

令和3年度

「食文化の無形の文化財登録等に向けた調査(手揉み製茶)」委託業務

報告書

令和4年3月

株式会社シー・ディー・アイ

本報告書は、文化庁の委託業務として、株式会社シー・ディー・アイが実施した令和3年度「食文化の無形の文化財登録等に向けた調査（手揉み製茶）」委託業務の成果を取りまとめたものです。従って、本報告書の複製、転載、引用等には文化庁の承認手続きが必要です。

# 目 次

序 本調査事業について	1
(1) 本調査の目的	1
(2) 本調査の概要	1
(3) 本調査における「手揉み製茶」の範囲	1
<b>1. 手揉み製茶の概況調査（文献調査）</b>	<b>3</b>
(1) 製茶技術の歴史	3
(2) 手揉み製茶の現在	9
(3) 手揉み製茶の産地・団体	14
(4) 手揉み製茶技術に関する参考文献リスト	24
<b>2. 手揉み製茶の製造者等調査</b>	<b>25</b>
(1) 3産地（静岡・宇治・狭山）の事例調査	25
(2) 3産地における手揉み製茶の歴史と特徴	26
(3) 3産地の手揉み製茶の保存・継承活動	30
(4) 3産地の製茶に関する文化施設	35
<b>3. 手揉み製茶の流通実態調査</b>	<b>39</b>
(1) 手揉み茶の生産量の把握	39
(2) 手揉み茶の流通状況	40
<b>4. 地方自治体における製茶に関わる文化財指定等の状況調査</b>	<b>43</b>
(1) 都道府県アンケート調査の概要	43
(2) 都道府県アンケート調査の結果概要	43
(3) 回答一覧	52
<b>5. 総合的考察</b>	<b>69</b>
(1) 国内における手揉み製茶	69
(2) 保存・継承活動の課題と手揉み製茶の展望	70

## 序 本調査事業について

### (1) 本調査の目的

本調査は、文化庁による文化財保護法（昭和 25 年法律第 214 号）の規定に基づく無形文化財等の登録等のための本格的な調査に先立ち、手揉み製茶の歴史、製法、製造者等に関する概況調査及び一部産地における試験的な事例調査を行うことを目的とする。

### (2) 本調査の概要

本調査は、以下 4 つの調査を実施した。

#### ①手揉み製茶の概況調査

国内に存在する手揉み製茶について、その歴史や製法、流派等について文献等から調査した。調査した文献等については、文献等リストを作成するとともに、文献等の複写物（報告書中の引用部分）を提出した。

また、手揉み製茶の「概況」を把握するため、調査開始初期、有識者 3 名に対して製茶や茶業に関わる歴史や製法・流派、その流通・消費等について聞き取り調査を行った。

#### ②手揉み製茶の製造者等調査

①で調査した手揉み製茶のうち、手揉み製法に名を残していることや、保存団体の存在と活動実績、有識者からの意見等を勘案した上で、静岡、宇治、狭山の 3 産地を選定し、各産地における製造者等に対して当該産地の手揉み製茶の歴史や製法の特徴等について聞き取り調査を行った。その際、製造者等が製茶に関する資料を有している場合には、当該資料を提供いただいた。

なお、聞き取り調査の結果は、必要に応じて本論に取り入れている。

#### ③手揉み製茶の流通実態調査

②の各産地における製造者等への聞き取り調査の際、併せて各産地における手揉み茶の流通の実態についても聞き取りを行い、各産地の流通実態について調査した。とりまとめに当たっては、収集した資料やウェブ等から得た情報も補足した。

#### ④地方自治体における文化財指定等の状況調査

全 47 都道府県に対して、製茶に関する文化財の所在状況をはじめ、製茶に関する文化資源の活用状況、製茶技術の保存・継承に関する団体や施設の所在等についてアンケート調査を実施し、全ての都道府県から回答が得られた。

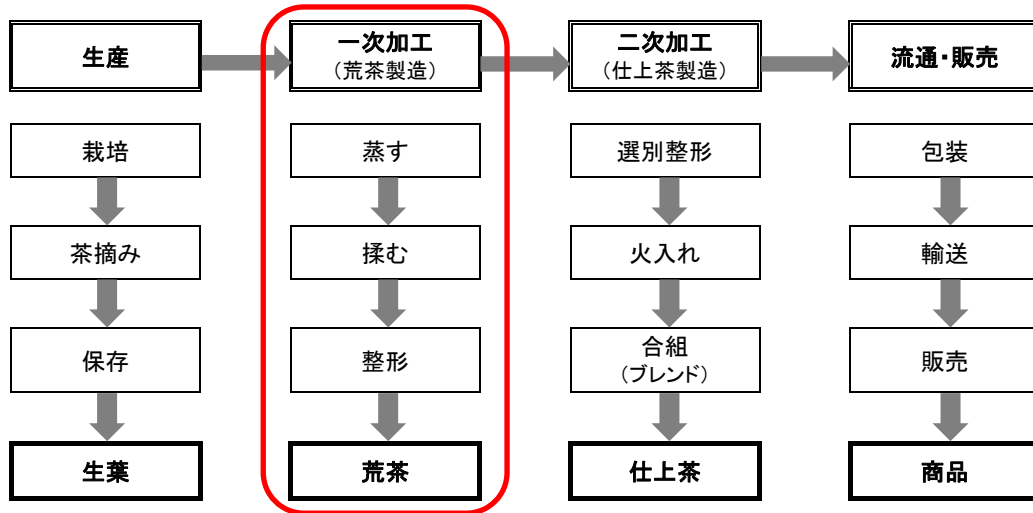
### (3) 本調査における「手揉み製茶」の範囲

#### (製茶工程と手揉み製茶の範囲)

手揉み製茶は、「一次加工」で製造される荒茶にあたる。(図 1 の赤枠部分)

なお、本調査における「手揉み製茶」の範囲は、収穫した茶葉を蒸し、または炒り、機械を使わずに、手で揉むことにより仕上げる茶であることを基本とした。

図1 茶の製造・流通工程



(出典) 農林水産省 平成30年度茶の合理化に関する調査委託事業 ((株) 国際開発センター) 図2-1「茶の流通経路」をもとに作成

(茶の種類と手揉み製茶の範囲)

一般的な茶の種類は図2のとおり。手揉み製茶は、主に煎茶、玉露、かぶせ茶で用いられており、本調査でもそれらを中心に調査を行った。(図2の赤枠部分)

図2 茶の種類

チヤの木 ↓ 葉 ↓ 茶	不発酵茶 (緑茶)	蒸し製 (日本式)	煎茶	普通煎茶	新芽を蒸して揉んで乾燥したもの。上級品ほどうま味や香りがある。
				深蒸し煎茶	蒸し時間を普通煎茶の2~3倍長くしたもの。
			玉露	よしず棚等で茶園を覆い直射日光を避けてうま味を増やして渋味を抑えて育てた高級茶。	
			かぶせ茶	摘採前の1週間前後、藁や寒冷紗で茶園を覆って育てた茶。	
			玉緑茶	煎茶と同様に蒸した茶の精揉工程を省略して勾玉状にした茶。グリ茶ともいう。	
		碾茶	玉露と同様に栽培し、蒸した葉を揉まないで乾燥したもの。		
			抹茶	碾茶を茶臼で挽いて粉状にした茶。茶道やスイーツなどに使われる。	
		番茶	硬くなった新葉や茎などを原料とした茶。製法は煎茶と同じ。		
		再加工茶	焙じ茶	番茶や煎茶を強火で炒り、香ばしい香りを出したもの。	
			玄米茶	番茶や煎茶に高圧で炒った米(玄米など)を混ぜたもの。	
	釜炒り製 (中国式)	玉緑茶	鉄製の釜で生葉を炒って製造した勾玉状の茶。釜香が特徴。		
		半発酵茶	包種茶	わずかに発酵させた釜炒り茶。花香が特徴。主に台湾で造られる。	
	烏龍茶		半発酵茶で緑茶と紅茶の中間に位置する茶。中国、台湾が主産地。		
	発酵茶	紅茶	茶の葉を完全に発酵させた茶。濃い橙紅色で香りが高い。インド、スリランカが主産地。		

(出典) 日本茶業中央会『茶関係資料』(平成3年版)をもとに作成

# 1. 手揉み製茶の概況調査（文献調査）

## （1）製茶技術の歴史

### ①蒸製煎茶法の考案と普及

#### （永谷宗円による考案）

生の茶葉を蒸して殺青し、焙炉の上で手をすり合わせて揉み乾かす煎茶の製法（蒸製煎茶法）は、元文3（1738）年に宇治に隣接する宇治田原湯屋谷の永谷宗円が発明したと伝えられ、古来我が国の製茶法が中国伝来の製法（唐代の団茶、宋代の抹茶、明代の唐茶）を踏襲したものであったのに対して、日本独自の製法とされる。

#### （新製法の革新性）

元禄期の『農業全書』には四つの製茶法（上茶、湯びく茶、煎じ茶、唐茶（釜炒り茶））が示されているが、このうち「煎じ茶」（新・古葉ともに摘み取り、湯がいた後に筵（むしろ）などの上で揉み、強火の焙炉（ほいろ）で乾燥させる製法）の技術を改良し、新芽のみを蒸して焙炉で乾かす碾茶の技術と、手や足で揉む番茶の技術を組み合わせたとされる。



永谷宗円生家（写真提供 宇治田原町）

#### （江戸の茶商による販売）

永谷宗円の新製法による茶には従前の製法による番茶や抹茶とは異なる水色や香りがあり、これを高く評価した江戸の茶問屋・山本嘉兵衛が「天下一」の名を付けて販売したところ、当時の文人の嗜好に合い高値で取引されたことから、「宇治製法」（青製煎茶製法）と呼ばれて各地の茶産地に伝播した。

#### （宇治製法の伝播）

宇治製法は考案から数年間で南山城各地に、次いで隣接する近江や遠隔地では日向や出雲、加賀に伝わり、天保年間（1830～1844）には全国の茶産地に普及していたとされる。

全国各地の茶生産者が宇治製法を導入するために、宇治から製茶技術者を招聘して伝習し、あるいは学習者が宇治に赴いて技術を習得した記録が残っている。宇治製法の伝播には江戸の茶問屋や地方の篤農家が大きな役割を果たした（表 1-1）。

（参考文献）中村 1998、中村 2015、茶大百科、日本茶の歴史、日本茶の魅力、京都府百年史、新手揉、八流派、20 周年誌、農業全書（文献の名称は略称。24 ページの参考文献リストを参照のこと。以下同様。）

表 1-1 全国の茶産地における宇治製法の導入

秋田県	天保の飢饉に際して、多賀谷家の家老が京都にのぼって宇治の茶の実を入手し、帰国後家中に命じて茶を植えさせ、宇治の製茶法を導入して武士の内職とした。また、宇治から製茶師を招いて技術導入を図った。
埼玉県	<ul style="list-style-type: none"> <li>・〔武蔵国入間郡〕文化年中に複数の人物が製茶法を知るために宇治の生産者を訪れ、製法について情報を得た。</li> <li>・〔同〕文化年中に吉川温恭が山城と近江に行き、製茶法を見てきた。</li> <li>・〔同〕宇治岩という茶職が金子郷に来て独自の製法を伝えた。</li> </ul>
茨城県	<ul style="list-style-type: none"> <li>・〔那珂郡長貫村、山方町〕文化 4（1807）年に製茶師を招いて製法を伝授されてから復興し、江戸・奥羽・羽州諸国に販売できるようになった。</li> <li>・〔水戸藩〕天保 6（1835）年に藩主斉昭が茶園を開き、宇治の小川佐助を指導にあてた。</li> <li>・〔猿島郡辺田辺村、現岩井市〕天保 5（1834）年に名主・仲山元成が宇治の茶師・多田文平を招いて製法を学んだ。</li> <li>・天保 8（1837）年に山崎村出身の野村佐平次が 13 歳で江戸に出て山本嘉兵衛から宇治茶の製法を聞き、後に「江戸の花」という茶で人気を博した。</li> </ul>
新潟県	〔越後村松藩〕文政・天保にかけての頃に領内浄願寺の吉武智正が東本願寺の寺役を終えて帰国する際に蒸製煎茶法を学び、村松町の生産者に伝えた。
三重県	<ul style="list-style-type: none"> <li>・〔四日市市水沢〕文政 2（1819）年に大谷松兵衛が森田謙治郎とはかり、宇治から茶師・増田長右衛門、近江から倉山甚吉を招いた。</li> <li>・〔同〕嘉永 2（1849）年常願寺住職・中川教宏が宇治の茶園を見て茶の実を持ち帰り、水沢三本松の大畑に茶園を作った。</li> </ul>
静岡県	<ul style="list-style-type: none"> <li>・〔志太郡伊久美村、島田市〕天保 7（1836）年に阪本藤吉が江戸で宇治の者の話を聞いて翌年宇治に出向き、製茶師の又兵衛を雇って自宅に伝習所を開いた。</li> <li>・〔同〕天保 11（1840）年に西野平四郎が山本嘉兵衛に相談して又兵衛を再度招き、自宅に伝習所を開設し、翌年に近隣の瀬戸村中里（藤枝市）で伝習を行った。</li> </ul>
宮崎県	〔日向国都城〕宝暦初年（1751 年）の頃、医師・池田貞記が宇治を訪れて製茶法を習得し、帰国ののち都城近郊の茶農家に伝授し、宝暦 7 年に日向産の煎茶を桃園天皇に献上した。
鹿児島県	〔薩摩藩〕文政年間に藩主・島津斉宣が小木原三楽を宇治に派遣して宇治製法を習得させた。
熊本県	〔飽託郡〕北岡庄八によって宇治製法が開始された。

（出典）中村 1998 P. 13-18、大石 1 P. 249-264、京都府百年史 P. 137-138、八流派 P. 5、狭山茶の歴史 P. 24-25 により作成

## ②静岡製法の確立と標準化

### （茶の輸出開始と産地の拡大）

安政 6（1859）年の貿易開始後は輸出需要の急激な拡大に伴い、国の外貨獲得のための生産奨励策もあって、牧之原や三方ヶ原の大規模茶園の開拓などにより横浜近郊に新興茶産地が形成されるとともに、全国の新旧茶産地が輸出茶の生産に参入した。なお、宇治製煎茶が外国人の嗜好に合う輸出茶として内国勸業博覧会の審査の基準とされたこともあり、全国の茶産地では宇治から製茶技術者を招き、伝習所を開設して宇治製法を取り入れた。

### （茶師・焙炉師の出現）

開国後の茶業隆盛に伴い、埼玉県、静岡県、京都府、三重県などの主要茶産地には多く

の焙炉を所有し製茶師を雇って茶揉みをする経営者が出現し、煎茶の製法技術を持つ農民の中から「茶師」（東海・関東地方）や「焙炉師（ほいろし）」（近畿地方）と呼ばれる茶揉み専門の出稼ぎ労務者が生まれ、製茶技術とともに茶揉みに関する民謡を全国各地に広めた。高度な技術を持つ者は各地に招聘され、弟子から茶師に贈られた幟（のぼり）や雇い主から焙炉師に贈られた旗を茶部屋や茶小屋の前に立てて腕前を誇示するようになった。これに伴い、弟子を奪い合うために独自の教師免状を濫発するなどの弊害も生じた。

### （流派の形成と製法の改良）

開国前後の宇治製法は揉切り仕上げ（空中で揉みながら仕上げる製法）であったため、労力を要し、生産効率が低く、形状も整わなかった。各地で製法改良に向けた努力が続けられたが、特に静岡県では生産効率と外観の優美さを競う中で多くの流派が誕生し、「こくり」「回転揉み」「転繰揉み」など現在の標準製法の基本となる新技法が次々と考案された（表 1-2）。明治初年に助炭が改良され、割り竹を渡した上に和紙を張った枠を乗せたものから鉄棒などを渡したものとなり、体重をかけて揉捻することができるようになったことが手揉みの技法に影響を与え、品質や生産効率の向上につながった。

表 1-2 改良技法の考案

技法名	案出時期	考案者	概要
こくり (片まくり)	明治 5 (1872) 年	柴田作太郎 志太郡岡部町 鳳明流創始者	最終段階の操作。茶の形を整え、光沢を良くするために行う、助炭上で左右の手を交互に屈伸して茶を回転摩擦して仕上げる技法。伊勢の岩吉から伝授された「片手葉揃え揉み」をもとに考案したとされる。
回転揉み (ころがし)	明治 8~9 (1875~76) 年	田村宇之吉 榛原郡川崎町 田村流創始者	蒸し葉を葉振いして乾かした後の操作。初めは軽く迅速に回転し、漸次重回転に移り強く揉む技法。土族の茶工場で焙炉頭をしていた際に考案したとされる。
転繰揉み (でんぐり)	明治 17 (1884) 年	橋山倉吉 榛原郡川崎町 倉開流創始者	茶の形状を針状に伸ばす目的で、揉切りの後に行なう操作。手の甲を焙炉面に接して交互にでんぐり返しながら揉む技法。「静岡デングリ」と言われ、より多くの茶を効率よく揉むことができ、きれいに仕上がるため急速に普及したが、一方で水色と香味を損なうと批判された。

（出典）大石 1 P. 306-308、新手揉 P. 10・88-91、八流派 P. 7-8、20 周年誌 P. 84・90 により作成

### （製茶技術の機械化）

手揉み製茶の技術は、明治中期の製茶機械の未完成期に最盛期を迎える。明治 20 年代から埼玉県の高林謙三をはじめとする多くの発明家により製茶の機械化が試みられ、明治末年にはかなりの工程を機械に代替させることが可能になったが、品質とコスト面で手揉みに及ばず、昭和初期（第一次世界大戦頃）までは手揉みと機械を併用する「半機械製」が続いた。

### （製茶技術の標準化）

揉切り法の改良をめぐる指導者間の対立や機械製茶の性能に対する不評を受けて、農商務省の技師・大林雅也を中心に輸出茶の品質改善と製造能率の向上を目的とする製茶技術の統一が図られた。明治 38（1905）年に全国各地の技術を総合した「三十八年式製法」が策定され、これが現在の手揉み製茶の標準製法の基礎となった。



### (静岡式製法の確立)

三十八年式製法に続いて、明治 42 (1909) 年に各工程の製造時間を定め、葉振り操作中の「葉形付け」を加えるとともに仕上げ揉み技術に「コクリ」の名称を用いた静岡県茶業試験場茶業部の標準製茶法が発表され、次いで、大正 4 (1915) 年に榛原郡茶業組合の「緑茶製造法」が印刷物として発行された。静岡県茶手揉保存会『新手揉製茶法解説』P. 16 によると、これによって静岡方式の手揉み製茶法がほぼ完成を見たと言われる。その後は静岡県の指導で茶師の養成や伝習が行われるようになり、各産地から静岡県の製茶法を学びに来るようになったため、全国の製茶法はほぼ統一された。

(参考文献) 中村 1992、中村 1998、中村 2015、大石 1、茶大百科、京都府百年史、新手揉、八流派、静岡県茶業史

### ③手揉み煎茶の標準製法

#### (標準製法)

『茶大百科 I』P. 664-665 の「操作区分と標準用語」によると、現在の手揉み煎茶の標準製法は次の通りである。(〔〕内は慣用語等、『新手揉製茶法解説』P. 21-22 及び吉田利一「私の茶作り」による。)

- (1) 蒸し [蒸熱、蒸気むし、ふかし]: 強い蒸気で生葉を蒸し、酸化を防ぐ操作。  
※一焙炉分の生葉は 2.5kg を標準とする。(2.5kg の生茶葉から生産される荒茶は 500g。)
- (2) 下揉み [粗揉み、青揉み]:
  - 1) 葉振り [露切り、葉打ち、葉乾、葉干し、茶切り]: 蒸葉をすばやく振り乾かす操作。
  - 2) 葉形付け [中切り揉み]: 葉振りの終わりに軽く揉み形をつける操作。
  - 3) 回転揉み [横まくり]: 助炭面で茶葉を回転揉捻する操作。  
イ 軽回転 [ころがし]: 茶を左右に広く、軽く回転させながら揉む操作。  
ロ 重回転 [練り揉み、突き練り、突き揉み]: 茶を左右に狭く、重く回転させながら揉む操作。
  - 4) 玉解き [塊解き]: 回転揉みでできた茶のかたまりを解きほぐす操作。
- (3) 中上げ [中揚げ、中火]: 玉解きが終わった茶を速やかに炉外に出す操作。  
(助炭整備): 助炭面の茶渋を清掃し、糊を貼る操作。
- (4) 仕上げ揉み [上げ揉み]
  - 1) 揉切り [中揉み、より切り、中切揉み、振り揉み、茶揃え]: 両手で茶を挟み、初めは素早く振り揉切りをし、乾くにしたいが、茶を三手拾いの二手返しの手法で拾い、両手に挟んで食指と小指を締めて揉む操作。
  - 2) 転繰揉み [アイセイ]  
イ 散らし転繰り: 助炭上で茶を軽く抱き合わせ、回転するように散るように揉む操作。  
ロ 強力転繰り: 散らし葉を減らし、強く回転するように揉む操作。
  - 3) こくり [小繰り、板こくり、板擦り、含み揉み、炉縁揉み、立手葉揃い揉み、かまち]: 茶を重ね揃えて両手で屈伸するように揉む操作。

(5) 乾燥[干し]：含有水分 4%程度まで乾燥する。



仕上げ揉み



乾燥

青透流伝承会（令和4年2月23日、藤枝市茶商工組合）において撮影

### （手揉み製茶の道具）

手揉み製茶の標準製法で用いられる主な道具は次の通りである。

#### (1) 蒸し設備

- ・蒸気発生器：手揉製の全盛期には蒸気の発生量を多くするため、通常の釜より深く作られた「鶴鴿（せきれい）釜」が用いられた。
- ・甌（こしき）：蒸気を貯え、かつ釜の沸騰飛沫が直接蒸葉に付着しないために用いる。
- ・蒸籠（せいろ）：底に網を張った円筒形のもの。「まんぱち」とも呼ぶ。

#### (2) 手揉み用具

- ・焙炉：弱く加熱して乾燥させるように工夫された木製の作業台。高さ約 75cm、横幅約 160cm、縦幅約 88cm 内外とし、底辺をやや狭めた台形の箱状をしている。明治初年に助炭との間に鉄棒・金網・鉄板を用いて揉み圧に耐えるよう工夫された。従前は粘土で内部を固め炭火を用いていたが、近年は電熱・ガスが使用され、実演会・研修会用には折畳式の簡易焙炉もある。
- ・助炭（「かけご」ともいう。）：焙炉の上に乗せる深さ約 9cm の木製の揉み枠で、底部に強靱な和紙（ほいろ紙）を貼ったもので、全面に柿シブを塗り付ける。この上で蒸した葉を揉み乾かす。

※焙炉と助炭の間には鉄棒、金網（あじろ）、鉄板などを用い、揉み圧に耐える強度をもたせると共に火力の調整に役立たせる。

（参考文献）中村 1992、大石 4、茶大百科、日本茶全書、京都府百年史、新手揉、八流派、吉田、ふじのくに



茶部屋と手揉み製茶道具の展示風景（写真提供 ふじのくに茶の都ミュージアム）

右：手揉み製茶道具一式（公益社団法人 静岡県茶手揉保存会 所蔵）

左：焙炉（ふじのくに茶の都ミュージアム 所蔵）

表 1-3 標準製法工程の所要時間と道具

工程		所要時間	道具		
蒸し		20～30 秒	蒸し器（鶺鴒鍋）、蒸籠（まんばち）、甌、箸、置き蓋、冷却台、箒、団扇、平籠等		
手揉み	下揉み	葉振り	40 分	焙炉・助炭（110 度）	
		（葉形付け）		数分	同上
		回転揉み	軽回転	40 分	焙炉・助炭（100 度）
			重回転	20 分	同上
	玉解き		5 分	同上	
	中上げ	（放熱・冷揉み、助炭整備）		10 分以内	中火籠、（濡れタオル、糊、刷毛）
	仕上げ揉み	揉切り		30 分	焙炉・助炭（95 度）
		転繰揉み	散らし転繰り	20 分	焙炉・助炭（93 度）
強力転繰り			20 分	同上	
こくり		40 分	焙炉・助炭（85 度）		
乾燥		120 分以上	焙炉・助炭（65 度）		

（出典）『茶大百科 I』P. 665-673 の「手揉み製茶法の実際」により作成

#### ④蒸製煎茶以外の手揉み製茶

##### （玉露）

玉露の創生については数種の逸話が伝承されているが、江戸時代末に宇治において碾茶用の覆茶葉（おおいちゃば）（葦簀（よしず）を使って覆いをして栽培した茶葉）を用いて、煎茶の製造技術を用いて玉露の製造が始まったとされる。玉露の手揉み製法は煎茶に準ずるが、茶葉が薄く水分が多いため、各工程にかかる時間や操作方法が煎茶とは若干異なる。

### **(釜炒り茶)**

戦国時代末期に中国から九州に伝来したとされる「釜炒りして揉む」製茶法で、蒸製煎茶発明以前の「唐茶」「黒製」に該当する。佐賀県嬉野を中心とする嬉野茶と、熊本・宮崎地方の青柳茶の 2 つに分類され、釜の傾斜の有無のほか、製法や製品の形状等が若干異なるが、どちらも釜で炒ることにより殺青した後、手箕や縄筥（ネコブク）の上で揉み、攪拌しながら炒ることを繰り返して、天日または釜炒りによって乾燥させる。蒸製煎茶の普及により衰退し、現在は一部を除き自家用茶の製法として維持されている。

### **(番茶)**

番茶の定義はさまざまであるが、「自家用を目的に各地各様の伝統的製法によって作られる非商品としての茶」（中村 2015、P. 66）と捉えると、商品としての煎茶のような精緻な技法は伴わないものの、各地の番茶の中にも手揉みの工程を含むものがある。揉捻の工程は釜炒り製法とともに日本に伝来し全国に普及したとされるが、釜炒り製法以外に、煮るか蒸すことによって殺青し、手で揉んだ後に天日乾燥させる製法があり、四国の後発酵茶である阿波晩茶（あわばんちゃ）や石槌黒茶（いしづちくろちゃ）、冬場に製造される穴喰寒茶（ししくいかんちゃ）などもこれに該当する。現在では自家用番茶の製造は稀少となっているが、地域によって手揉みによる製法が伝習され、地域特産物として商品化されているものがある。

（参考文献）大石 1、大石 4、茶大百科、日本茶の歴史、中村 1998、中村 2015、谷阪、ふじのくに

## **(2) 手揉み製茶の現在**

本節は、文献等並びに全国手もみ茶振興会からの聞き取り内容及び提供資料を参考に取りまとめた。

### **①製茶における手揉みの意義**

現在、荒茶生産は機械による製茶が一般的であり、手揉み製茶による茶の製品化は行われていないと言って過言ではない。農林水産省の統計（「令和元年度産作物統計 全国累計統計表（工芸農作物）」）では、荒茶生産量や機械製茶工場数（産作物統計〔工芸農作物〕）についてはあるものの、手揉み製茶（荒茶工場数）については、昭和 30（1955）年以降統計がない。つまり、手間ひまのかかる手揉み製茶の大量生産には限界があり、生産効率の面から、大正期から徐々に機械製茶が主流になっていき、昭和 30 年代以降、生産手段としての手揉み製茶はほとんど「消滅」したと見なすことができる。同時に、手揉み製茶を作るといふ「生産文化」も失われたかに思われた。

しかし、生産手段としての手揉み製茶はなくなりつつある中、全国各産地の生産者たちから、その技術を保存し、後世に継承していこうという動きが少なからず出始めた。製茶の大産地である静岡がその先鞭をつけた。昭和 34（1959）年に、静岡県手揉み製茶技術保存協会（現・静岡県茶手揉保存会）が県レベルの組織として設立された。昭和 42（1967）年には静岡県が、同保存会会員のうち 16 名、6 流派を県無形文化財に指定（2010 年 12 月

に無形民俗文化財へ移行)し、いち早く法的な保護を行った。また、京都・宇治では、昭和44(1969)年に宇治茶製法技術保存協会(宇治市)が、狭山では、昭和45(1970)年に入間市手揉狭山茶保存会が、それぞれの産地の中で最も早く設立され、鹿児島でも、昭和44(1969)年には松元町茶手もみ保存会(現・鹿児島市茶手もみ保存会)が設立された。これら保存会の設立を鑑みれば、手揉み製茶を保存・継承すべきという意識を持った先人が各産地にいたと考えられる。

機械製茶が基本となった現代において、伝統的な手揉み製茶の技術を研鑽・向上させ、保存・継承していく意義は、この伝統技術を後世に伝えていくということに加え、自らの手揉み技術の向上、さらに機械による製茶技術の向上という意義がある。もともと製茶機械は、手揉み製茶の手の動きが巧みに取り入れられたものである。したがって「手揉み製法を学ぶことにより、茶葉の状態を指先や手のひらの感覚で的確に判断できる能力を高めます。機械製茶の時代となっても茶葉の状態を把握して、品質の高い茶をつくることに、その能力が存分に発揮されています」(藤井孝夫「宇治茶について知っていますか」、上田純一編『京料理の文化史』P.285)ということであり、機械による製茶の品質を確認・向上することにも役立っているのである。

(参考文献) 茶大百科、京都府百年史、京料理

## ②手揉み製茶の保存・継承活動

本節では、手揉み製茶という伝統的技術の保存・継承の中心的役割を担う全国組織「全国手もみ茶振興会」について記すこととしたい。手揉み製茶の比較的盛んな静岡、宇治、狭山といった産地にあっては、各産地とも府県単位及び支部単位の手揉み茶保存会が存在し、その保存・継承活動が行われているが、それについては第2章で触れることとする。

### (全国手もみ茶振興会について)

全国手もみ茶振興会(以下、本節本文中において「振興会」という。)は、平成5(1993)年、すでに存在していた各地の保存会の要望と農林水産省の支援により結成された。それまで全国茶生産団体連合会と都府県が主催者となって毎年実施されていた「全国茶品評会の正式種目に手揉茶が該当しなかったこと、時折あっても協賛種目で番外であったこと等に鑑み、手揉茶の良さの認識と継続的な品評会の開催を関係機関、関係団体に要請した」(全国手もみ茶振興会「20周年記念誌」P.1)ことが契機となった。そして、全国茶品評会の協賛種目であった手揉み製茶が独立する形で、振興会が手揉み製茶の全国品評会を担うようになった。振興会は、現在、この「全国手もみ茶品評会」を始め、手もみ製茶の保存・継承、振興・普及に関する諸事業を実施する我が国の中心的組織となっている。これまでの約30年に及ぶ歴史の中で手揉み製茶技術の向上や普及、後継者の育成等の実績を積み上げてきた。

振興会の会員は、原則として都府県を単位とする手揉み茶技術関係者の団体となっており、全国に所在する20団体で構成される。

振興会の会則第4条には、事業として以下の8つが掲げられている。

- ①手もみ製茶技術の錬磨向上と普及、指導に関すること
- ②手もみ製茶技術の後継者の養成
- ③手もみ製茶法に関する調査、研究に関すること
- ④研修、講習会の開催に関すること
- ⑤全国手もみ茶品評会の開催に関すること
- ⑥茶業関係団体等の事業に対する協力に関すること
- ⑦手もみ茶に関する情報の収集および提供に関すること
- ⑧その他本会の目的を達成するために必要な事業

そのうち主要な事業等について、「表 1-4 全国手もみ茶振興会・概要」にまとめた。

1つ目は、全国手もみ茶品評会の開催であり、振興会にとって最も大きな事業である。手もみ技術の向上を目指し、全国の産地から出品茶を募り審査する。茶の品種は自由であるが、「やぶきた」が大半を占めている。評価項目は、形状・色沢・香気・水色・滋味の5項目となっている。例年7月、静岡市の農業・食品産業技術総合研究機構果樹茶業研究部門金谷茶業研究拠点において審査会が開催される。例年120点前後が出品される。審査後の出品茶は入札販売にかけられる。

2つ目は、日本手もみ製茶技術資格審査会の開催である。例年11月、後述の全国手もみ製茶技術競技大会と合わせて「全国手もみ茶振興大会」として実施される。指導者として必要な資格の取得を目指す者が自らの申し出により、例年数名が受験する。資格には、「茶匠」「師範」「教師」「教師補」があり、基本的にはこのうち「師範」と「教師」の受験者を対象とする。「教師補」は構成団体（支部）ごとに審査される。振興会に入会して3年すれば「教師補」の資格を取る権利が得られ、「教師補」の資格を取って3年して「教師」受験の資格が得られる。また、「教師」の資格取得後5年経過（満40歳以上）して「師範」の受験資格が得られるという規定がある。なお、「茶匠」は「師範」の資格取得後7年以上経過（満50歳以上）し、匠の域に達した者を資格審査会が審査して決定する。

ちなみに、この資格とは別に段位があり、初段から十段まで、それぞれ全国手もみ茶品評会の成績の積み重ねにより認定される。さらに称号として、同品評会において日本一（1等1席）を獲得した会員には「茶聖」の称号が与えられ、日本一を5回獲得した会員は「永世茶聖」を名乗ることができる（ただし、名乗るには「茶匠」の資格が必要となる。）。

3つ目は、全国手もみ製茶技術競技大会である。振興会としては、手揉み製茶の技術を競う大会として、全国手もみ茶品評会に次ぐ大きな事業である。茶葉等の材料や制限時間など同じ条件のもとで、各都府県保存会から選ばれた代表チームが手揉みの技を競う。評価項目は品評会と同じ5項目。1チーム3名、例年、約30チーム（約100名）が参加する。例年11月、静岡市の（株）静岡茶市場が主会場となる。

（参考文献）全国振興大会パンフ、20周年誌

表 1-4 全国手もみ茶振興会・概要

設 立	平成 5 (1993) 年
目 的	手もみ製茶法が、わが国近代の緑茶製茶法の基本技術であることに鑑み、会員相互の連絡協調をはかり、その技術の錬磨向上と公開開示並びに継承、指導等に努め、もって、わが国茶業の振興発展に寄与することを目的とする。(会則第 3 条)
主な事業	<p>(1) 全国手もみ茶品評会          全国手もみ茶振興会設立に先駆け、平成 5 年度に第 1 回開催。手もみ技術向上をめざし全国の産地から出品茶を募り審査する。形状・色沢・香気・水色・滋味の評価項目。大会長賞(1・2・3 等賞)、産地賞、特別賞(農林水産大臣賞ほか)が授与される。例年 7 月、農研機構金谷茶業研究拠点にて審査会を開催。審査員は 6 名。</p> <p>(2) 日本手もみ製茶技術資格審査会          全国手もみ製茶技術競技大会(次項)に合わせて開催。資格には、「茶匠」「師範」「教師」「教師補」があり、このうち基本的には「教師」と「師範」の受験者を対象とする(「教師補」は各支部で審査を実施)。例年数名が受験。正副会長と静岡県の保存会役員の計約 5 名が審査にあたる。</p> <p>(3) 全国手もみ製茶技術競技大会          手揉み製茶の技術を競う大会。茶葉等材料、時間制限など同じ条件のもとで技を競う。各都道府県から選ばれた代表チームが参加する。1 チーム 3 名単位で、約 30 チーム(約 100 名)が参加。品評会と同じ評価項目。例年 11 月、静岡茶市場を主会場に開催。</p>
構成団体	茨城県茶手揉保存会、栃木県茶手揉保存会、埼玉県手揉茶保存会、東京狭山茶手もみ保存会、神奈川県手揉み茶研究会、新潟県村上茶手揉保存会、長野県南信州茶手揉保存会、岐阜県白川茶手もみ保存会、静岡県茶手揉保存会、愛知県茶手揉保存会、三重県手もみ茶技術伝承保存会、京都府宇治茶製法手もみ技術保存会連絡会議、奈良県手もみ茶振興会、和歌山県紀州手もみ茶技術研究会、四国手もみ茶振興会、福岡県八女茶手もみ技術研究会、長崎県そのぎ茶手揉み保存会、熊本県水俣市茶手揉保存会、宮崎県煎茶手もみ保存会、鹿児島県鹿児島市茶手揉保存会 (以上 20 団体)
会員数	1,456 名(令和 3 年度)
役 員 (令和 3 年度)	会 長 平柳 利博((公社)静岡県茶手揉保存会会長) 副会長 中森 慰(三重県手もみ茶技術伝承保存会会長) 吉田 利一(京都府宇治茶製法手もみ技術保存会連絡会議会長) 市川喜代治(埼玉県手揉茶保存会会長) 総務副会長 澤村 章二(静岡県茶手揉保存会副会長) 理 事 飯島 剛志(新潟県村上茶手揉保存会会長)ほか計 17 名 監 事 間野 隆司(埼玉県手揉茶保存会副会長)ほか計 3 名、事務局 5 名
事務局	420-0005 静岡市葵区北番町 94 番地 (株)静岡茶市場内

(出典) 全国手もみ茶振興会『第 28 回全国手もみ茶振興大会』プログラム(令和 2 年 11 月 11 日)等より作成

表 1-5 全国手もみ茶振興会・会員数推移（令和3年4月1日現在）

都府県／年度	平成 29	平成 30	平成 31	令和 2	令和 3
茨城県	14	14	14	10	10
栃木県	14	14	15	18	18
埼玉県	91	91	91	79	79
入間	32	32	—	32	—
狭山	37	37	—	29	—
所沢	22	22	—	18	—
東京都	16	16	16	18	18
神奈川県	6	6	6	4	4
新潟県	6	6	8	7	7
長野県	6	6	6	6	6
岐阜県	30	30	28	29	29
静岡県	573	553	548	531	513
駿東伊豆	20	19	14	15	15
沼津	28	28	28	28	26
富士宮	22	20	21	20	20
富士	31	26	26	26	26
清水	20	18	18	17	17
静岡	71	63	62	62	62
岡部	34	34	29	27	23
藤枝	47	48	51	46	41
島田	19	17	17	17	16
川根	49	48	51	50	44
金谷	26	26	24	26	25
牧之原	32	35	38	36	34
菊川	44	43	43	42	44
小笠南	22	20	19	18	17
掛川	38	38	38	36	37
袋井	23	23	23	22	23
周智	30	31	30	29	26
浜松	17	16	16	16	17
愛知県	37	37	38	37	37
三重県	58	58	58	39	30
京都府	193	196	196	201	197
南山城	34	34	—	35	30
京田辺	56	56	—	57	56
和束	35	35	—	37	23
宇治田原	17	18	—	18	27
宇治	52	53	—	54	61
奈良県	44	44	45	28	28
和歌山県	16	16	17	8	8
四国	193	193	193	189	189
福岡県	84	84	85	78	78
長崎県		6	6	8	8
熊本県	10	10	10	10	—
宮崎県	18	18	19	19	—
鹿児島県	31	31	34	34	—
計	1,440		1,433		1,456

（出典）全国手もみ茶振興会提供資料より作成



また、表 1-5 には、振興会の近年の会員数の推移を都府県別に示した。さらに主要な産地（埼玉、静岡、京都）は、支部ごとの会員数を、統計数値がある年度のみ示した。都府県別とは、先の「概要」に示したように、振興会の構成団体の各会員数を示したものである。令和 3 年度の全国の会員数は 1,456 人である。最も多いのが静岡県の 513 人、次いで京都府 197 人、四国 189 人となっている。

この 5 年では、全国的には会員数は微増もしくは横ばいと言えるが、増えた地域、減った地域は半々の割合である。数値を見ると、静岡県や埼玉県、奈良県等の減少が目立っている。会員の減少している地域は、茶業従事者の高齢化や茶農家の減少等に伴って手揉み製茶に携わる人が減ったことが原因と考えられる。

なお、注意すべきは、会員全てが茶農家など茶の生産に携わる人ではなく、茶業経営者や行政関係者なども含まれていることである。

### **（3）手揉み製茶の産地・団体**

現在手揉み製茶技術の保存・継承が行なわれている産地について、文献やウェブ情報、都道府県に対するアンケート調査結果（「4. 地方自治体における製茶に関わる文化財指定等の状況調査」問 4 参照）をもとに、全国手もみ茶振興会に加入する 20 都府県・地域の団体のほか、釜炒り茶や後発酵茶など伝統的な製茶技術の保存・継承を行う団体も含め、13 産地・団体の概況をとりまとめた（表 1-6）。

#### **①全国手もみ茶振興会加入団体**

全国手もみ茶振興会の加入団体（以下「全国振興会加入団体」という。）には、製茶技術の向上や情報発信等を目的として、競技会や品評会での上位入賞を目指す茶生産者の団体だけでなく、一般の茶愛好家や日本茶インストラクター等が所属する同好会的な性格の団体も含まれる。全国振興会加入団体は品評会や競技大会、資格認定試験への参加を活動の軸としており、定期的な研修会のほか、地域イベント時の実演、次世代や消費者向けの普及啓発活動を行っている。また、全国振興会加入団体が近年設立された産地の多くでは、静岡県内の茶業研修施設で学んだ若手後継者が中心となって活動しており、情報発信力の高いキーパーソンが存在する。

#### **②その他の団体**

全国振興会加入団体以外の団体（以下「その他の団体」という。）については、全国振興会加入団体と同じく、蒸製煎茶の製茶技術の向上や地域の銘茶に関する情報発信を目的として手揉み製茶に関する活動を行っている茶業団体や、荒廃茶園の整備や次世代への生活文化の継承を行っている地域団体がある。また、蒸製煎茶以外では、都道府県に対するアンケート調査結果から四国に後発酵茶、九州に釜炒り茶の伝統製法の保存・継承を行う団体が複数所在していることが確認できた。

この他にもウェブ情報では、茶生産者が個別に手揉み茶を生産・販売し、一般消費者向

けの手揉み製茶体験イベント等を実施している事例や、地域団体や地域おこし協力隊などが中山間地域の銘茶産地において、郷土学習や観光イベントの一環として手揉み製茶を行っている事例が散見された。なお、これらの地域活性化や観光振興を目的として行われていた手揉み製茶に関する活動については新型コロナウイルス感染症が発生拡大した2020年以降の情報が乏しく、現在その多くは活動を停止しているものと思われる。

(参考文献) 20周年誌、茶大百科、日本茶全書、茶業のあらし、新手揉、八流派

表 1-6 手揉み製茶技術が保存・継承されている主な産地

1. 番号は地図上の○数字に対応。  
 2. 【 】内は都道府県別統計データ(参考値): ①栽培面積 ②荒茶生産量 ③栽培経営体数 ④産出額(全国順位)。  
 ①②は作物統計(2020、荒茶工場に対する標本調査に基づく推計値)、③は2020年農林業センサス(販売目的の栽培経営体数と栽培面積)、④は農業産出額推計(2019、品目「茶(生葉)」、—は1億円未満)による。

①全国振興会加入団体

(会員数は2021年4月1日現在、※は前年度)

<b>1</b>	<b>新潟県村上茶手揉保存会</b>	<b>【新潟県:①22ha ②8t ③14 ④—[35位]】</b>
<p><b>産地概要</b> &gt; <b>主な銘柄:村上茶</b> &gt; <b>主な産地:村上市</b>          ・茨城県大子町とともに「北限の茶どころ」とされる。          ・江戸時代初期に栽培開始。村上藩主が江戸藩邸から種子を移植したという説と、村上藩大年寄が宇治から種子を買い求めたという説がある。</p> <p><b>製茶技術</b> &gt; <b>流派:—</b>          ・江戸時代後期に宇治から茶師を招来して製茶技術を導入、幕末から明治初頭には高級茶産地となった。          ・明治末期に滋賀や静岡から技師を招聘して標準製法を導入、県立茶業伝習所を開設して手揉み製茶技術を伝習した。</p> <p><b>団体概要</b> &gt; <b>設立:2001年</b> &gt; <b>会員数:7名</b>          ・同業他社の茶業研究所卒業生の若手有志が村上茶の伝統を守り製造技術を向上させることを目的に「村上茶研究会」を結成、活動の一環として手揉保存会を組織して研修会を行っている。          ・品評会、技術競技大会への参加、宣伝・普及活動として公共施設での研修会や公開研修会を実施している。</p>		
<b>2</b>	<b>栃木県茶手揉保存会</b>	<b>【栃木県:①20ha ②5t ③8 ④—[27位]】</b>
<p><b>産地概要</b> &gt; <b>主な銘柄:黒羽茶(須賀川茶)、鹿沼茶</b> &gt; <b>主な産地:大田原市</b>          ・黒羽茶は北限の茶産地の一つ。          ・大田原市須賀川地区は室町時代から続くといわれる県内最古の産地。鹿沼茶は江戸に出荷された記録が残る。高度経済成長期までは畦畔栽培による自家用茶栽培が盛んだった。</p> <p><b>製茶技術</b> &gt; <b>流派:—</b></p> <p><b>団体概要</b> &gt; <b>設立:—</b> &gt; <b>会員数:18名</b>          ・茶生産者ではなく日本茶インストラクターや日本茶アドバイザーが会員となっており、同好会的性格が強い。          ・練習会(年4~5回)、公開練習会(年1回)と親睦会を実施している。</p>		
<b>3</b>	<b>茨城県茶手揉保存会</b>	<b>【茨城県:①347ha ②260t ③169 ④2億円[17位]】</b>
● <b>大子町茶手揉保存会</b>		
<p><b>産地概要</b> &gt; <b>主な銘柄:奥久慈茶</b> &gt; <b>主な産地:大子町</b>          ・村上市とともに日本最北限の茶産地とされる。古内茶、猿島茶と並ぶ茨城県3大銘茶の一つ。          ・文禄・慶長期に左貫・西福寺の僧が宇治から茶実を持ち帰り播種したとの伝承がある。          ・昭和36(1961)年市町村合併を機に奥久慈茶業組合が発足、ブランド名を「奥久慈茶」に統一した。</p> <p><b>製茶技術</b> &gt; <b>流派:—</b>          ・江戸時代後期に宇治流の製茶法を導入、石附兵治らの努力と水戸藩の奨励により産地を拡大。明治・大正期にも篤農家を中心に最先端の技術・技法を取り入れる努力が続けられ、昭和20年代に全国的銘柄となる。</p> <p><b>団体概要</b> &gt; <b>設立:1991年</b> &gt; <b>会員数:1名</b>          ・静岡県からの指導者の招聘、藤枝市茶手もみ講習会への参加を機に保存会が設立された。          ・1995年の「奥久慈茶の里公園」開設以降は、園内で手もみ茶の実演・販売、体験プログラムを実施している。          ・保存会メンバーは現在1名となっており、催事には会員以外も参加して実演を行っている。</p>		

<b>● さしま茶手もみ保存会</b>	
<b>産地概要</b> ▶ <b>主な銘柄:猿島茶</b> ▶ <b>主な産地:坂東市、境町など(3市2町)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・古内茶、奥久慈茶と並ぶ茨城県3大銘茶の一つ。</li> <li>・日本初の海外輸出茶。地元の豪農・中山元成が売り込み安政6(1859)年にアメリカに輸出された。</li> <li>・茶栽培の開始は江戸初期とされ、慶長16(1611)年の茶検地帳に記録が残る。</li> </ul> <b>製茶技術</b> ▶ <b>流派:—</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・19世紀に宇治製法を導入し、品質向上と販促・輸出に成功した。</li> <li>・中山元成や野村佐平治が製茶伝習所の開設や著作等により製茶法を普及した。</li> </ul> <b>団体概要</b> ▶ <b>設立:2008年</b> ▶ <b>会員数:9名</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・野菜茶業研究所の卒業生を中心とする若手生産者により設立された。</li> <li>・品評会、技術競技大会への参加、イベントでの実演、親子参加型体験教室などを実施している。</li> </ul>	
<b>4</b>	<b>埼玉県手揉茶保存会</b> <span style="float: right;">【埼玉県:①825ha ②754t ③406 ④17億円[7位]】</span>
<b>産地概要</b> ▶ <b>主な銘柄:狭山茶</b> ▶ <b>主な産地:入間市、所沢市、狭山市</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・「色は静岡、香りは宇治よ、味は狭山でとどめさす」と唄われた日本三大銘茶の一つ。強い火入れ(狭山火入れ)が特徴。入間市が埼玉県の生産量の約半分を占める。</li> <li>・狭山茶農業遺産推進協議会(2017年発足)が「自園・自製・自販」システムの農業遺産認定を申請していたが、2021年に認定を断念した。</li> </ul> <b>製茶技術</b> ▶ <b>流派:—</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・吉川温茶(入間市)と村野盛政(東京都瑞穂町)が、文化・文政年間(1804~1830)に関東以北で初めて本格的な宇治製法を導入し、量産化と江戸茶問屋との取引を開始した。</li> <li>・明治期の手揉み製法は宇治製・静岡製・狭山製に大別され、狭山製は形状より味を重視し、「よりきり」で仕上げる「味の狭山茶」として知られていた。その後「回転揉み」「でんぐり」「こくり板」を導入して形状を改良。「こくり板」はこの地域で考案されたとされる。</li> </ul> <b>団体概要</b> ▶ <b>設立:2004年</b> ▶ <b>会員数:79名</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・以下3つの保存会をまとめるために設立された。</li> <li>・全国手もみ茶品評会への出品と資格認定に向けた技術習得を軸に活動している。資格認定に向けて上位資格者が受験生に指導を行っており、そのための練習や勉強会も実施している。</li> </ul>	
<b>● 入間市手揉狭山茶保存会</b>	
<b>団体概要</b> ▶ <b>設立:1970年</b> ▶ <b>会員数:32名</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・3市の中で最も早く立上げられた保存会。会員の技術水準が高く、全国手もみ茶品評会で16年連続21回「産地賞」を受賞している。狭山流手もみ製茶法の復活に向けた研究も実施している。</li> <li>・入間市農業研修センターを活動拠点とし、毎年5月初旬に開催される「八十八夜新茶祭り」で、手揉狭山茶の実演を行っている。</li> </ul>	
<b>● 狭山市手揉み茶保存会</b>	
<b>団体概要</b> ▶ <b>設立:2001年</b> ▶ <b>会員数:29名</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・従前の手もみの会の高齢化に伴い、1988年からイベント時に実演を行ってきた若手後継者を中心に新たに設立された。狭山市を中心に、川越市、日高市、鶴ヶ島市、ふじみ野市、三芳町の5市1町の茶業者が加入しており(2012年11月時点)、広域での活動に特徴がある。</li> <li>・主な活動は「狭山新茶と花いっぱいまつり」等での実演、「狭山市農業祭」における狭山火入れの実演など。</li> </ul>	
<b>● 所沢市手揉み狭山茶保存会</b>	
<b>団体概要</b> ▶ <b>設立:2003年</b> ▶ <b>会員数:18名</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・高齢者が細々と続けていた手揉み茶づくりを受け継ぎ、静岡で研修を受けた若手後継者により設立された。</li> <li>・主な活動は「新茶まつり」「農業祭」等での実演、学校等の体験教室など。</li> </ul>	
<b>5</b>	<b>東京狭山茶手もみ保存会</b> <span style="float: right;">【東京都:①120ha ②41t ③82 ④—[26位]】</span>
<b>産地概要</b> ▶ <b>主な銘柄:東京狭山茶</b> ▶ <b>主な産地:瑞穂町、青梅市、武蔵村山市、東大和市など</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・埼玉県境の多摩地区の茶産地。自園自製自販が主で、「狭山火入れ」によるやや深蒸しの煎茶。1964年頃に埼玉県産と区別するために東京狭山茶の名称を使用するようになった。</li> <li>・茶栽培の歴史は諸説あり、江戸時代中頃には現在の青梅市、瑞穂町、武蔵村山市、東大和市、東村山市の周辺で大々的に生産されていた。</li> </ul> <b>製茶技術</b> ▶ <b>流派:—</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・江戸時代の1800年頃に村野盛政(現・東京都瑞穂町)と吉川温茶(現・入間市)が製法を考案し、江戸の間屋に出荷したとされる。</li> </ul> <b>団体概要</b> ▶ <b>設立:—年</b> ▶ <b>会員数:18名</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・埼玉県での手揉み茶研修を機に、茶業試験場卒業生らが講師を招聘して実習を行い、保存会を結成した。</li> <li>・元再整場の道場を拠点に活動している。主な活動は手揉み体験希望者の受入れや、学校での実演体験など。</li> </ul>	

<b>6</b>	<b>神奈川県手揉み茶研究会</b>	【神奈川県:①229ha ②146t ③246 ④1 億円[22 位]】
<p><b>産地概要</b> &gt; <b>主な銘柄:足柄茶</b> &gt; <b>主な産地:小田原市、秦野市、南足柄市、相模市など</b>  ・丹沢箱根山麓の産地で生産される茶を「足柄茶」と総称する。  ・関東大震災後の山村復興策として足柄上郡清水村(現・山北町)で栽培開始、戦後の県の産業復興計画により生産が拡大した。</p> <p><b>製茶技術</b> &gt; <b>流派:—</b>  ・1927年に清水村に静岡より指導者を招聘し、地元の青年が手もみによる共同製茶を開始した。</p> <p><b>団体概要</b> &gt; <b>設立:2012年</b> &gt; <b>会員数:4名</b>  ・茶業試験場等の卒業生の若手後継者を中心に県手揉み茶研究会を結成した。  ・地元での実演、品評会や技術協議会への参加、消費者に対する手揉み茶体験会を実施している。</p>		
<b>7</b>	<b>長野県南信州茶手揉保存会</b>	【長野県:①52ha ②13t ③37 ④—[33 位]】
<p><b>産地概要</b> &gt; <b>主な銘柄:赤石茶・伊那茶</b> &gt; <b>主な産地:南木曾町、飯田市、天龍村</b>  ・愛知・静岡の県境に位置する天竜川源流域の産地。  ・16世紀の茶栽培の記録が残る。昭和40年代から養蚕に代わる地域産業として茶の生産振興、特産化を推進した。</p> <p><b>製茶技術</b> &gt; <b>流派:—</b></p> <p><b>団体概要</b> &gt; <b>設立:2004年</b> &gt; <b>会員数:6名</b>  ・農業改良センターや農協の手揉み茶講習会を機に有志が保存会を結成した。飯田市南信濃で手揉み茶専用茶園(5a)を管理している。  ・「おきよめ温泉祭り」「中央JA祭」等での実演・販売、品評会への出品、天龍小学校での製茶体験学習指導を中心に活動している。</p>		
<b>8</b>	<b>静岡県茶手揉保存会</b>	【静岡県:①15,200ha ②25,200t ③5,827 ④147 億円[2 位]】
<p><b>産地概要</b> &gt; <b>主な銘柄:静岡茶、川根茶、掛川茶、本山茶など</b> &gt; <b>主な産地:島田市、静岡市、牧之原市ほか</b>  ・栽培面積、生産量とも日本一の茶産地。台地(牧之原・磐田原)、山麓(愛鷹山・小笠山)、山間部(安倍川・大井川・天竜川流域)に産地がある。  ・駿河柘沢出身の聖一国師が中国から持ち帰った茶の種を足久保に播いたとの伝承がある。江戸時代末期には静岡市、川根地方を中心に栽培されていた。横浜開港に伴い茶が重要輸出品となり、明治初期から旧幕臣等による牧之原の開拓により茶園地が拡大。1910年頃からは機械と品種「やぶきた」の導入により日本茶業の生産・流通の拠点となった。</p> <p><b>製茶技術</b> &gt; <b>流派:静岡式標準製法</b>  ・静岡への宇治製法の導入は、伊久美(現・島田市)の坂本藤吉が江戸の山本屋で宇治製法を知り、宇治に赴いて茶師を連れ帰り支度に伝習所を開設したのが最初とされる。  ・幕末から明治にかけては宇治や伊勢から茶師を招いて技術を伝習していたが、その後「回転揉み」や「てんぐり」などの新技法が考案され、それをもとにした静岡式の標準製法が確立された。</p> <p><b>団体概要</b> &gt; <b>設立:1959年</b> &gt; <b>会員数:513名</b>  ・1959年「静岡県手揉製茶技術保存協会」として発足し、1967年には8流派16名が静岡県の無形文化財に指定された(2010年12月に無形民俗文化財へ移行)。以後、各地に順次保存会が発足した。1988年から静岡県茶手揉技術競技大会を開催し、1979年から茶手揉技術資格認定制度を運営しているほか、手揉み製法に関する出版物や映像資料の作成、後継者養成や技術研修会等を実施している。</p>		
● <b>川根茶手揉保存会</b> > <b>設立:1959年</b> > <b>会員数:44名</b> > <b>流派:青透流、川根揉切流</b>		
● <b>周智茶手揉保存会</b> > <b>設立:1961年</b> > <b>会員数:26名</b> > <b>流派:倉開流</b>		
● <b>藤枝市茶手揉保存会</b> > <b>設立:1964年</b> > <b>会員数:41名</b> > <b>流派:青透流</b>		
● <b>岡部町茶手揉保存会</b> > <b>設立:1966年</b> > <b>会員数:23名</b> > <b>流派:青透流、鳳明流</b>		
● <b>菊川市茶手揉保存会</b> > <b>設立:1967年</b> > <b>会員数:44名</b> > <b>流派:小笠流</b>		
● <b>駿東伊豆茶手揉保存会</b> > <b>設立:1970年</b> > <b>会員数:15名</b> > <b>流派:幾田流</b>		
● <b>島田市茶手揉保存会</b> > <b>設立:1970年</b> > <b>会員数:16名</b> > <b>流派:青透流</b>		
● <b>袋井市茶手揉保存会</b> > <b>設立:1977年</b> > <b>会員数:23名</b> > <b>流派:小笠流</b>		
● <b>掛川市茶手揉保存会</b> > <b>設立:1978年</b> > <b>会員数:37名</b> > <b>流派:小笠流</b>		
● <b>静岡市茶手揉保存会</b> > <b>設立:1979年</b> > <b>会員数:62名</b> > <b>流派:川上流、鳳明流</b>		
● <b>小笠南茶手揉保存会</b> > <b>設立:1981年</b> > <b>会員数:17名</b> > <b>流派:小笠流</b>		
● <b>沼津茶手揉保存会</b> > <b>設立:1981年</b> > <b>会員数:26名</b> > <b>流派:幾田流</b>		
● <b>富士市茶手揉保存会</b> > <b>設立:1982年</b> > <b>会員数:26名</b> > <b>流派:幾田流</b>		
● <b>清水市茶手揉保存会</b> > <b>設立:1990年</b> > <b>会員数:17名</b> > <b>流派:興津流</b>		
● <b>浜松茶手揉保存会</b> > <b>入会:1993年</b> > <b>会員数:17名</b> > <b>流派:小笠流</b>		
● <b>金谷茶手揉保存会</b> > <b>入会:1995年</b> > <b>会員数:25名</b> > <b>流派:青透流</b>		
● <b>富士宮茶手揉保存会</b> > <b>入会:2001年</b> > <b>会員数:20名</b> > <b>流派:幾田流</b>		
● <b>牧之原市茶手揉保存会</b> > <b>設立:2006年</b> > <b>会員数:34名</b> > <b>流派:小笠流</b>		

<b>9</b>	<b>岐阜県白川茶手もみ保存会</b>	【岐阜県:①592ha ②470t ③377 ④5億円[15位]】														
<p><b>産地概要</b> &gt; <b>主な銘柄:美濃白川茶</b> &gt; <b>主な産地:白川町、東白川村ほか(3市7町村)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・美濃白川茶は美濃いび茶と並ぶ美濃茶の二大銘柄。</li> <li>・茶栽培の開始は白山神社を創立した泰澄大師が養老年間(西暦720年頃)に京都から茶の種子を持ち帰り栽培が始まったとする説、約450年前に白川村大沢の蟠竜寺の住職が宇治から茶の種子を持ち帰り薬用に栽培を進めたとする説がある。江戸時代(1700年代中頃)に生産拡大。</li> <li>・1960年の「新農村計画」により基幹作物として振興されたことにより、品質が向上し、全国的銘柄茶となる。</li> <li>・岐阜県では手揉み製茶技術で「飛騨美濃特産名人」に認定している。「茶業及び茶の文化の振興に関する計画」(令和3年3月策定)で販促・PRの一環に手揉み茶を位置付ける。</li> </ul> <p><b>製茶技術</b> &gt; <b>流派:美濃白川流</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・明治期に釜炒製法から青蒸製、焙炉製に改良された。</li> <li>・美濃白川流の手揉み製法は、薄い茶葉の特性に合わせて、回転揉みの時間や次の工程に移る際の水分量が調整されている。</li> </ul> <p><b>団体概要</b> &gt; <b>設立:1980年</b> &gt; <b>会員数:29名</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・1980年水戸野地区に伝統技術伝習センターを建設、小型製茶機械とともに手揉み用焙炉を整備し、翌年静岡県手揉保存会から講師を招聘。講習会終了後に保存会が結成された。</li> <li>・保存会で「美濃白川茶手もみ製茶技術競技会」を主催、各地の実演会・講習会・イベント、競技会等に参加するほか、小学生への体験学習などを実施している。</li> </ul>																
<b>10</b>	<b>愛知県茶手もみ保存会</b>	【愛知県:①500ha ②744t ③198 ④14億円[8位]】														
<p><b>産地概要</b> &gt; <b>主な銘柄:三河新城茶、西尾茶、豊田茶</b> &gt; <b>主な産地:新城市、豊橋市、田原市</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・県農産品に占める茶の割合は1%未満。西三河地域(西尾市、吉良町、豊田市)は碾茶・かぶせ茶、東三河地域(新城市、豊橋市、田原市)は煎茶の産地。</li> <li>・17世紀に新城市、設楽町、東栄町、岡崎市で茶年貢が納められていた記録が残る。明治初期に輸出向けに生産拡大したが、その後衰退。戦後は栽培技術の改善、優良品種の導入により生産が増加した。</li> </ul> <p><b>製茶技術</b> &gt; <b>流派:—</b></p> <p><b>団体概要</b> &gt; <b>設立:1999年</b> &gt; <b>会員数:37名</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・愛知県茶業青年会が技術習得の一環として手揉み技術講習会を開催していたが、全国手もみ茶振興会加入のため保存会を設立した。</li> <li>・農閑期における講習会の開催、技術競技大会、資格認定試験、品評会への参加、県内イベントでの実演のほか、小学生の体験学習などを実施している。</li> </ul>																
<b>11</b>	<b>三重県手もみ茶技術伝承保存会</b>	【三重県:①2,710ha ②5,080t ③601 ④42億円[3位]】														
<p><b>産地概要</b> &gt; <b>主な銘柄:伊勢茶</b> &gt; <b>主な産地:四日市市、鈴鹿市、亀山市、松阪市、大台町、度会町(7市町)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・かぶせ茶生産量全国一。北勢地方はかぶせ茶、中南勢地方は深蒸し煎茶の産地。</li> <li>・空海や明恵上人が茶の種を播いたとの伝承があり、10世紀初頭に四日市市水沢での茶樹の栽培の記録が残る。文化・文政年間に常願寺住職・中川教宏が茶業を振興し、明治期以降は輸出を中心に発展した。</li> </ul> <p><b>製茶技術</b> &gt; <b>流派:片手葉揃揉み</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・「片手葉揃揉み」は伊勢の茶師が考案した独自の技法で、片手の甲を助炭面につけ、手のひらをすり合わせるようにして揉み込むもの。明治初年に静岡の茶師に伝授し、青木勝雄氏(静岡)が伝承していた技法をもとに中森慰氏が復元した。</li> </ul> <p><b>団体概要</b> &gt; <b>設立:1997年</b> &gt; <b>会員数:30名</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・青木勝雄氏の来県を機に、中森慰氏と県茶業試験場を中心に設立された。</li> <li>・7支部が独自に活動しており、一般向け体験イベントを行う組織「手もみ茶の会」がある。</li> <li>・研修会のほか茶業イベントでの実演、新年初揉み手もみ茶の伊勢神宮(外宮)奉納、大谷嘉兵衛*まつりの献茶行事などを実施している。(※茶業中央会初代会頭)</li> </ul> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">● 四日市支部</td> <td style="text-align: center;">&gt; <b>主な銘柄:水沢茶</b></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">● 鈴鹿支部</td> <td style="text-align: center;">&gt; <b>主な銘柄:鈴鹿茶</b></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">● 亀山支部</td> <td style="text-align: center;">&gt; <b>主な銘柄:亀山茶</b></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">● 中勢支部</td> <td style="text-align: center;">&gt; <b>主な銘柄:</b></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">● 松阪支部</td> <td style="text-align: center;">&gt; <b>主な銘柄:飯南茶、香肌茶</b></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">● 大台支部</td> <td style="text-align: center;">&gt; <b>主な銘柄:大台茶</b></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">● 度会支部</td> <td style="text-align: center;">&gt; <b>主な銘柄:渡会茶</b></td> </tr> </table>			● 四日市支部	> <b>主な銘柄:水沢茶</b>	● 鈴鹿支部	> <b>主な銘柄:鈴鹿茶</b>	● 亀山支部	> <b>主な銘柄:亀山茶</b>	● 中勢支部	> <b>主な銘柄:</b>	● 松阪支部	> <b>主な銘柄:飯南茶、香肌茶</b>	● 大台支部	> <b>主な銘柄:大台茶</b>	● 度会支部	> <b>主な銘柄:渡会茶</b>
● 四日市支部	> <b>主な銘柄:水沢茶</b>															
● 鈴鹿支部	> <b>主な銘柄:鈴鹿茶</b>															
● 亀山支部	> <b>主な銘柄:亀山茶</b>															
● 中勢支部	> <b>主な銘柄:</b>															
● 松阪支部	> <b>主な銘柄:飯南茶、香肌茶</b>															
● 大台支部	> <b>主な銘柄:大台茶</b>															
● 度会支部	> <b>主な銘柄:渡会茶</b>															

<b>12</b>	<b>京都府宇治茶製法手もみ技術保存会連絡会議</b> 【京都府:①1,560ha ②2,360t ③506 ④35 億円[4 位]】
<p><b>産地概要</b> &gt; <b>主な銘柄:宇治茶</b> &gt; <b>主な産地:宇治市、宇治田原町、南山城村、和束町、京田辺市</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・京都府南部の山城地域は日本茶を代表する茶産地で、抹茶、煎茶、玉露の創製地でもある。</li> <li>・蒸製煎茶の手揉み製法は、元文3(1738)年に南山城地方において永谷宗円によって創製されたとされる。</li> </ul> <p><b>製茶技術</b> &gt; <b>流派:宇治茶製法</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・永谷宗円が考案した古式宇治製法(揉切り製法)に改良を加えた製法。「板摺り」工程があるほか、各工程にかかる時間も標準製法とは異なる。</li> <li>・吉田喜三郎氏が保持していた玉露の手揉み製法を1970年に宇治市無形文化財に指定。同氏の逝去後は宇治茶製法技術保存協会ほか各地の保存団体で継承されていたが、2008年に京都府指定無形民俗文化財に指定された。</li> </ul> <p><b>団体概要</b> &gt; <b>設立:2001年</b> &gt; <b>会員数:197名</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・京都府内の5つの保存会の宇治茶手揉み製法保存組織間の連携交流の強化を目的として設立された。</li> <li>・品評会、競技大会、技術資格試験への参加を奨励するほか、府内手揉み技術競技大会の開催、動画教材の製作、茶業団体等のイベントでの宇治茶製法の実演・展示などを行っている。</li> </ul>	
● <b>宇治茶製法技術保存協会</b> > <b>設立:1969年</b> > <b>会員数:61名</b>	
● <b>京田辺茶手もみ技術保存会</b> > <b>設立:1987年</b> > <b>会員数:56名</b>	
● <b>宇治田原手揉保存会</b> > <b>設立:1998年</b> > <b>会員数:27名</b>	
● <b>和束茶手揉技術保存会</b> > <b>設立:1999年</b> > <b>会員数:23名</b>	
● <b>南山城村手揉技術保存会</b> > <b>設立:2000年</b> > <b>会員数:30名</b>	
<b>13</b>	<b>奈良県手もみ茶振興会</b> 【奈良県:①654ha ②1,490t ③169 ④6 億円[13 位]】
<p><b>産地概要</b> &gt; <b>主な銘柄:大和茶</b> &gt; <b>主な産地:奈良市</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・北部の山間地で栽培。銘柄は全県的に「大和茶」で統一されている。</li> <li>・天平年間の行基による施茶や大同元(806)年に空海が唐から持ち帰った茶の種子を佛隆寺(宇陀市榛原区赤埴)の開祖堅恵が播種したとの伝承と遺物が残る。</li> </ul> <p><b>製茶技術</b> &gt; <b>流派:—</b></p> <p><b>団体概要</b> &gt; <b>設立:2008年</b> &gt; <b>会員数:28名</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・茶業試験場卒業生の若手後継者を中心として、奈良市の支援により設立された。手もみ研修会、技術競技会や品評会への参加のほか、公民館での手もみ茶サロン、イベント・学校での実演などを実施している。</li> </ul>	
<b>14</b>	<b>和歌山県紀州手もみ茶技術研究会</b> 【和歌山県:①26ha ②8t ③21 ④—[31 位]】
<p><b>産地概要</b> &gt; <b>主な銘柄:川添茶</b> &gt; <b>主な産地:白浜町、那智勝浦町、田辺市本宮町</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・商業的な栽培がある産地は白浜町、那智勝浦町、田辺市本宮町の3町のみで、稀少作物となっている。</li> <li>・川添茶は初代紀州藩主徳川頼宣への献上で有名。</li> </ul> <p><b>製茶技術</b> &gt; <b>流派:—</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・昭和初期までは白浜町市鹿野地域(旧川添村)を中心に手揉み製茶が行われ、「宇治納屋」と呼ばれる作業場があった。その後は途絶えていたが1989年に静岡の技術を取り入れて復活した。</li> </ul> <p><b>団体概要</b> &gt; <b>設立:1990年</b>※川添緑茶研究設立年 &gt; <b>会員数:8名</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・紀州手もみ茶技術研究会の設立以前は川添緑茶研究会(白浜町)として全国手もみ茶振興会の設立時より大会に参加していた。その後、他市町の会員を加えて組織を拡充。</li> <li>・定期的な研修会、技術競技会や品評会への参加のほか、一般向けに「新春初もみ会」「初もみ茶を楽しむ会」等を実施している。</li> </ul>	
<b>15</b>	<b>四国手もみ茶振興会</b> 【愛媛県:①121ha ②44t ③75 ④1 億円[20 位]】 【四国4県計:①634ha ②330t ③481】
<p><b>産地概要</b> &gt; <b>主な銘柄:阿波茶、香川茶、愛媛茶、土佐茶</b> &gt; <b>主な産地:—</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・山茶が自生する茶栽培に適した地域で、古くから手もみ製茶や日乾番茶などが行われていた。茶業の開始は戦後。</li> <li>・香川は寛永年間(1624~1644年頃)に藩主・松平頼重が創った栗林公園の自家用茶園、愛媛は松山藩が宇治から取り寄せた茶の種による久万山での番茶づくり、高知は平家落人にまつわる茶栽培の伝説や慶長7(1602)年の山内一豊の茶摘みの記録が残る。徳島は後発酵茶、寒茶の産地として知られる。</li> </ul> <p><b>製茶技術</b> &gt; <b>流派:—</b></p> <p><b>団体概要</b> &gt; <b>設立:—年</b> &gt; <b>会員数:189名</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・愛媛の保存会が中心となって設立された。設立当初は静岡から講師を招いて講習会を開催し、四国各県から会員が参加していた。</li> <li>・現在は腕製茶場により毎シーズン初めの手揉み、「霧の森」のイベント等での手もみ茶体験が行なわれている。</li> </ul>	

<b>16</b>	<b>福岡県八女茶手もみ技術研究会</b>	<b>【福岡県:①1,540ha ②1,600t ③652 ④24 億円[5 位]】</b>
<p><b>産地概要</b> ▶<b>主な銘柄:八女茶</b> ▶<b>主な産地:八女市</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・八女市(旧八女市、旧上陽町、旧黒木町、旧星野村)を中心に山間地から平坦地まで広範囲で各種のお茶を生産している。特に玉露が有名(地理的表示法に基づく地理的表示登録産品「八女茶伝統玉露」)。</li> <li>・室町時代に筑後国上妻郡鹿子尾村(現・黒木町)に壺巖寺の開山・周瑞が茶の種を地元の庄屋に与え、釜炒り茶製法を伝授したとの伝承がある。</li> </ul> <p><b>製茶技術</b> ▶<b>流派:一</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・江戸時代後期に宇治製法を導入し、上妻郡山内村(現・八女市山内)の古賀平助、大津簡七が宇治の茶師を雇って試製した。明治初頭には山門郡(現・みやま市)清水寺住職・田北隆研が玉露の栽培法と青製煎茶法の修練所を開設した。大正期に静岡製法を伝習、釜炒り茶から蒸し製手揉みに転換し、大正14(1925)年に各地の製法を統一した。</li> <li>・蒸製緑茶の仕上げ工程で手揉み焙煎をする焙煎式製法は、輸出用の船舶輸送に対応するために取り入れられた。</li> </ul> <p><b>団体概要</b> ▶<b>設立1978:年</b> ▶<b>会員数:78名※</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・古園井二三夫氏が立ち上げた「茶保存会」を前身とし、その後「福岡県八女茶手もみ保存会」への名称変更(1982年)を経て、2000年に現行組織に移行した。</li> <li>・福岡県茶業青年の会との共催による「福岡県八女茶手もみ競技大会」(優勝チームは全国手もみ製茶技術競技大会に出場する)、手もみ研修会のほか、一般の人に対する体験指導、日本茶インストラクター協会の研修会等への講師派遣、地元小学校での体験授業、消費地での実演PRなどを実施している。</li> </ul>		
<b>17</b>	<b>長崎県そのぎ茶手揉み保存会</b>	<b>【長崎県:①725ha ②578t ③181 ④6 億円[12 位]】</b>
<p><b>産地概要</b> ▶<b>主な銘柄:そのぎ茶</b> ▶<b>主な産地:東彼杵町</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ルーツは遣隋使の時代にさかのぼるとされる。15世紀に釜炒り製茶法が伝来、元禄年間に大村藩主の奨励によって産地が拡大した。釜炒り茶は幕末にシーボルト等の紹介によってヨーロッパに大量に輸出された。茶輸出では女性豪商の大浦慶が知られる。</li> <li>・1930年頃にロシアなど新たな輸出先の嗜好に合わせた「蒸し製玉緑茶」が開発された。現在は釜炒り茶の生産はほとんどなくなり、蒸し製玉緑茶が中心となっている。</li> <li>・東彼杵町では戦前に赤木原に集団茶園を造成し、戦後は県営農用地開発事業等により急速に産地が拡大した。近年は茶専業農家の大規模化が進んでいる。</li> </ul> <p><b>製茶技術</b> ▶<b>流派:一</b></p> <p><b>団体概要</b> ▶<b>設立:2018年</b> ▶<b>会員数:8名</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・手もみ製法の伝習による生産技術の向上と会員相互及び他産地との親睦を目的として、茶業試験場卒業生を中心に、若手生産者によって設立された「そのぎ茶」振興協議会傘下の団体。将来的には蒸製手揉み玉緑茶の商品化を目指している。</li> <li>・2ヵ月に1回程度研修会を実施し、技術競技会への参加のほか、イベント等でのPR、小学校への出前講座を実施している。</li> </ul>		
<b>18</b>	<b>宮崎県煎茶手もみ保存会</b>	<b>【宮崎県:①1,330ha ②3,060t ③324 ④17 億円[6 位]】</b>
<p><b>産地概要</b> ▶<b>主な銘柄:都城茶</b> ▶<b>主な産地:都城市</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ほぼ全域に茶産地があり、平坦地は大規模化・機械化による低コスト化、中山間地は釜炒り茶、沿岸は早出し茶が特徴。</li> <li>・幕末には薩摩藩の製茶所が置かれた。本格的な茶業の開始は明治以降。</li> </ul> <p><b>製茶技術</b> ▶<b>流派:一</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・古来は自家用の青柳製釜炒り茶だったが、江戸期に島津藩の医師が都城と地形・風土が似ている宇治に赴き製茶法を伝習したとされる。</li> </ul> <p><b>団体概要</b> ▶<b>設立:2004年</b> ▶<b>会員数:19名※</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・静岡の茶業試験場を卒業した若手生産者が中心となって保存会を設立した。都城市では県煎茶手揉み保存会設立以前から手揉み茶技術を伝習していた。</li> <li>・協議会・品評会への参加のほか、PRイベントでの実演や、小学生に対する体験などを実施している。</li> </ul>		
<b>19</b>	<b>熊本県水俣市茶手揉み保存会</b>	<b>【熊本県:①1,170ha ②1,120t ③346 ④8 億円[10 位]】</b>
<p><b>産地概要</b> ▶<b>主な銘柄:みなまた茶</b> ▶<b>主な産地:水俣市</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・熊本県は全国有数の茶産地、中山間地域に小規模産地が散在し、特に玉緑茶生産量の全国シェアが高い。煎茶は球磨、菊池、芦北地域、釜炒り茶は山都町や天草市を中心に生産。最大産地は人吉・球磨地域。</li> <li>・水俣市の茶産地は薄原、石飛、長崎の標高差のある三地区に分かれ、無化学農薬、無化学肥料栽培や、「七十七夜」の早出し産地、全国有数の紅茶の産地として知られる。1993年に「みなまた茶」を銘柄化した。</li> <li>・明治期から茶園が造成された。薄原には昭和初期に造成され、徳富蘇峰が命名した「桜野園」がある。石飛は大正末期にアメリカ帰りの農業家が造成した集団茶園で、在来種の茶樹が残る。</li> </ul> <p><b>製茶技術</b> ▶<b>流派:一</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・大正初期に静岡から種子を導入して伝習所を開設した。</li> </ul> <p><b>団体概要</b> ▶<b>設立:一年</b> ▶<b>会員数:10名※</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・若手後継者が中心となっている。</li> </ul>		

<b>20</b>	<b>鹿児島県鹿児島市茶手揉保存会</b>	【鹿児島県:①8,360ha ②23,900t ③1,281 ④163億円[1位]】
<b>産地概要</b> ▶ <b>主な銘柄: 松元茶</b> ▶ <b>主な産地:鹿児島市</b> ・鹿児島県の煎茶を中心とした茶業の開始は昭和40年代。平坦地が多い地形を活かした機械化・省力化により栽培面積・生産量を拡大した。 ・茶栽培については平家の落人や明恵上人が伝えた等様々な伝承がある。江戸期には島津藩が栽培を奨励した。旧松元町は大正8(1919)年に製茶工場を設置、1951年に茶業経営センターが開設され県の茶業振興拠点となった。		
<b>製茶技術</b> ▶ <b>流派:—</b> ・明治29(1896)年に静岡から講師を招いて手もみ技術を伝習し、大正から昭和にかけては地区の品評会を毎年実施して、手もみ技術者を育成した。		
<b>団体概要</b> ▶ <b>設立:1969年</b> ▶ <b>会員数:34名※</b> ・鹿児島県内唯一の手揉み茶の保存会。前身は全国品評会入賞の製茶技術者により設立された「松元町茶手もみ保存会」。 ・毎年全国品評会に参加するとともに、1995年に旧松本町が開設したホイロ20台設置可能な手揉み茶研修施設「茶山房」を活用し、講習会や体験教室の開催、イベントでの実演などを実施している。		

## ②その他の団体

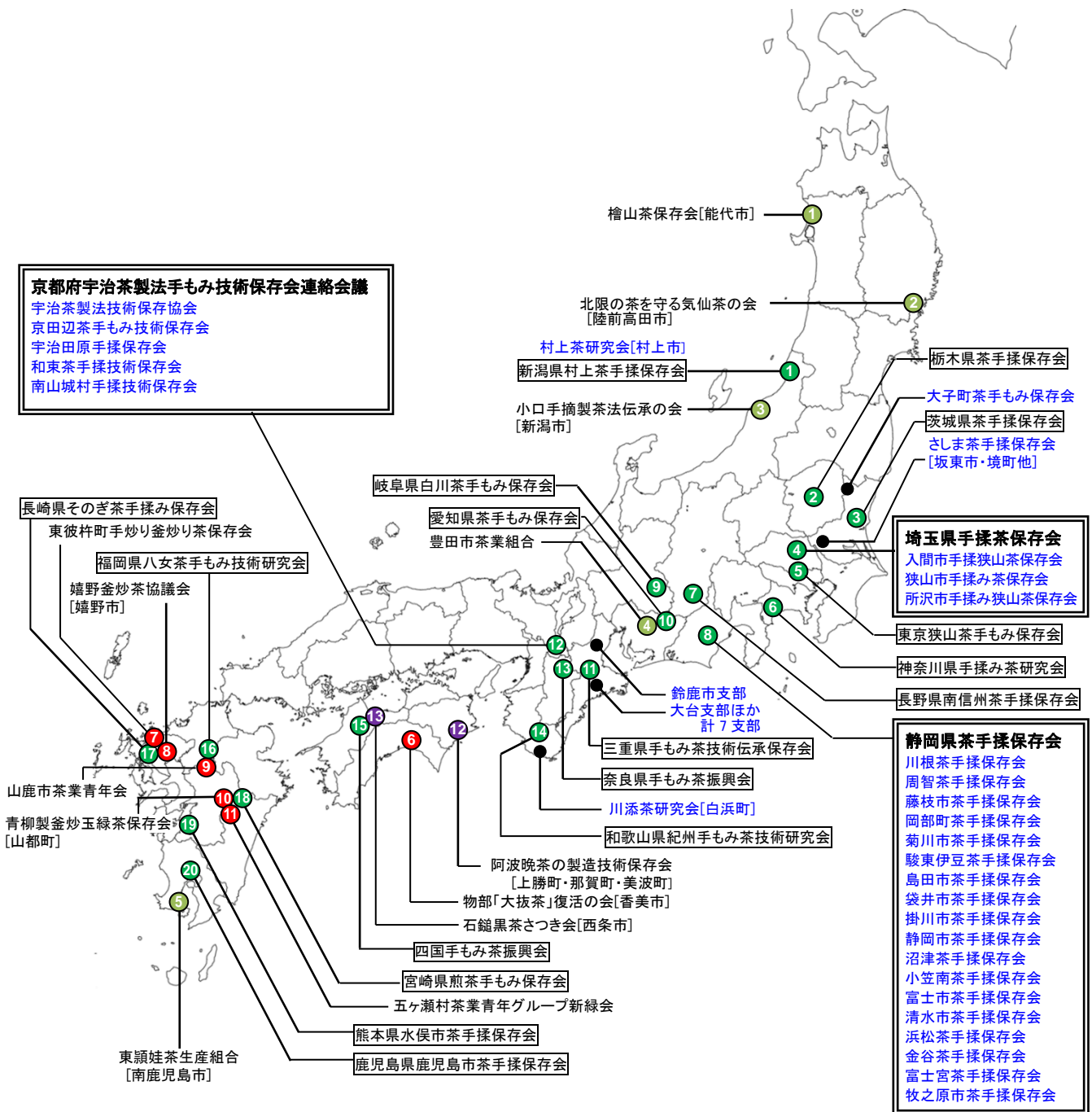
(釜炒り茶、後発酵茶は都道府県アンケートで回答された団体のみ掲載)

煎茶		
<b>1</b>	<b>檜山茶保存会</b>	
<b>産地概要</b> ▶ <b>銘柄:檜山茶</b> ▶ <b>産地:能代市</b> ・商業生産されている国内最北端の茶産地。宇治系在来品種、手摘み・手揉みによる製法が残る。生産者は2軒のみ。 ・栽培開始は享保15(1730)年、秋田藩の多賀谷峰経が宇治から茶の実を持ち帰り自家用に栽培したとされる。 ・天保の大飢饉を機に多賀谷家家老・石川官太夫が宇治から茶の種と製法を伝授し、家臣の内職として茶栽培を奨励した。		
<b>製茶技術</b> ▶ <b>流派: 檜山流</b> ・檜山茶として確立された製法はない。大高園は「檜山流」伝統製法として古式の宇治製法を伝えるとされ、梶原茶園では静岡製法を導入している。製品は精揉しない玉緑茶。		
<b>団体概要</b> ▶ <b>設立:2011年</b> ・有志により保存会を立ち上げ、一般向けの普及活動を行っている。 ・「檜山崇徳館」を拠点に、毎年6月に「檜山茶フェスティバル」、冬期に3回の「お茶手揉み体験」を開催している。		
<b>2</b>	<b>北限の茶を守る気仙茶の会</b>	
<b>産地概要</b> ▶ <b>銘柄:気仙茶</b> ▶ <b>産地:陸前高田市</b> ・太平洋側の北限の茶産地。在来種の畦畔茶園に特徴があり、1992年には製茶工場が整備されている。 ・18世紀に米崎町神田の村上林之助が伊勢参りに際して茶の種を持ち帰ったことから栽培が始まったとされる。明治期には仙台の茶問屋を通じて全国に出荷されていた。		
<b>製茶技術</b> ▶ <b>流派:—</b> <b>団体概要</b> ▶ <b>設立:2012年</b> ▶ <b>会員数:約50名</b> ・東日本大震災後に市内や近隣地域等の有志により保存会を立ち上げ、除染と荒廃茶園の再生のほか、高齢者から自家用製茶に関する聞き取りを実施した。現在は手摘み・機械製茶により商品化されている。		
<b>3</b>	<b>小口手摘製茶法伝承の会</b>	
<b>産地概要</b> ▶ <b>銘柄:新津茶</b> ▶ <b>産地:新潟市</b> ・新発田藩新津組大庄屋・桂誉春が、殖産興業のため京都の宇治から茶種を取り寄せて秋葉山で栽培したとされる。最盛期は明治期でその後は衰退、昭和末期に産業としては消滅。その後地元有志が自家用に栽培している。		
<b>製茶技術</b> ▶ <b>流派:—</b> <b>団体概要</b> ▶ <b>設立:2013年</b> ・地元有志により設立。元生産者から製茶道具を受け継ぐとともに製茶技術を伝習し、地域の小学生を対象とした体験学習を継続的に実施している。		
<b>4</b>	<b>豊田市茶業組合</b>	
<b>産地概要</b> ▶ <b>銘柄:とよた茶</b> ▶ <b>主な産地:豊田市</b> ・茶栽培の起源は文化・文政期までさかのぼる。茶は豊田市の主な特産物の一つで、中山間地の豊栄町・住吉町・吉原町などが主産地。		
<b>製茶技術</b> ▶ <b>流派:青透流、標準製法</b> ・1970年頃に手揉みによる製茶技術の向上と伝統技術の継承を目的に、静岡・藤枝市から講師を招いて組合員を対象とする新茶の手揉み講習会を毎年実施していた。 ・かつては青透流を伝習していたが、現在は資格試験に合わせて講師等の資格を持つ会員が後進の指導に当たり、標準製法を伝習している。		
<b>団体概要</b> ▶ <b>設立:1946年</b> ・八十八夜前後にお茶摘みと合わせて地元保育園児を対象とする手揉み茶体験イベントを実施しているほか、各種イベントでPRを兼ねた実演や一般消費者の体験機会を設けている。		



<b>5</b>	<b>東顛娃茶生産組合</b>
<b>産地概要</b> > <b>銘柄: 知覧茶(顛娃茶)</b> > <b>産地: 南鹿児島市</b> ・天保7 (1836) 年、新牧地区に茶の種子を播種したのが顛娃茶の起源とされる。 ・毎年新茶 (一番茶) の茶摘み前に茶農家が共同で、新茶祭りで手摘み・手揉みの新茶を大野嶽神社へ奉納している。	
<b>釜炒り茶</b>	
<b>6</b>	<b>物部「大抜茶」復活の会</b>
<b>産地概要</b> > <b>銘柄: 大抜茶</b> > <b>産地: 香美市</b> ・「大抜茶」は江戸時代後期から明治時代にかけて現在の香美市物部町で栄えたかつての土佐三大銘茶の一つ。 ・2020年に市観光協会が中心となって復活の会を立ち上げ、荒廃圃場の整備と合わせて商品開発に取り組む。物部町内の7地区が独自の製法で製茶しており、緑茶、玉緑茶、手揉み釜炒り茶、釜炒り茶の4種類を販売している。	
<b>7</b>	<b>東彼杵町手炒り釜炒り茶保存会</b>
<b>産地概要</b> > <b>銘柄: そのぎ茶</b> > <b>産地: 東彼杵町</b> ・「そのぎ茶」振興協議会傘下の団体。現在は釜炒り茶の生産がほとんどなくなっているため、文化継承を目的として伝統製法を伝習している。製法は嬉野製法。	
<b>8</b>	<b>嬉野釜炒茶協議会</b>
<b>産地概要</b> > <b>銘柄: 嬉野茶</b> > <b>産地: 嬉野市</b> ・嬉野製法は、永正元 (1504) 年に明の陶工が陶芸技術とともに南京釜 (傾斜釜) を持参し、伝授したとされる釜炒り茶の製法。 ・協議会では嬉野釜炒り茶の技術と製品を公開し、手揉み茶技術の保存と継承に役立てる活動を実施している。	
<b>9</b>	<b>山鹿市茶業青年会</b>
<b>産地概要</b> > <b>銘柄: 岳間茶</b> > <b>産地: 山鹿市</b> ・寛永初期からの記録が残り、肥後藩主細川家の御用達茶として用いられた。「つみ唄もみ唄」を含む「鹿北茶山唄」が伝承されている。 ・鹿北町と菊鹿町の若手生産者団体の中で手揉み技術を持つ会員が、地元の小学生を対象に実演や体験学習を実施している。	
<b>10</b>	<b>青柳製釜炒玉緑茶保存会</b>
<b>産地概要</b> > <b>銘柄: 矢部茶</b> > <b>主な産地: 山都町</b> ・青柳製法は、加藤清正が連れ帰った朝鮮半島の陶工によって伝えられたとの伝承がある平釜による釜炒り茶の製法。柳の葉のような形状の茶は「青柳」と呼ばれ、江戸時代には肥後藩主への献上茶となった。明治・大正期に蒸製を導入。 ・保存会では町指定無形文化財の「青柳製釜炒玉緑茶手炒技法」の技術を伝習している。	
<b>11</b>	<b>五ヶ瀬村茶業青年グループ 新緑会</b>
<b>産地概要</b> > <b>銘柄: —</b> > <b>産地: 五ヶ瀬村</b> ・若手生産者グループによる釜炒り茶の普及活動として、学校での茶摘み・手炒り体験授業、「特産センター五ヶ瀬」での実演等を行っている。	
<b>後醗酵茶</b>	
<b>12</b>	<b>阿波晩茶の製造技術保存会</b>
<b>産地概要</b> > <b>銘柄: 阿波晩茶</b> > <b>産地: 上勝町・那賀町・美波町</b> ・阿波晩茶は、新芽ではなく成長した葉を摘み、釜でゆでた後に揉んでから木の桶などに漬けこみ乳酸発酵させる製法の後発酵茶。国の重要無形民俗文化財に指定されている。手ではなく「舟で摺る」ものもある。 ・上勝、那賀、美波の3町にそれぞれ製造技術を伝える保存会があり、茶葉をゆでるかまどなど昔ながらの道具を使って、大半を手作業で行う伝統的な製法を伝承している。	
<b>13</b>	<b>石鎚黒茶さつき会、障害者事業所ピース、就労継続支援B型事業所 Visee</b>
<b>産地概要</b> > <b>銘柄: 石鎚黒茶</b> > <b>主な産地: 西条市</b> ・石鎚黒茶は糸状菌により好気発酵させた後、乳酸菌により嫌気発酵を行う製法の二段発酵茶。愛媛大学等の研究により、健康機能が注目されている。 ・十数年前から地元小松地域の生活研究グループにより生産の継承が行われており、現在は市内3つの事業所が製造している。一次発酵と二次発酵の間に洗濯板などを使用して「揉む」工程がある。阿波晩茶、碁石茶とともに「四国山地の発酵茶の製造技術」として記録作成等記録作成等の措置を講ずべき無形の民俗文化財に選択されている。	

# 手揉み製茶の産地・団体の分布



- **全国手もみ茶振興会会員** ※二重枠は現地調査の対象産地に所在する団体
- **全国手もみ茶振興会会員支部、及び会員が所属する組織**
- 蒸製煎茶
- 釜炒り茶
- 後醗酵茶

#### (4) 手揉み製茶に関する参考文献リスト

※は現地調査時入手資料、( ) 内斜体字は本文中の参考文献における略記である。

文献番号	名称	編著者	出版社	発行年月
<b>手もみ製茶技術を主題とするもの</b>				
1	第28回全国手もみ茶振興大会※ (全国振興大会パンフ)	全国手もみ茶振興会	全国手もみ茶振興会	2020.11
2	20周年記念誌※ (20周年誌)	全国手もみ茶振興会	全国手もみ茶振興会	2012.11
3	新手揉製茶法解説／茶業ミニ事典 (新手揉)	静岡県茶手揉保存会	静岡県茶手揉保存会	2001.3
4	手もみ製茶技術八流派手法※ (八流派)	静岡県茶手揉保存会	静岡県茶手揉保存会	1999
5	手揉み製茶技術の伝播と地域産業の発展：宇治製法を中心に※ (中村1998)	中村羊一郎	斎田茶文化振興財団	1998
6	私の茶作り：玉露手揉技術(宇治茶製法)保存※ (吉田)	吉田利一	斎田茶文化振興財団	1998
<b>手揉み製茶技術に関する章節を含むもの</b>				
7	史料で読み解く 狭山茶の歴史※ (狭山茶の歴史)	入間市博物館	入間市博物館	2019.10
8	ふじのくに茶の都ミュージアム常設展図録※ (ふじのくに)	ふじのくに茶の都ミュージアム	ふじのくに茶の都ミュージアム	2019.6
9	茶の事典	大森正司ほか	朝倉書店	2017.9
10	番茶と庶民喫茶史 (中村2015)	中村羊一郎	吉川弘文館	2015.3
11	茶大百科 I (茶大百科)	農山漁村文化協会	農山漁村文化協会	2008.3
12	緑茶の事典	高野實ほか	柴田書店	2005.1
13	日本茶の魅力を求めて：ほんもののお茶・宇治茶とこれから (日本茶の魅力)	小西茂毅ほか	大河書房	2005.9
14	自家用茶の民俗 (谷阪)	谷阪智佳子	大河書房	2004.9
15	日本茶業発達史 [大石貞男著作集1] (大石1)	大石貞男	農山漁村文化協会	2004.3 (1983.6)
16	茶栽培全科「製茶の基礎と実際」 [大石貞男著作集4] (大石4)	大石貞男	農山漁村文化協会	2004.3 (1985.8)
17	日本茶全書：生産から賞味まで	淵之上康元ほか	農山漁村文化協会	1999.4
18	京都府茶業百年史 (京都府百年史)	京都府茶業百年史編纂委員会	京都府茶業会議所	1994.3
19	茶の民俗学 (中村1992)	中村羊一郎	名著出版	1992.3
<b>その他 (茶産地、茶業全般)</b>				
20	京料理の文化史	上田純一ほか	思文閣	2017.4
21	日本茶の歴史 [茶道教養講座 (14)]	橋本素子	淡交社	2016.7
22	茶業のあらまし	全国茶サミット静岡大会 in 静岡		2001.1
<b>古書 (国立国会図書館デジタルコレクション)</b>				
23	農業全書「巻7 四木の類 茶」	宮崎安貞	学友館	1894.10
24	静岡県茶業史	静岡県茶業組合聯合会議所	静岡県茶業組合聯合会議所	1926

## 2. 手揉み製茶の製造者等調査

### (1) 3産地（静岡・宇治・狭山）の事例調査

製造者等調査における事例調査の対象として、静岡・宇治・狭山の3つの産地を選定した。ここでは、仮に「静岡」「宇治」「狭山」と称しているが、厳密に言うと「静岡」は静岡県の「静岡茶」の産地である静岡市や島田市、掛川市、藤枝市、富士市等の地域を、「宇治」は京都府の「宇治茶」の産地である宇治市、京田辺市、宇治田原町、和束町、南山城村等の地域を、「狭山」は埼玉県の「狭山茶」の産地である入間市、狭山市、所沢市等の地域を指すものである。なお、静岡では、かつては川根茶や金谷茶、掛川茶といった地域ごとに特色のある産地銘柄を呼称していたが、現在はそれを「静岡茶」として統一表示するようになっており、「宇治茶」「狭山茶」も同様に統一表示で用いている。

なお、事例調査対象の産地は、全国振興会加入団体が存在し、その団体の活動が活発であるか否かに加え、調査開始初期に相談をした製茶に関する3名の有識者（茶の歴史に関して知見の深い大学教員、静岡を拠点にマーケティングの研究を行う大学教員、全国手もみ茶振興会役員）の意見等を踏まえて選定した。

事例調査は、上記3産地において、茶の製造者でもある全国手もみ茶振興会や各全国振興会加入団体の事務局担当者等に対し、各産地の手揉み製茶の歴史、特色、団体の設立経緯や活動状況等について聞き取りを行った。併せて、聞き取りを行った者から関連資料を入手するとともに、各産地において製茶に関わる展示機能等を持つ文化施設を訪問して資料を入手するなどし、その結果をとりまとめた。

初めに、各産地の現在の茶栽培面積等の概況について、既存の統計資料等を用いて記す。

#### ①静岡

静岡県の令和2年の茶の栽培面積は15,200ha、荒茶生産量は25,200tで、共に全国第1位である。共に全国第2位の鹿児島県と比較してみると、静岡県が鹿児島県の栽培面積8,360haは大きく引き離しているものの、同県の荒茶生産量は23,900tと近接した数値となっている。静岡県は、栽培面積では全国(39,100ha)の38.9%、荒茶生産量は全国(69,800t)の36.1%のシェアである。静岡県の茶栽培面積は、平成元(1989)年と比較すると、この約30年で23,200haから15,200haへと約35%減少し、同じく荒茶生産量は45,400tから25,200tへと約45%減少している。

茶種別の生産量では、煎茶が最も多く全体の約60%を占め、次いで番茶が37.4%となっており、県の大半がこの2種の生産である。((公社)日本茶業中央会「令和3年版茶関係資料」)

また、茶農家を含む栽培経営体数は5,827で、全国(12,929)の45.1%を占めている。(2020年農林業センサス、販売目的の栽培経営体数と栽培面積)

## ②宇治

京都府の令和2年の茶の栽培面積は1,560ha、荒茶生産量は2,360tで、共に全国第4位である。京都府の茶栽培面積は、平成元（1989）年と比較すると、この約30年で1,700haから1,556haへと約8.4%減少しているものの、荒茶生産量は2,390tから2,360tへとほぼ変わらず（1.3%減少）、30年前の生産量を維持している。他産地に比べていずれも減少率は低い。

茶種別の生産量では、番茶が最も多く全体の37.3%を占め、次いで碾茶の28.2%、煎茶の15.8%と続いている。碾茶やかぶせ茶（7.4%）、玉露（5.9%）が一定の割合を占めることが宇治の特徴である。（（公社）日本茶業中央会「令和3年版茶関係資料」）

また、茶農家を含む栽培経営体数は506で、全国の3.9%の割合である。（2020年農林業センサス、販売目的の栽培経営体数と栽培面積）

## ③狭山

埼玉県の令和2年の茶の栽培面積は825haで全国第8位、荒茶生産量は884tで全国第10位である。埼玉県の茶栽培面積は、平成元（1989）年と比較すると、この約30年で2,900haから825haへと約72%減少し、同じく荒茶生産量は1,600tから754tへと約53%も減少するという状況である。

茶種別の生産量では、煎茶が全体の89.5%と圧倒的に多く、次いで番茶の9.8%となっている。煎茶に特化していることが狭山の大きな特徴と言える。（（公社）日本茶業中央会「令和3年版茶関係資料」）

また、茶農家を含む栽培経営体数は406で、全国の3.1%の割合である。（2020年農林業センサス、販売目的の栽培経営体数と栽培面積）

## （2）3産地における手揉み製茶の歴史と特徴

本節では、3産地における手揉み製茶の歴史と特徴について既存の文献等から記述する。

### ①静岡

静岡県における茶づくりは、江戸時代末期には、すでに茶の生産が静岡市や川根地方を中心に行われており、茶年貢を納めていた記録がある。その後、明治初期から牧之原の開拓に取り組み、明治25（1892）年ごろには11,200haの栽培面積となった。明治43（1910）年頃より製茶機械や摘採鋏が開発されるなど機械化が進められ、産業化の基盤が確立されていく。さらに、この頃、現在の日本の主要な品種となる「やぶきた」が杉山彦三郎（静岡市）により選抜され、茶の生産性と品質向上に大きな貢献を果たした。（「産地の動向とブランド化戦略」『茶大百科Ⅰ』P.425）

江戸時代中期に青製煎茶（現在の煎茶）が開発されると、その製茶技術は江戸末期には県内各地に普及した。天保7（1836）年、伊久美村の坂本藤吉は、江戸の茶問屋山本屋の店先で宇治の煎茶が高値で取引されているのを知り、翌年、自ら宇治に行き茶師の又兵衛と

お茶摘みの女性を雇い、自分の家に伝習所を開き技術導入に努めた。良質なお茶は高く取引されたことから、静岡の茶師は互いに腕を競った。茶師たちは、お茶の品質向上に努め、やがて独自の手揉み製茶の技法、「転繰（でんぐり）」などを生み出した。こうした技法で作られたお茶は、明治 28（1895）年の内国勸業博覧会で 1 等を獲るほど優れたものであった。県内では様々な手揉みの流派が誕生し、熟練の技を極めた茶師たちは、各地の茶業伝習所に指導に出向くようになり、全国的な手揉み技術の地位を確立する。（ふじのくに茶の都ミュージアム図録、P. 46・49 を集約。）

そして、先述の明治 38（1905）年に全国各地の手揉み技術を総合した静岡の「三十八年式製法」が現在の標準製法の基礎となり、大正期の「静岡式手揉み製茶法」の確立と全国各産地における製法の統一に至った。

静岡において特筆すべきは、県下にさまざまな手揉み製茶の「流派」を生み、それが現在まで受け継がれていることである。明治中期には 30 ほどあったと言われ、県内各産地により茶葉の性質が異なるため、各産地の茶師たちはそれぞれ揉み方を独自に工夫し、多様な流派が生まれた。流派名には、緑茶の特徴を強調したり、時代を先取りしたりするような名称もあり、お茶作りにかける茶師の強い思いが込められている。伝習所では師匠から弟子へその手法が伝えられた。昭和 34（1959）年には、後述の、技術の伝承と広い普及を目的とした「静岡県茶手揉保存会」が結成された。現在、静岡県には昭和 42（1967）年に県無形文化財に指定（注）された 8 流派が残っている。（ふじのくに茶の都ミュージアム図録、P. 46）

なお、流派の手揉みの技を修得するには、「教師」の段位資格を得たのちに学ぶことが通例となっている。流派の手使いを体現するためには、まず標準製法をきちんと身につけることが必要とされるからである。

例年 1 月か 2 月、8 流派が一堂に会しての「伝承会」が恒例行事となっているが、令和 3 年度はコロナ禍により各流派個別に伝承会が開催された。



青透流伝承会風景（令和 4 年 2 月 23 日、藤枝市茶商工組合）

表 2-1 は、静岡県無形文化財（注）指定 8 流派の経緯や特徴等の概要を示したものである。なお、青澄流、教開流は県無形文化財には指定されていない。

（注：平成 22（2010）年 12 月に無形民俗文化財へ移行）

表 2-1 静岡県無形文化財（注）指定流派の概要

流派名	地区名	流派の経緯	創始者氏名 (生年)
青透流	川根、藤枝、 島田、金谷、 岡部	江沢長作は宇治揉み切り流を学び、江沢式青透流として志太地区、本山方面に製法を普及した。派生した流派は青魁流（寺島幸作）、国益流（八木熊吉）、青伸流（北堀新之助）、青島流（青島清作）、開進流（小長谷松五郎）、教開流等群雄割拠の様相を呈し、明治 40 年代、芳村多喜次により志太茶業組合の統一技法を青透流とした。籠茶（天下一製法）を特技とする。	江沢長作 (1850 年) 高塚和吉 (1890 年) 中野駒吉 (1891 年)
小笠流	掛川、袋井、 小笠、浜松	漢人恵助、赤堀玉三郎、松下勘十（開頭流）より、中井清次郎が指導を受け、小笠地区一円に適合した揉み方を赤堀磯平が受け継ぎ集大成したものが小笠流である。漢人啓助は茎裂毛引法を創案、松下勘十は形状の良い揉切製法を誇り、赤堀玉三郎は天才的技術者でニギリと称する技法（天下一製法）を創案し独特の針状の茶を作った。	赤堀磯平 (1885 年)
幾田流	御殿場、 小山、裾野、 伊豆、沼津、 富士、富士宮	明治初期までは湯通しした茶葉を手足で揉み、日干し等の技法であったが、政府奨励により宇治揉み切り流（江州の佐平教師他）を導入した。県内に流派が発生してからは江沢長作（江沢流）、杉本作蔵（富国流）、本杉十平（倉開流）、赤堀玉吉（天下一製法）等の講習を受け、又富士山麓地域の富岳流（大村泰作）をも合わせつつ県東部の最良の技法の集大成を幾田五一が行った。	幾田五一 (1896 年)
倉開流	春野、森、 周智	田村流（田村宇之吉）は回転揉みを創案したが、その田村流を学んだ橋山倉吉は弱冠 16 才で転繰り製法を創案し、揉み切り一辺倒であった手揉み技術を革新した。	横山倉吉 (1869 年)
川上流	静岡	川上流を学んで開進流を開いた小長谷松五郎は転繰り揉みの名手として活躍した。その技術は牧野富蔵に伝授され、主として静岡市西部に川上流が広まった。	川上鎌次郎
鳳明流	静岡、岡部	宇治揉み切り製法に改良を加え片マクリ（こくりの一種）を考案し、岡部から静岡へと広まった。回転揉みの時、直角的に手首を回し捻る手法と鳳明流グラシが特徴である。内山要蔵に学び修業し竹下玉一により、安倍川、藁科川流域に広まった。	柴田朔太郎 (1844 年) 内山重太郎 (1858 年) 内山要蔵 (1881 年)
興津流	清水	興津転繰りという、他流派と一見区別出来る操作が特徴で清水市を中心に広がっている。助炭全面を大胆に使う高率の良い揉み方で大量生産に向いている。	高山国松 (1859 年)
川根 揉切流	川根	山本長右エ門が揉切流を広め、明治 30 年代に内牧流（海野太七）、宇治揉切流（青山勘蔵）や独特の揉切製法を考案した宇知太流（和田三次郎）の影響を受けた中村光四郎が、転繰り操作をしない川根茶に適した揉切流を考案し、川根茶の指導製法とした。	中村光四郎 (1885 年)
青澄流	小笠	宇治製法を学び、後に茎裂毛引法を案出し赤堀玉三郎と協力して形状優美な天下一製法を完成した。門下生数千人に及ぶ。	漢人恵助 (1851 年)
教開流	島田	宇治、狭山製法を学び、明治 16 年新揉切製法を案出し、改良製法と称えた。特徴は葉振り並、葉打ちの時間がともに短い。	立花兵吉 (1858 年)

（出典）中村羊一郎「八流派の手揉茶技法」（（公社）静岡県茶手揉保存会）

## ②宇治

京都府における茶づくりは、13世紀に僧明恵（みょうえ）が洛北・梅尾（とがのお）を拠点として各地に茶を伝搬し、宇治の茶業家の研鑽により覆下栽培（おいしいたさいばい）が開発されるとともに入念な茶園管理技術が探求された。その品質の高さは茶の湯を愛好する時の支配者層に受け入れられて、「宇治茶」ブランドが成立した。

江戸時代には、永谷宗円が画期的な蒸製煎茶製法を完成し、またたく間に「宇治製法」と呼ばれて全国に普及するとともに、さらに宇治の茶業家が玉露を発明するなど、宇治茶を生産する地域は、現代に至る技術の研鑽と伝承により、わが国の茶のふるさと、ほんもののお茶の産地として発展してきた。（「産地の動向とブランド化戦略」『茶大百科Ⅰ』P. 451）

永谷宗円の蒸製煎茶製法は、それまでは中国の流れを汲み、茶の芽を釜で炒ってムシロの上で手足によって揉み、日光で乾燥させた釜炒り茶と言われるものであったが、この製法を改良し、焙炉で乾燥しながら手で揉む製茶法（青製煎茶製法）を始めた。この茶は、従来の茶に比べて色沢・香気ともに優良で、江戸をはじめ各地において評判を博した。その後、多くの人々によって改良を加えながら、今日の手揉み宇治製法が完成された。この手揉み製法が全国銘茶産地に広められ、現在各地で保存されている手揉み技術の大半は、宇治製法の流れを汲むと思われる。（丸利吉田銘茶園ホームページ）

手揉み製茶の工程では、最終工程の「転繰」の後に、「板ずり」という工程が入ることが特徴である。板ずりは、1枚の板を使って揉み、茶の形状を丸く細く伸ばし、色艶と香気を良くすることが目的である。

## ③狭山

埼玉県における茶づくりは、中世に名を馳せた河越茶・慈光茶が衰退したのち、18世紀に江戸から広まった永谷宗円考案の蒸製煎茶が流入した。その頃、関東各地の茶生産地域では新しい製茶技術の煎茶製法（宇治製法）を導入した茶づくりが始まった。狭山においても、茶作りの復興を目指し、この製法を積極的に取り入れた。そして、現代の「狭山茶」に至る基盤が成立する。19世紀には、品質の優れた煎茶の量産体制を築くため、宇治から高価な茶種を購入して良質な茶樹の育成や、肥培管理の向上に努め茶畑の改良を行った。蒸製煎茶法や茶畑の改良は、主産地の入間市域から埼玉県内各地域へと伝搬浸透していった。幕末期、狭山茶をはじめ茶の栽培面積や生産量が飛躍的に伸びたのは、横浜開港に伴う海外輸出の始まりによる。輸出量は年々増大していったものの、生産コストが高く利益が上がらず、茶生産には重労働を伴うという問題があった。そこで、医師・高林謙三はそれを製茶機械の発明によってそれを解決しようと試みた。発明当初の製茶機械は機械操作等の問題もあり、評判は良くなく導入は進まなかったが、その後、手揉み茶並みの茶づくりを目指して改良を加え、ようやく本格的な導入に至り、今日の全国的普及を見た。

他の大規模茶産地では、茶の生産・加工・流通が分業化され、斡旋商や仲買商など多くの業者が関わって、様々な経路をたどり消費者の手へ届くことが一般的であるが、狭山茶産地では自家の茶園で栽培した茶葉を、自家の茶工場で製造加工し、自家の店舗で販売す



る「自園・自製・自販」の形態が特徴となっている。

狭山における手揉み製茶は、かつては「狭山流」と称する独自の製法があったと言われるが、現在では、基本的には標準製法になっている。最後の仕上げの工程で「狭山火(び)入れ」という独特の仕上げ法がある。こうして仕上げると、火入れ茶特有の芳香のあるお茶になり、貯蔵のために乾燥させる意味もある。機械化された現在では、仕上げのために一般的な乾燥をするようになった。(入間市博物館『改訂版 狭山茶の歴史と現在』、平成26年、P.12~21を集約。)

### (3) 3産地の手揉み製茶の保存・継承活動

本節では、各産地における手揉み製茶の保存・継承活動について、主に現地調査等で入手した、全国振興会加入団体である各保存会等の通常総会資料等の資料に基づいて記述する。

#### ①静岡

##### 1) 静岡県茶手揉保存会

静岡県茶手揉保存会は、昭和34(1959)年に全国に先駆けて設立され、平成25(2013)年には公益社団法人となり、令和元(2019)年に60周年を迎えた。手揉製茶技術の向上及び保存・伝承を継承しつつ、その技法・実演を広く公開し、伝統技能・茶文化など県民、消費者の理解を深めるよう取り組むことを目的としている。また、茶業関係機関・団体等の指導、協力の基に最高級茶の製造や各種事業を効果的に推し進め、静岡県茶業の発展に寄与するとともに、新しい発想の取り入れや情報の共有化に努め、会員相互の連携強化を図ることとしている。

同保存会は、先の「表1-5 全国手もみ茶振興会・会員数推移」に支部名と会員数を示したように、会員数は513名(令和2年度)と全国で最も多く、駿東支部、沼津支部、富士支部ほか計18の県内各支部で構成される。あくまで活動の主体は各支部であり、同保存会はその本部として調整・窓口機能を果たしている。事務局は(株)静岡茶市場内にあり、事務を受託している全国手もみ茶振興会の事務局を兼ねる。

同保存会の主な事業は、以下の6つである。(「第8回定時総会議案」令和2年度事業報告、令和3年3月)

- (ア) 後継者養成事業
- (イ) 手揉み茶教育事業
- (ウ) 手揉み茶普及啓発事業
- (エ) 献上茶謹製事業(最高級手揉茶製造事業)
- (オ) 無形民俗文化財保護事業
- (カ) 品評会事業

このほか、調査研究事業や書籍等の発行、会員名簿等の管理といった事業も行っている。

このうち、令和 2 年度の事業実績のうち、(ア) 後継者養成事業、(イ・ウ) 手揉み茶教育・普及啓発事業、(エ) 献上茶謹製事業、(カ) 品評会事業について記す。

まず、(ア) 後継者育成事業としては、新型コロナウイルス感染拡大防止の観点から恒例のイベント等が中止になる中で、指導者の技術向上と指導の統一化を図るため研修会等が多く開催されている。法人役員と各支部役員の連携のもと伝承会、講習会、研修会が基本技術の習得を目指して実施されている。また、経験豊富な茶匠会（県無形民俗文化財保護団体）も参加し、会員に技術の細やかな手使いや、8 流派及び茶文化等の勉強会を行い、特に基本技術の習得・流派ごとの後継者養成に努めている。前述の同保存会「第 8 回定時総会議案」中の取りまとめでは、講習会・研修会等は各支部単位で数多く実施されているが、それについては次項で記す。

後継者養成の一環に位置づけられている「静岡県茶手揉技術競技大会」も、令和 2(2020)年 12 月に実施された。「全国」とは別に静岡県独自に実施される競技大会である。各支部・茶匠会から全 33 チームが参加し、牧之原 A チームが最優秀賞を獲得している。

また、(イ・ウ) 手揉み茶教育・普及啓発事業では、各支部単位で小学校・中学校へ出向くなどしているが、これについても次項で記す。

手揉み茶普及啓発事業とも言える「手揉実演事業」では、ふじのくに茶の都ミュージアムで実施される茶手揉み体験の指導に、令和 2 年 6 月から令和 3 年 1 月までに 15 支部が茶師 52 名を派遣し、茶手揉み体験参加者は 244 名であった。また、10 月の駿府城での月見茶会にも茶師を派遣している。

(エ) 献上茶謹製事業は、静岡県茶業界の恒例事業である。謹製奉仕者により謹製し、天皇皇后両陛下、秋篠宮皇嗣同妃両殿下に献上する。令和 2 年は 4 月 11 日に焙炉 11 台にて謹製し、5 月 20 日に皇室・赤坂御所に送達された。

(カ) 品評会事業は、全国手もみ茶品評会にあたり、会員は入賞を目標に技術錬磨に努めることとし、会員の積極的な出品を促している。1 等 1 席は、その年の県の「名人」、1 等他席の入賞者を県の「準名人」という称号を与えられる。また、前年度、全国手もみ茶振興大会において師範、教師、教師補に合格した者は、次年度の全国手もみ茶品評会に出品する義務を支部長と共に負うとしている。

## 2) 各支部の活動

令和 2 年度の各支部における講習会・研修会は、年間にのべ 76 回開催されている。最も多いのが島田支部の 12 回、以下川根支部・金谷支部の 10 回が続いている。

また、「教育・普及啓発事業」では、各支部単位で小学校・中学校へ出向いている。最も多いのが牧之原支部と菊川支部の各 7 回、次いで岡部支部の 3 回となっている。各支部合計で、年間のべ 26 回の手揉み実習を指導している。この学校での技術指導とは別に、各支部で手揉み実演イベントも行っており、前述の茶の都ミュージアムへの茶師派遣を含めると、最も多いのが藤枝支部の 6 回、次いで牧之原支部の 5 回となっている。

1 例として藤枝支部の令和 2 年度の活動を挙げると、事業報告には、①伝統文化の茶手

揉技術の伝承事業、②後継者育成事業、③手揉み実演事業という、大きく 3 つの事業が上っている。①は、藤枝支部が属する青透流の恒例の伝承会のことであり、例年 8 流派合同で実施される。2 年度は中止となったが、3 年度は実施された。②は、年間 34 イベントのうち中止・延期になったものもあるが、手揉み認定試験の受験者への特別講習、会員への夏季講習会、さらに地元小・中学校への体験学習を実施している。③は、地元にある大茶樹の新茶摘採及び製茶への協力や、高根神社例大祭での奉納、飽波神社献茶祭、稲葉交流センター等におけるふれあいまつりとといったイベントに参加し、手揉み茶の実演等を行っている。（「第 50 回通常総会議案」令和 2 年度事業報告、令和 3 年 3 月）

## ②宇治

### 1) 京都府宇治茶製法手もみ技術保存会連絡会議

近世以降技術伝承されている宇治茶手もみ製茶技術は、「宇治茶製法」と呼ばれ、京都府宇治茶製法手もみ技術保存会連絡会議（以下この節において「連絡会議」という。）と同会員である各保存会によって伝承されている。連絡会議は、平成 13（2001）年に設立され、宇治茶製法技術保存協会、京田辺茶手もみ技術保存会、宇治田原手揉保存会、和東茶手揉技術保存会、南山城村茶手もみ技術保存会の 5 つの団体と（公社）京都府茶業会議所の 6 団体で構成される。事務局は、同茶業会議所内にある。会員数は 192 名で、全国で 2 番目に多い。

「宇治茶手もみ製法」は、昭和 61（1970）年に宇治市の無形文化財に指定されるとともに、「宇治茶手もみ製茶技術」は、平成 21（2009）年には京都府無形文化財の無形民俗文化財に指定された。連絡会議は府無形民俗文化財「宇治茶手もみ製茶技術」の保護団体である。

連絡会議の事業としては、①宇治茶製法手もみ技術競技大会の開催、②全国手もみ茶振興会事業への参加、③京都府立木津高等学校システム園芸科「手もみ製茶実習」への協力の 3 事業である。（「令和 3 年度通常総会」令和 2 年度事業報告）

①の宇治茶製法手もみ技術競技大会は、連絡会議独自で開催するもので、例年 3 名を 1 チームとして手揉み技術を競うものである。各保存会のうち宇治 3 チーム、京田辺 1 チーム、和東 4 チームの計 3 団体 8 チームが参加し、和東チームが上位を独占した。

②の全国手もみ茶振興会事業への参加は、全国手もみ茶品評会への出品である。令和 2 年 7 月の品評会には、全国 104 点出品のなか、京都府からは京田辺 4 点、宇治田原 1 点の計 5 点が出品された。また、例年全国手もみ茶振興大会、全国手もみ製茶技術競技大会にも参加しているが、令和 2 年度は中止となった。

③の京都府立木津高等学校システム園芸科「手もみ製茶実習」への協力は、同校システム園芸科茶業専攻の高校生 13 名を対象に手もみ製茶実習を実施した。同校からの要請を受け平成 22（2010）年度より、各保存会の協力を得ながら実施している。

## 2) 各支部の活動

### (宇治茶製法技術保存協会)

宇治茶製法技術保存協会は、前述の 5 つの団体の中では最も早く、昭和 44 (1969) 年に宇治市で設立された。連絡会議と同様、事務局は京都府茶業会議所内にある。

同協会の事業としては、①手もみ製茶技術研修会の開催、②連絡会議への事業参加、③NPO 法人山城こみねっとへの事業協力、④(公社) 京都府茶業会議所事業への協賛、⑤全国手もみ製茶技術競技大会への参加の 5 事業である。(「第 52 回通常総会」事業報告、令和 2 年 7 月)

①の手もみ製茶技術研修会は、毎年通常総会終了後、宇治製法の伝承と製造技術の向上を図るため開催するものである。原料の生葉は吉田利一会長が提供し、令和元年度は会員 32 名と関係者など 59 名が 5 チームに分かれ、ベテラン会員の指導を受けた。

②の連絡会議への事業参加は、連絡会議が実施する宇治茶製法手もみ技術競技大会等への参加である。

③の NPO 法人山城こみねっとへの事業協力は、毎年、同 NPO が(公社) 京都府茶業会議所の宇治茶振興助成事業として実施している宇治茶製法体験ワークショップへの協力である。親子連れを対象に、手揉み製茶とともに、宇治茶の商品開発や急須での煎茶淹れ体験等も併せて行う。

④の(公社) 京都府茶業会議所事業への協賛としては、令和 2 年 5 月は中止になったが、同会議所主催の「宇治新茶・八十八夜茶摘みの集い」での手揉み技術の実演に参加している。

⑤の全国手もみ製茶技術競技大会への参加は、言葉のとおり、全国手もみ製茶技術大会への参加である。

### (京田辺茶手もみ技術保存会)

京田辺茶手もみ技術保存会は、昭和 62 (1987) 年の設立である。例年事業としては、石清水八幡宮での手もみ式、地元京田辺市産業祭等への参加、また東京都の区立中学校の生徒を受け入れ手揉み茶体験を指導したりしている。

### (宇治田原手揉保存会)

宇治田原手揉保存会は、平成 10 (1998) 年の設立である。例年事業としては、地元宇治田原町のふるさとまつりへの参加や、年越し手もみ会、茶摘み体験ツアーなどを実施している。

### (和束茶手揉技術保存会)

和束茶手揉技術保存会は、平成 11 (1999) 年の設立である。例年事業としては、新茶前手もみ実習や新茶での手揉みの実施、地元の茶源郷まつりへの参加といった事業がある。

### (南山城村茶手もみ技術保存会)

南山城村茶手もみ技術保存会は、平成 12 (2000) 年の設立の最も新しい保存会である。例年事業としては、地元でのむら生き生きまつりへの参加がある。

### ③狭山

#### 1) 埼玉県手揉茶保存会

埼玉県手揉茶保存会は、平成 16 (2004) 年に設立され、入間市手揉狭山茶保存会、狭山市手揉み茶保存会、所沢市手揉み狭山茶保存会の 3 つの団体で構成される。これら 3 団体の設立よりも後に設立された。会員数は 79 名で、全国では 4 番目である。

同保存会は、①手もみ製茶技術の向上に関する事業、②全国手もみ振興会との連絡協調事業、③全国手もみ茶品評会対策事業、④彩の国さいたまお茶まつり狭山茶品評会対策事業、⑤手もみ茶の周知宣伝事業等、5 つの事業を実施している。(「第 19 回通常総会提出資料」事業計画案、令和 4 年 1 月)

①の手もみ製茶技術の向上に関する事業としては、標準製法等に関する研修会を開催している。②の全国手もみ振興会との連絡協調事業は、全国手もみ茶振興会理事総会への出席、③の全国手もみ茶品評会対策事業は、同品評会に積極的に出品を行うことである。④の彩の国さいたまお茶まつり狭山茶品評会対策事業は、同品評会にも積極的に出品を行うことである。⑤の手もみ茶の周知宣伝事業は、茶摘み体験フェスタでの手もみ茶の実演等である。

埼玉県手揉茶保存会について特筆すべきは、全国手もみ茶品評会への出品にあたっての上位入賞のための対策や、日本手もみ製茶技術資格審査会への申請にあたっての資格獲得のための対策を講じていることである。資格審査に臨んでは、すでに茶聖や師範等の資格を持つベテラン茶師が若手を指導し、集中して手揉み練習を繰り返すといった綿密なプログラムが生まれ、それを受験者が実践していることは注目される。そうした実践は、毎年全国手もみ茶品評会で上位入賞を果たすという結果として表れている。

#### 2) 各支部の活動

##### (入間市手揉狭山茶保存会・狭山火入れ保存会)

入間市手揉狭山茶保存会・狭山火入れ保存会は、県下 3 団体の中では最も早く、昭和 45 (1970) 年に設立された。約 40 年前、静岡で標準製法を学んだ茶農家の若者たちが、現在の保存会の基礎を築いた。

例年の事業としては、埼玉県手揉茶保存会の事業にある、全国手もみ茶品評会や彩の国さいたまお茶まつり狭山茶品評会への「積極的な」出品である。近年はコロナ禍で中止になりがちであるが、入間市博物館での親子手もみ茶体験や日本茶インストラクター手揉製茶講習会への講師派遣、また、地元小・中学校での手揉み体験学習会の開催などが例年の事業となっている。

##### (狭山市手揉み茶保存会)

狭山市手揉み茶保存会は、平成 13 (2001) 年に設立された。例年の事業としては、県保存会事業への参加のほかに、地元の狭山新茶と花いっぱいまつりや狭山農業祭への参加、狭山市立博物館での大茶会の開催といった事業がある。

### (所沢市手揉み狭山茶保存会)

所沢市手揉み狭山茶保存会は、平成 15 (2003) 年に設立された。例年の事業としては、ところざわ新茶まつりや市民フェスティバル、所沢市農業祭での手揉み茶実演といった事業がある。

## (4) 3 産地の製茶に関する文化施設

前節で見たように、各産地における保存会は、保存・継承・普及に関するさまざまな自主的活動を行っているほか、地元の博物館等からの要請により手揉み茶の実演・体験事業等に協力している保存会もある。また、各産地における博物館側でも、地元の製茶に関する歴史や器具類の展示を行っているところがある。本節では、本事例調査の対象とした 3 産地における製茶に関する博物館施設について、学芸員から聞き取った内容、現地調査で入手した図録等の文献や各館ホームページ等に基づいて概観する。

### ①静岡

まず、静岡の製茶に関する博物館としては、ふじのくに茶の都ミュージアム（以下「茶の都ミュージアム」と略）を挙げなければならない。静岡のみならず我が国を代表する茶をテーマとする専門博物館と言える。静岡県「ふじのくに茶の都しずおか構想」を実現するため、前身の旧島田市お茶の郷を静岡県が取得して改修し、「茶の文化の拠点」「静岡県茶業の振興に寄与する施設」として、平成 30 (2018) 年 3 月に開館した。博物館に付随して茶室と日本庭園がある。周辺には茶畑が広がる牧之原台地の一角に立地する。

常設展示は「世界のお茶」「日本のお茶の幕開け」「茶の都しずおかのあゆみ」「茶の都しずおかの誇り」「お茶の新時代」の 5 テーマで構成される。そのうち「茶の都しずおかのあゆみ」は、「茶の都しずおかのはじまり」「江戸で人気の静岡のお茶」「静岡が誇る手揉みの技」「手揉みの技の機械化」「牧之原台地の開拓」「海外市場開拓のあゆみ」というストーリーで構成される。特に手揉み製茶をテーマとした「静岡が誇る手揉みの技」では、静岡の茶師たちの手揉み製茶技術の獲得の歴史や流派、手揉み製茶の工程などを紹介している。また、茶部屋（茶を加工する部屋）が再現され、焙炉を初め藤箕（ふじみ）、茶瓶（ちゃかめ）といった手揉みの製茶道具（静岡県指定有形民俗文化財）が展示されている（P.8 参照）。そして「手揉みの技の機械化」では、荒茶の各工程を機械製茶と手揉み製茶を同じ画面で対照させて紹介する映像が興味深い。

昨年（令和 3 年）11 月から本年 2 月まで、企画展「日常茶の魅力—日本各地に伝わる番茶の世界—」が開催された。また、同館の学芸課職員や客員研究員による茶の産業と文化に関する調査研究成果や年間の活動をまとめた「研究紀要・年報」を刊行している。

また、同館では、茶道体験や日本茶のいれ方体験、抹茶挽き体験など、さまざまな体験メニューを展開している。その事業の 1 つ「茶手揉み体験」として、手揉み製茶の工程の一部を来館者に体験させるイベントを実施している。第 2・4 日曜日の午前・午後各 2 回（期間限定）で、来館者には好評と言う。静岡県茶手揉保存会と連携し、その指導のもと実施

する。同保存会の各支部が持ち回りで指導を担当する。



ふじのくに茶の都ミュージアム (写真提供 ふじのくに茶の都ミュージアム)

## ②宇治

木津川市に立地する京都府立山城郷土資料館は、昭和 57 (1982) 年の開館である。同館の常設展示「南山城の歴史と文化」を構成する「南山城のなりわい」の展示の中に宇治茶に関する展示がある。お茶づくりが山城地域の「なりわい」の 1 つになっているのは、山地が多く、水田の少ない地域であるため、お茶や綿など集約的な商品作物栽培等で生計を立てるのが生業の基本だったからである。その生業のあり方を可能にしたのは、京都・大阪・奈良という都市の消費市場に比較的近いという地理的条件が大きかった。同資料館の 1 階には、宇治市の永谷家から寄贈された煎茶・碾茶の製茶機械を展示している。

企画展示についても、これまで宇治茶をテーマとした特別展を何度か開催している。「茶どころ南山城:茶園景観と歴史」(平成 29 (2017) 年 10 月)、「宇治茶の郷のたからもの:茶の木人形と永谷家の製茶機械」(平成 25 (2013) 年 10 月)、「山城・お茶の 100 年」(平成 12 (2000) 年 9 月)、「やましろのお茶」(平成 7 (1995) 年 10 月) などである。



京都府立山城郷土資料館 (写真提供 京都府立山城郷土資料館)

また、地元宇治には、宇治市歴史資料館がある。昭和 59（1984）年に開館し、豊かな歴史を持つ宇治の文化や伝統的産業について調査・研究し、成果を展覧会や刊行物として公開している。同館は、開館以来、製茶道具を始め宇治茶師の家に伝来した古文書など、宇治茶関係資料の収集に努めてきた。宇治の茶摘みはほとんどが手摘みで、大正から昭和初期にかけて、製茶工程の機械化が進んだが、高級茶の産地である宇治では、最後は人の手に委ねるところが多く、道具は大切に保管されてきた。（「平成 30 年度 宇治市歴史資料館年報」P.10）

令和 3（2021）年度より常設展が新設され、宇治ならではの製茶道具や市域に伝来した古文書、近世から近代にかけての地誌類、古絵図、古写真（絵葉書）など京都・宇治関係資料が充実している。企画展では、これまで「宇治茶—トップブランドの成立と展開—」（平成 27（2015）年）、「大名と茶師」（平成 5（1993）年）、「上林清泉（文人茶師）」（平成元（1989）年）などが開催されている。

### ③狭山

入間市博物館は、平成 6（1994）年 11 月に開館し、総合博物館として自然・歴史・民俗等を扱い、特に地場産業である狭山茶に因み、「お茶」に関する研究をメインテーマとしている。狭山茶に関する常設展示を行うとともに、狭山茶に関する調査・研究の蓄積もあり、それらは同館「紀要」にまとめられている。

同館の常設展示は、大きく「入間の自然」「入間の歴史」「茶の世界」で構成され、「茶の世界」は「茶の伝搬と歴史」「茶の文化」「味は狭山でトドメさす」という 3 つのテーマ展示で構成されている。特に「味は狭山でトドメさす」では、入間の茶業史について所蔵品を使ってわかりやすく紹介している。狭山茶の主産地である入間市において茶に携わる多くの人々がこだわり続けたのは茶の味であったことや、横浜開港に伴って入間のお茶がアメリカに輸出されたこと、高林謙三の偉業、「狭山茶ができるまで」として手揉み製茶工程や製茶道具が展示されている。

同館では開館以来、狭山茶に関する調査研究の成果を発表する特別展も数多く開催している。近年では、令和元（2019）年に特別展「史料で読み解く狭山茶の歴史」を開催した。

同館では、さまざまな体験事業も実施している。入間市手揉狭山茶保存会は「手揉み茶の製法」等の展示の一部に協力するとともに、同館の代表的事業「アリットお茶大学」における「手揉み製茶コース」や、夏休み等に実施される「親子で手揉み茶体験」などで、ボランティアとして指導に当たっている。残念ながら、近年はコロナ禍で中止になることが多い。また「アリットお茶大学」受講生の有志たちは、手揉み茶を極めるために自主的な活動を行っていることも特筆すべきであろう。





入間市博物館

また、入間市の隣り狭山市にある狭山市立博物館は、狭山市の歴史や文化をテーマとする総合博物館であるが、「入間川と入間路—その自然と風土—」をテーマとする常設展示の一部に「狭山茶をつくる仕事」として手揉み製茶を紹介している。

ちょうど本年（令和4年）1～2月には、冬期企画展として「狭山茶と狭山の食文化」が開催された。収蔵品から狭山市の狭山茶や農業に関する資料のほか、昔の集落において共同で使用されてきた膳椀などを展示した。地域で行われてきた農業や食の歴史を振り返るとともに、近年注目されている製茶方法や食と農に関する取組が紹介されていた。



狭山市立博物館「狭山茶と狭山の食文化」

### 3. 手揉み製茶の流通実態調査

#### (1) 手揉み茶の生産量の把握

本章は手揉み茶の流通実態の調査結果を記す。初めに「流通」の前提として手揉み茶の「生産量」を把握する必要があると考えられる。手揉み製茶の技術を保存・伝承・普及することを主目的とした各団体の活動を見ていると、果たして「生産」活動と言えるのかどうか、むしろ「文化」活動と呼ぶにふさわしいとも考えられるが、ここでは手揉み茶が「作られた」量を推定することとする。

2章の静岡・宇治・狭山の3つの産地への現地調査に際し、現地での手揉み製茶の生産量の把握を試みたが、それを示す統計・資料はなかった。しかし、全国手もみ茶振興会が実施する品評会や、静岡県茶手揉保存会が実施する後継者養成事業における手揉み実演等、目に見える「公的」な事業においては、出品点数や使用した焙炉の台数が記録されており、そこから生産量が算出することが可能である。

ただ、こうした公的な事業とは別に、全国の茶師たちが地元の農業祭等の多くのイベントで手揉み茶を生産・販売したりするケース、また、個人的に作って販売もしくは贈答したり、さらに練習として手揉み茶を作るといった、目に見えない「私的」なケースを考えると、そこでの生産量は全く不明である。昔は一番茶の芽が出る春先にだけ、年にせいぜい2、3回しか手揉み茶を作ることができなかった。しかし、現在では冷凍技術が発達したことにより蒸葉を急速冷凍して保存できるようになり、品質を維持した蒸葉で年中何回でも手揉み茶を作ることができるようになったことで、さらに量的な把握がしづらくなったとも言える。

本節では、手揉み茶生産の一例として、全国手もみ茶振興会と静岡県茶手揉保存会における公的な事業の生産量を把握するとともに、製造者等への聞き取り調査で得られた情報から生産量を推定した。

#### ①全国手もみ茶振興会事業での生産量

全国手もみ茶振興会が主催する全国手もみ茶品評会は、同振興会の代表的事業である。令和2(2020)年に実施された第28回全国手もみ茶振興大会(令和2年11月11日)のプログラムには、同年9月に実施された全国手もみ茶品評会における審査成績と入札販売結果が出ている。それによると、同品評会には全国から104点の応募があった。品評会には400gを提出する規定であることから、生産量は、400gずつを104人が提出したことにより、計41.6kg生産されたことになる。「400g」という単位は、一般に2kgの茶葉を揉んで、約5分の1の約400gの手揉み製茶になることからの数値であることは聞き取り調査から得られた情報である。因みに、審査後、審査で使用した量を引いたそれぞれ約300gずつ計約30kgが入札にかけられ、すべて落札されている。令和2年は、高いものでは1等1席に入ったものが150万円/kgを超える価格で落札されており、最も安いもので1万円/kgであった。

(入札にかけられる茶は 300g であるため、実際に支払う額は高いもので 45 万円である。)

また、同振興会主催の全国手もみ製茶技術競技大会では、例年約 30 チームが出場し、やはり 400g ずつを会場で生産することから、全体で 12kg となる。

したがって、全国手もみ茶振興会事業での手揉み茶の生産量は、2 事業合わせて年間で 53.6kg となる。

## ②静岡県茶手揉保存会事業での生産量

静岡県茶手揉保存会では、前章「(3) 3 産地の手揉み製茶の保存・継承活動」で見た同保存会による各支部の「後継者養成事業」、「静岡県茶手揉技術競技大会」、「手揉み茶普及啓発事業」の 3 事業が算出の基本になる。令和 2 年度の事業実績から算出する。(「第 8 回定時総会議案」令和 3 年 3 月)

まず「後継者養成事業」では、各支部で実施された手揉茶研修会や技術講習会等は、各支部合計で年間 73 の催しが挙がっており、それぞれに使用された焙炉台数は合計で 183 台になる。1 台当たり 400g 生産するとして、計 73.2kg になる。また、同事業に位置づけられる教育関係手揉実習では、各支部合計で年間 25 の実習が行われ、焙炉台数は計 78 台で、計 31.2kg の生産量になる。

同様に「静岡県茶手揉技術競技大会」では、県内各支部から計 33 チームが参加した。1 チーム 1 焙炉であることから、生産量は少なく見積もって計 13.2kg となる。因みに、この競技大会での生産分は、審査に使用した以外の手揉み茶は販売している。

「手揉み茶普及啓発事業」に当たる「手揉み実演事業」では、ふじのくに茶の都ミュージアムでの茶手もみ体験での指導や駿府城月見茶会等での生産量は不明であるが、その他各支部でのイベントへの参加では、年間 24 のイベントに参加して手揉み実演を行っているが、焙炉台数は計 46 台で、生産量は 18.4kg となる。

したがって、静岡県茶手揉保存会における公的事业では、年間で 158.4kg となる。

## (2) 手揉み茶の流通状況

静岡県の事例では、年間で少なくとも 158.4kg の手揉み茶が生産されている。全国手もみ茶振興会会員数の約 35% を占め、支部数が多く、活動量もあることから、静岡県は、わが国で最も多い生産量の県であると推測できる。しかしながら、静岡県の年間荒茶生産量 25,200t (令和 2 年) から比べても微々たる量にすぎない。「市場」としてはあまりに小さな規模であり、したがって、手揉み茶の「流通」について統計や記録がないのも頷ける。

こうした手揉み茶の「流通」については、以上に見たような全国及び各県の手揉み茶品評会等の入札で落札され、それが通販等で販売される「商品」や、各県の手揉み競技会や地元の茶関連イベントにおいて直接販売された「商品」がある。

現地調査を行った 3 産地における製造者等への聞き取り調査では、生産量も、どう流通しているのかも「分からない」という回答が大半であった。しかしながら、全国品評会にも多く出品し、また多くの出品茶を高値で落札しているある製造者は、落札した手揉み製

茶を自身の所属する地元保存会会員の技術研鑽のため、会員同士で飲み比べる等により自家消費もするが、通信販売や、内外の限られた茶専門店への委託販売を行っている。地元自治体のふるさと納税返礼品にも出していると言う。

一般の茶の流通経路としては、茶の生産農家から農協や茶商（仕上げ加工業）もしくは茶問屋、さらにスーパー・小売店等を通して消費者に届けられるが、手揉み製茶の場合、各団体の事業活動で作られたものや茶師（茶の生産や仕上げに関わる者）個人により作られたものが直接消費者に販売されるか、もしくはそれらを調達した茶商が仕上げ加工をして直接消費者に届けられる。

ウェブ調査や聞き取り調査から想定される手揉み製茶という「商品」の調達（仕入れ）と普及（販売）の主な「流通ルート」としては、以下のようにまとめられる。

## ①手揉み茶の調達

### （ア）全国手もみ茶品評会での製茶

全国手もみ茶振興会が主催する全国手もみ茶品評会では、全国の会員茶師たちが腕によりをかけた自信作を出品する。前述のように、毎年全出品量の中から約 30kg の手揉み茶が競売にかけられ、ほぼすべてが落札される。出品者個人が自らの出品作を落札するケースが多いとされるが、前述の全国手もみ茶振興会「第 28 回全国手もみ茶振興大会」プログラムに公表されている落札者は茶園、製茶企業、全国振興会加入団体、個人などである。全国手もみ茶品評会で上位入賞を果たした茶であったり、上位入賞経験があり「茶聖」といった称号を持つ茶師が作った茶であれば、ある種のブランド価値を持つ商品になる。

### （イ）保存会等各支部の地元での催し物での製茶

現地調査を行った 3 産地の保存会等各支部単位での活動実績で見たように、静岡県独自の手揉茶競技会でも審査に使用した残りを販売していた。各産地の保存会等各支部では、地元での「新茶まつり」や「初市」、「茶摘体験ツアー」といった茶がテーマの催し物や観光イベントだけでなく、「農業祭」や「ふるさとまつり」といった総合的な地域イベントでも手揉み茶が作られており、市民に販売されるケースがある。

### （ウ）茶師自らによる製茶

公的な行事とは別に、茶師自らが手揉み茶を作る分は目に見えない。製造者等への聞き取り調査でも、各産地で勝手に作って勝手に売ったり飲んだりしている人は存在するとのことであった。つまり、茶師自らが作って自分や家族で飲んだり、販売したり、知人や友人への贈答として用いたりしていることが想定される。全国手もみ茶振興会会員として、全国にそれなりの数の手揉み茶を作れる人がおり、また当該振興会会員以外にも地方で手揉み茶を作る人がいることを考えると、総量としては侮れない数字になる。

## ②手揉み茶の普及

### （ア）茶園や茶商による通信販売

インターネットの通信販売では、茶園や茶商により全国手もみ茶品評会等で落札した

手揉み茶が数多く販売されている。全国手もみ茶品評会の「1等1席受賞」や「農林大臣賞受賞」といったキャッチコピーや製茶者の段位や個人名等をつけて少量で販売されるケースが多く、高級茶のイメージを出している。因みに、埼玉県のある業者は、有名な元サッカー選手を通じてテレビで手揉み製茶の良さを紹介したことを契機に、手揉み製茶に注目が集まり、注文が殺到したことがあるそうである。

#### **(イ) 茶専門店等での販売**

聞き取り調査では「国内外の茶専門店等へ委託販売」を行っている製造者がいるとの情報を得た。販売先の茶専門店等では、手揉み製茶をその場で飲むことも、茶葉として購入することもできるとのことであった。また、静岡県のある支部では、何年か前、地元競技会で作ったものを地元の茶専門店に販売してもらったという事例もあった。

#### **(ウ) ふるさと納税返礼品**

ある製造者への聞き取りでは、地元自治体に依頼されて、ふるさと納税の返礼品として提供したと言う。実際にその自治体のサイトを見てみると、普通の煎茶とセットでラインアップされていた。どの程度返礼品として送られているのかは不明であるが、こうした各産地から消費者に届くルートもある。

#### **(エ) その他**

静岡県茶手揉保存会の恒例事業となっている一番茶を献上する献上茶謹製事業では、令和3年は5台の焙炉（例年は10台）により手揉み茶が作られ（2～3kg）、皇室の方々に献上されている。

また、静岡の支部や宇治の支部での事業となっていた地元宗教施設の例大祭・献茶祭等では手揉み茶の奉納が行われている。

## 4. 地方自治体における製茶に関わる文化財指定等の状況調査

### (1) 都道府県アンケート調査の概要

製茶に関する文化財の指定等の全国的状況を網羅的に把握することを目的として、全国47都道府県に対する質問紙調査（「製茶に関する文化財等についてのアンケート調査」（章末に調査票を掲載））を行った。

#### ②調査の対象と方法

全国の都道府県の文化財担当部署を対象に質問紙を郵送し、郵送もしくはFAXによる回答を依頼した。また、希望する自治体に対しては調査票の電子データを提供し、電子メールによる回答を受け付けた。調査に際しては、参考資料として国及び主要茶産地を擁する自治体が指定等する文化財の中から製茶に関わる文化財に該当しうるものを例示した一覧表（「製茶に関する文化財の例」）を添付した。回答に際して、文化財担当課だけでは回答が困難な場合は各行政域内の市町村や農政部局等からも協力を得て回答するよう依頼した。なお、現在はほとんど茶が生産されていない地域についても、かつては自家用茶の生産や茶商を介した茶葉の流通があったり、製茶に関する文化財等が所在する可能性があることから、全ての都道府県を調査の対象とした。

〔調査期間：令和4年1月28日（金）（調査票発送）～令和4年2月28日（月）（回答期限）〕

#### ③調査項目

調査項目は以下の通りである。すでに指定等されている文化財の所在状況のほか、将来指定等の可能性のある文化資源や製茶に関する文化資源を活用した取組、伝統的な製茶技術の保存・継承に関する団体等についても尋ねた。

- (1) 製茶に関する文化財の所在状況（国指定等、都道府県指定等、市町村指定等）〔問1〕
- (2) 将来、指定等の可能性がある製茶に関する文化資源の所在状況〔問2〕
- (3) 製茶に関する文化財や文化資源を保存・活用する取組の状況〔問3〕
- (4) 伝統的な製茶技術の保存・継承に関する団体や施設、活動等の状況〔問4〕
- (5) 製茶振興（文化財の保存・活用を含む。）についての意見〔問5〕

### (2) 都道府県アンケート調査の結果概要

本調査では、全都道府県より回答を得た。なお、市町村等への照会方法や回答のとりまとめ方は各自自治体の担当者に一任しており、回答には自治体によって粗密がある。

指定等文化財の国、都道府県、市町村の合計件数は京都府が18件と最も多く、次いで静岡県（9件）、福岡県（7件）と主要茶産地が続く。指定等文化財以外の文化資源は静岡県、文化資源を活用した取組は京都府と静岡県、製茶技術の保存・継承団体等は京都府が他の

都道府県よりも顕著に件数が多く、両府県が中心的役割を果たしてきた近世以降の製茶や茶業の歴史を反映した結果となっている（表 4-1）。

以下の①～⑤では、設問に沿って全国的な状況をとりとまとめる。

表 4-1 都道府県別の製茶に関する文化財等の回答件数（問 1）

都道府県別 ◆茶の生産地(上位10)、△茶の生産が少ない自治体	問1(1) 国指定等文化財	問1(2) 都道府県指定等文化財	問1(3) 市区町村指定等文化財	問1 指定等文化財(計)	問2 将来、指定等の可能性がある文化資源	問3 製茶に関する文化財等を活用した取組(2018年以降)	問4 製茶技術の保存・継承団体や施設、活動等
北海道△							
青森県△							
岩手県							
宮城県						2	
秋田県△	2			2			1
山形県△	1			1		1	
福島県							
茨城県	1		3	4	4	1	2
栃木県						1	1
群馬県	1			1			
埼玉県◆	2		3	5		4	2
千葉県							
東京都	2		1	3			
神奈川県	1			1	4		
新潟県			5	5		3	2
富山県△							1
石川県	1		2	3			3
福井県					4	1	2
山梨県							
長野県							1
岐阜県	3		2	5	2	1	2
静岡県◆	4	3	2	9	25	14	4
愛知県◆					4	1	
三重県◆			3	3	1	1	5
滋賀県	1			1	6	1	1
京都府◆	5	10	3	18	2	16	16
大阪府△			1	1	2		
奈良県					1		1
兵庫県							
和歌山県							
鳥取県					2		
島根県							
岡山県							
広島県							
山口県							
徳島県	2			2		1	2
香川県							
愛媛県	1	1		2		3	6
高知県	3	1	2	6	1	4	2
福岡県◆	5	1	1	7		2	1
佐賀県◆	1		1	2		1	1
長崎県					4	1	2
熊本県◆			3	3	4	1	3
大分県							
宮崎県◆	1		1	2	4		2
鹿児島県◆			2	2	3	1	3
沖縄県		1		1			
計	37	17	35	89	73	61	66

### ①製茶に関する文化財の所在状況〔問1〕

47 都道府県のうち、国指定等文化財が所在するのは 18 都府県（文化財件数は 37 件、以下同様）、都道府県指定等文化財が所在するのは 6 府県（17 件）、市区町指定等文化財が所在するのは 16 都府県（35 件）で、都道府県間の重複（「四国山地の発酵茶の製造技術」は徳島県、愛媛県、高知県が回答）も含めると、24 都府県の延べ 89 件の指定等文化財についての回答が得られた。

文化財の種別では、有形文化財 47 件（国指定 3・国登録 17、都府県 7、市区町 20）、無形文化財 5 件（市区町 5）、有形民俗文化財 10 件（国指定 2・国登録 2、都府県 3、市区町 3）、無形民俗文化財 8 件（国指定 1・国記録選定 3、都府県 2、市区町 2）、記念物 11 件（国 3、都府県 3、市区町 5）、文化的景観 6 件（国 4、都府県 2）、伝統的建造物群 2 件となっている（表 4-2）。細目では建造物が最も多く、続いて古文書・歴史資料、製茶関連用具となっている。なお、自治体指定等文化財の種別について細目の回答がない場合は国の指定等文化財を参考に分類している（表 4-3）。

表 4-2 文化財の体系と製茶に関する文化財回答数（問 1）

文化財の種別		該当しうるもの	国	都府県	市区町	計	
有形文化財	建造物	製茶工場、茶業関連の古民家・商家等（例. 茶蔵、茶小屋、ホイロ小屋、茶摘み部屋、茶商店舗など）	18		6	24	
	美術工芸品	絵画	製茶の描写がある風景画、風俗画など	1	1		2
		彫刻	茶業関連のいわれがあるもの			1	1
		工芸品	茶業関連の伝承・製茶関連の意匠（例. 茶畑、茶摘み風景など）があるもの		1	1	2
		書跡・典籍	茶業に関連する内容を含むもの	1	1	1	3
		古文書等 歴史資料	茶業関連のまとまった記録や重要な記録を含むもの		4	11	15
	考古資料	茶栽培に関する遺物・遺構				0	
無形文化財	芸能	製茶に関する内容を含むもの			1	1	
	工芸技術	製茶技術、製茶道具製作技術			4	4	
	その他					0	
有形民俗文化財		農耕具のうち製茶関連用具など	4	3	3	10	
無形民俗文化財		風俗慣習			2	2	
		民俗芸能	茶摘み唄、茶揉み唄、製茶の所作を含む踊りなど				0
		民俗技術	製茶技術、製茶道具製作技術	4	2		6
記念物	史跡	茶業史の偉人、茶伝来・茶栽培に関する記念碑など	2		3	5	
	名勝	茶業と関連があるもの		2		2	
	天然記念物	チャの木	1	1	2	4	
文化的景観	重要文化的景観	茶畑、茶園	4	2		6	
伝統的建造物群	重要伝統的建造物群保存地区	茶産地集落	2			2	
文化財の保存技術	選定保存技術	製茶技術、製茶道具製作技術				0	
埋蔵文化財						0	
計			37	17	35	89	

（注）文化財の種別区分は、文化庁「文化財の体系図」による。



表 4-3 製茶に関する文化財一覧（問 1）

（国指定等文化財）

文化財の種別 [ ]内は回答数		指定文化財等 ( )内は指定・選定等別/指定等年月日、【】内は所在地		
有形文化財 [20]	建造物 [18]		<ul style="list-style-type: none"> <li>●旧加藤茶舗店蔵(登録/2021. 2. 4)【秋田・横手市】</li> <li>●今村家住宅納屋(登録/2020. 8. 17)【京都・京都市】</li> <li>●長瀬茂八郎商店店舗兼主屋(登録/2017. 6. 28)【岐阜・高山市】</li> <li>●なべしま銘茶店舗兼主屋(登録/2017. 6. 28)【岐阜・高山市】</li> <li>●なべしま銘茶土蔵(登録/2017. 6. 28)【岐阜・高山市】</li> <li>●小長井家住宅奥蔵(登録/2016. 2. 25)【静岡・静岡市】</li> <li>●菊川赤れんが倉庫(登録/2014. 4. 25)【静岡・菊川市】</li> <li>●前田園本店店舗(登録/2013. 12. 24)【福岡・直方市】</li> <li>●前田園本店倉庫(登録/2013. 12. 24)【福岡・直方市】</li> <li>●旧和田家住宅(クロスケの家) 主屋・製茶工場・土蔵(登録/2013. 6. 21)【埼玉・所沢市】</li> <li>●高橋茶舗座敷蔵(登録/2010. 9. 10)【秋田・横手市】</li> <li>●吉川芳樹園店舗兼主屋(登録/2007. 5. 29)【滋賀・草津市】</li> <li>●北島屋茶店主屋(登録/2004. 11. 8)【石川・七尾市】</li> <li>●塚本茶舗 脇蔵(登録/2000. 12. 4)【茨城・桜川市】</li> <li>●小見家住宅(登録/2000. 3. 29)【群馬・高崎市】</li> <li>●旧マッケンジー住宅(登録/1998. 1. 8)【静岡・静岡市】</li> <li>●石田家住宅主屋(登録/2000. 12. 20)【京都・長岡京市】</li> <li>●松延家住宅(重文/1977. 1. 28)【福岡・八女市】</li> </ul>	
		美術工芸品 [2]	絵画	●紙本著色賀茂競馬宇治茶摘図(久隅守景筆/六曲屏風)(重文/1949. 2. 18)【東京・港区】
			彫刻	
			工芸品	
			書跡・典籍	●喫茶養生記(重文/1974. 6. 8)【神奈川・鎌倉国宝館(鎌倉市)】
			古文書等 歴史資料	
無形文化財	芸能			
	工芸技術			
有形民俗文化財 [4]			<ul style="list-style-type: none"> <li>●宇治茶の生産・販売用具(登録/未告示(2022年3月予定))【京都・宇治市】</li> <li>●狭山茶の生産用具(登録/2007. 3. 7)【埼玉・入間市】</li> <li>●日向の山村生産用具(重要/1993. 4. 15)【宮崎・宮崎市】</li> <li>●羽村の民家(旧下田家)とその生活用具(重要/1984. 5. 22)【東京・羽村市】</li> </ul>	
無形民俗文化財 [4]		風俗慣習		
		民俗技術	<ul style="list-style-type: none"> <li>●阿波晩茶の製造技術(重要/2021. 3. 11)【徳島・上勝、那賀、美波】</li> <li>●四国山地の発酵茶の製造技術(記録/2018. 3. 8)【徳島・上勝、那賀他】</li> <li>●四国山地の発酵茶の製造技術(記録/2018. 3. 8)【愛媛・四国地方】</li> <li>●四国山地の発酵茶の製造技術(碁石茶製造技術)(記録/2018. 3. 8)【高知・大豊町】</li> </ul>	
記念物 [3]	史跡 [2]		<ul style="list-style-type: none"> <li>●松ヶ岡開墾場(1989. 8. 11)【山形・鶴岡市】</li> <li>●高山寺境内(1966. 2. 23)【京都・京都市】</li> </ul>	
	名勝			
	天然記念物 [1]		●嬉野の大チャノキ(1926. 10. 20)【佐賀・嬉野市】	
文化的景観 [4]	重要文化的景観		<ul style="list-style-type: none"> <li>●四万十川流域の文化的景観源流域の山村(2012. 1. 24)【高知・津野町宮谷集落】</li> <li>●四万十川流域の文化的景観源流域の山村(2012. 1. 24)【高知・津野町桂集落】</li> <li>●求菩提の農村景観(2012. 9. 19)【福岡・豊前市】</li> <li>●宇治の文化的景観(2009. 2. 21)【京都・宇治市】</li> </ul>	
伝統的建造物群 [2]	重要伝統的建造物群保存地区		<ul style="list-style-type: none"> <li>●焼津市花沢(重要/2014. 9. 18)【静岡・焼津市】</li> <li>●八女福島重要伝統的建造物群保存地区を構成する許斐本家(重要/2002. 5. 23)【福岡・八女市】</li> </ul>	

(注) 文化財の体系のうち、いずれの都道府県からも回答がなかった項目（考古資料、無形文化財「その他」、無形の民俗文化財「民俗芸能」、文化財の保存技術、埋蔵文化財）は省略した。

(都道府県指定等文化財)

文化財の種別 [ ]内は回答数		指定文化財等 ( )内は指定等の特記/指定等年月日、【】内は所在地	
有形文化財	建造物		
	美術工芸品 [7]	絵画	●製茶風俗図屏風(1980. 3. 5)【愛媛・松山市】
		彫刻	
		工芸品	●石茶臼(1984. 3. 16)【高知・高知市】
		書跡・典籍	●求菩提山文書(1971. 11. 16)【福岡・豊前市】
		古文書等	●上林春松家文書(暫定登録/2019. 2. 1)【京都・宇治市】 ●上林三入家文書(暫定登録/2018. 3. 23)【京都・宇治市】 ●上林味ト家文書(暫定登録/2018. 3. 23)【京都・宇治市】
		歴史資料	●上江洲家資料(2009. 12. 1)【沖縄・久米島町】
無形文化財	芸能 工芸技術		
有形民俗文化財 [3]		●宇治の製茶図(暫定登録/2018. 3. 23)【京都・宇治市】 ●宇治の製茶関連用具(暫定登録/2017. 12. 27)【京都・宇治市】 ●手もみ製茶関係器具類(1964. 10. 6)【静岡・島田市、菊川市】	
無形民俗文化財 [2]		風俗慣習 民俗技術 [2] ●手揉製茶技術(2010. 12. 3)【静岡・静岡市】 ●宇治茶手もみ製茶技術(指定/2008. 3. 21)【京都・宇治市、京田辺市、宇治田原町、和東町、南山城村】	
記念物 [3]	史跡		
	名勝 [2]	●上林春松家庭園(指定/2017. 3. 17)【京都・宇治市】 ●中村藤吉家庭園(指定/2017. 3. 17)【京都・宇治市】	
	天然記念物 [1]	●茶樹(やぶきた種母樹)(1963. 4. 30)【静岡・静岡市】	
文化的景観 [2]		●南山城村の宇治茶生産景観―山なりの茶畑と山裾の農家(選定/2015. 3. 24)【京都・南山城村】 ●和東町の宇治茶の茶畑景観(選定/2008. 3. 21)【京都・和東町】	
伝統的建造物群			

(市区町指定等文化財)

文化財の種別 [ ]内は回答数		指定文化財等 ( )内は指定等特記があるもの/指定等年月日、【】内は所在地	
有形文化財 [20]	建造物 [6]	●旧石田園(前の蔵、次の蔵、製茶場、茶箱蔵、味噌蔵、離れ)(2021. 7. 1)【新潟・村上市】※歴史的風致形成建造物	
		●常盤園(主屋、西土蔵、東土蔵)(2019. 7. 1)【新潟・村上市】※同前	
		●一ノ矢部茶店主屋(2019. 7. 1)【新潟・村上市】※同前	
		●九重園(店舗、座敷棟、古土蔵、新土蔵)(2018. 7. 2)【新潟・村上市】※同前	
		●許斐家住宅(2017. 2. 27)【福岡・八女市】	
		●永谷宗円生家(指定/1974. 6. 20)【京都・宇治田原町】	
	美術工芸品 [14]	絵画	
		彫刻	●吉村藤十郎の版木・木印(2018. 2. 15)【佐賀・嬉野市】
		工芸品	●茶うす・茶釜(1966. 4. 15)【熊本・菊池市】
		書跡・典籍	●小松旧記(1991. 11. 3)【石川・小松市】
歴史資料	古文書等	●関宿・境町・岩井村茶会所設立定書(2019. 4. 25)【茨城・境町】 ●高山町会所文書(歴史資料/2008. 9. 22)【岐阜・高山市】 ●旧市川造船所資料(船舶設計図面) 911 葉(歴史資料/2020. 8. 24)【三重・伊勢市】 ●池上家文書(古文書/1998. 4. 1)【大阪・茨木市】 ●旧荏原郡代田村名主齋田家文書(古文書/1993. 8. 9)【東京・世田谷区】 ●馬原家文書(1990. 3. 14)【宮崎・高千穂町】 ●村上町年行事文書(歴史資料/1986. 10. 28)【新潟・村上市】 ●文化六年菩提新田已改茶畑検地帳、文化十三年菩提新田子改茶畑検地帳(古文書/1983. 12. 22)【静岡・袋井市】 ●奉納絵馬(歴史資料/1978. 5. 1)【茨城・坂東市(沓掛香取神社)】 ●十村石黒家文書(古文書/1967. 11. 3)【石川・小松市】 ●角竹郷土史料文庫(歴史資料/1961. 12. 7)【岐阜・高山市】	
	歴史資料		

(市区町指定等文化財 続き)

文化財の種類		指定等文化財
無形文化財 [5]	芸能 [1]	●鹿北茶山唄(1989. 4. 1)【熊本・山鹿市】
	工芸技術 [4]	●宇治茶手もみ製法(1986. 4. 25)【京都・宇治市】 ●青柳製釜炒玉緑茶手炒技法(1977. 8. 25)【熊本・山都町】 ●手揉狭山茶(1977. 8. 1)【埼玉・入間市】 ●手揉製茶技術(1973. 4. 1)【静岡・藤枝市】
有形民俗文化財 [3]		●焙炉と助炭(2019. 4. 25)【茨城・境町】 ●永谷宗円生家焙炉跡(1974. 6. 20 指定)【京都・宇治田原町】 ●製茶用具一式(1967. 5. 6)【埼玉・入間市】
無形民俗文化財 [2]		●辻堂のお茶屋上げ(1978. 8. 31)【高知・四万十町河内】 ●茶上げ(1968. 3. 19)【高知・四万十町下津井】
		民俗技術
記念物 [5]	史跡 [3]	●冠山茶の木原(1981. 3. 26)【三重・四日市市】 ●重開茶場碑及び茶場後碑(1967. 5. 6、追加指定 2014. 6. 1)【埼玉・入間市】 ●宝福寺跡(1958. 6. 6)【鹿児島・南九州市川辺町】
	名勝	
	天然記念物 [2]	●霧島の大茶樹(2009. 3. 26)【鹿児島・霧島市牧園町】 ●アッサム茶原種園(1990. 10. 24)【三重・御浜町】
文化的景観		
伝統的建造物群		

②将来、指定等の可能性がある製茶に関する文化資源の所在状況 [問 2]

文化財として指定等されているもの以外に、将来、指定等の可能性がある製茶に関する文化資源が所在するかどうかを尋ねたところ、「所在する」と回答したのは17府県(73件)であった。回答があった文化資源を国の文化財の体系に沿って分類すると、有形文化財が27件、無形文化財が6件、有形民俗文化財が8件、無形民俗文化財が8件、記念物が17件、文化的景観が7件となった。なお、今後指定等の可能性がある文化資源についての情報は、各地方自治体において非公表事項であることから、本報告書での掲載は割愛する。

③製茶に関する文化財や文化資源を保存・活用する取組の状況 [問 3]

市町村や民間・地域団体等の取組も含めて、製茶に関する文化財や文化資源を保存・活用する取組があるかどうかを尋ねたところ、「2018年以降に取組がある(進行中、計画中含む。)」と回答したのは21府県(61件)であった。取組内容としてはイベント、体験学習、展示など子どもや一般向けの普及活動、商品開発、景観保全、茶園管理や後継育成など産地継承に関する取組、記録、調査、計画策定など文化的価値の確立に向けた取組などである(表4-4)。

表 4-4 製茶に関する文化財や文化資源を保存・活用する取組一覧（問3）

区分 [ ]内は回答数	取組名称 ( )内は実施団体・施設等、【】内は所在地
イベント [11]	<ul style="list-style-type: none"> <li>●聖一国師生家「水汲みの儀」「清い水の水撒き」(聖一国師顕彰会(事務局:静岡商工会議所))【静岡・静岡市】</li> <li>●駿府本山お茶壺道中行列「茶詰めの儀」「蔵出しの儀」「口切りの儀」(駿府本山お茶まつり委員会(事務局:JA静岡市))【静岡・静岡市】</li> <li>●新野左馬助公献茶祭(新野左馬助公顕彰会)【静岡・御前崎市】</li> <li>●城陽茶まつり(城陽茶まつり実行委員会)【京都・城陽市】</li> <li>●歩くまちとお茶くみやまウォーキングイベント(久御山町産業課、同町社会教育課、お茶の京都DMO)【京都・久御山町】</li> <li>●新茶まつり(湯屋谷宗円さんの里づくり会)【京都・宇治田原町】</li> <li>●津野町茶畑ウォーキング(津野町教育委員会/船戸地区活性化委員会/JAつのやま)【高知・津野町】</li> <li>●求菩提資料館2020年度秋の企画展『お茶～求菩提に伝わった茶とその未来～』(求菩提資料館(担当課・豊前市教育委員会生涯学習課)ほか)【福岡・豊前市】</li> <li>●釜炒り製法の実演展示(東彼杵町手炒り釜炒り茶保存会)【長崎・東彼杵町】</li> <li>●鹿北茶山唄全国大会(鹿北茶山唄全国大会実行委員会・鹿北茶山唄保存会)【熊本・山鹿市】</li> <li>●宝福寺開基600周年講演会及びバスツアー(文化財課/茶業課/茶業振興会)【鹿児島・南九州市】</li> </ul>
体験学習 [11]	<ul style="list-style-type: none"> <li>●さしま茶ふれあい学習(坂東市役所 産業経済部 農業政策課)【茨城・坂東市】</li> <li>●村上茶ムリエ講座(村上市観光協会)【新潟・村上市】</li> <li>●釜炒茶の製造技法の伝習(遠敷地区ふるさとづくり推進会 キッズサポーター(文化交流課・食のまちづくり課))【福井・小浜市】</li> <li>●手揉み茶体験(手揉み保存会)【岐阜・白川町】</li> <li>●町内小学生の茶摘み体験(JAつのやま)【高知・津野町】</li> <li>●茶摘み体験(村上市観光協会)【新潟・村上市】</li> <li>●手もみ製茶体験(浜松茶手揉保存会)【静岡・浜松市】</li> <li>●茶歌舞伎体験(有限会社村松商店)【静岡・浜松市】</li> <li>●心とむ抹茶ふれあい体験(心とむ抹茶ふれあい体験実行委員会)【京都・城陽市】</li> <li>●霧の森「手もみ茶体験」(四国手もみ茶振興会)【愛媛・四国中央市】</li> <li>●ぶぜんみたいけん(豊前市観光協会)【福岡・豊前市】</li> </ul>
展示 [8]	<ul style="list-style-type: none"> <li>●ふじのくに茶の都ミュージアム(ふじのくに茶の都ミュージアム)【静岡・島田市】</li> <li>●企画展「お茶を楽しむ」(埼玉県立歴史と民俗の博物館)【埼玉・さいたま市】</li> <li>●冬期企画展「狭山茶と狭山の食文化」(狭山市立博物館)【埼玉・狭山市】</li> <li>●特別展「史料で読み解く狭山茶の歴史」(入間市博物館)【埼玉・入間市】</li> <li>●常設展示「茶の世界」(入間市博物館)【埼玉・入間市】</li> <li>●西尾市岩瀬文庫企画展(西尾市岩瀬文庫(西尾市教育委員会文化財課))【愛知・西尾市】</li> <li>●四郷郷土資料館常設展示(製茶関連コーナー)(四郷郷土資料保存会)【三重・四日市市】</li> <li>●嬉野茶交流館 チャオシル(嬉野市役所 茶業振興課)【佐賀・嬉野市】</li> </ul>
商品開発 [5]	<ul style="list-style-type: none"> <li>●桃生茶の生産・販売(名称不明)(有限会社ファーム・ソレイユ東北(お茶のあさひ園))【宮城・石巻市】</li> <li>●富谷茶復活プロジェクト(公益社団法人富谷市シルバー人材センター)【宮城・富谷市】</li> <li>●松ヶ岡茶再生プロジェクト(松ヶ岡地域振興会議)【山形・鶴岡市】</li> <li>●天下一製法による手揉茶「天下富士」の製造・販売(富士市茶手揉保存会)【静岡・富士市】</li> <li>●久万高原野草茶プロジェクト(筒井農園)【愛媛・(久万高原町)】</li> </ul>
景観保全 [6]	<ul style="list-style-type: none"> <li>●浜茶と竹林の景観・城陽市上津屋～木津川の恵みがもたらす宇治てん茶～(城陽市茶生産組合)【京都・城陽市】</li> <li>●高品質てん茶の産地・八幡市～流れ橋周辺に広がる浜茶の景観～(JA京都やましろ都々城茶生産組合)【京都・八幡市】</li> <li>●玉露の郷・京田辺飯岡～丘陵地に広がる覆下茶園と集落の景観～(京田辺市飯岡区)【京都・京田辺市】</li> <li>●緑茶のふるさと・宇治田原湯屋谷～永谷宗円生家と茶園景観～(宇治田原町湯屋谷区)【京都・京田辺市】</li> <li>●宇治茶の郷 和東の茶畑(NPO法人わづか有機栽培茶業研究会)【京都・和東町】</li> <li>●宇治茶の主産地・南山城村～大空へ向かって駆け上がる茶畑景観～(南山城村茶業振興対策協議会)【京都・南山城村】</li> </ul>
産地継承 [7]	<ul style="list-style-type: none"> <li>●朝比奈玉露承継事業(藤枝市お茶の街推進室、藤枝市茶振興協議会)【静岡・藤枝市】</li> <li>●イベントや商談会出展等による茶草場農法の周知・PR活動(地元生産者・掛川市お茶振興課)【静岡・掛川市】</li> <li>●茶草場農法作業応援ボランティア募集による農作業支援(地元住民・掛川市お茶振興課)【静岡・掛川市】</li> <li>●静岡の茶草場農法実践者認定制度(榊茶文字の里東山・掛川市お茶振興課)【静岡・掛川市】</li> <li>●手もみ製茶技術研修会(宇治茶製法技術保存協会)【京都・宇治市】</li> <li>●上勝阿波晩茶を未来へつなごうプロジェクト(一般社団法人上勝阿波晩茶協会)【徳島・上勝町】</li> <li>●共働の茶縁事業(津野町/キリンビール)【高知・津野町】</li> </ul>

(続き)

区分 [ ]内は回答数	取組名称 ( )内は実施団体・施設等、【】内は所在地
記録作成 [3]	<ul style="list-style-type: none"> <li>●映像作品「堀井式碾茶乾燥機の記録」の作成・公開(公益社団法人京都府茶業会議所)【京都府】</li> <li>●動画「伝統の宇治茶製法 覆下園」の作成・公開(公益社団法人京都府茶業会議所)【京都府】</li> <li>●映像作品「製茶図に見る明治のお茶づくり」の作成(宇治茶ブランド拡大協議会)【京都府】</li> </ul>
調査 [2]	<ul style="list-style-type: none"> <li>●石鎚黒茶製造技術調査事業(西条市教育委員会/社会教育課)【愛媛・西条市】</li> <li>●記録選択に係る調査事業【高知・大豊町】</li> </ul>
計画策定 [4]	<ul style="list-style-type: none"> <li>●大田原市文化財保存活用地域計画の策定(大田原市教育委員会)【栃木・大田原市】</li> <li>●村上市歴史的風致維持向上計画(村上市(都市計画課))【新潟・村上市】</li> <li>●甲賀市文化財保存活用地域計画(甲賀市)【滋賀・甲賀市】</li> <li>●木津川市文化財保存活用地域計画の策定(木津川市文化財保護課)【京都・木津川市】</li> </ul>
その他 [4]	<ul style="list-style-type: none"> <li>●大久保大茶樹茶摘み(藤枝市茶振興協議会・藤枝市茶手揉保存会)【静岡・藤枝市】</li> <li>●藤江勝太郎家住宅(未定)【静岡・森町】</li> <li>●森茶業史刊行と活用(未定)【静岡・森町】</li> <li>●日本遺産「日本茶 800年散歩～京都・山城～」【京都・山城地域 12市町村】</li> </ul>

#### ④伝統的な製茶技術の保存・継承に関する団体や施設、活動等の状況 [問 4]

「手揉み茶保存会」など伝統的な製茶技術の保存・継承に関する団体や施設、活動等の有無について尋ねたところ、「ある」と回答したのは24府県(66件)であった。団体47件のうち伝統製法の保存継承団体は33件、施設19件のうち製茶体験ができる施設は10件であった(表 4-5)。なお、蒸製煎茶の手揉み技術保存団体については、三重県、京都府は地域別の団体を回答しているのに対し、静岡県は全県団体のみの回答となっている。

表 4-5 伝統的な製茶技術の保存・継承に関する団体や施設一覧 (問 4)

区分 [ ]内は回答数		団体・施設等の名称 [ ]内は所在地
団体	伝統製法の保存継承団体[33]	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 檜山茶保存会【秋田・能代市】</li> <li>● 大子町手もみ茶保存会【茨城・大子町】</li> <li>● 茨城県さしま茶手揉保存会【茨城・坂東市】</li> <li>● 入間市手揉狭山茶保存会【埼玉・入間市】</li> <li>● 小口手摘製茶法伝承の会【新潟・新潟市】</li> <li>● 村上茶研究会【新潟・村上市】</li> <li>● 南信州茶手揉保存会【長野県】</li> <li>● 静岡県茶手揉保存会【静岡県】</li> <li>● 白川茶手揉み保存会【岐阜・白川町】</li> <li>● 三重県手もみ茶技術伝承保存会鈴鹿支部【三重・鈴鹿市】</li> <li>● 三重県手もみ茶技術伝承保存会大台地区【三重・大台町】</li> <li>● 公益社団法人京都府茶業会議所【京都府】</li> <li>● 宇治茶製法技術保存協会【京都・宇治市】</li> <li>● 和束茶手揉み技術保存会【京都・和束町】</li> <li>● 南山城村茶業振興対策協議会「茶手もみ技術保存会」【京都・南山城村】</li> <li>● 奈良手揉み振興会【奈良・奈良市】</li> <li>● 石鎚黒茶さつき会【愛媛・西条市】</li> <li>● 障害者事業所ピース【愛媛・西条市】</li> <li>● 就労継続支援B型事業所Visee【愛媛・西条市】</li> <li>● 阿波晩茶の製造技術保存会【徳島県】</li> <li>● 物部『大抜茶』復活の会【高知・香美市】</li> <li>● 大豊町碁石茶協同組合【高知・大豊町】</li> <li>● 福岡県八女茶手もみ技術研究会【福岡・八女市】</li> <li>● 嬉野釜炒茶協議会【佐賀・嬉野市】</li> <li>● 東彼杵町手炒り釜炒り茶保存会【長崎・東彼杵町】</li> <li>● 長崎そご茶手揉み振興会【長崎・東彼杵町】</li> <li>● 青柳製釜炒玉緑茶保存会【熊本・山都市】</li> <li>● 山鹿市茶業青年会【熊本・山鹿市】</li> <li>● 宮崎県茶手揉み保存会【宮崎県】</li> <li>● 五ヶ瀬町茶業青年グループ 新緑会【宮崎・五ヶ瀬町】</li> <li>● 鹿児島市茶手もみ保存会【鹿児島・鹿児島市】</li> </ul>
	その他[14]	<ul style="list-style-type: none"> <li>● やみぞあづまっぺ協議会【栃木・大田原市】</li> <li>● 石川県茶商工業協同組合【石川・金沢市】</li> <li>● 丸八製茶場【石川・加賀市】</li> <li>● 打越製茶農業協同組合【石川・加賀市】</li> <li>● 遠敷地区ふるさとづくり推進会【福井・小浜市】</li> <li>● キッズ・サポーター【福井・小浜市】</li> <li>● 川根時間（川根時間実行委員会主催）【静岡・川根本町】</li> <li>● NPO 法人日本 cha 茶ちゃ【三重・松阪市】</li> <li>● 政所茶振興協議会【滋賀・東近江市】</li> <li>● 宇治茶ブランド拡大協議会【京都・宇治市】</li> <li>● 城陽茶業青年団【京都・城陽市】</li> <li>● 京田辺玉露生産組合【京都・京田辺市】</li> <li>● CHASTAR☆☆☆【京都・木津川市】</li> <li>● 一般社団法人 上勝阿波晩茶協会【徳島・上勝町】</li> </ul>
	施設	製茶体験施設[10]
	展示施設[7]	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 入間市博物館【埼玉・入間市】</li> <li>● フォーレ中川根茶茗館【静岡・川根本町】</li> <li>● 京都府立山城郷土資料館【京都・木津川市】</li> <li>● 宇治市歴史資料館【京都・宇治市】</li> <li>● お茶と宇治のまち歴史公園 お茶と宇治のまち交流館「茶づな」【京都・宇治市】</li> <li>● 福寿園資料館【京都・木津川市】</li> <li>● 製茶道具・機械の展示【鹿児島・南九州市】</li> </ul>
	その他[2]	<ul style="list-style-type: none"> <li>● バタバタ茶伝承館【富山・朝日町】</li> <li>● 宇治茶道場「匠の館」【京都・宇治市】</li> </ul>

(注) 団体名について非公開の希望があったものは掲載していないため、回答数と掲載団体数は一致しない。

## ⑤製茶振興（文化財の保存・活用を含む。）についての意見 [問 5]

最後に、自治体における製茶振興（文化財の保存・活用を含む。）について尋ねたところ、12 府県から回答があった。

「お茶に親しむ機会の創出」「地元小学生等への文化啓発事業」など文化行政部門での製茶振興に関わる取組の紹介、「若い世代は急須でお茶を煎れることも少なくなって、当地が茶産地であったことは忘れられつつある」「町内にお茶生産組合があるが、近年は規模が縮小しており存続が厳しい」といった地域の茶業を取り巻く厳しい現状の紹介のほか、「文化的景観の選定が必要と考えている」「市や個人で保有している記録や民具については、今後適宜収集、保存、活用をしていきたい」など文化財行政部門としての今後の取組の方向性、「手揉み製茶を無形文化財として指定等をした後に活用できる補助制度の創設」「伝統的な製茶技術の PR を含む製茶文化の振興事業の実施」「他自治体の事例を紹介してもらえれば、調査・研究の一助になる」など国の施策の拡充についての意見や要望等が寄せられた。

### （3）回答一覧（[ ]内数字は回答数）

#### ①製茶に関する文化財の所在状況 [問 1]

##### （国指定等文化財）

都府県	名称	指定・登録等	所在地	指定等年月日	概要 ※は別添資料からの一部抜粋
<b>有形文化財（建造物） [18]</b>					
秋田県	旧加藤茶舗店蔵	登録	横手市	2021. 2. 4	※高橋茶舗は、昭和 24 年から現在の場所で開業しており、この際に譲りうけたのちは商品蔵として使用され現在に至っている。
	高橋茶舗座敷蔵	登録	横手市	2010. 9. 10	※市内に現存する数少ない店蔵の一つであり、大正末期の外観を残して歴史的景観を形成しつつ、世界各地の人が訪れる交流の場という新たな機能を担う貴重な建物である。
茨城県	塚本茶舗 脇蔵	登録	桜川市	2000. 12. 4	文庫蔵として建設されたが、戦後に茶舗を開業し、茶葉・茶箱の保管庫としても利用されていた。地元で製茶産業はなく、製茶に関する文化財と呼べるか、やや疑問。
群馬県	小見家住宅	登録	高崎市	2000. 3. 29	安政 4 年(1857)創業の老舗茶舗。150 年の歴史を持つ店の敷地には、江戸末期から明治大正時代にかけて建造された土蔵・レンガ蔵等がある。
埼玉県	旧和田家住宅（クロスケの家）主屋・製茶工場・土蔵	登録	所沢市	2013. 6. 21	主屋：明治 35 年頃建設と推定。製茶の過程で生の茶葉を広げるため、広い土間を有する。 製茶工場：明治 35 年建設。茶工場とするため昭和 26 年増築。 土蔵：明治 20 年頃建設。製茶作業場のほか、労務者の宿泊所としても活用された。
石川県	北島屋茶店主屋	登録	七尾市	2004. 11. 8	明治 37 年頃建築、木造造（腕木構造・瓦葺）、延床面積 132 ㎡（1 階 70 ㎡、2 階 61 ㎡）。伝統的な腕木構造を伝え遺す貴重な建造物である。昭和 8 年「北島屋茶店」創業。
岐阜県	長瀬茂八郎商店店舗兼主屋	登録	高山市	2017. 6. 28	上一之町の通りに東面して建つ大正期の町家で、正面二階の壁面は一階より半間後退する。間口五間、奥行四間で一階南側を通り土間、奥側を吹抜けとし、二階の座敷や茶室は製茶業を営んだ施主が趣向を凝らす。伝建地区周辺の歴史的景観を良好に形成する。
	なべしま銘茶店舗兼主屋	登録	高山市	2017. 6. 28	下一之町の通りに東面して建つ明治中期の大型町家。間口六間、奥行八間で正面二階の壁面を一階より半間後退させ、二階開口部には板連子を入れる。一階南側を通り土間とし、中庭を介し土蔵へと続く。二階は一部を吹抜けとする。高山の豪商の繁栄を示す。
	なべしま銘茶土蔵	登録	高山市	2017. 6. 28	店舗兼主屋の西奥に、中庭に面して南北棟で建つ。土蔵造二階建、切妻造平入鉄板葺で、小屋組は登梁、屋根は置屋根とする。東面の戸口の両開扉や上下階の窓には掛子塗土戸を吊り、外壁は白漆喰で仕上げる。柱をやや内転びとする手法など、高山の土蔵の古式を示す。

静岡県	小長井家住宅奥蔵	登録	静岡市	2016. 2. 25	敷地の南奥に南北棟で建ち、桁行五・五メートル梁間四・五メートル、木造三階建、切妻造棧瓦葺。木造の軸部に石張したうえで漆喰塗で仕上げ、水切と軒蛇腹を廻らす。一階両妻を戸口とし、二階窓に重厚な土戸を開く。店蔵とともに茶間屋の屋敷構えを伝える。
	旧マッケンジー住宅	登録	静岡市	1998. 1. 8	日本茶の輸出に貢献し、各種社会事業にも尽くしたマッケンジー夫妻の旧宅。伊豆半島を望む駿河湾岸の広大な敷地に建つ。W. M. ヴォーリスの設計で、木造2階建、望楼付のスパニッシュスタイルになる。赤瓦屋根とモルタル塗りの白壁の対比がひととき目立つ。
	菊川赤れんが倉庫	登録	菊川市	2014. 4. 25	菊川駅南側に南北棟で建ち、煉瓦造二階建、寄棟造棧瓦葺で、小屋は洋小屋を組む。外壁下部や軒蛇腹、開口部の欠円アーチなどに焼過煉瓦を効果的に用いる。茶葉の搬出入を考慮して開口を配置し、内部に合組作業の用具痕跡を残すなど、菊川製茶の歴史を伝える。
滋賀県	吉川芳樹園店舗兼主屋	登録	草津市	2007. 5. 29	茶業関連の商家
京都府	今村家住宅納屋	登録	京都市	2020. 8. 17	敷地中央、主屋の西側背面に位置し、南面して建つ。木造平屋建、切妻造棧瓦葺で、正面に下屋を付す。外壁は白漆喰塗、腰は堅板張で、正面側は開放とする。内部は土間の一室で、茶葉の乾燥に使用したと伝わる。当家の生業の様相を伝える付属施設。
	石田家住宅主屋	登録	長岡京市	2000. 12. 20	市内を縦貫する旧西国街道に東面して建つ。切妻造、棧瓦葺、つし2階の町家で、北東南3面に棧瓦葺の庇を廻す。内部は南に通り庭を、北に2列6室を配する。神足村旧家の商家を石田家先代が購入したもので、茶の小売業を営みつつ旧街道の佇まいを今に伝える。
福岡県	松延家住宅	重文	八女市	1977. 1. 28	幕末に和紙や茶などの取引を行っていた商家
	前田園本店店舗	登録	直方市	2013. 12. 24	昭和2年建築。主に八女茶や香料を炭鉱購買部へ卸した、茶卸売業の店舗。山陰や北海道にも販路を広げた。博多の大工の手による町屋建築の代表として価値が高い。
	前田園本店倉庫	登録	直方市	2013. 12. 24	昭和2年建築とみられる。主に八女茶や香料を炭鉱購買部へ卸した、茶卸売業の倉庫。敷地の奥に位置し、煉瓦造二階建で、卸売業のための茶を保管する大型倉庫である。
<b>有形文化財（美術工芸品）[2]</b>					
東京都	紙本着色賀茂競馬宇治茶摘図	重文 (美術品)	港区	1949. 2. 18	※久隅守景筆／六曲屏風。江戸時代の作品。 <a href="https://kunishitei.bunka.go.jp/bsys/maindetails/201/996">https://kunishitei.bunka.go.jp/bsys/maindetails/201/996</a>
神奈川県	喫茶養生記	重文 (書跡・典籍)	鎌倉市 (鎌倉国宝館)	1974. 6. 8	喫茶養生記は明庵栄西(1141～1215)の著。喫茶の効能、製法等を伝えた医書で、茶書としても重んじられた。本書は巻末に承元五年正月の栄西の本奥書を有し、これが流布稀な承元五年の初治本系に属していることを明らかにしている。高野山金剛三昧院本(永仁五年写本)が失われた現在、喫茶養生記の現存最古本として中世文化史上重要な写本である。
<b>有形民俗文化財 [4]</b>					
埼玉県	狭山茶の生産用具	登録	入間市	2007. 3. 7	入間市域から収集された狭山茶の栽培から加工に関する焙炉やこくり板、冷摺機などの用具群。高林謙三考案の高林式粗揉機などを含む。
東京都	羽村の民家(旧下田家)とその生活用具	重要	羽村市	1984. 5. 22	※生活用具は、民家とともに一括寄贈されたもので、衣食住の用具から生産関係用具、信仰・儀礼関係用具まで多岐にわたる。この地方の農家の生活様式や生業形態をよくうかがうことができるものである。
京都府	宇治茶の生産・販売用具	登録	宇治市	未告示 (2022. 3月 予定)	近世末期から昭和四十年代まで使われていた宇治茶の生産と販売に関する用具。生産用具は、茶農家や茶問屋が、茶樹を栽培して、茶摘み、茶蒸し、乾燥を行い、一次加工の荒茶(あらちゃ)に仕上げるまでの用具と、荒茶を選別し、製品に仕上げて出荷するまでの用具である。生産用具には、覆下(おおいした)栽培法(さいばいほう)と呼ばれる茶の栽培法に用いた用具や、「青製」や「宇治製」と呼ばれる茶葉の手揉み作業で用いた、宇治ならではの製茶用具が収集されている。一方、販売用具は、商業用具、計算・計量用具、印章などで、なかでも印章は、茶の銘柄を刻印した印判などが数多く収集されている。
宮崎県	日向の山村生産用具	重要	宮崎市	1993. 4. 15	製茶用具 102 点
<b>無形民俗文化財（民俗技術）[4]</b>					
徳島県	阿波晩茶の製造技術	重要	上勝、那賀、美波	2021. 3. 11	刈りとった茶葉を人為的に発酵させることで、酸味をもった独特の風味の茶を製造する技術。
	四国山地の発酵茶の製造技術	記録	上勝、那賀他	2018. 3. 8	四国地方の標高数百メートルの山間部に伝承されている茶の製造技術。



愛媛県	四国山地の発酵茶の製造技術	記録	四国地方	2018.3.8	全国的に見ても極めて珍しい後発酵茶である西条市の石鎚黒茶や高知県の碁石茶、徳島県の阿波晩茶の製造技術 (国指定文化財等データベース bunka.go.jp)
高知県	四国山地の発酵茶の製造技術(碁石茶製造技術)	記録	大豊町	2018.3.8	※江戸時代から400年以上、受け継がれてきた伝統の製法。人の手で茶葉を刈り、蒸して、天日に干す。最後の一手まで。 (大豊町碁石茶協同組合・碁石茶公式サイト goishicha.jp)
<b>記念物(史跡) [2]</b>					
山形県	松ヶ岡開墾場	指定	鶴岡市	1989.8.11	明治5年(1872)から旧庄内藩士3000人により開墾された土地に、明治6年から茶の栽培を試み、2年後には最初の茶摘みと製茶が行われた。西郷隆盛より茶銘を賜るが、気候条件などが茶栽培に適さず、数年で断念している。
京都府	高山寺境内	指定	京都市	1966.2.23	最古の茶園ゆかりの地である。
<b>記念物(天然記念物) [1]</b>					
佐賀県	嬉野の大チャノキ	指定	嬉野市	1926.10.20	市内不動山地区にある樹齢約340年の茶樹で、吉村新兵衛が嬉野で茶を生産開始した可能性も指摘される「不動山で野開き」との文献記録と、所在地・樹齢ともに合致する嬉野茶のシンボリック的存在。
<b>文化的景観(重要文化的景観) [4]</b>					
京都府	宇治の文化的景観	選定	宇治市	2009.2.21	宇治川に代表される自然景観を骨格としながら、重層的に発展した市街地とその周辺に点在する茶園によって構成される茶業に関する独特の文化的景観。宇治は安土・桃山時代から近世を通じた茶文化の発展において特に中心的役割を果たした。近世には、茶師屋敷や茶園など、宇治茶に関連する様々な要素が建造され、明治期には茶師の系譜を引く茶商をはじめ、卸や小売の店舗とともに手工業的な製茶工場が建ち並んだ。これらの建物のうち数棟は、現在も宇治市内に残る。
高知県	四万十川流域の文化的景観源流域の山村	選定	津野町宮谷集落	2012.1.24	※地区では高野を経て榛原、愛媛へ通じる古往還が山間の集落を繋ぎ、中世、藩政期の茶や紙、太布などの移出、伊予などとの物・文化の流通・往來をうかがい知ることができる。集落の茶畑や棚田の間に古往還が農作業に利用される道として現存している。
	四万十川流域の文化的景観源流域の山村	選定	津野町桂集落	2012.1.24	※津野町を東西に貫く現在の国道197号と、つづら折りの旧国道や脱藩の道で知られる榛原への古往還が交わる区域で、鶴松森南麓の尾根を横断する道路は布施ヶ坂あたりで高度を上げ、古くから難所として知られていた。集落では現在、大正～昭和の建物がみられ、昭和40年(1965)頃からそれまでの椿や三椏、牧草を作っていた場所を開拓し、茶が植えられ始めた。
福岡県	求菩提の農村景観	選定	豊前市	2012.9.19	重要な構成要素の中に、修験者の薬用としての栽培が期限とされる茶畑がある。
<b>伝統的建造物群(重要伝統的建造物群保存地区) [2]</b>					
静岡県	焼津市花沢	選定	焼津市	2014.9.18	焼津市は静岡市の南側に位置し、高草山等の山々に境に静岡市と接する。東は駿河湾を望み、市域南部は大井川の扇状地である志太平洋野が広がる温暖な気候に恵まれる。花沢集落は山間部の谷地に位置する。地区の中央を花沢川が南北に流れ、川沿いに日本坂峠へと続く旧街道が通る。蜜柑、茶、煙草等を生業とした山村集落である。集落は、川沿いの通り西側に屋敷地を開く。通りに面して石垣を築き、主屋を敷地奥に建て、オード等と呼ばれる作業空間を取り囲むように農作業小屋、季節労働者等の宿泊部屋等の附属屋が取り囲む。狭い敷地を巧みに生かした山村集落を良く残し、我が国にとって価値が高い。
福岡県	八女福島重要伝統的建造物群保存地区を構成する許斐本家	選定	八女市	2002.5.23	江戸時代から続く八女茶の製茶販売を生業とする商家

**(都府県指定等文化財)**

(指定・登録等及び細目は回答があった場合のみ記載している。)

都府県	名称	指定・登録等	所在地	指定等年月日	概要 ※は別添資料の一部抜粋
<b>有形文化財(美術工芸品) [7]</b>					
京都府	上林三入家文書	暫定登録(古文書)	宇治市	2018.3.23	将軍家や朝廷に茶を調進する御物茶師をつとめた上林氏の文書群で、江戸時代初期の書状等を含む計940点余り。宇治の三星園上林三入本店に伝来したもの。
	上林味下家文書	暫定登録(古文書)	宇治市	2018.3.23	宇治茶師の上林味下家に伝来した文書群。上林味下家は歴代将軍家の御物茶師の筆頭をつとめた家で、御用茶師として大名等と交わした文書など計1400点余。
	上林春松家文書	暫定登録(古文書)	宇治市	2019.2.1	江戸時代に宇治茶頭取および宇治郷の代官などをつとめた上林家の系統である上林春松家に伝来した570点余りの文書群。大名と交わした書状などが残る。
愛媛県	製茶風俗図屏風	(絵画)	松山市	1980.3.5	中国の製茶の風俗を描いた六曲一双の屏風。松山藩絵師松本山雪(～1676年)の画による。

高知県	石茶臼	(工芸)	高知市	1984. 3. 16	上臼と下臼の2石からなり、下臼の上に上臼がのる。上臼には左右に挽き手を入れる穴があり、挽き手を回わし上臼を回転させて葉茶を挽く。
福岡県	求菩提山文書	(書跡)	豊前市	1971. 11. 16	中～近世の文書の中に、京都聖護院、大友宗麟、細川忠興の書状(求菩提山の茶を贈ったことに対する礼状)がある。
沖縄県	上江洲家資料	(歴史資料)	久米島町	2009. 12. 1	①「家記」上江洲家 10 代智俊が死の前年(1872)に遺言書のように書き記したものの。当時の公文書控えである『蔵元日記』から写した茶の栽培に関する項目があり、土壌、実を植える時期や方法、茶が育った際の除草、追肥の方法、収穫した茶葉の製茶法の記述がある。 ②「唐茶製法伝授書」唐茶の栽培・製造方法についての技術書。植え付け、摘み、松羅茶・武夷茶製法、蘭香移様などの記述があり、中国の産地別の茶製法や、香りを付ける方法も伝授されている。
<b>有形民俗文化財 [3]</b>					
静岡県	手もみ製茶関係器具類		島田市、 菊川市	1964. 10. 6	【指定資料】(一)茶葉の蒸器(二)さまし台(三)せいろ(四)湯通し器具類(五)ほいろ(六)バスケット(七)板こくりの板(八)ボン(九)再製用篩(十)箕(十一)茶がめ(十二)茶輸出用容器(十三)手もみ流派の旗 十三件三十八点(附)記録映画「手もみのお茶」一件二点 手もみ製茶に使用されたもので現在は使用されていないが本県とはとくに関係も深く、器具類の製法もすでに廃絶しているので、保護する必要がある。
京都府	宇治の製茶図	暫定登録	宇治市	2018. 3. 23	京都府茶業会議所が所有する、茶の木の栽培から製茶までの各工程を順に描いた図。江戸時代以来の伝統的な碾茶、玉露の荒茶までの仕上げと、荷造りして出荷までの様子を描く。明治期に木幡の茶商が「松齋」なる絵師に描かせたものと推定される。
	宇治の製茶関係連用具	暫定登録	宇治市	2017. 12. 27	宇治市歴史資料館が昭和 59 年(1984)の開館以来、宇治市内から収集した宇治茶の生産、保存、出荷に使用した用具類。中でも、茶摘み札は摘み子が摘んだ茶葉の重さを計測するたびに受け取ったもので、後に精算して賃金が支払われるなど、貴重な資料も含まれている。
<b>無形民俗文化財(民俗技術) [2]</b>					
静岡県	手揉製茶技術		静岡市	2010. 12. 3	本県の手揉製茶技術は、高品質なお茶を効率的に生産するため、先進地から導入された技術に改良を重ね、独自の技法を確立していった。手揉製茶技術は機械製茶の発達とともに商品生産の過程から外れていくが、その技術は機械製茶のもととなるものである。 手揉製茶の技術は①蒸し、②下揉み、③中上げ、④仕上げ揉み、⑤乾燥の5工程があり、約4～5時間を要する。また、仕上げ揉みには、「揉切り(中揉み)・転繰(でんぐり)揉み・こくり」の操作がある。なお県内の手揉み製茶には地域の茶葉の特徴に対応して古くから流派が存在しており、「こくり」の段階にその特徴が出ている。
京都府	宇治茶手もみ製茶技術	指定	宇治市、 京田辺市、 宇治市、 田原町、 和束町、 南山城村	2008. 3. 21	常緑樹チャノキの葉を摘んで加工する技術で、日本の煎茶・玉露は茶葉を蒸して発酵を止め、もみながら乾燥させる。この技術は江戸時代中期以降「宇治製法」と呼ばれて普及し、現宇治田原町出身の永谷宗円が開発し、江戸の山本嘉兵衛を通じて販売し評判を得たと伝えられている。
<b>記念物(名勝) [2]</b>					
京都府	上林春松家庭園	指定	宇治市	2017. 3. 17	上林春松家は、宇治茶師の上林家一門で、江戸幕府の御用を勤め、宇治茶師ではほぼ唯一現在まで、宇治橋西詰の創業の地で茶業経営を継続している。指定対象は、茶室松好庵、露地(茶庭)、主屋前庭です。露地には門が建ち、門から躊躇、茶室躰口間は、飛石が結んでいます。植栽が茶室周囲を取り囲み、静寂な草庵の空間を創り出しています。近世以来の宇治茶師の茶道文化への精通と、もてなしの精神を今に伝える商家の庭園として高い価値を有している。
	中村藤吉家庭園	指定	宇治市	2017. 3. 17	安政元年(1854)に、宇治橋通に面した現在地で創業した宇治の茶商、中村藤吉本店敷地内の庭園。座敷庭と主屋の一部、茶室2棟、土蔵の範囲を指定している。庭の主要な要素は、躊躇、燈籠、クロマツ、モミジなどの植栽と景石などで、織部燈籠を添える三段の躊躇は、造形的な見どころで、全体として煎茶を楽しむための構成となっている。近代宇治茶商家の文化的成熟をよく示す庭園として高い価値を有している。

記念物（天然記念物）[1]					
静岡県	茶樹(やぶきた種母樹)		静岡市	1963. 4. 30	現在の茶樹は多く「やぶきた」である。その母樹を愛護する。枝張前後 4.4m、左右 5.4m、樹高 1.9m。
文化的景観 [2]					
京都府	和東町の宇治茶の茶畑景観	選定	和東町	2008. 3. 21	和東町を特徴づける産業は茶生産で、町内各所に山裾から山頂近くまで、丘陵の起伏に沿って茶畑が広がっている。茶畑は起伏に富んだ地形を巧みに利用し、大きな改変をすることなく営まれている。
	南山城村の宇治茶生産景観－山なりの茶畑と山裾の農家	選定	南山城村	2015. 3. 24	明治初頭に需要が高まった輸出用煎茶のために、村各所の緩斜面地が開拓され、山稜の尾根から斜面に茶畑が広がり、裾部に家屋や水田が位置する独特の茶畑景観が形成された。以降、昭和 40 年代の大規模造成と機械化により、新たに集団茶園景観が加わった。茶畑には横畝と縦畝があり、縦畝は、動力式バリカンや乗用式の茶摘み機で効率的に茶葉を摘むことができ、防霜ファンからの送風を通しやすくして晩霜害を抑える植栽方法で、同村の茶畑を代表する風景となっている。

(市町村指定等文化財)

(指定・登録等及び細目は回答があった場合のみ記載している。)

都府県	名称	指定・登録等	所在地	指定等年月日	概要 ※は別添資料の一部抜粋
有形文化財（建造物）[6]					
新潟県	九重園（店舗、座敷棟、古土蔵、新土蔵）	歴史的風致形成建造物	村上市	2018. 7. 2	九重園は江戸時代中期から茶の製造・販売業を営む店舗で、店舗は宝暦 12 年以前、座敷棟は大正 8 年、古土蔵は明治 29 年、新土蔵は明治 29 年の建築。
	常盤園（主屋、西土蔵、東土蔵）	歴史的風致形成建造物	村上市	2019. 7. 1	常盤園は江戸時代後期から茶の製造・販売業を営む店舗で、主屋は明治初期、西土蔵は江戸末期、東土蔵は明治初期の建築。
	一ヶ矢部茶店主屋	歴史的風致形成建造物	村上市	2019. 7. 1	一ヶ矢部茶店は茶の卸・販売業を営む現当主で三代目となる店舗で、主屋は明治 31 年の建築。
	旧石田園（前の蔵、次の蔵、製茶場、茶箱蔵、味噌蔵、離れ）	歴史的風致形成建造物	村上市	2021. 7. 1	旧石田園は明治 15 年から平成期まで茶の製造・販売業を営んでいた店舗で、前の蔵は弘化 4 年、次の蔵は明治 7 年、製茶場は明治 15 年、茶箱蔵は明治 15 年、味噌蔵は明治後期、離れは明治前期の建築。
京都府	永谷宗円生家	指定	宇治田原町	1974. 6. 20	日本煎茶の創始者、永谷宗円の生家。内部には煎茶製造に使われた焙炉の跡や数点の道具などが保存されている。
福岡県	許斐家住宅		八女市	2017. 2. 27	江戸時代から続く八女茶の製茶販売を生業とする商家
有形文化財（美術工芸品）[14]					
茨城県	奉納絵馬	(歴史資料)	坂東市（沓掛香取神社）	1978. 5. 1	坂東市出身の洋画家二世五姓田芳柳 が明治 12 年に制作したもの。さしま茶の製造過程が一枚の絵に表されている。
	関宿・境町・岩井村茶会所設立定書		境町	2019. 4. 25	関宿・境町・岩井村がそれぞれ茶会所を設け、領内で生産された製茶を集荷し、江戸に発送することが書かれている。
東京都	旧荏原郡代田村名主齋田家文書	指定 (古文書)	世田谷区	1993. 8. 9	※齋田家は、世田谷吉良氏の家臣で、のちに代田村の地に土着したと伝わる旧家「代田七人衆」の 1 つです。江戸時代後期、8 代平吉の代からは同村の名主を勤めました。慶応 2 年 (1866 年) から茶の栽培を始め、明治期の世田谷地方の茶業界で主導的役割を果たしました。同家の文書には、儒学者・詩人・書家であった東野 (平吉) の遺著・蔵書、その子で画家の雲岱 (万蔵) の描いた博物図譜と、茶業関係資料が含まれています。
新潟県	村上町年行事文書	指定	村上市	1986. 10. 28	村上町年行事文書は旧村上城下町人町の江戸時代から明治時代までの文書群で、茶業に関する検地帳、取引文書等が含まれている。
石川県	十村石黒家文書	(古文書)	小松市	1967. 11. 3	江戸時代に軽海組の十村役をつとめた石黒家に伝わる文書で、527 点にわたる。内容は幅広いが、その中には茶業に関連するものも記載されている。
	小松旧記	(典籍)	小松市	1991. 11. 3	江戸時代に存在した小松町会所が取り扱った文書類 9263 通を分類整理したもので、95 冊にわたる。産業という項目もあり、茶業に関する記載もある。
岐阜県	角竹郷土史料文庫	(歴史資料)	高山市	1961. 12. 7	郷土史家・角竹喜登によって収集された、飛騨の歴史に関する史料を中心とした約 5 万点の史料群。沿革・行政・産業・交通・通信・宗教・教育・文化・災害等に分類されており、昭和 60 年から平成 6 年にかけて目録作成、整備等が行われた。このうち、製茶、茶の流通（小売等）に関する史料が含まれる。
	高山町会所文書	(歴史資料)	高山市	2008. 9. 22	高山市に保管されていた近世～明治期までに作成された史料群。旧高山町の町年寄・戸長の公文書であり、町年寄・戸長の職務遂行に関わって作成・保管されてきた史料である。このうち、茶の流通（小売等）に関する史料が含まれる。

静岡県	文化六年菩提新田已改茶畑地帳、文化十三年菩提新田子改茶畑地帳	(古文書)	袋井市	1983. 12. 22	文化6(1809)年と文化13(1816)年の茶畑地帳。一筆ごとに畑・間数・面積などが記されている。
三重県	旧市川造船所資料(船舶設計図面) 911葉	(歴史資料)	伊勢市	2020. 8. 24	船舶設計図面の内に、「松坂丸」の装帆図がある。この「松坂丸」は、松坂の茶商山本嘉助が建造させた船で、明治11年に完成した日本初の洋式木造帆走貨物船である。
大阪府	池上家文書	(古文書)	茨木市	1998. 4. 1	池上家が安永4年から文化5年まで、毎年の茶の収穫量を記録した。明和6年「永代作物収納帳」
佐賀県	吉村藤十郎の版木・木印	重要(彫刻)	嬉野市	2018. 2. 15	嬉野茶の始者とされる吉村新兵衛の七代目に当たる藤十郎(1795～1847)の版木、木印。藤十郎は宮相撲の行司の巡業をしながら各地の観客に嬉野茶を販売した。銘柄が彫られた木印は茶の宣伝用、木印は茶の包装袋に用いられた。
熊本県	茶うす・茶釜	(工芸品)	菊池市	1966. 4. 15	菊池神社保管の茶臼で、室町時代の菊池家重臣隈部忠直の愛用品だったと伝えられる。あわせて、同神社保管の茶釜とともに菊池指定有形文化財となっている。
宮崎県	馬原家文書	指定	高千穂町	1990. 3. 14	大友義統(大友宗麟の嫡男)が刀と芳名(香りの良いお茶)を三田井氏から「八朔の祝い」でもらった際の感謝状。
<b>無形文化財(芸能) [1]</b>					
熊本県	鹿北茶山唄		山鹿市	1989. 4. 1	鹿北茶山唄は、天保年間より山鹿市鹿北町岳間に伝わる民謡で、「のぼり唄」、「摘み唄・もみ唄」及び「仕上唄」の3つの組曲から構成されている。
<b>無形文化財(工芸技術) [4]</b>					
埼玉県	手揉狭山茶		入間市	1977. 8. 1	保持団体は入間市手揉狭山茶保存会。蒸した茶葉を揉みながら乾かす製茶の手法。炭(現在はガスコンロ)を入れた焙炉の上に和紙を張った助炭を乗せ、ここに蒸した茶葉を入れて手揉みし、乾燥、火入れを行う。
静岡県	手揉製茶技術		藤枝市	1973. 4. 1	鳳明流、青透流の手揉製茶技術
京都府	宇治茶手もみ製法	指定	宇治市	1986. 4. 25	元文3年に永谷宗円が創案したと伝えられるホイロで乾燥しながら手で揉む製茶法(青製煎茶製法)に、改良を加えながら完成された手もみ宇治製法(宇治手もみ製法)を受け継ぐもので、宇治茶製法技術保存協会の会員に伝えられている。〈宇治市〉昭和44年3月3日、宇治茶製法技術保存協会が結成され、翌45年10月「宇治茶手もみ製法」が無形文化財に指定、保持者に吉田喜三郎に認定される。その後、吉田翁逝去にともない昭和58年7月に解除されるも、宇治茶製法技術保存協会において技術継承が行われており、昭和61年4月25日、再度無形文化財指定され保持団体として当協会が認定されている。〈宇治茶製法技術保存協会〉
熊本県	青柳製釜炒玉緑茶手炒技法		山都町	1977. 8. 25	加藤清正が朝鮮出兵の際に連れてきた技術者によって伝えられたとされる技法で、熱した釜に生葉を入れて炒り、茶葉も揉む工程を繰り返し行い完成させるものである。
<b>有形民俗文化財 [3]</b>					
茨城県	焙炉と助炭		境町	2019. 4. 25	焙炉は蒸した茶葉を乾燥させる製茶専用の炉。助炭は焙炉の大きさに合わせて作った木枠に上質の紙を貼ったもので、この中で蒸した茶葉を手揉みする。
埼玉県	製茶用具一式		入間市	1967. 5. 6	入間市の主産業の一つである狭山茶は、現在機械化されて大量に生産されている。しかし昭和初期までは、茶師が手もみで製造するのが一般的であった。当時用いた、むし器・三平せいろ・手まわし式むし器・ほいろ・茶ふるいなど一式が保存されている。
京都府	永谷宗円生家焙炉跡	指定	宇治田原町	1974. 6. 20	日本煎茶の創始者、永谷宗円の生家に残された焙炉。日本緑茶製法の基礎となる貴重な復元焙炉。
<b>無形民俗文化財(風俗習慣) [2]</b>					
高知県	茶上げ		四万十町下津井	1968. 3. 19	毎年八月一日から二十一日まで「お茶番」といって、当番が毎日二人ずつ茶堂に出してお茶の接待をする。二十一日には地域の人たちが茶堂に集まって「茶上げ」と呼ばれるお大師様のお祭りを。家庭から松明を持参して庭のふちに立てた小竹の先に通したり、路地に置いたりして火が灯される。太鼓、鉦を中心に男性が左右二組に分かれて念仏を二回唱える。
	辻堂のお茶屋上げ		四万十町河内	1978. 8. 31	旧暦6月21日から7月21日まで毎日部落から当番の人が辻堂にきて茶を沸かして道ゆく人々にお茶の接待を行っていた。茶屋上げの日の7月21日は各家から松明1個、木ハタ2枚を持ってきて鉦・太鼓で念仏を唱えていた。
<b>記念物(史跡) [3]</b>					
埼玉県	重關茶場碑及び茶場後碑		入間市	1967. 5. 6 追加指定 2014. 6. 1	狭山茶の「誕生」と「発展」の歴史を象徴する記念碑。碑文の内容の歴史資料的価値に加え、両碑とも、当代一流の学者、書家、字彫職人が製作に当たっており、石碑そのものの美術工芸的な価値も高い。

三重県	冠山茶の木原		四日市市	1981.3.26	四日市市内水沢地区の製茶の発祥地であり、延喜年間に地元の僧が唐伝来の茶の木を植えて栽培したのが始まり。
鹿児島県	宝福寺跡		南九州市川辺町	1958.6.6	1422年開基の曹洞宗寺院跡で、江戸時代に栽培されたチャノキの実生が残る。 ※『南九州市 薩南文化』第13号に「宝福寺の歴史と茶栽培」（窪壯一郎氏）の論考が掲載予定。
<b>記念物（天然記念物）[2]</b>					
三重県	アッサム茶原種園		御浜町	1990.10.24	明治10年にカルカッタ植物園よりインド雑種のアッサム茶の種子（アッサム茶と中国茶との自然交雑種とみられる）が初めて日本にもたらされ、その後千葉、三重、愛知等の諸県に配布された。三重県へ配布された種子は、御浜町栗須の山田彦四郎がその一部を譲り受け、居住地の畑に蒔いたのが始まりである。同家の記録では、明治13年に2.280グラムの紅茶を生産したというくだりがあるが、その後徐々にその存在は忘れられていった。昭和14年に再発見され、その後毎年5月に若葉を摘んで飲む習慣が受け継がれている。味は緑茶より渋みが強い。
鹿児島県	霧島の大茶樹		霧島市牧園町	2009.3.26	江戸時代初期寛永年間に植えられた茶樹を、明治終わり頃に挿し木したもので、樹齢100年以上、樹周0.67m、樹冠の広がり南北6.4m、東西6.1m、高さは4.1mにも達し、県内で最古・最大といわれている。

## ②将来、指定等の可能性がある製茶に関する文化資源の所在状況 [問2]

（各地方自治体において非公表事項であることから、本報告書での掲載は割愛する。）

## ③製茶に関する文化財や文化資源を保存・活用する取組の状況 [問3]

都府県	名称	所在地	実施主体 (団体名、担当課等)	概要 ※は別添資料の一部抜粋
<b>イベント [10]</b>				
静岡県	聖一国師生家「水汲みの儀」「清い水の水撒き」	静岡市	聖一国師顕彰会 (事務局:静岡商工会議所)	静岡茶の始祖とされる聖一国師が約800年前に清めの水を撒いて疫病を封じた故事にちなみ、聖一国師生家(葵区栢沢)の泉で水を汲み上げる「水汲みの儀」、「清い水の水撒き」により、聖一国師の功績を顕彰している。
	駿府本山お茶壺道中行列「茶詰めの儀」「蔵出しの儀」「口切りの儀」	静岡市	駿府本山お茶まつり委員会(事務局:JA静岡市)	江戸時代、大御所徳川家康公の命により、春(新茶の時期)に茶壺に詰めたお茶を、夏の間、冷涼な井川大日峠の「お茶壺屋敷」で保管・熟成させ、秋に取り出し、口切りの茶会に供した。 この故事にちなみ、駿府本山お茶まつり委員会で、駿府本山お茶壺道中行列(復元された「お茶蔵」への「茶詰めの儀」、久能山東照宮へお茶を奉納する「蔵出しの儀」「口切りの儀」)をはじめ、「静岡山本山茶」の消費拡大を図るため、お茶に関する文化、歴史的考察を含めた各種イベントを開催している。
	新野左馬助公献茶祭	御前崎市	新野左馬助公顕彰会	毎年4月に左馬神社で、地場の新茶を献上する「献茶祭」を行い、新野左馬助公の遺徳を偲んでいる。
京都府	城陽茶まつり	城陽市	城陽茶まつり実行委員会	高級てん茶の消費拡大を図るため、荒見神社において、古式に則った茶壺の口切の儀、お茶席、お茶の美味しい入れ方教室、茶そば席等を実施。
	歩くまちとお茶くみやまウォーキングイベント	久御山町	久御山町産業課、同町社会教育課、お茶の京都DMO	日本遺産「流れ橋と両岸上津屋、浜台の「浜茶」の景観を望み、木津川堤防をウォーキングを実施。ゴール後、抹茶のおもてなし。
	新茶まつり	宇治田原町	湯屋谷宗円さんの里づくり会	永谷宗円生家を会場に茶摘み体験や製茶体験等を実施し、資源を活用。
高知県	津野町茶畑ウォーキング	津野町	津野町教育委員会/船戸地区活性化委員会/JAつのがやま	桂地域の茶畑を歩きながら新茶の試飲や茶摘み・手もみ・釜炒り体験を行うことで、課題解消や地域の活性化に向けた取組み。
長崎県	釜炒り製法の実演展示	東彼杵町	東彼杵町手炒り釜炒り茶保存会	5月のそのぎ茶市及び各種イベントにおいて、手炒り釜炒り製法の実演及び体験を実施しています。
熊本県	鹿北茶山唄全国大会	山鹿市	鹿北茶山唄全国大会実行委員会・鹿北茶山唄保存会	鹿北茶山唄の発祥地である山鹿市鹿北町で全国大会を実施し、鹿北茶山唄の継承と普及及び鹿北茶の振興に寄与する事を目的に実施されている。
鹿児島県	宝福寺開基600周年講演会及びバスツアー	南九州市	文化財課/茶業課/茶業振興会	令和4年度が宝福寺開基600周年にあたるため、寺の歴史と茶生産の歴史に関する講演会及びバスツアーを開催予定。

体験学習 [11]				
茨城県	さしま茶ふれあい学習	坂東市	坂東市役所 産業経済部 農業政策課	市内の小学4年生に茶摘み体験、製茶工程の見学、お茶の試飲を体験学習として行うことで地域の特産であるさしま茶に親しみをもってもらうことを目的に実施。
新潟県	村上茶ムリエ講座	村上市	村上市観光協会	村上茶の歴史や茶の淹れ方などを学ぶための講座で、受講者には村上市観光協会が独自に定めた「村上茶ムリエ」の資格が認定される。
	茶摘み体験	村上市	村上市観光協会	毎年5月下旬に市民ほか一般を対象として開催され、村上市内の茶畑で茶摘みが体験できる。
福井県	釜炒茶の製造技法の伝習	小浜市	遠敷地区ふるさとづくり推進会 キッズサポーター（文化交流課・食のまちづくり課）	地域、団体等において収穫、手もみ、釜炒りの技術伝承の取組みを実施。
岐阜県	手揉み茶体験	白川町	手揉み保存会	小学生への手揉み茶の体験学習 イベントでの披露
静岡県	手もみ製茶体験	浜松市	浜松茶手揉み保存会	不定期開催。
	茶歌舞伎体験	浜松市	有限会社村松商店	店舗内の常設体験コーナーで、5種類のお茶の特定をする。茶園見学を含め2時間。
京都府	心とむ抹茶ふれあい体験	城陽市	心とむ抹茶ふれあい体験実行委員会	市民等へ気軽に抹茶にふれていただく機会を創出するため、文化パルク城陽において、茶室で抹茶を頂く体験、お茶ができるまでの説明等を実施。
愛媛県	霧の森「手もみ茶体験」	四国中央市	四国手もみ茶振興会	観光施設霧の森の常設ブースにて、来客者及び事前申込み者に手もみ茶体験を指導。
高知県	町内小学生の茶摘み体験	津野町	J A つのやま	桂集落での小学生の茶摘み体験
福岡県	「ぶぜんみたいけん」	豊前市	豊前市観光協会	毎年春・秋季に市内の施設や業者による様々な体験講座を実施する取り組み。その中で、豊前のお茶を用いた「手もみ茶体験」などのプログラムがある。
展示 [9]				
埼玉県	企画展「お茶を楽しむ」	さいたま市	埼玉県立歴史と民俗の博物館	埼玉県の茶産地としての歴史を振り返るとともに、お茶が生産・販売され、私たちのもとに届くまでを紹介。期間：令和4年1月2日～2月13日 展示資料：焙炉など製茶用具（館蔵品〔未指定〕、狭山茶の生産用具〔登有民〕等
	冬期企画展「狭山茶と狭山の食文化」	狭山市	狭山市立博物館	開館30周年記念特別企画。館蔵品より狭山市の農業や狭山茶に関する資料のほか、市内の村落において共同で使用されてきた膳碗などを展示・解説。期間：令和4年1月5日～2月20日 展示資料：製茶日記、青茶挫、茶葉曆、蒸籠、茶箕、茶甕、茶箱（館蔵品〔未指定〕）等
	特別展「史料で読み解く狭山茶の歴史」	入間市	入間市博物館	狭山茶主産地の博物館として蓄積してきた研究成果を展示。埼玉県の茶作りの「発祥」「復興」を古文書等から検証。期間：令和元年10月31日～12月8日 展示資料：狭山茶関係史料〔未指定〕、考古資料〔未指定〕等
	常設展示「茶の世界」	入間市	入間市博物館	国登録有形民俗文化財「狭山茶の生産用具」や市指定有形民俗文化財「製茶用具一式」を展示。
愛知県	西尾市岩瀬文庫企画展	西尾市	西尾市岩瀬文庫（西尾市教育委員会文化財課）	R1年10月～R2年1月開催。岩瀬文庫所蔵の茶に関する書物とともに、西尾の製茶業の歩みを展示。
静岡県	ふじのくに茶の都ミュージアム	島田市	ふじのくに茶の都ミュージアム	製茶道具の収集、保管、研究
三重県	四郷郷土資料館常設展示（製茶関連コーナー）	四日市市	四郷郷土資料保存会	四日市市市内四郷地区で行われていた、近世近代の産業の一つとして製茶の展示コーナーがある。
福岡県	求菩提資料館 2020 年度秋の企画展『お茶～求菩提に伝わった茶とその未来～』	豊前市	求菩提資料館（担当課・豊前市教育委員会生涯学習課）ほか	2020年10月10日～11月29日開催。求菩提山の修験道と茶との関わりをテーマに展示・記念講演会・お茶サービス等実施。市内・求菩提地区周辺の店舗等が協賛したイベント「ぶぜん里山お茶めぐり」を同時開催。
佐賀県	嬉野茶交流館 チャオシル	嬉野市	嬉野市役所 茶業振興課	展示施設における、嬉野市における茶業の歴史を国内外の歴史や、茶に関する市内の文化財、市内での茶業の取り組みを紹介し、嬉野茶の普及活動
商品開発 [5]				
宮城県	桃生茶の生産・販売（名称不明）	石巻市	有限会社ファーム・ソレイユ東北（お茶のあさひ園）	桃生茶を利用した和紅茶「kitaha」の商品化
	富谷茶復活プロジェクト	富谷市	公益社団法人富谷市シルバー人材センター	江戸時代に隆盛した富谷茶の再生産・商品化
山形県	松ヶ岡茶再生プロジェクト	鶴岡市	松ヶ岡地域振興会議	平成22年（2010）に埼玉県入間市「お茶の博物館」の指導を受け約20aの茶園で試験栽培。除草等の維持管理はボランティア団体「茶隊」によって行われ、現在は茶摘み体験や烏龍茶・紅茶づくり体験を実施している。鶴岡市は茶園の維持管理経費等に補助金を交付して支援を行っている。

福井県	万国茶の復興 ※2018年以前の取組	あわら市	万国茶協議会	旧金津町で栽培されたお茶が、万国博覧会で賞を取ったことを記念して、復興に取り組んだ。ただ、ここ数年は活動を休止している。
静岡県	天下一製法による手揉茶「天下富士」の製造・販売	富士市	富士市茶手揉保存会	2016年より、富士市茶手揉保存会が、天下一製法による製茶をおこない、「天下富士」として販売している。
愛媛県	久万高原野草茶プロジェクト	久万高原町	筒井農園	第1回久万高原町ハーブフェスティバルで発足。飲みにくいイメージの野草茶を若者むけに商品化を進めている。

### 景観保全 [6]

京都府	浜茶と竹林の景観・城陽市上津屋～木津川の恵みがもたらす宇治てん茶～	城陽市	城陽市茶生産組合	平成27年6月12日、城陽市上津屋地内が京都府景観資産に登録される。木津川の清流と自然仕立ての茶畑を洪水の被害から守る竹林が一体となった、調和のとれた景観が広がっている。また、それらの景観が広がる土地においては、先人達が高品質なてん茶を栽培してきた遺産であり、後世に引き継ぐとともに、最高品質のてん茶が栽培される「こも」や「よしず」を用いた栽培を促進し、茶業、ひいては農業振興が図られている。
	高品質てん茶の産地・八幡市～流れ橋周辺に広がる浜茶の景観～	八幡市	JA 京都やましろ都々城茶生産組合	平成27年1月22日、八幡市上津屋・野尻・岩田地内が京都府景観資産に登録される。
	玉露の郷・京田辺飯岡～丘陵地に広がる覆下茶園と集落の景観～	京田辺市	京田辺市飯岡区	平成27年6月12日、京田辺市飯岡が京都府景観資産に登録される。飯岡丘陵は自然特性を巧みに利用しつつ、茶生産をはじめとした複合的な農業が展開され、独特な景観を生み出している。その地域文化や景観を保全し、活用や次世代に継承していくものである。
	緑茶のふるさと・宇治田原湯屋谷～永谷宗円生家と茶園景観～	宇治田原町	宇治田原町湯屋谷区	平成27年6月12日、宇治田原町湯屋谷が京都府景観資産に登録される。
	宇治茶の郷 和東の茶畑	和東町	NP0 法人わづか有機栽培茶業研究会	平成20年1月24日、和東町石寺他が京都府景観資産に登録される。＜相楽東部広域連合＞
宇治茶の主産地・南山城村～大空へ向かって駆け上がる茶畑景観～	南山城村	南山城村茶業振興対策協議会	平成27年1月22日、南山城村高尾、今山、田山、童仙房が京都府景観資産に登録される。南山城村は府域の最南東部に位置しており、東は三重県、南は奈良県、北東部は滋賀県に接している。村の総面積64.21平方kmのうち、約8割が標高300～600mの山地が占める地形上の特徴がある。この特徴を利用し、主に明治以降、茶の生産のための山稜斜面地の開発が進んだ。そのため今日までに、歴史と独特の風土が織りなす茶畑景観で丘陵に茶園が広がり、その下に住宅や水田が位置する景観地が形成された。村域は、木津川により南北に大きく画されており、南半に所在する田山、高尾では、縦畝の茶畑景観が際立つ。山中に山なりに開墾された緩勾配の茶畑が点在し、それらを縫うように畝が縦断する様は、宇治茶生産の景観の中でも特筆すべき眺めである。北半に所在する童仙房は明治初期に標高500mの山間の平坦地を開墾した集落で、水田と山なり茶畑が対をなす素朴な景観が残っている。近代における宇治茶生産の歴史と独特の風土が織りなす文化的景観のまとまりが形成されている。＜相楽東部広域連合＞	

### 茶園管理、後継育成 [7]

静岡県	朝比奈玉露承継事業	藤枝市	藤枝市お茶の街推進室、藤枝市茶振興協議会	・後継者育成 ・朝比奈玉露 PR 事業 ・三大産地（八女・宇治）連携 PR 事業
	イベントや商談会出展等による茶草場農法の周知・PR活動	掛川市	・地元生産者 ・掛川市お茶振興課	世界農業遺産「静岡の茶草場農法」の維持継承
	茶草場農法作業応援ボランティア募集による農作業支援	掛川市	・地元住民 ・掛川市お茶振興課	粟ヶ岳茶文字周辺草地の維持管理
	静岡の茶草場農法実践者認定制度	掛川市	・(株)茶文字の里東山 ・掛川市お茶振興課	山頂ビジターセンター、麓販売店の運営
京都府	手もみ製茶技術研修会	宇治市	宇治茶製法技術保存協会	年1回、協会会員による宇治茶手もみ製法の伝承と機械製茶への基本技術の向上研修を実施。
徳島県	上勝阿波晩茶を未来へつなごうプロジェクト	上勝町	一般社団法人 上勝阿波晩茶協会	上勝阿波の晩茶祭り、桶のオーナー制度
高知県	共働きの茶縁事業	津野町	津野町/キリンビール	荒廃茶園（桂集落）の整備と津野山ビールPRによる消費拡大及び普及

記録作成 [3]				
茨城県	手よりの製茶作業の映像記録の作成 ※2018年以前の取組	常陸大宮市	大宮町(当時)歴史民俗資料館	町内で唯一手よりの茶作りを続けてきた大串氏の作業の様子を動画で撮影し編集したもの。
京都府	映像作品「堀井式碾茶乾燥機の記録」の作成・公開	京都府	公益社団法人京都府茶業会議所	大正13年に堀井七茗園の三代目である堀井長次郎が考案した「堀井式碾茶乾燥機」は数台のみ現存し、稼働しているところであり、その存在を後世に残すため、映像で記録することとした。また、その映像はホームページにて公開をしている。
	動画「伝統の宇治茶製法覆下園」の作成・公開	京都府	公益社団法人京都府茶業会議所	京都を代表する茶種「玉露」と「てん茶」の栽培では、新芽の生育中、日光を遮るために茶園を遮光資材で被覆し、一定期間光を遮って育てる「覆下栽培」を行う。「覆下栽培」についての動画を作製し、ホームページにて公開をしている。
	映像作品「製茶図に見る明治のお茶づくり」の作成	京都府	宇治茶ブランド拡大協議会	「京都府茶業会議所」所蔵の「製茶図」に描かれている明治のお茶づくりの様子を、次世代に継承する目的で、上映・活用してもらいやすいように、解説を加えてデジタル作品にした。
調査 [2]				
愛媛県	石鎚黒茶製造技術調査事業	西条市	西条市教育委員会/社会教育課	文化庁補助事業により調査委員会を設置しその指導の下、石鎚黒茶の製造技術の記録や民俗、流通を含む歴史的背景の調査等を平成31年度から令和3年度まで実施。調査報告書を作成予定。
高知県	記録選択に係る調査事業	大豊町	大豊町	令和4年度から、碁石茶の製造技術について調査委員会を設置し、調査及び報告書の作成を行う。(令和4～5年度の2年間の予定)
計画策定 [4]				
栃木県	大田原市文化財保存活用地域計画の策定	大田原市	大田原市教育委員会	「黒羽茶」の生産を行い、普及・PR活動を行うことを定めた。
新潟県	村上市歴史的風致維持向上計画	村上市	村上市(都市計画課)	村上市歴史的風致維持向上計画において旧村上城下町区域を重点区域に設定し、「北限の茶処にみる歴史的風致」を含めた歴史的風致の維持及び向上を図る。「村上市歴史的風致形成建造物」は指定文化財とは別制度で、村上歴史的風致維持向上計画に基づき村上市が独自に指定しているもの。
滋賀県	甲賀市文化財保存活用地域計画	甲賀市	甲賀市	文化財保護法第183条の3に基づいた計画。このうち、「近江の茶所」として、土山茶・朝宮茶に関連する歴史的景観等が位置付けられている。
京都府	木津川市文化財保存活用地域計画の策定	木津川市	木津川市文化財保護課	文化財の保存・活用に関する基本的なアクション・プラン。令和5年度認定予定。<木津川市>
その他 [4]				
静岡県	大久保大茶樹茶摘み	藤枝市	藤枝市茶振興協議会・藤枝市茶手揉保存会	約17キロの新茶を収穫、製茶して市内の高齢者施設に「長寿の香」として寄贈。
	藤江勝太郎家住宅	森町	(未定)	(未定)
	森茶業史刊行と活用	森町	(未定)	(未定)
京都府	日本遺産「日本茶 800年散歩～京都・山城～」	山城地域12市町村	京都府山城地域12市町村	平成27年4月24日に日本遺産に認定。京都府南部の山城地域は、日本文化、特にその精神性を語る上で欠くことのできない「茶道」「茶の湯」の発展を、その萌芽期から茶葉の品質向上や生産拡大の面で支え、茶人や時々の権力者、町衆の支持を得て栽培や製茶技術の工夫・革新を繰り返し、日本茶を代表する「抹茶」「煎茶」「玉露」を生み出した。この地は、日本の生活に根付き、世界にも影響を与えている日本の喫茶文化をリードしてきた、まさに「日本茶のふるさと」と呼ぶに相応しい地であり、その足跡を順次たどり、見て、歩いて、味わうだけでなく、茶摘みや茶揉みの体験などを通じ、日本の文化を紹介することのできる格好の地である。<京都府>

(注) 2018年以前の取組についても、アンケート調査時に回答があったものについては掲載している。



④伝統的な製茶技術の保存・継承に関する団体や施設、活動等の状況 [問 4]

都府県	名称	所在地	概要 ※は別添資料の一部抜粋
<b>伝統製法の保存継承団体 [33]</b>			
秋田県	檜山茶保存会	能代市	※有志でつくる檜山茶保存会は、6月中旬に檜山崇徳館(そうとくかん)で「檜山茶フェスティバル(主催:檜山茶保存会)」を開催しているほか、冬期間に3回「お茶手揉み体験」も開催し、一般の方にお茶に親しんでもらうイベントを開催しています。
茨城県	大子町手もみ茶保存会	大子町	以前は複数会員がいたようだが、現在は会員1名となっている。ただ、奥久慈茶の里公園で行われる催事の際には、会員でない方も実演を行っているようである。奥久慈茶の里公園では、手もみ茶の販売もされており、リピーターが多いようだ。
茨城県	茨城県さしま茶手揉保存会	坂東市	手揉み茶の技法の保存・継承を図るとともにさしま茶の振興を図る。手揉み茶品評会への出品、手揉み製茶技術協議大会への出場、小学生への手揉み茶作り体験教室等を実施。
埼玉県	入間市手揉狭山茶保存会	入間市	回転揉み、もみきり、でんぐりなどの技術がある。入間市農業研修センターを拠点とする。毎年5月初旬に開催される「八十八夜新茶祭り」で、手揉狭山茶の実演を行う。
新潟県	小口手摘製茶法伝承の会	新潟市	2013年発足。地元の新聞小学校の児童を迎え、地域学習を実施。お茶の摘み取りから飲むまでの体験を通じ、新津茶の伝承につなげている。
	村上茶研究会	村上市	村上市内の茶の若手生産者による研究会で、茶の栽培技術や製茶技術の向上を目指すとともに伝統的な手揉み製茶にも取り組み、その技術は毎年開催される「全国手揉み茶品評会」で高い評価を受けている。
長野県	南信州茶手揉保存会	—	※今年から遠方での実演に招かれることが多くなり、県内の多くのみなさまに「南信州の手揉み茶」を知っていただく機会も増えました。製品にするための器具が揃い、独自の販売ができるようになってきたので、手揉み技術の向上と合わせて、茶の栽培管理や茶摘み指導を徹底し、より美味しい「南信州のお茶」をPRしていきたいと思えます。同じ県内のお茶の産地地である南木曾のみなさんと、手揉み茶を通して交流が始まりました。「信州に美味しいお茶あり!」と言われるように頑張ります!(平成19年度地域発元気づくり支援金事業総括書)
岐阜県	白川茶手揉み保存会	白川町	昭和55年に結成。
静岡県	静岡県茶手揉保存会	—	手揉技術の向上と伝承を図るための活動の運営支援
三重県	三重県手もみ茶技術伝承保存会鈴鹿支部	鈴鹿市	・伊勢神宮への新茶奉納 ・全国手もみ茶技術競技大会参加 ・研修会の実施
	三重県手もみ茶技術伝承保存会大台地区	大台町	年に5回ほど研修会をしている。1月には伊勢神宮に奉納するお茶を製造する。
京都府	公益社団法人京都府茶業会議所	宇治市	宇治茶の生産者団体(京都府茶生産協議会)と流通業者でつくる事業協同組合(京都府茶協同組合)を会員とする公益法人。宇治茶保存事業として、「宇治茶製法手もみ技術競技大会」の開催、普及啓発事業として「宇治新茶・八十八夜茶摘みの集い」等の催事を主催し来場者に「手もみ実演・体験」を実施している。また、動画「宇治茶手もみ製茶法」を作成し、ホームページにて公開している。さらに、府内の5つの地域保存会(宇治、京田辺、宇治田原、和東、南山城村)の相互の連携交流の強化等をはかる京都府宇治茶製法手もみ技術保存会連絡会議を設置し、全国手もみ茶振興会が主催する「全国手もみ茶品評会」への出品、「全国手もみ製茶技術競技大会」への参加等に積極的に取り組んでいる。<京都府>
	宇治茶製法技術保存協会	宇治市	手もみ茶製法の保存・伝承を目的に昭和44年に宇治市にて結成。京都府内にある5つの手もみ保存会(宇治、京田辺、宇治田原、和東、南山城村)のなかで最も歴史が古い。毎年7月に会員等向けに手もみ研修会を開催するとともに、(公社)京都府茶業会議所や行政が主催する競技大会、催事、実習等に積極的に参加・協力をし、手もみ実演・体験等を行っている。また、令和3年10月に宇治市にオープンした「お茶と宇治のまち歴史公園交流館『茶づな』」で放映されている宇治茶手もみ製法の映像の撮影に協力をした。(会長:吉田利一、会員数:61名)<京都府>
	和東茶手揉み技術保存会	和東町	平成11年4月8日に茶の伝統製造技術である手揉みを保存するとともに、和東町住民ならびに都市住民に広く普及し和東茶の発展と活性化に少しでも努めたいという思いから設立。保存会で焙炉を所有しており、4月の茶の初市に出荷している。<相楽東部広域連合>
	南山城村茶業振興対策協議会「茶手もみ技術保存会」	南山城村	宇治茶手もみ製茶技術の継承・保存を行っている。<相楽東部広域連合>
奈良県	奈良手揉み振興会	奈良市	静岡に本部を置く手揉み振興会の奈良県支部。住所は会長宅(奈良市月ヶ瀬)。会員は15名前後。活動としては手揉みの練習、年一回の全国品病会への出展など。
徳島県	阿波晩茶の製造技術保存会	上勝町、那賀町、美波町	阿波晩茶を製造する技術の保存と継承を行う。

(注)非公開の希望があった団体については掲載していないため、回答数と掲載数は一致しない。

愛媛県	石鎚黒茶さつき会	西条市	西条市に所在。石鎚黒茶を製造。
	障害者事業所ピース	西条市	西条市に所在、石鎚黒茶を製造。
	就労継続支援 B 型事業所 Visee	西条市	西条市に所在。石鎚黒茶を製造。
高知県	物部『大拔茶』復活の会	香美市	物部町内の 7 地区で茶葉を摘み、それぞれの地域の製法で製茶し 4 種類を販売。
	大豊町碁石茶協同組合	大豊町	伝統的な碁石茶の製造方法を守り、碁石茶を生産し販売している。組合の生産した碁石茶は、地域食品ブランドの表示基準「本場の本物」に認定されている。
福岡県	福岡県八女茶手もみ技術研究会	八女市	おいしい八女茶づくりのため、八女茶の品質・技術の向上を目指し活動する組織。
佐賀県	嬉野釜炒茶協議会	嬉野市	「安全・安心なお茶づくりによるブランド茶の確立」を基本として各種研修会、講習会を開催し、茶園管理並びに製造技術の向上を図りながら嬉野の特産である「釜炒り茶」の生産拡大に取り組んでいる団体。嬉野茶が 1440 年代より歴史の中に育まれ発展してきたが、生産の機械化が進み釜炒り茶揉み茶は幻のお茶になりつつあるが、その芸術的技術及び製品を公開し手揉み茶技術の保存と継承に役立てる活動も実施。
長崎県	東彼杵町手炒り釜炒り茶保存会	東彼杵町	長崎県の伝統的手炒り釜炒り茶を次代に継承することを目的とし、更に、茶葉の生産技術向上と会員相互の親睦を図り、東彼杵町茶業の発展に寄与することを目的としています。
	長崎そのぎ茶手揉み振興会	東彼杵町	本会は、手揉み茶の普及啓発及び技術習得により、若手生産者のスキル向上並びに会員相互及び他の産地との親睦を図り、東彼杵町茶業の発展に寄与することを目的としています。
熊本県	青柳製釜炒玉緑茶保存会	山都町	上益城郡山都町指定無形文化財の青柳製釜炒玉緑茶手炒技法の技術保持団体で、団体が保有する技術については、「(3) 市町村指定等」の項で記載したとおりである。
	山鹿市茶業青年会	山鹿市	山鹿市のお茶屋の若手で構成された団体で、伝統的な手もみでの製茶技術を有しており、地元の小学生を対象に緑茶の手揉み講座を実施している。
宮崎県	宮崎県茶手揉み保存会	—	2004(平成 16)年に、若手茶生産者等を中心に発足。消費拡大イベント等に参加し、実演や試飲を行っている。
	五ヶ瀬町茶業青年グループ 新緑会	五ヶ瀬町	<ul style="list-style-type: none"> <li>・施設はなし。</li> <li>・釜炒り茶文化の普及に関する活動</li> <li>・小中学校での手もみ体験</li> <li>・お茶の淹れ方体験</li> <li>・町イベント時の広報活動</li> </ul>
鹿児島県	鹿児島市茶手もみ保存会	鹿児島市	手もみによる製茶技術の向上および伝承を目的として、練習会の開催や体験イベント等を通して PR 活動を行っている。
<b>その他の団体 [14]</b>			
栃木県	やみぞあづまっぺ協議会	大田原市	地域活性化を目的として発足、旧黒羽町の須賀川地区で茶葉を生産している。「くろばね茶」を北限の紅茶とし、「雲巖の静謐」として商品化した。
石川県	石川県茶商工業協同組合	加賀市	「加賀地方を発祥地として、加賀地域に由来する製法により、石川県内で茎茶を使用し仕上げ加工されたほうじ茶」を「加賀棒茶」として地域団体商標に登録するなど活動。
	丸八製茶場	加賀市	加賀棒茶という茶の茎部分のみを選別し、風味を増すために焙煎したお茶を製造。1983 年(昭和 58 年)の全国植樹祭で、昭和天皇が石川県を訪れた際に、献上されたとされる。
	打越製茶農業協同組合	加賀市	江戸期から茶の栽培を行い、現在は加賀茶の栽培、製茶を行っている。近年では、地元保育園児を対象として、茶園で茶摘み体験を行っている。現在使われている工場は大正 14 年に建てられたとされる。
福井県	遠敷地区ふるさとづくり推進会	小浜市	遠敷公民館・ふるさと茶屋清右エ門
	キッズ・サポーター	小浜市	御食国若狭おばま食文化館
静岡県	川根時間(川根時間実行委員会主催)	川根本町	茶農家紹介、限定のお茶セット販売、お茶産地巡りなど
三重県	NPO 法人日本 cha 茶ちや	松阪市	お茶の入れ方や歴史を学ぶワークショップ、伊勢茶に関する調査、お茶のある暮らしの提案など、幅広く活動。
滋賀県	政所茶振興協議会	東近江市	各家で生産されている政所茶の定義、栽培方法、販路の開拓、PR 等を目的に結成された。道の駅奥永源寺溪流の里を販売拠点に生産から販売まで生産者を取りまとめた活動をされている。
京都府	宇治茶ブランド拡大協議会	宇治市	当協議会では宇治茶にまつわる古い資料が、個人や団体等に埋もれているものを発掘し、将来の貴重な財産としてデータ化に取り組んでいる。特に昔の宇治の茶の町としての風景や催事等編集されて残すべきと蓄積中である。
	城陽茶業青年団	城陽市	若手の茶問屋や茶生産農家の育成を図る研修等が行われている。
	京田辺玉露生産組合	京田辺市	京田辺市で宇治玉露を生産している。また、玉露を飲み楽しむ文化を創造している。
	CHASTAR☆☆☆	木津川市	宇治茶の茶問屋が集まる木津川市で、3 人の茶師が「本物のお茶を日常に！」と活動するプロジェクト。お茶の淹れ方体験、茶師体験、お茶摘み体験等の体験を提供する。
徳島県	一般社団法人 上勝阿波晩茶協会	上勝町	上勝阿波晩茶のブランド化や魅力発信を行う。

手揉み製茶体験施設 [10]			
岐阜県	飛騨美濃特産名人の館「茶・ちゃ・チャ」	白川町	手揉み技術を継承するための施設。体験行事や手揉み保存会の技術研鑽の場所として設置。
静岡県	ふじのくに茶の都ミュージアム	島田市	お茶の産業・歴史・文化を紹介する展示のほか、茶摘み・手もみ体験や、五感で感じる講座を充実させ、子どもから大人まで楽しくお茶について学べる機会を提供。
三重県	松阪市飯南茶業伝承館	松阪市	茶業振興と茶製造技術の伝承を図るとともに、茶の歴史と茶情報の発信の拠点とするため設置された施設。
京都府	宇治茶会館	宇治市	(公社)京都府茶業会議所が所有する建物。広く消費者の皆さんに宇治茶をPRすることを目的としており、焙炉を20台所有。1階ピロティにて手もみ研修会、競技大会等が開催されている。<京都府>
	京都府茶業研究所	宇治市	京都府無形民俗文化財などに指定されている「宇治茶手揉み製茶技術」を保存・伝承できる、レンガ積みで炭を熱源とする手揉み焙炉を備えた「手揉み室」を保有。<京都府>
	福寿園CHA遊学パーク	木津川市	緑豊かな茶園と日本茶のみならず世界の茶に関する体験、遊学の施設。
愛媛県	農林業体験民宿天辺	久万高原町	久万高原町中津に所在。40年以上の歳月をかけ、完成させた地紅茶「てっぺん紅茶」。手摘み、選別、発酵などの工程を、農家民宿の形で体験することができる。
	筒井農園	久万高原町	久万高原町畑野川に所在。手作業、天日干しでつくる久万高原産の野草茶。多様な種類を有する。
	霧の森 手もみ茶体験道場	四国中央市	四国中央市新宮に所在。手もみ茶指導者の育成と来客者に手もみ茶体験を実施。(四国手もみ茶振興会による活動)
鹿児島県	手揉み体験	南九州市	みどり館の体験講座として、手揉み製茶の体験を行っている。
製茶資料展示施設 [7]			
埼玉県	入間市博物館	入間市	お茶の歴史・文化を紹介する展示のほか、「アリットお茶大学」などで、茶摘み・手揉み体験講座を実施。
静岡県	フォーレ中川根茶茗館	川根本町	お茶に関する歴史や製茶の方法などについての展示、実演、軽食販売など。
京都府	京都府立山城郷土資料館	木津川市	常設展示で宇治市の永谷家から寄贈された煎茶・碾茶の製茶機械を紹介している。
	宇治市歴史資料館	宇治市	宇治にかかわる歴史資料を収集・保存するとともに、調査研究の成果を展覧会や講演会の開催、図書の刊行によって広く紹介している。京都府暫定登録文化財「宇治の製茶関連用具」等の資料を収蔵し、展示公開を行っている。
	お茶と宇治のまち歴史公園 お茶と宇治のまち交流館「茶づな」	宇治市	お茶と宇治のまち歴史公園は、宇治のシンボルである宇治橋と太閤堤跡、寛道権郎皇子御墓を結ぶ、歴史軸上に位置します。その歴史を感じることができる史跡、庭園、広場、お茶と宇治のまち交流館「茶づな」では、宇治の時の流れを展示と映像を通じ、また茶摘みや抹茶づくりなどさまざまな体験プログラムを通して、まちとひと、歴史・文化をつなぎ、宇治の観光・まち歩きが楽しくなる魅力を発信します。本施設内にあるお茶と宇治のまち交流館の愛称「茶づな」は公募により、宇治市内の高校生のアイデアから名付けられ、『宇治のお茶が1本のつなのようにたくさんの人と歴史をつなぐ』という願いが込められています。
	福寿園資料館	木津川市	茶問屋の様子や道具、お茶の栽培や製茶の資料が展示してあり、当時の面影を感じながら鑑賞できる。
鹿児島県	製茶道具・機械の展示	南九州市	ミュージアム知覧に製茶道具の常設展示、夢郷館2階にかつて使用されていた製茶機械の展示。
その他の施設 [2]			
富山県	バタバタ茶伝承館	朝日町	※バタバタ茶は、中国伝来の後発酵茶「黒茶」でプーアル茶の仲間。地域のつながりを深めるお茶会は、山村で続く大切な生活文化です。蛭谷地区にある「バタバタ茶伝承館」では、いつも地域のおじいちゃんおばあちゃんが集い、バタバタ茶会の雰囲気を感じられます。(朝日町観光協会HP)
京都府	宇治茶道場「匠の館」	宇治市	公益社団法人京都府茶業会議所が設置した施設で、日本茶インストラクターの方がお茶の美味しい淹れ方を丁寧に教えて頂ける喫茶室・お茶カフェ。宇治川のほとりという風光明媚なロケーションで宇治抹茶について体験しながら理解を深める事ができる施設。

## 《参考》「製茶に関する文化財等についてのアンケート調査」調査票

令和4年1月28日

〇〇〇〇〇〇〇 御中

### 「製茶に関する文化財等についてのアンケート調査」

ご協力をお願い

株式会社シー・ディー・アイ  
(委託元：文化庁 参事官 (食文化担当))

拝啓 時下、ますますご健勝のこととお慶び申し上げます。

弊社は京都の民間シンクタンクで、このたび文化庁からの委託により令和3年度「食文化の無形文化財登録等に向けた調査(手揉み製茶)」を実施しております。本調査は、文化財保護法(昭和25年法律第214号)の規定に基づく無形文化財等の登録等の検討のための本格的な調査に先立ち、手揉み製茶の歴史、製法、製造者等に関する概況調査等を実施するもので、今般、その一環として、全国の都道府県の文化財担当課に対して標記アンケート調査へのご協力をお願い申し上げる次第です。

つきましてはご多用のところ恐縮に存じますが、調査の趣旨をご理解の上、ご協力賜りますようお願い申し上げます。 敬具

### 記

#### 1. 調査内容について

- (1) 貴自治体における製茶に関する文化財等の現況について【問1・2】
- (2) 製茶に関する文化財等の保存・活用の取組について【問3・4】

※上記調査内容について、文化財担当課だけでは回答が困難な場合は、行政区域内の市町村(政令指定都市を含む。)や農林部局等の担当課から情報を提供していただく等、他部署にもご協力いただいてご回答いただけますと幸いです。

#### 2. 回答の返送について

調査票にご記入の上、**令和4年2月28日(月)までに**同封の返送用封筒もしくはFAXにてご返送ください。また、電子メールによる返送をご希望の場合は、株式会社シー・ディー・アイ「製茶に関する文化財等アンケート」係(E-mail: seicya@cdij.org)までご連絡ください。折り返し調査票の電子データ(Word文書)をご送付させていただきます。

#### 3. 回答の取り扱いについて

ご回答いただいた内容については、文化財類型別にとりまとめて報告書に掲載するとともに、文化庁ホームページ等で公開される予定です。なお、ご回答いただいた方の所属・氏名・連絡先については、本アンケート調査に関してご連絡を差し上げる場合にのみ使用します。

#### 4. 本調査に関する問い合わせ

株式会社シー・ディー・アイ内「製茶に関する文化財等アンケート」係(担当:岡本・半田)  
TEL. 075-253-0660 FAX. 075-253-0661 E-mail. seicya@cdij.org  
※電話によるご連絡は平日(月～金)の午前10時～午後5時をお願いします。

## 製茶に関する文化財等についてのアンケート調査

### I 貴自治体における製茶に関する文化財等の現況について

**問1** 貴自治体には、製茶に関する文化財(※)が所在しますか。(令和4年1月1日時点)以下の(1)～(3)について、「1.所在する」又は「2.所在しない」の選択肢のいずれかに○を付け、「1.所在する」の場合は、それぞれ下欄に該当する文化財の名称、種別(※別添「製茶に関する文化財の例」参照)、所在地、指定等年月日、概要をご記入ください。

なお、概要については参考資料を別添するか、ウェブ上に公開されている資料があればURL等のリンク先情報をご記入いただいてもかまいません。(以下、同様です。)

※「製茶に関する文化財」とは、茶の生産・加工・流通に関する文化財(有形の文化財、無形の文化財、文化的景観等文化財類型を問わない。)を指し、茶道をはじめ喫茶に関する文化財を除きます。(※詳細については別添「製茶に関する文化財の例」をご参照ください。)

#### (1) 国指定等

1. 所在する ●

■下欄に該当する文化財の  
情報をご記入ください。

2. 所在しない

#### ■国が指定・登録・選定等する文化財

※記入欄に書き切れない場合は別紙を添付してご回答ください。

名 称	①種別(※別添参照) ②所在地(市町村名) ③指定等年月日	概 要 (多岐にわたる場合は、特に製茶に関連する事項)
	① ② ③	
	① ② ③	
	① ② ③	

#### (2) 都道府県指定等

1. 所在する ●

■下欄に該当する文化財の  
情報をご記入ください。

2. 所在しない

#### ■都道府県が指定・登録等する文化財

※記入欄に書き切れない場合は別紙を添付してご回答ください。

名 称	①種別(※別添参照) ②所在地(市町村名) ③指定等年月日	概 要 (多岐にわたる場合は、特に製茶に関連する事項)
	① ② ③	
	① ② ③	
	① ② ③	

(3) 市町村指定等

1. 所在する ●

■下欄に該当する文化財の  
情報をご記入ください。

2. 所在しない

■市町村の指定・登録等する文化財

※記入欄に書き切れない場合は別紙を添付してご回答ください。

名 称	①種別(※別添参照) ②所在地(市町村名) ③指定等年月日	概 要 (多岐にわたる場合は、特に製茶に関連する事項)
	① ② ③	
	① ② ③	
	① ② ③	

**問2** 文化財として指定等されているもの以外に、将来、指定等の可能性がある製茶に関する文化資源(建造物、史跡、祭事、風習など)があれば、下欄にその概要をご記入ください。

■製茶に関する文化財以外の文化資源

※記入欄に書き切れない場合は別紙を添付してご回答ください。

名 称	概 要 (多岐にわたる場合は、特に製茶に関連する事項)

II 製茶に関する文化財等の保存・活用の取組について

**問3** 貴自治体では、市町村や民間・地域団体等の取組も含めて、製茶に関する文化財や文化資源を保存・活用する取組(事業や施策、計画等)がありますか。以下の1.~3.の選択肢のうち当てはまる番号に○を付け、「1. 2018年以降に取組がある(進行中、計画中含む。)」の場合は、次頁の欄に該当する取組の名称、実施主体、概要をご記入ください。

1. 2018年以降に取組がある(進行中、計画中含む。)
2. 2017年以前に取り組んだことがあるが、それ以降は取組がない
3. これまで取り組んだことはなく、今後取り組む予定もない

■次頁の記入欄に該当する  
取組の情報をご記入  
ください。

**■製茶に関する文化財等を活用した取組**

※記入欄に書き切れない場合は別紙を添付してご回答ください。

取組の名称	実施主体 (団体名、担当課等)	概要

**問 4** 貴自治体には、「手揉み茶保存会」など、伝統的な製茶技術の保存・継承に関する団体や施設、活動等がありますか。以下の「1. ある」又は「2. ない」の選択肢のいずれかに○を付け、「1. ある」の場合は、下欄に該当する団体や施設、活動等の情報をご記入ください。(分かる範囲で構いません。)

1. ある ●

■下欄に該当する団体の  
情報をご記入ください。

2. ない

※記入欄に書き切れない場合は別紙を添付してご回答ください。

団体や施設等の名称	概要 (団体が有する製茶技術や施設、活動等の内容)

**問 5** 貴自治体における製茶振興（文化財の保存・活用を含む。）についてご意見等がありましたら、自由にご記入ください。

◆ご回答いただいた方のご所属・ご氏名・ご連絡先(電話番号及びメールアドレス)をご記入ください。

所属:

ふりがな  
氏名:

連絡先:

---

ご協力ありがとうございました。

## 5. 総合的考察

### (1) 国内における手揉み製茶

本節では、これまでの記述から、我が国の手揉み製茶の分布状況や歴史、特徴等について取りまとめる。

#### ①分布状況

我が国の手揉み製茶の分布状況は、製茶の歴史のある都道府県であれば、手揉み製茶の歴史もあることから、その保存・継承を行う団体がほぼ存在している。全国手もみ茶振興会の会員であるかどうかや、どれほどその活動が活発かどうかは別として、ほとんどの都府県において手揉み製茶技術の保存・継承のための団体が形成され、一定程度保存や継承等に関わる活動していると見なすことができる。

「1.手揉み製茶の概況調査」の「手揉み茶の産地分布」に示したように、全国手もみ茶振興会の20会員（構成団体）は言うまでもなく、当該振興会の会員以外でも、手揉み茶を作っており、蒸製煎茶ではない釜炒り茶については主に九州地方、後発酵茶については四国地方で作られている。

#### ②歴史

全国の茶産地にあつては、現在は機械に置き換わったとは言うものの、昭和初期まではほとんどすべてが手揉みによる茶生産であり、各産地に手揉み製茶の歴史がある。京都（宇治）などは中世以来の製茶の歴史があり、その製法が徐々に全国に伝わっていく。静岡や埼玉なども、江戸期以前から小規模ながら地場での番茶や釜炒り茶等の製茶は行われていたが、江戸期に「茶産地」として形を成したものである。

第二次大戦後、機械製茶に完全に置き換わってからは、機械による製茶の品質を確認し、また機械の性能を改良するために、手揉みの技術を保存・継承する必要性を感じ、各団体が結成されたと推測される。

#### ③特徴

現在の手揉み製茶の製法は、明治期における静岡県の主導による標準製法確立により、全国的にほぼ統一されている。大きく分けて、「蒸し」→「下揉み」→「中上げ」→「仕上げ揉み」→「乾燥」という工程は全国共通である。

しかし、今回の事例調査対象となった3産地のうち宇治と狭山では、特に「仕上げ揉み」の段階で、標準製法とは若干異なる点が見られた。宇治での製法では、仕上げ揉みの段階で「板ずり」という独特の最終工程がある。板を使って茶葉を揉み、茶の形状を丸く細く伸ばし、色艶と香気を良くするためである。

また、狭山での製法では、「狭山火入れ」という独特の仕上げ法がある。これにより、火入れ茶特有の芳香のある茶ができる。



## (2) 保存・継承活動の課題と手揉み製茶の展望

本節では、手揉み製茶の保存・伝承活動の課題と手揉み茶の展望について、あくまでも本事業を受託した立場として、文献等の調査を踏まえながら、有識者や製造者等から聞き取った内容に基づいて記述する。

ひと言で言えば、手揉み製茶の「保存・伝承から普及・活用」に向けた課題と展望ということになる。

### ①保存・継承活動の課題

#### 1) 保存会活動情報の発信

「2.手揉み製茶の製造者等調査」では、3つの産地における手揉み茶保存会のさまざまな事業、例えば地元の市民まつり等での実演や、小・中学校での手揉み製茶普及活動を紹介した。しかしながら、有識者として聞き取りを行った静岡を拠点にマーケティングの研究を行う大学教授は、「手揉み茶の価値とは何かが明確にならないと、お客には選ばれないし、なぜ残していくかを説得できない」、「一般の人々は、手揉み茶と出会う場や機会がない」と指摘した。茶の一大産地である静岡の研究者からこのような指摘が出たのは印象的であり、手揉み茶の置かれた状況をよく表していると言えるのではないだろうか。

マーケティングの発想からすれば、手揉み製茶に携わる人は、それが「残すべき」価値のあるものと思っていなくても、一般の人から「残したい」と思ってもらわなければ、残すことはできない。まだ手揉み製茶のこと自体が一般の人に知られていないとすれば、保存する側の情報発信が不足していると言わざるをえないのではないか。手揉み製茶の価値、それはいかに美味しいか、その伝統的技術がいかに深いものかといったことであり、併せて手揉み製茶との出会いの場や機会はどのように得られるのかといったことについて情報発信が求められる。その多くが、高齢者が主体となっている各団体には厳しい提言かも知れないが、ホームページの充実等、情報発信体制の整備が求められる。

#### 2) パブリシティの活用

マスコミに手揉み製茶のことが取り上げられるのは、例えば静岡では、恒例の献上茶謹製や手もみ茶振興会新会長の就任、同振興会による資格審査で永世茶聖が出たといった限られた話題である。しかし、先に見た各府県保存会の各支部が実施しているさまざまな手揉み製茶に関する催し物やイベント、地域おこしへの協力といった活動情報については、あまり取り上げられることはない。各保存会が恒常的にどのような事業や活動を行っているかについて、積極的に知らしめる必要があると考えられる。

保存会の広報・宣伝にかけられる費用は限られていると思われるが、その場合、マスコミの効果を活用する方法がある。地元自治体の茶業関連の部署と緊密に連携し、マスコミへの記者会見や資料配布、簡潔で要領を得た説明と資料の提供により、「ニュース」として取り上げてもらう必要がある。その際、発表主体である保存会の連絡先や活動概

要も必ず記載した資料を配布する。こうしたパブリシティの積極的な活用を図るべきである。

### 3) 保存会同士の交流・連携

手揉み製茶に携わる人は、ほとんどが茶農家等の茶生産に関わる人で、時間的な余裕はあまりなく、保存会活動に割く時間も限られていると推測される。しかし、その上であえて提言するなら、都府県を越えて保存会同士が手揉み製茶に関する情報を交換し、保存・伝承活動や普及・活用のための活動についての情報交流や、ノウハウの交換ができれば、今後の会運営に役立つと考えられる。また、お互いが連携して手揉み製茶に関する共同の事業やイベント等を実施して普及に努め、双方の地で相乗効果を生むことができれば有益であろう。

### 4) 保存会の「開放」

静岡での製造者への聞き取り調査では、最近では、お茶に関連しない職業の若い女性や、定年退職後の男性が保存会に入会しており、こういう事例がいくつかの支部で見られるそうである。手揉み製茶に関心を持ち、いわば「趣味」としてその技を極めるためである。既存会員からすれば、彼らは生活基盤としてお茶に関わっていないため、真剣味が足らず、あくまで趣味の域にとどまってしまうのではと疑ってしまう、と言う。それまでは茶農家だけの閉鎖的で「内向き」の集まりであった保存会という組織が、今徐々に「開放」されつつあるとも言える。

こうした傾向は、保存会の存続や手揉み製茶の普及・活用という点では望ましいと考えられる。今後、中には「趣味」が高じて「師範」や「茶聖」になって保存・継承の主体となる可能性があるし、その人が連れてくる友人や知人の中にもそういう資格を取る人が出てくるかも知れない。また、例えば、若い人でデジタル情報加工に強い人であれば、ホームページを制作して保存会の情報を発信したり、活動記録を公表するといった役割を担ってもらい、あるいは、今の職種を活かしたスキルをその活用のために発揮してもらおうといった、いわば異種交配の効果も期待できると考えられる。

## ②手揉み製茶の展望

今回聞き取りを行った有識者や製造者等、茶業関係者は、総じて日本の茶の将来に危機意識を持っていることが感じられた。それは茶業界が低迷していることであり、先に見た茶の栽培面積や荒茶製造量の激減が如実にそれを物語っていた。また、手揉み製茶の全国振興会加入団体会員数の減少にも表われている。このような中、手揉み製茶の保存・継承の重要性のみならず、手揉み製茶がこうした現状を打破するのに役立つのではないかと、いう話を、何人かの関係者から意見として聞いたことは心強い。

全国茶手もみ品評会で上位入賞した手揉み製茶を高値で落札し、3gを5,000円といった値段で販売している、ある製造者への聞き取り調査では、「落札価格からすれば、ビジネスとしては成り立たないくらい、途方もなく安い。手揉み製茶自体の価値を高め、手揉み

の担い手の地位を向上させるために」、また「より広く手揉み製茶を知ってもらうために」販売している。購入するのは、必ずしも富裕層ではないと言う。

そして、同製造者は、手揉み製茶に関しては、総じて細い針のような形状など外形的側面や、4、5時間かけて揉む技術という側面に焦点が当たりがちであり、それはそれで必要な価値の訴求ではあるけれども、手揉み製茶も実は「飲みもの」であり、その美味しさにはあまり焦点が当たっていないのではないかと指摘した。3gで5,000円の価値というのは、「買った人が、淹れることを楽しみ、それで人を楽しませるというレベルまで関与している」。今、一般に急須でお茶を淹れることを面倒とする人が多くなったけれども、手揉み製茶の場合、「モノとしてではなく」、「手揉み製茶を淹れるまでもセットとして、『文化』として考えないといけない」。つまり、より面倒くさいものにしていかないと、手揉み茶の価値や魅力は創造しづらいのではないかと言うのである。

最後に、同製造者は、手揉み製茶の価値をさらに高めるためには、別の次元の価値を付け加えるべきとも指摘した。「別の次元の価値」とは、例えば、農薬基準のクリアとか健康価値の訴求といった、海外の緑茶愛好者にも受け入れられる価値と推察される。

これらの意見や指摘から、「文化」としての手揉み製茶の活用という方向に、手揉み製茶を含む日本の茶全体の展望を拓くヒントがあるのではないかと考えられる。

また、手揉み製茶が国の無形文化財として評価された暁には、手揉み製茶に文化としての光があたり、さらなる活用が期待されるのではないだろうか。本調査が、手揉み製茶の無形文化財登録等に向けた第一歩となることを切に願う。