

《通信》

## 郷土のお茶

— 島根県津和野町におけるカワラケツメイ茶の魅力 —

木戸大貴\*

## The Allurement of Local Tea in Tswano Town, Shimane Prefecture

Daiki KIDO

筆者は島根県津和野町において、江戸時代の頃から飲まれ続けている「ざら茶」、もしくは「まめ茶」と呼ばれるお茶（以下からはカワラケツメイ茶）の栽培や製造などに関する現地調査を2021年から2022年にかけておこなった。また地元の方に畑の一角を貸してもらい、コロナ禍のなか、春から秋にかけて、慣れないながらもカワラケツメイの栽培に励んだ（写真1）。



写真1 カワラケツメイに産卵しようとするツマグロキチョウ (2022年7月撮影)

幼虫はカワラケツメイの葉を食べて蛹になる。

カワラケツメイ茶はマメ科カワラケツメイ属のカワラケツメイ (*Chamaecrista nomame*) を原料としたお茶であり、葉と茎、豆鞘を焙煎してお茶に加工する。カワラケツメイは漢方薬の名称

として山扁豆<sup>さんぺいず</sup>と呼ばれ、便秘改善や眼精疲労緩和、また脂肪が付きにくい体質に変化するなど人体に良い効果をもたらす植物として漢方医学で受け入れられている。大正元年（1912年）に出版された平野岑一著『長州之天下』には、当時の山口県では贅沢品であった緑茶の代わりにカワラケツメイ茶が飲まれており、痩せる効果をもつ飲み物だと記載されている。カワラケツメイ茶には利尿作用があり、筆者自身、飲み続けることで便所へ行く頻度は明らかに増えた経験がある。

津和野町は、県内の最西端に位置した中山間地域である。青野山火山群が列となっており、滑らかできれいな稜線を描いた山々のため、その美しい眺めが現地での農作業や調査の疲れ、コロナ禍の鬱憤とした気分を癒してくれた。津和野町では冬季の冷え込みが厳しいうえ降雪もある一方で、昼と夜の気温の日較差が大きいいため、朝霧が発生しやすく、山の上から雲海をしばしば見ることができた。空気も水も澄んでおり、早朝から山に登って眼前に広がる雲海は圧巻である（写真2）。このような自然のもとで、津和野町では江戸時代から多くの農家が自生のカワラケツメイを採取したり、毎年種子から育てたりしてお茶に加工してきた。日常生活のな

\* 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 Studies, Kyoto University)  
daiki.kido1124@gmail.com



写真2 城跡から見える雲海と青野山(2021年9月撮影)

まるで飛行機で飛んでいる感覚であった。

かで生産・消費されてきたカワラケツメイ茶は1950年ごろに茶舗によって販売され、町内における緑茶販売の減少や国内における健康飲料の需要増加、津和野町の観光ブームによって販売額が増加した。自家栽培していた一部の住民は、茶舗からの委託によって販売用にカワラケツメイを生産するようになった。

現地調査で、黄色い花を咲かせたカワラケツメイの畑にふわふわと舞う黄色の蝶を何度も目にした。まるでカワラケツメイの花が飛んでいるように見える蝶は、ツマグロキチョウ (*Eurema laeta betheseba*) であり、幼虫はカワラケツメイの葉のみを食草する。しかし、河川工事などの土地開発や住宅建設などの都市化といった要因からカワラケツメイの自生地が減少しており、ツマグロキチョウは環境省のレッドデータブック・レッドリスト絶滅危惧種 IB 類に登録されている。津和野町の南方に位置する山口県徳地では、自生するカワラケツメイが減少したことにより、以前には毎年空を舞っていたツマグロキチョウが一時期珍しくなったが、販売用の茶生産のためにカワラケツメイを栽培したところ、徐々にツマグロキチョウが戻りつつある。自生地が減少しているカワラケツメイをお茶のために継続的に栽培することにより、カワラケツメイだけではなく、ツマグロキチョウの貴重な動植物の保全にもつながっている。

地下根以外の植物体をすべてお茶に加工す



写真3 焙煎されたカワラケツメイ(2021年9月撮影)

濃厚な甘さが周囲へ漂うほどであった。

ることは、珍しい。1830年に出版されたシーボルトの“Synopsis plantarum oeconomicarum universi regni Japonici”や1856年刊行の飯沼慾齋による『草木図説前編』の第2巻には、カワラケツメイの葉をお茶に利用すると記述されており、これらには茎や豆鞘、種子などを材料とすることは書かれていない。いつ頃から茎や豆鞘がお茶に利用されるようになったのかは不明である。

葉のみを材料としたカワラケツメイ茶の味が気になって、3時間かけてティーバッグの中身をピンセットで葉と茎、豆鞘に分別して、それぞれ湯煎し、飲んでみた。すると葉だけでは、お茶としての味が感じられなかった。一方で豆鞘がカワラケツメイの独特の甘さを引き出しており、葉と茎、豆鞘の3部位が混ざりあうことで美味しさが引き出されていると感じた。また被験者14人を対象とした食味官能試験から、津和野町のカワラケツメイ茶は、他の地域で製造されるカワラケツメイ茶と比べて甘味を感じやすいお茶だという新たな発見もあった(写真3)。

江戸時代の頃から住民が日常生活のなかで飲んできたカワラケツメイ茶は、複数の茶舗の存

在によって津和野町の特産品として、郷土の自然と歴史、文化の奥深さを感じさせている。新型コロナウイルスによる行動制限のため、海外での調査ができなくなり、代わって実施したフィールドワークを通じてカワラケツメイが長年にわたって愛飲されつづけている津和野ならではの自然と文化、そして人びとの温かさと農業の魅力を知ることができた。

### 参考文献

飯沼慾斎（1856）『草木図説前編』2巻、出雲寺文

治 郎。https://dl.ndl.go.jp/pid/2608619（2023年8月1日参照）

小坂一章・川元裕編（2011）『山口県の昆虫類レッドリスト 2011』山口むしの会。

人見英里・磯村裕佳・三浦由紀子（2012）「山口県徳地産カワラケツメイ茶の機能性」『山口県立大学学術情報』5:57–62.

Siebold, P. F. (1830) Synopsis plantarum oeconomicarum universi regni Japonici. *Verhandelingen van het Bataviaasch Genootschap van Kunsten en Wetenschappen*. 12: 1–389. https://www.biodiversitylibrary.org/item/128390#page/11/mode/1up（2023年7月20日参照）