

茶園所得の向上を

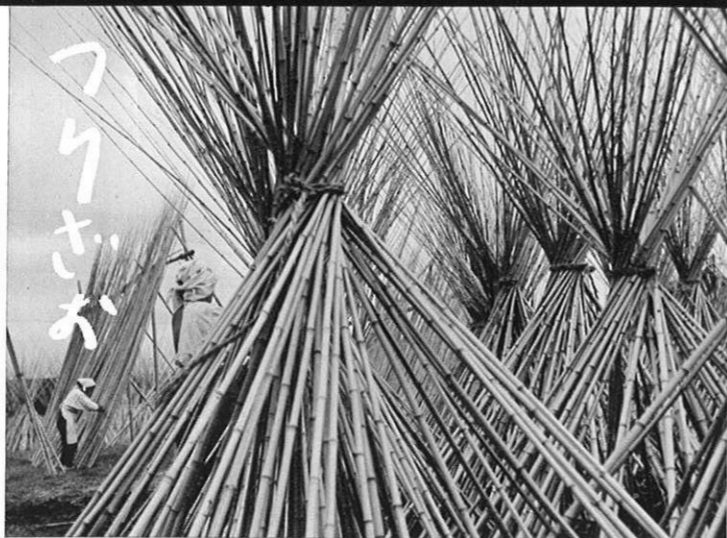
★これからの球磨茶

球磨茶は、わが国の山茶利用のなかで最も早くから発展し、その歴史は京都宇治よりも古いといわれている。しかし球磨茶が一般的に市場に出荷されたのは、二六五年前の元禄十年。五木茶が八代へ移出されたことが相良藩誌に記されていることから、これが最初の出荷だとされている。

昭和初期からの球磨茶

球磨茶の振興が革新的に行われたのは、明治以後茶が諸外国に輸出されるようになってからである。即ち明治八年、当時の農商務省は大分県と、熊本県の球磨郡に山茶を利用した紅茶の振興を図るため、紅茶の伝習所を設けた結果、一時本邦紅茶唯一の生産地ともなった。また明治三十四年から大正元年に初めて県の補助により、従来の日干茶などの旧式製茶法から手製伸茶（ホイロ製

釣りシーズンを控えて、人吉市内のつりざお業者は、いま製造に追われている。原竹「コサンチク」は、熊本、鹿児島、宮崎が主産地であるが、なかでも人吉、球磨地方のものは、軽く、しかも弾力性に富んで良質といわれ、年間の生産量は、一本ざお、継ぎざお合わせて100万本を超える。つりの醍醐味をたんのうささせてくれるバネと腰の強さは、化学製品には求められない竹ならではの味があり、しかも値段が手頃とあって、海外での人気は上々。年間50〜60万本が海外に輸出されているが、その割合はヨーロッパ各国へ7割、アメリカ3割といったところ。いまや人吉のつりざおは、世界に知られた特産品なのである。



上・油ぬきしたサオはさらに天日で乾燥する。

茶)の施設改良が二五カ所行われ、静岡製法の茶に改善された。更に大正七年、製茶機械の導入されるに及び、球磨茶は急激に品質・生産が向上し、県内生産量の六割を占めるに至った。したがって販売先も県内外はもとより、遠く朝鮮、満州等にも輸出され、地域経済の中核として益々寄与するところとなった。

時代の流れとお茶

戦後、茶が見返り物資として脚光を浴びるようになって、県でも茶を重点振興作物としてとりあげ、振興をはかった結果、山茶が茶園基盤の整備が不必要な利点から、再び山茶の利用度は急激に高まり、生産は全国に先がけ復興するに至った。

しかし全国的に茶の主産地が回復するにしたがい、また山茶の生産性の低いことが問題化したため、昭和二十七年、四浦村(現在相良村)に山茶を園業化し、栽培の近代化を図るべく県茶業試験場の分場(現在の球磨茶業指導所)を設置し研究改善に努め、五木、相良、水上、山

江村の各地に一〇〇畝の茶園を造成し球磨茶の振興をはかった。

その後国民生活の向上が進むにしたがい、お茶の嗜好が年々上質茶に移行したため、し好にあわなない山茶利用の球磨茶は敬遠されるようになり、一方農村労働力の流出に伴い山茶は次第に放置されるようになった。

このような品質と生産性の両面から山茶利用に依存度の高い球磨茶の生産は急激に低下し、製茶工場一〇七、生産量五〇〇トの生産から、昭和四十二年初めには工場数六二、生産量二五〇トに減少した。県では山茶利用の衰退が初まる昭和三十四年にこのような不安定な生産を改善し、球磨茶業の在り方を指向するため、相良村、山江村を茶の特産地に指定し、品種茶園による集団化をはかり、球磨地域の茶業振興の拠点としてきた。しかるに、地域産地における生産改善は品種茶園の造成や移出向の生産など意欲が高まってきたが、茶を地域産業として取りあげるまでには至っていない。

集団茶園と工場の大型化

球磨の茶業はこのような伝統のもとに推移してきたものであるが、最近全国的な茶の生産の動向から、遠からず主産地が九州地方に移行するように伝えられていることから、本県における茶の生産の地位はますます高まっていくものと思



上・継ぎざおの継ぎ目は補強のため生糸で巻かれる。

下・継ぎざおは、最後の仕上げとしてサウンドペーパーで肌をみがき、ニスをぬれば出来あがり。



われる。特に球磨地方は好適地であるが、最近の近代化された茶業は、集団茶園と製茶工場の大型化により、均質的規格茶の生産をはかり、品質低下の防止につとめている。又計画的出荷による価格安定をはかるための低温貯蔵庫を保有することに、生産性は高まり、茶園所得は向上し、産業的にも企業化されるので、農村地帯における工場誘致に優る受益性があると確信されている。

更に茶業の近代化は従来一〇町当り三三〜三五人必要とした栽培労働力が茶摘みの機械化で二〇〜二五人に減少され、また製茶工場でも多くの労働力と終夜作業の重労働が余儀なくされたものが、全自動化された新しい機械では殆ど労働力に作業が進められることは、農村労働力の流出下においても茶業の適応性は大きいものである。したがって生産の近代化は広大な集団茶園のもとに生葉生産と加工を有機的に結合した新しいしくみが必要なのである。

このような近代化設備は個人企業としては困難な点が多いので、茶栽培組合等の協業体で製茶工場をつくり、品質の向上と茶園基盤の拡大をはかりながら、流通面については農協による共販体制の確立とその所要施設となる低温倉庫、及び簡易再製施設等の整備充実が生産流通面の合理化と人口流出に対応する新生産体系となり、今後の球磨茶の生産のすがたとなるべきであろう。(農業改良課)



上・一本ざおは、まず竹の枝おとしからはじまる。下・バーナーの炎であぶりながらゆがみをのばす。この作業が一番むずかしい。



下・煮えたった可溶性ソーダの湯に10分〜15分つけて油ぬきをする。

