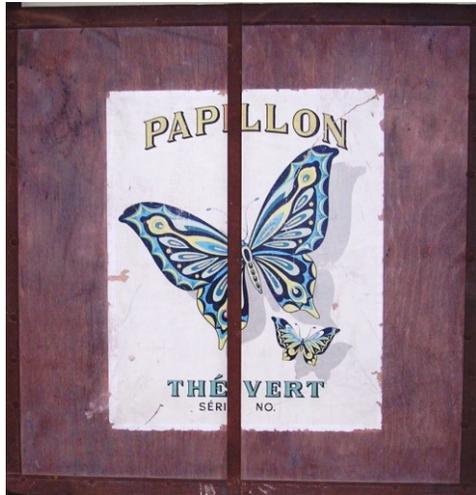


# FRUIT &

# TEA TIMES



最新の研究成果を分かりやすく解説

日本から海外へ輸出された茶箱と蘭字

巻頭言 「千両みかん」は、真の価値

カチャカチャTIPS

特集記事 「茶業研究の新たな取り組み」

「八十八夜」って

・日本茶海外輸出と農研機構の取り組み

どういう意味なの？

落

語家さんには扇子と手拭い、そしてお茶は付きものです。お茶を題材にした落語としては、知ったかぶりが滑稽な「茶の湯」、茶殻が主役の「お茶汲み」、「饅頭こわい」ではお茶が話の落ちになります。また、果物については、リンゴ買ってとねだる子供の「初天神」、梨が出てくる「佃祭り」、「あたま山」では食べたサクランボの種から育った頭の上の桜の花見で大宴会するイルージョン。



「千両みかん」は、真の価値

そして、果物と落語といえはなんとと言っても「千両みかん」でしょう。今回は、この「千両みかん」で一席お付き合いのほどをお願いいたします。



さて、4月の着任時の所長就任の挨拶として、日園連（日本園芸農業組合連合会）に行きました。日園連は、青果・花きの取扱規模日本一を誇る東京都中央卸売市場大田市場の広大な敷地の中の一画にあります。

果樹茶業研究部門

所長 湯川 智行

**大**田市場は平成元年開設と  
 のことで、大田への移転前は、  
 JR秋葉原駅近くの神田市場に  
 あり、日本農業新聞が今も秋  
 葉原にあるのはそのためとも  
 聞いたことがあります。その秋  
 葉原の神田市場も元は神田多  
 町にあったとのことで、多町の  
 神田市場とその卸問屋  
 が、表題の落語「千両みかん」  
 の舞台になります。



「千両みかん」という話は、

とある大店の若旦那が病に罹り、夏の盛りのみかんが食べたいということから始まります。今では夏でもハウスマカンが手に入りますが、江戸の頃には真夏のみかんを手に入れるのは無理難題。江戸中を探し回りますが、やっと多町のみかん問屋「万惣」の蔵の中から1つだけ腐っていないみかんが見つかりました。その値段がなんと千両、という話です。たかが落語の話ですが、長く語り継がれた話には、意外にも深い意味合いがあります。この話からもいくつか学ばないとあると思います。

◆ ◆ ◆ ◆ ◆  
**ま**

ず、旬の認識と重要性についてです。みかんの旬を認識せず、若旦那の望みを真夏に安請け合いました番頭は、旦那から「もしみかんが見つからず子供が死んだら番頭は磔<sup>はりつけ</sup>」と脅され、みかんを探し回る姿が落語らしく滑稽に描かれています。多くの農産物や水産物にも、旬は今や失われつつありますが、季節に季節のものを食べることの有り難み、季節の重要性を改めて教えてくれます。そして、みかん問屋のれんを掛けた意地とも言います。でしょうか、みかん問屋の番頭が言うには「みかん問屋は夏場であつてもみかんが無いとは言

えません。毎年、何万のみかんを無駄にしてもみかんを保存しています。だから、千両ということだそうです。のれんとは、毎年損失を出してもいづれ夏場の貴重なみかんは高く売れるという見立てがとれること、リスクを取りながら商品価値を高める重要性も教えてくれます。



# 「千両みかん」は、真の価値

この話の落ちは、十房からなる千両のみかんのうち三房ほどもらった番頭が、三百両ほどの価値があると思ひ込み、みかんと共に夜逃げをしてしまい、笑いとともに幕が下ります。

**大**金を手にしたなど日常を逸脱した時、人間は常軌を逸すること。しかも今回の大金を得たことは勘違い。その勘違いとは、**真の価値を見極めず取り違えたこと**から起きています。このことは万事、そして研究開発にも当てはまるものと思っています。



**写真1** 神田青果市場跡地  
秋葉原UDXビルの派出所前の生け垣の中にあります。





### 写真3

万惣あとのホテル  
万惣のあとは、今は  
ビジネスホテルにな  
っています。万惣は、  
フルーツパーラーを  
展開したり、西瓜糖  
といったジャムのよ  
うな商品が大ヒット  
したとか。



**写真2** 神田青果市場発祥之地  
神田多町大通りにあります。碑文には、  
市場で働く若い衆を「いなせ」と云い、  
神田っ子なる勇肌とあり、神田祭りの  
千貫神輿も神田市場に由来します。

4月から所長を務めていま  
す。これまで、稲、麦、  
大豆で、視線はせいぜい高  
くてもトウモロコシ。今、  
昼休みの圃場散策では果樹  
を見上げて視線はぐっと高  
くなり、そして3次元の生  
態系の豊かさを楽しんでい  
ます。ホトトギスは恋愛中  
で「特許許可局」、知財戦略  
も訴えます。落語を聞くの  
も好きですが、本来アウト  
ドア派です。  
写真は、昨年の岩手山登山  
より。

ゆかわ  
ともゆき



## 「日本茶海外輸出と農研機構の取り組み」

**現**

在、海外における日本茶の需要が増加し、輸出が増えています。政府の「農林水産物・食品の輸出拡大実行戦略」では、茶は輸出重点品目の一つに選定され、さらなる日本茶輸出の拡大が期待されます。本稿では、日本茶海外輸出の歴史を振り返るとともに、これからの日本茶海外輸出への農研機構の活動と茶業研究の取り組みについて紹介します。



ざっくり日本茶海外輸出の歴史

### ・ファーストコンタクト

日本茶の海外輸出は、オランダ東インド会社が1610年に平戸から輸出したのが最初で、これが東洋の茶と西洋の初めての出会いです。当時の日本における喫茶文化の発達は西洋人に衝撃を与えました。しかし、鎖国により、日本茶が世界に広まる機会は失われました。

### ・日本を支えたお茶の海外輸出の盛衰

1853年のペリー提督の浦賀来航以降、海外との貿易の扉が開かれ、1856年に九州産の釜炒り茶(写真1左)6トンが長崎の女性商人、大浦慶によりアメリカへ輸出されます。その後、日本茶の生産量と海外輸出は急増し、1885年に生産量の90.4%が輸出されました(表1)。輸出用茶箱には「蘭字」と呼ばれる特徴的な意匠が施されました(写真2)。当時、茶は

茶業連携調整役

吉田 克志



写真2 輸出用茶箱

側面に日本緑  
茶・釜炒りNo.5  
と表記あり。



写真1 釜炒り茶(左)と蒸し製玉緑茶(右)

釜炒り茶は静岡県で一時期製造禁止となり、その代替として、蒸し製玉緑茶が輸出用茶種として開発されました。両者の外観は良く似ています。

生糸と共に輸出主力産品として外貨獲得に貢献したこと、喫茶文化よりも国際商品としての価値が重視されました。主な輸出先は米国で、ミルクや砂糖を入れて飲用されました。その後、着色や異物で増量した粗悪茶の輸出が問題となり、米国向け輸出が減少します。この粗悪茶追放の一環として、1893年に静岡県では釜炒り茶は製造禁止になりました。1917年は第一次大戦でイギリスの紅茶の流通が

ストップした影響もあり、日本茶海外輸出量が最大となります。その後、日本茶の輸出先は米国からソビエト連邦や北アフリカ諸国に変わりました。これらの地域では、中国産釜炒り茶が好まれましたが、静岡県では釜炒り茶が作れないため、煎茶製法を改変し、釜炒り茶の外観と香味を模した蒸し製玉緑茶(写真1右)が輸出用茶種として開発されました。日本茶輸出は第二次大戦で中断、戦後に再開されますが、徐々に海外産茶に押されて、輸出量が減少していきます(表1)。

## 21・日本茶輸出再始動

世紀になると、世界的な健康志向の高まりと日本文化の浸透につれて、海外で美味しい日本茶が注目を集め、再び輸出が伸びています(表1)。最大の輸出相手国は米国で、特に抹茶の需要が

伸びています。過去の失敗に学んで、高品質で美味しい「本物」の日本茶と喫茶文化の輸出を並行して進めることが重要と考えます。

表1 明治以降の緑茶生産量と輸出量の変遷

西暦	和暦	生産量 (t)	輸出量 (t)	輸出率 (%)
1885年	明治18年	20,542	18,560	90.4
1900年	明治33年	28,529	19,344	67.8
1917年	大正6年	38,622	30,102	77.9
1930年	昭和5年	45,630	16,880	37.0
1941年	昭和16年	61,907	12,296	19.9
1946年	昭和21年	21,418	3,370	15.7
1950年	昭和25年	41,725	7,232	17.3
1954年	昭和29年	67,830	17,178	25.3
1964年	昭和39年	83,280	3,423	4.1
1975年	昭和50年	105,409	2,210	2.1
1985年	昭和60年	95,500	1,805	1.9
1989年	平成元年	90,500	635	0.7
1993年	平成5年	92,100	305	0.3
2000年	平成12年	89,300	684	0.8
2005年	平成17年	100,000	1,096	1.1
2010年	平成22年	85,000	2,232	2.6
2015年	平成27年	79,500	4,127	5.2
2019年	令和元年	81,700	5,108	6.3

出典：新茶業全書、令和2年度茶関係資料。

## 農 日本茶海外輸出に農研機構が果たす役割 国際対応

農研機構では、日本茶輸出に資する活動や研究を行っています。皆さん「ISO○○××」という表示を見たことありませんか？国際標準化機構(ISO)は国家間の製品やサービスの交換を助けるため、多岐にわたる分野で国際規格を標準化する活動を行っています。お茶の国際規格は食品部会／茶分科会(ISO TC34/SC8)で審議され、規格化されます。農研機構は2008年から会議に出席し、

「緑茶の定義」(ISO11287・2011)の策定に協力し、現在、日本が中心で進めている「抹茶の定義」の策定に必要な技術レポート作成を進めています。また、2012年から国際連合食糧農業機関 茶に関する政府間グループ (FAO IGG on Tea、写真3)に研究職員を派遣し、国際的な茶の残留農薬基準策定や茶の国際市場や地球温暖化の影響等、様々な情報の収集と日本からの発信を行い、日本茶海外輸出における輸出環境の整備の一翼を担っています。



写真3 第21回FAO IGG on Tea本会議(インドネシア、2014年)

## 海外輸出に資する茶業研究

### 海

海外輸出用茶の増産のため、輸出相手国の残留農薬基準値をクリアできる病害虫総合防除の導入による、輸向け日本茶栽培体系の構築と普及について、植物防疫研究部門と連携して取り組んでいます。また、海外輸出で需要の高い抹茶・粉末茶に適した新品種「せいめい」を育成し(写真4)、九州沖縄経済圏スマートフードチェーンプロジェクトにおける海外輸向け茶産地形成や生産者への技術支援を進めています。

# 茶 終わりに

は中国から伝来し、日本で独自の製茶法や喫茶文化が花開きました。現在の日本茶は、淹れた時の緑色が美しく、「うま味が強い」特徴を持ち、海外産の緑茶と比べて差別化ができます。これからも、農研機構は日本茶海外輸出の持続的発展のために貢献します。

よしだ かつゆき

研究推進部研究推進室  
茶業連携調整役

(枕崎茶業研究拠点駐在)

プロフィールは、Fruits & Tea Times No.2  
にあります。



写真4 抹茶・粉末茶に適した新品種「せいめい」

上段は一番茶園相（覆い下栽培）、  
下段は左から碾茶（抹茶原料）、  
抹茶の色沢、  
泡色。



# カチャカチャ TIPS



## 「八十八夜」ってどういう意味なの？

(回答者)

茶業研究領域

茶品種育成・生産グループ 主任研究員

山下 修矢

### 「夏も近づくと八十八夜」

このフレーズ、皆さんも一度は耳にしたことがあるのではないのでしょうか？ あるメモディーとともにこの句を口ずさむ方も多いかと思えます。それもそのはず、これは『茶摘(ちやつみ)』という歌の冒頭句で、昔から小学三年生の音楽の教科書に掲載されてきたからです(はつきりとは覚えていませんが筆者もきつと少年時代に音楽の時間に歌ったのでしよう)。

日本の歌百選にも選定されている『茶摘』の歌詞はこの後「野にも山にも若葉が茂るあれに見えるは茶摘みじやないか あかねだすきに菅(すげ)の笠」と続き、曲を聴いていると茶畑の中で摘み子さんがお茶を手で摘んでいる様子がまぶたに浮かびます(写真1)。ところで、歌の中の「八十八夜」とはいったいどういう意味なのでしょう？ 八十八夜は季節の移り変わりを私たちに教えてくれる日本独自の暦日、すなわち雑節の一つ



写真1 摘み子さんがお茶を摘む様子

です。八十八夜と呼ばれるのは、立春から数えて八十八日目にあたるため、毎年だいたい5月1日か2日が八

十八夜にあたります。なぜ八十八日目を特別視するかという、その頃の霜を「八十八夜の別れ霜」と呼んでそれ以降霜が降りにくくなることで、茶摘みや稲の種蒔きの目安とされてきたからです。なお、「八十八夜」の「夜」って何？と思われる方もおられると思います。「八十八夜」は月の満ち欠けを基準としていた旧暦（太陰太陽暦）の時代から使われており、当時は「夜」を一日の基準としていたため「八十八日目＝八十八夜」になったと言われています。

現在では早生品種の導入や、九州などの暖地でのお茶の生産量が増えたことで八十八夜よりも前に新茶がお店に並ぶことも多くなりました。お茶の収穫においても機械化が進んだことで、産地では摘み子さんの「あかねだすきに菅の笠」の姿の代わりに、摘採袋を装着した摘採機を持ち合つて収穫する姿（写真2）や、赤い乗用型の摘採機を運転して収穫する光景（写真3）を見ることができます。今年の八十八夜（5月1日）はもう過ぎてしまいましたが、来年（5月2日）もぜひ新茶を楽しんだり、お茶の収穫風景を發

見したりして春から夏への移り変わりを感じ取っていただけたらと思います。



写真2 可搬型摘採機でお茶を収穫する様子



写真3 乗用型摘採機でお茶を収穫する様子

## 編集後記

お茶は中国が起源の飲みものです、このことはFruit & Tea Times 1号で詳しく紹介しています。中国では紀元前から飲茶の習慣があったようですが、不思議なことにシルクロードを通じてアラブ世界やヨーロッパへ伝えられたという記録は残っていません。マルコポーロの「東方見聞録」にも全く記載が無く、交易品ではなかったようです。本稿の「日本茶海外輸出と農研機構の取り組み」で記述されるように、ヨーロッパ人が日本の「茶の湯」文化に遭遇した事が、後の茶の世界展開につながっていると考えて良さそうです。

初めは神秘的な文化として、次に富を生む商品として、茶は世界の歴史にも大きな影響を与えました。日本でも茶の歴史は長くいろいろな言葉が今でも使われています。現在飲むお茶は緑色が基本ですが、「茶色」は昔の茶の色から出来た言葉です。現在では「茶髪」という言葉は、染めた髪以外にも脱色した髪にも使われるようになっていて、「茶髪」って何色？という脳トレ問題になりそうです。他にも、「無茶」、「茶番」、「お茶の子さいさい」、「茶飲み友達」、「茶々を入れる」、「お茶を濁す」など身近な言い回しがた



くさん思いつきますが、どれも何かほっこりした楽しい雰囲気がある言葉ばかりです。傍らにお茶がある生活が、楽しさや充足感を伴っているからでしょう。

アダムU2

## Fruit & Tea Times

2016年 11月 1日 創刊  
2021年 7月 1日 26号刊行

刊行/国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構  
果樹茶業研究部門

企画・編集/研究推進部研究推進室 TEL 029-838-6447

住所/ 〒305-8605 茨城県つくば市藤本2-1

URL: <http://www.naro.go.jp/laboratory/nifts/>