川根茶の品質の高さは先人達が積み重ねた歴史

川根地域にお茶づくりが伝えられたのは1200年代。静岡茶の歴史でも触れた聖一国師が静岡の足久保に蒔いた茶種が、大日峠を越えて大井川上・中流域へと伝えられたのが最初といわれています。また1600年代には、伊久美村（今の島田市）の坂本藤吉翁が近江の国から持ち帰った優良種子が、大井川中流域に広まったとも考えられています。

山深い川根地域では、何の作物を植えても収穫量は不十分なものでした。また猪や鹿などの獣害も多く、たびたび作物が食い荒らされたといいます。このため、獣害にあいにくい「茶」の栽培が普及していきました。1710年には年貢の一部をお茶で納めた記録も残されています。

江戸時代後半から幕末にかけて川根茶の製法は、釜炒（かまいり）から青製（あおせい）、そして宇治製（うじせい）へと変化していきました。横浜港開港時、川根茶は「外観を飾ることなく、色沢、香味、水色、蒸度、滋味にすぐれている」と商人に高く評価され、外国向けの重要な輸出品として脚光を浴びました。

故村松嘉蔵氏（1845年生まれ）は、横浜港開港時に各方面に働きかけ、東京や横浜方面への川根茶販売ルートを築きました。また同氏は1893年アメリカシカゴで開かれた「アメリカ合衆国国際博覧会」に川根茶を出品、入賞という成績を収めています。

1870年代の末、茶の粗製乱造のため茶価は全国的に下落し、茶業界は危機を迎えました。この流れを断ち切るため1885年、川根茶業組合が創設され、製茶競技会や茶業視察、製造法実習などの取り組みを推進し、川根茶の名声を保ったといわれています。

同時期に生まれた故中村光四郎氏（1885年生まれ）は、手揉みの流派「川根揉切流」を創設。積極的に県内外へ手揉み指導に出向き、川根茶を全国に広めるため力を尽くしました。

第一次世界大戦の時期（1914年頃）、イギリス紅茶の代替品として緑茶が空前の輸出量を記録します。川根地域でも生産が拡大、茶価も大幅な上昇を見せました。その後、大戦終結と同時に輸出は激減。茶価も下落を見せましたが、川根茶の価格は静岡県の平均価格を上回っていました。この地域が、良質な手揉茶を追及して研修・伝習を重ねてきた結果です。

このように川根茶産地は着実な発展を見せてきましたが、次第に物価の上昇に茶価が追いつかなくなり、茶業は経営危機を迎えました。製茶機械を積極的に導入すべきか、手揉み・手揉みによる品質維持を優先するか、川根地域は大きく揺れ動いたといいます。

1914年、川根茶業会は製茶機械使用禁止を求めて請願書を提出。品質の高い川根茶を守り抜くために必死に呼び

1931年　大井川鉄道開通時の茶出荷

全国茶品評会で川根茶が初めて日本一を獲得したときの銀杯　高松肇さん（地名）所有

かけました。県下全域で製茶機械導入が拡大したこの時代。県全体では手摘み・手揉みの茶が10％にまで減少したのに対して、川根地域では50％近くが手摘み・手揉みを守っていました。

1940年頃の茶摘み風景
（本号表紙写真）

太平洋戦争に突入した1940年代、茶園面積は著しく減少しました。食糧不足を補うため、多くの茶園が野菜などの畑に姿を変えたのです。思うように肥料や燃料が手に入らない時代。それでも熱意ある茶農家たちは、川根茶を守るため心血を注いだと伝えられています。

戦中から戦後にかけて生産量が激減した川根茶。この当時、小学生だった高松肇（はじめ）さん（地名）に話を聞きました。

「全国茶品評会が始まるより少し前、地名地区には手揉み技術に長けた人が何人かいました。川根茶復興のため、その人達が中心となって茶農家の指導に当たっていました。戦中戦後の食糧難の時代です。自分たちの食べ物もままならず、何も情報が入ってこない中、必死の思いで後進指導に当たっていたようです。藤川などから指導を仰ぎにくる人がいたほどです。大変な時代であっても、こだわりのお茶づくりを守り伝えることに誇りを持ち、情熱を傾けていたんだと思います」。

終戦の年、県全体の茶生産量は、戦前の約4分の1にまで落ち込んでいました。

1950年代から70年代、川根茶業組合の再結成や北榛農協の誕生など茶業団体の再編が進み、やぶきた種の普及促進が図られました。機械化や共同工場の再編も進み、川根茶の収量はめざましく向上していきました。

そして、高い品質を保持するため、全国茶品評会への挑戦が始まりました。1950年埼玉県で開催された第4回全国茶品評会で、川根茶が初の日本一を獲得。その後数多くの日本一を重ね、川根茶の名声を高めていきました。

先人達が築き上げた礎に、多くの人の努力が積み重なって、今日の山あいの高級茶「川根茶」ブランドが創り上げられたのです。

History　川根茶発展の歴史

1200年代	聖一国師が1241年に中国から茶の種子を持ち帰り静岡に蒔いたといわれる
1600年代	坂本藤吉翁が近江の国から持ち帰った種子を大井川上中流域に広めたといわれる
1602年	枝郷正島などで茶が年貢として納められる
1824年	文政の茶一件（茶生産者が茶価下落の原因を仲買人の不正にあるとした訴訟）
1885年	川根茶業組合が創設される
1893年	シカゴ万国博覧会で川根茶が入賞する
1950年	地名丸改第一製茶が全国茶品評会で川根茶初の優等（日本一）
1951年	山元薫氏が全国茶品評会優等受賞
1952年	高田一夫氏が全国茶品評会優等受賞
1953年	相藤要市氏が全国茶品評会優等受賞
1955年	高田一夫氏が全国茶品評会優等受賞
1963年	水川農事研究会が全国茶品評会優等受賞
1964年	水川農事研究会が全国農業祭で天皇杯受賞　町営農林業センターを開設
1965年	青壮年藤川部が全国茶品評会優等受賞
1969年	高田一夫氏が全国茶品評会優等受賞
1971年	山口晴雄氏が全国茶品評会優等受賞
1972年	山本猪一郎氏が全国茶品評会優等受賞
1974年	秋元敬二氏が全国茶品評会優等受賞
1976年	町・農協・茶業関係団体主催の「茶の動向と消費地の声を聞く会」を開催
1979年	茶園に凍霜害が発生し、天災融資法を適用される
1980年	町営茶業技術研修センターを開設
1981年	相藤久行氏が全国茶品評会優等受賞
1990年	高田一夫氏、滝秋道氏が手揉み技術により県無形文化財に
1991年	相藤久行氏が全国茶品評会優等受賞
1994年	フォーレなかかわね茶茗舘が落成
1999年	大嶋直一氏が手揉み流「川根名人茶」中国国際銘茶品評会金奨受賞
2000年	中川根産おくひかり「晩光」中国国際銘茶品評会金奨受賞
2001年	大嶋直一氏が手揉み流「川根名人茶」中国国際銘茶品評会金奨受賞
2003年	丹野浩之氏が全国茶品評会優等受賞
2004年	献上茶謹製の指定を受ける
2005年	全国茶品評会産地賞受賞
2006年	農事組合法人あすなろが全国茶品評会優等受賞
2008年	つちや農園土屋鉄郎氏が全国茶品評会優等受賞

本年度の全国茶品評会熊本大会
個人・団体で日本一獲得
10月４日、熊本県にて表彰式

川根本町が普通煎茶10キロの部で産地賞を受賞
（表彰式にて　中央が杉山町長）

本年度の全国茶品評会は熊本県益城町で８月26から29日の４日間にわたり開催された。全国19都府県、総数1131点が出品され茶の品質を競った。普通煎茶10キロ部門で「日本一」を獲得したのはつちや農園土屋鉄郎さん（尾呂久保）。次席に入ったのは㈲川根香味園代表大村雄一郎さん（沢間）。２人は農林水産大臣賞も受賞。ほかにも川根茶がのきなみ上位入賞を果たし品質の高さを全国に示した。産地の栄誉「産地賞」は川根本町が獲得した。

農林水産大臣賞を受賞
㈲川根香味園
代表大村雄一郎さん

出品茶を収穫した茶園は、元国有地。最初は草だらけの荒れた土地で、非常に手間がかかった茶園でした。以前から、全品への挑戦を町から強く勧められており、今回の出品を決めたのですが、こんなすばらしい賞をいただけるとは思っていませんでした。これもすべて、摘採などにたくさんの人が協力してくれたおかげと感謝しています。全品への挑戦は、茶園の管理など大変な苦労を必要とします。毎年挑戦している方たちは本当にすごい。それだけに、今回の品評会で、多数の川根茶が入賞できたことを本当にうれしく思っています。