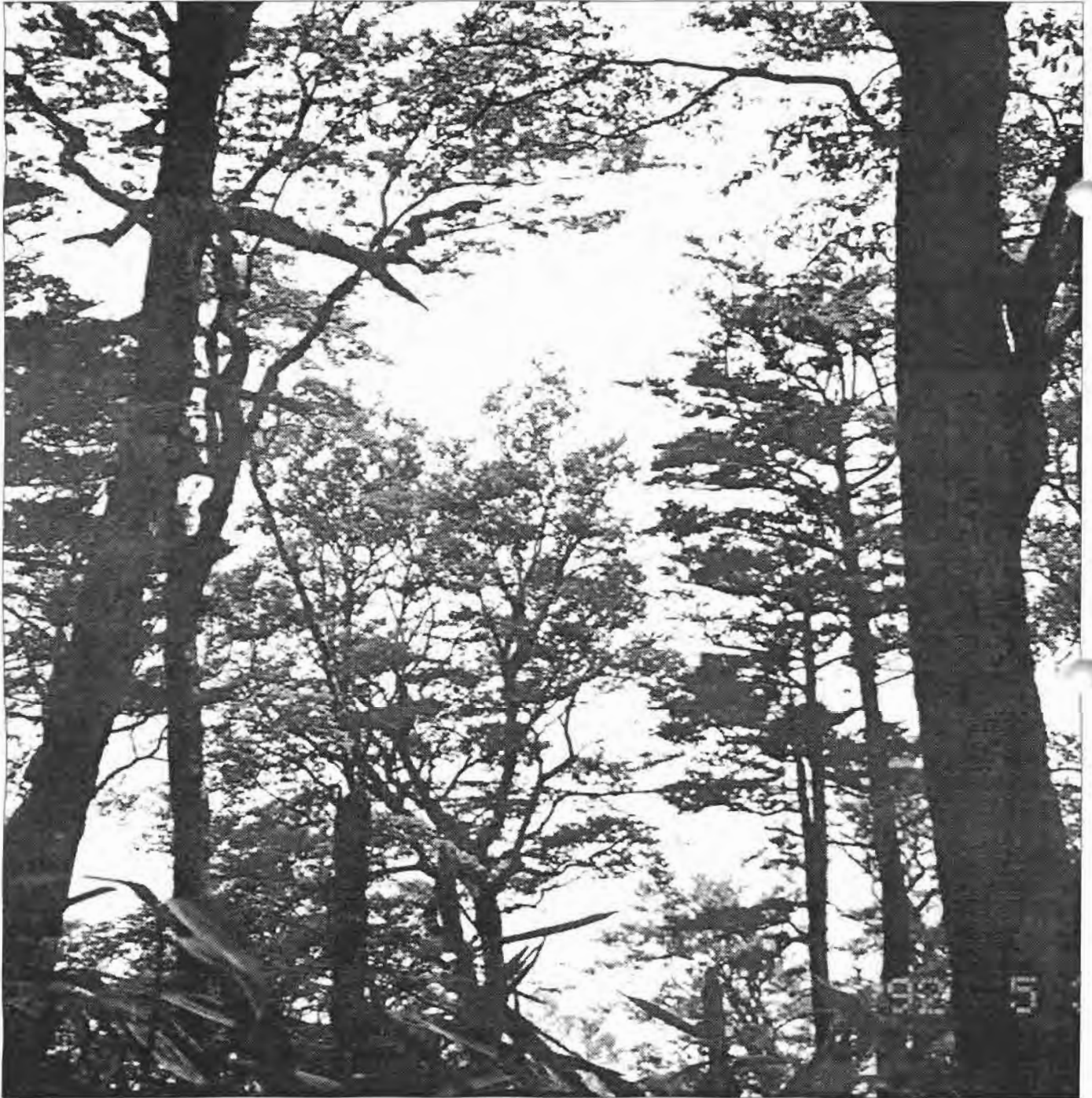


中川根ふる里通信

= 第50号 =

編集・発行・モテラ7中川根
 連絡先 〒428 0313
 静岡県榛原郡中川根町上長尾 857-6
 中川根ふる里通信係
 TEL 0547-56-0045
 郵便振替口座 00870-4
 -81556

第50号発行記念 特集号



保全された山犬段の原生樹林

山犬段の原生樹林

元中川根町長 鈴木七藏

中川根ふる里通信第八号(昭和六十三年一月二十三日発行)より



今年私が中川根町長を止めてから丁度二十五年になる。

町長に就任したのは、昭和三十五年の改選時で、年は四十九歳であったと思う。二期八年を務め五十七歳で退任しているので、喜寿の七十七歳になる私にとっては、早くも二十年の歳月を経たことになる。

今過ぎ去った當時を思い出してみても余り強く印象に残っているものもない。

町としては、旧中川根、徳山両村合併後の諸問題をかかえていたが、部下に優秀な職員がおり、議会の全面的な協力もあって、何んな件目を処理するに当たっても苦勞したと云う気持はない。

私は元来、余り過去に拘泥せず常に前を向いて歩こうと信念としていたので、年をとって記憶も薄らいだ。今、特に思い出すこともないが、今でも努力して良かったと思っているのが、山犬段の原生樹林の保存であり、県立自然公園への指定である。

私が町長に就任して間もなく、当時の東京営林局長花園一郎氏によって南赤石幹線林道の構想が打ち出された。

花園氏は鹿児島県出身だが、旧制静岡高校を経て東京大学に進んだ人で、静高当時山岳部員として南アルプスには幾度も登山しており、その地形や状況を身を以って体験されていた。



それが東京営林局長として、この地帯の

国有林が自分の所管に入ったこともあり、中

川根町を起点として国有林を横断し、長野

県遠山村に至る壮大な林道計画の立案となった。

着手までには色々の曲折があったが、民家の在る

尾呂久保までも、中川根町が林道として補助を受けて行な

い、その先は営林局直営で町有地の官行造林地帯を通り、千

頭営林署所管の国有林へ延びて行くことに決定した。

工事は順調に進み、二年後には大札山の麓を通過して、山犬

段まで到達するようになった。

私はこの雄大な工事の進行状況を見るため、暇があれば車

で現地を見に行ったものである。

開通と同時に営林署による伐採作業も始まり、保存を

要望していた大札山周辺の原生林も、またたく間に伐採され

無惨な姿を残している状態を見て、私が当初画いていた、状

態と相違するものを感じた。

営林署とすれば多額の投資は、木材搬出のためのものではあ

り、国有林会計が損益を表示する特別会計のような組織にな

っていたこともあって、営林署に話しても「この林道は観光道

路ではなく、あくまで経営林道である」との主張で取り合

ってくれない。特にこの時の千頭営林署長は、大学出たての若

い官僚的な人物であった。

大札山は既に伐採されて終わったので、次の望みは、山犬

段である。この地帯は山岳地帯には珍らしく平坦な台地で、

昔は山犬が群をなして栖んでいた。この名前があるのか、

も知らない。十数ヘクタールに及ぶ平地で柁やブナの老木

が実に見事に林立していた。



営林署に行つて町有地を林道のために提供したこと、取合林道を町負担で行つたことなどをあげて、原生林の一部保存を要望したが、「山火段は当初から貯木場として予定しており、他に適当な場所が無いので、要望に応えられない。」との素気ない返事であった。その後日参したが埒が開かず、くすぐずしている。伐採されて終うことが判つたので、この上は、営林局へ直接談判するよりほかに方法はないと考へ、方針を一転して東京営林局への陳情に切り替えた。

計画立案者の花園氏は既に衆議院へ立候補のため退職しておらず、担当部課長や現局長にも面接して陳情したが、これも千頭営林署同様の返事で、「この件は局部内で貯木場に決定しており、他に適当な箇所が無い以上、林道開設の目的から言つても、貯木場として使用することを変更出来ない。」と言ふことであつた。

それでも、と月数回に及び陳情を行ない、担当部課長だけでなく、部課長会議の主要メンバーにも陳情書を携へ、お茶を持って行つては協力を要請した。

現在、本川根町収入役の大倉氏も当時東京営林局の課長であつたので、廊下などでよく出合つたが、「又陳情ですか。」と笑われたり、「毎回お茶を持って行くので、「度々川根茶(買わねい茶)をありがと。」などと皮肉を言われたりもした。

月数回に及び陳情も進展がなく、今度は農林省と林野庁へ行つたが、「営林局の方針が決定しているものを林野庁としては変更は出来ない。」との冷淡な返答しか返つて来なかつた。

当時地域選出の代議士は現代議士大石千八氏の文親大石八治氏であつたので、同氏に

も事情を話して営林局や林野庁へ同行してもらつたが、同氏はまた一年生議員で余り顔が広くなく、態のよい返事で、「やむやにされる程度の結果しか得られなかつた。」

私は神田博代議士の秘書の現果議會議員、自民党県連幹事長の河畑房次氏を学生時代から知っており、同じ川根出身で気心が合うので、本省や議院陳情は神田氏の議員会館の室を根拠地にして、最終的にこの事態のなり行を同氏に話して、方法について意見を聴いたところ、「それでは、うちの先生に話してみる。」と言つて早速神田先生に話をしてくれた。

政界という処は面白い処で、お互いに代議士間で選挙区の問題については、夫々助け合つてゆく貸し借りを作つており、神田先生は厚生大臣を二回も経験しており各議員に対しては相当の貸しがあり、農林省には誰を頼めば最も効果があるかを良く知つておられた。

この様な経過を経て、神田先生から或る農林族のボス的存在である有力な代議士を紹介していただくことが出来た。その代議士が誰であつたか今は忘れてしまつたが、その代議士のおかげで直接農林大臣に面接陳情が出来ることになった。今でもよく覚えていたが前もって打合せた日に、その先生と同行して農林省分室で直接大臣に面会することが出来た。

その時の農林大臣が誰であつたか、これも忘れてしまつたが、大臣の前で、私が少々硬くなりながら「懇々陳情すると、大臣は侍の秘書に「林野庁長官を呼べ。」と言つた。数分後に長官は車で駆けつけて来た。大臣は長官に、「君、この中川根町長の陳情を聞いていたろうか。悪い



アロヤシ



アロヤシ

話してない。町長の要望を聞いてやれよ。」と言われた。
 私はこの時、長官から営林局の事情について一応の説明と
 反論があるものと心配したが、傍には農林族のボス議員がい
 るし、農林大臣の一声で長官は「ハイ、承知致しました。」と
 いても簡単に承諾をしてくれた。

私は大臣の力の大きさに今更のように驚くと共に、代
 議士が官僚に対して、どんな地位にあるかを思い知らされ
 ると共に、官僚行政をチェックするのは、やはり議会制民主
 主義であることを知らされた。

後から冷静に考えて見ると、私にとっては精魂を傾けた
 大問題であったが、農林者としては広大な国有林事業の中
 の一仕事にすぎない問題であったのである。又、経過から考えると
 大山持の山番当が、威張ったようなものであり、官僚が自己の
 権限を嵩に着て地域の町長に抵抗したものであったとも言
 得る。

農林大臣の鷗の一声で数十回、一年余に及ぶ陳情も、あっさり
 当方の要望が通って片付いたが、思い返して見れば、幾多
 の障害にもめげず、諦めずに最大限の努力をした甲斐が
 あったというもので、忘れがたい思い出である。

その後営林局へ行ったら、「町長はどつて選挙区でもな
 いのに、あの先生を頼めたのか？」と聞かれたりした。

この結果、営林署は新に貯木場をさがすことになり、
 尾呂久保地区の民有地を買い上げ、多額投資をし、難工事
 の、貯木場を作ったが、営林署として、山犬段の貯木場に

固執した事情が判り、何か申し訳ないような気

持にもさせられた。

昭和四十年四月、第十六回果樹祭が南赤
 石林道の尾呂久保地区内で行なわれた。県下



イワシヤ

から集まった参加者は数百名にのぼり、沿道
 は車でうすまり、町始まって以来の盛大なイベント
 となった。当時の斉藤寿夫県知事も来たので
 式終了後、同じ車で山犬段まで案内したが、道路の
 日陰には、まだ雪が残っていたことを覚えてい
 る。
 あれから二十数年が過ぎた。植樹祭で植えた桜も、立
 派に成長し、毎年きれいな花を咲かせてくれること
 であろう。

その後、山犬段は県立自然公園に指定され、町営の山
 小屋も造り、静岡大学農学部セミナーハウスも造られた。

あの原生林は県下でも数少ないものの一つであり、中川
 根町にとっても貴重な観光資源である。私も幾人もの
 人達をここに案内し、紅葉の頃にライオンスクラフゾ
 ーンの集会をここで催したり、撮影会を開いたりした。
 今日では自然保護の世論が高くなり、原生林保存に困
 難な事情はないだろうが、当時の私にとっては最も情熱
 をもやし、全力を傾けた仕事であっただけになつかしく
 思い出される。

原生林という言葉はよく耳にするし、誰でも簡単に
 口にしながら、本物の原生林を地に足を付けて歩いた人は
 すくないではないだろうか。まだ行ったことのない方は
 帰省の節、来町のおりでも脚を伸ばしていただければ、
 郷里中川根にもこんな処があったのかと、思われるに
 ちがいない。

一九八八年 新春記



サラサドウダン

草創期の協同組合運動と先駆者たち 続編

下泉 松下 麟一 編

④ 徳山村勤儉組合と長嶋儀太郎氏

戦前すでに④の川根茶の銘柄を確立し全国に販路を拡張した徳山村勤儉信用購買販売組合(通称④)も明治末期に設立され製茶の共同加工と販売に努めてきた。田野口製茶共同組合と産業組合法による産業組合に大正十二年一月、発展合併したものです。

二代目以降十八年にわたって組合長を勤め、組合を拡充した長嶋儀太郎氏は、明治十五年三月十五日徳山村田野口三六一番地に生まれ、幼少の頃より勉学や家業に励み、明治四一年から七期連続、村議会議員を勤めたほか、同村助役一期、田野口区長三回、消防組部長、学務委員四期などの要職に就き、公共の為益される一方、地域の経済協同体である④の興隆に一生涯を捧げられました。

長嶋氏は、謹厳、勤勉、積極的で、田野口製茶共同組合長だった頃、「田野口の茶が純手もみ(当時川根地方では機械製茶が禁止されていた)で、品質が優良である事を証明して頂きたい旨、志太郡茶業組合長(郡長)に対して再三にわたって陳情するほど、権力にも怖じず、信念を貫く様格だったので、④の経営にも寝食を忘れて奮励しました。

人事でも嗅覚、味覚に秀れ、茶の識別能力抜群で、マジメ人間の長嶋鷹次郎氏を茶業主任に抜擢するほど、適材適所に配置し、フル回転させる一方、隣接集落、壺町河内、文沢の組合加入と組合利用遂進に努め、多大の木材、代金を益と暮れに貯金してもらい、貯金残高はつねに村一番の成績でした。



茶園視察記念写真 右、原軍一氏、右から二番目、長嶋儀太郎氏

謹厳である反面、リンゴを相詰めで取寄せ、集落の子供たちと与え、喜ぶ姿を見てほ、えむような温情の持主であり、その暖かさが集落の隅々まで及び、「愛の鎖」に世を巻きて、やがて「築かん理想郷」の夢を現実のものとなりました。今の農協が、貯金や共済の推進を行っても、田野口地区が最も早く目標を達成できるのも、長嶋氏が無言で播いた「自主協同」の種子が発芽生長して実ったものと思われまます。

昭和6年7月、横濱貿易茶商 若尾園主、仲山幸一氏(左の62人目)、志太園主、鈴木秀次氏(左)

組合名称の「徳山村」は、同集落に徳山村役場があった事と、経済更生計画運動などで、つねに村の中核体となつて活躍してきた実績を自負したものである。また、「勤儉」は文字通り、勤勉、儉約、貯蓄を奨励するため、子供でも読み易いため、一般文書もカタカナで「キンケン」と表

記しました。

長嶋氏の血を承けた彰さんは、同志と共に、田野口茶業協同組合を設立し、合理的に運営し、昭和五六年、静岡県共同製茶工場経営コンクールで優勝しました。

長嶋儀太郎氏は昭和十五年三月十五日、大きな功績を残して他界されました。享年五九歳。鈴木寿郎氏談

「共存同栄」の旗印し

川根共栄産業組合と上原英一氏



川根地方の明治期の茶の取引は、依然として前時代的で、茶問屋や仲買人(バイヤー)の搾取がひどく、一キリ、半キリと称して茶代金を一年払い、半年払いにする例が普通でした。

このため、生活を圧迫された瀬沢・平谷・三津間・久保尾の生産者が、明治三十六年、瀬沢に茶の共同販売組織、「誘益社」を作り流通の合理化に努め、ヘリヤ商会と直接取引するなどの実績をあげるほか、物資の購入、無尽講による貯蓄などにも手を広げました。

当時、木材の搬出は筏流しか堰に水を溜め一気に木材を流出するバラ流しに頼っていたが、再々バラ流しをやられると、下流より上流に物資を運ぶ高瀬舟の船頭が困ってしまひ、ある年、筏師と船頭が血の雨を降らす大乱斗を演じ、この事で危険を恐れた船頭たちは上流への物資運搬を拒否しました。

上流域住民は困ったが、益誘益社や田の組合では、自ら舟を購入し、物資を輸送供給しました。この事が組合

員に安心と信用(与え、いっその事、産業組合を作ろうと発案する者が現れ、これに多くの人が賛同)大正十五年、誘益社の近くに、川根共栄信用購買販売利用組合を設立し、昭和十二年、下長尾に事務所を移してからは、藤川の中川根村信用組合と合併し、両組合で南北から上長尾、高郷、梅高、八中、水川の組合加入運動を行い十八年には、村一本の農業会を設立しました。

上原英一氏は、大正十五年共栄組合誕生と同時に職員に採用され、米の測り方から学び、あらゆる業務を手掛け、模範職員として内外から注目され、産業組合青年連盟のリーダーとしても活躍し、戦時中、肉牛を貨車に積込む作業中、不可抗力で転落し、左手の四指を失う重傷を負い、全国農業会長から表彰されました。上原氏は、その後も中川根農協組合長・キタハイ農協副組合長として活躍し一生を協同組合運動に捧げられました。

先人のともした灯を消すな

松下記

協同組合運動発展の蔭には、中原兵士(地名)勝山惣一(下泉)滝本芳次(藤川)上原英一(共栄)ら諸氏の権力にも負けない産業組合青年連盟の固い団結、活動があり、彼等は、産業組合歌を合唱し活躍しました。

深山の奥の杓人も 磯に釣する海人の子も
聞くや時代の暁の鐘 共存同栄と響くはり
朝風高く鑼がえる わが組合の旗印し
老いも若きも手を取りて いざ諸共に進まなむ
時の潮は荒ぶとも 折言いは固き相互扶助
愛の鎖に世を巻きて やがて築かん理想郷

協会の組織は、先人たちの血のこしむような努力の種
重ねて発展した。経済主義一偏倒の方針で先人たちの汗の
結晶である集落組織を踏みにじってはなりません。 完

追記 ② 地名産業組合と山下広氏

49号追記

川根新道地名駅舎は、廃業と同時に藤枝の増田商店社長
が、土地建物と買い取り、土地を山下氏の名儀とし譲渡しま
した。この土地に昭和十七年、地名第三共同製茶工場が設立
され、四十一年、地名茶業協同組合に改組、発展しました。
山下、増田両氏の温い友情の結晶といえます。

昭和十年山口忠五郎代議士から山下広氏に地名郵便局
開設の話があり、まもなく開設しました。

長男山下静男氏は、
茶代金貸倒れで倒産寸
前の農協地名支所を、
農青連の同志と再建し
ました。また村・町議を
歴任し、村・町政にも貢
献しました。

元山先生とともに、さつま芋の
収穫を喜ぶ山下氏



思い出のアルバム 田野口長島彰さんより



上長尾千葉山智満寺境内にて 昭和初期の本堂、23世藤田広道和尚を囲んで総代の方々との記念写真。左前列、勝山次郎氏、藤田広道氏、鈴木豊太郎氏。後列、左より2番目長嶋儀太郎氏、中原惣三郎氏（ほかの4人の方々はお名前が判りません）

『中川根ふるさと通信』第50号によせて

川根町北島 享

「中川根ふるさと通信」が第五〇号を迎えたということ、愛読者の一人として、発行者の不断の努力と、毎号各種の寄稿をされている方々に改めて敬意を表します。一口に五〇号といっても、十三年もの間継続してきたことは、特に意義のあることで、短期間に五〇回発行することよりも、もっともっと貴重なことだと思います。

さて、地域の資源を生かした地域づくりの必要性がいわれて久しく、現に各地でいろいろの取り組みがなされています。

地域づくりの特効薬はないし、模範回答というものもないと思います。

しかし、その原点は「自らの地域の歴史や文化、自然等を知ること、そして、関心を持つこと、好きになり誇りを持つこと」からスタートするものだと思います。

私たちは今、「かわねは一つ。地域の資源を再認識し、生かした、交流による地域活性化」を目指して

「川根地域まるごと、博物館」に取り組んでおります。小沢さんも研究会の副会長として活躍されておりますが、日頃から「ふるさと中川根」への思い入れには感心させられます。

こうした思いが、「ふるさと通信」の記事の一語一語によく表れており、支えていることだと思います。



広報

な か か わ ね

日曜	1,500	日	11	土	24
祝日	6,854	火	11	祝	6,8
月	1,402	水	21	金	7,4
火	2,452	木	8	土	18,4

- ※ 地域情報紙紹介
- ◎ 広報なかわね(上) 中川根町発行
町外在住の方にも送付出来るようにします。くわしくは
TEL 0547-56-2220 広報係まで
- ◎ まるごと博物館だより(下) 研究会発行
年間3回発行。郵送料として、80円(1回)を
小沢節子宛に申し込んで下さい。

まるごと 博物館 だより 第3号
2009年6月30日発行

川根から発信する

新しい茶文化の創造



農山村はどこでも、高齢化や少子化が進んでいます。これまで生活の中で自然に受け継がれてきた各種の伝統や風習等を、従来どうり続けていくことが、難しくなってきたという声を聞かれます。お祭りも、なかなか人が集まらない、準備も思うようにできなくなってきた、だからだんだん簡素化していく、消滅していても仕方ない、そんな地域が多くなっていくことを憂慮します。

やめることは簡単です。何もやらぬのは楽なことかも知れませんが、それは地域の安楽死につながることで、す。

そうした中で、徳山の盆踊りや徳山神楽等、見事に頑張っている地域や行事が身近にあります。「ふるさと通信」を通して多くの人がこうしたことを知ることが出来ます。また、私たちも積極的に、情報発信していく必要があると思います。ふるさと通信」を地域みんなの共有財産にしていければすばらしいと思います。

先史時代のチャの考古資料から

《川根茶》の成立を探る

山田新市



何とも間の抜けた話だが、ごく最近になって発見したことがある。それは昭和四五(一九七〇)年に、山口県宇部炭田の沖ノ山層と呼ばれるへ古第三紀始新世後期(四五〇〇〜三五〇〇万年前)の炭層で発見されていた茶の化石——葉六枚、実二点のことだ。当時秋田大学にいた藤岡一男(地質)と山口大学の高橋英太郎(地質鉱物学)が発見し、「テア・ウベンシス」と名づけて発表していたのである。

もう三十年も前の話だというのに、お茶の研究者は誰一人として知らなかったらしい。というのも、ちょうど二十年前に国立民族学博物館が主催したシンポジウム『茶の文化——その総合的研究』の場でも、この化石の話は誰の口からもでていなかったのである。化石どころか、すでに知られていた縄文期前後の茶の実の出土例(埼玉県岩槻、徳島市など)についても、話題には上らなかったのである。茶の木も茶を飲む習慣も、すべて中国からきたとするのが常識のようになっていたから、あるいはこの考古資料は無視されたのだったかも知れない。

縄文期の茶の実と三千数百年まえの化石は、いろいろなことは考えられるにせよ、その関連はほとんど明らかでない。しかし中国渡来でない茶の木が日本にもあったことだけは言えるだろう。そして、植物の葉を煎じて薬にする知恵が縄文時代からあったことと合わせて考えれば、これらの茶がすでに数千年前から利用されていたのではないかと考える



のは自然なことと思える。

明治期に始まり今日まで結論がでていないこと

との一つに、ヤマチャと呼ばれる茶の木の由来をめぐると議論がある。このヤマチャについて、日本自生の茶と見る意見と、中国渡来とする意見の間で行われてきた議論だが、いまだに結論にはいたっていない。しかし先の化石のことが分かってみると、自生の茶である可能性がいつそう大きくなったことは確かだろう。

ヤマチャは中川根にも徳山にも、いや伊久身から井川まで、大井川の両岸にあった茶だった。もともと茶は低灌木だが、その一つであるヤマチャは周囲の木が大きく空を覆うと自然に消え、周囲の木が切り払われると生き残っていた根から、いつせいに芽が出て繁茂するとされる。森林の皆伐や山火事、焼き畑などがその機会になるわけだが、昭和初期に行われた調査では、標高でおよそ四〇〇メートルから一〇〇〇メートルという山地に多いことが分かっていった。

しかしそれは、だれが最初に発見したものであったのか。このこととめぐって、今度わたしは二段階の仮説を立ててみることにした。



ところで、喫茶の上でも茶樹に関しても、日本の茶は『日本後紀』が記す弘仁六(八一五)年が記録の上では最初である。よく知られてもいるように、この茶こそは、へ唐代中国渡来の茶だった。以後、日本の茶は、鎌倉期の栄西による抹茶の法の将来をへて茶の湯の成立を見たうえ、さうに隠元の渡来(江戸初期)を含めるのを基本の流れとして語られてきている。しかし、『日本後紀』が記す以前が明らかでないだけではなく、この流れに収斂できないいくつかの例があることを、どう考えるべきなのか。それは製法上では山陰の陰干し茶、四国の碁石茶、北陸の黒茶、美作番茶などの番茶や寒茶の類だし、喫茶法では富山県朝



日町野谷に残るバタバ茶、山陰に残るボテボテ茶、沖縄に残るフクブク茶などである。

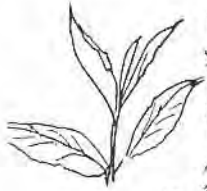
これらのいわば「特異」な喫茶法は、往々にして江戸期に入ってから茶の湯の模倣に擬されることが多いが、しかしそれそれの茶の製法の技術的位相を考えると、必ずしも当を得たものとは言いがたい。『日本後紀』の記録以前に遡り、かつ日本の茶の基本的な流れに収斂されない各種の茶を全体的に評価することは出来ないものであろうか。それがわたしの仮説の出発点になった。

わたしはこの仮説を仮に『杣の茶』と呼ぶことにしたが、その基礎となる先人のいくつかの研究を先にならべておこう。一つは昭和二一年に発表された谷口熊之助の『ヤマチャ調査報告』（茶業組合中央会議所五周年記念論文集）、二つは竹村卓二の『ヤオ族の歴史と文化』（弘文堂、一九八二）、それに杉本壽の『木地師制度研究序説』『木地師制度の研究』（ミネルヴァ書房、他）などである。

竹村は「日本とアジアの」山地型へ客民」に注目し、「古く江南の……地から日本島へ波及したと想定されるさまざまな種族文化複合の中に、わが国の山民文化の祖型の形成に關与したものがあつたかもしれない。……双方の文化の様式には顕著な並行現象が認められることは紛れがない」として、大陸の「山地型へ客民」の一つであるヤオ族と、日本の『木地師』『木挽き』『杣樵』『またぎ』『たたら師』などの関連に注目したのである。杉本によれば、木地師は「弥生土器時代の初めにはすでに存在していた」。

そしてかれらは日本各地の森林を渡り歩き、伐採した木を使って生活用具を作ったり（木地師）、製鉄を行ったり（たたら師）、炭を焼いたり（紀州備長炭）したが、杉本壽の作成した木地師村の分布図を谷口の作成したヤマチャ分布図に重ねると、

みごとく符合していることが分かる。ここに古くからの茶産地の分布をもう一つ重ねれば、そこに



何らかの有意な関連性を読み取るのは容易である。

木地師を始めとする日本の「山地型へ客民」が、伐採した後に芽を出したヤマチャを活用したことは、想像の域を出ないとしても、大いにあり得ることであろう。

そこで仮説だが、『杣の茶』の仮説の第一の条件は、それがヤマチャを含む自生の茶の、何らかの加工法と飲法による習俗であったことである。この習俗は、おそらく植物一般の葉を食用または薬用を含む飲用に利用する智慧の流れを汲んで生まれた。その時期は確定できないものの、少なくとも『唐風の茶』の導入よりるか以前、おそらく縄文を含む時期と考えてよい。

第二は、『日本後紀』以来の茶が基本的には、この国の支配的階級とその周辺にあつたのに対して、それとは關わることのなかつた層、あるいはまったく別の支配体系のもとにあつた層の間で行われたことである。この層はおそらく平地の民ではなく、山間地を生活の場とする何らかの集団、または種族の中に始まったと考えられる。

第三は、『日本後紀』以来の茶の主尊のもとで、それとの間に、さまざまな交流を必然とし、相互に変化を生んでいったと考えられることである。この過程はおそらく、鎌倉期になって基本的に終わる『蝦夷征伐』を含めて、大陸系弥生人による異民族・異人種の征服、混合と融合の過程と重なると考えられる。

第四は、日本的喫茶世界の成立を示す『利休流茶の湯』の完成にとつて、多様で不可欠な役割を果たしたと考えられることである。そしておそらく、茶の湯の基本的な理念となつた禅の思想に対しても、一定の關係を持ったかも知れない。

第五は、それが茶の製法の技術的發展を含む社会的条件の複雑な変化の中で自らも一定の変化を遂げながら、絶えることがなかつたことである。そしておそらく最後まで維持されてきた製



注上でも、幕末から近代にかけての緑茶発展の過程で生産と消費の場を次第に失い、極めて局地的にのみ残らなくなったと考えられる。



では『杣の茶』はどこにあったのか。それは分かっていないが、谷口の調査が示すヤマチャの所在地は、少なくともそれを採る手前かりになるはずである。『杣の茶』の実証的な素材となる象徴的な地点や地域をとりあえずいくつか上げてみよう。いずれも木地師を含む山地型(客民)の関連地、ヤマチャの確認地、古い喫茶法を含む番茶の所在地の三つの要素が重なり合う地点である。

- ① 木地師の本貫の地である滋賀県永源寺町、高島郡、設楽郡を含む琵琶湖周辺
- ② 富山県の蛭谷を含む北陸の一部(現永源寺町蛭谷と北陸木地師の関連)
- ③ たたら遺跡の所在地を含む島根県、鳥取県など山陰一部(たたら師の関連)
- ④ 徳島県、高知県を含む四国の太平洋岸一帯の山地(木地師との関連)
- ⑤ 石碓山を含む四国瀬戸内の山地一帯(特に山岳信仰との関連)
- ⑥ 紀伊半島南部、とくに和歌山県一帯(楠長炭焼きなどの関連)
- ⑦ 静岡県周智郡京丸から大井川上流域までの一帯(木地師との関連)
- ⑧ 五ヶ庄を含めて南北に伸びる熊本県の山地一帯(木地師との関連)
- ⑨ 宮崎県から大分県にいたる東九州の一帯(木地師との関連)
- ⑩ その他

論証素材と目されるのは、これに留まらない。飲茶における塩の役割、点て茶における茶筌の大きさや形、食と茶の関係などもあわせて取り上げなければならぬ基本的な素材と語りべきであろう。塩について

ては、陸羽は触れても茶面は言及していない。塩はあるいは茶の歴史を二分するかも考えられ、また長門三ツ五ツシシにも及ぶブクブク茶の茶筌、やや山ぶりの



茶筌の大小の比較



左からブクブク茶、カチホチ茶、ハタハタ茶、塩茶、湯の湯用の茶筌の2つは安次富嶺子「ブクブク茶」による。いずれも同比率での縮小。

ポテポテ茶の茶筌、茶の湯用の繊細な(数穂)のあいだには工芸的な発展の跡が窺えるだけでなく、ハタハタ茶の茶筌は二連茶筌という異質性を持つ。さらに食物を茶湯に混入させるか否かは、茶と料理の関係や各地の茶粥類を含めて、なお検討されつくされてはいないのである。



『淡交』にも短文を書くことになっているが、仮説である以上、論証が必要となる。その論証のための作業は、まだ始まったばかりであるが、上記のように大井川上流域は『杣の茶』の存在した可能性のあるポイントの一つである。すでに知られていることだが、旧中川根村は、北陸木地師の流れである信州木地師の、京丸を含む周智郡一帯を経由して入地に始まった集落と考えられる。がしかし、対岸の徳山から井川にいたる一帯は、それとは違い、甲州を経由して到来したという。上記の「ポイント」のうち、比較的実証がしやすいと考えられる琵琶湖周辺から北陸にかけてとくらべると、大井川上流域の場合は、まったくの最初から始めなければならぬ。しかしこの仮説の実証は、日本の茶を全体として評価する視点や、日本の茶の歴史の中で、なお解明にいたらないテーマを明らかにする方途だけでなく、たぶん静岡の茶の祖としての川根茶の成立をも実証することになるかも知れない。

来年には静岡県下で『お茶の文化フォーラム』静岡

が、また二〇〇一年には「世界お茶祭り」が開催されると聞く。そのどこかを借りて、中間的な報告をする機会が得られればと考えている。
(一九九八年七月一日)

編集室より 山田新市さんから50号寄稿の手紙が届いたのが夏の盛り、十月三十日付で「日本喫茶世界の成立」の本が発行され、期せずして細田さんから紹介、おすすめの寄稿がまありました。

新刊本の紹介とおすすめ

山田新市

日本喫茶世界の成立

探茶論の方法



ラテール出版局

細田洋司

お茶はいつごろから飲まれたのか、お茶の樹は中国から伝来したといわれるが、日本にはなかったのか……といった簡単な質問にも私たち「茶どころ」と云われている地域に住んでいながら、正確な答えを出すことができないのである。

それについて「川根茶」は日本の緑茶の中では最も優れている……などと、内外に宣伝としてははかばかしい……というのが偽らざる実状である。

結論として言えることは、私たちは「お茶」についての根本的なことは、全くといっていいほど無知であるということであろう。「商品」としてのお茶は、茶の売買という経済行為を通じて実感として認識されている。

また「薬品」としてのお茶についても、近年とみに話題にされるようになったため、カテキンとか、フラボノイドとかいった

日本喫茶世界の成立



の起源を探るとともに、飲茶習慣の始まりと併行して生れたであろう「茶文化」の成立の根源について数多くの資料を併記しながら説きあかした一書である。

サブタイトルに「探茶論の方法」とあるが、その通り本書は縄文時代にまで遡って茶の存在の有無を論じ、それが今日の日本文化の基礎となった「茶文化」のありようを指摘するとともに、次代への提言を含む示唆に富んだ「論文」でもある。

文体内容ともに硬派であるが、著者の「茶」に寄せる情熱が読む人の心にひたひたと迫ってくるものがあり説得力豊かな文章である。

著者、山田新市氏は中川根町上長尾の出身(東京在住)お茶の文化研究会を主宰)であるが、この本では「川根茶」のことは全くといっていいほど触れられていない。というところは逆にいえば、それほどこの国には飲用されている「茶」の種類が多量ということがある。

「茶」についての俯瞰図としての役目をも果たすことになった本書は、私たちが陥り易い「川根茶以外はお茶でない」といった独善、井蛙的な考えをも一蹴してくれるという、副次的な効用もあるということもつけ加えておきたい。

耳慣れない語句も覚えたのであるが、それらはあくまでもお茶の側面からの情報であって、根源的な考察とはなり得ない、ということなのである。

このたび上梓された山田新市氏の著書は「日本の茶」

郷土料理

宇都宮市 川島 辰朗



北海道の人達は、産卵のために鮭が川に上る頃になると、太った鮭とその腹の中の「イクラ」と共にブツ切りにして、豪快な石狩鍋にしてこれからの長く寒い冬に備えた。いわゆる「いぶりかっこ」を食べないと年が越せないと言われ、沖繩では「にがうり」が熟れる頃になると、これに豚肉をたっぷり混ぜて油でいためた栄養満点の「ゴーヤー料理」を食べないと南国の暑さに堪えられない。と言う様に、それぞれ土地に昔ながらの食文化や、その地に合った郷土料理がある。

私の住んでいる栃木県にも「しもつかれ」と言うこの地独特の食べ物がある。もう何年も前に家内の実家に行ったとき、おばあちゃんが「これを食べると風邪をひかないだよ」と出してくれたのが、「しもつかれ」であった。

ところどころに大きな魚の目玉があったり、米粒の入っていない「おじや」と言う感じで、見た目にはとてもおいしそうには見えなかったけれど、著者で一口食べて見て驚いた。これが大変旨いのである。ご飯のおかずにもなると言うし、お茶を飲みながらでも食べられると言う。

詳しく聞いて見たら、これは毎年二月の初干の日に作るこの地方だけの郷土料理だと言う。

材料は、去年の暮に御歳暮でもらった新巻鮭の頭

がメインで、それに節分の大豆を煎ったもの、ようやく雪の溶け始めた畑から掘り出した大根に人参、そして油揚げと、その年に絞って出来たばかりの酒粕を使うのだ。そうである。

一番始めに鮭の頭を塩のついたまま大きな鍋で二時間位煮て、そこに煎った大豆と、竹で作った鮫の歯の様なギザギザのたくさんある「魁おろし」と言う特殊なおろし器で、大根と人参をすりおろし、細かく切った油揚げと酒粕を入れて、更に一時間ぐうい煮てできあがり。

調味料は一切使わないのが原則だ。そうして、塩味は鮭の頭の塩気、甘味は人参から出る甘味がほど良い味になるのだと言う。良く考えて見れば、買って来るものは油揚げと酒粕だけで、後は全部自分の家にあるもので間に合わせ、今風に言うところと立派な「リサイクル料理」である。

二月の初午に作るとは言っても、最近では、年が明けるとすぐに初午に関係なく、この食料品店やスーパーなどでも、これらの材料を一般の家庭にある大きめの鍋で煮られる分量をセットにして、「魁おろし」までつけてパック入りで売られている。

最近では、東京や京浜地方の大きなスーパーやデパートなどの食品売場で、きれいに調理されたものが、二月の初午に合わせて売り出されるそうであるが、何故か干前中に全部売り切れるそうである。

中には、ニロロ入りパックに入ったものを一人で十個ぐらいい買って行く人もいるそう。その人はきつと、この土地の出身の人ではないか、と思っている。



最近では賤とお金を持て余しているおはあちゃんが多い
せいか、二月になるのが待ち切れずに、松飾りがとれる頃
から、昔ご飯を炊いた大きな釜を庭に持ち出して、一日
がかりで大量の「しもつかれ」を作り、嫁に行つた娘た
ちに届けたり、宅急便で送つたり、近所に配つたり、こ
の時はかりはおはあちゃんが活躍である。

それぞれの家で作る「しもつかれ」は材料は同じで
も、その家独特の秘密の味があつて、「みりん」を少
し入れて見たり、「三温糖」を使つたり、中にはおはあ
ちゃんに内緒で「味の素」を入れる若奥さんがいたり
して、その味は微妙に違うのだ。そうであるが、ここ
に何年も住んでいる人は、近所で頂いたものを黙つて
出しても、「これは、どこぞのおはあちゃんの作つた
もの」とか、「隣りのお嫁さんが作つたもの」とか、全
部当てる、と言うから妙である。

私もいつの間にか、この「しもつかれ」にはまつてしま
い、講習会に参加したり、近所のお年寄りに教えて頂
いたり、自分なりに作つてみたけれど、結局は「過ぎた
るは、何とみ」で秘密の味はほとんど、ほんとうの隠
し味程度が無難のようである。

二、三年前の事、自分なりに「ザラメ」や「蜂蜜」に大豆
に「落花生」を混ぜたり、「だし」の「素」などを入れて作
つたものを、おはあちゃんに食べて貰つたら、「味は良
いが旨くない。」と言われたので、今では普通の鍋の



変りに圧力釜を使う他は、なるべく基本と
うりに作るようにしている。最近になつて
ようやく、「お前の作つたものが一番旨い。」
と、おはあちゃんにお世辞を言われる様に

なつて自己満足している。

ある人に、「しもつかれ」の由来を聞いたら、

その昔、栃木県は「下野の国……しもつけのくに」と
言われ、出来上りがカレーに似ているから、そう
言う名がついた、と言われたけれど、カレーが日本に入

て来たとき、明治の頃よりも前から、この「しもつかれ」
は作られていたと言つたので、その語源はさだかではない。

私もここに古くから住んでいる人に、この土地の郷土料理を
作つて曲がりなりにも誉められる様になつて気がついたら、
いつの間にか、故郷を離れて今年丁度五十年になる、

ふる里通信が今度五十号と言つたのも何かの縁かも知れな
い。誰もがそうであるように、私もずつと昔に離れた
故郷の事は今でも毎日の様に想い出している。

あの山、この川、そして懐かしいあの学び舎の麓など
と、その頃の同級生の事などが鮮明に浮んで来る。

特に戦時中に人の何倍もの苦勞をしたのに、その後の
平和な生活を味わう事もなく、早世した何人かの級友達
の事を思うとき、本人以上の無念にかられて、いつも熱
い涙を流している。

幸いにも、今の私は割合健康である。この頃は北関東の
寒い冬にもようやく馴れて、自分なりにこれからは多くを
望まない、人に迷惑をかけない生活をしようと思つてい

る。この栃木県は中川根に劣らずアウトドアの天国である。
季節には山菜もとれるし、溪流の魚も釣れて夏になれば
鮎も釣れる。冬になれば県内いたる所でスキー場がオー

プンし、鬼怒川を始め塩原、那須などの温泉も有名だし、
何よりも世界遺産の日光杉並木、東照宮、それに中禅
寺湖や華嚴の滝や、益子焼きなど遊ぶ所には事欠かない。



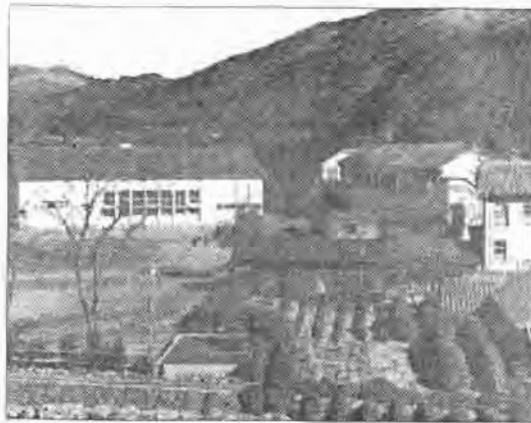
それに私は毎日職を持って余しているの、この近くにおいでの際には、とは言わず、わざわざでも私の家に泊りがけて遊びに来て下さい。御家族でもお友達同士でもおいでになれば暇のある限りご案内を致します。

もしかすると、あなたのお隣りには私の同級生の家かも知れないし、そのお隣りには私の妹たちの嫁入り先かも知れない。それに何よりも嬉しいのは同じ中川根に生を受けた同郷の人である事です。

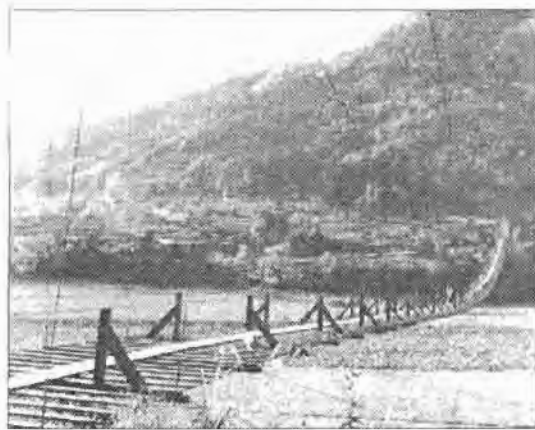
だから何も遠慮はいらないのです。

電話は〇ニハ一六五四、二一九六です。

上長尾出身



上長尾小学校 S41年統合



中徳橋 S36年まで

思い出のアルバム

中徳橋は吊り橋の中で一番長さのある橋でした。橋げたの上を自転車で走って正なる達人もおりました。



カワセミ

お名 学名
オバーサシ (アオサ)



お名 学名
ハヤ (オロワ)



お名 学名
ヤマメ (アマゴ)



メダカ

神奈川県横須賀市坂本町五丁目五十一番地

幻の小魚(赤ナマス)オバーサシ

横須賀市 大西 春雄

私は昭和十二年藤川小学校へ入学し、十八年に満州へ行き、二十一年に引揚げ、三十三年に故郷を後にした者です。

小学一・二年の頃は藤川の河内川(榛原川)でよく遊んだものです。川が二股になって流れている所を「瀬干し」といって、せき止め小魚を取って遊んだものです。

当時、川根語で「オバーサシ」という五リ六センチの赤ナマスがいました。今思うと、何と可愛い魚だったと懐かしく思い出されます。六十年も前のことです。

また「テッポウ」といって木材を川狩りする時に川の流れをせき止め、一度に放流して木材を下流へ流したものです。そのときに川の魚が岸に打ち上げられ、水が引いた後に魚を拾った記憶があります。

今、あの赤ナマスがいたら、ペット用に何千円もする事と思います。

痴呆症に成りかかっている者のつまらない思い出です。

〒238・0043