

ちやま てふ

入間市博物館元学芸員
工藤宏

埼玉県入間市の小高い台地の上に1994年に開設された入間市博物館がある。

埼玉県入間市の小高い台地の上に1994年に開設された入間市博物館がある。主には地域の歴史や情報の提供、そして狭山茶の主産地として茶文化の展示、講演などもおこなっている。この博物館で開館からの学芸員だった工藤宏氏（71）を訪ねた。

「大学の研究室などで古文書の仕事をしていました。結婚を機に入間市役所の市史編纂室に勤務しましたが、入間市が博物館をつくることになり、市史の編纂も一区切りしたところで博物館で働くことになりました。」

「人類と茶の関わりは、酒の文化にひびいてくるくらい長い歴史があると思う

てます。特に日本では江戸時代に永谷宗円らが開発した蒸し製の茶の出現が大きかった。『きゆうす』は元々中国福建省の沿岸地域で作られていた素焼きの湯沸かしだったんですが、それが日本に伝わり煎茶に使われるようになる。しかし素焼きはもろいことから釉薬をかけて硬くし、表面に山水画や花鳥図が描かれるようになる。この日

河越茶（川越市周辺）と言われています。これらのお茶がいつ頃から栽培されていたかについては、DNAでの研究が始まっているので、もうすぐ結果がでることでしょう」と工藤氏は話

●

明治時代に入り、茶の輸出が盛んになると、茶の品質の均一化が求められるようになる。それまでの不揃いの茶は輸出のさい外国商館で買いたたかれたりしていたため、製造技術の改良が進められていた。大正14年には、静岡で手揉み茶の標準製法がとられる。狭山茶の在来茶葉は硬くて小さかった。それを揉むには相当の力が必要で、焙

炉で乾燥させながらムシロの上で揉みこむことを繰り返した。さらに最後の乾燥工程「火入れ」は静岡では30分ですむところ1時間半かけた。これが後の『狭山火入れ』という独特の製法となり、コクのある味と力強い香りをつくりだしている原点となる。

大正10年頃から、インド、セイロン紅茶が低賃金の生産費と大茶園を背景に米国市場を席巻していく。機械化が遅れ、手揉みという高コストの日本茶は次第に市場を失っていくことになる。さらに大正初期に始まったラジオのメディアをいち早く取り入れたのがインド、セイロンを統治していた英国だった。ラジオを

活用した伝達力はさまざまな紅茶は瞬間に米国社会に溶け込んでいった。

●

狭山茶産地でも大正時代後期になるとようやく、川越市の医師、高林謙三が完成させた製茶機械を使った製茶が始まった。最初は共同工場でおこなっていたが、徐々に独立して自分で栽培した茶を自分で仕上げ、自分で販売するという狭山独自の形態ができてくる。

「明治、大正、昭和にかけて活躍した入間市出身の茶商、繁田百鑒齋（はんだひやつかんさい）という人がいるんです。『新茶道』を唱えてお茶をもっと身近なものへと運動をおこします。それまで狭山茶は多少

焙炉で揉んだ茶を販売したり、飛行機を飛ばし上空からビラをまいたりしたんです。さらに当時来日していたチャップリンに新茶を飲ませてるんです。狭山の手揉みの技術は、他の産地より優れているとわたしは思っています。機械製茶は手揉みの延長ですから、茶を触った感覚で蒸し加減、火加減を感じとれる技術がある。

これがうまいお茶をつくっていくんです。ただ残念なのが自販の部分が弱い。若い生産者にはパッケージを含めたプレゼン力を付けてほしい。自園、自製、自販という狭山だけがもつ強みをもっともつとアピールして規模は小さくてもそれを武器にして戦ってほしいですね」と工藤氏はやさしく背中を押す。

そしてこの金子台地根通りで100年以上続く製茶工場が今年の新茶を前に幕を閉じた。後継者がなく、またひとつ茶職人の技術が消えていった。またこれも現実か…。

まごころ銘茶 狭山園だより

いふく

令和7年

狭山茶の起源は鎌倉時代の慈光茶（ときがわ町）、



味が良くて売れてたんですが、宇治、静岡が宣伝に力をいれ始めると競争が激しくなっていました。そこで狭山茶業界は官民を挙げて昭和7年に浅草の松屋の屋上に茶畑を作り、芸者衆に茶摘みをさせて、

まごころ銘茶 狭山園