島根県津和野町のカワラケツメイ茶の生産や歴史から読み解く茶の文化

木戸　大貴
2021 年入学
派遣先：島根県津和野町
期間：2022 年 7 月 1 日から 2022 年 9 月 1 日

キーワード：カワラケツメイ、無農薬、茶文化、野草茶、ざら茶、まめ茶

対象とする問題の概要

島根県津和野町では、マメ科の草本性植物であるカワラケツメイ（Chamaecrista nomame (Makino) H. Ohashi）を材料とした茶が生産されている。元来カワラケツメイは河原の砂地や道端また森林の緑辺部など、日当たりの良いところに自生する植物である。現在では、河川工事や除草作業などによる環境の変化により、自生地が少なくなっている。津和野町内には 3 軒の緑茶園と 1 軒の茶舗が営業しており、無農薬を前提に茶園みずからがカワラケツメイを育てたり、津和野町周辺の農家に生産を委託したりしている。カワラケツメイの根を除いた地上部の植物体を乾燥させ、一定の大きさにカットし、焙煎した茶葉は「ざら茶」もしくは「まめ茶」と呼ばれている。カワラケツメイ茶は利尿作用や腎炎、脂肪吸収に効果があるとされ、根強い人気がある。本研究では、土づくりや除草、収穫といったカワラケツメイの生産過程と流通、そして歴史を調査し分析することで、緑茶生産も盛んな地域で野草茶カワラケツメイ茶を飲み続ける理由と地域に根ざした茶の製造の実態を明らかにする。

研究目的

日本で初めて緑茶が飲まれたのは 815 年であり、それ以降 17 世紀後半まで、緑茶は高貴な人しか飲めない嗜好品で、庶民には縁の無いものであった。緑茶を飲むことができない庶民は、代わりに緑茶の原料となるチャノキ（Camellia sinensis）以外の植物を使って煎じたお湯を飲んでいたとされている［静岡産業大学こどもお茶小事典作成事業室 2012］。カワラケツメイ茶は、緑茶ではない茶「野草茶」あるいは「茶外茶」のひとつである。カワラケツメイをお茶にして飲む地域は、日本国内に複数存在しているが、津和野町のカワラケツメイ茶は少なくとも 17 世紀の藩政時代から嗜まれつづけている。また、津和野では緑茶を城主の亀井家に献上するために昔から生産しており、現在でも緑茶生産は続いている［鳥取市鹿野往来交流館童里夢］。本研究では元々、野草であるカワラケツメイの生産や緑茶と茶外茶の歴史を調査することで、カワラケツメイと地域に根ざした茶の製造の実態を明らかにすることを目的にしている。

フィールドワークから得られた知見について

2022 年 7 月 1 日から 9 月 1 日までの 2 ヶ月にかけて島根県津和野町で参与観察、聞き取り調査、また味覚評価を実施した。今回のフィールドワークでは、主にカワラケツメイの生産から収穫までの一連の作業や植物の観察などを中心に実施した。

津和野町では、5 月初旬のまとまって雨が降りそうな日の 2 日前にカワラケツメイを播種する。芽生えてから 2 週間は、周りに生えてくる雑草を抜く作業を怠ると、雑草に埋もれて日差しが遮られてしまい、カワラケツメイの育ちが悪くなる。背丈 20cm ほどに育てることができれば除草作業は 1 週間に一回ほどと頻度が減っていくため、芽生えた後の 2 週間がとても重要になる。7 月頃には、背丈 60cm ほどに生長し、黄色い花を咲かせはじめ、豆鞘が形成される段階に突入する。そして豆鞘が黒く熟し始める 8 月中旬に、生産者は収穫作業を始めていく。播種する日や収穫する日は、それぞれの生産者によって異なるが、だいたい播種から 90 日から 100 日が経過してからカワラケツメイが収穫される。収穫してからの乾燥方法は、販売する茶園及び茶舗によっ

て違っており、天日干しをお願いする茶園もいれば、風通しの良い倉庫の中で陰干しをお願いする茶舗もいる。

津和野町のカワラケツメイをお茶に加工していく習慣は、茶園がカワラケツメイのお茶を販売し始める前から存在していた。津和野町のある集落では、自家消費するお茶として庭先や田んぼの空いている場所に、カワラケツメイを植え、茶へと加工していた。遡れる年数に限界はあったが、少なくとも 150 年くらい前までは津和野町では日常的にカワラケツメイを育て、お茶にしていたということを聞き取ることができた。緑茶を生産する地域であるが、昔から「茶」と言えばカワラケツメイ茶だと語る人が多く、津和野町では緑茶よりもカワラケツメイ茶の方が親しみやすいお茶だということがよく理解できた。

反省と今後の展開

津和野町の茶園及び茶舗から、カワラケツメイのお茶は藩政時代の頃から嗜まれていたと聞いてきた。その野草茶であるカワラケツメイ茶が、現在まで生産され、飲まれ続け、地域の生活や文化に根ざしていることには、感銘を受けた。次回は、昔から津和野町に住んでいる方々一人一人に、カワラケツメイ茶や緑茶についてお話しをお伺いし、津和野における茶をたしなむ文化や、茶に対する価値観についてまとめていきたい。

参考文献

静岡産業大学こどもお茶小事典作成事業室.2012.「めざせ！お茶博士　こどもお茶小事典　お茶の基本 108 と 88 の Q & A（https://www.ocha-festival.jp/contents/images/ocha_dic.pdf）

鳥取市鹿野往来交流館童里夢.「冊子:鹿野藩主　亀井茲矩」.

写真 1：カワラケツメイを草食することで羽化できる絶滅危惧Ⅱ類のツマグロキチョウ
（2022 年 7 月津和野町：調査者撮影）

写真 2：緑茶畑（両端）とカワラケツメイ畑（中央）上空写真
（2022 年 8 月津和野町：撮影者高知大学岡田）