

日本茶業・茶貿易の160年―展示全体をめぐる歴史的背景―

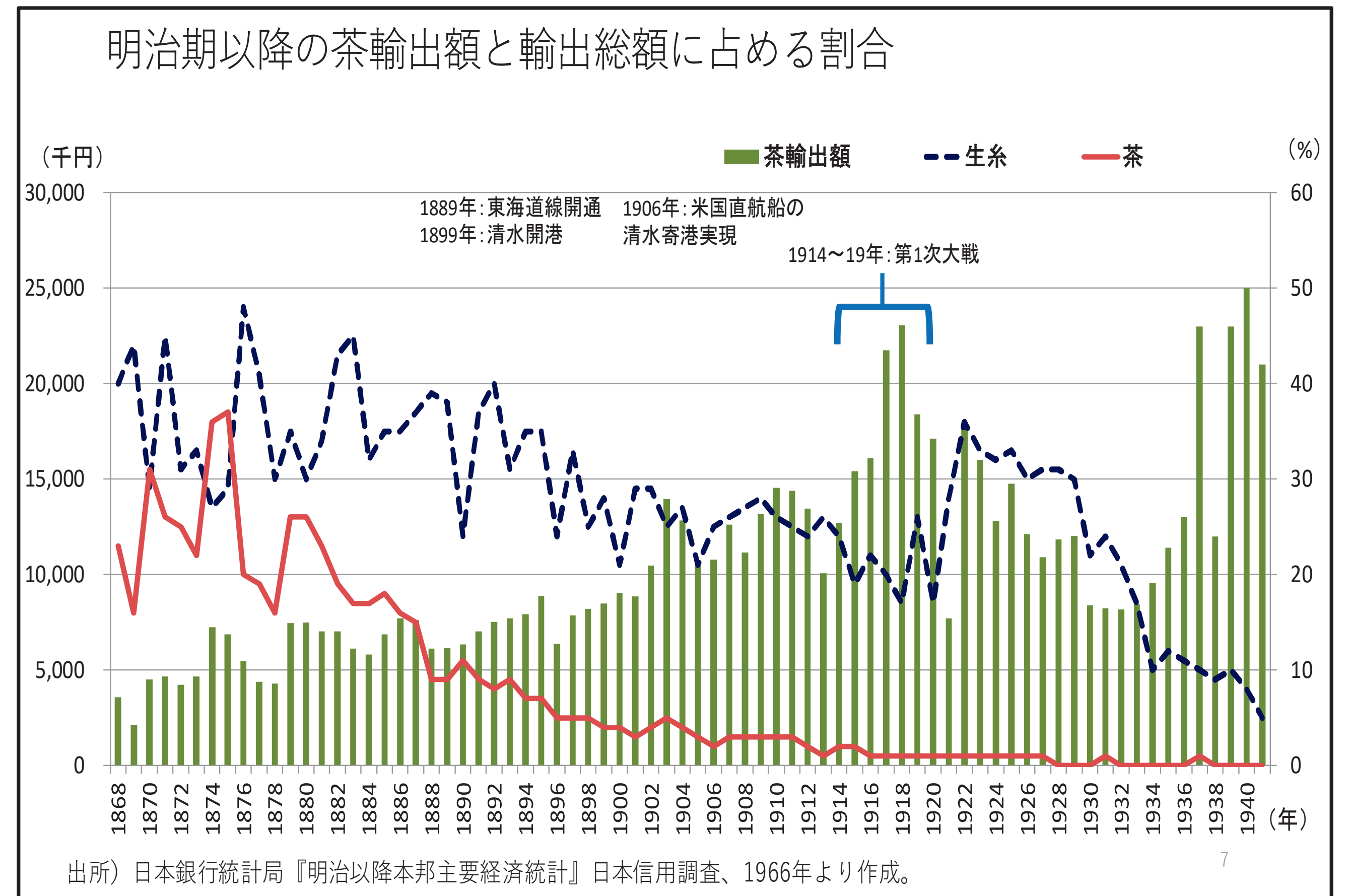
粟倉大輔（静岡県立大学グローバル地域センター）

当展示会の内容は、主に経済・産業・貿易の面からみた静岡茶および日本茶の歩みに関係するものとなっています。そのことを踏まえて、ここでは、来場者の皆様の展示会への理解をより深めていただくために、これまでの160年間の日本茶業や茶貿易の展開の大まかな流れをみていきたいと思います。

戦前の動き（茶の生産・輸出について）

今からちょうど**160年前の1859年**に、日本と欧米各国との貿易が本格的に始まります。そのときから輸出されていた日本茶は、**生糸とともに日本の主要輸出品**としての地位を確立するのです。これを受けて、日本各地で茶生産が盛んとなっていきます。生産されたのは主に**煎茶**で、江戸時代中期の1736年に京都宇治の**永谷宗円が開発した「宇治製法」**をベースに作られた茶でした。それが**緑茶**として輸出されました。

右図でわかるように、茶の輸出額割合は次第に低下していくものの、それでも輸出は継続しています。第一次大戦期（1914～19年）には輸出の最盛期を迎えました。しかしながら、20世紀に入ってから**アメリカにおけるインド・セイロン紅茶との競争**で日本緑茶が劣勢に立たされるなど、日本茶輸出は徐々にその勢いを失っていきます。**輸出先は今述べたアメリカが中心**でしたが、第一次大戦後には販路拡大のため、**北アフリカやソ連、中東**などへも日本茶は輸出されました。しかしながら、1930年代の日本をめぐる国際情勢の悪化、さらにはアジア・太平洋戦争の勃発で、こうした新販路拡大の動き、さらには日本茶輸出そのものがほぼ途絶えてしまうことになったのです。

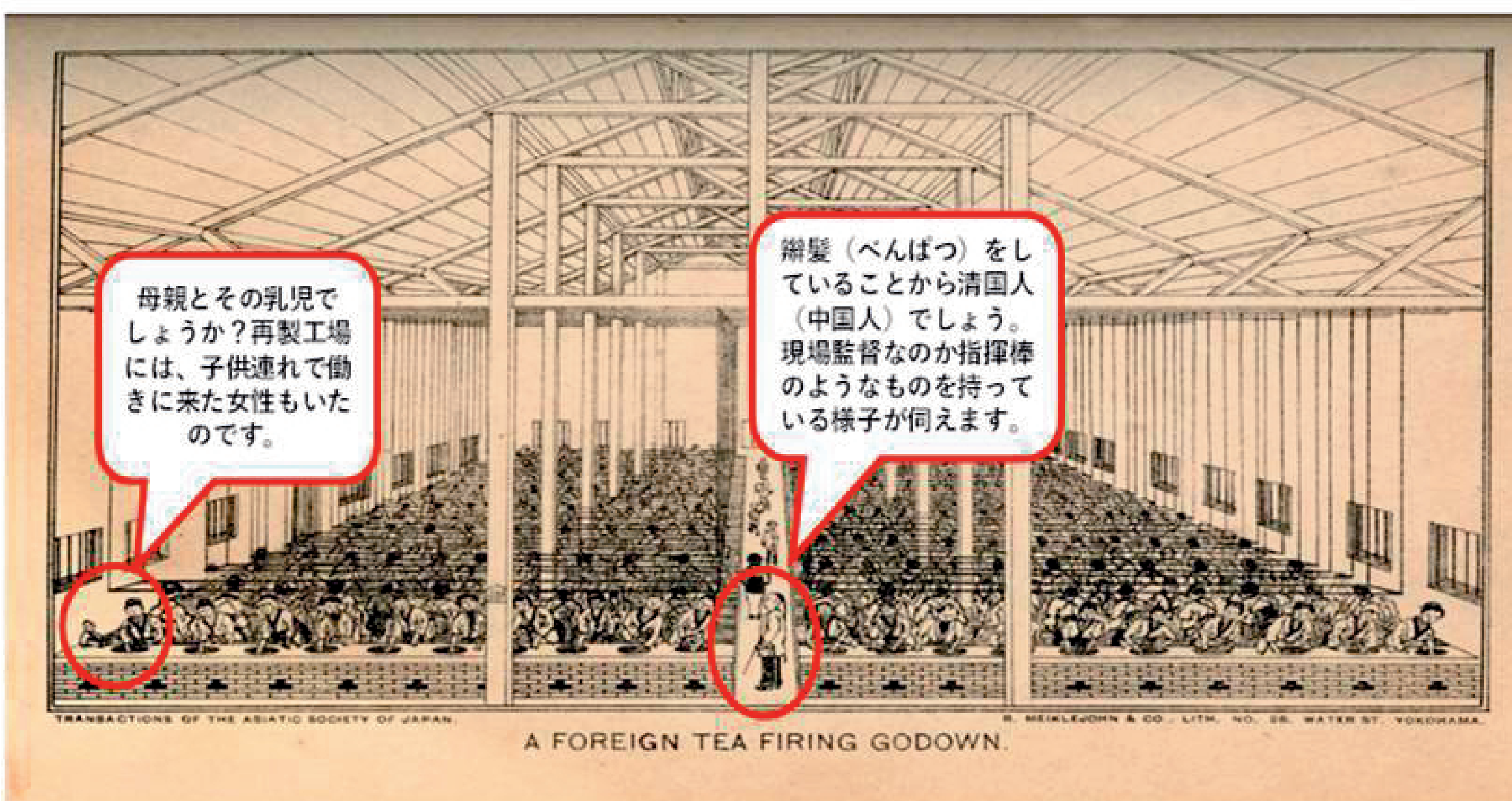


戦前の動き（茶の再製について）

戦前期、特に明治期における茶業の特色は何かといえば、**茶の再製**といってよいでしょう。**この再製工程を経ないと茶は輸出することが出来なかった**からです。この工程は、主に茶葉に**艶出しを施す着色**と、茶葉を**再乾燥させる火入れ**でした。また、各産地の茶を合組（ブレンド）することも再製工程では行われていました。**この工程を経た輸出茶が詰め込まれた茶箱に張られたのが蘭字です。**

この再製技術は日本独自のものでも欧米のものでもなく、**幕末期に中国から導入されたもの**でした。このため**茶再製に関する文献や資料には、清国人（中国人）がよく出てきます**。労働者は経済的に貧しい**日本人の既婚女性労働者＝「再製茶女工」**が中心でした。再製は横浜や神戸にあった居留地で行われ、**その工場は外商が経営していました。お茶場**と呼ばれた工場内の労働環境は劣悪そのものでしたが、その分高賃金を獲得できる場でもありました。後に再製は静岡でも行われ、ここでも女性労働者が働いていますが、その頃にはすでに機械化が進み、女性が苦しい労働に従事することはありませんでした。

居留地の再製工場（お茶場）



出所）Gribble, Henry "The Preparation of Japan Tea (Illustrated)". Transaction of the Asiatic Society of Japan, Vol.12,1885.

・左図は、「再製茶女工」たちが**鉄釜の中の茶葉を素手で扱っている**光景です。

・横浜居留地では、全体で3,000～8,000人が働いていたとされ（なお、同居留地に住んでいた欧米人と中国人の合計はほぼ3,000～4,000人）、**その多くが「再製茶女工」**でした。

・再製機械を発明したのは、静岡出身の**原崎源作**です。原崎はまた、日本茶輸出にも携わっており、**富士合資会社（富士製茶）**を設立した人物でもありました。