

令和 7 年度「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業  
うれしの釜炒り茶文化継承事業  
調査報告書

令和 8 年 3 月  
嬉野市

# 目次

|                                   |     |
|-----------------------------------|-----|
| はじめに                              | 1   |
| 第Ⅰ章 嬉野市と嬉野茶                       | 8   |
| 1. 嬉野市の概要と産業                      | 8   |
| 2. 嬉野茶の歴史                         | 8   |
| 1) 嬉野茶の成り立ち                       | 8   |
| 2) 嬉野茶の発展に貢献した人物                  | 12  |
| 3) 嬉野茶に関する記述                      | 15  |
| 4) 日本茶の代表としての嬉野茶                  | 16  |
| 3. 嬉野茶の文化                         | 16  |
| 4. 釜炒り茶生産                         | 22  |
| 1) 全国と佐賀県の比較                      | 24  |
| 2) 嬉野市内での分布状況                     | 29  |
| 3) 伝統的釜炒り茶製法の多様性とその背景             | 35  |
| 4) 傾斜釜と平釜                         | 38  |
| 5) 嬉野市の釜炒り茶製法技術（写真 P. 46 ～ P. 50） | 39  |
| 6) 嬉野茶の流通販路                       | 58  |
| 5. まとめ                            | 59  |
| 第Ⅱ章 嬉野釜炒り茶の現状と課題                  | 61  |
| 1. 現状                             | 61  |
| 1) 嬉野市の釜炒り茶関連地図                   | 61  |
| 2) 各団体や施設での取り組み                   | 62  |
| 3) アンケート調査                        | 67  |
| 4) ヒアリング調査                        | 77  |
| 2. 課題                             | 95  |
| 第Ⅲ章 他地域の釜炒り茶                      | 96  |
| 1. 全国における釜炒り茶分布                   | 96  |
| 2. 九州における釜炒り茶分布                   | 98  |
| 3. 近隣地域のお茶文化                      | 102 |
| 1) 婚礼における茶の位置づけ                   | 102 |
| 2) 三瀬村における結納の呼称と「オチャ」習俗           | 102 |
| 3) 武雄市における結納茶と婚礼儀礼                | 103 |
| 4) 塩田町における結納茶と披露の慣習               | 103 |
| 5) 富士町における結納茶の贈答と婚礼準備             | 103 |

|                                                 |     |
|-------------------------------------------------|-----|
| 6) まとめ                                          | 103 |
| 4. 佐賀県外の釜炒り茶                                    | 104 |
| 1) 県外調査                                         | 104 |
| 2) 文献による嬉野以外の釜炒り茶                               | 112 |
| 第Ⅳ章 唐釜（傾斜釜）                                     | 114 |
| 1. 唐釜製造                                         | 114 |
| 1) 佐賀県産業協会茶業研究所『手熬製茶法』1936年                     | 114 |
| 2) 増田千里『農産加工綜典』1952年                            | 117 |
| 3) 地方農村技師 渡邊興之助『茶樹栽培と玉緑茶製造法』<br>「釜熬茶手熬製造法」1934年 | 119 |
| 4) 唐釜製造工程（嬉野の事例）                                | 121 |
| 2. 現存する唐釜調査                                     | 125 |
| 1) N.S 郎氏宅の唐釜                                   | 125 |
| 2) 嬉茶楽館の三連釜                                     | 127 |
| 3. まとめ                                          | 128 |
| 1) 嬉野式の定義（昭和11年）                                | 128 |
| 2) 角度の目安（参考：45～50度）                             | 128 |
| 3) 中国での角度定義（25～30度）                             | 128 |
| 4) N氏の保持する傾斜釜（約30度）                             | 128 |
| 5) まとめと今後                                       | 129 |
| 第Ⅴ章 伝統的製茶法「手揉み釜炒り」の保存・活用構想                      | 130 |
| 1. 情報発信                                         | 130 |
| 1) 映像での情報発信                                     | 130 |
| 2) パンフレットでの情報発信                                 | 130 |
| 3) 第16回全国水源の里シンポジウムでの情報発信【釜炒り茶PR事業】             | 131 |
| 2. 技術継承活動                                       | 135 |
| 1) 手揉み釜炒り茶サポーター制度                               | 135 |
| 2) 嬉野市内中学校での手揉み釜炒り体験会の実施                        | 135 |
| 3. 文化財指定・登録                                     | 136 |
| 第Ⅵ章 資料編                                         | 137 |

## 例言

- 1 本書は、令和7年度文化庁文化芸術振興補助金(食文化ストーリー創出・発信モデル事業)の交付を受け実施した「うれしの釜炒り茶文化継承事業」の調査報告書である。
- 2 本事業の事務局は嬉野市茶業振興課および教育総務課文化財Gが担当し、委託会社は株式会社とっぺんが請け負った。
- 3 嬉野茶の名称は、2008年6月13日に「うれしの茶」と商標登録されているが、報告書内では「嬉野茶」で統一している。

## 事業説明

### 業務名

令和7年度「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業（うれしの釜炒り茶文化継承事業）

### 1. 業務の目的

釜炒り茶文化の根付いている嬉野では、室町時代から続くと言われる南京釜を使った嬉野式と呼ばれる伝統的な製茶法を今に受け継ぎ、希少性の高いお茶を作り続けている。

現在、保存会が中心となって、その製法を後世に受け継ぐ活動をしているが、より多くの人に「釜炒り茶」の持つ形や独特な香り、風味など多くの魅力を知ってもらうため、本事業を活用し、嬉野の伝統的な手揉み釜炒り茶に関する歴史と製法・技術等の実態を把握・整理することにより、無形の民俗文化財登録等の検討資料の作成を目的とする。

### 2. 業務内容

#### 【概要】

#### ○調査研究事業

- ・有識者会議
- ・文献実地調査
- ・宮崎県熊本県視察調査
- ・アンケート調査
- ・報告書作成

#### ○保護継承事業

- ・アンケート調査
- ・パンフレット作成
- ・記録動画作成
- ・継承者育成

#### ○発信等事業

- ・全国シンポジウムでのPR
- ・うれしの茶交流館チャオシルでの展示

### 3. 実施期間

令和6年7月26日～令和7年3月15日

令和7年7月1日～令和8年3月15日

## はじめに

嬉野茶の起こりは諸説あるものの、室町時代中期の1440年頃に不動山皿屋谷に住みついた明の陶工が伝えたとの説がある。以来、不動山は頻繁に歴史の舞台として登場する。江戸時代には吉村新兵衛（1603～1657年）が茶栽培を開始。ほぼ同じ時期に佐賀鍋島藩の関与が想定される窯群も整備され、「産業集積エリア」の様相を呈する。長崎街道の番所も設置されており、禁教時代に長崎から逃れてきたキリシタン弾圧の悲話も伝わる。幕末明治期にかけては長崎商人・大浦慶（1828～1884年）によって嬉野茶は世界中に輸出され、わが国の貴重な外貨獲得手段となり、日本近代化の扉を開いたのである。

伝来当初は大陸文化の影響が色濃く、「唐釜（南京釜）」と呼ばれる鉄製の釜で茶葉を炒る「釜炒り茶」が主流だった。しかし、江戸期の喫茶文化の流行や幕末明治期の輸出需要の増大と、幾度となく大量生産が求められ、製法の転換が図られたが、嬉野においては頑なまでに「釜炒り茶」の製法を守り続けてきた。作り手の矜持だったのか、買い手の強い要請があったのかは、今となっては究明は難しいが、この<sup>こがねいろ</sup>黄金色の<sup>すいしょく</sup>水色に<sup>ふくいく</sup>馥郁たる香りを宿す嬉野伝統の「釜炒り茶」は日本茶の今日の世界でも異彩を放っているのは確かだ。品質は今も最高水準にあり、全国茶品評会において7年連続の最高賞受賞を誇っている。

しかし、茶業を取り巻く環境は厳しく、嬉野茶の産地内でも蒸し製玉緑茶への転換が進んだことから「釜炒り茶」をつくる生産者は減少の一途をたどっている。手揉み手炒りの伝統製法の技術を伝える人も高齢化し、嬉野伝統の「釜炒り技法」は風前の灯火となっている。一方で、嬉野が誇る伝統技法を次世代に継承していこうという機運の高まりも感じている。「釜炒り茶」の技術を語り継ぐことは、産業史としての位置付けだけではなく、大陸文化の伝播や独自の発展を検証していく上でも歴史的価値が高い。本事業を通じて嬉野や北部九州の茶栽培や製茶の歴史に光が当たることで、日本茶が全世界で普遍的な価値を有するものへと認知いただけることを切に願っている。

嬉野市長 村上 大祐



## ■令和6年度 検討委員会

### 第1回検討委員会

日時：令和6（2024）年8月28日（水） 10：05～11：30

場所：嬉野市役所 嬉野庁舎 3-1 会議室

#### 【参加者】

会 長：村上大祐（嬉野市長）

副会長：宮崎秀雄（佐賀県茶業試験場長）

委 員：中村羊一郎（静岡市歴史博物館 名誉館長）、藤井鹿男（嬉野市史編集委員会専門部会専門員）、宮崎泰三（嬉野釜炒茶協議会長）、北野徳浩（嬉野釜炒茶協議会副会長）、徳永佳代子（うれしの茶資料収集検討委員 日本茶インストラクターリーダー）、山下勝一郎（佐賀県農業協同組合 嬉野支所長）、下田玉之（佐賀県農業協同組合 園芸指導課茶業センター長）、辻卓弥（佐賀県農業協同組合 園芸指導課茶業センター 指導員）

事務局：井上章（嬉野市役所 産業振興部長）、山口貴行（嬉野市役所 茶業振興課長）、中野暖久（嬉野市役所 茶業振興課 主任）、古川秀法（嬉野市役所 茶業振興課 主査）、森永誉人（嬉野市役所 茶業振興課 主査）

オブザーバー：大石和男（文化庁参事官 調査官）、阿部哲理（文化庁参事官 参事官補佐）、富山千恵（文化庁参事官 調査係長）、小野将史（佐賀県 文化課文化財保護・活用室 係長）、村井さくら（佐賀県 文化課文化財保護・活用室 主事）、飯田美由紀（嬉野市役所 教育総務課 文化財G 副課長）、輪内遼（嬉野市役所 教育総務課 文化財G 主査）

委託業者：石丸凌（株式会社とっぺん）、草場結貴（株式会社とっぺん）

#### 【議題】

1. 令和6年「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業（うれしの釜炒り茶文化継承事業）の内容およびスケジュールについて
  - (1) 令和6年「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業
  - (2) うれしの釜炒り茶文化継承事業の目的と目標（3点）
  - (3) 本事業で行う8つの取り組み
  - (4) 委員の皆様にご協力いただきたい事柄（3点）
  - (5) スケジュール
2. 調査研究事業の実施に当たっての指針について
3. 手もみ釜炒り茶の後継者育成について



写真1 第1回検討委員会

## 第2回検討委員会

日時：令和6（2024）年11月27日（水） 10：00～11：30

場所：嬉野市役所 嬉野庁舎 3-1 会議室

### 【参加者】

会 長：村上大祐（嬉野市長）

副会長：宮崎秀雄（佐賀県茶業試験場長）

委 員：中村羊一郎（静岡市歴史博物館 名誉館長）、藤井鹿男（嬉野市史編集委員会専門部会専門員）、宮崎泰三（嬉野釜炒茶協議会長）、徳永佳代子（うれしの茶資料収集検討委員 日本茶インストラクターリーダー）、山下勝一郎（佐賀県農業協同組合 嬉野支所長）、下田玉之（佐賀県農業協同組合 園芸指導課茶業センター長）、辻卓弥（佐賀県農業協同組合 園芸指導課茶業センター 指導員）

事務局：井上章（嬉野市役所 産業振興部長）、山口貴行（嬉野市役所 茶業振興課長）、中野暖久（嬉野市役所 茶業振興課 主任）、古川秀法（嬉野市役所 茶業振興課 主査）、森永誉人（嬉野市役所 茶業振興課 主査）

オブザーバー：阿部哲理（文化庁参事官 参事官補佐）、澤亜依（文化庁参事官 調査係）、宮坂侑大（文化庁参事官 総括係）、小野将史（佐賀県 文化課文化財保護・活用室 係長）、村井さくら（佐賀県 文化課文化財保護・活用室 主事）、飯田美由紀（嬉野市役所 教育総務課 文化財 G 副課長）、輪内遼（嬉野市役所 教育総務課 文化財 G 主査）

委託業者：石丸凌（株式会社とっぺん）、草場結貴（株式会社とっぺん）

### 【議題】

1. 水源の里シンポジウムでの釜炒り茶 PR 報告
  - (1) 手揉み釜炒り体験
  - (2) 嬉野での釜炒り文化展示
  - (3) 釜炒り茶試飲会
2. うれしの釜炒り茶文化継承事業経過報告について
  - (1) 「報告書構成案」の提示
  - (2) 「調査研究事業の実施に当たっての指針」の確認
  - (3) 各調査による資料収集の進捗
  - (4) 不足資料の相談
  - (5) 今後の見通し



写真2 第2回検討委員会

### 第3回検討委員会

日時：令和7（2025）年2月26日（水） 10：00～12：00

場所：嬉野市役所 嬉野庁舎 3-1 会議室

#### 【参加者】

会 長：村上大祐（嬉野市長）

副会長：宮崎秀雄（佐賀県茶業試験場長）

委 員：中村羊一郎（静岡市歴史博物館 名誉館長）、藤井鹿男（嬉野市史編集委員会専門部会専門員）、北野徳浩（嬉野釜炒茶協議会副会長）、徳永佳代子（うれしの茶資料収集検討委員 日本茶インストラクターリーダー）、山下勝一郎（佐賀県農業協同組合 嬉野支所長）、下田玉之（佐賀県農業協同組合 園芸指導課茶業センター長）、辻卓弥（佐賀県農業協同組合 園芸指導課茶業センター 指導員）

事務局：井上章（嬉野市役所 産業振興部長）、山口貴行（嬉野市役所 茶業振興課長）、中野暖久（嬉野市役所 茶業振興課 主任）、古川秀法（嬉野市役所 茶業振興課 主査）、森永誉人（嬉野市役所 茶業振興課 主査）

オブザーバー：大石和男（文化庁参事官 調査官）、阿部哲理（文化庁参事官 参事官補佐）、富山千恵（文化庁参事官 調査係長）、澤亜依（文化庁参事官 調査係）、小野将史（佐賀県 文化課文化財保護・活用室 係長）、村井さくら（佐賀県 文化課文化財保護・活用室 主事）、飯田美由紀（嬉野市役所 教育総務課 文化財G 副課長）、輪内遼（嬉野市役所 教育総務課 文化財G 主査）

委託業者：石丸凌（株式会社とっぺん）、草場結貴（株式会社とっぺん）

#### 【議題】

1. 手揉み釜炒り茶PR動画試写会
2. うれしの釜炒り茶文化継承事業調査報告書について
3. その他



写真3 第3回検討委員会

## ■令和7年度 検討委員会

### 第1回検討委員会

日時：令和7（2025）年8月8日（金） 15：00～16：00

場所：嬉野市役所 嬉野庁舎 3-1 会議室

#### 【参加者】

会 長：村上大祐（嬉野市長）

副会長：藤井鹿男（嬉野市史編集委員会専門部会専門員）

委 員：中村羊一郎（静岡市歴史博物館 名誉館長）、秋月健次（嬉野釜炒茶協議会長）、北野等（嬉野釜炒茶協議会副会長）、徳永佳代子（うれしの茶資料収集検討委員 日本茶インストラクターリーダー）、山下勝一郎（佐賀県農業協同組合 嬉野支所長）、下田玉之（佐賀県農業協同組合 園芸指導課茶業センター長）、山口史子（佐賀県茶業試験場長）

事務局：井上章（嬉野市役所 産業振興部長）、岩吉栄治（嬉野市役所 茶業振興課長）、中野暖久（嬉野市役所 茶業振興課 副課長）、宮崎秀雄（嬉野市役所 茶業振興課 副課長）、森永誉人（嬉野市役所 茶業振興課 主査）、峯川天太（嬉野市役所 茶業振興課 主事）、中村丈（嬉野市役所 茶業振興課 主事）、飯田美由紀（嬉野市役所 教育総務課 文化財G 副課長）、輪内遼（嬉野市役所 教育総務課 文化財G 主査）

委託業者：草場結貴（株式会社とっぺん）、武藤杏実（株式会社とっぺん）

#### 【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（うれしの釜炒り茶文化継承事業）取り組み内容およびスケジュールについて
2. アンケート調査内容（案）について
3. その他



写真4 第1回検討委員会

## 第2回検討委員会

日時：令和7（2025）年12月23日（火） 10：00～11：00

場所：嬉野市役所 嬉野庁舎 3-1 会議室

### 【参加者】

副会長：藤井鹿男（嬉野市史編集委員会専門部会専門員）

委員：中村羊一郎（静岡市歴史博物館 名誉館長）、北野等（嬉野釜炒茶協議会副会長）、  
下田玉之（佐賀県農業協同組合 園芸指導課茶業センター長）、辻卓弥（佐賀県農業協同組合 園芸指導課茶業センター 指導員）、山口史子（佐賀県茶業試験場長）

事務局：井上章（嬉野市役所 産業振興部長）、岩吉栄治（嬉野市役所 茶業振興課長）、中野暖久（嬉野市役所 茶業振興課 副課長）、宮崎秀雄（嬉野市役所 茶業振興課 副課長）、森永誉人（嬉野市役所 茶業振興課 主査）、峯川天太（嬉野市役所 茶業振興課 主事）、中村丈（嬉野市役所 茶業振興課 主事）、飯田美由紀（嬉野市役所 教育総務課 文化財G 副課長）、輪内遼（嬉野市役所 教育総務課 文化財G 主査）、糸山よしの（嬉野市役所 教育総務課 文化財G 主事）

オブザーバー：佐藤裕隆（文化庁参事官補佐）、大石和男（文化庁参事官）、富山千恵（文化庁参事官）、加藤裕一（佐賀県 文化課文化財保護・活用室 係長）、村井さくら（佐賀県 文化課文化財保護・活用室 主事）

委託業者：草場結貴（株式会社とっぺん）、武藤杏実（株式会社とっぺん）

### 【議題】

1. 青柳式 手炒り釜炒り茶視察研修実施 報告
2. うれしの釜炒り茶文化継承事業経過報告について



写真5 第2回検討委員会

### 第3回検討委員会

日時：令和8（2026）年3月3日（火） 14：30～15：30

場所：うれしの茶交流館 チャオシル 研修室

#### 【参加者】

副会長：藤井鹿男（嬉野市史編集委員会専門部会専門員）

委員：中村羊一郎（静岡市歴史博物館 名誉館長）、北野等（嬉野釜炒茶協議会副会長）、徳永佳代子（うれしの茶資料収集検討委員 日本茶インストラクター）、山下勝一郎（佐賀県農業協同組合 嬉野市所 支所長）、下田玉之（佐賀県農業協同組合 園芸指導課茶業センター長）、辻卓弥（佐賀県農業協同組合 園芸指導課茶業センター指導員）、山口史子（佐賀県茶業試験場長）

事務局：井上章（嬉野市役所 産業振興部長）、岩吉栄治（嬉野市役所 茶業振興課長）、中野暖久（嬉野市役所 茶業振興課 副課長）、宮崎秀雄（嬉野市役所 茶業振興課 副課長）、森永誉人（嬉野市役所 茶業振興課 主査）、峯川天太（嬉野市役所 茶業振興課 主事）、中村丈（嬉野市役所 茶業振興課 主事）、飯田美由紀（嬉野市役所 教育総務課 文化財G 副課長）、輪内遼（嬉野市役所 教育総務課 文化財G 主査）、糸山よしの（嬉野市役所 教育総務課 文化財G 主事）

オブザーバー：佐藤裕隆（文化庁参事官補佐）、大石和男（文化庁参事官 調査官）、富山千恵（文化庁参事官 調査係長）、加藤裕一（佐賀県 文化課文化財保護・活用室 係長）、村井さくら（佐賀県 文化課文化財保護・活用室 主事）

委託業者：草場結貴（株式会社とっぺん）、武藤杏実（株式会社とっぺん）

#### 【議題】

1. 宮崎・熊本研修映像について
2. 令和7年度 事業調査報告書について
3. その他



写真6 第3回検討委員会

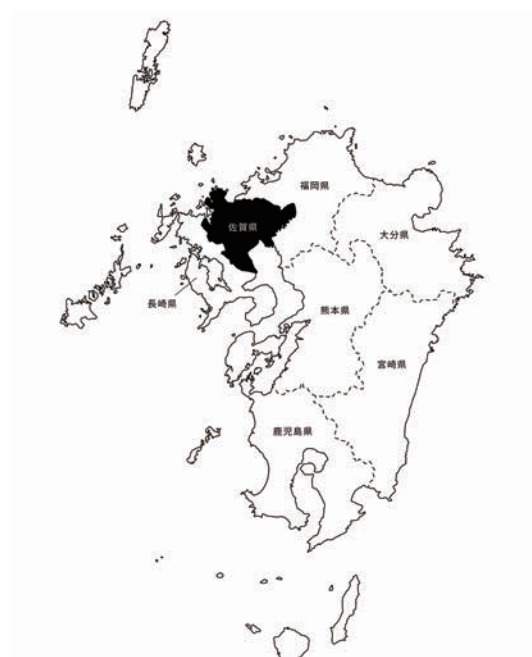
# 第Ⅰ章 嬉野市と嬉野茶

## 1. 嬉野市の概要と産業

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、人口 24,162 人（世帯数 10,115 [R8.1.31 現在]）。総面積は 126.51 km<sup>2</sup>で、県下 10 市 10 町の中で 5 番目の広さを有している。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る。嬉野温泉は、嬉野川の清流に沿って 30 軒余りのホテル・旅館が建ち並び、嬉野特有の情緒を醸し出している。また温泉街から東には歴史的景観の残る国重要伝統的建造物群保存地区の塩田津があり、温泉街と塩田津とは長崎街道で結ばれ、市の産業である吉田焼等の陶磁器を含め様々な人・モノの往来があった。この長崎街道は令和 2（2020）年に文化庁の日本遺産（砂糖文化を広めた長崎街道～シュガーロード～）に認定されている。また、自然の恵みを受け、お茶生産・米麦生産・施設園芸などが盛んに行われている。

本市の基幹作物である嬉野茶は全国でも珍しい、勾玉状の形状をした「玉緑茶（たまりよくちゃ）」と呼ばれるお茶である。山間地特有の霧深さが旨さを醸成し、美味しく安全なお茶づくりに役立っている。

毎年行われる全国茶品評会において、嬉野市が釜炒り茶部門では令和元（2019）年から 6 年連続、蒸し製玉緑茶部門では令和 5（2023）年から 2 年連続で農林水産大臣賞・産地賞を受賞している。若手茶農家を中心として、より高品質な嬉野茶づくりが日々研究され、実践されている。



図版 1 佐賀県の位置



図版 2 嬉野市の位置

## 2. 嬉野茶の歴史

### 1) 嬉野茶の成り立ち

嬉野茶の産地は佐賀県・長崎県にまたがる。両県は日本茶の歴史に大きくかわり、日本茶伝来の地は長崎県平戸市という説がある。また、佐賀県吉野ヶ里町「<sup>りょうせんじ</sup>霊仙寺」には、宋の国での仏教修行の帰途、栄西禅師（1141～1215）が持ち帰った茶種を播いたとされる

茶園があり、この茶園が日本茶栽培の始まりと伝えられている。

嬉野茶の起こりについては永享 12（1440）年頃、明の陶工が嬉野郷不動山皿屋谷に移住し、焼きものを焼く傍ら自家用として茶栽培製茶したのが始まりと云われ、永正年間（1504～1521）明の紅令民が南京釜を持って嬉野郷不動山皿屋谷を訪れ、釜炒り茶をつくったと伝えられている。いずれにしても、中国から海を渡り日本にきた人々によって釜炒り茶の製法が伝えられたとされ、昭和初期の「嬉野吉田郷土誌」及び「別冊 不動郷土誌」にも記載がみられる。これらの伝承のうち、紅令民の渡来と釜炒り製法に関しては、嬉野茶の茶祖と称される吉村新兵衛の子孫吉村藤十郎（1795～1847）が江戸末期に作成した「松寿軒」宣伝文（版木）に残されている。

嬉野茶業は江戸時代初期に吉村新兵衛（1603～1657）が不動山皿屋谷に茶の植栽をしたことによりその基盤が形成され発展した。その後、不動山の茶園は一時荒廃したが、江戸時代中期に新兵衛の玄孫である吉村森右衛門（1715～1793）が土壌管理の研究に取り組み、茶園を再生を実現させた。この頃には茶が商品として台頭し始め、長崎街道でも茶飲み店や土産店で嬉野茶が知られるようになる。京都において売茶翁（1675～1763）が茶道具を担ぎ「一服一煎」の売茶生活をしていたのもこの頃である。抹茶とは違う茶の飲用が文人の間に愛好され、庶民の日常に於いても嗜好されるようになったが、ここで大きな役割を果たしたのが売茶翁（法名は月海）である。佐賀に生まれ黄檗宗の僧であった月海は、脊振・嬉野での飲茶の習慣や長崎で唐人と出会い中国茶を知ったことから、やがて茶の中に禅の世界を唱えるようになる。売茶生活を始め、売茶翁と呼ばれつつ嬉野茶も販売していた様子が詩に残されている。

江戸末期には森右衛門の弟の孫、吉村藤十郎は宮相撲の行司を勤めながら「松寿軒」という屋号で茶販売に励み、相撲見物の人々に嬉野茶を勧め、嬉野茶業を大いに活気付けた。

江戸中期から商品化生産が興り、以後江戸末期から明治にかけて大いに進んだ。肥前国佐賀藩十代藩主鍋島直正は天保年間から財政改革に着手し、陶磁器、石炭などの特産品を奨励して、これらを長崎出島から輸出した。茶に関して脊振では宇治製蒸し茶、他地域では釜炒り茶を奨励した。特に主産地の嬉野、諫早では製法の技術向上を図った。嬉野には式浪、岩屋川内の 2 カ所、諫早と合わせて 4 カ所の藩営製茶工場を設置して、輸出用の釜炒り茶生産に取り組んだ。

嬉野茶の輸出には長崎油屋町の茶商大浦慶が大いに貢献した。開港前の安政 4（1857）年に嬉野茶など茶約 6 t をイギリス商人に売却し、安政 6（1859）年にはイギリス商人・オールトから大量注文を受け、不動山の宮崎徳松に依頼して嬉野茶を中心に九州各地から茶葉を集めて輸出したとされる。長崎在住の実業家グラバーとも親交を深め、嬉野茶の本格輸出に成功した。

イギリス・アメリカ・フランスへは長崎港より上海経由で輸出されたが、安政 6（1859）年の横浜開港と共に各地の茶産地でも輸出用の茶生産が盛んになり、新たな茶園の造成や山野の散在樹も製茶され輸出用になった。

明治政府は生糸と茶を主要輸出品とし、静岡の牧之原台地などの新規の茶園が造成され

た。当時の製茶は各地域の伝統的製法で行なわれていたが、茶の輸出商会であったヘリヤ商会が長崎から神戸へ移ると、世界市場の動向から宇治や静岡の焙炉（ホイロ）製伸び煎茶の規格化が進み、また紅茶が奨励された。静岡茶が日本緑茶の代表となり、嬉野でも静岡製茶への強力な転換がすすめられた。輸出用の茶製造のために宇治・静岡から茶師を招き、紅茶の先進県であった熊本へ研修生を派遣するなど、技術革新に取り組んだ。しかし、伝統の釜炒り製法からの転換は容易ではなく、また、佐賀・長崎両県下における嬉野茶固有の市場の成長があったため広まらなかった。加えて、蒸し製茶の機械化が進む静岡に対し、嬉野は機械化の導入が遅れていた。摘採においても機械化は進まず、摘採鋏を用いる方法が主流であったため、近隣から集められた茶摘女に頼るところが大きく、これらの要因が重なり茶産地としての危機に直面していった。

明治の中期には行政と茶業団体が組織的に嬉野茶業を牽引するようになる。井手與四太郎、高柳嘉一らは明治18（1885）年に設立された藤津郡茶業改良組合の役職に就いて茶業の振興を担った。高柳嘉一は折衷製（唐製と宇治製との折衷製）を開発し、嬉野で初めて玉露をつくり、嬉野茶の声価を高めた。

明治29（1896）年、製茶伝習所を西嬉野村不動山に開設し、5月3日に開業した。静岡製法による製茶伝習が行なわれ、この後、県内各郡で伝習所が開設されていった。

製茶改良の動きが高まる中で、明治36（1903）年5月に、嬉野尋常高等小学校内には製茶伝習科が設けられた。学校教育の中に茶業が取り入られたり、種々改良が試みられたりしたが、明治末期は嬉野茶にとって不振の時代であった。

大正に入っても製茶輸出の不振が続き、大正3（1914）年第一次世界大戦勃発とともに一時急速に伸びるも、やがて大戦終結後には激減。大正10（1921）年の輸出額が大正6（1917）年の4分の1以下という危機的状況に陥った。これを打破するため静岡では大衆茶の価格低減に力を入れて国内外の市場に大きく進出した。一方で嬉野茶は山下友市らが海外への嬉野茶の市場開拓に尽力したが、軌道に乗せることはできなかった。

昭和に入った頃に転機が訪れる。ロシアへの輸出の道が開かれ大量注文が入るもその対応に窮して損失を生むこととなるが、ロシア向け輸出茶の形状から名づけられた「グリ茶」の名称とともに大量注文を取り付けた嬉野茶の名は全国の茶業者に知れ渡ることとなる。



写真7 明治33年製茶伝習所  
（うれしの茶交流館チャオシル提供）



写真8 明治38年頃の嬉野製茶伝習所の様子  
（九州沖縄8県連合教育品展覧会総務部編集『佐賀縣案内』）

加えて、嬉野茶業における生産者と茶商の連帯による振興策の必要性が高まり、生産方式や組合等の抜本的な見直しがなされる。昭和2（1927）年に杵島炭鉱主高取伊好翁の遺志により設立された財団法人佐賀県産業協会は、茶業関係者の陳情を受けて昭和4（1929）年に茶業研究所（佐賀県茶業試験場の前身）を設立し、茶業技術の開発研究と茶業振興に業績を残した。茶業組合中央会議所は昭和7（1932）年グリ茶に代わる名称を一般公募し、「玉緑茶」が統一名称となった。このようにして名声も高まり、昭和9（1934）年には2万ポンドの嬉野茶が三井物産よりアフガニスタンに輸出された。

茶樹栽培の近代化、経営の共同化、茶業指導のもと嬉野茶業は飛躍的な発展を遂げた。しかし、第二次世界大戦が勃発し、指導者も戦地へ赴いたほか、不急作物の取り扱いを受ける茶は食糧作物への転換を迫られた。そのため、茶園は荒廃し、危機的状況となった。しかし、終戦後には食料輸入に対する主要な輸出農産物とされ茶園や製茶工場は復旧が急がれた。昭和22（1947）年佐賀県茶業試験場が設置されることとなり、昭和24（1949）年には昭和天皇が国立嬉野病院と併せて行幸された。

昭和30年ごろ、戦前の茶業研究所を母体とした佐賀県茶業分場は地元企業の森鉄工と共同で「連続炒り葉機」を開発し、嬉野伝統の釜炒り茶の飛躍を期待させたが、国内における茶の消費は蒸し製茶に転換され、嬉野茶に於いても昭和40（1965）年には双方の生産量が逆転。昭和59（1984）年には蒸し製茶が9割を占めることとなった。ただ、嬉野での蒸し製法は従来の釜炒り茶の形状を踏襲した「玉緑茶」で、全国規格の「伸び煎茶」は主流とはならなかった。

昭和40年ごろ、開発された大型自動製茶機が県内各地に導入設置されて以来、県内でも普通煎茶が増産されている。この間、蒸し製茶の品質向上にも注力し、昭和53（1978）年第32回全国茶品評会に於いて蒸し製玉緑茶、釜炒り製玉緑茶部門で優勝・産地賞を獲得した。昭和54（1979）年嬉野市で開催された第33回全国茶品評会に於いては、普通煎茶、蒸し製玉緑茶、釜炒り製玉緑茶部門で優勝。産地賞を獲得した。

現在でも特産の玉緑茶をはじめとした銘茶づくりが進んでおり、広く販路を求めている。釜炒り茶の形状をもった蒸し製玉緑茶が増加するに至り、今日ではこの双方の玉緑茶を「嬉野茶」「グリ茶」と呼び、県産茶を代表する伝統の製品となっている。一方で、嬉野茶の原点であった「釜炒り茶」はその製茶工程の機械化や技術確立、市場開拓などから茶業経営として多くの課題を抱え、生産が減少している。県内の他産地で茶業が伸び悩む中、嬉野では若手後継者が品質の高い嬉野茶生産に取り組み、九州はもとより全国茶品評会でも最優秀の地位を確立している。また、嬉野紅茶などの商品にも積極的に取り組んでいる。

（農山漁村文化協会「茶大百科Ⅰ」2008年、「お茶の歴史」「嬉野市と嬉野茶」）

## ■玉緑茶

嬉野では全国でも珍しい、炒って丸い形に仕上げる釜炒り製玉緑茶（釜炒り茶）、蒸して丸い形に仕上げる蒸し製玉緑茶を中心に生産が行われている。玉緑茶は、ロシア向けの輸出茶の形状から「グリ茶」と呼ばれていたが、茶業組合中央会議所が昭和7（1932）年にグリ茶に代わる名称を一般公募し、「玉緑茶」が統一名称となった。

釜炒り茶、蒸し製玉緑茶、どちらも国内での生産量は少なく希少である。国内の釜炒り茶は佐賀県、熊本県、宮崎県でほとんどが生産されている。煎茶などを含めた日本茶生産量のうち、釜炒り茶が占める割合は1%以下である。

現在、嬉野では機械式での製造が主流である。市場に多く流通している静岡県や鹿児島県で精揉機を用いて作られる針金のような形状の煎茶と異なり、嬉野では再乾機や締炒機と呼ばれる精揉機を用い茶葉を丸い形に仕上げる。勾玉状に仕上げることで、茶葉が開くまでにかかる時間がゆっくなりとなり2煎目、3煎目まで美味しく飲むことができる。



写真 9 煎茶



写真 10 釜炒り茶

## ■国指定天然記念物「嬉野の大チャノキ」

嬉野の大チャノキは、嬉野市嬉野町上不動区皿屋谷（標高 210 m）に、嬉野茶の茶祖吉村新兵衛が奨励して植樹した1本と伝えられ、大正 15 年 10 月 20 日に国の天然記念物に指定された。令和 7（2025）年 1 月時点で国の天然記念物に「茶の木」として唯一指定されている。茶どころ嬉野市のシンボルとして、「市木」になっており、推定樹齢約 370 年、枝張り約 80 m<sup>2</sup>、樹高約 4.6 m という巨樹で、嬉野市街地から西に約 8km の位置にある。



写真 11 現在の大チャノキ

## 2) 嬉野茶の発展に貢献した人物

嬉野茶の発展は、地域特有の自然環境とともに、その歴史の中で多様な人物の活動に支えられてきた。本稿では、嬉野茶の製茶技術や嬉野の茶産業の形成過程、現代に至るまで続く嬉野茶の発展において重要な役割を果たした人物たちに焦点を当てる。特に、茶の栽培・製茶技術の導入と改良を進めた人物から、国内外への販路拡大に寄与した人物まで、各時代における具体的な事績を文献から抽出し紹介する。

### ■紅令民

永正年間（1504～1521）に明の紅令民という陶工が南京釜（唐釜）を持ち込み、不動山

で唐製茶（釜炒り茶）を作り、その技術を不動山に残したといわれている。これらの伝承は昭和初期の『嬉野吉田郷土誌』及び『別冊 不動郷土誌』や、昭和11年の『肥前陶磁史考』にも記述がある。

さらに、後述する天保6（1835）年の吉村藤十郎の版本にも「抑嬉野茶の根元ハ往昔唐土紅令民と云る唐人此里に南京釜を持渡り是を製し」とあり、少なくとも江戸時代後期にはこの伝説が伝わっていたことがわかる。

#### ■吉村新兵衛（1603～1657）

慶長8（1603）年、佐賀の妙安寺小路にて龍造寺隆信に仕えた大串太郎右衛門（後に「吉村」と改姓）の子として生まれる。白石南郷の大庄屋となるも佐賀藩西口の警備と山林の取締りを命じられ嬉野郷不動山に赴任、職務上の落度から切腹すべきところを先祖の武功により佐賀藩初代藩主鍋島勝茂公が助命、君恩に感じた新兵衛は後世のために何か貢献したいと考え、不動山の地形、気象、紅令民が伝えた製茶技術に着目し商品生産を目指す産業としての茶業に志を立て、嬉野茶業の基礎を作ったことから「嬉野茶の茶祖」と称えられている。

明暦3（1657）年、藩主鍋島勝茂公、江戸にて逝去の報に接するや、勝茂公への恩に報いるため、白石郷辺田の館に戻り、同年4月11日暁殉死迫腹を遂げている。『佐賀県近世史料』記載の「勝茂公譜考補」の迫腹人数の内訳に「吉村新兵衛」とあり、このことが史実であることがわかる。稲佐山や不動山宝鐘院傍の他、東京麻布の鍋島家菩提寺である賢崇寺や佐賀の高伝寺にある初代藩主勝茂公墓所の後方には迫腹者としてその名が刻まれた供養碑がある。

また、明治18（1885）年11月14日故吉村新兵衛の功績顕著に対し、農商務卿西郷従道の名で子孫に追賞状が授与されている。

#### ■吉村森右衛門（1715～1793）

新兵衛亡き後徐々に衰微した茶業を発展させたのは新兵衛の玄孫吉村森右衛門である。茶栽培の技術や土壌の研究に励み、荒廃していた茶園を再生した森右衛門は「嬉野茶中興の士」と称されている。

#### ■吉村藤十郎（1795～1847）

森右衛門の弟の孫である吉村藤十郎は幼い頃から相撲好きで宮相撲の行司となり、木村姓と名乗ることを許されていた。

また、「松寿軒」という屋号で茶販売を手掛け相撲見物に集まった観衆を相手に嬉野茶を販売した。その際、茶を12の等級に分け、それぞれ銘柄（翠嵐、初霞、飛鳥、春花、鷹爪、浅緑、紅梅山、青葉、紅梅、春雨、東霞、今出河）を定めて規格を整え、嬉野茶の宣伝文句を彫った版木をつくり印刷、チラシを配って販売促進販路拡大に努めた。平成8（1996）年大阪で開催された「シーボルト父子の見た日本」展に於いて、彼らが持ち帰った茶の中に嬉野茶らしき茶があり、銘柄に藤十郎が定めた銘柄と同じ銘の茶があった。

宣伝文は行司軍配をかたどった中に、紅令民が南京釜を持ち込んで釜炒り茶製造法を伝えたことを記すなど興味深く作られている。

行司軍配をかたどって彫った文政ごろ（1818～1829）の版木の宣伝文

夫日のもとに唐茶の種実のにほひ初しは此の嬉野の里  
今皿屋<sup>となえ</sup>と号る谷<sup>つくり</sup>かけに紅令民といつし人  
南京釜を持渡り製せしより  
以来其製器の異ると其製法の秘なるを伝へ  
形のごとの産業とはなしぬされや  
売茶翁と聞へしは此の国の原生にして  
郷が家の光茶をもて楽しみとは

松寿軒

なりしとなん<sup>なお</sup>猶其流を  
翫<sup>がん</sup>楽ある諸好士を初とし  
松寿軒の団扇のおかしき印を覚へ給ひて  
多少に限らず御求に預らん事を  
仰<sup>こいねが</sup>て希ひ奉るなり

西肥嬉野皿屋谷木村藤十郎製



図版 3 版木を押印したもの



写真 12 「吉村藤十郎の版木・木印」 嬉野市指定文化財

（「町報うれしの」1988年10月1日、農山漁村文化協会「茶大百科Ⅰ」2008年、月刊「茶」2008年11月号、「嬉野市と嬉野茶」、  
「うれしの茶資料収集検討委員会報告書」、嬉野市郷土研究会「吉村新兵衛翁の三大偉人」、佐賀県立佐賀城本丸歴史館「人物名鑑」  
<https://saga-museum.jp/sagajou/about/glossary-person.html>、「お茶の偉人」「うれしの茶に貢献した吉村新兵衛翁」「吉村新兵衛家に伝わる茶銘の木印について」）

## ■売茶翁（1675 ～ 1763）

「茶銭は黄金百鎰より半文銭までくれ次第、ただ呑みも勝手ただよりはまけ申さず」

江戸中期、京都で「通仙亭」という移動式の茶店を開き、庶民に煎茶を広め「売茶翁」と呼ばれた仏教僧、月海（柴山元昭後に高遊外）は佐賀・蓮池生まれである。医者である父柴山全之進は鍋島直澄の御典医であり、現在の嬉野市塩田町に墓碑（市指定文化財）が建っており、師僧化霖道龍の墓石も塩田町にあることから売茶翁が度々この地を訪れたことが想像できる。



写真 13 売茶翁偈語に画かれた  
伊藤若冲筆 売茶翁図  
(高遊外売茶翁顕彰会ホームページより転載)  
(<https://www.kouyugaibaisao.com/>)

栄西が開山した京都の建仁寺においてよく茶店を開き、詠んだ漢詩に次のような一節があり、故郷から取り寄せた唐製のお茶を用いていたことがわかる。

夏日松下煮茶 獨愛清閒夏日長 千株松下石爐香 人間炎熱復何到  
洞裏風光豈是望 水釋麗泉汲音羽 茶烹唐製自家郷 此生尤喜脱煩累  
世上笑吾心轉狂

文人達との交流も深く、中でも伊藤若冲との親交は密で若冲が描いた売茶翁の姿は実物に最も近いだろうといわれている。

## ■大浦慶（1828 ～ 1884）

長崎油屋町の女性貿易商。嘉永6（1853）年に出島のオランダ人に嬉野茶の見本を託し、海外へ送ることを頼んだ。3年後、英国商人オールトにより巨額の注文を受けることとなり、これが日本におけるお茶貿易の先駆けとなった。オランダ人のテキストルを通じて、嬉野茶をイギリス、アメリカ、アラビアへ輸出し、輸出した時の商標も発見されている。また、坂本龍馬ら幕末の志士へ資金援助を行うなど、深い関係があったとされる。



写真 14 大浦慶  
(嬉野市ホームページより転載)  
(<https://www.city.ureshino.lg.jp/>)

## ■高柳嘉一（1845 ～ 1920）

嬉野茶の改良者。藤津郡嬉野村に生まれる。嬉野茶の改良に研究、努力して明治18（1885）年唐茶と宇治茶の折衷を創製して製茶の品質向上を図った。静岡から教師を招き、各所に製茶伝習所を開設した。さらに、子弟を中国に派遣して研究するなど、製法ならびに品質は年々向上進歩して嬉野茶の名声はあがった。

### 3) 嬉野茶に関する記述

#### ■ケンペル

元禄4（1691）年、長崎出島のオランダ商館に勤務した、ドイツ人医師で博物学者のケンペルは『江戸参府旅行日記』の中に次のように記している。

「今日の旅行で我々は良く肥えた谷間や沢山の田んぼの傍らを通り、田んぼのふちには2～3歩の距離で55～85センチを超えない高さの茶の木が植えてあったが、葉がみな摘み取ってあったので見栄えは良くなかった。」

## ■司馬江漢

天明8(1788)年江戸の絵師司馬江漢は長崎へ下る途中嬉野茶を飲み、次のように「嬉野と云処、茶を出す処なり。茶釜なし、一度一度に土瓶にて煮花なり。之のみ甚だよし。」と記している。

## ■吉田重房

尾張の商人吉田重房が文化2(1805)年『筑紫紀行』の中で「是より不動山を四、五丁登れば、唐茶を売る家多くたちならべり、この里の名物なり。」と記している。

## ■シーボルト

文政6(1823)年、ドイツ人医師で博物学者のシーボルトはオランダ商館付医師として長崎に着任、3年後にまとめた『江戸参府紀行』に「嬉野の茶栽培は日本国に名高くして優れたる緑茶を産出す。」と記している。

## ■吉田松陰

嘉永3(1850)年吉田松陰が著した『西遊日記』には「此所茶に名あり。往還筋より2里許在へ掛けて家々茶を以て生産とす。四月採茶のとき、好機会は十日に過ぎず。故にそのときは家々は多くの人を雇う。五、六十人に至る者ありという。」と人力に頼る茶摘みの様子が述べられている。

### 4) 日本茶の代表としての嬉野茶

明治16年(1883)10月9日から22日にかけて開催された製茶集談会の記録『製茶集談會日誌』には、当時「青製」「黒製」と称された製法の茶が、「ジャツパンウレシノ」という固有名をもって、宇治製とは別種の日本茶として海外へ輸出されていたことが記されている。これらは長崎や神戸などの開港地で外国商人により買い付けられていた。

同日誌では、日乾青製を日本茶(宇治製)に混和して不当な利益を得る粗悪品として製造禁止とすべきだとの主張が紹介される一方、これに対し、青製・黒製は単独でも流通し、宇治製の再製工程で葉の粉碎を防ぐために混和される合理性があったとの反論が示されている。外国商人はこの混合を好み、青製・黒製を求めて注文していたほか、「ジャツパンウレシノ」と銘してトロントなどカナダ方面へ輸送され、宇治製とは異なる「別派の日本茶」として海外で通用していたことも記されている。

(農商務省農務局『製茶集談會日誌』1884年)

## 3. 嬉野茶の文化

### ■新兵衛さんまつり

不動山上不動皿屋谷は嬉野茶発祥の地とされている。この皿屋谷の中心部である「天神山」に嬉野茶の祖、吉村新兵衛翁頌徳碑がある。天神山の8合目付近にあるこの記念碑は明仁親王御降誕記念として昭和9(1934)年に地元の自彊青年団員や茶業関係者、町内の有志によって建立された。以来、毎年4月、茶葉が繁忙期を迎える前に同人の遺徳をしのんで嬉野茶と郷土の発展を願うために「茶祖新兵衛まつり」が行われている。

会場である上不動区皿屋谷、吉村新兵衛翁頌徳碑前には、地元民を始め、町・町議会・農協・お茶の生産や流通関係者などの多数が出席する。式の内容は献茶、住職の読経のあと、各



写真 15 吉村新兵衛翁頌徳碑



写真 16 新兵衛さんまつり (H16)



写真 17 新兵衛さんまつり (H16)



写真 18 新兵衛さんまつり (H16)



写真 19 新兵衛さんまつり (R4)



写真 20 新兵衛さんまつり (R4)



写真 21 新兵衛さんまつり (R4)

界の代表者が焼香して茶祖を偲び、嬉野茶と郷土の発展を祈るというもの。

(「町報うれしの」1994年5月、1995年6月)

## ■献茶祭

献茶祭は先人のお茶の栽培に尽力した方々の功績をたたえ、5月2日、豊玉姫神社境内で、八十八夜の日には消費者の健康志向に対応できる良質茶生産と関係者繁栄を願って嬉野町内茶業関係者によって行われる。

嬉野町、西九州茶農業協同組合連合会、佐賀県茶商工業組合、嬉野釜炒茶協議会の4団体が独自に作った4種類のお茶が奉納され、嬉野町長を始め10人により玉串の奉納が行われる。当初は「お茶と温泉まつり」と同日に開催していたが、昭和55(1980)年頃から「献茶祭」単独で行われるようになった。

(「町報うれしの」1988年6月、2005年6月)



写真 22 献茶祭 (H16)



写真 23 献茶祭 (H16)



写真 24 献茶祭 (H16)



写真 25 献茶祭

## ■人々の生活とお茶の関係

嬉野町の住宅の間取りの記録に、お茶との関わりが見られるものがあり、当時の代表的なものである吉村庄作氏宅について記す。当家の先祖は吉村新兵衛であったという。この住宅は約250年前の江戸中後期頃の建築と推定され、嬉野町不動山に存在していたものである。この住宅は、表戸を開けると広いにわ(土間)となっている。中央にはかまどが設けられており、作業場として利用されていた。また、この「にわ」には製茶用の唐釜が備え付けられているのが特徴である。この住宅以外にも住居内に唐釜を設置したものが確認されており、嬉野の暮らしの中には茶業・製茶が深く関わっていたといえる。



写真 26 太田繁生氏宅唐釜  
(佐賀県教育委員会『佐賀県の民家』1974 年)

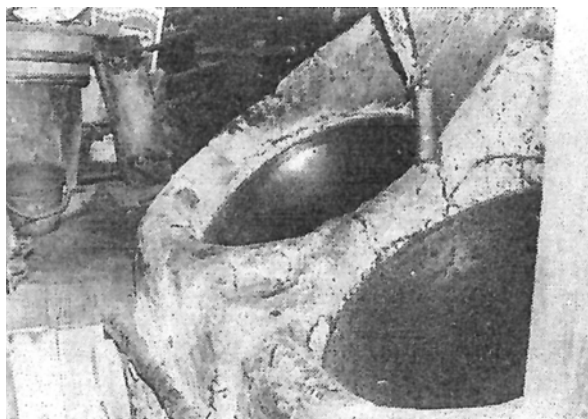
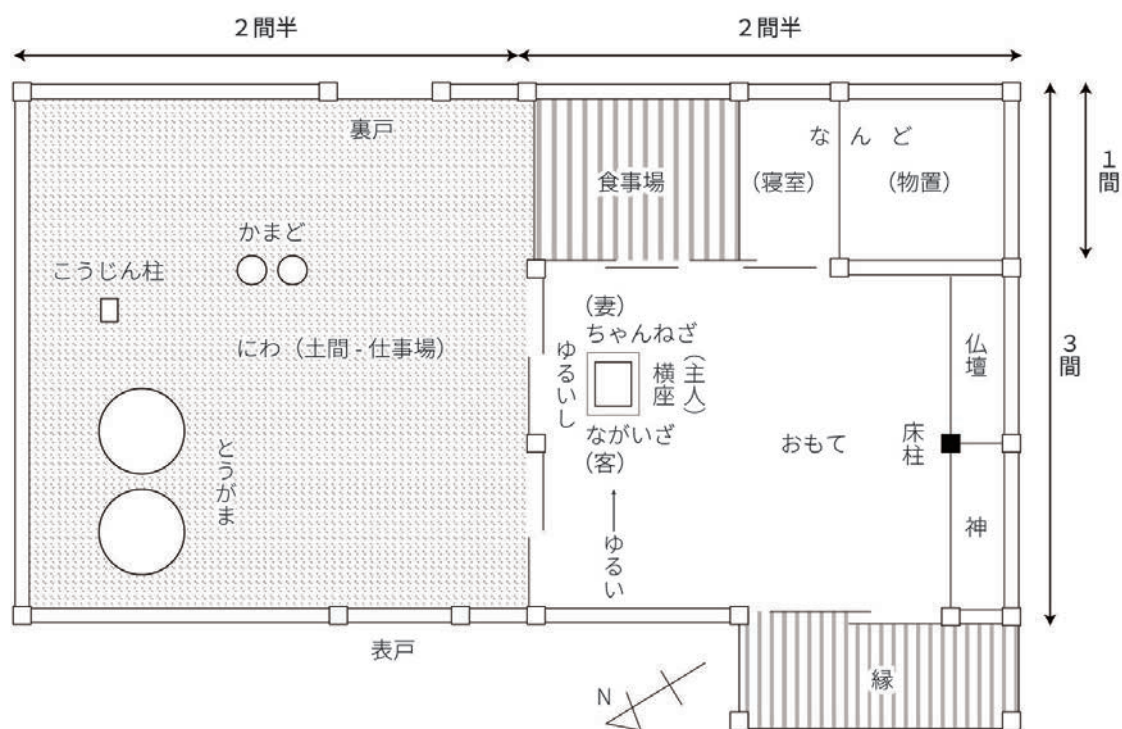


写真 27 唐釜 (吉村庄作蔵)  
(嬉野町『嬉野町史』1979 年)



図版 4 民家見取り図 吉村家住宅  
(佐賀県教育委員会『佐賀県の民俗 下巻』1974 年)

## ■茶摘み歌

摘採の際に、茶葉を摘みながら歌われる唄として以下のような茶摘唄が伝わっている。中には、不動山を拓いて茶栽培に努めた嬉野茶の茶祖といわれる吉村新兵衛のことを唄う茶摘唄もあり、類似する歌詞も見られる。

### 労働歌

「茶もみ唄」

チョイチョイ

お茶は嬉野 茶は緑どころ チョイチョイ

お茶のつけだしゃ 緑となる チョイチョイ

湯の香茶の香味わいたけりゃ チョイチョイ

一度おいでよ嬉野に チョイチョイ

お茶を煎るなら四番か五番 チョイチョイ  
四番五番の音のよさ チョイチョイ  
ちょいと出ました釜から唄が チョイチョイ  
受けて下され揉みてさん チョイチョイ  
お茶を揉め揉め この茶を揉みやれ チョイチョイ  
揉めば揉むほどよれてくる チョイチョイ  
日がさ三度もこよいよ おんぼさんもおじゃれ チョイチョイ  
娘島田を引きつれて チョイチョイ  
茶山戻りは皆菅の笠 チョイチョイ  
誰が娘やら妹やら チョイチョイ  
御縁あるならまた来年も チョイチョイ  
御縁あらせてきておくれ チョイチョイ

「不動山茶つみ歌」

お茶は不動山 たばこは本城 馬は島原牛や平戸  
茶山もどりは みなすげのかさ どれが姉やら妹やら  
お茶は摘め摘め この茶は摘みやれ 摘めばお国のためじゃもの  
四月三度も来いよ おんぼやんもござれ 娘島田を引き連れて  
母さん見なされ 二番茶ができた またも茶どきがきてござる  
お茶のでどころ 九州じゃ佐賀よ 佐賀でよいのは嬉野茶  
お茶はもめもめ この茶はもめよ もめばもむほどよれてくる  
四月五月は ねてさえねむか 妻の思いは忘れがち  
うちのお茶摘みさん メンドリばかり 唄の半口ないと出そうなもの  
湯の香茶の香を 味みたければ 一度おいでよ嬉野に  
唄を歌うなら しゃっきりしゃんと歌え ここは道ばた人が聞く  
ここで別れたら 何時またあおうか 春は五月茶つみ唄  
麦はし枯れる お茶つみなじみ 二十日あまりで泣き別れ  
いかに大事な お茶つみさんの身でも 唄でご器量が下がりやせぬ  
白石しや三万石大豆 まめやーしげる 四月不動山へんな豆だらけ  
お茶をいるなら 四番か五番 四番五番の音のよさ

(「不動山こぼれ話」1977年)

「嬉野茶摘唄」 作詩：福田無相 作曲：京極利明 唄：浜田喜一

ハアーエー 霧の不動山 新兵衛さんが惚れて 植えた茶苗が すくすくと  
一丈五尺の枝を張り 茶摘み娘が見え隠れ  
サアーアー 摘めつめ お茶をつめ  
ハアーエー 嬉しうれしと お后様が 旅の疲れを いやされた

お薬師さまに さずかりし 水より澄んだ 薬の温泉（ゆ）  
サアーアー 摘めつめ お茶をつめ  
ハアーエー 東しゃ火の神 八天様よ 西は浄土の 虚空蔵  
南みゃ 兎鹿野 坊主原 北は萩の尾 道祖神  
サアーアー 摘めつめ お茶をつめ  
ハアーエー 彼杵の浜の 鯨をかうて 茶摘じまいの 祝酒  
お婆々自慢の だご汁は 脂鯨と 葱の味  
サアーアー 摘めつめ お茶をつめ  
(東芝レコード発売)

#### 学校で歌われた茶に関する唱歌

嬉野小学校で唄われていた茶摘唱歌（明治 37 年）  
老いも若きも打ちむれて 製茶のわざにいそしめり  
いざ学びやも諸共に 園生に摘まむ茶の若葉

「学校茶園茶摘み唄」 作詞：太田茂三  
空にひばりの声すみつ 木の芽はのびぬ春雨の  
ふかき雫のめぐみにて わたる風さへ薫なり  
流れも清き嬉野の 川べにそへる我が里は  
今こそ深し茶の緑 ゆたけき村の眺なれ  
老も若きも打ちつれて 製茶のわざにいそしめり  
いざ学び舎も諸共に 園生（そのお）につまん茶の若葉  
裁縫のみが乙女子の 手先に迎るわざならじ  
われらを育む我が村と 国の栄をつみとらん  
はや我がざるはかぐはしき お茶の二葉にみたされぬ  
いざ帰らなむ我が友よ たのしき唱歌をうたひつつ  
同じ学びの男（お）の子らは 我が帰りをや待ちつらん  
もみつ仕上げはつかんばしき 名をとつ国にあげんとて  
(金子信二聞取調査 2012 年 2 月 13 日)

#### 近代の茶に関する唱歌

「不動山の新兵衛さん」 作詞：藤原逸露 作曲：松尾光洋 編曲：吉川金一 唄：山路じゅん  
虚空蔵岳の山裾のここは不動山茶の名所  
むかし新兵衛さんという人が山を拓いて茶を植えた  
それが名高い嬉野茶しんしんとろりしんとろり  
茶山畑に鳥が啼く今年も新芽が出揃うた  
可愛いあの娘の手で摘んで手もみ釜いり出来のよい

しっとり甘いお茶の味しんしんとろりしんとろり  
むかしかくれたキリシタン殉教の人いたところ  
いまでも栄える大チャノキ坂をくぐればお湯の町  
新兵衛さんもうたった茶摘み唄しんしんとろりしんとろり  
もとをただせば佐賀藩の城に仕えた侍で  
殿の後追い自刃して恩に報いた真心に  
偉業は花と咲きかおるしんしんとろりしんとろり  
(ビクターレコード発売)

新兵衛さんまつりや献茶祭など、お茶に関する文化行事が地域住民により行われていることや、古い住宅には製茶用の唐釜が据えられていた事例などから、昔から製茶が日常生活に根付いていることがわかる。

#### 4. 釜炒り茶生産

##### ■お茶の種類

お茶は不発酵茶である緑茶と、半発酵茶であるウーロン茶、発酵茶の紅茶に分けられ、緑茶は蒸し製と、本稿で対象とする釜炒り製に大別される。以下、茶の種類について述べる。

##### 【釜炒り製】

###### 釜炒り製玉緑茶

鉄製の釜で直接茶葉を炒って加熱する。勾玉のような丸い形をしている。香ばしい香りとさっぱりとしたのど越し。嬉野茶のルーツとなっている。

##### 【蒸し製】

###### 蒸し製玉緑茶

茶葉を水蒸気で蒸し、よく揉んで、勾玉のような丸い形にする。ほどよい甘みと、ふくいくとした渋み。嬉野茶はこれに当たり、玉緑茶（グリ茶）とも呼ばれる。

###### 煎茶

日本で生産される80%を占める。新葉を蒸して揉み乾燥させたもので、うま味と香りがある。産地によって色々な特徴がある。

###### 煎茶深蒸し茶

緑茶の大半を占める。製法は煎茶と同じだが、煎茶に比べて2～3倍長い時間水蒸気で蒸したものを深蒸し茶という。ほどよい甘みとほろりとした渋み、殊に深蒸し茶は渋み苦みが少ない。

###### 玉露かぶせ茶

新芽が伸び出した頃に「よしず」などで茶園を覆い、直射日光を避けて育てる。被覆時間の短いものを「かぶせ茶」という。うまみ成分（アミノ酸）が多く、甘みをおびたまろやかな味。

## 抹茶

茶葉に十分覆いをして育てる。蒸した後は揉まずに乾燥し、臼で挽き粉にする。主に、茶道に使われる。

## 番茶

製造法は煎茶と同じで、硬めの茶葉を利用する。さらりとした味と香り。

## ほうじ茶

番茶や煎茶を強火で炒ったもの。香ばしく、さっぱりとした口あたり。

## 玄米茶

番茶の中に炒った玄米を混ぜたもの。さっぱりとした口あたりと玄米の香り。

## 【半発酵茶】

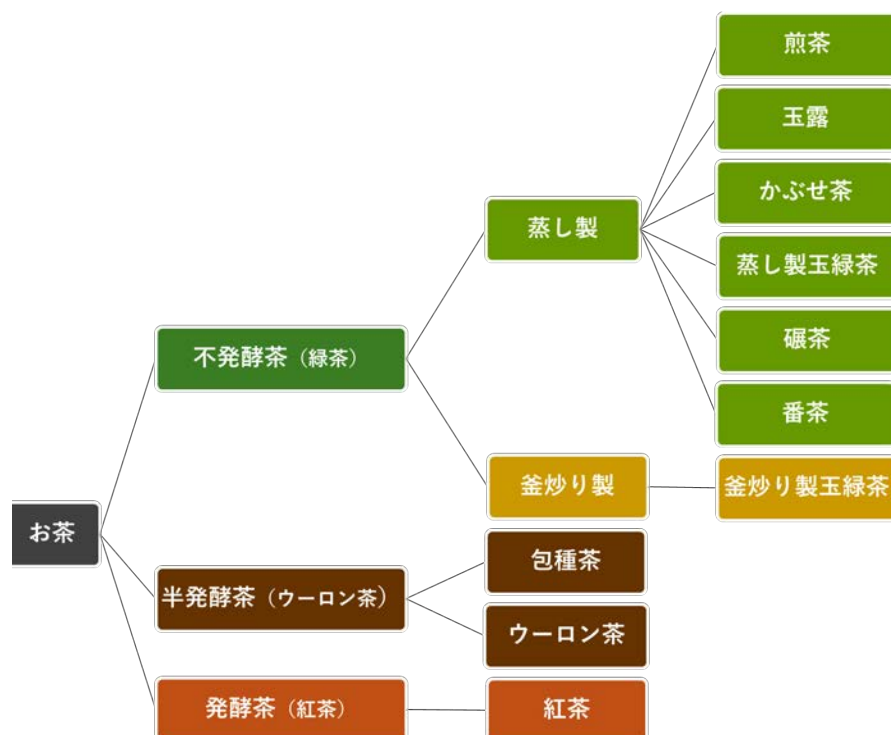
### ウーロン茶

茶葉を数時間萎凋させてから釜で炒る。香りが高い。

## 【発酵茶】

### 紅茶

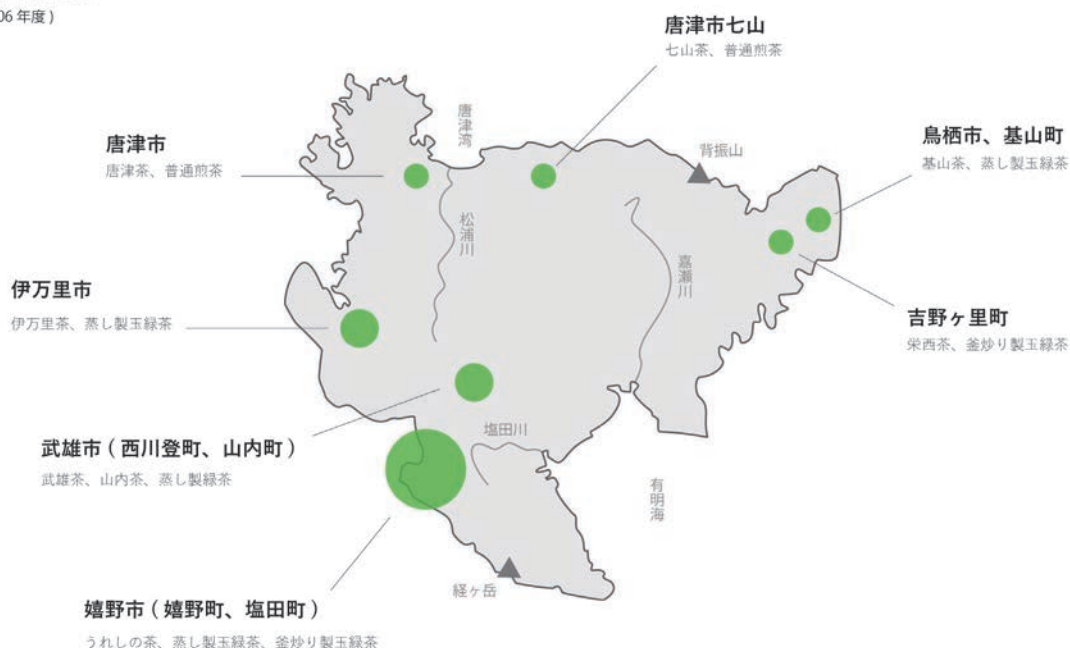
茶葉を十数時間萎凋させた後、揉んで乾燥させる。香りが高い。



図版 5 お茶の種類  
(日本茶インストラクター協会ホームページを参考に作成)  
(<https://www.nihoncha-inst.com/basic/basic2.html>)

## 1) 全国と佐賀県の比較

茶栽培面積 1040ha  
荒茶生産量 1927t  
(2006 年度)



図版 6 佐賀県の主な茶産地  
(農山漁村文化協会「茶大百科 I」2008 年)

佐賀県における茶の生産について、本稿では、県内の主な茶産地に触れ、全国と比較した荒茶生産量の推移や製茶法別の生産量に関する資料を提示する。また国内における佐賀県産の茶の評価について全国茶品評会の結果を用いて紹介する。

図版 6 は、平成 18 (2006) 年度の県内の主な茶産地の生産量について図化したものであり、円の大きさで荒茶生産量を示している。また、市町村名の下部には主な生産茶種が記載されており、佐賀県においては蒸し製玉緑茶を生産する地区が多く見受けられる。県内で最も荒茶を生産している市町村は嬉野町であることがわかる。なお、県内において釜炒り製玉緑茶を主に生産しているのは嬉野町と吉野ヶ里町である。

表 1 全国と佐賀県の荒茶生産量 (単位: t)

| 年次  | 全国      | 佐賀県   | 年次  | 全国      | 佐賀県   | 年次  | 全国     | 佐賀県   |
|-----|---------|-------|-----|---------|-------|-----|--------|-------|
| S50 | 105,446 | 1,443 | H15 | 91,900  | 1,890 | H25 | 84,800 | 1,416 |
| S55 | 102,300 | 1,932 | H16 | 100,700 | 2,170 | H26 | 83,500 | 1,334 |
| S60 | 95,500  | 1,950 | H17 | 100,000 | 2,030 | H27 | 79,500 | 1,250 |
| H2  | 89,900  | 1,930 | H18 | 91,800  | 1,930 | H28 | 80,200 | 1,245 |
| H7  | 80,400  | 1,740 | H19 | 94,100  | 1,849 | H29 | 82,000 | 1,186 |
| H10 | 82,600  | 1,730 | H20 | 95,500  | 1,724 | H30 | 86,300 | 1,163 |
| H11 | 88,500  | 2,000 | H21 | 86,000  | 1,572 | R1  | 81,700 | 1,113 |
| H12 | 89,300  | 1,980 | H22 | 85,000  | 1,588 | R2  | 69,800 | 959   |
| H13 | 89,800  | 2,120 | H23 | 84,100  | 1,469 | R3  | 78,100 | 885   |
| H14 | 84,200  | 1,860 | H24 | 88,000  | 1,493 | R4  | 77,200 | 1,035 |

(「佐賀県茶業振興計画」、「特産関係資料」、全国茶生産団体連合会・全国茶主産府県農協連絡協議会「緑茶の消費量の推移」)

表 1 は、全国と佐賀県内の荒茶生産量について昭和 55 (1980) 年から令和元 (2019) 年まで 5 年ごとに記録した表である。全国・県内共にの荒茶生産量の推移は、昭和 55 (1980)

年から平成 17（2005）年までの間、生産量は大きく変化していない。しかし、全国・県内いずれも平成 22（2010）年から令和元（2019）年にかけて生産量は大きく減少している。

表 2 佐賀県における荒茶生産量の推移（茶種別）

| 茶種別 | 玉露かぶせ茶 |      | 普通煎茶   |       | 玉緑茶    |       | その内訳比 |       | 番茶    |      | 合計      |
|-----|--------|------|--------|-------|--------|-------|-------|-------|-------|------|---------|
| 年次  | 数量     | 比    | 数量     | 比     | 数量     | 比     | 蒸製    | 釜炒製   | 数量    | 比    |         |
| S35 | 1.8t   | 0.2% | 36.1t  | 4.9%  | 637.6t | 86.1% | 35.0% | 65.0% | 65.2t | 8.8% | 740.7t  |
| S38 | 3.2t   | 0.4% | 53.2t  | 6.0%  | 773t   | 87.1% | 37.5% | 62.5% | 58.1t | 6.5% | 887.5t  |
| S40 | 4.8t   | 0.5% | 71.7t  | 7.7%  | 814.8t | 86.9% | 49.9% | 50.1% | 46.3t | 4.9% | 937.6t  |
| S43 | 7.3t   | 0.7% | 394.6t | 36.5% | 60.1t  | 59.3% | 53.0% | 47.0% | 37.8t | 3.5% | 1079.8t |
| S45 | 13t    | 0.9% | 638.5t | 44.7% | 744.7t | 52.1% | 65.0% | 35.0% | 32.2t | 2.3% | 1429.4t |
| S47 | 11.6t  | 0.8% | 715.8t | 48.0% | 747.6t | 50.0% | 70.0% | 30.0% | 17.4t | 1.2% | 1492.4t |
| S49 | 20.2t  | 1.5% | 603.1t | 44.4% | 726.2t | 53.4% | 77.0% | 23.0% | 9.7t  | 0.7% | 1360t   |
| S52 | 28.3t  | 1.7% | 726.5t | 45.4% | 837.2t | 52.4% | 80.5% | 9.5%  | 5.5t  | 0.5% | 1597.5t |
| S58 | 24t    | 1.3% | 624t   | 32.8% | 1220t  | 63.1% | 83.6% | 16.4% | 32t   | 1.7% | 1900t   |
| S59 | 53t    | 2.8% | 621t   | 32.7% | 1210t  | 63.7% | 90.0% | 10.0% |       |      | 1900t   |

（佐賀県茶業試験場『佐賀県茶業の発展と茶業試験場のあゆみ』1998 年）

昭和 30 年代後半から 50 年代後半の佐賀県の荒茶生産量の推移（表 2）をみると、生産量全体は 35 年の 740.7 t から増加し続け、昭和 58（1983）、59（1984）年には 1900 t までとなった。

茶種別の生産量の推移について、昭和 35 年頃は荒茶生産量のうち 86.1%を玉緑茶が占めていた。昭和 40 年代になると普通煎茶の生産量が増加し、昭和 47（1972）年には玉緑茶の同等の生産量となった。以降は再び玉緑茶が生産量を増やしている。製法による内訳からは、昭和 35（1960）年以降、蒸し製による製茶が急激に増加しており、昭和 40（1965）年を境として、蒸し製・釜炒り製の生産量が逆転している。昭和 59（1984）年になると蒸し製が 90%、釜炒り製が 10%となった。

表 3 佐賀県生産量（販売流通量）

|      |            | S51     | S52     | S53     | S54     | S55     | S56     | S57     | S58     | S59     |
|------|------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| 手摘   | 量 (kg)     | 21      | 26      | 24      | 33      | 34      | 19      | 23      | 22      | 9       |
|      | 金 (円)      | 54,645  | 73,665  | 73,781  | 107,145 | 109,831 | 59,396  | 78,765  | 67,974  | 30,213  |
|      | 単 (円 / kg) | 2,599   | 2,842   | 3,087   | 3,296   | 3,226   | 3,149   | 3,417   | 3,141   | 3,454   |
| 機械摘  | 量 (kg)     | 590     | 536     | 592     | 616     | 602     | 403     | 442     | 543     | 559     |
|      | 金 (円)      | 492,619 | 539,734 | 580,932 | 672,598 | 626,643 | 450,310 | 427,343 | 545,110 | 742,608 |
|      | 単 (円 / kg) | 835     | 1,008   | 981     | 1,092   | 1,040   | 1,119   | 966     | 1,004   | 1,327   |
| 計    | 量 (kg)     | 611     | 562     | 616     | 648     | 637     | 422     | 465     | 565     | 568     |
|      | 金 (円)      | 547,264 | 613,399 | 654,713 | 779,743 | 736,474 | 509,706 | 506,108 | 613,084 | 772,821 |
|      | 単 (円 / kg) | 896     | 1,092   | 1,063   | 1,203   | 1,157   | 1,210   | 1,088   | 1,086   | 1,361   |
| 釜手摘  | 量 (kg)     | 7       | 3       | 6       | 5       | 6       | 6       | 2       | 2       | 2       |
|      | 金 (円)      | 16,603  | 8,987   | 14,157  | 13,756  | 15,695  | 18,059  | 6,396   | 4,443   | 4,727   |
|      | 単 (円 / kg) | 2,374   | 2,345   | 2,569   | 2,583   | 2,847   | 2,791   | 2,763   | 2,879   | 2,884   |
| 釜機械摘 | 量 (kg)     | 115     | 68      | 85      | 97      | 90      | 66      | 59      | 52      | 39      |
|      | 金 (円)      | 78,238  | 56,570  | 60,744  | 73,268  | 74,389  | 68,742  | 39,580  | 47,924  | 40,688  |
|      | 単 (円 / kg) | 679     | 837     | 715     | 758     | 830     | 1,041   | 674     | 919     | 1,035   |
| 釜計   | 量 (kg)     | 122     | 71      | 90      | 102     | 95      | 73      | 61      | 54      | 41      |
|      | 金 (円)      | 94,841  | 65,557  | 74,901  | 87,024  | 90,084  | 86,801  | 45,976  | 52,367  | 45,415  |
|      | 単 (円 / kg) | 777     | 924     | 828     | 854     | 947     | 1,197   | 756     | 976     | 1,110   |
| 蒸手摘  | 量 (kg)     | 38      | 49      | 67      | 75      | 65      | 86      | 15      | 104     | 70      |
|      | 金 (円)      | 113,425 | 153,521 | 213,699 | 242,295 | 224,954 | 291,038 | 314,209 | 304,779 | 232,713 |
|      | 単 (円 / kg) | 2,995   | 3,164   | 3,172   | 3,239   | 3,474   | 3,386   | 3,220   | 2,935   | 2,937   |

|                  |            |         |         |         |         |         |           |           |           |         |
|------------------|------------|---------|---------|---------|---------|---------|-----------|-----------|-----------|---------|
| 蒸<br>機<br>械<br>摘 | 量 (kg)     | 482     | 522     | 569     | 619     | 625     | 643       | 709       | 701       | 590     |
|                  | 金 (円)      | 360,152 | 457,424 | 475,089 | 560,364 | 594,986 | 740,815   | 643,327   | 749,514   | 661,426 |
|                  | 単 (円 / kg) | 747     | 877     | 835     | 905     | 952     | 1,153     | 908       | 1,069     | 1,121   |
| 蒸 計              | 量 (kg)     | 520     | 570     | 637     | 694     | 689     | 729       | 803       | 865       | 659     |
|                  | 金 (円)      | 473,577 | 610,845 | 688,788 | 802,659 | 819,940 | 1,031,853 | 757,536   | 1,054,293 | 894,139 |
|                  | 単 (円 / kg) | 911     | 1,072   | 1,082   | 1,157   | 1,189   | 1,416     | 1,192     | 1,310     | 1,357   |
| 玉緑茶<br>計         | 量 (kg)     | 642     | 641     | 727     | 796     | 785     | 801       | 864       | 858       | 700     |
|                  | 金 (円)      | 568,418 | 676,502 | 763,589 | 889,683 | 910,024 | 1,118,654 | 1,003,512 | 1,106,660 | 939,554 |
|                  | 単 (円 / kg) | 885     | 1,055   | 1,050   | 1,117   | 1,160   | 1,396     | 1,161     | 1,290     | 1,342   |

(「茶産地づくりの運動の推進について」)

表 3 は昭和 51 (1976) 年から昭和 59 (1984) 年までの釜炒り製と蒸し製の生産量と金額の比較ができる資料であり、手摘みと機械摘みの区別もされている。昭和 51 (1976) 年の時点で釜炒り製の生産量は蒸し製の生産量を大きく下回っている。釜炒り製と蒸し製の単価について、釜炒り製より蒸し製の方が単価は高い。

手摘み釜炒り茶の生産量は、昭和 51 (1976) 年から昭和 56 (1981) 年までは、昭和 52 (1977) 年を除き、5 ～ 7 kg で推移している。昭和 57 (1982) 年から昭和 59 (1984) 年で生産量を落とし、1.5 ～ 2 kg 前後の生産量である。商品単価は昭和 51 (1976) 年から昭和 55 (1980) 年まで増加しており、以降は 1 kg 当たり 2,800 円前後で推移している。

機械摘釜炒り茶は昭和 51 (1976) 年から昭和 59 (1984) 年までに生産量が大きく変化しており、9 年間で生産量は約 3 分の 1 になっている。

釜炒り茶生産量を玉緑茶生産量と比較すると、釜炒り茶生産量の割合が減少していることが確認できる。

表 4 主産県経営形態別荒茶工場数 (R1) (箇所、%)

| 区分  | 個人              | 任意           | 農事組合法人       | 会社            | 農協           | その他         | 計     |
|-----|-----------------|--------------|--------------|---------------|--------------|-------------|-------|
| 全国  | 3,212<br>(72.4) | 413<br>(9.3) | 142<br>(3.2) | 487<br>(11.0) | 199<br>(4.5) | 13<br>(0.3) | 4,438 |
| 佐賀  | 86<br>(76.1)    | 16<br>(14.2) | 1<br>(0.9)   | 3<br>(2.7)    | 7<br>(6.2)   | 0<br>(0)    | 113   |
| 長崎  | 77<br>(83.7)    | 5<br>(5.4)   | 3<br>(3.3)   | 4<br>(4.3)    | 3<br>(3.3)   | 0<br>(0)    | 92    |
| 福岡  | 65<br>(43.6)    | 61<br>(40.9) | 13<br>(8.7)  | 8<br>(5.4)    | 2<br>(1.3)   | 0<br>-      | 149   |
| 鹿児島 | 234<br>(49.9)   | 36<br>(7.7)  | -<br>-       | 194<br>(41.4) | -<br>-       | 5<br>(1.1)  | 469   |
| 静岡  | 1,409<br>(76.1) | 122<br>(6.6) | 50<br>(2.7)  | 174<br>(9.4)  | 97<br>(5.2)  | -<br>-      | 1,852 |

農林水産省地域地域対策官室調査

※「任意」は、複数の農業者で共有している施設や任意団体など法人化されていない共同利用施設

※「会社」は、有限会社や株式会社

(「佐賀県茶業振興計画」)

表 4 は全国の荒茶工場数を経営形態別にまとめた資料である。

令和元 (2019) 年には、全国の荒茶工場は 4,438 件である。全国的に有名な茶の産地である静岡県の工場数は 1,852 件であり、個人所有の工場が多い。九州内では鹿児島県に工場が多く、その数は 469 件であり、各地と比較して会社所有の工場が多く存在する。佐賀県には 113 件の荒茶工場が存在し、個人所有の工場がほとんどである。

表 5 市町村別荒茶加工工場数及び荒茶生産量 (1)

| 市町村  | 荒茶加工工場数 |         |        |         | 左のうち茶種別工場数 |        |       |     | 工場数     |    |     |    |
|------|---------|---------|--------|---------|------------|--------|-------|-----|---------|----|-----|----|
|      | 工場数     | 30 k 以下 | 60 k 型 | 120 k 型 | 普通煎茶       |        | 蒸製玉緑茶 |     | 釜いり製玉緑茶 |    | 計   |    |
|      |         |         |        |         | 個人         | 共同     | 個人    | 共同  | 個人      | 共同 | 個人  | 共同 |
| 富士町  | 3       | 2       |        | 1       |            |        |       |     |         | 3  |     | 3  |
| 東脊振村 | 1       |         | 1      |         |            | 1      |       |     |         |    |     | 1  |
| 脊振村  | 3       | 2       | 1      |         | 2          | 1      |       |     |         |    | 2   | 1  |
| 基山町  | 1       |         | 5      |         |            | 1      |       |     |         |    |     | 1  |
| 唐津市  | 1       |         | 4      |         |            | 1      |       |     |         |    |     | 1  |
| 七山村  | 1       |         | 1      |         |            |        |       | 1   |         |    |     | 1  |
| 厳木町  | 1       |         | 2      |         |            |        |       |     |         | 1  |     | 1  |
| 相知町  | 1       |         |        | 1       |            | 1      |       |     |         |    |     | 1  |
| 北波多村 | 1       |         | 4      | 8       |            | 1      |       |     |         |    |     | 1  |
| 伊万里市 | 9       | 4       | 8      |         |            |        | 4     | 3   | 2       |    | 6   | 3  |
| 有田町  | 1       |         | 2      |         |            |        |       | 1   |         |    |     | 1  |
| 武雄市  | 15      | 1       | 15     | 4       |            | (1)    | 7     | 5   | 3       |    | 10  | 5  |
| 山内町  | 10      | 6       | 5      | 1       |            | 1      | 5     | 1   | 2       | 1  | 7   | 3  |
| 鹿島市  | 16      |         | 17     |         |            |        | 2     | 2   | 7       | 5  | 9   | 7  |
| 太良町  | 3       | 1       | 1      | 1       |            | 1      | 1     |     | 1       |    | 2   | 1  |
| 塩田町  | 4       | 2       | 2      | 1       |            | 1      | 2     | (1) | 1       |    | 3   | 1  |
| 嬉野町  | 285     | 20      | 256    | 9       | 3          | 12     | 201   | 10  | 58      | 3  | 260 | 25 |
| 計    | 356     | 38      | 324    | 34      | 5          | 21 (1) | 222   | 23  | 74      | 13 | 299 | 57 |
|      | 100%    |         |        |         | 1          | 6      | 62    | 6   | 21      | 4  | 84  | 16 |

(「市町村別荒茶加工工場数及び荒茶生産量」※ 1983 年頃作成資料)

表 5 は佐賀県の市町村別荒茶加工工場数及び生産量を示している。佐賀県西部及び南部に茶工場が多く存在しており、嬉野町は群を抜いて工場数が多いことが確認できる。佐賀県北部の市町村では脊振村と北波多村を除き共同工場が多い。嬉野町では個人工場が多く、その多くが蒸し製玉緑茶の生産に使用されている。釜炒り製玉緑茶については個人工場が 58、共同工場が 3 となっている。

表 6 市町村別荒茶加工工場数及び荒茶生産量 (2)

| 市町村  | 茶種別荒茶生産量 (t) |      |        |       |         |      |        |               |
|------|--------------|------|--------|-------|---------|------|--------|---------------|
|      | 普通煎茶         |      | 蒸し製玉緑茶 |       | 釜炒り製玉緑茶 |      | 玉露かぶせ茶 |               |
|      | S57          | S58  | S57    | S58   | S57     | S58  | S57    | 計             |
| 富士町  |              |      |        | 7.2   | 7.2     |      |        | 7.2 7.2       |
| 東脊振村 | 2.8          |      |        |       |         |      |        | 2.8 2.8       |
| 脊振村  | 3.5          |      |        |       |         |      |        | 4 3.5         |
| 基山町  | 39.5         |      |        |       |         |      |        | 43.8 39.5     |
| 唐津市  | 42           |      |        |       |         |      |        | 48 42         |
| 七山村  |              | 14   | 12.9   |       |         |      |        | 14 12.9       |
| 厳木町  |              |      |        | 20    | 17.2    |      |        | 20 17.2       |
| 相知町  | 11           |      |        |       |         |      |        | 11.2 11       |
| 北波多村 | 211          |      |        |       |         |      |        | 227 210       |
| 伊万里市 |              | 52   | 43     | 3     | 2       |      |        | 55 45         |
| 有田町  |              | 30   | 15     |       |         |      |        | 30 15         |
| 武雄市  | 6            | 169  | 203    | 5     | 5       | 1    | 1      | 235 215       |
| 山内町  | 14.6         | 38   | 36     | 1     | 1       | 0.3  | 0.3    | 54.3 51.9     |
| 鹿島市  |              | 24   | 17     | 10    | 10      |      |        | 34 27         |
| 太良町  | 2.5          | 33   | 17.3   |       | 3       |      |        | 37 22.8       |
| 塩田町  | 20           | 22   | 20     |       |         |      |        | 44 40         |
| 嬉野町  | 234.6        | 825  | 763.2  | 70    | 47      | 45   | 39.5   | 1250 1084.3   |
| 計    | 586.5        | 1207 | 1127.4 | 116.2 | 92.4    | 46.3 | 40.8   | 2119.3 1847.1 |
|      | 32           | 57   | 61     | 6     | 5       | 2    | 2      | 100 100       |

(「市町村別荒茶加工工場数及び荒茶生産量」※ 1983 年頃作成資料)

表 6 は市町村ごとの茶種別荒茶生産量を示している。

釜炒り茶を生産している市町村は富士町、厳木町、伊万里市、武雄市、山内町、鹿島市、太良町（昭和 57 年のみ）、嬉野町の 8 市町村である。うち富士町と厳木町は釜炒り茶のみを生産していた。

工場数と同様に荒茶生産量も嬉野町が一番の生産量である。

嬉野町の荒茶生産量のうち多くを占めるのが蒸し製玉緑茶であり、次点で普通煎茶となっている。釜炒り製玉緑茶の生産量は蒸し製玉緑茶の 10 分の 1 以下の生産量である。

表 7 全国茶品評会における佐賀県の受賞状況

| 年度 | 蒸し製玉緑茶                                              | 釜炒り製玉緑茶                                             | 産地賞                                |
|----|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|------------------------------------|
| R1 | 1 等 3 席<br>1 等 5 席<br>1 等 6 席                       | 1 等 1 席<br>1 等 2 席<br>1 等 4 席                       | 1 位 嬉野市 釜炒り茶の部                     |
| R2 | 1 等 2 席<br>1 等 3 席<br>1 等 5 席<br>1 等 6 席            | 1 等 1 席<br>1 等 3 席<br>1 等 4 席<br>1 等 5 席            | 1 位 嬉野市 蒸し製玉緑茶の部<br>1 位 嬉野市 釜炒り茶の部 |
| R3 | 1 等 2 席<br>1 等 3 席<br>1 等 4 席<br>1 等 5 席            | 1 等 1 席<br>1 等 4 席<br>1 等 5 席                       | 1 位 嬉野市 蒸し製玉緑茶の部<br>1 位 嬉野市 釜炒り茶の部 |
| R4 | 1 等 4 席<br>1 等 5 席                                  | 1 等 1 席<br>1 等 2 席<br>1 等 3 席<br>1 等 4 席<br>1 等 5 席 | 1 位 嬉野市 釜炒り茶の部                     |
| R5 | 1 等 1 席<br>1 等 2 席<br>1 等 4 席<br>1 等 5 席            | 1 等 1 席<br>1 等 2 席<br>1 等 3 席<br>1 等 4 席            | 1 位 嬉野市 蒸し製玉緑茶の部<br>1 位 嬉野市 釜炒り茶の部 |
| R6 | 1 等 1 席<br>1 等 2 席<br>1 等 3 席<br>1 等 4 席<br>1 等 5 席 | 1 等 1 席<br>1 等 3 席<br>1 等 5 席                       | 1 位 嬉野市 蒸し製玉緑茶の部<br>1 位 嬉野市 釜炒り茶の部 |
| R7 | 1 等 1 席<br>1 等 2 席<br>1 等 3 席<br>1 等 5 席            | 1 等 1 席<br>1 等 2 席<br>1 等 3 席<br>1 等 4 席<br>1 等 5 席 | 1 位 嬉野市 蒸し製玉緑茶の部<br>1 位 嬉野市 釜炒り茶の部 |

全国の生産者がお茶の出来栄を競う「全国茶品評会」において、佐賀県のお茶は過去に複数回の受賞歴を持つ（表 7）。記録のある平成 3（1991）年から令和 7（2025）年の受賞歴を確認すると、蒸し製玉緑茶部門で 9 回、釜炒り製玉緑茶部門では 12 回、1 等 1 席を受賞している。特に、釜炒り製玉緑茶部門では令和元（2019）年から令和 7（2025）年まで連続で 1 等 1 席の好成績を修めている。

また、各部門において上位入賞者が多い産地には産地賞が授与され、嬉野市は釜炒り茶の部で令和元（2019）年から令和 7（2025）年まで 1 位を獲得し、蒸し製玉緑茶の部では 7 年間のうち 5 度、1 位を獲得している。

## 2) 嬉野市内での分布状況

表 8 嬉野地区の工場数の推移

茶工場数（戸）

| 年度 | H13 | H14 | H15 | H16 | H17 | H18 | R1 |
|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|
| 個人 | 154 | 143 | 145 | 141 | 133 | 130 | 73 |
| 共同 | 23  | 26  | 23  | 23  | 24  | 23  | 18 |

表 9 佐賀県内の経営形態別荒茶工場数の推移

| 年度  | 個人経営 | 個人経営以外      |               |    |     | 合計  |
|-----|------|-------------|---------------|----|-----|-----|
|     |      | 共同利用・<br>協業 | 農事組合法<br>人・会社 | 農協 | その他 |     |
| H3  | 284  | 53          | 0             | 8  | 1   | 346 |
| H7  | 256  | 43          | 0             | 5  | 0   | 304 |
| H17 | 152  | 34          | 1             | 11 | 0   | 198 |
| H27 | 119  | 26          | 3             | 8  | 0   | 156 |
| H28 | 118  | 26          | 3             | 8  | 0   | 155 |
| H29 | 111  | 23          | 3             | 7  | 0   | 144 |
| H30 | 109  | 23          | 3             | 7  | 0   | 142 |
| R1  | 86   | 16          | 4             | 7  | 0   | 113 |
| R2  | 87   | 16          | 4             | 6  | 0   | 113 |
| R3  | 87   | 16          | 4             | 5  | 0   | 112 |
| R4  | 81   | 16          | 4             | 6  | 0   | 107 |

（佐賀県農林水産部園芸農産課「特産関係資料」）

嬉野地区の工場数を個人・共同別に記録した表（表 8）には、平成 13（2001）年の時点で個人工場は 154 件、共同工場は 23 件が存在している。県茶業試験場が所有する資料「茶統計生産費」によると、昭和 55（1980）年ごろには個人工場は 249 件、共同工場は 22 件あったと記録があり、この間におよそ 100 件の個人工場が減少している。以降も個人工場は減少を続け、平成 18（2006）年から令和元（2019）年の間には 81 件の個人工場が減少した。共同工場は昭和 55（1980）年から平成 18（2006）年まで大きく変化していなかったが、令和元（2019）年には 18 件となった。佐賀県内の工場数の推移（表 9）を見ても減少傾向にあることがわかる。

表 10 S60. H11～19 農家数・面積・生産量・生産高・工場数

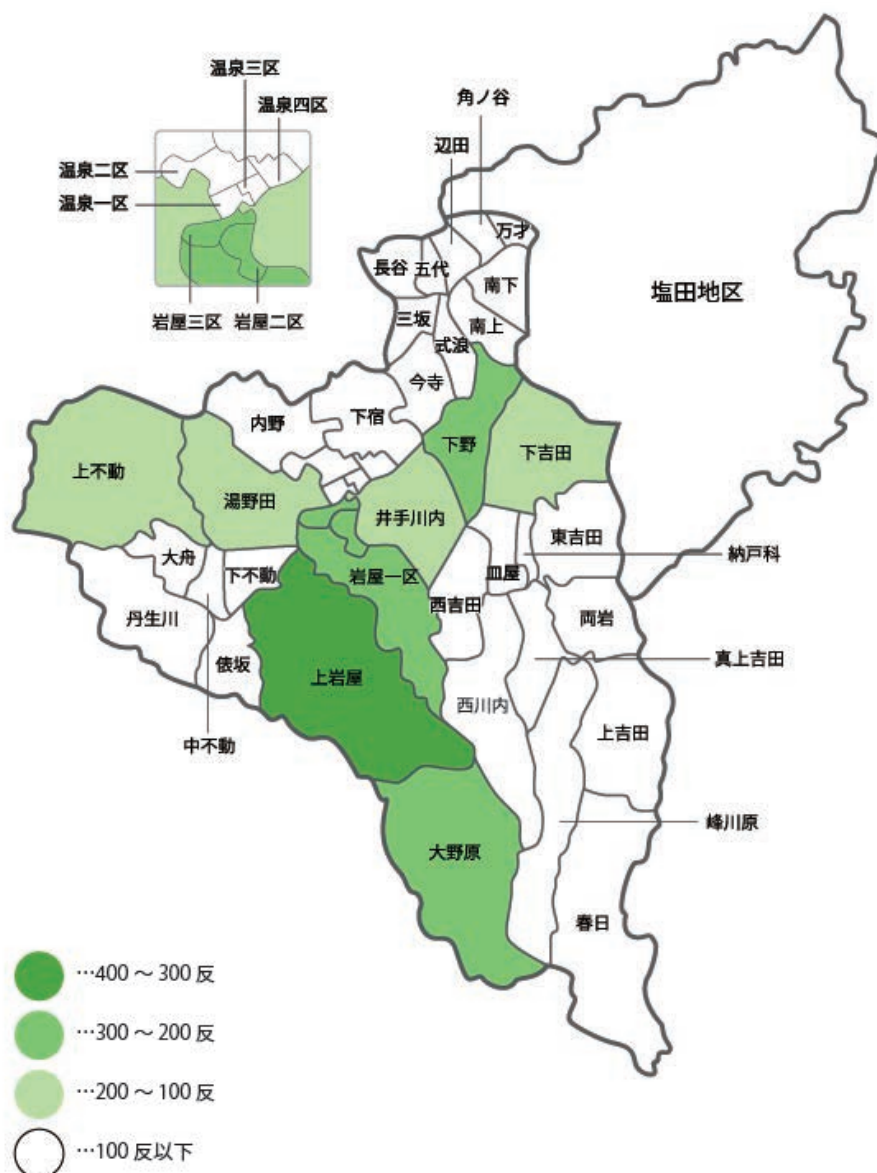
嬉野地区

| 年次  | 栽培農家  | 面積（ha） | 荒茶生産量（t） | 生産高（百万円） | 製茶工場数 |
|-----|-------|--------|----------|----------|-------|
| S60 | 1,357 | 570    | 1,146    | 1,454    | 296   |
| H11 | 871   | 635    | 1,260    | 2,399    | 202   |
| H12 | 871   | 635    | 1,240    | 1,945    | 190   |
| H13 | 871   | 635    | 1,340    | 1,865    | 190   |
| H14 | 871   | 631    | 1,160    | 1,810    | 166   |
| H15 | 860   | 629    | 1,220    | 1,820    | 166   |
| H16 | 860   | 632    | 1,430    | 1,820    | 163   |
| H17 | 649   | 629    | 1,320    | 1,575    | 157   |
| H18 | 649   | 629    | 1,280    | 1,460    | 150   |
| H19 | 640   | 628    | 1,198    | 1,347    | 148   |

（「嬉野町 町勢要覧 2005」）

表 10 は昭和 60（1985）年と平成 11（1999）年から平成 19（2007）年の嬉野地区における農家数・栽培面積・荒茶生産量・生産高・製茶工場数を示した表である。昭和 60（1985）年から平成 19（2007）年までに栽培農家数と製茶工場数は約半数まで減少しているが、栽培面積は昭和 60（1985）年と比べ増加しており、荒茶生産量は大きく変化していない。生産高に関しては平成 11（1999）年に荒茶生産量 1260 t、生産高 2,399,000 千円であるのに対し、平成 19（2007）年では荒茶生産量 1,198 t、生産高 1,347,000 千円と、大きな差がある。

# ■栽培状況



図版 7 茶畑分布図（昭和 33 年）

表 11 嬉野地区の茶の栽培状況

単位：反

| 区分  | 戸数  | 畑総面積   | 茶畑面積   | 1戸あたり<br>平均面積 | 茶畑総面積に<br>対する地区反別比 |
|-----|-----|--------|--------|---------------|--------------------|
| 今寺  | 47  | 189.41 | 58.75  | 1.25          | 2.23               |
| 下宿  | 77  | 234.29 | 82.65  | 1.073         | 3.25               |
| 内野山 | 57  | 202.66 | 42.95  | 0.753         | 1.68               |
| 本村  | 50  | 149.57 | 42     | 0.84          | 1.65               |
| 嬉野  | 9   | 9.2    | 2.2    | 0.24          | 0.86               |
| 湯野田 | 88  | 320.34 | 100.78 | 1.145         | 3.96               |
| 下不動 | 56  | 238.85 | 44.1   | 0.787         | 1.73               |
| 中不動 | 26  | 93.14  | 18.95  | 0.728         | 0.74               |
| 大舟  | 49  | 212.63 | 42.71  | 0.871         | 1.67               |
| 上不動 | 105 | 448.8  | 167.08 | 1.591         | 6.57               |
| 丹生川 | 54  | 186.41 | 33.8   | 0.625         | 1.32               |
| 俵坂  | 24  | 118.99 | 50.6   | 2.108         | 1.98               |
| 大野原 | 83  | 434.95 | 258.1  | 3.1           | 10.15              |
| 上岩屋 | 101 | 699.51 | 394.21 | 3.257         | 15.5               |

|      |      |        |        |       |        |
|------|------|--------|--------|-------|--------|
| 下岩屋  | 122  | 529.29 | 249.56 | 2.045 | 9.81   |
| 井手川内 | 95   | 370.78 | 189.4  | 1.99  | 7.44   |
| 下野   | 89   | 383.12 | 241.4  | 2.71  | 9.49   |
| 下吉田  | 99   | 396.06 | 190.13 | 1.92  | 7.47   |
| 春日   | 55   | 169.65 | 25.5   | 0.463 | 1      |
| 上吉田  | 69   | 137.06 | 29.4   | 0.426 | 1.15   |
| 真上吉田 | 24   | 93.81  | 15.23  | 0.634 | 0.59   |
| 西川内  | 58   | 291.04 | 80.4   | 1.386 | 3.18   |
| 西吉田  | 63   | 188.6  | 78.9   | 1.252 | 3.1    |
| 皿屋   | 21   | 121.87 | 14.15  | 0.673 | 0.56   |
| 納戸料  | 29   | 57.89  | 10.8   | 0.372 | 0.42   |
| 東吉田  | 81   | 142.92 | 31.43  | 0.388 | 1.23   |
| 峯川原  | 70   | 147.29 | 17.37  | 0.248 | 0.68   |
| 両岩   | 50   | 107.87 | 30.3   | 0.606 | 1.19   |
| 計    | 1771 | 673900 | 254285 | 1.435 | 100.06 |

昭和 33 年嬉野町建設計画書

(「うれしの茶資料収集検討委員会綴」)

表 11 は昭和 33（1958）年の嬉野地区内の地区別の茶栽培農家の戸数と茶畑面積（蒸し製玉緑茶と釜炒り茶を含む）を集計した資料であり、下岩屋地区、上岩屋地区、上不動地区は 100 戸を超える農家が存在していたことが確認できる。特に上岩屋地区は、茶畑面積と一戸当たりの平均面積が一番大きい。

表 12 嬉野地区の茶栽培面積、農家数、製茶工場数、製茶量

| 年次  | 茶栽培面積 (ha) |     |     | 栽培農家<br>戸数 | 機械製茶<br>工場数 | 茶種別生産量 (t) |      |      |       |       |       |       |     |
|-----|------------|-----|-----|------------|-------------|------------|------|------|-------|-------|-------|-------|-----|
|     | 計          | 専用  | 兼用  |            |             | 計          | 玉露   | かぶせ茶 | 普通煎茶  | 玉緑茶   | 番茶    | ウーロン茶 | 紅茶  |
| M17 |            |     |     |            |             | 100.8      |      |      | 5.7   | 47    | 48.1  |       |     |
| 18  |            |     |     |            |             | 221.2      |      |      | 50.7  | 96.6  | 73.9  |       |     |
| 19  |            |     |     |            |             | 251.3      |      |      | 21    | 136.7 | 93.6  |       |     |
| 20  |            |     |     |            |             |            |      |      |       |       |       |       |     |
| 21  |            |     |     |            |             | 274.8      | 0.1  |      | 25.9  | 129.3 | 119.1 |       | 0.4 |
| 22  |            |     |     |            |             | 232        | 1.1  |      | 5.3   | 146.1 | 77.3  |       | 2.2 |
| 23  |            |     |     |            |             | 199.3      | 0.2  |      | 4.4   | 148.3 | 46.1  |       | 0.3 |
| 24  |            |     |     |            |             | 180.8      | 0.2  |      | 4.8   | 124.6 | 48.1  |       | 3.1 |
| 25  | 565        | 295 | 270 |            |             | 202.2      |      |      | 3.7   | 130.9 | 66.2  |       | 1.4 |
| 26  | ...        | ... | ... |            |             | 166.8      |      |      | 4.4   | 90.8  | 69.8  |       | 1.8 |
| 27  | 697        | 312 | 385 |            |             | 212.5      | 0.4  |      | 117.8 |       | 93.1  | 0.6   | 0.6 |
| 28  | 689        | 307 | 382 |            |             | 249.5      | 1.2  |      | 170.8 |       | 76.2  | 0.6   | 0.7 |
| 29  | 690        | 313 | 377 |            |             | 266        | 0.3  |      | 178.3 |       | 86.6  |       | 0.8 |
| 30  | 852        | 532 | 320 |            |             | 287.9      | 0.1  |      | 203   |       | 82    |       | 2.8 |
| 31  | 1,276      | 802 | 474 |            |             | 251.5      | 9.9  |      | 145.1 |       | 90.6  | 0.7   | 5.2 |
| 32  | 1,012      | 720 | 292 |            |             | 243.4      | 17.6 |      | 148.8 |       | 72.6  | 0.1   | 4.3 |
| 33  | 713        | 359 | 354 |            |             | 638.3      | 1.3  |      | 552.5 |       | 79.9  |       | 4.6 |
| 34  | 749        | 382 | 367 |            |             | 213.8      | 8.4  |      | 131.6 |       | 69.7  |       | 4.1 |
| 35  | 805        | 440 | 365 |            |             | 209.2      | 5.4  |      | 78.5  |       | 121.3 |       | 4   |
| 36  | 669        | 293 | 376 |            |             | 210.5      | 5    |      | 137.1 |       | 65.5  |       | 2.9 |
| 37  | 708        | 301 | 407 |            |             | 266.5      | 4.6  |      | 117.6 |       | 143.1 |       | 1.2 |
| 38  | 761        | 321 | 440 |            |             | 319.6      | 4.1  |      | 138   |       | 176.5 |       | 1   |
| 39  | 846        | 395 | 451 |            |             | 337.6      | 1.1  |      | 187.7 |       | 146.4 |       | 2.4 |
| 40  | 870        | 406 | 464 |            |             | 317.6      | 0.2  |      | 177.6 |       | 139.3 |       | 0.5 |
| 41  | 892        | 421 | 471 |            |             | 283.3      | 0.2  |      | 148.3 |       | 134.5 |       | 0.3 |
| 42  | 895        | 417 | 478 |            |             | 284.3      | 0.2  |      | 158.9 |       | 124.7 |       | 0.5 |
| 43  | 743        | 286 | 457 |            |             | 309.3      | 0.3  |      | 165.8 |       | 142.9 |       | 0.3 |
| 44  | 735        | 286 | 449 |            |             | 341.4      | 0.7  |      | 180   |       | 160.5 |       | 0.2 |
| T1  | 554        | 207 | 347 |            |             | 336.6      | 0.6  |      | 177.9 |       | 158   |       | 0.1 |
| 2   | 553        | 206 | 347 |            |             | 343        | 0.4  |      | 177.4 |       | 165.1 |       | 0.1 |
| 3   | 578        | 187 | 391 |            |             | 333.7      | 0.3  |      | 177.7 |       | 155.6 |       | 0.1 |
| 4   | 581        | 196 | 385 |            |             | 306.8      | 0.5  |      | 170.2 |       | 136   |       | 0.1 |
| 5   | 619        | 210 | 409 |            |             | 318.6      | 0.6  |      | 187.4 |       | 130.5 |       | 0.1 |
| 6   | 622        | 222 | 400 |            |             | 304.9      | 0.4  |      | 164.9 |       | 139.6 |       |     |

|    |       |       |     |        |     |        |      |      |       |       |       |      |      |
|----|-------|-------|-----|--------|-----|--------|------|------|-------|-------|-------|------|------|
| 7  | 632   | 236   | 396 |        |     | 282.7  | 0.6  |      | 142.6 |       | 139.5 |      |      |
| 8  | 593   | 240   | 353 |        |     | 308    | 0.6  |      | 170.7 |       | 136.7 |      |      |
| 9  | 591   | 240   | 351 |        |     | 297.3  | 0.6  |      | 140.5 |       | 134.9 | 21.3 |      |
| 10 | 580   | 246   | 334 |        |     | 295.8  | 0.6  |      | 147.8 |       | 126.6 | 20.8 |      |
| 11 | 559   | 240   | 319 |        |     | 306.6  | 0.4  |      | 158.8 |       | 113   | 34.4 |      |
| 12 | 558   | 241   | 317 |        |     | 297.8  | 0.4  |      | 156.7 |       | 108.4 | 32.3 |      |
| 13 | 551   | 239   | 312 |        |     | 286.2  | 0.3  |      | 151   |       | 107.5 | 27.4 |      |
| 14 | 546   | 238   | 308 |        |     | 275.3  | 0.3  |      | 141.9 |       | 108.7 | 24.4 |      |
| 51 | 436   | 214   | 222 |        |     | 267.7  | 0.3  |      | 163.7 |       | 103.7 |      |      |
| 2  | 453   | 250   | 203 |        |     | 255.1  | 0.2  |      | 146.4 |       | 108.5 |      |      |
| 3  | 458   | 252   | 206 |        |     | 261.9  | 0.3  |      | 153.8 |       | 107.8 |      |      |
| 4  | 459   | 258   | 201 |        |     | 266.4  | 0.2  |      | 165.5 |       | 100.7 |      |      |
| 5  | 389   | 191   | 198 |        |     | 269.3  | 0.2  |      | 176   |       | 93.1  |      |      |
| 6  | 408   | 220   | 188 |        |     | 261.3  | 0.2  |      | 169.5 |       | 91.6  |      |      |
| 7  | 422   | 233   | 189 |        |     | 269    | 0.2  |      | 170.6 |       | 98.2  |      |      |
| 8  | 119   | 253   | 196 |        |     | 288.7  | 0.3  |      | 191.6 |       | 96.8  |      |      |
| 9  | 467   | 317   | 150 |        |     | 248.9  | 0.2  |      | 175.1 |       | 73.6  |      |      |
| 10 | 514   | 359   | 155 |        |     | 261.2  | 0.2  |      | 180.5 |       | 80.5  |      |      |
| 11 | 521   | 383   | 138 |        |     | 253.6  | 0.2  |      | 184.7 |       | 68.7  |      |      |
| 12 | 515   | 399   | 116 |        |     | 279.5  | 0.6  |      | 206.6 |       | 72.3  |      | 0    |
| 13 | 501   | 387   | 114 |        |     | 283.3  | 0.7  |      | 208.1 |       | 74.5  |      | 0    |
| 14 | 510   | 398   | 112 |        |     | 263.3  | 0.6  |      | 187.6 |       | 75.1  |      | 0    |
| 15 | 507   | 401   | 106 |        |     | 293.3  | 0.7  |      | 214.1 |       | 78.5  |      | 0    |
| 16 | 473   | 235   | 238 |        | 40  | 294.8  | 0.5  |      |       | 225.9 | 68.4  |      |      |
| 17 | 411   | 239   | 172 |        | 36  | 377.8  | 0.4  |      |       | 260   | 117.4 |      |      |
| 18 | 365   | 216   | 149 |        | 81  | 346.1  | 1.2  |      |       | 237.5 | 107.4 |      |      |
| 19 | 359   | 213   | 146 |        | 84  | 343.9  | 0.6  |      |       | 236.9 | 106.4 |      |      |
| 20 | 134   | 53    | 81  |        | 90  | 350.3  | 0.4  |      | 28.4  | 219.8 | 101.7 |      |      |
| 21 | 321   | 194   | 127 |        | 89  | 356    | 11.3 |      | 40.4  | 213.2 | 61.2  | 3.3  | 26.6 |
| 22 | 488   | ...   | ... |        | 88  | 218    | 11.5 |      | 28.3  | 130.1 | 30.1  | 2.1  | 15.9 |
| 23 | 545   | 333   | 212 |        | 125 | 228.4  | 1.3  |      | 31.3  | 167.7 | 26.8  | 1.3  |      |
| 24 | 545   | 333   | 212 |        | 132 | 296.2  | 1.3  | 1    | 61.5  | 199.5 | 31.1  | 1.2  | 0.6  |
| 25 | 585   | 361   | 224 |        | 139 | 404    | 1.5  |      | 40.1  | 321.2 | 41.2  |      |      |
| 26 | 565   | 357   | 208 |        | 169 | 356.9  | 1.1  |      | 43.7  | 265.6 | 46.5  |      |      |
| 27 | 565   | 357   | 208 |        | 193 | 440.1  | 1.9  | 2.3  | 66.1  | 304.1 | 65.7  |      |      |
| 28 | 595   | 387   | 208 |        | 235 | 476.9  | 2.3  | 2.3  | 48.3  | 323.9 | 80.1  |      |      |
| 29 | 635   | 426   | 209 |        | 251 | 580.2  | 1.1  | 1.9  |       | 483.1 | 94.1  |      |      |
| 30 | 664   | 515   | 149 |        | 329 | 735.6  | 1.1  | 1.5  | 3     | 668.9 | 61.1  |      |      |
| 31 | 694   | 622   | 72  |        | 329 | 750.8  | 0.3  |      | 27.2  | 539.8 | 183.5 |      |      |
| 32 | 754   | 661   | 93  |        | 346 | 732.1  | 1.1  | 0.8  | 31.1  | 490.5 | 207.8 | 0.8  |      |
| 33 | 791   | 686   | 105 |        | 352 | 768.4  | 1.5  | 0.4  | 40.8  | 590.4 | 135.3 |      |      |
| 34 | 810   | 700   | 110 | 20,179 | 444 | 840.5  | 1.6  | 0.4  | 39.7  | 690.5 | 108.3 |      |      |
| 35 | 860   | 450   | 110 | 20,700 | 475 | 740.7  | 1.5  | 0.3  | 36.1  | 637.6 | 65.2  |      |      |
| 36 | 870   | 660   | 210 | 20,300 | 505 | 787.6  | 1.5  | 1    | 36.7  | 712.5 | 35.9  |      |      |
| 37 | 860   | 750   | 110 | 20,100 | 516 | 801.1  | 1.7  | 1.1  | 46.1  | 714   | 38.2  |      |      |
| 38 | 890   | 780   | 100 | 20,000 | 516 | 887.5  | 1.7  | 1.5  | 53.2  | 773   | 58.1  |      |      |
| 39 | 850   | 720   | 130 | 19,100 | 518 | 945.2  | 1.8  | 2.7  | 62.6  | 811.3 | 66.8  |      |      |
| 40 | 838   | 716   | 122 | 18,700 | 516 | 937.6  | 1.8  | 3    | 71.7  | 814.8 | 46.3  |      |      |
| 41 | 842   | 727   | 115 | 18,600 | 515 | 1186.7 | 2.2  | 3.7  | 241.4 | 117   | 43.7  |      |      |
| 42 | 854   | 739   | 115 | 18,500 | 492 | 1206.1 | 2.1  | 4.2  | 366.8 | 800.5 | 32.5  |      |      |
| 43 | 838   | 740   | 98  | ...    | 435 | 1079.8 | 2.9  | 4.4  | 394.6 | 640.1 | 37.8  |      |      |
| 44 | 863   | 763   | 100 | 13,600 | 406 | 1344.6 | 3    | 6    | 556.6 | 729.4 | 49.6  |      |      |
| 45 | 893   | 798   | 95  | 13,100 | 404 | 1429.4 | 3    | 10   | 638.5 | 744.7 | 33.2  |      |      |
| 46 | 926   | 832   | 94  | 12,900 | 384 | 1400   | 4.1  | 10.5 | 698   | 663.9 | 23.5  |      |      |
| 47 | 978   | 886   | 92  | 12,700 | 372 | 1492.4 | 3.1  | 8.5  | 715.8 | 747.6 | 17.4  |      |      |
| 48 | 1,060 | 954   | 103 | 12,300 | 374 | 1673.2 | 3.3  | 9    | 741.2 | 895.4 | 24.3  |      |      |
| 49 | 1,090 | 998   | 96  | 12,300 | 371 | 1359.4 | 4.5  | 15.9 | 603.1 | 726.2 | 9.7   |      |      |
| 50 | 1,100 | 1,010 | 93  | 12,100 | 371 | 1,433  | 4    | 16   | 665   | 752   | 6     |      |      |
| 51 | 1,120 | 1,030 | 93  | 12,000 |     | 1,705  | 3    | 17   | 738   | 941   | 6     |      |      |
| 52 | 1,140 | 1,050 | 93  | 12,000 |     | 1,597  | 3    | 25   | 726   | 837   | 6     |      |      |
| 53 | 1,150 | 1,060 | 93  | 12,100 | 373 | 1,678  | 2    | 16   | 718   | 941   | 1     |      |      |
| 54 | 1,160 | 1,070 | 91  | 12,000 |     | 1,970  | 0    | 3    | 753   | 1,210 | 4     |      |      |
| 55 | 1,180 | 1,080 | 88  | 11,800 |     | 1,930  | 3    | 18   | 701   | 1,180 | 34    |      |      |
| 56 | 1,180 | 1,100 | 79  | 11,400 | 378 | 1,770  | 3    | 19   | 593   | 1,130 | 26    |      |      |
| 57 | 1,170 | 1,100 | 72  | 9,040  |     | 1,720  | 4    | 21   | 550   | 1,120 | 31    |      |      |
| 58 | 1,170 | 1,100 | 68  | 8,360  |     | 1,900  | 4    | 20   | 624   | 1,220 | 28    |      |      |
| 59 | 1,160 | 1,100 | 62  | 8,090  | 394 | 1,900  | 3    | 50   | 621   | 1,210 | 20    |      |      |
| 60 | 1,150 | 1,090 | 59  | 7,850  |     | 1,950  | 5    | 78   | 606   | 1,240 | 14    |      |      |
| 61 | 1,130 | 1,080 | 51  | 6,630  |     | 1,940  | 4    | 67   | 812   | 1,040 | 14    |      |      |
| 62 | 1,130 | 1,080 | 50  | 6,340  |     | 2,020  | 3    | 88   | 657   | 1,193 | 73    |      |      |

|    |       |       |    |       |     |       |   |     |     |       |    |  |  |
|----|-------|-------|----|-------|-----|-------|---|-----|-----|-------|----|--|--|
| 63 | 1,120 | 1,070 | 49 | 6,120 |     | 1,960 | 3 | 86  | 550 | 1,270 | 49 |  |  |
| H1 | 1,120 | 1,080 | 49 | 5,850 |     | 2,040 | 4 | 91  | 703 | 1,170 | 76 |  |  |
| 2  | 1,070 | 1,030 | 46 | 5,470 |     | 1,930 | 3 | 108 | 626 | 1,120 | 70 |  |  |
| 3  | 1,070 |       |    | 5,390 |     | 1,840 | 3 | 105 | 549 | 1,120 |    |  |  |
| 4  | 1,060 |       |    | 5,270 |     | 1,930 | 3 | 120 | 617 | 1,110 |    |  |  |
| 5  | 1,050 |       |    | 4,900 |     | 1,980 | 2 | 117 | 484 | 1,250 |    |  |  |
| 6  | 1,030 |       |    | 4,710 |     | 1,650 | 2 | 107 | 499 | 1,030 |    |  |  |
| 7  | 1,010 | 983   | 27 | 4,480 | 309 | 1,740 | 1 | 108 | 473 | 1,060 | 96 |  |  |
| 8  | 1,000 |       |    | 4,050 |     | 1,900 | 1 | 113 | 651 | 994   |    |  |  |

(佐賀県茶業試験場『佐賀県茶業の発展と茶業試験場のあゆみ』「茶栽培面積、農家数、製茶工場数、製茶量」1998年)

明治17(1884)年から平成8(1996)年までの嬉野地区の茶栽培面積、栽培農家数、機械製茶工場数、茶種別の生産量の記録(表12)から、嬉野の茶の栽培状況が確認できる。

栽培面積の推移をみると、明治30(1897)年頃、一時的に栽培面積が増加している。大正期は600ha前後で推移しているが、昭和期には増加と減少を繰り返し、昭和8(1933)年と昭和20(1945)年には100ha代まで減少している。昭和22(1947)年以降は増加に転じ昭和48(1973)年からは1,000ha以上の農地で栽培されていることが確認できる。

栽培農家数と機械製茶工場数に関して、機械製茶工場は、昭和16(1941)年は40件であったが昭和中期にかけて数を増やし、昭和39(1964)年には518件にまで増加した。機械製茶工場数はこの年をピークに以降は減少し平成7(1995)年には309件となった。栽培農家戸数は昭和35(1960)年の20,700戸が最大であり、以降は減少し平成8(1996)年には5分の1程度の4,050戸まで減少している。

茶生産数の合計量の推移は、明治32(1899)年までは200t～300t未満を推移しており、明治33(1900)年には生産量を急激に伸ばし、638.3tを生産している。しかし、翌年の明治34(1901)年から昭和中期までは300t前後の生産にとどまっている。昭和中期からは栽培面積の増加とともに生産量も伸び昭和41(1966)年には生産量は1,000tを超え、以降も生産量を増やしている。昭和54(1979)年から平成8(1996)年の間は1,900t前後で推移している。

茶種別の生産量の記録からは、最も生産量の多い茶種は玉緑茶であり、嬉野の茶産業は玉緑茶の生産を主としていたことが確認できる。玉緑茶は昭和末期まで生産量を伸ばし続け、平成8(1996)年まで1,000t～1,200t程度の生産量で推移している。普通煎茶は昭和40(1965)年以降、急激に生産量が増え、昭和47(1972)年には玉緑茶と同量ほどの普通煎茶が生産されている。以降は年によって増減はあるが、玉緑茶に次ぐ量で生産されている。かぶせ茶の生産は昭和の終わりごろから増加し、平成8(1996)年では100t程度生産されている。

以前、玉緑茶はロシア向けの輸出茶の形状に由来して「グリ茶」と呼ばれていたが、昭和7(1932)年に「玉緑茶」が統一名称として採用された。表12の茶種別生産量の項目には「玉緑茶」と記載されているが、先述のとおり、昭和7(1932)年以前は「グリ茶」として扱われていた可能性がある。

また、玉緑茶は製法の違いにより蒸し製玉緑茶と炒り製玉緑茶に区分されるが、現時点で確認できる資料は合算したもののみであり、それぞれの生産量の詳細については明らかではない。

## ■釜炒り茶面積割合



図版 8 嬉野釜炒り茶面積割合地図（令和 5 年）

図版 8 は令和 5（2023）年の釜炒り茶の茶畑面積の割合を示した資料である。不動山地区の茶畑が約 80%以上を占めており、岩屋川内地区の茶畑は 10%ほどとなっている。

## ■茶の摘採

摘採は、茶樹の栽培における最終作業であり、摘採の適否や巧拙は、生葉の収量とお茶の品質に直接影響するので、注意を要する。

品質と収量は、逆の相関関係にあり、これはお茶の摘採は新芽が成長している中で行われるため、摘採時期が遅れると収量は多くなるが、品質は低下する。また、主成分であるカフェイン・カテキン・アミノ酸（テアニン）などは、新芽の成長とともに次第に増加するが、葉が硬化して芯芽が止まる状態になると急激に減少し、粗繊維が増加して品質の低下に繋がる。したがって、良質を保ちながら、多くの収量を確保する摘採時期を見極めることが重要であり、また、それが摘採適期となる。

## 摘採適期

- ① 出開度 新芽の内で芯が止まった芽の割合。 50 ～ 80%が適期。
- ② 開葉数 一番茶では、4 ～ 5 枚、 二番茶・三番茶は、4 枚程度
- ③ 新芽長 一番茶では、10 cm内外、 二番茶・三番茶 6 ～ 7 cmのものを 5 ～ 6 cmに摘採する。

嬉野における一番茶の摘採時期は、4 月中旬から 5 月中旬。次回の摘採期までの期間を考えて、一番茶摘採後 45 ～ 50 日で二番茶を摘採、二番茶と三番茶の間隔を 35 ～ 40 日のように農作業の配分を行う。（「お茶の知識」）

戦後、摘採鋏（刈り取った葉がそのまま袋の中に落ちる仕様の鋏）の普及や、機械化によって、摘採に割かれる労働力が変化していく。茶摘みの時期には、「摘み子」と呼ばれる摘採作業を補助する人々が他地域から来訪していたとされる。嬉野では、主に白石町からの来訪者が多かったとする聞き取りも確認されている。（嬉野市史編集委員会『嬉野市史』2026 年）



写真 28 摘採の道具「摘採鋏」



写真 29 摘採の機械「バリカン」

## 3) 伝統的釜炒り茶製法の多様性とその背景

### ■成分分析（日本茶）

表 13 緑茶の成分とその生体調節機能について

| 緑茶成分           | 生体調節機能         |
|----------------|----------------|
| テアニン（アミノ酸の一種）  | ①緑茶のうま味成分      |
|                | ②カフェインの拮抗成分    |
| カテキン類（お茶の渋み成分） | ①発ガン抑制作用       |
|                | ②抗腫瘍作用         |
|                | ③突然変異抑制作用      |
|                | ④抗酸化作用         |
|                | ⑤血中コレステロール低下作用 |
|                | ⑥血圧上昇抑制作用      |
|                | ⑦血小板凝集抑制作用     |
|                | ⑧血糖上昇抑制作用      |
|                | ⑨抗菌作用（食中毒予防）   |
|                | ⑩抗インフルエンザ作用    |
|                | ⑪虫歯予防作用        |

|              |                  |
|--------------|------------------|
|              | ⑫口臭予防（脱臭作用）など    |
| カフェイン        | ①覚醒作用（疲労感や眠気の除去） |
|              | ②利尿作用、強心作用       |
| ビタミンC        | ①ストレス解消          |
|              | ②風邪の予防           |
| カロチン         | 発ガン抑制作用          |
| γ-アミノ酪酸（ギャバ） | 血圧降下作用           |
| フラボノイド       | ①血管壁強化           |
|              | ②口臭予防            |
| 多糖類          | 血糖低下作用           |
| フッ素          | 虫歯予防             |
| ビタミンE        | ①抗酸化作用           |
|              | ②老化抑制            |

（「うれしの茶の特徴」）

緑茶には、さまざまな成分が含まれており、健康への多岐にわたる効果が期待されている。テアニンは緑茶特有のうま味成分で、カフェインの作用を抑える働きを持ち、カテキン類は抗酸化作用や抗菌作用、血中コレステロールの低下、虫歯予防や口臭予防など、幅広い効能を示す。カフェインは覚醒作用や利尿作用を持ち、ビタミンCやカロチンは風邪予防や発ガン抑制、ストレス解消に寄与する。また、γ-アミノ酪酸（ギャバ）は血圧降下作用、フラボノイドは血管の強化、多糖類は血糖値の低下に役立つ。さらに、フッ素が虫歯予防に、ビタミンEが老化抑制や抗酸化作用に寄与するなど、緑茶は日常生活における健康維持に欠かせない飲み物として注目されている。

#### ■佐賀県茶業試験場による製茶研究（平成29年度）

味覚センサーによる茶種別のうま味・渋味の推定値と浸出液中のカテキン類およびアミノ酸濃度

背景・ねらい

釜炒り茶および蒸し製玉緑茶を産地の特徴ある茶種として生産振興を進める中、煎茶との品質の違いの明確化が求められる。

「やぶきた」の生葉を原料に作り分けた釜炒り茶、蒸し製玉緑茶、煎茶の1煎、2煎、3煎目の荒茶浸出液について、味覚センサーによるうま味、渋味の推定、また、アミノ酸、カテキン類の成分分析を行い、釜炒り茶および蒸し製玉緑茶と煎茶との味や浸出成分の違いを明らかにする。

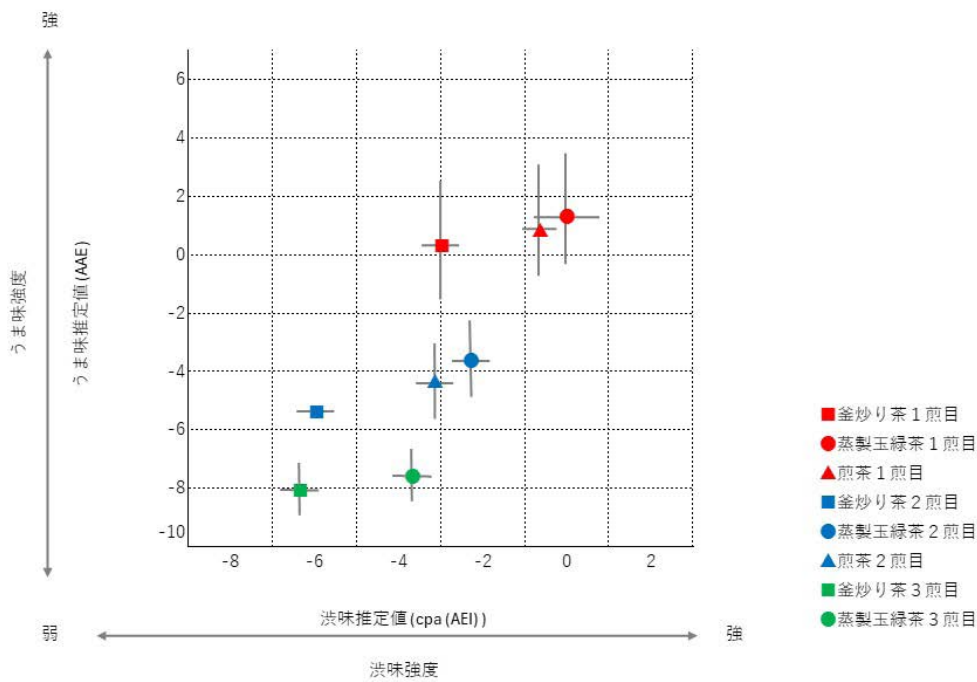
成果の内容

1 味覚センサーによる推定において、釜炒り茶は煎茶と比べてうま味強度は同程度であるが、渋味強度は弱い。

2 釜炒り茶が煎茶と比べて渋味強度が弱いのは、浸出液中のカテキン類濃度が低く、中でも渋味が強いガレート型カテキンが溶出されにくいいためである。

3 蒸し製玉緑茶の味覚センサーによるうま味強度、渋味強度は煎茶と差はない。また浸出液中

のカテキン類およびアミノ酸濃度も差はない。



図版 9 味覚センサーによる茶種別のうま味・渋味の推定値

表 14 浸出液中のカテキン類およびアミノ酸濃度

| 浸出回数 | 茶種     | アミノ酸    | カテキン類   |         |         | カテキン類の割合 |
|------|--------|---------|---------|---------|---------|----------|
|      |        | 合計      | 合計      | うちガレート型 | ガレート型割合 |          |
| 1 煎目 | 釜炒り茶   | 3.06 b  | 1.17 b  | 0.40 b  | *34.1%  | 27.90%   |
|      | 蒸し製玉緑茶 | 3.97 a  | 1.81 a  | 0.70 a  | 38.60%  | 31.50%   |
|      | 煎茶     | 3.74 a  | 1.70 a  | 0.63 a  | 37.00%  | 31.70%   |
| 2 煎目 | 釜炒り茶   | 1.13 cd | 0.65 d  | 0.22 c  | 34.70%  | 36.60%   |
|      | 蒸し製玉緑茶 | 1.53 c  | 1.11 b  | 0.43 b  | 38.90%  | 42.40%   |
|      | 煎茶     | 1.49 c  | 1.01 bc | 0.39 b  | 38.20%  | 40.80%   |
| 3 煎目 | 釜炒り茶   | 0.72 d  | 0.52 d  | 0.18 c  | 35.00%  | 41.60%   |
|      | 蒸し製玉緑茶 | 0.67 d  | 0.75 cd | 0.31 bc | 41.20%  | 53.20%   |
|      | 煎茶     | 0.74 d  | 0.73 cd | 0.29 bc | 40.00%  | 50.00%   |

(佐賀県茶業試験場「茶業試験場の歩み(平成 10 ～ 29 年)」『味覚センサーによる茶種別のうま味・渋味の推定値』2019 年)

■釜炒り茶の生産量

表 15 釜炒り茶年間取扱量推移 (kg) R6. 8. 31

| 年度  | 西暦   | 露地数量   | 被覆数量   | 合計数量   |
|-----|------|--------|--------|--------|
| H13 | 2001 | 51,323 | 1,050  | 52,373 |
| H14 | 2002 | 12,980 | 13,467 | 26,357 |
| H15 | 2003 | 23,305 | 3,137  | 26,442 |
| H16 | 2004 | 19,998 | 4,133  | 24,131 |
| H17 | 2005 | 31,016 | 2,342  | 33,358 |
| H18 | 2006 | 22,020 | 3,015  | 25,035 |
| H19 | 2007 | 19,713 | 2,060  | 21,773 |
| H20 | 2008 | 18,690 | 2,815  | 21,505 |
| H21 | 2009 | 17,132 | 3,698  | 20,830 |
| H22 | 2010 | 17,960 | 2,920  | 20,880 |
| H23 | 2011 | 16,928 | 2,540  | 19,468 |
| H24 | 2012 | 19,189 | 2,219  | 21,408 |
| H25 | 2013 | 18,674 | 2,483  | 21,157 |

|     |      |         |       |         |
|-----|------|---------|-------|---------|
| H26 | 2014 | 17,476  | 3,758 | 21,234  |
| H27 | 2015 | 22,613  | 3,818 | 26,431  |
| H28 | 2016 | 28,441  | 2,820 | 31,361  |
| H29 | 2017 | 64,021  | 3,191 | 67,212  |
| H30 | 2018 | 79,941  | 1,955 | 81,896  |
| R1  | 2019 | 52,061  | 2,461 | 54,522  |
| R2  | 2020 | 37,911  | 3,972 | 41,883  |
| R3  | 2021 | 104,304 | 2,272 | 106,576 |
| R4  | 2022 | 94,270  | 2,533 | 96,803  |
| R5  | 2023 | 19,353  | 2,313 | 21,666  |
| R6  | 2024 | 37,254  | 2,291 | 39,545  |

(西九州茶農業協同組合連合会提供)

表 15 は西九州茶農業協同組合連合会が平成 13 (2001) 年から令和 6 (2024) 年に取り扱った釜炒り茶の年間取扱量推移を示した表である。

平成 13 (2001) 年から平成 23 (2011) 年にかけて取り扱い量は減少していたが平成 24 (2012) 年からは増加していることが確認でき、平成 29 (2017) 年には大きく取り扱い量を増やしている。特に令和 3 (2021) 年は 106,576 kg を取り扱っており、記録のある 24 年間で最大の取り扱い量であった。しかし令和 5 (2023) 年および令和 6 (2024) 年では取り扱い量を大きく減らしていることが確認できる。

栽培に関して、露地栽培と被覆栽培を比較すると取り扱い量の多くを露地栽培が占めている。主な栽培は露地栽培であり、被覆栽培では毎年一定量の栽培を行っていることがわかる。

#### 4) 傾斜釜と平釜

##### ■傾斜釜と平釜の特徴

釜炒り茶に用いられる釜は、その設置方法や製茶工程の違いから、大きく「嬉野式」と「青柳式」の二系統に分けられる。

嬉野式は、釜を地面からおおよそ 45 度に傾斜させて据え付ける点に特徴があり、製茶された茶葉は、全体に丸みを帯びた珠状の形態となり、色沢は黄緑色、水色は澄んだ黄金色である。これらの特徴は、現在の嬉野釜炒り茶の外観や品質を特徴づける要素となっている。

一方、青柳式は釜を水平に設置する製法で、仕上がった茶葉の形状は湾曲しつつもやや伸びた形となり、色沢は青緑色を帯び、水色も比較的青味が強いとされる。

嬉野式と青柳式では、釜の構造や設置角度の違いが、茶葉の動きや火の当たり方に影響し、それが形状や水色といった製品特性の差異として現れていると考えられる。



写真 30 傾斜釜



写真 31 平釜

なお、嬉野式の傾斜釜が、いつ頃から嬉野地域で使用されるようになったのかについては、現時点では明確な史料は確認されておらず、その成立時期や技術的背景については今後の検討課題として残されている。

### ■嬉野傾斜釜の成り立ち

嬉野茶業は 1440 年頃に明の陶工が嬉野不動山に渡来して、窯業の傍ら自家用の茶を栽培したとされるのが始まりと伝えられている。また、1504 年頃に明の「紅令民」が不動山で南京釜による釜炒り茶を製造し、これが嬉野釜炒り茶の起源と伝えられている。これについては、「紅令民」の渡来と釜炒り製法に関して、吉村藤十郎（1795 年～ 1847 年）の「松寿軒」宣伝文（版本）にも残されている。「紅令民」がどのような人物であるか詳細を示す書物は現在に残っていないが、明治 31（1898）年執筆「嬉野温泉誌」（池田政道氏）には、高麗人が伝えたとの記載もあるなど、「紅令民」と「高麗人」を同一に考える意見もあるようだが実際のところは判然としない。

嬉野式の傾斜釜は、伝来した当初から傾斜釜の形であったかどうかを示す資料は現在のところ見つかってはいるが、『茶業通鑑』（村山鎮氏）には、嬉野製の初期の製法について、長崎港在留の支那人から製法が伝えられたとする説が紹介されており、また長崎県の彼杵地方で製造されたとの記述もみられる。

佐賀、長崎を中心とする嬉野製と、熊本、宮崎を中心とする青柳製は、当時は上流階層の飲用に供する上級茶で、一般庶民の飲用する釜炒り番茶類は、九州、四国、中国地方で、広くつくられていた。それに用いた鍋は、ほとんどが平鍋であったようである。「日本茶業発達史」（大石貞男氏）によれば、唐製の傾斜釜は四国、中国地方には見られず、いずれも青柳製と同様の平釜で、山口県周南市鹿野上の漢陽寺に、明棧禅師が応安 7 年（1375）に伝えたとする製法も、鳥取市鹿野町光輪寺の製法も、平釜であったとされている。（森蘭市二『釜炒り茶』2002 年）

17 世紀末に執筆された『農業全書』（宮崎安貞氏）に、唐茶（釜炒り茶）の製造法について記載があり、「へついを、うしろ高にぬりすへ、土壇の上をバ紙にてはり、」のように現在に残る傾斜釜を彷彿とさせる一文が残っている。これが、嬉野式の傾斜釜であることを証明することは難しいが、明治 7（1874）年執筆「茶説集成」（加藤景孝氏）には、「焙炉ハ前低ク後高ク塗り、土壇上ハ紙ヲ以テ張ル」の記述があり、傾斜釜が嬉野式の製茶法として挙げられるなど、この当時には、傾斜釜が嬉野式であると考えられていたと推測できる。農業全書の製造法が傾斜釜であるとの意見は、平成 29（2017）年「傾斜釜でつくられる釜炒り茶」（坂本孝義氏）の茶業研究においても述べられているなど、現在でも以前と同様に嬉野式傾斜釜だと考えられている。

## 5) 嬉野市の釜炒り茶製法技術（写真 P. 46 ～ P. 50）

### 〔手炒り〕

手炒製茶法（嬉野釜炒茶協議会 釜炒手揉保存会資料より引用）

嬉野釜炒茶協議会 釜炒手揉保存会

## 製茶法

### 一、製茶用原料

製茶品質の良否は、その原料の如何に依ることは言うまでもないが、特に釜炒製茶用原料は下記の事項に留意する。

(イ) 肥培管理を充分にし、新鮮な原料を用いる事。

肥培管理が充分でないもの、又は貯蔵葉等は茶葉中の含有水分が少なく、且つ不均一のため炒葉が困難で品質優良の製品が得難い。

(ロ) 丁寧な摘採葉を使用する。

缺摘葉又は粗雑な摘採葉は、切葉、木茎及び古葉等が混入するため品質が非常に不揃いになり炒葉の際焦げ葉、又は生炒れとなって木茎は青臭を残し、製茶の形状が整はず、品質が甚しく低下する。

(ハ) 軟葉を使用する事。

硬葉又は古葉等は、完全なる炒葉が困難で特に締まりを欠き品質を損う。

### 二、製茶法各操作

#### (1) 生葉炒

##### (イ) 要旨

生葉炒は、釜炒製造中最初の操作で、本操作により茶葉中の酸化酵素の活性を除き、釜茶固有の色沢香味を発揚しつつ茶葉に柔軟性を増させるもので、特に細心の注意を払わなければならない。

##### (ロ) 温度

炒葉に必要な温度は、原料の素質つまり硬軟、含有水分の多少等によって少々異なるが、普通の場合釜の底部（焰が最も強く当る部分）が摂氏 400 度内外で、釜底が白味を帯びる程度である（試しに一葉を投入すればすぐに焦げつつ灰となる）。

茶葉を搬入すれば初め暫くは「バチバチ」と烈しい音を発する程度とするが、操作が進んで茶葉中の水分が減少するに従い次第に温度を低下させること。

炒葉の温度が高すぎれば、釜面よりの放熱のため操作が著しく困難になるだけでなく、葉縁、芽先等比確乾き易い部分は焦げて粉末が生じ、反対に低すぎれば、葉脈、葉柄等生炒れとなって青臭を残すだけでなく、これらの部分は酵素の死滅が不十分のため黄褐色（俗に「エビ」）に悪変し共に著しく品質が低下する。

##### (ハ) 投入量

炒葉する 1 回の茶葉分量は、製造者の体力技術の巧拙、茶葉の性質等によって少々異なるが、普通一貫匁（3,000g）内外を適度とする。

投入量が多ければ操作が困難となり、葉捌きが不十分で蒸度が均一にならず蒸れ香を伴い、投入量が少なければ操作は容易になるが、能率が低下し茶葉中の蒸散水分が少ないため蒸度に「ムラ」を生じ、また焦げ易くなる。

#### (二) 方法

生葉炒りの方法を、下記三種の操作に分ける。

### (1) 包熱

投入当時高熱の釜温を茶葉全体に平等に伝える炒葉の予備的操作。

### (2) 炒葉

茶葉中より蒸散する蒸気を包み込んで、酸化酵素の活性をなくすと共に特有の香味を醸成する方法で、本操作は二本の杓子を用いる。

### (3) 葉振

炒葉により生じる水分の発散を促し固有の色沢及び香味を上進させる操作。

生葉投入後約 30 秒～1 分間位は、包熱の目的で両腕の肘をなるべく伸ばして掌を釜面に向け、両手は指先の相接する程度で釜面に直接手を触れないよう茶葉を敷き込んで、前方へ押し上げ毎分約 80 回位の手使で急速に茶葉を回転させる、その間茶葉は最初「バチバチ」と烈しい音を発しながら水分を蒸散し幾分柔軟となって次第に熱が高まり手では操作できないようになれば、操作を止める事なく予め用意しておいた杓子を片手で交互に取り次の炒葉操作に移る。

炒蒸の時間は約 4 分内外で、その手使は毎分 40 回位とし、杓子の柄を親指を上指先に力を加えて握り締め両杓子にて茶葉を手前より釜面に添えて前方へすくいあげ、自然に杓子の内側へ纏めて団落させ加熱のため、茶葉中の蒸散水分の抱有する熱を利用して炒蒸の目的を達成させる。

本操作は茶葉中の酸化酵素を熱殺しつつ、含有成分を芳香佳味に変化させるものであるから、茶葉全部が茎の芯まで十分に炒蒸の作用を受けることが肝要で、その程度は茶葉から発散する香りが始めのうちは青臭く、杓子の触りも軽く茶葉の散乱が甚しいが、程度が進むに伴い杓子の触りも重く粘気を増し青臭みは少なくなり、釜炒茶特有の強い香りに変化すれば次の葉振の操作に移る。

炒蒸が終れば、団落操作の手使を止め散落操作に移す。即ち杓子で茶葉を高くすくい上げ左右交互に片手を引き茶葉をバラバラに釜一面に広げる、その速度は毎分 60 回位とし、時間は約 5 分内外で茶葉の熱気が減じれば杓子を置き手で前操作を継続する。本操作は炒蒸により茶葉表面に浸み出た水分の蒸散を促し釜茶固有の色沢、香味を増させるものであるから団扇で茶葉中に風を送れば、一層容易に目的を達成する。

取り出しの程度は硬葉が黄色を呈し、軟葉は僅かに黒味を帯びてよれ、柔軟性を増し、葉柄、茎等に横ジワを生じて甘味高い芳香を発し、通常生葉量に対して 3 割 5 分位の水分減となった時を適度として速やかに釜より取り出す。

### (ホ) 操作上の一般的注意

(1) 操作毎に釜面を磨き、付着した茶垢の清掃を行う。

(2) 投入前は必ず検温をし、薪の燃焼状態にも充分気をつける事。

(3) 火力が強すぎ手使が不十分の場合は焦げる事が多い。

(4) 手使の速度が遅く、投入量が多い場合は蒸れ香を生じ水色が混濁し香気不良となる。

(5) 手使の速度は常に温度に応じ適宜調節する。

(6) 温度が低く手使が不十分で投入量が多い場合は、「エビ」を生じる。

(7) 雨茶、露茶又は特に水分の多い原葉は少々温度を高くし炒蒸を短く、葉振を長くする事。

(8) 貯蔵葉、硬葉等特に水分の少ない原葉は少々温度を低くし炒蒸を長く葉振を短くする事。

## (2) 揉捻

揉捻は一般に「床揉」とも称し、縄で編んだ「蓆（ねこぶく）」の上にて行う、炒葉 1 回分を 4 等分して 1 人当たり 1 回の揉量とする。

その方法は蒸葉を集めてその斜め上部より両手で包むようにし、葉が回転するように転がし、始めは軽く次第に力を加えて揉み茶葉表面に水分が浮べば、玉解きをして数回これを繰り返し約 10 分間位で終わる。

本操作は、製茶の溶解成分を増し茶葉各部の水分を均等にし、締まりや形状を良好にする事を目的とする。

### (イ) 操作上の一般的注意

(1) 揉捻に使用の蓆は勿論、揉捻を行う人は、常に清掃し異臭又は異物等を茶葉へ混入しないよう注意する。

(2) 炒葉後直ちに揉む事は品質不良となるので、暫く冷却して操作を行う。

(3) 揉み始めより過重の力を加えたり、押し着け揉み又は蓆へ擦り着けて揉む事等は、いかなる場合でも避ける事。

(4) 揉み不足や揉み過ぎは共に製茶の水色、滋味、形状を悪くする。

## (3) 第 1 水乾（みつとうし）

揉捻により茶葉表面に揉み出された水分を急速に乾燥させる燥作。

その方法は、釜で行う事が普通であるが「バスケ」又は金網焙炉等を使用する事もある、この場合埋炭に注意し特に操作に当っては、粉末等が網目より落ちて焦げ煙臭がする恐れがあるので特に注意する。

### (イ) 方法

揉み終った茶葉は炒葉 1 釜分を 2 等位分して投入する。

釜の温度は摂氏 220 度内外（投入前）で、投入直後はジリジリと微音を発する程度とし、1 分間 60 回位の手使で掌を上に向け両指先の接する程度に親指を起し手を反らし茶葉を釜の手前より釜面に添って前方高くすくい上げ左右交互に片手を離し茶葉を支えている手を振りながら茶葉をバラバラにして釜一面にひろげる、時間は 10 分内外で茶葉が少々黒味を帯び僅かによれ、サラサラとなり指先で茶葉を強く押し揉めば粘気ある水分が僅かに浮かぶ時が適度として取り出す。

この時の水分減量は生葉量に対して 5 割 5 分とする。

### (ロ) 操作上の一般的注意

(1) 温度が高過ぎれば焦げる恐れがある、特に軟葉の表皮に火腫の斑点を残して外観を著しく損い、低過ぎれば長時間を要して水色が赤黒味を増し香味共に悪くなる。

(2) 手使の速度は常に温度の高低に伴って、緩急が必要であるが、概して投入時は早く、程度が進むに従って幾分遅くし温度もまたこれに伴う。

(3) 茶葉をすくい上げる場合釜底に擦りつけて葉傷を生じさせないようにする。

#### (4) 第2水乾

##### (イ) 方法

第1水乾を終わり、2釜分を合して投入する。手使の速度は1分間45回位とし温度は摂氏130度内外を適度とするが操作が進むに従って次第に低下させる。

手使の要領は前操作と大体同じであるが茶葉の乾燥程度が進むにつれて、すくい上げの速度を緩く且つ低くする。所要時間は約20分内外で、茶葉は黒味を増し少々締まりが出てくる。これを掌中にて強く握り締めたあと掌を開けば茶葉の持つ弾力味によって自然に崩れる時を適度として取り出す。

この時の水分減量は生葉量に対して6割5分減とする。

##### (ロ) 操作上の一般的注意

(1) 温度と手使の調和を特に留意する。

温度が高く手使が遅ければ、焦げの恐れがあるだけでなく「ムレ香」を伴い、温度が低く手使が早ければ茶葉表面のみ乾燥して甚だしく品質を損なう。

(2) 投入量の適度を誤らない。

投入量が少なければ茶葉の表面のみ乾燥する恐れが多く「ムレ香」を伴う。

(3) 茶葉乾燥が進むにつれ焦げ易くなるので特に温度に注意する。

#### (5) 締炒

##### (イ) 要旨1

締炒は釜炒茶特有の堅い締まりと形状を整えながら乾燥を促す事を目的とするが、この巧拙は製茶の外観的品質に大きく影響するので、炒葉操作と同様細心の注意を要する。

##### (ロ) 温度

締炒に必要な温度は普通摂氏100度～110度が適度とするが、投入後暫くは少々高くなり速やかに茶葉全体へ熱を平等に伝えるよう努め、操作が進むに従って次第に温度を低くする。

##### (ハ) 投入量

投入量は炒葉4釜分(生葉12kg)を普通とする。

投入量が多ければ締まり堅く丸形となるが、「ムレ香」を伴って特に香味を損い、少なければ締まり形状共に悪くなる。

##### (ニ) 方法

締炒操作は比較的長時間にわたり且つ体力の消耗が甚しいので疲労を防ぐ姿勢を保つよう心掛ける。

即ち、両足は斜前後に少し広めにし上体の動作は前後自由に動けるようにする、また両

腕は肘を曲げて掌を上にし親指を起して指をのばし両手首を少々内側に向け1分間40回位の速度で茶葉を一団として釜面に添って上体及び両腕で前方へ押し上げ葉が転落し始めれば両手を速やかに引く。

そして同一操作を繰り返すこと約90分内外で茶葉は堅く締まり、丸形となり手触りは乾茶に近く指で押し潰せば容易に粉末となる程度で取り出す。この時の水分減量は生葉量に対して7割5分減とする。

(ホ) 操作上の一般的注意

(1) 「ムレ香」又は焦香が生じないよう特に注意する。

投入量が多く手使が遅い場合は「ムレ香」を生じ、温度が高く手使が遅いか操作不十分の場合は焦げを生ずる。

(2) 比較的時間が長いにも係らず、操作が単純なため不注意になる恐れが多いので緊張を要する。

(6) 篩分

締炒を終われば少し太目(5番篩)の篩で篩分を行い、頭茶及び黄葉等を除くと共に茶箕で浮葉及び粉末を取り除く。

(7) 仕上炒

(イ) 要旨及び方法

仕上炒は釜炒茶製造中最後の操作で、茶葉の芯まで完全に乾燥させ、貯蔵中変質しないようにすると共に茶粒の角を落として丸みと擦沢を出し外観を整備し、釜茶固有の香味を出すことを目的とする。

方法は篩分を行ったものを釜へ投じ、両肘を伸ばして右掌を釜面へ直角にして茶葉を掻き上げ左手は掌を上にして右手首近くに少し斜めに添え茶葉を釜の円形に添って攪散させながら茶葉全体を回転させる。右手が疲れれば左手と換え左右交互に約60分位継続する。この時の釜の温度は摂氏80度位とし、1分間約100回位の速度とする。そして茶の表面が少々白色の擦沢を呈し乾燥充分にして特有の芳香を発すれば速やかに取り出す。

(ロ) 操作上の一般的注意

(1) 手使は常に均整にならし過重の力を加えない。

手使不均整の場合や押し付けるような手使は茶粒を小粒とし、また屑茶が多くなり歩止まりが悪くなる。

(2) 温度に注意し、特に高温は避ける。

温度が高すぎれば焦げる恐れがあり、色沢赤味を増す。また低すぎれば香味を削ぐ。

嬉野釜炒茶協議会 釜炒手揉保存会

2010.08.11 復刻茶試

## ※温度に関する所見

表 16 手熬製茶標準法（佐賀県産業協会茶業研究所「手熬製茶法」昭和 11 年）

| 操作     | 投入量    | 投入温度  | 所要時間 | 手使      | 重量減 | 備考               |
|--------|--------|-------|------|---------|-----|------------------|
| 生葉熬    | 1000 匁 | 280 度 | 10 分 | 包熱 80 回 | 30% |                  |
|        |        |       |      | 熬蒸 40   | —   |                  |
|        |        |       |      | 葉振 60   | —   |                  |
| 揉捻     | 250    | —     | 10   | 35      | —   | 1 操作量熬葉を 4 分割    |
| 第 1 水乾 | 500    | 140   | 10   | 60      | 55  | 1 操作量揉捻 2 回分     |
| 第 2 水乾 | 1000   | 130   | 20   | 45      | 65  | 1 操作量第 1 水乾 2 回分 |
| 締熬     | 4000   | 110   | 90   | 10      | 75  | 1 操作量第 2 水乾 4 回分 |
| 仕上熬    | 4000   | 80    | 60   | 100     | —   |                  |

※投入量は生葉換算である

（佐賀県茶業試験場『佐賀県茶業の発展と茶業試験場のあゆみ』「手熬製茶標準法（佐賀県産業協会茶業研究所「手熬製茶法」1936 年）」1998 年）

嬉野尋常小学校高等科で使用されていたとみられる『製茶沿革誌』（昭和 30 年頃）の「手炒製茶法」には生葉炒の温度は 280 度と記載されており、上記（表 16）の昭和 11 年の「手熬製茶標準法」にも同様に記されている。過去の資料の生葉炒りの温度が低い温度で示されているのは、当時は生葉を釜に入れた後の温度を記録している可能性が考えられる。

## ■手もみ釜炒り茶製造工程

### (1) 生葉炒り

茶葉中の酸化酵素を不活化する工程。釜茶固有の色沢香味を発揚させて茶葉を柔らかくする。釜の温度が高いと茶葉が焦げ、低いと青臭さと褐色化（俗にエビという）を起こして品質が低下する。



写真 32 炒り葉（殺青済み）

### (2) 揉捻<sup>じゅうねん</sup>

茶葉を集めて上から両手で包み、回転させる。徐々に力を加えて茶葉の表面に水分が浮かんだら玉を解く。約10分間これを数回繰り返す。こうすることで縮まりや形状を良好にさせる。



写真 33 揉捻



写真 34 揉捻



写真 35 揉捻後

### (3) 第1水乾<sup>すいかん</sup>（みつとうし）

揉捻によって揉みだされた水分を乾燥させる操作。茶葉を釜に投入後、釜面に沿って前方に高くすくい上げて茶葉を広げる。指先で茶葉を強く押すと、少し水分が浮かぶほどになったら取り出す。



写真 36 第一水乾

#### (4) 第2水乾

前操作とほぼ同じだが、乾燥が進むにつれてすくい上げる速度を緩やかにする。  
掌で強く握り、開いた時に茶葉自身の弾力で自然に崩れるようになったら取り出す。



写真 37 第二水乾



写真 38 第二水乾後



写真 39 第二水乾後冷却

#### (5) 締炒り

締炒りは釜茶特有の堅い締まりと形状を整えて乾燥することを目的とする。釜面に沿って茶葉を両腕で前方に押し上げ、葉が落ちたら両手を速やかに引く。指で葉を押し潰して容易に粉末になる程度で取り出す。



写真 40 締炒り

(6) 篩分け<sup>ふるい</sup>

少し太め（5 番篩）の篩で行う。  
頭茶及び黄茶を除くとともに、茶箕で浮葉と粉末を取り除く。



写真 41 切断



写真 42 切断



写真 43 切断後

### (7) 仕上げ炒り

茶葉の芯まで完全に乾燥させて貯蔵中に変質しないようにする工程。また、見た目を良くして釜茶特有の香味を出すことを目的にしている。篩にかけた茶葉を釜に入れ、釜の円形に沿って攪拌させるように茶葉を回転させる。表面に少し白色の擦沢が出て特有の香りを発してきたら取り出す。



写真 44 仕上げ炒り



写真 45 仕上げ炒り

### (8) 完成



写真 46 完成

## ■参考資料：静岡県の蒸し製法（手揉茶）

佐賀県の釜炒り製法と静岡県の蒸し製法は、それぞれ異なる工程を通じて独自の風味と特徴を生み出している。釜炒り製法では、生葉を用い、釜を 300 ～ 350 度に加熱して茶葉を炒り、水分を確認しながら揉捻と攪拌を繰り返し、炒りを 3 回、揉捻を 2 回、水乾を 2 回行うことで香ばしい風味と均一な仕上がりを実現する。一方、蒸し製法では蒸した茶葉を使用し、助炭面の熱と風を利用して回転揉や「こくり」によって茶葉を揉み、光沢と整った形状を作り上げ、柔らかく繊細な味わいを引き出す。

これらの製法の違いにより、釜炒り茶は爽やかで香ばしい風味を、蒸し茶は茶葉本来のうま味と甘味を際立たせる特徴を持ち、地域や文化的背景に応じて異なる魅力を提供している。参考として、以下、静岡県の蒸し製法の工程について紹介する。

### 手揉茶の製造法（静岡県）

#### 製造工程

○手揉製 蒸熱→露切→回転揉→中揉→仕上揉→乾燥

○機械製 蒸熱→荒揉→揉捻→中揉→精揉→乾燥

#### 1. 製造設備

##### (1) 蒸し設備

蒸気発生器（せきれい釜）、こしき、せいろ等

##### (2) 焙炉（ほいろ）

底辺をやや狭めた梯形の箱状造りのもの。手揉中の「ホイロ」の温度（助炭面）110 度～ 70 度。

#### 2. 手揉製法

##### (1) 蒸熱

せきれい釜の上にこしき、生葉を入れたせいろをのせ蒸し、蒸気が吹き出し始めた時、長い箸で茶葉を攪拌し、冷却する。

##### (2) 葉振り

両手の指先を上、下に動かし、蒸葉を助炭面にすりつけないよう、小手に拾い、全体に広がるよう葉離れよく振り落とす。

##### (3) 回転揉

茶葉を助炭上で集散し、適度の力を加え、茶葉各部の水分蒸発を促す。茶葉を傷めないように組織や細胞を破壊し柔らかくする。力の入れる程度で、軽回転、重回転、練揉の 3 つに分けることもある。

##### (4) 玉解き

回転揉の時にできた塊を解く操作で、徐々に力をゆるめて、横揉し最後は指先を熊手形にし、前後左右にかき混ぜ、一手拾いの揉切り後、焙炉から出す。

##### (5) 中上げ

焙炉から出した茶を中火かごに広げ、放熱しながら茶葉全体の水分を均一化し、中揉を行い易くする。

##### (6) 中揉（仕上揉）

##### ①揉切

上乾きしないよう、「ムレ」ないように揉切りによって茶葉によれ形を与え茶の香味をよくするために行う。

## ②転繰揉

助炭を利用した揉切法の一つで、茶の形状を整えて針状に伸ばす。

## ③こくり（艶だし）

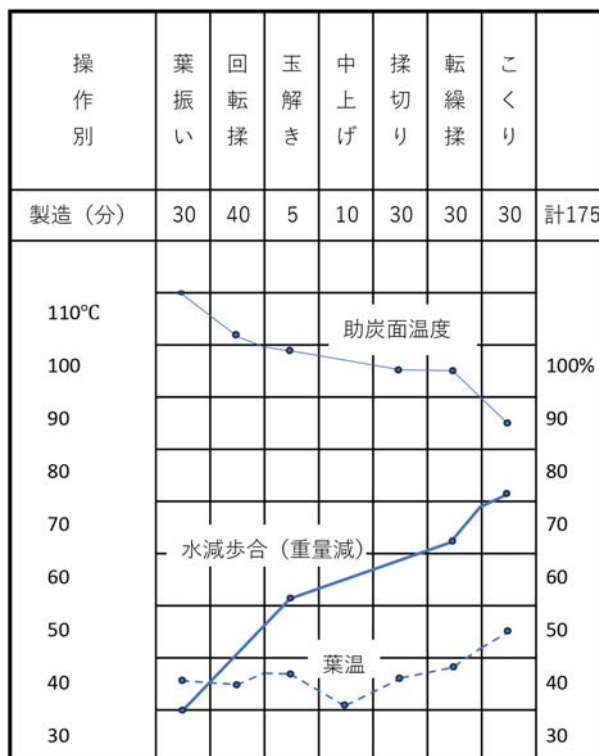
茶葉の形を整え、光沢を出させる。

## （7）乾燥

貯蔵に耐え得る水分まで乾燥する。時々、攪拌してむらのないよう乾燥する。

静岡県の手揉茶は、伝統技法に基づき、蒸熱、葉振り、回転揉、玉解き、中上げ、中揉、乾燥という複雑な工程を経て作られる。まず、蒸し設備（せきれい釜・こしき・せいろ等）を使用し、茶葉を蒸熱することで青臭みを取り除き、芳香を引き出す。その後、焙炉（ほいろ）と呼ばれる加熱装置上で、茶葉を均一に乾燥させながら、熟練の手技によって形状を整えていく。

手揉の工程では、茶葉の水分を均等にしながら揉みほぐし（回転揉）、茶葉の形状を針状に整える（転繰揉・こくり）といった作業が行われる。これらの工程では、蒸した茶葉を助炭面の熱と風を利用して茶葉を揉む。助炭面の温度は露切の時点で110度であり、揉みの各工程によって茶葉が乾くに従い、温度を下げていく。揉みの最終段階であるこくりは85度程度で行われる。対して茶葉の葉温は初め



図版 10 手揉茶製造工程標準表

35度程度で、揉みの工程が進むにつれ上昇し、45度前後となる。手揉みの工程における茶葉の重量減は約70%である。

静岡県の手揉み製茶において、特に、こくり工程では、茶葉の光沢を引き出すための細やかな技が求められる。

最後に乾燥を行い、貯蔵に適した水分量（3～4%）に調整することで、香り高く美しい手揉茶が完成する。

蒸製手揉茶の特徴は、その美しい針状の形状と、深みのある甘みや旨味にある。機械製茶と異なり、手作業によって茶葉が丁寧に揉まれることで、繊細な風味と豊かな香りが生まれる。

## ■折衷製

### 製法の特徴

折衷製は、蒸製と釜炒製を組み合わせたハイブリッドな製法である。籠焙炉を用い、第1工程で生葉を蒸し、第2工程以降は従来の釜炒茶と同様に釜炒りを行う。この製法により、仕上がりは嬉野茶特有の玉緑茶形状となる。

### 折衷製の成立

折衷製は、明治18年（1885）頃に高柳嘉一によって考案された製茶法とされる。当時の郷土誌などでは、「折衷製」によって品質が向上したと評価され、在来製法改良の一環として位置づけられている。

明治初期、井手與四郎は佐賀県の奨励を受けて宇治製の製茶伝習所を設立したが、数年で廃業した。その後、高柳嘉一を頼って製茶改良に取り組み、唐製（釜炒り）と宇治製（蒸し製）を折衷した製茶法を発案したとされる。

### 製造方法

#### [第一次工程]

1回目～4回目までは静岡式の製茶法で行う。生葉を蒸し、粗く水分を切り、揉捻、床揉み・中切り揉みをして、茶葉が中くらいの乾き具合になるまで乾燥させる。そのあと焙炉から茶を上げ、だいたい生葉で二貫匁分くらいをまとめて、在来の唐釜を使う嬉野式の製茶法にうつる。

#### [第二次工程]

##### 一番釜 向炒（むかいび）

火加減をやや強めにし、焙炉から上げた茶を唐釜に入れる。両手で手前に押しながら回すように炒り、約40分で釜から出して、広げて冷ます。

##### 二番釜 向炒

火加減は一番釜のときより弱めにし、最初はやわらかく向炒をする。茶が温まってくるのに合わせて、少しずつ手の回転を速くしていく。この作業をおよそ30分続ける。

##### 三番 回し炒り

二番釜の向炒のときよりさらに火加減を弱くし、茶を入れて、少しずつ温まるまで向炒をする。ちょうどよい温かさになったら、両手で釜の形に沿って円を描くように茶を回し炒りし、火加減と呼応させながら、だんだん回転を速くしていく。これをおよそ40分続ける。最後に、この回し炒りで炒り上げた茶をふるいにかけて選別し、そのあと箕（み）で整えて仕上げる。

### 普及状況と評価

公式記録では、折衷製は「大いに流布した」「品質向上に寄与した」とされているが、伝承や聞き取りによれば、実際の普及は限定的であったと考えられる。普及したとしても、一部地域における短期間の導入にとどまり、大正期には不動山の一部で一時的に復活したものの、長期的な定着には至らなかった。

評価面では、外観は整うものの、従来の釜炒茶に比べて「のみ」が劣るとされ、嬉野茶

としての従来の地元市場からは不評であった。また、地元の茶商からの反発もあり、市場的な支持を得ることができなかった。

### 定着しなかった背景

折衷製や静岡製への転換、ならびにそれらの折衷案は試みられたが、嬉野地域では釜炒り製への支持が依然として強く、製法改良は十分に進まなかった。明治末期には、茶業組合規則の施行も停止されている。

静岡製が浸透しなかった背景としては、

①佐賀・長崎地域特有の嗜好が既に形成されていたこと

②農家兼業の茶商が市場を担っていたこと

③米麦主体の副業として茶業が営まれており、価格下落への耐性があったこと

などが挙げられる。さらに、製茶の機械化から取り残されたことも、茶業停滞の一因となった。

(久保山千里『嬉野における茶業の発展過程』1963年10月5日、佐賀県嬉野部教育会『嬉野吉田郷土史上巻』1929年、嬉野町『嬉野茶町史 下巻』1979年11月)

## ■機械釜炒り茶製造工程

### (1) 炒り葉



写真 47 炒葉機

直火で釜を加熱して生葉を炒ることにより、酵素殺青（茶葉の酸化を止める）し、釜炒り茶特有の香味をつくる。

### (2) 揉捻



写真 48 揉捻機

圧力をかけて揉み込み、茶葉各部分の水分を均一にする。



写真 49 第一水乾機

揉捻した茶葉を直接加熱式の水乾機で乾燥する。

(3) 中揉



写真 50 中揉機

回転胴と揉み手により、茶葉を揉みながら成形、乾燥させる。

(4) 水乾



写真 51 第二水乾機

直火式加熱乾燥で釜炒り茶本来の香味を発揚させる。

(5) 締め炒り、乾燥



写真 52 締め炒機

茶に締めを与えながら、玉形に成形、乾燥させる。

その後、乾燥機で品質保持と香味向上のため、熱風乾燥し水分を除去する。

表 17 釜熬茶機械製造標準法（佐賀県産業協会茶業研究所「釜熬茶機械製造法ノ大要」1941 年）

| 操作     | 機械名称   | 投入量（貫） | 投入温度（度）         | 所要時間（分） | 回転数（回） | 重量減歩合（％） |
|--------|--------|--------|-----------------|---------|--------|----------|
| 生葉熬    | 佐研式熬茶機 | 1000   | 280             | 10      | 17     | 40       |
| 揉捻     | 臼井式揉捻機 | 2000   | -               | 10      | 35     | -        |
| 第 1 水乾 | 伊達式水乾機 | 2000   | 釜底 200<br>排気 60 | 15      | 34     | 60       |
| 第 2 水乾 | 〃      | 4000   | 釜底 150<br>排気 50 | 20      | 26     | 65       |
| 締熬     | 佐研式締熬機 | 8000   | 150             | 90      | 30     | 75       |
| 仕上熬    | 伊達式仕上機 | 8000   | 100             | 90      | 26     | -        |

※投入量は生葉換算である

（佐賀県茶業試験場『佐賀県茶業の発展と茶業試験場のあゆみ』「釜熬茶機械製造標準法」1998 年）

表 18 釜熬茶機械製造標準法（「佐賀県農業試験場茶業分場要覧」1960 年 4 月）

| 操作      | 機械名称                        | 投入量（kg）    | 温度（度）   | 回転数（rpm）    | 所要時間（分）  | 重量減（％）  |
|---------|-----------------------------|------------|---------|-------------|----------|---------|
| 炒葉      | 森式送風型                       | 7.5 ～ 11.2 | 380     | 24          | 12 ～ 15  | 38 ～ 40 |
|         | 佐研式                         | 5.6        | 280     | 22          |          |         |
|         | 嬉野農協式                       | 7.5        | -       | 22 ～ 24     |          |         |
| 〃       | 森式連続炒葉機                     | 75 ～ 80    | -       | 胴 40, 葉振 21 | -        | -       |
| 揉捻      | 4 貫機                        | 7.5 ～ 11.2 | -       | 35          | 15       | -       |
|         | 6 貫機                        | 11.2 ～ 17  | -       | 32          |          |         |
| 第 1 水乾  | 胴回転型                        | 7.5 ～ 11.2 | 55 ～ 53 | 28 ～ 26     | 15 ～ 18  | 57 ～ 60 |
| 第 2 水乾  | 同上                          | 15 ～ 22.5  | 52 ～ 50 | 26 ～        | 18 ～ 24  | 65 ～ 70 |
| 締熬      | 同上                          | 45         | 45 ～ 40 | 25 ～ 23     | 90       | 75      |
| 同上      | 固定型                         |            |         |             |          |         |
| (組み合わせ) | 胴回転型                        |            |         |             |          |         |
| 茶揃, 飛出  | 4 ～ 5 号にて篩別、粒形を調整し粉抜並びに木茎選別 |            |         |             |          |         |
| 仕上炒     | 胴回転型                        | 45         | 35      | 26          | 90 ～ 120 | 77      |

（1956 年佐賀県農林部農業改良課編「製茶法」とほぼ同じ内容）

（佐賀県茶業試験場『佐賀県茶業の発展と茶業試験場のあゆみ』「釜熬茶機械製造標準法」1998 年）

表 19 釜炒製玉緑茶の標準製茶法

| 工程  | 使用機械                    | 項目                                                                                                           | 一番茶                                                                                                                                                              | 二・三番茶 | 技術の重要事項                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| いり葉 | 120K 型（1 円筒 2 固定釜）（1 台） | 生葉投入量<br>温度（処理中）<br>回転釜<br>第 1 固定釜<br>第 2 固定釜<br>回転数<br>回転釜<br>第 1 固定釜<br>第 2 固定釜<br>揉圧処理み<br>取り出し程度         | 70 ～ 80 kg / 時<br><br>300 ～ 330 度<br>200 ～ 220<br>140 ～ 160<br><br>35rpm<br>20<br>16<br>第 1 円筒処理後<br>茶葉水分 60%                                                    |       | 1. 投入量が品質に及ぼす影響大、公称の 60% 内外が適当。<br>多いと、攪拌不良となりムレと炒りむらを生じ、釜香が発揚せず。<br>2. 温度管理は前面中央部炉内温度 400 度、煙突基部温度 170 度を目安にする。<br>この行程で釜炒り茶特有の香りが発揚されるので、特に注意が必要。<br>3. 回転数が多いと色沢は良いが炒り不足で苦渋味強く、少ないとムレや焦げを生ず。<br>い程度を目安にす。少ないと蒸し風の香味となり、多いと青枯葉を生じ青臭が残る。<br>雨葉、露葉は排蒸気量を増す。<br>4. 揉圧操作で香味発揚と能率工場を図る。<br>5. 炒り開始時と終了時の茶葉は焦げ葉が混じるので除去する。<br>6. 本葉取り出し口に粉取り装置を付け、水色の黒にごりを防ぐ。 |
|     | 120K 型（1 円筒 2 固定釜）（1 台） | 生葉投入量<br>温度（処理中）<br>回転釜<br>第 1 固定釜<br>第 2 固定釜<br>回転数<br>回転釜<br>第 1 固定釜<br>第 2 固定釜<br>排蒸気量<br>揉圧処理み<br>取り出し程度 | 70 ～ 80 kg / 時<br><br>300 ～ 330 度<br>200 ～ 220<br>130 ～ 150<br><br>35rpm<br>32<br>20<br>1.8 m <sup>2</sup> / 分   1.5 m <sup>2</sup> / 分<br>第 1 円筒処理後<br>茶葉水分 55% |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

|        |                   |                                                                      |                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                      |
|--------|-------------------|----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 揉捻     | 60K 型 (2 台)       | 投入量(生葉換算)<br>回転数<br>所要時間                                             | 50 kg<br>25 ～ 26rpm<br>15 分                                                                            | 1. 分銅位置を調整し竿は水平程度にする。<br>2. 揉み過ぎは苦渋味が強く、締りが悪い。<br>3. 揉捻機 1 台では炒り葉直後に冷却装置を。                                                                                                                                           |
| 水乾     | 水乾機 80K 改善型 (1 台) | 投入量(生葉換算)<br>排気温度<br>風量<br>胴回転数<br>取り出し程度<br>所要時間                    | 50 kg<br>40 度<br>多<br>26～28 回/分   24～26 回/分<br>茶葉水分 27 ～ 30%<br>25 ～ 30 分                              | 1. 投入量多いとムレと生じ、香味低下する。<br>2. 排気温高すぎると、太よれ、不揃いとなり、色沢はさを欠く。<br>3. 風量少はさを欠き、ムレて香味低下。<br>4. 取り出しは茶葉を強く握り、開いては茶が反発して解ける時。<br>早出しはムレ生じ色沢低下、遅出しは締まり悪し。                                                                      |
| 締炒(直火) | 締炒機 80K 改善型 (1 台) | 投入量(生葉換算)<br>排気温度<br>風量<br>胴回転数<br>取り出し程度<br>所要時間                    | 50 kg<br>45 度<br>多<br>24 ～ 26 回 / 分<br>茶葉水分 10%<br>30 ～ 40 分                                           | 1. 投入量多いと色沢と香味が低下する。<br>2. 排気温高すぎると、ムレが生じて香味が低下する。<br>3. 風量少はさを欠き、ムレて香味低下。<br>4. 回転数多いと締りが不足し、少ないと色沢、香味が低下。                                                                                                          |
| 乾燥     | 乾燥機               | 吹込温度(排気温度)<br>取り出し温度<br>所要時間                                         | 70 ～ 80 度 (60 度)<br>茶葉水分 4%以下<br>25 ～ 30 分                                                             | 1. 玉緑茶は乾燥しにくく、所要時間が短いと心水が残り、香味が薄く、貯蔵中に変質しやすい。                                                                                                                                                                        |
| 水乾(熱風) | 中揉機 60K 型 (1 台)   | 投入量(生葉換算)<br>排気温度<br>風量<br>胴回転数<br>もみ手バネ圧<br>もみ手本数<br>取り出し程度<br>所要時間 | 50 kg<br>40 度<br>多<br>26～28 回/分   24～26 回/分<br>4 ～ 5 kg<br>8 本   4 ～ 8 本<br>茶葉水分 30 ～ 32%<br>30 ～ 40 分 | 1. 投入量が多いとムレが生じ、香味が低下する。<br>2. 排気温が高すぎると、太よれ、不揃いとなり、色沢はさを欠く。<br>3. 風量少や回転数少は色沢はさを欠き、ムレて香味低下。回転数は締り不足。<br>4. バネは圧弱は丸型、さえ不足、強は砕け多。<br>5. もみ手本数多程色沢向上、こわ葉締り悪し。<br>6. 取り出しは茶葉を強く握り、開いて茶が反発して解ける時。早出しはムレ生じ色沢低下、遅出しは締まり悪し。 |
| 締(熱風)  | 再乾燥 60K 型 (2 台)   | 投入量(生葉換算)<br>排気温度<br>風量<br>胴回転数<br>内部構造<br>取り出し程度<br>所要時間            | 50 kg<br>40 度<br>多<br>24 ～ 26 回 / 分<br>集葉板   サン<br>茶葉水分 10%<br>30 ～ 40 分                               | 1. 投入量多いと色沢と香味が低下する。<br>2. 排気温が高すぎると、締りが悪く。ムレ生じて香味が低下する。<br>3. 回転数多いと締りが不足し、少ないと色沢、香味が低下。<br>4. こわ葉はサンの方がムレ防ぎ、内質向上。<br>5. 取り出し程度は白ズレ前とする。                                                                            |
| 乾燥     | 乾燥機               | 吹込温度(排気温度)<br>取り出し温度<br>所要時間                                         | 70 ～ 80 度 (60 度)<br>茶葉水分 4%以下<br>25 ～ 30 分                                                             | 1. 玉緑茶は乾燥しにくく、所要時間が短いと心水が残り、香味が薄く、貯蔵中に変質しやすい。                                                                                                                                                                        |

(佐賀県茶業試験場『佐賀県茶業の発展と茶業試験場のあゆみ』『釜炒製玉緑茶の標準製茶法』1998 年)

## 6) 嬉野茶の流通販路

嬉野茶の流通は、必ずしも嬉野地域内に限定されたものではなく、近世以降、国内外の複数の範囲に展開していたことが確認できる。史料・報告書の記述からは、少なくとも近隣地域を中心とする国内流通、長崎港を起点とした海外輸出、さらに戦後以降の県外移出という三つの段階・側面が読み取れる。

### 海外への流通

嬉野茶の海外輸出は、宝暦 10(1760)年にオランダ向け輸出が開始されたとされる。その後、安政 6 (1859) 年以降は海外輸出が拡大したとの記述がある。

明治 5 (1872) 年時点の報告では、長崎港から上海へ輸出し、英・米・仏向けには上海を経由して流通していたことが記されている。

昭和期に入ると、販路拡張の一環として朝鮮・満州方面での販売活動が行われたほか、満州(大連)博覧会への出品や、満州向け製茶に関する研究も確認されている。

さらに、昭和9（1934）年にはアフガニスタン向けに約2万ポンドを輸出したとの記録があるが、これは継続的な取引には至らなかったとされる。

### 輸出用の釜炒り茶

昭和28（1953）年の品評会における優秀賞の賞状には「輸出用」との記載が確認できる。この背景には、戦後の茶業復興期において、輸出茶が再び重要な位置づけを持っていたことがある。桑原穆夫氏は『全国茶品評会の出品茶変化の経緯』の中で、戦前に大量輸出の実績を有していた蒸製玉緑茶が、戦後には北アフリカや近東向けの輸出茶として再び注目を集め、それを含めて審査が行われたことが品評会に大きな影響を与えたと指摘している。



写真 53 全国製茶品評会（昭和28年）

また、玉緑茶については、開催回や時代背景に応じて「内地向」と「輸出向」を分けて審査するなど、品評会の審査区分が柔軟に変更されてきたことが示されている。昭和28（1953）年当時に「輸出用」と明記された賞状が存在することは、当該時期において輸出市場を強く意識した製茶・評価体系が確立していたことを示す資料といえる。

### 〔国内における流通（販売先・需要地）〕

国内流通については、明治5（1872）年の報告において、海外輸出とは別に、佐賀・白石・長崎・平戸などの近隣地域の市場へ売り出されていたことが記されている。

また、『日本茶業史』には、嬉野茶の販路が「自家消費／市場販売／附近の島への販売」といった複数の形態に分かれていたことが示されている。さらに、一等品は長崎方面へ、下等品は島々へ流通したとする記述があり、品質に応じた流通先が選別されていたことがうかがえる。

これらを踏まえた分析として、嬉野茶は長崎・佐賀の南県下を中心に好まれるようになり、市場構造や流通のあり方によって、いわば「鎖国的市場」を形成していたとの指摘もなされている。

### 戦後以降の流通（組織流通・県外移出）

戦後の流通については、静岡への移出量が多かったとの記述があり、県外流通の比重が高まったことが確認できる。

現在の主な流通経路としては、西九州茶連→JA販売事業所や主に佐賀・福岡を中心とする茶商→小売商・企業という組織的な流通ルートが中心となっている。

### 早岐茶市

嬉野茶の流通は周辺地域の市場や港を通じても広がっていたと考えられる。その一例として、早岐茶市が挙げられる。

早岐茶市は約400年の伝統を有するといわれているが、文献による明確な記録は確認されていない。その起こりは、山に住む獵師や野武士・士豪が得た鳥獣や皮革類と、海に住

む漁師がもたらす魚介や海藻類を交換する物々交換に始まるとされる。

江戸時代、早岐は平戸領南東部の要衝であり、水陸交通の十字路に位置していたため、物資の集散地として発展した。長崎（時津）や大村、福岡、佐賀方面からの往来に加え、五島、西彼、外海、北松、平戸、小値賀、有川などへの水路も開けており、佐世保や面高、七ツ釜、瀬戸、松島、崎戸など周辺各地の浦々から船が早岐港に集まっていたという。

このような広域的な交易の場として発展した早岐茶市には、嬉野からも茶が持ち込まれ、取引が行われていたと伝えられている。

（旧早岐町佐世保市合併五十周年記念実行委員会郷土史編集委員会『早岐郷土史概説・附録』「早岐茶市について」1994年6月1日）

## 5. まとめ

嬉野の手揉み釜炒り茶は、地面から約45度傾いた傾斜釜で生葉を炒る独自の製法により、茶葉が勾玉状となり、水色が黄金色を呈する点に大きな特徴がある。釜で生葉を炒る工程に始まり、揉捻、水乾、再度の揉捻を繰り返すことで、茶葉は次第に締まり、特有の形状と風味が形成される。現在、嬉野市内では蒸し製玉緑茶が主流であるが、昭和40年代頃までは釜炒り茶が中心であり、昭和50年代にはその割合が大きく減少した。現在では日本茶全体の中でも1%にも満たない希少な存在となっているが、製造は意欲的に継続されており、全国茶品評会においても高い評価を受けている。

一方、嬉野茶の流通は必ずしも地域内に限定されるものではなく、近世以降、国内外に広く展開してきた。宝暦10（1760）年には長崎港を起点としたオランダ向け輸出が始まり、安政期以降は海外輸出が拡大した。明治期には上海を経由して欧米諸国へ流通し、昭和期には朝鮮・満州方面への販路開拓や博覧会出品、さらにはアフガニスタン向け輸出の試みも確認される。戦後においても輸出茶は重要視され、昭和28（1953）年の全国茶品評会では「輸出用」と明記された釜炒り茶が評価対象となるなど、輸出市場を強く意識した製茶・評価体系が存在していたことがうかがえる。

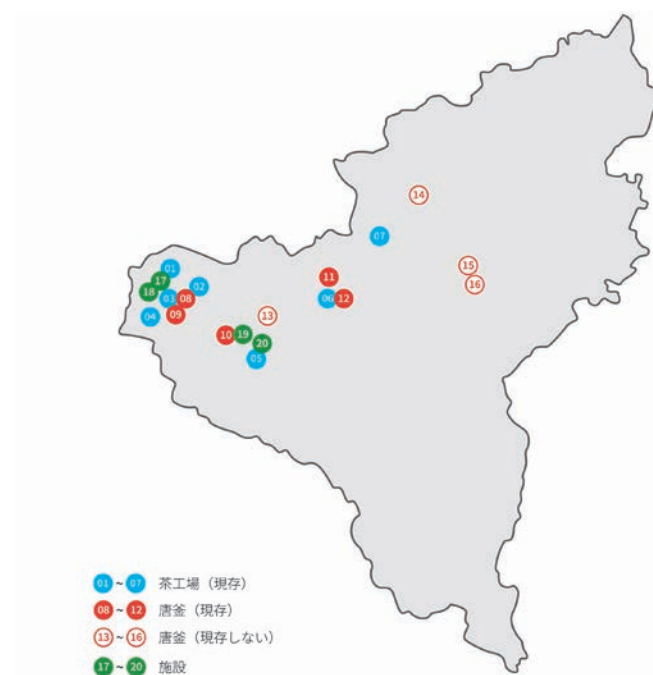
国内流通においては、近世から近代にかけて、佐賀・長崎を中心とする近隣地域への販売が行われたほか、港町の市や市場を通じた取引も行われていた。なかでも、佐世保市早岐で開かれる早岐茶市は、江戸時代には水陸交通の要衝として各地の物資が集散する市場であり、五島や西彼、平戸など周辺地域からも船が集まる交易の場として発展していた。このような広域的な市場において、嬉野からも茶が持ち込まれ、取引が行われていたと伝えられている。戦後になると県外移出の比重が高まり、現在ではJAを中心とした組織的な流通体制のもと、主に佐賀・福岡方面へ出荷されている。このように、嬉野茶は伝統的な製法を継承しながら、時代ごとに流通形態を変化させ、国内外の市場と関わり続けてきた茶である。

## 第Ⅱ章 嬉野釜炒り茶の現状と課題

### 1. 現状

#### 1) 嬉野市の釜炒り茶関連地図

嬉野市内における釜炒り茶関連施設（現存する茶工場・唐釜・関連施設等）の分布状況を示したものである。関連地点は市西部の旧来の茶産地に集中しており、釜炒り茶生産が特定地域を中心に継承されてきた実態が確認できる。一方で、現存しない唐釜の所在地も含めて整理することで、過去から現在に至る分布の変遷も把握できる。



図版 11 嬉野市の釜炒り茶関連地図

表 20 嬉野市の釜炒り茶関連

| 種類        | 番号 | 内容              | 所在地          |
|-----------|----|-----------------|--------------|
| 茶工場（現存）   | ①  | 牛の岳茶工場（機械）      | 嬉野市嬉野町大字不動山  |
|           | ②  | 個人茶工場（機械）       | 嬉野市嬉野町大字下宿   |
|           | ③  | 個人茶工場（手炒り）      | 嬉野市嬉野町大字不動山  |
|           | ④  | 副嶋製茶 茶工場（機械）    | 嬉野市嬉野町大字不動山  |
|           | ⑤  | 南部茶工場（機械）       | 嬉野市嬉野町大字岩屋川内 |
|           | ⑥  | 個人茶工場（手炒り / 機械） | 嬉野市嬉野町大字下野   |
|           | ⑦  | 個人茶工場（手炒り）      | 嬉野市嬉野町大字下宿   |
| 唐釜（現存）    | ⑧  | 個人茶工場（手炒り）      | 嬉野市嬉野町大字不動山  |
|           | ⑨  | 山輝園作業場          | 嬉野市嬉野町大字不動山  |
|           | ⑩  | 嬉茶楽館            | 嬉野市嬉野町大字岩屋川内 |
|           | ⑪  | 個人茶工場（手炒り）      | 嬉野市嬉野町大字下宿   |
|           | ⑫  | 個人茶工場（手炒り）      | 嬉野市嬉野町大字下野   |
| 唐釜（現存しない） | ⑬  | 旧嬉野市体育館         | 嬉野市嬉野町大字下宿   |
|           | ⑭  | 共同茶工場（手炒り）      | 嬉野市塩田町大字馬場下  |
|           | ⑮  | 新村区公民館          | 嬉野市塩田町大字谷所   |
|           | ⑯  | 新村区の庵（観音堂）脇     | 嬉野市塩田町大字五町田  |
| 施設等       | ⑰  | 吉村新兵衛翁頌徳碑       | 嬉野市嬉野町大字不動山  |
|           | ⑱  | 大茶樹             | 嬉野市嬉野町大字不動山  |
|           | ⑲  | 嬉茶楽館            | 嬉野市嬉野町大字岩屋川内 |
|           | ⑳  | チャオシル           | 嬉野市嬉野町大字岩屋川内 |

## 2) 各団体や施設での取り組み

### ■嬉野釜炒手揉茶保存会（嬉野釜炒茶協議会）

嬉野釜炒手揉茶保存会は、戦後普通煎茶の台頭によって衰退しつつあった嬉野町に古くから伝わる製茶法「釜炒り手揉み」を後世まで伝え残そうと、町内の茶農家が中心となり、昭和 59（1984）年 4 月に正式に発足した。保存会は、手揉製茶の芸術的技術及び製品を公開し、技術の保存と継承に役立てるとともに、茶業の振興に寄与することを目的とした団体である。昭和 59（1984）年の発足時は会員数 67 名で構成されており、現存する資料から確認できる会員数は、平成 7（1995）年で 39 名、平成 9（1997）年で 33 名が入会していた。現在では嬉野釜炒茶協議会の中に吸収され合同で活動を行っており、令和 8（2026）年 2 月現在で 12 名となっている（表 20）。

表 21 会員数の変遷

| 年        | 会員数（人） |
|----------|--------|
| S59（発足時） | 67     |
| H7       | 39     |
| H9       | 33     |
| R6       | 13     |
| R7       | 12     |

（釜炒手揉茶保存会綴）

釜炒手揉製茶技術の保存に関する取り組みをはじめとし、献上茶及び内外宣伝用の特別優良茶の製造や釜炒茶の啓発に関する活動のほか、手揉み技法を披露する実演会や、手揉製茶の技術を継承するための手揉技術研修会を定期的に行っている（表 21）。

表 22 主な活動

| 年   | 実施年月           | 活動内容                             |
|-----|----------------|----------------------------------|
| S59 | 3 月 29 日～30 日  | 釜築炉（旧嬉野市体育館駐車場）                  |
|     | 4 月 28 日       | 会員により実演会                         |
|     | 10 月 26 日      | 茶業青年による研修会                       |
| S60 | 2 月 25 日       | 釜 3 基築炉（嬉野町役場駐車場）                |
|     | 4 月 18 日       | 保存会による実演会                        |
|     | 4 月 26 日       | 茶業青年、農林課農林課係による研修会               |
|     | 5 月 8 日        | 農林課職員による研修会                      |
| S61 | 4 月 18、21、25 日 | 実演会                              |
| S62 |                | 第 38 回全国植樹祭に出場・実演                |
|     | 11 月 1 日       | 実演会、研修会                          |
| S63 | 4 月 22 日       | 実演会                              |
| H1  | 4 月 23 日       | 実演会                              |
| H7  | 4 月 27 日       | 実演会                              |
| H8  | 4 月 6～7 日、26 日 | 実演会                              |
| H9  | 4 月 6 日        | 実演会                              |
| H12 | 4 月 22 日       | 実演会                              |
| H21 |                | 釜 3 基築炉（嬉茶楽館）                    |
| R4  | 7 月 4 日        | 下宿保育園釜炒り手揉み茶体験学習                 |
|     | 8 月 31 日       | 吉田中学校釜炒り手揉み茶体験学習                 |
|     | 9 月 23～25 日    | 釜炒り茶試飲販売会                        |
| R5  | 2 月 21 日       | 川原茶業釜炒り手揉み茶体験                    |
|     | 9 月 24 日       | 「軽トラ市」手揉み体験                      |
|     | 12 月 3 日       | 「お茶で健康宣言」手揉み体験                   |
|     | 12 月 8 日       | 品評会茶互評研修会                        |
| R6  | 2 月 26 日       | 文化庁現地調査 手揉み実演                    |
|     | 11 月 21～22 日   | 全国水源の里シンポジウムで手揉み釜炒り体験            |
|     | 12 月 5 日       | 茶業青年会の勉強会（手揉み釜炒り茶製茶体験会）          |
| R7  | 12 月 18 日      | イベントでの釜炒り体験                      |
| R8  | 2 月 9 日        | 市内中学校での釜炒り体験出前事業<br>茶業青年会へ釜炒り勉強会 |
|     | 3 月 28 日（予定）   | イベントでの釜炒り体験                      |



写真 54 保存会による釜炒り実演会



写真 55 保存会による釜炒り実演会



写真 56 体験施設



写真 57 青年会勉強会（令和 6 年 12 月 5 日）



写真 58 青年会勉強会（令和 6 年 12 月 5 日）



写真 59 シンポジウム時の手もみ釜炒り体験



写真 60 青年会勉強会（令和 8 年 2 月 9 日）



写真 61 青年会勉強会（令和 8 年 2 月 9 日）

## ■NPO法人日本茶インストラクター協会

NPO法人日本茶インストラクター協会は、日本茶の更なる普及活動の推進を行うことにより、歴史ある日本茶文化の継承と、新たな茶文化を創造し、より広く社会の健康と文化及び教育の向上に寄与することを目的に、平成14（2002）年2月に設立された特定非営利活動法人（NPO）。

日本茶インストラクターの現在の協会会員数（2024年4月現在）

- ・日本茶アドバイザー：3,086名（内 佐賀県支部 24名）
- ・日本茶インストラクター：2,026名（内 佐賀県支部 9名）
- ・日本茶インストラクターリーダー：235名（内 佐賀県支部 2名）

日本茶インストラクターの活動について

平成21（2009）年九州国立博物館にて開催された工芸展（人間国宝27名を含む工芸作家137名の作品展）での関連イベントとして出品作家作の茶器や菓子器、花入れなどを使っての美味しいお茶の淹れ方セミナーを開催し、好評を博した。

また、佐賀県の高齢者大学ゆめさが大学の講師として「佐賀のお茶」と題した講義と美味しい淹れ方セミナーを10年間続けた他、佐賀大学市民講座や県職員、銀行、旅館、会社などの職場研修も行ってきた。佐賀県支部全体としては小学3年生の「ふるさとの嬉野茶を知る」という取り組みや高校、短大等教育現場での研修など、日本茶特に嬉野茶の普及消費拡大のために活動している。

平成22（2010）年佐賀で開催された第5回食育推進全国大会では嬉野茶の試飲とPRに努めたが、このとき隣のブースで陳健一氏が中華を実演しておられたので、釜炒り茶を差し入れたところ、何杯もおかわりされ、「このお茶、中華に合うね。」とにっこりされた笑顔が忘れられない。

（徳永佳代子氏）



写真 62 日本茶インストラクターの活動  
（日本茶インストラクター協会会報「茶論」No. 35）

## ■うれしの茶交流館 チャオシル

平成30（2018）年4月1日に、嬉野茶に通じた新たな交流の拠点として開館した。嬉野茶の歴史や作り方を学べる展示室のほか、喫茶コーナーでは嬉野茶と嬉野のお茶菓子を味わうことができる。茶摘み体験や釜炒り体験、お茶の淹れ方教室や嬉野温泉水を使った茶染め体験など、お茶に関する様々な体験ができる。

表 23 チャオシル展示資料

| No. | 資料名     | 備考                 |
|-----|---------|--------------------|
| 1   | 炉竈（ろがん） | 僊窠（せんか）※チャオシル開館時製作 |
| 2   | 炉竈（ろがん） | 都籃（つづら）※チャオシル開館時製作 |

|    |                          |                            |
|----|--------------------------|----------------------------|
| 3  | 嬉野式傾斜釜（うれしのしきけいしゃがま）     |                            |
| 4  | 写真                       | 大浦慶の全体写真（年代不明）             |
| 5  | 御受書                      |                            |
| 6  | 表彰状                      | 「日本茶輸出百周年記念 表彰状 故 大浦慶 殿」   |
| 7  | 新聞の切り抜き                  | 「大浦お慶の顕彰会によせて」             |
| 8  | 新聞の切り抜き                  | 「九州の女性 数々の国際愛 情深く優しいアネシヤマ」 |
| 9  | くわ（鉋）                    |                            |
| 10 | すき（鋤）                    |                            |
| 11 | 茶摘みテボ                    |                            |
| 12 | 茶バサミ                     |                            |
| 13 | 電動バリカン                   |                            |
| 14 | 釜炒り用唐釜                   |                            |
| 15 | ざる                       |                            |
| 16 | 茶揉捻機（ちゃじゅうねんき）           |                            |
| 17 | ほいろ                      |                            |
| 18 | ふるい                      |                            |
| 19 | 唐箕（とうみ）                  |                            |
| 20 | ちきり、ちぎばかり（扛秤）            |                            |
| 21 | カメ（甕）                    |                            |
| 22 | そろばん                     |                            |
| 23 | 茶箱                       |                            |
| 24 | 茶箱                       | 寄贈「茶壺・茶箱」                  |
| 25 | 茶壺                       | 寄贈「茶壺・茶箱」                  |
| 26 | 小型炒茶機                    | 攪拌機・送風機                    |
| 27 | 少量製茶揉捻機                  | EJ-1000 寺田製作所              |
| 28 | 水乾機                      |                            |
| 29 | 水乾機                      |                            |
| 30 | 木茎選別機（もっけいせんべつき）         |                            |
| 31 | 回分式ドラム火入機（かいぶんしきどらむひいれき） |                            |



写真 63 チャオシル外観



写真 64 チャオシル内観



写真 65 チャオシル展示室



写真 66 チャオシル展示室



写真 67 チャオシル展示室

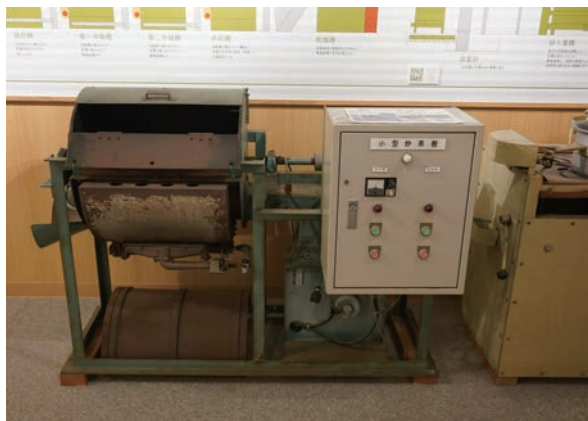


写真 68 チャオシル展示資料「小型炒葉機」



写真 69 チャオシル展示資料「少量製茶揉捻機」



写真 70 チャオシル展示資料「小型水乾機」



写真 71 チャオシル展示資料「小型締炒機」



写真 72 チャオシル展示資料「木茎選別機」



写真 73 チャオシル展示資料「木茎選別機」



写真 74 チャオシル展示資料「回分式ドラム火入機」

市の基幹作物である嬉野茶の発展・向上のため、平成 20（2008）年に建設されたお茶の総合研究施設。施設には、荒茶加工室・仕上室・研修室・事務室があり、一年間を通して様々な講習会や研修会が行われている。農業関係者のほか、地元の小学生にもお茶の授業の一環として利用されている。



写真 75 嬉茶楽館外観



写真 76 嬉茶楽館内観

### 3) アンケート調査

嬉野の釜炒り茶文化に関する興味や関心、認知度、お茶に関する文化を調査するため、アンケート調査を実施した。

結果は以下のとおりである。

#### ①釜炒り茶協議会

嬉野釜炒り茶協議会の皆様へのアンケート調査 ※複数回答有り  
（実施日：2024 年 9 月）（回答者：7 名）

##### 1. 嬉野釜炒り茶協議会の活動について

|                                           |                     |
|-------------------------------------------|---------------------|
| これまで、通常の活動以外に特別な活動を行ったことはありますか？           |                     |
| 1. ある                                     | 0                   |
| 2. ない                                     | 7                   |
| 嬉野釜炒り茶協議会の活動の記録はありますか？                    |                     |
| 1. ある                                     | 1                   |
| 「ある」と答えた方                                 | 事務所にあると思う           |
| 2. ない                                     | 6                   |
| 嬉野釜炒り茶協議会について展望や今後の計画などありますか？             |                     |
| 1. ある                                     | 1                   |
| 「ある」と答えた方                                 | 少しでも若い人たちにも作ってもらいたい |
| 2. ない                                     | 4                   |
| これまでに、手揉み釜炒り茶の記録（作業工程や歴史など）を記録したものはありますか？ |                     |
| 1. ある                                     | 1                   |
| 「ある」と答えた方                                 | 写真、動画などはありません       |
| 2. ない                                     | 5                   |

##### 2. 手揉み釜炒り茶について

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| 自家用または出荷用の手揉み釜炒り茶を作っていましたか？ |   |
| 作っていた（家族も含む）                | 2 |
| 作っていない                      | 6 |
| 釜などの道具は現存しますか？              |   |
| 自宅にある                       |   |
| 自宅以外の場所にある                  |   |
| ない                          | 2 |

|                                               |             |
|-----------------------------------------------|-------------|
| どのような釜を使用していましたか？                             |             |
| 平釜                                            |             |
| 傾斜釜                                           | 2           |
| その他                                           |             |
| 生葉はどこから入手しましたか？                               |             |
| 所有する茶畑                                        | 3           |
| 茶農家から購入                                       |             |
| その他                                           |             |
| 最大でどのくらいの量を作っていましたか？                          |             |
| 自宅で消費する分                                      |             |
| 自宅他、近所で配る分                                    |             |
| 販売していた                                        | 2           |
| その他                                           |             |
| 自分以外に手揉み釜炒り茶を作っていた人を知っていますか？                  |             |
| 知っている（協議会員以外）                                 | 2           |
| 知らない                                          | 2           |
| 3. お茶に関する文化について                               |             |
| お茶を使用した料理を知っていますか？                            |             |
| 知っている                                         | 2（天ぷら、茶うどん） |
| 知らない                                          | 4           |
| チャイレ（結納に茶を贈る文化）について知っていますか？                   |             |
| 行っていた                                         | 1           |
| 見たことがある                                       | 2           |
| やらないが聞いたことがある                                 |             |
| 知らない                                          | 2           |
| 季節の祭事や行事などで準備する（またかつて準備していた）お茶に関わる食事を知っていますか？ |             |
| 知っている                                         |             |
| 知らない                                          | 5           |

嬉野釜炒茶協議会の方に対してアンケートを行った。

協議会の活動や手揉み釜炒り茶の製造に関しての記録は少なく、自宅で手揉み釜炒茶づくりの経験がある方はごく一部に留まっている。また、回答者は茶農家であることから茶畑の所有はあるものの、釜などの道具の現存は回答者からはなかった。チャイレ行事に関しては回答者の約半数が「行っていた」や「見たことがある」と回答している。

## ②第 16 回全国水源の里シンポジウム

手揉み釜炒り茶に関するアンケート調査 ※複数回答有り  
（実施日：2024 年 11 月）（回答者：13 名）

### 1. お茶の意識調査

|                             |    |  |
|-----------------------------|----|--|
| 普段は主にどのお茶を飲んでいますか？          |    |  |
| 1. 煎茶                       | 5  |  |
| 2. 蒸し製玉緑茶                   | 1  |  |
| 3. 釜炒り茶                     |    |  |
| 4. 麦茶                       | 5  |  |
| 5. 烏龍茶                      | 2  |  |
| 6. 紅茶                       | 1  |  |
| 7. 他（ほうじ茶、コーヒー、深蒸し茶、モリंगा茶） | 5  |  |
| いつも飲むお茶はどのようにして淹れたお茶ですか？    |    |  |
| 1. 急須から淹れる                  | 8  |  |
| 2. ティーバッグ                   | 6  |  |
| 3. ペットボトル                   | 2  |  |
| 4. 他（煮出す）                   | 1  |  |
| お茶を飲む頻度                     |    |  |
| 1. 毎日                       | 10 |  |
| 2. 週に 2 ～ 3 回程度             | 1  |  |

|                                                                                                                                                                                               |    |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--|
| 3. 週に1回程度                                                                                                                                                                                     | 2  |  |
| 4. 月に1回程度                                                                                                                                                                                     |    |  |
| 5. ほとんど飲まない                                                                                                                                                                                   |    |  |
| 飲んでいるお茶のうち嬉野茶はどのくらいの頻度で飲まれますか？                                                                                                                                                                |    |  |
| 1. 日常的によく飲む                                                                                                                                                                                   | 1  |  |
| 2. たまに飲む                                                                                                                                                                                      | 1  |  |
| 3. ほとんど飲まない                                                                                                                                                                                   | 11 |  |
| 釜炒り茶を知っていますか？                                                                                                                                                                                 |    |  |
| 1. 知っている                                                                                                                                                                                      |    |  |
| 2. 聞いたことはある                                                                                                                                                                                   | 7  |  |
| 3. 分からない                                                                                                                                                                                      | 5  |  |
| 4. 欄外                                                                                                                                                                                         | 1  |  |
| 釜炒り茶を飲んだことがありますか？                                                                                                                                                                             |    |  |
| 1. ある                                                                                                                                                                                         | 4  |  |
| 2. ない                                                                                                                                                                                         | 7  |  |
| 3. 分からない                                                                                                                                                                                      | 1  |  |
| 4. 欄外                                                                                                                                                                                         | 1  |  |
| 2. 釜炒り茶文化について                                                                                                                                                                                 |    |  |
| 家族が茶畑（茶の木）を所有していますか？                                                                                                                                                                          |    |  |
| 1. 所有している（現在も手入れをしている）                                                                                                                                                                        |    |  |
| 2. 所有している（現在は手入れしていない）                                                                                                                                                                        | 1  |  |
| 3. 所有していない                                                                                                                                                                                    | 11 |  |
| 手揉み釜炒り茶を行ったことはありますか？（ご家族も含む）                                                                                                                                                                  |    |  |
| 1. ある                                                                                                                                                                                         | 2  |  |
| 2. ない                                                                                                                                                                                         | 10 |  |
| 「ある」と答えた方<br>手揉み釜炒り茶をどこで行いましたか？                                                                                                                                                               |    |  |
| 1. 市内で体験した                                                                                                                                                                                    | 2  |  |
| 2. 市街で体験した                                                                                                                                                                                    |    |  |
| 3. 家で家族（自分）がやっていた                                                                                                                                                                             |    |  |
| 「家族（自分）がやっていた」と答えた方<br>釜炒り茶に使用する釜は今も残っていますか？                                                                                                                                                  |    |  |
| 1. 現在も釜が残っている                                                                                                                                                                                 |    |  |
| 2. 現在は釜が残っていない                                                                                                                                                                                |    |  |
| 3. お茶に関する文化調査                                                                                                                                                                                 |    |  |
| お茶を使用した料理を知っていますか？                                                                                                                                                                            |    |  |
| 天ぷら                                                                                                                                                                                           |    |  |
| 季節の祭事や行事などで準備するお茶に関わる食事を知っていますか？                                                                                                                                                              |    |  |
| 回答者なし                                                                                                                                                                                         |    |  |
| チャイレについて行ったこと、見たことがありますか？                                                                                                                                                                     |    |  |
| 1. ある                                                                                                                                                                                         | 1  |  |
| 2. ない                                                                                                                                                                                         | 11 |  |
| 嬉野市内やお住まいの地域において、チャイレの他にお茶に関わる行事を知っていますか？                                                                                                                                                     |    |  |
| 回答者なし                                                                                                                                                                                         |    |  |
| 釜炒り茶文化を残した方がいいと思いますか？                                                                                                                                                                         |    |  |
| 1. はい                                                                                                                                                                                         | 7  |  |
| 2. いいえ                                                                                                                                                                                        |    |  |
| 3. 分からない                                                                                                                                                                                      | 5  |  |
| 「はい」と答えた方<br>なぜ「釜炒り茶文化を残した方がいい」と思われましたか？                                                                                                                                                      |    |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・とてもおいしいから</li> <li>・体験型でインバウンド向けや若い方にも楽しんでもらいながらお茶の魅力を伝えられると感じます。</li> <li>・誇るべき文化だから</li> <li>・古い文化は残すべき</li> <li>・先人が磨き上げた技術を継承すべきだと思うから</li> </ul> |    |  |
| 4. ご記入いただいている方の基本情報について<br>お住まいの地域を教えてください                                                                                                                                                    |    |  |
| 1. 嬉野市内                                                                                                                                                                                       |    |  |

|                                      |    |  |
|--------------------------------------|----|--|
| 2. 佐賀県内（嬉野市外）                        | 2  |  |
| 3. 他（京都府、京都綾部、島根県松江市、島根県、岡山県真庭市、大阪府） | 11 |  |
| 年代を教えてください                           |    |  |
| ～10代                                 |    |  |
| 20代                                  | 2  |  |
| 30代                                  |    |  |
| 40代                                  | 3  |  |
| 50代                                  | 2  |  |
| 60代                                  | 1  |  |
| 70代～                                 | 2  |  |

第16回全国水源の里シンポジウムに来場された方に対してアンケートを行った。

回答者は京都府や島根県など、他県から来場された方が多く、普段飲むお茶には「煎茶」や「麦茶」という回答が目立っている。釜炒り茶に関して約半数は「聞いたことはある」と回答しているが、飲んだことがあると答えた方は少なかった。釜炒り茶文化を残した方がいいかという問いには半数が「はい」と答えたが、「分からない」という回答も多く、他県の認知度は低い結果となった。

### ③嬉野市報

嬉野茶（釜炒り茶）に関するアンケート調査  
（実施日：2024年12月、2025年1月）（回答者：18名）

#### 1. お茶の意識調査

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| 普段はどのお茶を飲んでますか？                |    |
| 煎茶                             | 5  |
| 蒸し製玉緑茶                         | 12 |
| 釜炒り茶                           | 4  |
| 麦茶                             | 1  |
| 烏龍茶                            |    |
| 紅茶                             | 4  |
| その他                            |    |
| いつも飲むお茶はどのようにして淹れたお茶ですか？       |    |
| 急須（ティーポット）から淹れる                | 16 |
| ティーバッグ                         | 1  |
| ペットボトル                         | 1  |
| その他                            |    |
| お茶をのむ頻度                        |    |
| 毎日                             | 15 |
| 週に2～3回程度                       | 3  |
| 週に1回程度                         |    |
| 月に1回程度                         |    |
| ほとんど飲まない                       |    |
| 飲んでいるお茶のうち嬉野茶はどのくらいの頻度で飲まれますか？ |    |
| 日常的によく飲む                       | 15 |
| たまに飲む                          |    |
| ほとんど飲まない                       |    |
| 釜炒り茶を知っていますか？                  |    |
| 知っているし、どんなお茶か分かる               | 14 |
| 聞いたことはある                       | 4  |
| 分からない                          |    |
| 釜炒り茶を飲んだことがありますか？              |    |
| ある                             | 15 |
| ない                             |    |
| 分からない                          | 3  |

## 2. 釜炒り茶文化について

|                              |    |
|------------------------------|----|
| 家族が茶畑（茶の木）を所有していますか？         |    |
| 所有している（現在も手入れをしている）          | 2  |
| 称有している（現在は手入れはしていない）         |    |
| 所有していない                      | 16 |
| 手揉み釜炒り茶を行ったことがありますか？（ご家族も含む） |    |
| ある                           | 6  |
| ない                           | 12 |
| 手揉み釜炒り茶をどこで行いましたか？           |    |
| 市内で体験した                      | 6  |
| 市外で体験した                      |    |
| 家で家族（自分）がやっていた               |    |

## 3. お茶に関する文化調査

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| お茶を使用した料理を知っていますか？                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |    |
| お茶の葉の天ぷら、ふりかけ、チャノベーゼ、プリン、お茶入りのいりこ、蒸しパン、茶粥、茶シャブ、抹茶ソフトクリーム、茶殻の佃煮、ひき茶ふりあん、お茶漬け若芽の天ぷら、お好み焼きに茶ガラを入れて作った、茶うどん                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |    |
| 季節の祭事や行事などで準備する（またはかつて準備していた）お茶に関わる食事を知っていますか？                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |    |
| 知らない                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 17 |
| チャイレ（結納の儀式で茶葉を贈る文化）について行ったこと、もしくは見たことがありますか？                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |
| ある                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 5  |
| ない                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 13 |
| 嬉野市内において、チャイレの他にお茶に関わる行事を知っていますか？                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |    |
| 新兵衛さんまつり                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |    |
| 知らない                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 16 |
| 釜炒り茶文化を残した方がいいと思いますか？                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |    |
| はい                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 16 |
| いいえ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |
| 分からない                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 2  |
| なぜ「釜炒り茶文化を残した方がいい」と思われましたか？                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |    |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・日本国内でも珍しい伝統文化だから</li> <li>・歴史的な希少価値がある</li> <li>・嬉野は茶産地で釜炒り茶は日本では嬉野が始まりと言われているから。</li> <li>・嬉野に伝わる稀少なお茶のつくりかたで美味しいから</li> <li>・うれしの茶の伝統産業だから</li> <li>・歴史があるから</li> <li>・内容はよくわかりませんが、文化だから。</li> <li>・普段飲んでいるお茶とは異なり、お茶にもいろいろあることがわかり選択肢が広がる。</li> </ul> そして、美味しい <ul style="list-style-type: none"> <li>・地域のアイデンティティでもある伝統的な文化は残していくべきだと考えているから。</li> <li>・嬉野温泉や塩田津の町並みと違って最近メディアで嬉野茶が出てこないから</li> <li>・希少なお茶であるため付加価値を見込めるから</li> <li>・手間をかけたお茶は美味しいと思います。沢山の人に飲んでもらいたいから</li> <li>・釜炒り茶は美味しい。栄養士には手放せない栄養成分表には以前、煎茶に並んで嬉野茶とありました。どうしてだろうと…と疑問に思っていたら釜炒り茶だったからです。私は嬉野茶は釜炒り茶と信じています。</li> <li>・嬉野茶の歴史のつまったものであるから。</li> <li>・嬉野から釜炒り茶が始まったから。</li> <li>・希少で歴史のあるお茶だから、もっとみんなに知ってもらって後世にもずっと残ってほしいから。</li> </ul> |    |

## 4. ご記入いただいている方の基本情報について

|                 |    |
|-----------------|----|
| お住まいの地域を教えてください |    |
| 嬉野市内            | 18 |
| 佐賀県内（嬉野市外）      |    |
| その他             |    |
| 年代を教えてください      |    |
| ～10代            |    |
| 20代             | 2  |
| 30代             | 3  |
| 40代             | 3  |

|      |   |
|------|---|
| 50 代 | 5 |
| 60 代 | 5 |

嬉野市報に掲載し、嬉野市民に対してアンケートを行った。

普段飲むお茶には「蒸し製玉緑茶」が多い結果となった。釜炒り茶の認知度は高く、釜炒り茶を飲んだことがあるとの回答が大半を占めている。回答者の約 30%が手揉み釜炒り茶の体験を行ったことがあり、いずれも市内と回答している。市民のお茶を使用した料理の回答数は他県より多く、チャイレ行事に関しては約 30%の方が「行ったこと、もしくは見たことがある」と回答している。また、大半が「釜炒り茶文化を残した方がいい」と回答し、お茶文化への意識の高さが見受けられる。

#### ④嬉野市内の茶農家

釜炒り茶に関するアンケート調査

(実施日：2025 年 11 月～2025 年 12 月) (回答者：34 名)

##### 1. 手揉み釜炒り茶について

|                                                     |    |
|-----------------------------------------------------|----|
| 明治や昭和の時代に、自家用または出荷用の手揉み釜炒り茶を作られていた記録や記憶はありますか？      |    |
| 1. 作っていた（家族も含む）                                     | 10 |
| 2. 作っていない                                           | 21 |
| 「1. 作っていた」と回答した方                                    |    |
| 釜などの道具は現存しますか？                                      |    |
| 1. 自宅にある                                            | 6  |
| 2. 自宅以外の場所にある                                       | 0  |
| 3. 写真が残っている                                         | 1  |
| 4. ない                                               | 8  |
| どのような釜を使用していましたか？                                   |    |
| 1. 平釜                                               | 2  |
| 2. 傾斜釜                                              | 8  |
| ・モーターで回していた<br>・土傾斜釜                                |    |
| 3. 他（唐釜）                                            | 1  |
| 地域の方と共同で使用する釜はありましたか？                               |    |
| 1. あった                                              | 2  |
| 2. なかった                                             | 4  |
| 3. 知らない                                             | 10 |
| 生葉はどこから入手しましたか                                      |    |
| 1. 所有する茶畑                                           | 11 |
| 2. 知人からの購入                                          | 0  |
| 3. 他                                                | 0  |
| どのくらいの量を作っていましたか？                                   |    |
| 1. 自宅で消費する分                                         | 4  |
| 2. 自宅の他、近所にも配る分                                     | 2  |
| 3. 販売していた                                           | 5  |
| 4. 他                                                | 0  |
| 自分以外に手揉み釜炒り茶を作っていた人を知っていますか？（嬉野釜炒茶協議会の活動を除く）        |    |
| 1. 知っている                                            | 7  |
| 2. 知らない                                             | 23 |
| 「1. 知っている」と回答した方                                    |    |
| その方をご紹介いただくことは可能ですか？                                |    |
| 1. 可能                                               | 0  |
| 2. 不可能                                              | 7  |
| 嬉野市以外の地域の手揉み釜炒り茶をご存じですか？                            |    |
| ・鹿島や太良で作っていたと聞いたことがある<br>・宮崎県の高千穂や五ヶ瀬あたりにあると聞いています。 |    |
| 2. お茶に関する食事について                                     |    |
| 茶粥（お茶がii）をご存じですか？                                   |    |
| 1. 日常的の食べている                                        | 1  |
| 2. 食べたことがある                                         | 5  |
| 3. 食べたことはないが聞いたことがある                                | 9  |
| 4. 知らない                                             | 17 |
| 茶粥以外で、お茶を使用した料理をご存じですか？                             |    |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・茶粥が旅館や茶ミットで提供されていた</li> <li>・新芽の天ぷら</li> <li>・茶しゃぶ 茶蕎麦 茶プリンなど</li> <li>・お茶の天ぷらは知ってます。</li> <li>・新茶葉の天ぷら、茶がらのつくだ煮</li> <li>・天ぷら（新芽）、ケーキ色々</li> <li>・てんぷら、しゃぶしゃぶ</li> <li>・茶がらのおひたし</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |
| 季節の祭事や行事などで準備する（またはかつて準備していた）お茶に関わる食事をご存じですか？                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |
| ・えんぎもの（うらない）（安全）／仕事始めの一品（礼儀）                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |    |
| チャイレと呼ばれる結納に茶を送る習慣をご存じですか？                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |
| 1. 行っていた                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 1  |
| 2. 見たことがある                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 2  |
| 3. 聞いたことがある                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 4  |
| 4. 知らない                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 23 |
| チャイレ以外で、お茶に関わる文化をご存じですか？（例：葬式の棺桶に茶葉を入れる）                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |    |
| ・結納にキ（番茶）、御仏前                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |
| 3. 手揉み釜炒り茶文化の継承について                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |    |
| 手揉み釜炒り茶文化を残すために何ができると思いますか？                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |    |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・子孫に伝える</li> <li>・若手茶農家などに教えて行く</li> <li>・手揉み釜炒り茶の味を知ってもらう</li> <li>・宣伝</li> <li>・手揉みが出来る人が増える様に研修会や、体験会をひらく。</li> <li>・後継者の育成</li> <li>・機会があれば手揉み体験をしてみること。</li> <li>・20～30年前は、茶ミットと吉田おやまさんを組み合わせ同時期（4月始め）に嬉野と吉田で開催されていました。その頃のように定期的に別の催事と組みあわせた形ででも、実演を混じえた客集めができれば見る人も釜炒茶の文化に興味をもつのではないのでしょうか。例えば嬉野駅前での催の時とか！！</li> <li>・手揉茶で生活が出来ない？現在の茶農家の事を考えた事がありますか？生活の（？）に茶業を50年して来ました。嬉野の茶業の事をもっとしんけんに考えてください。</li> <li>・情報発信（保存会すら知らなかった）</li> <li>・嬉野町民にも伝える（なぜ？）（※茶業にあまり関わっていない）</li> <li>・東春振、不動山 なぜそこにお茶の木を植えたか？（栄ざいぜんじ）茶に（気候等）適合）必要であれば</li> </ul> |    |
| 標高<br>・予算編成<br>※今は蒸製玉緑茶をほぼ製造していますが、釜炒が嬉野の原点（※文化と時代は別）時代に左右されて生産者は変化してきました。<br>抹茶とかほんろうされてます。とんでもない世の中にならない様に釜炒推進<br>・後継者を作ること<br>・興味がある人を募り、体験する（させる）<br>・映像で残す<br>・労力的には大変だと思いますが、イベントなどに参加する                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |    |
| 手揉み釜炒り茶サポーターとしてご参加いただけますか？                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |
| 1. 参加する                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 2  |
| 2. 参加しない                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 16 |
| 3. 検討したい                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 12 |
| ご年齢を教えてください                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |    |
| 10代                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 0  |
| 20代                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 0  |
| 30代                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 4  |
| 40代                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 3  |
| 50代                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 6  |
| 60代                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 11 |
| 70代～                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 7  |
| 80歳以上                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 2  |
| 回答地区                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |
| 轟地区／嬉野町／上不動／下不動／吉田峰／不動山／岩屋川内／上岩屋／内野内野山／今寺／加杭                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |    |

嬉野市内の茶農家に対してアンケートを行った。

製造経験者は少数で、釜の現存数や地域内認知度も低いことが明らかとなった。特に若年層への継承は十分とは言えず、生活文化との結びつきも弱まっている。

一方で、体験会の実施や学校教育との連携を通じた継承を求める意見も見られ、今後は実践の場を広げるとともに、地域資源としての価値を改めて見直すことが重要である。

## ⑤嬉野市内の区長

釜炒り茶に関するアンケート調査

(実施日：2025 年 12 月～2026 年 1 月) (回答者：47 名)

### 1. 手炒り釜炒り茶について

|                              |    |
|------------------------------|----|
| 地区内に昔、手炒り釜炒り茶を行っていた方をご存知ですか？ |    |
| 1. 知っている                     | 2  |
| 2. 知らない                      | 45 |
| 「1. 知っている」と回答した方             |    |
| お名前 / 連絡先等                   |    |
|                              |    |

### 2. 現存する釜・道具について

|                                                              |    |
|--------------------------------------------------------------|----|
| 地区内または個人宅に手炒り用の釜（唐釜など）や関連道具が残っている<br>もしくは残っていそうだという情報はありますか？ |    |
| 1. ある                                                        | 1  |
| 2. ない                                                        | 27 |
| 3. 分からない                                                     | 18 |
| 「1. ある」と回答した方                                                |    |
| それは、個人所有の釜もしくは地区の共同釜ですか？                                     |    |
| 1. 個人所有の釜                                                    | 0  |
| 2. 地区の共同釜                                                    | 1  |
| 所在場所                                                         |    |
|                                                              |    |
| どのような道具が残っていますか？（釜、ひしゃく、かまどなど）                               |    |
|                                                              |    |

### 3. 文献・記録・写真などの資料について

|                                                   |    |
|---------------------------------------------------|----|
| 地区の古文書や記録、または個人が所蔵している資料に<br>釜炒り茶に関する記載・写真はありますか？ |    |
| 1. ある                                             | 0  |
| 2. ない                                             | 24 |
| 3. 分からない                                          | 19 |
| 「1. ある」と回答した方                                     |    |
| どのような資料がありますか？                                    |    |
| 1. 古文書                                            | 0  |
| 2. 写真                                             | 0  |
| 3. 記録                                             | 0  |
| 4. 配布物                                            | 0  |
| 5. その他                                            | 0  |
| どのような内容ですか？                                       |    |
|                                                   |    |

### 4. 地区として把握している歴史や伝承について

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| 地区で語られている、釜炒り茶に関する伝承・話がありますか？ |    |
| 1. ある                         | 2  |
| 2. ない                         | 26 |
| 3. 分からない                      | 18 |
| 「1. ある」と回答した方                 |    |
| それは、どのような内容ですか？               |    |
|                               |    |

### 5. その他

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| ご紹介いただける方（経験者・ご家族・道具の所有者など）                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
| 区として気になる点や調査に役立ちそうな情報                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |
| ・ロータリークラブに古地図があり、伝承もあるかもしれない。(温泉1区)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |
| その他何かあればご記入ください                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・区内各班ごとに釜があり行われていた、釜があります。</li> <li>・小学生ごろまでおこなわれていた。</li> <li>・各班に釜があり、(ねっぼく)でもんでいました。それを持って帰り1年分としたのでは？(鍋野区)</li> <li>・昭和30年代初め頃まで行っていた(北志田区)</li> <li>・私たちの地区では1960年代までは、それぞれの家庭で生産した(採れた)お茶を地区内2箇所にある共同の傾斜釜で自家用の手炒り茶を作っていました。1か所は、地区の公民館に、もう1か所は庵(観音堂)の脇に設置されていました。傾斜釜は昭和61年(1986)の公民館改修により1か所目は取り壊され、もう1か所目も時期は不明ですが1970年代に改修とともに取り壊されました。毎年茶摘みシーズンになる前に赤土で出来ている傾斜釜を区民共同で修復をしていました。その名残りとして、毎年5月1日は「唐釜塗り」行事としてみんなで地区内除草作業や掃除を行い地区行事として現在も残っています。(新村区)</li> </ul> |  |

嬉野市内の区長に対してアンケートを行った。

実際に手炒り釜炒り茶を知っている方は少数であり、道具や記録、伝承の所在についても「ない」「分からない」との回答が多数を占めた。一方で、かつて地区内で行われていたとの具体的証言も見られ、記憶の中には痕跡が残っている。資料的裏付けは乏しいものの、地域史として再整理・記録化する必要性がある。

## ⑥過去のアンケート調査

最近の釜炒り茶事情

試験 1

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ＜アンケートの意図＞                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| より商品性の高い釜炒り茶の生産を行うことを目的として 2002 ～ 2004 年度にかけて消費者の嗜好についてアンケート調査試験を行った。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| ＜アンケート内容＞                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 問 1. 普段お飲みになっているお茶と比べていかがですか？<br>ア．茶葉の形や色 1. 良い 2. 同等 3. 悪い→その理由<br>イ．水色 1. 良い 2. 同等 3. 悪い→その理由<br>ウ．香り 1. 良い 2. 同等 3. 悪い→その理由<br>エ．味 1. 良い 2. 同等 3. 悪い→その理由<br>問 2. 試飲したお茶を購入したいと思われますか？<br>また、お値段はいくら位を希望されますか？<br><input type="checkbox"/> 購入する（ 円 /100 g 入り） <input type="checkbox"/> 購入しない<br>問 3. 今後、どのようなお茶をお望みですか？<br>問 4. 普段飲んでいるお茶についてお答え下さい（複数回答可）。<br>茶種 煎茶・深蒸し茶・釜炒り茶・焙じ茶・玄米茶・その他<br>価格 そのお茶は 100 g 当たり、おいくら位でお求めですか？（ 円 /100 g） |
| ＜調査にあたって＞                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| サンプル（5 g の 1 煎パック）及びアンケート返信用封筒をセットにしたものを関東 3 社、関西 3 社並びに佐賀県内 8 社の茶商社、計 14 社に約 200 通ずつ送り、顧客に配布する形で 3 回行った。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| ＜調査結果＞                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| アンケートの回答者数は 273 ～ 258 人。<br>回答率は 10.3 ～ 13.5%<br>年齢構成は男性 50 ～ 70 歳代、女性は 40 ～ 60 歳代が約 70%を占めた。<br>購入意思：72 ～ 76%<br>購入希望額：平均 733 ～ 765 円 /100 g<br>普段飲用している茶の平均単価：825 ～ 837 円 /100 g<br>→サンプル茶の評価は平均的に普段の飲用茶と比較して低く、価格的には 700 円台。                                                                                                                                                                                                              |
| 試験 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| ＜アンケートの意図＞                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 釜炒り茶の再生加工において、火入れ方法の違いが消費者の嗜好に及ぼす影響について調べる。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

<アンケートの内容>

問 1. 2 種類のサンプル茶（A・B）のどちらを好まれますか。

以下の項目について、該当するものそれぞれ 1 つに○印を付けてください。

ア．茶葉の形や色 1. A が良い 2. A がやや良い 3. 同等 4. B がやや良い 5. B が良い

イ．水色 1. A が良い 2. A がやや良い 3. 同等 4. B がやや良い 5. B が良い

ウ．香り 1. A が良い 2. A がやや良い 3. 同等 4. B がやや良い 5. B が良い

エ．味 1. A が良い 2. A がやや良い 3. 同等 4. B がやや良い 5. B が良い

問 2. 試飲したお茶を購入したいと思われますか。また、お値段はいくら位を希望されますか。

サンプル A：□購入する（ 円 /100 g） □購入しない

サンプル B：□購入する（ 円 /100 g） □購入しない

<調査にあたって>

調査には西九州茶流通センターに出荷された釜炒り茶（2004 年一茶期）を合組して均質化したものを茶商社から購入し、異なる火入れ方法で再生加工したサンプルを用いた。

サンプル A 及び B（各 5 g の一煎パック）及びアンケート返信用封筒をセットにしたものを関東 3 社、関西 3 社並びに佐賀県内 7 社の茶商、計 13 社に約 100 通ずつ送り、全部で 1300 通を顧客に配布した。

<サンプル A・B>

A：円筒型火入れ機（1 回）＋十遠赤火入れ機（1 回）

火入れ程度「中」

水色「やや黄色み」

B：円筒型火入れ機（1 回）

火入れ程度「強」

水色「黄色み」

<アンケート結果>

132 人から回答があり、記入漏れのない 123 通を解析に利用した。

サンプル A：回答者の 44%が再購入を希望した（希望単価：平均 715 円 /100 g）

サンプル B：回答者の 55%が購入を希望した（希望単価：726 円 /100 g）

→火入れの程度により評価のバラつきがあることが分かった。

（社団法人静岡県茶業会議所 月刊「茶」2008 年 10 月号）

#### 4) ヒアリング調査

##### ① M.T 氏（嬉野釜炒茶協議会）

調査日：令和 6（2024）年 9 月 13 日、12 月 5 日

場所：M.T 氏宅（佐賀県嬉野市嬉野町大字下野）

話者：M.T 氏（89 歳）

調査者：草場結貴（株式会社とっぺん）

##### [手揉み釜炒り茶]

釜はあまり手に入らず、あっても錆びていたり、高かった。今の釜はじいちゃんの時代から使っている。

薪で焚いて、勘と爪にあたる温度でやる。  
400 ～ 440、450 度。

1 回で 2 kg くらいできる。炒るのを 3 回する。  
炒って、揉んで、締め釜で、蒸し上がりまでは 5 時間くらい。

いい茶葉は見るからに違う。炒り時間、乾燥する時間がちがう。いつまでたってもべたべたして水気が取れないのもある。

籠 1 杯が 2 kg で、450 度になった釜に入れる。包み込んで蒸気を逃がさないように蒸していく。蒸気が 95 ～ 98 度くらいになると手が煮えてしまうから、道具（しゃもじに穴が開いたもの）を使う。赤くならないように白くなるように。そして扇風機をまわす。昔はもう一人がうちわで仰いでいた。葉が赤くなってくる。熱を出しながら、乾燥させていく。そうしたら揉む段階になる。汁が出なくなるまで乾燥させる。そうしたら籠ですくって取り出す。ゴザに広げて、冷やしてから揉む。10 ～ 15 分。2 回 3 回やってから締め釜（右の釜）で締める。

##### [お茶づくり]

お茶は人間作り。漢方薬の役割とか。お茶をお母さんにいれてもらって、飲んだら温かく感じることを小さいころから知ってもらいたい。嬉野茶をたくさんの人にもっと飲んでもらいたい。

##### [釜の手入れ]

釜は灰汁が付いたら磨くようにしている。  
釜炒り茶作りの後は釜に灰汁が付くから、温かいうちに石でこすって灰汁をとって、水拭きする。熱で乾くように掃除する。

##### [茶工場]

昭和 47（1972）年に茶工場を作った。モーター



写真 77 M.T 氏宅の唐釜



写真 78 釜の灰汁掃除の石（嬉茶楽館）

で動く機械をつけた。

茶工場を立てたときはお茶屋さんが買いに来ていた。昔は個人の茶工場がたくさんあって、だんだん共同工場ができていって、そのころに機械が入ってきた。

#### [茶修行]

松永お茶屋さんに6～7年いて、昭和41(1966)年頃までいた。その後は永尾お茶屋さんに7～8年お茶修行していたので、15～16年は修業した。修行していた間は古湯温泉(現シーボルトの湯)で働いていたお父さんが合間と、お母さん、自分も修行の合間に行ったり来たりでお茶を作っていた。

お茶炒りは一人ではできなくて、火を焚く人と炒る人で協力して行う。おじさん(お母さんのお兄さん)がお茶をやっていて、お茶づくりから販売管理までやってくれていた。

お茶屋さんに修行に行くのは当たり前ではなかったけど、お茶屋さんに同年の子がいたきっかけで修行にいった。永尾お茶屋さんの社長さんや徳永さん、橋爪お茶屋さんも今は三代目だけど、初代のお父さんたちに教えてもらっていた。

#### [家業としての茶業]

お母さんの実家(不動山)がお茶をやっていたから、昔はお母さんが一番上手だった。

自分そこはおじさんが釜炒り茶をやっていて、自分の釜を持っていた。厳しく習った。朝の4時半頃から作業をしていた。釜で炒るのは中学生になる前からやっていた。お母さんに温度調整を習っていた。

朝4時から北九州市とか前原市(現糸島市)にも配達に行くこともあった。

#### [釜炒り茶と蒸し製茶]

蒸しが始まったのは釜炒り茶が足りなくなったころ。はじめは釜炒り茶、機械の釜炒り茶、蒸しになった。蒸しは量ができるから、そっちがだんだん増えてきた。

#### [茶栽培]

茶葉は今のようきれいな形はなかった。畑で小麦や芋、粟などを作っていて、その周りにお茶の木を植えていて、そのうち足りなくなったら茶の木を増やしていった。どこの家も同じような様子だった。中学1年くらいとき、山を買ってもらって、昭和28(1953)年頃までかかって茶畑を開いた。

今は化学肥料を使うけど、昔は堆肥とか使ってた。魚を買ってきて(食べられない部分を)炊いて肥料にしたりしてた。



写真 79 ベルト式機械の名残

### [在来の山茶]

山を畑に開いて、きれいな山茶は残したりしていた。

昔は色々あったから、その中で葉の綺麗なものを選ぶ。中学の頃に山を開いて畑をつくって、在来の種を畑に植えていった。今も残している。何十年もあるもの。

### [冬の製茶]

昔は冷凍ができなかったから、冬は仕上げだけしかできなかった。

### [道具]

「丸いおろし」：切断に使っていた。

「角バラ」：生葉を広げたりして使う。

「一斗ゾウケ」：一斗（15 kg）入る。

「角バラ（紙貼り）」：乾燥してから使う。乾燥前だと紙が湿気ってしまうから。

「ホイロ」：丸いホイロを使っていた。

### [玉露]

玉露の釜炒り茶はあまりない。手間暇がいるから。玉露は薦（藁を編んだもの）をかけてつくる。手揉みは難しい。機械でやる。

藁を1週間ごとにかぶせて、3重にする。

### [体験会]

幼稚園、保育園、小学校、短大に対して体験。短大生200名に指導した。

小学生の感想文が保管されている。

### [その他]

大茶樹は元は1本の木で、それが台風で倒れた。その後、根から芽が出て大きくなった。その後病気がでて、よく消毒をされていた。お茶の木の周りのツツジが植えられていて、それはいけないという話になり、今はツツジはない。

## ② K.M氏（嬉野釜炒茶協議会）

調査日：令和6（2024）年12月5日

場所：M.T氏宅（佐賀県嬉野市嬉野町大字下野）、嬉茶楽館（佐賀県嬉野市嬉野町大字岩屋川内）

話者：K.M氏（71歳）

調査者：草場結貴（株式会社とっぺん）

### [釜炒りの火焚き]

空気が通るように薪を置いて、上に炎が上がるようにする。最初は400度以上に温度を上げないといけないから、薪はたくさん使う。樫の木は火持ちして、温度も上がるためよい。一番は松の木が火力があってよい。

Tさんと知り合ってからやり始めた。自分のところは機械だから、手揉み釜炒りの経験はなかった。機械はボイラーがなかったときは薪でしていた。

季節によって火の焚き方が違うことはないけど、薪の乾き具合で変わったりする。

今は火を焚ける人もいないのではないかな。昔、佐賀女子（短期大学）のベトナム人の子が薪割りも上手かった。

〔手揉み釜炒り茶〕

手で揉むときは生葉も手で摘む。手揉みが全部手摘みというわけではない。

新兵衛さんまつりのお茶はTさんが家で作るが、献茶祭のお茶は協議会のメンバーで嬉茶楽館で作る。

〔生葉〕

不動山のお茶は灰汁が強く、茶の葉は肉厚。自分の地区と大茶樹の地区のお茶も違う。葉によって、温度を管理しながらお茶を作る。

〔牛の岳茶業組合〕

牛の岳の茶工場もベルト式だった。最初は釜炒りだった。蒸しもやったが短かった。灰汁が強く釜に戻したのではないかな。

今は茶工場に4人。昔は12時間交代で工場で作業し、残った12時間でお茶を摘まなければいけなかった。睡眠時間2時間とかあればよかった。機械は1週間ずっと回しっぱなしだった。

〔農薬〕

無農薬で12～13年やっている。肥料は油粕を使うくらい。除草剤が体によくはないから使わなくなった。

〔摘採〕

お茶の管理は奥さんと二人でやってきた。摘採は二人でしかできない。品評会のものは手摘みでやっていた。最初ははさみ、次にカッター、今の可搬式摘採機と変化している。

〔道具〕

「マタギ」：水分のある生葉を炒るときは蒸気でやけどしてしまうから、これを使う。

「シャモジ」：マタギが使いにくいときに使う。同じような使い方。

「稲巻（イナマキ）」：茶を揉むときに使う。

「ネブク」（宮崎泰三氏宅、嬉茶楽館にあり）：他に、畳表みたいな稲を編んだものがある、これが揉むのに一番良かったが、カビが生えるから気を付けなければいけない。巻いた後、ネズミが入ってこないように杉の葉を詰めていた。

「竹製のもの（現在、嬉茶楽館の催し等で使用）」：衛生的によくはないから、カビが生えないように竹で作ってもらった。

「オロシ（フルイ）」：茶葉をふるい落とす

〔後継者〕

蒸しについては、岩屋川内地区の若い人が活発に取り組んでいる。不動山地区は若い人がいない。後継者がいないと辞めていくしかない。

お茶の値段が安定していれば後継者もつくりやすいが、安定性がないから継がせたくないとする茶農家が多い。

〔茶葉〕

春の時期は、お茶の葉をそのままとって食べる。除草剤を使っていないから食べられる。

除草剤を使っていたら、苦くて食べられない。てんぷらにしてもおいしいが、炒めて食べたりはしない。コロナ前には4月の第1日曜に茶ミットをやっていて、茶うどんとか餅に茶の粉を混ぜたりしたものを出していた。

#### [防霜ファン]

一か所に茶園があればいいけど、段々畑の時は大変。県や市の補助があるけど、電気代は個人持ち。

6度くらいになったらセンサーでつく。霜が太陽の光で溶けてしまうと煮えてしまうため、太陽の光が当たる前に溶かさなければいけない。スプリンクラーで寒い日の夜に凍らせてしまう方法もある。霜よりはいい。

#### [その他]

子どもたちに、学校に持って行って残った水筒のお茶は帰ってきたら捨てずにうがいするようにいっている。



写真 80 オロシ



写真 81 シャモジ



写真 82 ネブク代用品



写真 83 マタギ

### ③ M.S 氏

調査日：令和 6（2024）年 10 月 3 日

場所：M.S 氏茶工場（佐賀県嬉野市嬉野町大字不動山）

話者：M.S 氏（47 歳）

調査者：草場結貴（株式会社とっぺん）

[手揉み釜炒り茶を作り始めたきっかけ]

曾祖父は山仕事の傍ら、釜炒り茶を作っていた。祖父の代から機械化による蒸し製玉緑茶の製造を始めたが、工場の側に、嬉野古式釜があり手揉み茶を作っていた。幼少期は祖父と一緒に古式釜での製茶体験が原風景にあった。

30 歳となり、実家にて新規就農をし茶作りを行っていたが、体が不自由になり大量生産の茶園管理などが難しくなった。そこで、古式釜を使用した茶作りを始めた。

[現在の茶作り]

茶園にはセンサーを設置し、ph、EC、PF、光量、風速などの土壌や環境要因をデータ化し、茶葉の個性に併せた製造を心掛けている。嬉野古式釜炒り茶を始め、茶葉の生育ステージに併せて白茶、青茶、紅茶、緑茶など約 20 種類の茶を生産している。

燃料は年間約 200 kg 程度（40 年くらいの杉の木 2 本程度）の薪を使用している。薪も数種類の木を使用し、工程に応じて使い分けている。

生産量としては年間約 20 kg 程度しかなく、経済活動としての程はなさないが、現代における釜炒り茶の役割と価値化を目指し、活動をしている。

釜炒り茶製造に関心のある方々の訪問が延年間 200 名程度いらっしゃる。3 割程度は海外の方々に、茶摘みや製造の体験を希望され、体験して頂いている。

[手揉み釜炒り茶への思い]

伝統的に継承されてきた古式釜炒り茶を、次世代に残せるような活動にも取り組んで行きたい。まずは、海外含めた多くの方々に試飲、茶摘み、製造などの体験をして頂き、啓蒙することが大切だと感じている。

また、古式釜炒り茶は嗜好性飲料としてだけではなく、作られる背景（コンテキスト）の価値化を進め、時代に合った釜炒り茶を提供することにも取り組んでいきたい。

[販売]

まだ一部しか商品としては販売できていない。ほとんどは訪問者への試飲と、ペアリングイベントなどでマネタイズしている。

今後、茶器とのセット販売やコレクション化に取り組む予定である。

#### ④塩田町大字馬場下の M.Y 氏

調査日：令和 7（2025）年 1 月 31 日

場所：M.Y 氏宅（佐賀県嬉野市塩田町大字馬場下）

話者：M.Y 氏（88 歳）、F 氏

調査者：草場結貴（株式会社とっぺん）、吉末大紀（株式会社とっぺん）、井口菜生（株式会社とっぺん）

[唐釜]

今の倉庫と観音様の場所辺りに唐釜があって、地域内の近所のみんなで使っていた。

どこの家も自分の家で飲む分は自分で作っていた。家回りで交代で使用した。釜は春にし

か使わず、2番茶などは作らない。1番茶のみを作っていた。

観音様のところの釜は昭和58年頃まではあったのではないかと。他に唐釜があったのは、一郎さん方のところ。

〔釜炒り茶づくり〕

2～3軒で協力して手摘みし、夕方に集まって唐釜で炒っていた。仕上がるまで炒りと揉みを繰り返し行った。次の日の夕方には次の人がくるため、それまでに終わらせなければいけなかった。お父さんたちがそうやっていた。炒った葉はネブクの上で揉んでいた。ネブク

は粃を干すときにも使う道具で、縄緬い機械を使用し、自宅で親が作っていた。（お茶の揉捻用と粃を干す用でそれぞれ別のネブクを使用する。）ネブクの方がよく乾いた。40～50年以上前に使っていた。

手揉み釜炒り茶に特別な道具はあまりなく、道具は唐釜とネブクくらいだった。

嬉野から農協の職員さんだったか、福田さんって人が指導にきていた。自分が子どもの頃、お父さんたちが習っていた。

葉を炒るときの温度は何度でやるなどは決まっている感じではなかった。

火焚きの担当は家族で交代でやったり、みんなで交代でやった。火焚きの調節は、一度焚けば火は続くため、そこまで大変ではなかった。

手揉み釜炒り茶が盛んだったのは80年くらい前か。自分の代になってからは工場ができたので、親世代が盛んだったのではないかと。

〔茶栽培〕

子どもの頃は、どこも今のような広い茶畑はなく、畑の周りや家の周りに茶の木が植えられていた。どこの家も茶を買うことはあまりなく、自分の家で茶を植えていた。

子どもの頃から茶の木は畑の周りにあった。

今も茶畑はあるが、今もやっているのは自分の家くらいになった。今は嬉野の永尾さんのところに持って行って加工を頼んでいる。茶畑はずっと同じ場所にある。今は消毒しないが、昔は農協から言われて薬を撒いていた。

近所にも茶畑はあるが、手入れをしているくらいでお茶の加工まではやっていない。

〔茶の保存〕

1日釜炒り茶づくりを行って、家で飲む1年間分のお茶を作っていた。それは甕かめに入れて保存していた。

〔茶工場〕

40～50代くらいの頃、塩田の茶工場（今の農機センターのところ）ができてからは、唐釜は使わずに、茶工場に出すようになった。その頃までは唐釜を使用していた。

茶工場ができてからは、そこに大草野や久間や五町田などの塩田全体から持って行ってい



写真 84 唐釜があった場所付近

た。茶工場に茶の葉を売って、出来た製品を買っていた。

[ 釜炒り茶以外での釜の活用 ]

「花炒り十五日（はないりじゅうごんち）」という行事があつて、2月15日にトウモロコシを唐釜で炒って花のようにしていた。今は行っていない。

## ⑤嬉野釜炒茶協議会

調査日：令和7（2025）年1月31日

場所：嬉茶楽館会議室（佐賀県嬉野市嬉野町大字岩屋川内）

調査者：草場結貴（株式会社とっぺん）、吉末大紀（株式会社とっぺん）、井口菜生（株式会社とっぺん）

話者：

### ■南部釜炒茶業組合

S.M氏 70代

K.T氏 58歳（お父様：S氏）

Y.T氏 66歳

Y.T氏 50代

### ■牛の岳茶業組合

K.H氏 76歳

K.M氏 72歳

K.T氏 60代

### ■個人

S.M氏（副島製茶）

N.S氏 30代

[ 全般 ]

釜炒りをやっているのは嬉野茶を生産する茶農家の5%ほどしかいない。

蒸しが主になつたのは、蒸し製の機械のライン化が釜炒りより先に行われたことや、お茶屋さんにも蒸しの方が便利だったことが大きいと思う。

釜炒り茶の良さは、青臭さが無く、口当たりがよいところ。見た目は悪いけど、飲んでみると、「あっ、のみやすかねー」ていうような。蒸しは見た目が緑色できれい。しかし、後味は渋みが残ったり、青味が残ったりする。釜炒り茶にはそれがない。

宮崎の五ヶ瀬町と嬉野は逆のようになっていて、五ヶ瀬町は蒸しが何軒かでほとんど釜炒り茶。嬉野は釜炒り茶が少しで蒸しがほとんど。（南部釜炒茶業組合・S氏）

昔は農家さんで味や形に個性があつて、釜炒りの個性があつた。昔は問屋さんがこんな風に炒ってほしいって言ってきていて、個人工場に直接お茶さんがきて取引していた。西九州茶連ができてから、ばらばらだった味や形を同じにして、同じ製品を作るように言われた。（南部釜炒茶業組合・K氏）

今は緑のお茶がイメージになっているが、自分は（釜炒り茶の）黄金色ってイメージ。一

番茶二番茶三番茶など、年に4回やっていて、そういうお茶（二番茶以降のお茶）が香ばしくておいしかったし、カテキンが多いため、冬も飲まされていた。（南部釜炒茶業組合・K氏）

釜炒り茶の基準は、茶の葉が持つ水分で蒸すと九州釜炒茶で決まっている。（葉の水分以外の）蒸気を当てて釜炒りするのは釜炒り茶とは呼ばない。鹿児島などでは焦げないように蒸気をつかって加熱式もある。嬉野のように葉の水分で蒸すものが本来の釜炒り茶。（牛の岳茶業組合・K.H氏）

〔手揉み釜炒り茶〕

私たちも全員が一貫して手炒り出来るわけではない。一から全部手炒りでお茶を作れるのはもう泰三さんくらいではないか。

唐釜で炒るときは一人は薪の管理、一人は炒り方をやるから、その相手は大切。お茶がちりちりちりって音がする。温度が低くて音がしないと蒸れているし、熱すぎても焼ける。（南部釜炒茶業組合・K氏）

地域によっても釜の傾斜が違っていて、工程によっても違う。生葉を炒るのは釜の角度が寝ていて、締炒りのときは角度がきつい。角度がきついのは、お茶が丸くなるようになっている。（3つの釜の）真ん中は揉捻した後の中炒りで使う。それもなかなか熱いから、葉と釜の間に手が入るようにしないと熱い。（南部釜炒茶業組合・K氏）

生葉を炒るときは370～400度に上げる。そうしないと蒸気が出ない。乾燥するにしたがって温度を下げる。下げなかったら白くなっていく。（牛の岳茶業組合・K.H氏）

〔道具〕

現在も所有しているもの

・唐箕（モーター付きか）、切断機、バラ3点、鋏（南部釜炒茶業組合・Y氏）

・唐箕、釜、鋏（牛の岳茶業組合・K.M氏）

鋏からバリカン（一人用と二人用）までの変遷を見てきた。（牛の岳茶業組合・K.M氏）

最初はみんなベルト式の機械を使っていた。父がよく使っていたところを見ていた。（南部釜炒茶業組合・Y氏）

父の世代が一番釜を使っていたのだと思う。お茶づくりは炒って揉んでとずっとつきっきりだから、父は次の作業のために茶畑で寝るなんてこともしていた。（南部釜炒茶業組合・Y氏）

〔茶畑〕

茶は生命力が強いから手入れが大変。茶畑は先代からずっと受け継いできたもの。昔は畑の周りを囲むように茶の木をコの字に植えていた。それが結局のところ一番よく育っていた気がする。（牛の岳茶業組合・K.M氏）

昔は芋畑の周りに茶の木を囲むように植えていた。茶の木は在来種のお茶の種を燃やして、いけて、苗を作っていた。（牛の岳茶業組合・K.H氏）

一番茶を摘んでから切って、梅雨前に挿し木して苗を増やした。はじめは在来を作っていて、やぶきたとか美味しい苗がでてきたらそれを使った。（南部釜炒茶業組合・K氏）

### 〔茶摘み〕

昔は春先になると長崎や白石町から茶摘みのアルバイトが来ていた。逆に冬は自分たちがレンコンの収穫のお手伝いへ向こうに行った。交換のような感じだった。(南部釜炒茶業組合・Y氏)

茶の実を集めてお小遣い稼ぎをしていた。(牛の岳茶業組合・K.M氏、南部釜炒茶業組合・Y氏)  
昔は手摘みだったから、お茶のない白石町からお茶摘みにきてもらって、代わりに田植えの手伝いに行っていた。白石町に親戚がいたわけではないが、関係性ができていた。賃金のやり取りはなかった。(牛の岳茶業組合・K.H氏)

小さいころから手摘みで、共同茶工場ができたころから鋏を使って茶摘みをしだした。(牛の岳茶業組合・K.H氏)

### 〔釜炒り茶協議会〕

主な活動は手揉み釜炒り茶の保存とPR活動。小学生やお茶に関するイベントでは手揉み体験をさせている。

前までは地域の20軒くらいの人たちが組合に参加してくれていたが、今では13人程度になっている。減ったというより、元々が釜炒り茶を作っているところが少ない。

手炒りの経験は勉強会の時のみ。

### 〔工場〕

昔は個人工場が20軒はあったが、今は共同工場が2つと個人工場が1つあるだけ。

工場が出来たのは戦後くらいだと思う。

お茶を本格的に売り出す流れになったのは工場が出来てからだと思う。それまでお茶は各家庭の庭や畑に植えていたお茶を自分の家の釜で炒って、自分の家の分だけ作っていた。これは嬉野だけの話でなく、全国的に見てもそう。

共同茶工場ができたのは22歳くらいのころだったか。自分の家辺りは茶工場ができるのが早く、それまでは個人工場が多かった。唐釜で手で炒るのはさばけないから、一斉にできるように共同茶工場ができた。(牛の岳茶業組合・K.H氏)

### 〔製茶機械〕

副島製茶で使用している「森式」のあとに、南部、嬉茶楽館で使用している「川崎式」が最新式としてある。

森式の機械がメーカー廃盤になり、特許を譲ったことで現在は川崎式が製造されている。

昔はこんなに機械の種類が多なくて、締釜で生葉を炒って、出して揉捻機で揉んで、また締釜で炒っていた。そこからだんだん機械が増えてきて、今のように製造の機械が並んでいる。小学校くらいのとき(40～50年くらい前)は機械が少ない状況だった。(南部釜炒茶業組合・K氏)

締釜で生葉を炒っていて、タンガマって言っていた。今そのようにやると仕上げが真ん丸になって真っ白になり、それを白ずれっていう。唐釜でも長く炒ればそうなる。白ずれは長く持つし、何回でも出て、それが良いという人もいる。知らなかったらカビが生えたと勘違いされることもあるが、白ずれは甘味がでて美味しく舌触りがいい。(牛の岳茶業組合・

K. H 氏)

昔個人でやっていたとき、イドリって言って、締釜に8時間やっていて、真っ白になっていた。今は3時間くらいで白くなる。(牛の岳茶業組合・K. H 氏)

昔の機械は少ない量で作れるようになっていて、1日炒っても30kgくらいしかできなかった。今は100kgとか200kgとか大量生産の仕様になっている。(牛の岳茶業組合・K. H 氏)

[牛の岳茶業組合]

現在の組合の人数は4人で、昭和の父親の時代に組合が発足した。当初は釜炒り茶を製造しており、蒸の製造に切り換えたのは、蒸しの方が高く売れていたから。しかしうまくいかなかったため、再び釜に戻ることに。35～6年前、平成2年のふるさと創生の時釜炒り製造に戻った。

父親の時代の製茶は既に機械化していた。

牛の岳はここ10年で炒葉機を新しくした。水乾機は森式を使っている。

[南部釜炒茶業組合]

個人工場は集まり南部組合に参加している。現在の個人釜炒り工場は副島製茶のみ。

南部釜炒茶業組合では釜炒茶の製造をやっている。

釜炒り茶製造者5人が集まって立ち上げ工場を作り、22年。組合の人数は4人で、最若年の人は56歳。組合が発足した当初から機械製造で製茶を行っている。

機械は大きな更新はなく、少しずつ改良・更新をしている程度。使用しているのは川崎製の製茶機械(一部前田)。

父親の時代の製茶は機械が普及し始め、自身が製茶を始めるころには既に機械化していた。製茶をはじめたころから蒸しが多く、値段も低く厳しい時もあった。父親の代から蒸しに負けないようなお茶を作ろうという意気込みで頑張ってきて、それが何とかつながって今までやってこられた。

釜炒り茶の評価は今は見直されてきていて、宮崎の有機栽培の釜炒り茶が東京などで単価も上がって売れている。

もっと釜炒り茶をしてはいきたいが、やってもらう人がいない。

嬉野でも有機栽培の釜炒り茶をしてもらったらいいなと思う。無農薬で作っている人の加工依頼も増えているため、生き残るために加工しないと。

最初は個人工場があって、機械を持てないところは、持っているところが終わってから空いてるときに借りて使ったりしていた。

父親は釜炒りの手揉みをしたりしていたが、家ではやってなかった。工場は小さいころから機械だった。

釜炒りは機械で流せばいいわけではない。昔のように少なく確実に炒らないと、流すだけでは蒸し茶のような深みがでない。

釜炒りから蒸しにかえるところが多かったが、最初は唐釜でやるのが主流だった。

## ⑥ K.H 氏

調査日：令和 7（2025）年 12 月 23 日

場所：嬉野建設業協会（佐賀県嬉野市嬉野町大字下宿）

話者：K.H 氏（78 歳）

調査者：草場結貴（株式会社とっぺん）、武藤杏実（株式会社とっぺん）

[全般]

小さい頃、釜炒りをしている人はいて、家にも唐釜があったが、いつまであったか分らない。

昔、蒸気を釜に入れるやりかたがあったが、九州釜炒りで「自分の水分で蒸したものが釜炒り茶」と決まった。蒸気を入れると焦げずに綺麗にできるが、本来の釜炒り茶ではない。今はその機械がどうなったかはわからない。嬉野では使っていないで、鹿児島で使っていたのではないか。今の釜炒り茶協議会の人は知らないかもしれない。

不動山は環境がいいため、葉の肉が厚く、いい茶葉ができるといわれる。

昭和 28（1953）年全国茶品評会の賞状で「輸出向け」との記載があるものがある。共同工場のときの賞状で、北野誠さんのおじいさんで北野常吉さんのもの。

品評会に出すときはテーブルにお茶を広げて、手作業で茎とずっと選別していた。今は機械で行うが、最近まで手で行っていて、昔は夜中まで選別していた。

昔はホイロを使用していた。唐釜の後に揉み、ホイロで乾燥させ、釜で炒っていた。ホイロで乾燥させるのは、蒸れないためにしていたのではないか。

上不動茶業組合は昔、30 数人いたが、やめるものが増えてきた。

結納のときにお茶を渡すこともあったのではないか。茶ビラキ（結納品を開く）も聞いたことがある。

[道具]

家の上の北野タツミさんの家には足踏みの揉捻機があった。

（横向きの）八の字型のホイロがあった。下に炭をいれて揉んで乾かす。上側が八の字になっていて、上は鉄板を載せて使用していた。上の板は鉄板 1 枚で和紙など貼っておらず、鉄板を外したら火をおこした炭が置いてあった。

釜炒り茶協議会のホイロは 6～7 年前まで使用していた。昔はイベントでもホイロを使っており、ガスで温めていた。茶ミットで蒸し茶の手揉みにも使い、蒸しの煎茶を作る時に使っていた。現在は、ホイロを使用すると時間はかかるため使用せず、釜のみで行っている。

昔はタンガマという、今の締め炒り機のようなものを使った。

茶摘みは、手摘みの後、鋏、バッテリー式、機械という流れで変わった。バッテリー式は、バッテリーを置いていて、線を引っ張って使う。バリカンより少し小さく、刃が 2 つ、後ろに長い袋が付いていて、巻きこむように刈る。鋏の後に出てきた。

[牛の岳工場]

20 代すぐから茶工場に出ている。はじめは釜炒りをずっと行っていて、昭和 53（1978）年頃に蒸しに変えて、10 年ばかりして平成元年に釜炒りに戻した。

工場はテンブーリー（天井のベルト）でやっていた。

#### [お茶の変化]

釜で長く炒っていると白くなってくる。昔の人は白ズレがいいというが、今の人はかびがひいているという。蒸しになる前は、白くなるように荒茶から3時間まわしていた。

長く回すとお茶が締まってきて丸くなる。今のお茶は2回くらいでお茶が開くが、すぐには開かない。流通センターには望まれないが、個人は好きな人もいる。

#### [個人工場]

個人工場はみんな釜炒り茶だった。個人で茶工場を持っている家は多く、皿屋谷でも3軒くらい個人工場があった。個人と言っても1～2人でやることもあった。

#### [焚きもの]

昔は薪ばかりで、松の木がいいと言っていた。今は松がないから雑木になっている。その後、薪を焚いているところをガスに変えて行っていた。

#### [茶畑]

小さい頃は茶畑はなく、作物の周りに作っていた。自分が（茶業を）始めた頃からは畑の中にも植えた。お茶よりも作物が大事で、大抵はさつま芋を作っていて、周りにお茶の木を植えた。牛の岳の茶工場のまわりもそうだった。茶畑が多くなってきたのは40年代くらいからか。

#### [摘み子さん]

小さい頃は手摘みで、白石町から泊まり込みで摘み子さんが手伝いに来ていた。向こうの田植えのときはこっちから手伝いに行っていた。田んぼも手植えだろうから人が必要だった。摘み子さんが来ていたのは手摘みの時までで、鋏に変わってからは来なくなった。中学校の茶畑に鋏を持ってきて刈っていた。よそからの手伝いは白石町くらいしか聞いたことがない。手伝いの人は自分の家に泊めていて、たくさん来ても泊まる場所がないため、1つの家に3～4人きていた。小学校の低学年くらいの頃までだった。2番茶くらいまでしていたか。

#### [茶市]

早岐の茶市に蒸しグリは今も持って行っている。昔は釜炒り茶を持って行っていた。お茶の時期と重なるから行くのが難しく、家の軒下などで出すため知り合いがいないと出せない。北野誠さんも釜炒り茶を出しに4～5年行っていたか。

早岐の茶市は梅市とか鯨とかも出ていて、物々交換のようなものだった。

有田の陶器市にもお茶を売りに行っていた。お茶時期なので人を雇わないといけない。茶工場を持ったものはいけない。茶商さんやお茶屋さんは行っていただろう。

#### [釜炒り茶イベント]

若い人に教えていかないといけない。武雄の楼門の近くのイベントで移動釜炒りを持って行ったときも武雄の人も釜炒り茶を知らなかった。

嬉野小学校も前は嬉茶楽館にきていたが、最近は来なくなった。小学5年生は（唐釜が）役場の前にあったときから来ていて、釜炒り茶協議会で教えていた。小学生は揉む工程を

体験する。

体験した塩田中学校の生徒は手がつるつるになったと言っていた。通仙亭でも雛祭りのときに炒ったことがある。

[茶粥]

茶粥は佐賀の方はあるようだが、あまり知らない。

茶粥は川沿いが多いと聞いたことがある。嬉野では茶粥は聞かないし、自分は作り方も知らない。お茶は製造して売る意識が強いため、食べる意識は薄いのではないか。

[釜製造]

唐釜の材料は、土だけだとヒビが入るため藁を混ぜる。また、赤土だけでもヒビが入るため焼け土を混ぜる。

昔、忍者村のところに釜を4～5人で作りに行ったことがある。土を練る工程を手伝った。忍者村の場所には昔中学校があり、駐車場の場所は運動場だった。その中学校に行っていたが、下に茶工場があり、蒸しの機械があった。唐釜は中学校に通っていたときにはなかった。

クドは人が踏むとこに置くと良くないと言われるので、捨て方が分からないでそのまま置いている。今もクドは耐火煉瓦で作ったものを置く。唐釜も土だけでは弱いため、土台は石を使っているのではないか。

## ⑦老人会

調査日：令和8（2026）年1月12日

場所：上不動地区集落センター（佐賀県嬉野市嬉野町大字不動山）

話者：S.F氏（90歳）、女性（80代、20歳で上不動に嫁に来た）

調査者：草場結貴（株式会社とっぺん）、武藤杏実（株式会社とっぺん）

[全般]

上不動地区あたりで、家で唐釜を使った釜炒り茶をやっていた人は2～3人いたか。上不動地区で手炒りをやっていたのは自分のところが最後なのではないか。手釜で炒る人はあまりいなかった。中学卒が昭和25（1950）年で、お母さんと二人でやっていた。近所のあちこちは発動機でやっているところもあった。手炒りの釜炒りは自分の家くらいだったろう。（S氏）

昭和28（1953）～30（1955）年頃は家で手もみの釜炒りをして、売りに出していた。5年くらい。

昭和30（1955）～35（1960）年は個人の工場に生葉を持って行ってやっていた。（S氏）

お茶が主だったから、1年中暇ってことはなかった。（S氏）

釜炒りのやり方は代々習った。お父さんもできた。他には誰でもできなかったから、近くの年寄りさんを師匠のようにして習っていた。（S氏）

唐釜で炒るときは熱いため、うちわで仰ぎながらやった。（S氏）

釜炒りは暑いので、背中を大きなうちわで仰いでやっていた。（80代女性）

家族総出で行っていて、向こう（お母さんの所）はお茶をしてなかったから自分のお母さ

んがお父さんの所にお茶摘みにいって世話していた。(80代女性)

一番茶→田畑→二番茶という流れでやっていたが、今の若い人はその間で仕事ができるわけじゃないから人がいない。後継者がいないから皆お茶をやめている。(80代女性)

バロンを茶畑にかけていた。また、竹を張って、藁・菰をかぶせていた。かぶせがいい茶になる。(80代女性)

静岡に碾茶の視察に行った。自分の家でもミルサーで抹茶つくったらおいしかった。(80代女性)

お茶は手摘がいい。(80代女性)

今は蒸し茶を飲んでいるが、昔は釜炒りを飲用していた。(80代女性)

お茶の料理は特に作ったことがない。(80代女性)

共同釜はなかった。唐釜での手炒りは誰でもできるものではなかった。修行しないとできない。生葉炒りが難しい。目も見えないほどだった。焦げてエビがでないようにしなければならぬ。釜が真っ赤になっていた。(S氏)

[唐釜]

集落センターから100mほど登った所に釜が残っているが、それ以外に釜残っているのは聞いたことがない。(80代女性)

玄関のところに釜があった。(80代女性)

唐釜はやめてからすぐ壊した。昭和30(1955)年頃には壊した。ホイロとか足踏みの揉捻機も処分した。(彼杵に昭和初期の農業機械の展示をしてあるからお茶の道具もあるかも)(S氏)

唐釜3つは乾き具合で、1番釜、2番釜、3番釜で使い分ける。大抵は釜が3つある。(S氏)  
釜は家ごとにあった。(S氏)

[茶種]

昔は在来種だったので、今の品種と違う。実を蒔いて増やしていた。(80代女性)

一時は玉露も作っていた。玉露はお茶の味が違う。(80代女性)

[摘み子さん]

白石町から手摘みの手伝いに来ていた。(S氏)

手で茶摘みをしていた頃は、1週間～10日も白石町から手伝いに来ていた。昭和30年前頃までは来ていたか。(S氏)

白石町や長崎県の離島から来ていた。(80代女性)

1ヶ月泊まりこみで作業を行うため、自分の家に泊まってもらっていた。1日中作業をしていたので、ご飯を茶畑に持って行って食べていて、座敷に布団を敷いて寝てもらっていた。(80代女性)

嬉野の温泉に連れて行っていた。(80代女性)

茶摘みの時に食べた高菜漬けが忘れられないといっている人がいた。(80代女性)

雨の日は家に持って帰って葉を摘んでいたが、雨が降ると茶葉が水を吸って重くなるからやらなくなった。(80代女性)

### [手炒り釜炒り茶の工程]

揉捻機の作業は4～5人くらい必要だった。揉むのは足踏みのもので揉んでいた。足で踏んだら上がぐるぐる回るようになっていた。20分くらい。その後はまた釜に入れて、2番釜や3番釜を行う。(S氏)

揉んだ後はホイロで乾かしていた。炭を使用した。さらさらってなるくらいにしてから、釜に入れた。ホイロはほとんど使う。竹で編んだソウケのようなもの。火炉（炭を入れるところ）は普通の釜になっていた。その上で乾かす。ある程度乾かしたら小さくなるまで釜で乾燥させる。仕上げは長く時間がかかっていた。(S氏)

ホイロも揉捻も家で一人でやっていたので大変だった。ホイロで乾かすまでは皆でやった。最後は2時間くらい一人で釜炒りする。(S氏)

木で作った棚に差し込んで乾かしていた。中間で使う。仕上げの前の段階で棚に干す。暑いときだから干す。(S氏)

葉っぱを摘んだ後、釜炒りで炒って、20分くらい揉捻機でひと釜分を揉む、ホイロでほどこいて乾かす、また釜に入れる、広げて、冷めたら蓄えていて（※荒茶の状態）、棚に置いて、あくる日、カラカラになるまで3の釜で炒る、また寝かす。(S氏)

釜を下から焚いて真っ赤にして、そこにソウケいっぱい生葉を入れて、木の又ではじめは揉んで、その後は素手でやる。包むようにひっくり返すように炒る。下に付くとやけどするから、葉を少しばかり残すようにして葉を返していくのが難しい。そのあと、ソウケにとってしまう。最後はうちわで残ったものを全部取ってしまう。それを手で揉む人もいるけど、足踏みの揉捻機で揉む15～20分くらい。足で踏んだら重しが動くようになっていく。水分が均一になる。その後、下に木炭を入れてあたためたホイロで乾かす。そのあと、2～3つくらいをまとめたものを釜で炒る。それでさらさらカラカラになったら、あくる日、再度3番釜って行って、仕上げの段階になる。1時間くらい揉む。綺麗になる。1番釜と2番釜は1日目、3番釜は2日目に行う。(S氏)

### [茶に関する道具]

お茶を干す棚があって、お蚕さんの棚みたいなものだった。昔はお蚕さんもやっていたけど、同じようなお茶用の棚があった。(S氏)

作業する前は軽石で磨いて錆などをこすって綺麗にしていた。(S氏)

### [唐釜製造]

唐釜製造は割れんように藁と混ぜて作っていただろうが、釜は作ったことはない。(S氏)

### [販売]

買いにこられていた。牛の岳にお茶商人がいた（今も早岐の茶市に行っている）。(S氏)

### [焚きもの]

焚くのは松の木が一番いいが、雑木も使う。分けてもらって、今（年明け）くらいから準備が始まり、薪にしていた。(S氏)

冬は焚きもの取りに山に行っていた。火力をあげないといけないから松は大切だった。「茶焚きもんとり」って行って、お茶に使う火力の上がる松は別に確保していた。他には使わ

ないように松の木はとっていた。ある程度乾燥したら、普通の焚きものでよかったから、最初は松の木を使って、その後はちょろちょろ焚くのは雑木を使った。火力が上がらないと、「半煮え」って言って、お茶が渋くなってしまう。最初の4～5分くらいが火力を上げることが一番大事。外側を包むようにして返すのがコツで、一番難しい。(S氏)

#### ⑧牛の岳茶業組合

調査日：令和8(2026)年1月12日

場所：牛の岳茶業組合工場（佐賀県嬉野市嬉野町大字不動山）

話者：K.H氏(78歳)、K.M氏(73歳)

調査者：草場結貴(株式会社とっぺん)、武藤杏実(株式会社とっぺん)

[牛の岳茶工場]

牛の岳茶工場は以前テンプーリーでやっていた。昭和52年まではテンプーリーで、その後10年くらい蒸しをして、それから釜に戻った。(K.H氏)

M.Sさんの釜はM.Tさんが作った。10年にはならないくらいか。(K.H氏)

牛の岳茶工場はいつできたか分からないが、戦後だから昭和20(1945)年代か。(K.H氏)  
工場を木造から作り直したときに賞状がでてきた。その時に古いものは処分しただろう。(K.H氏)

(茶を干すための)棚は、網代という竹で編んだものに茶を広げて棚に入れていたのかもしれない。家にもあるが、お茶に使っていたのかは分からない。(K.H氏)

昔は必ずホイロを使っていた。最近は釜の方が早いからホイロは使わない。(K.H氏)

協議会のホイロは自分が作ったもの。下はガスが入るようにして、上は鉄板の上に紙を貼っていた。嬉茶楽館ができてから作っただろう。(K.M氏)

昭和28(1953)～29(1954)年には機械だったか、自分が来てからは機械だった。(K.H氏)

#### ⑧藤川製茶園茶工場

調査日：令和8(2026)年1月22日

場所：F製茶園茶工場（佐賀県嬉野市嬉野町大字下宿）

話者：F.H氏(60代)

調査者：森永誉人(嬉野市)

当初は共通のモーターを用いたベルト式であったが、後に各機械独自のモーター式へと移行した。現存するベルトとプーリーは、その当時の名残である。

当初は、ベルトを利用した炒葉機が使用されていたが、その後、機械独自のモーターを備えた炒葉機へと切り替えられた。掲載した写真は古いものであるが、独自モーター式の炒葉機を写したものである。

本火入機は、現在では貴重な薪式の機械であり、燃料には重油ではなく薪が用いられていた。閑散期には、機械で使用する薪を確保するため、薪集めに出向くこともあったという。

平成26(2014)年頃までは稼働していたが、現在は使用されていない。



写真 85 茶工場外観



写真 86 茶工場内部



写真 87 茶工場内部



写真 88 ベルト式機械の名残



写真 89 ベルト式機械の名残



写真 90 ベルト式機械の名残



写真 91 炒り葉機



写真 92 火入れ機

## 2. 課題

釜炒り茶に関するアンケート結果からは、嬉野市民の間では釜炒り茶の認知度が比較的高く、行事や食文化を通じて地域のお茶文化が現在も一定程度共有されていることが確認できる。一方で、市外・県外における認知度は必ずしも高いとは言えず、釜炒り茶の価値や特徴が十分に伝わっていない状況がうかがえる。

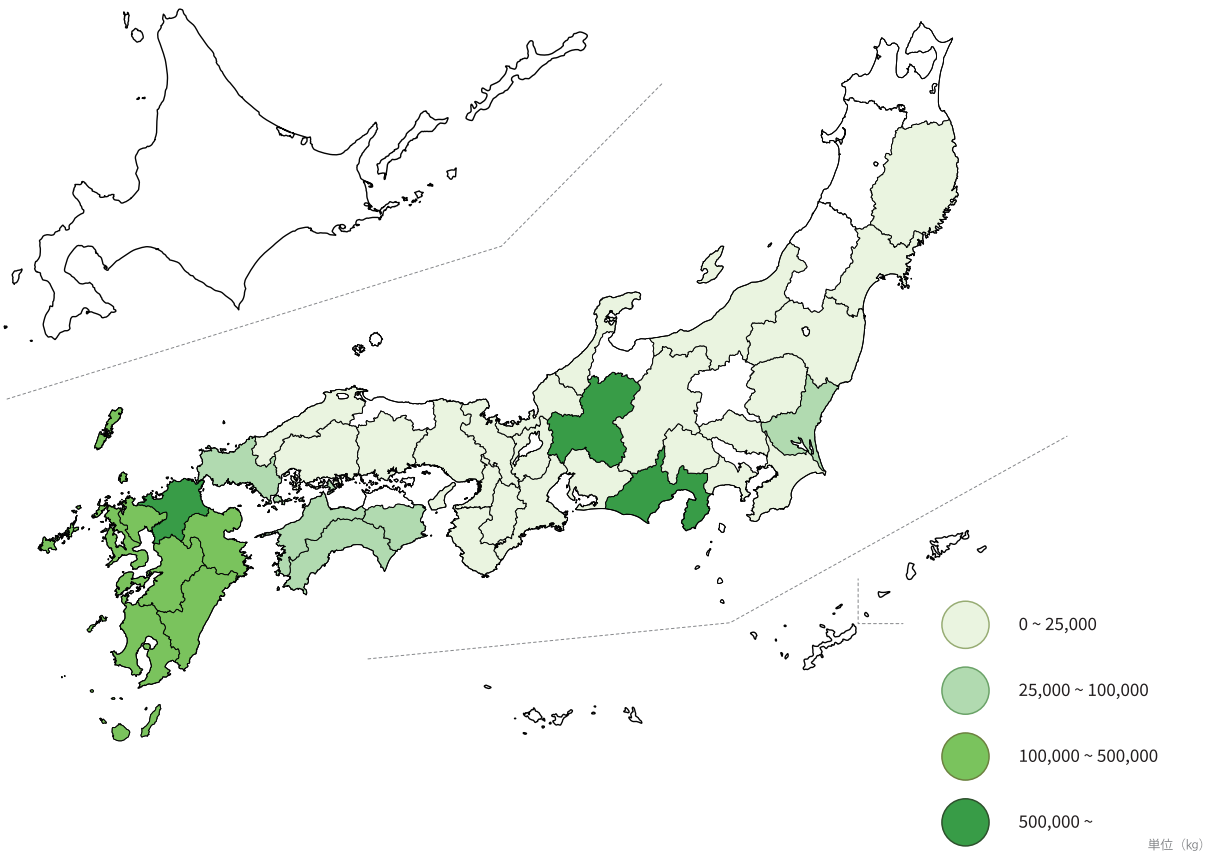
また、嬉野における釜炒り茶は、地域に根差した製茶技術として現在まで継承されてきたことが確認できるものの、聞き取り調査からは、かつて地域内で共有されていた協働的な製茶体制が大きく変化していることが明らかとなった。現在では、手揉み釜炒り茶を一貫して行うことのできる担い手は限られており、製茶工程や作業体制の継承が困難になりつつある。

さらに、釜やホイロといった道具、火入れや温度管理などの技術に関する知識は、個人の経験や記憶に依存して伝えられてきたことが確認された。これらは体系的な記録が十分に進んでおらず、担い手の高齢化が進む中で、技術や製茶に関する知見が失われる可能性が高い。

以上の点を踏まえると、今後の課題として、釜炒り茶に関する技術体系や用具、製茶工程、さらには地域の暮らしや行事との関わりを含めて整理・記録を進めることが求められる。また、それらを次世代へどのように継承していくかという視点から、地域社会との関わりを含めた継承の枠組みを明確にし、保存と活用の両面から持続的な継承方策を検討していく必要がある。加えて、伝統的製法としての価値を尊重しつつ、現代の生活や消費のあり方との関係の中で、どのように位置づけ、発信していくかについて検討が求められる。

第Ⅲ章 他地域の釜炒り茶

1. 全国における釜炒り茶分布



図版 12 明治 24 年の荒茶生産量（釜炒り茶）  
（農林省農林経済局統計調査部『茶業統計表』1959 年 3 月）

表 24 明治 24 年の荒茶生産量（釜炒り茶）（農林省農林経済局統計調査部『茶業統計表』1959 年 3 月）

| (kg) | 明治 16 年 | 明治 17 年 | 明治 18 年 | 明治 19 年 | 明治 21 年 | 明治 22 年 | 明治 23 年 | 明治 24 年 | 明治 25 年 | 明治 26 年 |
|------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| 岩手   |         |         |         |         |         | 200     | 0       | 0       | 0       | 0       |
| 宮城   | 500     | 1,400   | 1,500   | 0       | 2,400   | 500     | 300     | 100     | 106     | 100     |
| 秋田   |         | 0       | 100     |         |         |         |         |         |         |         |
| 山形   | 0       | 700     | 0       |         |         | 0       | 100     |         |         |         |
| 福島   |         |         | 200     | 0       | 1,400   | 500     | 600     | 600     | 700     | 600     |
| 茨城   | 52,700  | 41,400  | 1,600   | 700     | 600     | 61,200  | 1,600   | 51,800  | 12,400  | 15,800  |
| 栃木   | 100     | 200     |         | 0       | 100     | 400     | 2,200   | 800     | 700     | 1,100   |
| 群馬   |         |         |         |         |         |         |         |         |         | 300     |
| 埼玉   |         | 600     | 600     | 300     | 300     |         | 300     | 0       | 0       | 0       |
| 千葉   |         |         |         | 100     | 200     |         |         | 3,800   | 3,500   | 0       |
| 東京   | 100     | 3,100   | 0       | 100     |         | 0       | 900     |         |         |         |
| 神奈川  | 1,900   |         |         |         | 400     |         | 0       | 0       |         |         |
| 新潟   |         | 6,800   | 4,100   |         | 100     | 200     | 300     | 400     | 400     | 500     |
| 石川   | 400     |         |         | 100     | 100     | 0       | 1,300   | 1,500   | 3,800   | 3,900   |
| 福井   | 200     | 1,000   | 100     | 5,900   | 5,900   | 1,900   | 1,500   | 1,500   | 900     | 1,100   |
| 山梨   |         |         |         |         | 2,000   | 2,200   | 2,100   | 2,400   | 2,200   | 2,300   |
| 長野   | 0       | 0       | 300     | 0       | 2,700   | 700     | 1,200   | 2,000   | 500     | 900     |
| 岐阜   | 333,400 | 268,400 | 257,200 | 295,600 | 29,100  | 474,000 | 402,000 | 543,700 | 467,300 | 388,300 |

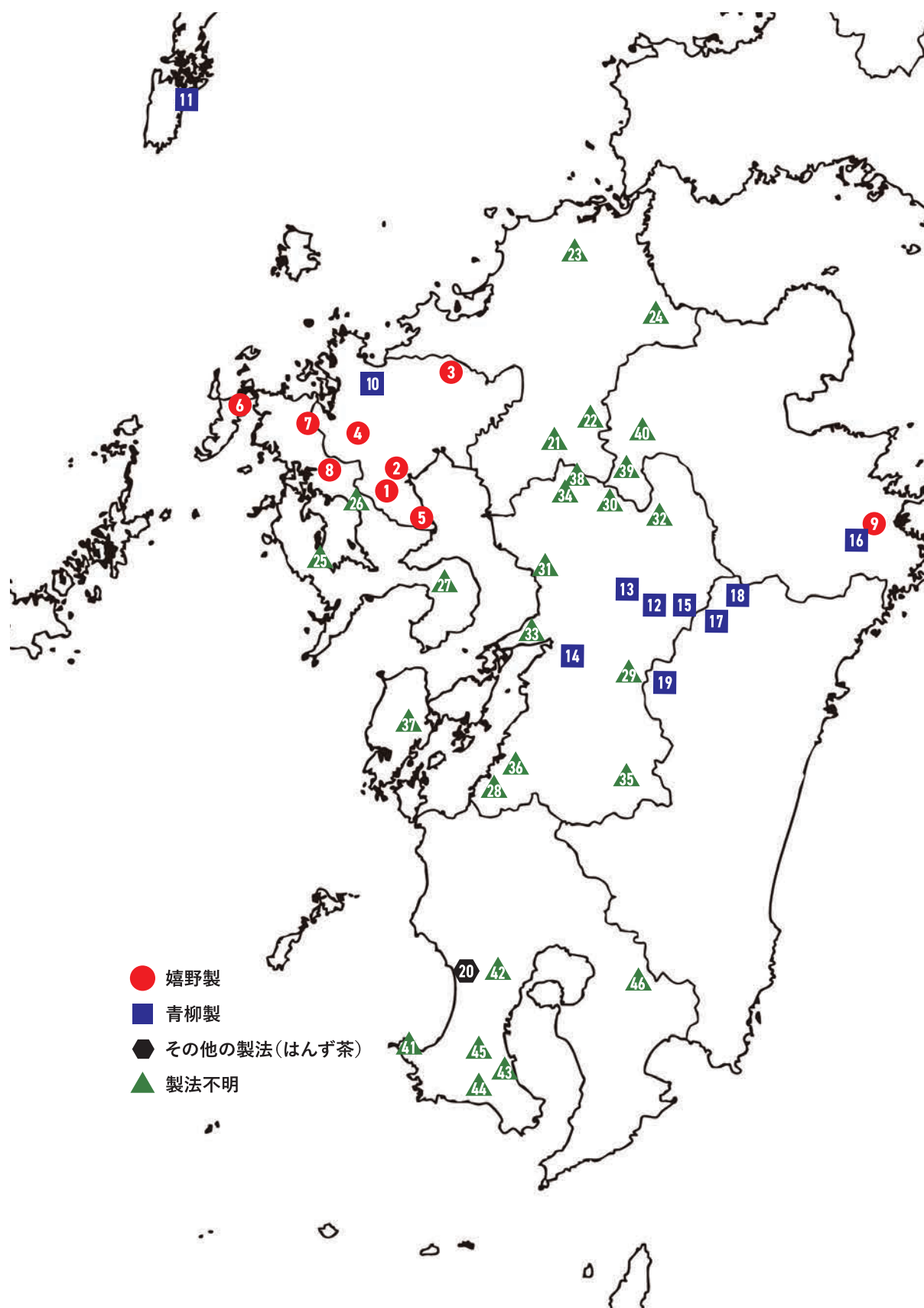
|     |           |           |           |           |           |           |           |           |           |           |
|-----|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| 静岡  | 111,700   | 111,700   | 117,000   | 173,800   | 377,900   | 292,000   | 366,600   | 669,400   |           |           |
| 愛知  | 20,200    |           |           | 11,300    | 6,500     | 15,500    | 4,800     | 14,200    | 10,200    | 7,300     |
| 三重  |           |           |           |           | 2,400     | 11,000    | 15,100    | 21,300    | 6,200     | 15,100    |
| 滋賀  | 31,400    |           |           | 7,700     | 8,000     | 20,800    | 20,900    | 21,900    | 25,600    | 23,900    |
| 京都  | 1,500     | 1,200     | 300       |           | 4,300     | 4,400     | 3,600     | 7,300     | 4,600     |           |
| 大阪  |           |           |           | 1,100     | 0         | 200       | 100       | 1,000     | 500       |           |
| 兵庫  | 38,700    | 7,000     |           | 15,700    | 16,300    | 22,800    | 26,700    | 22,700    | 21,100    | 24,500    |
| 奈良  | 26,000    |           |           |           | 2,100     | 2,200     | 10,700    | 23,300    | 13,500    | 41,600    |
| 和歌山 | 5,300     |           |           |           |           | 100       | 400       | 500       | 2,900     | 12,500    |
| 鳥取  |           |           |           | 0         | 0         | 500       | 400       |           |           | 1,000     |
| 島根  | 600       | 200       | 1,100     | 400       | 1,100     | 500       | 100       | 200       | 900       | 5,700     |
| 岡山  | 16,500    | 2,600     | 1,800     | 2,100     | 2,100     | 1,300     |           | 2,100     | 2,400     | 700       |
| 広島  | 8,000     | 21,700    | 13,100    | 4,100     | 8,700     | 6,500     | 15,100    | 5,000     | 4,600     | 5,200     |
| 山口  | 25,300    | 34,000    | 14,500    | 45,600    | 88,000    | 36,100    | 40,600    | 41,100    | 61,800    | 74,200    |
| 徳島  | 21,200    | 21,200    | 18,100    | 28,400    | 5,300     | 9,000     | 5,300     | 28,900    | 13,400    | 30,600    |
| 香川  | 300       | 300       |           |           |           |           |           |           | 100       |           |
| 愛媛  | 58,300    | 20,600    | 53,500    | 27,200    | 33,700    | 4,200     | 18,800    | 37,500    | 30,400    | 29,200    |
| 高知  | 114,700   | 213,900   | 104,400   | 171,800   | 114,500   | 180,800   | 111,800   | 61,600    | 71,500    | 71,000    |
| 福岡  | 566,900   | 425,600   | 817,300   | 674,500   | 449,000   | 439,700   | 528,200   | 611,400   | 705,100   | 315,700   |
| 佐賀  |           | 47,000    | 96,600    | 136,700   | 129,300   | 146,100   | 148,300   | 124,600   | 130,900   | 90,800    |
| 長崎  | 33,900    | 70,400    | 55,500    | 38,700    | 106,800   | 162,600   | 192,500   | 113,800   | 107,500   | 131,500   |
| 熊本  | 362,300   | 361,800   | 354,100   | 375,900   | 357,400   | 487,400   | 343,800   | 348,000   | 414,300   | 422,800   |
| 大分  | 166,500   | 53,500    | 18,600    | 64,100    | 45,300    | 42,000    | 60,600    | 124,900   | 124,900   | 58,600    |
| 宮崎  | 97,900    | 137,600   | 149,100   | 364,400   | 404,100   | 250,600   | 274,200   | 223,500   | 356,200   | 321,600   |
| 鹿児島 | 269,300   | 269,300   | 345,200   | 415,900   | 416,100   | 363,500   | 320,900   | 347,900   | 334,900   | 394,800   |
| 合計  | 2,365,800 | 2,123,200 | 2,425,900 | 2,862,200 | 2,624,200 | 3,041,600 | 2,923,900 | 3,460,700 | 2,936,006 | 2,493,200 |

明治16（1883）年から26（1893）年にかけての全国生産量（表24）を見ると、釜炒り茶の全国生産量はおおむね増加傾向にある。もっとも、その増加は全国一律に進んだものではなく、地域ごとに増減の幅や時期に差が見られることから、明治期における釜炒り茶生産は地域差を伴いながら展開していたことが読み取れる。こうした差異は、地域ごとに異なる製茶慣行や生産体制、ならびに市場との関係の違いを背景として生じた可能性がある。

また、生産量が最も多い明治24（1891）年の全国生産量を基に作成した分布図（図版12）からは、釜炒り茶の生産が西日本、特に九州に集中して分布していたことが確認できる。一方、東日本では生産が行われている地域は限られ、生産量も比較的少ない。このことから、釜炒り茶は明治24（1891）年時点において、全国的な製茶法というよりも、主として西日本を中心に継承・発展していた製茶形態であったと考えられる。

以上の点から、釜炒り茶生産は明治期を通じて増減を伴いながら推移し、その広がり方や定着の度合いには地域的な偏りが存在していた可能性がある。

## 2. 九州における釜炒り茶分布



図版 13 釜炒り茶分布図（九州）

表 25 九州における釜炒り茶分布

| No | 製法  | 場所              | 年代               | 備考                  | 出典                                                                              |
|----|-----|-----------------|------------------|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | 嬉野製 | 嬉野市嬉野町不動山皿屋谷地区  | 15 世紀？ 17 世紀～    | 15 世紀半は江戸期の記録によるもの。 | 久保山千里「嬉野における茶業の発展過程」1963 年他<br>第三回内国勸業博覧会事務局『第三回内国勸業博覧会審査報告第 3 部』1891 年         |
| 2  | 嬉野製 | 塩田町             |                  |                     | 塩田町民への聞き取り調査                                                                    |
| 3  | 嬉野製 | 脊振村（鳥羽院）        | 1191（建久 2）年～     | 伝承による推定。            | 脊振村『脊振村史』1994 年 3 月<br>学農社『農業雑誌 28(19)(846)』1903 年 7 月                          |
| 4  | 嬉野製 | 山内町             |                  |                     | 鹿児島県茶業振興連絡協議会『鹿児島県茶業史』1986 年 p. 533                                             |
| 5  | 嬉野製 | 太良町（広谷地区）       |                  |                     | 太良町『太良町誌（集落誌編・伝承編）』1995 年 p. 1184                                               |
| 7  | 嬉野製 | 長崎県平戸市大野町       |                  |                     | 坂本孝義「日本における釜炒り茶文化」2010 年                                                        |
| 8  | 嬉野製 | 長崎県世知原村（北松浦郡）   |                  |                     | 鹿児島県茶業振興連絡協議会『鹿児島県茶業史』1986 年 p. 326                                             |
| 9  | 嬉野製 | 長崎県旧東彼杵郡（川棚村他）  |                  |                     | 鹿児島県茶業振興連絡協議会『鹿児島県茶業史』1986 年 p. 326<br>第三回内国勸業博覧会事務局『第三回内国勸業博覧会審査報告第 3 部』1891 年 |
| 10 | 嬉野製 | 大分県佐伯市の一部地域     | 20 世紀初頭（大正）～     |                     | 坂本孝義「大分県因尾，宇目地区における昭和前期の釜炒り茶」2014 年                                             |
| 11 | 青柳製 | 唐津市相知町          |                  |                     | 相知町史編さん委員会『相知町史』1977 年 3 月                                                      |
| 12 | 青柳製 | 長崎県対馬市根緒地区      | 1655-1672（寛文年間）～ | 論文に記載された伝承による推定。    | 二村悟「対馬市根緒地区に伝わる釜炒り茶の製造法」2007 年 6 月                                              |
| 13 | 青柳製 | 熊本県山都町          |                  |                     | 坂本孝義「大分県因尾，宇目地区における昭和前期の釜炒り茶」2014 年                                             |
| 14 | 青柳製 | 熊本県上益城地域（矢部町など） | 1688-1704（元禄年間）～ | 現存する記録による推定。        | 第三十五回全国お茶まつり大会事務局『熊本県茶業史』1984 年 p. 266                                          |
| 15 | 青柳製 | 熊本県 小川町         |                  |                     | 第三十五回全国お茶まつり大会事務局『熊本県茶業史』1984 年 p. 255                                          |
| 16 | 青柳製 | 熊本県 蘇陽町         |                  |                     | 熊本日日新聞社『農魂：熊本の農具』1977 年 p. 266<br>全国商工会連合会出版局『ふるさとの特産品：全国特産品名鑑』1984 年 12 月      |
| 17 | 青柳製 | 大分県佐伯市本匠大字井ノ上   |                  |                     | 坂本孝義「大分県因尾，宇目地区における昭和前期の釜炒り茶」2014 年                                             |
| 18 | 青柳製 | 宮崎県五ヶ瀬町         |                  |                     | 坂本孝義「大分県因尾，宇目地区における昭和前期の釜炒り茶」2014 年                                             |
| 19 | 青柳製 | 宮崎県高千穂町         |                  |                     | 坂本孝義「大分県因尾，宇目地区における昭和前期の釜炒り茶」2014 年                                             |

|    |               |                            |                                    |              |                                                                  |
|----|---------------|----------------------------|------------------------------------|--------------|------------------------------------------------------------------|
| 20 | 青柳製           | 宮崎県東臼杵郡<br>椎葉村             | 1746 年～現在                          | 現存する記録による推測。 | 磯田真紀・西和盛「椎葉村における焼畑衰退後のヤマチャ利用と自家用釜炒り茶生産の持続要因－モノと地域社会の視点から－」2025 年 |
| 21 | その他<br>(ハンス茶) | 鹿児島県松元町                    | 1811（文化 8）年～<br>1920（大正 9）年        | 現存する記録による推測。 | 松元町『松元町郷土史』1986 年 3 月                                            |
| 22 | 不明            | 福岡県八女市（八女東部山間部）            | 19 世紀後半～20 世紀初頭（明治～大正）<br>（蒸製への転換） | 現存する記録による推測。 | 八女市『八女市史』1992 年 3 月 p. 115                                       |
| 23 | 不明            | 福岡県浮羽町（現うきは市）              | 19 世紀後半（明治）～                       | 現存する記録による推測。 | 浮羽町『浮羽町史』1988 年 3 月 p. 89                                        |
| 24 | 不明            | 福岡県鞍手町                     | ～1940（昭和 15）年頃                     | 現存する記録による推測。 | 鞍手町『鞍手町誌 中巻』1988 年 3 月 p. 288<br>『鞍手町誌 民俗・宗教編』1995 年 2 月 p. 253  |
| 25 | 不明            | 福岡県豊前市                     |                                    |              | 豊前市『豊前市史 下』1991 年 3 月 p. 1075                                    |
| 26 | 不明            | 長崎県旧西彼杵郡                   |                                    |              | 第三回内国勸業博覧会事務局『第三回内国勸業博覧会審査報告第 3 部』1891 年                         |
| 27 | 不明            | 長崎県旧高来郡                    |                                    |              | 第三回内国勸業博覧会事務局『第三回内国勸業博覧会審査報告第 3 部』1891 年                         |
| 28 | 不明            | 熊本県水俣市（石飛）                 |                                    |              | 第三十五回全国お茶まつり大会事務局『熊本県茶業史』1984 年 p. 261                           |
| 29 | 不明            | 熊本県泉村                      | ～1959（昭和 34）年<br>（機械設置）            | 現存する記録による推測。 | 第三十五回全国お茶まつり大会事務局『熊本県茶業史』1984 年 p. 264                           |
| 30 | 不明            | 熊本県菊池地域<br>（菊池市、泗水町）       | ～1916（大正 5）年<br>（機械転換）             | 現存する記録による推測。 | 第三十五回全国お茶まつり大会事務局『熊本県茶業史』1984 年 p. 273                           |
| 31 | 不明            | 熊本県玉名地域<br>（三加和町、南関、天水町など） | ～1950（昭和 25）年<br>（機械転換）            | 現存する記録による推測。 | 第三十五回全国お茶まつり大会事務局『熊本県茶業史』1984 年 p. 278                           |
| 32 | 不明            | 熊本県阿蘇地域                    | 現存する記録では昭和 22 年頃まで<br>（機械転換）       |              | 第三十五回全国お茶まつり大会事務局『熊本県茶業史』1984 年 p. 271                           |
| 33 | 不明            | 熊本県熊飽・宇城地域                 | 1924（大正 13）年頃                      | 現存する記録による推測。 | 第三十五回全国お茶まつり大会事務局『熊本県茶業史』1984 年 p. 269                           |
| 34 | 不明            | 熊本県旧山鹿郡                    |                                    |              | 第三回内国勸業博覧会事務局『第三回内国勸業博覧会審査報告第 3 部』1891 年                         |
| 35 | 不明            | 熊本県旧球磨郡                    |                                    |              | 第三回内国勸業博覧会事務局『第三回内国勸業博覧会審査報告第 3 部』1891 年                         |
| 36 | 不明            | 熊本県葦北郡                     |                                    |              | 第三回内国勸業博覧会事務局『第三回内国勸業博覧会審査報告第 3 部』1891 年                         |
| 37 | 不明            | 熊本県天草地域                    | ～1921（大正 10）年頃<br>（機械転換）           | 現存する記録による推測。 | 第三十五回全国お茶まつり大会事務局『熊本県茶業史』1984 年 p. 286                           |
| 38 | 不明            | 熊本県播磨地域                    |                                    |              | 第三十五回全国お茶まつり大会事務局『熊本県茶業史』1984 年 p. 255                           |
| 39 | 不明            | 熊本県 鹿北町                    |                                    |              | 熊本日日新聞社『農魂：熊本<br>の農具』1977 年 p. 269                               |
| 40 | 不明            | 大分県中津江村                    |                                    |              | 中津江村『中津江村誌』1989 年 7 月 P503                                       |

|    |    |                |                               |                                     |                                         |
|----|----|----------------|-------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------------|
| 41 | 不明 | 大分県大山町         |                               |                                     | 大山町『大山町誌:虹を追って』1995年3月 P.663、P.700      |
| 42 | 不明 | 鹿児島県笠沙町        |                               |                                     | 笠沙町『笠沙町郷土誌 下巻』1993年1月 P.209             |
| 43 | 不明 | 鹿児島県鹿児島市（吉野ほか） | ～20世紀初頭（昭和初期）                 | 現存する記録による推測。                        | 鹿児島県茶業振興連絡協議会『鹿児島県茶業史』1986年 p.1163-1164 |
| 44 | 不明 | 鹿児島県喜入町        |                               |                                     | 喜入町『喜入町郷土誌』2004年 p.236                  |
| 45 | 不明 | 鹿児島県頴娃町（頴娃）    | 1836（天保7）年～1920（大正9）年（機械転換）   | 現存する記録による推測。                        | 頴娃町『頴娃町郷土誌』1990年 p.377                  |
| 46 | 不明 | 鹿児島県川辺町        | 1658（万治元）年～1954（明治29）年頃（機械転換） | 現存する記録により、少なくとも万治元年には生産をおこなっていたと推測。 | 川辺町『川辺町郷土史』1976年 p.449                  |
| 47 | 不明 | 鹿児島県曾於地区       | ～1925（大正14）年頃（機械転換）※日乾釜炒茶     | 現存する記録による推測。                        | 鹿児島県茶業振興連絡協議会『鹿児島県茶業史』1986年             |

釜炒り茶の製法は、地域や製茶技術の違いにより、複数の系統が存在する。史料記述をもとに、釜炒り製法を「嬉野製」「青柳製」「その他の製法（はんず茶）」「製法不明」の四種類に分類し、それぞれの分布状況を整理した。

「嬉野製」は、傾斜釜を用いて生葉を炒り、揉捻と乾燥を繰り返す製法であり、嬉野を中心に確認される。「青柳製」は、平釜を使用する製法で、熊本県を中心に展開している。製茶工程や仕上りの形状において嬉野製とは異なる特徴を有する。「その他の製法（はんず茶）」に分類した「はんず茶」は、鹿児島県の現日置市に伝わる手炒り製の釜炒り茶であり、嬉野製や青柳製のように鉄釜を用いるのではなく、水甕を使用する点に特徴がある。これは、地域的・慣習的に行われてきた釜炒り茶製造の一形態と考えられる。

一方、史料から釜炒り製である可能性は確認できるものの、いずれの製法系統にも明確に分類できない事例については、「不明」として整理した。なお、この「不明」に分類した事例の中には、先に述べた「はんず茶」が含まれている可能性もある。

以上の四分類に基づいて作製した分布図からは、釜炒り製法が単一の技術として一様に広がったのではなく、地域ごとに異なる系統を持ちながら展開してきたことがうかがえる。このことは、釜炒り茶が地域文化や流通、技術伝承と密接に結びついた製茶技術であることを示している。

分布図から、嬉野製は、肥前国に特徴的であることが分かる。長崎市出島周辺では存在しないことから、既に失われていなければ、江戸時代前期よりも古く伝来した可能性がある。特に、長崎県対馬や平戸、脊振山系といった玄界灘沿岸周辺に分布するため、中世の日宋貿易、元寇、倭寇、日明貿易等による伝来の可能性も残る。この点、一次史料は欠くものの脊振の「建久2（1191）年」や、嬉野町の「永享12（1440）年」と「永正年間（1504～1521）」の茶伝来伝承は示唆的である。

茶伝来伝承のある嬉野町不動山地区の15世紀以降の遺跡の状況をみると、上不動馬場西班に15世紀代の石塔群があり、塩田川上流域での開発が示唆され、(嬉野市史編纂委員会『嬉野市史』2026年 上巻 p.719)、高野城や戦国期の馬場城塞も存在している（嬉野市史編纂

委員会『嬉野市史』2026年 上巻 p 615・621・622)。しかし、これらは直接的な証拠とは言えずあくまで可能性の1つである。

なお、不動山地区の国指定天然記念物「嬉野の大チャノキ」周辺には、江戸時代17世紀中頃の記録『勝茂公年譜』に「吉村新兵衛…この子十右衛門と言う者、不動山辺において野開き」や、17世紀後半の不動山窯跡群（嬉野市史編纂委員会『嬉野市史』2026年 下巻 p 251）がある。さらに、茶伝来「永正年間（1504～1521）」説は江戸時代後期に販売促進販路拡大に努めた吉村藤十郎の天保6（1835）年銘版木に「唐茶の種実のにはひ初しは…紅令民」とあるのが現時点で最古であるため、江戸時代に伝わった茶を販売する過程で創作された逸話の可能性もあり、注意が必要である。しかも、「永正年間（1504～1521）…初」説が史実だったとすれば、それより古い「永享12年（1440）」説も創作ないし、約60年間断絶があったこととなり、今の嬉野茶に連続しないこととなる。

### 3. 近隣地域のお茶文化

嬉野の茶文化の特質を明確にするため、他地域の茶文化との比較を行った。

#### 1) 婚礼における茶の位置づけ

婚礼の場では、お茶を縁起が悪いものとして用いないとする風習が一部に見られる。これは、「茶化す（からかう）」という言葉を連想することを嫌ったために生じたものと考えられている。

一方、九州地方においては、婚礼に欠かせない縁起物として、お茶を結納に用いる習慣がある。このように、婚礼における茶の扱いには、相反する二つの慣習が存在している。

これらを比較すると、前者は語呂合わせに由来するものであり、必ずしも明確な根拠があるとは言い難い。それに対し、後者は茶の木の性質とよく合致した考え方であるといえる。茶の木は種から育てた後、移植は一度であれば可能であるが、二度目の移植ではほとんど根付かないとされており、この点が婚礼における縁の在り方を象徴していると考えられる。

（山下友市「嬉野茶業史」1946年8月（『お茶是不動山』1931年3月））

#### 2) 三瀬村における結納の呼称と「オチャ」習俗

三瀬村では、結納そのものを「オチャ（お茶）」と呼んでいた歴史がある。

婿方から嫁方へ仲人が持参する結納一式（酒樽・鯛・野菜・反物・扇子・傘・下駄など）が「オチャ」と総称されている。

結納が届くと、嫁方では親類や近隣組（チャゴウチ）の主婦たちを招いて披露する宴を「オチャヤビラキ」と呼ぶ。その披露の場に出向くことを「オチャヤミギヤいく」と言う。

つまり、①結納の品そのものの呼び名として「オチャ」が使われ、②結納披露の宴や、その宴に参加する行為の呼び名にも「オチャ」が組み込まれている。

（三瀬村『三瀬村誌』1977年3月30日）

### 3) 武雄市における結納茶と婚礼儀礼

結納では、婿方から嫁方にお茶を贈った。この際、仲人と婿方の母が行くのが普通であったが、婿が同行することもあった。お茶は、着物、帯、傘、下駄などに、昆布（子産婦）、麻の緒（共に白髪）、木炭、塩、末広をひろふたにのせ、酒および肴を添えて差出された。そこでご馳走が出て、結婚式の日取りが正式に決められた。

お茶が届けられ、娘が嫁に行く前には、本客にならない親戚、古賀、友人を呼んで馳走をし、お茶の披露をする。これを「娘ぶんみゃあ」といい、「お茶びらき」ともいった。

（武雄市『武雄市史下巻』1973年3月30日）

### 4) 塩田町における結納茶と披露の慣習

結納は一般に「おチャ(お茶)」と呼ばれ、午前中に婿方から嫁方へ持参された。結納品には、お茶（結納茶）のほか、鯛（二匹を拝み合わせに結んだもの）、酒（三升から五升の奇数）、着物（あるいは反物）、帯、傘、下駄などが含まれた。さらに、昆布（子産婦）、扇子、麻（共白髪）、熨斗、木炭、塩、レンコン、ゴボウなどの縁起物が添えられ、加えて結納金を用意された。これらの結納品は、メゴと呼ばれる長方形の籠に納め、天秤棒で担いで運ばれた。

結納が届けられると、嫁方では祝儀の数日前に、「娘ブンミャー」あるいは「別れブンミャー」と称して、古賀の人々や友人を招き、披露してもてなされた。この慣習は「お茶開き」とも呼ばれていた。

（佐賀県藤津郡塩田町『塩田町史 下巻（近代・現代編）』1984年12月）

### 5) 富士町における結納茶の贈答と婚礼準備

祝儀の数日前から前日までの間に、婿方から嫁方へお茶（結納）が届けられた。結納品には、帯・日傘・雨傘・さし下駄・ごめん（表付下駄）および結納金が含まれ、これに酒、鯛、野菜、果物などを添え、カクメゴ（角目籠）に納めた。これらは五人または七人といった奇数の人数で運ばれた。

この際に納められた帯やごめんは、嫁入りの際に身に着けられ、野菜や果物は嫁さん茶講などの行事に用いられた。

（富士町『富士町史 下巻』2000年3月31日）

### 6) まとめ

嬉野の茶文化との比較を行った結果、婚礼習俗において茶が重要な役割を果たす点は共通している一方で、その位置づけや呼称、用いられ方には地域差が見られることが明らかとなった。嬉野は他地域に見られる茶文化と共通する基盤を持ちながらも、地域の歴史や社会関係を反映しつつ、固有のかたちで継承されてきたといえる。

#### 4. 佐賀県外の釜炒り茶

##### 1) 県外調査

県外調査は、嬉野の茶文化を客観的に位置づけ、広域的な茶文化との共通点と相違点を通して、その独自性と歴史的意義を明らかにすることを目的とした。

##### ①宮崎県の事例

##### 製造工程

##### (1) 生葉炒り

約 200 度で炒り始める。(※生葉の場合は、抑え込んで殺青する工程から行う。) 約 150 度で釜肌になでつけては返す作業を繰り返す。生葉の場合と同様に、なでつけながら葉を広げ、水分を抜いていく。蒸れを防ぐため、適宜葉を回す。生葉の投入量は 1 回あたり最大約 2 kg とする。釜温度は約 200 度弱を保ち、茶葉温度は約 60 度前後を目安とする。



写真 93 生葉炒り



写真 94 生葉炒り

##### (2) 揉捻

約 5 分間揉む。揉む際は、引く動作のときに力を入れる点が特徴で、嬉野製法とは逆である。本工程は、①の工程を 2 回分をまとめて行う。平釜による製茶は、仕上げまで短くても約 3 時間を要する。

##### 揉捻 1 回目



写真 95 揉捻 (1 回目)



写真 96 揉捻 (1 回目) 後

## 揉捻 2 回目



写真 97 揉捻（2 回目）



写真 98 揉捻（2 回目）後

(3) 水乾 2 ～ 3 回 ※①～③を 2 度やった分を 1 つに合わせたものが青柳式  
約 170 ～ 190 度で、釜の中でまとまるように炒る。シャラシャラとなってきたら、うちわで返してまわす（うちわでやると粉も掬える）。茎の部分が抜けきるまでやる。締め炒りのときはもっと温度を下げる。音が変わってきたらうちわで掬って返す、の繰り返し。釜肌の傾斜を利用し、嬉野のようにマタギは使わない。

## 水乾 1 回目



写真 99 水乾（1 回目）



写真 100 水乾（1 回目）後

## 水乾 2 回目



写真 101 水乾（2 回目）



写真 102 水乾（2 回目）後

(4) 締炒り

(5) ふるい分け

手箕で軽いものを飛ばす。

(6) 仕上げ炒り

(7) 完成



写真 103 完成

## 聞き取り内容

調査日：令和 7（2025）年 11 月 12 日

調査先：宮崎茶房

話者：M.R 氏（宮崎茶房）、M.N 氏（宮崎茶房）、

F.M 氏（五ヶ瀬町 地域おこし協力隊）、M 氏（五ヶ瀬町 地域おこし協力隊）

[宮崎茶房]

- ・一昨年より、五ヶ瀬町役場に地域おこし協力隊で 2 名きている。（M.R 氏）
- ・茶園は 15ha。約 150 か所。29 品種。茶園は標高 550 ～ 800 m に分布している。（M 氏）
- ・ほうじ茶の粉末の割合が増えている。1 日 20 kg くらい。
- ・紅茶やウーロン茶の機械は元緑茶の機械を転用している。（M 氏）
- ・台湾の殺青と日本の水乾機を合わせた機械を開発した。（M.R 氏）
- ・英語と中国語の音声案内看板が園内に 16 か所あり。スタッフ不在でも対応できるようにしている。（M 氏）
- ・今年は「みなみさやか」を植えた。手摘みの畑は「さきみどり」を植えている。（M 氏）
- ・茶畑は防風林の代わりにもなっている。石垣が崩れないように。
- ・紅茶の手摘み、手揉みを去年から始めた。熟成期間が必要なため、まだ販売はしていない。（M 氏）
- ・町内に茶畑が約 150 か所、点々とあり、芋畑からお茶づくりに切り替えた事例がある。使わなくなった畑を引き受けてくれないかと相談がある。（M 氏）
- ・町内全体で茶工場は約 8 か所あり、全て釜炒り茶で蒸し茶はない。（M 氏）

[五ヶ瀬の釜炒り茶]

- ・五ヶ瀬地区は全て平釜でやっている。（F 氏）
- ・手揉みに使用するネコブクは綾町の 90 代の方に作ってもらったもの。（M 氏）
- ・イベントでウーロン茶の釜炒りを行うこともある。（M 氏）
- ・一時、蒸しの煎茶の茶葉が高かったときに蒸しに転向しようかという話が出たが、釜炒り茶を守りたいということで転向することはなかった。
- ・五ヶ瀬で 5 軒、一部自家用や農協に出している方が数人おり、五ヶ瀬は後継者はいる。
- ・共同工場は 3 軒あるが、どこも 1 ～ 2 人しかいなく、機械も古い。約 3 年前に中山工場という共同工場があったが、宮崎茶房が買い取って、紅茶工場に切り替えた。現在は自家工場がほとんどで共同工場は少ない。有機や無農薬に切り替える人が多くて、独立してやる人が多かった。
- ・宮崎では五ヶ瀬と高千穂が釜炒り茶が盛んだが、この 2 地区は作り方が違い、出来上がり

の形状も違っている。高千穂の方は水乾機を多く使うため、細撚れして、形もよりカールしたものになる。五ヶ瀬は再乾機という中揉機のアームがないものを使う。高千穂は直接水乾機に行く。ただし、五ヶ瀬町でも黒板という地区は再乾機を使わずに水乾機だけで仕上げる。(F氏)

[後継者について]

- ・手炒り釜での作業継承者は町内各地に2人ずつくらいはいる。町内で20人くらいか。体験や販売までは行なっていない。(M氏)
- ・昔はこの方法でやっていたので、やろうとしたらできる人はいるだろう。できる人は多いが3時間くらいかかるので販売まではいかないのが現状。(M氏)

[周辺地域] (F氏)

- ・芦北は五ヶ瀬に習いに来て、機械を導入し始めたため、五ヶ瀬と作り方が似ている。
- ・静岡から五ヶ瀬に習いに来られる。宮崎茶房で修行をしていた人が静岡に技術を持ち帰る事例もあった。
- ・手炒りの工程は宮崎の椎葉と似ており、椎葉の茶葉は大部分が在来種。
- ・熊本の蘇陽は釜炒りだが、樹高が低いことが特徴。五ヶ瀬は雪や風による影響で樹高を高くしている。

[地域おこし協力隊の活動]

- ・宮崎茶房の釜炒り茶の特徴は、標高が高くて、被覆をせず、肥料が少ないこと。施肥をしないため、香りが高くなる。ウーロン茶と紅茶は肥料を少なくするので、それを基準にして肥料をあげないようにしている。(F氏)
- ・ウーロン茶や紅茶は宮崎茶房の工場で行っていて、緑茶は坂本園の工場で行っている。宮崎茶房はラインが大きい。(F氏)

## ①熊本県の事例

### 製造工程

#### (1) 生葉炒り

釜温度は400度を基本とする。(※一番茶の場合は高温)

ただし今回は茶葉の含水率が低いため、やや低めの温度設定とした。

作業開始時は釜温度を約300度とし、葉を1枚入れて20～30秒で変色する程度の温度を目安に炒り始める。葉を投入した際に「バチッ」と音がする状態が適温である。一番茶の場合は視界が遮られるほどの蒸気が立ち上がる。蒸気が上がると、軍手着用していても強い熱を感じるため、マタギを使用する。なお、かつては素手で行なわなければならなかった。この工程は2～3分行なう。葉同士を丸く包むようにして蒸気を籠らせ、炒り蒸しの状態をつくる。途中、蒸れを防ぐために葉振るいを行い、再び包み込んで炒り蒸しにする。この操作を数回繰り返し、完全に殺青（コロシ）を行う。葉の含水率が低いと十分な蒸気が出ず、殺青が効きにくい。一方、一番茶は水分が多いため蒸気が十分に発生し、殺青が効きやすい。殺青が不十分な場合、エビが出る原因となる。工程終了後はうちわで葉を掬い

あげる。投入量は1釜に1kgとし、これを8回行う。



写真 104 生葉炒り



写真 105 生葉炒り後

## (2) 揉捻

V字を描くように揉む。揉捻に用いる竹のバラは、作業に合わせて特注で製作したものである。



写真 106 揉捻



写真 107 揉捻後

## (3) 水乾 2～3回

釜温を350度以下に下げ、1回目と2回目の葉を合わせて釜で炒り、水乾を行う。最終的には8回分をまとめて処理する。

回数を分けて炒ることで茶葉が締まり、揉捻によって出た水分をこの工程で乾かしていく。作業は、合わせた葉を約10分炒り、次の回も約10分炒る。その後、すべてを合わせて約30分間炒る。この工程後に、再度揉むかどうかは、製作者によって判断が分かれる。



写真 108 水乾



写真 109 水乾後

(4) 締炒り

(5) ふるい分け

ふるいで焦げたものを落とす。

(6) 仕上げ炒り

(7) 完成

## 聞取り内容

調査日：令和 7（2025）年 11 月 13 日

調査先：熊本県 農業研究センター 茶業研究所

話者：O.R 氏（茶業研究所）、I 氏（茶業研究所）40 代、N 氏（農協）、W 氏（茶農家）80 代、女性（茶業研究所）40 代、男性（茶農家）70 代

[熊本県 農業研究センター 茶業研究所]

- ・正面入口に手炒り釜をやっている様子の壁画あり。
- ・工場は令和元年に国の補助金で作った。(O 氏)
- ・体験用の釜は平成元年につくった。元々は木炭で、ガスに変えたもの。(I 氏)

[後継者について]

- ・茶農家の若い人たちの青年会（40 歳以上）がある。
- ・後継者がいるのは御船で 1～2 軒くらい、山都もお茶をされているのは 2 名くらいか。
- ・蒸しは静岡で勉強されていて、山都とか、天草は釜炒り（機械）を若い人がしている。
- ・手炒りの釜を薪でしているところはない。手炒り自体がやる人がいない。農家の収入を考えると機械でやるしかない。あくまでも家庭で飲むためのもの。生垣に植えて、家で飲む。1 日 3～4 人で 30～40 kg しかできない。
- ・後継者がいるのは県内で 10 工場くらいしかない。
- ・組織的に伝統として残そうとするのは農家さんにはできないから、市町村が動かなければ難しいだろう。

[熊本の釜炒り茶]

- ・茶甕という専用の甕で保存していた。紐で縛って保存していた。(W 氏)
- ・お茶の実は特に使うことはなかった。(W 氏)
- ・茶の実で油を搾るような話は聞いたことはあるけど、自分たちがやったことはなかった。(W 氏)
- ・お茶の作り方は家々で違って、釜でするのは全て我流。お茶の講習所っていうのはあった。熊本市内にあった。釜炒りの機械でまわるやつ。その後に茶業試験場が変わった。(W 氏)
- ・畦に植えていた茶の木は在来種。(W 氏)
- ・自分たちの代（現在 80 代くらい）くらいから品種がでてきたから、苗を植えて育てていた。(W 氏)
- ・垣根代わりにお茶を植えている家が多い。(70 代男性)
- ・釜炒り茶農家は普段手炒り釜はやったことがないところが多く、お茶農家じゃない人の方が手炒り釜炒り茶を作れる場合が多い。(70 代男性)
- ・今も家に釜がある家はない。昔土間にあった煮炊きする釜でお茶も炒っていた。(70 代男性)

- ・釜炒り茶にはホイロは使用しない。(70代男性)
- ・昔はご飯を炊くなどで使っていた平釜をお茶の時期にはお茶作りに使う。お茶もできるように作ってある。釜本体は今も残っている。(W氏)
- ・たて釜(機械)を使っている。丸で羽根が付いているもの。(70代男性)
- ・手もみのお茶は我流でやっている人はいるかも。どうやらないといけないという、こだわりはあまりない。家々で違っている。(W氏)
- ・炒り葉機にホロをかけている古い機械をお茶農家が使っていた。国道沿いの東さんだったか。昔は炒り葉もそれでやっていた。(I氏)
- ・炒り蒸しができる機械は、アームが両方について焦げないようにになっている。稼働は炭で、蒸気が籠るようにホロをかぶせる。(※視察当日は、同様の機械でアームが片方のもので締め炒りしていた)(O氏)
- ・釜によって作れる量は違う。今回使用している釜は径が小さい。(W氏)
- ・宮崎でできた釜を使用していた。延岡で最後まで釜を作っていたらしい。(W氏)
- ・葉も大きくて水分もある。乾燥直前の再乾は200度弱で乾燥させる。最後の工程は30～40分くらい。全部で4時間くらいかかる。今回は水乾機に入れる。
- ・水分が戻ることもあるため、天日干しする人もいたが、それでもだめ。しっかり乾燥させるしかない。熱をとったら缶などに入れる。(W氏)
- ・釜炒り茶をやっていないお年寄り(70代とか)が自己流でできたりする。(I氏)

#### [手炒り釜炒り茶の道具]

- ・マタギは楓の木がいいと昔から言われている。大きさは色々ある。この時使用されているものは嬉野より長い。(I氏)
- ・揉むための竹の道具はムシロの代替で、名前はわからない。職人はいるけど高くなっている。高千穂の職人さんに作ってもらっている。イベント用に使っている。昔はネコボクで、今は作っている人はいない。家にはある。ネコボクが滑らないから使いやすい。小さい頃から使っているから。(W氏)

#### [継承活動]

- ・中華鍋でイベントや体験をやったことがある。(40代女性)
- ・試験場でも中華鍋で中学生に体験してもらったりする。(40代女性)
- ・山都町でイベントやっていたが、今はやっていない。(40代女性)
- ・イベントの釜炒り茶体験は全てガスで行う。(I氏)
- ・学校の体験には日本茶インストラクターが学校に行って活動する。試験場での体験は難しい。(I氏)
- ・お茶を飲み方の指導などは日本茶インストラクターがやっているが、中華鍋などでの釜炒り体験までできるインストラクターはいないのでは。技術が必要だから。(I氏)
- ・蒸し茶は静岡で手揉みも伝承をやっているの習いに行くと伝承することができるが、手釜の方は五ヶ瀬と高千穂と矢部地域くらいしかやっていないので、残していった方がよいと市町村にも言っているが、動かない現状がある。(O氏)
- ・現状として、今後に伝承していく流れはない。(O氏)

・泉村（現八代市）の5月のお茶祭りで毎年釜炒り茶の実演をやっている。釜炒り茶をやっている人も2～3軒あるが、専業ではない。（I氏）

[うれしの茶との違い]

・（持参した嬉野の冷凍茶葉の釜炒り茶を飲んで）飲んだ感想は、嬉野の炒りはおとなしい炒りだと感じる。生葉のコロシのときにどれだけ釜香を付けるかで風味が変わる。（O氏）

・嬉野は形状がよくて、青柳は味がよい。（O氏）

・嬉野式が締まるから形がよくなる。（O氏）

### ③まとめ

#### 釜炒り茶協議会アンケート結果

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. 実際に釜炒り体験をしてみて嬉野式（傾斜釜）と青柳式（水平式）との違いや気づきは何がありましたか？                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| ・釜の造りの違いで、茶葉の量、温度、回転方向の違いがよくわかりました。（Y氏）<br>・青柳式の方がむずかしかった。青柳式でも宮崎と熊本でもやりかたが少し違った。（M氏）<br>・温度差（S氏）<br>・釜底温度の差 350～380、嬉野 400～420、生葉投入量 600g、嬉野 1500～2000（K.M氏）<br>・嬉野釜温度 380度 青柳 350度と青柳が低い為ゆっくりと作れる気がした。イベント的には青柳が良いと思えた。（Y氏）<br>・平釜なのでお茶を大きく動かさなかった。（K.T氏）<br>・腰を曲げて乗り出すように作業しなければならなかったため、腕を動かしながら姿勢を保つのに大変苦労しました。手炒りはとても労力が要る工法だと感じました。<br>・水平式は兼用で傾斜式は作業の効率化を求めて変化したことを考えると、茶の生産に対する意識も異なっていたのではないかと思います（産業として茶を生産することと自家用思考の違い）。そうすると、嬉野式の傾斜釜は本当に傾斜した機構で伝わったのか、それとも次第に変化していったのかなど傾斜釜のルーツがより知りたくなった。（I氏） |
| 2. 実際に出来上がった茶葉を見て嬉野式と青柳式の違いや気づきがありましたか？                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| ・青柳式より嬉野式の方が香気が強いきがする。（M氏）<br>・水色のちがい（S氏）<br>・青柳式 やや長め（形）（K.M氏）<br>・製品的には、嬉野が丸みがあり香気も出て製造中の香りも良いと思える。青柳は全体的におとなしい。今回は、嬉野茶持ち込みは良く出来ていた。（Y氏）<br>・茶葉自体がちがうのでくらべられない。（一番茶、秋冬番）（K.T氏）<br>・青柳式はあまり曲がっていないようにも見えました。（I氏）                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 3. その他あればご自由にご記入ください                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| ・今日が初めての参加でしたが、参加できてよかったです。（Y氏）<br>・やはり、嬉野で常時体験出来る体制を作る事は急務と思う。チャオシル職員の人にも一連の製茶する方を育成してほしい。（Y氏）<br>・工程はあまり変わらない。嬉野式の方がやりやすい。（K.T氏）<br>・茶産地は嬉野しか標高が高いところに多いように思いました。やはり平野の良い土地は主食や野菜を育てるために利用され、嗜好品の茶は山地が生育の条件に合っているにせよ二の次の作物だったのかなと思います。五ヶ瀬では個人工場も多く無農薬や有機栽培など個性的な農家が老いと聞き、もう少し茶栽培の地域的な歴史について質問すればよかったと後悔しています。やはりどこも手炒りは少なく機械に移行しているのをむべなるかなと思いつつ、技術を伝えていくためには釜炒り茶そのものを普及していくことが第一の課題だと思いました。<br>・静岡の製茶技術が文化財であるのは広く知られていて誰もが飲み続けたい、そして作りつづけていかなくてはならないという気持ちがあつてこそかなと思います。（I氏）                             |

### 所感

今回調査を行った宮崎県および熊本県では、釜炒り茶の位置づけや継承の状況に明確な違いが見られた。

宮崎県では、若手後継者の育成や他地域への技術伝習が行われており、釜炒り茶は生産体制や販売を伴う産業として成立している。品種選択や製茶工程の工夫、多品目展開などにより、現代的な経営の中で釜炒り茶が位置づけられている点が特徴的である。

一方、熊本県における釜炒り茶は、各家庭や地域の生活文化の中で受け継がれてきたものであり、生業としての継承は限られている。後継者の減少が進む一方で、製法や道具、工程には地域ごとの差異が見られ、民俗技術としての独自性と多様性は高い。

さらに、嬉野茶においても後継者の減少が課題となっている中で、釜炒り茶全体についても同様に担い手の確保が困難な状況にある。特に熊本県の釜炒り茶は、生業としての継承が難しく、今後は存続が危ぶまれる状況にある。こうした状況を踏まえると、釜炒り茶を産業として維持することが困難な地域については、嬉野茶を含む広域的な茶文化の中で、無形の民俗文化として位置づけ、記録保存や伝承の仕組みを整えていくことが重要であると考えられる。

## 2) 文献による嬉野以外の釜炒り茶

### 熊本県における釜炒り茶の歴史的展開と技術的特徴

熊本県では、元禄年間に山茶を原料として製茶を行い、「青柳」と銘して藩主へ献上したことが記録されている。また、矢部地域においても、献上茶の慣行が明治維新期まで継続していたことが知られており、当時の製茶は釜炒り製法が中心であったとされる。

熊本における釜炒り製法の具体像としては、平たい大釜を用いて茶葉を炒り、揉み工程を経た後、再度炒りと揉みを行い、さらに揉み桶の中で発酵させ、屋内で風乾したのち、再び炒って乾燥させるという工程が記されている。乾燥の程度は十分ではなく、仕上がりは番茶に近い体裁と評価されており、釜炒り茶は焦げやすく茶色を帯びることから「黒製」とも呼ばれていた。

1856（安政3）年の開港以降は、山間部において山茶を採取し、釜炒り茶として製造したものを長崎や神戸へ移出し、利益を得る動きがみられる。一方で、釜炒り後に日干しを行った粗悪な茶の生産も多く、輸出向けの混合茶などとして流通し、品質上の問題が指摘されるようになった。

こうした状況を受け、補助金の交付、製茶伝習所の設置、共同製茶所の整備、さらには静岡県からの教師招へいなど、製茶技術の改良を目的とした施策が各地で進められた。出荷先としては、下益城郡の記録に「佐賀・長崎・北九州方面・沖縄」への移出が挙げられ、また球磨地域では「北九州・阪神方面」への移出が行われていたことが確認できる。

近代以降、釜炒り製玉緑茶の機械化も奨励されたが、炒葉工程を平釜で行うことによる品質面および能率面の課題が大きく、導入は一時期・一部地域にとどまったとされている。

### 嬉野製釜炒り茶との相違点

熊本の釜炒り茶と嬉野製釜炒り茶を比較すると、いくつかの顕著な相違点が認められる。まず釜（炉）の構造において、熊本では「平たい大釜」を用いるとの記述にとどまるのに対し、嬉野では鋳鉄製の唐釜を用い、釜を約40度前後の傾斜で据えるなど、炉の構造や設置方法が具体的に示されている。

工程設計においても差異が大きい。熊本では、揉み桶での発酵、屋内での風乾といった工程を含む製法が記されており、発酵を伴う点が特徴的である。一方、嬉野では「炒葉—

揉捻—第一水乾—第二水乾—炒緊—篩分—炒乾」と工程が整理されており、発酵工程は示されていない。

(籠田勝『熊本県茶業史』1984年)

## 中国緑茶

中国緑茶では水平釜と傾斜釜の2種類の釜を使用し、釜の温度は低いもので70～80度、高いものは150度、200～300度で行われるものもある。

嬉野の釜炒り茶の製法は中国から海を渡り日本に来た人々によって伝えられたとされ、中国緑茶との関係もうかがえる。中国緑茶は中国大陸で最も多く生産されており、現在飲まれているお茶の約70～80%を占有している。江南地方と長江流域に有名な産地が多いが、福建省、雲南省でも生産される。

中国の緑茶は一般的に不発酵のものが多く、製法は、葉を摘んだ後に殺青を行って発酵を止め、揉捻し、乾燥させる。殺青には蒸し煮と釜炒りがあり、前者は日本で普及している煎茶と類似しており、後者は中国での主流であり、嬉野釜炒り茶も同様である。

(山本淳子氏「中国緑茶について」2002年)

第Ⅳ章 唐釜（傾斜釜）

嬉野の釜炒り茶の特徴である傾斜釜に焦点を当て、文献調査・聞き取り調査・アンケート調査等を実施し、傾斜釜の共通点を明らかにすることを目的とした。

1. 唐釜製造

1) 佐賀県産業協会茶業研究所『手熬製茶法』1936 年

はしがきの記述から、本資料が嬉野地方で伝統的に行われてきた手熬による釜炒り製茶法を、試験研究に基づき県の標準製法として整理・提示したことがわかる。

したがって本資料は、当時の手炒り釜炒り茶の製法・位置付けを検討するうえで、一次資料になり得ることがわかる。

以下、「はしがき」原文

釜熬製玉緑茶は輸出向けとして將來益々有望視せらるゝの秋

釜熬製玉緑茶の根幹をなす手熬製茶法の普及改善を計るは本縣茶業振興上誠に重要なものと認む依つて從來嬉野地方に於て漫然と傳統的行はれつゝありし手熬製茶法に對し本所はさらに試験研究の成果に徴し採長補短を加へて本縣標準手熬製茶法を樹立せり

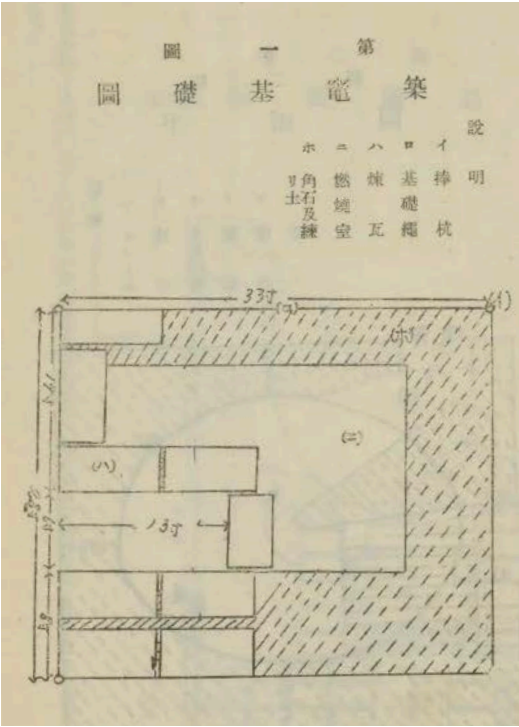
茲に其の製法の概要を録して一般當業者の參考に資せんと欲す

■釜（唐釜）

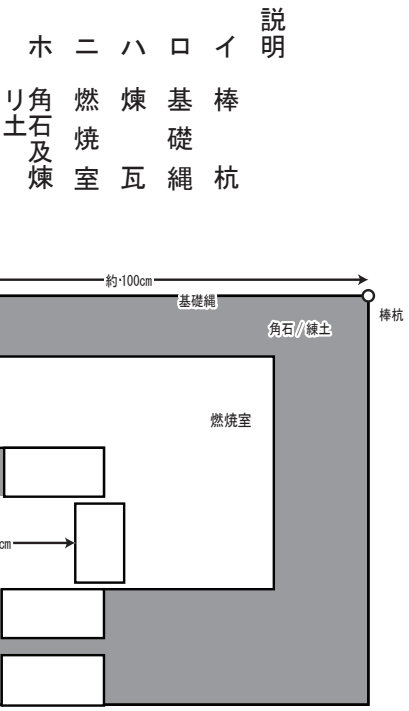
直径 2 尺 4 寸 (= 約 72.72 cm)

深さ 8 寸 (= 約 24.24 cm)

第一圖 築竈基礎圖



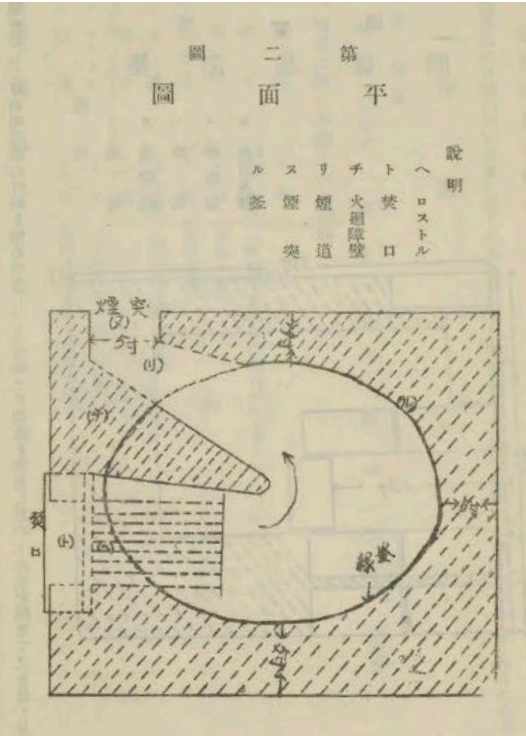
元図



トレース図

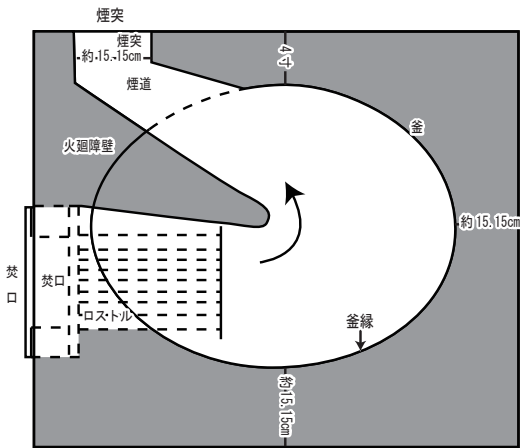
図版 14 築竈基礎図

第二圖 竈断面図（仕上圖）



元図

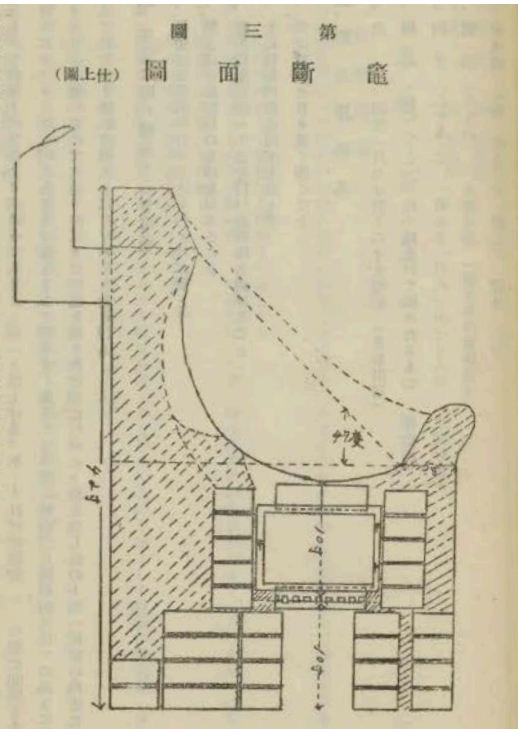
説明  
ヘ ロ ス ト ル  
ト 焚 口  
チ 火 廻 障 壁  
リ 煙 道  
ヌ 煙 釜  
ル 突 突



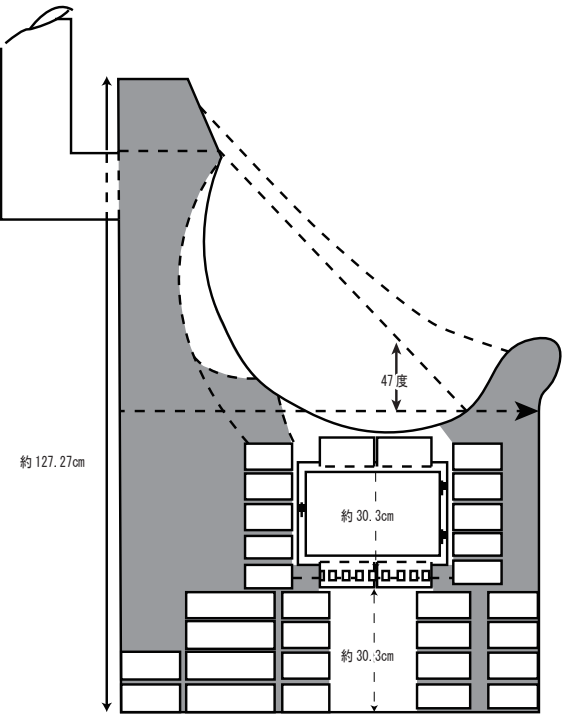
トレース図

図版 15 平面図

第三圖 竈断面図（仕上圖）



元図



トレース図

図版 16 断面図

厚味 3 分 (= 約 0.9 cm)

鑄鉄製

### ■築竈に際し準備する材料

- (イ) 唐釜 1 個
- (ロ) 煉瓦 45 枚 (煉瓦がない場合は角石でもよい)
- (ハ) 粘土 10 荷 (150 貫) (=600L)
- (ニ) 角割石 10 荷 (150 貫) = (600L)
- (ホ) 切藁 (すき藁) 壁土よりやや多量
- (ヘ) 焚口 八號
- (ト) ロストル 10 本 (一尺物乃至一尺二寸物)

→ 1 尺 ~ 1 尺 2 寸ぐらいのもの = 約 30 ~ 36 cm

- (チ) 煙突 12 尺 (= 約 363.64 cm)

径 4 寸乃至 5 寸物 4 本綴

→ 径が 4 ~ 5 寸 (= 約 12 ~ 15 cm) の物を 4 本まとめたもの

### ■築竈法 (作り方)

概要 (釜の重要性について)

- ・ 手熬製茶で使用する釜は、伸茶で使用する焙炉に相当する程重要な設備である
- ・ 釜を据える竈の良し悪しが以下の要素に大きく影響する
  - お茶の品質
  - 使用する燃料の効率
  - 作業効率 (能率)

築き方

1. 材料準備と粘土作り
  - 1-1. 前述の材料をあらかじめ準備する
  - 1-2. 粘土に切藁を混ぜたり散らしたりする
  - 1-3. 切藁を混ぜた粘土に水を撒いて、よく踏み固める
  - 1-4. これで少し硬めの粘土を作る
2. 位置決め (基礎のあたりを出す)
  - 2-1. 材料が整ったら第一圖に従って、所定寸法で棒杭を 4 本立てる
  - 2-2. 棒杭に基礎縄を張る
3. 焚口から竈を積む
  - 3-1. 基礎縄を張ったら釜の側面 = 焚口面から着手する
  - 3-2. 寸法に従って焚口面の煉瓦を積む → 煉瓦同士の間には練土を詰める
4. 壁を積む (石 + 粘土)
  - 4-1. 焚口面以外の部分は、角割石 + 粘土で積み上げる
  - 4-2. 下から各部が偏らないように均等に少しずつ上へ積み上げていく
5. 内部を組み上げる

5-1. 外壁が所定の高さになったら内壁作業に取り掛かる

前面：2 尺（＝約 60 cm）

後面：4 尺（＝約 120 cm）

5-2. 焚口から釜の中心へ向けて以下を築く

- ・火廻り障壁：火を回すための仕切り壁

- ・煙道：煙の通り道

5-3. 燃焼部は丁寧に上塗り（粘土で内側を塗って整える）する

6. 釜を所定角度で据える→仕上げ

6-1. 上に所定の角度で釜を据える（＝傾斜釜として設置する）

6-2. 釜を据えたら、さらに粘土で丁寧に上塗りして仕上げる。

#### ■築竈に際し留意すべき事項

- ・築竈時期：築竈は、製茶開始の少なくとも 1 か月前に行う。
- ・粘土の硬さ：粘土はできるだけ硬めのものを用いる。
- ・乾燥：竈の乾燥は徐々に行い、急乾燥を避ける。
- ・釜の傾斜角：釜の傾斜角度は 47 度とする。
- ・釜の手入れ：釜は数回にわたり十分に磨く。

#### ■製茶用器具

- ・箆：直径 1 尺 6 寸・深さ 6 寸の丸型箆（茶を取り出す用）  
※直径約 48.5 cm、深さ約 18.2 cm
- ・縄蒾（ねこぶく）：小縄で編んだ縄むしろ（敷物）（揉捻用）
- ・杓子（しゃもじ）：長さ 1 尺 8 寸・幅 3 寸 6 分のしゃもじ（生葉炒用）  
※目安：長さ約 54.5 cm、幅約 10.9 cm
- ・団扇（うちわ）：洪団扇 1 本（残った茶の取出し と 送風兼用）
- ・中火籠：1 個（長さ 3 尺・幅 2 尺・深さ 3 寸）  
※目安：長さ約 90.9 cm、幅約 60.6 cm、深さ約 9.1 cm
- ・茶箕：飛出箕 1 個
- ・篩：五番篩 1 個

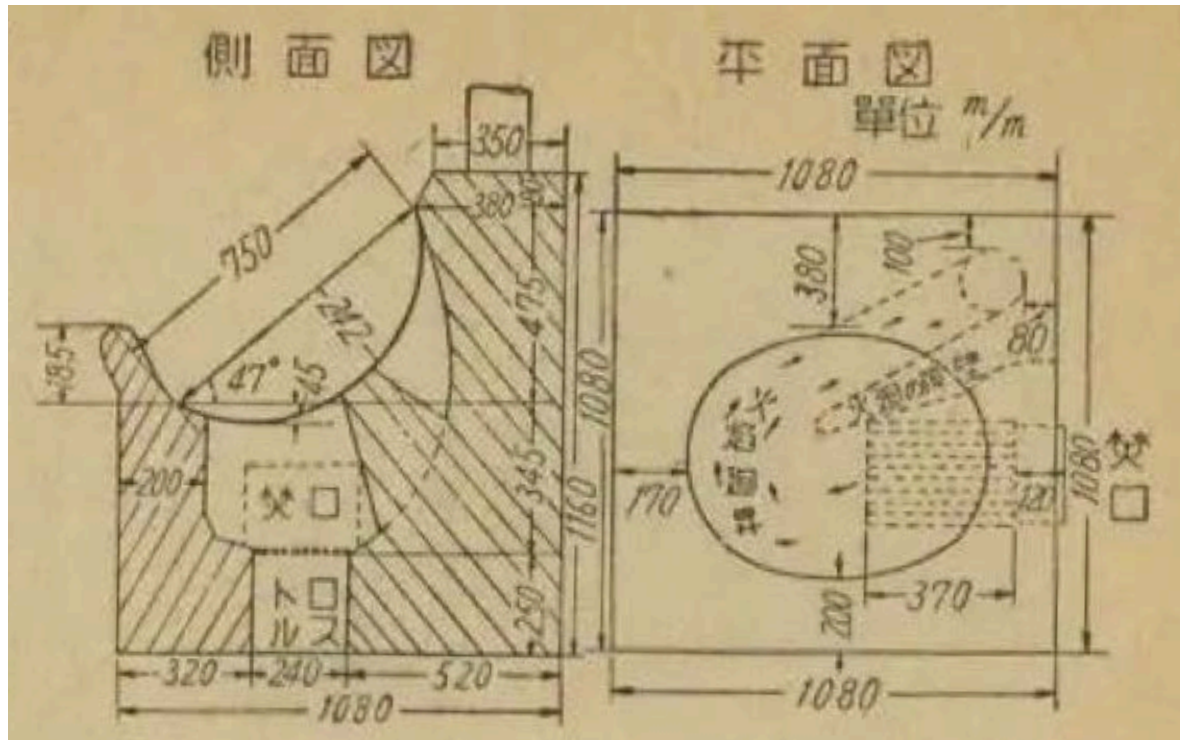
## 2) 増田千里『農産加工綜典』1952 年

本資料の「自序」は、昭和 27 年 4 月 12 日という作成年月日と、著者の所属（東京都農村工業指導所）を明記したうえで、著者自身が当時の農村経済・農産加工の必要性をどのように捉えていたか、また本書を「広範囲で平易・実地的な指針」として位置付け、執筆を委嘱された経緯や執筆条件（短期間・公務の余暇で執筆）までを直接述べている。したがってこの部分は、著者本人が同時代に残した自己証言として、当時の立場からの問題意識、書籍の目的・想定読者、成立事情を確認するうえで一次資料と言える。

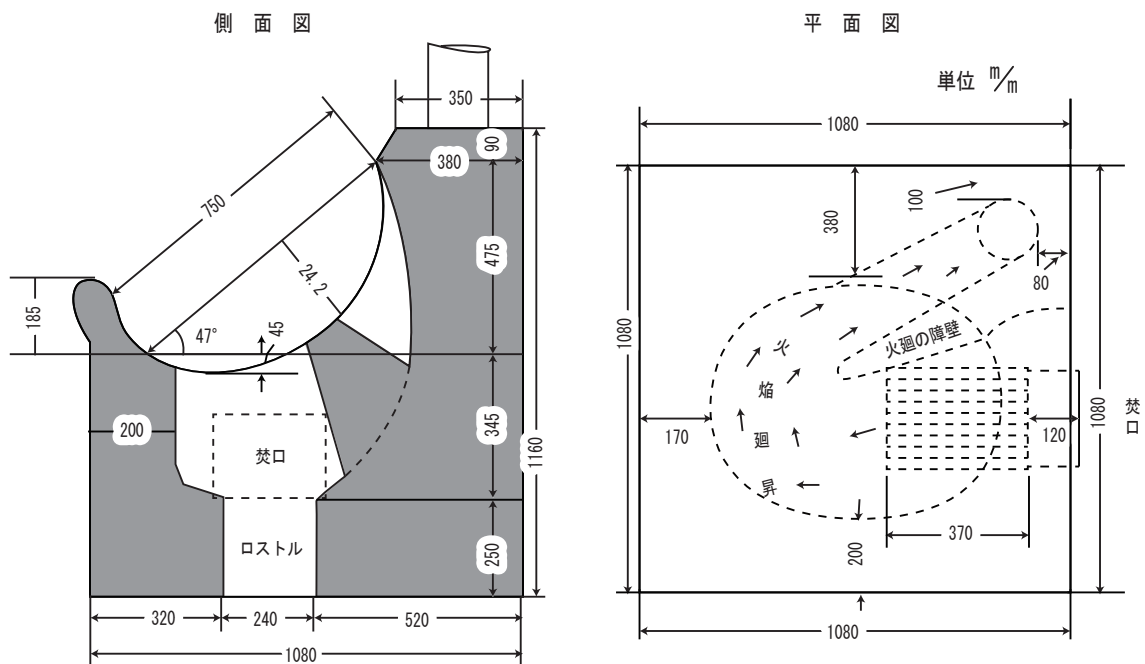
#### ■築き方、材料等

- ・釜は「唐釜」と呼ばれ、口径 72 cm（2 尺 4 寸 8 分）、深さ 24 cm（8 寸の）の铸铁製平釜

- ・主要部は釜の底部に対して1基～2基を連結して設けるか、背中合わせにする。
- ・1基あたり、強い粘土を約 576L (8 荷)、大きな石を 4 個、石ころを 4～50 個、焚口用のレンガを 8 個使用する。



元図



トレース図

図版 17 嬉野釜の築き方

### 3) 地方農村技師 渡邊興之助『茶樹栽培と玉緑茶製造法』『釜熬茶手熬製造法』1934 年

本資料の「序」は、昭和9年11月8日付で、長崎縣立農事試験場長名により、釜熬製玉緑茶の海外需要や県内製茶の課題、生産奨励の必要性、さらに印刷配付の意図（指導者・当業者に熟読させ経営改善に資する）を当時の言葉で述べたものである。したがって本資料は、昭和9年時点における行政・指導機関側の立場と問題認識、ならびに茶業振興をどのように方向付けようとしていたかを示す点において、同時代の一次資料と言える。

#### ■唐釜の設備

手熬製茶に使う平釜は「唐釜」と呼び、直径は2尺4寸、深さは8寸、厚さは3分で、ふつう「十枚物」と呼ばれる釜である。

この釜の据え付けは、釜底とロストル（火床）の面との距離を7～8寸にし、釜の傾斜は、釜を据え付けた状態で水を1升ほど入れたとき、ちょうど釜の縁からあふれ出るか出ないかくらいの程度（角度で45～50度）を適当として、図面のとおりに築造する。

#### ■竈の構造及附属器具

竈は粘土と石を使って築造するが、煉瓦で築造するのが一番良い。

##### [竈門の構造]

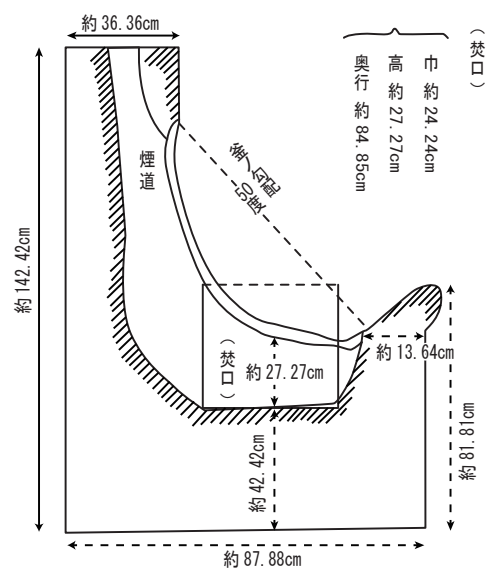
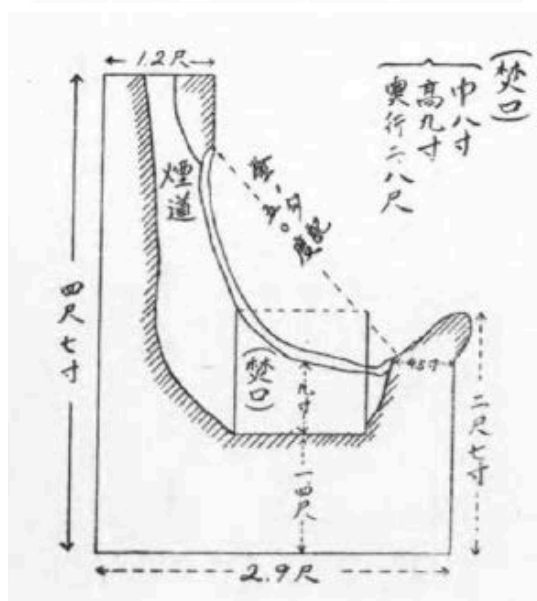
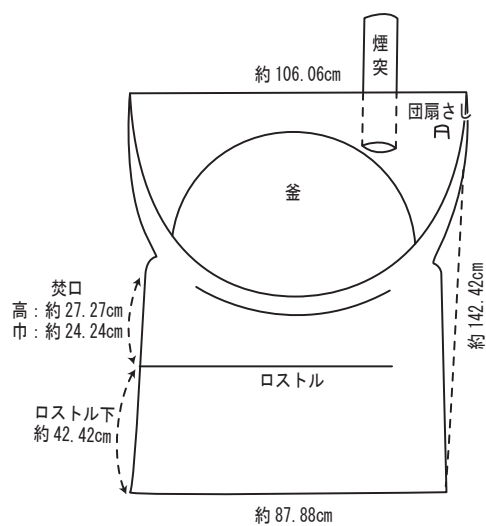
- (イ) 釜 勾配五〇度
- (ロ) 肩巾 三尺五寸（約 106.06 cm）
- (ハ) 高さ 四尺七寸（約 142.42 cm）
- (ニ) 前巾 三尺三寸（約 100 cm）
- (ホ) ロストル下 一尺四寸（約 42.42 cm）
- (ヘ) 焚口 高さ九寸巾八寸（高さ約 27.27 cm 幅約 24.24 cm）
- (ト) ロストル 九本奥行二尺八寸（9本 奥行約 84.85 cm）
- (チ) 煙突直径四寸（直径約 12.12 cm）
- (リ) 團扇さし

##### [附属器具]

製茶に使用する器具として、次のものを準備する。

- (イ) 唐釜  
直径二尺四寸（約 73 cm）、深さ八寸（約 24 cm）厚さ三分（約 0.9 cm）のもの。  
一般に「十枚物」と呼ばれる。
- (ロ) 一斗ジョケ（茶取出籠）  
直径一尺六寸（約 48 cm）、深さ六寸（約 18 cm）の丸籠。
- (ハ) 床揉用縄筵（ネコブキ）  
縄を編んで作った織物。一間四方（約 1.8 m × 1.8 m）を標準とする。
- (ニ) 大型飯杓子  
長さ一尺一寸五分（約 35 cm）、径三寸五分（約 10.6 cm）のもの。
- (ホ) 團扇  
籠から茶葉を取り出した後に残った茶葉をすくい出すため、また冷却のために使用する。

### (^) 精選用具



トレース図

– 120 –

#### 4) 唐釜製造工程（嬉野の事例）

撮影年は不明であるが、旧嬉野市体育館にて、昭和後期に撮影されたものと推定される。



写真 110 唐釜製造工程①



写真 111 唐釜製造工程②



写真 112 唐釜製造工程③



写真 113 唐釜製造工程④



写真 114 唐釜製造工程⑤



写真 115 唐釜製造工程⑥



写真 116 唐釜製造工程⑦

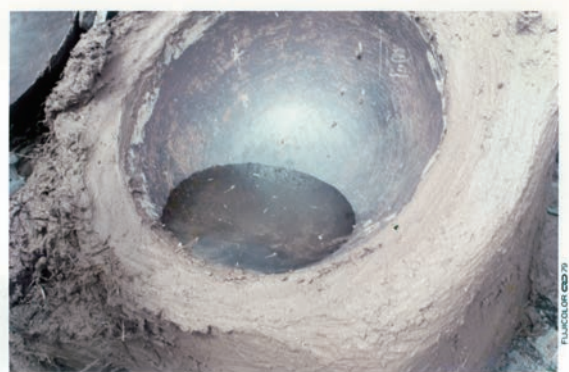


写真 117 唐釜製造工程⑧



写真 118 唐釜製造工程⑨



写真 119 唐釜製造工程⑩



写真 120 唐釜製造工程⑪



写真 121 唐釜製造工程⑫



写真 122 唐釜製造工程⑬



写真 123 唐釜製造工程⑭



写真 124 唐釜製造工程⑮



写真 125 唐釜製造工程⑯



写真 126 唐釜製造工程⑰



写真 127 唐釜製造工程⑱



写真 128 唐釜製造工程⑱



写真 129 唐釜製造工程㉔



写真 130 唐釜製造工程㉕



写真 131 唐釜製造工程㉖



写真 132 唐釜製造工程㉗



写真 133 唐釜製造工程㉘

## 2. 現存する唐釜調査

### 1) N.S 氏宅の唐釜

日時：令和 7（2025）年 12 月 23 日

場所：N.S 氏宅（佐賀県嬉野市嬉野町大字下宿）

話者：N.S 氏（65 歳）

#### 唐釜法量

深さ 30 cm、直径 73 cm

#### 建物および唐釜

唐釜は、N 氏の父が製作したものであり、建物完成後に唐釜部分のみ後から増築された。唐釜設置にあたっては、唐釜専用の小屋が設けられた。

#### 製茶方法と作業実態

釜炒り茶は、父の趣味的な営みとして行われていた側面が強く、一度に処理できる生葉は約 3kg 程度であった。製茶には 1 日を要し、機械製茶と並行して唐釜を使用することはできなかった。

釜炒り作業に用いる道具の一つである「マタギ」について、「キ」とのみ呼んでおり正式名称は不明。軽量で耐熱性があり、手の代わりとして使用されていたことから、材質は桐や萱などの可能性がある。

#### 唐釜の構造と製作

唐釜の製作は父の世代のことであり、詳細な製作方法は不明である。製作時期については、旧体育館に設置されていた唐釜と同時期に作られた可能性があるとされる。

鉄釜の入手経路は不明である。

構造としては、内部に竹を用いて骨組みを組み、その後泥で固定する方法がとられていた。竹は、泥が固まるまでの仮の軸材として用いられ、最終的には燃えて失われる。

#### 燃料および火入れ方法

燃料には松材が用いられていた。松は火力が強いため、意識的に松の木を調達していたという。焚き方は、作業初期には強火で焚き、後半はとろ火に調整する方法であった。



写真 134 N 氏宅 茶工場（外観）



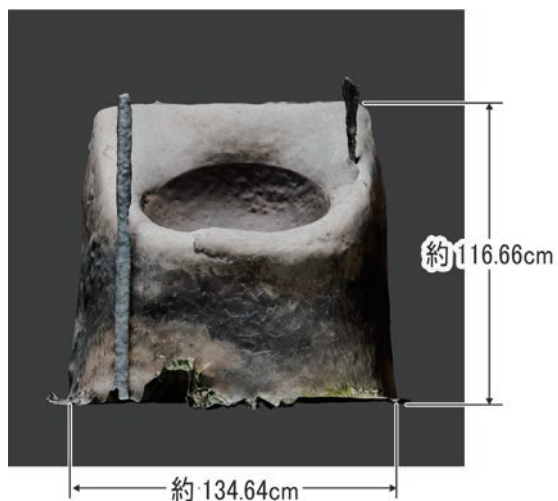
写真 135 N 氏宅唐釜（正面）



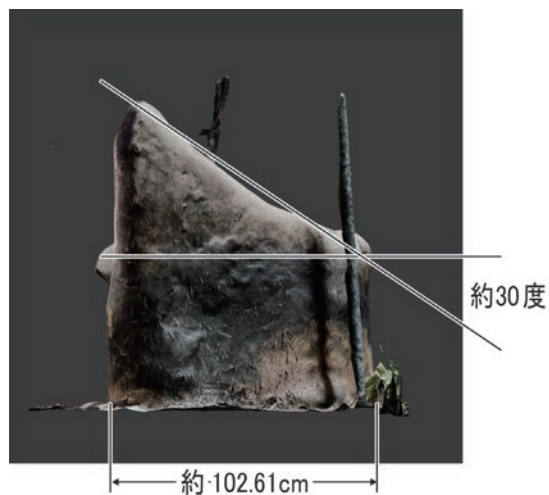
写真 136 N 氏宅唐釜（側面）



写真 137 N 氏宅唐釜（焚口）



図版 19 N 氏宅唐釜寸法（高さ、横幅）



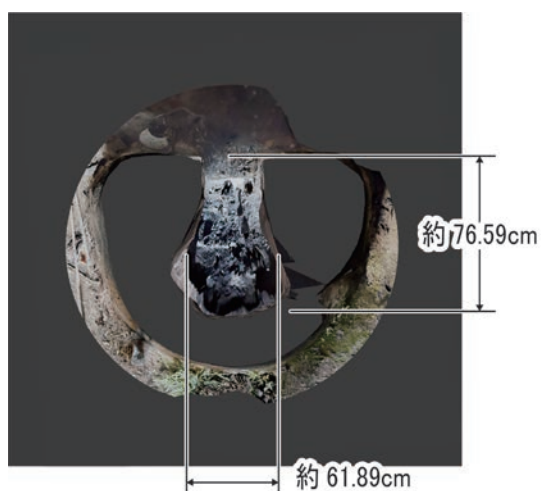
図版 20 N 氏宅唐釜寸法（縦幅、角度）



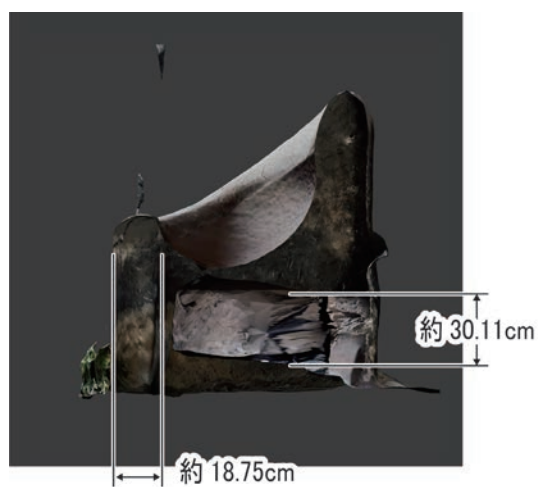
図版 21 N 氏宅唐釜寸法（釜直径）



図版 22 N 氏宅唐釜寸法（焚口入口）



図版 23 N 氏宅唐釜寸法（焚口奥行、奥幅）



図版 24 N 氏宅唐釜寸法  
（焚口高さ、釜から前面まで）

## 記録・取材等

父が製造した釜炒り茶については、約 30 年前に KBC（九州朝日放送）による取材を受けた。

### 工場の操業

製茶の系譜としては、祖父の代は蒸し製、父の代になって釜炒り製を行っていた。

製茶工場としての操業は、N 氏が 35 歳頃まで行われており、現在から約 30 年前に終了している。操業当時は、釜炒り茶の製造を主としていた。

工場の機械は蒸し製への転換も検討され、蒸し機の導入を試みたことがあるが、蒸し製用機械は大型で、建物の天井高が不足していたため導入には至らなかった。

### 2) 嬉茶楽館の三連釜

嬉茶楽館に設置されている三連釜は、三つの釜が連なった傾斜釜であり、それぞれの工程に応じて傾斜角が異なる構造となっている。三つの釜のうち、右側の釜が最も傾斜が強く、左側の釜ほど傾斜が緩やかになっている。傾斜の強い右側の釜は、生葉を最初に炒る工程で使用される。一方、仕上げの工程では、傾斜の緩やかな左側の釜が用いられる。

このように釜を工程ごとに使い分けることで、作業を段階的に進めることができ、場合によっては複数の工程を同時に行うことも可能である。特に仕上げの工程では、茶葉を釜の内側に沿わせながら横方向に回転させるように炒るため、傾斜が緩やかな釜の方が作業しやすいとされる。

一方、生葉は水分量が多いため、初期の炒り工程では傾斜の強い釜が適している。作業の際には、茶葉が手前に落ちてくるように回転させながら炒る方法がとられている。



写真 138 嬉茶楽館の三連釜



写真 139 嬉茶楽館の三連釜（右端）



写真 140 嬉茶楽館の三連釜（左端）



写真 141 嬉茶楽館の三連釜（中央）

### 3. まとめ

#### 1) 嬉野式の定義（昭和 11 年）

昭和 11 年に佐賀県産業協会茶業研究所で整理された『手熬製茶法』では、釜（唐釜）の据付に関して「釜の傾斜角度は 47 度」と明記されている（図版 16「第三圖 竈断面図（仕上圖）」）。また、築竈の基礎配置（棒杭・基礎縄・燃焼室など）を示す基礎図が付されている（図版 14「第一圖 築竈基礎圖」）。

同資料の「はしがき」には、これまで嬉野地方で伝統的に行われていた手炒製茶法に対し、試験研究の成果を踏まえて、優れた点を伸ばし、改善すべき点を補い、本県の標準となる手炒製茶法を確立した旨が記されている。

『手熬製茶法』に記載されている 47 度という角度がどのような経緯で定着したかは、現時点では断定できない。ただし『手熬製茶法』が、嬉野で漫然と継承されていた製法を「県の標準製法」として整理した資料である点から、嬉野に伝わっていた据付方法（角度）の実態を、文献としてまとめる際に代表値（平均的な値）として 47 度前後に定義した可能性がある。

#### 2) 角度の目安（参考：45 ～ 50 度）

一方、長崎県側の資料『茶樹栽培と玉緑茶製造法』（昭和 9 年）では、釜の据付について、「水を 1 升内外入れて、釜の縁から溢れ出ずるか出ざるか」を目安とし、これを 45 ～ 50 度の適正傾斜として説明している（図版 17「嬉野釜の築き方」）。

本資料は長崎県の記述であり嬉野と細部が一致するとは限らないが、45 ～ 50 度という“現場判断の基準”が近隣地域で見られる点は、比較情報として参照できる。

#### 3) 中国での角度定義（25 ～ 30 度）

中国側の資料として、「安徽省の地方標準（DB34/T 237-2011）」には、六安瓜片茶の伝統加工技術の説明があり、炒茶鍋（釜）は口径 70 ～ 90 cm で、25 ～ 30 度の傾斜をつけて据え付ける旨が記載されている。炒茶鍋の「25 ～ 30 度」という傾斜角は、2011 年公布の六安瓜片茶の規格文書における「伝統加工技術」の記載に基づく。ただし、その角度がいつの時代から用いられてきたかは当該文書からは特定できない。少なくとも 2011 年時点で伝統加工として記録されていた角度が 25 ～ 30 度であることは読み取れる。

また、今回挙げた文献以外にも、「傾斜角を 25 ～ 30 度として据える」という中国文献の記述が多く見られた。これらの傾向から、文献記述上は、中国に伝わる据付傾斜は 30 度前後ではないかと推測される。

嬉野で 47 度前後の角度が語られるに至った過程は不明であるが、文献の記述だけでみると、中国側（30 度前後）と嬉野側（47 度前後）の差異が示唆される。

#### 4) N 氏の保持する傾斜釜（約 30 度）

2025 年 12 月 23 日に調査を行なった、N. S 氏の釜は、簡易 3D スキャンデータで角度を測

定したところ約 30 度であった。

簡易データであるため確実な数値とは言えない面もあるが、仮に 47 度とした場合、図版 20（中山氏宅唐釜寸法（縦幅、角度））のような形となるため、少なくとも 47 度以下であることが推測できる。

## 5) まとめと今後

昭和 11 年に嬉野で漫然と伝わっていた手炒り釜炒り茶の製法が数値化された際、嬉野で用いられていた釜の傾斜角は平均して 47 度であると定義づけられた。一方で、さらに古くから残存していると考えられる釜の中には、中国から伝来した可能性のある 30 度前後の傾斜を保つものも見られる可能性がある。後年の整理資料である『農産加工綜典』にも、嬉野釜の側面図および平面図が掲載され、傾斜角 47 度の表記を含め、釜の構造を把握する上で有用な資料となっている。

さらに、前章で示した「図版 13 釜炒り茶分布図（九州）」を見ると、釜の傾斜角が平均して 47 度と定義される「嬉野製」は、主として嬉野を中心とする地域に分布している。一方で平釜を使用する「青柳製」は熊本県を中心に展開している。このように、手炒り釜炒り茶の製法は釜の形状の違いを伴いながら地域ごとに分布しており、その技術がどのように伝播し、各地域でどのように展開していったのかは、今後の検討課題である。

（佐賀県産業協会茶業研究所編『手熬製茶法』1936 年、田中富太郎『茶樹栽培と玉緑茶製造法』1934 年、「安徽省地方標準」DB34/T 237-2011、増田千里『農産加工綜典』1952 年）

## 第Ⅴ章 伝統的製茶法「手揉み釜炒り」の保存・活用構想

### 1. 情報発信

第Ⅱ章で挙げたように、後継者育成の課題や他県民の茶への関心が薄いことがうかがわれた。そのため、情報発信を強化する。

#### 1) 映像での情報発信

本業務で制作する映像は、次世代への手揉み釜炒り茶技術の継承の重要性を伝え、若者たちの関心を引くことを目的としている。

宮崎泰三氏や現在釜炒り茶に関わりがある方々のインタビューを通じて伝統的な手揉み釜炒り茶の製法を紹介し、技術の保存・普及を図るとともに、チャオシルやYouTube など多様な場面での活用を想定するものである。



写真 142 動画のスクリーンショット



写真 143 動画のスクリーンショット

#### ■動画の掲載先

YouTube リンク : <https://youtu.be/jzfTTpmnEWS>



二次元コード

#### 2) パンフレットでの情報発信

##### ■設置予定場所

- ・うれしの茶交流館 チャオシル
- ・嬉野市役所



写真 144 パンフレット画像



写真 145 パンフレット画像

## ■目次

- ・嬉野の釜炒り茶
- ・嬉野茶伝来の歴史
- ・釜炒り茶ができるまで
- ・手揉み釜炒り茶職人 宮崎泰三氏 インタビュー
- ・九州茶産地協議会
- ・釜炒り茶のおいしい淹れかた
- ・お茶の成分の健康効果

### 3) 第16回全国水源の里シンポジウムでの情報発信【釜炒り茶 PR 事業】

#### (1) シンポジウム開催趣旨

「水源の里」は水源の涵養、国土の環境保全に重要な役割を担っており、さらに、自然と共に生きる人々の暮らしの場として伝統と文化を繋いできた「水と心の源流」となる地域である。しかし一方では、高齢化・過疎化による地域経済の停滞、山林の荒廃、地域活力の低下などの課題を抱えている。

水源の里振興の取組を進める全国の実践者が一堂に会し、『上流は下流を思い、下流は上流に感謝する』の理念に基づく流域連携の必要性をアピールする場として、また、17年間の取組で輝きを取り戻した水源の里がこれからも光り続けるため住民の心を一つにする場として、全国水源の里シンポジウムを開催する。

#### (2) シンポジウムテーマ

「命を育む大地を守る ～大雨災害からの復興と未来への一歩～」

#### (3) 開催日程

##### ■日時

令和6（2024）年11月21日（木）13：00～17：00

令和6（2024）年11月22日（金）9：00～13：00

##### ■場所

11月21日

嬉野市社会文化会館「リバティ」文化ホール

開会式典、基調講演、パネルディスカッション

11月22日

現地視察研修（嬉野市内）

#### ○釜炒り茶 PR 事業概要

・食文化ストーリー創出発信モデル事業「釜炒り茶文化継承事業」の一環として、釜炒り茶のPRを行う。全国から参加者に集まっただけの絶好のPRの場と考えてパネル展示や手揉み釜炒り茶の体験会、釜炒り茶の試飲を行いうれしの釜炒り茶文化の情報発信に繋げる。

#### ○内容

・手揉み釜炒り茶の実演（体験会）を行う。

- ・専用のブースを設け、釜炒り茶の説明パネルを展示。
- ・釜炒り茶のふるまいを行う。
- ・釜炒り茶に関するアンケート調査を行う。



図版 25 シンポジウムのパンフレット

## 手揉み釜炒り体験

シンポジウム会場内に嬉野釜炒り茶協議会の皆様にご協力いただき、体験場所を設け来場された各県の参加者の皆様に体験してもらった。

また、体験会の他に工程毎に以下のデータ採取をお願いした。

- ①茶葉採取 ②写真撮影 ③温度計測 ④全体量の変化

表 26 シンポジウム時釜炒り茶 (R6)

|   | 工程          | 全体量測定 (kg) | 釜温度 (度) |
|---|-------------|------------|---------|
| 1 | 生葉 (殺青済)    | 1.22       | -       |
| 2 | 炒り葉         | -          | 180     |
| 3 | 揉捻          | 0.99       | -       |
| 4 | 第一水乾        | 0.85       | 170     |
| 5 | 揉捻          | 0.8        | -       |
| 6 | 第二水乾        | 0.5        | 170     |
| 7 | 締炒り<br>冷やし  | 0.4        | 175     |
| 8 | 2回目締<br>ふるい | -          | -       |
| 9 | 仕上げ炒り       | 0.3        | 110     |

採取を行った茶葉については、嬉野茶業青年会との勉強会において実際に手に触れ、目で見ていただき工程毎の茶葉の移り変わりについて学んでもらった。



写真 146 手揉み釜炒り体験の様子

当日行って欲しいこと

1. 工程毎の茶葉移動(2kg)と茶葉の移動距離、全作業の測定  
2. 茶葉の品質

|         |   |      |      |      |
|---------|---|------|------|------|
| ① 生葉    | 0 | 1.22 | 170℃ | 170℃ |
| ② 炒り葉   | 0 | 0.99 | 170℃ | 170℃ |
| ③ 揉捻    | 0 | 0.85 | 170℃ | 170℃ |
| ④ 第一水乾  | 0 | 0.8  | 170℃ | 170℃ |
| ⑤ 揉捻    | 0 | 0.5  | 170℃ | 170℃ |
| ⑥ 第二水乾  | 0 | 0.4  | 175℃ | 175℃ |
| ⑦ 締炒り   | 0 | 0.3  | 110℃ | 110℃ |
| ⑧ 仕上げ炒り | 0 | 0.3  | 110℃ | 110℃ |
| ⑨       |   |      |      |      |
| ⑩       |   |      |      |      |
| ⑪       |   |      |      |      |
| ⑫       |   |      |      |      |
| ⑬       |   |      |      |      |
| ⑭       |   |      |      |      |
| ⑮       |   |      |      |      |
| ⑯       |   |      |      |      |
| ⑰       |   |      |      |      |
| ⑱       |   |      |      |      |
| ⑲       |   |      |      |      |
| ⑳       |   |      |      |      |
| ㉑       |   |      |      |      |
| ㉒       |   |      |      |      |
| ㉓       |   |      |      |      |
| ㉔       |   |      |      |      |
| ㉕       |   |      |      |      |
| ㉖       |   |      |      |      |
| ㉗       |   |      |      |      |
| ㉘       |   |      |      |      |
| ㉙       |   |      |      |      |
| ㉚       |   |      |      |      |
| ㉛       |   |      |      |      |
| ㉜       |   |      |      |      |
| ㉝       |   |      |      |      |
| ㉞       |   |      |      |      |
| ㉟       |   |      |      |      |
| ㊱       |   |      |      |      |
| ㊲       |   |      |      |      |
| ㊳       |   |      |      |      |
| ㊴       |   |      |      |      |
| ㊵       |   |      |      |      |
| ㊶       |   |      |      |      |
| ㊷       |   |      |      |      |
| ㊸       |   |      |      |      |
| ㊹       |   |      |      |      |
| ㊺       |   |      |      |      |
| ㊻       |   |      |      |      |
| ㊼       |   |      |      |      |
| ㊽       |   |      |      |      |
| ㊾       |   |      |      |      |
| ㊿       |   |      |      |      |



写真 147 釜炒り時のデータと茶葉

## 釜炒り茶文化に関するパネル展示

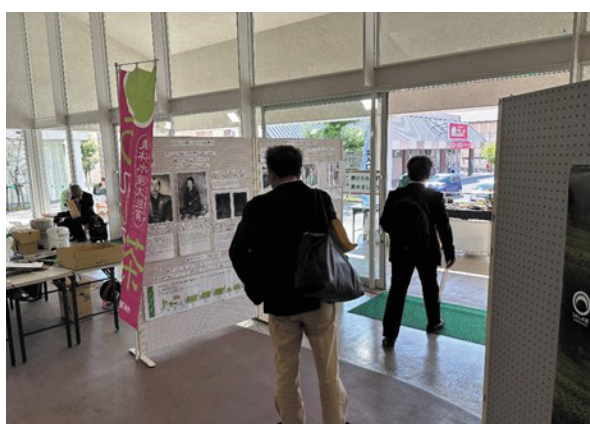
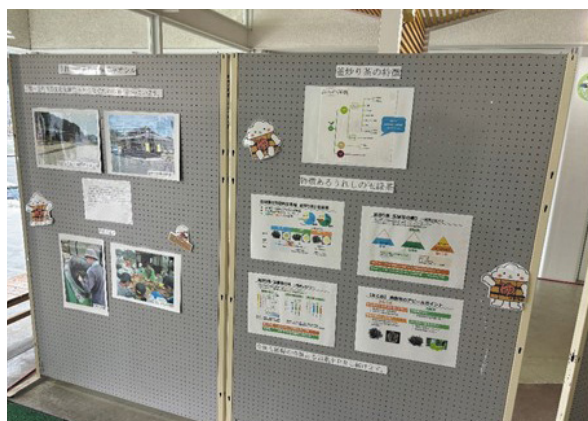


写真 148 パネル展示の様子

展示ブースを設け、嬉野の手揉み釜炒り茶文化について学んでもらえるようパネル展示を行った。

展示内容については、以下の6つの項目について解説を行った。

- ①うれしの茶にまつわる偉人・・・吉村新兵衛や大浦慶などの偉人についての紹介
- ②お茶作りの工程の違い・・・釜炒り茶と蒸し製玉緑茶、煎茶との製造工程の違い
- ③嬉野独自の手揉み釜炒り茶文化・・・嬉野独自の嬉野式傾斜釜について紹介
- ④釜炒り茶の特徴・・・蒸して作る玉緑茶や煎茶と釜炒り茶との種類の違いについて紹介
- ⑤特徴のあるうれしの玉緑茶・・・蒸し製玉緑茶や釜炒り茶独特の味と香りについて紹介
- ⑥うれしの茶交流館チャオシル・・・手揉み釜炒り体験ができる施設の案内

## 釜炒り茶の試飲会

釜炒り茶の美味しさを知ってもらうためシンポジウム会場で釜炒り茶の試飲会を行った。稀少な釜炒り茶を全国の方に飲んでもらう絶好の機会となった。

試飲された方は、蒸しとは異なる味や香りに驚かれていたが、多くの方から美味しいとのお声をいただいた。



写真 149 試飲会の様子

また、今回、試飲や展示を行った際に、釜炒り茶に関するアンケートを取り、主に釜炒り茶への認知度や出身県の茶文化について回答してもらった。

## 2. 技術継承活動

### 1) 手揉み釜炒り茶サポーター制度

手揉み釜炒り茶文化を未来へと継承していくため、手揉み釜炒り茶保存会と一緒に活動していただくボランティアをアンケートにより募集した。

今後も継続して募集を行う予定である。

#### ■対象

嬉野市で茶業に興味のある方

#### ■活動内容（年に2～3回程度の予定）

- ・手揉み釜炒り茶製造の勉強会への参加（技術習得）
- ・手揉み釜炒り茶文化継承活動への参加（一般への普及活動）

### 2) 嬉野市内中学校での手揉み釜炒り体験会の実施

手揉み釜炒り茶文化の継承を目的として、嬉野市内中学校4校で手揉み釜炒り体験を実施。どの学校でも初めて手揉み釜炒り茶を体験する生徒が多かったものの、説明に耳を傾けながら真剣に作業を進め、体験を楽しむ様子が見られた。



写真 150 大野原中学校（令和7年11月17日）



写真 151 塩田中学校（令和8年1月8日）



写真 152 吉田中学校（令和8年1月9日）



写真 153 嬉野中学校（令和8年1月16日）

### 3. 文化財指定・登録

第Ⅰ章や第Ⅱ章では、「釜炒り茶」が現在では主に九州の一部地域にのみ分布する限定的な製法であり、全国的に見ても存続例が少ない希少な茶文化であることが分かった。一方、第Ⅱ章1現状では、現在の生産状況や担い手の実態を把握した結果、釜炒り茶を一貫して製茶できる担い手は限られており、製茶技術の継承が困難になりつつあることが明らかとなった。第Ⅲ章では、全国および九州における釜炒り茶の分布や婚礼習俗などとの関係を整理し、嬉野の釜炒り茶が広域的な文化交流の中に位置づくことを示した。さらに第Ⅳ章では、唐釜（傾斜釜）の構造や角度の特質、製造工程を分析し、嬉野式の技術体系が独自性と歴史性を併せ持つことを明らかにした。

これらの検討から、嬉野の釜炒り茶は単なる製茶技術ではなく、地域の生業、生活文化、用具製作技術を含む総合的な民俗技術であることが確認された。とりわけ傾斜釜を用いた手揉み釜炒りは、高度な技術であり、日本の製茶技術史においても重要な位置を占める。

一方で、担い手の減少と高齢化が進み、技術の継承基盤は脆弱化している。こうした現状を踏まえれば、嬉野の釜炒り茶は無形民俗文化財として保護を検討すべき段階にあるといえる。文化財として保護し、担い手の育成、かつて技術者だった方の再発掘をすべきタイミングである。

嬉野の釜炒り茶は現在の日本の製茶技術の基盤となっており、広域にわたる食文化の交流にも影響を与えてきた。嬉野の庶民の暮らしの中で受け継がれてきた製茶技術を文化的、歴史的に紐解くことで、全国的に見ても重要な文化財であることを明確にすることができた。

「民俗文化財とは衣食住、生業、信仰、年中行事等に関する風俗慣習、民俗芸能、民俗技術及びこれらに用いられる衣服、器具、家屋、その他の物件など人々が日常生活の中で生み出し、継承してきた有形・無形の伝承で人々の生活の推移を示すものである。（文化庁ホームページより引用）」とあるように、嬉野の釜炒り茶は日常生活の中で受け継がれてきた生業であり、継承されてきた文化であることから、無形民俗文化財に該当する。

嬉野釜炒り茶の製茶技術が後世に継承していくべき無形民俗文化財であることを認識し、文化財保護法上の指定・登録を進め、次世代へ継承することが今後必要である。

## 第Ⅵ章 資料編

表 27 茶関係寄贈品資料リスト

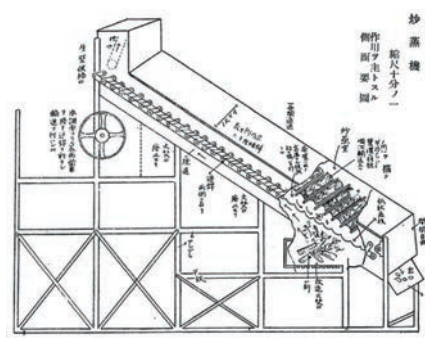
| No. | 資料番号     | 分類     | 名称        | 収蔵場所            |
|-----|----------|--------|-----------|-----------------|
| 1   | 12000001 | 貯蔵用具   | 甕         | うれしの茶交流館「チャオシル」 |
| 2   | 12000002 | 貯蔵用具   | 甕         | 文化財収蔵施設         |
| 3   | 12000003 | 貯蔵用具   | 甕         | 文化財収蔵施設         |
| 4   | 12000004 | 貯蔵用具   | 甕         | 文化財収蔵施設         |
| 5   | 12000005 | 貯蔵用具   | 甕         | 文化財収蔵施設         |
| 6   | 12000059 | 計量具    | 竿秤        | 文化財収蔵施設         |
| 7   | 12000060 | 計量具    | 竿秤        | 文化財収蔵施設         |
| 8   | 12000061 | 計量具    | ちきり       | 文化財収蔵施設         |
| 9   | 12000064 | 計量具    | ちきり       | 文化財収蔵施設         |
| 10  | 12000157 | 収獲用具   | 唐箕        | 文化財収蔵施設         |
| 11  | 12000158 | 収獲用具   | 唐箕        | 文化財収蔵施設         |
| 12  | 12000193 | 収獲用具   | メゴ        | 文化財収蔵施設         |
| 13  | 12000194 | 収獲用具   | メゴ        | 文化財収蔵施設         |
| 14  | 12000195 | 収獲用具   | オオコ       | 文化財収蔵施設         |
| 15  | 12000196 | 収獲用具   | 茶摘みカゴ     | うれしの茶交流館「チャオシル」 |
| 16  | 12000199 | 収獲用具   | 茶バサミ      | 文化財収蔵施設         |
| 17  | 12000200 | 収獲用具   | 茶バサミ      | 文化財収蔵施設         |
| 18  | 12000211 | 計算     | 算番        | 文化財収蔵施設         |
| 19  | 12000212 | 計算     | 算番        | 文化財収蔵施設         |
| 20  | 12000213 | 計算     | 算番        | 文化財収蔵施設         |
| 21  | 12000214 | 計算     | 算番        | うれしの茶交流館「チャオシル」 |
| 22  | 12000215 | 計算     | 算番        | 文化財収蔵施設         |
| 23  | 12000216 | 商業用具   | 銭箱        | 文化財収蔵施設         |
| 24  | 12000221 | 建築習俗用具 | 自在鉤       | 文化財収蔵施設         |
| 25  | 12000222 | 建築習俗用具 | 自在鉤       | 文化財収蔵施設         |
| 26  | 12000234 | 収獲用具   | 釜炒り茶用鉄釜   | 文化財収蔵施設         |
| 27  | 12000236 | 収獲用具   | 揉捻機       | 文化財収蔵施設         |
| 28  | 12000239 | 収獲用具   | 唐箕        | 文化財収蔵施設         |
| 29  | 12000242 | 加工用具   | 縄なえ機      | 文化財収蔵施設         |
| 30  | 12000243 | 加工用具   | 製縄機       | 文化財収蔵施設         |
| 31  | 12000244 | 車      | 車力        | 文化財収蔵施設         |
| 32  | 12000257 | 収獲用具   | ほいろ       | 文化財収蔵施設         |
| 33  | 12000258 | 収獲用具   | ほいろ       | うれしの茶交流館「チャオシル」 |
| 34  | 12000259 | 収獲用具   | 茶葉揉捻機     | うれしの茶交流館「チャオシル」 |
| 35  | 12000280 | 家具調度   | うちわ       | 文化財収蔵施設         |
| 36  | 12000292 | 家具調度   | うちわ       | 文化財収蔵施設         |
| 37  | 12000315 | 貯蔵用具   | 甕         | 文化財収蔵施設         |
| 38  | 12000330 | 貯蔵用具   | 甕         | 文化財収蔵施設         |
| 39  | 12000357 | 収獲用具   | ほいろ       | 文化財収蔵施設         |
| 40  | 12000397 | 炊事用具   | 鉄瓶        | 文化財収蔵施設         |
| 41  | 12000400 | 計量具    | ちきり       | 文化財収蔵施設         |
| 42  | 12000445 | 炊事用具   | 鉄瓶        | 文化財収蔵施設         |
| 43  | 12000495 | 収獲用具   | オオコ       | 文化財収蔵施設         |
| 44  | 12000523 | 収獲用具   | 茶摘みテボ (大) | 文化財収蔵施設         |
| 45  | 12000524 | 収獲用具   | 茶摘みテボ (大) | 文化財収蔵施設         |
| 46  | 12000525 | 収獲用具   | 茶摘みテボ (小) | 文化財収蔵施設         |
| 47  | 12000526 | 収獲用具   | 茶摘みテボ (小) | 文化財収蔵施設         |
| 48  | 12000533 | 収獲用具   | 茶ばさみ      | 文化財収蔵施設         |
| 49  | 12000534 | 収獲用具   | 茶ばさみ      | 文化財収蔵施設         |
| 50  | 12000549 | 収獲用具   | 茶ばさみ      | 文化財収蔵施設         |
| 51  | 12000550 | 収獲用具   | 茶ばさみ      | 文化財収蔵施設         |

(うれしの茶資料収集検討委員会報告書)



写真 154 炒蒸機

田端所長考案 昭和5年6月試作



図版 26 炒蒸機 図面

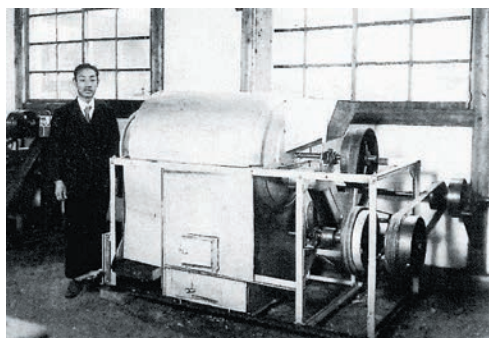
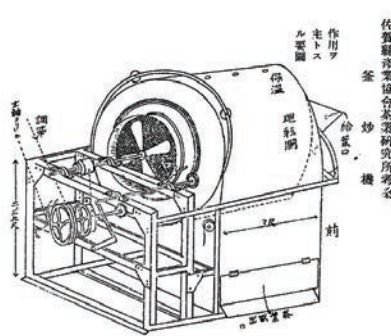


写真 155 釜炒機

田端所長考案 昭和6年6月試作 田端式茶炒機、農協式グル、改良型水乾機の基となる



図版 27 釜炒機 図面

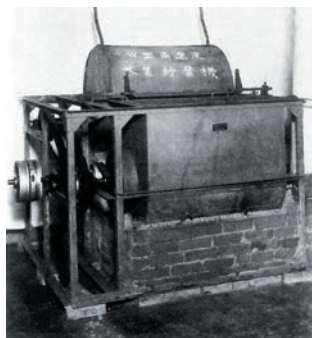


写真 156 田端式W型高速度茶葉炒葉機

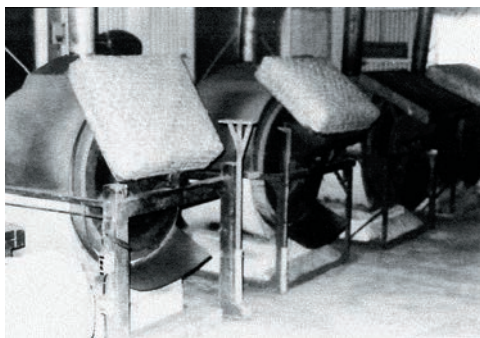


写真 157 農協式グル

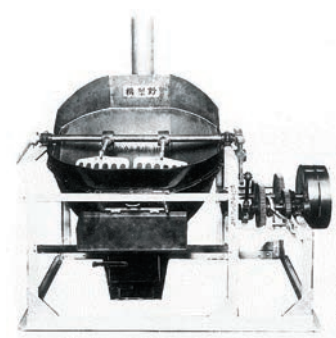


写真 158 佐研式炒葉機

小池所長考案 昭和10年頃試作・開発  
「佐研式」の名称は茶業研究所昭和十年度業務報告に始めて見ゆ

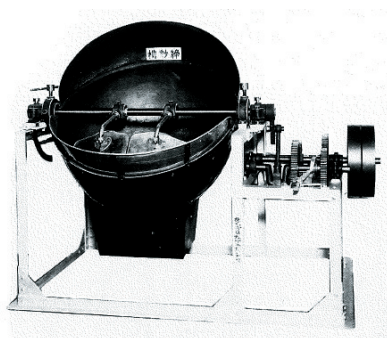


写真 159 佐研式締炒機

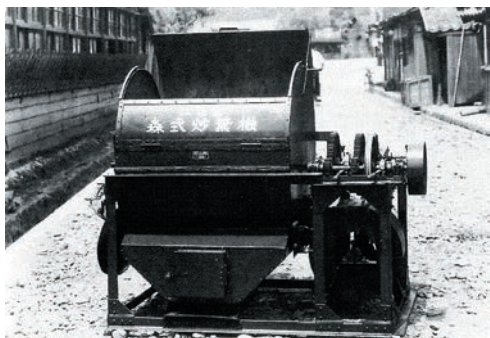


写真 160 森式炒葉機



写真 161 冷却粉取り器

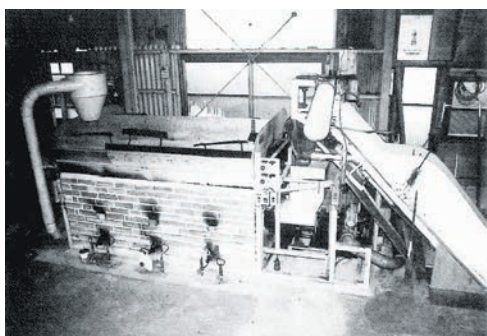


写真 162 森式連続炒葉機 (1円筒2固定釜)

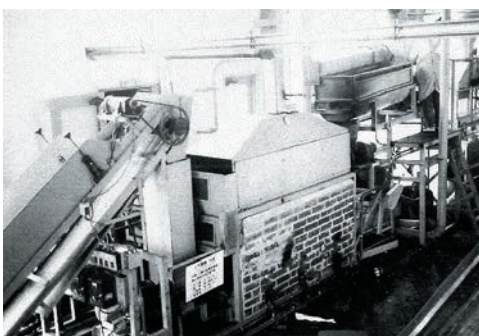
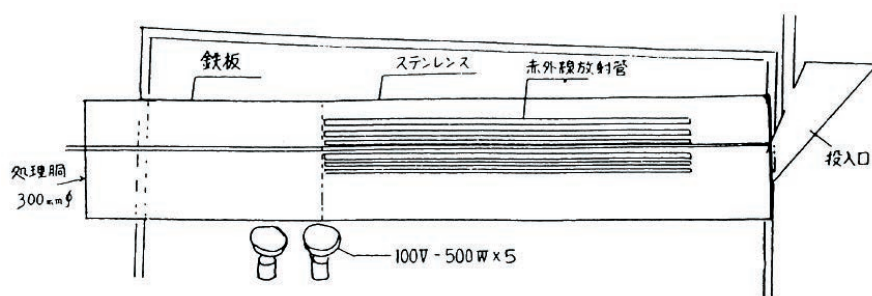
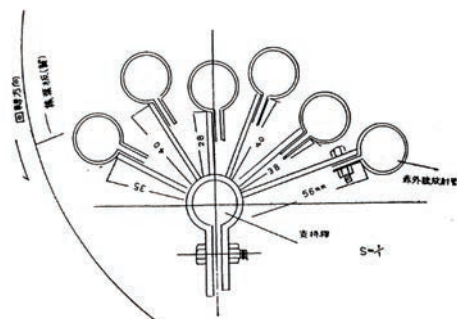


写真 163 森式連続炒葉機 (1円筒2固定釜)

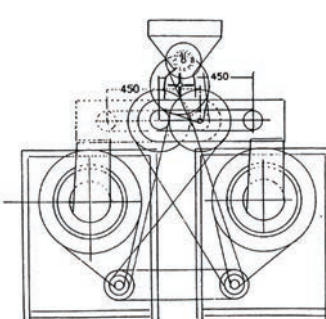
セラミックスを溶射した釜を使用した1円筒2固定釜式連続炒葉機 (中央・特許取得) と揉圧葉振り装置 (右側)、昭和62～平成3年に開発



図版 28 赤外線放射管群取付設計図



図版 29 赤外線放射を利用した茶葉熱処理装置  
昭和36年頃試作・開発 特許出願



図版 30 処理機の機構図 (1962)



写真 164 マイクロ波加熱による荒茶乾燥装置  
平成 3～4 年  
九州電力 KK、新日本無線 KK との共同開発



写真 165 高性能炒葉装置  
高性能ニューセラミックス炒葉機（手前）  
高性能連続葉振り機 特許出願中、平成 9 年開発

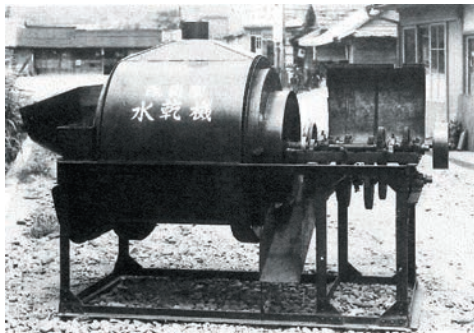


写真 166 改良型水乾機



写真 167 連続水乾機

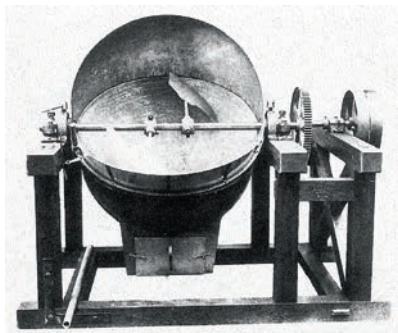


写真 168 佐研式仕上炒機

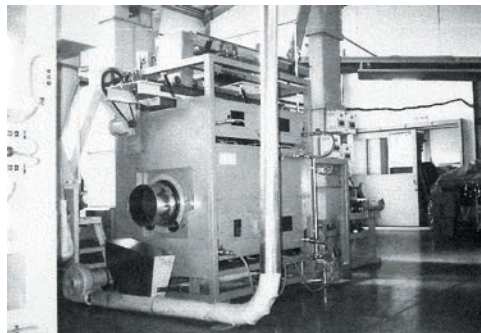


写真 169 セラミック火入れ機

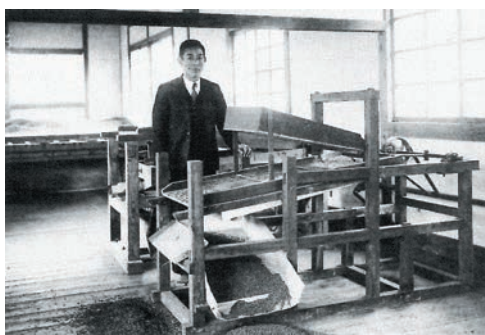


写真 170 丸型茶撰茎機



写真 171 手摘み（～昭和 20 年代）



写真 172 鋏摘み（昭和 20 年代）



写真 173 機械摘採（背負式）



写真 174 機械摘採（可搬式）



写真 175 レール式摘採

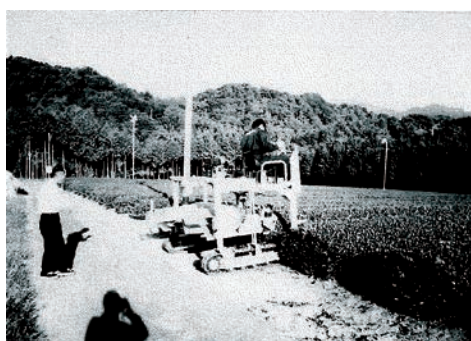


写真 176 乗用型摘採

（佐賀県茶業試験場創立 50 周年並びに茶業試験研究開始 70 周年記念、佐賀県茶業の発展と茶業試験場のあゆみ）

## ■ 森式の釜炒製茶機械

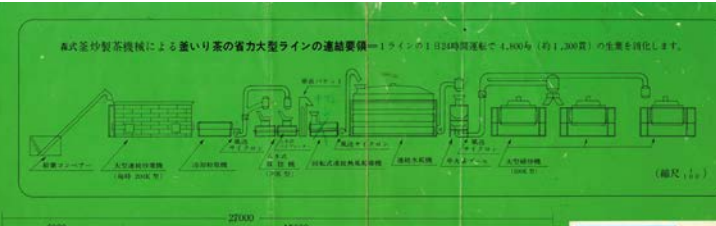
九州特産釜炒茶の生産を支える  
森式 特許  
釜炒製茶機械

九州地方の特産品である、釜炒り茶はこのように美しい機械の働きによって、品質の均一なものが大量に生産され、農産物の価値を高めると現代人の生活の嗜好に合った茶を産出しています。新しい技術が開発されています。



森式釜炒製茶機械一式 設計・製作  
森鉄工株式会社  
佐賀県鹿島市大字井手2078  
TEL 鹿島 (09546) ①-3141-3 ②-3141-4

森式釜炒製茶機械による釜炒り茶の省力大型ラインの連結要領＝1ラインの1日24時間運転で4,800kg(約1,200貫)の生産を消化します。



生産管理要領

八木式 釜炒り茶機械工場  
生産管理には、所収の工場生産管理要領を参照し、生産管理に利用します。

この釜炒り茶は、一貫して  
①釜炒り茶機械 表31  
②釜炒り茶機械 表32  
③釜炒り茶機械 表33  
の3台を約1日24時間  
約1,200kg(約1,200貫)の  
生産が可能です。

釜炒り茶でなければ  
茶葉の風味は出ない  
というお茶になります。

① 釜炒り茶機械 表31  
② 釜炒り茶機械 表32  
③ 釜炒り茶機械 表33

森鉄工株式会社

森式連続炒葉機の開発と改良は 九州釜炒茶の生産を支えてきましたが 省力大型ラインの出現でまた新しい夢が生まれました!!

(※この機械は省力大型ラインに組み込まれます。)

★ 連続炒葉機 (表31) 毎時処理量150kg型 (右型、左型あり)

昭和41年に開発されたもので、年毎に改良と改善が加えられ、九州一円にその普及数は500台に到達しようとしております。農林省の新しい釜炒り茶製造技術指導も、これが出発点となったと申しても過言ではないと思います。

★ 連続炒葉機 (表32) 毎時処理量150kg型 (右型、左型あり)

省力大型工場として昭和41年に開発されたもので、機械は普及型と類似しておりますが、生産の体勢により施設を連続型で導入の調整ができるようになっております。

★ 冷却除塵機 (右型、左型あり)

昭和41年に開発されたもので、連続炒葉機より排出される茶葉を増減することなく、回転する円筒形の金アリの中に送り込み、茶葉に付着しているゴミや小さい切屑を払い落とすながら冷却する装置で普及型にも取りつけられますが、省力大型工場のラインの場合は中間工程として必ず、組み込み品質の向上を図るようになっています。

★ 連続水乾燥機

本機は森式連続炒葉機と同じように仕置設備が豊富で、茶葉の乾燥、試験の設備を備えています。また、次のような理由により、やがて省力大型工場の導入に必要となる工程に不可欠なものになると思われます。

① 人手による乾燥は、乾燥の均一性が得られません。

② 乾燥バーナーの燃焼効率を高めれば、あはれはコストが削減されます。

③ 連続式の特徴として、これだけの回転式の乾燥機では、乾燥から乾燥の乾燥がすすみやすく均一に得られます。

④ 乾燥機の構造上、燃料費の安い燃料が得られます。

★ 連続水乾燥機 (表33) 200kg型 (右型、左型あり)

昭和42年に開発されたもので、連続炒葉機でもみ出された水分をバリエーションの中で乾燥させるのが目的で、茶葉は回転する金アリの中を通過してその外側から乾燥させるもので乾燥型となっているため、ムラの心配は全くなく、キレイな色合い・香味を保持し、次の連続水乾燥の工程に送りこみます。

この場合、次の工程で連続水乾燥機を使用せず、八木式の中間機を使用する場合は本機は、ラインの中より省きます。

★ 連続水乾燥機 (表34) 200kg型 (右型、左型あり)

本機は此の点で大きい改良が加えられ、(使用例参照) 此の改良は全く新しい方式で乾燥の効率を高め、のこりの少ない茶葉を確保し、一貫して生産することが可能です。

① 乾燥機には乾燥装置とファンギアを使用し、スチーム状の乾燥機にしました。

② 使用の際は乾燥に必要な時間をタイマーで指示し、乾燥時間が満了になると自動的に乾燥機が停止します。

③ 排出は自動的に、乾燥の切替スイッチによりローターを運転させて、自動的に排出します。

(※、この機械はタイマー装置で乾燥機を自動的に運転させることができます。)

★ 連続水乾燥機 (表35) 200kg型 (右型、左型あり)

これは本年に見て第一水乾燥、第二水乾燥や90kg 乾燥機として、使用されてきたもので、個人工場として今日も、需要がみられます。

★ 風送サイクロン装置

省力大型ライン工場は、いづれもこのように装置をたくさんに利用することによって、可能になります。

★ バイブレーター装置

弊社の場合は資量の技術者がコンサルタントとなり、皆様の工場のレイアウトに応じてでもっとも都合のよい設計と組み込みをいたします。

★ 乾燥バーナー燃焼装置

釜炒り茶の連続炒葉機システムの確立を促進したものは連続バーナーによる乾燥の均一化です。弊社は、八木式バーナーで各工場のレイアウトに応じて工事を施工いたします。

図版 31 森鉄工株式会社パンフレット

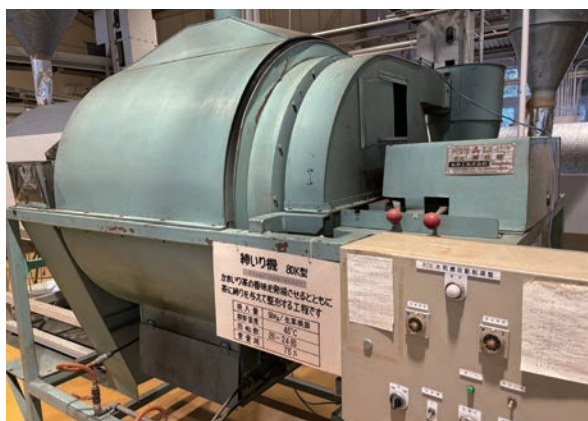


写真 177 森式締炒機

釜炒り茶の香味を発揚させるとともに茶に締りを与えて整形する。

■ベルト式機械（池田秀文氏の茶工場）



写真 178 工場内部



写真 179 工場内部



写真 180 森式炒葉機



写真 181 相良式製茶機械 揉捻機



写真 182 八木式 60K 型再乾機



写真 183 第一水乾機

■ 森式機械(副嶋満憲氏の工場)



写真 184 森式連続炒葉機



写真 185 揉捻機



写真 186 中揉機 60K-A



写真 187 森式製炒葉機



写真 188 農協式茶機械



写真 189 森式締炒機

■牛の岳茶業組合工場



写真 190 生葉流量計



写真 191 炒り葉機



写真 192 プール



写真 193 揉捻機



写真 194 水乾機



写真 195 中揉機



写真 196 締炒機

■南部茶業組合工場



写真 197 殺青機



写真 198 炒り葉機



写真 199 粗揉機



写真 200 揉捻機



写真 201 締機



写真 202 合組機



写真 203 電気選別機

表 28 参考文献整理簿

|    | 書誌                         | 作者                    | 年           |
|----|----------------------------|-----------------------|-------------|
| 1  | 嬉野温泉誌                      | 池田 政道                 | 1898        |
| 2  | 新聞集成明治編年史 第五卷              | 林泉社                   | 1940        |
| 3  | 佐賀県案内                      | 九州沖縄八県聯合教育品展覧会<br>総務部 | 1906        |
| 4  | 高等茶業講習録                    | 静岡県茶業倶楽部              | 1919        |
| 5  | 手熬製茶法                      | 佐賀県産業協会茶業研究所          | 1936        |
| 6  | 日本案内記                      | 鉄道省                   | 1935        |
| 7  | 茶説集成                       | 加藤景孝                  | 1874        |
| 8  | 茶樹栽培と玉緑茶製造法                | 長崎県立農事試験場農事時報部        | 1934        |
| 9  | 茶統計表                       |                       | 1961        |
| 10 | 日本茶業史                      | 茶業組合中央会議所             | 1914        |
| 11 | 続日本茶業史                     | 茶業組合中央会議所             | 1934        |
| 12 | 佐賀の茶                       |                       | 1926        |
| 13 | 藤津郡勢一斑 第4回                 | 佐賀県藤津郡                | 1919        |
| 14 | 茶業講義録                      |                       | 1906        |
| 15 | 茶統計表                       | 農村省統計調査部              | 1961        |
| 16 | 製茶一覧                       | 加藤景孝 編述               | 1876        |
| 17 | 製茶論                        | 沢村真                   | 1909        |
| 18 | 佐賀県統計集                     | 佐賀県                   | 1929        |
| 19 | 新百科大事典                     | 郁文舎                   | 1925        |
| 20 | 佐賀県勢概要                     | 佐賀県                   | 1933        |
| 21 | 佐賀県茶業の発展と茶業試験場のあゆみ【写】      | 佐賀県茶業試験場 柴田萬          | 1998        |
| 22 | 嬉野に於ける茶業の発展過程【写】           | 佐賀県農業試験場茶業分場<br>香月熊雄  | 1957        |
| 23 | 昭和 59 年度釜炒り研修施設新築工事        | 嬉野町                   | 1984        |
| 24 | 製茶沿革誌【写】                   | 不明                    | 不明          |
| 25 | 森式釜炒製茶機械<br>カタログ<br>手書き解説書 | 森鉄工株式会社               | 不明          |
| 26 | 献茶祭綴                       | 嬉野町経済課                | 1971        |
| 27 | 明けゆく不動【写】                  | 不動小学校編                | 1955        |
| 28 | 茶業情報関係綴り                   | 嬉野町農林課                | 1990 年頃     |
| 29 | うれしの町農業                    | 嬉野町                   | 1989        |
| 30 | 新しい日本茶<br>(嬉野釜炒り茶)         | 江口勝平                  | 1998        |
| 31 | 三井物産会社日記一部【写】              |                       | 2023        |
| 32 | 佐賀新聞記事<br>嬉野茶関係抜粋          |                       | 1884 ～ 1911 |
| 33 | 釜炒手揉研修施設新築工事               | 嬉野市                   | 2009        |
| 34 | 茶百科用写真                     |                       | 2007        |
| 35 | 唐釜製造工程写真                   |                       | 1984        |
| 36 | 釜炒り写真                      |                       | 1952 頃      |
| 37 | 手炒製茶法                      | 茶業試験場復刻               | 2010        |
| 38 | 手炒製茶法                      | 手炒手揉保存会               | 1984        |
| 39 | 釜炒手揉茶保存会綴り                 | 釜炒手揉保存会               | 1984 ～ 2008 |
| 40 | うれしの茶資料収集検討委員会綴り           | うれしの茶資料収集検討委員会        | 2009        |
| 41 | アルバム                       |                       | 不明          |
| 42 | うれしの茶資料収集検討委員会報告書          | うれしの茶資料収集検討委員会        | 2012        |
| 43 | 森鉄工 100 年史                 | 森鉄工株式会社               | 2023        |
| 44 | 釜炒製茶ニ関スル研究                 | 佐賀県産業協会茶業研究所          | 1931        |

|                     |                                                  |                   |             |
|---------------------|--------------------------------------------------|-------------------|-------------|
| 45. 46. 47<br>同一データ | 茶樹栽培の指針                                          | 佐賀県産業協会茶業研究所      | 1932        |
|                     | 茶業指導要覧                                           | 佐賀県産業協会茶業研究所      | 1934        |
|                     | 佐賀県の茶業                                           |                   | 1942        |
| 48                  | 嬉野町史                                             | 嬉野町               | 1979        |
| 49                  | 佐賀県の民家                                           | 佐賀県教育委員会          | 1974        |
| 50                  | 佐賀県近世史料 第1編 第2巻                                  | 佐賀県立図書館           | 1994        |
| 51                  | 郷土史伸びゆく嬉野                                        | 嬉野中学校             | 1952        |
| 52                  | 肥前陶磁史考                                           | 中島浩氣              | 1985        |
| 53                  | 茶大百科 I                                           | 農山漁村文化協会          | 2008        |
| 54                  | お茶の歴史                                            |                   |             |
| 55                  | 嬉野市と嬉野茶                                          |                   |             |
| 56                  | 嬉野吉田郷土誌 上巻                                       | 佐賀県嬉野部教育会         | 1928        |
| 57                  | 嬉野吉田郷土誌 下巻                                       | 佐賀県嬉野部教育会         | 1929        |
| 58                  | 別冊 不動郷土誌                                         | 不動史跡調査會           | 1932        |
| 59                  | 町報うれしの                                           | 嬉野町               | 1982 ～ 2006 |
| 60                  | 月刊「茶」2008年11月号                                   | 社団法人静岡県茶業会議所      | 2008        |
| 61                  | 吉村新兵衛翁の三大偉人                                      | 嬉野市郷土研究会          | 2009        |
| 62                  | お茶の偉人                                            |                   |             |
| 63                  | うれしの茶に貢献した吉村新兵衛翁                                 |                   |             |
| 64                  | 吉村新兵衛家に伝わる茶銘の木印について                              |                   |             |
| 65                  | 江戸参府旅行日記                                         | エンゲルベルト・ケンペル      | 1826        |
| 66                  | 筑紫紀行                                             | 吉田重房              | 1806        |
| 67                  | 西遊日記                                             | 吉田松陰              | 1978        |
| 68                  | 製茶集談會日誌                                          | 農商務省農務局           | 1884        |
| 69                  | 佐賀県の民俗 下巻                                        | 佐賀県教育委員会          | 1974        |
| 70                  | 佐賀県農業振興計画                                        |                   |             |
| 71                  | 特産関係資料                                           | 佐賀県生産振興部          | 1998 ～ 2024 |
| 72                  | 緑茶の消費量の推移                                        |                   |             |
| 73                  | 茶産地づくりの運動の推進について                                 |                   |             |
| 74                  | 市町村別荒茶加工工場数及び荒茶生産量                               |                   |             |
| 75                  | 町勢要覧 2005                                        | 嬉野町               | 2005        |
| 76                  | お茶の知識                                            |                   |             |
| 77                  | うれしの茶の特徴                                         |                   |             |
| 78                  | 茶業試験場に歩み                                         | 佐賀県茶業試験場          | 1998 ～ 2017 |
| 79                  | 茶業通鑑                                             | 村山鎮               | 1900        |
| 80                  | 日本茶業発達史                                          | 大石貞男              | 2004        |
| 81                  | 農業全書                                             | 宮崎安貞              | 1697        |
| 82                  | 傾斜釜で作られる釜炒り茶                                     | 坂本孝義              | 2017        |
| 83                  | 釜炒手揉保存会資料                                        | 嬉野釜炒茶協議会          |             |
| 84                  | 嬉野における茶業の発展過程                                    | 久保山千里             | 1963        |
| 85                  | 釜熬茶機械製造法ノ大要                                      | 佐賀県産業協会茶業研究所      | 1941        |
| 86                  | 佐賀県農業試験場茶業分場要覧                                   |                   | 1960        |
| 87                  | 全国茶品評会の出品茶変化の経緯                                  | 桑原穆夫              | 1979        |
| 88                  | 茶業統計表                                            | 農林省農林経済局統計調査美     | 1959        |
| 89                  | 嬉野茶業史                                            | 山下友市              | 1946        |
| 90                  | 三瀬村誌                                             | 三瀬村               | 1977        |
| 91                  | 武雄市史 下巻                                          | 武雄市               | 1973        |
| 92                  | 塩田町史 下巻 (近代・現代編)                                 | 佐賀県藤津郡塩田町         | 1983        |
| 93                  | 富士町史 下巻                                          | 富士町               | 2000        |
| 94                  | 熊本県茶業史                                           | 籠田勝?              | 1984        |
| 95                  | 農産加工綜典                                           | 増田千里              | 1952        |
| 96                  | 安徽省の地方標準 (DB34/T 237-2011)                       | 安徽省质量技术监督局        | 2011        |
| 97                  | 大分県因尾、宇目地区における昭和前期の釜炒り茶                          | 坂本孝義              | 2014        |
| 98                  | 鹿児島県茶業史                                          | 鹿児島県茶業振興連絡協議会     | 1986        |
| 99                  | 太良町誌 (集落誌編・伝承編)                                  | 太良町               | 1995        |
| 100                 | 日本における釜炒り茶文化                                     | 廣部綾乃              | 2010        |
| 101                 | 椎葉村における焼畑衰退後のヤマチャ利用と自家用釜炒り茶生産の持続要因—モノと地域社会の視点から— | 磯田真紀・西和盛          | 2025        |
| 102                 | 熊本県茶業史                                           | 第三十五回全国お茶まつり大会事務局 | 1984        |
| 103                 | 相知町史                                             | 相知町史編さん委員会        | 1977        |

|     |                            |                               |         |
|-----|----------------------------|-------------------------------|---------|
| 104 | 松元町郷土史                     | 松元町                           | 1986    |
| 105 | 豊前市史 下                     | 豊前市                           | 1991    |
| 106 | 明治 23 年第三回内国勸業博覧会審査報告第 3 部 |                               |         |
| 107 | 八女市史                       | 八女市                           | 1992    |
| 108 | 浮羽町史                       | 浮羽町                           | 1988    |
| 109 | 喜入町郷土誌                     | 喜入町                           | 2004    |
| 110 | 顚娃町郷土誌                     | 顚娃町                           | 1990    |
| 111 | 川辺町郷土史                     | 川辺町                           | 1976    |
| 112 | 農魂：熊本の農具                   | 熊本日日新聞社                       | 1977    |
| 113 | 笠沙町郷土誌 下巻                  | 笠沙町                           | 1993    |
| 114 | 中津江村誌                      | 中津江村                          | 1989    |
| 115 | 大山町誌：虹を追って                 | 大山町                           | 1995    |
| 116 | 鞍手町誌 中巻                    | 鞍手町                           | 1988    |
| 117 | 鞍手町誌 民俗・宗教編                | 鞍手町                           | 1995    |
| 118 | 対馬市根緒地区に伝わる釜炒り茶の製造法        | 二村悟                           | 2007    |
| 119 | 江戸参府紀行                     | フィリップ・フランツ・フォン・シーボルト          | 1826    |
| 120 | 釜炒り茶                       | 森蘭市二                          | 2002    |
| 121 | 嬉野市史上巻下巻                   | 嬉野市史編纂委員会                     | 2026    |
| 122 | 勝茂公年譜                      | (作者不明)                        | 17 世紀中頃 |
| 123 | 早岐郷土史概説・附録                 | 旧早岐町佐世保市合併五十周年記念実行委員会郷土史編集委員会 | 1994    |

令和 7 年度「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業  
うれしの釜炒り茶文化継承事業

調査報告書

発行日 令和 8（2026）年 3 月  
発 行 嬉野市