

Handwritten text, possibly a name or title, visible through the redaction.



始



322

313

茶業教科製茶法

村松五一

34. 3. 23

322-3/3

茶業
教科

製茶法

静岡縣駿東農林學校長 清水吉彦先生序
静岡縣駿東郡茶業組合長 森 信吾先生序
駿東郡茶業組合技手 村松五一著

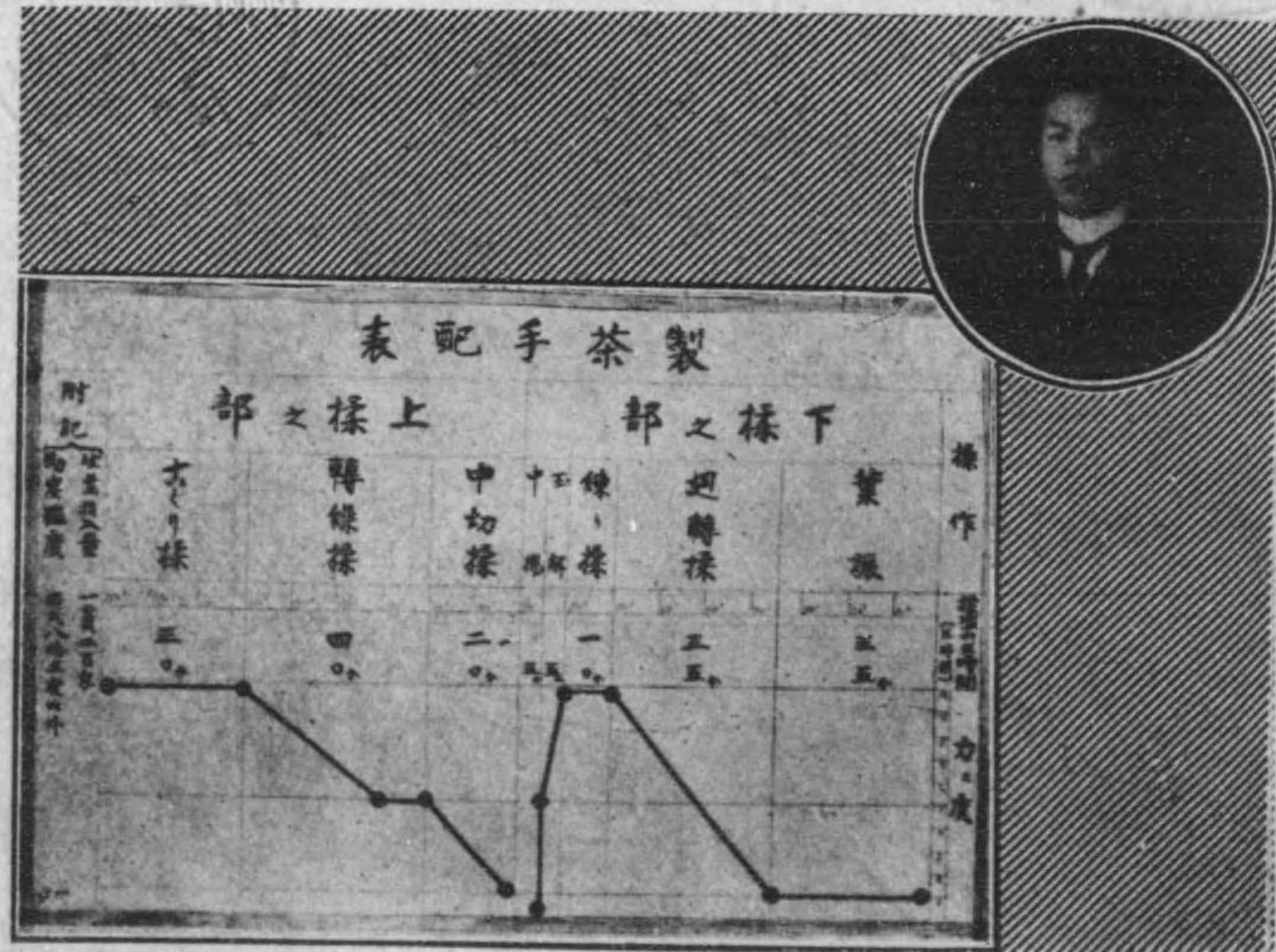
静岡縣駿東郡茶業組合發行

全
大正
10. 12. 19
内交

製茶場



製茶手続表と著者



製茶は日本の重要國産にして絶好の飲料品なり。茶業家は常に此の平凡なる一事を玩味するを要す。

- 一、生葉置くには棚差しすれば
場所もいらすに品がよい
- 一、摘みたて生葉に特殊の香り
形縮りて色もよい
- 一、湯氣が強けりや蒸す手間いらす
品も上等に揉み易い
- 一、抑へつけたじや香氣が出ない
丸く轉がしや味がよい
- 一、高い香りも茶の味も
火入怠りや水の泡

序言

元祿の昔農業全書十巻を著し輝々たる光明を農界に放ち永く斯道の明星と仰がれる宮崎安貞翁がその書自序の中に述べて曰ふのに「我久しく民間にありて農人の日々に勤むる所をはかり見るに其の術委しからずして其の法にたがふ事のみ多し然る故に身を勞し心を苦めて勤めいこなむごいへ共効を得る事少し」ご之は獨り元祿の昔のみでない今も同様であつて所謂勞多くして益少き事農業の如何なる方面にも多々あると思ふ事に當る者能く考へねばならない畏友村松五一君が茶業に關し其の閱歷其の技量其の見識一頭地を抜き居ることは余の諛言でない同君の見たる製茶上の缺点も亦宮崎翁と同じであつて常に之を匡救する念慮を有せられて居る。

二
余が殊更に申すまでもなく我が國は世界に於ける茶の本場の一つであつて本縣は又我が國に於ける茶の本場で生産額では眞に隨一である然らば則ち本縣茶業の盛衰は國家産業の消長を來し其の振不振は多數農家の經濟に影響すること少くないのである斯る重要な位置を有する茶の製法方を忽緒にして或は之を誤り或は名を改良に假りて其の實粗製濫造に陥る如きことがないとも言はれない然るときは茶の聲價を失墜し外は外國茶に壓倒驅逐せられ内は邦人年來の嗜好を鈍らし追々他の飲料に代へないことも限られない之を思ふときは前途實に寒心に堪へない。

諸種製茶の中特に邦人に歡迎賞揚せられるのは手揉茶で多々益々精良の手揉茶を要求する時に在つて今日の有様では心ある者の怎うしても措くことの出来ないのは無理ならぬ事である手揉精良茶

の需要は斯の如く多くして一方又之が製造に従事する者の利益も亦少くないのである村松君が熱心其の向上進歩を企圖せられ常に其の製法の普及を唱導せられる本旨はこゝに在ると思ふ今回其の方法を正當に傳へる教科書として本書を著作せられたのは極めて時宜に適する好舉として賛成するに躊躇しない固より手揉法の精細はこれで盡きたものではないが著者の目的が製茶傳習會其他實習の教科書に充てるのに在れば詳密を本書に期するのは考の外である願くは之を指針として適當の進路を求め宮崎翁の戒められた事を繰返すことの無いようにしたい然るときは國家社會の爲のみならず自家の福利を進むる方法ごなると思ふ聊か婆心を添へて序言とする。

静岡縣駿東農林學校の一室に於て

大正十年十月

清水吉彦

序

製茶は我國産の一にして、其の經濟上に及ぼす影響は、實に大なりといふべし。今や内外の需要は逐次増大し、製茶の實質を味はんとするもの一再ならず。

手揉製茶の要は、精良の品質を製出するにあり、吾が國製茶の眞髓實に茲に起因す。駿東郡茶業組合技手村松五一君見る處あり、豫て手揉製茶法を起稿す。内容簡易にして、而も手揉製茶法の要を穿つ。本組合之を發行し、普く製茶法改善の資に供せんとす。斯業を愛するもの夫れよく研讃吟味せられんことを乞ふ。一言以て卷首に陳ぶ。

大正十年十一月

静岡縣駿東郡茶業組合長正八位勳六等 森 信 吾

凡 例

- 一、本書は緑茶手揉製茶法の大要を叙述したるものなり。
- 一、本書は製茶傳習會及其他の製茶實習の教科書に充つべく通俗的に著したり。
- 一、本書は製茶法の統一を期するを主眼とせり故に畧式製茶法等に至りては本書を基準として行はれん事を欲す。

大正十年十月

著 者 識

茶業
教科

製茶法目次

第一章 茶の種類

..... 一

第二章 製茶設備

..... 二

第一節 生葉置場..... 三

第二節 製造場..... 三

第三節 蒸用具..... 四

第四節 焙爐..... 五

第五節 製造助成品..... 六

第三章 技術

..... 八

第一節 蒸..... 九

第二節 下採..... 一〇

第三節 上げ採..... 一五

目次 終

茶業 教科 製茶法

駿東郡茶業組合技手 村松五一著

第一章 茶の種類

茶は緑茶、紅茶、烏龍茶、磚茶の四種あり。
緑茶には煎茶、玉露茶、碾茶（挽茶）の別あり、之が再製せるものには釜茶、籠茶の二種あり、又支那には珠茶の如きあり。
紅茶には小種、白毫、工夫の如き種類あり。
烏龍茶には包種茶なる異種あり、磚茶には綠磚茶、紅磚茶の別あり。

第一章 茶の種類

緑茶は我が國にて多く産出し、紅茶は印度、錫蘭、ジャバ、支那等に於て生産せられ、烏龍茶は我が台灣に於て製造せらる。磚茶は其の原料茶の生産せらるゝ地に於て種々の型に製造せられつゝあり。

今本書によりて述べんごする製茶法は、緑茶の中煎茶に當るものなり。

第二章 製茶設備

製茶場の設備及製造用具の準備は、製茶上甚だ必要にして是等のものゝ不整頓なるか、不完全なるときは、製造上工程の進捗を妨ぐるのみならず、従業者の作業の上にも、衛生上にも、不愉快を感じ、延いては優良茶を製造する事困難なる

ものなれば、豫め十分の設備を爲すことを要す。左に其の要点を掲ぐべし。

第一節 生葉置場

生葉置場は、成るべく低温にして、通風を避けたる装置の室にして、室内には棚架を設け、貯藏籠を備ふべし。

貯藏籠は、巾二尺五寸、長三尺三寸、深五寸を有する竹籠を良しとす。

生葉を籠に容るゝ時は、厚さ四寸内外を爲すべし。

第二節 製造場

製造場は成るべく軒を高くし、四圍は障子を廻らし、製造者の衛生を重んじ、肉体及精神上的の疲勞を來さざる様、作業便にして、仕事の進捗し得ることを要す。其の要項を示せ

ば次の如し。

- 一、光線を十分に透射せしむること。
- 一、空気の新陳代謝を便ならしむること。
- 一、床は板張又は敲こなし、塵芥土砂等の混入を避くること。
- 一、敷地は成るべく乾燥地たること。
- 一、火災等の危険を避ること。
- 一、器具の置場を定め作業に便ならしむること。
- 一、堅固にして耐久力に富むもの。
- 一、焙爐は窓側を撰み築くこと。

第三節 蒸用具

茶を蒸すに必要なる器具としては、蒸釜、蒸籠となり。

蒸釜は強力なる水蒸氣を發生せしむるものを良しとす。最近使用せらるゝ、鶴籠釜は之に適す。

鶴籠釜は口径尺八寸以上のものに、甌を用ふるを可とす。甌は成るべく火廻りよく築き、釜に用ふる甌は、高一尺二寸位にして小穴を穿ちたる中蓋を設くべし。

蒸籠は、直径尺六寸、深四寸にして、底には銅網を張りたるものを用ふべし。

第四節 焙 爐

茶を製するには先づ焙爐を必要とす。焙爐は、爐と助炭とより成る。

焙爐を築くには、成るべく使用便にして、炭量少く、而も終始平均に強き火力を保ち、且つ熱度の調節自由なるものを造

らざるべからず。

焙爐の大きさは、巾二尺八寸、長四尺八寸、高前側二尺二寸、向側二尺三寸五分に造り、壁土は厚四寸、深一尺二寸とし、助炭は其の深四寸に造るべし。

爐と助炭との間には、渡棒、網鐵器、板鐵等を用ふ。渡棒は厚三分、巾七分、長二尺六寸の鐵棒を用ひ、七本を以て焙爐壹個の分となす。

網鐵器は、巾六分位を有する帶鐵にて網みたるものにして其の大き巾二尺三寸、長四尺三寸位を適當とす。

板鐵は成るべく薄き武力板にて、巾二尺、長三尺位に造りたるものにてよし。

第五節 製造助成品

助成品とは、木炭、薪、糞、糊、紙等を總稱せるものなり。

木炭は、原料の堅質なるものを良しとす。良好なる木炭は断面滑かにして、光澤を有す。燃へ残りあるはよろしからず。

木炭の使用量は、一日一焙爐に對し一〇五百匁位を標準とす。

糞は衣糞となすに用ふるものにして、糞糞は糞糞に比し柔かにてよろし。根元に土のあるもの、葉鞘の亂れたるものは適當ならず。

衣糞は一回の使用量百六十匁位を適當とす。

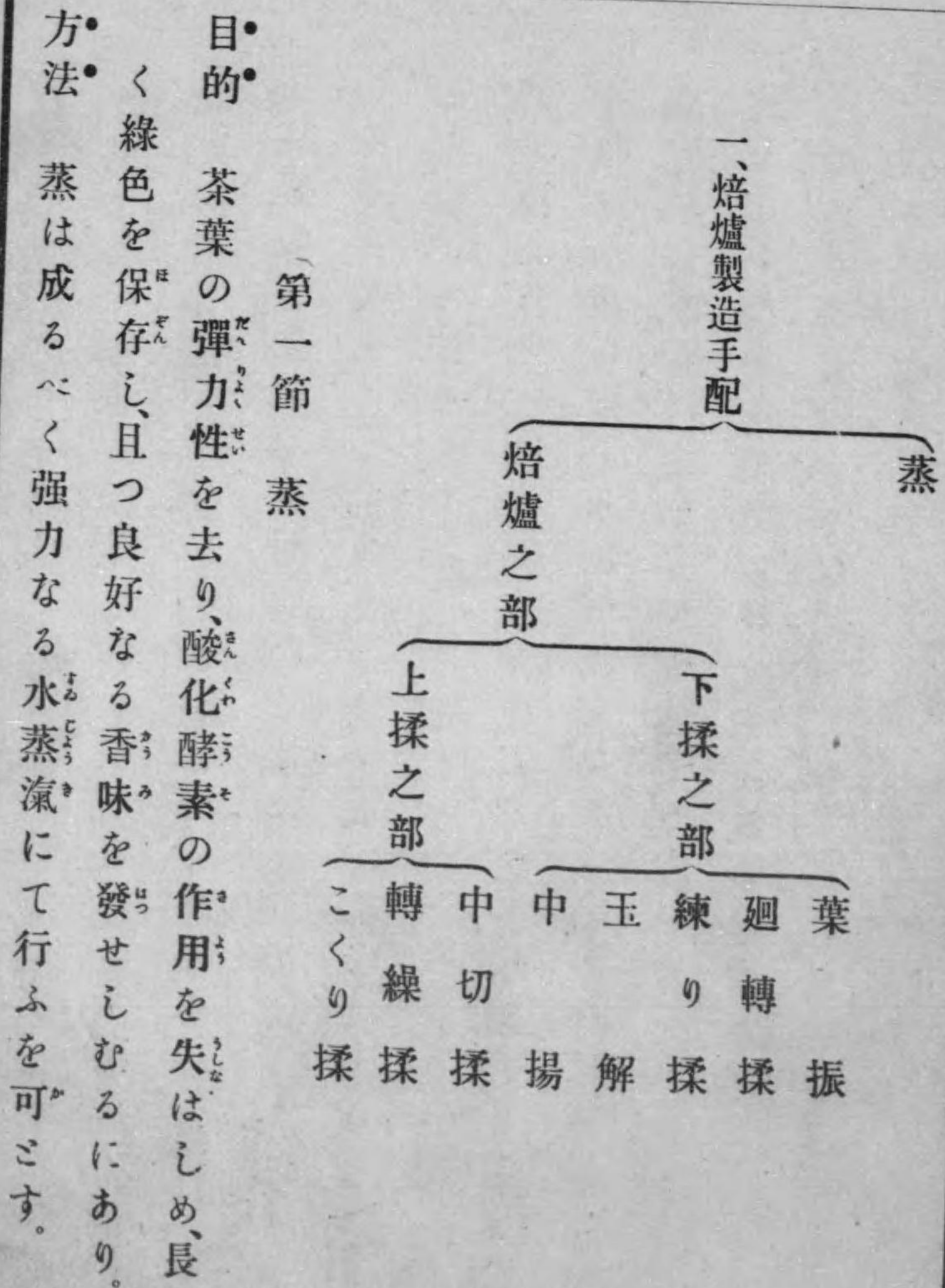
薪は晩秋より冬季に亘りて、伐採せるものを良しとす。檜、樅

松等は好材料にして、大きは一吋五分角位、長一尺位を適當

蒸
 糊は、粘氣強く、異臭なきものを良とし、助炭のつりを張るには蒟蒻糊を良とし、一般には生麩を用ふ。
 紙は、俗に和田厚と稱するものを使用す。成るべく纖維細く揃ひて、平滑にして張力強く、青白味を帯びたる色の紙を良とす。

第三章 技術

製茶技術の順序としては、蒸、下た揉、上げ揉に別つ。
 一人一回の製造量は、生葉一、二百匁を適當とす。
 先づ蒸を行ひたる後、焙爐に移し種々の技術を勞するものにして表示せば次の如し。



蒸籠に容るゝ茶葉は、百六十匁位を適量とす。
 先づ甑の上に蒸籠を置き、蓋をなし、力ある水蒸氣の溢出
 するを見て、箸入をなし、の字形に軽く、萬偏なく攪拌しつ
 づ、茶葉の箸先に絡み付く時を度とし、再び蓋を爲し、匂ひ
 を嗅ぎ、青臭去りて甘涼き香りの生じたるを知り、取り出
 して直に冷却せしむべし。

注意 蒸し度若き時は、海老を生じ、水色香味悪しく、過ぎた
 る時は色澤を損し、水色混濁し易きものなれば、蒸に當り
 ては、よく香氣に注意して行ふべきなり。

蒸したる茶葉は、平籠に移し、直に焙爐に投入すべし。

第二節 下た揉

葉振

葉振

目的 茶葉の水分を乾かし、揉み込みの準備をなすにあり。
露切 又は葉打といふ。

方法 初め水分の多き間は、抱葉の出来易き處あるが故に
 手扱を敏速にし、茶葉を助炭面に擦りつけざる様、指先に
 て軽く拾ひ、よく指先を働かして葉振ひをなし、助炭一面
 に軽く振ひ落すべし。

葉振の程度は、葉皺を生じ、葉面に突起斑点の顯れたる時
 にして、手當りさらくごし、兩手の掌中にて揉むごも、水
 分の多出せざる時を適度とし、廻轉揉に移るべし。

注意 葉振の度若き時は、廻轉揉に至り水分多出し、茶葉に
 剥傷を生じ、水色を損する嫌あり。葉振の度過ぎたる時
 は、締め悪しきものなれば、注意すべし。

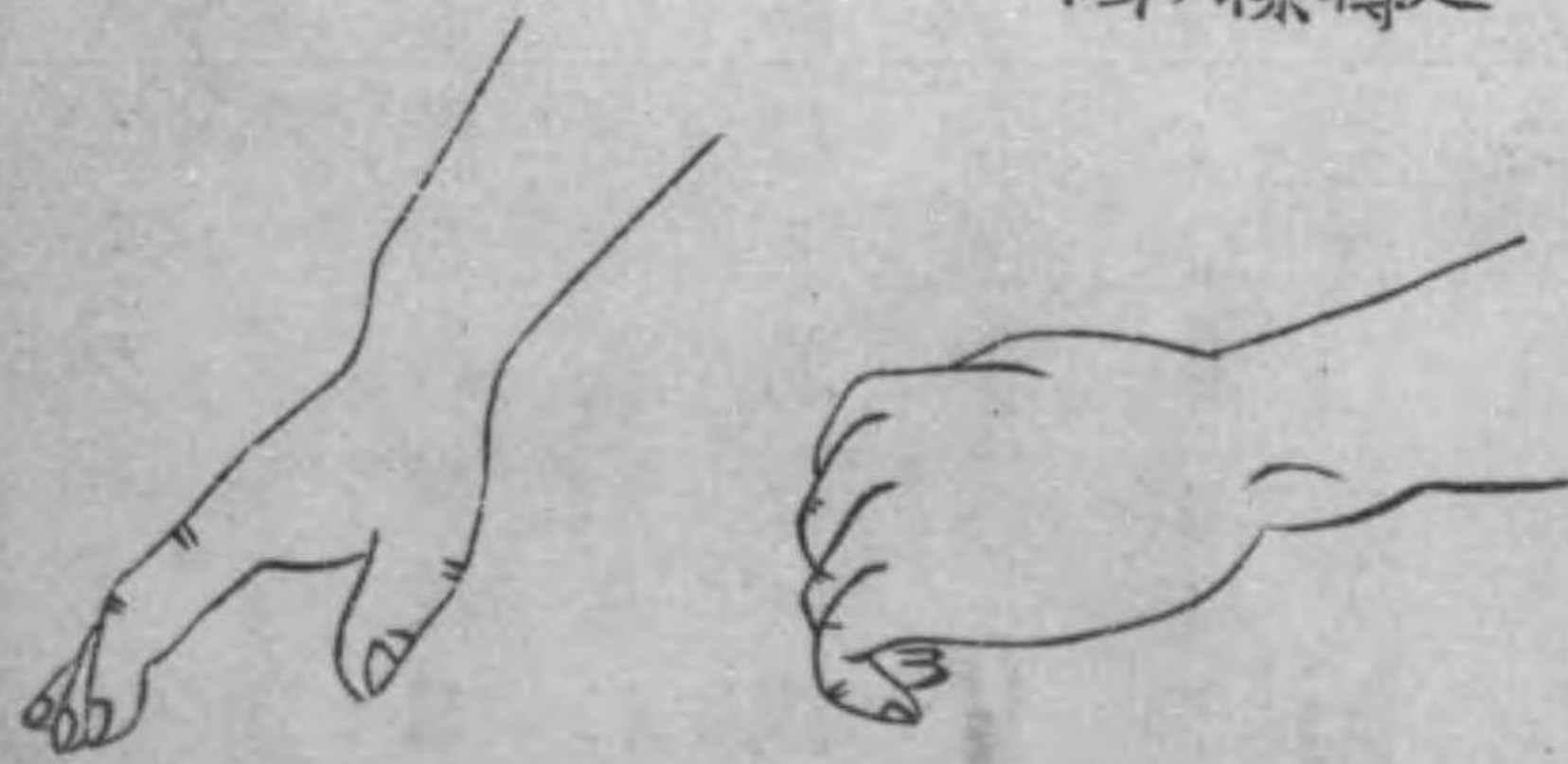
廻轉揉

廻轉揉

目的 茶葉に適度の壓力を加へ、水分の蒸發をよくし、製茶の水色を濃くし、葉を傷めず、細く揉み込みにあり。

方法 初めは軽く小手に頻繁に轉がし、助炭面を成るべく廣く利用し、左右に長く廻轉し、手觸り柔かに揉み込むものごとす。水分の乾くに從ひ、順次手扱を緩く、一塊となし、腕を下げ指先及手首を働かし茶葉を抑へつけず、力を加へて叢乾きさせざる様、廻轉すべし。廻轉揉終りに至り、十分の力を加ふるも、水分出でざるに至れば練り揉に移

廻轉揉の図



練り揉

練り揉

るべし。

注意 最初急激に力を加ふる時は、汁液を多出し、茶葉を傷し、助炭面に附着を生じ、水色を損するものなれば注意すべし。

又嫩芽の茶葉にありては、廻轉揉を行ふ前、暫く葉形付揉(よりきり)を行ふを良とす。

目的 廻轉揉に於ける力の不足を助成し、更に水分を搾り、形狀を細く揉み込むにあり。

方法 茶葉を助炭の中央に集め一團となし、右手又は左手にて交互に揉捻す。

練り揉の図



玉解

而して水分全く去り、柔く揉めたる時を度とし、玉解をなすべし。

注意 力を増すに従ひ、抑へつけ易きものなるを以て、成るべく轉がす様注意すべし。

水分のよく乾かざる中に、激く力を加ふる時は、剝傷を生じ、嫩芽は助炭に附着し易く、水色滋味を損し、歩止り悪しきものなれば注意を要す。

玉解

目的 揉捻の際生じたる團塊を解くものことす。

方法 力を緩めて、左右に廻轉し、漸次手扱を早めて、指先を熊手形となし、前後左右に攪拌し、小手揉切にて玉を解き上乾きをなさしめずして、爐外に中揚するものことす。

之を俗に中火と稱す。

中揚

中揚

目的 茶葉の乾き加減を均一ならしめ、且助炭の掃除を行ふにあり。

方法 清潔なる筵又は、竹籠等に取り出し、二寸位の厚さに擴げ、熱を冷すべし。

注意 中揚したる時は、直に助炭を拭ひ、上げ揉の準備をなすべし。

中揚茶を爐外に放置するここ久しき時は、香味を損するここ甚しきが故に、助炭の用意整ひたる時は直に上げ揉に移るべし。

第三節 上げ揉

中切揉

中切揉

目的 茶を丸く揉み、脇曲を避け、捻れ形を整ふるにあり。

方法 中揚茶を投入すれば、直に迅速なる手扱にて、二手拾ひ乃至三手拾ひの葉揃を爲し揉切落し、乾くに従ひ三手拾ひ二手返しの方法により、揉切をなす。順次葉揃へに注意し、締りを堅くし、茶葉を丸く掌中に含み、小指及人指の指先を締め、巧に指を働かしめ、揉み込みの初めは軽く順次力を加へ、茶葉をして個々に揉み落す心持にて行ふべし。

茶葉の水分乾き、粘氣去りて、稍々鐵色を帶ぶるを適度と



し、轉繰揉に移るべし。

注意 中切揉の初めは、茶葉の水分半減したる時なるが故に、外乾きし易く、而も蒸れ氣の起り易きが故に、特に注意を要す。

手扱は、始めは高手に、順次低手扱になし、常に姿勢を正して行ふべし。

轉繰揉に移る早ければ、品質を損し、過ぐれば形状整はざる嫌あれば注意すべし。

轉繰揉

轉繰揉

目的 比較的少き力量を以て、割合に多量の茶葉を一手に納め、形状を整へ、特に伸直ならしむるにあり。

方法 茶葉を助炭の中央に集め、兩手にて包臺を造り、順次

両手の操作により廻轉せしめ、両手は交互に、押しこなり、受手こなるなり。

先づ右手は、包臺の廻りに散りたる茶を搔きよせつゝ、包臺を締め乍ら引上げ

両手の手首の出合ひたる時、左手に渡すなり。(之を送り手と稱す) 此の時左手は、包臺を締めつゝ、之を受け取り指の部分に力を入れ、上部より茶の廻轉する様指を反らして押し (之を押しと稱し、其の反對のを受手といふ) 其の返り手にて、散りたる茶葉を搔きよせつゝ、少し引上ぐる工合にして、前の如く茶を右手に渡すなり。

轉綠採の図



最初左手に茶を渡したる右手は、直に包臺を離れ、稍々掌を上向きにして、指先を少しく曲げ、茶を掬ひ込むや直に小指及人指を少しく締める心持にて、掌を返し指の部分に力を入れ、指を反らして押し、其の返り手にて又茶をかきよせつゝ、両手首の出合ふ様引上ぐるなり。斯くの如く左右の手扱にて、茶を受けては渡し、渡しては受け、常に弧状を保ち、受渡しの時方向を轉ずるものにして、其の轉ずる時の振手の勢にて、包臺の前後の形状を整頓せしめ茶の散りたる處に手を伸ばし、集めては揉み、揉みては散らし、順次両手の掌中に入れ、左右両面に廻轉するが故に茶は漸次平均に乾きつゝ、形状伸長するなり。轉綠中の茶は、常に右手に七分、左手に三分位の割合を以

て包臺を造り、掌中にて右側より左側に巡轉せしむる様揉むものこす。

始めはちらし轉練と稱し、軽く爽かに行ひ、順次乾くに従ひ力を加へて、三手揉四手目返しの操作にて穩かに揉み込み、形状整ひて力の利かざるに至れば、こくり揉に移るべし。

身体は肩及腰の姿勢を整へ、手扱をして自由ならしむべし。

注意 茶の廻轉不十分なる時は、包臺の中央に塊を生じ、蒸れ氣を起し、色澤水色を損するものなれば、茶葉の個々に巡轉する様に行ふべし。
外乾きしたる時は形状、光澤等意の如くならざるを以て

こくり揉

こくり揉

始めより葉揃等に注意して揉むべし。

目的 形状の締りを付け、一層伸直なる茶を造るにあり。

方法 茶葉を二分し、一手は箕に移して助炭外に置き（此の分は後にて製す）他の一手は、焙爐にありて直に製造す。こくり揉は、茶を両手にて含み、堅く締めて靜かにコクルものにして、含みたる茶は始め右手にて五回乃至七回揉み、向をかへて、左手にて三回乃至五回揉み、次で三回乃至五回の手扱による、葉揃へを爲して、茶葉を揃へ、臺座を整へて、更に前の如く反覆するもの



なり。斯くして、茶の中心よりよく乾き、外見潤澤を顯し、茶
 と手と離れ易きに至れば手、放して、乾燥に附すべし。
 注意 茶の外乾きし易き時なるを以て、成るべく無駄手を
 使はずして、葉揃へを行ふべし。

第四章 乾燥及貯藏

茶の乾燥は、佳良なる香味を發揚せしめ、且つ貯藏に堪へ
 しむるを目的とす。
 茶を乾燥するに當りては、助炭に薄く擴げ、略々乾きたる後
 煉り火と稱して更に十分なる乾燥を爲すべし。
 乾燥の度合は、茶の水分全く去りて、手を觸るゝも尖端容易
 に折れ、且つ茶中の最も硬き葉の、容易に折れる時を度とす。

乾燥終れば、稍々熱を冷まして、貯藏に附すべし。
 貯藏器に容れたる茶は、直に密閉し置くを可とす。

茶業教科 製茶法 終

大正十年十二月十五日印刷
大正十年十二月二十日發行

實價金貳拾錢

静岡縣駿東郡沼津町城内五百二十二番地

著作兼發行者

村 松 五

静岡縣駿東郡沼津町城内四拾七番地

印刷者 芦 川 勝 郎

静岡縣駿東郡沼津町城内四百六拾八番地

印刷所 耕文社印刷所

静岡縣駿東郡沼津町城内五百二十二番地

發行所 静岡縣駿東郡茶業組合



駿東郡茶業史編纂會著

静岡縣駿東郡茶業史

(讓實費金參圓五拾錢)

本書は我が國に於ける茶業の沿革を始め静岡縣及駿東郡に於ける茶業の來歴を詳述せるものにして菊版總クロース綴五百頁の美冊なり。

静岡縣沼津町

發行所 駿東郡茶業組合

會員募集

本俱樂部は、大正七年の創立でありまして茶業者及茶業關係者を以て組織する團體で

集談會。煎茶會。講話會。品評會等の趣味ある催をなし、互に茶業の進歩發展を圖ることを致します。希望者は遠慮なく、御入會御努力下さる様御勧め致します。

駿東郡茶業俱樂部

(沼津町 駿東郡茶業組合内)

村松一樹著

喫茶の趣味

(實價金五十五錢)

本書は茶道の内容を平易に著はせるものにして、茶道を味わんとするもの、唯一の師友なり。

發行所 駿東郡茶業俱樂部

製茶法 後援者芳名

▲順序不同▼

駿州裾野驛

製茶製造 販賣 大竹平作

沼津町八幡

製茶販賣 茶器販賣 白鳥茶舗

御殿場町

製茶小賣 荒井園

沼津町本通

製茶販賣 水口園

駿東郡茶業組合

委員 小野喜太郎

片濱村小諏訪

御殿場町在板妻

製茶製造元 芹澤園

駿州浮島

製茶製造 販賣  森農園

再製部

駿東郡茶業組合

常議委員 後藤新平

金岡村西澤田

小山町落合

製茶販賣 中村商店

沼津町追手町

製茶販賣 武井商會

駿東郡茶業組合

常議委員 小澤爲作

富士岡村駒門二七

駿東郡茶業組合


副組長 松岡丑太郎

原町原

沼津町三枚橋

製茶問 蔬菜屋 大嶽商店

電話四百十二番

<p>沼津町淺間 製茶卸商 ① 鈴木商店</p>	<p>沼津町在大岡村下石田 白瀧園 製茶所 青木繁藏</p>	<p>駿州原町 製茶商會 中島常藏商店 電話三十六番</p>	<p>駿東郡富士岡村駒門 日本綠茶 製造元 裾野園</p>	<p>駿東郡茶業組合 委員 植松源十郎 片濱村松長</p>
<p>駿州原町 製茶 賣買 全一杉健吉</p>	<p>沼津町幸町 製茶賣買 菊野製 販賣 刃佐藤商店</p>	<p>沼津町在上香貫 御製茶 製造販賣 稻葉熊吉</p>	<p>沼津在片濱 製茶 賣買 久工藤久太郎</p>	<p>沼津町向河岸 遠州名園 御銘茶處 田村商店</p>
<p>小山町落合 製茶販賣 小林與七郎</p>	<p>沼津町通橫町 製茶用焙販 爐紙諸帳 簿文房具 賣 藤井豐作 電話六十三番</p>	<p>駿東郡茶業組合 常議委員 秋山藤兵衛 浮島村船津</p>	<p>不二農園</p>	

322

313

終