

区分・種別	国指定重要無形民俗文化財		
名称	いしづちくろちゃ せいぞうぎじゅつ 石鎚黒茶の製造技術		
所在地	西条市		
所有者	石鎚黒茶製造技術保存会	管理団体	
指定年月日	令和5年3月22日		

解 説

茶葉を発酵させることで、「黒茶」と呼ばれる酸味をもった独特の風味の茶を製造する技術である。四国山地は、現在も発酵茶の製造技術を伝承している数少ない地域であり、石鎚黒茶は、徳島県の阿波晩茶などとともに希少な伝承例となっている。その製造は、カビ付けと漬け込みと呼ばれる二段階の発酵を経て行われることに特色がある。また、製造の一連の工程には、手間をかけた伝統的な製法が維持されており、我が国の発酵茶の伝承や製茶技術の変遷を理解する上で重要である。愛媛県西条市小松町の石鎚地区で行われてきたもので、現在は、石鎚黒茶製造技術保存会によってその技術が継承されている。



茶葉を蒸す



茶葉の天日干し