

## 茶業を支えた生業複合

尾沼 宏星

- 1 はじめに
- 2 国内外の茶業略史
- 3 藤川の生業史
  - 3.1 明治時代の生業
    - 3.1.1 自給作物と換金作物
    - 3.1.2 川根茶の黎明と規格化
    - 3.1.3 明治後期の茶業
    - 3.1.4 植林の興隆
    - 3.1.5 シイタケ栽培の始まり
  - 3.2 大正時代の生業
    - 3.2.1 茶業経営の岐路
    - 3.2.2 茶業の機械化
    - 3.2.3 山仕事と山林所有の変化
    - 3.2.4 明治から大正時代にかけての生業複合の変化
  - 3.3 昭和初期の生業
    - 3.3.1 自給作物の強化と換金作物の多角化
    - 3.3.2 戦時下の茶畑
    - 3.3.3 機械製茶の始まり
    - 3.3.4 農家兼臨時仲買人の誕生
  - 3.4 昭和 20 年代の生業
    - 3.4.1 茶業復興の苦しみ
    - 3.4.2 ヤブキタの出現
    - 3.4.3 茶とコンニャクとの混作
    - 3.4.4 藤川の生業を支えた山
  - 3.5 昭和 30 年代の生業
    - 3.5.1 「農業基本法」と藤川の生業複合
    - 3.5.2 茶の通信販売の開始
    - 3.5.3 動力摘採機の導入
    - 3.5.4 植林ブーム
    - 3.5.5 茶とシイタケの支え合い
    - 3.5.6 昭和 30 年代の適応放散
  - 3.6 昭和 40 年代の生業
    - 3.6.1 生業複合の収縮
    - 3.6.2 茶業と山の分離(燃料革命)
    - 3.6.3 燃料革命後の茶業と兼業化
    - 3.6.4 山の価値の変容
    - 3.6.5 品評会と通信販売
  - 3.7 昭和 50 年代の生業
    - 3.7.1 緑茶消費量の頭打ち
    - 3.7.2 通信販売への移行
    - 3.7.3 再製加工業という選択
    - 3.7.4 兼業農家と共同工場
    - 3.7.5 山の疲弊と生業複合の更新
    - 3.7.6 お茶摘みさんの消滅
  - 3.8 昭和 60 年代から現在の生業
    - 3.8.1 新たな価値を付与される茶
    - 3.8.2 新しい生業複合
    - 3.8.3 インターネット
    - 3.8.4 新たな茶業の担い手と経営の合理化
    - 3.8.5 有機肥料と減農薬の試み
- 4 考察
  - 4.1 日本茶と藤川茶の画一化と多様化
  - 4.2 茶を支えた生業複合
  - 4.3 世界の中の日本茶
- 5 終わりに

## 1 はじめに

川根本町藤川地区は、「川根茶」産地の中でも群を抜く茶の名産地として知られ、昭和 22 (1947) 年から毎年開催されている全国茶品評会においてもこれまでに多くの優勝者を輩出している。茶というものがこの半世紀の藤川にとって主要な生業であったということには変わらないが、その茶を取巻く環境は目まぐるしく変化してきた。そんな藤川における茶業の変化を、次の三つの視点から考察するというのが本稿の目的である。

まずは生業複合である。茶業は時期的労働量に大きな偏りがあり、茶摘み時を中心とする繁忙期には茶業を、閑散期にはそれ以外の副業をとるように、いくつかの生業を組み合わせで育まれてきた歴史がある。これはリスクの分散や時空間の有効利用を図り、収入を安定させるために行われてきたが、この報告書では、藤川の生業複合が各々の時代にどのように変化してきたかということを見てゆきたい。

次に合理化である。日本の農業は、限られた耕地面積で最大限の収量と品質を確保しようと徹底した農業の集約化が進められてきたが、これは藤川でも例外ではなかった。その合理化の中で、茶業でも高度な機械化が進められたが、これは「手摘み手揉み」の高級嗜好品を自称してきた川根茶にとってそのブランドイメージを貶めかねない可能性も孕んでいた。藤川茶業では、そんな合理化にどのように対応してきたのかということを見てゆきたい。

そして最後は、茶業における画一化と多様化である。ある雑多な商品のグループの中の一つが、何かしらの理由で好評を博すと、その周辺の商品群は一斉に似たものに収斂してゆく。これは、商品の標準化であるとも言える。しかしその後、需要が落ち着き供給過剰になると、今度はそれまで画一化してきた商品が、棲み分け食い分けを始める。これが商品の多様化である。茶という商品は、世界、日本、地域という様々なレベルで、この画一化と多様化を繰り返してきたのだ。それを明らかにすることで、日本茶業界、更には藤川の茶業が選択してきた過程を振り返ってみたい。

以上三つの観点から、藤川、そして日本茶業がこの一世紀の間にどのような変化をしてきたかということを中心に明らかにすること、それが本報告書の目的である。

尚、調査方法については、計 30 数名（千頭と徳山の方も若干含む）の方々に聞き取り調査したものを中心に構成されている。

## 2 国内外の茶業略史

日本茶には、二つの大きな潮流があることがよく指摘される。一つは山間地に自生し、庶民に広く飲まれていたヤマチャ文化であり、もう一つは中国からもたらされ、僧や貴族、武士などの間に広まっていった上流階級の茶の系譜である。日本茶の歴史というのは、中国から各々の時代に伝わった茶文化が、後者のハイソな茶文化で醸造されて、更に前者の草の根の茶文化に影響を与えながら降りてゆく、あるいは庶民の茶文化に取り込まれてゆく過程であったとみることができる。

まず山間地で利用されていたヤマチャの起源は、これまでに明らかにされてきた考古学的研究から、縄文・弥生時代にまで遡るのではないと言われる。狩猟や焼畑農耕などの傍ら、ヤマチャの新芽をそのまま口にしたり、または枝葉を里に持ち帰って、煮る、炒る、蒸す、干す、漬けるなど加工して利用していたのではないと思われる。当時は広域に及ぶ情報伝達網もなかったから、地方ごとに少しずつ利用の仕方も異なっており、現在でも四国や九州の一部にヤ

マチャ文化が残存している。これが照葉樹林文化、あるいは焼畑農耕とともにあった、庶民の茶の源流である。

一方、平安時代には、最澄、空海などの高僧たちによって唐宋時代の中国から、チャの種子と共に喫茶法が伝来し僧侶や貴族などの特権階級の人々に広がっていった。これら高僧が伝えた喫茶の風習は、鎌倉時代までは、一般庶民に広められることはなく、「目ざまし草」とも呼ばれ、その精神高揚の作用から、専ら禅僧や高級武士らの修行修養の際の飲み物や、貴族らの楽しみのために用いられていた。この頃中国から伝わったのは、蒸して柔らかくした茶を揉んで乾燥させたあと、押し固めて塊にしたもので、その都度削り取って鍋で煮出して飲用していた。これを中国では「団茶法」と言い、日本の「煎じ茶」文化のもととなった。

南北朝以降になると、下級武士や町民の間にも次第に喫茶の風習は広まって、特に武士の間では闘茶が流行し、武士は競い合って贅沢な茶道具を揃え始めた。この闘茶とは今でいう賭博のようなもので、その場を確保するために茶室が生まれ、手順やルールを定めるために作法が案出された。しかし室町中期から戦国時代に入ると、茶室はこうした単なる賭け事の場に留まらず、知識人達のサロンの性格を帯びるようになり、優れた茶人が多く輩出し、日本独自の精神文化といわれる「茶の湯」を大成した。茶の湯では、石臼で挽いて粉末にした茶葉を湯に溶いて作った緑色の「挽き茶」が嗜まれたが、これは鎌倉時代に中国から伝わった「点茶法」をもとにしたもので、これが現在の抹茶の源流となった。このように上流階級の茶の関心が、それまでの団茶法から、点茶法へとシフトしてゆく中で、貴族がそれまで飲んでいた赤黒い「煎じ茶」は、庶民のものとして定着していった。こうして乾燥させた茶葉をそのまま挽いて粉にする「挽き茶文化」と、茶葉を蒸した後に揉み解して乾燥させる「煎じ茶文化」の二極化が進んだ。

江戸時代に入るとこの違いはより顕著になり、挽き茶文化では覆いを被せて日光を遮断して作った玉露が発明され、宇治を中心とした上流階級の喫茶文化が花を咲かせた。こうして鎌倉時代に日本に伝わった点茶法が日本で独自の変化を遂げ、ついに「茶道」として確立された。一方で、庶民はそれまでの煎じ茶に、中国人たちが新しく持ち込んだ「釜炒り茶」の製法を取り入れた、黒製と呼ばれる茶を飲むようになった。これは大きな茶葉を適当に摘んで釜炒りし、その後蓆（むしろ）の上で手足を使って揉んだ後、天日干するというもので、現在のプアール茶などの発酵茶に近いものだった。

この上流階級の抹茶と、庶民の黒製茶を融合させたのが、山城の茶商永谷宗円であった。彼は、抹茶製法から若芽摘みを、黒製茶製法から手揉みをそれぞれ導入することで、現在の煎茶の源流となる「蒸し製煎茶製法（青製）」を考案したのである。この青製煎茶が評判となって全国に広まり、庶民の間でも、それまでの茶褐色の煎じ茶から緑色の煎茶へと消費の転換が進んだのだった。

そして幕末には、茶が対外貿易の花形商品として一躍脚光を浴びるようになった。わが国の本格的な緑茶の輸出は、1857年、アメリカに輸出したのが始まりとされるが、このとき輸出された茶は、嬉野を中心とする九州の釜炒り茶であったと言われている。その翌年の1858年には日米友好通商条約が結ばれ、1859年の横浜港の開港に伴い180トンの日本茶が輸出され、これが日本の近代輸出茶生産の始まりとされる。当時日本にはこれといった輸出産品が無く、茶は瞬間に生糸に並ぶ輸出の換金作物となり、明治時代をつうじて製茶輸出のおよそ80パーセント以上がアメリカに、10パーセント前後がカナダに輸出されたという。

しかし、明治 24 (1891) 年から徐々に米国向け緑茶輸出は停滞し始め、明治 41(1898)年に起こった米西戦争の戦費調達のために、アメリカが輸入茶に効率の関税を課したことが原因で日本茶業は危機的状況を迎えた。この慢性的なアメリカ向け緑茶輸出停滞の背景には、インド・セイロン紅茶のアメリカ市場への進出があり、大正 1 (1912) 年にはついにアメリカの紅茶輸入量が緑茶を上回った。

そもそもアメリカでは、1773 年のボストンティーパーティー以来、紅茶に代わってコーヒーや緑茶を輸入して、砂糖やミルクを加えて飲むのが一般的であった。しかしそれまで中国や日本からの輸入に頼るしかなかった茶の生産を、イギリスが植民地インドにて成功させると、アメリカの嗜好も一気にイギリス産紅茶へと流れていったのだ。紅茶は日本茶に比べ、冬場まで茶葉を摘める有利性、低賃金労働力と大型機械を用いた大量生産といった生産性格差がある上、当時の流通技術では品質保持が発酵茶である紅茶に断然有利という点から、日本緑茶は国際競争力を失い低迷を続けた。

しかし、大正 3 (1914) 年の第一次世界大戦の勃発により不況は一変し、イギリス産紅茶の代替として日本茶は空前の好景気を現出し、大正 6 (1917) 年には最大の輸出量を記録、その約 80 パーセントが、アメリカに向けて輸出されたという。しかし大戦の終結と共に、再びアメリカ市場から締め出された日本茶は行き場をなくし、紅茶生産への取り組みや、当時植民地としていた台湾での大規模経営などが画策された。また、中国茶を好んでいたロシア南部 (戦時中の満州、内蒙古)、中央アジア、中近東、北アフリカ方面への輸出努力が続けられたが、日本茶輸出の長期低迷を挽回するには至らなかった。

一方、第二次世界大戦後の日本は紅茶生産圏の大戦後の生産復旧の遅れに目をつけ、紅茶市場への進出や、北アフリカ向けの蒸し製玉緑茶<sup>1</sup>の生産に特化し、昭和 27 (1952) 年には、1 万トンの輸出のうち 3 分の 2 が北アフリカに向けて輸出された。しかしその後、内紛を終結させた中国や台湾の台頭により、日本茶は価格的に競争不能となり、北アフリカの国際情勢不安もあって輸出は激減、昭和 30 年代には茶生産の抜本的な改革が模索された。

一方日本国内ではこの頃、高度経済成長が始まり、農村から流出した若者が都市で新たな家庭を築き、それに伴って急須の数も増加してゆき、昭和 35 (1970) 年には国民一人当たりの年間茶葉消費量が 1 キログラム<sup>2</sup>を突破した。国内の急激な緑茶消費量の伸びに、国内の茶生産量が追いつかず価格が高騰したため、同年、緑茶の輸入自由化が開始され、昭和 41 (1966) 年には茶の輸入量が輸出を上回り、日本はついに茶輸出国から輸入国へと転身した。もともと開国時に輸出向けとして始まった本格的な煎茶生産が、ようやく日本人の生活習慣に根づくことになったのである。同時に、日本はそれまでの輸出型茶業経営から、内需型茶業経営に大きく方向転換してゆくこととなった。

こうして日本人の飲み物として定着した緑茶は、昨今の健康飲料の高まりや海外での日本食ブーム、更にペットボトル茶の流行も加わり、グローバルな流れの中で年々影響力を増している。平成 17 (2005) 年には、緑茶輸出量は 1,096 トンで、前年より 25.6 パーセント増。昭和

<sup>1</sup> 蒸し製玉緑茶は「ぐり茶」とも呼ばれ、煎茶と製法は異なるが最後に精揉機を使用しないために、形状は馬蹄形あるいは丸型となる。また釜炒り製玉緑茶は、中国緑茶の最もポピュラーな製法で、日本では九州地方を中心に生産されている。

<sup>2</sup> 内需の拡大は明治以降一貫して進んでおり、大正年間には輸出量と国内消費量が逆転し、輸出处の煎茶は内需向けにも順調に拡大していき、年間 1 人当たり 200 グラム程度の消費量が、昭和戦前期には 400 グラムに達した。

63 (1988) 年 (1,230 トン) 以来、17 年ぶりに 1,000 トンを超えた。国内需要が横這いの中、業界や NPO (民間非営利団体) は世界への売り込みに力を入れ始めた。輸出相手国は、アメリカが 32.2 パーセントと最も多く、以下、ドイツ、台湾、香港などが続く。また、茶葉は輸出していないものの、東南アジアでも先進国である日本の飲み物として、緑茶飲料が大変な人気を誇っている

このように、戦後海外市場を失った日本茶はその後、品種化や機械化を取り入れながら日本国内で独自の変容を遂げ、今、再び世界に向けて「日本茶文化」が発信されようとしている。

### 3 藤川の茶業史

尚、特に指示がない限り、統計値、文章引用は全て『中川根町史』から抜粋したものである。

#### 3.1 明治時代の生業

##### 3.1.1 自給作物と換金作物

明治期のこの地域の耕地は畑作が中心で、その約半分を茶畑が占めていた。産物としては、総生産額の半分以上を占める茶を始め、薪や木炭、シイタケなどがあつた。また、明治初期までは、この地域でも焼畑が行われていたようで、ヒエやアワ、イモ、ソバ、アズキなどを野山で育てていた。しかし中川根では、茶業の発達による茶園の開墾や、植林業の有望化に伴う苗木の圃場として、それまで焼畑としてきた土地が使用されるようになり、焼畑は姿を消していったようである。

明治 14 (1881) 年の『徳山村史』によれば、この頃の食生活は米と雑穀と芋類の混食が常だったと思われる。また、『志太郡堀之内村景況』に「下等三六戸ハ稗ニ麦ヲ交エ食フ、七六戸ハ麦ヲ食フ、上等五六戸ハ米ナリ」とあるように、村民の階級によって主食である穀物に差異も見られたようだ。

このように、主食が混食であったことは、当然この地域の生産構造と結びついていた。中川根町域は耕地が少なく、中でも水田は僅かなものであつた。そのため米の生産は極めて限定されており、消費量の僅か 26 パーセントを占めるのみで、これに麦やヒエ、アワ、キビ、モロコシ、トウモロコシ、ソバなどの自給用の雑穀を加えても、穀物の自給率は 45 パーセントほどであつた。このため食料の多くを、明治以降に機能し始めた大井川の舟運によって金谷や島田方面から輸入していたのである。

これに対して特産品である製茶や養蚕、さらにはシイタケ、木炭、材木などの林産物などのほとんどは村外に販売されており、その収入で村民は米や調味料、日用品などを購入していた。山村である藤川では、その冷涼な気候と土壌のために穀物の自家生産だけではその消費量を満たすことが難しかった。そのために、早くから換金作物を売って米や調味料を買うという生活をしてきたのである。

しかし村民の水田に対する憧れは拭い難かつたようで、明治期には水田の造営も盛んに行われた。S 氏によれば藤川でも、明治 15(1882)年から 20(1887)年頃に「高野沢」という沢が造営され、水田が開かれたのだという。だが、やはり主食である穀物、とりわけ米を、自分の土地で作りたいという強い思いがあつたことが伺える。換金作物の売れ行き如何では、主食を購入できなくなる可能性があつたからである。

### 3.1.2 川根茶の黎明と規格化

ところで、川根茶は一体いつからあるのだろうか。中川根地域における茶業の始まりは古く、17世紀初めには年貢の一部を茶で納めたという記録があり、それ以前から茶の栽培や製造が行われていたことが推測される。江戸時代に入ると茶が次第にこの地域の主要な産物となり。江戸やその他の町に運送され販売された。川根茶の名声が高まったのは、この江戸時代末期のことで、それまでの釜炒り製法から宇治式の蒸し製煎茶法への転換により品質の向上を実現したことによる。すなわちこの時期に、川根茶が商品として全国規模で流通、あるいは輸出に値するような、商品の標準化が起こったのである。

もともとこの地域で作られた茶は現在の静岡市で売られていたが、この茶は黒製、あるいは青製と呼ばれるもので、まず生葉を釜で炒ったり鍋で煮たりして加熱処理した後、筵（むしろ）に広げて手足を使ってこね回し、その後しばらく日陰で発酵させたり、天日干しにしたりする。その後この茶葉を、平たい釜で炒って出荷していた。これは当時、庶民の間に広く普及していた製法であったが、色は赤黒く、緑茶というよりもむしろプアール茶などに近い製法の発酵茶であったと言える。ところが、19世紀半ばに、川根に宇治から蒸し製煎茶の製法が伝わった。これは、助炭を置いた焙炉（ほいろ）<sup>3</sup>の上に細竹を渡しその上に厚い和紙を張って、蒸した茶葉に熱を加えながら揉み解して乾燥させるというものであった。こうして、それまでの黒製や青製から、当時トレンドであった蒸し製緑茶（宇治式）へという製茶技術の転換に成功した川根茶は、江戸での好評を博し高い茶価で取引され始め、川根でも「諸人競争シテ之ヲ製ス」ようになった。更にこの製茶技術の転換の波にうまく乗った川根茶は、1859年の横浜港開港によって始まった茶の輸出でも幸先の良いスタートを切り、人々は「明治三年頃ヨリ山ヲ開墾シ茶園ヲ起」し、さらには栽培法や耕耘法の改良に取り組み始めたという。

川根が、宇治式の製茶方法を導入した時期は定かではないが、いずれにしても海外貿易が始まる直前に宇治式に変更して輸出茶の「規格」に適合させたことが、川根がその後、銘茶産地としての地位を確立する上で、大きなターニングポイントになったと言える。まさに、「川根の茶」が「川根茶」となった瞬間である。

また明治期の中川根では、ほとんど全ての家庭が茶と自給用作物の栽培、そして山仕事に携わっており、茶園規模は大きいものから小さいものまで様々であったが、多くの農家は自前の焙炉（ほいろ）を持ち小規模ながらも生葉から茶を製造していた。また、この頃には既に下流の志太榛原から大勢の茶師、茶摘み娘が桂庵の口入れによって集められ、山を越えてやってきていた。牧之原も当時は手摘みであったから、金谷、島田、菊川、川崎の女性たちが主体だったようである。川根の中には、一軒で茶摘み40人、茶師20人が入り、一日に1俵の米を炊いたという茶農家もあったという<sup>4</sup>。

一般に、こうして製造された製茶は仲買や才取り、糶（せり）売り商など中間商人が買い集め、地方問屋に売られた。地方問屋は篩（ふるい）分け、撰煉した上で輸出向けは横浜や神戸の製茶売込商へ、国内向けのものは各地茶商へ送った。この頃の運送というのは、専ら大井川の舟運を利用しており、この地域でも「浜送り」といって、河岸で茶箱を帆掛け舟に積んで発

<sup>3</sup> 蒸した茶葉を揉むための台。焙炉という名の通り、この機器の下で炭を焚いて、茶葉を揉み解しながらその熱で茶葉の水分を飛ばすために用いられた。

<sup>4</sup> 茶師とお茶摘みさんについては、平成19年度の徳山地区での、笹原ちひろ氏の報告に詳しいので、そちらを参照して頂きたい（笹原 2007）。

送したという。その後大井川を下った茶葉は向谷（現島田市）で陸揚げされ荷車で焼津港に運ばれた後、そこから汽船会社によって横浜へ輸送されたのである。こうして横浜に集められた製茶は、売込商によって外国商館に売られ、外商は商館にある再生工場<sup>51</sup>で火入れなどをして、さらに海外へ輸送した。売込商は江戸や駿府など古くからの茶問屋やその関係者であったと言われるが、明治に入ると茶産地をバックとした商人や製茶業者自身が横浜に進出したケースもあった。川根地方でも明治 18（1885）年、殿岡幸次郎氏、村松嘉蔵氏、田畑伊三郎氏らが横浜に「川根商店」という売込店を開いた。

この時期、茶価は高値が続き、全国的に茶園増殖と製茶産額の増加が見られた。しかし明治 10（1877）年から翌明治 11（1878）年にかけて茶価は大下落し、農民の生活は極めて困難となった。加えて全国的な粗製乱造のために、アメリカによって「贗製輸入茶禁止条例」が発布され、開国以来順調に拡大されてきた茶業に待ったがかかった。

川根地方ではこれに対応して、明治 17（1884）年に川根茶業組合を設立し、不正茶や不良茶などの取り締まりを強化した。また、明治 40（1907）年には川根 7 か村によって川根茶業会も設立され、製茶競技会や茶業視察、そして製造法実習や茶園試作地設置などの事業を推し進め、川根茶の名声を高める努力が続けられた。すなわち、川根地方ではこの茶価の暴落を、「茶ハ上等一途ニ製造」するという産地ブランドの強化によって乗り越えたのである。

### 3.1.3 明治後期の茶業

ここでは、明治後期における茶業事例として、『中川根町史』の中から藤川の徳島若太郎氏の茶業経営部分を抜粋して紹介したい。明治後半の徳島家では、3 反 5 畝歩<sup>52</sup>ほどの茶園を手作りしており、茶園は株蒔きで 1 反歩あたり 400～800 株ほど、また畑の周囲に株蒔きの茶樹があった（畦畔茶園）。例年、5 月 8 日頃から始まる茶摘には、家族のほかにも雇茶摘人 8 人が加わり、それを最盛期には 5 人の雇茶師が揉んでいた。茶師や茶摘人をどこの地域から雇い入れるかは、茶生産農家の依頼に応じて、茶摘人や茶師を派遣する「世話人」の出身地に拠るところが大きい。ちなみに茶摘人の年齢は 10 代～30 代、茶師はみな 20 代であったようだ。

また、徳島家において、どのようなルートで製茶が運ばれ売り捌かれたかを見てみる（以下、図表参照）。一般的に輸出向けであれば、生産者→仲買・才取り→地方問屋・茶商→横浜の売込商→外国商館→外国、というように流れた。売込商は、地方茶商に金融的な前貸しなどを通じて、製茶の集積機能を強化したと言われるが、同じ仕組みは茶商と生産者、仲買との間にも形成された。これを「仕合」といい、有力な土地の商賈（しょうご）が生産家に必要な物資を供給し、製茶を引き取り融通金を控除し残金を引き渡すという仕組みであった。例えば下長尾の有力な茶業家（茶商）であった村松嘉蔵氏は、多くの田畑山林を所有し、かつ米穀を中心とした卸小売業や金貸し業を営んでいたが、豊富な資金と財力を通じて地域の茶生産家との関係を作っていたとある。

こうした茶商ではないが、徳島家でも小作関係にある近隣の 6 軒の茶農家から集めた製茶が、横浜や東京の茶商へと発送された記録があり、上記の仕合と似たようなシステムが存在したと言える。具体的に説明すると次のようになる。徳島家では製茶時期に、6 軒の茶農家に数回にわたり金融的支援をし、その融通金の担保として製茶を引き受け、それを横浜などの商人に売

<sup>51</sup>ヘクタール ≒ 1 町歩=10 反歩=100 畝歩

却。そしてその代金から、融通金の分を差し引いた額をそれぞれ、6軒の茶農家に分配したのである。このように、徳島家の場合には、小作関係にある農民から製茶を集め、小作金を決済したり、茶商による大規模な「仕合」ではないが、それに準じた関係が一部の茶生産家との間で見られた。

こうして徳島家に集められた製茶は、大井川を利用した川下り舟で向谷（現島田）や金谷まで運ばれ、東海道線が開通するまでは、焼津港から海上を横浜まで運ばれた。明治22（1889）年に、東海道線が開通するに及んで、製茶は高瀬船で向谷へ送られ、そこから陸揚げされて、島田駅から汽車に積み込まれて横浜や東京へと輸送された。ここで注目すべきは、その取引先の変化である。明治20年代までは、横浜の売込商への出荷が多いが、明治30年代に入ると、それまでの横浜＝外国向けといった方向から、東京の茶商に重点が移り始める。特に米西戦争が起こった明治31（1898）年には、海外向けの出荷が極端に少なくなっており、日本茶業は低迷期を迎えることになった。また、同時にこの明治後半は、本格的な直輸出が展開され始めた時期でもある。明治33（1899）年に清水が開港してからは、静岡茶の輸出のために、再製工場も静岡清水に建てられ、日本商社による輸出も活発になり、大正年代以降は、清水が茶貿易の中心港として発展した。

### 3.1.4 植林の興隆

開国と同時に、一躍この地方の産業の第一として躍り出た茶業に対し、村の土地面積の圧倒的大部分を占める山林原野は未だ、産品としての価値を見出されずにいた。明治初期にはまだ木材の販路も狭く需要も少なく、そのために木材の価格は低廉で「スギ、ヒノキ、細丸太などはほとんど価値無きもの」と見なされ、熱心に栽培する者は少なかった。更に自然生のマツやモミなどは、シイタケの原木や薪にするための雑木の育成に障害があるとされ、樹皮を剥がしたり、切り倒したりして枯死させたという。このように、山は針葉樹の生育というよりも、シイタケの原木や製茶用の薪となる広葉樹を確保する場としての役割が大きかったようである。

ところが、明治6（1873）年以降になると、明治政府の殖産興業などによる急激な近代化の中で、新たな木材需要が生み出されたため、販路はようやく拡張し、用途も次第に増加してきたため、これまで焼畑としてきたところにも植林をするようになったこういった。中川根でも政府や県も林業の奨励に力を注ぎ、川根茶の貿易にも功績を残した殿岡漱石氏らを奈良、和歌山両県に派遣し、造林事業の実情調査を行わせた。その後、奈良県造林家の指導により、大井川流域一体に植林活動の活発化が進み、中川根にも奈良県吉野産のスギ、ヒノキの種子が蒔かれ<sup>6</sup>、明治10年代から上昇し始めた木材薪炭の価格に合わせて、林業が盛んになっていった。川沢に沿った場所や谷間の窪地には多くスギが植えられ、標高の高いところにはヒノキが、そして地形によってはスギとヒノキの雑植がされたという。また、スギやヒノキに適さない場所には雑木が発生し、ナラ、シデなどはシイタケの原木とし、モミなどは用材とし、他は薪炭とした。こうした林業の発達には、島田を中心とした製材業の発展に寄与し、明治43（1910）年には、300の製材工場が島田を中心に建設されたほか、東海紙料株式会社の工場も竣工し、「木

---

<sup>6</sup> この頃の苗木の入手は、山に自然に生えていたものを抜き集めてきたり、種を苗圃（びょうほ）に蒔いて、苗木を栽培したようである。



都（もくと）島田」を形作った。

また、山林のもう一つの商品であった木炭はというと、もともと製炭業は古くから行われていたが、明治 39（1906）年に、榛原郡木炭協同組合が組織され、製炭伝習所や品評会を開催するなど改良事業が進められた。中川根町域でも製炭業は大きな地位を占め、年間 20 万貫（750 トン）もの木炭を算出したという。しかし明治末期になってくると、スギ、ヒノキの植林が増加する反面、薪炭原料としての雑木林が減少してゆき、製炭業は頭を押さえつけられることとなった。

こうして、それまで中川根の総生産額の半分以上を占めていた製茶に比し、本格的な開発が進んでいなかった山林も、明治後期になると需要が急増し木材の価格が高騰、山林の有用性が大いに注目され始めた。

### 3.1.5 シイタケ栽培の始まり

また明治時代後期には、中川根でもシイタケの粗放栽培が盛んになってきた。明治初期までは焼子といって、生シイタケを串に刺して火にかざして乾燥させるだけで、生産額も少なかった。しかし貿易品として中国への輸出が始まると、木干（日乾燥）という方法が行われ、価格も高騰してきた。志太郡では、明治 20~30 年頃が全盛であったが、シイタケの価格の高騰により、原木である雑木を幼木に至るまで伐採し、楢木（ほだぎ）<sup>7</sup>としたため、生産額は減少していった。明治 39（1906）年の中川根村のシイタケ生産量は、焼子 400 石（約 72,000 リットル）、木干 1300 貫（約 4,875 キログラム）であった。

この明治時代のシイタケ栽培は、原木に鉋（なた）で傷を付け、そこに偶然飛んできたシイタケの胞子がくっついてシイタケができるのを待つという、自然発生に依存した栽培法で、これを一般に「鉋目式栽培法」と呼ぶ。楢木としては、ナラ、シデを最上とし、クヌギ、クリ、カシ、シイなどはあまり伐採しなかったようだ。10 月下旬からシデ、ナラ、クリなどを根伐し始め、12 月下旬、切り倒しておいた木の枝を伐り、その幹に鉋（なた）で刻みを打ち込む。そして風通しのよいところに敷いた枕木の上に、間を空けて並べ置き、その上に木または枝を被せた。これを 3 年後の冬に掘り返して、5 尺（約 1.5 メートル）くらいの長さに切りそろえ、立ち並べる。そうすると翌年の春にシイタケが自然に発生し、降雨が多いときには焼子に、雨が少ないときには木干にしたという。また、春はシイタケが自然に生えるが、夏や秋には、楢場（ほだば）に池を掘って水を貯め、その中に楢を投げ入れて 1 日浸し、引き上げて 5,6 日するとシイタケが生えてきたという。明治後期を通じて、このシイタケ栽培は年々盛況であったようで、できあがった干し椎茸は商人の手を経て外国や国内へ向けて販売された。

その後、大正時代の始めには、生シイタケを新聞紙の上に並べて置くと胞子が落ちるので、その取れた胞子をすり鉢で摺ってから、水に溶いて楢木に塗るという「楢汁（ほだじる）法」が広まった。更に昭和に入ると、今度は菌が既に回った木を細かく切って、新しい原木に植えつけるという「埋楢（うめほだ）法」が考案された。このようにして中川根で栽培されたシイタケは乾燥させてから、舟に乗せて下流に運ばれたようである。「戦前はシイタケが高い値で売れた」という方が藤川にも多くいたが、商品価値の高かったシイタケ栽培の技術革新が明治後半から昭和初期にかけて繰り返されてきたのだ。

<sup>7</sup> 「ほだ木」とはシイタケの原木のことである。一般には「ほだ」と濁音化されて発音されるが、もとは「楢（ほた）」といって、地面に倒れている朽木を指す言葉であった。

## 3.2 大正時代の生業

### 3.2.1 茶業経営の岐路

榛原郡農会は、明治 40 (1907) 年に、各地域において「最モ利益」ある茶栽培農家の調査を行っている。これに答えて藤川の徳島若太郎氏は「一反歩位ノ茶園ヲ栽培シ家族ノミニテ雇人ヲナサズ摘採製造」するのが最も利益があると回答している。牧之原で「五反部」、榛原郡南部で「二、三反歩」、北部でも「二反歩」という回答が得られている中で、この藤川の茶園面積の小ささは特異なものである。ここに、牧之原や菊川などの平坦地の茶園と、川根や本山などの山間地の茶園という二つの道があったことが推察できる。

『中川根町史』では、藤川の徳島家の茶業経営と、菊川の柴田家のそれを比較することで、両者の方向性の違いを端的に示そうとしている。それによれば、明治 44 (1911) 年の徳島家では、茶摘み人や茶師などの賃金だけで 64.3 パーセントを占めており、さらに製造費（茶師の賃金、製造用具、炭藁代など）を取り出してみると、実に全体の 37.7 パーセントを占めていることが分かる。これに対し、施肥には全体の 12.0 パーセント、製造用具に至っては僅かに 1.1 パーセントが回されているのみである。藤川では、手摘み手揉みによる高品質な茶の生産の維持に多くのコストが費やされる一方で、肥料による茶園の培養や製茶機器には資金を投下できずにいたことが伺える。

一方、大正 2 (1913) 年の柴田家の経営事例はというと、労賃は 33.7 パーセントと低く、その分を、製茶機などの資本 (42.9 パーセント) や、様々な肥料の購入 (23.4 パーセント) に回していることが分かる。

こうした二つの経営事例は、明治末から大正期における日本茶業の大きな二つの方向性を示していたと言える。一つは藤川のような、伝統的な手揉製茶による高級茶の堅持のために機械を排除し、労働集約的な茶業を目指す方向であり、もう一つは、菊川のように人件費の上昇や栽培面積の増加に対応し積極的に機械を導入し、生産効率を高めるという資本集約的な茶業への方向であった。

しかし、藤川のような労働集約的な茶業はその後、明治後半からの諸物価の上昇によって深刻な経営危機に陥ることになる。特に、労賃や木炭など製茶にとって必要不可欠な品々の価格高騰に茶価の上昇が追いつかず、茶農家の生計は逼迫していった。さらに、この生産コストの上昇のために藤川では、益々肥料購入や耕耘にまわす資金繰りが難しくなり、その弊害が品評会における成績にも現れてきた。これは、徳島家と菊川の柴田家との単位面積当たりの生産量を見ても明らかで、徳島家では 1 反歩当り 40 貫 100 匁 (約 150 キログラム) なのに対し、柴田家では 91 貫 10 匁 (約 341 キログラム) と、倍以上の収量を肥料の充実などによって実現していたことになる。ここでもう一つ注目すべきなのは、1 貫当りの価格であり、徳島家では 2 円 59 銭 7 厘、柴田家では 1 円 88 銭 3 厘となっており、徳島家では単位面積当たりの収量の少なさを、価格の高い茶葉の生産に特化することで補おうとしていたことが分かる。

こうして、明治後期から大正時代にかけて既に、二つの茶産地のあり方が示されていたわけであるが、藤川の茶農家はこの頃、年々上昇する生産コストに対応するために、製茶機械の導入を進め人件費を削減し、その分を肥料や茶園の改良に回すのか、それともこれまで通り手揉製茶を作り続けるのかという岐路に立たされていた。以下、大正期における、機械化を巡る藤川 (山間地茶産地) と、平坦地茶産地のそれぞれの対応を見てみたい。

### 3.2.2 茶業の機械化

茶業の機械化の必要性は、経営規模が大きく、山間地に比べて茶価の安い平地の方で強く感じられたと思われる。しかし、この機械化の道程は決して平坦なものではなかった。というのも、緑茶の機械化というのは当時、世界的にも前例が無かったと言うこと、また日本の緑茶生産は、手揉みという世界的にも極めて精巧で稀有な技法を発達させていたからである。大正末期の茶の沈滞期においては、川根の茶農家にとっても経費削減は至上課題であったが、それが直ちに製茶機械の採用に結びつかなかったのは、やはり当時平坦地で普及し始めていた機械への信頼度が低かったからである。

近代的な製茶機械としては、埼玉県の高林謙三が明治 29 (1896) 年に開発した粗揉器がそのプロトタイプとなった。この機器は非常に原始的なものであったが、手揉みの 4.5 倍の能率向上になり、茶師に払う経費削減に繋がったために、明治後半には徐々に全国に広まっていった。こうして大正 2 (1913) 年には、中川根村でも 25 台を数えるまでになった。

しかし、これに危機感を抱いた川根茶業協会や、榛原郡茶業組合は、良質な川根茶を維持するために、完全な製茶機械が登場するまでは、川根地域における機械の導入を延期しようと提案したのである。当時既に、機械製茶の低品質が全国的に問題視されていたが、上級茶を自認する川根においては特に、こうした製茶機械の普及によって、それまで築き上げてきた川根ブランドが一瞬にして崩壊するのではないかと懸念が強かった。川根茶業会は、製茶機械の未だ世論が一定していないにもかかわらず、川根地域においても機械を使用する者があり、「川根全体ノ不信用ヲ醸シ」「重要物産ノ声価ヲ失墜」するなど迷惑至極であると断定し、このままでは「川根ノ興廃」に関わるとして、製茶機械の使用禁止を求めたのだ。大正 3 (1914) 年、こうした動きが県に認められ、次のような規約が発布されることとなった。①まず志太郡の徳山村、笹間村、伊久身村及び、榛原郡の上川根村、中川根村、下川根村では当分の間、新たに製茶機械を設けることを禁ずるということ、②そしてこの規約に違背した機械は直ちに打ち壊すというものであった。またこれと並行する形で、大正 4 (1915) 年には、藤川に製茶伝習所が開設され、9 日間にわたり 13 名に対して、中村光四郎氏による川根揉切流の伝習会が開かれた。機械の導入による大量生産が主流となってゆく中で、川根茶が進もうとした方向性が端的に伺える事例である。

こうして川根地域では、製茶機械の浸透に一定の歯止めを掛けたわけだが、時代は折りしも第一次世界大戦中の空前の製茶ブーム。機械の導入に否定的な姿勢を示した川根に対して、高林謙三が移住した菊川や、牧之原などといった南部の茶業地帯では本格的な製茶機械の導入が進んでいった。

また、これに対して摘採作業はどうであったかという点、屋根鋏から剪枝鋏が考案され、県下に普及していったのは明治 20 年頃だといわれ、またこれを改良して内田三平が大正 4 (1915) 年に茶摘鋏を考案している。しかしこの茶鋏が即座に普及しなかったのには理由があった。当時の茶園はまだ、輪播きと言われる株仕立てのものが一般的で、直線的な畝が無く茶株がモザイク状に乱立していた。そして摘採時には、お茶摘みさんがこの茶樹の周りをぐるりと回りながら、手の届く範囲で芽を摘むために、茶株は自然と中央部が盛り上がった饅頭型、あるいはそれらが繋がったジグソーパズル形になった。しかしこういった茶園では、摘採面が平滑でないために木茎の混入が多くみられ茶鋏もその機能を十分に発揮できなかった。また、当時はまだ品種茶というものが無く、その全てが在来種で、一株一株、出芽時期や茶葉の大きさなどが

異なっていた。手摘みのように選択的な摘採ができない鋏摘みは、こういった茶芽の成長が不揃いな茶株に並行して一律に刈り取ってしまうために、古葉や草が多く混入してしまったようだ。要するに茶鋏は、その後の畝播きの普及と、品種茶園の誕生によって、ようやくその有効性を示すことが出来るようになったというわけである。

以上のような理由から、静岡県茶業組合連合会議所は大正 5 (1916) 年に、茶摘鋏の使用に対し警告書を発布した。しかし、それは折りしも第一次世界大戦の真っ只中で、日本茶の輸出が開国以来の好況を記録していた時期であった。この警告の出た翌大正 6 (1917) 年には、日本茶が空前の輸出量を記録しているが、結果的にこれが口火となって、平地の茶園における茶鋏の使用が一気に加速したのである。

また、実はこうした手鋏などの発明より、手揉みの機械化の方が先行しており、その製茶機が第一次世界大戦中の茶の好景気で先に広く普及したことが、後の手鋏の普及をも促すことに繋がったともいえる。

しかしこの川根では、製茶機の導入禁止と同じく、手鋏は基本的に摘採作業に使われることはなかった。この頃既に、茶鋏が川根にも普及していたようだが、それはあくまで茶樹を整えるために枝を切り揃えたり、番茶などの低級茶を摘むときにしか用いられなかったということである。茶鋏の使用に関しては、川根でも特に禁止規約は発布されなかったわけだが、結果的に川根地方で茶鋏を利用する農家は現れなかった。それは先行した製茶機の導入に対する賛否において、大正 3 (1914) 年に既に川根内の意見が統一されていたからである。また、そもそも限られた茶園面積しか持たない川根では、手摘みの 4 倍～10 倍の作業効率を持つと言われる茶鋏を使用したところで、その後の手揉みの製茶作業を必要以上に忙しくさせるだけだったからである。もともと小規模の茶園で高品質な茶葉を生産するという、川根の茶栽培と相容れないものが茶鋏にはあったのだろう。

こうして川根における摘採作業の機械化は、昭和 40 年代の動力的採機の登場を待たなければならなかった。

### 3.2.3 山仕事と山林所有の変化

大正期、静岡県では「本県ノ林産業ハ最モ有利ノ地位ヲ占ムルモノ」として、その積極的な奨励政策を採った。用材のみならず、薪炭やシイタケなどの林産物の需要が高まる中、人工植林もスギ、ヒノキ、マツなどに限定され、かつ鋳業製造上の原材料として有用なモミ、ツガ、ケヤキなどは伐出のみで繁殖撫育はまれであるという現状を打開する方向が模索された。大正 3 (1914) 年の第一次世界大戦の勃発により「木材需要ノ激増ニ伴ヒ一般供給不足」となった。そのため価格は上昇した。それに同調してシイタケや木炭の生産価額も増加し、単価的にも大正 13 (1924) 年まで一貫して上昇している。

しかし、大戦の終結と共に状況は一転、「金融ハ閉塞」し「木材其ノ他林産物ノ価格ハ低迷」した。さらに大正 12 (1923) 年に関東大震災が起り、その復興のために樺太などからの外材輸入が積極化されたことで、国内材の需要が低迷し木材価格の低下が加速した。こうして大正時代後期から林業の不振が次第に表面化し、農村振興と共に林業の復興が重要な課題として登場してきたのである。

この林業不振が藤川にもたらしたのは、更なる階層の分化であった。10 町歩未満の小規模な山林所有者が次々と山林を手放してゆく一方で、その減少分を補うかのようには 10 町歩以上

の山林保有者が増加している。また、大正期には山林保有者が村民に占める割合も 80~90 パーセントほどであったのに、昭和初期には 60 パーセント台に落ち込んだ。

また、もう一つここで触れておきたいのは、藤川にとって山林というのは、単に建築用材を切り出すためだけに利用されたわけではなく、生活全般に深く関わった「山仕事」であったという点である。それはもちろん、出材も含むが、除伐や下刈り、植林などの森林管理、製茶用あるいは家庭用の薪や炭の確保、シイタケの原木作りなど様々なものを含んでいた。当時は山林＝資産量とみなされていたが、それは山がなければ村民の生活が成り立たなかったからである。

しかし、藤川において誰もがみなこの山林を所有していたというわけではなく、山林所有面積の多寡に応じて、それぞれの生業が規定されていたようである。つまり、大規模な山林保有者は、「山持ち」あるいは「旦那衆」などと呼ばれ、当時は絶大な力をもつ地域の有力者だった。これに対し、山林を持たないその他大勢の村民は、山持ちの所有する山の除伐や枝打ち、地固めに植林といった日雇い労働に従事し対価を得ていた。ここでいう対価とは賃金ではなく、山で得られた副産物であり、山から拾って来た枝を薪にしたり、剥いてきた杉の皮で屋根を葺いたりして生活していたのだ。薪が無ければ茶が揉めない、原木がなければシイタケが作れない、そして炭が無ければ食事も作れないのである。畑に撒く肥料までも、8月の山の下草刈りで得られる青草に頼っていたのだ。

このように、とにかく化石燃料というものがこの地域に普及するまでは、燃料その他あらゆるものを山に依存していた。そして藤川の生業のほとんどがその山を資本に成り立っていたので、山林を所有する者の力は非常に大きく、林業恐慌による山林所有の変化は、山持ちを中心とした同心円状の社会構造を更に強化することとなった。

### 3.2.4 明治から大正時代にかけての生業複合の変化

明治初期には製茶などの農作物が村の経済にとって決定的な意味を持った。明治 8 (1875) 年の「物産取調書」には、多くの産物が登場するが、そのうち製茶がその 55.0 パーセントと圧倒的な割合を占めている。これに対し薪炭は 8.7 パーセント、竹木類は 3.0 パーセント、シイタケが 0.1 パーセントとなっているが、まだ山林業の展開はほとんど進んでいなかったと言える。

一方、明治後期になると、殖産興業の展開とともに、それまであまり注目されてこなかった山林業にもスポットが当てられ、中川根でも木材や、薪炭、シイタケの出荷額が飛躍的に増加した。明治 37 (1903) 年の統計によれば、かつて中川根の産物総額のうちの 5~6 割を占めていた製茶が 37.6 パーセントと全体の 4 割以下となり、代わって木材が 21.9 パーセント、木炭が 3.6 パーセント、シイタケが 3.0 パーセント、養蚕が 4.3 パーセントというように、山林業を中心に比重が増加した。これは明治後半に日本茶の最大の市場であったアメリカ向けの輸出が減少したことで、日本茶業全体が停滞したことが大きく関わっており、この茶業の不振を補うために、中川根でも山林業や、養蚕業をはじめとする茶との複合経営が模索されたのである。

更に、大正時代には産額全体に占める茶の割合は更に低くなり、大正 11 (1922) 年の中川根村の記録では、製茶が 36.1 パーセント、材木が 23.0 パーセント、木炭が 17.4 パーセント、シイタケが 5.2 パーセントとなっており、山林業が全体の 45 パーセント以上 (徳山村では 50 パーセント近く) を占めるようになった。これは大正期の木材や薪炭の需要の大きさを示してお

り、明治初期には穀物栽培や製茶などの農業中心の産業構造であったものが、次第に、シイタケ、木炭、用材などの山林業が発展し、大正期には欠くことのできないものとなったということが分かる。

しかし、このように多様性を増しながら拡大したようにも見える藤川の生業だが、実際は、茶、林業、養蚕といった商品作物の価格は国際情勢の影響を受けやすく、藤川の人々もそれに大きく翻弄されることになった。中でも第一次世界大戦の影響は大きく、戦争の勃発によりイギリス紅茶の代替として注目を浴びた日本茶は、開国以来の好景気となるが、大戦の終結とともに景気は暗転、明治33（1900）年には生産量の77パーセントを占めていた海外輸出が、大正10（1921）年には30パーセントにまで落ち込んだ。また、林業と養蚕業の動向もおおよそこれと同じ動きを経験し、第一次世界大戦の前後で日本の換金作物の生産は天国と地獄を経験することになったのである。

### 3.3 昭和初期の生業

#### 3.3.1 自給作物栽培の強化と換金作物の多角化

大戦景気の反動による大正末期の不景気と、関東大震災の発生に追い討ちをかけるように、昭和4（1929）年にはアメリカの株価暴落に端を発する世界恐慌が日本を包み込んだ。これによりまず米価、繭価が相次いで大暴落し、それまで「米と繭の二本柱」で成り立っていた日本の農村の多くが、深刻な不況に陥った。一方、米や養蚕の代わりに木材、薪炭、シイタケを柱にしていた中川根の経済も、商品作物の価格暴落によって疲弊し、昭和初期はなんとも幸先の悪いスタートを切ることになった。

中川根ではこれに対応して、次の三つの打開案が進められた。すなわち、①自給作物の栽培強化、②換金作物の多角化による複合経営、③そして基幹産業である茶栽培の省力化、である。

昭和初期に商品作物の価格暴落を経験した藤川では、それまでの換金作物を売って食料を買い入れるという生業構造に危険を感じ、食料の自家生産を意識し始めたが、その傾向は太平洋戦争に突入すると一層強まった。戦時下の畑では、アワやキビ、ヒエ、ソバといった雑穀と、サツマイモ、ジャガイモ、サトイモなどのイモ類、そしてマメやカボチャなどの野菜が育てられていた。水田はほとんどなく、僅かに取れる陸稲を除いては、消費する米のほとんどを炭や材木を売って得た金で賄っていたという。そのため藤川では特に米は希少であり、平生は雑穀や麦を混ぜて米を炊いていたという。

また、戦時中に統制経済が敷かれるようになると、藤川にも米が配給されるようになったが、それだけではとても足りず、南部まで降りてシイタケを売り、その金でこっそりヤミ米を買って帰る人もいた。E氏は子供の頃、下でヤミ米を買って鉄道に乗って家に帰ろうとしたところ、経済警察がE氏の米袋に気づかないまま、よりによってその上に腰掛けてしまったのだという。見つければ買ったお米も全て取り上げられてしまうので、冷や汗が溢れ生きた心地がしなかったという。

また、この頃はウシやヤギ、ブタ、ニワトリといった家畜が庭先でよく飼われていたようで、ニワトリの卵を食べたり、小学校の登校時に牛乳瓶を抱えて配って回ったという方もおり、家畜の糞も畑の肥料として利用したそう。

また戦時下では、このような自給作物栽培が強化された一方で、複合的な商品作物の栽培が

奨励された。製茶、養蚕などは季節的な労働に過ぎず冬季の収入がほとんど無いため、現金収入を獲得する手段として、製炭、コンニャク、ワサビ、養豚、養鶏といった副業が新たに推し進められ、そういった商品作物は、昭和6（1931）年に開通した大井川鉄道に載って南部へ運ばれた。

中でも戦前の藤川では、シイタケの鉋目式栽培法が広く行われていたようで、子供の頃に親が鉋で木に傷を付けてシイタケを作っているのを見たという方が多かった。ただし、シイタケの菌が原木に付着してシイタケの生育が見られるかどうかは全くの運任せで、菌が付けば莫大な収益になるが、付かなければ収穫ゼロの「骨折り損のくたびれ儲け」に終わってしまうという。この、当たるとも八卦当たらずも八卦といったシイタケの粗放栽培は、博打のようなところがあったらしく、S氏によれば「運勢を見るには、シイタケをやってみれば分かる」と言われていたそうで、実際D氏は昭和8（1933）年から昭和10（1935）年にかけて、国内シイタケ生産の個人記録を持っているという。こうして、藤川でも大正時代から活発に栽培されてきたシイタケは、戦時中も深い山の中で作られ続けたのである。

### 3.3.2 戦時下の茶畑

一方、戦時中の茶業はどうなっていたかという、それまで最大の輸出先であったアメリカやソ連への輸出が頓挫したため、それまで輸出向けの緑茶生産に力を入れてきた日本茶業は深刻な不況に陥った。また、戦時下では国内市場も統制経済に組み込まれることになり、茶生産は大きく後退し茶園の荒廃が進んだ。

藤川でもこの頃、茶は不急作物とされて茶園の抜根や台刈り<sup>8</sup>が進み、茶畑に代わって穀物やイモ類など自給作物の栽培が育てられるようになった。また、藤川でも多くの男性が徴兵されただけでなく、製茶機械も軍に接収されてゆき、従来どおりの茶生産が不可能な状態に陥った。このため藤川の茶農家は、近所の農家を召集して共同製茶組合を結成し、互いに持ち寄った機械や薪炭を共同利用をすることで、品質の向上と省力化を図ったのである。

また、この頃の藤川の茶園としては、転播（てんばた）と、畦畔（けいはん）と呼ばれる、二通りの茶園が主流であった。転播とは、在来の茶がモザイク上にぼこぼこ植えられている茶園のことで、畝上に一直線に茶樹が並ぶような現在の茶園の姿とは異なっていた。ここで育てられるのは一株一株、出芽時期も茶葉の大きさも異なるような在来種であり、お茶摘みさんたちは、このモザイク上の茶園の隙間を縫うようにして茶葉を摘んで回ったのである。また、この頃は現在の挿し木苗による造園ではなく、「実蒔き」といって茶の種を冬に蒔きつけていたのだという。こうすると、その土地に合った茶樹だけが生き残って深く根を下ろし、その土地に合わないものは淘汰されるから在来といえども理にかなっていたのだとA氏は教えてくれた。また、T氏によれば戦後になって初めて、祖父が無性生殖（挿し木）を講習会で習ってきて、ヤブキタの苗を藤川で売り始めたのだそうだ。「それまでは品種というものがそもそも無かったから、挿し木なんて方法は誰も思いつかなかった」のだとT氏はいう。またこの頃の茶園は畝播きでなかったようだが、どうして畝を作らなかったのかと私が聞いたところP氏は、①そもそも摘採機械を想定していなかったし、②在来種を畝にしたところで、芽が出る時期がバラバラだから効率がよくなるわけでもない、③一本一本の茶樹に日がよく当たる、④通路の

<sup>8</sup> 「台刈り」とは、茶樹の根元から太い枝ごと刈り取ってしまうことで、普通は樹勢の若返りのために行われる。完全に回復するまでには数年を要するため、戦時下では茶園管理を一時的に放棄する手段として行われたようである。

面積を少なくして、できるだけ多くの茶を植えられるように、⑤一本一本が離れているから、病気や虫も流行りにくいし、⑥人件費が安かったから、多少効率が悪くてもよかった、などの理由を挙げてくれた。また、K氏も「茶樹の健康を考えるなら、傾斜地に転播が一番いいんだけどね」と教えてくれた。



写真1 転播茶園（昭和24年）小川与平氏提供

一方、「畦畔」とは「あぜ」のことを指し、穀物や野菜を育てる白畠<sup>9</sup>の四方を取り囲むように植えた茶園のことを言う。これは隣の畑との境を示したり、道に面して垣根のように植えることで、防風や土壌の流出を防ぐ効果もあったようだ。K氏によれば、「昔は食料生産が第一だったから、平らなところはほとんど畑にして麦やサツマイモを植えて、茶は土地の境や、石だらけの傾斜地みたいなしょうもない場所にあった」という。

---

<sup>9</sup> 「はたけ」のうち、特に焼畑でないものを指す。一般には「白田」、「普通畑」などと言う。





写真2 畦畔茶園

このように戦時下では、茶やシイタケといった多角的な商品作物の栽培に加え、自給穀物の生産にも力が入れられ、その生活は多忙を極めた。E氏によれば、年間で最も忙しくなるのは、一番茶と二番茶の間（5～6月）で、その合間に麦を刈って干して粉にしたり、田植えをしたりし、最後に番茶を手鋏でザクザクと刈り取ったのだそう。また、この茶の繁忙期には、仕上げの乾燥が終わるのが深夜の12時を回り、翌3時にはもう火をつけて製茶の準備を始めねばならず、E氏は毎朝早くに祖父に起こされるのがとても辛かったと、当時を振り返っていた。この頃の藤川の茶摘み人は、温暖な平野部にある上機械化されているため、藤川より先に摘採作業が終了する大井川下流部の榛南から来ていた。

### 3.3.3 機械製茶の始まり

昭和6（1931）年には大井川鉄道が開通するが、これにより大井川流域の物流がいよいよ活発化した。それまでは舟で運んでいたために川根からは茶や干しシイタケといった軽いものが出荷に有利であったが、これ以後は様々な商品が行き来するようになった。一方、それまで木材運搬のために行われていた大井川の風物詩「川狩り<sup>10</sup>」もこれを機に見られなくなり、木材の輸送は専ら鉄道によるところとなった。またJ氏の話によれば、昭和4（1929）年頃、まだ大井川鉄道ができる以前に製茶機を買った折は、製茶機が川下から船で運ばれてきて、それを近所の人が総出で担いで、河岸から家まで運んできてくれたというが、この頃ついに藤川でも製茶機械が普及し始めたのである。

製茶機械が導入される以前の藤川では、茶部屋に赤土で据え付けられた焙炉がほとんどの家庭にあり、時には「お茶師さん」と呼ばれる壮年の男性を南部の方から雇って手揉み製茶が作られていた。しかし、焙炉を使って一度に加工できるのは5キログラム前後が限界であり、しかも一回の作業に数時間かかるため、1日茶を揉み続けても5貫（約18.75キログラム）ほどの茶葉しか処理できなかったという。このように明治後期から大正時代にかけて、平野部の茶産地が続々と製茶機械や手鋏を導入してゆく中で、藤川は頑なに「手摘み手揉み」を貫いてきた。しかし昭和初期の茶価の低迷と人件費の高騰の中で、藤川もいよいよ製茶機械の導入によ

<sup>10</sup> 詳しくは、平成19年度のフィールドワーク実習報告書、平川報告を参照のこと（平川 2007）。

る効率化を検討してゆかなければならなくなったのである。

こうして、大正 3 (1914) 年には、製茶機械の使用禁止まで定められていた藤川にも、昭和 10 年頃までには一斉に製茶機械が取り入れられるようになった。しかし、製茶機は高価であったため一遍に全ての機械を買い揃えるというわけにはいかず、最初は粗揉機だけを取り入れて、残りの作業は焙炉の上で手揉みするという「半機械化」の時代が続いたという。また Y 氏は、製茶機械でほとんどの茶葉を処理するようになったあとも、祖父が毎年少量ではあるが、販売用の手揉み茶を作り続けていたという。

一方、太平洋戦争が始まると、戦時下の労働力や機械不足を補うために、藤川でも昭和 17～19 (1942～1944) 年頃に、「丸藤共同組合」が設立され、藤川 5 連合を中心とするメンバーが機械を持ち寄って茶を揉むようになった。しかし戦後、出兵していた男たちが続々と帰ってくる中で、徐々にこの共同は求心力を弱め、昭和 27 (1952) 年頃から徐々に、共同を離脱して個人工場を設ける人が増えてゆき、結局昭和 37 (1962) 年に丸藤協同組合は解散することになった。T 氏はその解散の原因について、「みんなお茶作りに熱心すぎて、機械の奪い合いや薪の確保などを巡ってもめることがあって、結局空中分解した」と語ってくれた。また H 氏は、「戦争が終わって生活が軌道に乗り始めると、無理してみんなで一緒にやる必要もなくなって、それぞれが自分の家でお茶を作りたいと思うようになった」のだと言う。

#### 3.3.4 農家兼臨時仲買人の誕生

また、この頃出来上がった茶がどのように出荷されたかという点、比較的規模の大きな農家では、島田や静岡などの産地問屋（時に消費地問屋）と直接取引をしていたようだ。問屋の下請けとなる仲買人を通して商品を出荷する場合や、直接見本を持って消費地へ赴き、商人と直接交渉をするということもあったという。郵便がまだ無かった時分に S 氏は、「出来た茶を 30 キログラムほどリュックサックに入れて汽車に乗り、東京の茶商のところまで直接届けたこともあった」という。当時は現在のような小口の通信販売が主体の経営ではなく、そのほとんどを大口で茶商に卸していたため、一度に大量に送ることになるので郵便より鉄道の方が好まれたのである。

こういった農家より、さらに規模の大きな農家（茶業家ともいえる）の場合、工場を建設し、その中で数人の茶師を雇って揉ませることもあった。またこうして出来上がった製茶に加え、近所の農家の茶葉も集荷して神奈川（横浜）や東京といった消費地問屋に直接輸送したようであり、かつては輸出用の茶の運搬に積極的に関わっていたそうである。

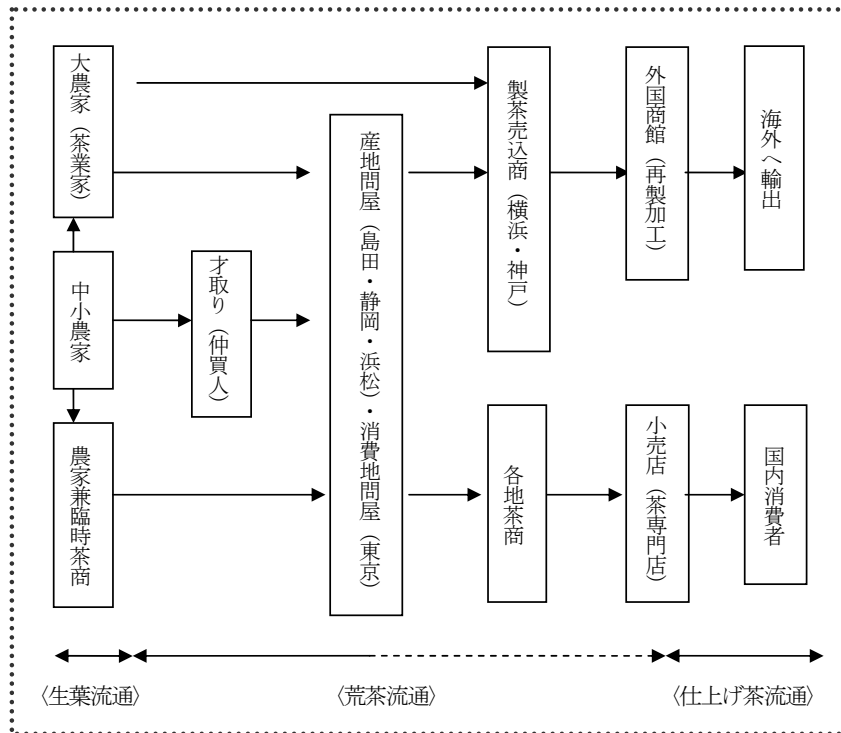


図1 戦前までの藤川の茶流通経路

一方、中小の農家<sup>11</sup>にとっては、主に3つの選択肢があったようである。ひとつは、前述したようにより大きな茶農家に売る方法、もう一つは才取りと呼ばれる仲買人に売る方法、そして最後は藤川内の農家兼臨時仲買人に売るという方法である。まず、「才取り」というのは、荒茶製造業者と問屋の取引を仲介する、仲買人（ブローカー）の一種で、荒茶生産者が販売を依頼すると、才取りは問屋に現物見本を示して取引の斡旋を行い、その見返りとして取引額から何割かを受納していたのである。この才取りと呼ばれる人々は、茶摘時になると大井川鉄道に乗って島田などからやってきて、しばらくの間、茶農家に居候をする。その間、地域の農家を一軒一軒回って、その場で茶に価格をつけて買い取り、それを主に島田や掛川といった産地問屋に売って営利としていた。才取りは、膨大な情報量と管理能力をもっており、「いつでもこの工場で、どんな茶葉がどれくらいの量できて、その在庫がどれくらい残り、それをどこの問屋がどれだけ欲しがっているのか」ということを瞬時に弾き出して、利益を得ていたとK氏は言う。このように才取りは、本来ならば生産者や問屋が知りえない複合的な状況を多角的に判断して行動するため、一種の情報産業的な側面を持ち、短期間に処理を要する茶の集荷と分散卸売機能を担っていたといえる。また才取りは、昭和30年代に入ってからトラックで農家

<sup>11</sup> 焙炉を持たない農家もあり、そういった農家では生産した生葉を売ったり、賃揉みしてもらったりしていたようである。

を回って茶葉を買い集めるようになったというが、それ以前は運搬の関係上、まずは少量の茶葉を見本として買ってゆき、川を下ってから産地問屋を回って売りさばいたようである。そしてその茶葉の売れ行きなり評価が高ければ、その農家に連絡をして、今度は残りの茶葉を 60 キログラム程の木箱に詰めさせて鉄道で発送させるということもあったようだ。

当時は、茶の最盛期というのは一刻一秒争う書入れ時であり、茶農家はみなお茶作りの方に一生懸命で、出来上がった茶を値段交渉しながら売り歩いたりしている余裕は無かったのだ。また、当時はまだ運搬手段も限られていたために、自ら発送までするには手間がかかり過ぎたのである。才取りとはいわば、農家と問屋の橋渡しの存在で、流通の円滑化を担っていたのである。

この才取りと呼ばれる仲買業者は、15 年ほど前まで藤川にも出入りしていたようだが、最近では茶の生産家ではなく、再製加工業者と小売店の間の媒介をしているようである。職業としての才取りは今でも存在するそうだが、かなり高齢化が進んでおり、加えてかつての才取りに代わって、農協や地元の再製加工業者が中小農家の茶の集積の役割を果たすようになり、流通から締め出されていったのではないかとされる。

他方、藤川内の農家兼臨時仲買人も、才取りと同じように売買の仲介をして口銭（コミッション）を取ることで利益を得ていた。しかし才取りと違うのは、藤川に住み、特定の時期だけ卸売りに携わるが、残りの一年のほとんどを他の農家と同じように畑を耕したり山仕事をしたりして過ごしていたという点である。私の調査から得られた情報に寄ると、このあたりの再生加工業者、つまり茶商さんと呼ばれる家も数代前には、他の茶農家と同じような暮らしをしていたということが分かった。職業としての茶商は半世紀ほど前にはまだ成立しておらず、農民の中から近隣の茶葉を買い集めて、消費地問屋に卸すという、産地問屋の走りのような業態があるだけであった。消費地問屋は、浜松や静岡、遠くは宇都宮などからはるばる川根にやってくる茶を買いつけるのだが、その時に一軒一軒農家を回って茶を買っていたのでは埒が明かない。そこで農民の中から一人を選んで、その人に茶葉の集荷を依頼したのだ。選ばれた農民は、自らも茶を栽培する農家でありながら、製茶ができあがると近隣農民の茶葉を買い集めて、ある程度のロットを確保し、それを買い取りに来た消費地問屋に売ったのだ。こうして「農民に毛が生えたような」産地問屋の初期形態が生まれたと考えられる。

では、誰がこのような農家兼臨時仲買人になったのだろうか。B 氏はこのように話してくれた。明治に入って本格的に茶の対外貿易が始まると、川根の茶も横浜へ向けて船で運ばれるようになった。その際、地域の製茶をある程度まとめて出荷する役割を担っていたのが、「山持ち」と呼ばれる地域の有力者たちであった。そして、その山持ちさんのもとで出荷の手伝いをしていた農民の何人かが、その仕事で培った流通のノウハウを活かして、自らも近隣農民から製茶を買い集めて、消費地問屋に売るという副業を始めたのではないかとのことだ。

現在は再製加工業を営む B 氏も、林業が好況だった昭和 30 年代までは茶業と並行して、間伐材を「なるんぼう」と呼ばれる足場丸太に加工・出荷することで生計を立てており、一年のうちでほんの数週間だけ携わる臨時仲買人の仕事は、商売というよりも数ある生業のうちの一つだったという。

### 3.4 昭和 20 年代の生業

#### 3.4.1 茶業復興の苦しみ

戦後、日本茶の輸出は一時的に回復し、北アフリカ向けの玉緑茶の輸出などがさかんになり、戦時中荒廃が進んでいた全国の茶園も、再び息を吹き返した。

そんな日本産緑茶の復興期において、川根でもいくつかの変化が起こっていた。まずは、GHQ の農地解放令に基づき、農業団体の民主化の第一歩として昭和 23 (1948) 年に、中川根村農業協同組合が設立された。しかし設立当初は折からの不況による資金不足、そしてタックリ屋<sup>12</sup>の被害により中川根農協藤川支所は閉鎖にまで追い込まれた。しかしその後、経営の合理化や組織の統合整備などによって徐々に赤字を解消していった藤川支部は、昭和 36 (1961) 年には貯金額 1 億円を突破するほどの成果を上げ、昭和 33 (1958) 年の肉豚、昭和 34 (1959) 年の鶏卵の共同販売など、特色のある事業でも注目を集めた。

一方、昭和 28 (1953) 年には、下泉に住む中野幸逸氏を中心に川根茶業組合が結成され、生産改良と販路拡大を中心に、優良生葉の生産、製茶技術の改善、製茶品評会の開催、販路開拓のための宣伝活動などが行われた。また同じく、戦後間もなく各地で結成された農事研究会では、「ヤブキタと在来種の収益の比較」や「茶業経営の考え方」といった茶業に関する活動事例が多かったが、「シイタケ増収への努力」、「養鶏の研究」、「甘藷共進会」、さらには「山林苗木育成の研究」などが展開され、この地域にとっては復興途上の茶業だけでなく、差し当たり他の産物などとの複合経営が目指されていたことが伺える。

#### 3.4.2 ヤブキタの出現

藤川におけるヤブキタの登場は、昭和 20 年代であった。手揉み製茶の指導のために菊川市の静岡県茶業試験場に入入りしていた中村光四郎氏 (川根揉切流の開祖) が、戦前に試験場からヤブキタを始めとする品種茶の苗を持ち帰ったのがその始まりであったようだ<sup>13</sup>。しかし戦時中は、光四郎氏が自園で僅かに栽培していた程度で、藤川の他の農家に広まることは無かったと思われる。昭和 39 (1964) 年に発行されたと思われる資料によると、まず山本薫氏と高田一夫氏が昭和 21 (1941) 年にヤブキタを導入したとある。実際、藤川の方の証言からも、山本薫氏と高田一夫氏にヤブキタの苗を分けてもらったと言う方が多かった。特に中村光四郎氏と山本薫氏は育種に大変熱心であり、ヤブキタの株から得られた種子や、圧条<sup>14</sup> (後に挿し木) による苗木作りを率先して行い、ヤブキタの苗を近隣農家に販売していたという。さらにいくつかのインフォーマントの証言をまとめると、藤川におけるヤブキタの普及はまず中村光四郎氏から始まり、中村氏から山本薫氏へ、さらに高田一夫氏、相藤要市氏、小川与平氏を始

<sup>12</sup> タックリ屋 (バックリ事件とも言う) とは、いわゆる取り込み詐欺のことで、初めから代金を支払う意思無しに、多量の茶を産地問屋や農家に発送させておいて、その後不渡り手形を出し、転売などしてしまうことである。戦後見返り輸出品として統制されてきた茶が、昭和 23 (1948) から自由取引となったが、このとき乱立し不健全な過当競争を行っていた消費地問屋によって起こされたのではないかとされる。

<sup>13</sup> 中村光四郎氏のところに、県立茶業試験場の有馬氏という方が疎開してきたのが、ヤブキタ伝来の始まりだと言う方もいる。

<sup>14</sup> 茶樹の枝を湾曲させて地中へ導き、割竹釘などで押さえ込んで発根させ苗を作る方法で挿し木に対して取り木とも言う。繁殖率は高いが、生産本数に限界があるため戦後は、挿し木が主流になっていったという。

めとする先進的な農家に広まったと言える。ある方は、自分がヤブキタを作り始めようとした時に既に「薫さんがヤブキタで作ったお茶を持って、みんなに見せて回っていた」と言う。

山本氏、高田氏、相籐氏の3人はそれぞれ昭和26年(第5回)、昭和27年(第6回)、昭和28年(第7回)に全国茶品評会で優勝しているが、これによりヤブキタの有益性が全国的に証明され、各地でヤブキタの普及が本格化する契機となった<sup>15</sup>。ちなみに、今年で第62回を数えるこの全国茶品評会であるが、ヤブキタの高品質を証明したこの藤川地区の連続優勝以来、一度もヤブキタ以外の品種が優勝したことはないそうだ。全国品評会が単にヤブキタの味の優良性を示していただけでなく、品評会がヤブキタという品種茶の普及において大きな役割を果たしてきたということが分かる。また、この第一次受賞ブームからおよそ20年もの間、藤川はあと一步というところまではゆくものの、全国茶品評会の優勝を獲得できないという事態が生じた。これについてY氏は、「あの時は、なんとなくやったら取れてしまったが、その後が大変だった。たまたま品評会で上位に入っただけはいいけれど、それは確かな技術に裏づけされたものではなかったから、本当の試練はそこからだった」という。

一方で、この川根茶の成績不振の原因を、『中川根町史』ではヤブキタの普及に関連させている点が興味深い。町史によれば、「1959年末の優良品種の推計面積では、静岡7.3パーセントに対し、京都の38.8パーセントを筆頭に鹿児島、三重、愛知はそれぞれ20パーセントを越えており、著しく静岡茶の後進性が明らかになった」という静岡県経済部農産課編『静岡県茶業の現況』(1961)を引用し、更に「この点は川根地域の茶業も同じ問題を抱えており、そのことが1950年代なかばから後半にかけての全国製茶品評会での川根茶の不振の大きな原因になっていた」と続けている。品評会の好成績と不振の両方が、ヤブキタの普及に関連させて語られるというのは興味深い。それでは昭和20年代当時の藤川の人々は、品種ヤブキタをどのように捉えていたのだろうか。

藤川におけるヤブキタの普及時期は農家によって様々で、全体としてみれば昭和20年代から40年代と幅広く、その浸透速度は意外にも緩慢だったと言える。これは、「品種」という觀念自体、理解されるのに時間がかかったからではないだろうか。そもそも茶の品種化は、他の農作物のそれに比べるとかなり歴史が浅いのだが、それだけに茶は品質が複雑で、品種の良さが分かりにくかったということであろう。茶において品種の認識が共有される以前は、その産地銘柄だけが幅を利かせており、そのみによって良い品質が生まれるものだといわれていた。I氏は、昭和22,23年に高田一夫氏から「ヤブキタという訳のわからんものの苗を50本くらい」分けてもらったそうだが、本格的にヤブキタというものに改植し始めたのは昭和40年代だったという。またW氏は、「ヤブキタだってもとを辿れば、一本の在来種」に過ぎず、最初は特に他の株と区別していなかったと言う。

他方で藤川においてヤブキタの普及が緩慢だった理由として、山地型茶業ゆえの零細性と機械化の遅れが挙げられる。耕地面積の少ない藤川の茶園において、一度に大量の茶樹の改植を進めることは、茶葉の収量の減少に直結するし、改植した茶が上手くその土地に適合するとも限らない。従来<sup>16</sup>の在来種の実生(みしょう)茶園であれば、多様な性質をもった茶樹が混在するので病気の流行や凍霜害の被害も最小限に抑えることができたのだが、長所も短所も一致する単一品種に依存した栽培は、リスク分散の観点から言っても、山間茶産地である藤川では好

<sup>15</sup> ただし、過去の資料において正式にヤブキタを用いて優勝したと確認できるのは、昭和28年の相籐氏の受賞からである。

まれなかつたのである。

また T 氏によれば、「昔は手摘みだったから、ヤブキタばかり作って摘採期が短期間に集中してしまうのもまずかつたので、一気にヤブキタに改植するということは無かつた」といい、早生と晩生あるいは標高差を利用して摘採時期が 1 ヶ月くらいずれるようにしていたそうだ。これは裏を返せば、摘採機械が利用できれば、摘採期間が一時に集中してしまっても構わないということであり、ヤブキタという単一品種の導入と摘採機械の普及が相補的な関係を築いていたことが伺える。つまり藤川では、動力摘採機の普及が平地に比べて遅れたからこそ、ヤブキタの導入も緩慢だったのである。

### 3.4.3 茶とコンニャクとの混作

第二次世界大戦前後にはコンニャクが高値で売れた時期があつたようで、藤川でも多くの在来茶園でコンニャクが混作されていた。転播のモザイク状の茶畑の中に、茶樹の合間を縫うように植えられたゴルフボール大の種芋は、2 年ほどすると茶樹より背が高くなる。茶業が一段落した 11 月、茎が枯れる前に芋を掘り起こし、小さいものは翌年の種芋として保存し、大きなものは米俵に詰めて出荷したという。コンニャクを買いつけに来る業者もいたそうだが、リヤカーのような大八車（だいはちぐるま）やトラックで駿河徳山駅まで運び、鉄道で出荷する農家が多かつたようだ。

現在は群馬県が全国の生産量の 9 割を占めるが、かつては全国各地の茶畑でコンニャクとの混作が見られたという。

コンニャクはサトイモ科の植物であり、極端な日照りや高温を嫌うために、現在でも栽培の際には藪や覆いをコンニャク畑一面に被せて育てられる。その一方で寒さにも弱く、冬場は種芋が凍らないように屋根裏において夜通し火を炊いたという方もいた。さらにコンニャクは成長が遅く、収穫までに 2,3 年はかかるのに、1 年で数枚しか葉をつけない。そのため、強い風による葉の損傷もコンニャクにとっては致命傷となる。茶摘みの際にお茶摘みさんがコンニャクを踏みつけて駄目にしてしまうということもあつたようだ。

在来茶園におけるコンニャクと茶の混作では、茶がデリケートなコンニャクを守る重要な役割を果たしていた。つまり生い茂る茶樹が強い日差しや風からコンニャクを守り、さらに日陰を作ることで畑の温度を低く保ち、コンニャクを守るシェルターとなつていたので。さらにコンニャクは、茶と同様に水はけの良い山間地の土壌を好むという性質もあり、コンニャクにとって茶がいかに良きパートナーであつたかが分かる。

しかし戦後、在来茶園からヤブキタへの改植が進むに連れ、コンニャクを商品用に生産する農家は減っていった。まずヤブキタへの改植に伴う深耕によって、茶畑に生えていたコンニャクが次々と掘り返されていった。また戦後、草や家畜の糞に代わって硫安などの化学肥料が普及し始め、化学肥料に弱いコンニャクは育たなくなつていった。そして最も大きな変化として、実生の在来茶園から、ヤブキタの畝播き茶園へと、茶畑が変容したという点が挙げられる。それまでは一株一株全く性質の違う在来種を栽培していたため、畝を作つたところで出芽時期が一斉に始まるというわけでは無かつたから、本格的な効率化には繋がらなかつた。しかしヤブキタという単一品種のみ茶園では、株によって芽の大きさや成長の早さに差が出るということは無く、この均質性が、動力摘採機の普及を可能にしたのだ。

前述したように、コンニャクは、傷や日差しに弱いデリケートな作物である。摘採機械で茶

を刈ろうという時に、そんなややこしい作物が畝の間に生えていたのでは、効率化も何もなかったものではない。そういうわけで、かつては商品作物として賞用されたコンニャクも、昭和40年代には完全に自給用に栽培されるのみとなった<sup>16</sup>。しかし、この自家製のコンニャクが主婦たちの楽しみの一つとして、その後もしばらくの間、食卓に並べられていたという。「自分でつくるコンニャクは、ばかにうまいように感じて」という方や、「子供の頃、お正月に餅をついた後に、その臼と杵を使って蒸かしたコンニャクイモをドンコドンコついて、灰汁を入れて丸めた」と昔を懐かしそうに振り返る方もいた。

### 3.4.4 藤川の生業を支えた山

燃料革命以前の藤川では、生活の中の「火」を山の中に求めるしかなかった。特に茶業においては大量の薪を必要とするために、秋から山に入って木材を切り出し、春にそれを川に流すというように、一年の茶業活動の半分は薪の確保にあったといっても過言ではない。いくら茶葉があったとしても、燃料である薪が無ければ茶を揉むことができず、採った薪の量が、そのまま数年後の茶の生産量を規定するため、薪の確保というのは非常に重要な仕事だったのである。

製茶用の薪の確保は、具体的には次のようにして行われた。まず、茶業が一段落した11月に山に入って、紅葉して葉が落ちる直前の木を切り倒し、ひと月ほどそのまま放置しておく。こうすることで、紅葉した葉から幹の水分が抜けてゆくのだからという。そして冬にもう一度山に入って、今度はこれらの原木を、シイタケの楳木に適したシデ、クヌギ、ナラ（コナラとミズナラがある）、クリなどと、薪や木炭に適した、シイ、カシやサクラとに分け、それぞれを1.2メートル程の長さに切り揃えて丸太を作る。シイタケの楳木にするクヌギやシデ、ナラは、そのまま山林に2年間ほど放置して腐朽させ、3月に菌駒（きんこま）<sup>17</sup>を打ち込んだそうだと。温かくなると、木に菌が回りにくからだといい、こうして3~4月に採れたものを春子（はるこ）、10~11月に採れるものを秋子（あきこ）と呼んだ。

一方、薪炭用になるその他の雑木は、冬の間綺麗に積み上げておく。そして2月、雪解け水で川が増水してくると、積み重ねておいた薪炭用の丸太を榛原川に流して、下流まで運んだ。このとき、棒の先に鎌をくくりつけて、沈みがちな丸太を引き上げながら流して来たという。これは「木流し」と呼ばれ、春先の一つの風物詩となっていた。しかし実際は、風物詩と長閑に言っていただけるようなものではなく、薪の確保というのは大変な重労働であった。藤川では20軒ほどの農家がこの木流しを行っていたが、それぞれの農家が近所の人たちを10人ほど雇って木流しや巻き割りをしていたそうだと。下流までやってきた丸太は、川から引き上げられ、大八車に載せて家の近くまで運ばれた<sup>18</sup>。その後、丸太は縦に割って薪にされ、雨が当たらぬ

<sup>16</sup> ところで群馬県では戦後、藤川とは対照的に養蚕業や自給作物栽培から、コンニャク作りに専門化していった。また静岡や、群馬がこのように土地の利を活かした輸送園芸農業に力を入れていったのとは対照的に、比較的大消費地に近かった茨城県では、茶の斜陽期であった昭和30年代に茶栽培から野菜、花卉、果物を中心とした近郊農業にシフトしていった。実はコンニャク栽培が解禁されたのは明治になってからで、それまでは水戸藩の専売品として江戸幕府を支える重要な収入源となっていたのだ。茶とコンニャクを巡る、静岡と群馬と茨城の三角関係を調べてみると面白いかもしれない。尚、参考としたのは、茨城県出身のインフォーマントの話である。

<sup>17</sup> 戦前に、鉈目法や、楳汁法、埋楳法など様々なシイタケ栽培技術が既に存在したが、戦時中の昭和18（1943）年に、静岡県の森喜作が「純粋培養種菌駒法」のクサビ型種駒を考案し、特許を取得した。これが現在のシイタケ栽培に通じる所謂「菌駒法」であるが、これが一般に普及したのは戦後であった。

<sup>18</sup> 榛原川に流さずに、丸太を大八車やソリに載せて山の麓まで下り、その後背負子（しよいこ）に入れて家まで運んだという方もいた。



ように家の軒下に山積みにして、乾燥させるために2,3年放置されたそう。このため、茶農家の家の周りには常に製茶用の薪が山のように積み上げられていたという。

また製茶機の中でも、精揉機と乾燥機には薪ではなく、木炭を使っていた。藤川では明治時代以前から、木材やシイタケと並び、木炭の生産も盛んで、炭焼き職人として岐阜や山梨からこの地域に移り住んだ人もいたようだ。炭焼きは昭和20年代までは活発に行われていたようで、榛原川の上流に救済事業として炭焼き場が建設されたそう。K氏に寄れば、朝3時から提灯（ちょうちん）をつけてこの炭焼き場に向い、帰りには背負子（しょいこ）に炭を入れて持ち帰ったという。冬にはその日雇いで、焼き場までの片道1時間半～2時間の道を往復して、業者に炭を売ったそう。またJ氏は、子供の頃に炭を焼いて、それを農協や業者に持ってゆき買い取ってもらったという。とにかく戦争前後は、ガソリンが不足したために木炭自動車も使われたほどで、この炭運びもかなり良い稼ぎになったようである。

尚、薪やシイタケの原木になる雑木林が切られた山には、スギやヒノキなどの針葉樹が植林された。針葉樹は一般に、幹がまっすぐで高木となるため建築用材として重用されたのだ<sup>19</sup>。日本では昭和25年頃から朝鮮戦争によってもたらされた特需景気を背景に、建築ブームが始まっており、雑木林の伐採と針葉樹の植林は並行して進められていった。

このように戦後の藤川の生業は、山という資源を中心として、基幹産業である茶と、建築ブームを背景に活発化した林業、そしてシイタケ栽培という三者の連携によって成り立っていたのである。

### 3.5 昭和30年代の生業

#### 3.5.1 「農業基本法」と藤川の生業複合

昭和30年代は、日本の経済が成長し、高度経済成長に向かった時期である。農村から都市への人口の流出による農村の労働力不足が問題となる一方で米の生産過剰が顕在化し、戦後、食糧増産政策を進めてきた政府は政策転機を迫られていた。そこで政府は、昭和36（1961）年の「農業基本法」で政策を転換し、米、麦、いも、雑穀などに代わって今後消費拡大の期待できる畜産物、果樹、野菜を重点的に育成する「選択的拡大」を推進した。静岡県内では、当時斜陽産業と呼ばれていた茶業から、果樹や生鮮野菜などへの転換が進む一方で、藤川ではその自然条件と銘茶産地としての知名度を活かして茶への特化が進み、白鳥や棚田が茶畑へと姿を変えていった。

また農業基本法は、農業の「構造改善」によって、他産業との所得均衡を実現しうるより生産性の高い大規模な「自立経営」農家を育成することを目指していた。藤川でも昭和37（1962）年に、5連合を中心としていた丸藤共同製茶組合が解散し、組合員がそれぞれ個人工場を持つようになった。こうして、「50年前には藤川だけで40軒くらいの個人工場があった」といわれる群雄割拠の時代が到来し、これが昭和40年代の全国品評会での藤川躍進の基盤となった

<sup>19</sup> 薪は針葉樹系の軟木と広葉樹系の堅木（かたぎ）とに分けることができる。軟木は乾燥しやすく着火力にすぐれているが、火持ちがよくない。それに対して堅木は、その逆の性質をもっていて、十分に乾燥していても、尚ざっしりと重く火持ちが良いと言われる。また針葉樹は当時、薪炭用というより建築用としての評価が高かったために、藤川では薪にされることは無く、専ら建材として出荷された。

のである。

しかしこのように、茶の生産が拡大する一方で、昭和 30 年代に日本茶は、国際競争に敗れて海外市場を失い国内でだぶ付きを起こしていた。このため、茶業は斜陽産業の代表として扱われるようになり、全国的に茶園から大消費地向けの野菜や果樹の近郊農業への転作が進んだ。静岡でも、藤川が茶業を選択したのとは対照的に、当時不況だった茶から成長部門と呼ばれたミカンへと鞍替えする農家が多かった<sup>20</sup>。

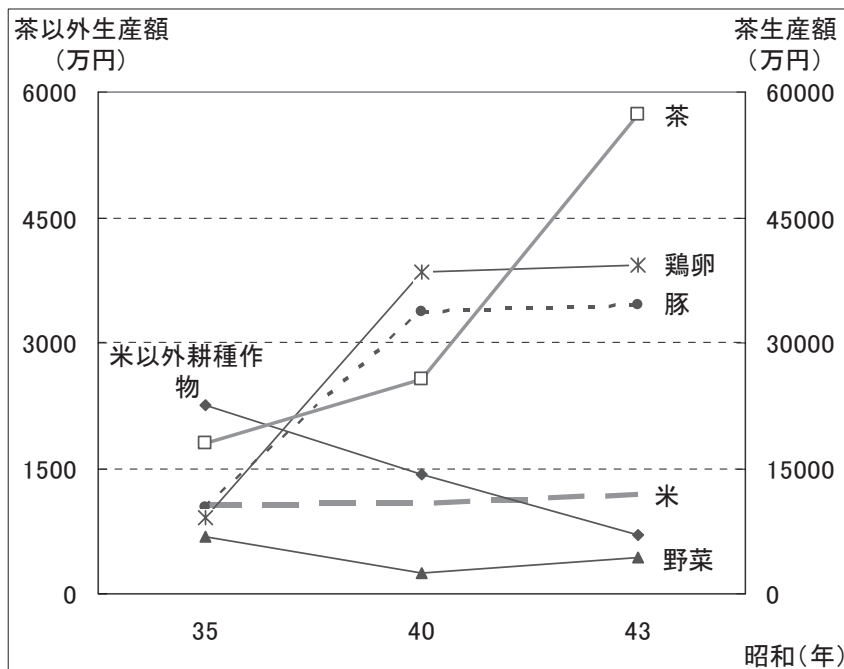


図2 旧中川根町における主要産物の粗生産額

上のグラフから分かるように、主に自給用作物として作られていた米と野菜の生産額は停滞し、米以外の作物も、その生産額を大きく減らし、代わって豚や鶏卵などの畜産、茶といった換金作物の産額が上昇した。特に生産額の8割以上を占めるようになった茶業は、名実ともに中川根の基幹産業となった。また、茶業との複合経営として推奨されてきた豚、鶏卵も生産額を順調に伸ばし、昭和40(1965)年には、それぞれ総生産額の10パーセント前後を占めるまでになったが、その後養鶏農家では昭和35(1960)年、養豚農家では昭和40(1965)年をピークに農家数、飼育頭数ともに減少し始める。

ここで、茶の斜陽期における畜産について、藤川の事例を見てみたい。まず、養鶏であるが、

<sup>20</sup> 農業基本法の選択的拡大による行政の後押しを受けたミカン産業は、高度経済成長の波に乗り爆発的に生産量が増加。しかし、行過ぎた規模拡大により昭和43(1968)年には計画生産量を上回り、昭和47(1972)年の豊作とこの年から始まったグレープフルーツの輸入自由化で価格は大暴落した。

「茶との複合経営に」という農協の勧めによって、昭和 25（1950）年に 3 軒の農家が揃って養鶏に着手した。200~300 羽のニワトリを飼育し、卵は農協に出荷し、糞は茶園の肥料にしたのだという。しかし「卵は物価の優等生」というくらいで、戦後の経済復興の中で、他の物価が上昇してゆくの、卵の値だけはほとんど上がらず、結局 10 年も経たないうちに、3 軒揃って養鶏から手を引いたのだそうだ。養鶏に携わっていた A 氏によれば、飼育が大変な割には儲けが少なく、ニワトリの臭いが近所の人に不評だったという。

一方の養豚は、昭和 35（1960）年頃に D 氏は、「茶とシイタケと養豚の三本立て（複合経営）」を目指してブタを飼い始めたという。最盛期には 100 頭ほどのブタを飼育し、ハム製造会社に出荷、糞を肥料として茶園に撒いたそうだ。この養豚は昭和 45（1970）年頃まで続いたが、価格の低迷、飼料費の上昇などが原因で採算が合わなくなり、養豚から手を引いたという。

こうしてみると、選択的拡大を推し進めた行政の政策は、消費者に食の豊かさと安定した供給をもたらした一方で、奨励政策が予想以上の生産量の増加に繋がり、結果的に商品のだぶつきと価格の低迷を引き起こしてしまったことが分かる。このため藤川の畜産農家は、昭和 40 年代に茶業が超好景気に突入する中で、茶業への一本化を進めていくことになったのである。

### 3.5.2 茶の通信販売の開始

この時期の茶業で重要なのは、この頃の通信販売の開始である。養鶏を副業としてやっていた A 氏によると、卵を買ってくれたお客さんにサービスのつもりでお茶をプレゼントしたところ評判になり、「茶園も小さいんだから、販売までやった方がいいよ」と説得されて通信販売を開始したのだという。これが、昭和 35（1960）年頃で、これとほぼ時を同じくしてこの方は養鶏を終えている。一方、同じ昭和 35 年頃に、養豚を始めた D 氏は、養豚への着手とほぼ同時に茶の通信販売も始めている。D 氏は、昭和 30 年代の都市への人口流出と農家の疲弊の中で、「生産農家は、第一防波堤になってしまう」と考えて、養豚や通販といった多角的な経営を始めたのだという。当時は、ほとんどの農家が卸売りを中心として収入を得ていたが、付加価値をつけて小売店や消費者に直接販売することで、仲買人の中間マージンを排除しようと考えたのである。

この養鶏の終了と養豚の開始という、一見バラバラな動きが同じ昭和 35（1960）年という年に起きているが、通販の開始という面から見ると面白いことが分かる。つまり、一方は、養鶏を止めて茶への一本化を進めるきっかけとして通販を導入し、また他方は、経営の多角化を目指して養豚や通販に乗り出したのである。

昭和 30 年代に静岡県の茶業は低迷期を迎え、かつ荒茶生産量や栽培面積、荒茶平均価格も停滞傾向を示しており、この頃の茶の販売は、毎年ほぼ決まった茶商と取引をしてそこに荒茶の形で卸すというのが一般的だった。しかし、昭和 20 年代の第一次受賞ブームで名声を獲得した農家や、なんとなく友だちに送っているうちに通信販売に移行してしまったという農家などいくつかの農家は、すでにこの昭和 30 年代に通信販売を開始していたようである。しかし、そこにはまだいくつかの課題があった。

まずは通信販売には欠かせない電話の普及である。藤川での電話の普及は早い人で昭和 25（1950）年から昭和 30（1955）年くらいだったというが、それ以前は手紙で注文がきていたようだ。また、この頃は産地問屋や消費地問屋に向けた卸売りが主で、木箱に詰めた数十キログラムの茶葉を駿河徳山の駅から大井川鉄道に載せて発送するというのが一般的だった。その

ため、家庭向けの通信販売のような小口商品の発送は郵便局に頼るしかなく、C氏に寄れば「宅配便が入ってくる前は、藤川の郵便局が捌く茶の量は日本一だった」という。またJ氏によると、郵便の他に島田から「便利屋さん」と呼ばれる人が行き来しており、小さな荷物の発送などはこの便利屋さん頼んでいたという。しかしこういった小口の販売は卸売りに比べて送料が割高であった。O氏によれば昭和41（1966）年当時の鉄道輸送量が、1キログラム当り30円だったのに対し、郵便は小口で200円だったといい、当時の日給が600円前後であったことから考えると、これがかなりの額であったことが分かる。また、当時は宅配技術が未熟であったために、日数がかかったり荷物が途中で行方不明になってしまったりということも多く、更に在庫を保存する技術が無かったために、製品の供給をコントロールすることができなかった。このために、昭和30年代の通信販売というのは、どちらかと言うと「日和見的な産地直送」と呼ぶべきものであり、各家庭を対象とした本格的な通信販売の開始は、民間運送会社の進出や冷蔵庫や窒素充填機などの普及を待たねばならなかった。

またT氏によれば、戦後既に藤川で始められていた「産地直販」という形態自体、当時まだニッチの分野であったらしい。Y氏は、「もともと通販というのは、戦前からやっていたけれど、始めの頃は「通販は流通を乱す」と言われて、快く思われなかった。やっぱり産地問屋がいて、農協があって、という「正しい」流通経路を通さずに売るというのは、みんなに睨まれて、最初はかなり肩身の狭い思いをした」のだそうだ。このように、当時はまだ通信販売を可能にするインフラが整っていなかっただけでなく、問屋や小売を通さずに消費者に直接販売するという行為自体、不自然に思われていたのだった。

### 3.5.3 動力摘採機の導入

一方この茶の斜陽期には、摘採機械の導入による茶業の合理化を巡って、山地型茶業と平地型茶業の分業化がさらに顕著になっていった時期でもあった。

昭和25年の軍需景気を境に、女性たちも社会に出て働くようになりお茶摘みさんが減少、その一方で当時斜陽産業と呼ばれた茶業の効率化を図るために動力摘採機の普及が積極的に進められた。この傾向は、藤川などの山間茶産地よりも、牧之原や御前崎などの平坦茶産地で顕著であったが、これにはいくつかの理由がある。まず、山地に先行して、平地で第二・三次工業が発達したという点が挙げられる。近隣の若い女性たちが次々と浜松や島田の工場に働きに出たために、平地型茶産地では早くから茶摘み労働力の減少が顕在化し、それに対処するために動力摘採機の導入が積極的に行われたのだ。これに対して藤川の女性たちはまだ、茶業の合間に土建業の日雇いをする程度であり、その結果戦後も長い間労働集約的な手摘みが温存されることになった。

また、一般的に茶は山地で育ったものが上質とされる。銘茶産地としてのブランドを既に確立していた藤川では、機械化による品質の悪化を何よりも恐れた。これに対し牧之原などの平地型茶園では生産量こそ多いものの、単位重量あたりの価格は山地型のその半値ほどで買い叩かれていた。そこで平地型茶園は、平坦な土地と広大な耕地面積を活かして機械化による効率化と大量生産、そしてさらなるコスト削減を図ることに活路を見出したのである。

では具体的に、この頃の摘採作業にはどのような機械が使われていたのかを見てみたい。

この時期に登場したのが小型動力摘採機である。これはエンジンや電力によって、摘採用の刃を動かし、ブローアの風力で茶葉を袋内に収めるというもので、一人で作業ができたために、

一人用とか、一人刈りとも呼ばれる。昭和 25 (1950) 年に電気バリカン式が、昭和 31 (1956) 年に回転刃式が、昭和 36 (1961) 年にシリンダー式がそれぞれ開発されたが、この昭和 36 年春から 6 社が一斉に一般向けの発売を開始したようだ。その作業能率は手摘みの約 30 倍、鋏摘みの 2,3 倍と言われ、茶園規模の比較的大きな鹿児島や牧之原などで進んで取り入れられた。藤川で最も早く一人刈りを導入したと思われる M 氏の話では、「中学 3 年 (昭和 35 年頃) の春休みに、親父と一緒に家の周りの 2 反歩にまず、ヤブキタを植え始めた。その時丁度、一人刈りも使い始めたところだったから、その畝幅に合わせて畑にヤブキタの苗を植えていった」のだそうだ。摘採機械の導入はこのように、畝幅の変更を余儀なくするので、多くの場合ヤブキタなどへの改植作業が並行して行われることとなった。

この摘採作業の機械化とヤブキタの普及によって、それまで一ヶ月近くあった摘採期間が大幅に短縮され、一日に処理せねばならない茶葉の量も増加した。これに対応するため続く昭和 40 年代には製茶機械の大型化が進み、更に昭和 50 年代には再製加工施設の専門化・大型化が進んだ。このように、畝播き茶園と動力的採機の登場は、その後の製茶施設の大型化を送りバント式に進めていく契機となったのだった。

しかしこのように説明すると、藤川でも動力摘採機の導入がかなり進んでいたと思われがちだが、実際に昭和 30 年代に一人刈りを導入したのはごく一部の農家に過ぎなかった。しかもそれはあくまで、補助的な使用であり、上級茶は基本的にお茶摘みさんたちが手摘みをし、一人刈りや手鋏で摘み取られるのは番茶や、摘採作業がどうしても間に合わない場合だけであったという。

ところで、大石貞男の『日本茶業発達史 (2004)』に寄れば、この頃の一人刈りの価格が、45,000 円～65,000 円であったと言うから当時としてはかなり高価なものであったことが分かる。私はある方に昭和 39 (1964) 年度の家計簿を見せていただいたのだが、それによればお茶摘みさんに支払った賃金が、計 315,100 円となっていて、一番茶も二番茶も 153 人工<sup>21</sup> (にんく) だとあり、計 25 名程の人 (その約半数は近所の人が占める) が入れ代わり立ち代り働いたということが読み取れた。ここで仮に約半数を占める近所の方の労賃を別に考えるならば、昭和 39 年におけるお茶摘みさんの 1 日当りの賃金は、約 515 円<sup>22</sup>となる。つまり、50,000 円前後の小型動力摘採機の購入は、お茶摘みさん 5,6 人を 20 日前後雇い入れる給料と同程度だったということだ。この農家の昭和 39 年度の総支出が 1008,125 円であるから、お茶摘みさんの給料だけで支出の 3 分の 1 近くを占めていることになり、そう考えるとお茶摘さんに払う給料がいかに高かったかということが分かる。

このように藤川では、昭和 30 年代にはまだお茶摘みさんによる手摘みが一般的であったが、続く昭和 40 年代には、藤川でも茶園規模の拡大やお茶摘みさんの労賃の上昇、ヤブキタの普及による摘採時期の集中などが重なり、徐々に一人刈りを導入せざるを得ない状況になっていったのである。

<sup>21</sup> 主に、土目建築関係などで作業量を表す語で、労働者一人の 1 日の労働量 (概ね約 8 時間) をもとに、作業に要する延べ人数を算出したもの。

<sup>22</sup> お茶摘みさんの労賃については、毎年農家にアンケートをとって、それを参考にして川根茶業組合が標準的な労賃、日当などを設定し、チラシを出す。各農家はそれに基づいて、お茶摘みさんに給料を支払うが、農家によって多少多くなったり少なくなったりすることもあったそうだ。ちなみに昭和 41 (1966) 年のお茶摘みさんの日当が 550 円であり、これに 30 (日) をかけると 16,500 円となる。これが丁度、当時の農協の月給と同じだということから、お茶摘みさんに支払う給料がどれほど農家を圧迫していたかが伺える。

### 3.5.4 植林ブーム

また昭和 30 年代の藤川では、対外輸出の激減による構造不況に陥っていた茶業を補完するために、畜産や林業、シイタケ栽培などを掛け持つことで複合経営を目指す農家も現れた。畜産については既に述べたので、今度は林業とシイタケ栽培について触れてみたい。

特需景気によってもたらされた昭和 20 年代後半からの建築ブームに伴って木材需要が激増したために、昭和 30 (1955) 年からの 15 年間で木材価格は 4 倍になった。これに対応して政府は、国内外に向けて 2 つの方針を打ち出した。まず、国内では昭和 29 (1954) 年から「拡大造林政策」が本格化され、天然林の伐採跡にスギ、ヒノキなどの針葉樹を植えて人工林を広げる場合には、国と県から費用の半額という補助が給付された。その一方で、木材の需要を賄うべく、昭和 30 年代には木材輸入の自由化が段階的にスタートし、東京オリンピックが開催された昭和 39 (1964) 年には、木材輸入が全面自由化となった。

藤川でも、昭和 30 年代後半から 40 年代前半にかけて「植林ブーム」が巻き起こり、「植林するのは貯金をするのと同じ」と言われ、当時斜陽産業と呼ばれた茶を尻目に、雑木林の伐採と針葉樹の植林が盛んに行われた。また当時は造林作業の副産物である間伐材の需要も多く、M 氏によれば「間伐を三本切れば日当一日分になった」といい、直径に応じて建築現場の足場や、養殖漁業の筏、さらに細いものは薪や炭に加工されて商品になったそうだ。藤川でも、間伐材の製材業に携わる方が多く、現在茶商を営む B 氏も、この頃は「なるんぼう」と呼ばれる建築現場用の足場丸太の出荷と茶の栽培を主に生計を立てていたという。

また昭和 30 年代に千頭の国有林の仕事に従事し始めた I 氏の話では、「最初は、下草刈りや、苗木植えなど簡単なものから始まり、段々と立ち木の伐採なども始めて、慣れてくると出材もこなすようになった」という。そしてお茶の繁忙期には貯めておいた有給を使って、実家の茶業の手伝いをしたそうだ。しかし、最初は小遣い稼ぎのつもりで就いたこの国有林の仕事も、だんだん茶の収入よりそちらから得られる現金収入の方が多くなってゆき、当初は臨時雇用という形態だったものが昭和 35,36 年から正社員となって、茶業は両親と妻が中心であったという。I 氏が茶業を継がなかったことに対し、父親は特に何も言わなかったというが、それは家庭内で生業を分散させることによって、収入の安定を図るためだったと思われる。このため I 氏の家庭では、全国品評会で好成绩を収め続けたにもかかわらず、最後まで製茶機を購入せずに茶葉の加工を近所の農家に委託していたし、品評会で得た名声を活かして大々的な通販に移行するということが無かった。I 氏によると、「通販を本格的に始めるには、自分が(国有林の)仕事を止めねばならなかった」し、借地を除くと I 氏の茶畑は 3 反歩しか無かったから、「茶に力を入れずに、勤めていた方が間違いない」と思っていたからだという。

また当時は、「茶よりもシイタケ、シイタケよりも植林」といった雰囲気であったようで、それまでは製茶用の薪炭やシイタケの櫛木を調達するために広葉樹が切られ、その跡地にスギやヒノキが植えられるという流れだったものが、昭和 30 年代後半に植林ブームが到来すると、針葉樹を植えるために雑木林を伐採し、それをシイタケ栽培や家庭用の薪に回すというように、木を切る目的自体が変化していった。この針葉樹礼賛の傾向は、昭和 40 (1965) 年前後に起こった燃料革命によって一層強化されるわけだが、明治初期には逆に広葉樹が重用され、針葉樹は価値無きものと見なされていたということを振り返ると興味深い。

### 3.5.5 茶とシイタケの支え合い

藤川でも戦後、菌駒法によるシイタケ栽培が広まったのだが、藤川のシイタケ栽培において特徴的なのは、茶、林業との複合栽培がなされたという点、そしてシイタケが戦後の茶の斜陽期を支えた、重要な商品作物であったという点である。I氏は、「変なもんで、お茶がいい時にはシイタケが不作で、お茶が悪いときには、シイタケがよく採れた」と語ってくれたが、実際にそのようなサイクルがあったかどうかはともかくとして、茶農家の方が実感としてそのように感じていたということは注目に値する。ここに茶業との相補性を特徴とする、藤川のシイタケ栽培を見ることができる。

昭和30年代の茶の斜陽期には、ほとんどの茶農家がシイタケ栽培と植林に携わっており、中には本格的なシイタケ農家となる方もいた。この頃シイタケ栽培に本格的に着手したS氏の話では、当時伸び悩んでいた茶業に対しシイタケは飛ぶように売れたため、昭和27(1957)年に一念発起して、今の郡境に100町歩という広大な面積の山を100万円で購入したそうだ。そして翌年、当時シイタケ生産で有名だった大分県まで電車で向かいシイタケの乾燥機を視察に行き、1台30~40万円する巨大なシイタケ乾燥機を山に3台設置し、枝打ちや除伐で得られた枝を燃やして稼働させたそうだ。また、S氏は昭和29(1954)年に当時まだ珍しかったオートバイを購入し郡境のシイタケ山まで通ったが、シイタケ栽培が忙しくなったためにほとんど山小屋に泊り込みだった。S氏の父親はこれについて「お前がやりたければ勝手にやれ、俺は知らん」という様子だったという。

こうして12~3月のシイタケの伐採シーズンには、人を30人ほど雇って大規模に栽培していたといい、年間5,000キログラムものシイタケを生産したそうだ。O氏の記録では、昭和41(1966)年には1キログラム当たり2,500(上級)~1,800(低級)で売った<sup>23</sup>とあるから、シイタケの大量生産に成功すれば、設備費や人件費を差し引いても相当な収入になったということが伺える。

また昭和40年代に、全国茶品評会で優勝したH氏も、昭和30年代を振り返って、「結婚した頃は、茶というよりはシイタケ作りの方が盛んで、ドリルが無かったから手で木に穴を開けて、そこに菌を植え込んだ」と話してくれた。また、収穫したシイタケは、木馬(きんま)という木材搬出用のそりに載せて、山の下まで運んだそうだ。

このように昭和30年代は、不振であった茶業を支えるためにシイタケ栽培や林業に携わっていた茶農家が多かったが、その背景には山仕事と茶業の相性の良さがあったのである。

例えばシイタケ栽培は、主に秋から春にかけての仕事であったから、茶と繁忙期が重なることもなく、またその収穫も茶業の合間を縫って春と秋に行われていたので、複合経営としてはちょうど良い組み合わせだったのである。また、茶の書き入れ時である茶摘みの季節は、林業も梅雨で伐採には適していなかったし、秋から冬にかけて行われる製茶用の薪の調達にはシイタケの原木の確保も兼ねており、雑木を伐採した跡地にはスギやヒノキが植林され、更にその後の除伐材は炭にされたという。このようにして、藤川の茶業、林業、製炭業、シイタケ栽培という4つの生業は山を中心にして密接に結び付いていたのである。

<sup>23</sup> 現在は1キログラム当たり4,000円ほどだという。

### 3.5.6 昭和 30 年代の適応放散

このように、昭和 30 年代までは製茶用の薪と、シイタケの原木の切り出し、商品・自給用の炭焼き、そして建築ブームによる針葉樹の植林という 4 つの生業が藤川の山を中心として密接に関わりながら営まれていた。そして茶が斜陽産業と呼ばれる一方で、山に関わる労働集約的な生業が比重を増していったわけだが、これは人件費がまだそれほど高くなかったからこそ可能な生業であった。K 氏によれば、昭和 30 年代は「今で言うフリーターみたいのがわんさかいて、労賃も安かったから人海戦術でやっていたら元が取れた」のだという。

しかし藤川では、こういった第一次産業同士の生業複合によってこの茶の斜陽期を乗り切った人がいた一方で、第二次や第三次産業へ進出する人も相次いだ。昭和 30 年代にもう一つ忘れてならないのは、専業農家と兼業農家の分岐点であったということである（巻末図表参照）。

ここで急成長したのが戦後の建築ブームに支えられた土建業と、卸売・小売であった。昭和 5（1930）年に農家の長男として生まれた Z 氏は、2 反歩の茶園と、戦時中に竹やぶを開墾した作った 3 反歩の白畠で大麦や芋、雑穀などの自給作物を栽培し生計を立てていた。当時は茶か山関係の仕事しかなく、Z 氏も茶農家を継ぐはずだったが、「第一次産業じゃ、食べていけない」と思い、昭和 25（1950）年頃に再製加工機を購入し通信販売に乗り出したのだという。

「あの頃は戦争直後で、世の中が非常に混乱していたけれど、逆に言えば、なんでもできた時代だった」と Z 氏は振り返る。しかしその道は険しく、再製加工機を買ったばかりの頃は、近所の農家を一軒一軒訪ねて、荒茶を売ってくれるよう頼んで回ったといい、また昭和 20 年代後半には、同時期に再製加工業に着手した人たちが次々と「タックリ屋」の被害にあって職を失っていった。親戚や知り合いから始めた通信販売の販路開拓も軌道にのるまでに 10 年を要したというが、徐々に経営が安定してきたため、昭和 30（1955）年頃には、両親が営んでいた茶畑を手放して、本格的に再製加工に重点をおくようになったという。また昭和 38（1963）年に川根高校ができ、多くの学生が駿河徳山の駅で乗り降りするようになった。この頃 Z 氏の妻の F 氏は駅前に学生向けの商店を開き、子育ての合間を縫って菓子やパンなどを売り始めたのだそうだ。茶商である Z 氏のお宅では、農家と茶商の兼業から、茶商と小売店という兼業に鞍替えしたわけである。

## 3.6 昭和 40 年代の生業

### 3.6.1 生業複合の収縮

昭和 40 年代は、都市部で先行して起こった高度経済成長の波が地方にも拡大してゆく一方で、農村の若者を吸収した都市部に新たな巨大市場が生まれ、日本開国時以来の茶の超好景気が到来した時期である。国際競争に敗れて行き場をなくしていた日本茶は、こうして新たな市場を日本国内に見出したが、それは輸出型茶業から内需型茶業へという大転換であり、昭和 41（1966）年には、茶の輸入量が輸出量を上回って、日本は茶輸出国から輸入国へと転身したのである。



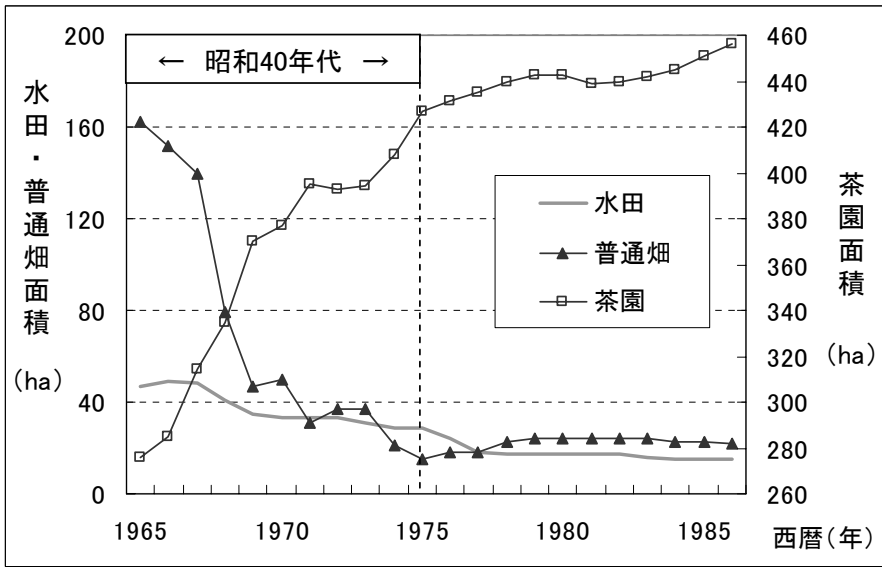


図3 中川根の耕地面積の推移

このグラフから分かるように、中川根では昭和40年代には茶畑の面積が急激に上昇する一方で、普通畑や水田面積の減少が見られ、普通畑にいたっては、10年間で3分の1以下にまで激減している。藤川でもこの茶の超好景気を逃すまいと、棚田や白畠を開墾して茶畑にする人が昭和30年代後半から昭和40年代前半にかけて続出した。例えばH氏は、昭和40(1965)年に棚田を茶畑に変える際に、難色を示していた父親に対し「うちなんかでちっとばかり米を作って食べるよりも、茶を売ってその金で米を買って食べた方がいい」といって細かく計算して見せて、やっと父親が首を縦に振ってくれたという。

実は、米作りは年間の労働配分的にも、風土的にも茶との相性がよくなかったのである。年間で最も茶業が忙しくなる茶摘時に田植えや麦刈りが重なって「目が回るほど忙しくなる」だけでなく、水の管理や脱穀などの手間も厭われた。さらに藤川の小さな耕地面積ではそもそも、家族が一年に消費する穀物を全て賄うことはできず、どのみち食物を買い足す他無かった。ならば好況な茶の栽培に特化して、食料を全て外から買い入れた方が効率が良い。また、米は平坦で比較的温暖な土地と、保水性のある肌理の細かい土を好むのに対し、茶は冷涼な山間の傾斜地で、石が多く混ざった水はけのよい土地を好む。茶を作るような水はけの良い土地ではもちろん田んぼは作れないし、逆にそれまで水田だった土地を茶畑に変えるのも大変な作業だったという。しかし機械を導入し労働効率を上げるためには、茶畑を平地に構えるしかなく、ただでさえ平地面積の少ない藤川では、白畠や水田だった所を茶畑に転換する方が、山林や竹やぶを新たに開墾して茶園を拡大するよりよっぽど効率的だったのである。

またこの時期には大量生産を可能にするために、製茶機の改良がものすごいスピードで進んでゆき、茶業経営の近代化が目指された。白畠や棚田を開墾して作った新しい茶園にはヤブキタが植えられることが多く、それまで品種によってばらばらだった摘採期が集中することになり、動力摘採機の導入や製茶機械の大型化が進んだ。また前述したように、こういった機械化

や品種化が進む中で、茶園の中でイレギュラーな存在であったコンニャクも排除されてゆき、昭和 30 年代に選択的拡大として推進された畜産業や山林業からも茶への一本化が進んだ。昭和 40 年代はこのように、それまで茶業を支えた副業が淘汰されてゆく一方で、好況な茶業への特化が進んだが、これらをまとめて生業複合の合理的縮小、あるいは選択的収斂と呼ぶことができるかもしれない。以下では、こういった従来の生業複合がどのようにして衰退してゆき、代わって藤川の茶農家はこういった適応的放散をしていったのかということについて論じてゆきたい。

### 3.6.2 茶業と山の分離（燃料革命）

それまでの藤川の生業は山を通じて結びついていたが、昭和 30 年代後半から昭和 40 年代前半にかけて藤川で起こった燃料革命がこの結びつきを断ち切るようになった。

1950 年代に中東やアフリカに相次いで大油田が発見され、世界的にエネルギーの主役が石炭から石油へと移行した。日本でも昭和 37（1962）年に原油の輸入自由化が始まり、大量に安く供給された石油によって日本の重工業は急速に発展していった。この燃料革命の波は瞬間に山村まで広がり、藤川でも製茶機における薪から重油へのエネルギー転換が昭和 40（1965）年頃を境に、全ての農家で一斉に進んだ。この新しい化石燃料は、一議に及ばず藤川の茶農家でもこぞって導入され始めたが、それは茶業が大規模化・専門化した結果、それまでの山に従属したやり方では支えきれなくなっていたからであった。

燃料革命以前、茶農家は秋に山に入って雑木を伐採し、それを春に川に流して運搬するまで、ほぼ一年の茶業の半分を製茶用の薪炭の確保に費やしていた。木材による製茶は、常に 2 年分の薪のストックを軒下に積み上げておくだけでなく、その煙臭が茶葉に付きやすいなど製造にも苦労を要したようである。U 氏によれば「薪は温度調節が大変だったし、火を付けたり、灰を片付けたりするのも時間もかかって大変だった」という。

一方、昭和 30 年代後半からは前述したように田畑から茶園への転作が進み、茶園面積自他が増加しただけでなく、「在来種より 3 割くらい多く」の茶葉が採れるヤブキタという品種茶が普及したことにより、茶葉の収量が飛躍的に増加した。またこの単一品種の普及は、それまで拡散していた摘採時期を一時期に集中させることになり、1 日当たりに処理せねばならない茶葉の量が増加した。このため、それまで薪で稼働させていた三貫機（11.25 キログラム機）や四貫機（15 キログラム機）といった小型の製茶機の処理能力では製造が間に合わなくなり、より熱効率の良い重油を燃料とする 30 キログラム機や 35 キログラム機といった大きな機械が必要になってきたのだ。

更にこの頃には、戦後の茶業や製炭業、シイタケ栽培の本格化に伴う雑木林の過剰伐採が進んだ一方で、造林ブームによって雑木林の伐採跡地には針葉樹が植えられ、資源の持続的利用サイクルが崩れて薪炭用の広葉樹が枯渇し始めていた。U 氏によれば、その頃多くの茶農家が製茶用の薪の確保に右往左往しており、遠くの山まで薪を集めに行ったり、たくさん山を持っている人に分けてもらったりしていたという。

加えて、この頃から急激に上昇した人件費が茶農家の財政を圧迫しており、「薪を山から切り出してくる手間と、上昇してきた労賃を考えれば、みな、少し高くても迷わず重油を買って製茶しようと考えた」と T 氏は言う。また Y 氏は、それまで手斧や鋸でやっていた木材の伐採作業を効率化し、上昇する人件費を少しでも削減しようと考えて、昭和 30 年代末に一念発

起してチェーンソーを購入したという。しかしその直後に重油が入ってきたために、結局チェーンソーはほとんど使うことなくお蔵入りとなってしまったと笑いながら話してくれた。このように考えると、藤川の茶農家が昭和 30 年代後半から、待ってましたとばかりに一斉に薪から重油に鞍替えていったのも、時代の必然だったように思える。

以上、藤川で燃料革命が起こった背景について述べたが、以下はその燃料革命が藤川の生業にもたらした影響を、茶、製炭業、林業、シイタケの順に見てゆく。

ところが、昭和 30 年代後半から 40 年代前半にかけての燃料革命と植林ブーム、そして好況となった茶業への一本化によって、山を中心としたそれまでの藤川の生業複合の足並みが、徐々に乱れ始めるのである。

以後茶は、山から得られる薪炭や下草ではなく、海から運ばれてくる重油や、工業製品の副産物として生まれる化学肥料に依存し始めた。こうして好景気だった茶が山から独立して一人歩きを始め、シイタケと林業が山に残る形となったが、この過程を以下、詳しく見てゆきたい。

### 3.6.3 燃料革命後の茶業と兼業化

まず、燃料革命後の茶業であるが、それまでの薪で動かす小型の製茶機から、重油で動く製茶機への買い替えが昭和 40 年代には進んでいった。K 氏によると、「当時は茶の景気がものすごく良かったから、みんなイケイケドンドン、ちゅう雰囲気で」、山の木を切って金を作ったり、農協に資金を融通してもらったりしながら、高価な製茶機を次々と買い揃えていったという。「明日のことなんて考えたことも無かった」そうだ。

また、それまで茶業の一端を担っていた薪の確保という重労働から茶農家が解放されただけでなく、製茶機の大型化と動力摘採機の導入も徐々に進んで、茶業に費やされる時間と労力が著しく軽減されていった。この余裕は、茶業を労働集約的な農業から資本集約的な農業へと変貌させ、茶農家の中から第二次、第三次産業との兼業化をする方も現れた。中でも昭和 45 (1970) 年に徳山に設立された、矢崎計器という自動車の関連会社は莫大な雇用を生み出し、藤川からも多くの人が働きに出るようになった。ここで昭和 45 年に矢崎計器に就職した C 氏の事例を紹介したい。

C 氏は 4.5 反歩の茶園を経営する専業農家で、四貫機に薪(たきぎ)を押し込んで茶を揉んでいたというが、この薪の確保が非常に大変だったという。徳山に矢崎計器ができた昭和 45 (1970) 年は、折しも藤川の燃料革命の真っ只中であり、C 氏は矢崎計器に就職した翌年の 4 月に初めて 35 キログラムの製茶機を購入し、重油を使い始めたという。「自分が家に残るのでなくて、外に働きに出て、その収入で燃料を買ったほうがいいと思った」からだというが、周りの茶農家からは「親を茶畑に残して、外に働きに行くのか」となじられたという。確かにこの頃は、茶バブルと呼ばれる茶の好況期であったし、C 氏の茶自体も品評会で好評価を受けており、地域の茶農家にしてみれば C 氏が茶業を継がないということに、かなりの疑問を感じていたのだろう。C 氏はこれについて、「林業も良かったけど、ちょうど切る木も無くなってしまったところだし。それに、茶の行く末が見えてしまった」と答えてくれた。父親は、この C 氏の選択に反対しなかったといい、以後茶園は両親に任せて自分は矢崎に勤め始め、それまで茶との複合経営として行っていたシイタケ栽培や林業からも手を引いたのだという。

また、矢崎計器は多くの女性工員を募集したために、それまで茶業の合間に土建の日雇いに出るくらいだった農家の主婦たちがこぞって働きに出るようになり、外に働きに出ることが女

性たちにとっての、一種のトレンドになっていたという。C氏は33歳で矢崎計器に就職したが、一緒に働いていたのは年上の女性たちばかりで、洗濯機やテレビ、ガス炊飯器を私を買ったんだと言って、とても生き生きしていたという。C氏は、給料袋を渡した時の彼女たちの嬉しそうな顔が今でも忘れられないと、笑って話してくれた。重油の普及とそれに伴う機械化が人々に時間的、労働力的な余裕をもたらしたことに加え、都市部で暖められてきた高度成長の波が、矢崎計器の進出という形で藤川にも波及したことにより、ようやく茶農家の女性たちも、「家」からの独立を果たしたのであった。

また、昭和40年代は女性が家から飛び出ただけではなく、後に団塊の世代と呼ばれることになる若者の多くが、都市部へと集団就職していった年代でもあった。昭和38(1963)年の川根高校の設立以来、大学進学者が増加し始めたことに加え、燃料革命や機械化による茶業の省力化、そして昭和30年代に茶の斜陽期を支えた副業たちが次々と衰退してゆく中で、藤川は若者をとどめておく力を失っていったのである。

### 3.6.4 山の価値の変容

次に昭和40年代の山の価値変容について述べる。藤川における「植林ブーム」は昭和30年代後半から昭和40年代前半に起こった燃料革命に、ぴったりと歩調を合わせる形で進んだ。もともと農家周辺の里山の雑木林は、家庭燃料や農業に必要な肥料・飼料などの採取場所として生活に欠かせないものであったが、薪炭から化石燃料へとエネルギー源が転換してゆく中で、山はそれまでの燃料供給という大きな役割を失っていった。この燃料革命は、藤川の生業にも大きな影響をもたらしたのだが、その中で最も甚大な打撃を受けたのは言うまでもなく製炭業であり、全国の薪炭材の消費量は昭和30(1955)年から昭和50(1975)年までの20年間で、20分の1に減少した。こうした中で藤川の製炭業も、都市へのエネルギー供給という役割を終えて収束し、コタツなど家庭用に細々と利用されていた炭も、ガスや電気の普及によって昭和40年代には完全に姿を消すことになったという。こうして燃料革命によって、エネルギー供給としての役割を終えた山はその後、専ら建築材の供給源として特化されるようになった。これが造林ブームであり、燃料として使われなくなった広葉樹はその後、専らシイタケの櫛木として利用されるようになったのである。

この時代の植林ブームはかなり激しいものだったようで、例えばY氏は、「これが俺の退職金になるんだと思いながら、毎年一万本ずつせせと植えていった」という。またK氏によれば、昭和40(1965)年頃は、1反歩山を切れば1年間食べてゆけるくらい木材の値が良く、茶農家はこぞという時に山の木を切って、茶の機械の購入や茶部屋の改築の資金に充てたといい、言ってみれば山は貯金のようなものだったという。こうして、重油の登場によって燃料資源としての山の価値が崩壊してゆく中で、今度は木材作りという新しい価値観が藤川に浸透したのである。

しかし、外材の普及による木材価格の低迷と労賃の上昇の中で、藤川の植林ブームも昭和40年代半ばからは次第に収束していった。W氏は、「昔は林業もやっていたから、茶の時期が終わるとすぐに山へ行ったらけれど、40年代の半ばにはもう植林を止めて、景気の良かった茶に集中するようになった。植林はいろんな援助政策があったけど、国策でやりすぎちゃった感じじゃないかな。モノカルチャーっていうか、国策でアブラヤシをたくさん植えた東南アジアの国と一緒にだよ」と話してくれた。このように、昭和40年代半ばから頭打ちとなった木材価格

に呼応して、徐々に陰りを見せ始めた藤川の林業であるが、この林業の衰退については次の昭和 50 年代の項で詳しく説明したい。

一方、昭和 30 年代に盛んだった藤川のシイタケ業も、この頃徐々に陰りを見せるようになる。これを藤川のシイタケ栽培縮小の第 1 期とすることもできるが、その背景には茶業への一本化と、原木の不足という 2 つの原因があった。

まず前者であるが、シイタケ栽培は茶との季節労働配分的にバランスが良く、生業複合の名コンビとすることができた。しかし、昭和 40 年代には「茶バブル」と呼ばれて、茶価が毎年弾けるように上昇していった一方で、労働集約的なシイタケ栽培は、年々上昇する労賃に苦しみ始めていた。

また、昭和 30 年代後半から昭和 40 年代前半にかけて藤川で起こった燃料革命により、茶がその燃料を木材から重油へと転換させたため、それまでの製茶用の薪と榎木の確保という茶とシイタケの共同作業に亀裂が生じ、その後はシイタケの原木を得るためだけに遠くの山まで通わなければならないことになったのである。H 氏は昭和 40 年代後半に「品評会で賞を取ったりして茶業が軌道に乗ってきたから、人を雇って遠くの山までシイタケを作りに行くよりも、家の周りの茶畑で働いた方がいい」と考えてシイタケ栽培を手放し、茶業に専念するようになったのだという。上昇してゆく労賃や山まで通う労力を考えると、昭和 40 年には好況な茶業に一本化した方が効率が良かったのである。

また、シイタケ栽培が衰退した 2 つ目の原因として、その原木不足が挙げられる。戦後の茶業や製炭業、シイタケ栽培の本格化し多くの広葉樹が伐採された一方で、その跡地にはスギやヒノキなどの針葉樹が植林されたために、資源の循環利用が崩れた。その中で広葉樹に依存していた、製炭、茶、シイタケという 3 つの生業のうち、製炭業は燃料革命の中で早々にその存在意義を失い衰退していったが、茶業の方は燃料を木材から石油に切り換えることによってこの危機を乗り越えた。一方シイタケはというと、それまで伐採した木材をシイタケの榎木に適したものと、茶や製炭用の薪に適したものとに分けて使うことによって、資源の有効利用がなされていたわけであるが、燃料革命によってその二人三脚が崩れてしまったのである。こうしてパートナーを失ったシイタケ栽培が、その新たな相方として選んだのが、当時燃料革命と平行して進んでいた植林ブームだった。

W 氏は、「自分の山の雑木林を片っ端から切り倒してスギやヒノキを植え」、その際に出た雑木を使ってシイタケを栽培し、「シイタケの榎木に不向きなものは、風呂やかまどの薪にした」という。こうして、針葉樹の植林に伴って伐採された雑木を使用することにより、シイタケの榎木が賄われていたわけであるが、この伐採と植林の同時進行自体がシイタケの原木不足を加速させる主要因となっており、結局全ての山に植林が完了する頃にはシイタケを作るための広葉樹など、どこにも見当たらなくなっていたのである。

以上のように昭和 40 年代は、それまで藤川の生業複合の一端を担ってきたものが一つ、また一つと消えていった時代でもあった。本来、基幹産業である茶業を支えるために発達した副業も、茶の好景気の中でその存在意義を失ってゆき、茶と複合してまで栽培することに農家がメリットを見出せなくなっていたのである。

### 3.6.5 品評会と通信販売

茶バブルとも呼ばれた昭和 40 年代は、全国品評会で川根茶が一世を風靡した第二次受賞ブ

ームが起こった時期でもあった。例えば、昭和 44 (1969) 年に高田一夫氏が優勝した際には、1 等に輝いた 34 名のうち、半数の 17 名が川根の茶農家であった。この頃、昭和 37 (1962) 年に解散した 5 連合を中心とする丸藤共同製茶組合のメンバーも次々と賞を獲得し、個人人工場の絶頂期となったのである。

品評会での上位独占や、農林大臣賞などを総嘗めにする川根茶農家の活躍は、川根茶の名を世間に知らしめただけでなく、受賞農家のターニングポイントとなった。受賞を勝ち得た農家は、その名声を活かして徐々に通信販売へと移行していったのだ。それまでは、農協や茶商に卸していた茶であったが、それら卸売業者の中間マージンを排除することで、純利益の増収を図ったのである。また、商品に付加価値をつけて特定のターゲットに絞って販売をするという戦略により、川根の茶農家は市場価格の変動から距離をとった柔軟性のある経営が可能になった。これは、通信販売にかかる送料や在庫維持費などを差し引いても選ぶべき価値のあることだったのだろう。ここで通信販売という販売の特徴について詳しく見ていきたい。

通信販売は一般に、小売業態のうちの無店舗販売の一つで、店舗ではなくメディアを利用して商品を展示し、メディアにアクセスした消費者から通信手段で注文を受け、商品を発送して販売する方法のことを指す。藤川の茶農家の多くが、この通信販売を利用しており、この販売形態こそが藤川の茶農家を特徴付ける重要な点となっている。

しかし藤川の通信販売は、他の通販と少々様子が違っている。普通通販では、テレビやラジオ、カタログなどの商品宣伝のためのメディアを利用するのだが、藤川にはそれがないのである。ならばどうやって顧客を獲得し販路を開拓してきたのだろうか。

藤川の茶の販路の開拓方法には、おおよそ次のようなものがある。①親戚に宣伝してもらったり、知り合いに顧客を紹介してもらう方法、②品評会や大臣賞の受賞によって、新聞などを見た消費者からの問い合わせを受ける方法、③観光や仕事でたまたま藤川を訪れた人と知り合う方法、④企業が贈答用に注文する方法、⑤口コミで二次的に広がってゆく方法、⑥インターネットでホームページを持つ方法、である。

このうち、いくつかは注目してみたい。まずは、親戚や知り合いに顧客を紹介してもらう方法である。具体的には妻の出生地や、都市圏に働きに出た兄弟や友人、他地域へ嫁いだ姉妹などを通して販路を拡大してゆく農家が多かった。昭和 40 年代は、昭和 20 年代前半に生まれた団塊の世代の若者が、都市部へと集団就職していった時代であり、更に昭和 38 (1963) 年に川根高校が創立してからは大学進学率も上昇し、若者が藤川の外へ出て就職する傾向が更に強くなった。このように、高度経済成長期の都市への人口流出が、実は藤川においては重要な販路開拓の足場となっていたのである。

また、同じく時代背景を象徴するものとして、企業の贈答用に川根茶が賞用されたという点が挙げられる。「初めは、静岡の企業の人たちが、ネームバリューのある川根茶を贈答用に送りたいということで、そちらに売り始めたのが通信販売の始まりで、そういった企業から茶を送られた人が、全国から電話をかけてくるようになった」と K 氏は言う。つまり、高度経済成長期の日本企業の成長が、川根茶の全国進出を媒介する重要な役割を果たしていたとも言えるのである。

また、こうして開拓した通販の販路として、藤川の多くの茶農家に共通することは、顧客のほとんどが、静岡や東日本を中心とするという点である。関西、九州方面からの注文はあまり無く、特に上級茶の注文が少ないそうだが、おそらく関西、九州は自らが茶産地であるからで

あろう。

### 3.7 昭和時代 50 年代の生業

#### 3.7.1 緑茶消費量の頭打ち

昭和 50 年代に入ると昭和 40 年代の茶バブルからは一転して茶業界は低迷期を迎え、藤川の茶農家も岐路に立たされることになった。日本国内では食の多様化が進み日本人の緑茶消費量は昭和 50 年代に入ると漸減していった。

この消費量の低迷に伴って、昭和 50 年代には国内荒茶生産量だけでなく、茶の輸入量も減少していることが下のグラフから読み取れる。それまで日本人の唯一の嗜好飲料とも言うことができた緑茶が、食の多様化により多くの嗜好飲料の選択肢の一つとなってしまった。「作れば売れる」という時代は終わって、消費者に向けたプレゼン能力が問われ始めたのである。

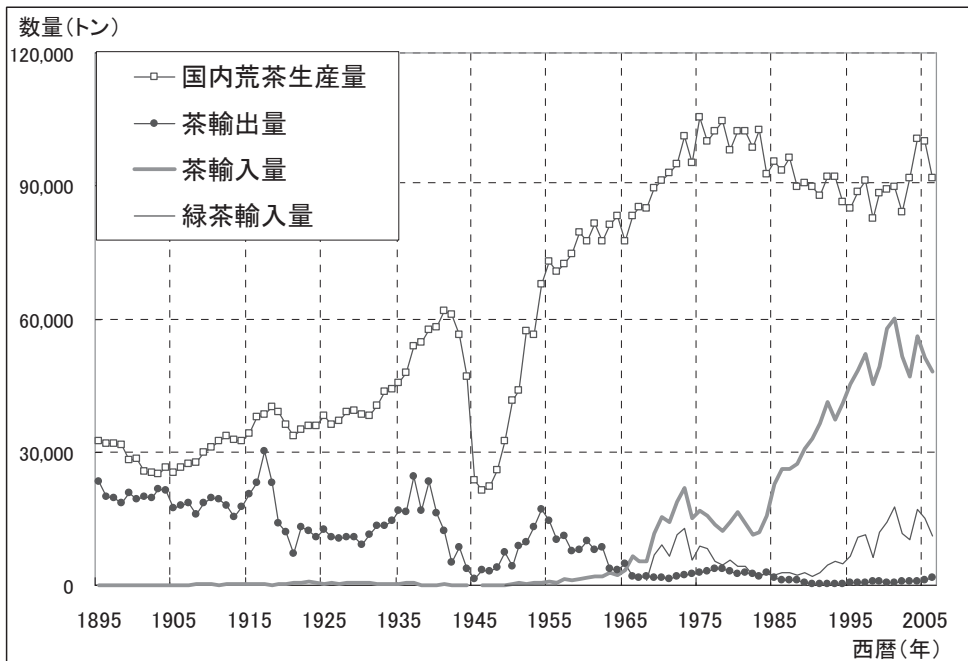


図 4 国内荒茶生産量と茶の輸出入量

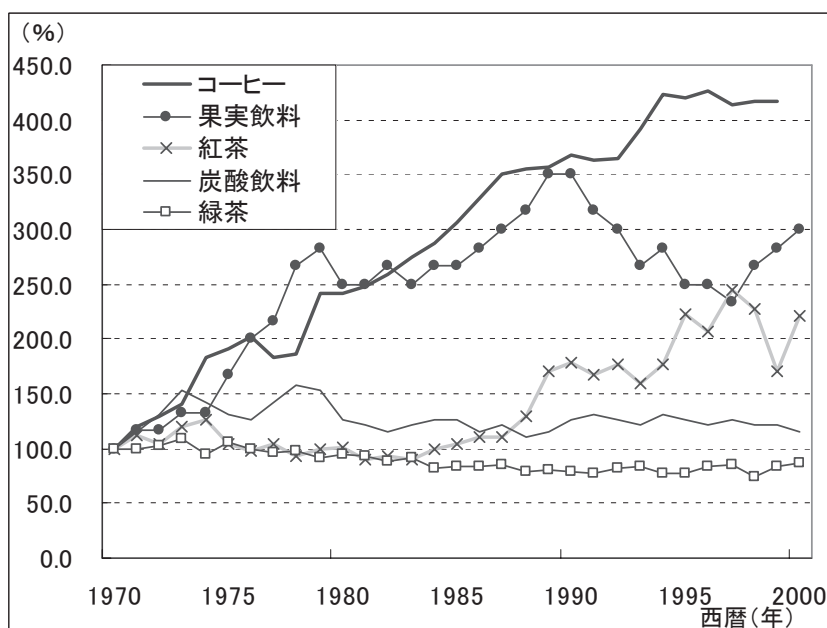


図5 昭和45(1970)年の国民一人当たりの年間消費量を100とした時の各種嗜好飲料の消費量の変化

また、茶の消費量が低迷する一方で、昭和49(1974)年と昭和54(1979)年に起こった2度の石油危機を契機に、重油代、肥料費、人件費などの生産コストの上昇が一気に加速した。例えば、大石貞男によると、第一次オイルショックが起こった昭和49(1974)年から翌昭和50(1975)年にかけては、燃料光熱費が50パーセントも上昇しており、また昭和51(1976)年からの5年間で、人件費は2.3倍、肥料費が1.5倍、農具費2.3倍、農薬費が1.5倍となっているにもかかわらず、茶の生葉収益は昭和50(1975)年を頂点として、毎年低下していった。このように上昇し続ける生産コストに対して、茶の価格がついてゆかなくなり、茶農家は売り上げの減少とコストの上昇という板挟みで苦しい時代を迎えたのである。それでは藤川では、この昭和50年代の茶の低迷期をどのように乗り越えたのだろうか。以下では、①消費の頭打ちに対する茶業界の適応放散、②合理化による生産コストの削減、そして③茶業を支える生業複合の更新という3つの点から、その戦略を検討してゆく。

昭和50年代の緑茶消費量の頭打ちに対して茶業界はそれぞれ新たな方向性を模索し始めたが、その過程で山地型茶業の代表である藤川と、平地型茶業の間により明らかな違いが現れ始めた。

まず、日本茶業界全体が昭和50年代初頭の消費量の頭打ちを経験したことで、高級茶傾斜生産と、新たな緑茶消費方法の開拓という2つの方向性が示されることとなった。

茶園面積が全国的に増加し、品種改良や機械化によりその生産量が増大したにも関わらず、消費量が停滞しているわけだから、これまでどおりの茶の栽培を続けていたら、過剰供給により商品がだぶつきを起こして価格が下落してしまう。そこで多くの茶農家では、価格の低迷していた3番茶以降の摘採を縮小、あるいは放棄することで生産コストを削減し、茶の過剰供給



を抑制するようになったのである。この傾向は、上級茶産地として全国的に名の通った藤川では一層顕著であり、「ミル芽摘み」と呼ばれる極端な若芽摘みによる高品質少量生産の傾向が更に強められるとともに、昭和 50 年代には三番茶と秋冬番茶の生産がほとんど行われなくなり、現在では二番茶さえも摘採しない茶農家が増えてきている。これは、消費者の上級茶嗜好にも関係があるが、価格の安い低級茶としては中国産のものが広く市場に出回るようになったので、日本茶業全体が安価な外国産茶葉との差別化を図るために、上級茶の生産に特化するようになったのだとも言える。

一方、緑茶業界はそれまでとは違った形の緑茶を消費者に提案することで、低迷する茶の需要に対するカンフル剤にしようと考えた。例えば、茶は本来、熱い湯を注いで飲むものとされてきたが、それ故に夏場は冷たい麦茶やアイスティーといった他の嗜好飲料に、大きく水をあけられてきた。そのため、二、三番茶を原料とする水出し煎茶の商品開発が進められたのである。

実はこの、冷たい緑茶というアイデア自体は昭和 30 年代の茶の斜陽期に一度、試験場で発案されたものだったのだが、そのときは本格的な販売には結びつかず、それが茶バブルを挟んで 20 年後の昭和 50 年代になって、再び茶の消費量が低迷した折に、ようやく日の目を見ることになったのだという。現在我々が飲んでいるペットボトル緑茶のほとんどは冷たいものであるが、冷たい茶を飲むという行為自体が、昭和 50 年代になってやっと普及し始めた文化だったのである。

また昭和 52 (1977) 年にはもう一つ、日本茶業を激変させる新しい茶の開発が静岡県 の 菊川市で始まっていた。もともと牧乃原や菊川など平坦地で作られる茶は、日照時間が長く気温も高いために、茶葉が厚くごわついており、苦渋味が強いと言われ評判が良くなかった。そこで試みに、普通煎茶より 2~3 倍長く茶葉を蒸して茶を作ったところ、苦味が抑えられた口当たりの良い色の濃いお茶ができたのだが、これが深蒸し茶であった。味の濃い深蒸し茶は、都市部のカルキ臭の強い水道水の臭いを覆い隠すことができたし、湯を注ぎ足していても濃厚な深緑の水色が続くため、食堂など人が多く集まる場では重宝された。また苦味が少なく子供でも飲み、茶の成分が多く抽出されることから栄養にも良いということになり、瞬く間にこの深蒸し茶が緑茶のスタンダードとして定着していった。平地型茶業ではそれまで低品質とされ、山間地で作られた茶の数分の一で買い叩かれていた自らの状況を逆手にとって、大衆茶の大量生産という戦略で見事に成功したのである。

この緑茶需要の変化は川根茶にも少なからぬ影響を及ぼしたようで、川根地域でも深蒸し茶の製造に携わる農家が現れた。しかし藤川の茶農家はみな、流行に流されること無くそれまで作り続けてきた普通煎茶<sup>24</sup>の製法を堅持し続けた。H 氏は「渋みのある深い味が、川根茶の特長。市場に出回っているミドリのお茶は、ただ甘いだけの素人受けのいいお茶だ」といい、Q 氏も「川根の茶は色が薄く、深い渋みと苦味をもっている。だから、素人(子供)向けの、緑色のドロドロした深蒸し茶が人気なんだが、深蒸しは味も香りもなく、お茶屋さんは馬のしょんべんと呼んでいる」という。こういった言葉に、藤川の茶農家が持つ確かな自信、そして藤川こそ銘茶産地であり、藤川は大衆の好みには迎合しないという誇りのようなものを感じる。

こうして、全国の茶産地が一斉に深蒸し茶の生産に向ってゆく中で、藤川は敢えてこれまで

<sup>24</sup> 「普通煎茶」とは、深蒸し茶が普及し始めてから初めて作られた名称で、それまでは単に「煎茶」と呼ばれていた。また、深蒸し茶に対する普通煎茶を指す言葉として、「若蒸し」又は「浅蒸し」がある。

の作り方を継続することで、その特殊性をかえって際立たせることになったのである。

### 3.7.2 通信販売への移行

また、茶価の頭打ちと生産コストの上昇を経験した藤川の茶農家は、この時代大きな転換期を迎えた。ここでは、大きく①専業農家と通信販売、②再製加工業者の起業、そして③兼業農家と共同の設立区分してそれぞれの戦略について振り返ってみたい。

まず専業農家は昭和 50 年代に、安定した収入を確保するために、茶商や農協への卸売から通信販売主体の経営へと重点を移していった。例えば M 氏は、「昭和 40 年代は、自分で茶を揉んで、荒茶の形で農協に全部売っていたけど、それだけでも十分食べてゆけた」というが、その後の石油危機と茶価の低迷の中で、昭和 51 (1976) 年頃から徐々に通信販売に移行し始めたという。M 氏が言うには、「卸しというのは、100 が 0 かの世界。相手が潰れてしまったら自分も終わりだ。けれど通販ならば何人かの顧客に分散して商品を売るから、1 人や 2 人客が離れていったところで高が知れている」のだという。また Y 氏も同じ昭和 51 (1976) 年に、父親から経営を移譲されたのを契機に、それまでの父親と縁のあった茶商との取引を減らして、堅実な通信販売に本格的に乗り出すようになったという。Y 氏はこれを、「卸売は取引量が大い分、注文をキャンセルされると大きな損害になるから」と語ってくれた。このように、通信販売は取引先喪失のリスクを低減させる効果が期待されていたのである。そしてリスクの分散とともに、通販は問屋や小売店を通さず直接消費者に結び付くため、変動しやすい市場価格と一定の距離をとった「川根相場」を設定でき、農家自身が価格の決定権を持つようになったということが大きい。

また前述したように、昭和 40 年代までの通販が、「なんとなく始めた」日和見的なものだったのに対し、昭和 50 年代以降の通販は切羽詰ったものになっていた。R 氏は「昭和 55 (1980) 年くらいから、いよいよ通販で売っていかなければと気持ちを入れ替えた」そうだ。それまで R 氏は、農協に出荷することが多かったそうだが、「農協が買い取る値というのは、一応品質を審査してつけられるんだけど、その差は本当に小さなもので、いつも二束三文で買い叩かれていた。だから農協に売ってたら、いくら頑張っても報われないという思いがあって、それならば消費者に直接判断してもらおう」と考えて、通販を始めたのだという。販路開拓にはまず知人や親戚から始まり、脈のありそうな人には片っ端から、茶の見本を付けた手紙を送ったというが、このとき他の茶農家は既に本格的な通信販売に移行していたから、R 氏は「もうちょっと早く通販を始めておけばよかった」と言う。また W 氏は、「今は量産する農家が売れなくて困ってる。供給過多で、ものがあふれているから。通信販売というのが結局、生き残りの方程式だった」と言う。

また、この通信販売というシステムが藤川の茶農家を大きく活気付けることになったという点も忘れてはならない。通販では、生産者自身が消費者の評価を直接聞くことができ、それを栽培や経営にフィードバックさせることが可能となる。R 氏は「消費者に直接結びついていることの醍醐味がある。お客さんに美味しいといって喜んでもらえることの嬉しさといったらない」と語ってくれた。「農業は信頼を売るもの」というが、まさにこの通信販売というスタイルはその際たる例ではないだろうか。またこういった、消費者とのやり取りが藤川の茶農家を成長させていただけではなく、藤川の産地力自体も徐々に上昇していったという。つまり、川根ブランドのおかげで、通信販売という販売形式が成立するのだが、逆に通販という形が川

根茶ブランドの形成を強化しているということを、R氏は教えてくれた。

さらにB氏は、山村は都市に対して卑屈になるのではなく、通信技術という武器を最大限に利用すべきだという。「通信という技術を使えば田舎は、都会とも対等に、いやそれ以上に渡り合える」そして、「山の中なら山の中ほど、通販では売りやすい、それはイメージ作りが通信販売では大事だから」だという。

以上をまとめれば、藤川では耕地面積が少なくしかも傾斜地であり、加えて古くからの茶産地であるが故に飛び地が多いという欠点から、摘採機械の導入は難しかった。しかしその山間茶産地の特性を逆手にとって、ブランド名を活かした超高品質な茶を産地直販で販売するという戦略をとって、平野茶産地の中級茶大量生産方式に対抗してきたのである。

### 3.7.3 再製加工業という選択

昭和20年代からヤブキタが普及し始め、それが昭和30年代に動力摘採機の普及に繋がり、さらにそれが昭和40年代になると、重油を使用する大型製茶機械の普及へと将棋倒しに進んでいった。特に昭和40年代の茶バブルには、茶業界全体の生産量も上がり、製茶機の性能も改善されたことで、荒茶の生産量が急激に上がったのだが、多くの茶農家は製茶機械を揃えるのに精一杯で再製加工にまで手を出す余裕を持たなかった。つまり、ヤブキタが引き金となって始まる茶業の機械化の次の段階は、再製加工の分野のはずなのだが、そこが手薄だったのである。そして、それに目をつけたのが、現在再製加工業者と呼ばれる方々である。

B氏はもともと産地問屋、すなわち前述したところの茶農家兼臨時仲買人という家庭に生まれ、若い頃は一度、都市部の証券会社に就職した。そこで、昭和40年代に他の証券会社が次々と父さんしてゆくのを間近で見たB氏は、「大きいだけが商売じゃない。形だけしっかりしていても、バタバタ倒れてく企業もある」といって、地元に戻って商売することを決意したのだという。

その際にB氏は、単純にそれまでの道のりを継ぐのではなく、新しい業態は無いかと模索しており、「遠くから見てたら、どうやら仕上げ加工がいけそうだ」と気づいたのだという。

「荒茶というのはあくまで中間商品で、これはまだ商品にはならない。当時は荒茶の工場はいっぱいあったけれど、仕上げの工場というのは全然無かった。だから本格的な仕上げ加工をすれば儲かるんじゃないか」とB氏は考え、こうして昭和45(1960)年頃から「借金してでも新しい仕上げ機械を買い集めた」という。「再製加工の受託というのは、自分で原料を仕入れなくてもいいから、加工賃だけもらえればよく、栽培生産費なども取られない」という利点もあり、もともと茶園面積もそこまで広くなかったB氏は再製加工に望をかけたのだという。B氏のこの決断は、当時の時代のニーズを適格に読んだ選択であり、一躍B氏の再製加工機は近隣農家の間で話題となって再製加工の注文が殺到したという。昭和50年代に藤川で結成された共同工場においても、生産できるのは荒茶までで、その後の仕上げ加工を外注に出さなければならなかったからだ。

こうして藤川の茶商が大きな転機を迎えることになったのであるが、この頃B氏は、同じく産地問屋を営んでいたX氏から「お前が来てから、(茶商をするのに再製加工機が必要になるから)金がかかるようになった」と言われたという。それはつまり、近隣茶農家の茶葉を買い集めて消費地問屋に出荷するという従来の産地問屋の役割から、消費者と直接結びついた再製加工業者への大きな変化を示していたのかもしれない。

また B 氏は、昭和 52 (1977) 年頃から農協の仕上げ加工も請け負うようになったのだという。最盛期は 3 つの農協の再製加工を一手に請け負っており、昭和 50 年代はそれで大きな収益を上げ、その余裕から通信販売も始めたのだという。そして通販が徐々に力をつけてくるに従い、農協の再製加工の請負をやめて、近所の茶農家の再製加工だけに専念するようになっていったのだという。この時期、農協の再製加工をかなりの規模で請け負っていたので、すごい羽振りがよくなったが、そちらの仕事が忙しくなりすぎて、地元の農家の再製加工の請負があまりできなくなってしまったのだという。

整理すると B 氏は再製加工業に着手してから、次のように収入源を移していったのである。まず、再製加工業に乗り出す前は、地域の茶農家から茶葉を収集して大きなロットを作り、それを問屋へ卸すことによってコミッションを取っていた。それが再製加工機械の導入とともに、近隣茶農家の生産した荒茶を再製加工して、茶農家に再び返すことによりその加工賃を得るようになったのである。そして、そこに農協の注文も入るようになった。B 氏によれば、「農協の注文というのは大口だから割安で請け負っていたんだけど、同じ仕事を何度も繰り返せばいいだけだったから効率は良かった。しかし、近所の農家の再製加工の請負は、加工賃は割高なのだが小口の依頼がたくさんあって困った」と言い、そのため徐々に農協からの注文に重点を置くようになった。しかし、その後農協も「仕上げ加工を外注に出さずに、自分たちで機械を購入してみたらどうか」と考え始めて、徐々に B 氏のような民間の業者に注文を出すのを渋るようになった。一方その頃、B 氏は徐々に進めていた通信販売という新たな商法が軌道に乗り始めていたから、農協からの注文に頼らずに、もう一度、地域の茶農家のための再製加工業者に戻ろうと決意したのだという。

そして B 氏は、昭和 58 (1982) 年に卸売りを一切やめ、完全に通信販売に移行したのだという。それまで近隣農家の荒茶を集積して各地の茶商へ卸売するという「産地問屋」という形を採っていた茶商が、消費者に直接商品を届けるようになったのだ。この転換によって、売り上げは一気に半減したが、気持ちがとても楽になったと B 氏は言う。それまでは通販と卸を平行してやっていたから、「右手で直接消費者に、左手では茶商に、という自分の行為に疑問を感じるようになっていた。自分が問屋や小売店に売らなければ、消費者はもっと安く買えるのだから。でも通販に完全に移行したことでやっと、その矛盾から解放された」のだという。つまり、自分が茶商に卸していたのでは、消費者も生産者も損をしてしまうという中間業者故の悩みを抱えていたのだ。毎日顔を合わせて、「おはよう」とか「おやすみ」とか言っている近所の茶農家がいる。そして彼らが一生懸命に育ててきた茶を自分は販売しているんだという責任感。だからこそ「生産者は貧乏しているのに、(茶商の) お前だけは儲かっている」とは言われたく無かったといい、農協からの受注をやめて、近隣の茶農家のための再製加工請負に専念するようになったのだそう。「今では、もちろん通信販売が収入のほとんどで、農家のみんなから頂く加工賃は僅かなものだ」と B 氏は言う。けれども、それが自分に課された役割であり、「うちはお客さんのための配給会社」に過ぎないのだと B 氏は言う。農家さん、そしてお客さんあってこそこの茶商なのだ。

一方、産地問屋からではなく、茶農家から再製加工業へ進出する方も出てきた。例えば、それまで 1 町歩を超える茶園を営んでいた M 氏は、まず昭和 50 (1975) 年から始めた通販が、パーッと伸びて実家の生産量を超えたのをきっかけに、翌年からは農業資金の融資を使って再製加工の機械を自分で買い揃えて、農協の荒茶を買って加工し、足りなかった生産量を補った

のだという。この再製加工機は最初、M氏が自分の家の荒茶を加工するためだけに買ったのだけれど、その金額がかなり高かったので、自分の家だけで使うのはもったいない思い、試しに「再製加工請け負います」という広告を出してみたのだという。そうしたら、丁度その頃は、まだ再製加工機が少ない時代だったので、M氏の再製加工機は引く手あまたで、最初の1,2年は自分の茶を加工できないくらい、川根の茶農家の再製加工の依頼が多くて大変だったという。

以上の2件の例からも分かるように、この時代の茶商（あるいは茶農家）にとって契機となったのは、①再製加工というジャンルに乗り出したということと、そして②それとほぼ時を同じくして、昭和50年代に通販（直販）を始めたこと、つまり産地「問屋」では無くなり、小売業者となったことだという。

また、Z氏は昔は近所の茶農家一軒一軒から茶を買い集めていたけれど、昭和の終わり頃から一括して農協から荒茶を取り寄せるようになったという。このように再製加工業を営む方々は、そのほとんどを農協から購入しているようだが、これにはいくつか理由があるそうだ。Z氏は次の3点を挙げてくれた。

まず、各農家から荒茶を集めてまわるのが大変だということ。中でも藤川は小規模農家が多いので、少なくとも50軒はまわらなくてはならないから。茶の品質を審査して、いちいち値段交渉をして、目方を量って、という作業が面倒だし小規模農家から買い集めたものは、まとまった量が得られず、豊凶の煽りを受けやすい上、品種も品質もバラバラで加工しにくかったという。

次に、農家から買った場合は消費者の好みに合った、売れ筋に沿ったものを買いたいのに、いらぬものまで買い取らなきゃならないという難点が挙げられる。農協から一括で注文すれば、自分の好きな品種を好きな量だけ買うことができたからだという。

そして3つ目に、近所の人のよしみで、安い値をつけることができなかつたという点である。顔見知りの近所の茶農家と揉めたくは無く、商売は商売と割り切ってビジネスライクな取引ができ、近所の農家との値段交渉を避けることができた。再製加工業者は、生産者と消費者の間に挟まって、消費者のニーズを満たしつつ、地元の農家ともうまくやってかなければいけないという、難しい立場だったのである。

こうして、かつて近所の農家の茶葉の集積係だった茶商たちが、再製加工と通信販売へ転向してゆく中で、中小の農家から茶葉を集める役割は農協へと移っていったのである。B氏は、現在では「農協が一つの茶市場になっている」という。

また、M氏は平成5（1993）年頃から、製茶機と1町歩の茶畑を他の茶農家に譲り、再製加工と通信販売に専念するようになったという。またB氏も茶畑を所有してはいるが、茶葉の栽培は別の人に委託しているという。このように、再製加工業者は加工販売に重点をおくようになり、茶園管理を他の農家に任せるということが多くなった。一方、もともと再製加工機を所有していた専業農家のR氏は、最近生産と販売で忙しく、再製加工をM氏に委託するようになったのだという。通信販売という戦略を選択したことにより、在庫を保存しておくための冷蔵庫や窒素充填機、配達コストなど様々な経費がかかるようになったが、茶農家では製茶機と通販、茶商は再製加工機と通販というように、コスト面での棲み分けが進んだことにより、こういった状況が生まれているのだと考えられる。

### 3.7.4 兼業農家と共同工場

また、昭和 50 年代には兼業農家を中心として、藤川にも二つの共同工場が建設されることとなった。まず、昭和 56 (1981) 年には藤川製茶協同組合が 27 名で発足。現在 10 軒くらいで、他に 15~20 軒ほどが賃揉みをするのに利用している。施設の建設には、補助金として、農林水産省や県が 7 割程を負担したというが、C 氏はこの背景には、国の「小さい農家をまとめて、農業の効率化を図ろう」という意図があったと指摘する。

一方、昭和 59 (1984) 年には小井平製茶協同組合が設立され、現在小井平を中心とした 23 名の組合員が在籍するという。共同の加盟により農家が自ら茶を売る手間、賃揉みする労力やコストも省け、副業に専念することができるようになったため会社でも通年雇用に改められ、現金収入も増えたという。さらに茶の栽培においても、小井平共同のメンバーが一斉に消毒したり、機械や道具を使いまわしたりすることで、消毒の回数も減りコストも削減できたという。また、出資金を捻出するために、共同への加盟に伴ってそれぞれの茶農家がそれまで使っていた製茶機を売ったことで、結果的には複数の小さな製茶機械が大きな機械の共同利用へと統合されることとなった。

この共同結成の背景には、それまでの成功体験への埋没という苦い経験があったようである。藤川の人々は、昭和 40 年代に数々の賞を全国茶品評会で受賞していたから、「作れば作っただけ売れる」と、川根茶の名前にかまけて努力を怠っていたのだという。そのため、気づけばその品質は、古い機械を使い続けていたためにかなり悪化してきており、「植物学的に言えば、「茶」というけれど、商品としての「お茶」とは呼べないようなものをみんな作っていた」と言う。要するに「商品としてのお茶」というものを、それまで意識してこなかったという指摘がある。

### 3.7.5 山の疲弊と生業複合の更新

政府は戦後の建築ブームによる、木材の供給不足を改称するために、国内に向けては拡大造林政策、国外に向けては外材の輸入自由化という 2 つの政策を同時進行させてきた。しかし、経済大国となり極度に人件費の上昇した日本では、こうした一次産品に対する産業がどんどん疲弊していった。輸入される外材は国産材のおよそ半分の価格で取引され、かつ大量のロットを安定して供給できたために輸入量は年々増加してゆき、昭和 30 (1955) 年に 95 パーセントを満たしていた木材自給率も、昭和 55 (1980) 年には 30 パーセント近くまで落ち込んだ。政府が木材供給量を増やすために始めた 2 つの政策が、結果的には日本林業の衰退を招くことになったのである。

この頃の林業は、茶と同様の板ばさみを経験しており、労賃が上昇する一方で、木材価格は下降線を描き、山仕事に従事する人々も少なくなってきた。千頭の国有営林署に昭和 32 年頃から 40 年勤めていた I 氏の話では、「一時はかなりのペースで木を切っていったけれど、徐々にそれも減っていった。そして昭和 40 年代の最盛期には 700 人もいた職員が、今はたったの 20 人になっている」ということだ。このお話しからも、昭和 50 年代から現在に至るまでの中川根の林業が、凄まじいスピードで衰退していったということが伺える。また R 氏は、子供の頃にお父さんが、「いいか、この木はな、将来お前が大きくなったら、切って売るんだぞ」といって植林をしていたという話をしてくれた。

こうした林業の穴を埋めるかのように、製造業や土建業が行政のバックアップの下で成長し

ていった。

一方、シイタケ栽培はというと、昭和 50 年代から徐々に安価な中国産シイタケの輸入が進んでいたが、昭和 58 (1983) 年に国産シイタケが 1 キログラム 6,800 円という大高騰を記録したことを契機に、中国産シイタケが堰を切ったように日本に流れ込んだ。国産シイタケの 3 分の 1 ほどの価格の中国産シイタケはあつという間に市場に普及し、日本のシイタケ農家の経営を直撃、終には政府が平成 13 (2001) 年にセーフガード (緊急輸入制限) を発動するまでに至った。

また、長年の植林作業により、山はスギとヒノキで埋め尽くされ、気づいたときにはシイタケ栽培の原木にする雑木林が消えていたという。植林により多様性を失った森は、サルやイノシシなどの獣を養いきれず、サルは山のシイタケをエサにするようになり、大きな被害を与えた。

戦後進められた拡大造林政策による、針葉樹林の形成が、結局はシイタケ栽培の原木を枯渇させたのである。藤川では、シイタケの原木が完全に得られなくなってからも、長野や、山梨、岐阜から森林組合などを通して原木を購入してシイタケ栽培を続ける方もいたが、その規模は以前に比べ明らかに縮小しており、平成に入ってから次々と栽培を諦めていった。今では数件の農家が自給用にシイタケを栽培する程度となっている。

また、ここで興味深いのは、同じ状況が明治時代末期に起こっていたということである。つまり、当時急増する木材需要に対応するために盛んに植林が行われたのだが、その時も過剰な植林が原因で雑木林が激減し、一時的に製炭業やシイタケ栽培など他の生業を圧迫した。しかしその木材価格も第一次世界大戦後に激減し、多くの山林保有者が負債を抱えることになったという。時代は繰り返すのかも知れない。

こうして衰退していったシイタケ栽培に代わって成長したのが、ワサビであった。この地域では大正時代から既にワサビが作られていたが、このころ静岡県全域でワサビによる地域振興がブームになったらしく、藤川でもワサビ組合のようなものが出来て、活動をしたらしい。しかし、ワサビは肥料などを与えなくても良い代わりに、適切な栽培地を選ばないとすぐに根腐れを起こしてしまうという。さらにワサビは、茶以上に景気の影響によって売り上げが変わるという。平成初期には、ワサビ栽培も下火になっていたが、この頃大きな農家は茶園規模の更なる拡大に乗り出していたので、平成不況に入る前にワサビから手を引き、茶に専念したようである。

それまでは人海戦術でやっていけばよかった、林業やシイタケなどの労働集約的な農業は、木材・シイタケ価格の低下と人件費の上昇の両方からじりじりとその利幅を狭められ、採算が取れなくなった。そして、もはや地元で雇用を見つけることができなくなった若者たちは、都市部へと就職していった。藤川でも、林業が抱えきれなくなった労働人口の流出を引き止めるために、行政によって土木や工業の推進が図られた。一方、こうして衰退していったその燃料源を薪から重油に転換することで、山との距離をとった茶業は、その後独自の道を歩むこととなった。

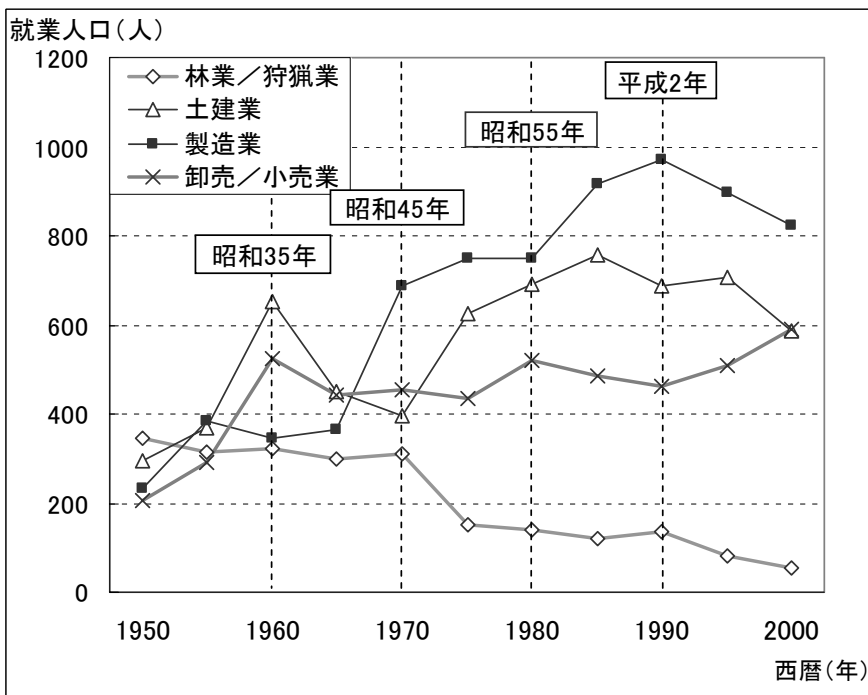


図6 中川根の産業別就業人口の推移

上のグラフは、中川根の林業の衰退と、第二次産業の興隆を表したものである。まず、林業/狩猟業を見てみると、昭和45(1970)年から昭和50(1975)年の僅か5年間で半減していることが分かる。この時期はまだ、木材価格に大幅な下落が見られていないことから、その主な原因は植林ブームの終了であると思われる。一方、製造業はどうかというと、徳山に矢崎計器の工場ができた昭和45(1970)年に急激な就労戸数の増加が見られる。その後の昭和50年代には製造業の就労戸数の伸びが滞る一方で、昭和末期から平成初期にかけては戸数の増加が見られるが、これは2度の石油危機とその後のバブル景気の影響ではないかと推測される。

最後に建設業であるが、建設業は太平洋戦争直後のインフラの普及により急激な戸数の増加を経験し、昭和35(1960)年には1度目のピークを迎えてその後縮小、昭和40年代後半からは再び大きな伸びを見せた。もともと茶業の副業として、土建業の日雇いに出ることは一般的であったが、昭和30年代の茶業の斜陽期には土建業に重心が傾き、代わって昭和40年代の茶の好況期には茶業へ一本化し、そして昭和50年代に再び茶業が低迷すると土建業へ向かうという、藤川の生業の拡大縮小の波を端的に表しているのではないだろうか。

昭和40年代に入って、ダム建設がひと段落する一方、木材価格の低迷で材木の搬出が激減するとともに、マイカー通勤者の増加で乗客集が年々減少して大井川鉄道の経営は危機的状況に立たされた。こうした中で、昭和51(1976)年に打開策として、戦後しばらく途絶えていたSLを復活させ1日1往復だけ走らせてみることにした。しかしこれが予想外の大ヒットとなり、全国から多くの観光客が殺到し、大井川の清流を走る観光列車として一躍脚光を浴びるようになったのだ。



また、この茶の低迷期には、低農薬や有機肥料の導入、防霜ファンの普及、また人件費削減のために摘採作業の機械化など栽培上の改善も活発になったが、次にそれを見てゆきたい。

### 3.7.6 お茶摘みさんの消滅

昭和 50 年代は、藤川に本格的に可搬型摘採機が普及した時期でもある。手摘みを信条としてきた藤川において、年々上昇してゆくお茶摘みさんの労賃と、向上して行く動力摘採機の性能とを見比べて、どこで折り合いをつけて動力摘採機を導入するかということに、多くの農家が悩んだということは想像に難くない。前述した小型動力摘採機（一人刈り）の導入が、藤川でも昭和 30 年代後半から見られ始めたが、この頃はまだお茶摘みさんが来ており、付加価値の高いみる芽をお茶摘みさんが摘み、強葉（こわば）を一人刈りで刈り取るという分業が多く、の農家でなされていたようである。

しかし昭和 40 年代半ばから昭和 60 年代にかけて、藤川にも可搬式摘採機（二人刈り）が普及し、全国で恐らく一番最後まで残ったと思われる手摘みも、一般茶用には行われなくなった。この新しい摘採機は、昭和 40（1965）年に鹿児島で開発されたもので、茶畝を挟んで 2 人がエンジンを搭載した機械を支持して畦間を歩きながら、畝の片側半面を摘採するので、二人用とか二人刈りとも呼ばれる。鹿児島で開発されたこともあり、当初は鹿児島の広大な茶園に普及したが、その後徐々に全国に広まり、現在は国内で最も多く普及している機種であると言われ、一人当たり、手摘みの 60～90 倍、一人用の 2,3 倍の作業能率を誇る。この能率の違いは C 氏によると、「二人刈りなら 2 時間もあれば 300 キロの茶葉が簡単に摘採できるけれど、これと同じ量を手摘みでやろうと思ったら、10 人が日がな一日摘み続けても終わらない。二人刈りの前では手摘みのスピードなんて話にならん」ということだった。C 氏のお宅では、毎年 3,4 人来ていたお茶摘みさんが、昭和 45 年頃にこの二人刈りを導入してから来なくなったというが、それは機械を買ったからお茶摘みさんが来なくなったと言うより、お茶摘みさんが来なくなったから機械を買ったのだという。

この昭和 40 年代から昭和 60 年代にかけての、一人刈りと二人刈りの普及で、お茶摘みさんは完全に来なくなってしまった。ここで、お茶摘みさんという職業がどうして成り立たなくなったのかをいくつか挙げたい。

まず、一つ目は、毎年上昇しつつあったお茶摘みさんの労賃の問題である。ことに 2 度の石油危機を経た昭和 50 年代の諸物価の上昇により、その労賃が茶農家の経営を圧迫し、「お茶摘みさんに給料が払えなくなってしまった」のだという。

もう一つは、お茶摘みさんの高齢化の問題である。平野部茶産地のお茶摘みさんの消滅は、高度経済成長期の女性の社会進出とともに進んだと考えられるが、例外的にその波を超えた川根のお茶摘みさんは、ほとんどが高齢者であった。これは単純に毎年来ていた女性が徐々に年をとってゆく一方で、若年のお茶摘みさんが急速に減っていたからである。若い女性たちは、高度経済成長の中で労働力として重宝されるようになり、山を越えて茶摘などに来なくなってしまった。

お茶摘みさんの高齢化は、作業効率の低下にも影響し、「朝早くからお茶を飲んでゆっくりしているような緩慢さで、世話をするのも大変だった」と G 氏は当時を振り返る。また、高齢の女性たちの家は必ずしも茶農家であったわけではないようで、T 氏の話では「おばあさんたちは、これはという仕事も無い人たちで、この人たちにとって茶摘というのは、仕事半分、保

養半分という感じだった」という。T氏は若い頃、お茶摘みさんたちに、効率が悪いから手鉋を使ってくれないかと頼んだ際に、「日当が減る」という理由で拒否されたとも語っている。これではまるで、どちらが雇用者なのか分からない。

また、そもそも人を雇って寝泊りさせること自体、「家の中がドタバタするから、ものすごい負担になった」という。食事の世話はもちろん、風呂を炊いたり、布団を用意したり、それらのほとんどが茶農家の主婦たちの仕事となっていたために、茶摘時の茶農家の女性は心身ともに疲れ果てていたという。また、かつてお茶摘みさんが多く来ていた頃には、多くの米を買わねばならず、それだけでも茶農家の経済的負担となっていたようだ。「お茶摘みさんを雇って一番楽になるのは、農家じゃなくて、おばあさんを送り出した実家の嫁たちじゃないかな」とY氏は笑って話してくれた。

また、当初最も懸念されていた機械化による茶葉の品質の低下も、摘採機械の性能が年々上昇してゆく中で問題視されることはなくなっていった。品質に大きな差が無いのであれば、手摘みの数百倍の能率を持つ摘採機の導入を躊躇する農家は少なかった。

このようにして、茶業の合理化の中で、長く続いた藤川の「お茶摘みさん」の習慣は消えていったのである。

## 3.8 昭和60年代から現在の生業

### 3.8.1 新たな価値を付与される茶

グローバル化が進む中で、日本人の茶に対する意識も変わってきた。それまで無意識に飲んでいた茶に、さまざまな新しい価値が付与されだしたのである。

日本茶の消費量は昭和51(1976)年から減少し始め、昭和57(1982)年にはコーヒーと緑茶の消費量が逆転した。更にその後、烏龍茶ブーム、紅茶ブームが相次いで起こったが、平成4(1992)年から17年ぶりに緑茶消費量が増加し始めた。それは、平成2(1990)年に、茶に関する健康性シンポジウムが、また平成3(1991)年には、ニューヨークタイムズで「緑茶の効能」が紹介され、国際茶研究シンポジウムが静岡市で開かれるなど、茶が健康ブームに乗ったことも原因と考えられる。平成8(1996)年には、大阪府堺市で0157による集団食中毒が起こったが、これを契機に緑茶に含まれるカテキンの殺菌効果が飲食以外の部門でも大きく注目されるようになった。今やカテキン入りの商品は、除菌消臭グッズや健康食品を始め、洗剤や空気洗浄機、化粧品、寝具に衣類、医薬品など例を挙げればきりが無い。しかしこういった成分抽出用の茶葉は特に品質が問題になるわけでもないので、中国やケニアなどからの輸入が主になっており、国産茶葉の10分の1とも言われる安価な外国産の茶葉が日本における生産量の10分の1前後を占めるようになった。

もうひとつ、茶の需要の増加に貢献したのは、ペットボトルの茶の登場である。ペットボトル緑茶の登場でそれまでお茶を飲まなかった人が飲むようになったと言われるが、ペットボトル緑茶の売り上げ好調とは対照的に急須で入れるリーフティーの消費量は減り続け、それまで1キログラム当たり1,000円程度だった茶価が、1,000円台を下回り始めたという。藤川の方々は、「ペットボトルの緑茶がブームになってから、お茶が売れなくなった」と口を揃えていう。そして、ペットボトル緑茶の台頭は時代の流れだから仕方ないが、川根茶はその流れに迎合すべきではないというのが、藤川のほとんどの茶農家で共通する意見である。

Y氏は、「ペットボトルを川根の茶葉で作るなんて単価的にまず不可能。そんなので抽出したら、1本数百円のペットボトルになってしまう。ペットボトルと川根茶は相性が悪いんだ」という。またB氏は「人が来たら茶を出す、その手間にこそ意味がある。日本人が、日本人の伝統の素晴らしさに気づいたとき、また茶は復活する」と言う。

またB氏がこのようにK氏は次のように言う。「昔は唐傘屋というのがあって、その人たちは毎日汗水たらして傘を作り続けた。けれどコウモリ傘ができた途端に、次々と破産していった。それから、携帯電話が普及した一方で、公衆電話は姿を消した。けれどそれに、文句を言う人はいないでしょ。ペットボトルとリーフティーにも、同じことが言えるんじゃないかな」。また、P氏は「現代人の生活スタイルがこれだけ変わってきたのに、お茶だけは、ペットボトルではなく急須で入れて飲みましょう、と叫び続けるのはナンセンスだろう。川根が茶業界においてピンの存在だからこそ、キリの文化であるペットボトルの良さを認めなくては」という。かつて藤川が頑なに守り続けた「手摘み手揉みの伝統も、今はもう継承されていない。けれど自分たちはその意思を継承してきたじゃないか。ペットボトルを頭ごなしに否定してはいけない」と。

K氏も、「ペットボトルというのは、最初から単価としての売値が決まっていて、そこから逆算して茶葉を安く買おうとする。けどそれは、九州の大工場には可能だけれど、川根という小さな茶産地には不可能だ」という。そもそもブランド化という戦略自体、山間茶産地である藤川が身につけた生き残りの戦略なのである。これに対しペットボトルというのは平坦茶産地が獲るべき戦略であり、川根がそちらへ走ると言うことは、双方の利点を相殺することになる、つまりは馴染まないのだ。

またR氏は川根茶の位置から次のようなコメントを残してくれた。「川根茶は全国の緑茶流通量のかかだか2.5パーセントを占めるに過ぎない。だから、もし川根茶がなくなっても市場にはたいして影響しないだろう。けれど、だからこそ川根には、他地域にはない独自の売り方が必要なんだ。品評会もそう。食べ物も飲み物も、味が均一化・大衆化している。だから川根独自のものが無い限り、その中に埋没してしまう」。そしてさらに、R氏は続ける。「しかもそれは、味だけの多様性ではない。味で商品の区別をしている人など実際は僅かだ。こしひかりとひとめぼれを食べ比べて分かる人がいないように、お茶の品質だっただけのことなくなくなっているご時世だ。農家というのはどうしても、作るほうだけに偏ってきたところがあった。味や品質だけでなく、売り方、アピールの仕方、アプローチの仕方などにも神経を注がなければならぬ。農家というのは、自分の殻の中に閉じこもろうとする癖がある。それは職人だからしょうがないことだけれど、いくら努力しても人に届かなければ意味が無いし、それは単なる自己満足に過ぎない。」

一方で、藤川ではこういった、ペットボトル飲料ブームや、カテキンの多用途利用など国内全体の動きとは別に、茶と観光を結びつける新たな動きが見られ始めた。例えば、昭和61(1986)年には、中川根特産品振興会によって「四季の里」がオープンし、地域の特産物が観光客に振舞われる場が設けられたし、平成6(1994)年には「フォーレなかかわね茶茗館」も落成した。静岡県全体でもこの頃、「玉露の里(岡部町)」、「お茶の郷(島田市金谷町)」、「こだわりっば(掛川市)」、「香りの丘・茶ピア(袋井市)」、「グリーンピア牧之原(牧之原市)」など、行政を中心に茶関連の観光施設が盛んに建設され、静岡県内に20箇所を超える茶関連施設ができあ

がることとなった。しかし、このような行政主導の施設がすべて効果を上げているわけではない。旧中川根町でも、総工費4億4千万円を投じて建設された「フォーレ中川根茶茗館」の建設を巡って、住民とのあいだに意見の対立もあったという。とはいえ、現在ここは地域の農家と観光客が触れ合いを持つ場の一つとなっており、ここでの出会いを通じて販路を広げてゆくという茶農家の方もいた。また、四季の里や、フォーレ中川根といった公共のロードサイドマーケットの他に、茶農家自身が自らの茶園や工場を観光客に開放している場合も多く、中には茶インストラクターの資格を取得した方もいた。観光資源としては、茶だけではなく、景観を利用すべきだという声もある。R氏は、「藤川の農業ではなく、農地を守って欲しい」と言う。藤川の美しい茶畑の景観を守ることで、それが後に観光資源となるとK氏は考えている。

こういった観光への取り組みは、モータリゼーションによって木材運搬機能と、乗客を失った大井川鉄道にも見られるという点が興味深い。かつての輸送手段としての役割を終えた鉄道には今、煙を上げながら走るSLの姿と、楽しそうな観光客の姿があるのだ。

### 3.8.2 新しい生業複合

また藤川の茶農家の中には、伸び悩む緑茶需要に対応して新たな試みを進めた方もいる。その一つが、紅茶や烏龍茶といった緑茶以外の茶の製造である。昭和46(1971)年に紅茶の輸入自由化が始まって以来、日本の紅茶栽培は急激に衰退していったが、昨今の健康飲料ブームによって紅富貴などの紅茶種に含まれる薬効成分が注目を集め始めたのだ。平成9(1997)年から、紅茶と烏龍茶の栽培に取り組み始めたY氏は、収益性の低い晩生品種や二番茶以降の低級茶の栽培から、こういった発酵茶の製造へと重点を移しているといい、現在では収穫した二番茶の全てを紅茶に加工しているという。また紅茶品種の収穫は、緑茶の繁忙期の過ぎた5月末になり、更にその発酵に秋まで費やすために、時期的に労働力の分散が可能であるのだ。以前は、晩生や番茶の収穫によって凶られた摘採時期の分散が、発酵茶の製造によって代替されたのである。

また、花卉園芸や魚の養殖、饅頭の販売などに携わる方も出てきた。Y氏は兼ねてから続けてきたワサビ栽培に加え、平成1(1989)年からはヤマメやイワナなどの養殖、平成5(1993)年頃からはイノシシの飼育、ソバの栽培などを開始した。これらはそれだけで販売したり、自家用に消費することもあるが、魚の燻製やワサビ漬けを通信販売で茶とともに発送することで、販売拡大商品としての役割も果たしているようだ。

### 3.8.3 インターネット

藤川の茶業で新たな動きのひとつは、インターネットの導入である。

藤川の茶農家で、初めてネットが導入されたのは平成9(1997)年だった。現在では6軒の茶農家がホームページ上で茶の販売を行っている。ホームページを製作した動機については、面白半分で始めたという方や、最初は日記代わりにしていたという方、また以前から始めようと思っていたがノウハウが無くて苦労したという方もいる。「家のパソコンから注文できたら、すごい楽だから」とお客さんにアドバイスされて、ホームページを作る決心をしたという方もいた。

インターネットによる販売、すなわちネットショッピングには、積極的な方と消極的な方がいるが、最初に積極的な方の意見について紹介したい。

まず、ネットには他の宣伝媒体には無い特長がいくつもある。その一つは、その情報伝達のスピードと広域性だ。口コミや広告の流れる速度には限界があるけれど、ネットショッピングではホームページという窓を通して、一軒の農家と世界全体が繋がるのである。現代の、特に若者は、パソコンを検索のツールとして活用しており、ネットショッピングは現在、買い物の手段として大きなシェアを占めている。

2つ目は、生産者にとって能動的な情報伝達が可能だという点である。藤川で雑誌やテレビの取材を受けた方は多くいるが、いずれも「向こうの都合の良いところばかりが流されて、ちっともこちらの宣伝にならなかった」という。ホームページ上では現在、それぞれの茶農家が自らの理念や、栽培日記、その他日々の出来事を自由にブログとして掲載しているが、消費者はそういったものを見て「安心」を買っているのである。「茶は、作る人を見て買え」というが、消費者は一方的に商品を押し付けられるのではなく、自分で好きなものをじっくり見比べて買うことができるのだ。またホームページがあるということ自体が、消費者にとって一つの判断基準になっている。

3つ目は、既存のメディアに比べ格安であるということだ。藤川の茶農家の方の中には、これまで雑誌や新聞に広告を出した方もいるが、そういった従来のメディアは費用がかかるばかりで、新規購入者の獲得に全く結びつかなかったという。「既存のメディアは金のある大企業のためのもので、通信販売やインターネットこそが農家の強みになるんだ」とR氏は語ってくれた。ネットショッピングは個人の努力次第で誰でも始められるし、新聞やテレビのように派手な広告料を支払う必要もない。ネットショッピングでは、ホームページ自体が商品カタログになっていて、そこでは大企業の1ページも、農家の1ページも平等なのだ。

4つ目は、消費者の多様なニーズに農家が細かく対応できるという利点がある。例えば注文の半数がインターネットで入るというR氏の茶園は、藤川で最もヤブキタの占有率が低いが、これはネットショッピングが卸売市場とは隔離された場で行われているから可能なのだという。現在のヤブキタ偏重問題の最大の原因は、卸売市場が圧倒的多数を占めるヤブキタを中心に動いているからであり、ロットの少ないヤブキタ以外の品種茶は取り扱われにくいのだ。けれどもネットショッピングであれば数量に関係なく、自分が生産した品種茶を独自のプレゼンの仕方で消費者に紹介することができる。

一方、こうしたネットショッピングに否定的な意見もある。最も多いのは、ネットショッピングは「一見さん」が多く収入が安定しないし、注文数の割に取引量が少ないので既存の販路だけで十分だという意見である。藤川の茶農家はこれまで電話を中心とした通信販売を主体としてきており、その顧客のほとんどが長い付き合いのある年配の方だ。藤川の茶業は少ない耕地面積で付加価値の高い商品を生産することを特徴としており、限られた生産量をインターネットに回すことは、それまで毎年買ってくれていたお得意さんとの取引量を減らすことに繋がる。E氏は「今まで臍員にしてくれた人に対して、義理を欠くことになってしまうから（インターネットはやらない）」と答えてくれた。つまり、現時点で安定した販路がある場合、新規顧客の開拓は自然に口コミで広がる分だけで十分で、こちらから何かアクションを起こす必要はないということである。

また、ネットショッピングは「人の繋がり温かみが無い」という人もいる。藤川の通信販売では、その顧客の流動性が極めて低いために「顔を見たことは無いけれど、毎年注文してくれるので声を覚えてしまう」という方がたくさんいる。口コミだけで繋がっている藤川の通信

販売は、生産・販売をする茶農家と消費者の強い信頼関係があってこそ成立している。電話ならばその人の年齢や性別、その時の気持ちなどが自然と伝わってくるし、ファクスでも欲しい茶の数だけ書いてよこす人はいない。最近の出来事などをつぶさに書いてくれる人もいるし、その手書きの文字に書いた人の気持ちが窺えるのだそうだ。「注文を聞くだけなら10秒で済む。本当に大事なのは、その後のたわいもない世間話」とU氏は言う。「茶と一緒に一筆添えた手紙を送るだけでも、お客さんはすごい喜んでくれる。茶を売るだけが私たちの仕事じゃない」という。またB氏は「茶を売るだけなら機械でもできる。お茶の販売プラスアルファの部分が大事」なのだという。

また生産者である茶農家も、消費者の生の声を聞くことで、それを茶の栽培加工にフィードバックすることができる。ネットショッピングでは、そういった消費者との関係性がどうしても薄くなりがちなのだ。

しかし実際は、藤川の茶農家がこの電話とファクスによる通信販売だけで、安定した収入を得られているとは言い難い。藤川の茶農家の方に尋ねたところ、顧客数は年々漸減傾向にある場合が多く、ネット通販を導入している農家だけが辛うじて顧客数を維持しているということが分かった。つまり、藤川の通信販売の顧客というのは数十年來の古くからの付き合いであることが多く、そういった高齢のお得意さんが亡くなってゆく過程で、在庫を持って余す農家も増えてきているのだ。

実は、ここで重要なのは後継者の有無である。「もはや茶業は自分の代限り」という覚悟がある農家にとっては、新規顧客の開拓などはせずに、静かに減少してゆく馴染みの顧客に合わせて、自分たちも毎年少しずつ経営を縮小させてゆけばいい。「この先数十年で」という終わりが見えているので、無理にその流れに抗って経営規模を拡大しようとは思わないのである。このように藤川の茶農家では、半分趣味を兼ねて茶を作っているという方が多く、採算が取れるかどうかを真剣に考えている農家は、後継者のいる農家がほとんどなのだ（後継者の有無と戦略の関係については、本報告書大森参照）。

インターネットによる販売は特に、自園自製自販という形態を持つ茶農家の方にとって、強力な販路開拓の手段となりうる。生産者であれば日々の茶園管理を日記風を書いてみたり、肥料や農薬に対する自らのこだわり、更には茶園の風景や製茶作業の写真といったものをホームページ上に掲載したり、品評会に出して、結果を宣伝もできる。しかし、再製加工業では、更新できる独自の情報が少ないため魅力あるホームページをつくるのが難しい。

R氏は次のように言う。「とりあえず作れば売れるんだ、という人が藤川にはまだたくさんいる。今まではそれでよかったかもしれないけれど、今は農業だってグローバルな流れの中にある。その中で、そういう昔の考えに固執していたら化石になっちゃうよ」と。

ネットショッピングの賛否に関わらず、これからの時代は、農家はただ商品を作っているだけでは済まされなくなってゆくだらう。生産者は職人であると同時に、自らの生産物を演出し販売するプロデューサーであることが求められているのだ。

#### 3.8.4 新たな茶業の担い手と経営の合理化

茶の斜陽期を乗り切るために、子弟を第二次・第三次産業へ送り出してきた藤川では、昭和60年代以降、後継者が不足して茶園を手放す農家が増えてきた。

N氏は息子さんに、茶業を継いでもらおうつもりで農業高校に通わせたが、息子が高校を卒業

する昭和 50 (1975) 年頃から茶価が低迷し始め、「茶農家を継いでくれとは言えなかった」という。また、同じく専業農家であった H 氏の息子さんも高校卒業後、農業短期大学と茶業試験場で茶の製法や経営を学ぶが、折からの茶業不振のため昭和 58 (1983) 年に茶業を継がずに、大手農業機械メーカーに就職したという。H 氏の、「始めは息子に、茶を継いでもらいたかったけれど、今になって思えば勤めに出てくれていて良かったと思う」というさりげない一言が印象的だった。更に私と同世代の息子さんを持つ T 氏に、「もし息子さんが茶業を継ぎたいと言い出したらどうしますか」と質問したところ、T 氏は「息子が戻ってきても、今の仕事を継がせるのは・・・」と言葉を詰まらせた。それは「農業だから、労力的に大変だという問題もあるけれど、やっぱり、頑張ってるやつとしてもそれに酬いるだけの保障があるかどうか」が問題なのだという。

他方で藤川では現在、おもしろい状況が起きている。ここ数年定年退職し、藤川に戻ってきた団塊の世代の方々の中で、再びこの地域で茶業を始める方が現れたという点である。それまで、茶畑以外で現金収入を得ていた人たちが、退職金を使って新しい製茶機や再製加工機を購入し、近隣の中小農家の支えとなっているのだ。団塊の世代の方というのは、茶業の隆盛を極めた昭和 40 年代に都市部へ働きに出て行った方々である。茶と離れて生活しつつも、心のどこかで、父母を茶畑に残してきたことに対する思いを感じていたのではないだろうか。そして今、中小農家に代わって新しい機械を購入し、地域茶業の支えとなることで、茶から離れた 40 年間の埋め合わせをしているようにも思える。L 氏は退職金で高性能の再製加工機を購入し、現在でも近所の小規模な茶農家の加工を請け負っているそうだ。「やり手がひどくても機械がいいから」といって近所の人が加工を頼みに来るんだと、L 氏は笑って話してくれた。当時の自分が選択し得なかったもうひとつの道、それを今、感じているのかもしれない。

また、こういった人手不足を補うように発達したのは、パソコンの利用などによる経営の合理化である。平成初期には、パソコンによる顧客管理が一気に広まり、それまでの帳簿作りや税務申告の計算、顧客管理などがかなり省力化されたようである。インターネット通販の導入に関しては賛否両論のある藤川だが、このパソコンの使用の効率化に異を唱える方はいなかった。代わりに、特に主婦の方々が口を揃えておっしゃるのが、このパソコンの導入によって顧客管理や宛名書きといった負担が減ったということである。A 氏は、夜中にうつらうつらしながら宛名手書きをしていて、字の間違いに気づかないまま送ってしまったことがあり、それが届いたお客さんから、「客の名前を間違えるとはどういうことだ」と電話越しに 1 時間近く怒られたことがあるそうだ。今は宛名書きどころか、顧客の名前を検索すれば、過去の取引状況などのデータが全て出てくるようになっており、そういった間違いもなくなったという。また M 氏も、「それまで眠い目をこすりながら、夜遅くまで電卓を叩いていても、帳尻が合わなくてイライラしていたのに、パソコンを使い始めたらそういう計算があつという間に終わって、びっくりしちゃった」と言う。

またその所有形態は、自分で一通り買い揃えて見よう見まねで始める人と、お茶屋さん用に既に会社がプログラムしたものを、数年単位のリースで印刷機などと共に借りるという人に別れる。パソコンの操作も、人によって器用に使いこなす人もいれば、娘さんや息子さんに手伝ってもらいながらやる方もいて、人それぞれだ。けれど、あまり操作が得意でない場合は、自分でセットアップしたりするのは大変なので、リースの契約をする人が多いように思える。

### 3.8.5 有機肥料と減農薬の試み

現在の茶は、その加工工程に大量の化石燃料を使用するだけでなく、その栽培工程においてもエネルギー消費量が多い。一般に茶の旨み（アミノ酸含有率）は、施用された窒素肥料用に応じて増すということが広く知られており、他の農作物と比べて茶園での施肥料は非常に多くなっている。このため、降雨の際などに流亡する肥料成分が、地下水や河川、湖や海や池などの水質を富化・汚染することが最近問題視されだした。最近では、環境庁からの通達を受けた県や農協の指示により、年間施肥量の制限がされるようになり、代わって菜種粕などの有機肥料が奨励されるようになってきているという。藤川でも、昭和 50 年代には、二度の石油危機を経た化学肥料の値上がりや、九州産の茶の台頭に触発されて、肥料や農薬の見直しが進み始めた。

化学肥料には即効性があり、時々の茶の状況や土の状態を見て、緻密な計算のもとに施肥する。しかし有機肥料は、土の中で分解されて初めてその効果を発揮し始めるため、なかなかマニュアル通りの茶栽培ができないそうだ。

ある方が、有機肥料を使い始めた当時のことを教えてくれた。昭和 50 年代の始めに、それまでの化学肥料の弊害からか、このあたりの茶園の状態がかなり悪化した。そんな折に、菜種粕や魚の粗に四塩化ケイ素を加えて液状にしたものを固めた、新しい肥料が開発された。この肥料の臭いは相当なものだったというが、とりあえず 10 年ほど使い続けたところ、茶園は見事に回復し、化学肥料の問題点に気づいたのだと言う。農家が肥料や農薬にこだわりを持つことは、「自分の茶」を見直すことにも繋がった。農協に売っても安い値で買い取られるだけで、自分の茶の個性が理解してもらえない。そんなもどかしさから、「だったら農協を通さずに、自分の作った茶を飲む人に直接判断してもらおう」ということで、通信販売に乗り出したのだという。

この他にも、成長の早い竹にあやかっ、竹を粉にして茶畑に散布したり、「美味しい茶は、石の味がする」と言っ、山から尖った小石をたくさん採ってきて、畑にばら撒くというように、各農家がそれぞれのオリジナリティーを活かした土壌改良をしているようである。

また、肥料だけでなく農薬に対する見方も変わってきている。例えば Y 氏は、殺虫剤の散布回数を減らし、代わって、焼酎や糖蜜、リンゴ酢で EM 菌を作っ、それを消毒に使い始めたという方もいた。この方法はまだ研究され始めたばかりで、賛否両論はあるが、みな人間も食べるものだから殺虫剤よりは確実に健康にいいはずということだ。

また W 氏は、自分が茶業を継いでから無農薬と有機栽培に本格的に乗り出したという。子どもの頃に、飼っていた犬が除草剤の散布された草を食っ、苦しんで死んでいったのが強烈に記憶に残っているのだそうだ。しかし、無農薬、有機栽培では茶の成長も芳しくなく、炭素病や害虫の大発生が起きてしまった。ここでそれまでの慣行栽培<sup>25</sup>を支持する父親と意見が対立した。しかし、一時期は大変だった茶樹も徐々に回復し、それに伴っ茶自身にも免疫機能が備わってきたよう、農薬の必要性も縮小していったという。生態系には、一つのものが増えすぎたり減りすぎたりしないような自然のバランスがあるから、それに任せるのが大事だという。最近では、そうやっ栽培した茶に対して父親も、「意外と悪くない」という評価をくれるそうだ。

これに対して Q 氏は、「無農薬が世間のトレンドとなっているようだけれど、実際それがど

<sup>25</sup>一般の農家が行っている農薬を通常通り使用する栽培方法のこと。栽培時の農薬や化学肥料の使用は、地方自治体や各地域の JA 等が定める『栽培指針』『防除暦』等に沿って行われる。



れだけ難しく、リスクの高いことか消費者は理解していない。農薬を完全に否定する人は、一度、自分で何か作物を作ってみたら分かるよ」と、行過ぎた農薬批判があることを指摘する。しかしその一方で、「農薬というのは、隣の畑が使っていれば自分の畑にもその成分が飛んでくるのは当然で、地域ぐるみで話し合っていかなければいけない問題だ」とも言っている。

こうした、農薬についての考えについて、茶葉の生産に直接関わっていない再製加工業者のV氏は、次のように言う。「静岡茶は名前だけは有名だけれど、その内容も最近では鹿児島に抜かれそうになっている。昔は、低品質大量生産の九州の茶は静岡の茶を安くして売るために使われたけれど、今では九州でも質の良いものを大量に作れるようになってきている。鹿児島と同じ経営スタイルを迫っていたら、静岡の茶にもはや勝算はない。「昔に戻る」、つまり原点回帰という視点が、可能性の一つにあるんじゃないか」という。そして、藤川にも無農薬にこだわる人と、農薬を使いつつも、これまでのように高品質なものを作ってゆく人がいるけれど、どちらがこの土地にあった栽培法なのかは、もう少し見てみないと分からないという。

## 4 考察

### 4.1 日本茶と藤川茶の画一化と多様化

茶はこれまで、さまざまな画一化と多様化を経て、現在に至っている。

近現代において茶が画一化したのはまず、江戸末期の開国と共に輸出商品となった時代である。

茶研究の大家である大石貞男氏は、日本における茶文化には古くから2つの流れが存在したと指摘する(大石、2004)。一つは、入唐宋の貴族、僧侶たちが喫茶の利用法を見聞して、奈良時代から平安時代にかけて引用し始めた、京都を中心とする「ハイソな茶文化」であった。我々が日本茶の伝統として学校などで習う「茶道」だとか「闘茶」だとかはこれらの茶の潮流であり、煎茶と抹茶といった現在の日本茶の二本柱を生み出した「緑の茶文化」である。

そして、もう一つは照葉樹林帯に広がっていたヤマチャ文化であり、山の民や農民が日常用に飲んでいた「褐色の茶文化」である。このヤマチャの利用法には全国津々浦々に様々なものがあり、干して飲むだけと言う極めて始原的なものから、煮る、炒る、蒸すなどの殺青方法や、後発酵などその加工の仕方も様々であった。それは焼畑やサトイモ、コンニャク、雑穀などの栽培といった生業とともに存在していた。

しかし、海外向けの輸出がはじまり、横浜港と神戸港が東西の対外貿易の中心地として躍り出た際、港の比較的近くで作られていた蒸し製茶が輸出され、以後このスタイルが対外貿易のスタンダードとして定着した。これにより、全国の多様な製茶技術は瞬く間にこれに駆逐され、それまで半数を占めていた釜炒り茶、発酵茶も九州の一部に僅かに残るのみとなった。川根茶も、輸出用商品として、宇治式の蒸し製茶に統一されていったのである。

こういった製茶方法の画一化が明治時代に進んでいった一方で、この時期にはもう一つ、茶産地の寡占化が進んだ。つまり、茶の莫大な対外需要を目の当たりにして、殖産興業という見地から、本来山間地を中心として栽培されてきた茶が、平地に進出し始めたのである。静岡県でも、明治維新で職を失った士族や川越人足が中心となって広大な茶畑の開墾を開始したように、それまで山間の商品作物のひとつとしてしか認識されていなかった茶が、輸出向けに平坦地で大規模栽培されるようになったのだ。これにより、全国各地に存在していた茶産地は徐々

に衰退してゆき、かわって貿易港までの輸送が有利で、大規模に栽培できる土地での茶生産に傾斜していった。この中で、山地型茶業と平地型茶業というふたつの茶生産様式が発達した。

#### 4.2 茶を支えた生業複合

藤川に限らず、茶業と他の生業を複合させることは、茶の生産において重要なことであった。

地理学者の山本正三は日本の茶業には、山地型、山沿い型、台地型の3種類があるとし、歴史的には山地型から山沿い型、台地型の順に進展してきたと述べる（大石、2004）。山地型茶業は焼畑農業に付随して発達し、山沿い型は稲作農耕、あるいは樹園農耕と結びつき、台地型は特に安政年間からの輸出産業として近代茶業の担い手となった類型であるとされる。静岡県で言えば、中級茶量産方式をとる牧ノ原や御前崎は台地型茶業の典型、玉露の生産で有名な岡部は山沿い型、高級茶産地として古くから有名な天竜、川根、本山などは山地型茶業の代表である。

牧ノ原では、明治の半ばの茶業の不況の際、低地に水田を持っていた農民だけが耐え抜き、廃業せずにすんだという。台地型茶業においても、生業を複合させることが茶業の存続と結びついていたわけであるが、山地型茶業では殊にその傾向が強く、より多くの生業と結びついていた。

川根や本山といった、全国的に高級茶と認知されている茶は照葉樹林帯の焼畑農耕とともにあった。そこでは麦や雑穀、芋、豆などが自給用に栽培されており、米のほとんどは商品作物を売って平地から移入していた。山間の産物を利用してシイタケやワサビ、コンニャク、木炭、紙すき、川魚、薬草、熊胆（くまのい）、藤布などとともにヤマチャを栽培し現金収入を得ていたのである。

藤川でも茶を生計の主軸としながら、時には他の生業に強く依存していた。明治期には殖産興業政策から茶業、林業、養蚕業などの換金作物の栽培が本格化される一方で、各農家が自給用作物を栽培して生計を立てていた。燃料革命が起こるまでは、山を中心として複合的な生業が営まれていたのである。

戦後の藤川でも、茶の専門化が進む時期と兼業化が進む時期がありながら、いずれの時代も、生業複合によって、時代を乗り切ってきた。

次の図を見ていただきたい。戦後の中川根町域の農家戸数の推移である。

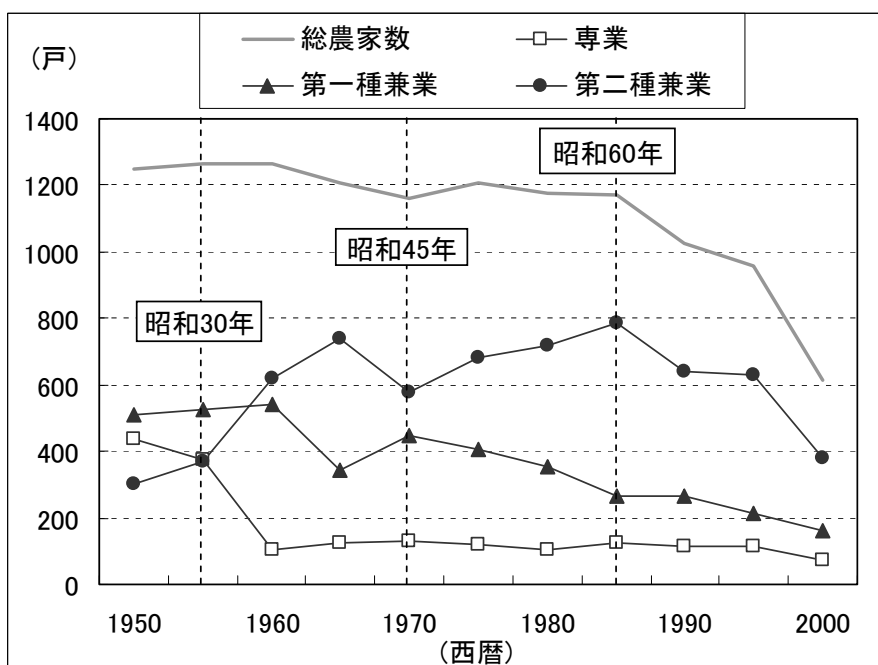


図7 中川根町域における農家数の推移

こうして見ると、中川根の農家数の変化にはいくつもの転機があったことが伺える。まず茶が斜陽産業と呼ばれた昭和30年代に入ると第二種兼業農家が倍増しているのに対し、専業農家の戸数は昭和25(1950)年から昭和35(1960)年までの10年間で、3分の1近くにまで減少している。しかし昭和40年代の茶バブルの時代に入ると、第二種兼業農家から第一種兼業農家へという動きがあったように見受けられる。これは単純に茶業の好況の中で、茶から得られる収入の比重が増したためだと思われる。ただここで注目したいのは、昭和45年には茶業の繁栄に反し、農家戸数自体は減少しているという点である。団塊の世代が一斉に都会に向けて集団就職し始めたことがその一因であるかもしれない。

昭和50年代に入ると再び、第二種兼業農家の比重が高まり兼業化が進んだことが分かる。これは昭和45(1970)年にできた矢崎計器やその関連工場に就職する人が増加したこと、またこの頃活発だった公共事業を請け負っていた土建業の成長が背景にあると思われる。また昭和50年代初頭に茶価が頭打ちとなる一方で、製茶コストは上昇し茶農家は逼迫していった。その中で、息子が茶園を継がずに外に働きに出るのを、父母は止めることができなかったという。こうして、昭和60(1985)年までは、茶農家の子息が次々と茶以外の職種に就いたため、家庭内での農業収入の割合が減少し第二種兼業化が進むが、それ以降は第一種、第二種ともに農家数が減っていることが分かる。中川根の総農家数も急激に減り始めるが、専業農家数にあまり変化が見られないことから、この農家数の減少が兼業農家の減少に由来するものであることが分かる。兼業農家ではそれまで、父母が茶園を経営し、子供が他の職種に就くことでリスクの分散と家庭内での生計の安定を図るといった戦略をとってきたのだ。

近年の茶を中心とした生業複合は、経済的な価値だけではなく積極的な意味を持っているようだ。

ワサビ栽培、ヤマメやイワナなどの養殖、イノシシの飼育、ソバの栽培など幅広い副業を持つY氏は、生業の複合は半分趣味も兼ねているといい、もともとは「山間地のコンプレックスを逆手にとって、山間地でしか出来ないことをしようとしたのが始めたきっかけだった」と語ってくれた。山地型茶業と生業複合を端的に表す言葉として注目できる。

また他方で、茶のモノカルチャーを危惧する人も多く、「お茶に固執せずに、他の特産物を織り交ぜて柔軟に対応していかなくゃならん」とG氏は語ってくれた。茶だけに頼らない重層的な町づくりが目指されるべきで、それには地域が一丸となって行動することが求められている。

### 4.3 世界の中の日本茶

日本茶というものはつくづく不思議な飲み物である。ここでは嗜好飲料としての日本茶の特殊性について、積極的な機械化、膨大な製造コスト、高度な品種化という3つの観点から考えてゆきたい。まず日本茶の特殊性の一つに、高度に機械化された複雑な加工技術を持つという点が挙げられる。農作物の栽培と機械化は、現在では切っても切り離せない関係にあるが、それが茶では殊に強いのだ。

茶という商品は、栽培、製造、再製、販売という4つのプロセスを経て作り出されるが、茶では特にその製造と再製加工において非常に多くの機械を必要とする。まず製造段階、つまり荒茶ができるまでの過程であるが、収穫した生葉をそのまま放置しておく、熱を帯びてすぐに発酵が始まってしまうので、回転式コンテナなどに入れ湿度の高い空気を送り水分の保持と呼吸熱の低下が図られる。その後、蒸し機に始まり、冷却機、葉打ち機、粗揉機、揉捻機、中揉機、精揉機、乾燥機、袋詰め機を経て、ようやく中間商品である荒茶が完成する。何故ここまで多くの機械が必要になるかという、明治時代に初めて発明された製茶機械がそもそも、先行した手揉み製茶の各工程を忠実に再現することから始められたからで、これらの機械全てを揃えるとなると「フェラーリが買えるくらい」の金額になるそうだ。

しかし茶の旅はまだ終わらない。その後の再製加工の過程で、まず篩い分け、切断、木茎分離、風選の4工程を経て茶葉の大きさや種類を揃える。その後、茶葉を更に乾燥させ貯蔵に耐えられるように、あるいは茶に独特の香ばしさを持たせるために「火入れ」という作業が入る。その後、「合組み（ごうぐみ）」といって、選別の終わった茶をブレンドして、各種グレードの市販茶に分類し、それを最後に計量、包装し、ようやく市販の茶ができて上がるのである。この再製加工の専門化・肥大化が進んだ結果、藤川でも茶栽培農家の中から、再製加工業に転進する方が現れたのだ。

そして日本茶の特殊性の二つ目は、その製造コストの高さにある。茶の製造には、上記のような莫大な設備投資が必要であるだけでなく、その機械を動かす大量の化石燃料が必要不可欠なのだ。茶の葉には、約75パーセントの水分が含まれているが、これを製品化するには茶葉の水分を3~4%にまで減少させる必要があり、そう考えるとこの複雑な製造工程は、ひたすら茶葉の水分を飛ばしてゆく過程であるといっても過言ではない。大石貞男氏によれば、荒茶1キログラムを製造するために重油1リットル、ガス0.15キログラムを必要とするというが、ここまで熱エネルギーを消費する農作物は他に類を見ないという(大石、2004)。また、こうい

った製造工程だけでなく、その栽培や販売においても、茶は多量のエネルギーの投下を必要としている。特に茶は嗜好飲料であるが故に、限られた茶園の中から最大収量と最高品質を引き出さなければならず、そのために他の農作物とは比較にならない程多くの肥料や農薬を必要としてきた。それらの合成に費やされる間接的なエネルギー消費量はもちろん、他にも動力摘採機や防霜ファンの投入・維持といった栽培上の諸経費、さらに冷蔵庫や窒素充填機、再製加工に配達代金といった販売上のコストも膨大なものになる。

そしてこれに続く日本茶の特殊性の3つ目は、高度な品種化である。ヤブキタという単一品種の過剰な市場占有率が問題となって久しいが、それだけ日本では茶の品種に対する関心が高いということである。これだけ細分化され、管理化された品種が存在する嗜好飲料というのは、世界広しといえども日本茶だけだと思われる。コーヒーや紅茶などにも品種は存在するが、そういった品種は依然としてブルーマウンテンやダーズリンといった産地銘柄に隠れた存在であるに過ぎない。また、こういった品種茶や畝作りによる土地の有効利用によって、茶畑の単位面積当たりの収量は激増していった。太平洋戦争直前の昭和14(1939)年の1ヘクタール当たりの茶収量は、中川根村で1,260キログラム、徳山村で1,385キログラムであったのに対し、それから25年後の昭和39(1964)年の中川根町では6,488キログラムになり、更に昭和48(1973)年には史上最高の9,110キログラムを記録している。同じ作物で、これだけ単位面積当たりの収量の増加があるというのは、栽培技術や品種改良による効率化の凄まじさを物語っているとと言える。

以上、日本茶が嗜好飲料の中でも稀有の存在足りうる理由を述べてきたが、それらは全て、開国以来日本が劇的な変化を遂げたということに起因している。つまり、開国当初の日本は安価な労働力を大量投下して、茶や生糸といった農産物を欧米向けに輸出していた。しかし、その日本の国際関係上の立場が、経済的にも政治的にも一変し、輸出向けとして生産が本格化した日本茶が戦後、日本の飲み物として国民に定着したのだ。

## 5 終わりに

スギやヒノキ、その他多くの林木は、伐採した分だけ新しく植林するのが普通であり、切り株から再生した枝葉が、再び次代の林木まで立派に揃って育つということはまず無い。しかし茶は、その特性として極めて強い再生能力が認められており、地際から地上部全体は丸ごと刈り払ってしまっても、数年後には再び枝葉が生い茂る見事な樹冠を形成する。

かつて焼畑農耕が行われていた頃、山を焼いた後に、一番初めに芽を吹き出すのが、この茶の木であったという。また、針葉樹を伐採して地表に光が当たるようになると、それまで何も無かった地面から、一斉に茶の木が姿を現したのだそう。この驚くべき茶の再生能力は、どういうわけか藤川の方々にも共通するようで、幾度にも渡る茶業の低迷期を経験しながらも、最後まで藤川から茶畑が失われることは無かった。

「さあなあ、気が付いたら茶ばらにいたっけよ」

これは私が、どうして茶農家になったのですかと聞いたときに、農家のおばあさんが答えてくれた言葉だ。戦後、自給作物の栽培をする傍ら、荒れ果てた茶園の中へ再び入っていった藤川の人々。生まれた時から見てきた茶の木を、ただひたすらに育て続け、気が付けば全国有数の茶産地になっていた。今となっては、なぜ自分がそこに立っているのかは分からない。けれど茶と二人三脚で歩いてきた道のりだけは、今もこの場所にはっきりと残っている。

最後になりましたが、今回の報告書は、お忙しい中お話しを聞かせて下さった藤川の皆様方、様々なご指導を頂いた先生方、そして同じ文化人類学コースのみんなのご支援とご協力が無ければ到底書き上げられなかったと思います。今回の藤川地区のフィールドワークに携わった全ての方々に心からの感謝を申し上げるとともに、皆様に出会えたことを私は、心から嬉しく思っています。

#### 参考文献

大石貞男

2004 『大石貞男著作集 5 茶随想集成』 農産漁村文化協会  
中川根町史編さん委員会

2006 『中川根町史 近現代通史編』 静岡県榛原郡川根本町  
淵之上康元、淵之上弘子

1999 『日本茶全書』 農山漁村文化協会

## 付録 藤川で栽培されている主な茶品種 (※藤川での、栽培シェア順)

品種名 (登録年) 早晩生	来歴・概要	香り・味わい	栽培・製茶・販売上の留意点
やぶきた (1953) 中性	清水区の杉山彦三郎氏が100年前(1908年)に、在来実生から選抜。言わずと知れた品種茶の横綱で、日本の茶葉の7~8割近くを占め、他の全ての品種茶の価格や、摘採期、味わいまでもがやぶきたを基準に評価される。	茶の品種の代表格で、米業界で言う「こしひかり」の位置に相当する。 品質は、煎茶として極めて良好で、独特の強い香りを持ち、滋味は優雅で甘みに富む。	炭素病には弱いですが、あらゆる土地で安定した味わいと高収量を実現するオールラウンドプレーヤー。品種茶の最古参でもあり、戦後、和製煎茶のスタンダードとしての地位を確立した。
おくひかり (1987) 晩生	やぶきた(♀)と中国種(♂)との交配。	水色は明るく、滋味はソフトだがやや強い渋みがあり清涼感を感じる。光沢の強い濃緑色の茶葉からこの名が付いた。	晩生品種で、やぶきたよりも耐寒性と炭素病に強い。
山の息吹 (1997) 早生	やぶきた自然交雑実生から選抜。 中川根町の山間地から収集されたためこの名が付いた。旧系統名は、中川根5。	渋みは少なく、濃厚な旨みを感じられる品種。	早生種の割りに寒さには強いが、凍霜害対策には万全を期す必要あり。元来やぶきたと組み合わせることで茶業経営の安定を図ろうと開発された品種。
静 7132 (昭和40年代) 晩生	静 7132 というのは系統番号で、正式名称はまだない。清水では「マチコ」と呼ばれている他、「さくらかおり」の名で販売するところもある。 栽培農家が少ないため希少価値が高く藤川でも多く栽培されている品種。	桜葉を連想する香りで女性に人気。苦味・渋みの無い甘みと抹茶のような濃い水色が特徴で子供にも飲みやすい。赤っぱい芽が特徴。	晩生であるため凍霜害に強い。病気にも強く収量も多いが、茶葉が大きくしっかりしているので浅蒸しよりも若干長めに蒸す必要がある。
さやまかおり (1971) やや早生	やぶきた自然交雑実生から選抜。 埼玉県狭山市で育成されたのでこの名がある。	葉が肉厚で、光沢はやや黒みを帯びやすく苦渋味が出やすいため、ややくどくなりがち。しかし、濃厚な香りが特長でカテキン含有量も多い。	多収で耐寒性に優れるが、炭素病には極めて弱い。肉厚であるため、十分な蒸しが必要。

品種名 (登録年) 早晩生	来歴・概要	香り・味わい	栽培・製茶・販売上の留意点
くらすわ (1967) 中性	やぶきた実生選抜。茶業試験場のある菊沢市倉沢の地名が由来。旧系統名は、静7111。旧来の煎茶品種。	渋みの強さに特長があるメリハリのある味わい。中級茶量産地帯で、ブレンド用に栽培されること多し。	土壌を選ばず、育成旺盛で多収であるが、品質がヤブキタよりやや劣る。
つゆひかり (2000) やや早生	静7132(♀)とあさつゆ(♂)との交配。名の由来は、天然玉露といわれる父親のあさつゆから。最近注目されている。	光沢のある淡緑色の茶葉と、明るい緑色の水色が秀逸で、フルーツのような爽やかな香りを持つ。滋味も温和で調和が取れている。	炭素病に極めて強く耐寒性にも優れ収量も多い。やや早生でやぶきたとの組合せに最適。
かなやみどり (1970) 中晩生	やぶきたを父とする。金谷にある国立茶業試験場で育成されたため、この名が付いた。	ミルクフレーバーと言われる、花のような甘い香りが特長。水色は濃い。やぶきたに匹敵する優良品種として、期待された。	病気に強いが、土地を選ぶ。中晩生であり耐寒性もあるため寒冷地にも適する。ただ機械摘みを繰り返すと、成長が鈍化。
するがわせ (1961) やや早生	やぶきた自然交雑実生から選抜。旧系統名、静7109。	一番茶が良好で品格のある芳香を持つが、甘みに乏しい。二番茶以降はやぶきたに劣る。	早生種のため、凍霜害を受けやすい。
やえほ (1954) 早生?	静岡在来選抜。	杉山彦三郎氏が選抜したと言われる。やぶきたと並ぶ最古参。	
香駿 (2000) やや早生	くらすわ(♀)とかなやみどり(♂)の交配。	その名の通り、持続性のある清涼感を持つ優れた香りが特長。水色は濃く、渋みと旨みの調和のとれた豊かな味わい。	多収性で、耐寒性も強いが、炭素病にはやや弱い。
やまかい (1967) 中性	やぶきた自然交雑実生から選抜。旧系統名は、静7166。漢字で書くと「山峽」。静岡県茶業試験場にて大石貞男氏が育成。	濃厚さには欠けるが苦渋味少なく旨みがあり、覆下茶用(玉露など)としての適性がある。爽やかな香りと程よい渋みが特長。一般には収量を確保するためのブレンド用に加工されるようである。	夏葉の品質が良く、被覆栽培との相性の良さから、かぶせ茶生産地で根強い人気。炭素病と耐寒性に劣る。また、やぶきたに比べ二番茶以降が極めて良い。



品種名 (登録年) 早晩生	来歴・概要	香り・味わい	栽培・製茶・販売上の留意点
おくみどり (1974) 晩生	やぶきた(♀)と在来種(♂)との交配。	光沢は濃緑色で、香味は爽やかですっきりしている。これといった欠点も個性もないが使いやすい品種である。	晩生多収品種で栽培や製茶が容易。もともと、やぶきたとの組合せにより摘採期の拡大や労力分散を計る目的で作られた。
おおいわせ (1976) 早生	やえほ(♀)とやぶきた(♂)との交配。 大井川の名前から命名。静岡県茶業試験場にて大石貞男氏が育成。旧来の煎茶品種。	品質はやぶきたと同程度に良好。爽快な香気と渋み、旨みのバランスの取れたマイルドな味わい。中生種であるやぶきたとの組合せに好まれた。	早生品種であるため晩霜の被害を受けやすく、また炭素病にも弱い。
あさつゆ (1953) やや早生	宇治在来種から選抜。旧来の煎茶品種。	甘みが強く渋みが少ないため、天然玉露と称される。葉は小ぶりで鮮緑色で、水色は少し青みがかった緑色。	初期育成が劣り、収量が少ない。土所を選ぶ気難しい性格で、霜害にも注意が必要。
紅富貴 (1993) 中生	母はべにほまれ。父母ともにインドから導入された完全な紅茶種。	多量のメチル化カテキンを含むが、これは発酵させると消失されてしまうので、最近では、紅茶にはせず粉末緑茶として飲まれる。	もともと紅茶、反発酵茶用の中生品種。アレルギーに効果があるというメチル化カテキンを含む。