



まごころ銘茶 狭山園だより

平成27年10月

小江戸、川越、蔵の街として人気だが、この川越にはもう一つの顔がある。本川越の駅にほど近い住宅街の中にひっそりと佇む天台宗別格本山『中院』。山門を抜け本堂を左にすすむと墓地の入口に『狭山茶発祥の地』の石碑がある。平安時代に天台密教の伝播と共に、その儀礼の供物として茶が持ち込まれた。中でも最澄の弟子である円仁が開山した無量寿寺建立（830年）に際し、比叡山より茶の実を携え境内に薬用として栽培を始めたのが川越茶（狭山茶）の起源とされている。その後戦国の混乱の中で生産は一時廃れるが、江戸時代後期に宇治の蒸し制煎茶の製法を取り入れ復興し、これが現在の狭山茶につながっていく。1858年に鎖国が解かれ、海外への輸出が始まると、狭山茶産地は八王子の商人を介



して積極的に横浜港への出荷を始める。当時日本の輸出主力品といえは生糸と茶。徐々に狭山茶の評価は上がって輸出量は増大していったものの、手揉みの茶は生産コストが高いため利益が上がり、1890年代から登場してきたインド・セイロン紅茶に市場を奪われていくことになる。しかしこの時期に狭山茶独自の『狭山火入れ』という技術が生

今回の取材は、この『狭山火入れ』とは…という疑問が出発点でした。私は人間市博物館A.L.I.T.に副参事として学芸員の工藤宏さんを訪ねました。工藤さんは人間市の市史を研究していましたが、旧家にある古文書を調べていくと、茶の取引に関する文書に遭遇することが多くなり、茶の流通や



学芸員/工藤宏さん

歴史、文化に興味を持つようになったといえます。「火入れは、茶の仕上げの最後の工程です。かつて狭山の職人はホイロの上で『もり火』『すり火』『だき火』という作業に、それぞれ30分ずつ1時間半かけて火入れをしていました。他の産地ではせいぜい30分から40分の工程ですから、いかに時間をかけて火入れをしていたかということですね。これだけ火入れに時間をかけると茶の表面に傷がつき白っぽくなってきます。当時狭山茶が『白茶』と言われる所以です。まだ明治の頃は全く違っ

# 火香に酔う

## 伝統の「狭山火入れ」

埼玉県人間市

て茶の樹も在来種で、小さくて硬く厚い葉肉のため、風味を出すための方法だったのでしょう」と工藤さんは丁寧に話してくれた。そして『狭山火入れ』が行われるようになったもう一つの背景に輸出との関係が強かったという。

「この頃は横浜からサンフランシスコまで約20日間の航路です。そこから東海岸まで大陸を鉄道で渡り、保管や荷解きで一か月以上はかかりました。いくらしっかり梱包しても、今ほどの技術はありません。そこでより強く火入れをすることで茶の水分量を減らし、変質しにくくしたのが始まりのようです。その上、米人は青臭い香りを好まなかったようで、あくまで紅茶の代替品としての茶で、砂糖やミルクを入れて飲んでましたので多少火入れが強くても構わなかったみたいです。出荷する際には再生火入れとかいって鉄鍋で炒っていたくらいですから」

その茶畑は今、三番芽と言われる秋芽が吹き出し、明るい緑に色を変えている。これが母葉となり、来年春の新茶を育てていく。手摘みから機械摘みに、手揉みから機械製茶に変わっても狭山の風土が作り出す茶作りは継承されていくに違いない。双木園の三代目は97歳を迎えて健在である。そして毎日、畑に出るのを楽しみにしているという。

「この頃は横浜からサンフランシスコまで約20日間の航路です。そこから東海岸まで大陸を鉄道で渡り、保管や荷解きで一か月以上はかかりました。いくらしっかり梱包しても、今ほどの技術はありません。そこでより強く火入れをすることで茶の水分量を減らし、変質しにくくしたのが始まりのようです。その上、米人は青臭い香りを好まなかったようで、あくまで紅茶の代替品としての茶で、砂糖やミルクを入れて飲んでましたので多少火入れが強くても構わなかったみたいです。出荷する際には再生火入れとかいって鉄鍋で炒っていたくらいですから」

「今、私の畑では『やぶ北』『さやまかおり』『ふくみどり』という品種の茶樹を三分の一ずつ栽培しています。が、やっぱり茶の生産地としては北に位置するので冬が寒い分、葉は厚くなってきます。だからどうしても火入れは強くなりま

ます。そして狭山茶独自の、『白園一自製一自販』という業態がつけられていきま

その後、1920年頃には海外市場から撤退し、国内市場へ販路を転換していきます。畑も改良し、宇治から大量の茶種を買い付け、機械製茶の導入にも成功し



双木園/双木幸男さん