

京都府和東町における昭和20年代以降の茶業と景観の変化

1 はじめに

京都府南東部に位置する和東町は、宇治茶の隆盛とともに茶栽培を主産業としてきた地域である。茶の生産は幕末には和東町全域に広がっており、現在は宇治茶の主産地となっている。和東町では20年ほど前から、この茶生産の風景を地域の資源として見直し、継承していくため、これを活かした地域づくりと交流人口の拡大を進めてきた。平成20年（2008）には、和東の茶業景観が京都府景観資産に登録され、また、京都府の文化的景観に選定されている。さらに、和東町は2019～2022年度まで文化的景観保護推進事業国庫補助を受けて文化的景観としての調査を実施し、2023年度に『和東の茶業景観 文化的景観保護推進事業調査報告編』として報告書を刊行した。ただし、この調査報告書は、第二次世界大戦前までの和東の茶業史を中心に調査・執筆されている。

その後、2023年度後半から2024年度にかけて、和東町から奈文研景観研究室に文化的景観保存活用計画策定に関わる調査研究の委託があった。現地調査等から価値について再検討したところ、第二次世界大戦後、つまり、昭和20年代以降の茶業の変化が現在の景観に深い影響を与えていることがわかった。そこで、本稿はまず、和東町の土地利用の特徴と茶業の歴史について整理した上で、主に2024年度に実施した調査から昭和20年代以降の茶業の変化とその結果としての現在の景観のあり様について述べる。

2 土地利用と空間構成の特徴

地形と土地利用 和東町の地形は、和東谷断層によって造られた盆地を中心に、和東川の流れによって生みだされた細長い平坦地と、それを取り囲む傾斜地から構成されている。和東町では、和東谷断層が生んだ断層角盆地の地形をうまく利用した土地利用がおこなわれてきた。それは、川沿いの低地を水田、一段高い位置を居住域、周囲の丘陵を茶園や里山、その背後の急峻な山地を薪炭や木材を生産する山林として利用するというもので、その土地利用の構造が現在まで継承されている。

生業と空間構成 古くからの茶産地である和東町では、家族経営で自園自製の茶生産が定着している。

茶の摘採は新芽が成長している中おこなわれるため、摘採が少しでも遅れると品質が低下する。一方、茶の新芽の萌芽やその後の育ち方は、茶園の立地に応じて異なる。家族を中心とした少人数での摘み取りとなる和東町では、その時期を分散させる必要があるため、茶園を異なる立地に分けて所有し、標高差と茶種の組み合わせを利用した摘採時期の分散をおこない、品質向上に努めている。それが、所有者や品種、被覆の有無といった内容の異なるモザイク状の茶園の風景を生んでいる。

また、茶は摘採した瞬間から発酵が始まるため、加工にあたって酸化工程を含まない緑茶は、摘採後に素早く加工処理をおこなうことが必須となる。自園自製の和東町では、茶農家の屋敷地内に個人の茶工場を設けて加工にあたってきた。午前中は茶を摘み、午後はその加工をするという摘採と製造の処理能力に応じて、1戸の茶農家の所有する茶園の面積と茶工場の規模が決まる。そうしたお茶づくりの特徴が、職住一体の屋敷構えを形成してきた。

3 和東での茶業の歴史と近代化

茶生産のはじまり 宇治やその周辺地域は、室町時代には茶園に覆いをして育てる栽培方法を発明し、江戸時代には煎茶や玉露の製法を生み出すなどして、日本を代表する茶の産地となった。その産地の中に和東郷もあり、享保19年（1734）に刊行された『山城志』には、和東の土産として「茶」が掲載されている。また、江戸時代末に山城国と近江国の茶産地の集落を番付表にした「城江銘茶製所鑑」（嘉永6年・1853）には、現在の和東町のほぼすべての地区が入っていることから、その頃から茶どころとして知られていたことがわかる。

茶業の近代化 江戸時代末の開港にともない日本茶の輸出が始まり、輸出量の増加に対応するため、日本の茶産地では製茶の機械化も進められた。京都府の茶業界は、茶の品質を落とすとして機械化には保守的だったが、京都府立茶業研究所が品質を最優先とした小型の製茶機械を考案し、西日本の茶産地に広まっていった。しかし、その茶業研究所考案の製茶機械が普及する以前から、京都府南部の和東を含めた煎茶産地である綴喜郡や

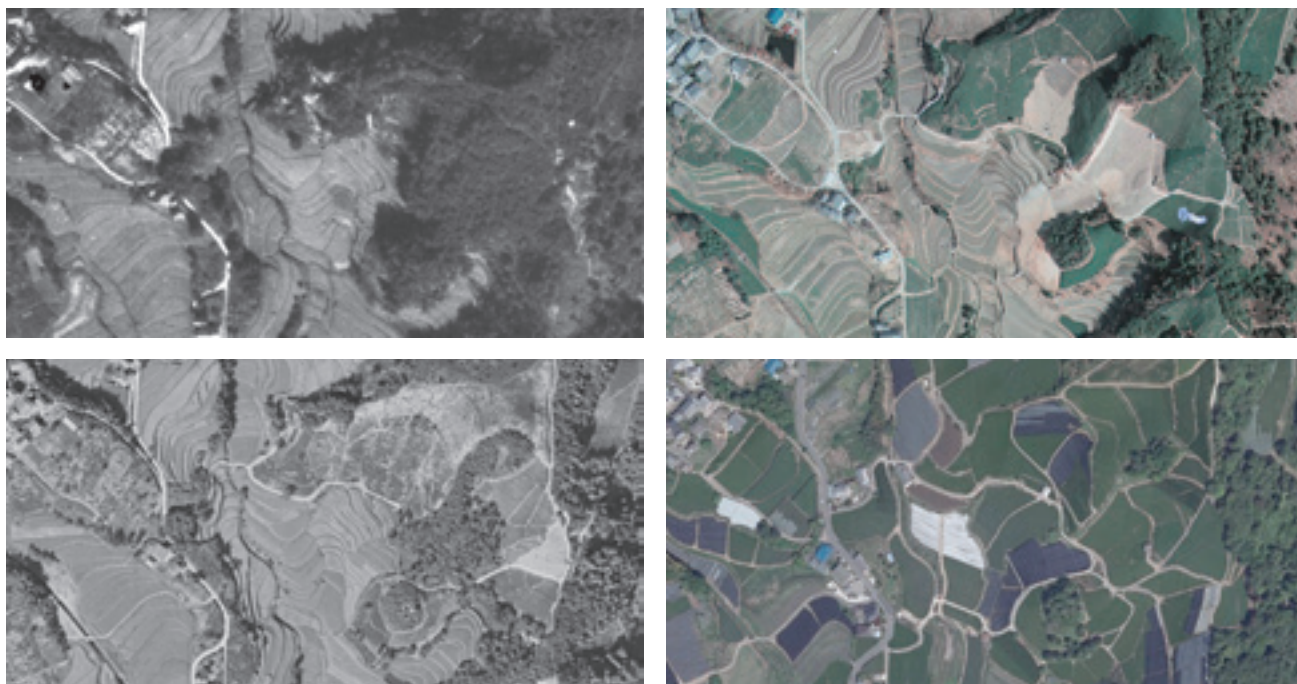


図67 国土地理院空中写真にみる石寺地区青木での山林・水田からの茶園の増反
(左上：昭和24年、左下：昭和38年、右上：昭和50年、右下：令和3年)

相楽郡では、輸出需要を見込んで製茶機械の台数が増加していた。さらに、京都府の茶産地で初めて茶の収穫に茶摘鋏を導入したのも和東であった。

4 昭和20年代以降の茶業と景観の変化

昭和10年代以前の茶業 第二次世界大戦より前は、茶園は人力での手開墾であり、多くの茶園は屋敷地に近い緩斜面地に立地していた。茶園には在来種(実生)のチャノキが植えられ、周囲の土手や畔などで刈り取った草をすきこんで肥料とした。和東ではこの刈敷に利用する主にイネ科の草本類のことをハウタロと呼ぶ。このほか、人肥や油糟といった自給肥料を投入した。茶園への資材の運搬には牛が利用された。

茶の芽は手摘みで摘み取られ、茶籠を利用して居住域まで運ばれ、屋敷地内の茶工場で手揉みによって煎茶に加工された。加工の際の燃料には、周囲の山林で生産された木炭や薪が利用された。そうして茶農家が製造した荒茶(茶葉の一次加工品)は、トンビと呼ばれた仲買人に販売されたり、茶問屋に直接売られたりしていた。

そうした状況の中、大正から昭和10年代にかけて、小型の製茶機械が部分的に導入されるようになるが、それは石炭やコークスを燃料とした小規模の試験的なものだった。

昭和20年代～30年代前半の増反 第二次世界大戦の終戦後、GHQが日本への食糧放出の見返りのひとつとして茶を指定したことから、茶業はいち早く復興した。こうした中、和東町内ではまず、中心部に近い釜塚地区で国

庫負担金を利用した茶園の増反が起きた。開拓地は山林で、まだ人力での開墾の時代だった。この時期になると茶摘鋏が和東でも普及するようになる。茶摘鋏とは、一方の刃に袋が付き、摘採と同時にその袋に茶葉を落とし込むことができる道具で、手摘みより5倍ほど効率が上がった。和東では手鋏と呼ばれる。そして、刈り取った茶葉の搬出のため索道が設置されるようになり、昭和45年(1970)頃まで利用された。

昭和30年代後半～50年代の増反 昭和30年代に入ると、高度経済成長を受けて、第一次産業と他産業との間に所得格差が生まれ、社会問題となっていた。そして昭和36年(1961)に農業基本法が制定され、土地改良は食糧増産から労働生産性の向上、農業基盤の整備に重きが置かれたのである。また、昭和30年代後半に入ると日本茶の輸出は低調となる一方で、国内の生活水準は向上し、需要のターゲットが国内へと移り変わっていった。

こうした背景から、和東町では茶園の大幅な増反が起こった。京都府茶業統計によると、和東町の茶園面積は、昭和35年(1960)の194haから昭和45年(1970)には405haと、10年間で倍増した。その後も増加を続け、昭和60年(1985)には479haとなっている。

この増反の主要な舞台となったのが、燃料革命により利用価値が低くなった薪炭林である(図67左上・左下)。当初は個人での開墾がおこなわれていたが、昭和50年代に入ると京都府や国の補助事業を活用して共有林を中心に共同で開墾するようになった。

一方、昭和30年代には養蚕の収益性が低くなり、桑畑

から茶園への改植もおこなわれた。和東町西部の石寺地区は、石寺柑子と呼ばれる在来ミカンの産地でもあったが、茶園への農薬の使用とともに柑子が枯死するようになったという。当時の果樹園は1種類の果樹だけの単植ではなく、柑子やカキノキなどとチャノキが混植されているもので、そうした果樹園から果樹が一掃されて茶園化が進められた。

また、昭和40年代に入ると茶の収益性の高さから、水田から茶園への転換もおこなわれた。それは、昭和45年(1970)からのコメの生産調整による転作ではなく、緩斜面への造成をともない地目変更をするものだった。特に棚田の多かった町西部の石寺地区や撰原地区において、この転換が顕著にみられる(図67右上・右下)。これらの地区は花崗岩地帯で、花崗岩の石積みをともなった棚田の区画のまま茶園へと変えていったため、現在もその石積みが多く残されている。

茶園の増反を支えたもの こうした増反による生産量の増加を支えたのが、茶業の機械化・共同化、品種苗や肥料の流通、販売形態の変化などである。

①重機を利用した茶園造成

昭和40年代になるとブルドーザーが普及して伐根や土砂の掘り起こしが容易にできるようになり、急激な増反を引き起こした。また、50年代には油圧ショベルが使用されるようになった。斜面の掘削が可能となり、複雑な地形の傾斜地を切盛土によって整形し、全体として緩傾斜の茶園に造成できるようになった。さらに、油圧ショベルにより地面の掘削による土壌改良も可能となり、地中深くにまで直根を伸ばすチャノキの生育環境の改善に結びついた。この背景には、昭和52年(1977)に土地改良事業計画設計基準計画農地開発(開畑)が制定され、土地改良法にもとづく畑の造成事業を、緩斜面化を基本とする改良山成畑工により実施することが示されたことも寄与している。

②摘採機の導入と畝仕立ての誕生

大量の人出を要した摘採作業には、昭和40年代から一人用摘採機が普及し、続いて50年代には二人用可搬型摘採機が普及し、飛躍的に摘採能力が向上した。現在はこの二人用可搬型摘採機が主流となっている。摘採機の導入によりチャノキの仕立てが、1本1本が独立する株仕立てから、かまぼこのような弧状に連続して仕立てる畝

仕立てへと変化した。また、摘採作業の効率を上げるため、茶園の中に混植されてきたカキノキなどの果樹が一掃された。和東は柿の産地でもあり、柿渋の製造店も4、5軒あったが、柿渋の需要低下もカキノキの消失の一端となった。

③挿木苗による品種園化

昭和28年(1953)に品種登録制度が創設され、その年に静岡で選抜されたやぶきたが品種登録された。和東町では昭和30年代から増反茶園を中心にこのやぶきたが植ええられるようになった。実生苗を利用した在来種の茶園ではチャノキごとに摘採適期にばらつきがあったが、品種園化により茶の芽の成長が均一になり、同一品種での畝仕立てが可能となった。摘採機による茶園一斉での刈り取りができるようになり、茶園管理の効率化と平準化、品質の向上につながった。

昭和50年代以降はやぶきた一辺倒ではなく、京都で選抜された宇治品種を中心に様々な品種が植ええられるようになった。早生、中生、晩生の多様な品種を導入して摘採期の分散が可能となったのである。

④購入肥料と農薬

増反や摘採機の導入、品種園化による量産と品質向上を支えたのが、購入肥料と農薬である。昭和30年代から有機質肥料や化学肥料が普及し、刈敷のための草地利用が低下した。また品種園は病虫害に弱いことから、防御のために農薬も使われるようになった。

⑤動力運搬と農道整備

昭和30年代後半になると耕運機を導入するようになった。耕運機は田畑の耕耘はもちろんのこと、リアカーを牽引して茶籠や肥料を載せて運搬することができたため急速に普及し、茶園内の農道の拡幅もおこなわれるようになった(テラーと呼ぶ)。昭和50年代に入ると小型の軽トラックによる運搬が席卷し、コンクリート舗装をとまう農道整備が各所で進んだ。

居住域から離れた山林を開いた茶園には、刈り取った茶の芽や資材を一時的に保管したり、農作業の合間の休憩に利用したりするための農小屋が設けられることが多かった。和東町ではこの農小屋をイボと呼び、山林との境界で日陰となる場所につくられてきた。軽トラックの普及と農道の整備により、屋敷地と茶園との往来が容易になったことでイボの必要性は減っているが、資材置き

場として利用されるイボもまだ多くある。

⑥茶工場の大型化と共同利用化

茶農家は茶の育成から茶葉の一次加工までをおこなうので、茶園と茶工場の規模は合致しなければならない。そのため、増反による収量の増加は、茶工場の規模の拡大と並行しておこなわれる。和東町では昭和30年代後半から、重油やLPガスを利用して乾燥工程をおこなう個人工場が、各屋敷地内の茶工場を拡張するかたちで設けられた。しかし、処理能力の高い製茶機械の導入には個人では限界があり、昭和40年代後半から共同利用の茶工場の建設が進んだ。そうした大規模な茶工場は、車両でのアクセスが容易であり、茶の収益性の高さや余剰米の発生から耕作しなくなった水田につくられた。

平成以降の茶業の変化 平成に入ると、煎茶用の茶の木に寒冷紗を直接かけて覆いとして、機械で摘んだ「はさみ碾茶」が登場する。碾茶とは、茶園に覆いをして育てた芽を摘み取り、蒸した茶葉を煎茶のように揉まず、そのまま乾燥させた抹茶の原料のことである。和東町内では平成元年（1989）に本格的なはさみ碾茶用の碾茶工場での生産が始まった。その技術は誰も試みたことがないので、和東町の生産者の努力によって確立されたのである。はさみ碾茶は加工食品（菓子、飲料等）として需要が拡大し、その後、多くの生産者が煎茶から碾茶に生産をシフトして生産量が急増している。はさみ碾茶の生産のため、4月頃から茶園の畝は黒い寒冷紗で覆われるようになった。寒冷紗は屋敷地内の倉庫や茶園のイボを利用して保管される。碾茶用の茶工場も次々に新設され、摘採面積も生産量も碾茶が煎茶を圧倒している。

また、平成元年（1989）4月に甚大な遅霜害が起き、町内375haの茶園で一番茶の減収や品質低下を招いた。これを受けて和東町では防霜ファンの設置が相次ぎ、平成15年度には防霜ファンによる受益地面積は229haと、当時の経営煎茶成木園（325ha）の7割まで整備が進んでいる（京都府茶業統計）。

和東町の茶園面積は平成2年（1990）には558haに達し、以降は微増減を繰り返しながらほぼ横ばいで推移している。京都府茶業統計によると、令和5年の和東町の茶園面積は550haで、煎茶用茶工場が73（うち共同は6）、碾茶用茶工場が27（うち共同は8）という状況である。



図68 茶摘鉄の利用と株仕立ての茶樹（和東町提供）



図69 石寺地区青木の畝仕立ての山なり茶園

5 小 結

和東町の茶園は、居住域周辺から始まり、昭和20年代以降に山林や果樹園、水田を利用する形で増反していった。特に山林から増反した茶園は、当初は急勾配で細かな地形のものだったが、昭和40年代からの重機の導入により造成をとまなう緩傾斜の茶園へと変化していき、和東の茶業景観を特徴づける山頂まで開墾された山なりの茶園を生み出した。また、摘採の機械化や茶園の品種化等からチャノキの仕立てが株仕立てから畝仕立てへと園相が変わったことで、斜面の等高線に沿った曲線が織りなす傾斜地茶園の美しさをつくった（図68・69）。この背景には、茶価の高騰や燃料革命や余剰米の発生がある。

平成以降ははさみ碾茶の隆盛を受けて、摘採シーズンは寒冷紗を利用した覆いのある茶園の風景が一般的になった。茶工場は、屋敷地内の個人工場から屋敷地外の共同利用の大規模なものまで、そして、煎茶用から碾茶用まで、様々なパターンがみられるようになっている。

このように、和東町は、伝統的な生産技術を守るだけでなく、品質を維持しながら積極的に新しい技術を導入していった結果、京都府を代表する茶産地となり、現在の多様性のある茶業景観が創出された。（恵谷浩子）

謝辞

本調査にあたり、藤井孝夫氏、上嶋伯協氏、馬場正実氏を中心に助言をいただきました。関係者の皆様に御礼申し上げます。

参考文献

藤井孝夫「和東茶業史－人々の奮闘とそれを支えた地域の力」『和東地域の歴史と文化遺産』京都府立大学文学部歴史学科、2015。