

【研究ノート】

## 徳島県上勝町における阿波晩茶の商業化と社会変容

水 上 亮<sup>†</sup>  
木 村 自<sup>††</sup>

### はじめに

上勝町は、徳島県の中央部、那賀川の上流に位置する中山間村落である。行政的には、徳島県勝浦郡に属し、徳島駅から車で約1時間の距離にある。2020年1月現在の勝町人口は1,510人である。年齢別に見ると80歳以上の人口が391人で、全人口の25.9パーセントを占める。続いて、70歳以上79歳以下の人口が289人で、町全体の人口の19.1パーセントを占める。65歳以上人口は794人で、町人口全体の52.58パーセントを占めており、上勝町はいわゆる「限界集落」である。

このように高齢者人口を多くかかえる町でありながら（あるいは高齢者人口を多くかかえるまちであるからこそとも言えるかもしれない）、上勝町はこれまで、研究者や行政、メディアの注目を集めてきた。それは、上勝町が株式会社「いろどり」<sup>1)</sup>などの第三セクター事業に成功したり、日本の自治体で初めて「ゼロ・ウェイスト宣言」<sup>2)</sup>を採択してごみの再利用を進めたりするなど、過疎高齢地域でありながら、非常に特徴的な取り組みを行ってきたからである。これらの取り組みはメディアや研究報告などで取り上げられ、上勝町の地域ブランドとして確立されている（石川 2015）。

こうした取り組みが地域ブランドとして確立され

ていくにしたがい、新規に立ち上げられた様々な事業が、町外から数多くのIターン者を引き寄せともいる<sup>3)</sup>。株式会社「いろどり」もこれまでに新規就農者育成プログラムや農業体験プログラムなどを実施し、Iターン者の受け入れを進めており、それにともなって上勝町も新規就農に向けた経済的・行政的支援を行っている。また、「ゼロ・ウェイスト宣言」を踏まえて創設されたNPO法人ゼロ・ウェイスト・アカデミーをはじめ、町内に新たに設立された組織や企業も耳目を集め、地域外から人材を引き寄せしている。このように新たな産業が創出された結果、上勝町は高齢山間地域でありながら、毎年一定の転入者人口を有しており、2013年から2019年までの7年間で、年平均47人の転入者が上勝町に移住している<sup>4)</sup>。その大半は、新規就農で町外から移住してきた人であると考えられる。

他方、地域内で町民が伝統的に営んできた生活の一部が商業化することで、地域外からIターン者などの人材を引き寄せしている事例もある。その一つが製茶業だ。上勝町では、「晩茶」と呼ばれる後発酵茶が製造されている。後に見るように、晩茶は従来、町民の自家消費用として生産されていたとされる。その後、1990年代から2000年代初頭にかけて、上勝町の茶生産は徐々に商業化され、「上勝晩茶」「阿波晩茶」「神田茶」などの名称で、徳島県内をはじめ、東京や大阪などにも販路を広げている。上勝町における製茶業の商業化にともない、晩茶生産農家は、自家消費を中心としていた在地の農家に加え、地域外からの移住者

<sup>†</sup> 立教大学社会学研究科・博士課程後期課程  
20sb003d@rikkyo.ac.jp

<sup>††</sup> 立教大学現代文化学科・准教授  
kimuramizuka@rikkyo.ac.jp

も加わり、「I・Uターン者も一丸となった精力的な活動」(今石 2020: 79) になりつつある。

晩茶生産の商業化と移住者による生産参加によって、上勝町で従来担われていた自家消費を中心とした生産慣行や、生産にともなう相互扶助・人間関係は徐々に変容している。晩茶の生産に関する在地の生産慣行や相互扶助の仕組みは、それが商業化することによってどのように変化したのであろうか。この点を考察することは、人口減少地域の地域振興や地域活性化が在地の生活様式と移住者のそれとの間に生み出す相互関係を明らかにし、理論化する上で、重要な視点を提起すると考えられる。

本稿は、こうした課題を明らかにするための第一歩として、徳島県上勝町における製茶業とその商業化の歴史を整理するとともに、2020年9月に上勝町において行った調査をもとに、今日の晩茶生産に関わる町内の組織、取組み、相互扶助関係を明らかにすることを目的とする。

## 1. 後発酵茶「晩茶」の特徴とその生産技術

徳島県の晩茶は、高知県の碁石茶、愛媛県の石鎚黒茶とともに、日本でも四国地方だけで生産されている後発酵茶の一つである<sup>5)</sup>。中国のプーアル茶が麹菌による後発酵茶であるのに対して、四国地方の後発酵茶は乳酸菌による発酵茶であり、そのためいくぶん酸味を帯びている。四国地方の後発酵茶のうち、高知県の碁石茶と愛媛県の石鎚黒茶は生産過程で2度発酵させる2段階発酵茶であり、徳島県の晩茶は1段階発酵茶である。その独特な製茶技法により、晩茶は世界スローフード協会<sup>6)</sup>から、次世代に伝承すべき食として「食の箱舟(Arc of Food)」に登録された。2000年代に入って晩茶が商業化されていくプロセスを検討する前に、本節ではまず、主に徳島県の調査による『阿波晩茶製作技術』調査報告書(徳島県県民環境部スポーツ・文化局文化資源活用課2020)と、現地調査で得たデータをもとに、今日

の徳島県上勝町における晩茶の生産のプロセスを概観しておきたい<sup>7)</sup>。

### 1.1 阿波晩茶の茶樹と茶摘みの方法

上勝町では、日本の茶葉生産地にしばしば見られるような、茶樹が整然と並んだ茶畑を目にすることはない。上勝町で晩茶の生産に用いられる茶葉の多くは、畑の畝や家の裏山、竹林の間などに雑然と自生している在来種「ヤマチャ」の茶樹から摘まれる<sup>8)</sup>。茶樹が畑の中や畝、石垣などに不規則に自生しているため、茶樹が整然と並んだ大規模な茶畑とは異なり、茶摘みを機械化することができない。そのため、茶摘みは手摘みであり、自ずと人手と労力を必要とする。

晩茶を生産するための茶葉は、緑茶を生産するときのような茶の新芽ではなく、十分に育った硬い茶葉を使うため、茶摘みは、茶葉が育った7月頃から行われる。摘み手は、茶樹の枝の根元を鷲掴みにして手前に引っ張ることで、茶葉を枝から根こそぎ摘む。摘むというよりは、こそぎ取ると表現する方が的確かもしれない。こうしたかたちの茶摘みを行うため、茶摘みが終わった茶樹には葉がほぼなくなり、枝だけが残る(写真1)。

### 1.2 茶茹で、茶摺り、茶漬け

摘み取った茶葉は、釜に入れて茹でる。煮立った釜に直接茶葉を入れたり、籠などに茶葉を入れたうえで釜で茹でたりする。茶茹での時間は、1分から5分以上であり、生産農家によって異なる。

茶茹でが終わると、茶摺りの工程に入る。茶摺りは、茹でた茶葉を摺って、茶葉に傷をつける作業である。上勝町では、茶摺りはもともと茶摺り舟と呼ばれる長方形のカヌー型の木製桶を使って行われていた。茶摺り舟を用いた茶摺りでは、茹で終わった茶葉をカヌー型の桶に入れ、両端から木製の摺り板を手動で動かして茶葉を摺る。近年ではほとんどの農家で茶摺り作業は動力化されており、電力を用いた柔捻機が用いられている。

茶摺りが終了すると、茶葉を樽に入れて漬け込



写真1：茶摘みが終わった後に、ほぼ枝のみが残った茶樹。

み、発酵させる。漬け込むための樽は、長年使われてきた木製樽を用いることが多い。茶摺りをした茶葉を樽に敷き詰め、上から足で踏み込む。さらに茶葉の上に芭蕉の葉などで蓋をして密閉し、上から重石を乗せて乳酸菌発酵させる。漬け込む期間は、1週間から4週間程度と、生産農家によって大きな違いがある。この漬け込み期間の違いが、晩茶の味を左右することになり、各家の味を生み出すことになる。

### 1.3 茶干し

樽で漬け込まれ、乳酸菌発酵された茶葉は、8月から9月の好天の日に茶干しされる。茶干しは天候に左右され、雨天が続くと茶干しが後回しにされ、漬け込み期間が長くなる。茶干しは、家の庭やビニールハウス、私道に、筵やブルーシートを敷き、漬け込みが完了した茶葉を敷き詰める。上勝町では、庭で茶干しをする生産農家が多い。

茶干しをして十分に乾燥させた茶葉を選別すると、袋に詰めて出荷の準備が整う。

## 2. 晩茶が商業化される歴史背景

以上のように、晩茶の生産には時間と労力がかかるものの、従来は主に自家消費用であった。それが2000年代以降に大きく商業化されることになった。本節では、上勝町において晩茶が商業化されるまでの歴史を、『阿波晩茶製造技術調査報告書』（2020）を参照しながら概観的に整理する。

### 2.1 自家消費としての晩茶

晩茶は、主に丹生谷<sup>じゅうだに</sup>と呼ばれる那賀川筋の一带の地域と上勝町を中心に生産されている。だが、「晩茶の製造を生業としてみた場合、両者のあゆみは大きく異なっている」（今石 2020: 59）。丹生谷地域においては、「すでに明治期には大規模な生産が行われており、大正・昭和にかけて、徳島県内はもちろん香川一円や淡路まで広く流通してきた」（同上: 59）。それに対して、上勝町においては「ほとんどが自家用か、親戚知人に配る程度の生産量であった時期が長かった」（同上: 59）。実際に、上勝町において晩茶は、自家消費するものとして広く認識されており、筆者らが行った聞き取り調査のなかでも同様の態度が示された。上勝町においては、晩茶が自家消費用であって生業としては位置付けられていなかったがゆえに、統計資料等に掲載されることがなく、そのため「上勝町における近代以降の阿波晩茶に関する記録は乏しく、詳しいことはわかっていない」（同上: 63）。

以上のことから、上勝町において晩茶は、古くから「自家消費としての阿波晩茶」という位置付けがされており、生業として体系的に製造を行ってきた丹生谷地域とは異なり、独自の消費形態のなかで脈々と受け継がれてきたものと言える<sup>9)</sup>。

### 2.2 商品としての晩茶——仲買とメディア紹介による市場流通化

その後、上勝町における晩茶は徐々に一般市場へと出回っていくことになる。この市場流通化は、

大きく二つの時期・転機に分けることができる<sup>10)</sup>。

まず、晩茶が市場に流通し始めたのは、1965年になってのことである。同町旭地区の中田商店が晩茶の仲買事業を開始し、ある程度まとまった量の晩茶が町内外に出荷されるようになった(同上: 64)。これが第1の市場流通化の時期・転機である。この仲買事業が上勝町全域で機能していたかは不明だが、上勝町で生産された晩茶は、この時期から商品としての片鱗を見せていた。その後、中田商店は1991年に晩茶専用の販売袋を製作し、「『上勝の晩茶』という名称で、統一されたパッケージの阿波晩茶が世に出ていくようになった」(同上: 64)<sup>11)</sup>。このように、上勝町においては中田商店を中心とした晩茶の市場流通化がなされ、パッケージデザインを規格化することで、認知度の向上を図り、「商品としての阿波晩茶」を可視的なものにしていった。

第2の市場流通化の時期・転機は、2000年代に入ってから増加した晩茶のメディア紹介である。今石が作成した年表を参照すれば、2003年にNHKの「西日本の旅」、2009年に日本テレビ系列の「午後は〇〇おもしろテレビ」で晩茶が紹介されたことがわかる(徳島県県民環境部スポーツ・文化局文化資材活用課編 2020: 55)。上勝町の晩茶は、このような全国放送のメディア紹介を契機として需要が高まり、「商品としての阿波晩茶」という認識が住民の間で普及していくことになった<sup>12)</sup>。筆者らが行った調査では、上述した「午後は〇〇おもしろテレビ」で番組司会者のみのもんたが晩茶を紹介したことでブームが巻き起こり、上勝町中に晩茶の注文が殺到したという話を伺った。

以上で見てきたように、上勝町では「自家消費としての阿波晩茶」という認識が一般的であったが、時代を追うごとに「商品としての阿波晩茶」という側面が現れてきたことがわかる。また第1の時期・転機においては、町内外を中心とした比較的狭い範囲の市場流通化が行われていたのに対

して、第2の時期・転機では、全国を対象とした市場流通化へと変化している。このような販路の拡大を通して、「商品としての阿波晩茶」が確立されていった。

## 2.3 市場流通する上での組織や活動

次に、「商品としての阿波晩茶」の成立と市場流通化を担った組織や活動について整理する。

繰り返しになるが、上勝町において晩茶は、自家消費と親戚知人への譲渡を中心としていた。そのため、価格を調整するような組織が長年不在の状況にあり、それが市場流通化を困難にする要因の一つになっていた。最初に組織的に立ち上がったのは、1997年(平成9年)に神田地区で発足した「上勝神田茶生産組合」である。神田地区は、赤土土壌を有しており、南向きで日当たりが良いことから上勝町の中でも晩茶の産地として知られていた(今石 2020: 63)。この組織は2020年現在でも活動が行われているが、組合員の高齢化に伴い脱退者が増加している<sup>13)</sup>。

しかしながら、メディア紹介が増えた2000年代に入っても、上勝町全体を統括するような組織が現れることはなかった<sup>14)</sup>。その後、2018年(平成30年)に「一般社団法人上勝阿波晩茶協会」が発足し、初めて上勝町全体の晩茶生産を組織化する動きが見られるようになった。この協会は、晩茶の伝統継承と産業化を目的としながら移住者と地元農家が協力して活動を行っており、名称を「上勝阿波晩茶」として統一することで、認知度や生産規模の向上を図っている<sup>15)</sup>。

次に阿波晩茶の市場流通を促進するための活動についてみていこう。近年の上勝町では、晩茶をお茶として提供するだけでなく、晩茶を使用したクラフトビールやアイス、菓子類が製造されるなど、新商品の開発や企画が進められている。2016年から2018年にかけては「上勝晩茶祭り」が開催され、晩茶の生産農家と交流する機会が設けられた。また、上勝町の晩茶の情報が記載された『晩茶ガイドブック』(2017)が刊行されるなど、

認知度向上に向けた取り組みも行われている（同上: 79）。このガイドブックでは、阿波晩茶の製造過程や健康効果、提供店舗、生産者へのインタビューなどが記載されていることから、商品化や市場流通化を促すだけでなく、これまで不足していた晩茶に関する情報を蓄積するような役割を果たしている。

以上で上勝町における晩茶が商業化されるまでの歴史を整理してきた。上勝町では、もともと「自家消費としての阿波晩茶」という認識が強かったが、近年では「商品としての阿波晩茶」を広めようとする動きが多く見受けられ、組織的な活動が行われつつある。

### 3. 茶摘みにおける相互扶助慣行「テマガエ」と賃労働化

上勝町には、従来担われてきた晩茶の生産慣行に「テマガエ」という相互扶助の仕組み<sup>16)</sup>がある。本節ではこの「テマガエ」の概要と、近年「テマガエ」に代えて、茶摘みの作業が賃労働化していることを述べる。その後、賃労働化が進むに連れて、新たな茶摘みの担い手となった町外アルバイトを継続的に雇用するために、どのような取り組みが必要とされているのかを、聞き取り調査のデータを元に考察する。

#### 3.1 「テマガエ」について

元々、上勝町では古くから「自家消費としての阿波晩茶」という認識が一般的であった。そのため、晩茶生産における作業工程の大部分が家族労働を中心に行われていた。茶摘みにおいても、収穫は年に一度だけしかなく、家族や親戚が年間利用する分だけの茶葉を収穫するため、基本的には多くの外部労働力に依存する必要がなかった。

以上のような背景がありながらも、上勝町では茶摘みをめぐる特殊な人間関係が存在している。それは「テマガエ」と呼ばれる町内の相互扶助の仕組みである。

「テマガエ」とは、他人の家の茶摘みに人手が必要になった際にそれを手伝うことで借りを作り、自分の家の茶摘みに人手が必要になった場合、以前手伝いをした家の者に貸しを返してもらうといった労働力の支援である。基本的には、近所の農家同士で行われるものであり、かつては広く行われていた（高橋・磯本 2020: 89）。また、それは金銭的な取引を伴わない相互扶助でもある。

このような相互扶助の仕組みが成立するのは、先述したように、茶樹が畑の中や畝、石垣などに不規則に自生しているため手摘みで作業を行わなければならない、自ずと人手と労力が必要となるからである。加えて、上勝町ではそれぞれの家によって茶摘みの時期が異なるため、「テマガエ」は効率良く作業をするための手段となっていた。それゆえ、外部労働力に依存することなく、町内全体で晩茶生産を維持することが可能であった。

#### 3.2 茶摘み作業の賃労働化

ところが、近年の上勝町では、「テマガエ」に代えて、日当や歩合制などの賃金支払いによるアルバイトを使った茶摘みが増加している。茶摘みの作業の賃労働化には、大きく二つの要因が考えられる。

第1に、高齢化率の上昇に伴い茶摘みを引退する人が多く、また若年人口の流出によって町内の茶摘みの担い手不足の問題が浮上したことである。これを受けて、町内で茶摘みのアルバイトを募集することで担い手の確保をしていた。しかし、現在ではそれも徐々に応募者が減少している（上勝阿波晩茶祭り実行委員会 2017: 36）。

第2に、晩茶生産の組織化が行われ、近隣による相互扶助である「テマガエ」ではなく、組織的な労働の一部として晩茶生産が行われるようになったことがある。神田晩茶組合のTさんによる次の語りは、そのことを意味している。

前はあったんですよ、うちに来てくれる人も。「お代はええけん、今年分だけ頂

戴」って。しよったんけど、もう結構、お茶を売り出してから、組合作った翌年からそれちょっとやめようって言って。手間賃は手間賃で払って。

このように上勝町における茶摘み作業の多くは、人口高齢化にともなう担い手の減少と、製茶業の組織化により賃労働化していった。さらに、現在では町内の相互扶助においても賃金が払われたり、町外からアルバイトを受け入れたりすることで担い手の確保がなされている。

茶摘みに対する賃金支払いには、日当支払いと歩合制の二つの方法がある。町内住民に対しては、茶摘みの経験もあり、時間当たりの収穫量も多いため、一般には日当払いで支払われる。日当払いの場合、上勝町では7000円程度が支払われる(高橋・磯本 2020: 89)。他方で、町外から茶摘みのアルバイトに応募する人は未経験者の場合が多く、歩合制で支払われる傾向が高い。歩合制の場合、1キログラム400円程度である(同上: 90)。

### 3.3 町外アルバイトの継続的雇用に向けた取り組み

以上のように、上勝町では町外アルバイトの募集を通して茶摘みの担い手を確保するようになったわけだが、その継続的な雇用が課題の一つとして挙げられている。継続的な雇用を妨げる理由としては、茶摘みにおける身体的負担が挙げられよう。不規則に自生した茶樹を見つけ出しながら行う茶摘み作業は、決して楽なものではない。加えて、最初のうちは僅かな量の茶葉しか摘めないため、一般的なアルバイトと比べて稼ぐことのできる額が少ない。

また、町外からアルバイトに応募する人が、茶摘みに対するイメージと現実にギャップを抱えやすいことも関係している。これを端的に示しているのが、次のTさんの語りである。

県外からいざ体験きたら、[茶摘みを]や

りたないって。炎天下の中ずっと、もう無理って言って(笑)

初めての茶摘みで経験するのが、炎天下の中で作業をすることの困難である。Tさんの農園では、作業中こまめに休憩することを伝えた上で日陰のある休憩場所を提供するなどの工夫を行なっているが、初めて茶摘みを体験した人からは、上述したような声が頻繁に聞こえてくるという。こうしたイメージと現実のギャップを埋めることが、町外アルバイトを継続的に雇用する上で必要だと考えられる。

これに加えて、アルバイトの継続的雇用に向けた取り組みとして、次のような提案がされている。茶摘みアルバイトでは、基本的に茶摘みだけが行われる。しかし、晩茶は、そのあとに〈茹で→摺り→漬け→干し→選別〉といった工程を経て完成する。この作業は、数週間から数ヶ月に渡って行われるため、町外からアルバイトに来た人は全ての工程を体験することができない。上勝町で晩茶の生産・販売をしている移住者のIDさんは、このような作業工程を部分的にでも体験できる工夫が、町外アルバイトを確保して継続的な雇用を目指すために重要だと考えている。

そうですね、うちでもようやく毎年やってくるんですけど、やっぱり[阿波晩茶が出来上がるまでの過程を]通しでやりたいじゃないですか。製造工程っていう。でもどうしても発酵の期間があるので、天日干しだけ別日程になるんですね。その辺がもうちょっと上手くやればいいかなって。僕の所でお茶摘みをしてもらったら、[Tさんの家]が干してるので、流れでここに連れて来たりってこともできんくないかなって。

このように、茶摘みアルバイトが町外へと拡大していくに連れて、単純に茶摘みの労働力としての担い手を確保するだけでなく、その魅力や全体

像を伝えていくことが重要な課題として認識されつつある。

また、これはIDさんが移住者であるがゆえに提示された視点だと考えることができる。「やっぱり[阿波晩茶が出来上がるまでの過程を]通しでやりたいじゃないですか。製造工程っていう」という語りが示すように、IDさんは自らが晩茶生産に関わるようになったことで、茶摘みだけではなく、晩茶が完成するまでの工程に魅力を感じている。それは、移住者の立場からの眼差しである。IDさんは移住者であるからこそ、町外アルバイトが何を求めているのかを理解することができたのではないだろうか。IDさんは、上勝町における茶摘みの担い手不足という地域の内側の問題に対して、単に内側からの要求に答えるだけでなく、外側のニーズや考えを用いた方法を模索している。

この意味で、上勝町では、地域外移住者による生産活動の参加によって、地域の内側から晩茶生産を捉えるだけに留まらず、地域の外側から見た晩茶生産の魅力を発掘することが可能となっており、それが茶摘みアルバイトの継続的雇用に向けた新たな取り組みを見出すことに繋がっていると言える。

#### 4. 阿波晩茶の流通——販路の変容とブランド化

上述のように、阿波晩茶は2度の転換期を経て、自家消費から市場流通商品へと転換している。それでは、阿波晩茶はどのような販路を通して流通しているのだろうか。また、今後の販路拡大に向け、どのような戦略を取ろうとしているのか。以下では、市場流通が始まって以降の販路の状況と、販路拡大に向けた戦略について調査の結果を踏まえて概観的に記述したい。

##### 4.1 自家消費から販路の拡大へ

今石によると、上勝町において生産された晩茶

は、「自家用か個人売りがほとんどで、最も多い家で800~900キロの生産量となっている」(今石2020: 78)。筆者らの調査においても、個人売りが多い傾向は確かめられたものの、それ以外にも近隣の小松島市にあるスーパーや直売所での販売も見られた。

まず個人売りについて見てみたい。Uターンで徳島市内から上勝町に戻り、就農をしているHさんも、晩茶の製造を受け継ぎ、毎年400キロ前後を販売している。Hさんは、店舗やネットでの販売はしておらず、販売先は千葉や神奈川などの知り合いに、100キログラム60万円で卸している。先述のT氏も、完全に個人売りであり、一部東京の料亭などに販売している部分もあるものの、大半は徳島県内の個人業者に販売している。このように、上勝町で生産された晩茶の多くは、今石が記述するように、徳島県内をはじめとする知り合いや個人事業所に販売されている。

しかし、近年は直売所やスーパーなどに卸す生産者も少なくない。上勝町の近隣にある小松島市のスーパーや直売所には、上勝町で生産された晩茶を販売するコーナーが設けられており、生産者独自のパッケージに入れて販売されている。このように、近年では個人売りのみではなく、量販店などに卸すことで販路の拡大が図られている。

##### 4.2 少量ブランド化

他方で、晩茶は基本的に産業として見られていない現実がある。先のIDさんは、上勝町役場や上勝町の農協(JA東とくしま勝浦支所の一部)が晩茶の製造を産業と認識していないため、農協の流通システムに乗せられないと語っている。その要因は、晩茶の自家消費用としてのイメージに加えて、生産量の少なさが指摘される。

上勝町の晩茶は大規模な茶畑で栽培されている茶葉を使って生産されるものではないため、自ずと生産量に限りがある。IDさんによると、上勝町の晩茶の総生産量は、年間約20トンである。生産量の少なさから、市場の流通に乗りにくいと

ということについて、興味深いエピソードがある。以前IDさんのところに、大手の飲料会社から阿波晩茶の納品に関する依頼があったものの、生産量が見合わず断っている。その飲料会社からは、1ロット20トンでの買い受けを依頼されたが、そもそも上勝町全体の年間生産量が20トンに過ぎなかったため、販売することができなかったのだ。

こうした少量生産という晩茶の課題は、晩茶の特徴でもある。IDさんは、晩茶の少生産性を特性としてブランド化することを模索している。先述のように、晩茶の味は、茶摘みの時期や茶漬け、茶干しのやり方によって大きく変化し、各農家の味を体现している。そのためIDさんは、各農家から晩茶を買い取り、農家ごとの晩茶の味や生産時期、生産工程の特徴を消費者に提示しながら販売しようとしている。目指されているのは少量生産という晩茶の特徴を活かしたブランド化である。

## おわりに——今後の課題

以上みてきたように、上勝町における晩茶の生産は、「自家消費としての阿波晩茶」から「商品としての阿波晩茶」へと大きく変貌を遂げようとしている。また、そうした晩茶の商業化は、製茶をとおして培われてきた町内の相互扶助の仕組みや労働のありかたを変容させてもいる。最後に、今後の課題と展望を提示して、本稿を閉じたい。

第1に、地域振興や産業化が、在地社会の仕組みやモノに対する認識とどのように衝突し、調整されるのかという点について、より理論的な考察をする必要がある。インタビューの中でIDさんは、「町長みずからお茶は産業じゃないって言うてるから」と述べ、上勝町役場が晩茶を産業として認めない姿勢に批判的な指摘をしている。しかし一方で「けど、ここの町長もお茶作り楽しみにしとってね」とも述べており、製茶が町民にとっての楽しみの一つであり、製茶を産業化・商業化していくことに対する町民の忌避観が存在し

ていることを認めている。こうした町民の製茶に対する特別な意味付けと、産業として生産・販売していくという商業化との間にある溝がどのように調整され、埋められていったのかという点について、今後より詳細な調査をとおして明らかにしたい。

第2に、Iターン者の流入がもたらす地域産業の活発化への影響について考察する必要がある。上勝町において、晩茶の市場化・産業化を進めているのは、IDさんをはじめ数名のIターン移住者である。また、神田晩茶組合を率いるTさんは、長年町外で働いていたUターン者である。こうしたUターン者、Iターン者による外部の視点が、上勝町の晩茶生産の商業化をどのように促し、在地の商品・商業観を変容させているのかという点についても、今後の研究を待たねばならない。

こうした点を明らかにすることによって、地域振興や地域活性化によってもたらされる在地の生活様式と移住者のそれとの間の相互作用について、部分的にも理論化することが可能になると考える。

## 注

- 1) 株式会社「いろどり」の事業は「葉っぱ」ビジネスとしても知られている。いろどりは日本料理のつまものとして使われる南天や柿などの葉っぱを生産・販売するもので、なかでも町内の高齢者が従事していることで注目された。
- 2) 上勝町は2003年に「ゼロ・ウェイスト宣言」を日本で最初に採択した。町内のごみステーションでは、ごみを34種類に分別しており、そのことによって町内ごみの80パーセント以上をリサイクルしているとされる。
- 3) 上勝町の地域ブランド化とIターン者に関しては、木村(2020)を参照されたい。
- 4) 転入者の人数については、上勝町役場の統計(<http://www.kamikatsu.jp/docs/2011012800173/>)による。また、2019年度における転入者は48人であったが、同時に提出者は58人おり、死亡者を含めると町全体としては人口減になっている。
- 5) かつては中国地方の山間部でも生産されていたとされる。

- 6) 食と生物多様性の保護を目的に、イタリアのフロレンスにおいて2003年に設立された団体。
  - 7) 徳島の晩茶は、勝浦郡上勝町で生産されているもののほかに、勝浦郡の隣にある那賀郡那賀町においても生産されているものもある。那賀町の晩茶は、相生晩茶と呼ばれる。
  - 8) 上勝町では、阿波晩茶の生産を行っている17軒のうち、16軒が在来種を用いているとの報告がある(高橋・磯本 2020: 86)。
  - 9) 一方で、記録には残されていないが、上勝町でも余剰分の阿波晩茶を売ることがあった。神田地区で生産された晩茶は、徳島市の三好園などで取り扱っていたという(今石 2020: 63)。
  - 10) この区分については、室園(2012)と今石(2020)を参照されたい。
  - 11) 『阿波晩茶製造技術調査報告書』においては1991年から中田商店が販売袋を生産者に配布したと記されているが、室園論文では1992年の「ティーロード阿波晩茶」というシンポジウムを契機に、中田商店が販売袋を作成するようになったと記述されている。
  - 12) メディア紹介の時期についても、各資料によって情報のズレがある。
  - 13) Tさんに対する聞き取り調査からの情報。
  - 14) 2012年に「いろいろ晩茶生産組合」という阿波晩茶生産の組織が存在していたが、社名変更と共に2016年に那賀町へと移転している。
  - 15) 上勝阿波晩茶会の設立主旨については次のURLを参照されたい。  
([http://www.kamikatsu.jp/docs/2019032500011/file\\_contents/kamikatsu\\_furusato.pdf](http://www.kamikatsu.jp/docs/2019032500011/file_contents/kamikatsu_furusato.pdf))
  - 16) 民俗学や農村社会学では、労働力の交換を意味する行為として「ユイ」が知られている。テマガエはユイの別称であり、主に西日本で使われる。詳しくは恩田(2011)を参照されたい。
- の確立と移住者による認知」『広島大学総合博物館研究報告』第7号, 1-14.
- 今石みぎわ, 2020, 「近現代における阿波晩茶——生産のあゆみと利用の広がり」徳島県民環境部スポーツ・文化局文化資源活用課編『四国山地の発酵茶の製造技術——阿波晩茶製造技術』調査報告書』徳島県, 59-81.
- 恩田守雄, 2011, 「互助社会とスポーツを通じた地域づくり」『流通経済大学社会学部論叢』21(2): 1-22.
- 上勝阿波晩茶祭り実行委員会, 2017, 『上勝阿波晩茶ガイドブック——晩茶の旅』上勝阿波晩茶祭り実行委員会.
- 上勝町誌編纂委員会, 2005, 『上勝町誌 復刻版』, 上勝町.
- 川床靖子, 2013, 『空間のエスノグラフィー——文化を横断する』春風社.
- 川床靖子, 2014, 「「生きがい」はいかにしてつくられるのか——共同体の内と外との関係の再編」『大東文化大学紀要(社会科学編)』第52号, 69-82.
- 木村自, 2020, 「農山村地域におけるIターン移住と地域社会との接合について——徳島県上勝町での聞き取り調査から」『応用社会学研究』第60号, 37-50.
- 高橋晋一・磯本宏紀, 2020, 「製造技術」徳島県民環境部スポーツ・文化局文化資源活用課編『四国山地の発酵茶の製造技術——阿波晩茶製造技術』調査報告書』徳島県, 85-129.
- 徳島県民環境部スポーツ・文化局文化資源活用課編 2020『四国山地の発酵茶の製造技術——阿波晩茶製造技術』調査報告書』徳島県.
- 徳野隆, 2020, 「近世・近代前期における阿波の茶生産」徳島県民環境部スポーツ・文化局文化資源活用課編『四国山地の発酵茶の製造技術——阿波晩茶製造技術』調査報告書』徳島県, 43-51.
- 室園優衣, 2012, 『上勝町になぜ多様な阿波晩茶が残ったのか——商品化ではなく日常性の視点から文化の意義を再考する』北九州大学文学部人間関係学科卒業論文.

参考文献

石川菜央, 2015, 「徳島県上勝町における地域ブランド