

令和7年度「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業
佐賀県 嬉野市「うれしの釜炒り茶」の食文化ストーリー

【佐賀県 嬉野市】

・嬉野市は、佐賀県南西部に位置し、西は長崎県に隣接しており、佐賀、長崎の県境にまたがる多良岳を中心とした山々に囲まれ美肌の湯として有名な嬉野温泉があります。古くから、温泉を利用した観光業だけでなく、「うれしの茶」と呼ばれるお茶の生産も盛んな地であります。



【釜炒り茶は「うれしの茶」のルーツ】



釜炒り茶

・嬉野では、緑茶の中では全国的にも珍しい玉緑茶(グリ茶)を生産しています。独特の丸みを帯びた形状をしており、釜で茶葉を炒って製造する釜炒り茶、蒸して製造する蒸し製玉緑茶を主に生産を行っています。その中でも釜炒り茶の歴史は古く、1504年(室町時代)には明から渡来した陶工「紅令民」が南京釜を持ち込み、釜炒り茶の製法を伝授したと伝えられています。

【佐賀県の嬉野式と熊本県・宮崎県の青柳式】

・嬉野では、古くから嬉野式と呼ばれる傾斜をつけた茶炒り釜(唐釜)を使って手作業で釜炒り茶を製造している生産者が現在も残っています。それに対して、熊本県や宮崎県では、青柳式と呼ばれる水平釜を利用して釜炒り茶の製造が行われていたとされ、その釜は、お茶の製造だけでなく、食事の煮炊き用として使っていたとされています。嬉野式は、商業向けで効率重視、青柳式は普段の生活の延長線上でお茶の製造を行い、まさに家庭に根付いた茶生産が行われてきました。



青柳式水平釜



嬉野式傾斜釜

【嬉野で愛され続ける釜炒り茶文化】

・嬉野市内には多くの茶畑とお茶農家が存在しており、昔から釜炒り茶を原点とするお茶作りが行われてきました。室町時代から続けられてきたと考えられる嬉野の伝統的な釜炒り茶ですが、明治時代になると、明治政府より蒸して製茶を行う「伸び煎茶」が日本国内で主流となり嬉野でも転換が進められることとなりました。しかし佐賀・長崎両県下からは、伝統的な「うれしの茶」が求められていたため、釜炒り製法からの転換は広がらず、「釜炒り茶」の製造は続けられることとなりました。昭和の中頃になると日本全体のお茶が「伸び煎茶」主流となり、嬉野でも蒸して製茶を行う茶農家が増

えることとなりました。しかし、この流れの中でも嬉野では、全国で主流となっていた「伸び煎茶」ではなく、従来の「釜炒り茶」の形状を踏襲した「蒸し製玉緑茶」への転換が進むこととなりました。その流れは、現在の嬉野でも続いており、「蒸し製玉緑茶」を中心とした茶業が営まれ続けています。

【今回の食文化ストーリーでの取り組み】

- ・うれしの茶発祥の地である不動山地区の老人会への聞き取り調査を実施。
- ・手揉み釜炒り製法は、時代によって蒸しや炒りとの折衷法など変化してきた経緯がある。これらの製法について整理。
- ・炒り釜の図面化と製作手順のマニュアル化を進め、嬉野式唐釜を後世に引き継げるように取りまとめを実施。
- ・嬉野釜炒茶協議会員と共に、青柳式の残る宮崎県や熊本県へ現地調査を行い、他地域との比較調査を実施。
- ・嬉野市内の茶農家に向けてアンケートを実施。また、各地区の区長に対してもアンケートを実施し、地区毎の手揉み釜炒り茶の情報収集とマッピングを実施。
- ・茶業青年会との釜炒り勉強会の実施と市内中学校での体験会の実施。

【まとめ】

今回は、嬉野式との比較の観点から、宮崎県や熊本県で青柳式の調査を行ったことで、嬉野茶が産業として発展してきた背景がより際立って明らかになりました。また、今年度は、昨年度十分に調査できていなかった「釜」そのものに着目し、釜の図面化やマッピングなど重点的に調査を進めてきました。さらに文化継承の取り組みとして、昨年度に引き続き嬉野の若手農家団体である「嬉野茶業青年会」と連携し手揉み釜炒り茶技術の勉強会を実施するとともに、市内全ての中学校において体験会を開催いたしました。これらの取り組みにより「うれしの釜炒り茶」の食文化を、子供達に学んでもらうだけでなく、将来の後継者育成に向けた技術や知識の伝承についても幅広く推進することができました。

【今後の取り組み】

1、釜炒り茶文化の次世代継承

- ・継続した市内中学校へのパンフレット配布と釜炒り体験会の実施。

2、嬉野手揉み釜炒り茶サポーター制度の定着化

- ・サポーター制度の基盤づくりと手揉み釜炒り茶活動・勉強会の実施。

3、嬉野茶業青年会への継続した研修会の定着化

- ・研修会を嬉野市内イベントに組み込むことにより研修会そのものの定着を進める。

4、県もしくは国へ登録無形民俗文化財の具申予定