



蒸した茶葉を揉まずに乾かしてできた「碾茶(石臼で挽くと抹茶になる原料葉)の荒茶」

NHKの大河ドラマ『青天を衝け』で描かれた渋沢栄一の実家は、養蚕家兼、藍葉を栽培して加工し藍玉を生産する藍生産家でした。米や野菜のように調理してすぐ食用になるのではなく、藍(染料の原料・こうぞ(和紙の原料)などのように一定以上加工して人に利用される作物を工芸作物といいます。茶もまた工芸作物で、栽培から商品化に至る(工程)と【工程諸段階での茶の状態】は、抹茶

一・茶は工芸作物

宗偏流門人各位様をはじめ、お茶人・お茶好きの皆様には、日頃よりご厚誼を賜りまして、誠に有り難うございます。

当社は、旧山城国のほぼ中央、京都府宇治市小倉町にあります。旧山城国は古代より都に近いため大陸由来の文明の恩恵を受けやすく、農業技術先進地域でした。当家の先祖は恐らく大昔からの小倉土着で、江戸時代には既に茶の栽培を手掛けており、徐々に問屋の性格を強め、今日に至っております。

さて、私は茶業界人ですので、抹茶や茶業界について寄稿致します。抹茶を多方向から眺めることにより、その実際と社会全体から見た位置付けみたいなものを、大まかにバランス良く掴んでいただけることを目指します。多方向からのアプローチになりますので、途中で唐突に話題が変わったりしますことをご容赦下さい。



拝見場と呼ばれる審査室で碾茶を審査する小山政吾社長

抹茶を多方向から眺める

文・写真 小山 政吾 (山政小山園 代表取締役社長)

抹茶はミルクや砂糖、炭酸水と混ぜるなどさまざまな飲み方、またアイスクリームやケーキといったスイーツに使われるなど、茶道の世界以外でも身近な存在になってきました。また近年、抹茶の持つ高い健康効果が注目され海外でも人気を集めています。そんな抹茶と茶業界について、山政小山園の小山政吾社長にご寄稿いただきました。

藍も茶も、穀類のようにヒトの生存上不可欠なものではありません。従ってこれら工芸作物は、人々の暮らしが一定以上豊かでないと消費されませんから、生産もされません。室町時代には町衆と呼ばれる富裕な都市住民が増加し、生存する以上の豊かな暮らしを求めました。畿内を中心とする先進的農業技術を持つ農村はそれに応えました。農村民は都市住民に工芸作物やその加工品を渡し、代わりに通貨を受け取ります。このように、工芸作物を一つの媒体として、都市と農村の相互依存と貨幣経済が発展しました。この時期に村田珠光が侘茶を説き、茶道が戦国武士の間

二・日本の経済史における工芸作物の位置付け

の場合、次の通りです。

〔栽培・摘採〕↓〔生葉〕↓〔荒茶製造〕↓〔荒碾茶〕↓〔精選〕↓〔仕上げ碾茶〕↓〔合組〕↓〔挽上げ用仕上げ碾茶〕↓〔挽上げ〕↓〔抹茶〕↓〔包装〕↓〔商品〕

荒茶製造は生葉を蒸して乾燥する工程です。生葉は変質(酸化)するので、摘採後速やかに蒸して酸化酵素を不活性化します。蒸したらすぐに乾燥しないと変質し、保存もできません。つまり、摘採から荒茶製造までを速やかに行う必要があるのです。渋沢家の藍玉工場が藍畑近くにあったのと同様に、荒茶工場は茶園近くにありま



現在でも自園で手摘みを続けている

で流行したのも、その背景には同時期のこのような経済社会の進展があったと考えられます。

三、茶業界の構造

今日の茶業界の構造は、次の三段階に分けて整理できます。

(1) 生産家…(特徴) 栽培のみならず荒茶製造も行う

既に述べましたように、摘採から荒茶製造までを速やかに行うために、茶園と荒茶工場は近接し、栽培から荒茶製造までを同じ事業者が行います。茶業界において栽培者を「生産家」と呼ぶのは、栽培を行う事業者（ふつう言う「農家」）が、工場を持って荒茶製造も行うからです。

(2) 問屋…(特徴) 加工と流通の両方を行う

生産家から荒茶を仕入れ、荒茶製造の後工程である精選以降の加工工程を経て小売販売可能な商品をつくり、小売店（得意先）へ出荷します。

仕入れに際する値決めは商品価値に直結するので特に重要です。生産家との間での荒茶取引価格の決定をもって茶に単価が付くことを起点として、茶は経済的カウントが可能社会的存在となります。

生産家・小売店と比べて事業者数が少なく、実質的な金融的機能を含む在庫機能を持ち、生産家と小売店との間に位置しますので、流



昭和初期（戦前）の茶園風景

通面では扇の要的な存在です。

(3) 小売店

消費者に最終販売を行います。ちなみに当社の業態は「(1) 生産家 + (2) 問屋」です。今日では「(2)」に軸足を置いた経営を行っています。今も祖業のルーツを守り、茶園の栽培と荒茶製造を行っています。

問屋によって、「(2)」であったり「(2)

ました。

四、抹茶の用途、消費市場の違い

飲用と食品加工用に大別できます。

飲用の中では、茶道の場で使用される部分と、茶道と直接関係無く日常の場などで飲まれる部分とで、やや性格を異にします。

アイスクリームやスイーツに使用される食品加工用抹茶は、約三十年前から急速に消費が拡大し、今では飲用消費量を大きく上回っています。品質は概して、飲用よりも苦渋みが多くても可とされており、価格が低い傾向にあります。

飲用と食品加工用の抹茶原料である「碾茶」は今や、京都府内に限ると首位の生産茶種です。抹茶の香味と糖や乳との相性の良さは、加工用抹茶という新規大消費市場の獲得を可能とし、これは茶業界にとって誠に幸運なことでした。

五、茶道と抹茶

申すまでもなく、抹茶は菓子や道具とともに、茶道を行う上で必要なものの一部です。一方、前段からご理解いただけます通り、茶道関係は抹茶の需要先の大切な一部です。ここにも、室町時代以来続く、都市と農村の相互依存関係を見て取ることができます。五年間のサラリーマン生活を終えた私は家庭に入り、抹茶を主力商品とする当社にある



昭和初期（戦前）の出荷風景

+(3)」であったりと、色の違いがあります。当社は、得意先である小売店との競合を避けるために、「(3)」は行ってきましたが、近年の世の中の急速な変化の中で、如何にして消費者の皆様へ当社商品をお届けすべきかという課題があります。

また、「(1) ↓ (2) ↓ (3)」のチェーンには通常大きな変動がありませんので、このチェーンが問屋ごとの香味の筋を作ってきた

者として必要な素養を授かるために、裏千家業跡 金澤宗維先生の門を叩きました。割と頻繁に催される稽古後の飲み会やレクリエーションが楽しくて続いていた劣等生なのですが、奥深く広がる茶道の入り口にお連れただけたことは、職業柄抜きにしても、私が生きる上での大きな糧となっています。

平成十年に父の代理で山田家初釜に参加させていただきました。これが私の茶道家元における初釜の初体験で、お家元も私も三十代前半でした。そのときの清々しい空気は深く印象に残っています。

その後二十年間、世の中の変化は激しく、社会も個人も変わることを要請されました。「不易流行」の解釈は諸説あるようですが、本質を変えないために変えなければならぬことは確かにあると思います。当社では近年、より多くの方に茶と当社のことを知っていただくためにホームページをリニューアルし、その中で最近の取り組みなども掲載しております。ぜひ一度ご覧下さい。

【山政小山園ホームページ】

<https://www.yamamasa-koyamaen.co.jp>

小山政吾（やませいご）
株式会社山政小山園 代表取締役社長。
昭和六十二年一橋大学経済学部卒業後、旭硝子株式会社（現AGC）に五年間勤めた後、平成四年に株式会社山政小山園に入社。平成十八年に同社代表取締役社長に就任。現在、京都府茶協同組合副理事長、京都経済同友会幹事を務める。