

奈良茶の栽培現状と将来

奈良県農業試験場
茶業分場長

今 西 実

奈良茶の歴史

大仏さまで親しまれて来た奈良ですが、お茶の方も仏さまとともに伝来したと云われています。すなわち、茶業の起源は、平城天皇の大同元年(806)弘法大師が唐から帰朝の際、茶の種子を持ち帰り、室生寺の南、宇陀郡榛原町赤壇(アカバナ)に播種し、その製法も伝えたと云われ、赤壇にある仏隆寺に茶臼が保存されています。

その後室町時代、江戸時代と産地も移り変わり、江戸時代の末には、今の大和乎野中心に茶栽培が行われていたようです。

当時山辺郡波多野郷に、吉田太郎兵衛と云う産地問屋の主人がいて、江州信楽から茶の実を買入れ、自ら林野を開墾して茶園をつくり、近在の農家にも茶の利益を説き、大和高原地域に茶の栽培が普及したと云われています。安政6年の横浜開港に際し、貿易茶として盛んに輸出されたようです。

のち大正13年、茶業の試験研究事業として茶業分場が設置され、機械製茶の技術確立が行われました。戦前の茶園は約850ha、1,400トン余の生産でしたが、戦時中に次第に減反され、昭和21年には茶園面積430ha、生産量も750トン余と半減していました。

戦後生産者の旺盛な熱意により荒廃茶園も復興し、昭和31年には全国茶業大会が開催されるまでに至りました。特に近年は茶況の好調を反映し、現在、荒茶生産量約4,000トン、全国第4位の実績を持ち、面積も1,500haまでに拡大されています。

奈良茶の現状

奈良県における茶園の分布は、県東部の大和高原から宇陀山間をへて、吉野山地北部にわたる一帯で、山間傾斜地茶園を構成しています。すなわち他県と異なり、標高の高いところに分布しているのが特徴で、標高200mから500mにも及んでいます。

茶栽培面積は、こゝ10年ほどの間に急激な増加を示し、昭和40年970haであったのが、昭和49年には1,400ha

になっています。特に本県の特徴は専用茶園率が高く98%になっていて、いわゆる経済茶園の多いことです。

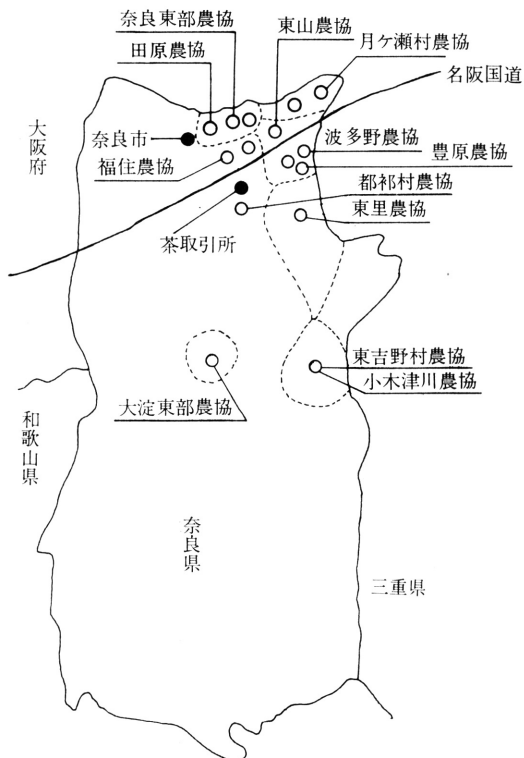
品種は、さやまかおり、やぶきた、おくみどり、やまとみどり、やえほ……ですが、95%まで一やぶきた一で、標高差を利用して摘採期調節を行っています。

土質は、大和高原が全般に都介新統と呼ばれる花崗岩質岩類で、都祁地区方面は粘質、天理福住地区は第三紀層の重粘質、月ヶ瀬方面は砂質と云う具合に、それぞれ土質が異なり、独得の風味をかもし出しています。

特に香気、滋味がよく、外観的には天然玉露と云われるほど青味が強い特質があります。これは日照時間にもよる、いわゆる立木の中の茶園と云われるほどの自然環境が、良質茶に適しているのだと思います。

気候は概して温暖ですが、平均気温は13.2℃とやや低くなっています。降水量は年により異なりますが、

奈良県茶産地概略図

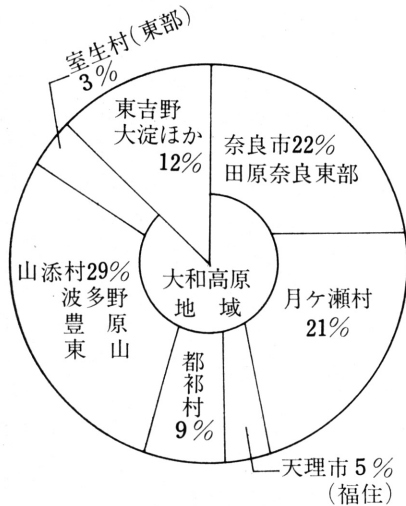


1,500~2,000mmです。たゞ温暖と云っても高原のため、常習的な降霜地帯で、晩霜害のきびしいことも特徴です。

茶つみと云えば、世間一般では八十八夜と云っていますが、奈良県では九十八夜と云われています。すなわちおそ場地帯です。

摘採期は一番茶5月中下旬、梅雨番茶と云われる剪修番茶が6月上旬、二番茶が7月上~下旬、あとは春秋番

地域別生産割合 (49年度・茶取引所調)



茶です。茶期別の生産比は別表の通りです。山間茶の生育は良好です。

一番茶の集荷実績と荒茶価格 (農協調べ)

出荷日	生産比	価格比
5月5日	0.05%	140%
5月8日	0.8	100
5月11日	0.9	86
5月15日	3.5	73
5月18日	12.0	62
5月21日	17.0	50
5月25日	23.0	46
5月28日	32.0	42
6月3日	12.0	37

(注) 単価は4000円を100とす。生産量は110トン

項目	茶期	一番茶	二番茶	番茶
生葉		574kg	406kg	780kg
年間比率		28%	20%	39%
製茶量(荒茶)		127kg	93kg	233kg
製茶歩留		21.1%	22.9%	29.9%

さて茶栽培農家は、昭和40年13,800戸であったものが、49年度には7,830戸と40%も減少しています。1戸当りの経営面積が一次、二次構造改善によって規模拡大され、現在の茶園面積になったのですが、50a以下の農家が7,000戸で、まだまだ小規模経営がみられます。

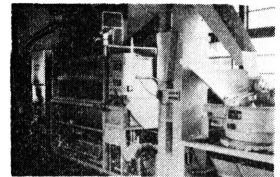
このため茶を主幹とした自立農家育成のため、大和高原地域国営総合農地開発事業が昭和51年度からスタートしました。

製茶工場は693工場、個人工場が584工場、60kg1ライン以下で、生産の主流

は共同製茶工場の109工場、1工場当り10戸余りの茶農家で組織されています。

製茶方式は奈良県方式つまり自園自製型で、荒茶加工までは個人の品質が保持されます。生葉の合葉はなく、荒茶生産後単協別に合組されるシステムを持ち、茶間屋対応

製茶風景



を行っています。また、昭和44年、奈良県経済連茶取引所が、農林省特産農産物広域流通近代化推進事業として、名阪国道針インター南側に竣工され、県下の生産荒茶の大部分が集荷冷蔵貯蔵されています。

奈良茶の将来

奈良県茶業の課題は、上級茶産地としての銘柄を保ち、一層助長するところにあります。前述のように、開発事業により茶農家の基盤整備が行われ、零細茶業が規模拡大を行い、経営の合理化が行われようとしています。上級茶栽培のねらいは、その風土が持つ香味性を充分いかすことにあります。

近年市街地における緑化運動が盛んでありますが、大和茶の基盤の特質は、緑の中の茶園にあります。山間傾斜地における気候と品質の関係を最大限に利用する方式であります。気温と品質、雨量と品質、霧と品質、日照時間と品質、製茶季節と品質、地形と品質……と上級茶生産の要因は多々あります。

品質優位の経営がねらいですから、中級茶生産方式にくらべ、かなり集約的になるのが実情であります。その生産機構は別表の通り、小型自動摘採機を有効利用し、製茶技術を充分発揮して、良質化へ意欲的な生産が行われると思われま

す。大和茶は上記のように地域性の強いもので、嗜好性から云っても水色、香気、滋味の強さに特徴があります。この土地の風土条件が最大要因であります。更に技術水準、社会性と相まって、上級茶産地として認められ、経済的に安定した特殊山間茶業地帯として発展して行くものと思われま

主要県茶生産機構

	全国	埼玉	静岡	三重	奈良	鹿児島
茶園面積	58,400ha	3,350ha	21,100ha	3,920ha	1,400ha	6,850ha
自動摘採機	61,600台	1,020台	39,600台	2,990台	2,760台	2,780台
工場数	14,400戸	471戸	6,750戸	950戸	907戸	607戸
1工場当面積	4.05ha	7.11ha	3.13ha	4.13ha	1.54ha	11.29ha
生葉生産量	698kg	354kg	959kg	666kg	1,108kg	630kg