

《論文》

## 椎葉村における焼畑衰退後のヤマチャ利用と 自家用釜炒り茶生産の持続要因

—モノと地域社会の視点から—

磯田 真紀\*・西 和盛\*\*

Factors Sustaining Wild Tea Utilization and Pan-Fried Tea Production  
After the Decline of Swidden Agriculture in Shiiba Village:

Perspectives from Material Culture and Local Society

Maki ISODA\*, Kazumori NISHI\*\*

### 要旨

椎葉村では焼畑が衰退した後も、焼畑休閑地の換金作物であったヤマチャの利用や、手炒り製法の釜炒り茶がわずかに残っており、それらは主に自家用に生産されている。本論では、椎葉村におけるヤマチャ利用と自家用釜炒り茶生産の現状および変化について分析し、なぜ焼畑衰退後も椎葉村でヤマチャ利用や釜炒り茶生産が受け継がれてきたかをモノとの関わりや地域社会での利用実態に着目して検討した。結果、1) 製茶工場が閉鎖して村内では機械製茶ができなくなった一方で、汎用性のある釜での単純な製茶方法(青柳製)が採択されたこと、2) 釜の利用や家族間の往来等在来の暮らししが続く中で、世帯間で釜炒り茶をやりとりする習慣が残っていることが、釜炒り茶の残存に寄与していると考えられた。3) 焼畑跡地(現在は造林地)から現在もヤマチャを摘採するという、焼畑が生業であった椎葉村に特徴的な事例が確認された。

### キーワード

ヤマチャ、釜炒り茶、焼畑、椎葉村、世界農業遺産

### 1. 緒言

九州山地の中央に位置する宮崎県東臼杵郡椎葉村では、1960年代前半まで焼畑が地域の主な生業であり、焼畑休閑地に群生するチャ(*Camellia sinensis* (L.) var. *sinensis*)は釜炒り茶の原料となる重要な換

\* 京都大学大学院アジア・アフリカ地域研究研究科 (Graduate School of Asian and African Area Studies, Kyoto University)  
makil999cc.pios@gmail.com

\*\* 宮崎大学地域資源創成学部 (Faculty of Regional Innovation, University of Miyazaki)

金作物であった（椎葉村 1994）。現在、焼畑は衰退し（佐々木 1972; 野本 1984）、釜炒り茶原料の摘採地の多くはヤマから茶園に変化したが、これらチャは「やぶきた」等の品種と区別し、「ヤマチャ」と呼ばれる。また、現在、九州での釜炒り茶生産は機械加工が主流である（廣部 2010）が、椎葉村では、鉄釜を用い人の手で茶葉を炒り上げる釜炒り製法がわずかに残っている。高千穂郷・椎葉山地域は 2017 年に国連食糧農業機関（FAO）により世界農業遺産に指定され、焼畑や釜炒り茶など伝統農業や、それらを持続的に営むために培われてきた伝統的な知識体系が再評価されている（宮崎大学ジアス研究会 2019）。しかし、椎葉村で現在も残るヤマチャの釜炒り茶への利用や、釜炒り茶生産の現状については明らかにされていない（西 et al. 2018）。

人為的な栽培によらない、耕地や屋敷地周辺でなくヤマに自生していると考えられ、かつ利用可能な茶のことをヤマチャと称し、栽培茶と区分して使用されるようになったものと思われる（中村 2015）。ヤマチャは椎葉村に限らず、全国の焼畑地帯で盛んに利用されていたが、これが日本原産のものか否かは研究者の間で長年議論があった（松下 2002）。しかし、松下（2002）、松元（2006）らの植物生態学や遺伝学に基づいた研究により、大陸からもたらされた可能性が高いと報告された。つまり、移入種が焼畑と共に利用されているうちに、休閑林に生育しているものが「自生」していると思われていたのである（松下 2002）。

椎葉村では、かつて焼畑休閑地に群生するチャを利用し、釜炒り茶が生産されていた。その後、それらチャは自宅近くに移植・栽培され、畠茶園として仕立てられた（椎葉村 1994）。このため、茶葉の主な摘採地は畠茶園に切り替わったが、焼畑跡地に植林されたクヌギ林で自生するチャからも茶葉が摘採された（磯田 et al. 2018）。現在、これらチャの品種群は栽培・自生に関わらずヤマチャと呼ばれ、やぶきた等の品種群と区別され、一部は商品化されている（椎葉村観光協会 2025）。本研究では、椎葉村でのこれら焼畑由来のチャをヤマチャとする。なお、原料採取地について区別する際は、ヤマで摘採されているチャをヤマチャ（山茶）、畠茶園で栽培されているチャをヤマチャ（園茶）とする。

元来人為的に持ち込まれたとされるヤマチャが焼畑休閑林で生育する事例（松下 2002, 2005）について、米家（2019）は、「焼畑がヤマチャの萌芽更新を促す「半栽培」的な役割を担っている」と述べている。半栽培とは、野生から栽培にいたる中間段階の植物を示す言葉として、中尾（1976）によって提起された概念であり、栽培植物の起源や人間との共生関係等の観点から論じられてきた（中尾 1976; 阪本 1983; 福井 1983; 松井 1989; 重田 2009）。近年の環境社会学分野の研究では、「半栽培」の技法を自然環境だけでなく社会環境を含めた環境と人間の相互作用として捉えており（塙 2009; 宮内 2009; 八塙 2011）、宮内（2009）は「半栽培」植物の社会における重要な役割について、焼畑と半栽培との関係に注目し、基層文化としてのその特質を整理している。八塙（2011）は、「半栽培」植物であるニセゴマを例に、特に住民間の植物体のやりとりに注目し、地域社会の中におけるニセゴマの役割の重要性について述べている。八塙（2011）は、半栽培という言葉には人側の関与と生物側の遺伝的な関与という二重の側面があるため、人側の側面（前者）のみに注目する場合には、鉤括弧をつけた「半栽培」を用いることとした。本稿でも、人側の側面のみに注目しているため、八塙（2011）の例にならい、「半栽培」植物としてのヤマチャを対象とする。

ヤマチャは、これまで地理学（谷口 1936; 上野 1938; 山本 1957; 佐々木 1972; 野本 1984）、民俗学（守屋 1981; 宮本 2001; 中村 2012）、農業経済学（坂本 2014; 中田 2016）、植物生態学（松下 2002）、植物形態学（橋本 1970）、遺伝子工学（松元 2006）、森林生態学（Isoda et al. 2022）等の側面から研究されてきたが、かつて焼畑跡地で盛んに利用された「半栽培」植物が、時代の流れと共に現在どのように地域に残存しているか、地域社会での利用実態等を対象とした研究事例は少ない。

本論では、椎葉村におけるヤマチャ利用と自家用釜炒り茶生産の現状および変化について分析する。分析の指標には、世代間でのヤマチャや釜炒り茶に関する認識や利用方法の違い、釜炒り茶生産に関わる場所やモノの変化などを用いる。分析結果から、なぜ焼畑衰退後も椎葉村でヤマチャ利用や釜炒り茶生産が受け継がれてきたかをモノとの関わりや地域社会での利用実態に着目して検討する。焼畑衰退後のヤマチャ利用と自家用釜炒り茶生産の持続要因を明らかにすることで、世界農業遺産の一つの構成要素である焼畑生業をめぐる伝統的な技術や知識体系の継承の可能性や方向性の示唆が得られることも期待したい。

## 2. 調査方法

2017年9月～10月に9日間、2018年4月と10月に合わせて10日間、椎葉村を訪問し、ヤマチャの利用方法や釜炒り茶の製茶方法について聞き取り調査を実施した。

また、2019年4月～8月の約5か月の期間、椎葉村大字不土野に滞在し、ヤマチャ利用および自家用釜炒り茶生産方法について、椎葉村在住者81人を対象に質問票を用いて村内で直接聞き取り調査を行った。また、2020年8月～12月は新型コロナウィルス感染症の拡大に伴い対面での聞き取りが難しかったため、19人に2019年と同じ質問票を調査対象者に送付・回収して補足調査を行った（合計100人）。

ヤマチャや釜炒り茶に関する資料の収集は、椎葉村役場農林振興課の協力を得ながら、椎葉村滞在中に隨時実施した。調査対象地の位置を図1に示す。

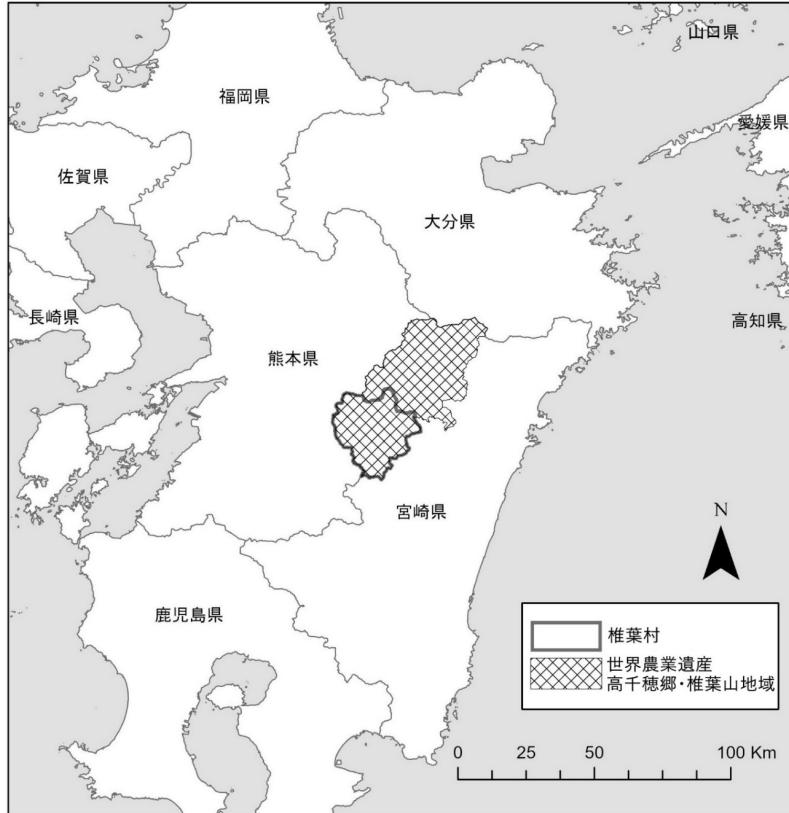


図1 椎葉村および周辺市町村位置

出所：筆者作成

### 3. 椎葉村における釜炒り茶生産の歴史

現在日本で飲用されている緑茶は蒸し製法のものが主流であるが、主に九州の山地部では、釜炒り製法の緑茶が生産されている（守屋 1981; 中村 2015; 坂本 2018）。釜炒り製法では、摘採した生葉を熱した釜で直接炒ることにより酵素殺青を行う（宮崎 2008）。釜炒り茶の生産量は全体のわずか 0.4%（2022 年統計）（全国茶生産団体連合会 2024）であるが、香ばしい香りが若年層に評価される（早川・日比 1995）、特徴のある茶として差別化できる（廣部 2010）など文化的・経済的価値も見出されている。

日本に現存する釜炒り製法は、傾斜釜を用いる嬉野製と平釜を用いる青柳製があり（坂本 2018）、九州山地では 17 世紀初頭に韓国から伝えられたとされる青柳製が用いられる（堀地 1936; 松下 1986）。椎葉村では、1746 年に人吉藩が幕府に茶の生産高を報告した記録が最も古い（椎葉村 1994）。また「御料御巡見使椎葉山役人並百姓共応対覚」（1761）には、焼畑跡地に群生するヤマチャを利用し釜炒り茶を作り、銀に換えて幕府に上納していたことが記されている（椎葉村 1994）。

明治時代、茶は生糸とともに重要な輸出品目で、九州は主な生産地域<sup>1)</sup>の一つであった（寺本 2008）。椎葉村の明治 40 年の村是では、茶は主要な換金作物（販売金額：10,694 円）であり、これに椎茸、楮が次いでいた。同村是では、現況 24,160 貢<sup>2)</sup>に対し、将来計画 30,000 貢をかけて、茶の増産を推進している（椎葉村 1907）。田畠に利用できる平坦な土地は少なく、傾斜地での焼畑が椎葉村の主な生業であったため、焼畑跡地でのヤマチャ生産は大正・昭和の時代にも引き継がれた（椎葉村 1994）。戦後、村内 11 か所で村営茶工場が設置され、合わせて茶園造成<sup>3)</sup>も進められたが、昭和 29～30 年（1954～55 年）の相次ぐ台風被害により、村内 5 か所の茶工場が流失または全壊し、ヤマチャの主な生育地であった焼畑も 1960 年代前半以降衰退した（椎葉村 1994）。以降、椎葉村における茶産業は停滞し、茶工場も最終的には個人経営に引き継がれた後に消失し、自家用茶の生産には畑茶園や畦畔茶園の規模で十分となった（椎葉村 1994）。2016 年度の椎葉村の主な換金作物（特産物・農産物）は、販売高上位から椎茸、ミニトマト、ほうれん草である（椎葉村 2017）。

椎葉村東側に隣接する東臼杵郡諸塚村を例にみると、同村もかつては焼畑跡地でのヤマチャ利用が盛んであり、明治 40 年（1907 年）の諸塚村是によると、椎葉村と同様に茶が換金作物の首位で、輸出用にさらなる増産が推進されていた（諸塚村 1907）。椎葉村と時を同じく 1960 年代に焼畑が衰退し、スギ・ヒノキ林やシイタケ原木クヌギ林に転換されたが、茶園でのヤマチャ利用は続いた。主な産業は、椎茸や木材、畜産であるが、これに現在も茶が加わる（諸塚村 1989; 中田 2016）。諸塚村役場産業課での聞き取りによると、2017 年時点で 4 か所の茶工場が稼働しており、3 か所で釜炒り茶を、1 か所で煎茶を生産していた。

現在の椎葉村と諸塚村の茶産業の違いには、1954～55 年の椎葉村茶工場の台風被害およびそれ以降の村の産業方針転換（椎葉村 1994）も大きく影響していると思われる。高度成長期の両村では椎茸生産の他、木材や畜産など新たな産業も活発化したが、諸塚村では茶産業も 4 大産業の一つとして奨励されたため（諸塚村 1989）、産業として主に茶園でのヤマチャの利用が続いている。一方椎葉村では、早くに茶工場が閉鎖され茶産業が衰退し、主に自家用茶として釜炒り茶が残ったため、畑茶園のヤマチャや焼畑跡地や造林地でのヤマチャ利用など、自園自製形態の小規模な利用が残ったと思われる。

1) 宮崎県の茶の生産量は鹿児島県や熊本県に次ぐ全国第 13 位（1906～1910 年）であった（寺本 2008）。

2) 貢：3.75 kg

3) 茶園造成は、村費で用地を購入し各公民館分館に貸付けて、山林の伐開跡地に群生するヤマチャに補植・肥培して茶園に仕立てるものと、県補助により農家主体で行われた畑茶園や畦畔茶園があった（椎葉村 1994）。

## 4. 現存するヤマチャを利用した釜炒り茶生産の事例

村内各所での聞き取りで手炒りの釜炒り茶を生産しているのは12人と判明した。そのうち3人に、釜炒り茶の生産方法の詳細について、直接聞き取り調査を行った。

本報告では、上記3人のうち、焼畑跡地に造林したシイタケ原木クヌギ林に生育するヤマチャ（山茶）と、それらを自宅の畑に移植したヤマチャ（園茶）の両方を利用して、手炒りの釜炒り茶を生産しているN夫妻を中心に報告する。筆者が聞き取りを行った釜炒り茶生産者の中で、クヌギ林などヤマで現在もヤマチャを摘採する事例は少なく、毎年継続して摘採している例はN夫妻のみであるため、希少な事例と思われる。

### 4.1 N家の釜炒り茶

#### 4.1.1 クヌギ林のヤマチャと畑茶園

N・M氏（2019年当時71歳）とその妻・N・H氏（2019年当時71歳）のクヌギ林のヤマチャ園（写真1a）は椎葉村大字下福良の比較的傾斜が緩い（10度）北斜面に位置し、標高は815mである。同場所は、1963年頃までN・M氏とその父が焼畑に利用し、1反（991.74m<sup>2</sup>）ほどの範囲にソバ、ヒエ、アズキ、ダイズ等を植えていた。焼畑をやめた後、焼畑跡地で自然に群生したヤマチャを主に利用し、1977年頃にクヌギを植栽しシイタケ原木林とした。クヌギ林は、植栽後25年で伐採され、その後萌芽<sup>4)</sup>が16～7年育った状態であった。クヌギを植林した後は、自宅近くの畑茶園に移植したヤマチャを利用して釜炒り茶を自家用に生産した。2011～2012年頃より手炒りの釜炒り茶を買い求める客が県外から訪れるようになったので、クヌギ林の林床で生育するヤマチャの摘採を再開し、また、生産した釜炒り茶の余剰分を農業協同組合の生産者直売所（八菜館）で販売するようになった。

N家の自宅近くの畑茶園ではヤマチャを畝状に仕立ており、北西方向に位置し面積は約200m<sup>2</sup>、標高は620mである。

#### 4.1.2 釜炒りに使用する道具

N家で用いられる釜炒り茶生産のための主な道具は、摘採したヤマチャを入れるカケカゴ（写真1b）、鉄釜、マタギ、手袋、団扇、揉捻機、エビラである（写真1c）。

カケカゴ（写真1b）は、N・H氏によると、傾斜地でも立て掛けやすいように底が3角になっている。ツヅラカズラと呼ばれるつる性木本植物（おそらくアオツヅラフジ）を乾燥し、手で編まれたものである。

鉄釜（写真1c）は、N・M氏が20代の頃に宮崎県日向市で買った大鍋（直径約1m・深さ40cm）で、上椎葉（椎葉村の中心部・標高400m付近）まで車で運搬した後、中に布団を詰めて背中に背負って標高600m付近の自宅に持ち帰ったという。N家ではスエノカマと呼ばれ、茶以外にもこんにゃくや味噌づくりに現在も使用している。鉄釜の方が香りが良く、鉄分もとれることである。

マタギは、Y字型の木の枝で、先代から使用している。N・H氏は右手（素手）にマタギを持ち、左手は手袋をして釜炒りする。揉捻機（写真1d）は2004年頃に購入したとのことであり、その前は手揉みであった。エビラは木枠のトレイで、乾燥に使用される。シイタケの乾燥と兼用している。

4) クヌギはシイタケ原木に用いられ、1回目の伐採後は萌芽（切り株からの芽吹き）で更新される（椎葉村役場農林振興課ヒアリングより）。



写真1a: クヌギ林のヤマチャ b: カケカゴ c: 鉄釜、マタギ、団扇、紙束 d: 揉捻機

#### 4.1.3 生産工程

茶摘みは5月上旬～中旬頃から始まり、1週間～10日程度、農作業・牛の世話の合間をぬって行われる。N・H氏によると、クヌギ林のヤマチャの新芽は畑茶園のものに比べて少し遅く、いつまでも葉が柔らかいが、畑茶園の新芽はすぐに硬くなってしまうので早めに摘む、とのことである。

摘採方法は、一芯二葉または三葉で、茎の柔らかい箇所まで手で摘む。腰にプラスチック製の小さなカゴを付け、そのカゴが茶葉でいっぱいになったら、木陰に立てかけておいたカケカゴ（写真1b）に入れる。下の茶畠（写真2）で2019年5月8日に摘採した茶葉で、カケカゴといっぽいで14～15kg（生重）になったとのことである。N・H氏が1日かけて摘むとカケカゴ2杯分くらいになる。茶摘みが終わったら、カケカゴを背負って、釜屋まで運ぶ。

青炒り（殺青）は、午後3時ごろから行われる。鉄釜に小分け（1回4kg程度）にした生葉を入れ、1回10～15分程度で炒り上げる。N・M氏によると、「青炒りで味が決まる。火をたくさん焚いて、パチパチと音が鳴るくらい、焼畑の時に聞こえる音と同じ」とのことである。薪は、春頃にとつておいた雑木（広葉樹）を使用する。青炒りは通常男性の仕事だが、N・M氏は勤めに出ていた時期が長かったので、妻のN・H氏も青炒りをすることが多かったという。

青炒り後、団扇（写真1c）を使って茶葉を竹ざる（ショウケ）にとり、直ぐに揉捻機にかける。筆者が見学した日（2019年5月11日）は5回青炒りと揉捻を繰り返し、1時間程度かかった。青炒りと揉捻が終わると、エビラに広げて、釜小屋の上方に渡してある2本の木柱の上に並べ、1日（翌日の青炒りの時間まで）自然乾燥する。N家では、乾燥に炭などは使用しない。このため、晴天が続く日を選んで茶摘みと青炒りをすることである。自然乾燥したものは、ビニール袋に詰めて保存し、仕上げの日まで時々袋の口を開けて乾かす。



写真2(左): 畑茶園のヤマチャ (2018.4撮影) (右): クヌギ林のヤマチャ (2018.4撮影)

仕上げは、農作業のできない雨の日を選んで行う。火力は青炒りと比べると「10分の1程度でよい」とのことと、炭を用い8回白い粉がつくまで炒り上げる。仕上げには8時間程度かかる。写真1cにある「8」と書かれた紙束は、1から順に数字が書いてあり、何度炒ったか忘れないために使われる。

#### 4.1.4 生産量と販売先

N家では毎年20～30kg程度の釜炒り茶が生産される。クヌギ林では、14～15kgの生葉が摘採され、炒り上げると2kg程度になる。クヌギ林のものは、葉が分厚いので畑茶園のものより重いとのことである。残りは畑茶園で摘採される。2019年は、千葉県から9kg、兵庫県から2kg、村内から1.5kgの注文があり、その他は八菜館で販売するか、自家消費する。村外への売渡金額は1,000円程度/100gであり、八菜館では800円程度/100gで販売されている。

#### 4.1.5 ヤマチャを利用した釜炒り茶生産に関するその他の情報

2018年4月にN家を訪問した際、畑茶園では霜害により褐変した茶葉が多くみられたが、クヌギ林のものは褐変があまり見られなかった(写真2)。このため、クヌギ林の環境は霜対策という面でも評価できるかもしれない。

N家では家族で茶摘みをしているが、聞き取り調査によると、親しい者同士がグループで順番に茶摘みをしたり、造林地の伐採地でヤマチャが群生したことを聞いてグループで摘みに行ったり、ということは不定期にあるという。しかし、高齢化に伴い年々そういう機会も減っているとのことである。

その他2人の手炒りの釜炒り茶生産者のうち、大字不土野のN氏は自家用のみに生産し、釜は最近ステンレスのものに変えたという。茶葉は自宅近くの茶畠から摘採する。大字不土野O氏は、自家用に釜炒り茶を生産してきたが、2020年以降の販売開始を目指し、五ヶ瀬町で萎凋<sup>5)</sup>の方法を学び、実践しているとのことである(その後2020年より販売開始)。青炒りは鉄釜で、仕上げはロースターで行う。茶葉はヤマチャ(園茶)を用いる。

#### 4.2 ヤマチャを用いた手炒りの釜炒り茶の特徴

釜炒り茶生産工程においては、椎葉村N家の事例は廣部(2014)の西米良村との事例とほぼ共通し

5) 萎凋：葉の水分を消散させ、生化学的反応を起こさせる工程。香気・水色・滋味成分の前駆物質が形成されるなど、茶の品質に大きく影響する(高橋2008)。

ている。仕上げに炒る回数が椎葉村の N 家の方が数回多く、西米良村の事例は手揉みであるが、N 家では現在揉捻機を用いている。また、揉捻機を用いることと乾燥に室<sup>6)</sup>を使用しないこと以外は、坂本(2013)の報告にある熊本県球磨郡多良木町の事例と共通している。西米良村は椎葉村に隣接する山村であり、熊本県球磨郡多良木町は歴史的・経済的に椎葉村との関係が深い場所である(椎葉村 1994)。椎葉村 N 家の製茶方法は、九州山地及びその周辺の一般的な方法であると思われる。

本事例のように、(揉捻に現在は機械を用いることを除いて)釜さえあれば製茶できるというシンプルな製茶法(堀地 1936)は、椎葉村での小規模なヤマチャ利用の継続を可能にした理由の一つであると思われる。山本(1957)は、手揉み釜炒り製法は生葉を炒るための平釜を唯一の製茶用具とするため、製茶資材を他地域から購入・運搬する必要がなく、この点が、交通不便な山地に旧式な製茶法が存続する理由であると述べている。

また、N 家での釜炒り茶生産の特徴として、クヌギ林に生育するヤマチャも利用していることが上げられる。シイタケ原木クヌギ林に生育するヤマチャについては、松下(2005)の諸塙村での報告があるが、それらを利用していたという記載はない。しかし、次に述べる聞き取り調査の結果からも明らかになったように、現在は、造林地で摘まれることはほとんどなく、摘採場所としては稀な事例である。また、N 家での仕上げ炒りの回数は 8 回で、上記の既存文献での事例と比較しても多い。坂本(2013)によると、仕上げ炒りを 7 回程度繰り返さないと白い粉がふいた良い茶ができるないと昔は言われていた。N 家ではこの白い粉がふくまで、という基準を忠実に守っているものであり、「味や香りに影響する」(N・H 氏)とのことである。N 家の事例は生産工程等については近隣村の事例と共通している部分も多く、山間部にわずかに残存する手炒りの釜炒り茶の一例であるが、ヤマチャ(山茶)の利用という点で他の事例と異なる。焼畑跡地の造林地での現在のヤマチャの利用は近隣村でも報告されておらず、「半栽培」植物としての利用の残存<sup>7)</sup> や、焼畑文化を直接引き継いでいるという面で、椎葉村に特徴的な事例であると考える。

## 5. 釜炒り茶の利用・生産およびヤマチャ利用に関する質問票調査結果

椎葉村在住者を対象とした対面の聞き取り(2019 年)と質問票の送付・回収による補足調査(2020 年)により、合計 100 人(71 世帯)から質問票に基づいた回答が得られた。質問票項目一覧を表 1 に、回答者の属性を表 2 に、質問票の回答結果概要を表 3 に示す。

以下、「釜炒り茶」とのみ記載した場合は、製法は茶工場での機械炒り・手炒り、原料はヤマチャ・やぶきた等品種を含む。

### 5.1 釜炒り茶の利用と変化

#### 5.1.1 釜炒り茶を飲む頻度

釜炒り茶の利用頻度についての世帯別の回答を(図 2; 表 3(1))に示す。釜炒り茶を飲んだことがない

6) 室：エビラという乾燥用のトレイを入れる道具。一番下が炭火になっており、この熱で乾燥させる仕組みになっている(坂本 2013)。

7) 焼畑の火入れ前に、休閑林の伐採や下刈りが行われ、ヤマチャは地下に貯蔵した養分を利用し萌芽更新することにより、焼畑跡地に一定時期群生していた。焼畑が衰退し、焼畑跡地にシイタケ原木クヌギ林に造林された後も、クヌギ林の定期的な伐採(15 ~ 25 年)に依存し、林床を優占し生育している(詳細は Isoda et.al. 2022 参照)。したがって、ヤマチャは現在でも造林地の林床で「半栽培」植物として残存している。

表1 質問票項目一覧

大項目	小項目
回答者属性	年齢、性別、職業、居住集落、出身地、離村期間
釜炒り茶の飲用	頻度、入手方法（自分でチャを摘んで釜で炒る・自分でチャを摘んで茶工場へもっていく・店・茶工場で買う・知人・親戚からもらう）
釜炒り茶の嗜好	（記述式）なぜ好むか・好まないか・いつ頃まで飲んでいたか・興味の有無
釜炒り茶の生産経験	生産経験の有無、時期、原料（ヤマチャ（山茶）・ヤマチャ（園茶）・品種）・ロースター・揉捻機の資料・摘採場所・販売の有無・茶工場の利用・利用時期
釜の使用	釜の有無、用途、釜の場所、使用時期
ヤマチャ・焼畑の知識・経験	焼畑の経験、ヤマチャの認知、山でのヤマチャの飲用方法

表2 回答者の属性

調査対象者数：100（椎葉村在住者） 世帯数：71						
年代・性別	20代-30代	40代-50代	60代-75歳	75歳以上		
女性	12	15	14	17		
男性	9	16	12	5		
合計（人）	20	31	26	23		
職業	農業	林業	畜産	公務員	団体職員	介護・福祉
	19	13	6	19	3	4
サービス業	自営業	運送	その他（年金受給者等）			
	8	12	4	12		
出身地	椎葉村	宮崎県日向市	その他宮崎県	熊本県球磨郡	その他熊本県	広島県 鹿児島県
	81	5	4	4	4	1 1

表3 ヤマチャ・釜炒り茶に関する質問票調査結果概要

質問項目・回答数								
<b>釜炒り茶の飲用・入手方法</b>								
(1) 釜炒り茶を飲む頻度		普段飲む（毎日～週数回）			飲んだことがあるが普段のない			
回答数：100（人）		43			54			
(2) 入手方法		摘採・手炒りする		摘採し茶工場に持っていく		店・茶工場で買う 知人・親戚からもらう・買う		
回答数：97（人）		7		17		51 22		
茶工場の場所 購入場所								
		諸塙村		美郷町		水上村 店 茶工場		
		2		1		14 41 10		
<b>釜炒り茶生産（手炒り・茶工場で加工）の経験</b>								
(3) 自家用・販売		自家用のみ 自家用及び販売						
回答数：73（人）		過去(1940-2018)		62 11				
		現在(2019-2020)		20 4				
(4) 釜炒り茶（手炒り）の生産		現在も手炒りしている						
回答数：73（人）		7		以前手炒りしていた				
手炒りをやめた時期（年前）								
		5年以内		5-10年前		10-20年前 20-30年前 30-40年前 40年以上前 不明		
		6		3		7 24 5 4 17		
(5) 採取場所（複数回答可）		焼畑跡地		山林（クヌギ・スギ等）		家の近くの畑・茶園 畑の畔・生垣		
回答数：73（人）		過去(1940-2018)		20		33 44 11		
		現在(2019-2020)		0		4 13 6		
(6) 釜炒り茶の原料		ヤマチャ やぶきた等品種 左記両方 不明						
回答数：73（人）		過去(1940-2018)		60 7 5 1				
		（自宅で手炒りまたは茶工場で加工）		現在(2019-2020)		19 2 3		
<b>釜の使用状況</b>								
(7) 釜		釜があり使用している 釜があるが使用していない		昔あったがなくなった		釜があったことはない		
回答数：71（世帯）		21 16		18		16		
(8) 釜の用途		茶 たけのこ こんにゃく 豆腐 味噌 あくまき 煮しめ その他						
（複数回答可）		過去(1940-2018)		50 12 6 3 2 3 1 2		現在(2019-2020)		
回答数：53（世帯）		5 9 5 1 1 2 1 3						
<b>ヤマチャに関する知識・経験</b>								
(9) ヤマチャ（ヤブチャ）という言葉を知っている		はい いいえ						
回答数：100（人）		91 9						
(10) 山でヤマチャを採取し炙って飲む経験		現在もそうして飲む		以前はそうしたが今はしない		そういう経験はない		
回答数：100（人）		2 32		66				
(11) 焼畑の経験		今も継続中 40年前まで 40-50年前まで 50-60年前まで 60年以上前まで なし						
回答数：71（世帯）		1 1 1 1 5 57						

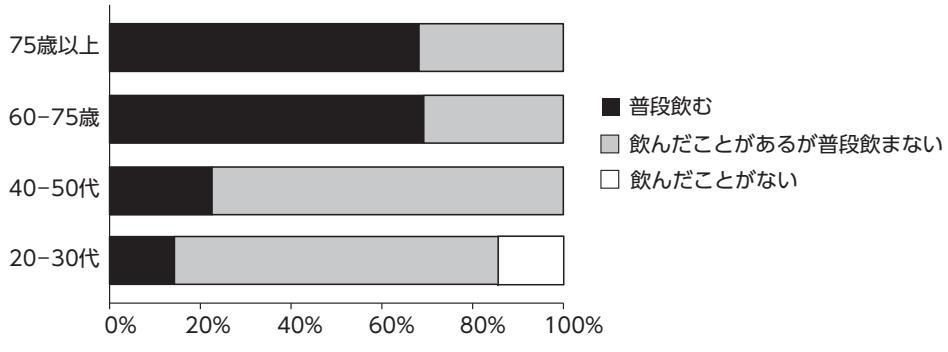


図2 釜炒り茶の世代別利用頻度

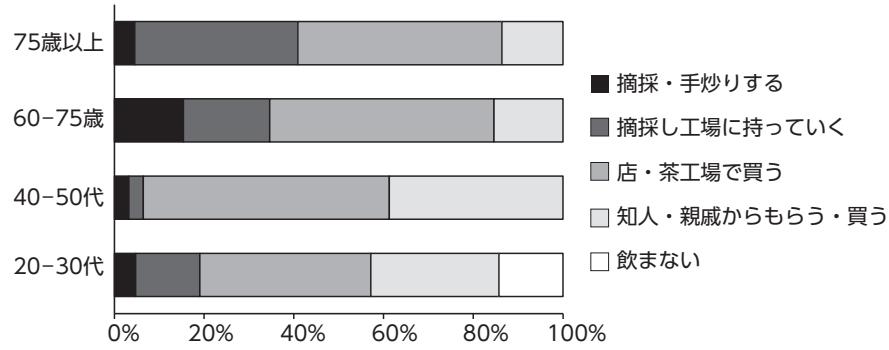


図3 世代別釜炒り茶入手方法

20代～30代の回答者15%(3/20人)以外は、釜炒り茶を飲んだことがある・もしくは普段飲む(週数回以上)という回答であり、地域での釜炒り茶の認知度は高いと思われた。また、高年層ほど普段飲む割合が高く、60～75歳の年代で69%(18/26人)、75歳以上の世代で68%(15/22人)と高かった。その他普段飲む飲料(任意回答・複数回答可)は、ペットボトル緑茶(12人)、緑茶(リーフ・パック)(12人)、麦茶・紅茶など緑茶以外(6人)という回答が得られた。

### 5.1.2嗜好理由

釜炒り茶を好む理由(任意回答・複数回答可)としては、味が良いから(3人)、(特に)手炒りの方が味が良いから(4人)、香りが良いから(4人)、(特に)手炒りの方が香りが良いから(4人)、家に(チャが)あるから(3人)、地元・近隣の特産品だから(3人)、無農薬だから安心(2人)、昔から飲むお茶だから(2人)という回答が得られ、特に味や香りが好まれる理由であると思われた。釜炒り茶を飲まない理由(任意回答・複数回答可)としては、身近になく入手しづらいから(2人)、値段が高いから(2人)、実家では飲んだが実家暮らしでなくなったから(2人)、(リーフ茶全般)湯を沸かすのが手間だから(2人)、チャが少なくなったから(1人)という回答であった。

### 5.1.3入手方法

釜炒り茶の入手方法を世代別でみると(図3;表3(2))、60代以上の世代は自家用茶を作る(摘採・手炒りする／摘採し工場に持っていく)割合が比較的高く、60～75歳の年代で35%、75歳以上の世代で41%であったが、40～50代はわずか6%(2/31人)であった。そのうち、摘採・釜炒りする割合は60～75歳の年代で15%(4/26人)と最も多く、75歳以上の世代は36%(8/22人)が工場を利用していた。

20～30代は全く飲まないと回答した人もいる反面、40～50代の6%(2/31人)より自家用茶を作る

割合が19%（4/21人）と若干高かった。

摘採後茶工場で加工する場合は、諸塙村、美郷町、水上村（熊本県球磨郡）などの近隣村の茶工場を利用する。水上村の茶工場の利用が82%（14/17人）と最も多かった（表3(2)）。店や茶工場で購入する場合は、五ヶ瀬町や高千穂の店舗、道の駅、Aコープ、八菜館（農協）、美郷町や水上村の茶工場などが上げられた。

#### 5.1.4 変化要因についての考察

高年層（60代以上）を中心に釜炒り茶の利用頻度が高かった（図2）。早川・日比（1995）の釜炒り茶の嗜好性に関する調査では、特に茶の香りに対して若年層と中高年との間に差が認められ、火香と呼ばれる香ばしい加熱香気（コーヒーやほうじ茶にも含まれるピラジン類や、ピロール類を含む）がある釜炒り茶の方が若年層に好まれ、中高年層では、青葉のさわやかな香りや青のりのような香りがある蒸し茶が好まれた（早川・日比 1995）。また、西・新開（2013）は、茶に関する経験が、リーフ茶の消費・購買の行動に与える影響を指摘している。茶に関する経験が多くなれば、リーフ茶飲用機会の増加、購入する店舗の専門化、安さを追求しなくなる、多くの購入基準を持つ、などの影響がみられた（西・新開 2013）。以上の事例はいずれも都市部在住者を対象に実施されたものであるが、自家用釜炒り茶が少なくなった現在の椎葉村でも、高年層の方が釜炒り茶の利用頻度が高いことは、味や香り等の嗜好の他に経験が影響している可能性がある。任意回答でも、「昔から飲むお茶だから」という回答が得られ、また、「手炒りの方が味や香りが良い」という回答も得られたことは注目したい。

茶葉を摘採し手炒りするという伝統的な手法を用いて釜炒り茶入手（自家用茶を生産）していたのは60～75才の世代が15%と最も多かった（図3）。75歳以上も利用頻度はほぼ同じで約7割が普段から釜炒り茶を飲むが（図2）、75歳以上の世代の方が手炒りせず茶工場に持っていく割合が多い（図3：手炒りが5%；茶工場が36%）のは、より高齢であり体力を必要とする手炒りが難しいためと思われる。40～50代は、親戚からもらう・買う（55%）もしくは購入する（39%）方が多かった。同世代は、職場や地域でも中心的な役割を担う世代であり、多忙であることも一因であると思われるが、「子供のころ、よく茶揉みをやらされて、大変だった」という、茶揉みに対するネガティブなコメントが多く聞かれたので、そういう印象も影響している可能性はある。20～30代でも、40～50代と同様に少ないが、摘採・釜炒りもしくは茶工場で加工する回答が得られた。同世代からは、「自身の実家や配偶者の実家で茶摘みを手伝って、出来上がった釜炒り茶をもらう」、「実家に帰った時に親戚からもらう」、などのコメントが得られた。筆者の同村滞在中、親世代である60～75歳と20～30代の、主に子育てを通じての結びつき（孫の世話と農作業、茶に限らず農産物等の分配など、労働力とモノの頻繁な往来）が観察された。核家族化により、都市部ではこういった結びつきが減少する中、大家族的な関係が残っている一方で、釜炒り茶がこれら農産物の一部としてやりとりされていることも、上の世代から下の世代へ釜炒り茶生産が引き継がれていることに影響している可能性がある。

筆者が椎葉村不土野に滞在中、釜炒り茶のほか、柑橘類などの農産物のやりとりは見られたが、各世代で豊富に収穫できるコメやジャガイモのやりとりは見られなかった。現在釜炒り茶の生産者が少なくなっている一方で、親族や親戚の間でやりとりする習慣は残っていると考えられた。

#### 5.2 釜炒り茶生産及び関連する場所やモノの変化

##### 5.2.1 生産目的

釜炒り茶は主に自家用のみに生産されていた（62/73人、85%）が、販売・換金も行われた（11/73人、

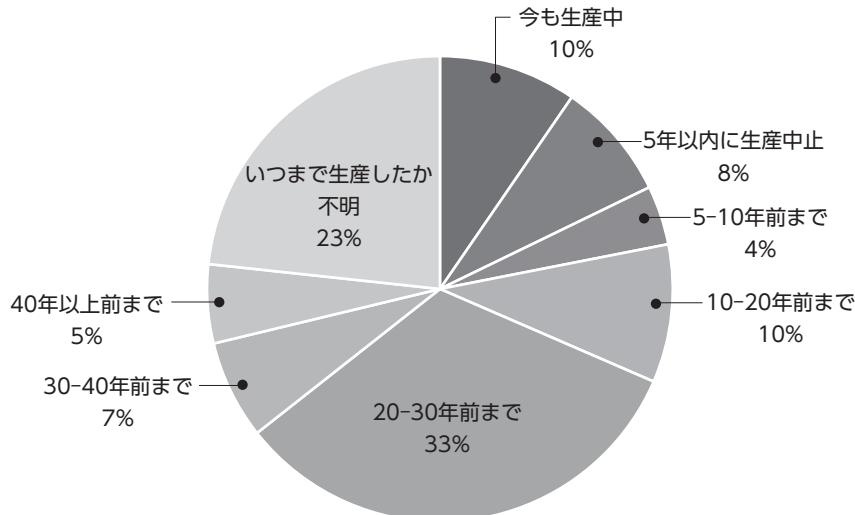


図4 自宅での手炒りの釜炒り茶生産状況

15%) (表3(3))。椎葉村のものは香りが良いということで、熊本県球磨郡からバイヤーが買い付けに来ることもあったという(30～50年程度前)。現在(2019～2020年)は、20/73人(27%)が自家用茶生産を継続し、4/73人(5%)が自家用と合わせて販売もしている。

### 5.2.2 釜炒り茶生産状況

現在も手炒りの釜炒り茶を自宅で生産しているという回答が得られた割合は、全体のわずか10%であった(図4；表3(4))。8%が5年内に、4%が5～10年前に、10%が10～20年前に、33%が20～30年前に生産を中止しており、手炒りの釜炒り茶の生産者が急激に減少している。

### 5.2.3 茶葉摘採地

過去(1940～2018年)、ヤマチャの摘採場所で最も多かったのは自宅の畑茶園(44/73人、60%)であり、次いで山林(クヌギ・スギなど)(33/73人、45%)、焼畑跡地(20/73人(27%)、畑の畔・生垣(11/73人、15%)であった(表3(5))。現在は、畑茶園(13人、18%)や畑の畔・生垣(6人、8%)等自宅周辺で摘採されており、山林での採取はわずか4人(5%)である。また、多くの摘採場所が減少した中(焼畑跡地は100%、山林は88%、畑茶園は70%減)で、畑の畔・生垣の減少は45%(5か所減)にとどまった。

原料としては、過去はヤマチャが82%(60/73人)を占め、全体の釜炒り茶生産者数(自宅で手炒りもしくは茶工場で加工)は減少したものの(73人→24人、70%減)、依然ヤマチャは79%(19/24人)を占める(表3(6))。やぶきた等の品種は全体の1割程度であり、過去は10%(7/73人)、現在は8%(2/24人)である。やぶきた等の品種とヤマチャの両方を用いている場合もみられ、過去は7%(5/73人)、現在は13%(3/24人)である。

### 5.2.4 釜の用途

釜の使用状況を表3(7)に、釜の用途およびその変化を表3(8)に示す。71世帯のうち21世帯(30%)が現在も釜を使用しており、16世帯(23%)では釜が残っているが現在使用しないまま置かれている。現在釜が残っている世帯では、釜小屋のほか、母屋と作業小屋の間に、外(屋根付き)に設置されていることが多い。昔釜があったが残っていない世帯からは、元々母屋(土間の台所)や釜小屋にあったが、家の建替や台風などの災害等でなくなった等の理由が聞かれた。

釜の用途としては、過去は手炒りの釜炒り茶生産が最も多く(50/53世帯、94%)、その他たけのこ、こんにゃく、豆腐、味噌、あくまき、煮しめなど様々な用途で用いられてきた。その後、釜炒り茶生産を用途とする世帯は9割減少し、現在5世帯のみ残った。現在、釜は主にたけのこ(9/21世帯、45%)や、茶(5/21世帯、24%)と並んでこんにゃく(5/21世帯、24%)等の生産に使用されている。

### 5.2.5 変化要因についての考察

ヤマチャの摘採地は、かつては焼畑やヤマで、現在は家の近くの畑茶園である。近現代まで椎葉村においてヤマチャ(山茶)は焼畑休閑地の作物であった。焼畑の多くが造林地に転換され、摘採場所が少なくなったことが釜炒り茶生産減少の一因と考えられる。しかし、現在も造林地でヤマチャは群生しており、釜炒り茶の原料として利用可能である。また、摘採場所としての畦畔や生垣は比較的残存していて減少率が小さい。回答数としては少ないが、自家用茶としては、畦畔や生垣での摘採で十分な生葉が入手できると考えられ、自宅近くのため他の摘採地より存続する可能性がある。

釜の利用の減少は、前項で述べた産業の変化の他、代替品の普及や家屋の建て替えなどに伴う部分も大きいと思われる。しかし、依然として21世帯で釜が使用されている(表3(7))ということは、在来の釜の利用法が残っているということであり、同地域の貴重な特徴であると考えられる。坂本(2015)は住居と釜の関係について、熊本県山間部を例に考察しており、高齢化とカマドを据えた住居が少なくなったことが、手炒りの釜炒り茶を作る農家が少なくなったことに影響していると述べている。椎葉村では高齢化が進んでおり(宮崎県 2021)、手炒りの釜炒り茶を作る農家が少なくなったことへの影響が大きい可能性がある。

しかしながら、手炒りの釜炒り茶は多くはないが残っている(5/73世帯)。釜の利用は、聞き取り調査結果の通り、たけのこやこんにゃく生産など汎用性があるため、必ずしも茶炒り用に残しているわけではないが、茶産業が衰退し茶工場が近くになかった(現在も村内に茶工場は存在しない)ことも手炒りの釜炒り茶が残ったことに影響している可能性はある。

## 5.3 ヤマチャに関する知識・経験の変化

### 5.3.1 ヤマチャの知識

「ヤマチャ(ヤブチャ)という言葉を知っていますか」という質問に対して、20～30代の8/20人(40%)、40～50代の1/31人(3%)から「いいえ」という回答を得た(表3(9))。この中には、釜炒り茶を飲んだことがある／普段飲んでいると回答していても、その原料が「ヤマチャ」と呼ばれていることを知らなかったというケースもあった。

ヤマチャは、宮崎県や熊本県の山間部で、山仕事の合間に、山に生育しているものを枝ごと折って、湯の入ったやかんに入れ、休憩時に飲まれた(廣部 2014)。「山で生のチャ(ヤマチャ)を使ってその場で湯を沸かして飲んでいたことがありますか」という質問に対して、「以前はしたが今はしない」と回答した32人(表3(10))のうち、60代以上の回答者が多かった(28/32人、88%)。また、「今もそうやって飲む」・「以前はしたが今はしない」と回答した人の多くから、「うまかった」というコメントが聞かれた。椎葉村では、火でかるくヤマチャを炙ってから湯に入れたため、若干焦げた部分が入り苦くなるが、「それがまたうまい」というコメントもあった。現在そのように飲用しなくなった理由としては、植林地が多くなり、山火事を恐れて火を炊かなくなつたとの回答が数人から聞かれた。一方で、今もそうやって山でヤマチャを飲む(不定期)、という回答もわずかに(2/100人)得られた。

### 5.3.2 焼畑の経験

椎葉村でかつて主な生業であった焼畑の経験については、表3(11)に示すとおり、14世帯から「経験がある」という回答が得られ、うち1世帯は現在も焼畑を継続している。50～60年前まで焼畑を行っていた世帯が6世帯(43%)と最も多かった。

### 5.3.3 変化要因についての考察

筆者が造林地で出会った3人の林業従事者と、以下のような会話のやり取りがあった。造林地に群生するヤマチャをみて、若年層(20代とみられる)の1人は、「これは茶の木だったのか。知らなかった」とコメントし、それに対して中年層(40代)の1人は「ヤマチャは林の中で多く見る。何度切っても生えてくる」、高年層(60代以上とみられる)1人は、「昔はこれ(ヤマチャ)を折って、山で沸かした湯に入れて飲んだ。うまかった」とコメントした。椎葉村での滞在中、上記と同様のやりとりを世代の違う数名が集まつた時に何度も聞いた。世代間のヤマチャへの認識の違いをよく表していると思われる。

ヤマチャという言葉を知らないと回答した9人(表3(9))のうち8人が20～30代であった。また、ヤマでヤマチャを飲んだ経験がないと回答した66人(表3(10))の内訳をみると50代以下が多く(47/66人、71%)、ヤマチャ(山茶)に関する知識や経験が衰退していると思われる。こういった知識や経験の減少は、生業の変化や釜炒り茶利用・生産の減少に加え、若年層の長期離村の影響も考えられる。質問票によると、椎葉村出身者20～30代のうち46%が進学で3～7年、38%が進学と就業で5年未満、15%が5年以上進学と就業で離村していた。これは焼畑についても言える。焼畑に関する知識や経験については、小学校で焼畑体験をするなど継承が試みられており、無形文化財として引き継ぐ様々な取り組みがなされている(椎葉村役場農林振興課 2018)。しかし、ヤマチャ(山茶)のように焼畑に付随してきた作物等についての知識や経験は、現在急速に失われつつあると考えられる。

## 6. むすび

本報告では、主に以下3点が明らかとなった。

- 1) 製茶工場が閉鎖して村内では機械製茶ができなくなった一方で、汎用性のある釜での単純な製茶方法(青柳製)が採択されたことが、椎葉村で釜炒り茶が残存したことへ影響している。
- 2) 釜炒り茶の利用・生産は減少しているものの、まだ多くの世帯で利用・生産されている。釜の利用や家族間の往来等在来の暮らしが続く中で、世帯間で釜炒り茶をやりとりする習慣が残っていることが、釜炒り茶の残存に寄与していると考えられた。
- 3) 焼畑跡地(現在は造林地)から現在もヤマチャを摘採するという、焼畑が生業であった椎葉村に特徴的な事例が確認された。

以上のように、焼畑を軸にした生業と換金作物としてのヤマチャ(山茶)を起点とし、現在も椎葉村でヤマチャの利用が存続していることが確認できた。ヤマチャを用いた釜炒り茶生産は焼畑や在来の暮らしの遺産を活用しているという面で、椎葉村の様々な伝統の継承の一環として位置づけられると考える。これは、伝統的な技術や知識体系を引き継ぐという世界農業遺産のスローガンにも繋がる部分でもある。現状として釜炒り茶の生産者は減少しているが、少なくとも釜が残っており、多くが地場消費されているため、釜炒り茶を継続もしくは再開できる可能性はあると考える。また、クヌギ林に生育するヤマチャは、2018年春の状況から霜対策という面で今後農学的な評価の検討が必要である。加えて、

林床で育てることの味や香りへの影響やヤマチャ(園茶)との相違等、今後の研究が期待される。

## 謝 辞

本論文は科学研究費補助金(15K01877)の助成を受けて実施した研究成果の一部です。また、本研究の実施にあたり、椎葉村の皆様から多大なご協力をいただきました。この場を借りて、心より感謝申し上げます。

## 参考文献

- 磯田真紀・近藤友大・鈴木玲治・竹田晋也 (2018) 「シイタケ原木クヌギ林でのヤマチャの生育状況——宮崎県東臼杵郡椎葉村と諸塙村を例として」『熱帯農業研究』11 (Extra issue 1):81-82.
- Isoda, M., T. Kondo, R. Suzuki and S. Takeda (2022) Change of anthropogenic disturbances and its influence on wild tea survival in Shiiba, Japan. *Economic Botany* 76(4):339-353.
- 上野福男 (1938) 「五家荘の焼畑耕作」『地理学評論』14(2):93-12.
- 塙狼星 (2009) 「アフリカの里山——熱帯林の焼畑と半栽培」宮内泰介編『半栽培の環境社会学——これからの人と自然』pp.94-116、昭和堂。
- 重田真 (2009) 「ドメスティケーションとは何か：ヒト：植物関係としてのドメスティケーション」『国立民族学博物館調査報告』84:71-96.
- 坂本孝義 (2013) 「熊本県多良木町棚木における釜炒り茶の製茶法」『茶業研究報告』116:33-39.
- 坂本孝義 (2014) 「ヤマチャに依存した明治期の熊本茶業」『茶業研究報告』118:33-41.
- 坂本孝義 (2015) 「茶焙炉を用いる釜炒り茶の製法」『茶業研究報告』120:61-65.
- 坂本孝義 (2018) 「日本の釜炒り茶」『茶業研究報告』125:1-6.
- 阪本寧男 (1983) 「イネ科耕地雑草における種の問題」『雑草研究』28(2): 22-29.
- 佐々木高明 (1972) 『日本の焼畑：その地域的比較研究』古今書院。
- 椎葉村 (1907) 『椎葉村是』椎葉村。
- 椎葉村 (1994) 『椎葉村史』椎葉村。
- 椎葉村観光協会 (2025) 「椎葉の特産品」<https://www.shiibakanko.jp/> 2025.4.6 access.
- 椎葉村役場農林振興課 (2017) 「平成 28 年度 品目別販売実績（統計資料）」椎葉村。
- 椎葉村役場農林振興課 (2018) 『椎葉村の焼畑』椎葉村役場農林振興課。
- 全国茶生産団体連合会 (2024) 「種類別の主な茶産地 令和 4 年茶種別生産実績」<https://www.zennoh.or.jp/bu/nousan/tea/dekiru03.htm> 2024.9.23access.
- 高橋宇正 (2008) 「釜炒り茶」『茶大百科 I 歴史・文化 / 品質・機能性 / 品種 / 製茶』(農山漁村文化協会編) pp.734-740、農山漁村文化協会。
- 谷口熊之助 (1936) 「ヤマチャ調査報告」『茶業組合創立五十周年記念論文集 第 1 輯 茶業組合中央會議所編』pp.87-101、茶業組合中央會議所。
- 寺本益英 (2008) 「明治期における茶産地と茶業技術の発展」『茶大百科 I 歴史・文化 / 品質・機能性 / 品種 / 製茶』(農山漁村文化協会編) pp.158-164、農山漁村文化協会。
- 中尾佐助 (1976) 『栽培植物の世界』中央公論社。
- 中田顕光 (2016) 「諸塙の焼畑と産物 Vol.1-3」『広報もろつか』798-800 号。
- 中村羊一郎 (2012) 「柳田國男がみたヤマチャ」クライナー・ヨーゼフ編『日本民族の源流を探る 柳田國男「後狩詞記」再考』三弥井書店。
- 中村羊一郎 (2015) 『番茶と庶民喫茶史』日本歴史民俗叢書 吉川弘文館。
- 西和盛・新開章司 (2013) 「茶に関する経験がリーフ茶の消費・購買の行動に与える影響」『農業経営研究』51(3):49-54.
- 西和盛・近藤友大・芦田裕介・井上果子・撫年浩 (2018) 「宮崎大学 GIAHS 研究会の取組と異分野連携研究への示唆」『宮崎大学地域資源創成学部紀要』2:7-17.
- 野本寛一 (1984) 『焼畑民俗文化論』雄山閣出版。

- 橋本実（1970）「茶樹の起源に関する形態学的研究（I）」『熱帶農業』13(4): 187-190.
- 早川史子・日比喜子（1995）「蒸し茶および釜炒り茶の嗜好性」『日本食生活学会誌』6(2): 51-56.
- 廣部綾乃（2010）「日本における釜炒り茶文化」『国際文化研究論集』8: 48-66.
- 廣部綾乃（2014）「九州・四国地方の茶文化の多様性—製法を中心に」『国際文化研究論集』12:47-60.
- 福井勝義（1983）「焼畑農耕の普遍性と進化—民俗生態学的視点から」大林太良編『山民と海人—非平地民の生活と伝承』pp.235-274、小學館。
- 堀地重義（1936）「釜熬製玉綠茶生産の推移」『茶業組合創立五十周年記念論文集 第1輯 茶業組合中央會議所編』pp.255-277、茶業組合中央會議所。
- 松井健（1989）『セミ・ドメスティケイション—農耕と遊牧の起源再考』海鳴社。
- 松下智（1986）『中国の茶 その種類と特性』河原書店。
- 松下智（2002）『ヤマチャの研究—日本茶の起源・伝来を探る 愛知大学綜合郷土研究所研究叢書15』岩田書院。
- 松下智（2005）『日本茶の自然誌 ヤマチャのルーツを探る』愛知大学綜合郷土研究所ブックレット編 あるむ。
- 松元哲（2006）「Phenylalanine ammonia-lyase (PAL) の遺伝的多様性に基づく日本のチャ (*Camellia sinensis* (L.) var. *sinensis*) の品種分化に関する研究」『野菜茶業研究所研究報告』5: 63-111.
- 宮内泰介（2009）「『半栽培』から考えるこれからの環境保全—自然と社会との相互作用」宮内泰介編『半栽培の環境社会学—これからの人と自然』昭和堂。
- 宮崎県（2021）「高齢化の状況」[https://www.pref.miyazaki.lg.jp/choju/kenko/koresha/documents/49853\\_20210326142024-1.pdf](https://www.pref.miyazaki.lg.jp/choju/kenko/koresha/documents/49853_20210326142024-1.pdf)
- 宮崎大学ジアス研究会（2019）『世界農業遺産高千穂郷・椎葉山地域 山間地農林複合システム』世界農業遺産高千穂郷・椎葉山地域活性化協議会。
- 宮崎秀雄（2008）「釜炒り茶」『茶大百科 I 歴史・文化 / 品質・機能性 / 品種 / 製茶』（農山漁村文化協会編）pp.107-108 農山漁村文化協会。
- 宮本常一（2001）『空からの民俗学』岩波現代文庫。
- 守屋毅（1981）『お茶のきた道』日本放送出版協会。
- 諸塙村（1907）『諸塙村是』諸塙村。
- 諸塙村（1989）『諸塙村史』諸塙村。
- 八塙春名（2011）「タンザニアのサンダウェ社会におけるニセゴマ (*Ceratotheca sesamoides*) の『半栽培』」『アフリカ研究』78: 25-41.
- 山本正三（1957）「九州山地における山茶の利用形態—熊本県五木地方の例」『地理学評論』30(4):275-289.
- 米家泰作（2019）『森と火の環境史：近世・近代日本の焼畑と植生』思文閣出版。