨について

- ・ 美作番茶の文化的価値を再確認
- ・ 無形民俗文化財登録に向けた調査の方向性の共有
- ・ 美作番茶認知度向上と高付加価値化の取組の検討

<類似事例視察①>

日 時：令和7（2025）年8月4日（月） 8:30 ～ 12:00

場 所：株式会社大豊ゆとりファーム

（高知県長岡郡大豊町黒石 343-1）

対応者：吉村 優二 （株）大豊ゆとりファーム 代表取締役

吉田 雄造 高知県大豊町 産業建設課 班長

訪問者：満木 葉子 有識者／（一社）日本茶アンバサダー協会 代表理事

濱田 宏治 （一社）みまさか観光局 事務局

内 容：後述

<第2回有識者会議・美作番茶製造工程視察>

日 時：令和7（2025）年8月26日（火）～ 8月27日（水）

視察先：8/26 海田園黒坂製茶、旧真木山寺跡（美作地方茶の発祥地）

8/27 小林芳香園

訪問者：大森 正司、坂上 克仁、満木 葉子、富阪 皓一、濱田 宏治

対応者：黒坂 浩教、小林 将則

内 容：有識者による美作番茶製造工程の視察と意見交換

<類似事例視察②>

日 時：令和 7（2025）年 10 月 1 日（月） 9:30 ～ 14:30

場 所：嘉兵衛本舗（奈良県吉野郡大淀町中増 1561）

対応者：嘉兵衛本舗（三姉妹） 上野 知佳、堤 有佳、井川 恵里佳

訪問者：満木 葉子 有識者／（一社）日本茶アンバサダー協会 代表理事

濱田 宏治 （一社）みまさか観光局 事務局

内 容：後述

第2章 調査の方法と概要

1. 調査地域と範囲

本調査の対象地域は、現在も美作番茶の製造が確認されている岡山県美作市海田地区とした。海田地区は、中山間地に位置し、低い山に囲まれた谷合にある集落である。冬季は霧に覆われるが、一年を通じて雨の降る日が少なく温暖な気候となっている。

美作地方は古くから農林業を基盤とした生活文化を形成しており、茶は自給的作物として各戸で栽培・加工されてきた。本調査では、こうした地理的・歴史的背景を踏まえた上で、番茶製造の実態を把握した。

2. 調査方法

文献調査では、地方史誌、茶業史研究などを参照し、美作地方における茶の位置づけや番茶の歴史的変遷を整理した。

聞き取り調査は、現在、美作番茶の製造に携わっている生産者を対象に実施し、製造工程、道具の使用法、伝承のあり方、生活との関わりなどについて詳細な聞き取りを行った。

現地視察および映像記録では、製造作業の各工程を実見し、写真・映像による記録を行った。これにより、文章資料だけでは把握しにくい身体技法や作業環境を記録した。

3. 資料整理方法

収集した写真、音声、映像資料は、デジタルデータとして整理・保存し、将来的な活用を見据えて体系的な管理を行った。聞き取り内容については、分析の基礎資料とした。

第3章 日本茶の概況

1. 序文

近年、日本茶をめぐる状況は大きな転換点を迎えている。とりわけ抹茶を中心とした需要の高まりは顕著であり、国内外において抹茶原料の不足や価格高騰が相次いで報じられている。農林水産省や業界団体の発表、経済紙・一般紙の報道においても、抹茶需要の急増に対して供給が追いつかず、煎茶用茶葉から抹茶向け原料への転換が進んでいる現状が指摘されている。

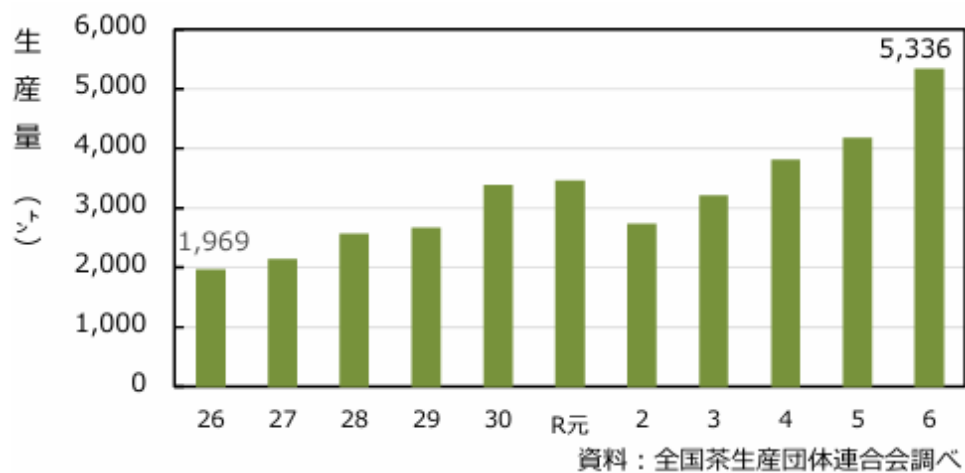


図1 てん茶の生産量の推移（農林水産省「茶をめぐる情勢 令和8年1月」より転載）

また、訪日外国人観光客の増加に伴い、茶道体験をはじめとする日本茶文化体験が観光コンテンツとして高い人気を博している。抹茶を点てる体験や和菓子とともに味わうプログラムは、日本文化を象徴する体験として各地で提供され、インバウンド需要の一端を担っている。

このように、近年の日本茶をめぐるニュースは、抹茶需要の拡大、観光資源としての活用、輸出の増加といった動向に集中している。しかしながら、こうした潮流とほとんど交わることなく、静かに地域の生活の中で作り続けられてきた茶が存在する。それが番茶である。

番茶は、日本茶の起源であり日本各地で親しまれてきたにもかかわらず、現在の日本茶をめぐる議論や報道の中心に据えられることはほとんどない。抹茶や煎茶が市場価値や輸出、観光との結びつきの中で語られる一方で、番茶はその枠組みから外れた存在となっている。

美作番茶は、まさにそのような番茶の一つであり、現代の日本茶をめぐる動向とは異なる価値体系の中で継承されてきた地方茶である。美作番茶の文化的価値を明らかにするためには、まず日本茶全体の歴史と現状を整理し、その中で番茶がどのような位置を占めてきたのかを捉え直す必要がある。

そのため本章では、日本茶の歴史的展開と現代的状況を概観し、日本人にとって日本茶とは何であったのか、そしてその中で番茶がどのように位置づけられてきたのかを整理する。これを踏まえ、次章以降で番茶、さらに美作番茶について詳述することとする。

2. 日本茶の歴史

茶は日本に自生していたとする説もあるが、中国から三度にわたって伝来し日本独自の発展を遂げたと考えるのが一般的である。伝来の時期や場所には諸説あるため現時点で有力な歴史観の概略を記す。

始まりは平安時代。遣唐使によって煎茶法がもたらされた。煮出して漢方などを加えた煎じ茶を、宮廷・寺院での儀礼やもてなしに用いた。

次は鎌倉時代に栄西が中国・宋から点茶法と茶の種子をもたらし、寺院を中心に抹茶を点てて飲む作法が広まった。抹茶は精神修養と結びつき、やがて室町時代には書院文化の中で茶の湯として洗練され、武家社会や公家社会を中心に発展していく。やがて日本文化の象徴ともされる茶道となる。

最後の伝来は江戸時代初期に、明の僧隠元が茶葉を浸出して飲む淹茶法をもたらし煎茶趣味が流行する。江戸時代後期に登場した蒸し製煎茶は、日本独自の製茶法として確立され、日本茶の商品化が進んだ。



写真 1 隠元禅師により 1661 年に開創された黄檗宗大本山の寺院「萬福寺」の隠元隆琦禅師像（京都府宇治市）

幕末から明治期にかけての開国は、日本茶の歴史における大きな転機である。輸出品としての茶の需要が急増し、茶は重要な換金作物となった。政府や各地の藩は煎茶生産を奨励し、製茶の機械化や品質管理が進められた。この過程で、日本茶は国際市場を強く意識した商品としての側面を強めていく。

戦後は見返り品として、さらに輸出品として市場を広げたが徐々に減り、高度経済成長期以降の約四十年間、日本茶は主として国内需要向けの嗜好品として位置づけられてきた。ライフスタイルの変化により日本茶の消費量は減り、近年は再び海外に販路を求めている。抹茶を中心とした輸出の増加や、外国人観光客による消費拡大は、その成果でもある。

このように、日本茶の歴史は抹茶や煎茶を中心に語られてきた。一方で、日常の飲み物として庶民の生活に深く根付いてきた番茶については、体系的に論じられることが少なく、歴史書や茶業史においてもほとんど登場しない。日本茶の歴史を語る際、番茶は長らく周縁に置かれてきた存在であった。

3. 日本茶の現状

現代の日本茶はグローバル化の大きな波の中にあり、茶種や地域によって全く状況が異なる点に特徴がある。

第一に、抹茶ブームの進行と急須離れの進展である。若年層を中心に急須を用いて茶を淹れる習慣が減少する一方で、抹茶ラテや菓子原料としての抹茶は国内外で高い需要を示している。またペットボトルなど茶飲料の消費量は増加している。この需要構造の変化は、茶農家や茶業者に大きな影響を与えている。

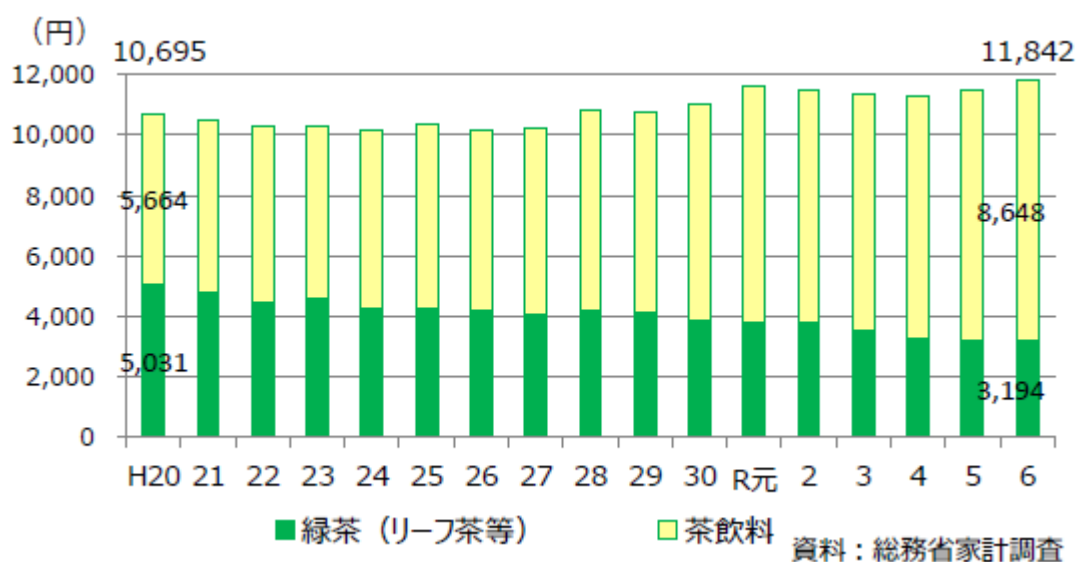


図2 1世帯当たりの緑茶・茶飲料の年間支出金額（農林水産省「茶をめぐる情勢 令和8年1月」より転載）

第二に、長期間低迷してきた茶価が急激に上昇している点である。抹茶の原料となる碾茶への需要の増加と、煎茶から碾茶への生産転換により煎茶が不足しているためである。

抹茶向け原料の需要集中による一時的な高騰である可能性もあり、これは必ずしも茶業全体の安定を意味するものではない。また急速に生産量を増やしている碾茶の品質基準に関する指摘も上がっている。

第三に、地方の茶、特に伝統的製法で作られてきた番茶が存続の危機に直面している点である。

生活様式の変化、高齢化、担い手不足により、主に自家消費や地域内の流通を目的に作られてきた番茶の担い手が急速に失われつつある。市場価値を基準とする評価軸の中では、番茶はその文化的価値が十分に認識されてこなかった。阿波晩茶のように発酵食品として海外販路を拓くものも出てきたが、国内への訴求もまだ大きな余地を残している。

このような現状は、農作物や商品としての日本茶だけでなく、日本茶文化が毀損される可能性を示している。日本茶は大きな岐路に今、立っている。

4. 日本人にとって日本茶とは何か

日本茶は、日本人にとって単なる飲料以上の存在であった。儀礼や精神文化と結びついた抹茶、商品として流通し経済を支えた煎茶、そして日常生活の中で喉を潤してきた番茶は、それぞれ異なる役割を担いながら共存してきた。煎茶は当初は高級品であったが、栽培や製造の機械化が進んで量産しやすくなったことから安価に入手できるようになり、日常の茶の位置を番茶にかわって占めるようになった。

“茶色”とはブラウンで、まさしく番茶のことである。しかしながら茶の色を尋ねたら、多くの人は緑と答えるのではないか。江戸時代後期に開発された蒸し製の煎茶は山吹色であり緑色ではない。緑色というと、蒸し時間を2～3倍長くとした深蒸し煎茶ということになる。深蒸し煎茶は昭和30年代に静岡で開発されたもので、渋みが少なくまろやかで、水の質がよくなかった関東でも美味しく入ると人気が出て、全国区となった。ペットボトルの茶飲料でも緑色の水色を実現してセールスポイントして謳うものが近年増えている。茶の色の認識は、ブラウン⇒イエロー⇒グリーンとこの300年ほどで変遷している。日本茶は日本人の暮らしとともに変わっているのだ。



写真 2 茶の色の変遷

近代以降、日本茶は市場価値や輸出適性といった観点から選別され、大量生産することを求められた。その過程で番茶のように作り手の技術や経験が必要で手間のかかる手工業品ははじかれていった。それでもなお、番茶は地域の暮らしの中で作られ、飲まれ、受け継がれてきた。地域の気候や文化を反映し、家族の歴史が編み上げた手作りならではの温かさや個性ある番茶は、その独特の魅力が再び評価され始めている。

番茶は日常の生活に溶け込んでいて、抹茶や煎茶のような華やかな文化装置を持たないがゆえに、記録されにくく、評価されにくかった。そのため歴史を遡る手がかりが非常に少ないが、日本茶とは何かを考えると、抹茶や煎茶だけでなく、番茶の存在を含めて捉えることが不可欠である。

次章では、この「番茶」に焦点を当て、その定義と歴史、地域ごとの多様な姿を整理することと、美作番茶を理解するための基盤を築くこととする。

第4章 番茶とは

1. 番茶の定義と多様性

「番茶」と聞いて一般の人々が思い浮かべるのは、茶色い色合いの茶、日常的に飲まれる普段のお茶といった素朴なイメージではないだろうか。抹茶や煎茶のように明確な作法や等級が意識されることはなく、番茶は総じて「質素」「家庭用」「安価」といった印象で語られることが多い。

番茶は単一の製品や製法を指す名称ではなく、実態は極めて多様である。日本茶業中央会による日本茶の名称に関する整理では、番茶は「番茶又は川柳」に該当し、「新芽が伸びて硬くなった茶葉や古葉、茎などを原料として製造したもの及び茶期（一番茶、二番茶、三番茶など）との間に摘採した茶葉を製造したもの」と定義されている。

すなわち、若芽を用いる煎茶や玉露に対し、成熟した葉や茎を含む茶を総称する概念として番茶が位置づけられている。煎茶の製法で機械を使用して作ったものと、美作番茶のように地域で継承された伝統的製法で作ったものとが混在している。統計データの「番茶」は前者で、四番茶や秋冬番茶はペットボトルなどの原料として生産量が増えている。本調査で論じるのは後者で、製法や風味は地域ごとに大きく異なる。

表1 主な日本茶の分類と番茶の位置づけ

日本茶	不発酵茶		煎茶・玉露・碾茶（抹茶）・番茶（煎茶製法）
			番茶（伝統的製法）：美作番茶・足助寒茶・京番茶・吉野大淀日干番茶
	発酵茶	弱発酵茶	菱凋香緑茶
		半発酵茶	烏龍茶
		発酵茶	紅茶
		後発酵茶	番茶（伝統的製法）：阿波晩茶・石鎚黒茶・碁石茶・バタバタ茶

「番茶」と「晩茶」という表記の違いにもふれておきたい。「晩」は晩期、遅い時期に作られたことを意味するもので、評価とは本来無関係である。

「番」という字が使われるようになった経緯は不明であるが、近世の書物に下級の茶を指す意図で「番茶」と表現されているのがみられる。定義が定められているものではないので

同義的に用いられているが、「番茶」は品質が低い、安い、といったイメージを伴うことから使用を避けて「晩茶」と表しているケースもみられる。

このように、呼称一つをとっても、番茶は画一的に定義しきれない存在であることがわかる。

現在、日本各地に伝わる伝統的製法の番茶としては、美作番茶のほか、足助寒茶、吉野大淀日干番茶、京番茶、阿波晩茶、バタバタ茶、碁石茶、石鎚黒茶などが知られている。とりわけ注目されるのは、後発酵行程を行う番茶4つのうち、3つが四国に集中している点であり、番茶文化の地域性と系譜を考える上で重要な示唆を与えている。

2. 番茶の歴史

番茶がいつ、どのようにして作られるようになったのかについて、明確な史料は残されていない。これは、番茶が商品としてではなく、自家用を目的として作られてきた茶であることと深く関係している。

茶は、中国からもたらされて、当初は貴族や寺院など上流階級に独占される高級品であったが、時代を経るにつれて庶民の生活圏にも浸透していった。摘み残しの葉や遅い時期に摘んだ硬葉を用い、簡易な方法で自家用の茶を作るようになったことが、番茶の始まりであったと推測される。抹茶は番茶が作られている素地の上に展開した。つまり番茶は日本茶発展の基礎である。

各地で自然発生的に作られるようになった番茶と、もう一つの系統として考えられるのが、後発酵を伴う番茶である。後発酵茶については、東南アジアに類似する製茶法が存在することから、海上交通や人的交流を通じて技術が伝来した可能性が指摘されている。

本報告書作成にあたり歴史的事実の多くを中村羊一郎氏の著書に頼った。中村氏は、この後発酵の製茶法が四国を起点として美作へ伝わり、さらに関西方面へ広がっていったのではないかという推論を示している。これが事実であるならば、日本列島における番茶文化の分布は、単なる地域差ではなく、技術伝播の歴史を反映したものと捉えることができる。

番茶は基本的に自家用を目的として作られ、流通するとしても地域内の限られた商圏にとどまっていた。例外的に、碁石茶のように商品として生産されたものも存在するが、これらはむしろ特異な事例である。

江戸時代末期になると、輸出を目的とした蒸し製煎茶の生産が日本中で奨励されるようになり、品質管理の観点から粗製のお茶が混入することを避けるため、番茶作りは排斥された。その結果、静岡などの主要茶産地から番茶が姿を消し、自家用として細々と作られていた地域だけが、その製法を今日まで伝えることとなった。

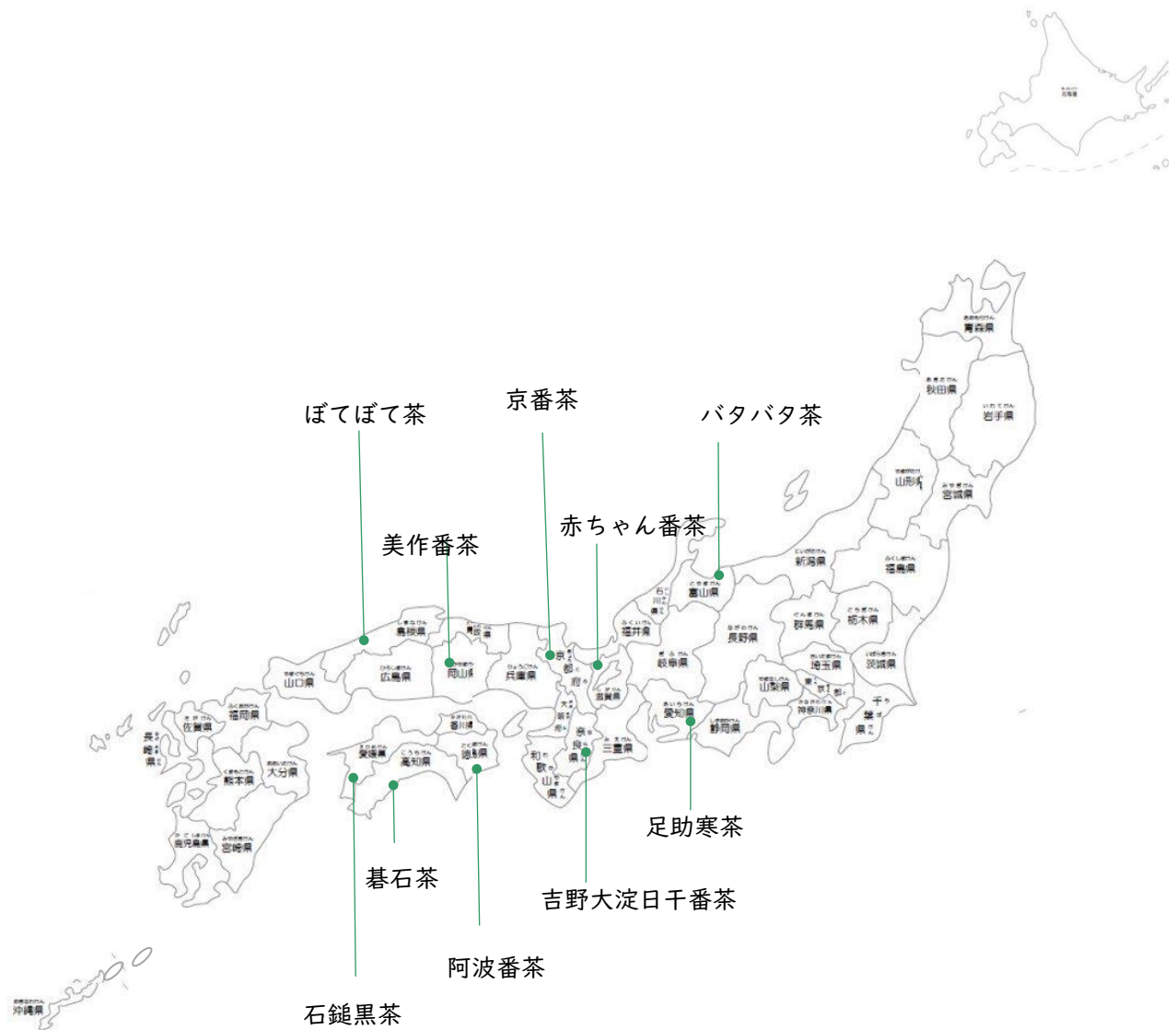


図3 主な番茶の分布

高度経済成長期までは茶は作れば売れるような状況であったが、戦後のライフスタイルや食の大きな変化を受けて茶の消費は減っていき、荒茶の生産量は昭和 50 年（1975 年）の 105,000t をピークに現在では 70,000t を割っている。

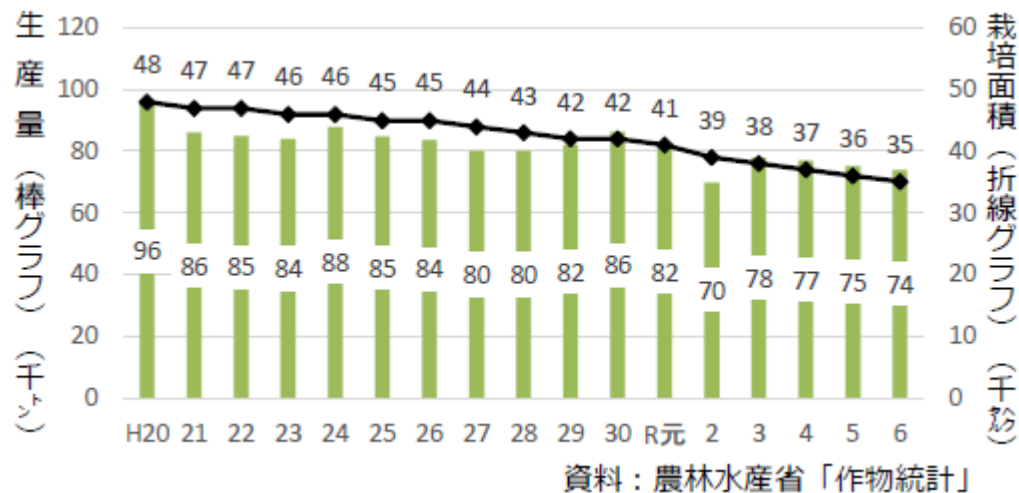


図 4 お茶の作付面積・生産量の推移（農林水産省「茶をめぐる情勢 令和 8 年 1 月」より転載）

長きにわたり日本人の生活に欠かせなかった番茶は、煎茶に日常茶の位置をとってかわられ、その煎茶も飲み手を減らしている状況下で、番茶の作り手が減っていき、残った者は地域外に販路を求めるようになった。時に地域住民で助け合いながら家族が一年に飲む分を作り、地域内でささやかに流通していた番茶は、国内外の市場にむけた商品化に舵を切った。そして新たな課題に直面している。

伝統的な製法は手作業が基本であり、手間がかかるために大量生産を行うことが難しい。そのため大口の取引を得ることができない。番茶の産地はだいたいにおいて過疎地で高齢化も進んでいるため人手の確保が難しく、よしんば確保できたとしてもかけた人件費、つまりかかった手間を価格に載せることが、番茶であるがゆえに難しい。安価、日常遣いのものという番茶のイメージが障壁となっているのだ。機械化して生産に取り組む例は他地域にはあるが、伝統的製法の解釈を慎重に議論し、共通認識を形成しておくことが必要であろう。

3. 番茶文化の位置づけ

番茶は地域文化において構成要素としてのポジションを得ていたのではないだろうか。想像ではあるが、家族が飲む分を作っていたということは各家庭の味があり、美味しいと評判の家や名人がいて、交換して批評しあったり、その延長で売買が自然発生的に行われるようになったのだろう。助け合いもしただろうし、製造を請け負うこともあったかもしれない。

茶は必ずしも必需品ではない。貧しい時代に自分たちが飲むための茶を作るというのは、農村で生きる人たちにゆるされた贅沢だったということは言えないだろうか。田植えや新茶の茶摘みのように、番茶作りもまた農村の季節の風物詩だったのではないかと想像する。

礼法や茶器のような文化的アイコンに欠けることから、史料や文献に番茶は残されにくかった。地域によっては婚礼の際の結納品として番茶は使われていたが、庶民の生活習俗である。そのため、日本茶の歴史を語る際には、抹茶や煎茶が中心となり、番茶はほとんど顧みられることがなかった。

番茶は日本人の日常生活に最も近い位置にあった茶であり、労働の合間に飲まれ、家族の団らんの中で飲まれてきた存在である。番茶の製法が地域ごとに異なるのは、それぞれの土地の気候、作物構成、労働形態、嗜好性に即して最適化されてきた結果である。このような番茶の多様性は、日本茶文化が本来持っていた幅の広さを示すものであり、均質化された近代以降の日本茶像からこぼれ落ちた重要な文化要素である。

次章では、美作番茶に焦点を当て、その歴史的背景と成立過程を詳述する。

第5章 美作番茶の歴史的背景

1. 美作地方における茶の歴史

(1) 真木山長福寺と美作への茶の伝来

美作地方における茶の歴史は、真木山長福寺と深く結びついている。

長福寺は岡山県美作市真木山に所在した古刹であり、奈良時代の天平宝字元年（757）に開山されたと伝えられている。鎌倉時代中期の弘安8（1285）年に天台宗の円源上人によって建立された高さ約22mの三重塔は、岡山県下最古の木造塔建築とされ、国指定重要文化財に選定されている。また、寺院には、木造十一面観音立像、絹本著色十二天像図、絹本著色両界曼荼羅図、絹本著色動明王像図など16点の国指定重要文化財が所蔵されている。山岳信仰と修験的要素を併せ持つ寺院であり、長らく美作地方の宗教的中核として機能してきた。

長福寺の境内では「真木山茶」と呼ばれる茶が栽培されていたとされ、美作における茶の起源はこの真木山茶に求められるのが通説である。ただし、茶の栽培がいつ始まったのかについては、直接的に示す文献は現存しておらず、いくつかの推論を重ねる必要がある。



写真3 真木山長福寺三重塔

第一の可能性は、開山時に茶が植えられたとする説である。開山が奈良時代であることを踏まえると、日本における茶の伝来時期との関係が問題となる。一般には、日本への茶の本格的伝来は平安時代以降とされるが、一方で、日本に自生していたとするヤマチャ説も存在する。正倉院文書には租税の記録として「茶」の文字が確認されており、奈良時代にはすでに茶に類する植物が存在していたと考える向きもある。また、飛鳥・奈良時代には多くの渡来人が存在しており、大陸文化の一部として茶がもたらされていた可能性を完全に否定することはできない。

第二の可能性は、嵯峨天皇による茶の栽培奨励に端を発する説である。『日本後紀』には、弘仁6年(815)に僧永忠が嵯峨天皇に茶を献じたこと、そしてその後、畿内・近江・丹波・播磨などの国に茶を植えさせ献上させたことが記されている。播磨国は現在の兵庫県南西部にあたり、美作と地理的に隣接する佐用町を含む。直接的な記録はないものの、中央から周縁へと茶の栽培が広がる過程で、美作にも比較的早い段階で茶が伝わった可能性は十分に考えられる。



図5 長福寺と佐用町・海田地区の位置

第三の可能性は、鎌倉時代までに茶の生産が行われていたとする記録に基づくものである。弘安年間（1278～1288）には、真木山長福寺の境内に「御茶畠」と呼ばれる場所が存在したとする記述があり、遅くとも鎌倉時代には組織的な茶の栽培が行われていたことが示唆される。



資料1 「続日本茶業史」茶業組合中央会議所1936年出版

これら三つの推論のいずれを採用にしても、美作における茶の歴史が極めて古いことは間違いない。

（２）長福寺における製茶のあり方

次に、長福寺でどのような茶が作られていたのかについて考察する。

奈良時代から茶が作られていたと仮定するならば、その製法は炙る、あるいは干すといった極めて簡易な方法であった可能性が高く、今日でいう番茶の原始的形態であったと推測される。

平安時代に茶作りが始まった場合、当時の文献から判断して、煎じて飲む茶であった可能性が高い。僧永忠が唐から帰国したのは延暦 24 年（805）であり、嵯峨天皇に茶を献じたのがその 10 年後であることから、持ち帰った種子を育て、それを原料に茶を作ったと考えるのが自然である。この時代の製茶法としては、蒸した茶葉を臼で搗き、乾燥させる方法などが考えられる。

また、長福寺は真言宗の寺院であり、鎌倉時代以降に禅宗寺院で抹茶が修行に用いられるようになった流れを踏まえると、抹茶に類する茶が作られていた可能性も否定できない。当時の抹茶は覆下栽培をまだ行っておらず、煎じ茶と抹茶の製造工程に大きな違いはなかったとされる。時期や茶葉の質に応じて、煎じ茶と抹茶の両方が作られていた可能性も想定される。

しかし、長福寺は度重なる焼き討ちや火災に見舞われ、大正 14 年（1925）末には最後の庫裡も全焼し廃寺となった。現在の長福寺は昭和 3 年（1928）に再建・移転されたものであり、当時の製茶の実態を直接示す資料は残念ながら残されていない。

2025 年 8 月、旧長福寺跡地において現地調査を実施した。遺構の確認とともに、美作の茶の起源となる茶樹や遺構が残っている可能性を探ることを目的とした調査である。山中に残る石垣や建物跡周辺において、茶の幼木に類似した植物が確認されたが、ツバキ属の他種である可能性も否定できず、判定は今後の調査に委ねられている。植物学的調査および長福寺関係者への聞き取り調査を改めて実施する必要がある。



写真 4 石垣「堂跡」の標柱 写真 5「鎮守山王宮跡」の標柱 写真 6 茶の芽のような植物

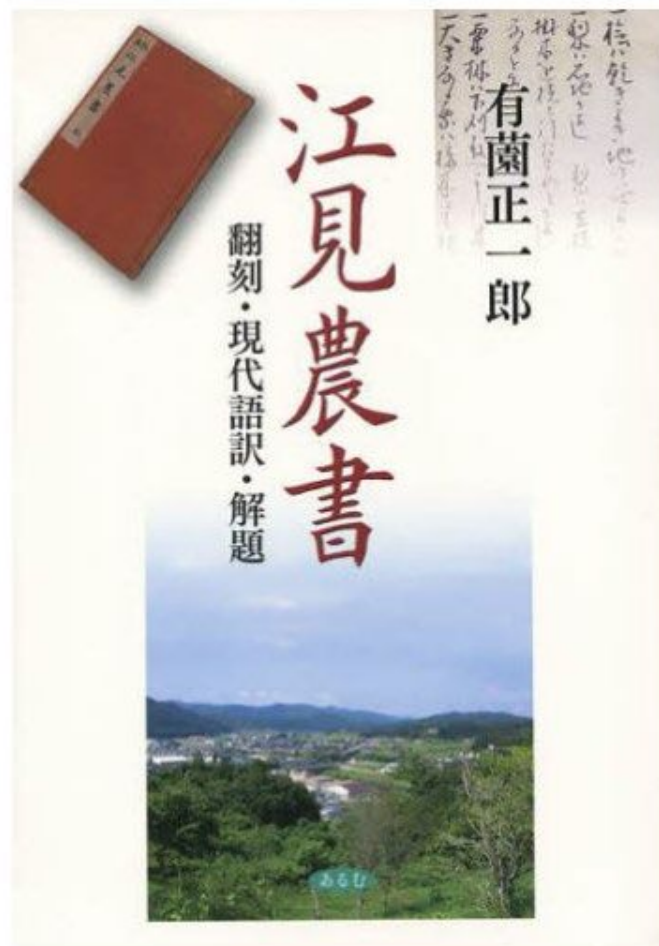
(3) 江戸時代以降の美作の茶と番茶

現在、美作番茶が作られている海田地区では、真木山長福寺から茶の種を取り寄せて茶作りが始まったと伝えられているが、その時期は明確ではない。

文政 6～7 年（1823～1824）頃に著されたとされる『江見農書』には、「茶」と「芽茶」に分けて美作地方の茶作りが記されている。本書は有蘭正一郎氏によって発見され、翻訳・解説を施して出版されたもので、著者は不明ながら、営農経験と知見を併せ持つ人物が同郷の人々に向けて記した一次農書である。

『江見農書』に記された「茶」は、現在の美作番茶に通じる製法であり、「芽茶」は蒸し製あるいは釜炒りの茶として記されている。このことから、江戸時代後期の美作では、複数の製茶法が併存していたことがうかがえる。

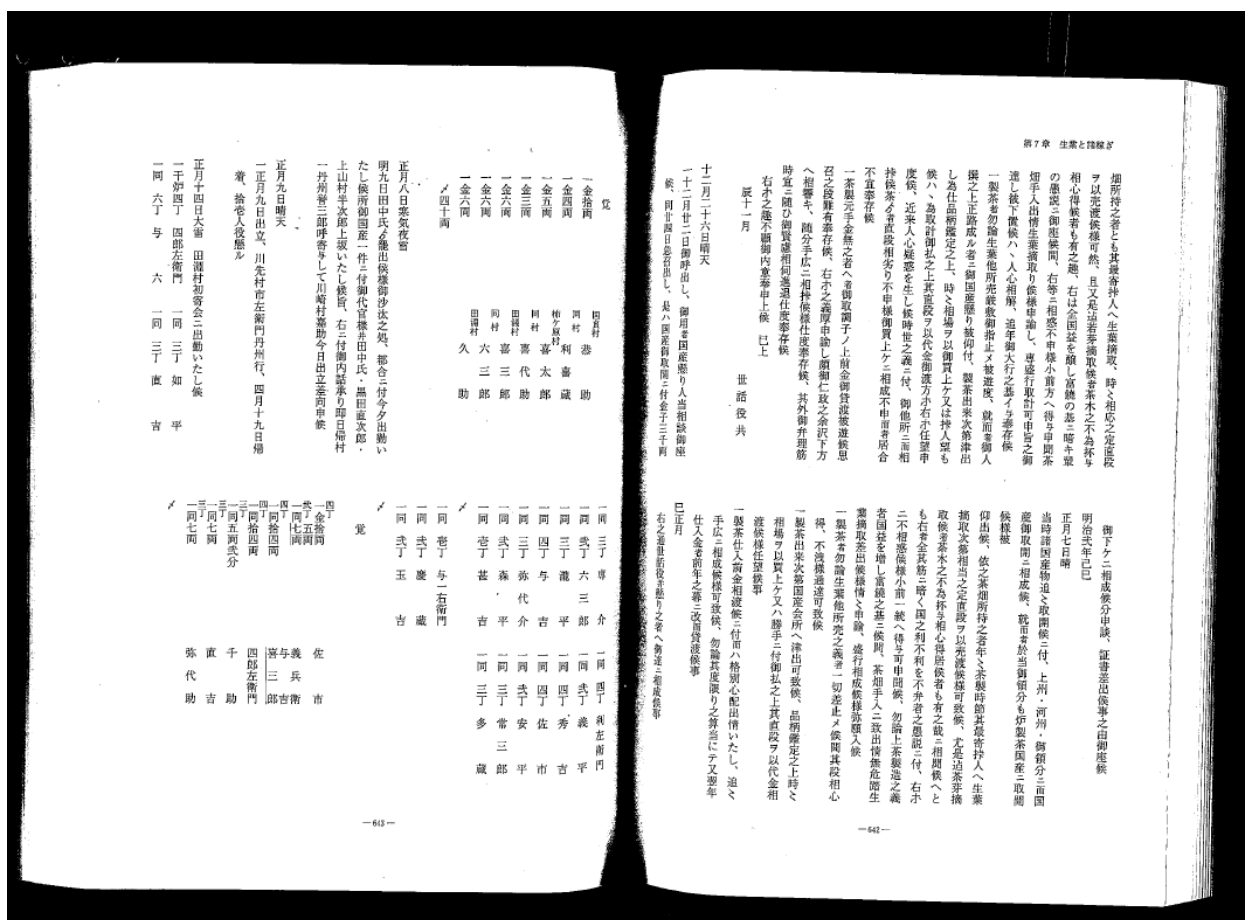
こうして作られた茶は、樫村（現在の美作市巨勢）の船着き場から高瀬舟で吉野川を下り、岡山方面へ運ばれ、地域流通を支えていた。



資料 2 「江見農書 翻刻・現代語訳・解題」有蘭正一郎著 株式会社あるむ 2009 年出版

江戸時代末期になると、美作の茶は大きな転機を迎える。飛び地としてこの地を治めていた沼田藩が茶の栽培を奨励し、開国によって換金作物としての茶の需要が高まる中、蒸して焙炉で乾燥させる宇治製法を導入し、煎茶生産への転換を推し進めた。

名主であった黒田家の当主が書き残した「黒田日記」には、番茶から煎茶への切り替えが決して円滑ではなかったことが記されており、この地域における番茶嗜好の強さがうかがえる。この点に、美作番茶が今日まで途絶えずに継承されてきた本質的理由があると言える。



資料 3「黒田日記」美作町史編纂中間報告書に掲載

多くの茶産地で番茶が排斥される中、美作では煎茶生産へ転換しながらも、番茶が自家用として作り続けられた。

煎茶や、番茶でも基石茶が商品作物として存続してきたのに対して、美作番茶は地域の人々に求められて静かに受け継がれてきた生活茶なのである。

神戸に物産会所を設けて茶を輸出したことから、海田産の茶は「物産茶」と呼ばれた。明治 30 年代には茶業組合が結成され、英田郡の茶畑は 300 町歩に達し、岡山県全体の生産量の 75% を占めるまでになるが、静岡港の整備によって輸出拠点が神戸から静岡へ移行したことで失速し、地域流通中心の茶へと転じていった。



写真 7 明治時代の英田郡立製茶演習所。看板左のいずれかが小林家の先祖(小林芳香園提供)



写真 8 昭和初期の茶の配達。中央の俵が番茶(小林芳香園提供)

表 1 日本茶と美作における茶の歴史

年代	日本茶史	美作茶史
—	正倉院文書に「茶」の文字の記録。奈良時代、或いは飛鳥時代には中国より茶が伝来していたとも考えられている	
757年		孝謙天皇の勅願により、真木山山頂（現在地より2キロほど上）に唐の高僧鑑真和尚が長福寺を開基。
805年	【煎茶法の伝来】遣唐使が茶の実とお茶を持ち帰り、煎じ茶が伝わり、番茶へと繋がる。	
815年	【最古の喫茶の記述】嵯峨天皇に永忠が茶を献じる。嵯峨天皇が茶の栽培を命じる。	
不明		【美作へのお茶の伝来】真木山長福寺の境内に真木山茶として栽培されたのが始まりとされている
1191年	【点茶法の伝来】宋から栄西が「点茶法」をもたらす。	
1278年－1288年		弘安年中に大小60を超える僧坊を有する真木山長福寺の境内に「御茶皇」と呼ばれるところがあり、その生産の茶は真木山茶と呼ばれ、備讃地方にまで運ばれて愛好されていた。
1300年代後半	金沢文庫古文書に「晩茶」の記載	
1463年	大乘院寺社雑事記に「番茶」の記載	
1603年	日葡辞書に「Bancha」の記載	
1654年	【淹茶法の伝来】明から中国層隠元がもたらす（釜煎り茶）	
1738年	永谷宗円が蒸し製煎茶を確立する	
1823年		英田郡内の村から吉野川水運の福本河岸の美濃屋に葉茶を出荷した者のうち海田村には7人がいた
1823年		「江見農書」が執筆される（推定：1823～1824年）
1835年	玉露が開発される	
1843年		海田の南に位置する北村で一〇二〇丸が生産されていた
1862年ごろ		沼田藩による煎茶の茶業振興。宇治茶を念頭に、番茶から焙炉を使用した蒸し製の煎茶へ転換。 安政年間に美作の有志、小林源三郎らが山城や丹波から職人を招いた。 小林芳香園創業。
江戸時代末		藩の物産会所を神戸に開設して茶の輸出を行ったので、海田産の茶は「物産茶」と呼ばれた。 明治になって藩の国産会所が廃止されてからは小林源三郎は子息久助とともに合同販売所や製茶改良組合を組織して茶業振興に尽くした。
1897年ごろ		茶園の拡大・茶業組合の結成。 英田郡の茶畑は300町歩となり岡山県全体の75%の生産量を誇るまでに。
1899年	茶の輸出拠点が神戸港から静岡県清水港に移り、静岡市が日本一の茶集散地となる	茶振興の目的である茶輸出が頓挫。地方市場相手の地方産地の地位にとどまらざるを得ず。
明治末		全盛期は明治末期頃まで
1970年頃		美作市茶振興協議会組合員40人程度在籍
2026年		市内の茶生産者6軒、うち美作番茶の生産者2軒、自家用1軒

2. 美作番茶の成立

美作番茶が成立した背景には、美作地方における茶栽培の長い歴史と、庶民の生活に根差した茶利用の積み重ねがある。真木山長福寺を起点として茶の栽培が始まり、やがて寺院の管理下から離れて庶民の生活圏へと広がる中で、自家用茶として簡易な製法による番茶が作られるようになったと考えられる。

ここで注目すべきは、美作番茶の最大の特異性である「煮汁をかける」という工程である。この工程は、他地域の不発酵番茶には見られず、美作番茶を特徴づける中核的技術である。

この点について中村羊一郎氏は、四国に集中する後発酵茶の製法が美作に伝わり、その一部を省略・簡略化した可能性を指摘している。四国では阿波晩茶、碁石茶、石鎚黒茶など、後発酵を行う番茶が現在も作られており、いずれも蒸しや煮沸によって殺青した後、微生物発酵の工程を経る点に共通性がある。

これら四国の後発酵茶は、殺青の際に生じた汁を後工程で利用している。阿波晩茶では漬け込み時に、碁石茶では乳酸発酵工程において汁が用いられる。石鎚黒茶では、蒸して殺青したあと、木桶に移す前に筵に広げて選別を行う時に、茶葉が乾燥しないように汁をかけて作業している。筵の上の葉に煮汁をかける行為は美作番茶を彷彿とさせるが目的が異なる。

この「茶の成分が溶け出した汁を捨てずに活用する」という発想は、極めて合理的であり、生活文化に根差した知恵である。

美作を経由して伝播した可能性がある富山のバタバタ茶は、蒸した茶葉を揉んで、室で40日ほど発酵させて天日干しする。汁は使っていない。特徴的なのは2本の茶釜を使って泡立てて飲むことだ。

伝わった地で製法や飲用方法がアレンジされて、長い時間をかけて土地の文化としてなじんでいった。遠く東南アジアに端を発するとも言われる後発酵茶が、四国から美作を経由し、日本海側や北陸へと伝播してその土地固有の文化を育てていったとすると、日本列島における文化伝播のダイナミズムが伺える。

一方で、茶のエキ스가多く含まれている煮汁を「もったいない」と考え、再利用する発想が自然発生的に生まれた可能性も否定できない。いずれにしても、この工程が美作の人々の嗜好にかなう味わいを生み出したからこそ、定着し継承されてきたことは間違いない。

香ばしさの中にわずかに感じられる酸味は、美作番茶を他の日干番茶と明確に区別する特徴である。この風味は、煮汁をかける工程に起因するものと推測され、微弱な発酵が関与している可能性もある。その成分的裏付けを得るため、専門家による分析を依頼中である。

第6章 製造技術と工程の記録

1. 海田園黒坂製茶の事例

美作番茶を製造している2軒のうちの一つである有限会社海田園黒坂製茶の黒坂浩教さんの製造技術について記述する。

製造時期は7月の土用の時期からお盆までの間に行っている。

(1) 原材料と茶園の特徴

黒坂さんは美作番茶の製造を自宅の庭で行っている。原材料となる茶葉は自宅周辺にある黒坂さんが管理している茶畑のものを摘採している。自宅は低い山に囲まれた谷合にある集落の中にあり、かつては各戸で管理していた茶畑が点在している。現在は各戸でのお茶の生産は行っていないので、黒坂さんが借り受け、管理を行っている。

黒坂さんが美作番茶の製造に利用する茶の品種は「やぶきた」で、耐寒性が強く根付きもよく様々な土壌に対応できる適応性を有している。

利用する茶葉は、生育期間農薬を使わず無農薬で栽培した茶葉を利用している。



(2) 茶摘み（摘採）

美作番茶に使用する茶葉は、作業の前日の夕方に摘採する。日常の茶畑の管理により、茶樹以外の雑草等が混入しない状況を保っている。

摘採には二人用茶摘機を使用し、バリカンで刈り取った茶葉を送風により後部の袋に収容して収穫する。

茶葉は一番茶を摘んでいない二番茶で、夏まで育ったものを枝ごと刈り取る。刈り取った茶葉は枝も含めて 10cm から 20cm 程度となっている。



(3) 茶葉を煮る

刈り取った茶葉を、大きな鉄釜で約 1 時間煮る。鉄釜は一つ使用。

夜明けとともに鉄釜に水を入れ、薪火によって煮立てる。毎日煮ている場合は、前日の煮汁を再加熱してそのまま使用する。煮ない日があると、汁が発酵して酸味が出るので使用せず、水を入れ替えて煮立てる。

刈り取った茶葉をブルーシートに広げておき、お湯が煮立ったら、手箕（てみ）で茶葉をすくって鉄釜に入れる。茶葉は鉄釜からこぼれない程度に山盛りに乗せ、木の蓋をかぶせて押さえる。茶葉が全体にお湯に浸るように水を足し、火力を調整しながら煮立たせる。ある程度煮えてきたら蓋を開けて木の棒でかき混ぜて、全体が均一に煮えるように調整する。





(4) 天日干し (1回目)

煮あがったら茶葉を鉄製のフォークですくい、メッシュのコンテナに入れて水気を切る。その際に、メッシュコンテナの下にトロ舟を置き、煮汁がこぼれないようにしておく。鉄鍋の中をきれいにさらえるように、最後は金属製の熊手で茶葉をすくう。

水気が切れたら、茶葉をブルーシートに薄く広げて天日干しにする。ブルーシートに広げる際には竹製の熊手を使用する。1回の煮立て分を1枚のブルーシートに広げる。





（５）仕分け

最初の天日干し後、煮汁をかける前に仕分け作業を行う。茶葉が「やぶきた」で柔らかく、茶葉同士がくっついてしまうので1枚1枚を剥がしていく。この作業を行わないと、重なったところに水分が残り、カビの原因となってしまう他、煮汁がかからない面ができてしまう。煮汁をかけた後はこの作業は行わない。

併せて、茶葉以外のものが混入してしまっている場合はこの工程で取り除く。

全て手作業で行っており、3人で約1時間、1人ですると3～4時間かかってしまう。



（６）煮汁をかける

仕分け後、日が当たりだして、茶葉が乾いたら煮汁を茶葉全体にかける。天候や状況により仕上がりが異なるため、確認しながら最低３回、多くて４回かける。

茶葉にかける煮汁は、基本的に前日に茶葉を煮た際の煮汁を使用する。前日に茶葉を煮る作業がない場合は、当日の煮汁を使用する。煮汁は再加熱せず、常温の状態でかける。煮汁をふきんでこして保管しておく。如雨露に入れて、全ての茶葉にかかるように周囲を回りながらかけまわす。





(7) 天日干し（煮汁かけ後）

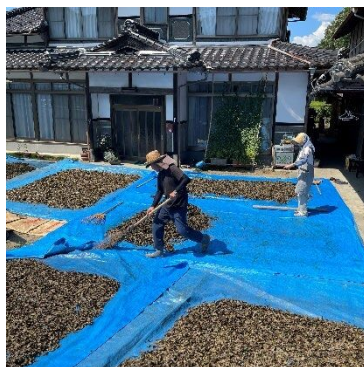
（6）の煮汁かけと天日干しを繰り返す。前述のとおり、天候や状況により仕上がりが違うため、確認しながら3回から4回煮汁をかけ、都度天日干しを行う。多い時で1日4回、1時間程度の間隔で行うことがある。

乾いたら、竹の熊手で茶葉をひっくり返すイメージでかき混ぜる。

干しあがるまで三日間天日干しをする。最終的な乾燥具合は太目の枝の乾き具合で判断する。太目の枝がパキッと折れたら乾いたと判断する。

途中で雨が降り出した場合は、ブルーシートで包み、製茶場に退避させる。

乾燥が終了したら茶袋に入れて保存する。





（８）選別・焙煎

昔は手蓑で葉と茎を選別していたが、いまは風力選別機を使い選別している。選別は茎を短く切断して葉に適量を混ぜる。残った茎は畑に返す。

焙煎は、出荷前、袋詰め前に軽く焙煎する。ひなたの匂いに、ほうじ香をつける。

2. 小林芳香園の事例

美作番茶を製造している2軒のうちの一つである有限会社小林芳香園の小林将則さんの製造技術について記述する。

製造時期は7月の土用の時期からお盆明けの頃までの間に行っている。

(1) 原材料と茶園の特徴

小林さんは美作番茶の製造を所有する観光農園にある作業場で行っている。原材料となる茶葉は作業場周辺にある小林さんが管理している茶畑のものを採取している。

小林さんが美作番茶の製造に利用する品種は「在来種」で、無肥料無農薬で栽培している。



(2) 茶摘み（摘採）

美作番茶に使用する茶葉は、作業の当日の朝に摘採する。摘採に先立って、雑草やツタ、蜘蛛の巣、虫などを取り除く。

摘採には二人用茶摘機を使用し、バリカンで刈り取った茶葉を送風により後部の袋に収容して収穫する。

茶葉は番茶用に栽培しているもので、一番茶の収穫は行わず、夏まで育ったものを枝ごと刈り取る。刈り取った茶葉は枝も含めて 10cm から 20cm 程度となっている。



（３）仕分け

刈り取った茶葉を手作業で選別する。摘採した茶葉をブルーシートに広げ、枯れた葉や茶の実、茶葉以外のもの（渋みの原因となるもの）をこの工程で取り除く。この作業に１回の工程につき２時間程度の時間を要し、煮汁が煮えるまでや煮立てている時間など、空いた時間でこの作業を行う。



（４）茶葉を煮る

刈り取った茶葉を、大きな鉄釜で約１時間煮る。鉄釜は三つ使用。（昨年度まで二つ）

摘採後、鉄釜に水を入れ、薪火によって煮立てる。毎日煮ている場合は、前日の煮汁に加水してそのまま使用する。期間中は毎日火を入れる。

仕分けした茶葉をブルーシートに広げておき、お湯が煮立ったら、竹、又はプラスチックの手箕（てみ）で茶葉をすくって鉄釜に入れる。茶葉は鉄釜からこぼれない程度に山盛りに乗せ、筵（麻布）をかぶせて蒸気が逃げないように煮立たせる。ある程度煮えてきたら筵を取って股鍬でかき混ぜて、全体が均一に煮えるように調整する。





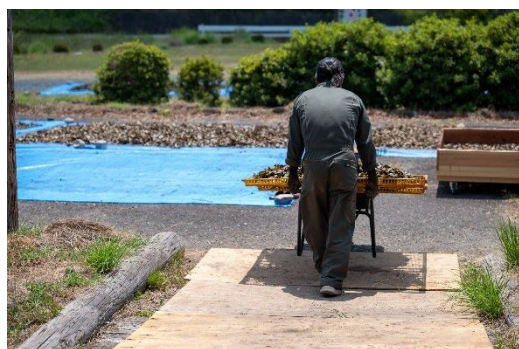
（５）天日干し（１回目）

煮あがったら筵を外し、メッシュのトレーコンテナを鉄釜の上に置いてそのうえに茶葉を鉄製のフォークですくって入れる。煮汁がこぼれないようするための措置。鉄鍋の中をきれいにさらえるように、最後は金属製のざるで茶葉をすくう。

水気が切れたら、トレーコンテナを一輪車に乗せて移動し、作業場の前のコンクリートの上にブルーシートを敷き、その上に薄く広げて天日干しにする。ブルーシートに広げる際には竹製の熊手を使用する。１回の煮立て分を１枚のブルーシートに広げる。

今年からの新しい取り組みとして、木製の台に車輪を付け、下地をメッシュにしたものを地元の木材業者に依頼して製作し、天日干しに利用している。メリットとしては、衛生面、

下部の通気性の確保、急な雨天時の対応が容易、等がある。ただ、実際に試してみたところ、乾燥に時間がかかるとのことであった。従来であればブルーシートの下のコングリートが天日で熱されて、その熱が天日干しの速度を高めていたところ、その恩恵がなくなったためと考えられる。





（６）煮汁をかける

黒坂さんのところではここで行われていた仕分け作業を小林さんは行わない。これは、黒坂さんの使用する茶葉が「やぶきた」で柔らかい茶葉なので茶葉同士がくっつきやすいために行われている作業であるが、小林さんの使用する茶葉が「在来種」で硬い茶葉であるため、茶葉同士がくっつきにくく、仕分け作業が必要ないためである。

天日干し後、茶葉がパリッと乾いたら煮汁を茶葉の表面だけにかける。煮汁でコーティングする。天候や状況により仕上がりが違うため、太い枝が折れたら乾燥の合図とし、天気が良いければ 30 分で乾く。1 時間あれば確実に乾く。確認しながら 3 回を目安にかける。

茶葉にかける煮汁は、当日に茶葉を煮た際の熱々の煮汁を使用する。煮汁を柄杓ですくい、ざるでこして金属製の如雨露に入れる。全ての茶葉にかかるように周囲を回りながらかけまわす。濃い煮汁でないと「てり」がでないので、5 回くらい煮たものが望ましい。





(7) 天日干し（煮汁かけ後）

（6）の煮汁かけと天日干しを繰り返す。前述のとおり、天候や状況により仕上がりが違うため、確認しながら2回から3回煮汁をかけ、都度天日干しを行う。半日から1日干す。

カラカラになるまで乾かしてから、竹の熊手で茶葉を上下ひっくり返すイメージでかき混ぜる。煮汁をかける前に混ぜ、全体に煮汁がかかるようにする。

最終的な乾燥具合は太目の枝の乾き具合で判断する。太目の枝がパキッと折れたら乾いたと判断する。

途中で雨が降り出した場合は、ブルーシートで包み、作業場に退避させる。車輪付きの木枠はそのまま作業場に退避させる。

乾燥が終了したら茶袋に入れて保存する。



（８）選別・焙煎

茶袋に保管しておき、出荷をする前に選別、焙煎作業を行う。

保管しておいた茶葉を焙煎機で火入れを行った後、風の力を利用した選別機にかけて葉と枝に選別する。枝には火がとりにくいため、枝のみを再焙煎にかけ、枝の長さをそろえるために切断する。

その後、葉と枝を合わせて袋詰めをして出荷する。

３．美作番茶の製造技術・工程上の共通点

黒坂さん及び小林さんの製造工程には個別の工夫や差異が見られるものの、美作番茶の伝統的製造技術として共通する要素が多く確認できる。以下に、その主な共通点を整理する。

（１）原材料の共通性

- ◆ いずれも自ら管理する茶畑で栽培された茶樹を原材料としている。
- ◆ 一番茶は摘まず、夏まで生育させた茶葉を番茶用として使用している。
- ◆ 茶葉は枝ごと刈り取る方法を取り、枝葉の長さはおおむね 10～20cm 程度である。

（２）摘採方法

- ◆ 摘採には二人用の茶摘機（バリカン式）を使用し、刈り取った茶葉を送風で袋に回収する方法を採用している。
- ◆ 茶葉の摘採にあたっては、異物（雑草・虫・蜘蛛の巣など）の混入防止に配慮している。

（３）煮沸工程（茶葉を煮る）

- ◆ 刈り取った茶葉を大型の鉄釜で約 1 時間煮る工程を必ず行っている。
- ◆ 茶葉を煮るには薪火を用い、火力を調整しながら作業を行う。
- ◆ 煮汁は製造期間中に継続して使用（再利用）される点も共通しており、美作番茶の風味形成に重要な要素となっている。
- ◆ 煮沸中は、茶葉全体が均一に煮えるよう、途中で攪拌を行う。

（４）天日干しを中心とした乾燥工程

- ◆ 煮上がった茶葉は、水気を切った後、薄く広げて天日干しする。

- ◆ 天日干しは、自然条件（日照・気温・天候）を見極めながら進める点が共通している。
- ◆ 雨天時には、速やかにブルーシートで包み屋内へ退避させるなど、天候変化への対応が行われている。

（５）煮汁をかける工程

- ◆ 両者とも、茶葉に煮汁をかけ、再度天日干しを行う工程を複数回繰り返す。
- ◆ 煮汁は、茶葉を煮た際に生じたものを用い、如雨露等で全体に均一にかける。
- ◆ 煮汁かけと乾燥の回数は、天候や乾燥状態を見ながら判断する経験依存的な工程である。

（６）乾燥状態の判断方法

- ◆ 最終的な乾燥の目安として、両者とも「太い枝がパキッと折れる状態」を基準としている。
- ◆ 機械的な水分計測等はいずれ、長年の経験に基づく感覚的判断が重視されている。

（７）保存・仕上げへの移行

- ◆ 十分に乾燥させた後、茶袋に詰めて保存し、その後の選別・焙煎工程へと移行する流れは共通している。

4. 考察

美作番茶の製造技術については、黒坂さん及び小林さんの事例に見られるように、原材料の品種、煮汁の扱い方、仕分け工程の有無、乾燥回数など、作業工程の細部において一定の差異が認められる。しかしながら、これらの差異は、美作番茶という民俗的製茶技術の本質を損なうものではなく、むしろ同一文化の内部における担い手ごとの技術的変容として理解することが妥当である。

第一に、両者に共通する製造工程の骨格は一致している。すなわち、一番茶を摘まず夏まで生育させた茶葉を枝ごと刈り取り、鉄釜で長時間煮沸し、煮汁を用いながら天日干しを繰り返す、自然乾燥によって仕上げるという工程構造は両者に共通しており、これは一般的な煎茶製法とは明確に異なる、美作番茶固有の製茶技術である。これらの工程は、単なる作業の集合ではなく、地域において共有されてきた製茶観・味覚観・経験知の体系を反映したものである。

第二に、工程上の差異は、原材料となる茶樹の品種や葉質、作業環境、設備条件といった個別条件への適応として合理的に説明できる。たとえば、茶葉の硬さの違いに応じて仕分け工程の有無が調整されている点や、煮汁の温度や使用回数が作り手の経験に基づいて選択されている点は、技術の断絶ではなく、共通の製造理念のもとでの運用差に過ぎない。これらは民俗技術に一般的に見られる、固定化されすぎない柔軟性の表れである。

第三に、美作番茶の製造においては、機械的な数値管理ではなく、天候、日照、茶葉や枝の状態を五感で捉えながら工程を進める判断が重視されている。乾燥の完了を「太い枝が折れる状態」で判断する点に代表されるように、両者は共通して経験に基づく身体知を中核とした製造判断を行っており、これは地域に根差した民俗的技術の重要な特徴である。

以上のことから、美作番茶の製造技術は、作り手ごとの工程差を内包しつつも、共通する製造思想、工程構造、判断基準によって一体性を保っていると評価できる。こうした「共通性を核とし、差異を許容する構造」は、無形民俗文化財にしばしば見られる特徴であり、美作番茶は、地域社会の中で育まれ、担い手によって継承されてきた同一の民俗文化として把握することが適切である。

第7章 伝承と地域社会

1. 美作番茶の変遷

(1) 製法の変遷

ここでは、文献および聞き取り調査から確認できる製法の変遷について考察する。

『江見農書』に記されている江戸時代後期の製法は以下の通りである（意識）。

夏の土用の初めから茶を刈る。釜でゆでて葉の色が濃くなったら釜から上げ、葉を切断する。ゆで汁をかけながら手でよく揉み、まとめて筵で覆い一晩置く。翌日、天日で干す。葉から泡が出るほど揉むのが良い。

これが現在の製法に確立される途上の製法なのか、或いは別の天日干しの番茶の製法を記しているのかは不明である。美作番茶の製法として現在認知されているものとは次の点が異なっている。

- ① 煮汁をかけるタイミング
- ② 煮た葉の切断工程の有無
- ③ 揉捻工程の有無

揉んで寝かせる工程はバタバタ茶の製法と通じるようで、後発酵茶との関連性を示唆する可能性がある。汁を吸収させて軽度の酸化発酵を促すプロセスがはいっていることは、美作番茶との共通性を感じさせる。

尚、「茹でる」という表現は原文に基づくものである。現在の美作番茶の工程は「煮る」と表現する。茹でるとは大量の湯で食材に火を通す調理法であるのに対し、煮るとは煮汁の成分を含ませながら加熱する方法である。江見農書の製法では、「葉の色が濃くなるまで」なので現在よりも短時間で、殺青を目的としていると考えられる。したがって煮るではなく茹でるという表現が適している。切断して揉む工程は、茹でる時間が短いために組織を壊す工程としていれられているのか、漬け込み工程の代替として行っているのか、複数の可能性が想定されるが、現時点では断定は困難である。

近年においても美作番茶の製法は変遷する可能性はあった。作業負担の軽減と量産を目的として、鍋で煮る工程をボイラー蒸熱に置き換えたり、製造工程の工夫が行われてきたのだ。必ずしも改良とばかりは言えず、中には香ばしい風味を出すために焙じ粉を加える生産者もいた。海田園黒坂製茶でも、天候に左右される天日干しの代わりに椎茸乾燥機を試したことがあるが、芯まで乾かず、汁も打てないため採用されることはなかったという。各種の改良が試みられたものの、最終的に継続されたのは伝統的製法であった。この事実、現行製法が経験的検証を経て選択されてきたことを示している。

海田園黒坂製茶ではかつて 20～30 年ほど美作番茶の製造を行っていなかったときがある。収入源である煎茶の二番茶の製造と時期が重なるためである。伝統的製法で作っていない美作番茶を飲んで美味しくないと言っている人がいるという話を聞いて、本当の美作番茶を知ってもらうために復活させたと黒坂さんは語る。

現在では美作番茶とは別物として、ボイラーなど煎茶製造ラインを用いた焙じ番茶（機械番茶）が海田園黒坂製茶と小林芳香園で作られている。美作番茶の製造は夏だが、こちらは 10 月・11 月ごろ、秋に主に作っている。茶葉はぱっと見は似ているが、てりはない。煮るのではなく蒸して、天日干しではなく焙煎機で乾燥をさせていて、何より煮汁を用いない点で美作番茶とは本質的に異なる。しかしながら大きな葉のやさしい味わいの茶が、いかにこの地域で好まれてきたかを裏付けるものである。



写真 9 海田園黒坂製茶の美作番茶（左）と焙じ番茶（右）

『江見農書』に記された番茶は、当時の美作で作られていた番茶の一形態であり、時代や作り手によって製法が変遷してきたことは疑いない。美作番茶は美作の人々の番茶作りへの情熱に磨かれ、更新され続けてきた技術の集大成なのである。

（２）製造する道具の変遷

美作番茶は全工程を手作業で行っている。梅雨明けの盛夏に行われる製造は身体的負担が極めて大きく、道具には負担軽減のための工夫がされてきた。

表 2 工程別の道具比較

工程		江見農書	道廣慧さん 「お茶作り名人紀行」より	海田國黒坂製茶	小林芳香園
		江戸時代後期	2010年	2026年現在	2026年現在
茶刈り	刈るタイミング	干す前日	干す前日	干す前日	干す当日
	刈る道具	鎌（推測）	萬吉鋏（受け皿が付いた茶刈鋏）	可搬型摘採機	可搬型摘採機
煮る	煮る道具	鉄鍋（推測）	鉄鍋		
干す前工程	葉の切断	煮た葉を切断	—	—	—
	煮汁をかける	切断した葉にかける	—	—	—
	揉む	切断した葉を干す前に揉む	—	—	—
天日干し	干す道具	筵	筵⇒ブルーシート	ブルーシート	ブルーシート ⇒移動式日干台開発
	攪拌	不明	熊手	熊手	熊手
	煮汁をかける道具	—	竹ぼうき⇒柄杓⇒ジョウロ	ジョウロ	ジョウロ
仕上げ	焙煎	不明	不明	焙煎機	焙煎機
	茎と混合	不明	不明	混合	混合

茶刈りは、鎌から茶摘み鋏へ、さらに現在では可搬型摘採機へと変化している。茶摘み鋏は大正 8 年に静岡で内田三平によって実用化され、海田では小坂田萬吉による「萬吉鋏」が考案された。黒坂氏の倉庫には現在は使用されていないが、保管されている。

静岡で考案された鋏は片方の刃に添え板、もう片方に袋が下げられるようになっていて、刈った茶葉が袋にたまっていくが、萬吉鋏は葉の上面にとりつけてある小判型の枠のなかにたまっていくシステムだ。



写真 10 萬吉鉄をもつ黒坂さん

煮る工程については、鉄窯が変わらず用いられてきたと推測される。煮汁をかける道具は、竹ぼうきから柄杓、現在ではジョウロになり、効率を上げている。最大の変化は天日干しの工程で、筵からブルーシートになったことだろう。

筵の作り手がいなくなったこともあるが、ブルーシートは作業や管理がしやすいため、他の番茶産地でも筵からブルーシートに切り替わっている。

天日干しにおいては、太陽の熱に加えて地熱が大きな働きをする。海田園黒坂製茶では干し場は土のため、筵だと水分が下に染み込んでいったが、ブルーシートだと汁が保たれる傾向にあり、葉がくっつかないように捌く作業を行っている。小林芳香園の干し場はコンクリートでかなり高温になるのでブルーシートが適している。小林芳香園ではさらに作業性を上げるために移動式の木製干し台を考案して試しているが、風通しがよくなる半面、地熱が得られず、改良の余地があると小林さんは語る。海田園黒坂製茶でもブルーシートに変わる敷物の導入を検討しているところだ。

煮た茶葉を広げたり、干し終わったものを取り込んだり、急な雨のときに干しているものを短時間で避難させるのは重労働である。また近年は夏場に連日夕立が降るなど、天日干しを行うには厳しい環境の変化もある。美作番茶作りにおける失敗談を両者に訊ねたところ、天候の急変や見通し違いで干していたものを毀損したエピソードが出てきた。他産地でも同じように苦戦している。天日干しは番茶作りの要であるが、現代の環境に合わせて改善が必要そうだ。

多くの番茶は仕上げに焙煎を行っている。茶は年によって或いは時期によって風味が変わる。かつて海田園黒坂製茶では複数の農家から仕入れていたため、葉の大きさや乾燥度合いが異なるのを仕上げで整えていた。焙煎を行うことは香ばしい風味を加えるだけでなく、調整する役割をしているのだ。美作番茶では現在は焙煎機を使用しているが、それ以前はどうしていたのかは不明である。煮るときの鉄鍋を使いまわしていたのか、或いは自家用なら少量なので炊事に使っている鍋を使ったのか。江見農書には焙煎についての記載はない。或いはかつては焙煎を行っていなかったのかもしれない。

これらの道具の変遷はいずれも、伝統的製法を損なうものではなく、作業を効率よく行うための合理的工夫と評価できる。

2. 美作番茶の技術伝承

美作番茶の製造技術は、親から子へと口承と実地指導によって受け継がれてきた。

書面化したマニュアルは存在せず、煮加減や煮汁をかけるタイミング、干し具合など全て身体感覚として習得される。

黒坂さんも小林さんも、製造について「難しいことはない」と言う。失敗したエピソードも、煮加減や焙煎の塩梅など軽微なもの、雨で干していた茶葉がダメになってしまった、というようなものである。両者とも、幼少の頃から製造現場に出入りし、小学生くらいからは手伝いをしていることから、自然と手順や感覚を掴んでいることが背景にあることは間違いない。

これは番茶に限らず典型的な民俗技術の継承形態である。しかしながら今後は成人が新たな担い手として製造を行う可能性がある。そうすると暗黙知を体系化・言語化して経験値

のない人でも習得できることが必要となる。美作番茶が伝統を繋ぐための課題の 1 つである。

3. 地域生活における美作番茶の位置づけ

日本茶は冠婚葬祭の儀礼や引き出物として、また中元・お歳暮などの贈答品として古くから用いられてきた。かつては自家製の番茶を結納品にしていた地域もあるが、祭礼など公のハレのシーンに登場しないがゆえに、番茶は歴史に記録されにくかった。

美作においては、冠婚葬祭で用いられることはほぼなく、贈答品としてよりも自家用に番茶など手頃な茶が消費されている。

江戸時代末期から商品として作られるようになった煎茶は、地元ではあまり根付かなかったようで、域外の購入がかなりの割合を占めている。煎茶よりも美作番茶や、美作番茶よりお手頃な焙じ番茶が愛好されている。

焙じ番茶は煎茶の機械製造ラインを使用して蒸して揉まずに焙煎機で香ばしく仕上げた茶で、美作では 50 年ほど前から作られている。海田園黒坂製茶では先々代が島根の茶屋に教わって作り始めた。かつては日本各地で同様のものが作られていたものと思われるが、現在作っているところは非常に少なく、番茶ならではの優しく香ばしい風味への美作の人々の嗜好性の高さがうかがわれる。

多くの番茶は茶粥に用いられている。碁石茶は近年では飲まれているが、茶粥に用いるのが主目的であった。それに対し、美作では茶粥として食された記録は文献にはなく、生産者の聞き取りからも確認されていない。美作番茶は純粹に日常の飲み茶として存在し、喉と心を潤す生活茶として、美作の人々の日常を支えてきたのである。

多くの伝統文化が非日常性によって価値づけられるのに対し、美作番茶は日常に溶け込むことによって存続してきた文化である。記録に残らず、商品としても大きく流通せず、地域住民の嗜好に支えられて存在し続けてきた。前述したように推測に過ぎないが、飲むだけではなく作るところからが美作番茶で、美作の人々の季節行事のような側面もあったのではないだろうか。



写真 11 昭和初期の茶摘み風景（小林芳香園提供）

第8章 現状と課題

本章では、現在の美作番茶を取り巻く状況を、生産・流通・担い手・環境条件の観点から整理し、継承に向けた課題を明らかにする。あわせて、有識者会議で示された専門的見地を踏まえ、文化財としての保存・活用の方向性を検討するための基礎的整理とする。

1. 生産・流通の現状

(1) 生産

現在、市内で伝統的製法により美作番茶を継続的に生産者は二者に限られている。前述の有限会社海田園黒坂製茶および有限会社小林芳香園である。

美作番茶の年間生産量は、両者次のとおりとなっている。

- ◆ 海田園黒坂製茶：約 120kg
- ◆ 小林芳香園：約 1,500～2,000kg

なお、美作市の茶の生産状況については、番茶の製品別統計が存在しないため、荒茶生産量を代替指標としたところ以下のとおりとなっており、約 30 年前となる 1996 年（平成 8 年）と 2024 年（令和 6 年）を比較すると生産量は約 15%程度まで激減している。

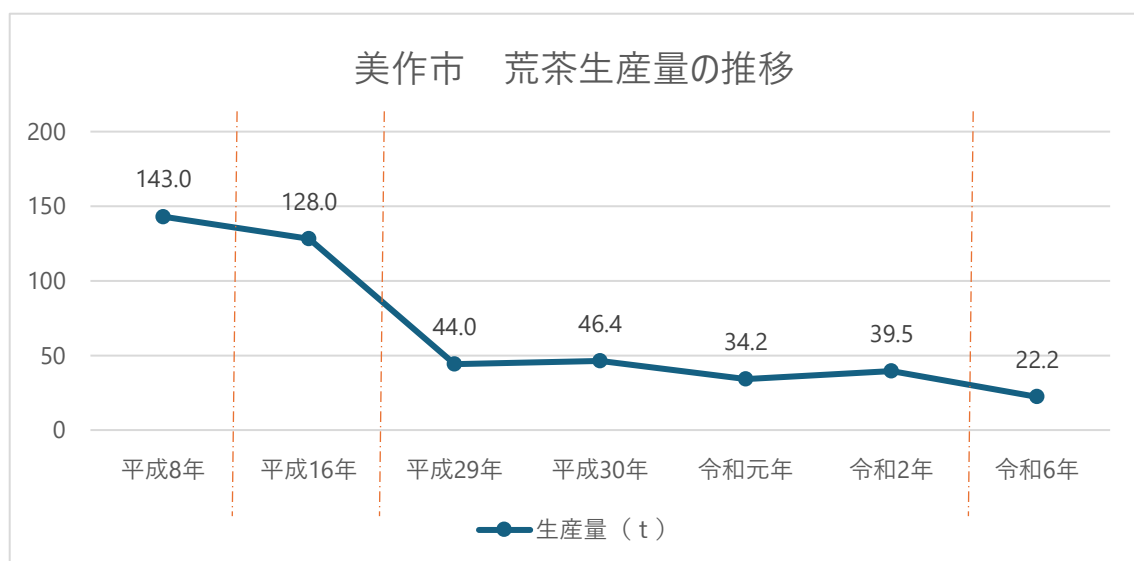


図 6 美作市荒茶生産量推移

（出典：作物統計調査及び茶の生産流通状況等の調査（県調査））

※ 調査結果が不明な年については省略している。

（２）流通

販売形態は、自社直売を基本としつつ、一部は地域外や都市部の日本茶専門店、健康食品取扱事業者等への卸販売も行われている。しかしながら、流通量は限定的であり、安定供給体制が確立しているとは言い難い状況にある。

- ◆ 海田園黒坂製茶：自社直売 90%、卸販売 10%
- ◆ 小林芳香園：自社直売 50%、卸販売 50%

後述する生産者と地域組織・行政の取組により、美作番茶の文化的・商品的価値が再認識される動きが見られるものの、番茶そのものの価値イメージや需要の拡大に対して供給体制が追いついていない点等が課題となっている。

2. 担い手・後継者の状況

昭和 30 年代には、海田地区を中心に、個人工場、共同工場を合わせて市内に 20 ヶ所程度の製茶工場があったが、傾斜地での作業性や高齢化、過疎化の影響もあり、小規模農家の廃業などで、製茶工場は現在 4 ヶ所に減少している。

その内、美作番茶を製造している事業者は前述のとおり二者となっており、限られた担い手に依存した継承構造となっている。また、品質確保や作業負担の観点から、外部農家からの仕入れをやめ、完全自社生産へ移行した事例も見られる。

残る美作番茶の生産者二者のうち、海田園黒坂製茶は後継者が不在となっており、事業の継承が課題となっている。製造工程は手作業が中心で、天候や茶葉の状態を見極める高度な経験知が求められるため、短期間での技術習得は困難であり、事業の継承には複数年の伴走支援が必要となることから、早い段階から、地域おこし協力隊による後継候補者の募集を行っており、人員が確保できた場合は、黒坂さんが 3 年間をかけて指導し、事業継承に繋げていきたいとの思いをもっている。

3. 環境的・技術的課題

茶樹の高齢化や耕作放棄地の増加、近年の海外における抹茶ブームに伴う茶葉価格の高騰等により、将来的な原材料確保が不安視されている。また、気候変動による猛暑や降雨パターンの変化は、天日干しを中心とする美作番茶の製造工程に直接的な影響を及ぼす可能性がある。

一方で、製造工程には時代に応じた変化も見られる。たとえば、乾燥時の敷物が筵からブルーシート、木箱へ、煮汁をかける道具が竹製具から如雨露へと変化するなど、技術の本質を維持しつつ、作業効率や衛生面を考慮した変容が確認されている。これらは、民俗技術の断絶ではなく、継承のための調整と評価できる。

4. 地域組織・行政の取組と今後の課題

2024 年（令和 6 年）6 月、海田茶が重要なコンテンツとして登場する映画「風の奏の君へ」が公開された。その映画の制作をきっかけとして、生産者、地域組織である一般社団法人みまさか観光局（2024 年 11 月設立、前身となる組織の活動も含む）、行政、及び映画で日本茶事業協力を務めた一般社団法人日本茶アンバサダー協会が連携して、首都圏における海田茶のブランディング事業に 2022 年（令和 4 年）から取り組んでいる。

（1）映画「風の奏の君へ」

美作市在住の作家「あさのあつこ」氏と美作市出身の映画監督「大谷健太郎」氏の、「美作を舞台に小説と映画を作りたい」との思いをきっかけとして、あさの氏の小説『透き通った風が吹いて』を原案とし、大谷監督が自らの思いを乗せて脚本・監督を務め、オール美作ロケで制作された映画「風の奏の君へ」。2020 年（令和 2 年）に制作が決定したが、コロナ禍で撮影が延期となり、2022 年（令和 4 年）に撮影が行われた。

この映画は、美作市の茶農家の兄弟 2 人が中心人物となっており、海田茶（劇中では「美作茶」と呼ばれる。）や茶畑が重要なコンテンツとして登場している。映画の制作・公開を契機として、海田茶の積極的なプロモーション活動によってブランド化を進めるべく、2022 年（令和 2 年）から行政が主体となって以下の事業を推進している。





（２）銀座のお茶プロジェクト

映画「風の奏の君へ」の日本茶事業協力を務めた日本茶アンバサダー協会が、2014 年（平成 26 年）から銀座の屋上でお茶の木を栽培する「銀座のお茶プロジェクト」を展開しており、2018 年（令和元年）からは環境問題への取組みの一環として屋上緑化活動や、地方創生支援など CSR に取り組んでいる銀座の老舗百貨店「松屋銀座」との協働プロジェクトとして実施してきた。

その茶樹の入替に際して、海田茶を移植することとなり、2022 年（令和 4 年）3 月に大谷監督を迎えて「植樹会」を開催した。その海田茶を管理するプロジェクトメンバーを公募して、茶樹を栽培し、茶摘みやワークショップの実施を通じて都心に住む人に日本茶と接する機会を創出するとともに、首都圏における海田茶の知名度向上のための情報発信拠点として、イベントの定期開催等によりブランディングを進めている。

植樹以来、プロジェクトメンバーの管理により茶樹は順調に生育しており、2023 年（令和 5 年）以降はその茶樹で茶摘みを行い、量が少量であることから、手揉みによる煎茶、紅茶として製造し、イベントでの振舞い等で活用している。その成果として、製造した紅茶が「銀座の紅茶」として、2024 年松屋銀座招福袋「銀座の一流”文化”体験福袋」に入れられ、海田茶の認知度向上に資することとなった。





(3) 番茶フェスティバル

毎年10月の最終週の日曜日に東京・銀座一帯で行われている「銀茶会」のイベントの一環として松屋銀座を会場に「番茶フェスティバル」を2022年（令和4年）から毎年開催している。

番茶フェスティバルは、美作番茶を始めとする地方番茶の生産者が集い、試飲販売やワークショップを通じて、日本人の生活に寄り添う日常のお茶としての番茶の魅力を発信することで「番茶ファン」を創出することを目的として開催している。

会場には茶道関係者、茶業関係者を始め、日本茶に関心の高い層や松屋銀座に来て偶然イベント知ったライト層まで多くの来場があった。年を重ねるごとにリピーターも増え、「番茶ファン」の創出に寄与していることが感じられる。

また、イベントを通じて、他の地方番茶の生産者との繋がりができ、相互に視察を行うなどの交流が生まれており、一体となって番茶文化を盛り上げようという機運が醸成されている。





（４）短編映画「美作物語」

美作市の観光資源を映像によって、商品やサービスが誕生するまでの経緯や背景、関わった人の想いやメッセージなどを「物語」として伝えるために制作した短編映画「美作物語」シリーズ。その第１弾として、美作番茶をテーマとした作品「美作物語 Story1 誰も知らない美作番茶」を 2025 年（令和 7 年）3 月に You tube にて配信した。

これは、映画「風の奏の君へ」をフックとして、映画で取り上げられた海田茶の魅力を更に深掘りするべく、美作番茶をメインコンテンツに据えて、後継者問題も含めて多くの方にその製造の苦労や魅力を伝えるために、「風の奏の君へ」のプロデューサーを監督に迎えて、美作市とみまさかフィルム・コミッションが主体となって制作した。

その関連として、「美作物語」に出演した俳優を招いて、「海田茶」をメインテーマとしてロケ地の見どころや海田茶の魅力を伝えるロケ地巡りツアー「美作番茶 presents 美作のお茶をめぐる旅」を合わせて制作し、海田茶ファンの創出を図っている。



（５）Japan Film Festival Los Angeles

前述の短編映画「美作物語」が、アメリカ・ロサンゼルスハリウッドで開催される映画祭「Japan Film Festival Los Angeles 2025」に2作品ともノミネートされ、美作番茶をテーマにした Story1 ではないが、続編の「美作物語 Story2 真夏の遺影」が短編部門で最優秀作品賞に輝いた。

この映画祭は、今年で20回目となる映画祭で、日本映画界の新たな才能の発見と日米間の文化交流と理解を深めることを願って開催されている。2025年（令和7年）9月に映画祭がハリウッドのJapan Houseで開催された。

その映画祭において、主催者から映画祭のアトラクションとして、映像とリンクした美作番茶のパフォーマンスを会場で行うよう要請があり、小林芳香園の小林さんが美作番茶伝道師として、美作物語に出演した俳優とともに美作番茶の紹介を行った。

観客の多くが日本文化に興味があるアメリカの方であり、その観客の前で美作番茶の魅力を紹介することができたことは、美作番茶の価値を高めるために非常に良い機会となった。



5. 課題の所在

前節までに整理したとおり、美作番茶は、生産者・地域組織・行政等の連携により、その文化的価値や魅力を再評価し、地域内外へ発信しようとする取組が近年活発化している。映画を契機としたブランディング事業や首都圏での発信、イベント開催、映像記録の制作などは、美作番茶への関心喚起や認知度向上に一定の成果を上げており、地域文化としての再評価の動きが着実に広がりつつあることは評価できる。

しかしながら、これらの取組は主として発信・交流・商品的価値の向上を目的としたものであり、製造技術そのものの継承や担い手確保といった根幹的課題の解決には未だ至っていないのが実情である。実際には、美作番茶の伝統的製法を担う生産者は市内で二者に限られ、そのうち一者は後継者不在という状況にあるなど、継承基盤は極めて脆弱である。

また、美作番茶の製造技術は、茶葉を煮る、煮汁の再利用、天日干しといった工程を組み合わせ、天候や茶葉の状態を見極めながら進められる高度に経験依存的な技術である。これ

らは文書化や製品のみから十分に把握することが困難であり、担い手の身体的実践を通じてのみ成立・継承される無形の文化要素である。そのため、担い手が失われた場合、技術全体が短期間で消失する危険性を内包している。

このように、近年の地域組織・行政による取組が一定の成果を挙げつつある一方で、それらは個別事業や関係者の努力に依存した段階にとどまっており、長期的・体系的な保存と継承を担保する制度的枠組みは未整備であると言わざるを得ない。

第9章 美作番茶の独自性と文化的意義

1. 現存する伝統的製法の番茶の分類

美作番茶の独自性を確認するために、代表的な伝統的製法の番茶として、足助寒茶、吉野大淀日干番茶、京番茶、阿波晩茶、バタバタ茶、碁石茶、石鎚黒茶の7つの工程をあげて比較を行う。

表2 代表的な番茶の主な工程

茶名	地域	分類	殺青方法	主な工程
足助寒茶（寒茶）	愛知県（足助）	不発酵茶	蒸す	蒸す→天日乾燥
吉野大淀 日干番茶	奈良県（吉野）	不発酵茶	蒸す	蒸す→天日乾燥
美作番茶	岡山県（美作）	不発酵茶	煮る	煮る→煮汁をかけながら天日乾燥（2～3回程度）
京番茶	京都府（全域）	不発酵茶	蒸す	蒸す→天日乾燥→炒る
阿波晩茶	徳島県（上勝町ほか）	後発酵茶	茹でる	茹でる→擦る→漬け込む（乳酸発酵）→天日乾燥
バタバタ茶	富山県（朝日町）	後発酵茶	蒸す	蒸す→揉む→寝かす（微生物発酵）→天日乾燥 ※飲用時に茶笥で泡立てる
碁石茶	高知県（大豊町）	後発酵茶	蒸す	蒸す→寝かす（カビ付け）→漬け込む（乳酸発酵）→切り出す→天日乾燥。
石鎚黒茶	愛媛県（西条市）	後発酵茶	蒸す	蒸す→寝かす（カビ付け）→揉む→漬け込む（乳酸発酵）→天日乾燥

煮るなどして酸化を止めて（殺青）、天日干しで乾燥させるのが最もミニマムで、全ての番茶に共通した製造工程だ。

この工程に加えられる工程の有無と内容で、不発酵茶と後発酵茶とに分類される。足助寒茶と吉野大淀日干番茶が殺青して天日乾燥させる最もミニマムな製造工程で、美作番茶は煮汁をかける工程が、京番茶は炒る工程が加わる。これら4つは不発酵茶に分類される。

酸化を止めた後に微生物による発酵の工程が加わった阿波晩茶、バタバタ茶、碁石茶、石鎚黒茶の4つが後発酵茶に分類される。

殺青方法で分類すると、8つのうち美作番茶と阿波晩茶以外の6つは蒸している。煮て（茹でて）製造する2つ、美作番茶と阿波晩茶は煮汁を活用している。美作番茶は天日干しで葉の表面が乾くと煮汁を如雨露でかける。阿波晩茶は漬け込む際にゆで汁を使用する。碁石茶は蒸して製造するが、蒸した際に出た汁をとっておいて、漬け込む際にかけられている。

お茶の成分がたっぷりと出た汁を活用しようとするのは自然な成り行きだろう。しかし漬け込むタイミングでなく干している茶葉にかけるのは美作番茶だけである。

2. 他地域番茶の比較事例・調査報告

美作番茶と比較されることの多い吉野大淀日干番茶と、ルーツの可能性が示唆される四国に基石茶の生産者を訪ねて、製造工程の調査を行った。

（1）吉野大淀日干番茶 嘉兵衛本舗

奈良県大淀町は吉野川上流に位置する山間地で、寒冷な気候と栄養豊かな土に恵まれ、江戸時代以前よりお茶の栽培が行われてきた。宇治の籠職人である籠屋忠次郎が宇治の製茶法を広めたことから江戸時代中期以降に盛んになり、ピーク時には大淀町内に 300 軒を超える生産者がいて、吉野郡の生産量の 50%を占めるほどだった。

その中で特に盛んに製茶をしていたひとりが嘉兵衛本舗の先祖、森本嘉兵衛だ。そこから約 200 年、大淀町の生産者は現在ではわずか 4 軒となった。嘉兵衛から 6 代、現当主の森本正次氏から娘 3 人に事業継承を行っているところである。伝統ある吉野大淀の日干番茶を未来に繋ぐキーマンである。

① 原材料と茶園の特徴

点在する 2ha ほどの茶畑で、やぶきた、おくみどり、やまとみどり、べにふうきの 4 つの品種を栽培し、生産から加工、販売までを行っている。

一番茶の新芽以外はほぼ番茶にしている。



② 茶摘み（摘採）

春から秋まで一番茶の新芽以外は番茶用に乗用摘採機で刈っている。

番茶は夏の二番茶と秋に作っていたが、製造量が増えたため、春の刈下（新茶の新芽を刈った下の親葉）でも作るようになった。製茶する前日に刈って芽小屋に保管する。茶葉が蒸れないように送風機を使用する。当日刈ったものよりも干した際に乾きやすくなる。芽小屋は腰板の高さまででブルーシート 34 枚分、約 1 t を保管しておくことができる。



③ 茶葉を蒸す

熱伝導のいいブリキの鍋で蒸す。蒸し時間は、春と秋は 8～9 分、夏は新芽が固くなるまで待って刈るがやわらかいので 7 分程度。葉の状態によって 10 分程度蒸すときもある。ブリキの鍋は干す際に敷くブルーシート 1 枚分が蒸せるサイズで、角があると対流しないため円柱形にしている。

蒸しあがった茶葉を鍋ごと滑車で釣り上げてベルトコンベアにあける。ベルトコンベアの下に装着した扇風機（コメの乾燥用を改造）で風をあてて、葉の水分を飛ばしながらさばく。





④ 天日干し

ブルーシートを茶工場の前にある 300 畳ほどの広さの干し場に移し、広げて干す。夏は 1 日、春・秋は 2～3 日かけて、葉が茶色くなり、カラカラに水分が飛ぶまで乾かす。

春・夏はかわきにくいので 1 時間に 1 回、真夏は乾くの早いので 30 分毎に熊手でひっくり返す。まんべんなく乾かすのと、葉同士が引っ付くのを防ぐために攪拌する意味もある。

乾燥して取り込んだ茶葉は、枝の水分をしっかりととばすために葉もいっしょにコメの乾燥機で 1 時間ほど乾燥させ、立て袋につめて倉庫で保管する。半年ほど熟成させることで角がとれて落ち着く。





⑤ 仕上げ

出荷前に焙煎を行う。

芽小屋から蒸すためのガス台までレールを敷いたり、ガス台からベルトコンベアに鍋をつり上げる滑車をつけたり、米用の扇風機で茶葉をさばくなど、伝統製法の本質は変えずに身体への負担を軽減し省力化をはかる独自の工夫が設備の随所に施されている。

このようにしてできたお茶はまろやかで嫌味のないやさしい味わいである。6000～7000kg 程度がリーフで、或いはティーパックに加工され、全国のスーパーや自然食品店、セレクトショップに広く流通している。

やかんや急須で淹れて飲むほか、地元ではおかいさんとよばれて親しまれている茶粥にして食べられている。

（２）株式会社大豊ゆとりファーム

碁石茶が作られているのは高知県長岡郡大豊町の山間地である。

日本国内にある発酵茶 4 つのうち 3 つが四国に集中する後発酵の珍しい製法で、タイやミャンマーに類似した後発酵茶があることから関連性が示唆されているが起源は不明。

江戸時代の文献には登場しており、江戸後期には 200 軒を超える生産者がいたが、他の作物への転換や需要減で衰退し昭和の末にはわずか 1 軒となった。テレビ放送で紹介されたことでブームとなり、生産者が 9 軒に増え大豊町碁石茶生産組合が 2005 年に設立される。品質の標準化と向上のため 2010 年に法人化し大豊町碁石茶協同組合を設立するも高齢化と後継者不足で現在は実質的に 2 軒と 1 法人となっている。

大豊町碁石茶協同組合の組合員である株式会社大豊ゆとりファームを訪ねて、吉村優二社長と、大豊町産業建設課 産業振興班 班長の吉田雄造さんにインタビューを行った。

① 原材料と茶園の特徴

碁石茶の畑は南に吉野川が流れる山の南東斜面に位置する。標高は 300～400m、霧が多く、日照時間が長いお茶の生育に適した地域である。



急な斜面に植えられているやぶきたと自生している山茶を使用する。発酵を阻害することから農薬が使えないため、雑草は人力で刈っている。

② 茶摘み（摘採）

一番茶は摘まずに 6 月から 7 月上旬まで伸ばしておき、硬くなった葉を枝ごと可搬型摘採機（バリカン）で刈っていったり拾い集める。かつては鎌で刈っていた。

工場へ運ぶと、蒸すまで数時間から場合によっては数日保管する。水を撒いたり枝を捌き広げたりして、蒸すまでの間にヤケやムレが生じないように保管する。



③ 茶葉を蒸す

直径、高さとも約 1m の特性の木の蒸し桶に生葉を枝ごと詰め込んで、竈の湯をはった平釜にのせ、1 時間半から 2 時間かけて蒸す。蒸した茶木から枝などの異物をとりのぞいて葉だけにする。



④ 寝かす（カビ付け）

蒸した茶葉を室に敷いた筵の上に、35～65cm くらいまでふんわりと積み重ね、表面を筵で覆う。

4～6 日ほど寝かせてカビ付けの発酵を行う。



⑤ 漬け込む（乳酸発酵）

大きな漬け桶（700～800ℓ）に茶葉を捌きながらいれ、蒸し汁を振りかけては踏みしめることを繰り返す。

1つの桶に 300～400kg 詰める。木の蓋を置いたら重石をのせて空気を遮断する。

20 日ほど漬け込んで微生物発酵を行う。



⑥ 切り出す

茶葉を漬け桶から取り出して 20～30cm の四角い塊で切り取り、適当な厚さに剥ぎ、細断する。漬け桶とは別の桶で密封保存し、好天を待つ。



⑦ 天日干し

製品に整形した茶葉を、粗干しと本干しの2段階で乾燥させる。

粗干しでは筵やエビラ（養蚕用具の平かご。竹製や合成樹脂製がある）にのせて干す。地面に置いて干す露地干しと腰くらいの高さの台にエビラをのせる粗干しとがあり、大豊町碁石茶協同組合では粗干しを行っている。本干しでは、ブルーシートの上で数日間干す。

干しているときの様子が碁盤の目に黒碁石を並べたように見えることから碁石茶と呼ばれるようになったと言われている。



⑧ 仕上げ

完成した碁石茶は1年以上貯蔵して出荷・販売する。



碁石茶の特異な点として、瀬戸内一帯の島など外の地域に塩などの生活必需品と交換するために作られていたことがある。水質のよくない地域では発酵茶が重宝され、主に茶粥にしていた。そのため地元ではあまり飲まれることはなかったが、近年では効果効能が明らかになったことで飲む人が増えている。

製造後に熟成させることと塊のままであることも大きな特異点だ。熟成することで風味が増すため、かつては長い家では10年くらい寝かせたり、新茶と古茶を混ぜて販売していた。塊のままなので輸送にも適している。

非常な手間も、自分たちの飲み茶ではなく商品だからこそなしえたのではないだろうか。

3. 美作番茶の特徴

他地域の伝統的製法の番茶と比較して改めて確認される美作番茶の独自性を述べる。

(1) 製法に見る独自性 — 「茶葉を煮る」

比較としてあげた7つの伝統的製法の番茶のうち6つは蒸している。

残る1つ、阿波晩茶は鍋にはった湯に茶葉をいれて殺青するが、これは“茹でる”と表現される。実際に美作番茶の“煮る”とは全く異なる。

煮ると茹でるとのちがいについては前述したとおり、「茹でる」はたっぷりの熱湯で食材に火を通し、柔らかくしたり脂やアクを抜く調理法で、一方「煮る」は食材を煮汁で味を含ませながら加熱する方法である。目的と味付けの有無が主な違いとなる。

阿波晩茶の生産者は20軒ほどで、製造工程に多少違いがあるが、竹かごなどメッシュ状のかごに生葉をいれて、たっぷりのお湯にかごと漬けて、湯かき棒で攪拌しながら茹で、3分ほどで引き上げる。茹で汁はとっておいて、漬け込みに使用する。茹でるのは、酸化を止めることに加えて、後の漬け込み工程に備えて雑菌を殺菌することが目的と考えられている。

美作番茶は鍋に沸かしたお湯または前日の煮汁を再加熱したものに、生葉を山盛りに載せて蓋で押さえて、ひたひたのお湯で1時間程度、ときおりかきまぜながら煮たてる。

とっておいた煮汁を天日干しで乾いた茶葉に3~4回かけることから、茶葉に煮汁を吸収させたい意図がみてとれる。以上の比較から、美作番茶の工程は「茹でる」ではなく、「煮る」と表現するのが適切であると考えられる。

他の伝統的製法の番茶が蒸したり短時間で茹でているのに対して、美作番茶だけが長時間煮ることを選んだ。

(2) 製法に見る独自性 — 「煮汁をかける」

美作番茶の最大の独自性は、製造工程において煮た際に生じた煮汁を、干し工程の途中で茶葉に繰り返しかける点にある。この工程は、他地域の不発酵番茶には確認されていない。他の番茶と一目で見分けられるほどの違いである美しい“てり”を与え、美作番茶を特徴づける中核的技術である。

茶成分が溶け出した煮汁を「捨てるべきもの」とせず、再び茶葉へ戻す。この行為は、資源を余すことなく活用する生活者の知恵であり、同時に風味形成に大きく寄与している。煮汁をかけることで“てり”が生まれるのは、当初は副次的効果だったと推測する。煮汁をかけることで、乾燥途中の茶葉は再び湿潤状態となり、茶葉内部へ可溶成分が再吸収される。これにより、香ばしさに加えて、わずかな酸味とコクを併せ持つ独特の味わいが形成される。小林さんは、この工程があることでお湯を差したときに色が出やすく、水色が美しい赤みを帯び、香りもよくなると話す。

煮汁をかけることの外観への影響として、てり以外に葉の大きさがあげられる。煮汁でコーティングしたことで強度が高まり、美作番茶の茶葉は元の葉の形状をほぼそのまま保っている。他の日干番茶の多くは乾燥したことで壊れやすくなっている。

煮汁をかけることは、茶葉の見た目から味わい・香り・水色まで全般に影響を与えている。

黒坂さんと小林さんに煮汁をかける際の気持ちについてインタビューしたところ、両者とも美しいてりが出ることを期待する効果として、作業を行っていた。満遍なく煮汁がかかるように葉を捌くなどの手間をかけている。海田では葉の表面が茶色につやつやと光って見栄えがいいことを「ギンが効いている」と表現していた。茶葉の状態での外観にこだわることは必ずしも当然ではなく、ましてや日常遣いの茶では重視されないことが多い。表現する言葉まで生まれていることは、美作における美作番茶の存在感の大きさや作り手の心意気を現している。

碁石茶のように商品として作る特殊なものは別として、番茶は自家用として作られていたので、燃料などコストや手間をかけない製法になっている。枝から刈った茶を軒下に吊しておくだけの製法もある。せっかく乾いた茶葉に煮汁をかけることで、手間だけでなく時間もかかる。

かつては自家用に少し販売用を加えた程度の量を、さまざまな農作業を行う片手間で作っていた。そのためさほど大きな手間と感ぜずに煮汁をかけていた可能性を小林さんは示唆する。近年は販売用に、7月の土用の日あたりから約1か月かけて、海田園黒坂製茶は120kg、小林芳香園は1500から2000kgを製造している。美作番茶を作るために海田園黒坂製茶では二番茶の製造を行わない。今では片手間ではなくなっている。

一度乾いてしまえば日干番茶としては完成するにも関わらず、二度三度と煮汁をかけるのには、いい茶を作りたいという強いこだわりや作り手としての自負なくしてはできる仕事ではない。

美作番茶の煮汁をかける工程は、四国地方の後発酵茶に見られる「汁の活用」と発想を同じくするが、発酵工程を伴わない点で異なる。すなわち、美作番茶は後発酵番茶と不発酵番茶を繋ぐ、極めて特異な製茶技術と位置づけることができる。

（３）風味特性から見る独自性

美作番茶の風味は、焙じ茶のような強い焙煎香とは異なり、柔らかな香ばしさを基調としながら、口中にほのかな酸味と甘みを残す点に特徴がある。渋味や苦味は穏やかで、飲み疲れしにくい。「毎日飲み続けられること」を第一義とする生活茶として高度に洗練された結果と捉えることができる。

日本各地には多様な番茶が存在するが、美作番茶はそのいずれとも完全には一致しない。碁石茶や阿波晩茶は、乳酸発酵を伴う後発酵茶であり明確な酸味を感じる。日干番茶はスッキリとしていて、焙じ番茶は焙煎による香ばしさを特徴とする。富山のバタバタ茶は、攪拌による泡立てと香煎を散らすという点でまったく性格を異にする。このように比較すると、美作番茶は後発酵茶ほど強くはないが酸味があり、柔らかでいて奥行きがあり、焙じ番茶ほど焙煎に依存しないという、他に類を見ない位置を占めていることが明らかである。他の日干番茶とは明確に異なる風味は、製法や背景を語らずとも飲み手に感じてもらうことのできる美作番茶の独自性である。

４．美作番茶の文化的意義と評価

美作番茶の本質は、生活者の身体と時間に寄り添ってきた茶である点にある。美作番茶の独自性とは、奇抜さではなく、長い時間をかけて磨かれた「日常の完成形」にほかならない。

類似する製法の番茶が他の地域でもかつて作られていた可能性はある。或いは四国から伝わってきたものだとしても、そのままではなく地域適応し変化を遂げており、美作の食文化や嗜好性が育んだ希少な技術体系である。

美作番茶は、単なる一地方の番茶ではなく、日本茶文化にかつて存在した多様性を示す重要な民俗文化の遺存である。

生産者が少ないことから現状は美作番茶像として共通認識を得られており品質を保っているが、次の世代に引き継ぎ、できうことなら生産者を増やしていく希望をもつにあたっては、美作番茶の製造工程や品質のガイドラインを設けて伝統を守り繋ぐ仕組み作りが必要である。

守る一方で、年々厳しくなっている夏の暑さやゲリラ豪雨など気候変動への対策、身体的負担の軽減をはかるために、道具や作業環境の改善を行うことも、伝統を繋ぐためにこそ必要である。

今回の調査結果を基に美作番茶の明確な定義を定めることから関係者を交えて丁寧に議論を進めていきたい。

現存する 2 社は海田地区にあるが、近接する地域にも目を向けて地理的範囲もあわせて検討したいところである。

この百年ほどのライフスタイルや食の嗜好性の変化は急激でかつすさまじく、時代の大きな波を乗り越えて、令和の今日までこの素朴な茶が姿を留めていることは奇跡ともいえる。

さらには刺激の高い飲料や添加物まみれの食品が溢れ、オーガニックな食品やサステナブルな生産が見直される現代において、美作番茶の特性は、新たな価値を持ちうる。過去の遺物としての保存ではなく、現在進行形の生活文化としてもおいに評価されうるものである。

第10章 まとめと今後の展望

1. 調査成果の要約

(1) 技術 — 火と天日が育んだ知

本調査により、美作番茶の製造技術は、茶葉の煮沸、天日干し、そして煮汁を複数回かけるという独自工程によって構成される体系的技法であることが明らかとなった。

特に「煮汁をかける」という工程は、他地域の不発酵番茶には見られない中核的技術であり、美作番茶を特徴づける決定的要素である。この工程は、煮沸によって抽出された茶成分を再び葉に還元する合理的な知恵であり、風味形成のみならず、地域の生活感覚に根ざした価値観を体現している。

また、煮沸時間、煮汁の使用方法、天日干しの回数や乾燥判断の基準などは、数値化されたマニュアルではなく、作り手の経験と身体感覚によって支えられていることが確認された。これは単なる製茶工程ではなく、「身体技法としての民俗技術」として評価すべきものである。

さらに、在来種およびやぶきたを用いた栽培、夏季の成熟葉を用いる原料選択、土用期に集中する製造時期など、自然条件と密接に連動した技術体系が維持されていることも重要な成果である。

以上により、美作番茶は単なる地方産品ではなく、地域環境と長年の経験知によって形成された総合的技術文化であることが明確となった。

(2) 社会 — 市場に依らず続いた営み

文献史料および聞き取り調査から、美作番茶は本来、商品作物ではなく「生活茶」として地域社会の内部で維持されてきたことが確認された。

江戸後期以降、煎茶生産への転換が進められる中であっても、地域住民の嗜好と生活習慣によって番茶は作り続けられた。これは市場論理とは異なる価値基準の存在を示している。

番茶は、労働の合間や家庭内の団らんの中で日常的に飲まれ、地域内で交換・共有されることで社会関係を形成してきた可能性が高い。すなわち、美作番茶は物質的生産物であると同時に、地域共同体をつなぐ媒介でもあった。

現在、生産者は極めて少数となっているが、なお地域内での継続的製造が確認されていることは、文化的基盤が完全には断絶していないことを示している。

（３）文化 — 日本茶文化の基層

美作番茶は、日本茶史の主流である抹茶・煎茶とは異なる系譜に位置づけられる。

華やかな儀礼文化や商品経済の中心からは距離を置きつつ、日常生活の中で持続してきた「周縁の文化」である。しかしながら、その周縁性こそが、日本茶文化の多様性と厚みを示す重要な構成要素である。

煮汁を再利用する合理的思想、天日干しによる自然との調和、家族単位での製造という生活文化的基盤は、日本人の自然観・労働観・もったいないの思想を具体的に体現している。

また、四国の後発酵茶との比較研究により、美作番茶は日本列島における番茶文化の伝播史を考察する上でも重要な位置を占めることが示唆された。

本調査は、美作番茶を単なる地域特産品ではなく、日本茶文化の構造を再考するための重要事例として位置づけ得ることを明らかにした。

２．保存と活用の方向性

（１）保存 — 続けられる環境を整える

無形民俗文化財としての保存は、「形」を固定することではなく、技術と意味を継承可能な形で維持することを目的とすべきである。そのためには、以下の取り組みが必要である。

- ① 製造工程の映像記録・詳細記録の継続
- ② 製法解釈の共有と整理
- ③ 成分分析など科学的裏付けの蓄積

また、過度な機械化や効率化が技術の本質を損なわないよう、伝統的製法の範囲について一定の共通認識を形成することが求められる。

（２）教育 — 理解者を育てる

美作番茶は、地域学習・食育・環境教育の教材として極めて高い可能性を有している。

- ① 地域の歴史を学ぶ郷土教育
- ② 持続可能な農的暮らしを考える環境教育
- ③ 発酵や成分変化を学ぶ理科教育
- ④ 「もったいない」の思想を学ぶ倫理教育

など、多面的な学習資源となり得る。

地元小中学校との連携、体験型授業の実施、記録映像の教材化などを通じて、次世代への理解促進を図ることが重要である。

（３）活用 — 共感を生む物語へ

観光活用においては、「商品」としてのみ消費するのではなく、「文化体験」として位置づけることが望ましい。

- ① 製造体験プログラム
- ② 天日干し作業の公開
- ③ 生産者による語りの場の創出
- ④ 真木山長福寺跡地など歴史資源との連動

など、物語性を伴った体験型コンテンツとして構築することで、地域理解の深化と滞在型観光の促進が期待できる。

また、観光的活用は保存のための経済的基盤の確保にもつながるが、過度な商業化が技術の変質を招かないよう慎重な運営が必要である。

（４）人材 — つなぐ人を育てる

現在、美作番茶の製造者は極めて限られており、担い手確保は喫緊の課題である。

今後は、以下の取組みなどを検討する必要がある。

- ① 地域内若年層への技術継承
- ② 半農半 X 型の新規参入者受入
- ③ 研修制度の構築
- ④ 記録資料を活用した段階的技術習得プログラムの整備

また、製造技術だけでなく、「語り手」としての人材育成も重要である。美作番茶の歴史的・文化的意義を説明できる人材の存在は、保存と活用の両立に不可欠である。

3. 結語 － 継承可能性の確保に向けて

美作番茶は、歴史的に主流として語られてきた茶ではない。しかし本調査により、その製造技術の独自性、生活文化との不可分な関係、地域社会における継続性が確認された。

とりわけ「煮汁をかける」という工程を核とする技術体系は、地域に固有の経験知として継承されてきたものであり、他地域の番茶とは明確に区別される特質を有している。

また、その営みは市場原理に依存することなく、地域住民の生活と嗜好に支えられて存続してきた点において、民俗文化としての基盤を保持している。

現在、生産者数は限られているものの、製造実践はなお継続されており、技術伝承の可能性は保持されている。これは、記録対象としての価値にとどまらず、「現に行われている民俗」としての重要性を示すものである。

無形民俗文化財の保存は、形態の固定ではなく、継承可能な環境の整備を目的とするものである。本調査により、製造工程の詳細記録、歴史的背景の整理、社会的意義の明確化という基礎資料が整備された。

今後は、これらの成果を基盤として、教育・普及・担い手育成の取り組みを段階的に進めることが求められる。

美作番茶は、地域固有の生活文化であると同時に、日本茶文化の多様性を示す重要な構成要素である。その継承は、一地域の問題にとどまらず、民俗文化の多層性を守る営みの一環として位置づけられる。

本章をもって、本調査のまとめとし、今後の保存・活用に向けた継続的な取り組みの出発点とする。

<参考文献・資料>

■作陽誌 東作誌 5 巻 東作誌. 第 1-3,5 巻 新訂

矢吹金一郎 校 / 作陽古書刊行会 / 1913-1914 年（大正 2-3 年）出版

■日本茶業史 続篇

茶業組合中央会議所出版 / 1936 年（昭和 11 年）出版

■美作町史 地区誌編

美作町町史編纂委員会 編 / 美作町 / 2004 年（平成 16 年）出版

黒田日記は本誌編纂中間報告書に掲載

■江見農書 翻刻・現代語訳・解題

有蘭正一郎著 / 株式会社あるむ / 2009 年（平成 21 年）出版

■番茶と庶民喫茶史

中村羊一郎著 / 吉川弘文館 / 2015 年（平成 27 年）出版

■お茶作り名人紀行

中村羊一郎著 / 羽衣出版 / 2020 年（令和 2 年）出版

■日本茶の歴史

橋本素子著 / 淡交社 / 2016 年（平成 28 年）出版

■農林水産省「茶をめぐる情勢 令和 8 年 1 月」



令和7年度「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業
天日干し番茶「美作番茶」の食文化ストーリー創出・発信事業
調査報告書

発行日 令和8（2026）年3月31日

発行 一般社団法人みまさか観光局