



秘伝の製法が2段階発酵で醸す「ずっぱいお茶」

土佐の山奥で育まれる まぼろしのお茶、碁石茶



大豊町碁石茶協同組合 代表理事 小笠原功治氏

高知県の東北端、四国のまんなかに当たる奥深い山間にある大豊町の町役場を訪ねると、挨拶がわりにそのお茶は運ばれてきた。湯気の向こうに澄んだ茶褐色の色どり。ひと口含むとすぐに未経験の風味が口に広がる。ほどよくすっぱいのだ。これぞ、「まぼろしのお茶」と評される大豊の碁石茶の、最大の特徴である。

酸味の正体は乳酸。お茶に乳酸というなんとも不思議な組み合わせは、「後発酵」といわれる独特な製法により生まれる。まず、原料は山茶とヤブキタを混合して使う。山茶はもともと山々に自生し

ていた野性味あふれる自然の恵み。それを急峻な山肌にしつらえた茶畑で丹念に育てあげ、6月中旬から7月中旬のあいだに、ちょうど肉厚に成長した絶頂期を狙って、枝もろともばっさり刈りとる。そして、枝つき茶葉はそのまま大型の桶につめて蒸し、枝をとり払ったのちに、今度はむしろを敷いた土間に50〜70cmの高さに積みあげ、数日間放っておく。すると土間に住みつくカビが働き、茶葉が発酵するのだ。

その後、茶葉をふたたび桶につめこみ、蓋に重石をのせて漬け物と同じ要領で数週間漬けこむ。この第2弾の発酵により、乳酸の量が増加するのである。漬けこみが終わればあとは茶葉をおよそ3cm角に包丁で切断。最後に真夏の最も暑い日を選んで天日干しにする。完全に乾燥させ、保存性を高めるのだ。昔は茶葉を丸めてから



急傾斜の山肌を覆いつくすように広がる山茶の茶畑。年に1度だけ、初夏に硬くて丈夫な茶葉を枝ごと刈りとり原料に。

大豊の碁石茶



名称の由来／仕上げの段階で天日干しする様子が遠くから碁石をならべているようにみえたことから。

製法の特徴／カビつけ、漬けこみの2段階による後発酵。

原材料の特徴／山茶2種（ネツキエン、ツバキエン）とヤブキタを採用。大豊町で栽培されたものか碁石茶農家が契約栽培したもの。碁石茶特有の四角い形状を保つため、硬くて丈夫な茶葉を使用。

品質と安全性／天日干しにより完全に乾燥させることで、保存性を高める。農薬不使用。製造工程で用いるカビは検査により無毒と確認済み。

業界とりまとめ団体／大豊町碁石茶協同組合（高知県長岡郡大豊町黒石343-1）

程はとくに気を遣いよるね。ようはうまく発酵させて酸味を出し、絶対に雨に濡らさるように天気には注意しながら手早く完全に乾かす。そうせにゃ、味も香りも出ませんので」と、大豊町碁石茶協同組合の小笠原功治代表理事はいう。

消えなかった伝統茶の灯 唯一の伝承者が未来を拓く

碁石茶のルーツは、中国・雲南省の酸茶といわれる。酸茶はカビつけした茶葉を竹筒に入れて土中に埋め発酵させる珍茶。年代は定かではないが、製法とともに嶺南地方（いまの大豊町を含む一帯）に伝来し、主要産物として根づいた。江戸後期の土佐藩の地誌『南路志』にも「本川郷碁石茶上品也」



黒光りする大豊の碁石茶が完成。「碁石茶」は登録商標です。（登録第5557129号）

の記述がみられ、古くからの産品であることをうかがわせる。その後、明治の世になっても碁石茶は地域の顔でありつづけた。

だが、時代が変遷し、昭和の後半には大豊町の過疎、高齢化が進み、生産者数が減少。昭和50年代にはわずか1戸となる。風前の灯である。その全国唯一の伝承者として踏んばっていたのが、小笠原さんの祖父、正春さんだった。小笠原家は先祖代々碁石茶づくりを継承してきた家柄。5代目正春さん、6代目富富さん、7代目功治さんと継がれてきた伝統茶は、本当の意味で「まぼろし」とならないように、まさに土俵で残ったのだ。

そして風は突如として吹く。近年の健康ブームという追い風であ

る。マスコミでも話題となり、一躍人気の健康飲料となる。それにともない、生産者も徐々に増えはじめる。小笠原さんも新たにわかる仲間にも惜しげもなく、長年にわたり土間に住みついてきた「秘伝のカビ」を分け与え、後押しした。その甲斐もあり、いまや4戸の農家、1法人からなる碁石茶協同組合を構えるまでになった。

祖父、そして父の遺志を継ぎ、先頭に立って碁石茶づくりに励む小笠原さん。「私たちは祖父から父へ、そして私へと伝えられた製法を崩さず伝統を守り、後世に遺すべくやっつけていくだけです。」と語る。消えかかった灯は、ふたたび煌々と輝きはじめ、明日の方向を明るく照らしているようにみえた。

商品情報

大豊町碁石茶協同組合が販売している碁石茶の商品（箱入り50g、アルミ袋入り20g、100g スッキリドリンク碁石茶 195g、碁石茶ティーバッグ（1.5g×6袋入り））。

関連団体

大豊町碁石茶協同組合
高知県長岡郡大豊町黒石 343-1
☎0887-73-1818
大豊ゆとりファーム
高知県長岡郡大豊町黒石 343-1
☎0887-73-1415

