

沖縄における茶文化調査の概要と今後の課題

大槻暢子・岡本弘道・宮嶋純子

A survey of tea culture in Okinawa and further issues

OTSUKI Yoko・OKAMOTO Hiromichi・MIYAJIMA Junko

This report shows the summary of the field survey on tea culture in Okinawa island conducted as part of the collaborative research by the young members of our institute. In pre-modern age, a series of islands including Okinawa island, so-called Ryukyu Arc, had undergone a historical transition different from the areas of Kagoshima and northward in Japan. In the process of adoption of tea culture, Ryukyu Arc showed its individual development while it is affected by Japan and China as a peripheral area of both sides. The tea culture of Okinawa contains Japanese elements, such as tea ceremony (Chanoyu) culture and Furi-Cha culture remaining as Buku-buku tea, and Chinese elements, such as massive import and consumption of Chinese tea from early modern age to modern age. It is indicated by the historical accumulation, so it can be an attractive subject in considering cultural interaction.

キーワード：ブクブク茶、さんぴん茶、中国茶、茶文化、茶葉貿易

はじめに～調査に至る経緯、および調査目的

本調査は、関西大学文化交渉学教育研究拠点の主催で2008年12月13日・14日に開催された第1回次世代国際学術フォーラムにおいて、弊拠点若手メンバーの共同研究として報告された「東アジア文化比較から考えた茶をめぐる文化的脈絡」の一部である。この共同研究はもともと、茶文化という共通のテーマを通じて、各メンバーの出身地域・研究対象を横断して東アジアレベルで文化比較を行うべく企画されたものである。その準備のための内部研究会において、琉球王国史の研究者である岡本が報告を行い、琉球＝沖縄の茶文化が日本と中国の双方の影響を受けつつ、独自の展開を遂げたことが示された。この報告においてとりわけ関心を引いたのが、泡を盛り上げて「食べる」お茶としてのブクブク茶の存在であった。また、琉球王国成立前後から茶器としての天目が日本に輸入される経路となっていたこと、近世以降は王国の上級士族を中心に日本の茶道文化が受容される一方で、福州経由での朝貢貿易と連動して、沖縄の社会一般で中国茶が飲用され、それが現在のさんぴん茶を飲む文化に至っていることなども興味深い。このような琉球＝沖縄の茶文化の独特な展開は、中国と日本の双方の「周縁」であるという

条件と密接に関連していると考えられる。そしてそのような文化的展開は単に琉球＝沖縄の文化的伝統を生み出したのみならず、現在もなおその生活文化を規定し続けていると推測される。

以上のような認識のもとに、岡本および日本古代史を専門とする大槻・中国仏教史を専門とする宮嶋により、2008年11月5日から11日にかけて、沖縄本島における茶文化の現地調査を行うこととなった。その目的は大きく分けて以下の三つである。(1) 琉球＝沖縄の文化としてのブクブク茶について、その歴史的経緯と現状を把握する。また、フォーラム開催時に予定されていたアジア各地のお茶による茶会にブクブク茶を提供するため、ブクブク茶の点て方の習得・必要な茶道具の入手も同時に行う。(2) 琉球＝沖縄の茶文化の歴史的脈絡を把握する。具体的には考古資料・文献資料の収集、関連史跡の巡検、専門家からの聞き取り等を通じ、王国成立前後から王国期の琉球における茶文化の有り様を探る。(3) 特に近現代の時代的変遷を念頭に置いて、茶文化が琉球＝沖縄社会の中でどのように位置づけられてきたか、それが現在の状況にどのように結びついているか、主に茶葉流通・消費の状況把握を行う¹⁾。

一 調査日誌

2008年11月5日(水)

岡本、21時15分着の飛行機で那覇入りする。

11月6日(木)＝岡本のみ

午前、宿泊ホテルを移動し、今後の調査の準備作業、また関連する各方面に連絡を行う。

正午、ホテルを出発し、バスにて琉球大学へ。

13時15分、琉球大学法文学部の赤嶺守教授を訪問。琉球大学附属図書館の郷土資料室にて資料閲覧。

15時、琉球大学教育学部の豊見山和行教授を訪問。真栄平房昭氏の研究など、有用な先行研究についての教示を受ける。

16時半、バスに乗り沖縄国際大学へ。

17時頃、沖縄国際大学社会文化学部の小熊誠教授を訪問。小熊氏所用のため、沖縄国際大学附属図書館にて資料閲覧。

18時半頃、小熊氏と共に夕食へ。食事をしながら情報提供を受ける。

20時半頃、バスに乗り那覇市内へ。ホテルに戻り、情報整理の後、就寝。

11月7日(金)

岡本、午前、安次富順子氏・田中千恵子氏へのインタビュー項目の再整理を行い、国際通り沿いのネットカフェにて印刷。

11時頃、ゆいレールに乗って那覇空港へ。

1) なお、本報告書の執筆分担については以下の通りである。はじめに・一・二および四・五は大槻・岡本・宮嶋による共同執筆である。三については、1を大槻、2を岡本、3を宮嶋が、それぞれ分担して執筆した。

大槻・宮嶋，11時25分着の飛行機で那覇入りする。

11時半，岡本，大槻・宮嶋と合流。送迎バスでレンタカー事務所に行き，レンタカーを借りる手続きを済ませてから昼食。

14時頃，那覇市おもろまちの沖縄県立博物館へ向かう。沖縄県立博物館はもともと首里城の北にある龍潭のほとりに置かれていたが，収蔵資料の増加のため，現在の場所に移転して2007年11月にリニューアルオープンしたものである。特別展「甦る琉球王国の輝き」および常設展示を見学する。特別展「甦る琉球王国の輝き」は，琉球王国時代に清朝に朝貢品として献上された品物の里帰り展として開催されているもので，往時の文化に触れるには絶好の機会である。常設展示と併せ，沖縄本島の伝統文化に対する知見を深める。また，資料室で文献コピーも行う。

17時頃，那覇市久米にある，沖縄調理師専門学校へ。副校長の安次富順子氏に，ブクブク茶や沖縄の茶文化についてお話をうかがう。安次富先生は，母親である校長の新島正子氏とともに以前からブクブク茶の復元と保存に尽力されており，現在は沖縄伝統ブクブク茶保存会の副会長でもある。実際にブクブク茶をどのように点てるかというお話から始まって，ブクブク茶の復元にまつわる経緯，現在の保存会の活動とその目的，ブクブク茶の習慣にまつわる聞き取り調査と研究の状況，沖縄の茶文化についての詳細など，多岐にわたってお話をうかがうことができた。当初は学校の調理室で実際にブクブク茶を実際に点てて，点て方の御教示をいただく予定であったが，事情によりお話をうかがうのみに留まる。その代わりに，「てんtoてん」という喫茶店を紹介していただき，そこで実際の点て方を見せていただくことになる。

19時半頃，聞き取りを終えてホテルに戻り，夕食。

11月8日（土）

9時頃，集合して，まずは沖縄県立図書館へ向かう。

9時半頃，沖縄県立図書館の郷土資料室にて資料閲覧。琉球の茶文化についての文献調査，及び琉球のお茶に関することわざの収集を行う。

11時頃，浦添市の沖縄国際センターへ。当日開催された「国際協力・交流フェスティバル2008」の一環としての，琉球の茶道ぶくぶく茶あけしのの会による，ブクブク茶サービスを参観し，併せて取材を行う。ブクブク茶点前のビデオ撮影を行い，会長の田中千恵子氏より，ブクブク茶道にまつわるお話を伺う。また，実際にブクブク茶をいただく。同会場にて昼食をとる。

14時頃，那覇市識名の喫茶店「てんtoてん」へ。知る人ぞ知る有名な店とのことであるが，緑の葉に覆われた独特の外観を見つけるのに多少手間取る。店内の和室スペースにて，真喜志三千子氏によるブクブク茶の実演を取材し，またブクブク茶を点てる講習を受ける。同時に，ブクブク茶にまつわるお話を伺う。また，ブクブク茶を点てる際に必須の煎米湯を実費で分けていただく。沖縄伝統ブクブク茶保存会のメンバーも，ここで作られた煎米湯を分けて使うそうで，それだけに泡を立てるのに悪影響を及ぼす油気を極力避けているとのことであった。

17時頃，那覇市久米の波上宮・護国寺に参拝。波上宮は創建年不詳だが，王国時代よりの名所であり，使琉球録や近世の港絵図にもよく描かれている。隣接する護国寺は波上宮の神宮寺であり，琉球にお

ける真言宗第一の巨刹である。

19時過ぎ、那覇市歴史博物館の輝広志氏と会食。琉球＝沖縄の文化について意見交換するとともに、本調査に関連する情報提供を受ける。

11月9日（日）

9時頃、集合後、首里城公園へ向かう。首里城およびその周辺、玉陵を参観後、御茶屋御殿跡を巡検。御茶屋御殿は、1677年（尚貞9・康熙16）に創建され、国王の遊覧及び国賓の歓待に使用された、王家の別邸である。現在の首里カトリック教会の場所に、また附設の茶園はその隣の城南小学校の場所にあったという²⁾。また当時をしのぶ遺物として石造の獅子像が残っているが、現在は雨乞獄に移設されている。

12時半頃、那覇市壺屋の那覇市立壺屋焼物博物館を訪れる。主任学芸員の倉成多郎氏より、茶器を中心に沖縄における焼物についての説明を受ける。また、収蔵庫にて茶器関連の収蔵品を見学する。少なくとも近世の壺屋において、茶器はあまり作られていない様子とのことであった。

14時頃、那覇市壺屋の喫茶店「うちなー茶屋ぶくぶく」を訪れる。ブクブク茶のメニューを注文し、試飲する。また、店主の有村柳子氏よりブクブク茶と店の経緯についてお話をうかがう。

15時半頃、安次富氏より紹介を受けた、那覇市安里の朝吉茶行を訪問するも、既に閉店していた。

16時半頃、浦添市安波茶の「琉球の茶道ぶくぶく茶あけしのの会」事務局へ向かう。会長の田中千恵子氏より、ブクブク茶の実演・講習を受ける。また、ブクブク茶道開始の経緯、あけしのの会の現状等について伺う。

19時半頃、辞去、ホテルに戻り、夕食。

11月10日（月）

8時過ぎ頃、ホテルを出発、高速道路を通り、今帰仁村へ向かう。途中、許田の道の駅で休憩。沖縄本島北部の各地特産品が売られているコーナーがあり、茶葉も置かれている。

10時半頃、今帰仁村自然文化センター着。ここで、今帰仁村教育委員会の宮城弘樹氏より、今帰仁グスク跡から出土した茶器・茶文化関連の遺物を中心に教示を受ける。また、考古遺物から見た琉球＝沖縄の茶文化について、意見交換する。また、宮城氏の案内で、今帰仁グスクを見学する。なお、今帰仁グスクは世界遺産に指定された琉球王国のグスク及び関連遺跡群の一つであり、沖縄本島北部を中心に勢力を誇っていた北山の本拠地である。

14時頃、名護市許田の道の駅許田やんばる物産センター内の茶葉販売コーナーにて、販売している茶葉の生産地を中心に聞き取りを行う。

16時頃、那覇市内へ戻り、首里の喫茶店・茶葉販売店の調査を行う。喫茶店「嘉例山房（かりーさんふぁん）」はあけしのの会の系統のブクブク茶を出す店とのことであるが、時間の関係で位置確認のみ

2) なお、発掘調査の報告書として、沖縄県立埋蔵文化財センター（編）『御茶屋御殿跡一遺跡確認調査報告書一』（沖縄県立埋蔵文化財センター調査報告書 第17集）、編者刊、2003年がある。

行う。次いで、電話帳（イエローページ）の情報に基づいて「ぎん茶」を訪問するが、これはオリジナルのブレンド健康茶一種のみを扱う販売元とのことであった。

17時頃、那覇市樋川の茶葉販売店「徳田茶舗」にて、御主人から聞き取りを行う。主に沖縄における茶葉の流通についてうかがう。最近ではコーヒーやペットボトル飲料に押されて、沖縄での茶葉の需要は下り坂であるとのこと。首里の茶葉店は少ないので茶葉店の調査をするなら那覇の方がよいのではということであった。また、さんびん茶の茶葉を購入する。

19時半頃、一旦ホテルに車を置いてから、徒歩で那覇市牧志周辺の茶葉販売店について調査する。茶葉販売店「茶仙」では御主人が不在のため、詳しい話をうかがうことができず、ひとまず清明茶を購入して出直すことに。なお清明茶については、以前は一般的に飲まれていたようだが現在ではなかなか売場に見あらず、ここで始めて見る事ができた。牧志市場内部に数カ所茶葉販売店を見つけるが、時間が遅かったため既に閉店しており、明朝改めて訪れることにする。

11月11日（火）

8時半頃、ホテルを出発し、徒歩で牧志公設市場周辺へ向かう。昨日確認した茶葉販売店はまだ開店していないため、牧志のアーケード商店街を抜けて農連市場周辺へ。農連市場の組合長に話をうかがう。農連市場は1953年（昭和28）に開設されたもので、戦前の那覇の市場とは直接はつながらないとのことである。

10時頃、茶葉販売店「花城茶舗」の店主・花城精宜氏に、さんびん茶・清明茶など沖縄の茶葉に関する話をうかがう。また、さんびん茶を購入する。

10時20分頃、レンタカーを返却して空港へ向かう時間が迫ってきたため、二手に分かれて行動することに。大槻・宮嶋は昨晚訪問した「茶仙」を再度訪問し、店主の松本晴文氏にお話をうかがう。現在の那覇ではあまり見かけない清明茶を含め、現在の沖縄の茶葉流通について具体的な情報をいただく。一方、岡本はホテルに戻り、レンタカーで沖縄調理師専門学校へ。安次富氏に譲っていただく約束になっていたブクブクー皿・ブクブク茶用の巨大な茶筌を実費にて受領する。「茶仙」にて合流し、レンタカーを返却、那覇空港より帰途につく。

二 帰着後のブクブク茶を点てる練習・フォーラム茶会について

今回の調査で得られた成果の内、ブクブク茶については第1回次世代国際学術フォーラムでの茶会において参加者に供する予定であった。そのため、調査終了後に各自時間を調整して、ブクブク茶を点てる練習を数度行った。

ブクブク茶とは、煎米を煮出して作った煎米湯と茶湯を混ぜて泡を立て、茶湯の上に盛って飲むお茶である。その名からもわかるように、盛られた泡がその最大の特徴といえる。詳細については後述するが（三-1）、どのように泡を立てるか、どのように盛りつけて飲むかという点で、沖縄伝統ブクブクー茶保存会のブクブク茶と琉球の茶道ぶくぶく茶あけしの会のブクブク茶は異なっている。あけしの会のブクブク茶は「ブクブク茶道」と称するように、茶道としての一連の所作にむしろ重きを置く。

この「茶道」は、無論短期間で修得し得るものではない。一方、保存会のブクブク茶は戦前から実際に飲用されていたものを周到な調査研究を通じて「再現」し「保存」しているものである。以上の点から、我々は「てんtoてん」で教わった保存会のブクブク茶を点てるべく、その練習を行うこととした。

ブクブク茶を点てる練習に当たって必要な茶道具、ブクブク茶皿と専用の巨大茶筌については安次富氏より譲っていただいたものを使用した。煎米湯については「てんtoてん」にて譲っていただいたものと、あけしの会事務局で田中氏の指示の下で作成したものの余りを使用した。茶葉は主にさんぴん茶を使用した。清明茶などでも試してみた。また、高い硬度が要求される水はやはりこちらの水道水では適合せず、ミネラルウォーター「エビアン」を用いて練習を行った。ブクブク茶皿と専用茶筌を用いて泡を点ててみた限りでは、茶碗に盛り上げることのできる泡を立てること自体はそれほど難しくはないように思われた。ただし、十分に泡を立てるまでの時間と必要な泡の分量を考えると、やはり多数のフォーラム参加者に供するには練習が不足していたことは否めない。そこで、当日用いる茶碗を通常の湯飲み茶碗として、一杯当たりに必要な泡の分量を少なめにするとともに、一斉に出すことをあきらめ、実演を見てもらいながら随時飲んでもらうこととした。

なお、ブクブク茶の泡に不可欠な煎米湯については、特に台所に油が残っていると泡が立たず、「てんtoてん」でもそのために油気のあるメニューを避けるなど細心の注意を払っているそうである。保存会のメンバーも、煎米湯については自前で作るのではなく、基本的には「てんtoてん」で作られたものを使用しているという。一方、あけしの会事務局で田中氏の教示の下で作った煎米湯は、「煎り米の花が咲くまで」約20分程度煮出したもので、「てんtoてん」で入手した煎米湯と比べるとやや色が濃いように見受けられた。

煎米湯の作り方は、安次富順子氏の『ブクブク茶』によると、まずレンジで210℃の温度で一時間米を焼き、その煎り米を硬度の高い硬水で煮出す。煎り米と水の比率は硬度により変化するが、硬度270度の場合で煎り米1に対し水10というのが目安になるとのことである。水については現在では保存会でもあけしの会でも「エビアン」などのミネラルウォーターを用いるとのことであった。水を沸騰させて約10分間煮出すと、煎米湯ができる。実際にこれを試してみたが、「てんtoてん」で譲っていただいた煎米湯とはやはり色合い・泡の立ち具合に微妙な差がでるようで、この辺りの加減は試行錯誤を繰り返す中で身につける他ないのかも知れない。

フォーラムが開催された12月13日の夕方に、茶会と称して行われたアジア各地のお茶と共に、一つの目玉としてブクブク茶の提供を行った。茶碗に注いだ清明茶の上に泡を盛り、茶の中にはひとかけらの赤飯を入れる。茶会開始の数十分前から別室で泡を立て始めた。巨大な茶筌を間断なく振るのは力のいる作業であるが、数人の協力者と共に約20人分のブクブク茶を予め準備しておいた。比較的しっかりと泡を立てることができたため、事前に準備したものの形が崩れることなく参加者に供することができた。

当日は、茶会の時間が十分に確保されていたことも幸いして、ほとんどの参加者に実際に飲んでもらうことができた。技術的にはまだまだ素人の域を出ないとはいえ、「ブクブク茶を実際に体験してもらう」という目的は、ひとまず達成できたと言えよう。実演中も参加者から様々な質問があり、コミュニケーションも楽しみながら、時には参加者自身にも茶筌を振ってもらうなど、ブクブク茶とそれを取り

まく場が本来もっている賑やかな雰囲気、多少なりとも味わってもらえたと感じている。



【写真1：フォーラム茶会】

三 テーマ毎の成果と課題

1 ブクブク茶と振茶について（大槻）

a. 琉球＝沖縄における振茶とブクブク茶

ブクブク茶は、かつて日本各地に分布していた振茶の一種である。振茶とは、茶碗・桶・木鉢などに番茶等を汲み入れ、茶筌を振ることによって、茶を泡立てて飲む習俗である³⁾。琉球における振茶の習俗については、1757年土佐に漂着した琉球船からの聞き書きである『大島筆記』に「年配の婦人は煎茶を振って飲む事、日本田舎の如し。」（『大島筆記』人物風俗）とみえる⁴⁾。また明治前半の首里方言を収める『南島八重垣』には、「ブクブクチャー」として、「泡茶也。昔は盛んに行はれたるよしなれども、今は稀也。」とある⁵⁾。このことから、近世後半期にはブクブク茶が飲まれていたと考えられる。伊波普猷、東恩納寛惇によると、ブクブク茶は那覇の習俗と記すが⁶⁾、『南島八重垣』の記述から首里においても広く行われていた可能性が高い。さらに、伊計島や宮城島において見送りの歌として「ぶくぶくの御茶や旅の嘉利吉なむん 立てて廻らしば もとの泊」という歌がうたわれていた⁷⁾。以上より、琉球＝沖縄におけるブクブク茶やそれに連なる振茶の習俗は、首里・那覇にとどまらない範囲にも広まっていたことが推測される。

3) 漆間元三『民俗資料選集12 振茶の習俗』（財団法人国土地理協会、1982年）、15頁。

4) 真栄平房昭「中国茶と日本茶」（『琉球を中心とした東アジアにおける物流構造』2005（平成17）年度～2007（平成19）年度科学研究費補助金（基盤研究（C））研究成果報告書、2008年）、49頁。

5) 山内盛熹遺稿・伊波普猷補注「南島八重垣—明治初年の琉球語彙—」（『方言』4-10、1934年）、162頁。

6) 伊波普猷「ブクブク—琉球における一種の茶道—」（『伊波普猷全集』第10巻、平凡社、1976年。初出は1933年）、東恩納寛惇「ブクブク茶考」（『東恩納寛惇全集』第5巻、第一書房、1978年。初出は1939年）。

7) 安次富順子『ブクブク茶』ニライ社、1992年、67-68頁。

b. ブクブク茶の現状

① ブクブク茶の途絶と復元

ブクブク茶は、第二次世界大戦後に習俗としては一度途絶えた。昭和30年代、復元に着手したのが新島正子氏である。その後、安次富順子氏とともに研究を重ね、明治、大正、昭和初期に那覇で飲まれていたブクブク茶が昭和50年代に復元された。1992（平成4）年には、新島・安次富両氏の関わる沖縄伝統ブクブク茶保存会が発足している。

本調査においては、ブクブク茶の復元にあつた安次富順子氏（沖縄伝統ブクブク茶保存会副会長・沖縄調理師専門学校副校長）に復元にいたるまでの調査研究、復元後の活動などについてお話をうかがった。安次富氏らによって行われた那覇、首里、伊計島、宮城島でのブクブク茶復元へ向けての聞き取り調査では、ブクブク茶は那覇以外で確かに飲んで話を聞かなかったという。首里でも飲んで話もあることにはあるが、首里では飲んではいなかったという話も収集され、事実定かではないとする。伊計島、宮城島には先述の歌が残るのみであった。また、ブクブク茶は戦後もわずかに那覇の布市場で行商人（ぶくぶくたちいやー）が売り歩き、予約制で販売されていたという。日常生活のなかでは比較的贅沢品との認識があり、野菜市場では売らず、布市場などの売買単価の高い市場で売られていたとのことである。家庭でもブクブク茶を点てて飲んでいたのは、那覇の名家と言われるところであった。これらの聞き取り調査の内容からは、ブクブク茶は生活に余裕のある層の人々が主に飲んでいただことがうかがえる。

また、ブクブク茶の歴史については、東恩納寛惇の指摘する、1719年に渡来した徐葆光の『中山伝信録』に記される茶⁸⁾はブクブク茶ではないとし、琉球王朝には起源を求めない。あくまで民間の茶であるとの認識にたち、聞き取り調査から得られた情報と田島清郷『琉球料理』に掲載される泡を盛ったブクブク茶の図に基づき復元にあつた。

そして、復元されたブクブク茶の形態は次のようである。木鉢（ブクブク皿）に煎り米を煮出した湯とさんぴん茶・番茶（または清明茶）を入れ、大きな茶筌（約22cm）で泡立てる。その泡を茶と少量の赤飯の入った碗にソフトクリームのように盛り、上から炒った落花生をかける⁹⁾。しっかりした泡を立てるためには、15分くらいかかり、立てた泡は一時間たっても消えないとのことである。

安次富氏が復元研究を始められた当初は、なかなか泡が立たない期間が続いた。家政学や調理科学を専門とする安次富氏は、試行錯誤を重ね、ブクブク茶の泡立ちには、使用する水の硬度の高さが最も重要であることを明らかにした。安次富氏は、聞き取り調査を経てブクブク茶の復元に至る過程から、この茶の魅力は視覚的に豊かな泡を実感することであり、ブクブク茶の命はこの泡であるとする。そして、このブクブク茶の泡の形態をくずすことなく伝えることに尽力する。

8) 徐葆光『中山伝信録』に「茶甌 茶托 茶帚（中略）若国中烹茶法，以茶雜細粉少許入碗，沸水半甌，用小竹帚攪數十次，起沫滿甌面為度，以敬客。」とあり、「細粉」（米の粉）を碗に入れ、湯を注ぎ、「小竹帚」で攪拌している。また、蓋付きの天目茶碗と台、帚状の茶筌の図を掲載する。

9) ブクブク茶の実際の点て方については、安次富氏からご紹介いただいた喫茶店「てんとてん」（那覇市識名）にて実見し、指導していただいた。



【写真2：復元されたブクブク茶】

また、ブクブク茶を点てる道具であるブクブク茶皿と茶筌も、安次富氏らにブクブク茶について助言していた新嘉喜貴美氏のもとに残っていたものから復元された。本調査においてはフォーラムでの実演のため、この復元されたブクブク茶皿と茶筌を購入した。これらの道具は、本来ならば一定の期間修練を積んだ上で、初めて実費にて分けてもらうことが出来るものであるが、今回は研究のため特別に入手を許された。

1992年には、先述の沖縄伝統ブクブク茶保存会が発足し、同年に安次富氏による『ブクブク茶』が出版されている¹⁰⁾。また保存会では毎月、久茂地公民館で体験教室を開いている。安次富氏らの沖縄伝統ブクブク茶保存会では、復元したブクブク茶を観光化の波にのせることなく保存、継承することを理念として活動する。

②ブクブク茶と茶道

1992（平成4）年には、ブクブク茶を茶道として振興しようとする「古琉球茶道ブクブク茶 あけしのの会」が発足し、2000（平成12）年にはNPO法人となっている。

本調査においては、「あけしのの会」の会長である田中千恵子氏に、会の創設にまつわる経緯と現状などについてお話をうかがった。会は、次のようなブクブク茶の歴史認識のもと創設された。ブクブク茶は、1587（天正15）年10月に行われた豊臣秀吉の北野大茶会での茶の代用とされた「こがし」¹¹⁾に起源を求める。この「こがし」が日本の茶道文化とともに琉球にも伝わり、琉球王朝において冊封使などをもてなすブクブク茶の文化形成をみたとする。そして、琉球王朝でのブクブク茶が、民間へも伝わり受容されたと説く。また田中氏の行った聞き取り調査では、首里の士族階層において、ブクブク茶が飲

10) 安次富氏前掲著書。2003年には、保存会の10周年記念事業として安次富順子『おきなわブクブク茶物語』（沖縄伝統ブクブク茶保存会10周年記念事業委員会、2003年）が刊行されている。

11) 「こがし」とは、米を炒って粉にしたもの。東恩納寛惇前掲論文によると、「琉球ではそれ（こがし）を「湯の子」と唱へ、それを立てたものを「こがし」と称する。」と説明する。また、正式な料理で出される焼飯に湯をかけた「焼飯湯」とブクブク茶の関連性を示唆している。

まれていたことが収集され、首里におけるブクブク茶の広まりを指摘する。

以上の認識に基づき「あけしの会」では、琉球王朝に由来するブクブク茶道の継承と普及を目指す。現在の会の規模は、会員約50名を擁し、師範制度のもと会員の教育にあたっている。普及活動としては、学校教育に参入し、南米からの留学生も受け入れ、約100名の学生がブクブク茶道を学ぶ。会の創設は、1988（昭和63）年のアルゼンチンの沖縄移民社会での献茶をきっかけとしている。田中氏は、この移民社会において沖縄文化としてのブクブク茶の重要性を再認識し、琉球王朝からの歴史と精神性をそなえたブクブク茶道の継承と普及を決心した。そのため、現在ブクブク茶道は日本国内だけでなく、ブラジル、アルゼンチン、ボリビアなど国際的な広がりを見せている。このような背景のもと、1992年にブクブク茶道を沖縄の文化として世界に伝え、文化立県に役立てることを使命とする会が創設された¹²⁾。



【写真3：ブクブク茶道】

③その他のブクブク茶

本調査中に道の駅許田やんばる物産センター（名護市）でのぶくぶく茶セットの販売¹³⁾、那覇市の喫茶店におけるブクブク茶、ブクブクコーヒーのメニューの存在を確認した。

12) 同年には「あけしの会」の教本である、『琉球ブクブク茶道』が出版されている。またホームページからも会の活動を知ることができる。<http://homepage3.nifty.com/buku/>

13) ぶくぶく茶セットは、通信販売でも購入可能である。さんぴん茶（ティーバック）×1、煎茶（ティーバック）×1、煎り米×30g、落花生×10gがセットになっている。

c. 振茶とブクブク茶

ブクブク茶以外の日本における振茶は、富山県・新潟県糸魚川市の「バタバタ茶」、島根県の「ボテボテ茶」、愛媛県の「ボテ茶」、鹿児島県徳之島の「ファイチャ」などがある¹⁴⁾。富山県、新潟県、島根県、愛媛県の振茶は、茶碗に茶を入れ、茶筌で泡立てて飲む。一方、ブクブク茶は、先述のように大きな木鉢（ブクブク皿・直径約25cm）に大きな茶筌（約22cm）で人数分の泡を立て、その泡を茶の入った碗に盛って食べる。鹿児島県徳之島のファイチャは、茶桶に番茶などを汲み入れ茶筌で泡立てた茶を碗に移す。茶桶でまとめて茶を点てる点においてブクブク茶と類似する。さらに、振茶が振舞われる機会についても沖縄と徳之島では、正月の期間中の誕生祝と旧暦9月の年日、家族の者などが旅に出た3日目のミッチャ祝というようにその他の習俗とともに同様な部分が多い。

また島根県における、ボテボテ茶の飲用には布志名焼の茶碗を用いていた。1891、92（明治24、5）年頃には島根県から新潟県糸魚川方面へ黄釉の布志名焼が輸送されており¹⁵⁾、富山県・新潟県糸魚川市のバタバタ茶では、茶碗にこの島根県の布志名焼を使用していた¹⁶⁾。これらのことから、海上交通の接点となる地域に振茶が伝播していったことも考えられる¹⁷⁾。

d. まとめと課題

本節では、調査において実施したインタビューを中心に琉球＝沖縄のブクブク茶について概観した。ブクブク茶は沖縄において戦後一度途絶えたが、昭和50年代の新島・安次富両氏の復元以来、生活文化としてだけでなく茶道文化としてのブクブク茶振興を目指す「あけしの会」が生まれるといった展開もみせている。さらに「ブクブクコーヒー」のように、ブクブク茶の「ブクブク」が沖縄を冠し、沖縄をアピールするために用いられていた例もみうけられた。また通信販売などで入手できるぶくぶく茶セットについても、ブクブク茶の新たな受容層を示唆する。しかし安次富氏らによる、復元したブクブク茶の形態を守り、受け継ごうとする動向も忘れてはならない。これらのことからブクブク茶は、復元・保存・継承の流れが存在する一方、新たな伝統の展開もみせ、沖縄の地域振興とともに現在も変容し続けている茶文化といえる。今後の調査では、「ブクブクコーヒー」や通信販売のぶくぶく茶セットといった新たなブクブク茶文化の事例収集があげられる。日本各地の振茶の習俗との関連性や現在の地域文化復興の動きを踏まえ、現代の沖縄におけるブクブク茶の広まりについての考察を課題としたい。

また、ブクブク茶は主に女性が点でて飲んで茶といわれる。日本各地の振茶についても女性の集まりで出される茶であった。そうした観点よりブクブク茶は、沖縄の女性社会について考える手掛かりともなりうる。

14) 前掲漆間氏著書参照。

15) 太田直行「出雲のぼてぼて茶」（『島根民芸録 出雲新風土記』冬夏社、1987年）、28-29頁。

16) 漆間氏前掲著書、80頁、98頁。

17) 中村羊一郎『番茶と日本人』（吉川弘文館、1998年）、78頁。

2 王国期の琉球の茶文化について（岡本）

現在の沖縄県と鹿児島県の南西部島嶼域から形成される、いわゆる「琉球弧」は、先史時代から九州以北の日本列島と深い交流を持ちつつも、基本的には独自の文化圏を形成する「異域」であった。そのため、茶文化の面から見ても、九州以北の日本列島とは相当の関連性を持ちつつ、それとは異なる受容・発展形態が見られる。

a. グスク時代の琉球の茶文化について

グスク時代は12世紀頃に始まるが、実際の琉球弧内の考古遺跡において茶文化に関連する茶道具の遺物が発掘されるのは、一般に14世紀以降とされる。新垣力氏は、出土した茶道具をその用途によって以下のように区分し、それぞれの出土状況の組み合わせから茶文化の伝来と普及を考察する。

- ① 喫茶及び点前に関する茶道具：茶を点てて飲む際に用いる茶道具。天目茶碗と総称される鼈口の茶碗、抹茶を入れる茶入、碾茶を貯蔵する茶壺、釜に補う水や茶碗をすすぐ水を入れる水指、すすいだ水を捨てる建水が相当する。
- ② 炭手前に関する茶道具：炭に火を入れて湯を沸かす際に必要な風炉と茶釜、炭の臭いを消すために用いる香合、聞香に使用する聞香炉が相当する。特に風炉と茶釜は、当該期に茶が飲まれていたと想定できる資料の一つである。
- ③ 懐石料理に関する茶道具：当該期（14世紀～17世紀頃）の本土では懐石料理の調理具に備前焼播鉢が使用された例がある。
- ④ その他の茶道具：その他として挙げた茶道具には、茶の湯を楽しむ環境を整備するためのものと、茶事の準備段階で必要な物がある。前者は暖房具・植木鉢・硯、後者は茶臼が相当する。¹⁸⁾

以上のような遺物の出土が確認できる、いわゆる茶道具出土遺跡は新垣氏によると少なくとも63遺跡を数え、また上記四種の全てが出揃うのは合計10遺跡であるという。この10遺跡には今帰仁城跡・浦添城跡・首里城跡などの大規模グスクと共に、天界寺・円覚寺などの寺院、また湧田古窯跡のような官窯的な性格を持つ生産遺跡が含まれている。ただし、倉成多郎氏や宮城弘樹氏など考古学の専門家の教示によれば、茶道具については「見立て」といった形で本来は異なる用途のために製作された器具を用いることも少なくなく、またその出土が直ちに茶道具としての使用や茶飲の習慣の存在を意味するわけではないことに留意する必要があるという。詳細はさらなる研究の進展を待つ他ないが、少なくとも15世紀後半から16世紀にかけて、主要グスクや大寺院等で生活する支配者層・上流階層の間で茶文化が普及していた状況が想定しうるであろう。

b. 琉球王国時代の茶の湯文化と文献資料

琉球王国時代の茶文化については、従来の研究を見ると主に茶の湯文化との関連を中心に論じられて

18) 新垣力「沖縄における茶の湯の普及とその影響—14世紀～17世紀頃の考古資料からの検討—」（『南島考古』第26号，2007年），209-211頁。

きた¹⁹⁾。これはもちろん、文献資料を中心とした研究においては、ハイカルチャーである茶の湯文化の方がより扱いやすいという事情がある。知られている限り、文献資料において最も早く琉球の茶の湯文化について記述されたものは、1534年に琉球に渡来した冊封使の陳侃による『使琉球録』である。ここでは円覚寺における茶の湯について述べられているが、ここからは日本より伝来した抹茶による茶の湯文化の様子を垣間見ることができる。なお、ブクブク茶との関連において、1719年に渡来した徐葆光の『中山伝信録』にも茶の湯についての叙述が言及されることがあるが、これも恐らくは日本起源の抹茶による茶の湯と見なすのが穏当と思われる²⁰⁾。

琉球王国において、茶の湯が支配者層・上流階層を中心に広まっていったことは知られているが、琉球王国で始めて御茶道職に就任したのは『喜安日記』等で知られる喜安蕃元であり、1600年のこととされる²¹⁾。喜安蕃元は堺の出身であり、また16世紀を中心に堺と琉球とは交易上緊密な関係を持っていたことを考えると、16世紀には堺から相当程度の茶の湯文化の流入が起きていたと想定することは自然である。後述するように1627年には鹿児島から茶樹が移入されて漢那村にて茶葉の生産が始まったとされ、17世紀後半には御茶屋御殿が首里に造営されるなど、茶の湯文化が王国の中で受容・振興される様子をうかがうことができる。向象賢（羽地朝秀）の「羽地仕置」によると、士族が嗜むべき教養項目の一つとして茶道が挙げられており、とりわけ薩摩や日本との関係において必要な教養として位置づけられていた様子がうかがえる。

c. 茶の交易と域内生産

近世琉球期における茶葉の交易に関する先行研究は決して多いとは言えないが、現時点では真栄平房昭氏の研究が最も完備したものであると言える²²⁾。真栄平氏は近世琉球期の琉球において日用品の交易が徐々に拡大していく傾向に着目し、茶葉についても文献資料にもとづいた実証的な研究を行っている。今回の調査においては、近世琉球期の茶葉の交易・生産に関しては特段の調査を行ったわけではないが、他の調査項目との関連性や今後の調査の可能性をも鑑みて、現時点での認識を簡潔にまとめておきたい。なお以下の本項における叙述については、特に断りのない限り、真栄平氏の2008年に刊行された論考「中国茶と日本茶」に依拠するものである。

〈福州からの中国茶の流入〉

福州から琉球に輸入された茶葉について、『清代中琉関係档案選編』は「中茶葉」と「細茶葉」の二種についてその統計値を示している。真栄平氏によると、「中茶葉」は1767～1778年に計5回の輸入例が見られ、最も数量の多い例で21,744斤（1767年・約13t）、その数量の平均は約16,000斤（約9.6t）で

19) 後掲の文献リストにおける喜舎場一隆、平敷令治、H.S.ヘンネマン、真栄田義見の各氏による研究を参照のこと。

20) この点については、安次富氏前掲註7) 著書、および安次富順子「ブクブク茶とその起源に関する一考察」（『齋田茶文化振興財団紀要』第1集、1996年）等が詳細に論じている。

21) ただし、伊波氏前掲論文は、「琉球の古記録中に、天正十二年（西暦1584年）、茶道宗職を置く、と見えてゐる」（163頁）とし、それ以前に茶道に関連した職の存在が確認できるとする。

22) 真栄平氏前掲論文。

ある。一方、それよりは高品質とされる「細茶葉」については1776～1874年の間に多数の輸入例が見られ、最も数量の多い例で72,000斤（1837年・約43.2t）であった。数量に振幅があるものの、概ね10tないし数十tの規模で福州―琉球間の茶葉貿易が行われていたことがうかがえる。なお、18世紀後半の「中茶葉」から19世紀の「細茶葉」への輸入の変化には、琉球国内における「中茶葉」の生産が背景として存在する可能性を真栄平氏は指摘する。

なお、『大島筆記』には1762年に土佐に漂着した琉球人からの聞き書きとして、福建を中心とした中国の茶文化に関する記述が少なからず見られる。中国茶を飲む習慣の浸透をうかがわせる資料であるといえよう。

中国茶として特にどのような茶葉が好まれていたのかについては、あまりよくわかっていないようである。ただ、慶長間島における茶の消費について、1855年の「仲尾次政隆翁日記」の中の茶に関する24回の記述の内訳は、清明茶15回、上茶6回、半山茶2回、紅梅茶1回であり、清明茶が多く飲まれていた様子がうかがえる。これらの状況から那覇・首里等の状況を類推することも可能であろう。また、入手した唐茶が、琉球から薩摩への贈答品として用いられることもあったようである。

〈鹿児島方面からの日本茶の流入〉

日本から茶の湯文化が流入したとすれば、モノとしての日本茶の流入もまた必然である。日本茶そのものが琉球に渡った最初期の事例として、真栄平氏は17世紀初頭に島津氏の老中から中城王子朝昌へ「宇治茶一壺」が贈られたという記録を挙げている²³⁾。首里の上級士族の間では、日本茶が贈答品としてやり取りされていた。また、薩摩の阿久根で海運業を営んだ河南家の文書に、薩摩から琉球に下る昆布、茶の輸送運賃に関する1849年（嘉永2）の上申書が残されている。茶の流通に伴って日本茶の密輸事件なども発生しており、1829年に発覚した密輸に関して、密輸された茶の代金として没収された金額は、総額7,922貫53文であったという²⁴⁾。当時流通していた茶に対する需要を窺わせる数字といえる。

日本茶が琉球で流通する拠点となったのが、鹿児島に置かれた琉球館である。琉球館を経て琉球に入った茶は様々だが、とりわけ求麻茶については贈答品・饗応品として珍重され、流通の状況や管理・罰則規定、さらにはそれにもかかわらず抜荷が行われていたことなどがわかるという。

〈国内での茶葉生産の奨励について〉

『琉球国由来記』によると、琉球における茶の生産は、1623年（天啓3）に金武王子朝貞が「茶種」を薩摩から持ち帰り、金武間切漢那村（現在の宜野座村漢那区）の領内で植えさせたことを先駆とする。上江洲敏夫氏によると、当初の製茶法は薩摩から導入されたものであったが、技術的に稚拙なところがあったため、のちに中国から新しい製茶法が導入され定着したものであるという。『球陽』には1731年（雍正9）のこととして、知名筑登之親雲上朝宣（向秀美）が福州に渡って製茶技術を学び、帰国後清明茶・武夷茶・松羅茶などを試験栽培したこと、出来映えがよかったため西原間切棚原村（現在の西原

23) 真栄平氏前掲論文、62頁、註63。

24) 真栄平氏前掲論文、63-64頁。

町字棚原)にて「和漢の茶葉」を製造して「国用」に供したとする記事があり、琉球における茶葉国産化の様子を記している。また久米島の上江洲家文書にある『唐茶製法伝受書』という資料は、唐茶の製法伝授についての詳細を記すものである。なお、久米島での茶の栽培自体は、ここに見られる知名筑登之親雲上からの製法伝授以前より行われていたことが、同じく上江洲家文書の「家記」から知られる。一方、久米島での製茶には宮崎安貞の『農業全書』など、日本の農書も参考にされており、「久米島では日本茶と唐茶双方の栽培に成功したことがわかる」という²⁵⁾。このような製茶技術は、八重山などにも導入された。喜舎場家の文書中にある1854年(咸豊4)の「紙漉方并茶園方例帳」には、清明茶・武夷茶・白毫武夷茶・松羅茶・もみ茶・上茶・中茶・大葉茶・中飛茶・吉松茶・盤若寺茶・秋月茶などの和漢の茶の銘柄が登場しており、日本茶と唐茶双方の文化が共存している状況を窺うことができる。

d. 壺屋焼と琉球の茶文化

琉球においても鹿児島以北の日本と同じく、17世紀になると朝鮮人陶工の技術が取り入れられ、湧田焼・知名焼などの窯が登場するが、それらが統合されたのが1682年に登場する壺屋焼である。壺屋焼とは、官窯的役割を持つ、近世琉球期における代表的な陶器と言える。壺屋では一方では王府向けに優品を生産する一方、国内需要に応じて様々な陶器が生産されてきた。一般にその産品は釉薬をかけない荒焼と、釉薬をかける上焼に大別される。現在は那覇市壺屋焼物博物館において、近世琉球期から現在に至るまでの多種多様な産品が保存・展示されている。

その那覇市壺屋焼物博物館の主任学芸員である倉成多郎氏の教示によれば、少なくとも近世琉球期の壺屋において、茶道具としての壺屋焼はほとんど生産されていなかったという。博物館の収蔵庫において、茶道具と思われる資料を2,3点実見させていただいたが、それらも産地は壺屋ではなく、喜名焼・古我知焼等とのことであった。もちろん前述の通り、茶道具に関しては「見立て」による流用が間々見受けられ即断はできないこと、また煎茶・中国茶を飲用するに当たっては、特別な器具を要しないことなども考慮に入れる必要がある。ただ、少なくとも近世日本的な茶の湯の点前に使用するべく生産された壺屋焼は知られていないそうである。近世琉球期の茶の湯に当たって使用された茶道具は、そのほとんどが日本・中国からの輸入に頼っていたと考えられるという。これは、一般に知られる古琉球期の海上交易に限らず、近世琉球期においても中国の陶磁が交易上重要な意味を持っていたこと、併せて近世琉球期の茶の湯文化が日本のそれと比べて、社会内部においては相対的に広がりを持たなかった可能性を示唆するものと言える。

e. 課題と展望

以上、琉球王国期の茶文化の受容について、その概要を先行研究と専門家からの教示を中心に述べた。王国期の茶文化の状況を解明するには、まず文献資料及び考古資料の分析による研究をより深めていく必要があるものであり、今回の現地調査においても必ずしも重点的に調査を行ったわけではない。ただし、他の二つのテーマ——ブクブク茶と振茶、近現代の琉球＝沖縄の茶文化の展開にも深い関わりを持つ以

25) 真栄平氏前掲論文, 52頁。

上、現地調査を遂行する上で常に念頭に置いておくべき課題であるとも言えよう。今後の現地調査においては、まず近世期の製茶の地理的把握、近世期の製茶・飲茶に用いる器具の確認などを行う余地がある。特に久米島・八重山（石垣島・西表島）における状況を文献資料と突き合わせる作業は、本島を含む琉球全域の近世期の茶文化に触れる重要な手がかりとなり得るかも知れない。また、祭祀や門中における儀礼の中で、茶がどのようにかかわってくるのかという点も未着手である。さらには、日本系統の茶文化と中国茶の文化とがどのようにすみわけていたのか、その状況が近代以降の琉球＝沖縄の茶文化にどのように継承されていくのかという点も明らかにすべき問題となる。現地調査という手法を通じて、これらの点についてさらに理解を深めていくことが可能であると考えられるものである。

3 近現代の琉球＝沖縄の茶文化について（宮嶋）

本節では、沖縄における茶の消費・流通・生産の現況を、主として那覇市周辺の茶舗にて実施した聞き取り調査をもとに概括する。また、現状調査の結果をふまえて近代以降の琉球＝沖縄社会における茶文化史を考察し、同時に近現代を通じた琉球＝沖縄社会の茶文化理解に資するための今後の調査課題を考えたい。

a. 沖縄における茶の消費・流通・生産の現況

今回の調査では、ブクブク茶に関する調査及び王国期以前の琉球における茶文化調査とともに、現在の沖縄における茶葉消費・流通について聞き取り調査をおこなった。聞き取りの対象としたのは、おもに那覇・首里周辺の小売の茶舗である。この地域では太平洋戦争以前から続く茶舗はほとんど存在せず、したがって今回は終戦後から現在にいたるまでの販売茶種の変遷・茶葉の仕入れ先等についてを調査対象とした。以下はその現況を茶種ごとにまとめたものである。

①さんびん茶・清明（シーミー）茶

沖縄独特の茶として名をあげられることの多いさんびん茶は、現在、茶葉のみならずペットボトル入りの飲料としても多数販売され、コンビニエンスストアなどで手軽に入手できる。無論、茶舗においても主力商品として安価なものから比較的高価なものまで豊富な銘柄のさんびん茶の茶葉がおかれている。後述するように、1972年の本土返還後は日本産緑茶が徐々に受容され浸透していくが、さんびん茶は明治時代後期から広く一般庶民に飲用された茶であり²⁶⁾、また近年は沖縄文化を象徴する茶として改めて見直され消費が再び増加している²⁷⁾という。さんびん茶は現在でも名実ともに沖縄の茶文化を代表する茶であるといえるだろう。

現在、さんびん茶として販売されている商品には名称や原材料名に「茉莉花茶」または「ジャスミン

26) さんびん茶が庶民階層に広まったのは、1901年（明治43）、尚家財閥の貿易商社である丸一洋行が福州に製茶工場を設置したところからであるという。尚弘子監修『沖縄ぬちぐすい事典』創英社・三省堂書店、2002年、96頁参照。

丸一洋行の茶葉取扱いに関しては、後述する松浦章氏の論考「清代中琉貿易による中国茶葉の琉球流入」も参照。

27) 1993年ころからの缶入りさんびん茶の販売がそのきっかけであるという。尚弘子監修『沖縄ぬちぐすい事典』、96頁。

茶」と表示されていることから明らかなように、さんぴん茶は半発酵茶に茉莉花（ジャスミン）の香りをつけた茉莉花茶の沖縄における呼称である²⁸⁾。さんぴん茶の名の由来は中国から輸入された香片（xiang pian）茶、すなわち茉莉花茶の別称がなまったものとされ、その歴史は古く王朝時代に始まるという。当時と同じく、現在もさんぴん茶は中国福建省及び台湾北部で生産・輸入されており、沖縄県内での生産はおこなわれていない。

清明（シーミー）茶も、茉莉花茶の一種である²⁹⁾。戦前の沖縄ではさんぴん茶よりもよく飲まれたともいわれるが、現在ではほとんど見かけない。さんぴん茶に比べると発酵の度合いが大きく、茉莉花の花弁とともに球状に揉み込まれた茶葉³⁰⁾が特徴的である。さんぴん茶より甘みがあり、後味がすっきりしているが、戦後は安価なさんぴん茶に押されたためか次第に飲まれなくなった。今回の調査では那覇市内で清明茶を扱う茶舗は一軒しか見つけられず、そこでも清明茶の需要は一部の愛好者を除いてごく少ないという。中国に茶園と工場を持ち、自家生産をおこなっている、那覇市の製茶業者から清明茶を仕入れているとのことであった。



【写真4：さんぴん茶の茶葉】



【写真5：球状に揉み込まれた清明茶の茶葉】

②緑茶類

1972年の本土復帰後、日本本土産の緑茶が沖縄に流入し、次第に受容が拡大された。その主な仕入れ先は京都や静岡・鹿児島などで、地理的な条件もあってとりわけ鹿児島からの移入が最も多い。各茶舗

28) 現在、一般に「ジャスミン茶」といえば、中国の北部でよく飲まれている、緑茶にジャスミンの香りをつけた茶をさす。さんぴん茶は半発酵茶（烏龍茶の類）にジャスミンの香りをつけたものであり、いわゆる「ジャスミン茶」とは茶葉が異なる。本節では以下、さんぴん茶・清明茶を含めた、半発酵茶にジャスミンの香りをつけた茶を「茉莉花茶」と表記する。

29) 松下智『日本名茶紀行』雄山閣出版、1991年8月、48頁には「沖縄で一般に飲まれているお茶は、上級茶として、福建省からの輸入茶で香片茶といわれているジャスミン茶と緑茶の清明茶がある」とあるが、今回の我々の調査では、松下氏が言われるように清明茶が緑茶であるとの情報は得られなかった。後述のように清明茶はさんぴん茶よりも発酵の度合いが大きい茶葉にジャスミンの香りをつけたものであり、不発酵茶である緑茶を使用したものとは考えられない。ただしこれは現在「清明茶」として販売されている茶の話であり、古くから飲まれていたという清明茶と同一であったかどうかは不明。今後さらなる調査が必要であろう。

30) 丸い茶葉は鉄観音茶や凍頂烏龍茶などの半発酵茶にも共通し、「団柔」と呼ばれる工程を経て茶葉が球状に揉み込まれる。

でも本土産の煎茶や番茶、抹茶などが販売されており、緑茶類が一定の地位を占めていることがわかる。

今回の調査では、あくまで沖縄における茶文化の主流はさんぴん茶であるとの印象を受けたが、他方、さんぴん茶は近年再び注目されて復権したものであるとの話も聞かれた。現在は、本土復帰ののち拡大の一途をたどった緑茶の流入と受容が落ちつき、従来のさんぴん茶を中心とする文化との共存がはかられつつある状況であるとも考えられよう。

なお、緑茶と同様に本土から移入された麦茶なども販売されているが、その需要は少ないようである。

③県内生産茶・健康茶

沖縄県内の茶の生産地としては、本島北部の国頭郡に属する国頭村奥・大宜味村・東村などがあげられる。生産されているのはおもに緑茶で、この地域の名称から「やんばる（山原）茶」と呼ばれている。一年に三度収穫でき、とりわけ露地栽培としては日本でもっとも早い3月中旬頃から摘み取りが始まる新茶は、「奥みどり」などの銘茶として本土への出荷もされる。また、物産センターやデパートなどでは観光客向けの土産物として、県内生産茶が販売されているのを見かけられた。

しかしながら、やんばる茶の生産量は少なく、安定した供給が難しいという理由から、本島南部には流通せず、那覇市内の茶舗ではまったくといっていいほど販売されていなかった。県内生産茶は県外への移出用・土産物用であるとの認識が一般的であり、現状では特に本島南部（二番茶以降は、本島中部まではある程度出荷もされるようである）の茶文化にはそれほど深い関わりを持っていないと思われる。

また近年、茶葉でなく沖縄の特産品を用いた健康茶として「うちん茶」「くみすくちん茶」「グァバ茶」「ゴーヤー茶」など様々な商品が販売されている。これらはいずれも古くから沖縄の一般家庭で自家製の飲料として広く飲まれていたものの商品化であるという。さんぴん茶のみならず、伝統的な沖縄の飲料文化が再評価され内外の注目を集めている現状がうかがえる。

b. 近現代の琉球＝沖縄茶文化史概略

今回の聞き取り調査では、沖縄における茶の消費・流通・生産の現況のみならず、これらの歴史的変遷についての情報も得ることができた。ここでは先行の諸研究を参照し、聞き取りの結果を加味して、現段階で考えるかぎりの近現代の琉球＝沖縄茶文化史の概略をまとめておきたい。なお、現況から見ても明らかなように、琉球＝沖縄における茶の消費と生産は、それぞれがある程度独立した物流を形成している（してきた）ため、以下では①消費・輸入と②生産・移出とに大別して考察する。

①消費・輸入

松浦章氏の論考「清代中琉貿易による中国茶葉の琉球流入³¹⁾」によれば、18-19世紀には、琉球国に大量の中国産の茶葉が流入していた。これは清朝への朝貢貿易の際、福州から帰帆する進貢船が茶葉を持

31) 松浦章「清代中琉貿易による中国茶葉の琉球流入」『清代中国琉球貿易史の研究』、榕樹書林、2003年10月、225-238頁。

ち帰ったものである³²⁾。福州から琉球に輸出された茶種はこの地域の特産品である烏龍茶に代表される半発酵茶であり、かつこれに強く花の香りをつけた茶として「香片」の名が1920年発行の『支那省別全誌第十四巻 福建省』の記事中にみえることも、松浦氏によって指摘されている³³⁾。

「香片茶」を含め、半発酵茶に花の香りをつけた茶葉が中国の福州から大量に輸入され、琉球＝沖縄社会で一般に消費されているといった王朝時代の状況は、現在の状況と比較してもさほど相違していない。先に述べたとおり、現在でも、さんぴん茶すなわち茉莉花茶は沖縄における茶の主流でありながら、県内生産はおこなわれず中国・台湾からの輸入によって必要量が供給されている。また、中国茶が琉球＝沖縄の社会に深く浸透し、日本茶が流入した後も福州産の茶が好んで輸入され飲まれ続けてきたことは、明治から昭和の初期にかけても同様であった³⁴⁾。多少の曲折はあったかもしれないが、王朝時代から現在に至るまで、琉球＝沖縄で消費される茶の供給は、茉莉花茶の輸入が主軸であったといえるだろう。

現在、さんぴん茶の仕入れ先としてあげられるのは中国の福建省と台湾北部である。じっさい、販売されているさんぴん茶の原産国表示にも中国のものと台湾のものがあり、具体的な数量の差などは不明であるが、現状ではさんぴん茶が中国・台湾双方から輸入されていることが確かめられる。その仕入れ先の変遷として、戦中までは台湾、戦後は中国からの輸入が多くなったという話も聞かれた。これはおそらく日本による台湾統治の影響を受けての変化であろうが、当時は福州から沖縄への搬出には台湾の基隆を経由する航路も確立されており³⁵⁾、福州産の茶葉が台湾経由で流入してきたものとも考えられる。他方、日本統治時代の台湾においても茶葉生産と輸出は重要な地位を占めており³⁶⁾、特に半発酵茶である烏龍茶と包種茶が海外へ輸出された。包種茶は烏龍茶よりも発酵度が低く、もとは中国の福建から製法が伝えられたものであるが、後には台湾特有の銘茶となった。現在沖縄で販売されているさんぴん茶の中には商品の名称として「包種茶」をあげるものもあり、台湾産包種茶との関連もうかがえる。

すこし乱暴にまとめると、さんぴん茶に代表される茉莉花茶³⁷⁾の琉球＝沖縄への流入は、琉球王国期の清朝への朝貢貿易を引き継いだ形で、明治期以後もほとんど途絶えることなく続いた。日本による台湾統治時期には、台湾からの茉莉花茶の輸入が増加したが、太平洋戦争の終結とともに再び中国からの輸入に転じ、現在の中国・台湾双方から輸入をおこなう状況に連なっている、ということができるだけだろう。

32) 松浦氏前掲論文、226-228頁。

33) 松浦氏前掲論文、230,234頁。

34) 松浦氏前掲論文、225-226、229-231頁。明治期から昭和初期にかけて、『大阪毎日新聞』鹿児島・沖縄版や『通商彙纂』の記事中で、たびたび沖縄における中国茶への嗜好性と本土産緑茶の需要の伸びのなさが話題となっていたことが指摘されている。

35) 松浦氏前掲論文、234頁。

36) 台湾における包種茶の生産と海外輸出については、河原林直人『近代アジアと台湾 台湾茶業の歴史的展開』、世界思想社、2003年10月、及び、松浦章「日本統治時代台湾における包種茶の海外販路」『東アジア海洋圏の史的研究（京都女子大学研究叢刊39）』、2003年9月、375-405頁、などの専論を参照。

37) 清明茶については現段階では調査不足のため具体的に論ずることはできないが、概ねさんぴん茶と同様に解してよいのではないだろうか。

終戦後、本土復帰を契機として、本土産の緑茶が多く移入され始める。沖縄に緑茶が移入されたのはこの時が初めてではなく、既に明治期から本土産緑茶が入っていたが、結局は定着せず従来のとおり中国産の茉莉花茶が嗜好されていた³⁸⁾。しかし、本土復帰後は本土産緑茶も次第に沖縄社会に浸透し、現在では一定の地位を占めているが、これも県内産の緑茶ではなく、あくまで本土からの移入品であるという状況はさんぴん茶と同様であることが指摘できる。

②生産・移出

元来、沖縄の気候・風土は茶の栽培にあまり適さない、とされている。こうした認識は琉球王朝時代から存在していたが、17世紀に薩州から茶の種子が導入されて以来、日本本土及び台湾からの茶の導入が幾度か試みられた。しかしその生産性はさほど高くなく、中国茶の輸入・消費が古くから盛んなこともあって、琉球＝沖縄における茶の自給率は終始低いまま推移している³⁹⁾。

明治期以後、沖縄茶生産の中心となった地域は、本島北部の国頭郡である。明治後期、農事試験場による茶の植樹試験がおこなわれたのも国頭郡であった⁴⁰⁾。現在も県内茶の主要生産地は国頭郡の国頭村奥・大宜味村・東村・金武町、名護市などであり、特に奥の茶栽培は古い歴史を持っているとの話が聞かれた。また、終戦後にも本土から茶樹栽培の指導員が本島北部地域に派遣されていたとの話もあり、県内茶生産の努力は近現代を通じて継続的におこなわれてきたようである。

先に述べたように、現在、県内生産茶は「やんばる茶」と呼ばれる緑茶が中心であり、特に茶摘みの時期が早いことで知られる新茶は本土に移出されている。あるいは観光客向けの土産物として県外に沖縄茶をアピールしているが、他方、その生産・流通量の少なさから沖縄県内にはあまり流通しておらず、特に本島南部では消費の対象外であるといえるだろう。ただ、このように県内生産茶が本土に移出されたり土産物として販売され始めたのは20年程前からであり、今後、沖縄茶の人气が高まれば生産量、及び県内での流通・消費が増加する可能性もあるだろう⁴¹⁾。

c. 課題と展望

以上、今回の調査の結果を中心に、沖縄における茶の消費・流通・生産の現状把握と近現代の琉球＝沖縄茶文化史の概略をみてきた。最後に、今後の調査課題と展望について述べておきたい。

今回は、那覇市周辺の小売の茶舗を対象として聞き取り調査を実施した。そのため、那覇周辺における茶葉消費・流通の実態に関してはある程度明らかになったと考えるが、本島中部以北についてはまだ調査の余地が多く残されている。また、卸売業者にも聞き取りを実施し、茉莉花茶輸入の現状について

38) 前掲注34参照。

39) 沖縄における茶樹植樹の概況については、松下智『日本名茶紀行』、49-50頁、及び、武田善行・田中淳一・中原正實・玻名城晋「沖縄県の台湾導入実生茶樹群の収集」『植物資源探索導入調査報告書』第19巻、2003年3月、47-51頁を参照。

40) 松浦章「清代中琉貿易による中国茶葉の琉球流入」、229-230頁。

41) ただし、現状では沖縄の茶園の面積は減少傾向にあるようで、1975年に109haあった茶園が2002年には51haに半減しているという。武田・田中・中原・玻名城氏前掲論文、48頁

より詳細に把握する必要があるだろう。さらに県内の茶園を訪問し、県内茶の生産実態についての調査、清明茶についての追加調査も必要である。琉球＝沖縄の茶文化史をめぐっては今回参照した以外にも数多くの研究があり、統計資料などとも併せてより具体的な琉球＝沖縄の茶文化像の把握につとめたい。

近現代の琉球＝沖縄社会における茶をめぐる文化は、消費・流通と生産という二つの側面から考えることが必要である。消費という面からみれば、王朝時代から近現代を通じて中国・台湾からの茉莉花茶の輸入、現代ではそれに加えて本土からの緑茶の輸入によって沖縄における茶の消費量のほとんどが供給されてきた。生産という面からみれば、自然条件によって沖縄における茶の生産量はさほど多くなく、県内の消費・流通ルートにはほぼ乗らないが、しかし茶の生産自体は消滅することなく、特に近年は移出用・土産物用として沖縄の物産を内外にアピールするという重要な役割を果たしている。

このように消費と生産が互いにほぼ独立した状態にあるという、琉球＝沖縄の茶文化のあり方は、非常に特殊な形態といえるだろう。この形態を長期に渡って保持し続けるには、琉球＝沖縄社会における茶の需要を満たすだけの輸入量と輸入元及び流通路が常に確保されていることが大前提となる。王朝時代から現代にいたるまで、周囲の情勢の変化に応じて、中国・台湾・日本の諸地域から茶を輸入することが可能であったからこそ、輸入に頼る琉球＝沖縄の茶文化が大きな打撃を被ることなく存続・発展し得たのである。それは琉球＝沖縄が中国・日本双方の「周縁」に位置するという地理的な条件が整ってはじめて成立する。言い換えれば、琉球＝沖縄が地理的な「周縁」であったが故に、独特の茶文化が形成されたのだとみることもできる。

地理的な要因により自給はおこなえないが、地理的な要因により輸入が安定しておこなわれる。琉球＝沖縄の茶文化の展開とその形態は、地理的「周縁」における文化のあり方を考えるうえで、ひとつの指標となるのではないだろうか。

四 沖縄の茶文化についての参考文献リスト

本調査はあくまでも現地調査に主眼を置いて遂行されたものであるが、調査遂行の過程で収集・参照した参考文献は相当数に及ぶ。もちろん沖縄の茶文化に関する文献リストというにはあまりに不十分なものではあるが、現段階でひとまずこのような形で提示しておくことは今後の研究に資するものであると考える。ひとまず以下に提示し、その欠については諸氏の御教示を仰ぐものである。

あけしの会（編）『琉球ブクブク茶道』編者刊、1992年

安次富順子『ブクブク茶』ニライ社、1992年

安次富順子「ブクブク茶とその起源に関する一考察」『齋田茶文化振興財団紀要』第1集、1996年

安次富順子『絵本 おきなわブクブク茶物語』沖縄伝統ブクブク茶保存会10周年記念事業委員会、2003年

新垣 力「遺跡出土の「茶道具」からみた茶道の展開」今帰仁村教育委員会（編）『グスク文化を考える——世界遺産国際シンポジウム〈東アジアの城郭遺跡を比較して〉の記録——』新人物往来

- 社, 2004年
- 新垣 力「首里城出土の茶道具にみる琉球の喫茶」『淡交』No.728, 2005年
- 新垣 力「沖縄における茶の湯の普及とその影響——14世紀～17世紀頃の考古資料からの検討——」『南島考古』第26号, 2007年
- 伊波普猷「ブクブク——琉球における一種の茶道——」『伊波普猷全集』第10巻, 平凡社, 1976年（初出は1933年）
- 上江洲均「久米島上江洲親雲上の「家記」」『沖縄県立博物館紀要』第7号, 1981年
- 漆間元三（編著）『民俗資料選集12 振茶の習俗』財団法人国土地理協会, 1982年
- 漆間元三『続 振茶の習俗』岩田書院, 2001年
- 太田直行「出雲のぼてぼて茶」『島根民芸録 出雲新風土記』冬夏社, 1987年（初出は1932年）
- 沖縄県立埋蔵文化財センター（編）『御茶屋御殿跡——遺跡確認調査報告書——』沖縄県立埋蔵文化財センター調査報告書 第17集, 編者刊, 2003年
- 河原林直人『近代アジアと台湾 台湾茶業の歴史的展開』世界思想社, 2003年
- 義 憲和「お茶の文化と徳之島」『齋田茶文化振興財団紀要』第1集, 1996年
- 尚 弘子（監修）『沖縄ぬちぐすい事典』創英社・三省堂書店, 2002年
- 喜舎場一隆「琉球における茶道」『九州文化史研究所紀要』第35号, 1990年
- 高津 孝「琉球の歴史と茶の湯」『淡交』No.728, 2005年
- 武田善行・田中淳一・中原正實・玻名城晋「沖縄県の台湾導入実生茶樹群の収集」『植物資源探索 導入調査報告書』第19巻, 2003年
- 田島清郷『琉球料理』月刊沖縄社, 1966年
- 田中千恵子「沖縄の茶——ブクブクへの誘い」『月刊カルチュア』第1巻第3号, 1988年
- 中村羊一郎『番茶と日本人』吉川弘文館, 1998年
- 東恩納寛惇「ブクブク茶考」『東恩納寛惇全集』第5巻, 第一書房, 1978年（初出は1939年）
- 平敷令治「琉球国の茶人と御茶道（一）～（四）」『孤峰——江戸千家の茶道』第23巻第3～6号, 2001年
- ヘンネマン, H. S.「琉球王朝の茶の湯」『茶道雑誌』第63巻第2号, 1999年
- ヘンネマン, H. S.「琉球王朝の茶の湯——受容史における喜安の実像と利休流伝来の一考察——」
沖縄県立芸術大学大学院芸術文化科学研究科（編）『沖縄から芸術を考える』榕樹書林, 1998年
- 真栄田義見「琉球茶道史」『淡交』No.469, 1985年
- 真栄田義見「琉球茶道史」『石敢當』沖縄エッセイストクラブ, 1988年
- 真栄平房昭「琉球の進貢貿易論をめぐる一視点——貿易品の需要と消費の接点を探る——」『沖縄文化研究』25, 1999年
- 真栄平房昭「海を越えた茶と琉球漆器」『淡交』No.728, 2005年
- 真栄平房昭「中国茶と日本茶」『琉球を中心とした東アジアにおける物流構造』（2005（平成17）年度～2007（平成19）年度科学研究費補助金（基盤研究（C））研究成果報告書）, 2008年
- 松浦 章「清代中琉貿易による中国茶葉の琉球流入」『清代中国琉球貿易史の研究』, 榕樹書林,

2003年

松浦 章「日本統治時代台湾における包種茶の海外販路」『東アジア海洋域圏の史的研究（京都女子大学研究叢刊39）』, 2003年

松下 智『日本名茶紀行』雄山閣出版, 1991年

宮城昌保「沖縄への茶の道——浙江省・福建省を辿る——」『沖縄民俗研究』第13号, 1993年

山内盛熹（遺稿）・伊波普猷（補注）「南島八重垣——明治初年の琉球語彙——」『方言』4-10, 1934年

五 謝辞

今回の沖縄茶文化調査の実施及び本報告書を作成するにあたり、多くの方々に様々なご教示・ご協力をいただきました。ここに記して心より感謝の意を表します。

（五十音順・順不同）

安次富順子氏（沖縄調理師専門学校・副校長）

NPO法人「琉球の茶道ぶくぶく茶あけしの会」の皆様

倉成多郎氏（那覇市立壺屋焼物博物館・主任学芸員）

花城精宜氏（茶葉販売店「花城茶舗」／那覇市樋川）

牧志公設市場の皆様（那覇市樋川）

松本晴文氏（茶葉販売店「茶仙」／那覇市牧志）

田中千恵子氏（NPO法人「琉球の茶道ぶくぶく茶あけしの会」・会長）

輝広志氏（那覇市歴史博物館）

「徳田茶舗」様（茶葉販売店／那覇市樋川）

農連市場の皆様（那覇市樋川）

真喜志三千子氏（喫茶店「てんtoてん」／那覇市識名）

道の駅「許田やんばる物産センター」の皆様（名護市許田）

宮城弘樹氏（今帰仁村教育委員会）

