

○大森 正司、加藤 みゆき*、難波 敦子**、宮川 金二郎*

大妻女家政 *香川大教育 **常磐会短大

「目的」 阿波番茶と称される後発酵茶は、徳島県上勝町や相生町で生産され、愛飲されている。この茶は漬け込み、というその製造上の特徴から独特の風味を生有しているが、さいばりとした味は地域の人の生活に深く根ざしており、1日に数杯は飲用に供されていさる。その起源は、遠く中国の普洱茶、タイのミエン、マンマーのラペソ一にまで遡るとされ、歴史的にも、江戸時代には少なくともこの地で製造が行われていた、との聴聞を得た。しかしながら、冊子体の記録は何処にも所蔵されておらず、伝統的に、経験的に伝承されてきたのが実態である。今回は上勝町を実際に訪問し、生産農家を中心にアンケートとヒヤリングを行った。また、関西および関東地区在住の学生を対象に嗜好調査を行い、知見が得られたので報告する。

「方法」 上勝町役場の協力を得、予めアンケート用紙を上勝町農家に配布、回収した（回収率は約半数）。また、農家を実際に訪問し、その歴史、製造法、入れ方、飲み方、利用法等についてヒヤリングを行った。入れ方については、「一つまみ」等という感覚的な表現を、数量化した。阿波番茶3～5gを1ℓの熱湯で1～3分間浸出し、その水色、味、香り等について関西および関東地区在住の学生、約400人を対象に嗜好調査を行い、同時に好き、嫌いの理由を自由に記述させて、解析した。

「結果」 ① アンケートの結果、阿波番茶製造のポイントともなる漬け込み日数（発酵日数）は、10日～40日とかなり差のあることが明らかとなった。摘採された茶葉は熱湯の中に浸漬された後、「擦り」と呼ばれる揉捻操作が行われるが、この回数も50～200回と差があった。② 嗜好調査の結果、あまり馴染みがないためか、水色、味、香りとも、好き、という回答が少なかった。酸っぱい臭いがする、という理由が比較的多く出現した。