

令和6年度 「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業

佐賀県 嬉野市「うれしの釜炒り茶」の食文化ストーリー

【佐賀県 嬉野市】

・嬉野市は、佐賀県南西部に位置し、西は長崎県に隣接しており、佐賀・長崎の県境にまたがる多良岳を中心とした山々に囲まれ美肌の湯として有名な嬉野温泉があります。古くから、温泉を利用した観光業だけでなく、“うれしの茶”と呼ばれるお茶の生産も盛んな地であります。



【釜炒り茶は「うれしの茶」のルーツ】



・嬉野では、緑茶の中では全国的に珍しい玉緑茶(グリ茶)を生産しています。独特の丸みを帯びた形状をしており、釜で茶葉を炒って製造する釜炒り茶、蒸して製造する蒸し製玉緑茶を主に生産を行っています。その中でも釜炒り茶の歴史は古く、1504年(室町時代)には明から渡来した陶工「紅令民」が南京釜を持ち込み、釜炒り茶の製法を伝授したと伝えられています。

釜炒り茶

・現在では蒸し製玉緑茶が嬉野市内でも多く製造されており、嬉野にお茶が伝わったとされる時からの製茶方法である釜炒り茶でも、ほとんどが機械を使って製造がなされています。ただ、嬉野式と呼ばれる傾斜をつけた茶炒り釜(唐釜)を使って手作業で釜炒り茶を製造している生産者が現在も残っています。



嬉野式傾斜釜

【嬉野で愛され続ける釜炒り茶文化】

・嬉野市内には多くの茶畠とお茶農家が存在しており、昔から釜炒り茶を原点とするお茶作りが行われてきました。室町時代から続けられてきたと考えられる嬉野の伝統的な釜炒り茶ですが、明治時代になると、明治政府より蒸して製茶を行う「伸び煎茶」が日本国内で主流となり嬉野でも転換が進められることとなりました。しかし佐賀・長崎両県下からは、伝統的な“うれしの茶”が求められていたため、釜炒り製法からの転換は広がらず、「釜炒り茶」の製造は続けられることとなりました。昭和の中頃になると日本全体のお茶が「伸び煎茶」主流となり、嬉野でも蒸して製茶を行う茶農家が増えることとなりました。しかし、この流れの中でも嬉野では、全国で主流となっていた「伸び煎茶」ではなく、従来の「釜炒り茶」の形状を踏襲した「蒸し製玉緑茶」への転換が進むこととなりました。その流れは、現在の嬉野でも続いており、「蒸し製玉緑茶」を中心とした茶業が営まれ続けています。

・嬉野では、お茶のお祭りとして、「新兵衛さんまつり」や「献茶祭」が行われています。現在、嬉野市内で製造される釜炒り茶もほとんどが機械式の釜炒り茶となっており、手揉み釜炒り茶は、非常に稀少なお茶となっているため、お茶に関する祭りや行事での献上品として使用がなされています。嬉野に住む人々にとってお茶や釜炒り茶は欠かすことのできない文化となっています。



新兵衛さんまつり



献茶祭

【今回の食文化ストーリーでの取り組み】

- ・手揉み釜炒り茶文化の情報発信力の強化を目指し、手揉み釜炒り茶文化について学んでいただくためのアーカイブとパンフレットを作成しました。また、うれしの茶伝統の歴史についての報告書を作成しています。今後はこれらコンテンツを嬉野市内の“うれしの茶交流館チャオシル”で展示を行い、更にインターネット上でも閲覧出来るようにし、嬉野の釜炒り茶文化の認知度アップに取り組みます。



動画リンク先

【まとめ】

嬉野には昔から変わらず残り続ける伝統的な釜炒り茶と釜炒り茶をルーツとして発展していった伝統のお茶作りがあります。嬉野におけるお茶は産業としての側面だけでなく、地域の文化としても根付いています。また釜炒り茶は、嬉野を語る上で欠かすことのできない存在でもあります。そのような中であっても、残念ながらお茶農家の高齢化による後継者不足の問題など課題を抱えています。

今年度は、文化継承を目的として嬉野の若手農家団体である「嬉野茶業青年会」と手揉み釜炒り茶文化の研修会に取り組みました。青年会との取り組みは今後も継続して行い、文化継承に努めたいと考えております。「うれしの釜炒り茶」の食文化を、嬉野市民だけでなく多くの方へ情報発信すると共に、後継者育成のための技や知識の伝承についても引き続き幅広く取り組んでいく必要があると考えております。

【今後の取り組み】

1、釜炒り茶文化の周知

- ・市内学校などへのパンフレット配布に取り組む予定。

2、嬉野釜炒茶協議会とのコンテンツの共有と利用促進

- ・協議会による販売会などを含めたPR活動での作成したコンテンツの積極的な利用促進に取り組む予定。

3、嬉野茶業青年会への継続した研修会と、佐賀県茶商工業協同組合などの茶業関係への新たな研修会の実施。

- ・継続した研修会の実施と新たな団体への研修会の実施による釜炒り文化の更なる広がりに取り組む予定。