

P37~59

清風瑣言(せいふうさげん)

<https://kotobank.jp/word/%E3%80%8A%E6%B8%85%E9%A2%A8%E7%91%A3%E8%A8%80%E3%80%8B-1350342>

…木村蒹葭堂とも親しく、間接的に売茶翁の煎茶に触れる機会も多かった。秋成が煎茶への傾斜をさらに深めたのは、京都移住後で、1794年(寛政6)に有名な煎茶書《清風瑣言》を刊行している。秋成が住んだ知恩院前袋町の家に向いには、詩文や書画にも巧みであった儒者の村瀬栲亭(むらせこうてい)がいた。

雨月物語

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E9%9B%A8%E6%9C%88%E7%89%A9%E8%AA%9E>

『雨月物語』(うげつものがたり)は、上田秋成によって江戸時代後期に著わされた読本(よみほん)作品。

5巻5冊。明和5年(1768年)序、安永5年(1776年)刊。日本・中国の古典から脱化した怪異小説9篇から成る。近世日本文学の代表作で、現代でも引用されることが多い(→#派生作品)。

焙炉(ほいろ)

<https://kotobank.jp/word/%E7%84%99%E7%82%89-626860>

1 製茶用の乾燥炉。もとは木の枠に厚手の和紙を張ったもので、蒸した茶の葉を炭火で乾燥させながら揉(も)んだ。《季春》「家毎に一の匂ふ狭山かな/虚子」

掩茶(えんちゃ)

<https://baisaseiru.exblog.jp/18387253/>

現在、召し上がっているお茶の飲み方は掩茶(エンチャ)といって、急須にお茶の葉を入れてお湯を注いでいただく方法です。

急焼(きびしょ)

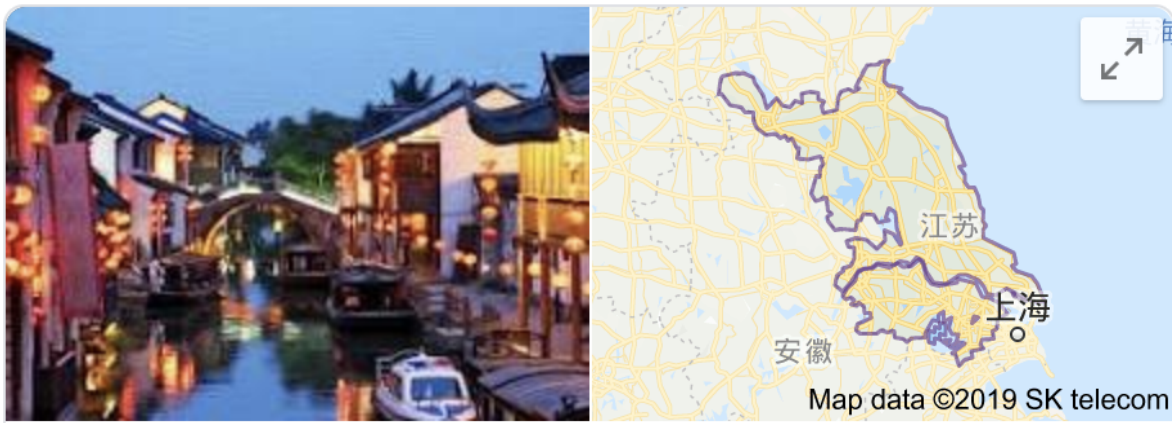
<https://kotobank.jp/word/%E6%80%A5%E7%84%BC-475411>

《「急焼」の唐音から》「急須(きゅうす)」に同じ。

江蘇省（こうそしょう）

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E6%B1%9F%E8%98%87%E7%9C%81>

江蘇省（こうそしょう、中国語: 江苏省、拼音: Jiāngsū Shěng、英語: Jiangsu）は、中華人民共和国東部に位置する省。長江の河口域であり、北部は淮河が流れ黄海に面する。名称は江寧（現南京市）の江、蘇州の蘇による。省都は南京市（中華民国政府が公表している省都は鎮江市）。略称は蘇。



宣公

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E5%AE%A3%E5%85%AC>

宣公（せんこう）は、中国の諸侯の諡号の一つ。

- 宣公(衛)
- 宣公(魯)
- 宣公(秦)
- 宣公(陳)
- 宣公(曹)
- 宣公(宋)

朱泥

<https://kotobank.jp/word/%E6%9C%B1%E6%B3%A5-529056>

鉄分の多い粘土を焼いてつくる赤褐色の無釉(むゆう)陶器。中国、明代に、煎茶の流行に伴って宜興窯(ぎこうよう)で創始された。急須・湯呑みを主とし、日本では常滑(とこなめ)・伊部(いんべ)・四日市などで産する。→紫泥(しでい)→白泥(はくでい)

山本山

<https://www.yamamotoyama.co.jp/index.html>

連綿と、
江戸から現代の味へ
山本山は元禄三年（1690）に、
煎茶商として日本橋の地に創業したと伝えられています。
美味しいものを召し上がってほしい。
そんな気持ちで300年以上、健康で貴重なものを安価にお分けするために、
継続と革新を続けてきました。
山本山が扱う「お茶」や「海苔」は、
決して派手な食材ではなく、日本の食事にとっては脇役かもしれません。
だからこそ、あなたの味の基盤となる名脇役でありたい。
本物の日本の美味しさをお分けしたいと願っています。
江戸の文化と味を未来につなぐ。
それが私たちの想いです。
次の300年に向かう山本산을、よろしくお願ひ申し上げます。

茶宗明神

<https://ochanokiyoto.jp/spot/detail.php?sid=300>

生家の隣に建つ永谷宗円を祀る神社

集落の氏神である大神宮社に、永谷宗円の功績をたたえ、昭和29年（1954）茶宗明神として合祀。現在も根強い信仰を集める氏神として、また、全国の茶問屋、茶農家などの茶に携わる人々に親しまれています。車の場合は、湯屋谷会館横の駐車場が利用でき、茶宗明神社までは徒歩14分。日本遺産に認定された湯屋谷の街並みを堪能しながら歩くことができます。

永谷宗円

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E6%B0%B8%E8%B0%B7%E5%AE%97%E5%86%86>

永谷 宗円（ながたに そうえん、延宝9年2月8日（1681年3月27日） - 安永7年5月17日（1778年6月11日））は、山城国宇治田原郷湯屋谷村（現・京都府綴喜郡宇治田原町湯屋谷）の宇治茶栽培農家の従事者。

「青製煎茶製法」を発明し、煎茶の普及に大きな功績を残したと伝承されている。

陸前高田市

<https://ja.wikipedia.org/wiki/陸前高田市>

陸前高田市（りくぜんたかたし）は、岩手県南東部にある、太平洋に面する市。旧陸前国気仙郡に属し、隣接する同県大船渡市や宮城県気仙沼市とともに、三陸海岸のうち陸前海岸北部の中核を成す。

気仙茶

<http://www.jaofunato.or.jp/sanbutsu/>

手摘み、無農薬の気仙茶。味や香りが濃く、ほんのりとした甘味が残る「北限のお茶」です。

「北限のお茶」と呼ばれる気仙茶は、独特の風味とうまみがあるといわれ、根強い人気を誇っています。市内に植栽されているお茶の主な品種は「やぶきた」。ほとんどが自家用として飲まれています。一部を農協が買い取り「けせん茶」のブランドで売り出しています。手摘み、無農薬の自然な味わいが自慢。日本で一番北にある製茶工場（米崎町）は、一番茶の摘み取りが盛んに行われる5月末から6月中旬までフル稼働し、製品となったお茶は、特産品を取り扱う市内の売店で販売されます。また、季節限定品として煎茶アイスも登場し、話題となっています。

天保時代

<https://kotobank.jp/word/%E5%A4%A9%E4%BF%9D-578921>

年号（1830.12.10～1844.12.2）。文政の後、弘化の前。仁孝天皇の代。

玉露

<http://ouchi-cha.com/%E3%80%8C%E7%8E%89%E9%9C%B2%E3%80%8D%E3%80%8C%E7%85%8E%E8%8C%B6%E3%80%8D%E3%80%8C%E7%99%BD%E6%8A%98%E3%80%8D%E3%80%8C%E3%81%BB%E3%81%86%E3%81%98%E8%8C%B6%E3%80%8D%E3%80%8C%E7%95%AA%E8%8C%B6%E3%80%8D/>

「玉露」といえば日本茶の中でも最上級にランク付けされるお茶です。「玉露」の生産量は全国で約270tで日本人一人あたりに換算すると2g程度しか生産されていません。ほとんどの人が名前は知っているけど飲んだことがないというお茶だといえます。「玉露」と「煎茶」の違いは栽培方法です。

「玉露」は茶樹にあたる日光を避けるために茶園全体に覆いをかぶせたり、有機質肥料をたっぷり与え、自然仕立てにした葉を手摘みしたりして手間をかけて作られます。＝覆いをかぶせて栽培し、手間暇かけた最上級の「お茶」

六代目嘉兵衛

<https://www.nihonbashi-tokyo.jp/enjoy/people/201412/>

天保6年（1835年）には、六代目、嘉兵衛が玉露を発明。まるやかな風味が旗本や大名から評判を呼ぶ。

小川可進

<https://kotobank.jp/word/%E5%B0%8F%E5%B7%9D%E5%8F%AF%E9%80%B2-1062475>

1786－1855 江戸時代後期の茶人,医師。

天明6年生まれ。医術を荻野元凱(げんがい)にまなび開業。50歳で煎茶(せんちゃ)に専念,合理的な煎法を工夫し,可進流(小川流)煎茶道をおこした。安政2年5月2日死去。70歳。京都出身。名は弘宣。別号に後楽堂。著作に「喫茶弁」。

【格言など】茶は渴を止むるに非ず,喫するなり。初碗,香を賞し,二碗,味を賞し,三碗,其の茶を賞す(「喫茶弁」)

上坂清一

<https://www.pref.kyoto.jp/nosei/documents/1338947776130.pdf>

玉露創製には2説あり、1834（天保5）年、宇治郡木幡村の茶師上坂清一が煎茶宗匠小川可進の依頼によって精製したという見解と、1835（天保6）年、第六世山本嘉兵衛が宇治・小倉村の木下吉左衛門の製茶場でてん茶の芽を攪拌しているうちに、玉露様の茶塊が発生し、偶然生み出されたという見解に分かれている。

松林長兵衛

<https://kotobank.jp/word/%E6%9D%BE%E6%9E%97%E9%95%B7%E5%85%B5%E8%A1%9B-1111142>

?-1877 幕末-明治時代の陶工。

慶応元年山城(京都府)宇治に窯(かま)をきずき、遠州七窯のひとつ朝日焼を再興。孫の松之助が跡をついだ。明治10年死去。

運上金

<https://imidas.jp/jidaigeki/detail/L-57-254-08-04-G252.html>

ともに商工業や漁業に従事する者に課せられた営業税。冥加金は、その業務を独占的に行うことに対する御礼として上納するものがある。たとえば、江戸・本船町の魚問屋が、河岸地の独占使用に対して10年間に冥加金3000両上納を申し出たように、献金的な性格の上納金といえる。運上金は、市場や問屋などをはじめとするさまざまな業者団体に、一定の税率を定めて上納させる営業税である。中でも長崎運上金は、貿易を管轄する長崎会所に課したもので、毎年数万両という多額の納税を得た。ただし、冥加金も、毎年一定額を上納するようになったことから、両者は混同されることもあった。

文政の茶一件

<http://www.ikumien.co.jp/sizuokacyagyousi.html>

これに対して伊久美をはじめとする駿河、遠州113カ村の茶生産者たちが株仲間や在方の茶仲間の不正を追及や茶の取引自由化を求めた訴訟が1824(文政7)年の「文政の茶一件」と呼ばれる訴訟です。この訴訟の特徴の一つに同じ茶産地の生産者たちが同じ共同体内の荷主＝在方の茶仲間を訴えたことが挙げられます。在方荷主たちの中には江戸の株仲間とともに不正を働くものがあったようですが、大概の茶仲間は生産者保護の立場を標榜していたようです。しかし標榜するに留まり、生産者保護には効果もなかったのです。

綿作

<http://www.archives.city.amagasaki.hyogo.jp/apedia/index.php?key=%E7%B6%BF%E4%BD%9C>

読みは「わたさく」とも。

江戸時代、米に次いで最も重要な換金作物であった綿は、[17世紀](#)末には西日本各地で栽培されていたが、そのなかでも畿内（特に摂津・河内・和泉）は最大の綿作地で、さらにそのなかでも摂津の武庫・川辺両郡は最良質の[阪上綿](#)の産地として知られていた。この地方では[17世紀](#)前半から綿作が行なわれていたと推定できるが、確実な記録では[1707年](#)（宝永4）の川辺郡[万多羅寺](#)村で田畑21町7反余のうち6町5反余に綿の作付けが行なわれていたのが市域で最も古い。その後全国的な需要の増加によって綿価は騰貴し、米価に比して有利となったので、綿作は[17・18世紀](#)を通じて市域全域に普及し、特に現在の[阪急](#)神戸線以北の高燥の地のなかでも武庫地区と、[武庫川](#)下流の新田地帯では全耕地の30～40%の綿作が出現した。綿作農家は稲作と[菜種作](#)とを組み合わせた経営で多収益をあげた。たとえば武庫郡[西昆陽](#)村氏田家は[1792年](#)（寛政4）総自作経営地約2町8反のうち30%が綿作で、雇人は数人抱え[干鰯](#)など金肥を多量に投入して収穫物の50%を商品化し、年貢納入後に銀2貫600匁以上の余剰を残した。このような富裕な農家は綿作地帯の農村には広く形成され、また綿花を商う在村商人も活躍し、農村全体が繁栄した。しかし幕末になると他の地方の綿作が拡大し、競争激化の結果綿価は下落し有利性を失ったので、市域の綿作は衰退方向に向かった。明治維新後武庫郡では発展を維持したが川辺郡では衰退し、やがて[1890年代](#)に機械[紡績業](#)が発展しはじめると、国内産綿花が技術的に不適合なため輸入綿花に圧倒され、綿作は最終的に消滅した。

日米修好通商条約

https://honcierge.jp/articles/shelf_story/4597

1858年に日本とアメリカ合衆国の間で結ばれた、日本最初の通商条約が、「日米修好通商条約」です。

当時の日本は、1854年にペリーが来航して結んだ「日米和親条約」で開国をしたばかり。しかしこの時は下田と函館の2つを開港してアメリカの船や人の立ち寄りには許可していたものの、貿易自体はしていませんでした。

そこへアメリカ総領事として下田に着任していたハリスが、通商条約の締結を要求・説得してきたことで調印されました。

日本側は天皇の許しを待たずに江戸幕府が勝手に調印したため、14代将軍徳川家茂の署名がなされています。

生糸

<https://kotobank.jp/word/%E7%94%9F%E7%B3%B8-49853>

蚕の繭糸を何本か抱合させて1本の糸条にしたもので、加撚や精練などを施していないもの。原料として春繭が秋繭よりも上等とされる。糸の太さはデニールで表わし、取引上、14デニール、21デニールを基準として繰糸した製品が多い。天然繊維のなかで最もすぐれた繊維とされ、軽いうえに光沢、手ざわりがよく吸湿性、保温性に富む。元来、中国が原産地とされるが、その後、日本、中国、朝鮮、イタリア、ソ連、インドなどが主産地となった。日本は第2次世界大戦前に世界の生糸生産量の約80%を占めたこともあったが、戦争の影響のほか化・合織の台頭による市場の構造変化、農業政策などによって衰え、1966年以後は中国や韓国などから輸入している。おもに絹織物として和・洋装用、刺繍糸などに用いられ、また工業用に使われることもある。

絹の道

<http://kaidouarukitabi.com/rekisi/rekisi/hama/hama1.html>

安政6年（1859）横浜港が開港され、輸出が始ると日本の生糸が横浜から大量に欧米へ送られるようになった。八王子は関東周辺、多摩地域の生糸の集積地であったが、直接八王子から横浜へ生糸が送られるようになる。このとき八王子市「遣水」地区の商人が仲買として、大きな利益を上げ「遣水商人」として名前を挙げるようになった。生糸は馬、人力により八王子から南下し、「遣水峠」を越え、田端、小山を抜け、境川沿いに原町田に出て横浜港へと向った。このことにより「遣水」の人々は大いに栄える事になるが、長くは続かず、鉄道の開通などにより、「遣水商人」達にも繁栄は終りが告げられる。この道は「浜街道」と呼ばれていたが、昭和20年代に研究者により「絹の道」と名付けられた。現在開発により大部分道は失なわれてしまったが、一部「遣水峠」に「絹の道」として古道が整備されている。ここを2009年5月2、3日歩きました。45km弱の行程です



殖産興業

<https://kotobank.jp/word/%E6%AE%96%E7%94%A3%E8%88%88%E6%A5%AD-80130>

明治初期において、先進資本主義諸国の外圧に対抗するため、近代産業技術を移植して資本主義的生産方法を保護育成しようとした政策。初期には鉄道、電信、鉱山、造船などの官営事業の創設、紡績、製糸などの模範工場の建設、さらには牧畜、農林業などの官営諸施設の創設などを中心に行われたが、1875年以降は、私企業への各種補助金、勸業資本金の交付などに重点を移していき、近代産業の形成を促進した。これら官営事業は、その後80年の工場払下概則および85年の工部省の廃止によって政商(浅野、岩崎、三井、古河など)に廉価で払下げられ、財閥形成の原因ともなった。

岡倉天心

<http://www.tenshin.museum.ibk.ed.jp/okakura/>

岡倉天心（1863－1913）は、急激な西洋化の荒波が押し寄せた明治という時代の中で、日本の伝統美術の優れた価値を認め、美術行政家、美術運動家として近代日本美術の発展に大きな功績を残しました。その活動には、日本画改革運動や古美術品の保存、東京美術学校の創立、ボストン美術館中国・日本美術部長就任など、目を見張るものがあります。また、天心は自筆の英文著作『The Book of Tea（茶の本）』などを通して、東洋や日本の美術・文化を欧米に積極的に紹介するなど、国際的な視野に立って活動しました。

また、天心は晩年、思索と静養の場として太平洋に臨む人里離れた茨城県五浦（現在の北茨城市五浦）に居を構える一方、横山大観ら五浦の作家達を指導し新しい日本画の創造をめざしました。以後、天心は亡くなるまでこの五浦を本拠地として生活することになります。

高林謙三

<http://www.ochakaido.com/rekisi/jinup/jinup11.htm>

19世紀末期、産業革命によって動力の活用が盛んとなった頃、日本の主な輸出品目は生糸と緑茶でした。そのため、緑茶の生産に資産家が財を投じて参入し、大量に生産するために機械化が業界から望まれていました。この時代に、人生を賭けて開発に没頭した製茶機械開発の先駆者が高林謙三です。

磚茶(せんちゃ)

<https://kotobank.jp/word/%E7%A3%9A%E8%8C%B6-95285>

団茶(だんちゃ)ともいう。[紅茶](#)や[緑茶](#)の屑を蒸して型に入れ、圧搾して干し固めたもので、その形が[磚](#)(中国の[煉瓦](#))に似ているので磚茶と呼ばれる。[モンゴル](#)、[チベット](#)、中国、[シベリア](#)などで用いられ、おもに中国のハンコウ(漢口)、[チウチヤン](#)(九江)などで製出される。紅茶製は[黒褐色](#)、緑茶製は[濃緑色](#)をしており、削ったり、突き砕いたりして煎じて飲用する。

大浦慶(おおうらけい)

<https://okei-net.jp/life>

1828年(文政11)～1884年(明治17)

長崎の油問屋の娘。若くして傾いた家業の再興を決意する。25才で日本茶の貿易を手掛け、九州一円の産地から(6トン)を集め壮大な夢を実現。亀山社中をはじめ、幕末の志士たちを陰ながら支援したと言われる。晩年、遠山事件による賠償金支払いなどで信用を落とし没落。57歳で生涯を閉じる前、日本茶輸出貿易の先駆者としての功績を認められ、明治政府から功勞褒賞と金20円が贈られる。

アラビア

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%82%A2%E3%83%A9%E3%83%93%E3%82%A2%E5%8D%8A%E5%B3%B6>

アラビア半島(アラビアはんとう、[アラビア語](#): شبه الجزيرة العربية、単にアラビアとも)は、[アジア](#)と[アフリカ](#)を繋ぐ場所に位置する[西アジア](#)南西の巨大な半島である。アラビア語では「アラブの島」を意味するジャジーラ・アルアラブと呼ばれている^[1]。半島としては世界最大である^[2]。

牧之原

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E7%89%A7%E4%B9%8B%E5%8E%9F%E5%B8%82>

牧之原市（まきのはらし）は、[静岡県](#)中部に位置する[市](#)。



中條景昭

<http://www.ochakaido.com/rekisi/jinup/jinup03.htm>

幕末、開国によって日本の体制は大きく変革し、政治経済はもちろん思想、教育、庶民の風俗まで一大変革をもとめられた時代。武士の地位が崩壊していく混乱の世で、中條景昭たち旧徳川幕府に仕えた幕臣たちは、牧之原開墾に自分達の第二の人生を賭けました。数百人の開墾士族をまとめあげた時代のリーダー中條景昭は、今も彼等が開墾した地牧之原で遠くひろがる茶園を見守っています。

横浜港

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E6%A8%AA%E6%B5%9C%E6%B8%AF>

横浜港（よこはまこう）は、[神奈川県横浜市](#)の[東京湾](#)岸にある[港湾](#)である。港湾管理者は横浜市。[港湾法](#)上の正式名称は横浜港だが、港内の船舶交通を図る[港則法](#)では京浜港横浜区と称される^{[注1](#)}。その範囲は[鶴見区](#)沖合いより[金沢区八景島](#)の辺りまで7,315.9haに及ぶ^{[41](#)}。[東アジア](#)の大規模港に対抗するため新たに設けられた[国際戦略港湾](#)・京浜港（ハブ港）の一翼を担い、[国土交通省](#)より「国際コンテナ戦略港湾」の指定も受けている。[1859年7月1日](#)（[安政6年6月2日](#)）開港。いわゆる「安政の開国」による開港五港である。金港（きんこう）の美称を持つ。他に[関税法](#)施行令上の開港で国際貿易港（五大港）、[日本三大貿易港](#)などに含まれる。



お茶場歌

<https://www.yokohama-tea.jp/%E6%A8%AA%E6%B5%9C%E3%81%A8%E3%81%8A%E8%8C%B6%E3%81%AE%E3%81%8A%E8%A9%B1/>

当時の横浜山下町周辺には、多くの「お茶場」があったとのこと。工場では日本中から集められた「荒茶」という状態の「お茶葉」が、紅茶や中国茶に再生加工されていたそうです。その工場に勤めていた女性の数は、数千人！！毎朝、鐘の音を合図に、現在の横浜公園に集合し、女工としてお茶作りに従事しました。その労働は、かなり過酷。こんな流行唄もありました。

♪

野毛山の鐘がゴンと鳴りゃ、港が白む、
早く行かなきゃ、カマがない
慈悲じゃ情じゃ 開けておくれよ火番さん
きょうの天保をもらわなきゃ
なべ釜へっつい みな休む
箸と茶碗がかくれんぼ
飯盛りしゃくしが隠居して
お玉じゃくしが身を投げる

お茶で生計を立てて、お茶の輸出を支えた 横浜の女性たちが、ここには居たのです。

原崎源作

<http://www9.plala.or.jp/kikugawamatiiki/page4.html>

明治22年に東海道線堀ノ内駅（現在の菊川駅）ができました。

榛原郡地頭方（現在の牧之原市）出身の原崎源作氏、池新田（現在の御前崎市）出身の丸尾文六氏らが 明治24年にこの地に「富士製茶工場」を興し、この付近一帯にお茶の再製工場を造りました。

明治30年頃まで横浜には「お茶場」と呼ばれた外国商館による茶再製工場が沢山ありました。

ここでの作業は女子工員が焙炉の中のお茶を素手で混ぜるという大変過酷な作業でした。これを見た原崎源作氏がなんとか労働を楽にしなければと原崎式再製茶機を発明しました。これが成功し、おおいに労働が楽になり、又品質の良い製茶を作ることが出来るようになりました。

サンフランシスコ工業博覧会（※「サンフランシスコ 博覧会」で検索）

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%82%B5%E3%83%B3%E3%83%95%E3%83%A9%E3%83%B3%E3%82%B7%E3%82%B9%E3%82%B3%E4%B8%87%E5%9B%BD%E5%8D%9A%E8%A6%A7%E4%BC%9A>

サンフランシスコ万国博覧会（サンフランシスコばんこくはくらんかい, Panama-Pacific International Exposition, Expo 1915）は、[1915年2月20日](#)から[12月4日](#)まで[アメリカ合衆国カリフォルニア州サンフランシスコ](#)で開催された[国際博覧会](#)である。[パナマ運河](#)開通ならびに[太平洋](#)発見400周年を記念して催された。32ヶ国が参加し、会期中1900万人が来場した。

多田元吉

<http://www.marikotea.com/domestictea.html>

旧幕臣 多田元吉翁は文政12（1829）年、千葉県で生まれました。明治2年（このとき40歳）、東京から徳川家15代将軍より払い下げられた静岡の丸子に移住し、広大な茶園を開きました。

明治初期から中期の日本では、茶が生糸とともに日本の輸出の主力でした。特に紅茶については世界の需要が多いことに着目し、茶業振興を図る政府から、多田元吉翁は努力を認められて明治政府の役人に抜擢され、明治8年から10年にかけて中国、インドのダージリン、アッサムなど命がけがけで巡り、紅茶製造の技術を学び、日本に持ち帰り全国に広めました。茶の種、紅茶製造方法、病虫害に対する研究、栽培方法、品種改良、近代茶業につながった機械の図面持込み、有機農法の持込み、製造技術等多岐にわたる紅茶製造の技術を日本にもたらし、1881年（明治14年）に初めてインド式製法で本格的紅茶の生産が始まりました。

紅茶の技術は緑茶製造にも応用され、緑茶の大量生産の道を開きました。元吉翁は茶の品種改良や有機栽培、製茶器具の発明、害虫発見、技術者の育成など日本近代茶業発展の基礎を築きました。

製茶共進会

<https://kotobank.jp/word/%E8%A3%BD%E8%8C%B6%E5%85%B1%E9%80%B2%E4%BC%9A-1349997>

...また78年にはパリ[万国博覧会](#)への出品と掛官の派遣が行われ、フランスの物産コンクールを見聞する機会に恵まれた。その結果翌79年には、内務、大蔵両省の主催によって、製茶共進会(9～10月)と生糸繭共進会(11月)が横浜で、翌80年には綿糖共進会(2～4月)が大阪で開催されることになった。茶、生糸・繭は輸出品の双へきであり、綿、砂糖は輸入品の双へきであった。...

直輸出

<https://kotobank.jp/word/%E7%9B%B4%E8%BC%B8%E5%87%BA-569390>

内国貨物を[商社](#)などを経ないで直接輸出すること。

狭山会社

<http://www.alit.city.iruma.saitama.jp/07tea-museum/13history.html>

幕末に横浜が開港すると、お茶は生糸に次ぐ重要な輸出品となり、この地域の茶も八王子を経て横浜に運ばれ、北米などに輸出されるようになりました。明治8年には現在の入間市近在の有力茶業者により「狭山会社」が設立され、アメリカへの茶の直輸出業務や、製茶農業の育成を行いました。「狭山茶」の名称はこの頃から定着してきたようです。その後、茶業組合も組織され、村々には製茶伝習所も開設されました。

その後、入間地方では大正時代後期に機械製茶が始まり、昭和3年埼玉県茶業研究所が設置されて、近代茶業へと転換していきました。その後、アジア太平洋戦争により一時荒廃していた狭山茶業も、戦後間もなく復興を遂げ、昭和30～40年代以降には、従来の畦畔茶（けいはんちゃ／畑などのまわりに植えられる茶の垣根）から、本茶園へと茶園の姿も大きく変わって来ました。現在では埼玉県で生産される狭山茶のうち入間市がその半量以上を占めています。

補足）八王子を経由して輸出されたため、アメリカでは、狭山茶のことを「八王子茶」とも呼びました。

積信社

<https://kotobank.jp/word/%E5%9D%82%E4%B8%89%E9%83%8E-1077417>

1845*－1921 幕末-大正時代の茶業家。

弘化(こうか)元年12月2日生まれ。駿河(するが)(静岡県)の茶商、坂家をつぎ、文久元年以降養父の茶園を経営。山城、近江(おうみ)から茶師をまねき、宇治製茶法をまなぶ。明治9年江原素六らと叢流社(のち積信社)を設立し、静岡茶をアメリカへ直接輸出した。茶業組合の幹部、静岡県会議員などをつとめた。大正10年12月22日死去。78歳。

三重県製茶会社

<http://www.bunka.pref.mie.lg.jp/rekishi/kenshi/asp/arekore/detail.asp?record=31>

当時、茶は生糸とともに重要な輸出品であり、三重県も明治10年代前半までは、毎年生産量は増加していました。しかし、生産量が多くなると品質の悪いものが目立ち、評判が悪くなりはじめました。そこで、製茶業者たちは、明治16年（1883）、製茶改良組合規則を定め品質向上に努めますが、なかなか効果は上がりませんでした。

また、茶の輸出は仲買いや問屋の手を経由して、神戸・横浜・長崎に集められ、各国の商館へ引き渡されていました。この仲買いや問屋の手を経ないで直接輸出すれば生産者に有利になるはずだ、と考えたのが安芸郡椋本の駒田作五郎です。彼は県内の製茶改良に尽力する一方、イギリスやアメリカなどに試験的に直接輸出をし、明治15年には県下の有志を募って直輸出のための会社を創設しました。しかし、これは失敗に終わり、翌16年、駒田作五郎は再び会社創設の準備に入りましたが、前回の失敗が影響して、なかなか賛同者が得られません。協力者である米国ウオルシュ・ホール商会のトーマス＝ウオルシュ氏を招き、品質改良と直輸出の必要性を講演してもらうなどの手を尽くし、ようやく36名の賛同者を得ることができました。そして、次は政府の認可です。前例がないため、なかなか認可がおりず、当時の知事である県令も上京して嘆願を繰り返し、ようやく認可が得られました。

三重県製茶会社と名付けられたこの会社は、本社を四日市に、分社を山田に置いて、明治17年4月、ウオルシュ・ホール商会と契約を結び、お茶の直輸出を始めたのです。

当初は順調に進み、全国的にも茶直輸出のトップの座を占めていましたが、明治20年、急にアメリカのお茶の価格が下落して会社は損失を出し、多額の借金をかかえ、政府に補助を願い出ても却下されたため、会社を解散するしかなくなったのです。

とは言っても、直輸出を行う会社は京都や大阪・静岡などにも作られ、明治20年代には、政府も奨励するようになりました。駒田作五郎は、その先駆けとなったのです。

大谷嘉兵衛

<https://kotobank.jp/word/%E5%A4%A7%E8%B0%B7%E5%98%89%E5%85%B5%E8%A1%9B-1060588>

1845*－1933 明治-大正時代の実業家。

弘化(こうか)元年12月22日生まれ。明治元年横浜で製茶貿易をはじめ、17年全国茶業組合をつくる。のち第七十四国立銀行頭取、横浜市会議長、横浜商業会議所会頭など。40年貴族院議員。昭和8年2月3日死去。90歳。伊勢(いせ)(三重県)出身。

日本製茶株式

<https://baseconnect.in/companies/5166411b-6b48-42fc-be5b-be986901c172>

静岡県で生産された茶葉の製造・加工と卸売・小売を行っている会社。お中元・お歳暮用の製品や、法要・香典返しギフト品なども扱う。主な製品は、長崎県・長崎県立大学・長崎大学との共同開発などによる「五島つばき茶」など。

茶業組合準則

<http://www.nihon-cha.or.jp/society.html>

お茶の振興に関する基本的方策を樹立し、安全で良質な茶の需給関係の総合的改良発達を推進するとともに、茶文化の振興を図ることにより、茶業の健全な発展及び国民生活の豊かさの向上実現に寄与することを目的とする。

茶業組合連合会議所

<http://www.nihon-cha.or.jp/membership.html>

主産県総合団体

茶業組合中央会議所

<http://www.nihon-cha.or.jp/society.html>

お茶の振興に関する基本的方策を樹立し、安全で良質な茶の需給関係の総合的改良発達を推進するとともに、茶文化の振興を図ることにより、茶業の健全な発展及び国民生活の豊かさの向上実現に寄与することを目的とする。

1. 茶業及び茶文化の振興に関する関係機関への提言に関すること
2. 茶の需要の拡大、計画的な生産等茶の需給の安定に係る総合的施策の推進に関すること
3. 茶の生産、流通及び加工の合理化に関すること
4. 安全安心な信頼性の高い茶の供給体制の整備に関すること
5. 国際的な視点に立った日本茶の振興と日本茶文化の普及に関すること
6. 茶に関する情報の収集、機能性等の調査研究とその活用に関すること
7. 消費者に向けた、茶の健康的、文化的情報提供に関すること
8. 茶業に関する団体相互の連携、協調に関すること
9. その他この法人の目的を達成するために必要な事業

茶業史

<https://www.bunsei.co.jp/original/reprint/chagyo/>

緑茶は国家の生産奨励品とされ、
外貨獲得に重要な役割をはたした。
日本の経済近代化への貢献、製法の発展など。
茶の背景を識る大系的な資料

日本茶業史

<https://www.bunsei.co.jp/original/reprint/chagyo/>

緑茶は国家の生産奨励品とされ、
外貨獲得に重要な役割をはたした。
日本の経済近代化への貢献、製法の発展など。
茶の背景を識る大系的な資料

静岡県茶業史

<http://dl.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/1020045>

IF3N43

552-40



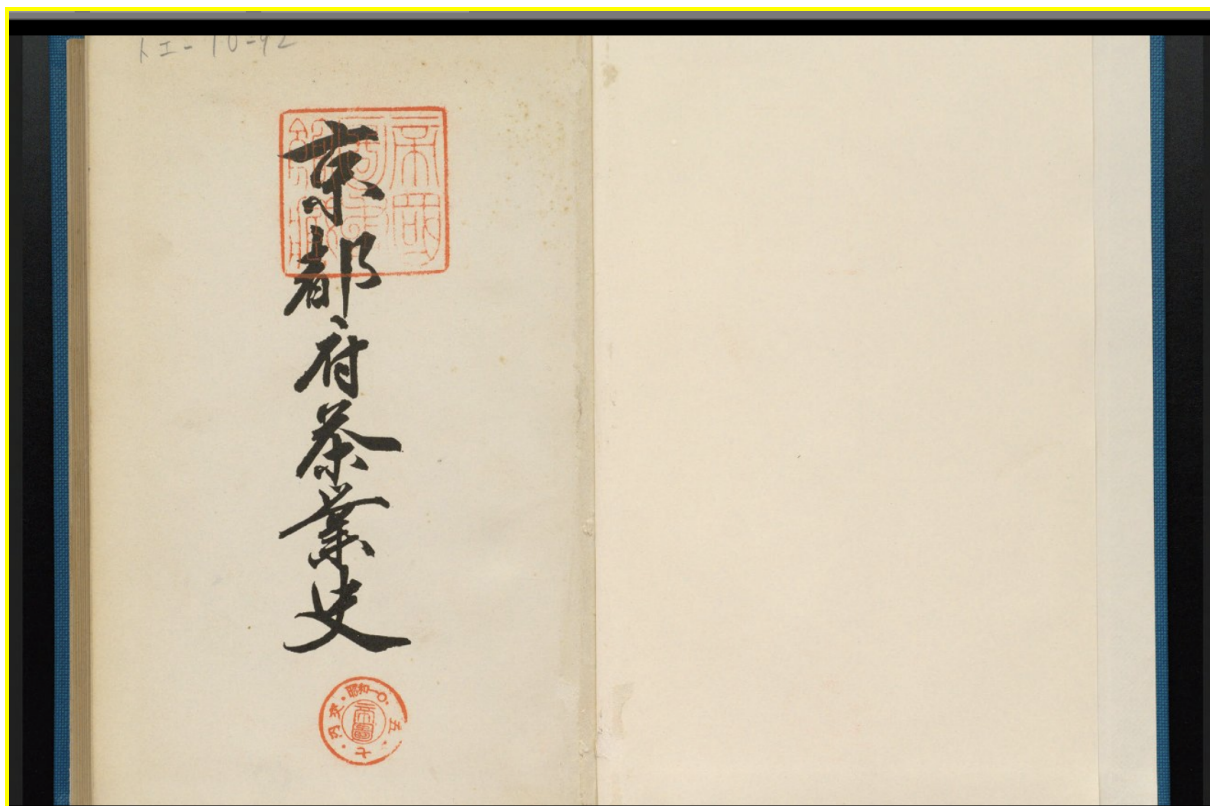
靜岡縣茶業史

大正
15. 4. 19
寄贈

茶行所寄贈本

京都府茶業史

<http://dl.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/1209460/272>



国立茶業試験場

<http://www.naro.affrc.go.jp/archive/vegetea/>

農研機構 野菜茶業研究所は2016年4月1日より野菜分野は[農研機構 野菜花き研究部門](#)、茶業分野は[農研機構 果樹茶業研究部門](#)になりました。

<http://www.naro.affrc.go.jp/archive/vegetea/introduction/kanaya/>

金谷茶業研究拠点ではお茶の試験・研究を行っています。お茶の産地として有名な静岡県の牧の原台地にあります。

国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構

<http://www.naro.affrc.go.jp/introduction/about-naro.html>

農研機構(のうけんきこう)は、我が国の農業と食品産業の発展のため、基礎から応用まで幅広い分野で研究開発を行う機関です。

この分野における我が国最大の研究機関であり、職員数約3,300名(正職員のみ)、年間予算約640億円(平成30年度当初予算)。全国各地に研究拠点を配置して研究活動を行っています。

当機構は1893年(明治26年)に設立された農商務省農事試験場にその起源があります。農林水産省の試験研究機関の時代を経て、2001年(平成13年)に独立行政法人として発足しました。以後、数回の統合を経て2016年(平成28年)に現在の「国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構」となりました。

研究開発の成果を社会に実装するため、国、都道府県、大学、企業等との連携による共同研究や技術移転活動、農業生産者や消費者への成果紹介も積極的に進めています。

杉山彦三郎

<http://www.ochakaido.com/rekisi/jinup/jinup09.htm>

現在、日本各地に広がる茶園の8割近くを「やぶきた」品種が占めています。この茶の優良品種「やぶきた」を選抜した功労者が杉山彦三郎翁です。氏の持論は「良い樹から良い芽を採って良い茶をつくる」。今ではあたりまえのこの説が理解されたのは、やぶきた発見から半世紀余後のことでした。

挿し木

<https://lovegreen.net/plants/p30483/>

挿し木(挿し芽)は株の一部を切りとり、発根させて増やす方法のことを指します。ハーブや観葉植物、多肉植物、種からでは増やしにくい草花(球根は除く)などに用いることができます。株から切り取る部分により、「茎挿し」「茎伏せ」「根伏せ」と分かります。

取り木

<https://www.bloom-s.co.jp/dictionary/contents/toriki.htm>

根っこを出させたい枝(幹)を傷つけたり、周りをはいだりして行います。理由として、枝の周りをはいだりすることにより、はいだり、傷つけた部分に、栄養分がたまってきて、それにより、根の発根を促進させ、苗木を作ります。

やぶきた

<https://www.chagocoro.jp/article/detail.php?id=11>

昔、お茶の研究家の杉山彦三郎（1857～1941年）がさまざまな品種のお茶の品種改良に努めている中で、優良品種を見つけるため竹やぶを開墾して、やぶの北側とやぶの南側にお茶を植えました。

その結果、やぶの北側の茶樹からとてもいいお茶が育った！

やぶの北側で育ったことから、そのお茶の品種は「やぶきた」と命名され、いまや国内で一番普及するお茶の品種となりました。

でんぐり

<https://www.wachaclub.com/dictionary/archives/4004>

手揉み製茶法での仕上げっ未操作で、葉揃いと加圧で形を整え針状に伸ばす。

青透流

https://www.wachaclub.com/wacha/c/item/futu_temo

手揉みの流派

●派名の由来 このような変遷を経て現在は8つの流派が指定を受けている。これまでに知られている流派名の由来を分類すると下記のとおりであるが、緑茶の特徴を強調したり時代を先取りしたような名称もあって、流派名には茶師の強い思いが込められていたことがわかる。ただし複合的な名称もあるので分類法は仮のものである。

- 1 師匠の個人名にちなむもの 倉開流、川上流、幾田流、田村流、青島流、山本流
- 2 緑茶の特徴にちなむもの 青透流、青澄流、青魁流、青伸流、青光流、
- 3 発生した地名にちなむもの 小笠流、興津流、相良流、内牧流、宇知太流、二俣流
- 4 製茶技術の特徴にちなむもの 川根揉切流、小笠揉切流、宇治揉切流
- 5 吉祥名 鳳明流、富岳流、真陰流、久栄流
- 6 革新性・時代性などを主張 教開流、開進流、誘進流、開頭流、国益流、富国流、天下一製法

県指定流派の概要 (下の2流派は現在は指定されていない)

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	江沢振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(寺島半作)、国益流(八木隆吉)、青伸流(北郷新之助)、青島流(青島清作)、開進流(小長谷松五郎)、教開流等群華制茶の輝きを呈し、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。龍茶(天下一製法)を特長とする。	江沢長作(1850年) 高城和吉(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。漢人恵助は至聖毛引法を創案、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	明治初年までは普通した茶業を手足で揉み、日干し等の技法であったが、政府奨励等により宇治揉み切り流(江州の佐平教師他)を導入した。県内に流布が発生してからは江沢振作(江沢流)、杉本作蔵(開頭流)、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(大村素作)をも合わせつつ県東部の優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才で転揉り製法を創案し、揉み切り一辺倒であった手揉み技術を革新した。	橋山倉吉(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揉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がった。	川上謙次郎
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がった。回転揉みの時、直角的に手首を回し捻る手法と鳳明流グーラシが特徴である。内山要蔵に学び修業し竹下玉一により、安倍川、養科川流域に広がった。	柴田作太郎(1844年) 内山重太郎(1858年) 内山要蔵(1881年)
興津流	清水	興津転揉りという、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まっている。助成全面を大胆に使う効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	山本長右衛門が揉切流を広め、明治30年代に内牧流(海野太七)、宇治揉切流(青山勘助)や独特の揉切製法を考案した宇知太流(和田三三郎)の影響を受けた中村光四郎が、転揉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、後に至聖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、披山製法を学び、明治16年新揉切製法を案出し、改良製法と称えた。特徴は葉振い型、に葉打らの時間がともに短い。	立花兵吉(1858年)

小笠流

<https://daiyaen.com/free/shizuokacha>

・小笠流（小笠・袋井・掛川・浜松・浜北）
深蒸し茶の生産が盛んな地域です。牧之原市は相良流でしたが継承者がいなくなり、名前だけが残っている流派なので小笠流に属しています。

松下幸作

<http://www.marumatsu-tea.co.jp/ja/history/>

高林式茶葉粗揉機の製造販売権は、激しい競争の末、静岡県菊川市の共同販売組合社長であった、松下幸作がこの機械に関する特約を結びました。そして1899年、現在の菊川市堀之内に松下工場（現丸松製茶場）を創立、高林式製茶機の製造販売に入りました。高林式製茶機械の販売を通して、松下幸作は全国の多種多様な茶農家とのつながりを築いていった。後に、高林式で作られた荒茶などを買い取るような形で、現在の丸松製茶場の茶葉仕入形態の原型を築き上げた。高林式で作られた高品質な茶葉を、独自の仕上げ加工技術で磨き上げる丸松製茶場のお茶は、全国の販売店で取り扱われ、製茶問屋としての地位を築いていった。

茶山稼ぎ

綿摘み

<https://www.weblio.jp/content/%E7%B6%BF%E6%91%98%E3%81%BF>

- ① 熟した綿花を摘み取ること。また、その人。綿取り。 [季] 秋。
- ② 真綿を延ばし綿帽子や小袖の中入れ綿を作る仕事。
- ③ 近世、表向きは②の作業を装い、実は売淫していたもの。「をどりこ・ーなどいふ妓女の類を禁ぜらるる制条を出さる／折たく柴の記」

株づくり

<http://hellebores.gr.jp/saibai-jibunryuu-ookabu.html>

大株にするには、「年々鉢を大きくしていったげる」これに尽きます。

小さい鉢からいきなり大きい鉢に植えても、いきなり地に下ろしたのと同じことで、株が太るまで時間がかかります。

植え替えの時、根をほぐしてみてその根がゆったりと収まるくらいの鉢に植えてあげると良いでしょう。

必ず6号鉢から8号鉢に植え替えなきゃいけないわけではありません。

もしも根の生育があまり良くなければ6号から7号、さらにはまた6号に植え戻すという場合も出てきます。

逆に、6号からいきなり9号へ植えてしまっていていいほど根が張っている、という時もあります。

畝仕立て

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E8%8C%B6%E5%9C%92>

日本の茶園は、一株ごとに**在来種**で作る株仕立て在来茶園、株の葉の成長を**うね**仕立て（列状に植えた造作）にするのに適した形に仕立てるため弧を描くように仕立てる弧状型仕立て茶園、三角に仕立てる三角型仕立て茶園、水平に仕立てる水平型仕立て茶園、形を仕立てず自然のままに育てる自然仕立て茶園、その他、急傾斜地に作る急傾斜地茶園、チャノキの幼木を育てる幼木園など茶株の仕立て方や地理、幼木などによって様々な呼び方がある。

ちゃっきり節

<http://www.worldfolksong.com/songbook/japan/chakkiri-bushi.htm>

『ちゃっきり節』は、作詞：**北原白秋**、作曲：町田嘉章による**日本の民謡**。1927年（昭和2年）、静岡市近郊に開園した狐ヶ崎遊園地（後の狐ヶ崎ヤングランド）のCMソングとして、静岡鉄道の依頼によって制作された。

翌1928年1月にはラジオ放送されレコードも作られたが、すぐには広まらなかった。戦後に歌手の市丸（1906-1997）の美声によるレコードがヒットして、全国的に知名度を高めた。

北原白秋

http://www.hakushu.or.jp/about_hakushu/

1885年（明治18年）柳川藩御用達の海産物問屋を営む旧家（現・白秋生家）に生まれ、1904年（明治37年）に早稲田大学に入学。学業の傍ら詩作に励み、1909年（明治42年）処女詩集「邪宗門」を発表。2年後、詩集「思ひ出」を発表。名実ともに詩壇の第一人者となります。

その後も、「東京景物詩」「桐の花」などに代表される詩歌集、「とんぼの眼玉」、「赤い鳥」などの童謡集などさまざまな分野で次々と作品を発表。

「雨ふり」、「待ちぼうけ」、「からたちの花」・・・。

聴いたら誰もが知っている、今なお、語り継がれる作品を数多く残しています。

白秋の故郷柳川への思いは強く、20年ぶりに訪問した際には感激の涙を流し、また晩年に発表した、故郷柳川を舞台にした写真集「水の構図」では「水郷柳河こそは我詩歌の母体である」と述べています。

1942年（昭和17年）11月2日死去。享年57歳でした。

町田佳声

<https://kotobank.jp/word/%E7%94%BA%E7%94%B0%20%E4%BD%B3%E5%A3%B0-1655040>

学生時代三味線を学び、清元や長唄を五線譜に採譜。新聞記者、NHKプロデューサーを経て邦楽評論家となり、昭和12年日本民謡の集成を決意。手製の写音機(録音機)をかついで全国採集旅行を始め、38年に採集を終えるまでに集めた民謡は6000曲にもものぼり、55年「日本民謡大観」(全9巻)を完結した。作曲家としても著名で「チャッキリ節」のほか「紺屋お六」「新潟小唄」「春信幻想曲」などの舞踊曲を作曲している。東京芸大講師、文化財専門審議会委員、東洋音楽学会会長なども歴任。著書に「江戸時代音楽通解」「ラジオ邦楽の鑑賞」など。レコードに「日本古歌謡の復原」「日本労作民謡集成」「民謡源流考」などがある。

清水港

<https://s-kaiko120.com/summary.html>

清水港は、県下各産地のお茶を海外に直接輸出することを目的の1つとして1899年8月4日（明治32年）に開港し、2019年で開港120周年を迎えます。

同港は、日本の象徴、世界文化遺産である富士山を背景に、古来より三保半島に抱かれた風光明媚な天然の良港として栄え、独自の文化や産業を育くみ、人々の豊かな暮らしを支えてきました。

万葉の昔から富士山を仰ぐ清見瀧や三保松原は、地上の楽園であり理想郷として、また戦国時代には戦略上の拠点として、さらに江戸時代には、駿府城の建造による石材をはじめ多くの物資が巴川を上り川湊として繁栄するだけでなく、江戸と大坂を結ぶ物資輸送の中継基地、交通の要衝として発展しました。



海野考三郎

<https://kotobank.jp/word/%E6%B5%B7%E9%87%8E%20%E5%AD%9D%E4%B8%89%E9%83%8E-1639959>

徳川家康のとき以来、歴代将軍家の御用茶管理を務める家に生まれる。幕末期から明治初期にかけて二回にわたって江戸に遊学し、帰郷後は茶業の改良に取り組んだ。その一方で、明治15年より静岡県議を務める。17年静岡県茶業組合取締所の創設に際して理事となり、以後、安倍郡茶業組合長・静岡県茶業組合連合会議所副会頭・中央会議所理事などを歴任。この間、20年に清水再製所を設立。次いで29年には大谷嘉兵衛らとともに日本製茶会社を創業し、販路拡大のためアメリカやヨーロッパ・アジアの各地を視察してまわった。また茶の主要産地である静岡市に近い清水港を茶の一大輸出拠点とするべく奔走し、39年日本郵船神奈川丸による同港からの製茶の輸出を実現。これにより茶の産地としての静岡と、その輸出港としての清水港とが大いに発展することとなった。大正3年中央会議所静岡出張所長に就任。

日本郵船株式会社

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E6%97%A5%E6%9C%AC%E9%83%B5%E8%88%B9>

1885年（明治18年）9月29日に創立された船会社である。三菱財閥（三菱グループ）の中核企業であり、三菱重工とともに三菱グループの源流企業である。1893年（明治26年）12月15日に株式会社となった。日本の3大海運会社の一つであり、戦後の株式特定銘柄12社（平和不動産、東レ、旭化成工業、日本石油、住友電気工業、日本電気、パナソニック、三菱重工業、トヨタ自動車、三井物産、東京海上日動火災保険、日本郵船）の一つでもある。

神奈川丸

<https://news.yahoo.co.jp/byline/nyomurayo/20160513-00057501/>

明治38年に静岡市茶業組合の海野孝三郎は、静岡市に静岡製茶再製所を創設しています。刈り取った茶葉を日本茶という製品にするのが製茶再生所です。その後、静岡県内各地に製茶再製所が作られ、静岡県で産するお茶だけでなく、他県の茶葉も集まり、静岡県で産する日本茶の量は急激に増えています。後に「世界にお茶を売った男」と呼ばれた海野孝三郎は、徳川家康に仕えた海野本定から数えて10代目の海野家の当主ですが、10年にも及ぶという日本郵船と長い交渉の末、日本茶の直輸出のため、明治39年5月13日に日本郵船の神奈川丸が清水港に入港することが決まっています。

蘭字

http://www.maff.go.jp/kanto/syo_an/seikatsu/tenji/pdf/2711_1_paneru1.pdf

日本茶は、明治から大正時代にかけて欧米、特にアメリカに向け多く輸出されました。その輸出用茶箱に貼られたラベルを蘭字といいます。「蘭」は、中国語で「西洋」、「字」は「文字」を意味します。輸出国に日本茶のイメージをわかりやすく表現するため、産地や種類を絵や欧文とともにデザインしたラベルが考案されたのでしょう。蘭字は当時の日本の浮世絵の技術を生かし、木版の多色摺りで刷られた図柄には、日本の独自性や生活文化が表現されており、デザイン性においてもすぐれていました。輸出用という限られた商品用に使用されたため、現存するものは少なく、日本の茶業史はもちろん、グラフィックデザイン史においても貴重なものといえます。参考：（公益社団法人）日本茶業中央会資料

新渡戸稲造

<http://www.nitobe.jp/inazo/index.html>

東京で英語を、札幌で農学を学ぶ

五千円札肖像の新渡戸稲造博士は文久2（1862）年8月3日（新暦9月1日）、父・十次郎と母・せきの三男として盛岡に生まれた。当時父、祖父が行っていた三本木原開拓の地域で初めてとれた稲にちなみ、幼名を稲之助と名づけられた。慶応3（1867）年稲造が5歳の時、父・十次郎が亡くなり、藩内の賢婦人として名高かった母・せきの教育のもとに育ち、明治4（1871）年9歳の時、祖父・傳の勧めもあり、東京で学ぶため叔父・太田時敏（傳の四男、太田家に養子）の養子となり上京した。東京では主に英語を学び、語学の才能を現す。明治8年13歳の時、東京英語学校に入学。この頃から生涯の親友となる内村鑑三（キリスト教思想家）、宮部金吾（植物学者）と親交を深める。その後、父祖の志を継ぎ農学を修めるため、明治10（1877）年内村、宮部とともに札幌農学校に入学したが、これには明治9年明治天皇が東北御巡幸の折り、父祖の行った三本木原開拓をご嘉賞された事が大きく影響している。そして、入学の翌年には洗礼を受け（洗礼名・パウロ）クリスチャンとなり、友人達とともに信仰と勉学の日々を送った。

「父や祖父の子といわれるように、偉い人にならねばなりません」と幼い頃から稲造をさせた母・せきとは、9歳の時東京に上京してから一度もあわずにいたが、明治13年18歳の時、10年ぶりに札幌から帰省した。しかし、「ハハキトク」の電報と入れ違いに帰郷した稲造は、母の死を知らずにその亡骸と対面する事となる。この事は長く稲造の心に暗い影を落としたという。稲造は後に、母からもらった手紙を一巻の巻き物にして、母の命日には一人静かに部屋に引きこもりそれを開くのを習慣としていた。

オールアバウトティー

<https://ameblo.jp/tea-school-chatea/entry-12196529160.html>

William H. Ukers 著の「All About Tea」。1935年に出版された大著です。サロンにあるのは貴重な初版本。ティーポットと、お茶の花のモチーフが可愛い表紙ですが・・・中身はめちゃくちゃ濃厚。お茶好きのジャーナリストとして世界中を飛び回ったユーカーズの濃厚な記録が細かい文字でびっしりと。

「All About Tea」の日本茶文化大全は54章からなる大作なのですが・・・巻2部には日本茶に関する記述も。1巻2部16章の「日本における栽培と生産」、2巻4部12章「日本の茶貿易史」

、2巻5部19章「日本の茶道」こちらの日本語訳がオールアバウトティー (ALL ABOUT TEA (日本茶篇))として、「日本茶文化大全」の名前で出版されています。

ユーカース

<https://plaza.rakuten.co.jp/genesis001/diary/200805190000/>

『ALL ABOUT TEA』（オール・アバウト・ティー）という本がある。
著者は William Harrison Ukers(ウィリアム・H・ユーカース)さんで、最初の日本来日は、明治40年（1907年）4月14日。このときは、ただの訪問。
次に、大正13年（1924）5月5日から24日まで取材旅行で来日している。
埼玉、日光、箱根、静岡、愛知、三重、伊勢、京都、奈良、大阪、神戸を20日間でまわっている。
そのあと台湾に向けて旅をしている。（台湾滞在は5月25日から6月3日）
その翌年に再び来日をする。
新幹線のない時代にこれだけの場所を回る移動時間を差し引いてどれだけ各地を楽しめたのだろうか。
そんな中で、『ALL ABOUT TEA』の執筆ネタが収集されていく。
この本の日本関係部分は翻訳されて日本語で読むことが出来る。

この本は静岡大学を中心にたくさんの人々の協力で作られている。
これからの日本茶のあり方が見え隠れしている。
なによりも一番驚くのが、日本茶の輸出量が、大正6年（1917年）に3万102トンに達している。（日本茶輸出100年史より）
平成16年（2004年）は872トンで逆に海外からの緑茶輸入は1万6995トンと緑茶飲料の原料を海外にたよる状態になっている。
ユーカースの狙いは、インド・セイロン紅茶の広告戦略に対抗して、日本茶のアメリカ市場での地位確保にあった。
インド・セイロン紅茶が世界市場を席卷しているのは、自然条件により年30から40回の採摘が可能であり、大規模農園の整備と、イギリス広告王のサー・チャールズ・ハイアムの新聞、ラジオ広告戦略による。
昭和4年（1929年）にアメリカ農務省が、店頭のお茶を調べて『日本緑茶にはビタミンCは含まれていない』と発表する。そこで、インド・セイロン紅茶の不動の地位が確立する。

静岡大学の研究者は、ユーカースの執筆時に参照したであろう文献までつまびらかにさせながらこの翻訳作業を進めている。
彼が何をどう引用して書いたのかまで見えてくる。
それにもまして、この日本に関する記述だけでもユーカースの視点、着眼点の広さにびっくりする。
訪問先の協力もあるのだろうが、ユーカースの茶が好きな熱意を感じる。
彼は仕事（「ティーアンドコーヒートレードジャーナル」の主筆）をしながら、世界のお茶に関する本を残した。

日本茶業界支所連合会

<https://www.zennoh.or.jp/bu/nousan/tea/gaiyou.htm>

- 設立年月日 昭和45年11月24日
- 目 的 本会は、わが国の茶の生産の安定的振興を推進し、もって茶業の健全な発展を図ることを目的とする。
- 事 業 本会は、前条の目的を達成するため、次の事業を行う。
- (1) 茶の生産計画の樹立及び推進に関すること
 - (2) 生産技術の改善、向上及び普及に関すること
 - (3) 茶の生産に関する調査研究に関すること
 - (4) 茶の取引の改善に関すること
 - (5) 茶の消費拡大に関すること
 - (6) 茶関係資料及び情報の収集配布に関すること
 - (7) 講習、講話会等の開催に関すること
 - (8) 茶関係諸機関との連絡協調に関すること
 - (9) 茶業振興に関する意見の行政庁に対する建議並びに行政庁の諮問に対する答申に関すること
 - (10) その他本会の目的達成に必要な事業に関すること

三浦政太郎

<http://www.kaburaqien.co.jp/museum/museum/museum5.php>

1924年 三浦政太郎、辻村みちよは、日本緑茶に大量のビタミンCが含まれると発表

ビタミンC

<https://www.tyoju.or.jp/net/kenkou-tyoju/eiyouso/vitamin-c.html>

ビタミンCは、水溶性ビタミンの一つで、16世紀から18世紀にかけての大航海時代に、新鮮な野菜や果物の摂取量が極端に少なかった船員たちの間で流行した、壊血病を予防する成分として、オレンジ果汁から発見されました。

多くの哺乳動物では、体内でブドウ糖からビタミンCを合成することができますが、人の他、モルモットなど一部の動物は、合成に必要な酵素がなくビタミンCを合成できないため、食事からビタミンCを摂取しなければなりません。ビタミンCの化学名は、アスコルビン酸で、生体内では通常還元型のL-アスコルビン酸または酸化型のL-デヒドロアスコルビン酸の形で存在しています。

蒙古

<https://kotobank.jp/word/%E8%92%99%E5%8F%A4-644876>

① シベリアの南、中国の万里の長城以北に広がるモンゴル高原を中心とする地域。 → [モンゴリア](#)

② 古来①に住した遊牧民族。五、六世紀以降、柔然じゆうぜん・契丹きつたんなどの部族が活躍。一三世紀初めチンギス一ハンが出てモンゴル帝国を建設。その孫フビライは中国を統一して元を建てた。明が興るとモンゴル高原に追われ、東のタタールと西のオイラートに分かれて抗争。清代にはその支配下に置かれた。今日ではモンゴル国と中国の内モンゴル自治区を構成する。モンゴル。 → [モンゴル帝国](#)

着色茶

<http://nihonchabunkasshi.hatenablog.com/entry/2017/09/20/214512>

明治17年に静岡県茶業取締所が設置され、輸出用の日本茶に他の植物などの葉や茎を混ぜたり、粗悪な茶を製造することを禁止してきました。

着色については・・・

茶製造の時点では禁止していましたが、輸出用の「仕上げ過程」では、輸出当初から外国商で中国人指導の下で行っていたため、静岡県内でも黙認していたそうです。（『静岡県再製茶業史』p60）

しかし、アメリカで1911（明治44）年に着色茶の禁止令が発令されたため、組合で一切、着色茶を取り扱わないということを決め、警察官の立ち合いの中で、着色原料を「河川に投棄するか、地中に埋没させた。静岡市では安倍川に投棄した」とありました。（p62）

この安倍川に投棄したお写真が当時の茶業誌『茶業之友』に掲載されています。

また、『貿易茶物語』には、「再製業者や荒茶を扱うヘリヤ商会などから回収した着色顔料、石膏黒鉛及びウグイスと称する釜茶用の着色を安倍川に集め流しました」「用宗海岸から久能海岸まで一週間くらい海水の色が変わった程でした。」とあります。

売却して価値あるものは、組合が買い上げて棄却したそうです。当時廃棄した着色料の主なものは、

- ・石膏
- ・紺青
- ・黒鉛
- ・黄粉
- ・パラフィン

アメリカで茶の検査員が体調を崩していったことから問題視されていったと他書にありました。

その後も取締員を置いて、着色禁止を励行させますが、違反者は絶えず、

大正3年、新聞広告で「茶業組合に密告した者には金五十円以内の賞金を授与する」と、取り締まりと検査を強化したそうです！！

着色できなくなり、無着色の茶の艶が気に入らない外国商から要求され、工夫されたのが、「ガラ」と呼ばれる乾燥した茶葉をガラガラ回す機械です。この機械で回転を掛けることで「白ズレ」させ、銀色のような艶を出すという手法でした。（『貿易茶物語』）

ガラは、釜茶だけでなく、グリ茶という丸まった形のお茶の輸出が増えると輸出茶には欠かせない工程となります。国内向けのお茶にはこのガラは必要なく、この工程を省いたものが国内向けのお茶として流通します。

磚茶

<https://kotobank.jp/word/%E7%A3%9A%E8%8C%B6-95285>

団茶 (だんちゃ) ともいう。[紅茶](#)や[緑茶](#)の屑を蒸して型に入れ、圧搾して干し固めたもので、その形が[磚](#) (中国の[煉瓦](#)) に似ているので磚茶と呼ばれる。[モンゴル](#)、[チベット](#)、中国、[シベリア](#)などで用いられ、おもに中国のハンコウ (漢口)、[チウチヤン](#) (九江) などで製出される。紅茶製は[黒褐色](#)、緑茶製は[濃緑色](#)をしており、削ったり、突き砕いたりして煎じて飲用する。

サンフランシスコ講和条約

<https://kotobank.jp/word/%E3%82%B5%E3%83%B3%E3%83%95%E3%83%A9%E3%83%B3%E3%82%B7%E3%82%B9%E3%82%B3%E8%AC%9B%E5%92%8C%E6%9D%A1%E7%B4%84-71412>

第2次大戦を終結させるため、1951年9月8日、[米国](#)など48カ国と日本が米[サンフランシスコ](#)で署名した。[冷戦](#)を背景に[共産圏](#)の旧ソ連、旧チェコスロバキア、[ポーランド](#)は署名を拒否した。52年4月28日に発効し、[連合国](#)による日本占領が終わった。日本は独立を回復したが、沖縄や[小笠原諸島](#)、[奄美群島](#)は本土復帰までの間、米国の施政下に残った。

見返り物質

https://www.jstage.jst.go.jp/article/cha/2013/116/2013_116_41/pdf

(茶研報116 : 41~45, 2013)

資料

日本茶業技術協会の歩み

元農林水産省茶業試験場
中川 致之
(平成25年8月13日受理)

The History of Japanese Society of Tea Science and Technology

Muneyuki Nakagawa
The Former Director of the National Research Institute of Tea

1 歴史

第二次大戦中、さらに、戦後の食糧難の時代は、食糧の生産が優先され茶は不急作物であったため、茶畑は芋畑などに変換されて、終戦の昭和20年から23年頃にかけては荒茶生産量が激減していた。一方、戦後の日本の飢餓状態を緩和するため、連合軍が主要食糧を放出し、その見返り物質の一つとして茶を指定してきたので、茶の貿易再開がいち早く行われた。

そのような時であった昭和22年に茶業技術協会が創立されたが、その経緯については、出発点の段階から相談に加わり、昭和31年から10年以上にわたり本会の副会長を務められた元埼玉県茶業研究所長の太田義十氏が、茶業技術協会創立20周年記念、茶業研究報告別

の見地から茶業復興の重要性が認められ、茶業振興を目的とする協会に対し助成の見込みがあるという情報が示され、その結成を期することになった。この舞台裏での日本茶業会の久木元猛氏の働きを忘れてはならないと太田義十氏は記述している。

そこで、昭和22年8月13日埼玉県茶業研究所に農林省、全国農業会、日本茶業会、埼玉県茶業研究所の有志が集まり、日本茶業会の久木元猛氏のもとで立案中の協会設立趣意書、事業計画書、会則、創立の時期、方法等について協議検討を加えた。そして、それを急速に各都府県の茶業技術関係の要職にある人達に送って発起人としての参加を求め、その承諾を得て発起人創立総会に切り替え、昭和22年9月11日に会則を制定、暫定役員を選任して茶業技術協会が誕生した。さらに、同

玉緑茶

http://www.ocha.tv/varieties/nihoncha_varieties/tamacha/

荒茶製造工程の途中までは煎茶と変わりませんが、精揉（最後に形を細長くまっすぐに整える）工程がなく、回転するドラムに茶葉を入れ熱風を通して茶葉を乾燥するため、燃れておらず、丸いぐりとした形状に仕上がったお茶のことを「玉緑茶」と呼びます。「ムシグリ」「ぐり茶」とも呼ばれることもあります。

渋みが少なく、まるやかな味わいが特徴です。九州北部から中部でつくられ、佐賀の嬉野が代表的な産地です。

アルジェリア

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%82%A2%E3%83%AB%E3%82%B8%E3%82%A7%E3%83%AA%E3%82%A2>

アルジェリア民主人民共和国（アルジェリアみんしゅじんみんきょうわこく）、通称アルジェリアは、[北アフリカ](#)の[マグリブ](#)に位置する[共和制国家](#)。東に[チュニジア](#)、[リビア](#)と、南東に[ニジェール](#)と、南西に[マリ](#)、[モーリタニア](#)と、西に[モロッコ](#)、[サハラ・アラブ民主共和国](#)と[国境](#)を接し、北は[地中海](#)に面する。地中海を隔てて北に旧宗主国の[フランス](#)が存在する。首都は[アルジェ](#)。

[アフリカ世界](#)と[地中海世界](#)と[アラブ世界](#)の一員であり、[アフリカ連合](#)と[アラブ連盟](#)と[地中海連合](#)と[アラブ・マグレブ連合](#)に加盟している。2011年の[南スーダン](#)独立により[スーダン](#)が分割され領土が縮小したことで、スーダンを超えて[アフリカ大陸](#)において最も領土が広い国となった。世界全体でも第10位の領土面積である。



チュニジア

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%83%81%E3%83%A5%E3%83%8B%E3%82%B8%E3%82%A2>

チュニジア共和国（チュニジアきょうわこく、[アラビア語](#): الجمهورية التونسية、通称チュニジアは、[北アフリカ](#)の[マグリブ](#)に位置する[共和制](#)をとっている[国家](#)。西に[アルジェリア](#)、南東に[リビア](#)と国境を接し、北と東は[地中海](#)に面する。地中海対岸の北東には[イタリア](#)が存在する。首都は[チュニス](#)。

[アフリカ世界](#)と[地中海世界](#)と[アラブ世界](#)の一員であり、[アフリカ連合](#)と[アラブ連盟](#)と[地中海連合](#)と[アラブ・マグレブ連合](#)に加盟している。最も早く「アフリカ」と呼ばれ、アフリカ大陸の名前の由来になった地域である。



品種化茶園

<http://oishii-mura.net/blog/2012/05/14/%E6%89%8B%E6%91%98%E3%81%BF%E3%81%AE%E3%82%B6%E3%82%A4%E3%83%A9%E3%82%A4/>

お茶のザイライ、在来とは、品種化された茶樹以外の茶樹。
昔からある茶樹のことで、品種の定かでない実生で育てられたので、株ごとに特性がばらばらな状態で叢、畝をなす。
そのばらつきは畝を目を凝らして見通すと、よくわかる。
5葉まで大きくなったもの、まだ小さなもの、茶色く色づいているもの、とんがっているもの、まあるいもの、ホントに様々だった。

これに対して、1955年ごろから進められた茶樹の品種化では、このようなばらばらな、効率のよくない茶園が改植されていった。特定の品種の挿し木苗を移植するという方法で、またたく間に全国に広がり、品種化茶園率は現在9割を超えている。その代表的な品種がご存じ「やぶきた」で、この品種だけで8割弱、静岡県に至っては93%という驚異的なシェアのモンスター品種が育っていった。僕は決して良いこととは思わないのだけど。

茶の在りよう

<https://www.weblio.jp/content/%E3%81%82%E3%82%8A%E3%82%88%E3%81%86>

- ①物事の状態。[ありさま](#)。ようす。「[政治のー](#)」
- ②[実際に](#)あったとおりの状態。[ありのまま](#)。[ありてい](#)。[実情](#)。「[ーに言えば／めぐりあひ四迷](#)」
- ③[あるべき姿](#)。[理想的なあり方](#)。「[義務教育のーを考える](#)」
- ④[あるべきはず](#)。あるわけ。「[そんな馬鹿げたことはーがない](#)」

カテキン

http://www.ocha.tv/components_and_health/benefits_greentea/catechin/

カテキンは、ポリフェノールの一類で、昔からタンニンと呼ばれてきた緑茶の渋みの主成分です。カテキンの語源は、インド産のアカシア・カテキュー（マメ科アカシア属の低木）の樹液から採れる“カテキュー”に由来しています。お茶のカテキンは、1929年、理化学研究所の辻村博士らによって初めて存在が確認されました。茶葉中に形の違う4種類のカテキンが存在しています。

- エピカテキン
- エピガロカテキン
- エピカテキンガレート
- エピガロカテキンガレート

また、お茶飲料を製造する工程の中で、加熱処理を行うことで一部形が変化します。

- エピカテキン⇒カテキン
- エピガロカテキン⇒ガロカテキン
- エピカテキンガレート⇒カテキンガレート
- エピガロカテキンガレート⇒ガロカテキンガレート

カテキンは非常に酸化しやすい物質です。緑茶は、荒茶製造工程中で酸化酵素の働きが抑えられるため、ほとんど酸化しません。しかし、烏龍茶や紅茶では、酸化酵素の作用で酸化重合物（いわゆる合体カテキンで、テアフラビン類・テアルビジン類が該当）が作られます。すると、本来は水溶液中では無色のカテキンが、オレンジから赤色となります。烏龍茶や紅茶が赤っぽい色をしているのは、このためです。

カテキンは、一番茶で約12～14%、二番茶で約14～15%と増加します。また、成熟した葉（3～4枚目）よりも若い芽（1～2枚目）に多く含まれています。玉露のように光が当たらないよう被覆栽培されるものは、カテキンの生成が抑えられ、煎茶よりも少なくなります（ポリフェノールとして10%程度）。

テアニンは茶樹の根で作られ、葉の方に移っていきます。また、テアニンは光が当たると分解してエチルアミンをつくり、エチルアミンがカテキンに変化します。光が当たらないとテアニンは分解されないため、被覆栽培するとテアニン含有量が高くカテキンの生成が抑えられたお茶ができるのです。

茶文化の普及

http://www.ocha.tv/history/japanese_tea_history/

奈良～平安時代（710-1192）

お茶は、日本が中国の進んだ制度や文化を学び、取り入れようとしていた奈良・平安時代に、遣唐使や留学僧によってもたらされたと推定されます。

平安初期（815年）の『日本後記』には、「嵯峨天皇に大僧都（だいそうず）永忠が近江の梵釈寺において茶を煎じて奉った」と記述されています。これが、わが国における日本茶の喫茶に関する最初の記述といわれています。お茶は非常に貴重で、僧侶や貴族階級などの限られた人々だけが口にすることができました。このころの茶の製法は、「茶経」にある餅茶であったようです。

鎌倉～南北朝時代（1192-1392）

日本の臨済宗（禅宗の一派）の開祖である栄西（ようさい／えいさい、1141-1215）は、二度、宋に渡って禅宗を学び、禅院で飲茶が盛んに行われているのを見聞きました。帰国後、栄西は日本初の茶の専門書「喫茶養生記」を著し、お茶の効能を説きました。1214年、栄西は、深酒の癖のある將軍源実朝に、良薬としての茶にそえて、本書を献上したと「吾妻鏡」に記されています。

「喫茶養生記」は、製茶法についても記述がありますが、これは宋代に作られていた蒸し製の散茶であり、碾茶の原型とも言えます。これを粉碎し、お湯を注ぎ、茶筌で泡立てて飲んでいました。

華嚴宗の僧である明恵上人（1173-1232）は、京都梶尾の高山寺に茶を植え、茶を奨励しました。ここが最古の茶園とされ、梶尾のお茶を「本茶」とし他のお茶と区別しました。鎌倉末期から南北朝にかけては、寺院を中核とした茶園は京都からさらに広がり、伊勢、伊賀、駿河、武蔵でも栽培されるようになりました。

鎌倉時代には、禅宗寺院に喫茶が広がると共に、社交の道具として武士階級にも喫茶が浸透していきました。さらに南北朝時代になると、茶を飲み比べ、産地をあてる「闘茶」が行われました。

室町～安土桃山時代（1336-1603）

足利義満（1358-1408）は、宇治茶に特別の庇護を与え、これは豊臣秀吉（1537-1598）にも受け継がれ、宇治茶のブランドが形成されていきました。安土桃山時代には、宇治で覆下栽培も始まり、高級な碾茶に加工されました。

15世紀後半に村田珠光（1423～1502）は「侘茶（わびちゃ）」を創出し、これを受け継いだ武野紹鷗（たけのじょうおう、1502～1555）、千利休（1522～1591）らによって「茶の湯」が完成し、豪商や武士たちに浸透していきました。

江戸時代（1603-1868）

茶の湯は江戸幕府の儀礼に正式に取り入れられ、武家社会に欠かせないものとなりました。一方、江戸時代では一般庶民にも飲料としてのお茶が浸透していたことが当時の記録からうかがえることができます。庶民に飲まれていたお茶は抹茶ではなく、簡単な製法で加工した茶葉を煎じた（煮だした）ものだったようです。

1738年、宇治田原郷の永谷宗円（ながたにそうえん）は、製茶方法を丁寧な方法に改めて、優良な煎茶の製法を編み出し、煎茶の祖とよばれています。これまでにない緑色の水色と甘味、馥郁（ふくいく）とした香りは江戸市民を驚嘆させました。宗円が生み出した製法

は、「宇治製法」と呼ばれ、18世紀後半以降、全国の茶園に広がり、日本茶の主流となっていきました。また、より高級な煎茶を開発しようと、碾茶に用いられていた覆下栽培を煎茶に応用する試みが行われ、1835年、山本嘉兵衛（やまもとかへえ）により玉露の製法が生み出されたといえます。

近世になると流通機構がより発達し、茶町と呼ばれる流通の拠点で、茶株仲間（江戸の消費地問屋）や、茶仲間（地方都市の産地問屋、荷主）と呼ばれる人々が許可制で茶の取引を行うようになります。

1858年、江戸幕府はアメリカと日米修好通商条約を結び、1859年、長崎、横浜、函館の開港を機に生糸とならぶ重要な輸出品として茶181トンが輸出されました。

明治時代～昭和初期（1868-）

明治維新後も、茶の輸出量は政府の援助によりアメリカを中心に増加し、明治20年（1887）まで輸出総額の15-20%を占めていました。

明治初期、士族授産事業などを契機に牧の原台地などの平坦な土地に集団茶園が形成されるようになりました。しかし、茶園開拓をした士族たちは次第に離散していき、かわりに農民が茶園を継承していくようになったのです。これは、茶の輸出価格の下落や、茶園造成に莫大な費用がかかったことが原因だったようです。

集団茶園の形成は、茶園の形成だけにとどまらず、流通の発展、茶商、仲買人、茶問屋などの育成、各種機械の発明など茶業を中心とした関連産業の成立に影響を与えました。高林謙三（1832-1901）による茶葉揉葉機の発明をはじめ明治期には、機械化が急速に進んでいき、省力化と共に品質の安定化に寄与しました。

明治中期まで、花形輸出品として発展してきた日本茶も、インド、セイロン紅茶の台頭で、輸出は次第に停滞していきます。代わりに国内の消費が増え、お茶は国内向け嗜好飲料に変わっていききました。お茶が日本人の生活に根付いたのは、大正末期から昭和初期と言われ、意外に新しいのです。

茶の本

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E8%8C%B6%E3%81%AE%E6%9C%AC>

『茶の本』（ちゃのほん、The Book of Tea）は岡倉天心の著書。原文は英語。日本の茶道を欧米に紹介する目的で、1906年（明治39年）、米国ボストン美術館で中国・日本美術部長を務めていた天心が、ニューヨークの出版社から刊行した。茶道を仏教（禅）、道教、華道との関わりから広く捉え、日本人の美意識や文化を解説している。天心没後の1929年（昭和4年）に邦訳された^[1]。訳者は、天心の弟である岡倉由三郎の弟子である村岡博。

新渡戸稲造の『武士道』と並んで、明治期に日本人が英語で書いた著書として重要である。ジャポニズムや日露戦争における勝利によって、日本への関心が高まったヨーロッパ各国（スウェーデン、ドイツ、フランス、スペインなど）でも翻訳された。世界的な名著を集めたペンギン・ブックス双書にも2016年に加えられた（著者名は本名のKakuzo Okamura）。邦訳も岩波文庫版が118刷56万部に達し（2019年初時点）、田中仙堂（大日本茶道学会会長）が解説書『岡倉天心「茶の本」を読む』（講談社学術文庫）を著している^[1]。

岡倉天心にとって「茶の本」は、現在を永遠とするための美の教典である。また、岡倉が最後に執筆したオペラ台本「白狐」は「茶の本」には、東洋と西洋を暗示する二匹の龍が玉を争う場面が描かれており、東洋と西洋が理解しあい、世界が調和することを願った岡倉の白鳥の歌である。

残留農薬問題

<http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/training/pdf/081225c.pdf>

農薬の残留基準値とは？

- ・国が定める使い方（使用基準）に従って使用した場合、農作物中の残留が超えない濃度を残留基準値とします。
- ・残留基準値は、食品衛生法という法律によって定められています。
- ・残留基準値は、適正に農薬が使われているかどうかを確かめるための基準です。

残留基準値はどうやって決められているのでしょうか まず、予定している使い方農作物に農薬を使ったときに、どれだけの量の農薬が収穫時に残留するか試験で確かめます。その結果に基づいて、その農作物を食べることで摂取する一人一日あたりの農薬の量を推定します。次に、それぞれの農作物について推定を行い、人がすべての食品から一日に摂取する農薬の量を計算します。求めた農薬の量が「一日許容摂取量」の80%以下であれば、農作物に残留すると推定した農薬の濃度が、残留基準値として設定されます。「一日許容摂取量」とは、毎日一生とりつづけても健康への影響がないと考えられる量のことです。1日あたりの農薬摂取量を「一日許容摂取量」の「80%以下」にするのは、農薬の成分を大気や飲料水からもとる可能性があるからです。一口メモ 試算した1日あたりの農薬摂取量が80%を超えた場合には、使用してもよい農作物の種類を減らしたり、使い方を変えたりして、人が摂取すると考えられる農薬の有効成分の量が「一日許容摂取量」の80%を超えないようにします。

陸羽

<https://kotobank.jp/word/%E9%99%B8%E7%BE%BD-148483>

中国、唐の茶の研究者、隠逸の文人。別名は疾，字は鴻漸(こうぜん)，季疵(きし)。号は桑苧翁，東崗子。復州竟陵(湖北省鍾祥県)の人。生れは不明で捨て子ともいわれる。竟陵の智積禅師のもとで育てられたのち，ちょう溪(ちょうけい。浙江省)に移り住んで顔真卿の保護を受け，杼山(ちょざん)妙喜寺に三癸(き)亭を建ててもらった。著書に『茶経』(3巻)があり茶道の元祖として名高く，[茶神](#)として祀られている。

精緻

<https://kotobank.jp/word/%E7%B2%BE%E7%B7%BB-545831>

〔名・形動〕極めて詳しく細かいこと。たいへん綿密なこと。また、そのさま。「精緻を極めた細工」「精緻な観察」

西大寺

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E8%A5%BF%E5%A4%A7%E5%AF%BA>

寺院

- [西大寺\(奈良市\)](#) - [奈良県奈良市](#)にある寺院。[真言律宗](#)総本山で[南都七大寺](#)の1つ。
- [西大寺\(岡山市\)](#) - [岡山県岡山市東区](#)にある寺院。[高野山真言宗](#)別格本山で「会陽(裸祭)」で知られる。現在は観音院と普門坊円満院がある。
- [西大寺\(高岡市\)](#) - [富山県高岡市](#)にある[浄土真宗本願寺派](#)の寺院。
- [西大寺\(東串良町\)](#) - [鹿児島県肝属郡東串良町](#)にある[真言宗](#)の寺院。
- [西大寺\(京都市\)](#) - [京都市](#)にあった寺院。[西寺](#)。

地名

- 岡山市東区の地名
 - [西大寺\(旧市域\)](#) - 岡山市東区本庁管轄域。広義の西大寺。旧西大寺市。
 - [西大寺\(学区\)](#) - 上記にある地域。上記中心市街地を含む。狭義の西大寺。
 - 上記にある大字。⇒ [西大寺\(学区\)](#)
- 奈良市伏見地域の地名。

儲茶

<https://blog.goo.ne.jp/meisogama-ita/e/7c9e68046fc5e52a306481a99721e629>

自らの健康を目的に、又は嗜好の為に飲んだお茶と、解されています。それ故、私的な喫茶法と言えます。

一休宗純

<https://kotobank.jp/word/%E4%B8%80%E4%BC%91%E5%AE%97%E7%B4%94-15378>

室町前期の臨濟宗の僧。大徳寺四十七世。京都生。一休は字、宗純は諱、号に狂雲子・国景等。後小松天皇の皇子。幼少で出家し、大徳寺の華叟宗曇についてその法を嗣ぐ。風狂の生涯を送り、書画・偈頌に優れ、著に『狂雲集』がある。文明13年(1481)寂、88才。

宣教師ロドリゲス

<https://kotobank.jp/word/%E3%83%AD%E3%83%89%E3%83%AA%E3%82%B2%E3%82%B9-153188>

[生]1561? セルナンセシ

[没]1634? マカオ

ポルトガル出身のイエズス会宣教師、言語学者。天正5(1577)年頃16歳で来日。イエズス会に入り、コレジヨで修学。その語学力を用いて通事(通訳)をつとめ、豊臣秀吉や徳川家康の知遇を得、対キリシタン政策の緩和や貿易交渉に大きな役割を果たした。その著『日本(大)文典』Arte da lingua de lapam(3巻1冊本、1604~08)は、当時の標準語文法を詳細に説き、発音や各地の方言その他にも及ぶもので、キリシタンの日本語研究史上の白眉とされる。元和6(1620)年にはこれを初学者用に簡約化した『日本小文典』Arte breve da lingua lapoaを著わし、日本語文法を一段と整備体系化した。ほかに稿本として『日本教会史』などがある。なお、同時代に日本イエズス会に同名異人のジョアン・ロドリゲスというポルトガル生れのバテレンがいたので、これと区別するためツーズ Tçuzzu(通事)を添えて呼ばれることがある。

大茶

<https://kotobank.jp/word/%E5%A4%A7%E8%8C%B6%E7%9B%9B-1512531>

奈良・西大寺で催される一種の施茶釜(せちやがま)のこと。1月15日、4月第2日曜とその前日の土曜、10月第2日曜に行われる。西大寺中興といわれる叡尊(えいそん)が暦仁(りやくにん)(1239)正月、菩薩(ぼさつ)流の年始修法を行い、その結願の日に鎮守神である八幡宮(はちまんぐう)に献茶をし、その余服を衆僧に喫茶せしめたのが始まりといわれる。当初は直会(なおらい)の行事として寺内だけで行われていたが、室町時代に入ると庶民への施茶へ拡大していったものと考えられる。現在は茶碗(ちやわん)をはじめ、釜も茶筥(ちやせん)もすべて大型であるが、もちろん当初のままではない。

隠元

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E9%9A%A0%E5%85%83%E9%9A%86%E3%81%8D>

隠元隆琦（いんげんりゅうき、特諡として大光普照国師、仏慈広鑑国師、径山首出国師、覺性円明国師、勅賜として真空大師、華光大師、[万曆20年・文禄元年11月4日](#)〈[1592年12月7日](#)〉 - [寛文13年4月3日](#)〈[1673年5月19日](#)〉）は、[明末清初の禅宗の僧](#)^[1]。日本黄檗宗の祖^[1]。福建省福州府福清県の生まれで^[1]、その俗姓は林である。

隠元自身は臨済正宗と称していたが、独特の威儀を持ち、禅とさまざまな教えを兼ね併せる当時の「禅浄双修」の念仏禅や、「禅密双修」の陀羅尼禅を特徴とする明朝の禅である「明禅」を日本に伝えた。また、[道者超元](#)と共に当時の禅宗界に多大な影響を与え、[江戸時代](#)における臨済・曹洞の二宗の戒律復興運動等にも大きな貢献をした。

なお、[明代](#)の書をはじめとして当時の中国における文化や文物をも伝え、[隠元豆](#)の名称に名を残し、日本における煎茶道の開祖ともされる。

黄檗宗

<https://www.obakusan.or.jp/about/>

黄檗山萬福寺は1661年に中国僧「隠元隆琦（いんげんりゅうき）禅師」によって開創されました。禅師は中国明朝時代の臨済宗を代表する僧で、中国福建省福州府福清県にある黄檗山萬福寺のご住職をされていました。その当時、日本からの度重なる招請に応じ、63歳の時に弟子20名を伴って1654年に来朝されました。宇治の地でお寺を開くにあたり、隠元和尚は寺名を中国の自坊と同じ「黄檗山萬福寺（おうばくざんまんぷくじ）」と名付けました。

当初「臨済宗黄檗派」などと称していましたが幕府の政策等により、明治9年、一宗として独立し「黄檗宗」を公称するようになりました。日本でいう「禅宗」は、臨済宗、曹洞宗、黄檗宗の三宗に分類されています。

他の2つの禅宗と黄檗宗が大きく違う点として、中国的な特徴を色濃く残しているということが挙げられます。江戸初期から中頃にかけて、黄檗宗の総本山・黄檗山萬福寺（京都府宇治市）の住職は、殆どが中国から渡来した僧侶でした。朝夕のお勤めをはじめ儀式作法や法式・梵唄（太鼓や銅鑼など様々な鳴り物を使い読まれる、黄檗宗独特の節のあるお経）にはその伝統が受け継がれており、今日の中国・台湾・東南アジアにある中国寺院で執り行われている仏教儀礼と共通する部分が数多く見られます。

大浦慶

<https://okei-net.jp/life>

1828年（文政11）～1884年（明治17）

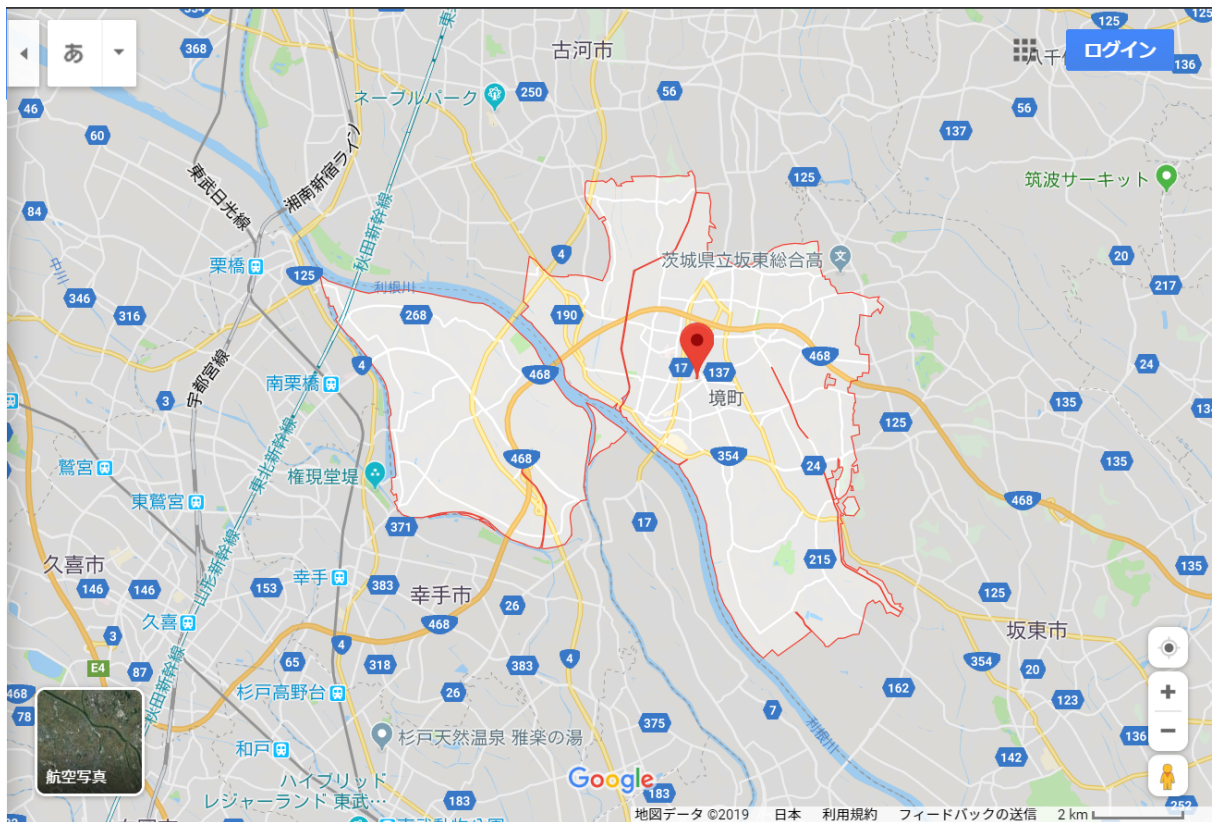
長崎の油問屋の娘。若くして傾いた家業の再興を決意する。25才で日本茶の貿易を手掛け、九州一円の産地から（6トン）を集め壮大な夢を実現。亀山社中をはじめ、幕末の志士たちを陰ながら支援したと言われる。晩年、遠山事件による賠償金支払いなどで信用を落とし没落。57歳で生涯を閉じる前、日本茶輸出 貿易の先駆者としての功績を認められ、明治政府から功労褒賞と金20円が贈られる。

猿島

<http://sashima-cha.jp/>

猿島台地が生んだ古河、坂東、常総、八千代、境の3市2町の誇り「さしま茶」は水運要衝の地に生まれた濃厚な香りとコク味が特徴です。

ペリーが浦賀に来航し、海外交易の必要性に目覚めた地元の豪農中山元成が、全国の名産地に先駆けて「さしま茶」をアメリカへの輸出に成功しました。



中山元成

<http://sashima-cha.jp/story/>

1853（嘉永6）年、ペリーが浦賀に来航、幕府に開港と交易の開始を強く迫ります。地元の豪農・中山元成は、「さしま茶」の国内各地への販売を関宿藩より託されていましたが、ペリー来航を機に、海外市場に注目。

翌年再来日の折、幕府との折衝に接する機会に恵まれ、開国の重要性を痛感したのです。海外交易の必要性に目覚めた中山元成は、その後アメリカ総領事ハリスにも接触、「さしま茶」の宣伝に奔走します。

1859（安政6）年、日米修好通商条約発効と同時に、全国の茶名産地に先駆けて「さしま茶」のアメリカ輸出に成功。

海を渡った初の日本茶として名声を博し、明治期に至る日本国内茶産業隆盛の礎を築きました。

ハリス

<https://history-men.com/townsend-harris/>

タウンゼント・ハリスは、1804年10月、ニューヨーク州ワシントン郡サンデーヒルにて、ジョナサン・ハリスの六男として誕生しています。貧しい家庭で育った影響からか、独学でフランス語、スペイン語等を学ぶと、教育活動に重点を置き、ニューヨーク市の教育局長となります。

1849年、サンフランシスコにて、貨物船の権利を買い、貿易業を始めたことをきっかけにニュージーランドをはじめ、インド、マニラ、清等を航海します。その後、アメリカに戻り、日本との交渉を図る役目を受け、日本へとやってきます。

大蔵永常

<https://kotobank.jp/word/%E5%A4%A7%E8%94%B5%E6%B0%B8%E5%B8%B8-39159>

江戸後期の農学者。豊後国(大分県)日田の生まれ。幼名は徳兵衛(十九兵衛),ほかに孟純,亀翁,亀太夫,日田喜太夫,受和園主人,黄葉園主人など多くの別名(筆名)がある。[宮崎安貞](#),[佐藤信淵](#)と共に明治以前における「日本の三大農学者」といわれる。当時の農学者の多くは農民の出身で,少数が武士であり,特定の土地に定住して,イネを主題とする農書を著した。これに対して永常は日田の町家に生まれ,青年期に郷里を離れて各地を放浪する。長期間定住したのは大坂および江戸という大都市で,旅先での観察および聞き書きを素材に,三十余冊という多数の著作を著し,原稿料を主要な収入源にした。天保5(1834)年に三河田原藩,弘化1(1844)年浜松藩に召し抱えられたが長続きせず,本領は自由な著述業者であった。イネにはさほど関心を向けず,収穫物を加工して市販する工芸作物を重視し,それらにより農家に現金収入を得させることこそ農民の暮らしを救う最良の手段という信念を貫いた。主な著作に『広益国産考』(1859),『農家益』(1802),『農具便利論』(1817),『除蝗録』(1812)などがある。没年には異説がある。<参考文献>早川孝太郎『大蔵永常』(『早川孝太郎全集』6巻),筑波常治『日本の農書』

広益国産考

https://japanknowledge.com/contents/nipponica/sample_koumoku.html?entryid=124

農学書。著者は大蔵永常(おおくらながつね)。彼の生涯最後の集大成である。全8巻よりなり、1859年(安政6)に刊行された。ただし、この第1および第2巻にあたる部分は、『国産考』上下として42年(天保13)に出版されており、全巻の執筆を終えたのが44年(弘化1)である。一之巻では、国産(特産)奨励を述べた総論のあとに、紙、コウゾ(楮)をはじめ、30余りの特産の解説と、その加工についての記述が続く。二之巻はスギ、ヒノキ、マツそして砂糖、三之巻はイグサ、イチビ、四之巻はヤマイモ、ワラビ、カキなど、五之巻は醤油(しょうゆ)、灯油、蠟(ろう)綿、養蚕など、そして六之巻では、特産は作物に限らないとして、人形の作り方などが紹介されている。また海苔(のり)、茶もここで扱われる。七之巻は主として織物であるが、養蜂(ようほう)なども書かれている。八之巻は果樹の仕立てが主である。大蔵永常の説明は、彼が実際に試みた体験などがもとになっており、きわめて具体的である。挿絵も美しく、宮崎安貞の『農業全書』とともに江戸時代二大農書といわれる。

製茶図解

<http://www.kaburagien.co.jp/museum/museum/museum4.php>

(明治4年)

廃藩置県の前に彦根藩が一般農民を対象に図入りで分かり易く茶業奨励の為に発布したものです。

贗製茶輸入禁止条例

<http://blog.greenbrewing.jp/export-of-japanese-tea/>

こうした大浦や中山などの努力もあって、以降、緑茶は生糸などとともに輸出の重要品目となり、江戸時代から明治時代にかけて日本各地の緑茶の産地からの出荷量も増加していきま。しかしながら、貿易に携わっていた外国の貿易商らが利益第一主義であったことなども原因となって、粗悪なお茶を混ぜたり、色付けするなどして日本の緑茶の質を劣化させたことが、結果として評価を下げることになります。お茶の着色は、保存性を向上させるために行った再製という熱を使った乾燥法の過程で、鋳物などを用いて色付けされており、これが健康を害するのではという不安が、当時の緑茶の最大の輸出国だったアメリカの消費者に広がったのです…。そこで、アメリカは明治16年（1883年）に粗悪茶の輸入を禁じる「贗製茶輸入禁止条例」、明治30年（1897年）に着色などをしたお茶の輸入を禁じる「粗製不正茶輸入禁止条例」などを制定。この対象は日本だけを狙ったものではないものの、日本の茶業界も打撃を受けたといえます。ですが、贗製茶輸入禁止条例などができたことで、お茶の生産者たちにも品質向上などを目指す動きが出始め、1884年には現在の日本茶業中央会の前身も設立されています。