

# 書評と紹介

栗倉大輔著

## 『日本茶の近代史』

——幕末開港から明治後期まで』

評者：落合 功

栗倉大輔氏が『日本茶の近代史』を蒼天社出版から刊行した。本書は、同氏が中央大学経済学研究科より博士（経済学）を授与された博士学位請求論文をもとに作成したものである。一般に幕末開港期において、茶は生糸に次ぐ貿易品であり、近代を通じて重要貿易品の一つであることは知られるが、この点、さらなる議論は展開されていない。近世以来、茶は全国で生産されていたが、それらの製品はすぐに海外へ輸出することはできなかった。実は、茶（主として緑茶）を海外輸出するためには、再製加工を経る必要があったのである。この点、本書は製茶工程における茶再製に着目して分析することで、従来と異なる製茶業史像を明らかにすることを目指している。まずは、本書の内容を紹介しよう。

全体の章構成は以下の通りである。

序章 課題と方法

第一章 明治期の製茶業における荒茶生産

第二章 明治期日本の茶再製

第三章 横浜・神戸の「再製茶女工」

第四章 海運の整備と製茶業

第五章 鉄道網の整備と製茶業

第六章 清水港の緑茶輸出港化と静岡県における再製事業

終章 総括と展望

全体を俯瞰すると、序章で課題を明示し、第一章で国内製茶業を展望すると共に、茶の種別や生産地を概観し、その上で、第二章で再製茶の実態、第三章で、再製茶工場で働く「女工」、第四章から第六章で静岡の製茶業から流通の問題を絡めて議論している。そして、終章の冒頭で示した課題点などへの著者なりの結論を示している。全体を通観した時、議論が整理された、まとまった成果といえるだろう。

個々の内容について簡単なコメントを交えながら紹介したい。

序章では、近代における茶業史を考える上で重要な輸出貿易品である点に着目し、茶を輸出するために必要な再製加工について取り上げる必要性を説いている。また、各章の構成を紹介すると共に研究史的な位置づけを明示している。とてもわかりやすい議論なのだが、残念ながらは在来産業の議論も茶業史研究の議論もそれぞれ中村隆英、寺本益英の成果だけを紹介するにとどまっている点である。特に在来産業史研究の背景には国内市場をめぐる議論など重要な提起が含まれていると思うので、テクニカルな在来産業の表記の違いだけではない言及があっても良いだろう。

第一章は、近代の製茶業を統計データを用いて全国的に概観し、さらに茶について煎茶、番茶、日乾釜煎黒口、碾茶、玉露、紅茶、烏龍茶、磚茶などを種別に紹介すると共に生産地を

紹介している。その中で茶の主要産地を特定している。個々の産地が形成される要因については言及が期待されるが、これは、恐らく今後の課題となるのだろう。

第二章は、日本において行われた茶再製について、中国から日本への技術導入について再製技術を紹介しつつ、これらは欧米人外商や清国人技術者によってもたらされたことを明らかにしている。また多種目ある茶の中で、緑茶が大きな比重を占め、横浜、神戸から輸出されたことを明らかにしている。

第三章では、再製茶労働において大きなウエートを占める女工の実態を明らかにした。まず、居留地に所在する再製茶工場＝茶場では、「外人経営者」(外商)→「勘平太」(買弁)→「親分」(現場監督)→男性人夫・「再製茶女工」という秩序が形成されていることを明らかにし、さらに常雇いは限られた人たちでありほとんどが日雇いであったことを紹介している。現場監督であり、常雇いであった清国人が、再製茶女工と比べ地位としても高く、また女工に対し「虐待が行われた」ことを紹介している。虐待の内容については、本書で明らかにされていないが、こうした実態を著者は「居留地産業という特殊企業性」が反映されていたと評価する。また、興味深い点として、本書では再製茶女工の悲惨な状況や劣悪な労働環境を明らかにする一方、再製茶女工の子供たちに対し、婦人宣教師によって保育・託児所が横浜・神戸に設立されていること、待遇が悪い茶場へは、高い賃金が払われるとしても女性たちは行かなかったことなど、興味深い事例も紹介している。

第四章では、その海外輸出に対する産地の動向という視点から静岡県の茶業史に注目している。とりわけ、汽船が利用されることで海運会社が設立したことを踏まえつつ、近世以来存在する清水廻船問屋を例に紹介している。また清

水港の整備、茶移出港である焼津港と清水港の二つの港の違いなどを明らかにしている。

第五章では、静岡茶の物流において海運と競合する鉄道輸送の問題を、東海道線および静岡鉄道の二つの鉄道を通じて検討している。茶移出については、東海道線開通後、汽船から鉄道輸送へと変化したことを明らかにすると共に、静岡県下に再製茶工場が設立されるに従い、全国から輸出向けの茶が送られてくることを紹介している。

第六章では、清水港の開港場に向けた請願運動の展開を紹介し、1897年に開港外貿易港の指定、99年に新たに開港場として指定されたことを紹介している。また、併せて静岡県下に再製事業が広範に展開していることを明らかにした。特にこの時期の再製工場に設置された再製機械が普及することで、コスト削減への貢献や、女工から男性労働(男工)へと転換したことなどを紹介している。

以上が本書の概要である。各章ごとの論点は明確であり、しかも小括が付されておりわかりやすい。著者が一番主張されている再製事業が茶の海外輸出に大きな影響を与えていることは明快である。また、開港当初は再製事業(再製工場)が居留地に所在し、欧米の外商や清国の技術者によってイニシアティブがとられていたのが、次第に茶の産地である静岡において再製事業が展開されるようになっていく。また同じように横浜へ移出されていた茶が清水港から輸出されるようになる過程は明快で、近代における産地形成を考える上で重要であり説得力がある。

その意味では、本書執筆における著者の意図は十分達成できたといえるだろう。他にも、女工の実態を明らかにする中で、「劣悪」といわれながらも、欧米の概念の「託児所」が設置されている様子など、「居留地産業の特殊企業性」

を考える上で、興味深い事例も紹介されている。

かかる点を踏まえつつ、二つほど疑問点（課題点）を提示したい。

一つは、本書を通じて、茶の再製事業の重要性は十分理解できるものの、この再製茶に注目することは「重要である」という以上の評価が十分でないように思われた。たとえば、国内で生産された茶が居留地にある再製工場を経る必要があるということ、国内での茶業の経営的な利益はどうだったのかという点である。つまり日本からの茶の輸出額が多額であったとして、その利益の多くはどこが得たのかということである。それは、再製工場なのか、製茶業者なのか、あるいは物流業者なのか。この点は、その後の静岡への再製茶工場設置にも関係することである。同様に、海外輸出が緑茶が主流であるとすれば、近世から近代にかけての茶業の中での品種の変化、たとえば玉露のような高級茶から、緑茶へ転換した産地があるのかなど、産地の中での変化、産地間での品種の棲み分けがあったのか、なども知りたいところである。

もう一つは、第四章から第六章までの物流や商流を論じるときに使われている史料のほとんどが「府県統計書」であるという点である。茶業史という点で考えると、かかる研究成果も画期的なのかもしれないが、一書としてまとめるのであれば、もう少し県下の具体的な史料に掘り下げる必要もあるだろう。この点も、前述と同じで、製茶農家と港の間屋との関係など解明すべき点はあるだろう。また、再製事業の関連業務の存在は示されているものの、それらがどのような関係を持っていたのか、あるいはどのように生成し、企業設立に至るかなど、いわば数字が示す背景の問題をもう少し静岡県の実態に即して検討し、明らかにする必要があるように思われた。かかる点を言及しないと、恐らく

現在に至るまで産地として重要な地位を有する静岡茶の形成要因を展望できないのではなからうか。

また、清水港が貿易港として開港場の認可が下り、再製茶工場が設立されたことで海外輸出がなされたという理解は安易で、海外への販路（販売先）が確立されない以上、清水港からの茶輸出は実現しないはずである。この点、誰がどのような対応をしたのか、今後、こうした点の言及にも期待したい。

近代の茶業史を考える上で海外輸出の視点は、とても重要な意味があることは確かである。しかし、日本人にとって茶は前近代から欠くことのできない飲料水の一つである。その意味で『日本茶の近代史』を標榜し、「新たな製茶業史像を目指す」のであれば、茶産地の動向や近代以降の消費者の嗜好の変化など、国内市場の動向にも目を向け言及していく必要があるだろう。

以上、粟倉大輔氏の著作について簡単に紹介し、コメントしてきた。茶業史については、あまり研究成果が無い現状の中、本書は大きな礎になる成果であることは間違い無い。本書評で示しきれない、細かな点でも様々な議論が期待できる。今後の粟倉氏の成果に期待したい。そしてまた、是非、多くの皆さんに読んで欲しい成果である。

（粟倉大輔著『日本茶の近代史——幕末開港から明治後期まで』蒼天社出版、2017年7月、xi + 322頁、定価5,800円 + 税）

（おちあい・こう 青山学院大学経済学部教授）