

第321回くらしの植物苑観察会 令和8年5月22日（金）

「お寺発のお茶づくり—寺院と茶園の中世史—」

小野塚 航一 当館研究部 特任准教授

日常的な飲み物として広く親しまれている「お茶」ですが、その生産・流通・消費の歴史が本格的に検証されるようになったのは、近年になってからです。本報告では、「お寺発のお茶づくり—寺院と茶園の中世史—」と題し、中世日本における茶の生産と流通の担い手としての寺院の役割に注目し、史料を読み解きながらその実態をみていきます。

日本における茶の普及は、鎌倉時代以降、寺院を中心に進んだとされています。寺院は消費の場にとどまらず、自ら茶園を経営し、茶の生産を行う主体でもありました。寺院領の一部として営まれた茶園では、栽培や茶摘み、製茶が寺内の関係者によって行われ、その技術の継承が図られていました。

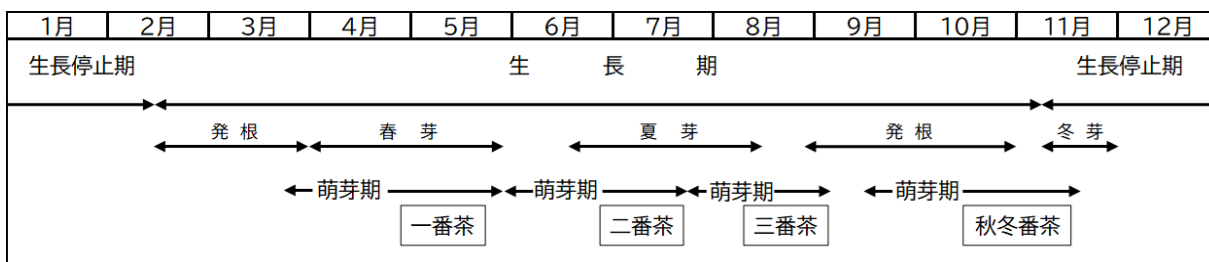
寺院で生産された茶は、薬用として用いられるほか、法会の供物・饗応、さらには嗜好品としても利用されるなど、多様な用途を持っていたことが明らかとなっています。とりわけ、寺院における儀礼や接待での茶の利用は、人と人との関係を取り結ぶ重要な契機となり、後世の茶の湯文化の形成にも少なからぬ影響を及ぼしたと考えられます。

時代が下るにつれて、茶園は寺院の外へと次第に広がり、やがて俗人による経営も行われるようになりました。その結果、茶は一般の人々のあいだへと普及し、今日、私たちの身近にある「お茶」へとつながっていきます。

今回の観察会では、私たちにとって身近な存在である「お茶」が、歴史の中でいかに生産され、広まり、人々の暮らしや文化に浸透していったのかについて、皆さんとともに考えていきたいと思います。

【参考】

■茶の生育 * 【大石 2004】 p.241 掲載図をもとに作成



■茶の品種

日本では「栄養系の品種」と「実生系の在来種（日本種）」に大別

→緑茶用品種は、ほとんどが在来種の分離育種によるもの

■茶摘み（摘採）

茶つみの種類

二葉つみ

新芽（芯）とその下の2枚の葉を摘みます



摘み取る部分（イメージ）

- 芯（新芽）
- 1枚目の葉
- 2枚目の葉

計3枚
(芯+2枚の葉)
を摘みます

三葉つみ

新芽（芯）とその下の3枚の葉を摘みます



摘み取る部分（イメージ）

- 芯（新芽）
- 1枚目の葉
- 2枚目の葉
- 3枚目の葉

計4枚
(芯+3枚の葉)
を摘みます

普通つみ

新芽（芯）とその下の数枚の葉をまとめて摘みます



摘み取る部分（イメージ）

複数枚の葉

芯+複数枚の葉
(4枚以上など)
を摘みます

・手摘み

・はさみ摘み

・機械摘み

→品質と収量に違い

■参考文献

橋本素子『中世の喫茶文化』吉川弘文館、2018年。

大石貞男『大石貞男著作集3 茶の栽培と製造I』農山漁村文化協会、2004年。

大石貞男『大石貞男著作集4 茶の栽培と製造II』農山漁村文化協会、2004年。

.....

次回予告 第322回くらしの植物苑観察会 令和8年6月27日（土）

「夏の果実と生きもの」

西内 李佳 氏（千葉県立中央博物館 展示課 研究員）

13:30~15:30

くらしの植物苑 東屋 申込不要