

明治維新後、アメリカ向け茶の輸出がますます活発になり、各地で茶園をつくる者が激増しました。牧之原、三方原などの大茶園開拓に旧士族が当たったことはよく知られています。朝比奈村では明治三年、徳川藩土石川謙次郎が桂島字朝比奈山の千余町歩もの官有林の開墾を許されました。

その後、茶価が一時的に暴落すると粗悪な粗製茶が出回り、輸出先のアメリカの信用をなくすなどトラブルが続きましたが、これを機に茶業組合が発足し、粗悪茶の取締りが行われました。

明治十八年には手動による蒸機と乾燥機が発明され、これまで人力に頼っていた工程が機械化されましたが、機械化が進むと品質低下の問題も生じました。大正末期、不況に見舞われた朝比奈村では良質のこもかけ茶（玉露）を手揉み栽培し、静岡の間屋へ安く売ってしのいだようです。

●手揉み技術の確立まで

お茶は古くから茶の枝を折って火であぶり、そのまま煮出して飲むという方法や、茶芽や茶葉を一緒に釜に入れ、カラカラになるまで煎じ、これを煮出して飲むという原始的な方法で飲まれていました。

揉む製茶方法として伝わるものではなく、『黒製』が登場します。これは大釜に茶葉を入れて熱し、反復攪拌させた後、いったん釜から出して手揉みし、再び釜に入れて炒煮した後、取り出して手揉みし、桶などに入れて発酵させ、自然乾燥させるという製法で、蒸さないために乾燥程度が低く、番茶のように黒く仕上がったため、その名が付けられました。

次いで『青製』という蒸し・煤炉方法が登場します。釜の中に水を入れて沸騰させ、

昭和期に入り、製茶機械は電動化され、生産効率が上がりましたが、戦争の影響で茶業は大きな打撃を受けました。

終戦後、息を吹き返した茶業は、やぶきたなどの品種茶が台頭し、機械も大型化、共同化が進みましたが、古来より伝わる手揉み技術を伝統の技として保存しようという活動も各地で活発です。

静岡県の製茶技術

玉露は製茶工程の中で偶然の産物として生まれ、茶樹を被覆し、日を避けて育てるという特異な栽培方法をとっています。そこで、静岡県では今までお茶がどのように作られてきたのか、岡部が玉露産地となるまでにはどのような変遷があったのかを考えてみます。

十文字の渡し木を乗せてその上に生葉を入れ、荒目の籠を被せるという方法。香りによって蒸し具合を測り、取りだした後には手揉みし、煤炉の上で乾燥させます。

静岡県内の製茶技術が飛躍的に進化したのは、江戸末期のことです。

天保八年（一八三七）、志太郡伊久美村の坂本藤吉が宇治の茶師又兵衛らを招いて、生葉を最初から炉の上で揉み乾かすことを学びました。宇治製法は、炉上には竹を渡して助炭を置き、その上で茶葉を揉み切りするという、近代的手揉み技法の基礎ともいえるべき製法で、このとき初めて静岡県に宇治製法がもたらされたのです。

坂本藤吉より手揉み技術を学んだ者は各地で品質の高い茶づくりに励み、明治初期までの数十年間、大いに製茶技術が向上し、多くの手揉み名人を輩出しました。朝比奈村内谷の杉山惣右衛門は、安政三年（一八