

区分・種別	記録作成等の措置を講ずべき無形の民俗文化財
名称	しこくさんち はっこうちゃ せいぞうぎじゅつ 四国山地の発酵茶の製造技術
所在地	四国地方
指定年月日	平成30年3月8日
解説	<p>四国山地の発酵茶の製造技術は、刈り取った茶葉を微生物により発酵させることで、酸味をもった独特の風味の茶を製造するもので、石鎚黒茶（愛媛県西条市）、阿波晩茶（徳島県）、碁石茶（高知県）がある。</p> <p>類似の技術は、かつて四国地方や中国地方の山間部に広くみられたともいわれるが、現在は四国山地の一部地域に伝承されるのみとなっている。阿波晩茶のように一段発酵させるものと、石鎚黒茶や碁石茶のように二段発酵させるものがあるが、どちらも微生物により発酵させる地域的特色の豊かな製茶技術である。</p> <p>また、茶の原産地に近いタイやミャンマーの山間部にも類似の製造技術がみられることから、古くからの製茶技術を伝えているとも考えられ、我が国の茶をめぐる食文化を考えるうえで注目される。</p> <p>石鎚黒茶は、夏場に刈り取った茶葉を、蒸してから一度発酵させた後に、茶葉を手もみし、桶に数週間漬け込んでさらに発酵させ、最後に乾燥させる二段発酵により製造を行う。</p>



一次発酵



干し作業