

目的 最近、中国茶、特にウーロン茶とプアール茶の普及は急速である。製茶分類上、ウーロン茶は前発酵茶に、プアール茶は後発酵茶に属するものであるが、日本にも地方茶として後発酵茶が残されている。四国高知県の碓石茶、徳島県の阿波番茶、富山県のバタバ茶に用いる黒茶がそれとされている。これらの後発酵茶の製法は文献上かなりまちまちであり、中には誤まった記述を孫引きしてゐる例もしばしばみられる。またこれらの茶の成分についても川上らによる香氣成分についての詳細な研究以外ほとんど見当らない。本報告は中国の後発酵茶、タイ北部のミエン、ビルマのラペ・ソウと日本のそれらとを食糧学的に比較検討することを目的として、先ず日本の後発酵茶の存在の確認と、その製法を明らかにしようとして調査したものである。

方法 文献および古老の話をもとにして、現存するとされる後発酵茶産地を昭和61年、62年の2年間にわたり現地調査を行った。

結果 現存する後発酵茶は、①高知県長岡郡大豊町東梶ヶ内の小笠原氏地2軒の作る碓石茶 ②愛媛県小松町千足山村石鎚中村の曾我部氏の作る黒茶 ③徳島県那賀郡相生町を中心とする阿波番茶(この茶はまだかなりの生産量をもっている) ④富山県射水郡小杉町青井谷の萩原氏の作る黒茶の4種だけであつた。碓石茶と石鎚黒茶は茶葉を蒸煮後堆積してカビ発酵後、桶に漬り込む主として乳酸発酵による茶で、阿波番茶は碓石茶の省略型で桶に漬り込むだけの発酵茶であつた。富山の黒茶は阿波番茶とは逆に碓石茶の前段階すなわちカビ発酵だけによる茶で中国茶のプアールに類似してゐる。