

7 薬草の生産と活用につまわる 歴史的風致

健康長寿を実現するために、薬はどの時代でも重宝されており、東大寺や西大寺のように、古代に中国から薬の輸入などをして民衆を病から救済しようとした寺院が存在した。ただ、薬は高価で入手が困難だったことから、身近な薬草や天然物を利用しようと試行錯誤し、様々な知識・経験が蓄積された。

宇陀における薬草活用の歴史は古代まで遡る。『日本書紀』によると、推古天皇 19 年 (611) 5 月 5 日に菟田野^{うだのの}へ薬獵に行ったとの記述が最初で、推古天皇 22 年 (614)、天智天皇 7 年 (668) と、しばしば宇陀で宮廷の薬獵が行われた。

「薬獵」の舞台として宇陀が選ばれた背景には、目的のひとつに薬効のある鹿の角を狩ることがあった点と、宇陀の山野が薬草の生育に適しており多種多様な薬草が繁茂していたためと考えられている。

記録が乏しく当時の様子を知る手がかりが少ないが、中国から薬として茶が持ち込まれ、栽培が始まったのは大同元年 (806) と伝わっており、室生では現在も大和茶の生産を続けている。

享保 14 年 (1729) に森野藤助^{もりのとうすけ} (賽郭^{さいかく}) により森野旧薬園 (国の史跡) が開かれたほか、『宇陀郡産物取調書上帳』(明治 12 年 (1879) 森野家文書) によると、川芎^{せんきゅう}、当帰^{とうき}、呉茱萸^{ごしゅゆ}、大黃^{だいおう}、防風^{ぼうふう}、芍薬^{しゃくやく}、黄芩^{おうこん}、木香^{もっこう}、白芷^{びやくし}、瓜楼根^{かろこん}、羌活^{きやうかつ}、独活^{どくかつ}、前胡^{ぜんこ}、桔梗^{ききやう} が薬用あるいは薬料として産出されている。大和当帰の栽培については近年、生産が再開されて再び脚光を集めるようになった。

また、『諸職人諸商売人書上帳』(慶応 3 年 (1867) 岩室・原野家文書) によると、薬種や和薬・合薬を商う商家が松山町に多く見られた。宇陀郡一円で育てられた薬草・薬種が宇陀松山に持ち込まれ、主に近畿・東海方面に販売されたようである。薬を扱う商家は減ったが、かつて薬屋を営んだ町家や薬の看板は現在も残り、薬の町として栄えた宇陀松山の面影をとどめている。

更に、宇陀松山では近世初頭から現在まで葛の生産が続いており、寒の厳しい時期にさしかかると、葛の根を砕いて晒す作業が始まり、独特の香りが町の中に漂ってくる。

また、初夏にはヨモギ餅^つを搗いて食べ、旧暦 5 月 5 日に軒先を菖蒲^{しょうぶ}で飾り、ドクダミを乾燥させて煎じて飲み、風邪を引けば葛湯を飲み、生活の中で薬草が登場する機会がしばしばある。

以上のように、宇陀市内には薬草の生産と活用に関する営みが歴史的町並み

や農村を舞台に繰り広げられており、良好な歴史的景観を形成している。本章では、以下のことについて述べたい。

7-1 薬草を活かした暮らしにまつわる歴史的風致

7-2 本葛の製造販売にまつわる歴史的風致

7-3 大和茶の生産にまつわる歴史的風致

7-1 薬草を活かした暮らしに まつわる歴史的風致

(1) はじめに

『日本書紀』で宮廷の薬獵の舞台として登場する菟田野^{うだのの}。寒暖の差が大きく霧が発生しやすい気候のため、多様な植物が育ちやすい環境にあったとみられる。

『大和誌』（享保 21 年（1736）、関祖衡・並河誠所 編）によると、宇陀郡の土産に「人参^{とうき} 室生山^{きゅうきょう} 當歸^{しろうきやく} 芎^{だいおう} 窮^{くず} 佳品 世稱大和川芎白^{くず} 芍^こ 藥^こ 絶品 世稱宇陀芍^こ 藥^こ 大^こ 黄^こ 葛^こ 粉^こ 蕨^こ 粉^こ」とあるように、薬草の記述が目立つ。

主な産地は、前述の『宇陀郡産物取調書上帳』によると、當歸（当帰）は調子村外十九ヶ村、大和川芎は田口村外十八ヶ村、芍薬は春日村外九ヶ村、大黃は石清水村外八ヶ村、と、宇陀郡内の各地で産出されていたことがわかる。ただし、葛については、精製は郡内で行うが、原料となる葛の根は他郡山中でも掘採するため、産地の全容が把握できない、とある。

栽培された薬草は、収穫のあと洗浄・乾燥等の加工を経て店先に並ぶ。宇陀郡の場合は宇陀松山にこれらの薬草が集まっていたと見られ、『宇陀郡松山組薬種屋合薬屋』（安政元年（1854）藤井・笹岡家文書）によると、薬種や合薬⁴⁶を扱う店が松山町で 43 軒、神戸村で 6 軒記載されており、薬を扱う店が多かったことがわかる。

『第六回奈良縣宇陀郡治一班』（大正 2 年（1913）奈良縣宇陀郡役所）には、農産物の欄に「（種別）牡丹皮/（作付反別）六反/収穫高九六貫、當歸/二反/四十貫、芍薬/十六反/二七八貫」とあり、当時も産業として続いているほか、売薬営業税附加税として 6,340 厘の税金が計上されていることから、薬の販売も郡内でおこなわれていたことが推測される。

松山地区には江戸期より、薬種問屋のほか、和薬・合薬を扱う店が軒を連ねていた。町並みの中には、薬の看板を戸袋にした家や、昔薬屋だった家が現存する。宇陀市歴史文化館「薬の館」では、薬種問屋を営んでいた旧細川家住宅に残る道具や看板を展示し、往時の様子を伝えている。また、現在でも、平吾薬局や、葛を製造販売している黒川本家・森野吉野葛本舗が営業を続けている。

⁴⁶ 動植物の部分・細胞内容物・分泌物・抽出物あるいは鉱物で、そのまま薬品として用い、あるいは製薬の原料とするものを「生薬^{しやうやく}」と呼ぶ。江戸時代は漢方薬の原料という意味で生薬のことを「薬種^{やくしゅ}」、複数の薬種を合わせたものを「合薬^{ごうやく}」、日本在来の薬を「和薬^{わやく}」と呼んだ。薬種屋は、唐薬種（輸入品）を扱う店、和薬屋は日本産の薬種を扱う店、合薬屋は和薬種と唐薬種を処方により調合したものを販売する店のことをさす。

(2) 建造物

【旧細川家住宅】市の指定文化財（建造物）

木造つし二階建、切妻造、棧瓦葺。大宇陀上の通り沿いに建つ市の公開施設で、通称は「薬の館」である。正面庇に掲げた唐破風付きの木製看板が目を引く。『せせらぎと手わざのまち大宇陀・松山～伝統的建造物群保存対策調査報告書～』（平成12年（2000））（以下、『保存対策調査報告書』という）によると、江戸時代末期創建、明治後期に大改修を行っている。薬種問屋として栄えた細川家に残る薬簞笥や薬種、薬の看板などを展示している。藤沢薬品（現アステラス製薬）の創始者、藤沢友吉の母、満津^{まつ}がこの家の出身である。

「薬の館」では、薬種問屋のかつての商いや、細川家の暮らし、藤沢薬品のあゆみなどが展示されている。旧暦5月5日に軒に菖蒲を挿す。



薬の館の軒菖蒲



細川家前にて太神楽（明治頃）
※薬の館所蔵資料

【平五薬局】

木造つし二階、切妻造、棧瓦葺。江戸期から続く薬局で、おもに漢方薬の処方や、調剤を行う。『保存対策調査報告書』によると、昭和初期の建物と推定される。店内にはかつて使っていた薬の看板が飾られ、カウンターの奥には薬簞笥が置かれている。



平五薬局

【千軒舎】

木造つし二階、切妻造、棧瓦葺。『保存対策調査報告書』によると、明治時代前期の建物と推定される。かつては内藤修精堂という薬屋で、昭和初期に歯医者となった。

平成15年（2003）市の公開施設「松山地区まちづくりセンター千軒舎」として改修され、まちづくり活動の拠点施設として使われている。旧暦5月5日に軒に菖蒲と蓬を挿す。



千軒舎

【田川家住宅】

木造つし二階建、切妻造、棧瓦葺。屋号は長榮堂で、薬屋、菓子屋、時計屋と変遷したのち、現在は文化財修復工房兼住居として使われている。弘化3年（1846）の愛宕祈禱札があり、このころに建てられたと推察される。旧暦5月5日に軒に菖蒲を挿す。



田川家住宅

（３）活動

【旧暦5月5日の軒菖蒲】

端午の節句に、おこなわれた風習のひとつに、匂い菖蒲と蓬を軒先に挿す、または束ねた菖蒲と蓬を軒に置く、というものがある。『松山町風俗資料』（大正4年（1915）/松山町）によると、「菖蒲葺トテ表ノ屋ニ菖蒲ニ蓬ノ付ケタルモノヲ載ス」とあり、大正期には一般的におこなわれていたとみられる。



軒に挿した菖蒲蓬

菖蒲と蓬を出入口のある屋根瓦の下に等間隔で挿すのだが、このときに菖蒲は長めに、蓬は短くする。

この風習のルーツを辿ると、古代中国から伝来した5節句（人日（七草）、上巳（桃）、端午（菖蒲）、七夕（七夕）、重陽（菊））が日本に伝わり一般化したもので、束にした菖蒲と蓬を屋根の上に載せる、屋根を葺くかのように大量に載せるなど、地域により飾り方に多少の違いはあるものの、全国的に行われている風習のようである。

軒に飾る匂い菖蒲は血行促進、蓬は殺菌・消炎などの効果がある薬草で、強い芳香で魔を払う役割を期待し、家の出入り口の周辺に配された。また、匂い菖蒲と蓬を風呂に浮かべ菖蒲湯にし、薬効を享受する風習も健在である。

【ドクダミ茶をはじめとした薬草の活用】



軒菖蒲を挿す建物の分布

ドクダミは薬草としての効能が多いことから十^{じゅう}薬とも呼び、利尿・緩下・高血圧や動脈硬化予防を期待して煎じて飲むほか、湿疹・あせも・にきびなどの皮膚のトラブル時には生葉をすりつぶして患部に貼るとよいとされる。

ドクダミは各家庭の庭に自生しているため、わざわざ外まで摘みに行く、という意識はない。白い花が咲いたら全草を摘み、水洗いをして陰干しし、6 cm程度の長さに切って保管する（家庭によっては、水洗いし、刻んだあとザルに広げて干すところもある）。

花を摘む時期は、夏至までが良いとされている。また、『奈良県風俗誌記載事項調』（大正4年（1915）/政始村編）第二十二類 年中行事に「九 土用 土用干⁴⁷ヲナシ、薬草ヲ摘ミトリテ之を陰干トナス」とあり、夏の盛りに摘み、乾燥させるのは現在にも共通している。

乾燥のため吊るすまでは、ドクダミ特有の香りが強く感じられるが、乾燥するとほのかに香る程度になる。雨に濡れないよう、家の軒先や縁側に吊るす光景が、夏至のころからしばらくの間、町のあちこちで繰り広げられている。



ドクダミの花

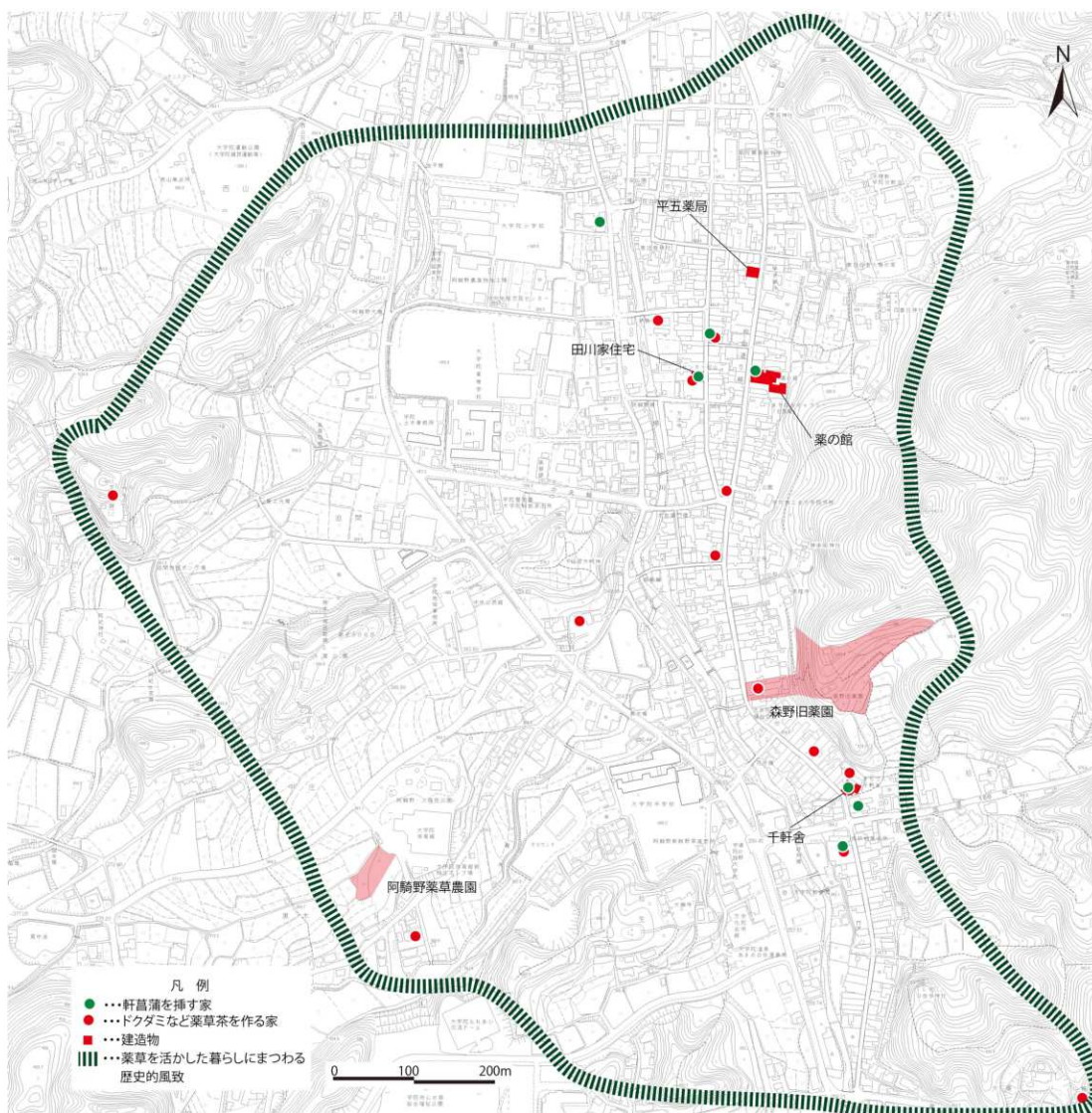


濡れない場所に干す

（４）まとめ

宇陀と薬草との関りは、『日本書紀』にまで遡り、近代の文献をみると、菖蒲と蓬を軒に飾る行事が行われていたほか、多種多様な薬草の効能を把握しており、生活の中で役立てていたことが伺える。長い時間を経た現在においても、宇陀松山の歴史的町並みを舞台に、ドクダミ茶やヨモギ餅（草餅）など、暮らしの中に薬草を取り入れた生活が続けられており、良好な歴史的風致を形成している。

⁴⁷ 土用干しとは、夏の最も暑い時期に衣類や本を干して風を通し、虫がつくのを防ぐこと。虫干しともいう。梅雨入りに漬けた梅も、この時期に干す。



薬草を活かした暮らしにまつわる歴史的風致

コラム 8 大和当帰の栽培

宇陀市では、大和当帰の栽培が行われている。大和当帰は、セリ科の多年草本で、3年かけて栽培した根が漢方薬として使われる。冷え性、血行障害、強壮、鎮痛薬などの効能があり、婦人科系疾患に効果があると言われているが、花を咲かせると根の石化を招いて効能が失われるため、痩せすぎ・肥え過ぎのないように育てる必要があることから栽培が難しい。

『広益国産考』(天保15年(1844)刊、大蔵永常(幕末の農学者))のなかで、「^{とうき}当販 薄地につくりて利を得るもの也。大和の吉野郡宇多(陀)郡につくりて多くいだす也。」と記され、江戸期より大和当帰の生産が盛んだったことが読み取れる。

過去には栽培しやすい^{ほっかいとうき}北海当帰(北海道を中心に栽培される品種)が出回っていたものの、品質は大和当帰のほうが良いとされたため、細々と生産は続けられていた。転機が訪れたのは2012年1月の薬事法改正で、当帰の葉が食用として扱えるようになったため、宇陀市では大和当帰を市の名産品のひとつとして、栽培から大和当帰の根の出荷までの支援や、葉の部分の商品開発等を行うようになった。

大和当帰は、4月に種をまき、1年かけて苗を育てる。2月末～4月にかけて、苗の植え付けを行う。夏は水やりと除草を手作業で丹念に行い(無農薬のため)、葉の収穫をし、11月に根を掘り上げて屋内で乾燥させる。翌年3月、乾燥した根を湯もみして、更に乾燥させ、根元を整えてから出荷する。葉には強い香りがあり、天ぷらにしたり乾燥させたりしてスパイスのように利用することが多い。



義経塚と圃場



当帰の苗(2月)



苗の植え付けをしたところ



当帰の根



平置きして乾燥



湯もみの様子



根を整える



当帰関連商品

7-2 本葛の製造販売にまつわる 歴史的風致

(1) はじめに

葛はマメ科の大形ツル性多年草で、山野・荒地に自生する。秋に紅紫色の可憐な花をつける、秋の七草のひとつ。葛は根を肥らせ、10年以上経ったものを収穫し、根を細かく破碎して乾燥したものが生薬の葛根、水に晒して精製した澱粉が葛粉である。

奈良県吉野地方は葛の自生地で、この周辺の葛根で作られた葛粉は「吉野本葛」と呼ばれ葛粉の中でも良質なブランドとして知られている。「本葛」とは添加物や化学薬品を一切使用していない純度 100% の葛澱粉のことで、葛根から取れる本葛の量が僅かで貴重なものであることから、「白いダイヤモンド」と称されることもある。水に溶いて熱したときの透明感や滑らかな口当たり、喉越しの良さが重宝されていることから、和菓子や料理のとりみ付けに使うほか、風邪の初期症状が出たときに熱湯に溶いて服用する。

宇陀では現在も本葛の生産が続いており、奈良県の生産量が全国の 4 割のシェアを占めている。昔はすべて手作業であったが、現在は一部の作業を機械化しながらも、職人の手による本葛の生産が続けられている。

本葛の生産の起源については記録が乏しく現時点では不詳である。『宇陀松山藩御用部屋日記』の寛文 6 年（1666）5 月 17 日に「葛八分袋一ツノ目百四十めツツ有 大和や吉右衛門上ル」と記され、「葛八分袋」一袋 140 匁（約 525g）の重さの本葛が大和屋吉右衛門によって宇陀松山藩へ納められていることがわかり、このころには葛が生産されていたと考えられる。



葛の花



材料となる葛の根



吉野本葛



明治時代の葛精製風景

宇陀松山藩では、本葛を江戸藩屋敷に運んだほか、幕府の巡検使への手土産や京都代官、南都代官への御進物にしたとの記録が残る。

『産物并産業品書上帳』（安政4年（1857）、松尾家文書）には、「水葛八、一九〇貫目、此升数一一七石、此製葛二、三四〇箱（上五八五箱、中五八五箱、下一一七〇箱）、此代銀凡三八貫六一〇匁」とあり、江戸時代末期には、これだけの量が生産されていたとみられる。

近代に入り、本葛を輸出品として売り込むため、国内・国外様々な博覧会に出品した。その証として、黒川本家の店舗入り口に、第3回内国勸業博覧会（明治23年（1890））の褒状、セントルイス万国博覧会（明治37年（1904）、アメリカ合衆国にて開催、60か国が参加）の金賞表彰状、ルイスとクラーク100周年万国博覧会（明治38年（1905）の金賞表彰状が飾られており、海外でも一定の評価を得られたようである。

現在も、冬の水が冷たい時期に入ると葛の寒晒が始まり、本葛の精製や乾燥作業が行われている。本葛の製造が行われない夏場は、葛製品の製造や販売を行っている。作られた本葛は、おもに料亭や和菓子屋に卸されるほか、一部は土産物として店舗等で販売されている。

（２）建造物

【黒川本家主屋】

木造、切妻、つし二階建、棧瓦葺、平入。宇陀松山の歴史的な町並みの中ほどに位置し、町家が連なる中でもひととき目を引く間口の広い建物である。

屋号は「山の坊屋」で、一時期薬の販売もしたが代々葛を商っている。主屋は店舗で、隣接する工場で製造した葛製品を販売している。

建物に残る愛宕祈禱札に寛政3年（1791）とあり、この前後に建てられたものと考えられる。

【薬草乾燥場】

木造、切妻、二階建、棧瓦葺、妻入りの建物。森野旧薬園の入口手前の晒し場に面して建つ。設計図が残っており、昭和28年（1953）に建て



黒川本家外観



黒川本家店の間



薬草乾燥場

られた生葛の乾燥場。生葛の塊を木箱に入れて乾燥させるための倉庫で、生葛を保管する部屋は通気口が開けられて年中風が通るように作られている。

【野口昇栄堂】

『上棟式祝受控帳』（大正 10 年（1921））より大正 10 年（1921）上棟、木造つし二階建、切妻造、棧瓦葺。1 列 2 室の標準的な間取りの町家で、店の間を土間に^ま変えて和菓子屋の営業を続けている。屋号は「志を乃屋」で、3 代にわたる和菓子屋。わらび餅、草餅など季節の菓子を製造・販売している。



野口昇栄堂

【松月堂】

市の資料によると昭和 3 年（1928）に建築した町家。銘菓「きみごろも」を看板に掲げる和菓子屋で、進物や土産、参会の際に出されるお茶うけの菓みに重宝されている。主屋は、木造二階建、切妻造、棧瓦葺。何度か改装を重ねて現在の姿になった。



松月堂

一年を通じて葛湯を販売しているほか、夏になると葛まんじゅうを製造販売しており、「葛まんじゅう」と書いた張り紙を店の壁に貼り出している。

（3）活動

本葛作りの起源は不明だが、195 頁の通り江戸時代には既にあったことがわかる。本葛の生産は、毎年師走に始まり、精製に 1 か月、乾燥には 2～3 か月の期間を要する。質の高い本葛を作るには、良く冷えた清らかな水と乾燥した空気が適しているため、厳冬のころを選んで本葛の製造が行われる。宇陀松山では、黒川本家と森野吉野葛本舗において、本葛づくりが伝わっている。



精製作業の様子（攪拌）（昭和 40 年代）

黒川本家では、山で掘り出した葛根を麓の工場で破碎し、それを桶に入れて宇陀松山にある精製工場へ運ぶ。そこには大きなプールがあり、機械で攪拌作

業をして繊維を取り除く。その水を、桶に注ぎ分けて並べ、澱粉が沈殿したら水を捨てて新たに水を入れてかい棒を使って攪拌する、という作業を10日間で数十回繰り返す。最初の方は濁っていた水が徐々に澄んでいき、桶の底にたまる生葛は徐々に白さを増していく。右の写真は、昭和40年代（1965～1974）に撮影された各工程の写真である。

桶に注ぎ分けて精製する方法を「吉野晒し^{よしの さら}」と呼び、晒す回数に見極めには職人の経験と勘が求められる。人の手で作業がしやすいよう、創業当時と変わらないサイズの桶で現在も葛の精製が行われている。殆どのメーカーが機械化する中、黒川本家は手作業にこだわり、昔ながらの製法で続けている。

精製後の葛は、へらを使って桶から取り出し、乾燥させるために約15cm角の塊に手で割る。このときに生葛をつぶさに見て不純物があれば包丁で丁寧^{ていねい}にそぎ落とす。切り出された生葛は、右写真の「こうじゅうた（「こうじぶた」が訛^{まが}ったもの）」と呼ばれる底に簾を敷いた木箱に並べられて乾燥用の倉庫へ運んで互い違いに積み上げられ、2～3か月かけて自然乾燥させる。かつては屋外で天日干しをしていた。

乾燥させた葛は、検品や不純物を取り除く過程で徐々に崩れていく。粒状の塊になった葛を袋詰めにして店に並べる。できあがった商品は、店の棚に並べられ販売されるほか、取引先へ直接納入される。

職人の手仕事により生み出されたキメの細かい葛は、水に溶けやすく馴染みやすいことから、料理のとろみ付けや天ぷら衣の歯触りを良くする等に使うほか、葛餅・葛切り・葛饅頭など和菓子の素材として重宝されている。

夏が近づくと、近隣の和菓子屋で「葛まんじゅう」の張り紙が目にとまるようになる。葛まんじゅうはこしあんを葛餅で包んだ菓子で、透明感があり涼を



上澄みを捨てると桶の底に澱粉が残る（昭和40年代）



不純物を除去し並べる



こうじゅうた



倉庫で乾燥させる



森野旧薬園中庭にある精製用の水槽と薬草乾燥場

感じさせるお菓子として人気がある。本葛を使った食べ物を扱う和菓子屋、食堂、料理旅館などの店舗は、現在でも松山地区周辺に点在している。

（４）まとめ

葛の根は、葛根^{かつこん}と呼ばれ漢方薬の材料になる。この葛の根を材料とする本葛づくりは、少なくとも江戸時代末期には宇陀松山の地で行われていた生業で、この土地の寒さと清らかな水により成り立っている。

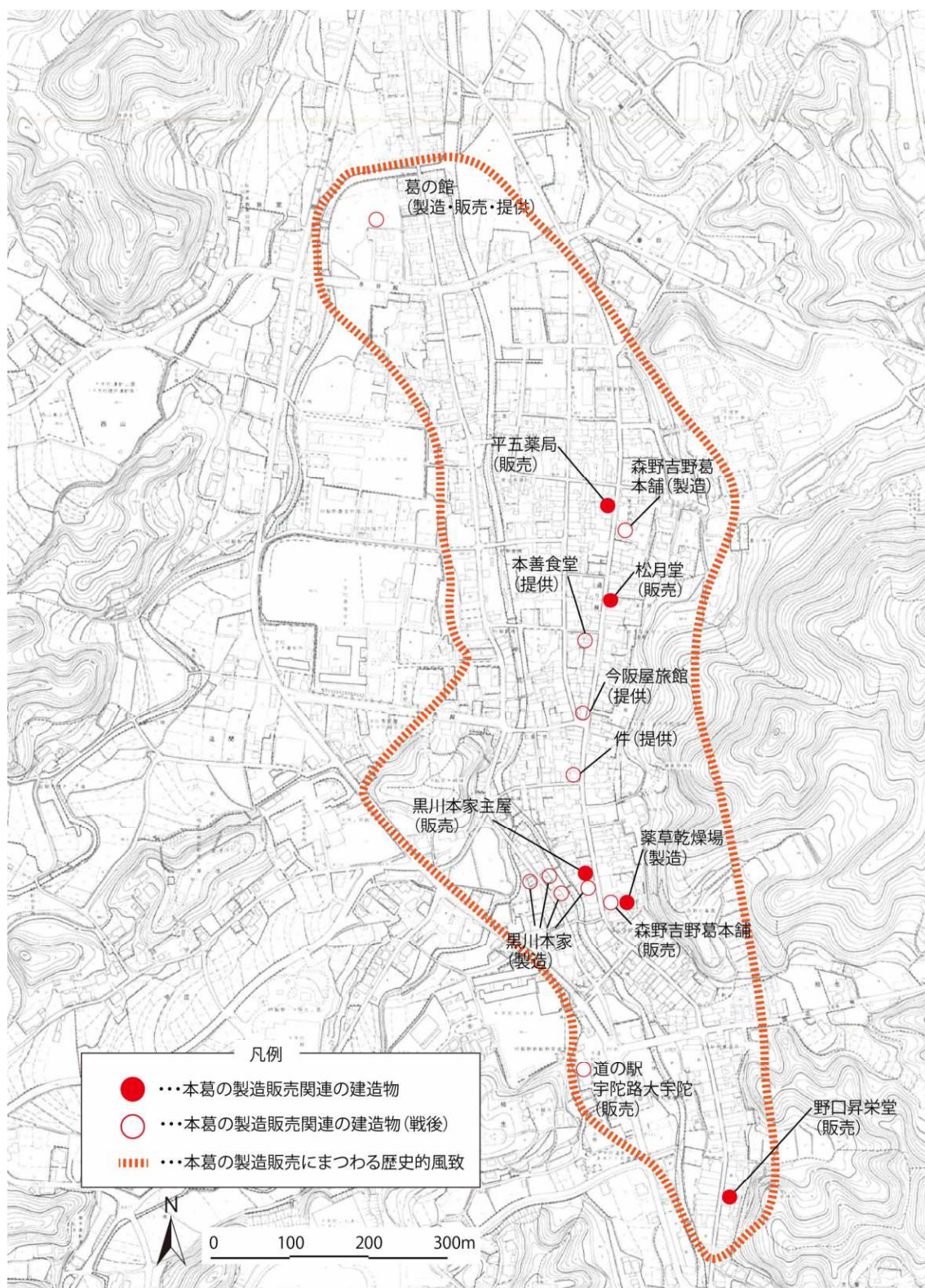
葛の根の粉碎から本葛の精製作業の間は、葛特有の匂いが宇陀松山の歴史的な町並みに漂う。また、町並みの店舗の中には、葛を使った品を提供するものがいくつもあり、本葛の製造から店舗での販売に至るまでの営みが現在も続いており、良好な歴史的風致を形成している。



店頭販売の様子



和菓子屋の張り紙



本葛の製造販売にまつわる歴史的風致

コラム 9 森野旧薬園

宇陀松山の東側に位置する史跡森野旧薬園は、享保 14 年（1729）に森野賽郭によって創始された薬園である。当時、薬園といえば江戸の小石川や駒場、京都御薬園など幕府官設の薬園や尾張藩・南部藩・会津藩など藩営の薬園が開設されていたが、民間の薬園は極めて少なかった。森野旧薬園は数少ない民間の薬園として創始されたもので、適切な維持管理を継承し今日に至っている。

この薬園を設立した森野賽郭は、代々農を営む傍ら葛粉の製造販売を行う葛屋として知られてきた。賽郭は本草（草本、薬用植物や虫魚玉石）の研究に親しみ、享保 7 年（1722）33 歳で『和薬御改控』の記録を残している。徳川吉宗が全国各地に派遣した採薬使のひとり、植村佐平次に随行して採薬補助をつとめ、薬草に関する知識を一層深めた。

享保 14 年（1729）に幕府の許しを得て薬園を始めるとともに、幕府から拝領した甘草・東京肉桂・烏臼・天台烏薬・牡荊樹・山茱萸の 6 種の薬草を育てていたとの記録があり、幕府官園の補助機関としての地位を固めていった。

賽郭は、寛延 2 年（1749）に家督を武貞に譲り、本草研究に精を出した。その集大成ともいえる原色の動植物図巻『松山本草（全十巻）』を著している。



森野旧薬園の配置図（史跡森野旧薬園保存活用計画書より）



旧薬園から町並みを俯瞰できる



桃岳庵

7-3 大和茶の生産にまつわる 歴史的風致

(1) はじめに

良質なお茶の産地は、その多くが山や川からの霧が発生しやすい立地であることが条件となる。霧がお茶の木に適度に湿った空気を送るとともに、日光を遮り、葉に含まれるテアニン（アミノ酸類、旨味成分）の増加を促すためである。

大和茶は、奈良県北東部の山間地を中心に栽培されている。標高 300m 上で昼夜の寒暖差が大きく、霧が頻繁に発生することや平均気温・日照時間が茶栽培可能な条件をぎりぎり満たしていることから、生育が遅くなる半面、ゆっくりと育つため、品質の高い茶葉を生産することができる。

大和茶の歴史を紐解くと、天平元年（729）に天武天皇が「行茶」の式を行ったのが飲用の最初の記録と言われている。また、大同元年（806）に弘法大師が唐から茶の種を持ち帰り、佛隆寺の開祖堅恵大徳に与えて榛原赤埴の地に播種したのが大和茶の最初の栽培と伝承されている。当時は、嗜好品というよりは、薬として飲まれていたと考えられており、日常的に飲用されていたわけではないとみられる。

奈良時代から平安初期の茶に関する文章や漢詩など事跡は多いが、平安中期以降には殆ど見られなくなる。鎌倉期になると建久 2 年（1191）に栄西が宋代の抹茶式飲用法⁴⁸を再導入し、『喫茶養生記』を著して全国的に茶が利用されるようになったとされる。建長年間（1249～1256）に奈良の茶が鎌倉へ送られた事例があり、奈良県が茶生産の先進地となっていたことを伺わせる。さらに、西大寺の叡尊（1201～1290）や忍性（1217～1303）など律宗関係の僧は茶の活用に熱心で、『西大寺文書』によると「大茶盛」などは叡尊が始めたとしている。

南北朝から室町期には、全国に茶生産地が形成されたが、『異制庭訓往来』などによると、奈良県における優良茶産地が般若寺（奈良市）や室尾（現在の宇陀市室生）に形成されていた。さらに『東大寺文書』によると各地（畑、田原、笠間、正法寺など）への茶生産や茶の贈答が記録されている。

豊臣政権が実施した文禄検地の中には、茶に関する課税が認められるようになる。この検地帳によると、上笠間（室生上笠間）の村名が認められる。また、享保 21 年（1736）に刊行された『大和志』では、長瀬村（室生三本松）で良質

⁴⁸ 乾燥させた茶葉を石臼で引いて粉末にし、お湯を注いで混ぜて飲む飲み方。

の茶が生産されているとある。さらに、『煎茶仕用集』（宝暦 6 年（1756）刊行）では茶産地は「室生」「吉野茶」「北山茶」とあり、吉野郡に茶業の中心があったとみられる。下図のようなかたちで茶の生産が行われていた。



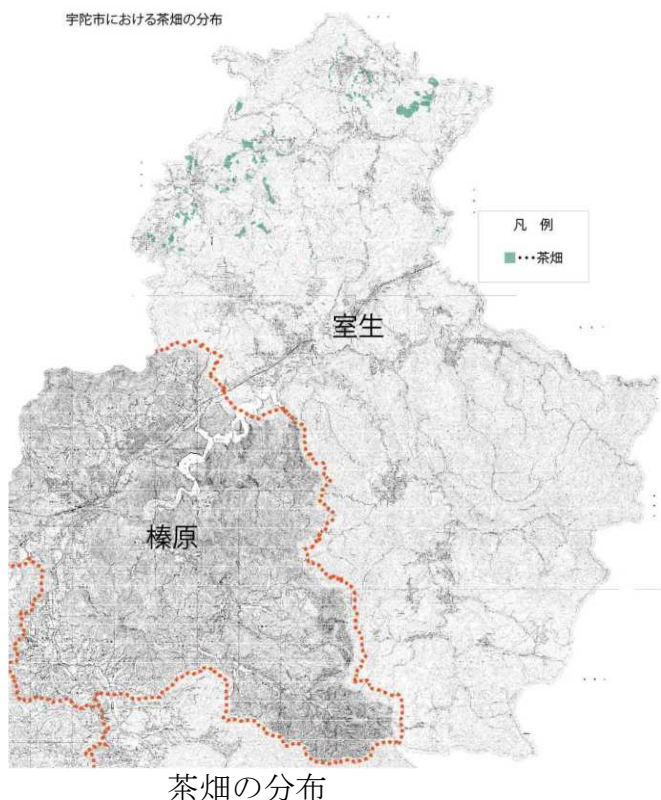
江戸期の茶づくりの様子『笠間山茶製図』

安政の開国で日本の産物が輸出され始めたとき、その柱となったのが茶と生糸であった。この時期から奈良県の茶業地域は大和高原東部（東山中）に移り、明治 8 年（1875）から 9 年（1876）に調査された物産調べでは、添上郡、山辺郡（東山中）と吉野郡に中心がわかれていた。

大正 13 年（1924）、奈良県農事試験場茶業分場が奈良市法蓮町に設置され、近代茶業の研究・普及が開始された。翌年には全国製茶品評会を開催し、良い成績を収めている。第二次世界大戦中は食料増産のため茶生産は減少するが、社会の安定に伴い大和高原北部地域を中心に復活した。

宇陀市においては、安政から万延のころ（1855～1860）にわたり室生の庄屋、勝井喜市郎が栽培を奨励し、昭和の初めごろまで、このときに植えた茶樹から茶を収穫していたとある。明治 20 年（1887）ころが最も盛んで、初茶・二番茶とも宇治茶として出荷し、上げ茶（製品化されたお茶）で 800 kg ほど、青芽（茶葉の状態）で売る家も多かった。上笠間是他村に比べて産額が少なかったのも、ホイロ師（ホイロを使って手もみ製茶を作る職人）として他村へ出稼ぎに出ていた（福田梢松翁の「覚書」より）。

戦後、室生村では茶の栽培を奨励しており、『広報むろう第 5 号』（昭和 31 年（1956）9 月、室生村発行）では「やぶきた」「大和みどり」の茶苗、種子幹旋の記事、『広報むろう第 22 号』（昭和 39 年（1964）5 月、室生村発行）では「よい茶園を作るコツ」の記事、昭和 44 年 1 月号では山を開墾し茶園を整備した記事が掲載され、村をあげての産業として位置づけられていたことが伺える。現在でも、室生北部で大和茶の生産が続いている。



(2) 建造物

【佛隆寺石室】国の重要文化財（建造物）

佛隆寺本堂の右奥に築かれた宝形造りの石室。
内部には、鎌倉時代の五輪塔を安置する。
空海の高弟で、佛隆寺を開き大和茶の栽培を始めた
とされる堅恵けんねの墓と伝わる。
毎年 8 月 20 日に石室の前で「大和茶の日供養」
が開催され、茶業組合をはじめとした関係者が集
い、製茶業の振興に対する感謝を捧げ、堅恵の菩
提供養を行っている。



佛隆寺石室

(3) 活動

【大和茶の栽培】

茶畑は、古くは住まいのそばにあったが、現在は集落のはずれにある山腹に整備した圃場ほじょうで生産をしている。『広報むろう第 5 号』(室生村/昭和 31 年(1956) 9 月)では、「秋産茶樹優良苗木並春播種の幹旋」の記事があり、やぶきた・大

和みどりの苗木や種子の幹旋が行われているところから、村を挙げて生産の後押しをしていたことがわかる。

茶の生産サイクルは2月の施肥・中耕・裾根刈から始まる。3月に枝を整え、消毒を行う。5月に再度施肥をし、旨味や見た目を良くするために、かぶせ（黒いネットのような布をかぶせる）をしたのち、一番茶を摘む。6月には番茶を摘み、殺虫・殺菌をして、7月に2番茶を摘み、8月に枝を整えたあと9月にかけて苦土石灰と施肥をし、殺虫・殺菌。10月に施肥（油かす）をし、周辺の草刈り・敷草をする。

茶の加工は、昔から集落の共同作業で行った。大きな農家が持っている工場に、各家庭から茶葉が持ち込まれ、加工をしていた。現在は機械化が進み、荒茶までの行程を生産者が担っている。

仕上げの作業（茶葉の形を整える、ほうじ茶の場合は焙煎をしてから袋詰めする）は、問屋で行っている。

毎年8月20日、佛隆寺にて大和茶の日式典が開催される。晴天時は石室前にテントと椅子を並べて開催するが、雨天時は本堂の堅恵像が納められた厨子を開けて堂内で行う。

主催は一般財団法人奈良県茶業会議所で、昭和51年（1976）の大和茶の日制定を機に始まった。式典は読経のあと、その年の製茶業の情勢を報告し、品評会で優秀な成績を出せた感謝と、今後も良質茶の生産販売に努める旨を仏前で誓うという内容である。最後に堅恵聖人の菩提供養のため、真言を読誦して終わる。

【佛隆寺修正会】

佛隆寺は榛原赤埴の山腹に立地する寺院で、山号は摩尼山、真言宗室生寺派で室生寺の南門とも呼ばれる。空海（弘法大師）が唐から持ち帰った茶の種を弟子



摘む前のかぶせの工程



新芽が出る頃の茶畑



令和3年は本堂で式典を催行



大和茶の日式典
(屋内にて開催の場合)

の堅恵（佛隆寺の開祖）に与え、赤埴の地に幡種したのが大和茶栽培の始まりと伝えられている。

境内地には野生化した茶の古木と、千年桜と呼ばれる桜の巨樹があり、千年桜は県の天然記念物に指定されている。4月中頃の桜の開花時期には、千年桜の幽玄な姿を求めて多くの人を訪れる。

佛隆寺修正会は、『榛原町史』（榛原町史編集委員会/昭和34年（1959））によると「赤埴の佛隆寺にも卷子本の修正会次第（書字年代不明）がある。」と記載され、当時から続いている行事であることがわかる。

現在は毎年1月7日に行われる。五穀豊穰と厄除けを全国の諸天善神や諸仏に祈願し、「ランジョー」のかけ声とともに、鐘と法螺貝の音に合わせて竹を雑木（昔は漆の木を使った）の枝で叩いて割る行事。大きな音が出るほど、派手に竹が割れるほど豊作になると言われる。

お供えの牛玉宝印の札を挟んだ竹（昔は漆の木を使っていたが入手困難となり竹を代用）は、参加者に配布され、虫よけのまじないとして、水口や畑に立てる。叩いて割られた竹や棒は、かつてはダケ登りのときの松明に使ったが、現在は休止中につきお堂の縁の下にしまわれ、薪として使われている。



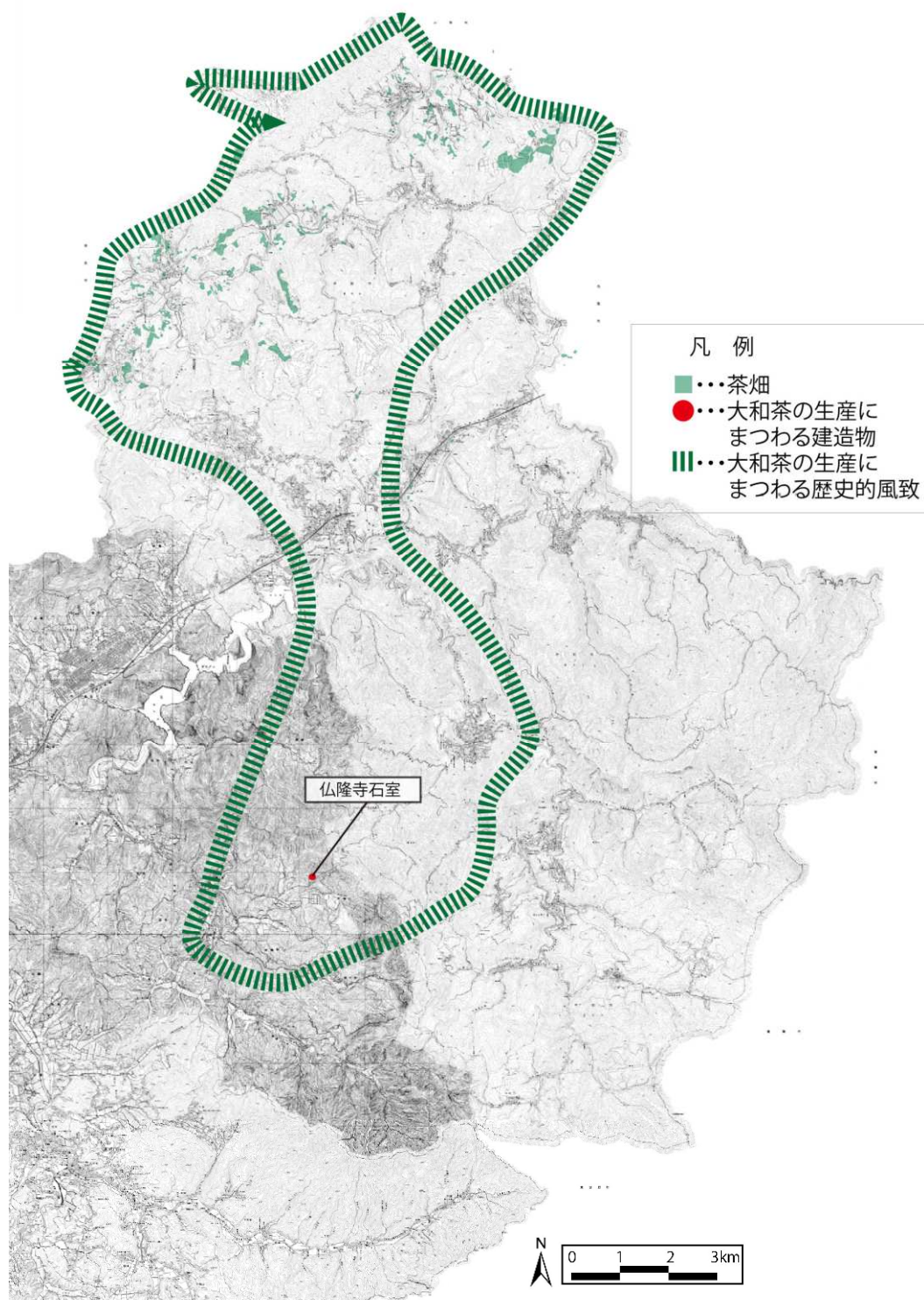
ランジョーの声と共に乱打



竹に挟むお札



寺宝の茶臼が飾られる



大和茶の生産にまつわる歴史的風致

(4) まとめ

古代に中国から持ち帰った薬として茶の種を蒔き、栽培したことが始まりの「大和茶」は、山が深く霧が発生しやすい宇陀の気候によく馴染み、中世から近世にかけて良質の茶葉の生産地として認識されてきた。

明治時代は茶の輸出を支え、戦後も室生では村を挙げて茶の栽培を奨励してきた。機械化が進んだ影響で、茶の生産にまつわる手仕事は減少したものの、現在も引き続き、良質な茶葉の生産は続けられている。

大和茶に縁の深い佛隆寺では、茶の種を持ち帰って広めたと言われる堅恵の菩提供養が毎年行われ、製茶業の振興への感謝の気持ちが捧げられている。

これらの営みが、山あいの昔から続く農村集落や、古刹を舞台に繰り広げられており、良好な歴史的風致を形成している。

おわりに

宇陀は、古代から宮廷の薬猟の地として認識されてきたほか、薬草の栽培に適した気候から、江戸時代には質の良い薬草の産地として紹介される地域であった。日常生活の中で、草餅やどくだみ茶など、薬草を活かす知恵や風習等が受け継がれている。

また、寒冷な気候と清らかな水を利用し、吉野本葛の生産が行われてきた。白いダイヤと形容される葛粉の精製は、おもに宇陀松山の歴史的町並みの周辺で行われ、そこで作られた吉野本葛は、近隣の和菓子屋や料理旅館などで提供されてきた。

当初は薬として栽培が始まった大和茶は、佛隆寺から広まったと伝わる。茶の種を中国から持ち帰った堅恵上人の墓所の前では、毎年、茶の生産組合による法要が続けられている。

良好な歴史的環境を舞台に、これらの活動が相まって、良好な歴史的風致を形成している。

