

平成14年6月15日

発行 青梅市文化財保護指導員連絡協議会

青梅市郷土資料室

(青梅市駒木町 1-684 Tel0428-23-6859)

『茶処狭山』の基礎を築いた指田半右衛門

青梅市東部の今井地区から東に広がる台地には茶畑が広がり、狭山茶の一大生産地になっています。この基礎を築いたのが多摩郡今井村（青梅市）の指田半右衛門と、二本木村（埼玉県入間市）の吉川温恭（よしずみ）、宮寺坊村（入間市宮寺地区）の村野盛政の3人です。

中世の時代に、この辺りは茶の優良品を出す茶処として有名でしたが、その後、戦乱の世が続き茶の生産は衰退していきます。江戸時代後期になって、当時、茶の最上品と評価されていた宇治の蒸し製煎茶法の習得に心血を注ぎ、ついに煎茶を作り出すことに成功したのがこの3人でした。高度な技術を必要とする煎茶製法の習得には長い年月の修練が必要でしたが、厳しい農業経営の現状から抜け出すため、商品価値の高い煎茶作りを目指したのです。3人がそれぞれの方法で多年にわたる試行錯誤を重ねて作り出したこのお茶は、文政2年（1819）には江戸の茶商と初めて売買契約が結ばれ、その後、宇治茶と同じ評価を受ける銘柄も出てきます。こうして狭山茶は有名になり、一度途絶えた茶処は蒸し製煎茶法という新しい技術をもって復興したのです。

宇治の蒸し製煎茶法の習得には大変な苦労があったようで、指田家にあった『霜乃花遺記』という文書は、その苦心を伝える大変貴重な資料になっています。半右衛門の息子である平右衛門の述懐をもとに、その子・伝吉が、祖父の業績を子孫に伝えるために記したものです。

その文書には、「入間郡で、宇治製法を先に伝習したという吉川作右衛門に3年間学びますが、満足できず宇治で直接学びたいと思い、家事を妻子に託して巡礼姿で摂津（大阪）に行きました。そこで宇治の様子をうかがうと製茶法を容易には教えてもらえそうもないので、痴愚のふりをして宇治に行って1年間機会を待っていました。ようやく一富家（製茶業を営む大家）の僕（使用人）になることができました。製茶場には他人は入ることは許されませんでした。半右衛門の容貌につい気を許した当主が製茶場で働かせてくれたので、製茶には関心が無いふりをしながら、必死の思いで心眼を開いて製茶技術を習得し、4年で帰郷しました。（原文から要約抜粋）」と秘法を学び取った経緯が記されています。帰郷後、入間の

（裏面につづく）

村野盛政、吉川作右衛門、江戸の茶商の山本徳潤らと相談しながら茶樹の増殖に努め、肥料も茶の風味が増す焼酎粕を導入するなどの工夫をこらし、製茶法を広めていきました。

指田家に残っている仕切書によると、文政4年（1821）頃から茶銘「雪乃梅、喜撰、山吹、霜乃花」等を江戸の茶商に出荷しています。

嘉永4年（1851）春、半右衛門は病没していますが、安政6年（1859）に横浜が開港されると、茶は生糸と共に輸出品の花形となっていきました。狭山茶の輸出全盛期の明治13年（1880）、今井の指田家の茶畑に1基の石碑『狭山製茶先哲紀念標（碑文字は出雲大社宮司大教正従五位千家尊福の書）』が、今井村周辺だけでなく入間市宮寺周辺と根通り（霞川左岸の一带）、瑞穂町などの広範な地域の茶業家150名ほどの賛同を得て建設されました。この石碑は、狭山茶のなかでも加治丘陵一帯で生産されるお茶「根通り茶」の茶処の礎を築いた半右衛門の功績を今も伝えています。（文責 三好 ゆき江）

※ 参考文献

『北限への旅路 一茶の自然と歴史を訪ねてー』 1999年 入間市博物館編集・発行

『狭山茶業史』 大護八郎 昭和48年 埼玉県茶業協会発行