



저작자표시-동일조건변경허락 2.0 대한민국

이용자는 아래의 조건을 따르는 경우에 한하여 자유롭게

- 이 저작물을 복제, 배포, 전송, 전시, 공연 및 방송할 수 있습니다.
- 이차적 저작물을 작성할 수 있습니다.
- 이 저작물을 영리 목적으로 이용할 수 있습니다.

다음과 같은 조건을 따라야 합니다:



저작자표시. 귀하는 원저작자를 표시하여야 합니다.



동일조건변경허락. 귀하가 이 저작물을 개작, 변형 또는 가공했을 경우에는, 이 저작물과 동일한 이용허락조건하에서만 배포할 수 있습니다.

- 귀하는, 이 저작물의 재이용이나 배포의 경우, 이 저작물에 적용된 이용허락조건을 명확하게 나타내어야 합니다.
- 저작권자로부터 별도의 허가를 받으면 이러한 조건들은 적용되지 않습니다.

저작권법에 따른 이용자의 권리는 위의 내용에 의하여 영향을 받지 않습니다.

이것은 [이용허락규약\(Legal Code\)](#)을 이해하기 쉽게 요약한 것입니다.

[Disclaimer](#)

韓 英 淑 教授指導
博士學位 請求論文

日帝強占期における韓國茶文化考察

2014

誠信女子大學校 大學院

食品營養學科

長田 幸子

日帝強占期における韓國茶文化考察

韓 英 淑 教授指導

이 論文을 博士學位論文으로 提出함

2013年 11月

誠信女子大學校 大學院

食品榮養學科

長田 幸子

認 准 書

長田 幸子 의 博士學位 論文으로 認准함.

審査委員 ____金_明_愛____ 印

審査委員 ____韓_英_淑____ 印

審査委員 ____森_田_明_雄____ 印

審査委員 ____中_村_順_行____ 印

審査委員 ____安_平_鎬____ 印

誠信女子大學校 大學院

論 文 概 要

오랜 역사를 지닌 차 문화, 한국의 차 문화는 필자가 태어나고 자란 일본과는 다른 형태의 길을 걸어왔다. 가까운 중국의 영향을 많이 받으면서도 독자적인 문화와 풍습을 형성해온 한국만이 가지고 있는 차 문화의 가치는 헤아릴 수 없다.

한국인과 차는 생산지를 중심으로 매우 밀접한 존재였다. 차산지 주변 사람들에게는 생계수단이 되었고, 상비약으로 활용되었다. 때로 멀리 떨어진 도시까지 운반되어 상류 계급사람들이 즐겨 마셨다. 그러나 근대사회로 접어들면서 그 풍습이 단번에 소멸하는 외적요인을 받게 되는데, 바로 1910년~1945년의 36년에 걸쳐 진행된 일본의 침략이었다. 이로 인해 일본은 한국에 깊은 상처를 남겼다.

최근 수많은 연구자가 일제 강점기에 관한 기록을 남기고 있으며, 일본인의 한반도 대규모유입 이외에 일본인의 정책으로 인해 돌연 바뀌어져버린 한국의 모습에서 그 당시 거대한 영향력을 알 수 있다. 이는 당시 한국 차 문화에도 막대한 영향을 미쳤다. 한국 사람들은 일제 강점기를 보내면서 이전과는 전혀 다른 형태로 차를 접하게 되고, 오랜 역사를 두고 발전한 한국의 독자적인 차 문화는 쇠퇴하게 이르렀다.

1945년에 일본으로부터 해방을 맞이하고 69년. 이렇게 잊혀져버린 당시 차 문화는 기억을 되살리기엔 너무 오랜 시간이 경과했다.

현재 한국에는 일제 강점기를 겪어온 이들의 고령화로 인해 그 당시 일어난 수많은 사건이 사라져가고 있기에, 필자는 이 시기에 일제 강점기의 차 문화를 정리하는 것은 무엇보다 시급하다고 생각한다. 지금이 일제 강점기가 한국의 차 문화에 어떤 형태로 어떠한 영향을 미쳤는지를 정확히 파악할

수 있는 마지막 기회라고 강조하고 싶다.

필자가 이 시대에 주목하게 된 계기는 일제 강점기 이에이리 카즈오(家入一雄)가 전라남도의 차산지를 답사 조사한, 한국인이 일상생활 속에서 차와 접하는 모습을 선명하게 기록한 서적인 <조선의 차와 선(朝鮮の茶と禪)>과의 만남으로 시작된다. 객관적인 시각으로 한국인들을 취재한 내용은 당시의 상황을 정확하게 파악하는 데 충분했다. 오늘처럼 교통편이 좋지 않았던 당시, 상상을 초월하는 험난한 산지를 이동하면서 차산지를 기록에 남긴 것에 깊은 경의를 표한다. <조선의 차와 선(朝鮮の茶と禪)>은 일본어원본은 물론 한국에서도 차 연구자에 의해 번역본이 출판되는 등, 일제 강점기의 차 문화를 알 수 있는 유일한 자료로 차 연구자의 필수 문헌이다. 필자가 일제 강점기의 차 문화에 관심을 갖게 된 것도 이러한 선인의 연구와 노력이 있었기 때문이다.

이 시기는 차 문화 연구를 시작하면서 무엇보다 관련 자료가 매우 적어서 연구 대상으로서는 접근하기 어려운 시대였다. 어떻게 보면 일제 강점기는 한국의 차 문화사에서 공백의 36년간이기도 하다. 그러나 필자는 이 36년간에 초점을 맞추어 당시의 차 문화의 흐름을 파악하고 잃어버린 한국의 문화를 조금이라도 기록에 남기고 싶다는 희망으로 연구하기로 했다. 또한, 본고 집필에 사용하는 용어의 선택이 매우 어려웠지만, 본 연구의 목적은 일제 강점기 한국의 차 문화를 파악하는 것이며, 여기에 일체의 정치적 의미나 개인적 감정을 포함하지 않은 것을 미리 말해두고자 한다.

본고에서는 일제 강점기(1910-1945) 한국의 차 문화를 크게 두 부분으로 구분하여 이야기를 전개하고자 한다. 첫 번째는 수도권 경성을 중심으로 한 한국의 차 문화이다. 당시의 차 유통 및 소비에 중점을 두어 도시의 차 문화의 실태를 파악한다. 또 이 시대에 유입된 다방이나 일본식 다도에 대

해서도 언급하며, 한국 부유층으로 확산해 나간 새로운 차 음용 풍습 실태를 파악해 단기간에 다양한 차가 혼재된 배경을 정리한다. 다른 하나는 차산지 주변의 한국의 차 문화이다. 일반 서민들의 차 음용에 관련하여 <조선의 차와 선(朝鮮の茶と禪)>이외에 유용한 문헌이 존재하지 않기 때문에 필자가 답사를 통해 수집한 제다 및 음용에 관한 데이터를 바탕으로 기존 문헌과 연구자의 답사결과를 토대로 이야기를 전개한다.

이 두 가지를 가지고 일제 강점기에 주한 일본인이 한국의 차 문화에 직접적으로 미친 영향을 고찰해, 한국의 차 문화 쇠퇴의 요인이 되는 요소를 검증하고자 한다.

본고의 내용을 정리 요약하면 다음과 같다.

① 경성에서 유통된 차는 국산차 외에 일본차, 중국차, 외국에서 수입된 홍차 등이 있었다. 한국으로 이주하는 일본인이 증가하면서 일본에서 수입된 일본차의 유통량도 증가하였다. 1939년 11월 경성에서는 일본차의 유통을 정리하는 <경성다상조합>(京城茶商組合)이 창설되었다. 한국 내에서의 일본차 시장이 확대되면서 한국인 다상에 의한 차 유통도 확인할 수 있었다. 이는 한국 차의 대중화 및 국산 차의 유통에서 커다란 역할을 했다.

② 경성의 차음용 실태를 조사하기 위해 당시 경성에 거주하던 일본인을 대상으로 인터뷰한 결과, 당시 경성에 거주하던 일본인은 일상적으로 차를 음용해왔고, 주로 부유층 간의 일본인과 한국인과의 접촉이 있었던 것을 알 수 있었다. 이는 한국인에게 일본식 문화 전파의 계기로, 한국인이 일본식의 차 문화를 접하였다고 생각된다. 그러나 이는 극히 일부 한국 부유층에 국한된 것으로 대다수의 한국인들에게 차를 접하는 것 자체가 매우 어려운 시대였기에, 한국의 차 문화로 비중을 두기는 힘들다고 생각한다.

③ 일제 강점기에 경성 등 도시 지역에 차 마시는 공간으로 다방이 들어오기 시작했다. 당시 다방은 주로 프랑스식의 카페를 일본에서 모방한 것으로 전해지며 일본을 통해 거의 같은 형태로 한국에 들어왔다. 1930년경 한국에는 다방이 급증하였고 일본의 다방에서는 볼 수 없는 문화인이 직접 운영하는 형식이 두드러지게 나타났다. 이는 한국의 다방 문화만이 가지고 있는 큰 특징이다. 또 이 시기에 홍차가 유입되어 많은 다방의 기본 메뉴가 되었고 한국 부유층의 홍차에 대한 관심이 높아진 시대라고 평가할 수 있다.

④ 일제 강점기에는 주한 일본인에 의해 일본 다도가 유입되었다. 일본 다도의 지도자들은 여학교의 교육 과정 또는 방과 후 여학생들에게 일본다도를 가르치고, 경성 등 도시에서 다도 교실을 운영하는 경우가 많았다. 그러나 여학생들을 위해 한국 내 교육 기관에서 행하던 일본 다도는 어디까지나 일본 국내의 교육 방식의 연장이며, 취미생활의 일부인이었을 뿐이라고 생각한다. 또한 조선총독부 관저에서는 일본다도의 차회도 열렸고, 요인 접대 시에도 일본다도가 행해졌다. 이 때 한국인 양반가 부인도 자리를 함께 한 것으로 밝혀졌고, 이것은 한국인 부유층이 일본 다도를 접할 시발점이 되었다. 그러나 일제 강점기에 행하던 일본다도는 현재의 한국의 차문화과 아무 관련성이 없다고 생각한다. 독립 이후 한국전쟁으로 인해 국가 정세가 불안정한 시기가 있었고, 일제 강점기를 겪은 국민이 가진 반일 감정 및 친일파 배격 등의 영향으로 일본 다도가 한국에서 정착되는 것이 불가능했기 때문이다.

⑤ 전라남도 주변의 차산지는 경성을 비롯한 도시 지역과는 다른 방식으로 일제 강점기의 영향을 받았다. 본 논문을 준비하면서 일제 강점기를 겪은 분들을 현장에서 직접 만나 그 당시 차를 접했던 방법에 관한 귀중한 회담을 얻었다. 그 결과, 전라남도의 농촌에서도 일본인이 차를 마시는 장면이 다수 목격되었고, 일제 강점기 일본인의 큰 영향력을 알 수 있게 된 귀중한 증

언이 되었다. 또한 당시의 차 음용 공간을 보면 일본인, 한국인, 일본인과 한국인이 함께 음용한 3가지공간으로 분류할 수 있다. 경성에서 한국부유층과 일본인 접촉을 통해 차를 접하였다면, 차산지 주변에서는 차나무를 쉽게 접할 수 있는 환경으로 도시 지역과 다른 차이를 볼 수 있다.

⑥ 일제 강점기의 황민화 정책(일제강점기 일본인이 한국인에게 강요한 일본인화 정책)으로 인해 한국에서는 사용 언어의 극적인 변화가 생겼다. 그 중 차산지 주변은 차와 관련한 용어에 큰 영향을 받았다. 당시 차의 나무를 지칭하는 한국어로 “차나무” 혹은 그 지방에서 사용하는 단어인 개동백, 차동백, 땅동백, 잣살나무 등 토속어를 사용하였으나, 일본어인 "오차"(お茶)와 한국어로 나무를 나타내는 "나무"(나무)의 합성어인 "오차나무"(お茶 나무)가 생겼다. 제다 후의 차를 가리키는 단어로 일부 지역에서는 "엽차" "작설차"로 불리는 등 매우 다양하게 존재하였음이 밝혀졌다. 일제 강점기의 일본어 정책은 차와 관련된 언어뿐 아니라 한국어를 통틀어 단어 변화와 소멸을 가져왔다. 이번 조사 결과에서 차에 관한 용어에 있어서도 심각한 영향을 받은 것으로 밝혀졌다. 반면 일부 산간지역은 일본어 영향을 받기 어려웠던 곳도 있었다. 구례군의 지리산주변을 예를 들어보면 주위에 일본인의 거주나 왕래빈도가 적고 지리적으로 보다시피 외적인 영향을 받기 어려워 현재까지 토속어가 사용되고 있음을 알 수 있다.

⑦ 일제강점기 차나무는 사원 및 사원주변에서 원래 자생하는 지역, 사원들과 전혀 관련성이 없는 지역, 일본인이 새로 심은 지역으로 분류할 수 있다.

특수한 예로는 기생과 즐기기 위해 정자 주위에 단풍과 벚꽃 등을 포함 관상용나무를 심었는데 관상용으로는 차나무를 심었던 것으로 확인됐다.

전남 지역에 차를 많이 생산한다는 이유로 조선 초기에 차세제도를 시행하였다.

차 세금 제도는 차나무가 있던 지역은 물론 차 생산지에 인접한 지역도 부과 대상이 되었기 때문에 차나무가 없던 지역에도 새롭게 차나무를 재배하기도 하였다. 산간 지역이 아닌 사람이 많이 거주하는 읍내 등의 평야 지역에서 차의 생육이 확인된 이유로는 이 차 세금 제도에 따른 새로운 차의 재배가, 일제 강점기의 차 생산에도 일부 영향을 미쳤다고 생각된다.

⑧일제강점기에는 생엽의 유통이 본격적으로 시작됐다. 이것은 일본인들이 전남에 유입되면서 발생한 현상으로, 실제로 이번 조사에서 확인된 생엽의 유통 28사례 중 일본인의 생엽 직접 매매가 17건, 사찰용의 채엽이 6건, 한국인 알선에 의한 매매가 4건, 기타 1건이 확인돼 생엽의 유통과 관련하여 일본인이 크게 관여하고 있었다고 볼 수 있다. 일본인이 한국인을 고용하여 생엽을 딸 때는 현금이 아닌 쌀, 양은그릇, 성냥 등 생활필수품 및 아동의 경우는 사탕과 교환하는 사례를 확인할 수 있었다. 당시 사탕은 빈곤한 생활을 보냈던 한국인에게 매우 귀중한 것으로 일본인은 그 심리를 이용했다고 본다. 특히 금전 감각이 둔한 아동을 고용하는 것도 하나의 수단이었다.

⑨일제강점기의 제다(製茶)는 녹차, 발효차, 전차(錢茶)의 세 가지 제다 방법이 있었다. 채엽 방법은 현재도 사용되고 있는 차 싹(눈) 과 잎을 1~3장 따는 방법 외에 싹이나 줄기를 남기고 잎만을 채취하는 방법과 가지째로 자르는 방법이 있었다. 또 살청(殺靑)방법으로는 가마솥에 볶는 방법, 찌는 방법, 삶는 방법 3가지가 있다. 이와 같은 방법은 예부터 그 지방에 전해 내려오는 재래적 방법이다. 구례군 토지면에서 확인된 발효차의 제다방법은 온돌을 이용해 위조(萎凋)와 유념과정의 반복이 특징적이다. 이 반복 작업을 통한 1차 위조는 발효 과정 그 자체이며, 이후 위조는 발효와 동시에 차 잎의 수분을 서서히 줄여 가는 과정으로 볼 수 있다. 이렇게 만든 차는 일

반적인 청차(靑茶)나 홍차(紅茶)의 제조법에 속하지 않은 지역 독자적인 발효차이다.

⑩ 차의 음용 방법에는 크게 셋 가지 방법으로 나뉜다. 첫 번째는 양은주전자나 무쇠 주전자 속에 차를 넣어 달인 방법, 두 번째는 다관을 사용해 우려내는 방법, 셋 번째는 차에 약초 등 다른 소재를 넣어 달인 방법이다. 다른 특수한 방법으로는 냉수로 침출시키는 방법이 있다. 세 번째 방법은 주로 차를 약용으로 음용하는 경우에 이용되고, 발효차에 각종 약초를 섞어 약탕기로 달였다. 이러한 음용 방법은 일본인의 영향을 받지 않는 한국 전통적인 민간요법으로 전해진 것으로 볼 수 있다.

⑪ 전차(錢茶)음용에 대해서는 주로 차산지 주변에서 상비약으로 제다되었다. 전차는 한국 차산지에서 전해 내려오는 토속차 이었으나, 일제 강점기에는 일본인의 전차 제다, 유통, 음용도 확인되었다. 이는 한국의 풍습이 주한 일본인에게 영향을 준 풍습이라 할 수 있다. 따라서 전차의 음용 문화의 쇠퇴의 요인으로는 해방 후 일본인의 귀국으로 인한 전차 판매 경로가 급격히 줄어들어온 것으로 볼 수 있다.

이 밖에 생활고로 인해 제다가 어려워진 점, 전차에서 찻잎으로의 수요 전환, 한국 전쟁(6.25)으로 제다에 관련된 사람들의 사망, 아스피린 등의 신약 유입 등이 전 차의 쇠퇴에 큰 영향을 준 요인이라 단언할 수 있다.

⑫ 차산지 주변에서는 차를 마시는 것 외에도 잎을 이용해 목욕 시의 목욕물로 사용하거나, 담배, 송편을 만들 때 혼합하여 사용했다. 차나무를 가지째 잘라서 약이나 뽕감용 나무로 이용했다. 또 종자는 기름을 짜서 이용하거나 아이의 놀이도구로 사용하기도 하였다. 차 산지에서만 볼 수 있는 당시의 사람들의 생활사 단편을 엿볼 수 있다.

⑬ 일제 강점기의 대용차의 음용도 많이 확인됐다. 대용차는 주로 쉽게 구할

수 있는 옷이나 결명자, 보리, 생강을 비롯한 약초와 과실을 이용한 민간요법의 하나로, 약용으로 음용하는 경우가 대부분 이었다. 옷차 음용이 증가한 이유에 대해서는 일제 강점기에 일본인이 옷나무숲을 조성한 것과 관련이 있다고 본다. 대용 차에 대해서는 차와 다른 일본인의 직접 개입이 별로 볼 수 없었던 것으로 생각되며, 일제 강점기의 영향을 거의 받지 않은 풍습으로 앞으로 연구가 필요하다고 생각된다.

⑭일제 강점기는 전라북도 정읍, 광주광역시, 전라남도 보성군 등 지역에서 일본인이 다원을 개원하여 제다 공장의 운영에 개입하기 시작하였다. 이로 인해 차의 상업화가 적극적으로 진행되었다. 이한영(李漢永)이 제조한 백운옥판차(白雲玉版茶)를 보면 한국인의 상업적 차 생산을 확인할 수 있으나, 당시의 다원의 조경 실태 및 음용 풍습을 고찰해보면 한국인의 상업적인 차 생산은 이 이외에도 다수 존재했을 가능성이 있다고 추측되며 앞으로 연구가 필요하다.

이번 논문을 집필하면서 단순히 한국 차 문화의 실태에 대한 기록에 머무르지 않고, 도시 및 차산지 주변에서 행하던 풍습과 토속어를 포함한 언어의 사용 상황, 유통 형태 등을 다각적으로 이해할 필요성을 느꼈다. 앞으로는 이 논문에서 밝혀진 항목을 바탕으로 일제 강점기의 음료문화와 음식문화 연구를 연결해 보고자 한다.

目 次

論文概要

I. 序論	1
1. 問題提起	1
2. 研究範囲および研究方法	3
II. 日帝強占期の京城における茶	4
1. 韓国国内における茶の流通	5
2. 京城における日常の茶	11
3. 紅茶の流行	16
4. 日帝強占期に行われた日本茶道の実態	23
III. 日帝強占期の全羅南道における茶の生産と飲用	29
1. 韓日生産者による商業的な茶生産	29
2. 民間における製茶および飲用の実態	38
3. 緑茶の製茶方法	74
4. 発酵茶の製造方法	83
5. 茶の包装および保管	84
6. 茶の飲用方法	88
7. 銭茶の製造および飲用方法	94
8. 飲用以外の茶の利用	117

9. 代用茶の飲用 120

IV. 結論 124

注釈

参考文献

Abstract

付録

表 目 次

<表1>日帝強占期の韓国における日本茶の輸入統計	8
<表2>京城茶商組合が定めた1斤あたりの茶小売販売価格	9
<表3>明洞と明洞近隣の茶房を経営していた代表的な文化芸術家	22
<表4>無等茶園での茶の銘柄および価格	32
<表5>日帝強占期の全羅南道における茶の飲用の状況	43
<表6>日帝強占期における茶樹の名称	51
<表7>日帝強占期における茶の名称	57
<表8>茶の種子の名称	59
<表9>日帝強占期に茶樹が確認された場所および摘採状況	60
<表10>日帝強占期における生葉摘採時の状況および報酬	68
<表11>日帝強占期の製茶方法	75
<表12>日帝強占期の摘採方法	76
<表13>日帝強占期における茶の保管方法	84
<表14>日帝強占期に使用された製茶道具一覧	87
<表15>日帝強占期の茶の飲用方法	88
<表16>日帝強占期の茶飲用時に使用した道具	92
<表17>日帝強占期における銭茶の名称	98
<表18>日帝強占期における銭茶の製茶時期	103
<表19>日帝強占期における銭茶の成型方法	106
<表20>日帝強占期における銭茶の保管場所	112
<表21>日帝強占期における銭茶の飲用方法	114
<表22>日帝強占期に銭茶に混合した薬草	116

<表23>日帝強占期における飲用以外の茶の活用方法	117
<表24>日帝強占期に飲用された代用茶	121

写真目次

<写真1>トリス紅茶の広告	17
<写真2>第三回今日会秋季大会の集合写真	26
<写真3>寶城郡寶城邑烽山里に造成された茶園	33
<写真4>「白雲玉版茶」の包装紙	35
<写真5>金陵月山茶の商品印	38
<写真6-1~6>日帝強占期の茶に関する聞き取り調査	40
<写真7-1~2>羊角山真佛庵の敷地中央にある茶樹	65
<写真8>佛會寺の包装方法	85
<写真9>高壓賦形茶	95
<写真10>錢茶成型時に使用する竹皮の型	108

図目次

<図1>日帝強占期の韓国における茶流通経路	6
<図2>日帝強占期の全羅南道における茶生育地と輸送網	7
<図3>白雲玉版茶の包装時に使用した型	37
<図4>日帝強占期における茶樹の名称の分布状況	52
<図5>日帝強占期における茶の名称の分布状況	58
<図6>日帝強占期の茶樹分布図	63
<図7>霊岩郡徳津面老松里 路地の茶	64
<図8>日帝強占期の製茶方法	74
<図9>日帝強占期の竹筒86	
<図10>求禮郡土旨面のピアゴル周辺における茶を煎じる方法	90
<図11>日帝強占期の仙巖寺の茶道具	93
<図12>日帝強占期の華巖寺の茶道具	94
<図13>茶食板	109

I. 序 論

1. 問題提起

長い歴史の中で、私が生まれ育った日本とは違った形の発展を歩んできた韓国の茶文化。常に隣国中国からの影響を大きく受けながらも、韓国独自の文化と風習を形成してきた韓国の茶文化が持つ文化的価値は計り知れない。韓国人と茶の関係は、特に茶産地においては非常に密接した存在であった。時には遠く離れた都まで茶が運搬され、上流階級の人々が富の象徴として飲用し舌鼓を打った。時には茶産地の人々の生計を支え、時には家庭の常備薬として活用された。

しかしながら近代に入り、外的要因によりその風習が一気に変貌した。この外的要因こそが1910年から1945年の36年間に渡る日本の侵略であった。36年もの間、日本は韓国に様々な爪痕を残して行った。近年、数多くの研究者が日帝強占期に関する記録を残しており、それらの資料から日本人の韓半島への大量流入に加え、日本人による様々な政策により突如豹変した韓国の姿やそのすさまじさを知ることができるが、このような現象は韓国の茶文化にも莫大な影響を及ぼした。韓国の人々は日帝強占期という時期に生きながら、それ以前とは全く違った形で茶に接するようになり、長い歴史の中で発展し続けてきた韓国独自の茶文化は衰退の道を辿った。1945年に解放を向かえてから69年。このようにして一度失われた茶文化を、再びその記憶を呼び戻し復興させるにはあまりにも長い時間が経過してしまった。

現在、韓国では日帝強占期を生き抜いてきた人々の年齢がほぼ寿命に達し、この時代に経験した数多くの出来事がこの世の中から消え去りつつあるため、

筆者は日帝強占期の茶文化を整理することの重要性は極めて大きいと考える。今この時期が日帝強占期が韓国の茶文化にどのような形で、どの程度の影響を及ぼしたのかを正確に把握できる最後の機会であることを強調したい。

筆者がこの時代に注目する契機となったのは、日帝強占期に家入一雄が全羅南道の茶産地を実地調査しながら韓国人が日常生活の中で茶と接する姿を鮮明に記録した書籍『朝鮮の茶と禅』との出会いであった。彼の視覚は客観的であり、韓国の人々へのインタビューの内容は、当時の様子を正確に把握するのに十分である。今日のように交通の便がよくなかった時代に、想像も絶するような山間地域を移動しながら、茶産地を巡り記録に残したことに、深い敬意を表したい。彼の血の滲むような努力の賜物である『朝鮮の茶と禅』は日本語の原本はもちろん、韓国においても茶研究者によって翻訳本が出されるなど¹⁾、日帝強占期の茶文化を知る唯一の資料として茶研究者の必須文献となっている。筆者がこの時代の茶に関心を持つようになったのも、このような先人の研究と努力があったからである。

日帝強占期の茶文化を研究するにあたっては、関連資料が極めて少ないのが現状であり、研究対象としては接近しにくい時代である。ある意味では日帝強占期が韓国の茶文化史において空白の36年間であるとも言える。しかしながら筆者としては、敢えてこの36年間に焦点を絞って当時の茶文化の流れを把握し、失われた韓国独自の茶文化を少しでも記録に残したいという希望から、拙いながらも研究を進めることにした。

尚、本稿を執筆するにあたり用語の選択が極めて困難であったが、本研究の目的は日帝強占期の韓国の茶文化を把握することであり、ここに一切の政治的意味や個人的感情を含んでいないことを最初に記しておく。

2. 研究範囲および研究方法

本稿では日帝強占期(1910-1945)におけるの韓国の茶文化に焦点をあて、大きく2つのセクションに分けて話を展開していく。1つは首都、京城における韓国の茶文化である。当時の茶の消費および流通を中心に、都市部での茶文化の実態を把握する。また同時代に流入した茶房や日本式茶道についても触れ、韓国人富裕層に拡散していった新たな茶の飲用風習の実態を把握しながら、短期間に様々な茶が混在した背景を整理していく。もう1つは茶産地およびその周辺における韓国の茶文化である。一般庶民の間で行われていた茶の飲用に関しては『朝鮮の茶と禅』以外に有用な文献が存在しないため、筆者がフィールドワークにより収集した製茶および飲用に関するデータを基に、既存の文献や他研究者のフィールドワークの結果を参考にしながら話を展開していく。

この2つのセクションから、日帝強占期に在韓日本人が韓国の茶文化に直接的に与えた影響を考察し、韓国の茶文化の衰退をもたらした要因を検証していく。

Ⅱ. 日帝強占期の京城における茶

日帝強占期が始まった1910年以降、韓半島に移住してくる日本人が急増するとともに、彼らによって日本各地から様々な物資、文化、風習などの文明が持ち込まれた。併せて日本政府の政策により、元来根付いていた韓国特有の文化の多くが非常に大きな影響を受けた時期である。日本からの移民のほとんどは移住先の韓国文化を受け入れるのではなく日本での生活方式をそのまま維持し、日本にいた時とほぼ同じ環境の下で生活をした。このことは韓国に代々継承されてきた固有の文化、また時代の流れと共に徐々に変遷を辿ってきた独自の風習が突如として大きく変わる要因となったのである。

年代別に整理してみると、1910年代は西洋の文明が流入したことに対して賛嘆と非難が両極端に対立していた時期だった。1920年代は近代文化が都市に拡散し、思想や理念が議論の主流をなした過渡期的な時期だった。そして1930年代になるとデパートや喫茶店、カフェ、劇場などの近代的文化施設が都市景観を決める要素となり、近代文化が都市の日常の中に深く踏み込んだ時期となった。つまり1930年代は1900年代からの様々な変化が蓄積された時期だったのだ。この頃の京城では劇場で米国映画を観た後、西洋の俳優を羨望し、髪型から服装はもとより、言語習慣まで西洋的に変えるモダンガールとモダンボーイたちが街にあふれた。カフェに座ってモーニングコーヒーを楽しみながら、街灯が刺繍した夜の街を歩きながら東京の銀座を思い浮かべる人が多くなった。このような風景は現代とたいした差を感じないほどである。こうした点は、植民地的抵抗の時期があり

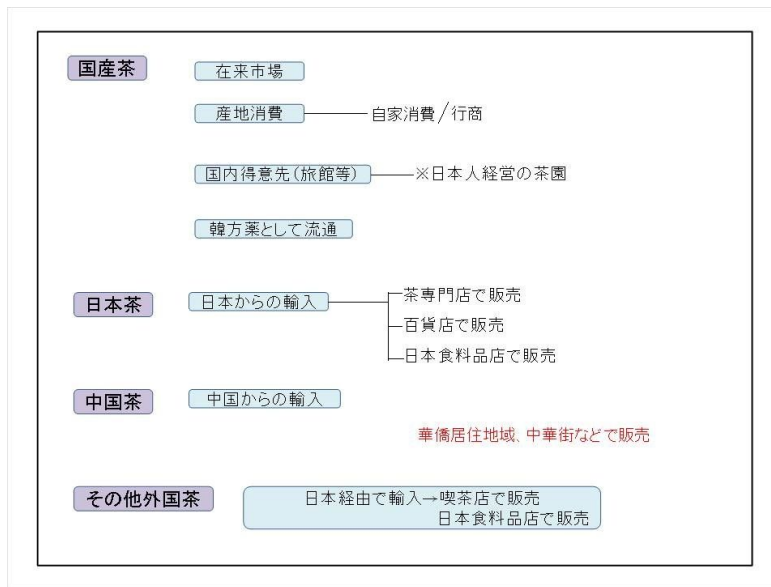
ながらも様々な姿の近代的な日常が存在していたことを物語っている²⁾。

ここで日帝強占期の在韓日本人の数を追ってみる。1920年で17万1543人だったが、1931年には52万4660人と11年間で約3倍に増加し、1942年にはさらに75万2823人へと増加している。1931年の時点で韓国人人口に占める日本人人口の割合は2.5%であったが、在韓日本人のうち82%が都市部に居住していた³⁾。これだけの多くの異国人が移住してきたこと自体、韓国の文化に多大な影響を与えることは必須であり、このことは茶文化についても同様である。

日帝強占期の京城では、特に富裕層、知識人の間で様々な形態の嗜好飲料が愛飲されていた。この時期に流入してきた代表的な飲料にコーヒーがあるが、同時に西洋のハイカラな飲料として位置づけられていた紅茶が登場した時代であった。

1. 韓国国内における茶の流通

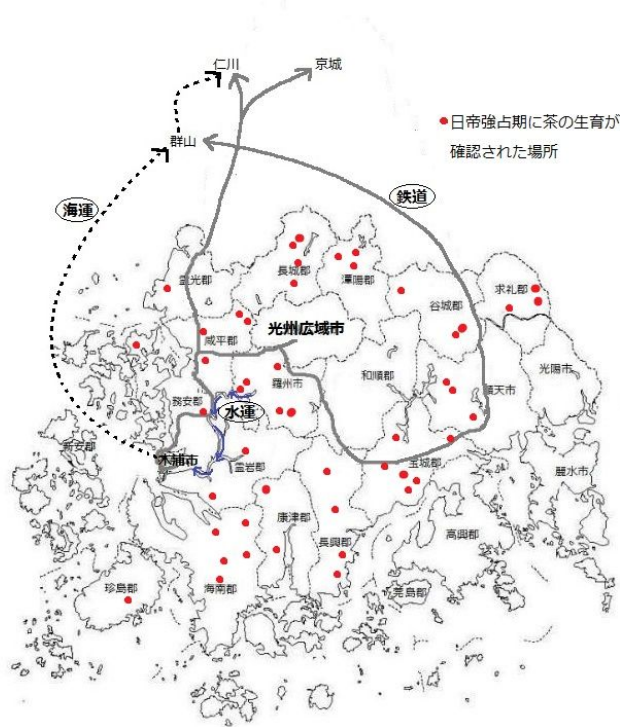
日帝強占期の韓国で流通していた茶の生産国および消費地を<図1>に整理した。日帝強占期に流通していた茶は、韓国の茶産地で生産された国産茶と、日本から輸入した日本茶が多く、その他中国茶や香港、英領インド、米国などの諸外国の茶も僅かに出回っていた⁴⁾。



<図1> 日帝強占期の韓国における茶流通経路

日本からの茶の輸入が確認されているのは、日帝強占期が始まる前の1884年に遡る。茶産地で生産された国産茶の主な輸送方法は鉄道や車を利用した陸路輸送、木浦－羅州間に代表されるような当時の大規模輸送手段であった水運での輸送、木浦港や群山港、仁川港を利用した海運による輸送の3種類に分類される。韓国国内で生産した茶は、生産者が直接消費地に売りに出かける場合と、得意先に卸す場合があった。<図2>は日帝強占期の全羅南道における茶生育地と輸送網を示したものである。日帝強占期に全羅南道で生産された茶は、同じ道内で流通する場合と、道外の大規模都市である群山、京城、仁川に輸送される場合があったが、海南、康津、長興など鉄道を利用した輸送が困難な地域は、道路網を利用した陸路輸送が主であったと考えられる。鉄道、水運、海運を利用した場合には、まず集積所に集められたあとに輸送されたり、一旦木浦や光州に運ばれた後に、

改めて鉄道や海運などが利用されたと思われる。



<図2> 日帝強占期の全羅南道における茶生育地と輸送網

現在のところ、全羅南道で生産された茶が慶尚道や江原道などに輸送されたことが確認されていない。この理由について考察してみると、筆者が日帝強占期に全羅南道に居住していた人々に対してフィールドワークを実施した際、日帝強占期には同じ全羅南道の中での人の移動はあったが、慶尚道など他地域からの人の流出入が確認されたケースは非常に少なかった。このことから全羅南道の茶産地を拠点として、全羅南道以外の地域への人の往来に伴う物資の移動が少なかったと見られる。また当時の大きな輸送手段であった鉄道網を見ると、全羅南道と慶尚南道を結ぶ順天—晋州間が

開通したのが1968年であり⁵⁾陸路による物資の輸送手段が貧弱であったことも要因として挙げられる。

次に、日本からの茶の輸入について考察する。＜表1＞は日帝強占期の韓国における日本茶の輸入統計である。

＜表1＞ 日帝強占期の韓国における日本茶の輸入統計⁶⁾

年度	数量(斤)	金額(円)
1910	249,721	81,027
1911	282,460	91,041
1912	332,541	111,903
1913	333,690	114,513
1914	325,966	110,795
1915	344,620	116,452
1916	377,406	131,797
1917	352,473	127,289
1918	357,507	144,900
1919	369,987	190,948
1920	432,222	241,200
1921	155,450	72,317
1922	149,191	88,119
1923	352,651	224,381
1924	730,688	335,952
1929	30,549(貫)	
1930	17,101(貫)	
1931	663,739	303,928
1932	373,123	156,639
1933	393,917	208,906
1934	432,222	241,200
1935	363,933	199,694
1936	336,389	203,986
1937	181,067	101,074

日帝強占期に韓国で流通した日本茶は、日本で流通していたものとはほぼ同じだったと思われる。韓国国内における茶商、中卸商はもちろん、茶舗もほとんど日本国産の生産業者または問屋から精製品を直接仕入れ、地場卸商からは品切れの場合にやむを得ず少量の手当買を行った。日本からの仕

入れは商人によって一様ではないが大部分は静岡、京都および大阪などの茶集散地問屋業者から仕入れた。しかし保存用の貯蔵設備を有する業者がほとんどなかったため、市場に出回る6、7月の2ヶ月間に僅かに買い付けの増加があるのみで、一年を通してその都度必要な分を仕入れていた。この時代に外地から入ってくる茶の大部分は日本茶で、中国茶を含めたその他の外国茶は1割にも満たなかった。産地別にみると、1920年における韓国での静岡茶の市場占有率は5割だったとしており⁷⁾、1926年の時点で静岡産が6割、京都(山城)産3割、その他1割が占めていた⁸⁾。1939年11月に京城に日本茶の流通を取りまとめる組織『京城茶商組合』が創立した際には、京城商工会議所にて同業者など約3千名が出席した創立総会が開催され、茶の小売価格を協定するとともに、近日当局の許可を申請するという内容で行われた⁹⁾。この総会で小売価格が協定された茶の種類および価格は<表2>のとおりである。

<表2> 京城茶商組合が定めた1斤あたりの茶小売販売価格(1939年)¹⁰⁾

茶名	価格
池尾	一圓四十銭
上正喜撰	一圓二十銭
並正喜撰	一圓
上青柳	一圓
青柳	八十銭
上焙茶	一圓
並焙茶	八十銭
上玄米茶	一圓
並玄米茶	八十銭

韓国内での宇治茶の流通に関しては、日本食の供給が難しい農村地域では

通信販売による宇治茶の販路が相当数あったという¹¹⁾。

京城で日本茶の茶舗が集まっていた地域は日本人が多く居住した黄金町、本町などが中心だった。京城には日本人経営の茶舗が33軒あり、嶋本善男、夏川榮造が経営する夏川茶舗、堀崎松が経営する堀崎茶舗、金上幸次郎が経営する金上茶舗、山口近政園本舗などがあった¹²⁾。地域特性上、これらの店は商店兼住居としていたと思われる。このような茶舗では茶葉の他に茶器も販売していた。

日本人経営の茶舗が軒を連ねる中、1926年には京城に韓国人が経営する茶舗が2軒存在した¹³⁾。このことは韓国人の中にも茶を嗜好飲料として飲用する人々が多数存在したという証拠であるが、京城という立地上、顧客は生活水準が高い人々であったと思われる。これら2軒の茶舗がどのような茶種を扱っていたかは明らかではないが、京城に多くの日本茶が流通していた状況の中での韓国人経営の茶舗の存在は、韓国人が自国の茶商を通して国産茶を購入できる貴重な場であったろうと推測できる。また首都にて韓国人が茶商を経営することは、国内茶産地の生産および流通を維持するなどの大きな影響をもたらしたと考える。

また日本人以外の外国人が経営する茶舗は14軒あったが、この大部分が中国人だと思われる。当時は中国と鉄道を通して陸路で繋がっており、また仁川港を利用する海路も盛んに利用されていたため、多くの中国茶が韓国に流入していた。よって韓国人はもちろん、日本人も中国茶に接する機会があったであろう。

2. 京城における日常の茶

京城に住む日本人は日本での生活と同じく茶の飲用が定着していた。日本人の居住地域に立地していた茶小売店や日本食販売店などを通して茶葉や茶器を購入した在韓日本人は、食後や団欒の場に茶を常飲していた。京城に居住していた日本人は、他の地域に居住する日本人よりも一段と生活環境に恵まれていた。彼らの家族が日本総督府をはじめとする官公署に関連する職業に就いていたり、裕福な家柄から上流層の人々が通う学校に在籍していた。

以下は日帝強占期に京城に居住していた日本人を対象に実施したインタビューの内容である。主に茶に関する事、文化の伝達の面から韓国人との接触の有無を中心に回答を得た。

調査日：2011年10月14日

場所：駐日韓国文化院

対象：日帝強占期に韓国に居住していた日本人

①東 旦（あずま あきら）男性 1925年生まれ 京城 黄金町6丁目居住
夕食後には決まって緑茶を飲んでいて。母が茶を購入していた山口近政園茶舗は自分の友人の家だった。店には茶葉の他に湯のみ、急須などの茶道具も販売していた。いつも鉄瓶で湯を沸かしていた。永登浦京城工業公立工業学校に在学、同じ学校に通っていた韓国人は両班¹⁴⁾が多く、彼らは勉強もよくできた。

②矢部 照夫（やべ てるお）男性 1927年生まれ 京城 花園町居住

食事の時には決まってお茶を飲んでいました。茶葉は自分で買ったことがなかったが、母親が本町にあった茶販売店で購入していた。家では女中が3人が一緒に暮らしていて、そのうち1人は韓国人だった。1945年の春に日本に帰国、帰国後の生活は京城に住んでいた時と同じだった。

③匿名 女性 1930年生まれ 京城居住

1947年まで京城に居住。いつも日本茶を飲んでいました。近所に日本人経営の茶小売店がたくさんあったので、母親はそこでお茶を購入していた。

④匿名 女性 京城 龍山区元町居住

1940年から1945年の間京城に居住。当時小学生だった。食事のときは日本茶を飲んでいました。家には元々鉄瓶があったが戦争で回収されたため、ヤカンを使って湯を沸かした。日本から持ってきた急須と湯のみを使用した。家には水道が引かれていて、飲み水として飲用していた。茶道具は日本に引き上げる時に京城に置いてきた。

⑤常松 信子（つねまつ のぶこ）女性 1929年生まれ 群山生 平壤1年 京城5年居住

16歳まで韓国に居住。京城には日本の食料品が全部あった。元町小学校、龍山中学校に通ったが、周りに軍人の子供が多かった。日本人のどの家庭にも急須と湯のみがあり、自分の家の茶器は日本から持ってきたものではなく韓国の日本茶販売店で購入したものだった。茶は母親または姉が茶小売店で購入していた。来客時には日本茶を出していた。家では韓国人2名

「セツタクオモニ」と「チョンガク」を雇っていた。近所に茶房があったが、会社員など男性が通う場所だったので、自分は出入りしたことがない。

⑥(1)匿名 男性 1936年生まれ/(2)匿名 女性 1936年生まれ/(3)匿名 女性 1933年生まれ 京城居住

家庭では日本の湯のみ、急須を使用していた。小学校では同じクラスに韓国人の両班のエリートが1、2人いた。

⑦匿名 1928年生まれ 男性 京城 黄金町6丁目居住

日本茶は当たり前のように飲んでいて、茶器は日本と同じ急須と湯のみを使用。引き上げ後は東京に行ったが、生活は京城と同じで不自由がなかった。

⑧匿名 女性 1933年生まれ 日本静岡生まれ / 京城居住

静岡出身なので静岡茶しか飲まなかった。茶葉は現地で買った。ほうじ茶は飲まなかった。京城は東京より流行が一步進んでいた。物にあふれていた。周りの韓国人とも仲がよく、一緒に遊んでいた。家には韓国人の使用人がおり、関係も良好だった。

⑨平野 朝子（ひらの あさこ）女性 1923年生まれ / 京城 黄金町4丁目居住

1947年、22歳のときに引き上げ。家では茶の間でお茶を飲んでいて。

⑩匿名 女性 1933年生まれ 京城 泉町居住

1945年に引き上げ。母親は平壤生まれで、家では餃子に似た韓国餅をよく食べた。家では韓国人の使用人「センタクオモニ」と他1名を使っていた。

上記の証言を整理すると次のとおりだ。

第一に京城では特に富裕層の間で日常から日本人と韓国人との接触があったことがわかる。このことは韓国人に日本式文化が伝播する契機となり、その中で韓国人が日本式の茶文化に触れる機会があったことが推測される。今回の調査は日帝強占期に京城に居住していた人々にランダムに調査をしたが、インタビューの回答者達が居住していた区域は現在の明洞、龍山付近にあたる日本人街で、情報提供者の生活水準は皆高い部類に属していた。彼らと同じ学校に通っていた韓国人が平民ではなく、両班の子供たちであるとの証言からも、彼らが接触していた韓国人も生活水準が高かっただろうし、ここに富裕層特有の日本文化の流入があったと推測される。しかしながら、このようにして流入した日本の茶文化が、当時の韓国の茶文化を代表するものであると断言はできない。このような現象は一部の富裕層に限ったことであり、大多数の韓国人に関しては日本茶を含めた嗜好飲料としての茶に接すること自体が非常に難しい時代であったことを失念してはならない。

第二に日本人が茶を飲用する空間が、一般家庭と茶房などの非生活空間の2通りがあったことがわかる。上記の回答から家庭では主に日本の緑茶を飲用しており、日常から茶を小売店で購入していたことが伺える。回答者の年齢から考えると、当時はまだ幼く自分で購入する機会がなかった人も、母親が購入する姿を頻繁に目にしており、現在までその記憶が残っている

ことから考えると、日常の中で飲用者が多く、茶葉購入のシーンも多かったと推測される。これらの茶小売店では日本で販売しているものと同じ日本茶を購入でき、茶を淹れるのに必要な日本式の茶器も扱っていた。

非生活空間での茶の飲用空間の代表ともいえる茶房では、多くの資料からコーヒー、紅茶などの西洋式飲料が飲用されたことが確認されている。京城には多くの茶房が存在し、主に男性が通う空間として認識されていた。現に日帝強占期の喫茶店に関しては当時の文化、芸術の表現の場として重要な空間だったことが多くの論文を通し紹介されている。非日常的空間で人々が飲用していた茶が、利用客にとってどのような位置づけだったのかを考察する必要がある。

第三に京城に居住していた日本人が日常使用していた茶器は日本式の煎茶器だったことがわかる。これらの茶器は居住地域にある商店で簡単に手に入った。開放やその他の理由により日本に引き上げる際、日本人が韓国で使用していたこれらの茶器はそのまま置いてきたという。現在でも韓国の骨董品屋で日帝強占期の日本式茶器を見かけることがあるが、当時は相当数の日本茶器が流通しており、それらの一部が現在まで残っていることを示す。

茶の飲用は在韓日本人にとって必須であった。その理由としては日本にいたときの茶の飲用習慣をそのまま維持した点に加え、茶を飲むことにより裕福な姿を誇示した点も一部あったであろう。京城はもちろんのこと、韓国に居住する64万人の日本人が日用飲用できる茶を調達するためには、様々な流通組織が必要であった。茶業奨励策によって茶業が国家を代表する産業に挙げられていた日本に比べ、当時の韓国の茶業は脆弱で、韓国内で自給自足することは不可能であった。このため日本人は様々な対策をた

てたが、そのうちの1つが韓国国内で製造した韓国茶の流通であったと考えられる。具体的にどのような茶が流通していたのかはⅢ章で言及することにする。

3. 紅茶の流行

1920年代後半から1930年代にかけての東亜日報では、紅茶について紹介する記事をいくつか目にする事ができる。ここで確認できる銘柄はリプトン、トリス紅茶、日東紅茶だ。また日帝強占期には星製薬が販売していた茶も流通していた。星製薬の場合、茶の機能性をアピールした緑茶とほうじ茶の製品を販売していたことは確認できたが、紅茶の製品は日帝強占期の新聞広告では確認できなかった。

<写真1>は1939年の東亜日報に掲載されたトリス紅茶の広告で、角形の缶に包装された紅茶の絵が描かれている。トリス紅茶は同時代に日本の統治下にあった台湾で製茶された紅茶で、サントリーの前身である寿屋が販売していた。この広告の絵からは、西洋風に椅子に座り、ティーカップを使用して紅茶を飲用する姿が連想できる。また「御来客」「御接待」といった言葉から、紅茶が日常の中で気軽に飲用されるよりも、来客時などの特別な席で飲用することが多かったと思われる。この広告自体が韓国語で書かれており、掲載空間も大きく設けられているので、トリス紅茶は新聞を購読できる条件にあった韓国人富裕層に対してかなりの知名度があったと窺える。



<写真1> トリス紅茶の広告(1939年)¹⁵⁾

紅茶は日帝強占期に都市部で急増した茶房のメニューの1つでもあり、コーヒーに並んで茶房の代表メニューとなった。茶房で紅茶を飲用することは、当時茶房に出入りすることができた人々にとって、西洋の茶文化に接することができる一種のステータスでもあった。新聞で紅茶に関する記事が多く書かれた1920年代後半から1930年代は丁度、都市部に茶房が増加し始めた時期と重なり、この時期に紅茶の広告も目にすることができる。紅茶は茶房だけでなく、小売店で購入すれば一般家庭での飲用も可能だった。初夏には紅茶を利用したアイスレモンティーの淹れ方を紹介しており、材料はリプトンの紅茶としている¹⁶⁾。また家庭で清涼飲料を作る方法としてリプトン紅茶を使ったミルクティーを淹れる方法を紹介している。このようにわざわざリプトン紅茶という商標名が出せるほど、リプトンは韓国で絶対的な知名度を持っていたといえる。東亜日報は韓国語が使用されていたため読者の大多数は韓国人であったと見られ、茶に関する記事は緑茶より紅茶に関する内容が圧倒的に多い。このことは韓国人の間でも紅茶に飲用が徐々に拡散していたことを裏付けると同時に、同時期に紅茶の需要が急激に高まったと見ることができる。

1) 茶房の発生

日帝強占期に流入してきた文化の中のひとつに、非生活空間にて茶を飲用する茶房が挙げられる。韓国の茶房は、当時日本で大流行した茶房とほぼ同様の発展を遂げており、主に日本人あるいは日本に留学経験のある知識人によって京城に流入した。茶房自体は西洋の文化で、主にフランスのカフェを日本が模倣したと伝えられている。

茶房は喫茶店、カフェとも呼ばれたが、これらの中には純粹に茶の飲用空間として存在するものより洋酒などを販売する酒屋の要素が混じったものも多く存在した。数々の関連文献を見ると、これらの名称が混同して使用されているものを多く見かけるが、本稿では各文献にてこの用語の混同が見られることを前提に、酒類ではなく主にコーヒー、紅茶などの非アルコール飲料を飲用することを目的とする空間について言及することにする。

京城における茶房の流入に触れる前に、同時期の日本における茶房の歴史を辿ってみる。日本では1888年4月13日に唐通事（長崎における中国語の通訳官）の家柄で育った鄭永寧（西村鶴吉:1859-1895）が西黒門町（現在の東京都台東区上野）に『可否茶館』（かひさかん）を開業して以来、主に知識人の交流の場として活用された喫茶店は徐々にその数を増やし、1920年代には日本で喫茶店ブームが起こった¹⁷⁾。

茶房に出入りする客層は一般庶民ではなく、主に西洋の文化に馴染むことを好む文学者、芸術家であったが、このような日本の茶房は、利用形態から客層までほぼ同様の形態で韓国に伝わった。茶房の流入により茶の販売や消費形態に変化が生まれ、都市部に住む韓国の人々の茶に対する認識や接し方に新しい流れが生まれたと考えられる。

茶房では扱うメニューが西洋式だったことに伴い、茶房自体も外観からインテリアまで西洋式に作られた。

韓国で最初に茶房が出現したのは1902年に貞洞に建てられた孫澤(손탁:son thak) ホテルの中のコーヒーショップだったが、ホテルの外部で茶房を開業し始めたのは1920年代になってからだ。最初に茶房を開業したのは日本人で、1923年に明洞に二見(ふたみ)というタバンを開業した。その後1920年代後半には韓国人が運営するカカドゥ(카카듀:kha kha tyu)というタバンが出現した。この茶房の経営者であったイギョンソンは韓国最初の映画監督でもある¹⁸⁾。

その後京城の茶房は急増し、1930年代には全盛期を迎えた。茶房の主なメニューはコーヒーであったが、大抵の場合紅茶も扱っていた。茶房の発生と同時に紅茶の需要も必然的に上昇し、このことは茶房が大きな紅茶消費地であったことを裏付ける。

2) 京城における茶房文化の浸透

京城に住んでいた日本人と接触があった韓国人は生活水準が高い両班が多く、彼らには日本を始めとする海外留学の機会もあった。このような海外派の韓国人は文化の変化に対して、比較的フットワークが軽かったと思われる。日帝強占期の韓国において、本町（現在の忠武路）や明治町（現在の明洞）付近の南村と呼ばれた地域は、当時の韓国における流行の最先端基地であった。1910年代以前、南村の商店街の顧客は主に日本人で、韓国人の需要は低かったが、日本による文化的支配が強化することに伴い韓国人の生活にも変化が見え始めた。特に1920年代には日本留学を通じて日本文化と日本式の生活様式に慣れた知識人、俗にいうモダンボーイ（ガー

ル) たちは、日本そっくりの本町などに親しみを覚え、南村の商店やカフェなどを利用し始めた¹⁹⁾。

以下は韓国の小説家パク テウォン(박태원, 1909-1987)が1934年に韓国中央日報に連載していたものをまとめた作品『小説家 仇甫氏の日』の一部である。1930年代、文学人クボ(パク テウォンの筆名)の京城での日常を描いた自伝的作品で、当時韓国の文化人が通った茶房の様子が詳細に描写されている。

午後2時、仕事を持つことができない人々は、その丸椅子に座り、茶を飲み、煙草を吸い、またレコードを聴いた。彼らのほとんどは若者だったが、彼らは若者であるにも関わらず、既に彼らの人生に疲れているように感じた。彼らの目はその光線が乏しく、また不均等な中で休むまもなく各自の憂鬱と困憊を訴えている。時には弾力ある足跡が近づいてきて、豪快な笑い声が聞こえることもあったが、彼らはこの場所に馴染めなかった。何よりも茶房に留まる私たちは彼等をばかにした²⁰⁾。

久保は茶を飲みながらふと、喫茶店で人々が飲む飲料でその人の性格、教養、趣味をある程度知ることができるのでは、と考えてみる。それと同時に彼らのその時々気分までも表現しているだろう。久保は正面に座った男の、その教養がない話に上の空で相槌をした²¹⁾。

久保はカウンターの近くに席をとり、ついに自分が愛するSchipaの「アイ、アイ、アイ」を聴かせてくれるこの茶房に愛情を感じる²²⁾。

上記の内容が必ずしも当時の全ての茶房の姿であるとは断言できないが、ここに登場する茶房が陽の空間ではなく、利用する人々の年齢層、階級、

職業がある程度限定された、限定性を持つ空間であったことがわかる。またこのようなタバコを利用する人々にとって紅茶やコーヒーを嗜むことが自分の立場を表現する一つのステータスだったと考えられる。茶房を茶文化という視点から見たとき、販売していたメニューやBGMから見ても、茶房という空間が韓国でも日本でもない西洋文化との接点になっていた。

基本的に日本と韓国の茶房文化はほぼ同様であるに見える。しかし韓国の茶房は茶房が急増した1930年頃から、日本の茶房では見られなかった文化人の直接運営の形態が顕著に見られ、このような運営形態は日帝強占期が終わった1945年以降も続いた。ここに韓国の茶房文化が持つ大きな特徴がある。当時の茶房は、今日のように利益を目的とする商業的茶房ではなかった。芸術家が茶房を運営することが一種のステータスとなり、彼らの間で流行した。経営者と客が皆このようなムードを楽しむ雰囲気であった。

日本の茶房の場合、このように文化人や芸術人が直接茶房を運営する形態はほぼ見られない。しかし文化芸術面に長けていた韓国の芸術家も、茶房の経営面で未熟だったことが要因となり、開店しても経営難で長続きしなかった。

<表3>は1930年代から1950年代に韓国で茶房を運営した文化人と職業を整理したものである。

<表3> 明洞と明洞近隣の茶房を経営していた代表的な文化芸術家
(1930年代-1950年代)²³⁾

開業・運営者	本職	茶房
イ・スンソク(이순석) ↓ キム ヨンシル(김연실)	工芸家 ↓ 映画俳優	楽浪パーラー(낙랑팔라) ↓ 楽浪(낙랑)
イ サン(이상)	詩・小説家	麦茶房(무기다방)
ポク ヘスク(복해숙)	映画俳優	ビーナス(비너스)
キム ハン(김한) シム ヨン(심영) キム ジョンファン(김정환)	映画俳優 演劇俳優 美術家	メキシコ(멕시코)
ユ チジン(유치진)	劇作家	プラタナス(프라타나)
ヨン ハクニョン(연학년)	俳優	トロイカ(트로이카)
キム グァン(김관)	音楽評論家	エリザ(에리사)
パク ゴヨン(박거영)	詩人	フラワー(플라워)
バン ハンジュン(방한준)	映画監督	ライラック(라일락)
ソン ソヒ(손소희) チョン スッヒ(전숙희) ユ ブヨン(유부용)	小説家 随筆家 音楽家	マドンナ(마돈나)
モ ユンスク(모운숙) チョ ヨンヒョン(조연현)	小説家 文化評論	文芸サロン(문예싸롱)
イ ビョンイル(이병일)	映画俳優	シンシン(신신)
イ ヘラン(이해랑)夫妻	演劇俳優	東邦サロン(동방싸롱)
チャン マンヨン(장만영)	詩人	ビエンナ(비엔나)

以上のことより日帝強占期の韓国は、茶房という新たな空間が発生したことで韓国の茶の飲用風習、そして茶の消費形態まで大きな変化が起こった。日本人の流入により本格的に幕開けした韓国の茶房であったが、韓国人は自分達のコミュニティーの中での茶房の運営方法や利用方法を日本人と違った形で産み出していった。

また紅茶の飲用に関しては、コーヒーと共に扱われていたことを考慮しても、当時の茶房のような非日常的な空間で飲用される場合が多い飲料で

あったと言うことができる。

4. 日帝強占期に行われた日本茶道の実態

日帝強占期の茶文化において、日本茶道の韓半島への上陸は極めて重要な要素として挙げられる。当時、韓国に流入した日本茶道が根を下ろした状況を大きく分けてみると、第一に学校教育の中での日本茶道、第二に都市部で開校した茶道教室、第三に官邸での茶会や要人接待の場において行われた日本茶道の3つに分類される。在韓日本人を中心に発展をしていった日本の茶道であったが、一部韓国人に対しても日本茶道に接する機会が確実に生じていた。

1) 韓国の女学校における日本茶道

1910年以降、日本の統治下に置かれた韓国では内地、いわゆる日本と同じ教育課程が導入された。それに伴い日本の教育機関と同様のカリキュラムで学校教育が行われた。

まず日本の学校教育における茶道について整理してみる。1872年の「学制」発布後に設立されたいくつかの女学校で、茶道は「作法」の授業に正式に導入された。明治期から第二次大戦中までの女子教育では、作法は「修身」(道徳教育)の一部として教えられていた。この時期、内面の徳の教育を主眼とするはずの「修身」の教科書で「(心の現われとしての)自己統制された身体の動き」の重要性がしばしば説かれており、同時に身体の動きを教えることを主眼とするはずの「作法」の教科書で「心」の重要性が説かれている。このような時代風潮の中で、点前はしばしば作法と結

び付けられ、戦前には作法の授業の代わりとして茶道を教えていた女学校があった²⁴⁾。しかしながら、学校で茶道に接することができたのは、当然ながら学校に通うことができた生徒であり、その中でも特に女学校で行われていたため、実際に学校で茶道に接することができたのは、生活水準がある程度良好だった生徒であった。

日帝強占期の韓国においても京城、仁川、釜山、群山、木浦の女学校にて、家事の授業または放課後に茶道が行われた。

日帝強占期に韓国の学校で日本茶道の経験がある人々の話によると、1930年代の京城第一公立高等女学校の場合は修身の授業ではなく、放課後に裏千家の先生が学校に来て、日本茶道に関心がある約30名の日本人女子生徒が4年生から5年生の2年間習った。生徒達は非常に楽しく授業を受けていたという。卒業後、引き続き習いたい生徒は先生の自宅に通って茶道を習った。先生の茶道の弟子は全員日本人であった²⁵⁾。この証言から考察すると、京城第一公立高等女学校では日本茶道を強制的に教えるのではなく、自主的に習得できる環境が備わっており、いわゆる趣味の一部として日本茶道に接する機会が提供されたと窺える。また学校で茶道に接した女子生徒たちが、卒業後も流派に所属しながら茶道を習得していく場合も多かったと見られる。以上の内容から放課後の活動として日本茶道に接したのは、あくまでも自分の意思であったと断言できる。学校教育における日本茶道というものが茶道の精神や日本人女性が当然のように身につけるべき作法であるという要素を教え込まれたというよりも、むしろ皆で一緒にお茶を飲んだり、珍しい和菓子を食べることに對する楽しみを生徒たちは感じていたであろう。また女学校の生徒の中には、韓国人富裕層の子女が数人在籍した場合もあったが、日帝強占期に女学校に通うことができた韓

国人の女生徒というのは非常に裕福な環境に育った特別な存在であった。当時の教育環境から考察すると、学校での茶道教育が、この少数の韓国人女生徒に対し日帝強占期の国策や政治的意図を浸透させる目的であったとしたならば、あまりにも効率が悪い方法である。小林善帆²⁶⁾も筆者と同様の指摘をしており、学校教育現場全般における茶の湯とは、ほんの一通りを知る程度のものであり、修養としてはあるものの、茶の湯の理念や戦時期国策との関連からは遠い存在であったとしている²⁷⁾。以上のようなことから、日帝強占期の韓国の教育機関における日本茶道は、あくまでも日本内地の教育方式の延長であり、趣味の一部として接していただけのものであると言えるだろう。

2) 都市部における日本茶道教室

次に都市部にあった茶道教室について考察してみる。日帝強占期が始まった1910年頃、日本茶道は韓国で流行の兆しを見せていた。表千家、裏千家などの宗匠と称する人々が30人ほどが韓国におり、相当数の弟子を抱えていたという。男性の弟子には官吏、商人、受負師、教員など、そして女性の弟子には官吏婦人や商人の夫人、女学生、芸妓などがいたが、時により流行の波の起伏があったようである²⁸⁾。前に述べたような職業についている人々は、やはり生活水準が良好だったはずである。よって在韓日本人富裕層の数が茶道に接する人々の数に反映していたのではないだろうかと考える。

<写真2>は1941年頃に京城の西本願寺にて開催された第三回今日会秋季大会の集合写真である。韓国の日本茶道の教室に通っていた人々が集まり定期的に開催された茶会で、日本からは家元が来る場合もあれば、家元代

理が出席することも多かった。この写真には288名写っており、全員日本人で、茶道の先生が20名ほど含まれている²⁹⁾。ほとんどが着物を着用した女性で、その中に女学校の制服らしき服を着用した若い女性が2名、男性は8名のみ確認できる。この茶会が平日に開催され、男性は職場に出勤している可能性も大きい。写真からは日帝強占期の韓国で日本茶道に関わっていた人々の大部分が女性であったと言える。



<写真2>第三回今日会秋季大会の集合写真(1941年頃)³⁰⁾

茶道は他のあらゆる社会的、文化的営みと同様に、歴史上つねにある特定のジェンダー、階層、時には年齢層によって担われてきた。特にジェンダーに注目すれば、室町時代の茶道の萌芽期から明治維新の頃までは、圧倒的に男性によって担われていたが、明治維新以降には女性修練者が徐々に増えてゆき、20世紀初頭になると男女比は逆転した³¹⁾。このような日本での流れが、そのまま日帝強占期の韓国に流入したと見える。

茶会が開催された場所として西本願寺(西本願寺 京城別院)が使われた点について考察してみる。寺と神社はいずれも今日の茶道にとって欠くことのできない要素である。これらの宗教機関は、人々が茶道の精神性や歴史

性を認識する際の拠りどころとなっている³²⁾。ここで日本の西本願寺と茶道との関連性を見ると、日本の西本願寺には憶昔亭、澆花亭などの茶室を持っている。東本願寺よりも茶室の創建は遅いものの、創建以来、藪内家が出入りし、茶の湯とは深い関わりを持っている³³⁾。京城には南山に東本願寺(東本願寺 京城別院)もあったが、<写真2>の茶会は毎回決まって西本願寺で開かれていたことから、日帝強占期の京城の西本願寺は、日本茶道の茶会の開催地として適地と考えられていたと思われる。

3) 官邸での茶会および要人接待の場で行われた日本茶道

韓国、日本の両国を始めとする要人が出入する朝鮮総督府には茶室が設けられており、日本式の茶道が行われていた。第7代朝鮮総督だった南次郎³⁴⁾の夫人は日本茶道を習得しており、官邸では年2回茶会を開催していた。茶会の会場として官邸の茶室を使用することもあれば、官邸の敷地内の広い庭を使って野点をすることもあった。茶会には韓国人の両班の婦人も同席した。韓国人は自ら茶を点てることはなく、日本人が点てた抹茶を飲んだ³⁵⁾。年間の恒例行事であった朝鮮総督府官邸での日本茶道の茶会を通して、上流階級の韓国人が日本茶道に定期的に接する機会があり、また茶会に同席していた限定された階層の日本人も、日本茶道に接することは特別なことではなかったと思われる。また官邸の中にあった茶室は、この茶会のためだけに使用したのではなく、要人の接待時にも使用されていた。韓国にありながらも、日本を代表とする文化を茶道を通して表現しようと試みた朝鮮総督府の内幕を、この総督府官邸での日本茶道から窺うことができる。

以上のことより、日帝強占期において韓国でも在韓日本人の間で日本内地と同じく日本茶道が行われ、日本茶道を習得していた日本人と韓国人富裕層の人々との接触を通して韓国人にも日本茶道に接する機会があったことがわかった。しかし日本茶道を経験できた韓国人はごく一部であった。日帝強占期の韓国人と日本茶道との接触については、現在の韓国における茶文化活動との関連性は見出せない。これは韓国独立以降の韓国戦争³⁶⁾による不安定な国家情勢、日帝強占期を経験した国民の反日感情および親日派に対する排撃もあり、日本茶道が引き続き韓国で行われることが不可能であったためである。よって日帝強占期に韓半島に上陸した日本茶道は、終戦による日本人の引き上げと共に韓国から姿を消したと言える。

Ⅲ. 日帝強占期の全羅南道における茶の生産と飲用

日帝強占期の茶産地における茶文化は首都であった京城とは対照的に、主に小規模農村で引き継がれてきた。日帝強占期の茶生産地は主に全羅南道、慶尚南道に集中している。茶消費地と茶生産地の当時の茶文化を考察するにあたって、参考となる資料の数に大きな相違点がある。京城などの大都市では茶を愛飲する日本人、韓国人の知識人が多く存在し、彼らによって当時の生きた文化を記録として残すことが可能だったので、比較的多くの参考文献を見ることができた。反対に全羅南道の山間地域に代表される小規模農村では都市と比較して生活水準が低い場合が多数見受けられ、嗜好飲料として茶を飲用できる程、生活に余裕が見られない場合が多い。また教育の面でも恵まれないことも要因となり、日常生活を文字として記録する習慣がほとんど見られない。よって全羅南道のような茶生産地と京城を単純に比較すること自体が非常に難しいが、茶産地ならではの貴重な茶文化が根付いているのも確かである。

1. 韓日生産者による商業的な茶生産

日帝強占期を契機に、既に日本本土に定着していた近代的茶産業が韓国に流入した。このことは、韓国茶の生産地において歴史上、非常に大きな転換期でもあった。日本人が茶園を開園、製茶工場の運営に介入し、茶が商業的に積極的に利用されはじめたのである。商業的目的を持ち茶園の管理

を行い日本式製茶工場を運営し、製造した茶製品は主に韓国在住の日本人の間で流通した。同時代に韓国人の茶生産者である李漢永により「白雲玉版茶」という商業的な茶製造が行われていたことが確認されているが、日本人経営の製茶工場はこのようなケースに比べて規模が大きく、茶園の管理から工場経営に、当時の日本で行われていた技術や経営方法を取り入れ生産性を高めたことが大きな特徴である。

日本人の韓国での茶園への介入には、主に2通りのケースが見られる。1つ目は従来生育していた在来茶園の茶樹を利用する場合、もう1つは新たに茶園を造成するケースである。前者の場合は元々茶樹が生育していた場所を視察後に、ある一定の基準により経営者が可と判断した場合に経営に介入した。後者の場合、日本または韓国国内の茶産地から種子または苗木を持ってきて植え、新たに茶園を作ることにより茶園の管理から製茶工場の運営、流通までを管理する形態であった。在来種の種子を利用した実生栽培が可能だった状況の中で、敢えて静岡、愛媛、熊本、京都などから種子または苗を輸送し植栽した点については、韓国の在来種との差別化をはかりながら日本人の嗜好にあう茶の生産を目的とした可能性もあると考える。

1) 日本人生産者が製造した茶

韓国に移住してきた日本人が必要としていた茶の量は、内地からの輸入だけでは十分にまかなえない状況であった。このことが韓国で茶業を営む日本人が出現する要因の1つと考えられる。茶業を経営するにあたり、日本人の各茶業者はまず最初に全羅南道地域の茶樹を視察した後、適所にて茶園を開園した。彼らは製茶業をある程度の大きな規模で経営しながら茶を量

産し、韓国国内に卸す目的で製造した。

日本人茶業者が全羅南道で茶園を造成し茶業を営んだ場所については寶城、光州が代表に挙げられる。当時日本人の茶業経営者がこれらの場所を選択した理由について考察してみる。その理由の第1は、これらの地域が主に平地または比較的人が足を踏み入れやすい場所に位置しているという地形の面を挙げることができる。茶葉を採取するにあたり、生産性を高めるために効率的に茶葉を採取できる地域が選択されたことがわかる。第2は、周辺に集落が存在し、茶園の管理、摘採、工場で雇用する人夫の確保がしやすい場所だったことがわかる。第3は、輸送にかかる費用と時間を効率化させるために陸路、水運を利用しやすい場所が選択されたことがわかる。日帝強占期には地方都市からの陸路が発達したこともあり、陸路輸送の際の利便性を考慮したと推察される。当時比較的大きな都市だった光州、木浦、群山などの都市への導線の確保も視野に入れ、生葉の摘採から製茶、そして製茶後に茶を消費地まで輸送する際の輸送経路まで考慮していたということである。光州の無等茶園を経営していた尾崎市三は、一時期羅州市茶道面の佛會寺にある約4ha～5haの茶園を1年20円の契約で4～5年ほど借りていたが、あまりにも茶園が遠い上に部落民の手入れも届かず利益もないので中止した。長興郡有治面の寶林寺にも約7haを借りたが、佛會寺同様に利益がなく中止したという³⁷⁾。これらの寺院は現在でも交通の便が非常に悪く、都市部までの移動に時間がかかる。元々都市部周辺に生育する茶樹を利用する場合は問題が無いが、奥地で摘採した生葉あるいは茶製品を都市部に輸送するには手間が掛かり、また人夫の管理も思うようにできないため、日本人茶業者はこのような点を踏まえて拠点地を選択したものとと思われる。

(1) 全羅南道 光州市

光州では、1912年に無等山證心寺付近にて、鳥取県出身の尾崎市三が無等茶園を開園した。元々證心寺には茶の木が生育しており、その環境を利用したものである。

電気の供給が不足していた環境の中で静岡式の製茶機械を導入しながら大規模な製茶工場を経営した。面積は約7haで、1937年の時点で生葉4.5tで乾葉11.25tを生産した。時期別にみると、一番茶(5月15日頃摘採)には生葉22.5tで乾葉5.6t、二番茶(7月20日頃摘採)は生葉11.25tで乾葉2.8t、三番茶(8月2日頃摘採)は生葉11.25tで乾葉2.8tを製茶している。茶の銘柄と単価および金額は<表4>のとおりである。これによると、単価が低廉な松喜撰の生産量が一番多く、大きな売り上げを占めていたことがわかる。

<表4> 無等茶園での茶の銘柄および価格 (1937年)³⁸⁾

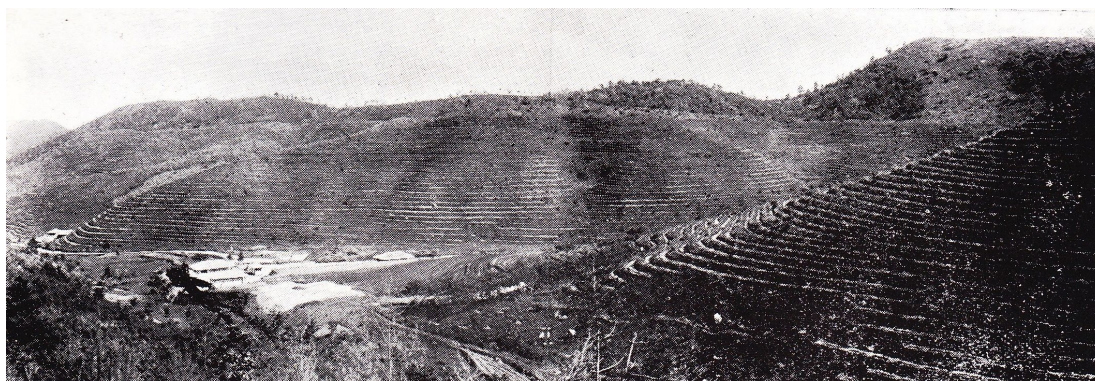
銘柄	生産量(kg)	単価(1kg/円)	金額(円)
初葉	375.00	3.000	1,125.00
天下一	1125.00	2.000	2,250.00
玉龍	750.00	1.500	1,125.00
青龍	750.00	1.165	873.75
松喜撰	2250.00	0.666	1,498.50
軸	187.50	0.499	93.56
粉茶	187.50	0.056	10.50
計	5625.00		6,976.31

また光州では西區雙村洞でも日本人による茶園の経営が行われ、茶園のみならず人が往来する路地にも茶を植栽し摘採した。この場所の経営者の氏名は不明である。手もみ茶を製造したといい、無等山と比較すると規模は小さかったようだが、年間を通して茶園管理に人夫を雇用するなど、組織

的に製茶を行っていた。またこの他にも市内に日本人が経営する小規模製茶業者が数件あったようである³⁹⁾。光州の場合は松汀面付近に茶樹の群落地があるため生葉の調達にも便利であった。また消費地とも直結しており茶の生産と流通の上で非常に有利な環境だったといえる。

(2) 全羅南道 寶城郡

元々は得糧面松谷里茶田マウル⁴⁰⁾や筏橋邑などで茶の木が多く生育していたが、これを産業的に利用したのが尼崎関西ペイントであった。1940年に寶城郡寶城邑烽山里に19.8haの茶園を造成し、系列会社の京成化学工業が管理した。山腹を水平帯状に開墾した後、3.8m毎に1本の油桐を植栽し、油桐の間に茶の種子を撒いた。この場所に植えた油桐の数は1万本である⁴¹⁾。<写真3>は寶城郡寶城邑烽山里に造成された茶園である。この写真は諸岡存が西村三次より寄贈を受けたもので、単純に寶城の茶園のイメージ写真として使用された可能性が大きく、この写真からは油桐の姿は確認することが難しい。



<写真3> 寶城郡寶城邑烽山里に造成された茶園⁴²⁾

油桐を植栽した点については様々な理由が推測されるが、まず第1に茶園を造園したのが尼崎関西ペイントだった点から、ペンキの原料としての利用を見込んでいた可能性がある。当時植栽された油桐の品種が不明なので断定はできないが、もしシナアブラギリだった場合には、ペンキの原料としての用途も考えられる。第2に殖産興業的な目的で植栽した可能性が挙げられる。同時期に日本の統治下にあった台湾にて、油を搾取するために中国から持ってきた大量の油桐が植栽されているのと同様の理由ではないかと考えられる。第3に防風林としての役割である。寶城地域は海に近く海風の影響を受けやすい地域であるため、茶の木の潮風害を防ぐ防風林の役割をする目的で植えられたと考えることができる。

山口聰は油桐の植栽は殖産興業的な目的も含んでいるとしながら、当時の栽培技術を考慮した場合にこの地での造園方法として播種法による栽培であったとし、植え付け後1、2年の防寒処理が必要な茶の幼木の保護をする役割もあった点を指摘しており⁴³⁾、茶園に油桐が植えられた理由については、上記のような様々な目的を複合的に持ち合わせていたと考える。

また、現在の寶城バスターミナル付近には、日帝強占期に「お茶공장」(お茶工場)と呼ばれる製茶工場があり、少量の在来種で製茶をしていた。日本人用に販売するために製茶し、解放後2～3年の間に稼働した後に閉鎖した⁴⁴⁾。

2) 韓国人生産者が生産した茶

韓国人の生産者による茶製品として、康津郡城田面月南里で李漢永(1868-1956)によって製造された「白雲玉版茶」が挙げられる。商品名となった「白雲玉版茶」の名称の由来については、家入一雄の調査によると

白雲洞にある玉版山の茶であるという⁴⁵⁾。白雲洞は李漢永の先祖である原州李氏が代々居住していた場所で、現在の安雲マウルにあたる。この付近の竹林の中にある茶樹は約300年前から群生していると伝えられている⁴⁶⁾。

「白雲玉版茶」には4種の等級があり、若芽だけを摘採した麥茶、麥茶を摘んだ後に1芯一葉で摘採して製茶する雀舌、1芯二葉以上の茶葉で製茶した矛茶、大きな茶葉を摘採し製茶する旗茶である。製茶方法は、午前中に摘採した生葉を鉄釜で炒るか、蒸し器で蒸す。茶葉が青みを失った頃に火を止めてやさしく手で揉み、紙を敷いたオンドル部屋で1時間ほど乾燥させる⁴⁷⁾。

大きな特徴として、鉄釜で殺青をする際に釜で炒る場合と、蒸す場合があったということだ。摘採時期や葉の大きさ、製茶する茶の製品の種類によって殺青方法を使い分けたと思われるが、具体的な選択の基準はわかっていない⁴⁸⁾。〈写真4〉は1939年に家入一雄が撮影した「白雲玉版茶」の包装紙である。



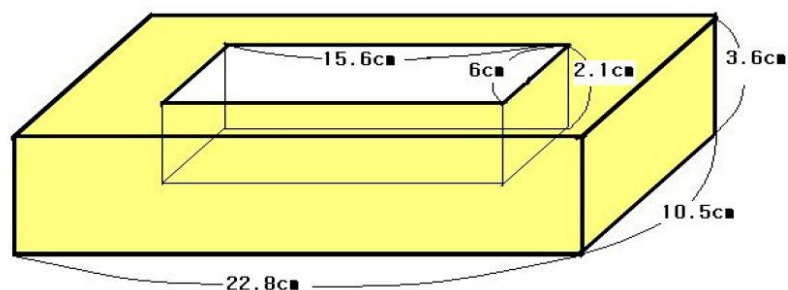
〈写真4〉「白雲玉版茶」の包装紙⁴⁹⁾

白雲玉版茶の包装紙は表側に青味が強い緑色の素粉を塗った版で『白雲玉版茶』という印が押された⁵⁰⁾。商品名を囲っているのは雷文で吉祥を意味している。商品名の文字の書体は隸書の中でも古隸に属する。包装紙の裏面には「白雲一枝 江南春信」と書かれている。これは白雲の一枝から江南に春の消息が来たという意味で、春の訪れを象徴している⁵¹⁾。

包装紙に押された版について、家入一雄はこれが茶の花であるとしている⁵²⁾。しかしながら茶の花は秋に開花することから、前に述べた文句の内容と花とが一致しない。春を象徴する花のうちの一つに梅花があるが、釋龍雲⁵³⁾、姜舜馨⁵⁴⁾などの研究者はこの絵が梅の花であると主張している。梅の花が持つ象徴性が「春の消息」に一致するためである。また1812年秋に草衣禪師と丁若鏞が白雲洞を舞台に執筆した詩句や絵画で構成される『白雲帖』があり、その中の『百梅塢』という詩句には家の周辺に梅の木を100本植えたという内容がある⁵⁵⁾。このことから「白雲玉版茶」が製造された白雲洞と梅との深い関係を知ることができる。植物学的な観点から考察してみると、茶の木は一年を通して落葉しない常緑樹で、緑の葉と花が同時に存在するが、「白雲玉版茶」の包装紙の絵には葉が描かれていない。また1本の枝に咲く花の数は茶の花よりも梅の花が多く、枝に対する花の付き方を見ても梅の花に近い⁵⁶⁾。花の形態を比較してみると、梅の花の雄しべは50本前後あり、互いの雄しべの間に空間がある。包装紙に描かれた花の中央あたりには、雄しべが丁寧に一本ずつ描かれた花が3個ほど見える。しかし茶の花の雄しべは互いに密生し塊状に見えるため、写生する際に雄しべを一本ずつを描くのは難しい。

以上の点から、包装紙にある花が茶の花ではなく梅の花であると断言できる。

「白雲玉版茶」の包装方法については、松の木で作られた型を使用する点
が特徴的である。<図3>は「白雲玉版茶」の包装時に使用した型を図に示
したものである。この型は茶を塊状にするのではなく、単純に立方形の包
装をするためだけのものである⁵⁷⁾。



<図3> 白雲玉版茶の包装時に使用した型⁵⁸⁾

また白雲玉版茶より以前に「金陵月山茶」という茶も作られていた⁵⁹⁾。商
品名の由来は、康津の昔の名称である「金陵」と、月出山を指す「月山」
を合わせて名付けられた。明確な製茶時期は明らかになっていないが、
「白雲玉版茶」よりも先に作られていたのは確かである。鮎貝房之進⁶⁰⁾は
1930年頃に、京畿道楊根馬峴里に居住していた丁若鏞の玄孫にあたる丁奎
英を訪問したが、その際にの丁若鏞の遺法の茶である「金陵月山茶」を飲
用したという。この茶は毎年康津から送られてくるという内容から、「金
陵月山茶」が1930年頃に製造されていたことは確かである。<写真5>は
「金陵月山茶」の商品印である。印刷の関係で文字が反転したものが確認
されている。



<写真5> 金陵月山茶の商品印⁶¹⁾

「金陵月山茶」の包装紙には、表側に朱色で金陵月山茶という印が押されていた。⁶²⁾文字の周りには吉祥を表す模様で、文字は隸書である⁶³⁾。下部に「白雲仙香」という文字も見える。前で述べた「白雲玉版茶」の包装紙との類似性から、この2つの茶商品が深く関連していることが示唆される。

しかしながら、「白雲玉版茶」および「金陵月山茶」は偶然にも家入一雄の目に留まり『朝鮮の茶と禪』で紹介されたことにより注目を浴びた。しかし上記の茶以外にも筆者はまだ発見されていない韓国人茶生産者による茶製品が存在する可能性があるかと確信しており、今後の更なる資料の発掘を期待する。

2. 民間における製茶および飲用の実態

ここでは筆者が日帝強占期に茶と関わりを持った人々に対して実施した聞き取り調査を通して、日帝強占期の茶の実態について論じる。この時代の

茶に関する参考資料としては1940年に家入一雄が発表した『朝鮮の茶と禪』が、現在確認されている文献の中では唯一詳細な記録である。しかし、家入の調査では情報提供者の大部分が韓国人であったため、全羅南道の茶産地に日本人が流入したことで従来の韓国の茶文化に与えた影響について把握することが難しい。日帝強占期は京城や地方都市はもちろんのこと、山間地域の小規模農村に居住する人々の生活様式までもが劇的に変化し、特に茶産地では、農村の人々と茶の木または製茶との関わり方に新たな変化が生まれた。

現在、情報提供者の高齢化により実地調査が極めて難しい状況だが、本章では消滅しつつある日帝強占期における茶に関する伝承を記録し、時代背景を基に分析することに重点を置いた。

尚、錢茶に関しては現在面接によって得られる証言が極めて少なく、聞き取り調査による分析に限界があるため、以前に他研究者が実施した調査結果や既存の資料を中心とした分析を進めることにする。

尚、本章中での口述資料にある番号は<付録1>面接者名簿と同一である。また聞き取り調査を実施した際の様子を撮影したものが<写真6>である。

<聞き取り調査>

調査期間：2007年4月から2013年9月

対象地域：全羅南道(光州広域市・木浦市・順天市・羅州市・潭陽郡・谷城郡・求禮郡・寶城郡・和順郡・長興郡・康津郡・海南郡・靈岩郡・務安郡・咸平郡・靈光郡・長城郡)の茶産地、茶消費地。

対象者：1940年代以前に出生し、1945年以前に全羅南道地域に居住していた韓国人。または解放後出生し、解放前の口承を正確に把握している韓国

人。

調査方法：筆者および全羅南道地方に精通した現地補助1名の計2名による聞き取り調査。(現地補助:キム ミソン(김미선)/キム ジョンスン(김종순)/パク ジョンレ(박정례)/チ ホスン(지호순)/オ キョンヒ(오경희)



<写真6-1>日帝強占期の茶に関する聞き取り調査(全羅南道羅州市)



<写真6-2>日帝強占期の茶に関する聞き取り調査(全羅南道羅州市)



<写真6-3>日帝強占期の茶に関する聞き取り調査(全羅南道羅州市)



<写真6-4>日帝強占期の茶に関する聞き取り調査(全羅南道寶城郡)



<写真6-5>日帝強占期の茶に関する
聞き取り調査(全羅南道咸平郡)



<写真6-6>日帝強占期の茶に関する
聞き取り調査(全羅南道康津郡)

1) 茶の飲用状況

日帝強占期における茶の飲用は日本人と韓国人の両方に見ることができる。全羅南道では木浦の桜町や羅州の榮山浦などで日本人街が形成されたが、日本人が多く居住したこれらの都市の共通点として、交通の要所であったことが挙げられる。木浦には1897年開港の木浦港を通して日韓の物資および人の往来があった。全羅南道地方をはじめとする地方の農村で収穫した米などの農産物や絹を木浦港に集荷し、船舶で日本に輸送していた。同時に韓国半島に渡ってきた日本人が必要とする生活物資を輸入する拠点でもあった。羅州の榮山浦は榮山江を利用した水上交通によって木浦と結ばれており、光州を含めたこれらの3都市は鉄道で結ばれていた。前で述べた京城の事例から見てもわかるように、韓国半島に渡ってきた日本人は半島に渡った後も日本で生活してきた生活様式を維持するケースがほとんどであった。終戦前の日本では既に茶産業が確立されており、国内消費のみならず輸出の主要品目であった。特に関東地方以南の日本国内では茶の飲用が盛んに行われていた。当時、在韓日本人の大部分が西日本出身

だったこともあり⁶⁴⁾、日本に居住していた頃から茶を飲用していた人々が全羅南道に移住した後も、日本本土と同様に継続して茶を飲用していたと見られる。日帝強占期の全羅南道において茶の飲用が確認された場所および飲用の状況を<表5>に整理した。

<表5> 日帝強占期の全羅南道における茶の飲用の状況⁶⁵⁾

事例	地域	茶の飲用場所	茶を飲用した人の国籍	状況	口述資料
A	木浦市 南橋洞	精米所	日本	実家が精米所を経営。米の等級を決めに訪れた日本人に、自分の母親が木浦市内の商店で購入したお茶と生菓子を出した。	1
B	木浦市 南橋洞	日本人宅	日本/韓国	日本人の家に行くとお茶が出てきた。自分は裕福だったので日本人宅との行き来があった。お盆の上に急須と湯飲みを載せて運んできた。茶缶の蓋に使う分量の茶葉を出し急須に入れ、別途用意した湯を注いだ。普段は「お茶」を飲み、食事の際には番茶を飲んだ。	1
C	木浦市 桜町	日本人宅	日本	10歳から日本人宅に住み込みで働いた。乗客時に自分が茶を淹れて出した。茶器は急須と、蓋付の湯のみに茶托を敷いて使用した。	2
D	新安郡 飛禽面	聖堂/ 韓国人宅	韓国	子が授からず聖堂に通った。聖堂では外国人神父が「お茶」を淹れてくれた。この神父から急須をプレゼントしてもらい、家でも茶を飲んだ。	3
E	新安郡 智島邑	日本人宅	日本/韓国	国民学校3年生の時に、友人と一緒に日本人校長オノ宅に遊びに行った。昼食後に校長夫人が茶を淹れてくれた。	4
F	務安郡 夢灘面	日本人官舎	日本	母親が日本人官舎で生活していて、乗客時に土瓶で茶を淹れて出していた。	8
G	務安郡 海際面	韓国人宅	韓国	父親が「体にいい飲み物だから飲みなさい」と言ったが、自分の口にはあわなかった。縦長の湯のみを使用した。	12
H	務安郡 海際面	官公署	韓国	海際面(「面」とは郡・市の下に置かれる行政区画)事務所で給仕をしていた時、面長などの上司に茶を淹れて出した。面事務所の職員は全員韓国人だった。乗客時には出さなかった。土瓶と湯のみ、茶托を使用した。	14
I	靈岩郡 靈岩邑	製粉所	日本	製粉所に訪れた日本人が茶を飲む姿を見た。	17
J	靈岩郡 靈岩邑	船着場	日本	米を船に積んで日本に送る船着場で、日本人男女約10人が茶を飲んでた。近くの韓国人は皆労働をしていた。	18
K	靈岩郡 美岩面	不明	日本	近所で日本人が茶を飲む姿を見た。白磁の土瓶を使用、持ち手に紐がぐるぐる巻かれていた。	21
L	靈岩郡 新北面	小学校の教室	日本/韓国	新北小学校在学中、担任の日本人女性が茶をヤカンに入れて沸かしてくれた。家から弁当を持っていくと、昼食時に茶を淹れてくれた。縦長の湯のみを使用した。	25
M	海南郡 海南邑	日本人宅	日本	自宅で育てた野菜を配達しに、養蚕業を営む日本人宅をよく訪問した。家の生垣が茶の木だった。家では囲炉裏で火を焚いた上に五徳を置き、鉄瓶を置いて茶を淹れた。	27
N	海南郡 海南邑	小学校の職員室	日本	日本人のにしざわ先生、山下先生などが職員室で茶を飲んでた。丸型の小さな湯のみを使用していた。	29

O	海南郡 三山面	大興寺/ 韓国人宅	韓国	大興寺に仕事で通っていた人々は、寺で出された茶を飲んだ。友人のおじが大興寺の財務を担当する僧侶で、大興寺の前の村に住んでいた。この家のお膳の上に茶道具があったがトゥッペギ(土焼の器)のようなものと磁器製の茶器、木製の碗と一緒に置いてあった。	31
P	海南郡 三山面	茶房/ 醸造所	韓国	海南邑にあった茶房で茶を飲んだ。韓国人経営の醸造所でも韓国人同士で茶を飲んだ。	32
Q	海南郡 三山面	韓国人宅	韓国	おじが大興寺の住持(朴暎熙:パク ヨンヒ1893-1990)で、家で茶を飲用していた。茶を飲むときはおじと別の部屋で飲んだ。	34
R	海南郡 馬山面	韓国人宅	韓国	自宅で喉が渴いたときに茶を飲んだ。湯のみは使用せず食事に使う飯茶碗で飲んだ。	36
S	海南郡 玉泉面	韓国人宅	日本/韓国	近所に住んでいた韓国人の面長は日本で大学を卒業した人物で、面長宅を訪問した人には茶を淹れていた。訪問客は日本人と韓国人の両方がいた。	40
T	海南郡 溪谷面	韓国人宅	韓国	曾祖母が自宅で飲んだ。磁器製の湯のみまたはサバル(碗)で飲んだ。	41
U	海南	大興寺/ 韓国人宅	韓国	個人的に付き合いのあった大興寺住持が、「この茶は寺の外に行く茶ではなく、寺の中だけで飲む茶だ」と言いながら、自ら製茶した茶を鉄瓶で淹れてくれた。漆塗りの器で飲んだ。自分の父が茶が好きだと言うと、住持の好意で茶を無償でくれた。自分の家は農業経営で生活水準はそれほど高くなかった。父が茶を飲むときに、自分も一緒に飲んだ。	49
V	康津郡 康津邑	小学校の職員室/ 日本人教師宅	日本/韓国	康津南国民学校に在学中、職員室で先生方が茶を飲むのを見た。校長は土屋一二氏、教師は日本人と韓国人が混ざっていた。職員室に鉄瓶もあった。日本人教師の家に行くと銅色のヤカンを必ず目にした。	43
W	康津郡 康津邑	官公署	韓国	父は解放前まで康津邑事務所の産業係長だった。銅色のヤカンに茶葉を入れ、木製のストーブの上に置いて沸かして飲んだ。磁器製の縦長の湯のみは、若干クリーム色をしていた。邑事務所では給仕を任された子供がいて、ヤカンに茶を淹れていた。解放前は康津の官公署は全て茶を飲んでた。	43
X	康津郡 康津邑	韓国人宅	韓国	父であるキム ヒョング(金玄鳩)は自宅で作家活動をする時、茶を飲みながら作業していた。時々父から茶殻を捨てるようにと言われ、庭でヤカンから茶殻を出して捨てた。	43
Y	康津郡 康津邑	官公署	日本/韓国	官公署に勤務していた。日本人と一緒に働いていた。仕事をしながら茶を飲んだ。	45
Z	康津郡 郡東面	日本人宅	日本/韓国	友人の北村君の家に遊びに行くと、よく茶を飲んだ。小さな丸型の湯のみを使用した。	46
a	康津郡 兵營面	小学校の教室	日本/韓国	ヘエイ国民学校に在学中に家から弁当を持参、先生が昼食の時間に茶を淹れてくれたので同じクラスの児童70人全員で飲んだ。担任は日本人のツチダ先生。	48
b	長興郡 有治面	寶林寺/ 韓国人宅	韓国	寶林寺で茶摘をすると、寺で茶を淹れてくれた。寶林寺の僧侶が製茶後の茶を少しわけてくれたので、自宅でも飲用した。	55
c	寶城郡 得粮面	韓国人宅	韓国	寶城郡得粮面に住んでいた妻の弟ユ ジェピョ氏の家で茶を飲んだ。彼は精米所と醸造所を経営し非常に裕福だった。「これは山で摘んだ野生茶だ」と教えてくれ、家族全員で一緒に飲んだ。味は草の香りが強かった。茶器や鉄瓶を使用した。	37

d	順천시 樂安面	小学校	韓国	樂安国民学校3年生の頃、学校の山で先生と一緒に摘んだ生葉を学校で製茶して、お碗のようなもので飲用した。先生が児童たちに飲むようにと指導したが、茶の味が好きな児童はよく飲み、自分は口に合わなかったのであまり飲まなかった。	75
e	順천시 樂安面	野外(釣り場)	日本/韓国	樂安国民学校在学中、中野校長と一緒に釣りに行った。校長は釣りに行く時いつもアルミ製の水筒に茶を入れてきた。茶は校長が自ら摘採し自宅で製茶したものだ。	76
f	求禮郡 馬山面	華嚴寺	韓国	華嚴寺ではいつも炭火で茶を沸かして飲用していた。	77
g	求禮郡 土旨面	燕谷寺	日本/韓国	燕谷寺では来客時に僧侶が茶を淹れていた。解放前の訪問客には韓国人、日本人の両方がいた。湯のみは非常に小さい丸型の湯のみを使用。	80
h	羅州市 細枝面	旅館	韓国/日本	羅州市細枝面東倉里でシンプク旅館という大型旅館を経営。宿泊客は韓国人と日本人の両方がいた。宿泊客が来ると村の薬局で購入した茶を出した。お盆の上に急須、湯のみ、茶葉、茶菓子置いて部屋に持っていくと、客は自分で茶を淹れた。茶筒は紙製の縦長円柱形で日本語が書いてあった。茶筒の蓋に使う分だけの茶葉を出してから急須に入れ湯を注いだ。	84
i	羅州市 多待面	日本人宅	日本	同じ村に日本人が居住。来客時に茶を淹れて出している姿を見た。	89
j	羅州市 鳳凰面	韓国人宅	韓国	国民学校在学中、友人3~4名と担任の韓国人教師宅に遊びに行った時に茶を飲んだ。	95
k	羅州市 茶道面	韓国人宅	韓国	家で母親と一緒に茶を飲んだ。母親が「体にいいものだ」と言い薬用として無理やり飲ませようとした。茶の味は渋くて飲みたくなかった。	97
l	羅州市 茶道面	佛會寺	韓国	佛會寺で成人男女が集まり茶を飲んだ。家では飲んだことがない。	98
m	羅州市 茶道面	日本人宅	日本	日本人宅で日本人が茶を飲む姿を見た。	100
n	羅州市 茶道面	野外	日本	日本人は「お茶」と呼ばれる粉末状の茶を携帯していた。自分が日本人にお湯を沸かしてあげると、彼らは湯の中にその茶の粉を入れて飲んだ。	100
o	羅州市 茶道面	佛會寺	韓国	茶を飲む時、コップと呼ばれる小さな湯のみに注いで飲んだ。人数が多いときはヤカンや薬湯器で湯を沸かした上に茶を投入して飲用した。	100
p	光州市	日本人宅	日本/韓国	当時の光州市長(日本人)の家で住み込みで働いた。来客時に自分が茶を淹れて出した。客は日本人と韓国人の両方で、大切な客人のみ家に上げて茶を出した。客の階級で淹れる茶の種類や茶器を区分し、自分は主人の指示どおりに茶と茶器を使い分けた。普通の身分の客人には大きなヤカンに水を注いで茶を薄く淹れ、高い身分の客人には小さい急須を使用した。茶托の上に蓋付の縦長の湯のみを置いた。	107

q	咸平郡 咸平邑	韓国人宅	韓国	家で母親が製茶した茶を飲んだ。薬用ではなく喉が渴いたときに飲んだ。	113
r	咸平郡 孫佛面	(旧)烟興寺	韓国	烟興寺で僧侶が茶を飲用する姿を見た。茶は寺で製茶したものだった。	117
s	咸平郡 海保面	韓国人宅	韓国	自宅で製茶した茶を飲用。喉が渴くと水を飲むように茶を飲んだ。来客時に茶を出した。	119
t	咸平郡 海保面	日本人宅	日本	日本人の家を覗いた時に、日本人が茶を飲んでいる姿を見た。	119
u	長城郡 北二面	日本人宅	日本	面所在地に住む日本人が茶を飲んでいて。	129
v	谷成郡 竹谷面	泰安寺	韓国	泰安寺の僧侶は食後に茶を飲んだ。大きな土瓶に茶を淹れる姿を見た。	137

今回の調査結果を通して日帝強占期の全羅南道における茶の飲用が確認された状況を見ると、日本人のみの空間における飲用、韓国人のみの空間における飲用、日本人と韓国人の同一空間での飲用の3つに分類できる。茶を淹れる際に使用した茶器に注目してみると、急須・土瓶・ヤカン・鉄瓶などの使用が確認できる。事例B・c・h・pでは比較的良質の茶葉を使用して飲用したと推測される。日本人の場合は煎茶、韓国人の場合は富裕層での茶の飲用だったため日本式の煎茶または釜炒りの緑茶だったであろう。事例F・H・K・vでは土瓶、事例L・V・W・o・pではヤカン、事例M・U・cでは鉄瓶の使用が確認できる。これらの茶器で煎茶を淹れた場合は渋みが強くなるため、上級煎茶には向かない。よって土瓶、ヤカン、鉄瓶を使用した場合には番茶やほうじ茶などを飲用していたと推測される。鉄瓶を使用した場合や、事例O・fなどの場合は、発酵茶やほうじ茶など、茶葉を淹れたまま煮出しても飲用できる茶を使用していた可能性もある。客の身分によって淹れる茶の種類や茶器を使い分けた事例pを見ても、茶と茶器に大きな関連性があったことがわかる。

また筆者は、日本人による茶の飲用が木浦をはじめとする日本人街および

日本人が多く所住する地域に顕著に見られたであろうとの仮説を立てたが、実際には今回の調査対象となった大部分の郡部で日本人による茶の飲用が確認された。また飲用が確認された場所を地理的に考察すると、日本人が多く居住した街以外に山間地域の小規模農村でも日本人の茶の飲用が確認されている。多くの面接対象者が約70年前の状況を詳細に証言していることを考慮しても、日帝強占期に日本人が茶を飲用する姿が日常茶飯事に見受けられ、その光景が韓国人に非常に鮮烈な印象を与えたと思われる。日本人宅での茶の飲用が多く確認されたことに加え、日本人が集まる精米所、日本人職員が多く勤務していた官公署、学校での事例も確認できるが、このような状況は日本本土と同様であったらうと考える。

韓国人による茶の飲用については、事例B・Dを除いた全ての地域に茶樹があり、茶の飲用が見られた。これに対して都市部では事例Bにあるように、茶の飲用が一部の富裕層の特権であったことがわかる。韓国人の富裕層による茶の飲用は、日本人富裕層と接点を持ったことにより茶の飲用が富の象徴の一つとなったことを示している。この事実を裏付けるように、彼らは飲用時にも日本人と同様に日本式の急須と湯のみを使用していた。また事例S・cのように小規模都市においても韓国人富裕層による飲用が確認された。事例Sの場合は、日本留学経験のある人物による飲用であり、日本での茶の飲用が帰国後も継続した事例であろう。

今回の調査では、面接者の多くが日帝強占期に貧困生活を送っていたため、茶など口にすることは考えられなかったと証言し、茶は日本人および韓国人富裕層が飲用するものであるとの認識をしていた。日帝強占期の日本本土で茶が庶民の間で広く普及していた事は韓国人にも広く知られていたが、日本の統治下で多くの制約を受けていた韓国人には、日本人の飲料

は口にできないものだと思われていたことを裏付けている。

事例hでは、旅館での茶の飲用が確認された。シンブク旅館は羅州市細枝面東倉里に位置していた旅館である。農村部に位置したのにも関わらず日本人客の利用も多くあったことから、旅館としての規模は大きく、衛生状態は良好であったと思われる。当時日本人は衛生的で比較的快適な旅館をよく利用し、韓国人は「酒幕」と呼ばれる安宿の小規模宿泊施設を主に利用していたことを考慮すると、旅館を利用する韓国人の生活水準は高かったはずである。ここに日本人と韓国人富裕層との接点を確認できる。旅館での茶の消費が日常的に行われていたことは、尾崎市三が経営していた無等茶園の得意先に旅館が多かったこと⁶⁶⁾からもわかるように、全羅南道のみならず韓国半島全土にあった旅館、特に日本式旅館において茶が出されたと推測でき、宿泊客は国籍に関わらず皆茶を飲用していたといえる。特殊な状況ではあるが、事例Xでは詩人金玄鳩が、執筆活動をする際に日常的に茶を飲用していた。彼は官公署に勤務しながら日本人との接点を持ったことから、自宅でも茶を飲用する契機になったことが、今回娘の証言で明らかになった。作家や芸術家が茶を好んで飲用した代表的な例として、解放後の無等茶園を経営した東洋画家、許百鍊が挙げられる。この時代に芸術活動をしていた人々は、日本留学経験を持つ人々が少なくなく、許百鍊も例外ではない。彼らの生活水準は高かったはずだが、ここに芸術家と茶との密接な関係が見える。

これに対して茶産地付近における韓国人の茶の飲用は、元々茶樹が身近にあり、自家製茶すれば茶を飲用できる環境にあったため、都市部ほど茶の飲用に対する特別な意識を持っていなかったと思われる。しかし、飲み水の確保もままならなかった時代に茶を飲用したこと自体が、非常に恵まれ

ていた状況であったと考える。事例G、事例kでは、茶の薬効を期待して飲用するケースが確認されたが、これは特殊階級による嗜好飲料としての茶とは全く異なる位置づけである。また茶産地の学校において教師の指導の下で茶の飲用が確認されたことは非常に興味深い。事例L、事例aは日本人教師によって韓国人児童が飲用したケースであるが、学校での茶の飲用の目的として考えられるのは昼食後の口腔衛生を考慮したり、非衛生的な環境で作られた弁当を食べた児童の食中毒予防などが挙げられる。単純に水だけを児童に与えることもできた状況の中で、日本人教師が敢えて茶を飲ませたことは、日本人教師が茶の効能について熟知していた可能性があると考えられる。

事例dでは、樂安国民学校にて韓国人教師の指導により韓国人児童の茶の飲用が確認された。この事例に日本人が日帝強占期に直接的影響を与えた事実は確認できなかった。しかし飲み水が十分でなかった状況の中で教師が児童に半ば強制的に茶を飲ませたことが確認されたことは、韓国人教師が茶の効能を熟知していた可能性が大きい。今回の調査で樂安国民学校の校内に茶樹が生育し現存していることを確認したが、西洋薬の普及が遅かった農村部に位置するこの学校では、児童にとって茶が一番身近な薬草であったことは確信できる。

また韓国の茶産地と寺院茶との関係については多くの文献により紹介されているが、事例O・Uの大興寺、事例bの寶林寺、事例fの華嚴寺、事例lの佛會寺、事例rの烟興寺、事例vの泰安寺では寺院内での茶の飲用が確実に行われたことが確認された。

今回の調査を通して日本人と韓国人が同じ空間にて茶を飲用した事例も多く確認されたが、事例B・S・pのように韓国人富裕層と日本人との接触に

よって一緒に茶を飲用したケースと、事例X・Yに見られるように韓国人と日本人が同じ職場にいた等、日常非回避的な空間においての接触によって一緒に茶を飲用したケース、事例E・Z・eのように身分や階級とは関係なく、日常生活の中で日本人と韓国人の間に自然に交流する環境があったために一緒に飲用したケースが確認された。日帝強占期には日本人と韓国人との間に生活空間の区分がされていたり、日本人とは明らかに異なる生活環境の下で貧窮な生活を送っていた韓国人も多かったが、茶産地周辺においては茶の飲用を通した双方の接点が存在したことが今回の調査で明らかになった。

以上の調査結果をまとめると、日帝強占期における日本人の茶の飲用は韓国人に大きな影響を与えたが、その反面で特に茶産地周辺では寺院茶に代表する韓国従来茶の飲用の風習も根強く残っていたと言える。

1950年代以前の日本においては、茶が外貨獲得のための換金作物であったため、生産地の一般人は番茶を代表とする残り物の茶を飲用していた。これに対し、都市部や非生産地の人々は茶を購入して飲用していたため、煎茶を飲むことが可能であった。日帝強占期以前の韓国においても、日本と同様の現象であっただろう。ここに日本人が流入したことで、茶産地の人々に茶を飲用する機会が生じたと推測される。茶の生葉や製茶後の茶は茶生産地の人々の収入源となり、生産地の人々は流通しない下級茶を主に飲用していたと見ることができる。

2) 茶樹および茶の名称

(1) 茶樹の名称

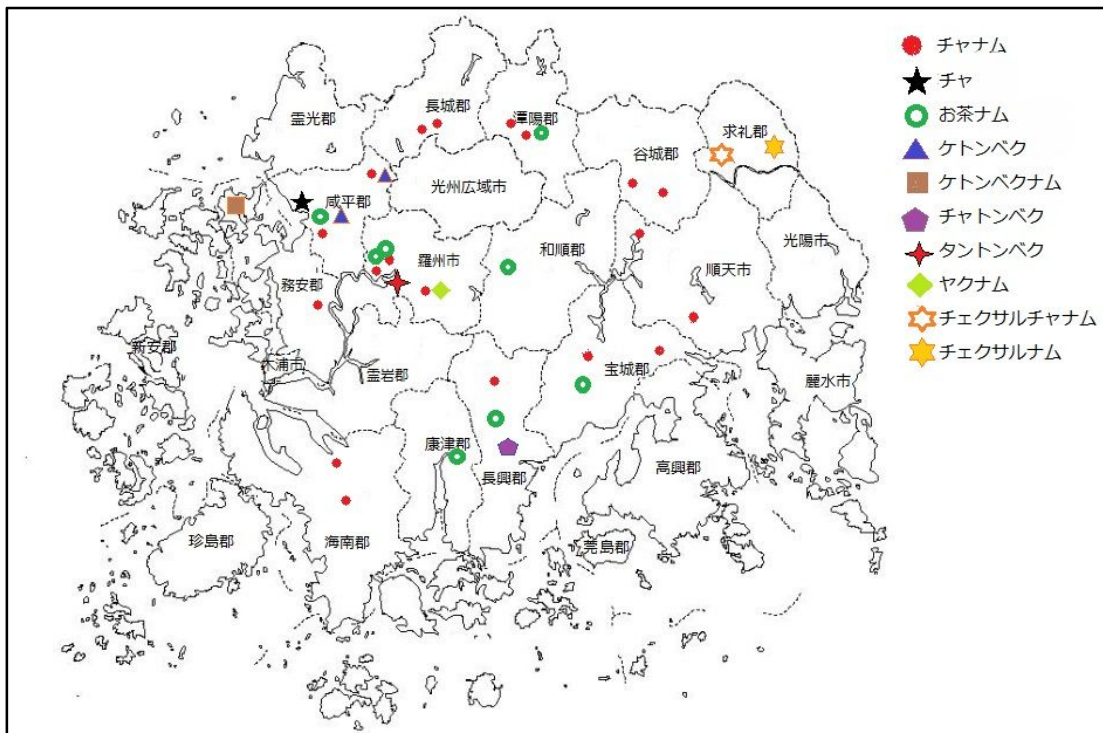
日帝強占期には茶の木を指す名称が複数存在した。大きく分類すると、韓

国の固有語と、日本語の流入により新たに発生した韓国語との複合語の2種類に区分される。<表6>は日帝強占期における茶樹を指す名称を整理したものである。また地図上での各名称の分布状況を<図4>で示した。

<表6> 日帝強占期における茶樹の名称⁶⁷⁾

茶樹の名称(韓国語表記/ローマ字表記)	地域	口述資料	茶樹の名称(韓国語表記/ローマ字表記)	地域	口述資料	
チャナム (차나무/cha na mwu)	務安郡 夢灘面	9	お茶ナム (오차나무/o cha na mwu)	康津郡 郡東面	46	
	務安郡 夢灘面	10		長興郡 夫山面	51	
	海南郡 三山面	32		寶城郡 蘆東面	59,60	
	海南郡 馬山面	36		羅州市 景賢洞	87	
	長興郡 有治面	55		羅州市 多待面	91	
	寶城郡 福内面	61		和順郡 綾州面	105	
	寶城郡 筏橋邑	68		咸平郡 咸平邑	112	
	順天市 住巖面	71		潭陽郡 潭陽邑	132	
	順天市 樂安面	74		ケトンベク (개동백/kay tong payk)	咸平郡 咸平邑	113
	順天市 樂安面	75			咸平郡 月也面	114
	順天市 樂安面	76	ケトンベクナム (개동백나무/kay tong payk na mwu)	務安郡 海際面	15,16	
	羅州市 景賢洞	87				
	羅州市 多待面	89	チャトンベク (차동백/cha tong payk)	長興郡 夫山面	50	
	羅州市 鳳凰面	95	タントンベク (땅동백/ttang tong payk)			
	咸平郡 咸平邑	113		羅州市 多待面	88	
	咸平郡 海保面	119,120	ヤクナム (약나무/yak na mwu)	羅州市 茶道面	99	
	長城郡 黃龍面	127				
	長城郡 東化面	128	チェックサルチャナム (적살차나무/cayk sal cha na mwu)	求禮郡 馬山面	77	
	潭陽郡 潭陽邑	131				
	潭陽郡 月山面	135	チェックサルナム (적살나무/cayk sal na mwu)	求禮郡 土旨面	81	
谷成郡 竹谷面	137					
谷成郡 玉果面	139					
チャ(차/cha)	咸平郡 孫佛面	117				

※ローマ字表記はYale式による



<図4> 日帝強占期における茶樹の名称の分布状況

「チャナム」(차나무:cha na mwu)については、元々中国語の影響を受けて韓国語でも茶を「チャ」(차:cha)と呼んでおり、「ナム」(나무:na mwu)は韓国語で木を表す固有語であることから、「チャナム」という単語自体は日本語の影響を受けていないと断言してよい。「チャナム」という単語が日常生活での使用頻度が低い上に、主に茶産地周辺の山間地域で使用されていたことから、日本語政策の影響を受けにくかった可能性もある。

これに対して「お茶ナム」(오차나무:o cha na mwu)に関しては日本語「お茶」の影響を受けて韓国語と融合し新たに発生した複合語である。「お茶ナム」と呼んだ地域は日本人の往来が頻繁にあったことが推測される。このように呼んだのは韓国人だけではなく、口述資料87からは日本人

が「お茶ナム」と呼んだ事例が確認され、日本人による韓国語の使用が見られた。

ケトンベク(개동백:kay tong payk)の語源に関してもう少し掘り下げてみる。韓国語の接頭語「ケ」とツバキを表す「トンベク」(冬柏)の複合語であり、「ケトンベクナム」(개동백나무:kay tong payk na mwu)は、この「ケトンベク」に韓国語で「木」を表す「ナム」から構成する複合語である。今回これらの単語が確認された3地域では、現在または過去において周囲に椿の木の群生が確認された。同じツバキ科ツバキ属の植物であるが、一般の椿の木と区別する意味で生まれた単語と見える。観賞用としても元来韓国人に親しまれてきた椿は、種子が大きいため油も多く実用的でもあるが、茶の種子は椿の種子に比べて小さく、油の収量も少ない。韓国語では接頭語「ケ」(개:kay)が(質などが)至らない、及ばないという使用方法があることから、「ケトンベク」の語源に「椿に及ばない」という意味が含まれた「ケトンベク」という単語が発生した可能性がある。

また務安郡海際面の住民の証言によると、椿に比べて茶の繁殖力が強く、しぶとく生えてくる雑草のような存在であるといい、茶を椿に比べて格下に位置付ける表現をしていた。すなわち質がよくない椿、放置された椿、というような意味を含んでいると見られる。韓国では在来種のチャを野生茶と呼んでいるが、この証言を裏付ける資料としてユン チュンファ⁶⁸⁾は接頭語「ケ」(개:kay)の使用用例の一つに、植物の前に「ケ」を付けて「生産性が高い、野生の、野に自然に生える」という意味を加える機能を持つとしている。ここでは野生の椿の木、繁殖力が高い椿の木、という意味から発生した可能性もあると推測する。しかしながら、この「ケトンベク」という名称については、茶の木を指す名称以外にもひいらぎもち(柊鬮

/学名:*Ilex cornuta*)やハクウンボク(白雲木/学名:*Styrax obassia*)慶尚北道金泉周辺ではダンコウバイ(檀香梅/学名:*Lindera obtusiloba Blume*)務安郡三郷面ではマサキ(柎/学名:*Euonymus japonica Thunb*)を指す言葉として使用されている。今回の調査の結果、海南郡馬山面、長興郡夫山面、潭陽郡月山面で「ケトンベク」は赤い実をつける植物であるといい、ここでもマサキの木を指している可能性がある。

長興郡夫山面龍盤里で見られた「チャトンベク」は韓国語のチャ(茶/차:cha)とツバキを表す「トンベク」(冬柏/동백:tong payk)の複合語と考えられる。また「タントンベク」(땅동백:ttang tong payk)の語源については、羅州市多待面文洞里の複数の住民より「地べたにくっついている椿の木」「背が低い椿」などの証言を得たことから、「地面」を指す韓国語である「タン」(땅:ttang)とツバキを表す「トンベク」(冬柏/동백:tong payk)の複合語と確信してよいだろう。ヤクナムは韓国語で「薬」を表す「ヤク」(약:yak)と、「木」を指す「ナム」(나무:na mwu)の複合語と考えられ、この地域で薬用としての茶の利用があったことを裏付けることができる。求禮郡馬山面黄田里では「チェクサルチャナム」(적살차나무:cayk sal cha na mwu)、求禮郡土旨面内西里では「チェクサルナム」(적살나무:cayk sal na mwu)が確認された。朝鮮時代前期の全羅南道では一定の品目が土貢として策定されていたが、1454年に出された『世宗實錄地理志』の中に見える全羅南道の各地域の土貢を見ると、羅州市、求禮郡、康津郡、靈岩郡、務安郡、咸平郡、靈光郡および長城郡にて「チャクソルチャ」(雀舌茶/작설차:cak sel cha)と記載されている⁶⁹⁾。「チェクサル」は「チャクソル」の同義語で、現在は主に智異山周辺で使用されている。これらの地域において朝鮮時代前期に茶のことを「チャクソル」(チェクサ

ル)チャと呼んだ風習が続いたと見える。

ここで雀舌茶という名称についてももう少し掘り下げてみる。京城に住んでいた言語学者、鮎貝房之進(1864-1946)⁷⁰⁾は許浚⁷¹⁾の『東醫寶鑑』の中で「苦茶」を諺文で「チャクソルチャ」(작설차:cyak sol cha)としている点と、柳僖の『物名考』で茶の木を「チャクサルナモ」(작설나무:cyak sel na mo)⁷²⁾としている点を挙げ、朝鮮時代中期以降にチャクソル(雀舌/작설:cak sel)は茶の普通名詞となったと述べている。また鮎貝房之進は日本の芽茶を韓国人に見せた際、皆チャクソルと答えたという。この時期は彼が『茶の話』を発表した1932年以前の事であるため、1920年代の話だと思われる。1937年に日中戦争が起こると、日本は韓国人を完全な日本人とすべく皇民化政策を開始、韓国語の使用が制限され、日本語を強要されたことにより使用言語の劇的な変化が生じた。鮎貝の話から、少なくとも1930年以前には雀舌という言葉は広範囲にて使用されていたようであるが、皇民化政策以降には日本語である「お茶」が主に使用されるようになったと考えられる。本研究の面接対象者のほとんどが1930年代後半から1945年の日帝強占期について回答している点から、最終的に雀舌という言葉が消滅した時期はこの時期と見ることができだろう。

上記のような状況にも関わらず、求禮郡では日本語の影響を受けずに従来の「チャクソル」という名称が引き続き使用された。このような現象が存在した理由として、周囲に日本人の居住および往来頻度が他地域に比べて少なく、日本人との接点が比較的少なかった点、地理的に見た場合に外的影響を受けにくい山間地域に位置していた点が挙げられる。

日帝強占期の日本語政策は、茶に関する言葉のみならず韓国語全てにおいて単語の変化や消滅をもたらした、非常に大きな出来事であった。日帝強

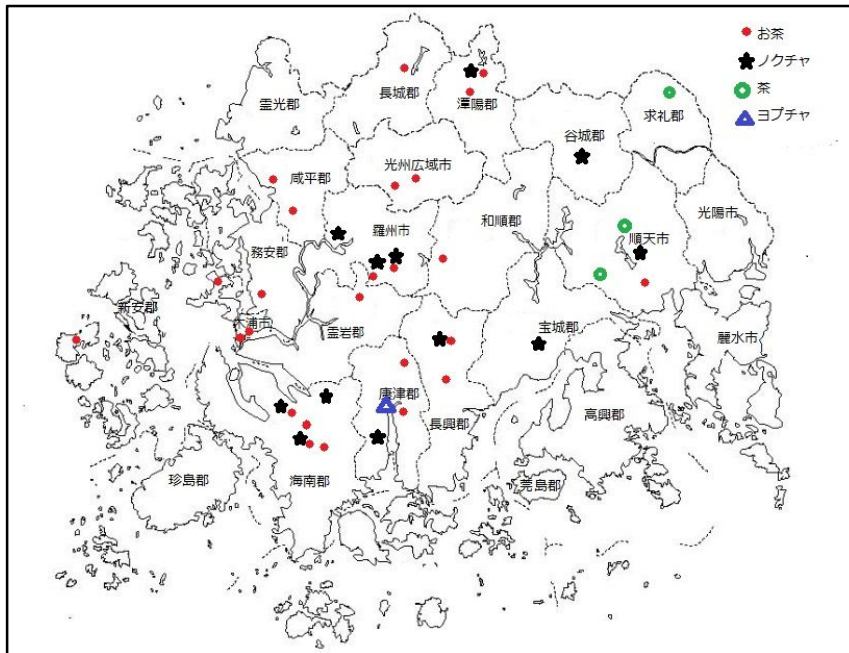
占期前に韓国茶産地で使用されてきた固有語があったとしても、残念ながら現在はそれらを文献上で確認するのが極めて困難な状況である。

(2) 茶の名称

製茶後の茶の名称は、日帝強占期の日本語政策の影響によってかなりの頻度で「お茶」と呼ばれていた。このことが、従来使用されていた「チャクソルチャ」(雀舌茶 / 작설차:cak sel cha)などの名称が消滅する要因であったことは、ほぼ間違いがないだろう。地域別に考察すると、木浦や羅州など比較的大きな都市部では日本語で「お茶」と言われ、山間地域の小規模の農村では、韓国語である「ノクチャ」(緑茶/녹차:nok cha)や「チャクソルチャ」などの名称が根強く残る傾向にある。また「ヨプチャ」(엽차:yep cha)は「葉茶」の韓国語読みで、解放前に飲用されていた固形茶と区別する意味が含まれていると考える。また羅州市茶道面では「お茶」が本来の茶ではなく決明子を指すという証言を得た⁷³⁾。日帝強占期には特に日本人の間で決明子が広く飲用されていたようだが、これを一般的なお茶として扱ったという意味で、お茶と呼ばれていたと推測する。<表7>は日帝強占期における茶の名称である。また、各名称の分布状況を<図5>で表した。

<表7> 日帝強占期における茶の名称⁷⁴⁾

茶の呼称	地域	口述資料	茶の呼称	地域	口述資料
お茶 (오차)	木浦市 南橋洞	1	お茶 (오차)	咸平郡 咸平邑	112
	木浦市 桜町	2		咸平郡 孫佛面	117
	新安郡 飛禽面	3		長城郡 北一面	126
	務安郡 三郷面	6		潭陽郡 潭陽邑	132
	務安郡 海際面	11		潭陽郡 龍面	134
	務安郡 海際面	14	ノクチャ(녹차)	海南郡 三山面	32
	靈岩郡 新北面	25		海南郡 三山面	35
	海南郡 海南邑	29		海南郡 馬山面	37
	海南郡 海南邑	30		海南郡 溪谷面	41
	海南郡 三山面	34,35		康津郡 道岩面	49
	海南郡 馬山面	36		長興郡 有治面	55
	海南郡 玉泉面	39		寶城郡 得糧面	62
	海南郡 玉泉面	40		順天市 昇州邑	73
	康津郡 郡東面	46		羅州市 多待面	89
	康津郡 兵營面	48		羅州市 多待面	91
	長興郡 夫山面	51		羅州市 鳳凰面	93,95
	長興郡 有治面	54		羅州市 茶道面	98
	順天市	72		潭陽郡 月山面	135
	羅州市 細枝面	84		谷成郡 竹谷面	136
	羅州市 茶道面	97		谷成郡 竹谷面	138
	羅州市 茶道面	100	茶(차)	順天市 住巖面	71
和順郡 綾州面	105	順天市 樂安面		75	
光州市	107	求禮郡 馬山面		79	
光州廣域市 西區	111	ヨブチャ(엽차)	康津郡 康津邑	43	
			チャクソルチャ(작설차)	求禮郡 馬山面	77,78



<図5> 日帝強占期における茶の名称の分布状況

(3) 茶の種子の名称

<表8>は日帝強占期における茶の種子の名称である。筆者の聞き取り調査では多くの回答を得られなかったが、今回得た回答の全てが茶の木の名前と関連性を持つものである。務安郡海際面の場合、茶の木そのものを「ケトンベクナム」(개동백나무:kay tong payk na mwu)(「ケトンベクの木」の意)、種子を「ケトンベク」(개동백:kay tong payk)と呼んだが、この呼び方は茶の種子を基準にして見ていると考えられる。もし茶の木が主であった場合は木を「ケトンベク」、種子を「ケトンベクの種」、と呼んでいたであろうと推測する。尚、咸平郡では<表6>にあるように茶の木そのものを「ケトンベク」と呼んでいた。同じ言葉でも地域によって使用状況が異なる例である。「チャトンベク」(차동백:cha tong payk)に関して

は、長興郡夫山面では茶の木の名義として使用されたのに対し、長興郡夫山面では茶の種子を指していた。この長興郡の2つの村は接しているため、「チャトンベク」という名義を混同して使用されていた可能性があると考ええる。補足すると長興郡夫山面では茶の木を「お茶ナム」、茶の種子を「チャトンベク」といい、「ケトンベク」は椿の一種で赤い花が咲くという。

求禮郡馬山面の「チェクサルチャヨルメ」(꺄살차열매:cayk sal cha yel may)(「雀舌茶の実」の意)という呼び方からは、茶の木を「チェクサルチャナム」と呼んでいることがわかる。「ナム」の有無は、ここではさほど大きな意味を持たないと考える。「チェクサルチャヨルメ」は単純に「茶の種」という意味で使用されたと推測される。

<表8> 茶の種子の名義⁷⁵⁾

茶の種子の呼称(韓国語表記/ローマ字表記)	地域	口述資料
ケトンベク(개동백:kay tong payk)	務安郡 海際面	12
	務安郡 海際面	15
チャトンベク(차동백:cha tong payk)	長興郡 夫山面	51
チェクサルチャヨルメ(꺄살차열매:cayk sal cha yel may)	求禮郡 馬山面	78

※ローマ字表記はYale式による

(3) 日帝強占期の茶生育地

日帝強占期に茶の木が生育した地域については、1940年頃の家入一雄⁷⁶⁾の調査結果に起源および生産量を含めた詳細が記載されている。これによると、潭陽郡水北面、順天市順天邑、高興郡高興邑、靈岩郡三湖面、羅州郡金川面、羅州郡南平面で生産を目的とした茶の植栽が行われていたことがわかる。韓国の茶産業の歴史を見ると、日帝強占期以前は貢物や民間に

よる薬用としての利用、寺院での飲用、一部の特殊階級の飲料として利用されてきた。

<表9>は今回の調査を通して日帝強占期に茶樹の生育が確認できた場所を地域別に整理したものである。また、今回の聞き取り調査によって明らかになった、当時の茶樹の分布図を<図6>で表した。主に茶産地周辺に居住する人々、解放前に生葉の流通に関わった人々から回答を得た。茶の木の生育環境を見ると、寺院および寺院址周辺で元々茶の木が生育していた地域と、寺院とは全く関連性のない地域、日本人が新たに栽植した地域に分類できる。

尚、本論文では日帝強占期以前に生育していた茶樹を、便宜上「自生」と表記する。

<表9> 日帝強占期に茶樹が確認された場所および摘採状況⁷⁷⁾

日帝強占期に茶樹が確認された場所	生育環境	韓国人が自家用に摘採	日本人が自家用に摘採 ^(注1)	日本人が韓国人を雇用し摘採	韓国人が韓国人を雇用し摘採 ^(注2)	口述資料
務安郡 夢灘面			●	●		9
務安郡 夢灘面				●		10
務安郡 海際面		●				12
務安郡 海際面		●		●		14,16
霊岩郡 美岩面	韓薬房の庭	●				21
霊岩郡 徳津面	日本人所有の農場		●			24
珍島郡 義新面	自宅の農場		●			26
海南郡 海南邑	日本人宅の生垣		▲			27
海南郡 海南邑	韓薬房の庭	●				28
海南郡 三山面	大興寺	●				31
海南郡 馬山面	隠跡寺	●				36
海南郡 馬山面		●				36
海南郡 玉泉面						39
海南郡 三山面	自生+日本人が栽植	●	●			39
海南郡 溪谷面	黒石山	●				42

康津郡 郡東面		●	●			46,47
長興郡 夫山面	金藏寺址	●				51
長興郡 蓉山面	韓国人宅の竹林	●				52
長興郡 冠山邑	韓国人宅の竹林	●				53
長興郡 冠山邑		●				53
長興郡 有治面	寶林寺	●				54,55
寶城郡 蘆東面	寺址	●			●	57,59,60
寶城郡 福内面		●		●		61
寶城郡 得粮面		●				62
寶城郡 會泉面	日本人が栽植		●			63
寶城郡 彌力面	寺址	—	—	—	—	64
寶城郡 筏橋邑	日本人墓地跡		●			65
寶城郡 筏橋邑	龍淵寺	●				65,69
寶城郡 筏橋邑	庵址	—	—	—	—	66
寶城郡 筏橋邑	韓薬屋が栽植	●				67
寶城郡 筏橋邑	尊帝山	●		●		68
寶城郡 筏橋邑	韓国人宅の裏	▲				68
順天市 住巖面	韓国人宅裏の竹林	●			●	71
順天市 松光面	松廣寺	●				72
順天市 昇州邑	仙巖寺	●			●	73
順天市 樂安面	樂安国民学校横の竹林	●	●			74,75,76
順天市 樂安面	邑城内の竹林	—	—	—	—	76
求禮郡 馬山面		●			●	77,78
求禮郡 馬山面	長竹田	●				79
求禮郡 土旨面	燕谷寺	●				80
求禮郡 土旨面	紅流洞溪谷	●				81
羅州市 老安面	個人宅裏山 密陽朴氏先山	●			●	82,83
羅州市 景賢里	多寶寺			●	●	86,87
羅州市 多待面		—	—	—	—	88
羅州市 多待面		●				89
羅州市 多待面	信傑山溪谷	●			●	90
羅州市 鳳凰面		●	●			92,95

羅州市 茶道面	佛會寺	●			●	97,98,100
羅州市 茶道面	雲興寺				●	97,99
和順郡 梨陽面	雙峰寺			●		104
和順郡 綾州面		—	—	—	—	105
光山郡 松汀面	日本人所有の農場	▲				108
光山郡 松汀面	山	●				109
光山郡 松汀面	山	●				109
光州広域市 西区	茶園			●		111
光州広域市 西区	日本人が往来する道沿いに日本人が栽植			●		111
咸平郡 咸平邑		●		●		112,113
咸平郡 咸平邑	箕山初等学校			●		112
咸平郡 月也面	日本人所有の竹林	●	●			114,115
咸平郡 新光面	烟興寺址	●				116,117
咸平郡 海保面	林泉山	●		●	●	119,120
靈光郡 白岫邑	自生+日本人が栽植	●	▲	●		121,124
長城郡 北一面	自生+亭子址			●		125,126
長城郡 北一面	鰲山			●		126
長城郡 黄龍面	山林			●		127
長城郡 東化面	自生+日本人が栽植		▲			128
長城郡 北二面	洪山	—	—	—	—	129
潭陽郡 潭陽邑	自生+亭子址			●		132
潭陽郡 龍面	竹林		●			133,134
潭陽郡 月山面			●			135
谷成郡 竹谷面	泰安寺	●			●	136,137
谷成郡 竹谷面	韓国人所有竹林	●				138
谷成郡 玉果面	個人宅裏山	—	—	—	—	139

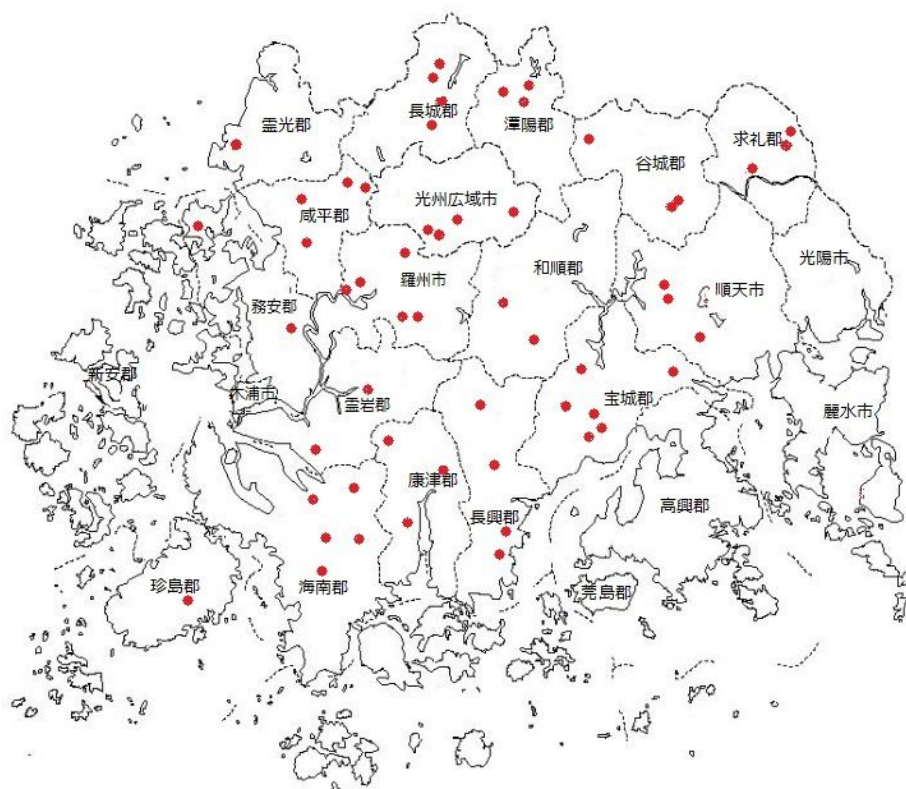
(注1)日本人による生葉の取引を含む (注2)韓国人による生葉の取引を含む

- :証言を通して摘採が確認された地域 ▲:断定できないが摘採の可能性のある地域
 —:今回の調査で摘採が確認されなかった地域

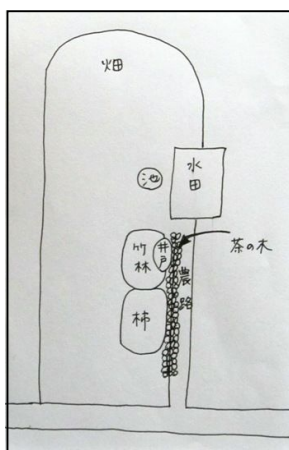
靈岩郡徳津面の例では、日帝強占期にこの地で農場を経営していた日本人が自分が往来する農道に茶樹を植えたという。情報提供者は1950年代にこの土地を所有した人物で、農道の入口から向かって左側の柿の木や竹林の

脇の道沿いに茶樹があり、高さは腰の高さほど、農道に沿って3列に植栽されていた⁷⁸⁾。<図7>生垣としての用途ではなく、茶樹の数から推測しても自家用茶を作るのには十分な収量があったと推測されることから、自家製茶用に植栽されたと考えられる。

また光州広域市西区にも路地の茶樹があったことが確認された。これも製茶用に日本人が植栽したものである。この付近では日本人が往来する道沿いに、このような茶樹をよく見かけたといい、摘採時期になると茶園での摘採に加えてこのような場所でも摘採が行われていた⁷⁹⁾。



<図6> 日帝強占期の茶樹分布図⁸⁰⁾



<図7> 霊岩郡徳津面 路地の茶⁸¹⁾

寺院と関連性のない地域としては、近隣の山林から離れた都市部で茶の栽培が確認されており、製茶を目的として意図的に植栽されたと見ることができる。また特殊なケースとして観賞用としての茶の木の利用が確認された。長城郡北一面の大富豪であったビョン チャンボン(변창봉)の姪であるビョン カプスン氏の証言⁸²⁾によると、裏山には元々茶の木が自生していたが、ビョン チャンボンが妓生と遊ぶために作った亭子の周りに紅葉や桜などの木を観賞用に植えた際に、茶の木も植えたという。2013年8月の時点では、亭子址に観賞用に植栽された樹木の現存は確認できなかったものの、茶樹だけが確認できた。

現在、羊角山真佛庵となっている場所も、以前は妓生と遊ぶ目的で使用していた⁸³⁾。元々この場所は、大富豪だったクック ケナム(鞠快男:1922-2007)の私有地で、敷地中央に積まれた石山の間、意図的に茶樹が植栽されている。<写真7-1,2>2013年現在も保存状態が非常に良好である。この茶の木は解放前に植栽されており、茶樹の周りには紅葉や桜が当時の

まま生育している⁸⁴⁾。この場合も前に述べた長城郡北一面の例と同じく、生産用ではなく観賞用であったと断言してよいであろう。



<写真7-1> 羊角山真佛庵の敷地中央にある茶樹⁸⁵⁾



<写真7-2> 羊角山真佛庵の敷地中央にある茶樹(近影)⁸⁶⁾

全羅南道地方が他地域と異なり茶産地が集中している理由のひとつとし

て、国家に茶を貢物として納めた村が多かったことが挙げられる。特に長興地域に関しては、高麗時代に国から指定された『茶所』が多く存在した。「所」とはその地域の特産物を国家に納めるために形成された特殊行政区域を指し、物品の種類により金所、鉄所、紙所、炭所などと呼ばれ、茶所もそれらの区域の一つであった。高麗時代の茶所の経営形態は、庶民が集团的に生産に参加し、若者はもちろん老人や幼い子供まで強制的に茶摘をさせ、生産した茶を都まで運搬させるものであった。国家が茶所をはじめとする納税対象の特殊行政区域に居住する人々に課した収奪は、一般の郡県民と比較して非常に過酷なものであった。朝鮮時代初期に入り「所」が解体されると、茶所での茶の生産は徐々に衰退していった。朝鮮時代には仏教の弾圧を受け、寺院の威勢が弱化したため、寺院の管理下だった茶園も荒廃化した。このような状況の中でも政府は全羅南道の茶産地周辺の住民に茶を納めるように要求した⁸⁷⁾。「所」制度がなくなった後も、朝鮮時代初期には茶税制度が導入され、生産した茶を国に納めていた。元々茶の木があった地域はもちろんのこと、茶生産地に隣接した地域でも賦課対象となった。このように、茶の木がなかった地域にも関わらず茶税を納付しなくてはいけなかった地域では、新たに茶の木を植栽したり、他地域で生産した茶を購入した上で国に納めたりした。当時、全羅南道で茶税の課税対象となった地域は『韓国王朝実録<世宗実録 地理誌>』で28郡県、『新東國輿地勝覧』で27郡県が確認できる。これらの郡県の中には、2つの文献で重複している地域や、記載ミスと考えられる生産郡部の入れ替えが見られるが、今回の実地調査ではここに記載されている全ての生産地において日帝強占期の茶の生育が確認された。また山間地域ではなく人が多く居住する邑内などの平野地域でも茶の生育が確認された要因と

して、この茶税制度による新たな茶の植栽が日帝強占期の茶生産にも一部影響を及ぼしたと考えられる。

4) 生葉の流通

日帝強占期の韓国では、茶産地にて摘採した生葉の流通が顕著に見られた。因みに日本本土において戦時中に生葉売りが出現した流れについては、現在の韓国の茶産地で多く見られる自園自製から、収穫した生葉を出荷させる流れが生じ、個人経営から共同経営へ、副業的経営から専門的経営への変化が生まれたことに起因する。戦時中の茶業経営の形態を分類すると生葉売り、純手揉製造、半機械製造、機械製造の4つに分類され、このうち生葉売りに関しては従来副業的に自園自製を行ってきた生産者が機械導入による経費節減を迫られたが資力に乏しく実現できないことに加え、機械能力過剰による採算割れが懸念されたケースと、栽培と製造の分業が進むにつれ生葉売りが有利であると判断したケースがあった⁸⁸⁾。このように第二次世界大戦の終戦前に、日本では生葉の流通が既に行われていた。このような流通形態が日本人の全羅南道への流入により拡大したと考えられる。実際に今回の調査で生葉の流通が確認された28事例のうち、日本人への生葉の直接売買が17例、寺院茶製茶用の摘採が6例、韓国人ブローカーによる売買が4例、その他1例が確認された。この中で韓国人ブローカーが日本人へ生葉を販売したケースも確認されている。自家用茶に属す寺院用の生葉の摘採を除き、その他の事例に関しては日本人が大きく関与していたと言える。しかしながらここで示す生葉の流通は、製茶工場で大規模生産するための原料として摘採されたものというより、大部分は日本人が自家用に製茶、飲用する用途に利用されていたと思われる。

<表10>は今回の実地調査で明らかになった生葉摘採時の状況および報酬を整理したものである。

<表10> 日帝強占期における生葉摘採時の状況および報酬⁸⁹⁾

事例	用途	摘採時の状況	生葉の値段または報酬	地域	口述資料
A	日本人に販売	14～5歳の頃に同年代の村人と一緒に茶摘をした。日本人は自ら茶摘をする場合と、村人が摘んだ生葉を購入する場合があった。取引価格は覚えていないが、自分が日本人女性に茶を摘んであげると、お礼に飴玉をつくれた。	現金(金額不明)/飴玉	務安郡	9
B	日本人に販売	同じ村に住んでいた内藤、久本という人々が、村の女性に茶摘をさせた。茶樹は自宅のすぐ上にあっただので、茶摘の様子を頻繁に見た。人夫の年齢は比較的高齢だった。	マッチや菓子	務安郡	16
C	日本人に販売	村で摘んだ生葉を仲間と一緒に日本人の家に行き販売。価格は覚えていない。現金または時々小さな飴をもらった。	現金/飴	寶城郡 福内面	61
D	日本人に販売	日本人に茶摘と製茶を強制させられた。本職の炭焼きで賃金をもらっていたので、茶摘と製茶は無償だった。従わないと北満州に移住させるといわれ、父親と共に指示に従った。時には製茶したものを持ってくるように言われた。	無償	羅州市 景賢洞	87
E	日本人に販売	日本人が村人を雇い摘採させた。主に若い女性から主婦が従事。摘採中は日本人巡査が人夫の横で監視していた。生葉はその場で日本人が回収。	現金(金額は不明)	和順郡 梨陽面	104
F	日本人に販売	15～17歳の時、日本人経営の茶園で勤務。西区の茶園および日本人が往来する路地に植栽した茶樹から摘採。午前8時から9時頃に茶園に集合し、昼12時に昼休みで一時解散、午後1時に再び開始して午後6時まで労働。昼食は自宅で食べるように指示され、食事や間食の提供はなし。茶摘は時間制で、収量が少ないからといって文句を言われることはなかった。茶の収穫時期以外には女性たちは茶園の雑草抜き、男性(日本人と韓国人)は台刈りや整枝をやった。	現金。日当5錢(米1升相当)	光州広城市 西区	111
G	日本人に販売	現在の咸平初等学校在学中、男女児童と一緒に箕山峰の茶を摘み日本人に渡した。飴玉欲しさに児童は茶摘をした。	飴玉	咸平郡 咸平邑	112
H	日本人に販売	15～6歳の女性と一緒に茶摘をして日本人に販売。	現金(金額は不明)	咸平郡 咸平邑	113
I	日本人に販売	日本人が村人を雇用し摘採。生葉の販売には直接日本人に販売する方法と、韓国人の仲介人に販売する2通りがあった。	現金(金額は不明)	咸平郡 海保面	119,120

J	日本人に販売	友人5~6人と一緒に城山で茶摘をして日本人に販売。当時、日本人に生葉販売したのは生活困窮者だった。摘んだ生葉は木のお盆に載せ、上から紙のようなものを被せて日本人の家に直接訪問して販売。訪問する家はいつも同じ家、1軒のみだった。販売時には必要外の会話は交わさなかった。	現金(金額は不明)	靈光郡 白岫邑	124
K	日本人に販売	12歳頃から同じ村の未婚女性や既婚者と一緒に、新興里駅前の日本人家屋に行って生葉を販売した。茶摘をする日はまだ薄暗い早朝から山に入った。昼食は家で食べ、再び山に入り午後4時頃になると売りに行った。熟練者は1日に5掴みほど摘む。生葉を持っていくと日本人に「かわいいね」と言われ、時には餅をもらった。	現金。一握りで5銭、両手で持てる位で10銭。	長城郡 北一面	126
L	日本人に販売	同じ村にオカモト、フジカワなどの日本人が居住しており、他の村人と一緒に生葉を日本人の家に行って売った。報酬は現金で、時々飴玉をもらった。当時、飴玉は非常に貴重だった。時には摘んだ茶葉の中にこわ葉が混ざることもあったが、日本人は購入後に選別して捨てていた。	現金。両手で持てるくらいで1~2銭/時々飴玉	長城郡 黄龍面	127
M	日本人に販売	姉と一緒に摘採し潭陽邑に住む日本人の宅で販売。一緒に茶摘をしたのは6~7歳の児童から15~6歳の男女だったが、ある程度の年齢の人々はみんな山に入って茶摘をした。自分が6歳の頃、15歳だった姉が摘採中に大怪我をした。日本人は生葉を持っていくと必ず買ってくれた。	5~10銭	潭陽郡 潭陽邑	132
N	韓国人に販売	儒教人であり漢学者のパク ヨンジェ氏が人夫に茶摘をさせた。人夫は若者から50代くらいの男性だった。	不明	寶城郡 蘆東面	59
O	韓国人に販売	妻と一緒に摘採。摘んだ生葉は韓国人が家に来て購入していった。	現金(金額は不明)	羅州市	82
P	韓国人に販売	多寶寺周辺で摘採して韓国人に販売。一緒に摘んだのは20代ほどの女性たちだった。日本人は買いに来なかった。	現金(金額は不明)	羅州市 景賢洞	86
Q	韓国人に販売	華嚴寺の僧侶に見つからないよう寺周辺の茶園にこっそり入り、村の女性たちと一緒に摘採。長時間摘むとばれてしまうので、早朝から摘み始めて昼前には終了。生葉は他の村から来た韓国人の中立人に売った。中立人はいつも決まった人物で、主に酒幕(宿泊施設)に泊まりながら、生葉を宿泊先に持ってくるように指示した。	現金または洋銀製の器1つ	求禮郡 馬山面	78
R	寺院茶	寶林寺の僧侶の指示で茶摘をした。一緒に茶摘をした人々は女性で、いろいろな部落から30人位が集まった。	現金(金額不明)/製茶後の茶	長興郡 有治面	55
S	寺院茶	龍淵寺の信徒が摘採。年齢は10歳以下の児童から既婚者までの男女。解放後も茶摘をした。	不明	寶城郡 筏橋邑	69
T	寺院茶	松廣寺の人々が摘採。村の既婚女性が茶摘後に自宅で製茶して松廣寺に持参すると、随時米と交換できた。	茶一升につき米一升	順天市 住巖面	71
U	寺院茶	仙巖寺周辺で摘採。生葉を寺に持っていくと寺で食事をくれた。食後の残飯は家に持ち帰ってよいと言われた。	食事	順天市 昇州邑	73
V	寺院茶	自分の母親と祖母が華嚴寺で摘採。村の約80%の家庭で摘採に従事。主に既婚女性が関わった。	不明	求禮郡 馬山面	77
W	寺院茶	伏巖寺の僧侶たちが20~30歳の女性の村人を雇って摘採。	現金(金額は不明)	羅州市 多侍面	90

X	寺院茶	泰安寺の僧侶が摘採し、時には村の既婚女性5~6人を雇用。	現金(金額は不明)	谷成郡 竹谷面	136
Y	寺院茶	茶摘は女性、製茶は男性の役割だった。茶摘は終日山を歩く重労働なので、一般の農作業より人件費が高かった。佛會寺の信徒が法堂に納めたお金から人件費を受領。	現金。熟練者の場合は日当20銭、初心者は10銭ほど。	羅州市 茶道面	100
Z	自家用(日本人)	主に日本人が摘採。この村の人々は摘まなかった。友人だった北村君の家の近所の男性が集団で摘採した。女性はあまり摘まなかった。康津邑居住の富裕層の韓国人男性も摘んだ。	不明	康津郡 郡東面	46
a	自家用(日本人)	芙蓉山の日本人墓地を囲うようにして茶樹があった。日本人が摘採した。	自家用	寶城郡 筏橋邑	65
b	自家用(日本人)	村の山に自生する茶の木から日本人が摘採。面所在地に居住していたフクダ氏(面事務所前で商店経営)とイチゴザキ氏(鳳凰尋常小学校の教師)、彼ら以外にも多数の日本人男性が摘採。生葉は全て各自の家に持ち帰った。イチゴザキ先生が自分を含めた児童数人に茶樹の場所を案内してほしいと要請、先生を山に案内した。	自家用	羅州市 鳳凰面	92
c	自家用(日本人)	村に生育していた茶樹から日本人女性が摘採。	自家用	潭陽郡 龍面	133
d	自家用(日本人)	村に生育していた茶樹から、子供をおぶった日本人女性が摘採。	自家用	潭陽郡 龍面	134
e	自家用(日本人)	若い日本人女性たちが村の茶樹で摘採。	自家用	潭陽郡 月山面	135
f	自家用(韓国人)	母が茶摘をする時と一緒にいった。自分の村にも茶樹があったが、誰かが先に摘んでしまうので、約10km離れた順天市外西面まで行って摘んだ。	不明	寶城郡 筏橋邑	68
g	自家用(韓国人)	9歳頃父親に連れられ茶樹がある場所に行った。父親に教えられながら摘採。	自家用	求禮郡 馬山面	79
h	自家用(韓国人)	母親が摘採。自分も母について行ったが、茶樹がある竹林に生えるたけのこを踏まないようにと口うるさく言われた。	自家用	谷成郡 竹谷面	138
i	自家用(韓国人)	母と一緒に生葉を摘採。母親が「葉を摘みに行こう」と言った。	自家用	咸平郡 咸平邑	113
j	自家用(韓国人)	国民学校3年(10歳)の時に友人3~4人と担任の韓国人教師の家に遊びに行き、教師と一緒に摘採。	自家用	羅州市 鳳凰面	95
k	自家用(韓国人学校)	土旨東校在学中、教師と生徒と一緒に紅流洞溪谷へ行き、教師の指導下で他の生徒と一緒に摘採。摘んだ生葉は教師が回収。	なし	求禮郡 土旨面	81
l	自家用(韓国人学校)	解放直後、樂安国民学校3~4年生の時に、校内にあった山で担任教師の指導の下で児童が摘採。生葉は学校で製茶。	なし	順天市 樂安面	75

摘採した生葉の用途は、寺院茶を含めた自家用茶用、生葉取引用に分類され、摘採に関わった人々の大部分は女性であった。年齢は児童から既婚の

中年女性までで、茶の木の生育環境のほとんどが足場の悪い竹林や山林だったこともあり、高齢者による摘採は1例のみだった。生葉の相場について、光州無等山にて茶園を経営していた尾崎市三の証言によると、光州周辺では生葉1貫(3.75kg)あたり25銭であった⁹⁰⁾。釋龍雲が1979年に調査した結果によると、長興郡有治面の寶林寺では解放前に人件費として茶1斤(600g)につき1銭5里が支給され、1日の摘採量は1人あたり10斤から20斤ほどだった⁹¹⁾。もちろん日帝強占期でも物価は変動したが、寶林寺では光州の尾崎が言う生葉の価格よりも格段に安い値段で取引されていたことになる。その理由として都市部と山間部との地域格差が一つの要因となっていると考える。釋龍雲の調査によると、寺隣接の村から来る人々の賃金は平均10銭、製茶技術者には日当5銭から6銭支給されたという。今回の調査結果でも生葉の摘採によって得る賃金は10銭から20銭ほどで、一般的な労働よりも生葉の販売が高収入であった。

事例Kでは摘採後、販売までの生葉の管理方法についての証言を得たので、ここで詳細に紹介する。摘採後の茶葉はバガジ(바가지:pa ga ci)⁹²⁾を乾燥させて作った容器)の中に入れ、更に上から湿った布を被せたが、茶葉に直接布が当たらないように、バガジの上からそっと被せた。湿った布を被せる目的は、生葉の乾燥を防ぐためだという。昼食時にはオガリ(오갈이:o kal i)⁹³⁾の中に生葉を移し、湿った布を被せた。容器中の温度変化が少ないオガリに入れることで、保管中の生葉の温度上昇を防ぐ効果があると考えられる。生葉を売る直前まで湿った布を被せて鮮度の維持に神経を使ったが、布から茶葉に水が滴ると重さが増すと怒られたため、布はしっかりと絞ったという。このような摘採後の生葉の管理方法は本人の判断ではなく、生葉を買った日本人からの指導であった。この日本人は高品質の

茶を製造し、製茶後は自家用ではなく高値で販売することを目的として生葉から徹底して管理をさせたと推測される。生葉の取引の際、他の事例では升単位あるいは一握りといった単位での取引だったことに対し、この日本人は秤を使用して生葉を正確に計量した点からも、単なる自家用茶としての製造ではなかったことを窺わせる。

また現金による報酬のほかに米や洋銀製の器、マッチなどの生活必需品、児童の場合は飴玉と交換する例が確認された。当時、飴玉は貧困な生活を送っていた韓国人にとって非常に貴重なものであり、日本人の立場からはその心理を利用していたと見える。特に金銭感覚に疎かった児童を雇用する一つの手段でもあったであろう。

今回の実地調査から、生葉の摘採に関わった人々の大部分は、茶の木がある場所に居住する人々または最も近い村に居住する人々が携わっていたことが明らかになった。寺院茶の摘採に関しても主に寺院から最も近い村に居住する人々が従事し、摘採時において他の村からの人力の移動は見られなかった。しかし生葉の売買で収入を得る必要があった場合には事例 f のように10kmほど他地域まで移動するケースも存在した。

事例Zで康津邑居住の富裕層の韓国人男性が摘んだという証言は、日帝強占期に富裕層および知識人が居住していた地域である康津郡康津邑牧里にて茶の飲用が確認されていることと一致する。韓国茶の普及に大きな功績を残した丁若鏞⁹⁴⁾が康津で流罪に処した際、弟子の李鶴來が居住していた康津邑牧里に2年間身を寄せたことがある。丁若鏞は平素から茶を飲用しており、弟子の李鶴來はもちろん、牧里の人々も丁若鏞の茶の飲用の風習に直接的または間接的に影響を受けたはずである。1939年に家入が牧里で精米所を経営していた劉載義の家を訪問した際に茶の飲用を確認してお

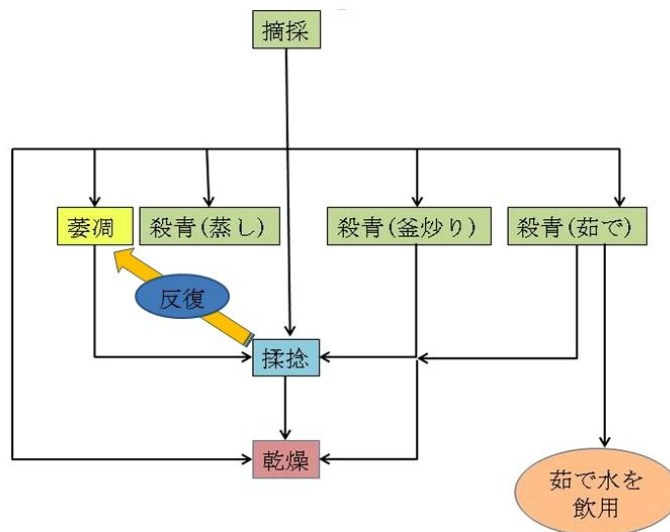
り⁹⁵⁾、事例Zで言う康津邑居住の富裕層の韓国人男性が、牧里に居住していた富裕層の男性であった可能性がある。

また事例Qで生葉のいわば密売が行われていた点は非常に興味深い。当時、求禮郡馬山面の華嚴寺周辺の樹木は林務と呼ばれる係員が管理をしており、華嚴寺の茶の木に関しても林務の管理下に置かれていたため⁹⁶⁾、茶の木がある場所への立ち入りに何らかの制限があったのではないかと思われる。生葉の取引金額は労働状況に対して非常に安かったというが、リスクを背負ってまで生葉の密売をする貧困層の人々が存在したことは、彼らにとって生葉が大きな収入源であったと思われる。また特定の仲買人が他の地域からいつも決まってこの村に訪れ、単純な自家製茶とは考えにくい量の多くの生葉を輸送することから考えると、仲買人の背後に比較的規模が大きい生葉の販路があったことが推測される。

事例Fでは組織的な運営により茶の栽培および生産が行われていたことが伺える。光州では日本人が集中して居住する都市である茶園が造成された。日本人居住区域において、日本人が往来する道端に茶の木が植栽されたことは、生産地と消費地が同一地域で効率よく行われたことを窺わせる。情報提供者は1941年から1943年の間にこの茶園で茶摘および製茶に従事したことから、少なくとも1936年頃には茶園が造成されていたと考えられる。ある程度の規模がありながらも製茶は機械に頼らず手製だったという証言から、無等山の尾崎氏経営の茶園よりは生産能力が低かったと推測される。

3. 緑茶の製造方法

日帝強占期には主に緑茶が飲用されていたが、茶産地周辺では緑茶に限らず様々な茶が作られていた。この時代には韓国人および在住日本人の一般家庭では甌(こしき)、鉄釜を生活必需品として所有していたため、製茶時は基本的にこれらの道具を活用していた。地域間での製茶時期および製茶方法の差異はあまり見られなかったが、一部では日本で言う地方番茶のような茶も作られていた。今回の調査で明らかになった製茶方法を<図8>に表し、製茶方法の詳細は<表11>で整理した。



<図8> 日帝強占期の製茶方法

<表11> 日帝強占期の製茶方法⁹⁷⁾

事例	摘採	萎凋	殺青	揉捻	乾燥	粉碎/選別	地域	口述資料
A	非常に小さな芽だけ摘採	→ 放置して水分を蒸発させる	→ (なし) →	→ 手でやさしく揉捻	→ 日陰に広げて乾燥	なし	務安郡海稜面	12
B	摘採	→ (なし) →	→ (なし) →	→ (なし) →	→ 乾燥させる	篩で茶葉と粉を選別	珍島郡義新面	26
C	4月から5月の新芽が出る時に1芯1葉で摘採	→ (なし) →	→ 調理用の洋銀の鍋または鉄釜をきれいに洗って使用。木製のしゃもじ1本を片手に持ち釜の中の茶葉を攪拌。	→ (なし) →	→ 乾燥	小さな杵と臼を使い粉碎	海南郡馬山面	36
D	4月から5月の新芽が出る時に1芯1葉で摘採	→ (なし) →	→ 調理用の洋銀の鍋または鉄釜をきれいに洗って使用。木製のしゃもじ1本を片手に持ち釜の中の茶葉を攪拌。	→ (なし) →	→ 乾燥	なし	海南郡馬山面	36
E	摘採	→ (なし) →	→ (なし) →	→ (なし) →	→ 乾燥	なし	海南郡峯谷面	41
F	摘採	→ (なし) →	→ 釜炒と蒸しの2通り。釜は調理用と兼用。	→ モンソックの上で揉捻	→ 乾燥	なし	長興郡夫山面	51
G	1芯で摘採	→ (なし) →	→ 釜炒り。燃料は炭火。	→ ベソックの上で揉捻	→ 屋外または日陰で乾燥	なし	長興郡有治面	54
H	芯と茎を残し葉だけを上から2枚摘採	→ (なし) →	→ 釜炒り	→ 揉捻 〈水乾・揉捻を8回反復〉	→ 乾燥	なし	長興郡有治面	55
I	摘採	→ (なし) →	→ 殺青(釜で炒める)	→ トクソックの上で揉捻	→ 乾燥(土間の上に広げて乾燥)	なし	曹城郡福内面	61
J	竹籠を使用し、1芯1葉で摘採。1日に摘む量は飯茶碗に2、3杯程度。	→ (なし) →	→ 台所で調理用と兼用の鉄釜を使用。片手に木のしゃもじを持ち、茶葉の色が鮮やかな青色になるまで炒める。	→ クァンジュリの上に茶葉を置き、揉み切りのように手の平の中で揉捻。茶葉をザルに置いたままの揉捻はしなかった 〈水乾・揉捻を5回反復〉	→ 窓戸紙の上に茶葉を薄く広げ、日陰で乾燥	なし	曹城郡得線面	62
K	摘採	→ (なし) →	→ 大きな釜の中でみずみずしさが無くなり、柔らかくなるまで5分から10分程度炒める。	→ トクソックの上で回転揉みのような手の動きで揉む。油が出てきたら再度殺青。 〈水乾・揉捻を反復〉 揉捻を4〜5回やると茶葉の水分が流るので、揉捻は5回以上やらなかった。5回目以降は殺青のみ。	→ 8回炒めると釜の中では乾燥する。釜から出し日陰で完全乾燥。	なし	仙巖寺	73
L	摘採	→ (なし) →	→ 茹でる	→ (なし) →	→ (なし) →	桶から茶葉を取り出す	順天市楽安面	75
M	摘採	→ (なし) →	→ 鉄釜を使用し釜炒り	→ ナラバンソックの周りに数人が盛り揉捻。 〈水乾・揉捻を8回ほど反復〉	→ 日陰で乾燥	なし	求禮郡馬山面	77
N	小さな竹籠に摘採。	→ 薪を焚いてオンドル部屋を暖め、窓戸紙の上に茶葉を薄く広げて青臭さがなくなるまで萎れさせる	→ (なし) →	→ 揉捻(トクソックの上に布を敷いて茶を揉捻した) 〈萎凋・揉捻を3〜4回反復〉	→ 乾燥(オンドル部屋を暖めて、茶葉を広げて乾燥)	なし	求禮郡土旨面	80
O	摘採	→ (なし) →	→ 生葉を茹でる。茹で上がったジョリを使って鍋から茶葉を取り出した後、茶葉の水気をなくすために日光の下で短時間広げておく	→ トクソックの上に茶葉を広げ、両手で回転揉みのような手の動きで揉む	→ 木陰に広げて乾燥	なし	羅州市景賢里	87
P	摘採	→ (なし) →	→ 面積が広く大きな製茶専用釜(調理には使用しない)を使用して低温で殺青。片手に木のしゃもじを持ち茶葉を攪拌。しなしなになるまで炒める。	→ トリバンソックの上で非常に弱い力で回転揉みのような手の動きで揉むと揉捻。トリバンソックは他用途で使用すると臭いが移るので製茶時のみ使用。細かい網目のものを特注で製作。 〈水乾・揉捻を反復〉 (春製茶では3、4回、大きい葉を使う時は8回反復。8回反復するとは乾燥する)	→ オンドル部屋に韓紙を敷き、茶葉を薄く広げる。乾燥後の茶葉の外形はクルクルと縮んでいた。	なし	羅州市茶道面佛會寺	100
Q	左手に小さな竹籠を持ち右手で摘んだ。芯を残して葉の部分だけ摘採。	→ (なし) →	→ 日本人の家にあった電気フライパンを使用。手で触れるくらい低温に調節して炒めた	→ 最初はお釜の上で回転揉みのような手の動きで揉捻。仕上げの頃には両手で茶葉を持ち、手の平の中で揉み切りのような動きで弱い力で揉捻。茶葉の状態を見て主人が「もうやめろ」と言うまでずっと揉んだ。	→ 室内に広げて乾燥	なし	光州市西区	111
R	1芯で摘採	→ (なし) →	→ 釜炒り	→ 韓紙の上を広げて揉捻。回転揉みのようにしたり、揉み切りのようにしたりした 〈水乾・揉捻を8回反復〉	→ 乾燥	なし	長城郡北一面	126

1)摘採

茶葉の摘採方法については今回の調査で実に様々な回答を得た。<表12>に日帝強占期の茶葉の摘採方法を整理した。

<表12> 日帝強占期の摘採方法⁹⁸⁾

事例	摘採部位	図	地域	口述資料	事例	摘採部位	図	地域	口述資料
A	1芯		務安郡海際面 長興郡有治面 羅州市鳳凰面 咸平郡咸平邑 長城郡北一面	12,54,95,112, 126	F	茎を残し芯と葉を摘採		順天市楽安面	75
B	1芯一葉		海南郡馬山面 寶城郡福内面 寶城郡得粮面 羅州市景賢洞	36,61,62,87	G	芯と茎を残し葉を上から2枚		長興郡有治面	55
C	1芯二葉		務安郡夢灘面 海南郡馬山面 海南郡溪谷面 羅州市多待面	9,36,41,89	H	芯と茎を残し柔らかい葉を摘採		光州広域市西区 羅州市南平邑	111,140
D	1芯三葉		務安郡夢灘面 長興郡夫山面 羅州市多待面	9,51,91,	I	枝ごと刈り取り		羅州市南平邑	140
E	1芯四葉		長興郡夫山面	51					

摘採時の状況については、今回の調査では鋏などの道具を使用しない、完全な手摘みで行われたとの回答を得たが、一部特殊な方法として事例Iのように鎌で枝ごと切り落とす例も見られた。多くの場合は芽(芯)だけを摘み

取っていたことが確認されている。そして1芯一葉、1芯二葉、1芯三葉となるにつれて徐々に回答数が減少した。また今回の調査で新たに判明した摘採方法として、茎や芯(芽)を残す方法がある。茎を残し芯と葉を摘採した事例Fの場合、楽安国民学校の教師がこのような摘採方法を指導したという。芯と茎を残す事例Gでは長興郡有治面の寶林寺の住職が摘採指導をしたが「芽を残しておけばまた伸びてくるので、芽は絶対に摘まないように」と言われたという。事例Hは日本人による指導、事例Iの場合は韓国人によって指導された。一方、寶林寺の摘採方法については事例Aでは1芯のみの摘採が確認されているが、このような異なる回答を得た点については、各自異なった種類の茶を製造していたと仮定すると、製造目的が異なることによる製茶方法の違いが生じた可能性が生じる。日帝強占期の寶林寺では寺付近に居住する大多数の村人を動員しての大規模な製茶が行われていた。寺自体の規模も非常に大きく、住んでいた僧侶の数も多かった。摘採指導は主に僧侶の役割だったようだが、規模が大きい分だけ各々の僧侶の製茶技術を統一させることが難しかったであろう。よって回答内容にこのような差が生じたと分析する。

摘採方法と製造する茶の種類との関係を考察してみる。事例A・B・Cでは、摘採後の製茶方法が明らかになっている9例中、釜で炒めて殺青し緑茶を製造したケースが6例あった。事例D・Eは前者に比べ摘採する葉が大きくなったことにより、蒸し製緑茶を製造した例が確認された。事例F・G・H・Iでは摘採後の茶葉を茹でて、その茹で水を飲用したケースがある一方、釜で殺青後に揉捻する際に、揉捻と水乾を8回反復したり、揉捻時間を長くするなど、硬い葉を製茶しやすくする製造方法が用いられていたと思われる。各摘採方法によって製造される茶を大きく分けると、事例A・B・

Cの摘採方法は釜炒り緑茶に適し、事例D・Eでは蒸し製緑茶に適している
と考える。またF・G・H・Iでは茶産地に住む一般人が飲用する、日本でい
う地方番茶のような茶や、緑茶を製造した場合でも下級茶であっただろう
と思われる。しかしながら、今回の聞き取り調査の結果で得た事例の数が
非常に少ないため、今後新たな資料を追加しながら、より深く考察してい
く必要がある。

2) 殺青

<図8>に表したように、生葉摘採後の製茶方法は6種類に分類することが
できる。1つ目に殺青、揉捻、乾燥を経る緑茶の基本的な製茶方法、2つ目
に摘採後すぐに揉捻し乾燥させる方法、3つ目に萎凋、揉捻、乾燥を経る発
酵茶の製茶方法、4つ目には摘採後そのまま乾燥させる方法、5つ目に殺青
しながら乾燥させる方法、6つ目に生葉を茹で、茹で水を飲用する方法であ
る。尚、殺青には茹でる、釜で炒る、蒸すの3つの方法がある。

このうち、今回の調査結果では1つ目の方法が大部分を占めていた。また
ここで言う殺青過程の「炒る」という方法は、韓国の一般家庭では非常に
身近だった鉄釜を使用した殺青方法である。釜炒り茶に関しては、韓国人
が元来、スンニョン(승냥:swung nyung)(おこげ)の香ばしい味を好むた
めに釜炒り茶が国民の嗜好に合うといわれるが、このような嗜好性の面だ
けでなく当時の製茶環境の多くが釜炒り茶の製造に適していたため、釜で
炒って殺青する方法が行われ、現在の韓国茶の製茶技術において影響を及
ぼしたと考える。釜炒り茶の技術に関しては韓国半島から日本に渡ったと
いう説がある。豊臣秀吉の2度に渡る韓国出兵(1592-98)の際に韓国半島か
ら多数の技術者や知識人を連行した際に、茶の製造を心得ている人より伝

わったと推測されており、熊本県と宮崎県の県境の山間地馬見原や、高千穂を中心に伝わる「青柳製釜炒り茶」にその系譜を見ることができる⁹⁹⁾。

殺青時に使用した鉄釜について、今回の実地調査では羅州市茶道面の佛會寺を除いて調理用の釜をきれいに洗って使用していた。この際の釜は平釜だったと見られる。調査結果によると、当時の製茶場所は庭などの屋外と台所の2ヶ所に分けられるが、特に台所の場合は既に釜が水平に固定されており、角度を変えることが不可能である。元々唐型の傾斜釜が誕生した契機が、中国で茶が大量に輸出されるようになり、量産の必要から従来の平釜では労力を要するため、作業の能率を上げる目的で開発された方法である¹⁰⁰⁾。また中国での製茶時の手の動きや製茶後の茶の外形も韓国のものとは異なる。

調理過程の中での「炒る」という調理法は麦や豆、ゴマ、薬草などを釜で炒ってから食用にする行為自体が日常頻繁に行われていた状況で、製茶もまた日常の調理の延長にあったとすると、炊事場の構造上、平釜を使わざるを得ない状況でもあり、釜をわざわざ斜めにするという発想自体が存在しなかったと考える。

釜で炒る際に、素手では熱いので、<表11>事例C・J・Pのように片手に木のしゃもじを持ち、釜の中で茶葉を効率よく攪拌し、熱を均等に伝達できるようにした。

また釜炒りによる製茶方法は、韓国人のみならず在韓日本人も行っていたことが今回の調査結果で明らかになった。日本人が庭で釜を使用して殺青する姿が目撃されている。

「蒸す」という殺青方法は、湯を沸かした鍋の上に甑(こしき)を置き、茶葉を入れて殺青する方法である。こちらは釜炒りに比較して甑の設置に時

間と労力がかかるデメリットがある。韓国で緑茶を製茶する時には広く利用された製茶方法ではなかったようである。

「茹でる」という製茶方法は、更に2種類に分離される。1つは茹でた後の茶葉を揉捻、乾燥を経て緑茶を製造する方法、もう1つは生葉を茹でた後に湯と茶葉を分離し、茶が浸出した水を飲用する方法である。<表11>事例Oでは、日本人が韓国人に指導した製茶方法についての回答を得たが、ここでは茹でた後の茶葉をジョリと呼ばれる小さなザルですくった後に、茶葉についた水分を除去するために日光の下で短時間広げる作業を行った。この殺青方法の利点は、生葉の量が比較的多くても、短時間で均等に熱を加え殺青できる点だが、釜炒りや蒸しに比べて殺青時に茶葉に付着する水分が多く、次の揉捻過程の妨げとなる。よって揉捻の前に水分を除去する過程を加えたものと考えられる。日光の下に短時間放置する点については、茹でる茶葉の量が多い場合は送風しながら茶葉表面の水分を蒸発させたが、労力を必要とし、かなりの時間も要する。また手作業での攪拌にも限界があるので、太陽の熱を利用して蒸発させる方法を利用したと考えられる。しかし長時間放置すると太陽熱で茶葉が痛む可能性があるため、情報提供者が言うように短時間で処理をする必要があったであろう。

蒸気で蒸す方法や茹でる殺青方法は、釜炒り茶が製造される以前に中国から渡ってきた古い調理方法の名残であった可能性がある。蒸す殺青方法については、在韓日本人の煎茶の製茶方法の影響を受けた可能性と、古来の調理方法の延長であった2つの面から考察する必要がある。茶に限らず多くの食品の調理方法は、食材や調理器具の変化、更には食文化の変遷によって変わっていくが、日帝強占期の日本人の流入が、すぐさま韓国での蒸し製緑茶に反映されたとは考えにくい。よって今回の聞き取り調査で得られ

た蒸す方法、茹でる方法は日本人の影響を受けない製茶方法であると考え
る。

3) 揉捻

茶葉の揉捻には、大部分の場合で藁を素材とした筵が使用された。地域によ
って呼び方は様々だがモンソツ(명식:meng sek)と呼ばれることが多い。筵の上
に茶葉を直接広げて揉捻する場合と<表11>事例Nのように筵の網目に茶葉が
入り込まないように筵に布を被せてから揉む方法があった。特に<表11>事例
Jではクァンジュリ(광주리:kwang cwu li)と呼ばれる平たいザルを使用したが、
このザルは網目が粗く通常は揉捻には適していない道具といえる。茶葉をク
ァンジュリに広げたまま回転揉みのように揉捻すると、網目の間に茶葉が入り
込んでしまい都合が悪いので、揉捻時には茶葉を手を持ち、揉み切りのよう
に手の平の中で揉捻したという。筵の編み方は職人によって揉捻に向き不
向きがあるが、網目が詰まったものが扱いやすい。<表11>事例Pの佛會寺の
場合は揉捻専用の筵を職人に特注で作らせ、製茶以外の用途には使用しな
かったという。

揉捻時の手の動きについて、今回の調査結果から2種類の揉捻方法の回答
を得た。1つは茶葉を筵の上に広げて回転揉みのように両手で揉む方法であ
る。大部分の場合では筵の周りに数人が座って揉捻したようである。もう
一つの方法は、筵の上に広げた茶葉を少量ずつ手に取り、揉み切りのよう
に手の平の中で揉捻する方法である。そしてこれらの揉捻方法を組み合わ
せた<表11>事例Qのような事例も確認することができた。揉捻方法を日
本人雇用主が横で指導していたといい、雇用主が揉捻時の茶葉の状態を見
極めて揉捻方法を変えさせた。最初は回転揉みのような手の動きをし、仕

上げに近づくとつれ揉み切りのような手の形で揉み、段々揉捻の力を抜いていったという。このように日本人が経営する茶園では、日本人による製茶指導がこの事例以外にも行われていたことは間違いのないことである。このことは元々韓国人が製茶していた自家用茶の技術が衰退する一つの要因となり、後の手製茶の技術の継承にも影響を及ぼしたであろうと推測される。

また揉捻と水乾(釜の中での乾燥)を数回反復する理由として、当時は<表11>事例Hで得た長興郡有治面の寶林寺の僧侶に指導されたという回答に見られるように、寺の僧侶から指導されたケースが目立った。韓国において製茶時によく耳にする言葉の一つに「九蒸九曝」(구증구포: kwu chung kwu pho)がある。元々は韓国人参をはじめとする韓薬の加工方法の一つで、9回蒸して9回日光で乾燥させるという意味を持つ。しかし今日の韓国においては、製茶の際に9回水乾して9回揉捻するのが製茶過程における九蒸九曝だとされる傾向がある。ここで確認したいのは、9回日光に当てるのではなく、揉捻を9回するという点である。緑茶は薬草の1種といえども、加工方法は素材によって異なるため、水乾を9回反復することが、必ずしも高品質の釜炒り茶を作る技術であるとは限らない。<表11>事例Kの仙巖寺の製茶方法を見ると、水乾と揉捻を4~5回反復すると茶葉の水分が減り茶葉が砕けるため、揉捻は5回以上やらなかったという。今回の調査結果で揉捻を9回行う事例が確認されているが、この点については近年の製茶方法与記憶が混同した可能性がある。実際には<表11>事例J、事例M、事例N、事例Rのように数回の反復のみ行われる場合が多かったと思われる。

4) 乾燥

乾燥場所については、大部分の場合で日陰に茶葉を薄く広げて乾燥させていた。屋外の場合は木陰に広げ、室内の場合は土間などで行った。水乾、揉捻を複数回反復する場合には、水乾の際に釜の中で乾燥が進行する。

4. 発酵茶の製造方法

今回の聞き取り調査では、求禮郡土旨面において発酵茶の製茶方法についての証言を得た。この地域の人々は、殺青過程は近年に行われるようになったもので、元々は釜で炒める過程がなかったと証言している。この地域の発酵茶の製茶方法において一番の特徴といえるのは、オンドル部屋を使った萎凋である。オンドル(温突)は韓国固有の暖房方法で、焚口で薪を焚くと、暖かい空気が家の下を通して反対側に作られた煙突から出て行く仕組みである。暖められたオンドル部屋の床に茶葉を直接広げたり、または紙を敷いた上に茶葉を広げて萎凋する。揉捻へ移るタイミングは、萎凋時の茶葉の香りで判断したようである。萎凋の次に揉捻をし、再度萎凋をする。萎凋と揉捻を3~4回反復し最後にオンドル部屋で乾燥させる。萎凋を反復するのは、発酵と同時に茶葉の水分を徐々に減らしていくためと考えられる。

オンドルの熱を利用した萎凋以外に、<表11>事例Aのように摘採後に屋外に放置しながら萎凋を行う方法もあった。この情報提供者からは、屋外に生葉を広げて萎れさせる目的として、生葉の水分を蒸発させるためであると回答している。このケースでは萎凋と揉捻は1回のみであり、できた茶

の水色は黄色だった。上で述べた製茶方法で製造された茶は、茶産地の人々が日常飲用するために作られる、地方独自の茶であるといえる

5. 茶の包装および保管

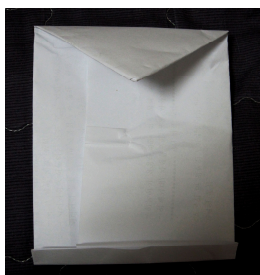
日帝強占期の民間の包装素材は、コウゾやミツマタを原料として製造された韓紙が主流であった。<表13>に日帝強占期における茶の保管方法をまとめてみた。

<表13> 日帝強占期における茶の保管方法¹⁰¹⁾

事例	保管方法	地域	口述資料
A	韓紙を折った中に茶葉を入れ、台所やマルレ(말레:全羅道方言。床や縁側の意)で保管した。	長興郡有治面	54
B	韓紙で包み口を折り封をした後、更に容器(どのような容器か記憶がない)に入れ、室内で保管した。	寶城郡得粮面	62
C	窓戸紙(韓紙)に包んで、素焼きの壺に入れて保管。一度に作った茶を一つの包みにした。小分けに包まない。壺は涼しい場所に置いた。	求禮郡土旨面	80
D	紙に包んで包装した。	羅州市景賢里	87
E	韓紙を折って茶を包んだ。まず下を折ってから茶を入れ、上部分を折って封をした。包装紙には僧侶が茶を受け取る人物の名前を筆やペンで記載した。落款は押さなかった。受け取る人の名前だけを書く理由は、佛會寺の僧侶が作った茶だということが当然わかっているからだ。包装後は立体感のない封筒方で縦20cm程度、横15cm程度になる。	羅州市茶道面 佛會寺	100
F	韓紙で包んだ。包装後の大きさはA4用紙の4分の1ほどだった。	長城郡北一面	126

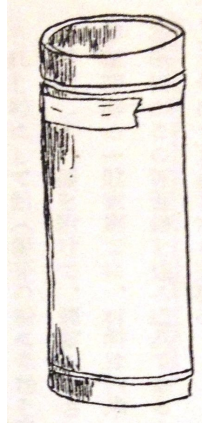
事例Eの情報提供者は、日帝強占期に羅州市茶道面の佛會寺で茶の包装をした経験を持っていた。これによると、茶の包装時には糊などを使用せず

に韓紙を折るだけの包装であったという<写真8>。寺で製茶した茶を僧侶が贈り物として分け与えることが多かったという。その際に僧侶は自分の法名ではなく茶を受け取る人物の名前だけを記したという。理由は茶を受け取る人が佛會寺の僧侶が送ってきたということを当然わかっているからだという。



<写真8> 佛會寺の包装方法¹⁰²⁾

家庭で茶を保管する場合には、なるべく温度差がなく風通しのよい場所を選んで保管した。韓屋¹⁰³⁾の縁側は外部と区別する敷居がなく風通しが非常によい。また製茶後の茶を韓紙に包んだ後、更に甕などの容器に入れて保管するのは、やはりよい保管状態を保つためであったと考えられる。また『朝鮮の茶と禅』には茶の保管道具として竹筒が紹介されているが¹⁰⁴⁾、<図9>の家入のスケッチにあるような茶葉保管用の竹筒は、解放前に中国から輸入したものが多かった。



<図9> 日帝強占期の竹筒¹⁰⁵⁾

茶の木がある場所には竹林が多く、竹で茶筒を作ることも可能な環境ではあったが、中国から渡ってきたような茶筒を作っていたかどうかは不明である。竹筒で茶筒を作るのには、単純に竹を切り落としただけではなく、表面に漆や柿渋などを塗って、乾燥による竹のひび割れを防ぐ手間がかかる。このような茶筒を使用できたのは、やはり限られた階層の知識人や上級階級の人々だったであろう。

ここまで製茶および保管に関して考察してきたが、今回の調査で挙げられた製茶道具を製茶過程別に整理したものが<表14>である。この中で「チャデンイ」(차덩이/cha tayng i)(布袋)については摘採時に生葉を入れる用途のほか、粉末状の茶を入れて煮出す際にも使用していた。「チャデンイ」は全羅南道の方言で、「チャ」の字が使われているが、茶とは全く関係がない言葉である。

<表14> 日帝強占期に使用された製茶道具一覧(106)

製茶過程	製茶道具名称(韓国語表記/ローマ字表記)	使用方法	口述資料
摘採	竹籠	脇に抱えられるほどの小さな竹籠で、摘採した生葉を入れる用途に使用した。	62,111,127
摘採	風呂敷(보자기:po ca ki)	風呂敷の四隅を結んで、摘採した生葉を入れた。本来は児童が登下校時に本を包み持ち運ぶ用途に使用する。	127
摘採	チェッポ(책보:chayk po)	教科書を包む風呂敷だが、児童が茶摘をする際には摘んだ生葉を入れた。	81
摘採	チャデンイ(차댕이:cha tayng i)	布袋。摘採した生葉を入れた。木綿製が多かった。	86
摘採	バガジ(바가지:pa ka ci)	摘採した生葉を入れた。	126
摘採	布	生葉の乾燥を防ぐ用途に使用。水で濡らせて摘採した生葉を入れた容器に被せた。	126
生葉の保管	オガリ(오가리:o ka li)	摘採後の生葉を保管する際に使用。	126
殺青	洋銀製の鍋	生葉の殺青に使用。調理用と兼用で、きれいに洗って使用した。	36
殺青	鉄釜	生葉の殺青に使用。一部の場合を除き調理用と兼用で、きれいに洗って使用した。	多数
殺青	甌(시루:si lwu)	茶葉を蒸す際に使用。	10,51,89
殺青	しゃもじ	殺青時に片手に持ち、釜の中の茶葉を混ぜる際に使う。	36,62,100
殺青	ジョリ(笊籬/조리:co li)	取っ手がついたザル。茹で上がった茶葉を鍋からすくい出す時に使用。	87
揉捻	筵	モンソツ(명석:meng sek)、トクソツ(덕석:tek sek)などと呼び、茶葉を揉捻する際に使用。全羅道方言でナラップソツ(나락방석:na lak pang sek)またはトリバンソツ(토리방석:to li pang sek)全羅道の方言で丸い敷物の意と呼ぶこともある。本来は儀式の際に地面に敷くベソツ(베석:pay sek)を使用する場合もある。	51,54,61,71,73,81,87,93
揉捻	クァンジュリ(광주리:kwang cwu li)	茶葉を広げて揉む際に使用する竹製のザル。	62
揉捻	布	揉捻時に筵などの上に敷いて使用。木綿製が多い。全羅道の方言でミヨンベ(미영베:mi yeng pay)と呼ぶこともある。	81,104
揉捻	韓紙(한지:han ci)	韓紙の上に茶葉を薄く広げる際に使用。	126
揉捻	お盆のようなもの	揉捻時に茶葉を薄く広げて使用。	111
乾燥	窓戸紙(창호지:chang go ci)	韓国在来式の紙。乾燥時に茶葉を薄く広げる用途に使用。	62
乾燥	韓紙	韓国在来式の紙。乾燥時に茶葉を薄く広げる用途に使用。	126
選別	篩	乾燥後の茶葉から粉を除去する際に使用。	26
粉碎	臼, 杵	乾燥後の茶葉を粉状に粉碎する際に使用。	36
萎凋	窓戸紙	韓国在来式の紙。萎凋時にオンドル部屋に敷き、茶葉を薄く広げて萎凋させる際に使用。	80

6. 茶の飲用方法

日帝強占期の茶の飲用方法を<表15>に整理した。

<表15> 日帝強占期の茶の飲用方法¹⁰⁷⁾

事例	飲用方法	地域	口述資料
A	縦長の湯のみで飲用。水色は黄色だった。	務安郡海際面	12
B	茶葉のみを釜で煎じて飲用。粉は廃棄。	珍島郡義新面	26
C	布で作ったチャデンイ(차덴이:cha tayng i)(布袋)に粉末の茶を入れて煮出した。サバル(사발:sa pal)(飯茶碗)に注いで飲用。	海南郡馬山面	36
D	煎じて飲んだ。サバルに注いで飲用。	海南郡馬山面	36
E	ヤカンに入れて煎じて飲用。煎じた時の茶葉は唐辛子の葉のようだった。磁器製の湯のみ、またはサバルに注いで飲用。これをノクチャ(녹차:nek cha)と呼んだ。	海南郡溪谷面	41
F	持ち手がついた薬湯器(약탕기:yak thang ki)で煎じて飲用。	長興郡有治面	54
G	オンギダンジ(옹기단지:ong ki tan ci)という甕器の壺に水を注いで茶を投入し、壺の口を韓紙や蓋で塞いで密封した。10日から20日くらいそのまま放置して飲用すればおいしいと寶林寺の僧侶が教えてくれた。しっかりと蓋をすれば茶がしっかりと浸出すると言われた。	長興郡有治面	55
H	洋銀製の鍋を使用して煎じた。近所で収穫した麦を煎じて沸かした後、茶葉を入れ、すぐに火から下ろした。茶を入れてから長時間沸かしてはいけない。	寶城郡得糧面	62
I	仙巖寺の中で茶を淹れる道具を見た。黄色のヤカンを天井から紐で吊るし、床には足が4本ついた丸型の火爐を置いた。	順天市昇州邑 仙巖寺	73
J	茶葉を取り出した後の残りの湯を、飯茶碗を使って飲用。茹でた湯のことを「茶」と呼んだ。	順天市樂安面	75
K	四角い火爐に五徳を置き、炭火を焚いた上に鉄瓶を置き、茶を沸かした。鉄瓶は天井から紐で吊るしてあった。湯のみは木製あるいは磁器製。人数に合わせて鉄瓶に入れる水の量を調節して沸かした。炭火は一日中火を絶やすことがなかった。	求禮郡馬山面 華嚴寺	77
L	釜炒りした緑茶に生の竹葉と忍冬草と一緒に煎じた。これを飲むと風邪や伝染病の予防に効果があるといった。	求禮郡馬山面	79
M	炭火の上に五徳を置き、オンギダンジあるいは持ち手がついた薬湯器を乗せて煎じて飲用。ヤカンを使用する場合もあった。この地域ではどの家でもこのように茶を煎じた。茶葉+柿(スライスして乾燥させる)+赤唐辛子+ヤマナシの実(乾燥させたもの)+カリン+葱の根+忍冬草などの薬草と一緒に煎じた。風邪薬として飲用した。これを飲むと汗をかくことができる。各種薬草を煎じる際に、茶は必ず添加した。	求禮郡土旨面	80
N	必ず沸かした湯を使用して淹れた。ヤカンで湯を沸かしたら、布製の袋の中に茶葉を入れて、ヤカンに投入した。茶が十分に抽出したら布袋をヤカンから取り出して飲用した。粉末状にした茶を布袋に入れて抽出する場合もあった。日本人は忙しいときに粉末状の茶を携帯していた。小さな匙で茶をすくい、小さな丸型の湯のみに入れ、湯を注いでかき混ぜて飲んだ。	羅州市景賢里	87
O	「コップ」と呼ばれる小さな湯のみに注いで飲用。人数が多いときはヤカンや薬湯器に湯を沸かして茶を淹れた。	羅州市茶道面 佛會寺	100
P	急須と小さな丸型の湯のみを使用して飲用。	光州広域市西区	111

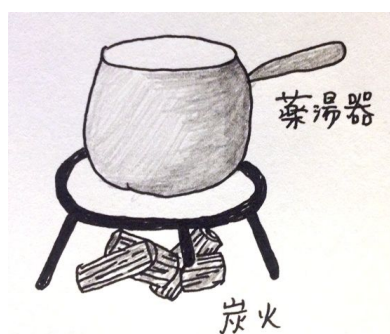
茶の飲用方法には大きく分類して3種類に分けられる。1つ目にヤカンや鉄瓶の中に茶を入れ火に掛けて煮出す方法、2つ目に急須を使用して淹れる方法、3つ目に茶に薬草など他の素材を加えて煎じる方法である。また特殊な方法として、事例Gは冷水で浸出させる方法がある。甕器の中に茶葉と水を入れて蓋をし、10日から20日放置してから飲用するという。

解放前の飲用道具として広く普及していたのが鉄瓶と湯のみだったが、これらを使用できた人々の生活水準は高いほうであったと思われる。また使用する道具によって茶がどのような扱いであったか判断する材料となるが、陶磁器製の急須はもちろんヤカンや鉄瓶などを使用して湯のみで飲用した場合は、のどを潤すと同時に嗜好飲料としての要素を含んでいると考えられる。これに対してサバル(飯茶碗)で飲用するケースは、単純に水の代用として飲用していただろうと判断できる。韓国では現在でも飯茶碗に水を注ぎ食後に飲用する習慣があるが、このような場合は飯茶碗に注がれる飲料がのどを潤すための飲料に位置づけられる。

2つ目に挙げられる急須を使用して飲用する方法を用いていた人は、茶を水の代わりにのどを潤す飲料として飲用する場合とは区別される。茶専用の道具を使用するということは、茶が特別な飲料として認識されていたケースで、主に上流階級で用いられていた。ここで整理した飲用方法に関する証言は、茶産地周辺の農村に居住する人々からのものが多いが、急須を利用していた人々は<表15>から木浦、羅州、光州などの都市部に多く居住していたとすることができる。

3つ目の方法で主に使用される飲用道具は元々薬草を煎じる用途で使用された薬湯器である。一般家庭で使用されている大型の鉄釜に比べて小型で、茶の飲用時など少量の湯を沸かすのに適している。西洋薬が輸入され

る前の韓国では、主に民間療法が用いられていたが、薬湯器はまさに薬を煎じる用途に使用するものである。事例Mにある求禮郡土旨面に伝わっている飲用方法は、薬用としての茶の飲用方法であり、炭火の上に薬湯器を置きじっくりと煎じる方法をとっている。炭火を熱源として薬湯器で茶を煎じる方法は、求禮郡土旨面のピアゴル(피아골)周辺の民家では皆行っていたという。地面に置かれた炭火の上に五徳を置き、その上に薬湯器を置き煎じたという。当時の様子を、証言を元に絵で表したのが<図10>である。



<図10> 求禮郡土旨面のピアゴル周辺における茶を煎じる方法¹⁰⁸⁾

この地域では風邪をひいた時や真冬の寒いときに、茶を薬湯器で煎じて飲用したが、その際に各種薬草を加えて一緒に煎じたという。ここで言う茶はオンドル部屋の中で萎凋をさせて作った茶である。薬湯器に水を注ぎ茶葉を入れ、柿(薄切りにして乾燥させる)、赤唐辛子、ヤマナシの実(乾燥させたもの)、カリン、忍冬草¹⁰⁹⁾、葱の根などを一緒に煎じる。これを飲むと体が温まり汗をかくことができるという。これらの薬草が持つ効果を見ても、柿は韓方では薬用として利用されており『本草綱目』には胃の

活動を活発にし胃腸を丈夫にする効能があるとしている¹¹⁰⁾。忍冬草は癰瘡(ようそう)の治療に効果があり乳瘡、腸瘡の治療と解毒作用がある¹¹¹⁾。葱の根(葱白)はここでは長葱を表し、辛、温の性質を持ちながら発汗作用が強い¹¹²⁾。体を温める目的で作られるこの薬膳茶は、冷(陰)の性質を持つ緑茶ではなく、温(陽)の性質を持つ発酵茶を用いる必要があったであろう。よってこの地域では、自然と発酵茶の製造が行われるようになったと考えられる。求禮は群全体が内陸の山林に位置しているため、比較的伝統文化が継承されやすい立地条件である。事例Lの求禮郡馬山面の場合、「緑茶に生の竹の葉と忍冬草と一緒に煎じて飲んだが、この薬膳茶は伝染病予防に効果がある」と述べられている。このような用途から考察すると、カテキン類による殺菌作用を持つ緑茶を利用するのも納得がいく。韓方において茶を利用した処方例には、葱と陳茶葉(製茶後に寝かした緑茶)を基にして各種薬草を煎じる「香朮湯」がある。韓方では、一般的に緑茶を薬用とする際には新茶より経年保管させた茶葉を利用し、この処方では腹痛を伴う嘔吐や下痢に効果がある。特に夏には吐瀉とじょうを伴う急性中毒性胃炎にも有効である¹¹³⁾。この例から見ても、茶産地周辺における薬用としての茶の利用方法は非常に実用的なものであったと判断できる。

事例Hの寶城郡得糧面の例からは、茶と麦と一緒に淹れる飲用方法についての証言を得た。寶城郡得糧面は古くから有名な麦の産地で非常に身近な食材であった。「炒めた麦を煎じて沸かしたところに緑茶を入れてすぐに火を止めたが、緑茶を入れて長時間煎じると味が苦くなるので、火の調節に神経を使うようにと義母から口すっぱく言われた」という。この家は非常に裕福な知識人の家系の家で、同じ村に居住する周辺の民家とは比較できないほど生活水準が高かったという。茶を飲用していたこと自体が恵まれ

た環境であった証拠である。

今回の聞き取り調査で得られた証言から、茶飲用時に使用された道具を<表16>に整理した。

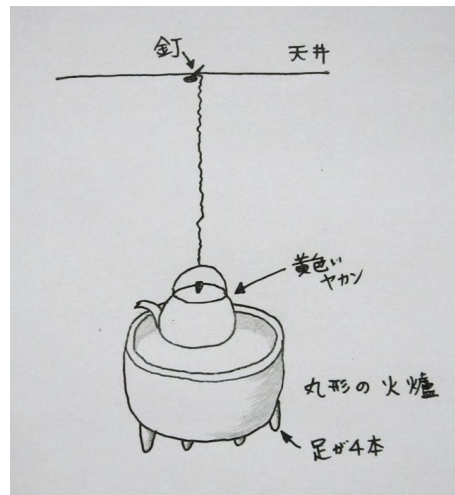
茶を注いで飲用する際に使用された道具として「コップ」があるが、これは韓国語ではなく日帝強占期の日本語政策により浸透した日本語である。木器盞は、寺で食器として使用される木製の碗である。よって海南郡三山面の大興寺や求禮郡馬山面の華嚴寺の事例にある木器盞は、寺で僧侶が使用する鉢盂のひとつであったと思われる。また順天市昇州邑の仙巖寺と求禮郡馬山面の華嚴寺で茶の飲用時に使用していた道具について、それぞれ証言を元に<図11><図12>で示した。

<表16> 日帝強占期の茶飲用時に使用した道具¹¹⁴⁾

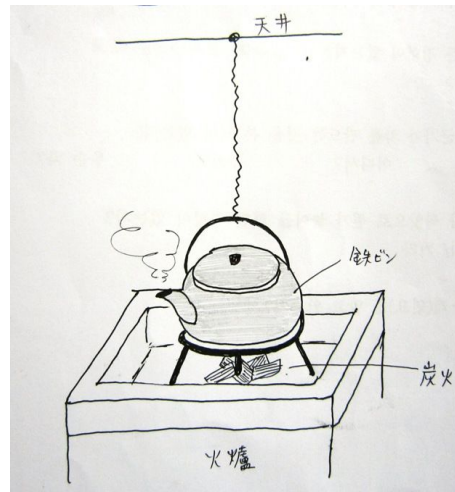
飲用道具名称(韓国語表記/ ローマ字表記)	使用方法	口述資料
急須	茶を淹れる用途に使用。	1,3,21,31,84,107,111
土瓶	茶を淹れる用途に使用。	8,14
鉄瓶	茶葉を煎じる用途に使用。	77
ヤカン	茶葉を煎じる用途に使用。	41,43,73,79,80,87,100
洋銀製の鍋	茶葉を煎じる用途に使用。	62
釜	茶葉を煎じる用途に使用。	26,36
菓湯器 (약탕기/yak thang ki)	茶葉を煎じる用途に使用。	54,80,81,89,91,100

甕器の壺 (옹기단지/ong ki tan ci)	茶葉と水を淹れて放置し、茶を浸出させる用途に使用。	55,80
チャデンイ (차덴이:cha tayng i)	布袋。茶葉あるいは粉末状の茶を入れて、煮出して飲用する用途に使用。	36,87
湯のみ	淹れた茶を飲用する際に使用。	1,12,54,77,87他多数
サバル(사발:sa pal)	飯茶碗。茶を注いで飲用する用途に使用する。	36,41,75
コップ	茶を注いで飲用する用途に使用する。	100
木器盞	木の器。茶を注いで飲用する用途に使用する。	31,77
ザル	鍋で煮出した茶葉を除去する用途に使用する。	140
火爐(화로/hwa lo)	火を入れて熱源として使用。	73,77
五徳 (삼발이:sam pal i)	炭火の上に置き、ヤカンや鉄瓶、薬湯器などを載せる用途に使用。	77,80,81

※ローマ字表記はYale式による



<図11> 日帝強占期の仙巖寺の茶道具¹¹⁵⁾



<図12> 日帝強占期の華嚴寺の茶道具¹¹⁶⁾

7. 銭茶の製造および飲用方法

日帝強占期には日本人の学者の間で銭茶に高い関心が寄せられていた。

京都府茶業研究所長だった浅田美穂は、銭茶を商品開発の参考品に利用した。浅田の手元にあったのは、1925年に長興郡冠山邑竹川里で作られた直径一寸二分程の丸く薄い銭茶で、中央に穴が開いていたという¹¹⁷⁾。昭和初期の京都府茶業研究所は、携帯運搬や貯蔵に便利性を求めた茶製品の開発と共に、茶を戦場でも摂取できるよう軍糧としての茶製品の研究開発に力を注いでいた。陸軍糧秣本廠の繁富保雄は、戦地においてビタミンCの摂取に茶を利用することを提案し、彼は実際に京都府茶業研究所と連携し、携帯できる茶の開発に寄与した¹¹⁸⁾。このような製品を開発するにあたり、韓国の銭茶の調査をしていたことが、戦前の京都府茶業研究所発行の資料

にて確認できる。同研究所では1937年に抹茶錠、高圧賦形茶(こうあつぶけいちゃ)<写真9>や、更に茶葉を搗り潰し粘土状にして成型する搗潰賦形茶(らいかいふけいちゃ)を開発、特許申請を行った。



<写真9> 高圧賦形茶¹¹⁹⁾

日本人によって行われた日帝強占期の韓国の銭茶の研究は、単に韓国の特異な茶文化と理解するのみに留まらず、銭茶の製茶方法、保管方法などの技術を、自国の情勢に合わせた商品開発に役立てたと解釈することができる。特に高圧賦形茶に関しては、1200年前の団茶(銭茶)の製法を現下1937年の文明の機械力を背景として再登場させた¹²⁰⁾。このことから京都府茶業研究所では銭茶に格別の関心を持っていたことがわかる。

1) 銭茶の飲用風習と衰退要因

韓国銭茶研究の先駆者である中尾萬三や諸岡存は、銭茶を陸羽¹²¹⁾が著述した『茶経』¹²²⁾と結び付けながら、文化面から考察した。薬学博士であり陶器の科学の篤学者でもあった中尾は、1925年に全羅南道長興の竹川里

(現在の竹橋里)で村長を通じて銭茶を発見した。その時の記録を著書『仁和寺御室御物目録の陶瓷』の中で茶経の団茶製法と比較しながら述べている¹²³⁾。

その後、中尾の研究を通して銭茶の存在を知った茶経研究の先駆者、諸岡は1943年出版した『茶』の中で銭茶について「韓国にて銭茶の製法を直接見学したことによって、茶経に記載されている唐代団茶の製法、煮方およびその飲み方を詳しく理解した」と記している¹²⁴⁾。彼は中尾同様、銭茶が唐代の茶経の団茶と同一のものだとした。彼らによる銭茶の発見は専門書籍のみならず、1938年には「僅かに文献に残る千古伝承の銭茶、茶経時代の文献そのままの茶」と京城日報にも写真入で銭茶を掲載するなど¹²⁵⁾日本の茶研究者はもちろん一般人までもが銭茶の存在を知ることとなり、それがまさに唐代茶経の団茶であるという印象を与えた。しかしながら銭茶と茶経の団茶との関係については、筆者は唐代の団茶の形態を引き継いでいながらも、全くをもって同一のものであると断言するのは言いがたいと考える。本研究を通して実際に各地域での製茶方法を調査したところ、茶経に出てくる製茶方法との類似点は多々見られるが、銭茶の製茶方法は地域により異なり、飲用方法に関しても地域性が多様であるため、これら全てを茶経の団茶に当てはめることは不可能である。特に銭茶の飲用方法に関しては、大部分の場合において粉にすることなく固形の状態で湯の中に入れて煎じる部分に相違点が見られ、乾燥過程においてもオンドルを使用するなど、独自の方法が存在する。このように銭茶の飲用方法、製茶方法は地域ごとに独特な発展過程を経て、風土や民族性に合う形で存在したと考える。

しかしながら、一時は韓国の庶民の生活の一部であった銭茶の飲用は、

日帝強占期には既に急速に衰退の道を辿っていた。その理由として、貧困生活を送った茶産地の人々が、自分達が日々生き延びるのに精一杯だった貧しい生活の中で、製造に手間がかかる銭茶を作ることができるほど、時間の余裕がなくなった点が挙げられる。同時に、日帝強占期に日本人が文化抹殺政策を強要したことも要因だと考えられている。

しかし、最も大きな理由は、銭茶から散茶への需要の転換があったことである。1900年代に全羅南道、特に湖南地方にはホ　ベクリョン(許百鍊)、嶺南では　チェ　ボムスル(崔凡述)という代表的な茶愛好家がいたが、彼らは日本留学派という共通点を持つ。戦前の日本では、既に茶が常飲されていたため、彼らが日本留学中に日本茶に接した可能性があり、日本茶が彼らの帰国後の茶の飲用に大きな変化を与えたであろうと考える。特に許百鍊は1910年の帰国後、滞在中に日本人から茶の飲用習慣について頻繁に話を聞いたという話が残っている。崔凡述は1933年に大正大学を卒業するまでの十数年間を日本で過ごしたため、日本茶に接する機会がより多かったと思われる。また日帝強占期の韓国では日本人および韓国人の知識人同士の接点があり、その中で彼らは日本茶を飲用していたことが確認されている。このように韓国の上流階級および知識人が日本茶の影響を受けたことが、当時韓国で飲用していた銭茶の飲用風習が衰退する要因の一つだったと考える。

釋龍雲¹²⁶⁾は銭茶の衰退について、第1に朝鮮戦争で銭茶製造に携わった人や飲用した人々の多くが死亡したこと、第2に朝鮮戦争の際に米軍、連合軍によりアスピリンをはじめとする各種西洋薬が流入し、薬用としての銭茶の必要性がなくなったこと、第3に日帝強占期に銭茶を購入していた在韓日本人が日本に帰国し、販路が縮小したことを挙げた。これらを総括的に判

断すると、銭茶の飲用風習の衰退は外的要因が大きかったと断言してもよいだろう。

2) 銭茶の名称

日帝強占期には<表17>に見られるように、銭茶に様々な名称が存在した。

<表17> 日帝強占期における銭茶の名称

名稱	韓国語表記(ローマ字表記)	地域	資料
茶	차(cha)	長興郡有治面	*
		長興郡冠山邑	*
		康津郡康津邑	*
		康津郡道岩面 萬徳寺附近	*
トックチャ	떡차(ttek cha)	長興郡蓉山面	口述資料52
		長興郡冠山邑	口述資料53
トンチャ	돈차(ton cha)	長興郡夫山面	口述資料51
		長興郡有治面	**
銭茶	전차(cen cha)	長興郡有治面 宝林寺	***
餅茶	병차(pyeng cha)	康津郡道岩面	*
		康津郡城田面	*
餅茶/団茶	병차(pyeng cha)/단차(tan cha)	海南郡溪谷面	****
餅茶/団茶/青苔銭	병차(pyeng cha)/단차(tan cha)/ 청태전(cheng thay cen)	長興郡安良面	*****
団茶	단차(tan cha)	羅州郡茶道面 佛會寺	*
串茶	곶차(kos cha)	求禮郡馬山面 華嚴寺	*
串茶/綱茶	곶차(kos cha)/강차(kang cha)	長興郡有治面	*

* 『朝鮮の茶と禅』 家入一雄 調査

** 崔啓遠が村人に調査

***1979年8月24日 崔銀禮(1901年生)他4名 口述資料。釋龍雲 調査。

****1970年代末 匿名(60歳)他1名 口述資料。釋龍雲 調査。

*****1977年 海南邑居住 尹明熙の母親(1921年生) 口述資料。釋龍雲 調査。

口述資料は<付録1>参照

※ローマ字表記はYale式による

「錢茶」(ジョンチャ / 전차:cen cha)という名称は、茶の外形が錢型をしていることに由来すると考えられるが、諸岡存によれば、唐代の文献には「貫」「串」という文字が確認され、この錢茶の一穿を単位として貨幣と同じように使ったという。

1941年当時にもモンゴル、チベット地方では茶を錢に使用しており、日本の貨幣の単位にも貫という言葉があることを指摘している¹²⁷⁾。よってこの錢茶という名称は、ただ単に錢に似ているからという外形だけでなく、貨幣としての機能を持ち合わせていた時代の名残であると見える。

錢茶は丸い外形をしていることから「団茶」(タンチャ / 단차:tan cha)、錢形をしていることから「トンチャ」(돈차:ton cha)¹²⁸⁾、また韓国で緊圧形成した茶の総称となっている「トックチャ」(떡차:ttek cha)¹²⁹⁾などと呼ばれた。串に刺して乾燥および保管をすることから「串茶」(コッチャ / 콧차:kos cha)、中央の穴に縄を通したという意味から「綱茶」(カンチャ / 강차:kang cha)、また「餅茶」(ビョンチャ / 병차:pyeng cha)¹³⁰⁾とも呼んだ。近年の韓国では、錢茶を「青苔錢」(チョンテジョン / 청태전:cheng thay cen)と呼ぶ場合が多いが、これには複数の見解がある。チェ ギュヨン(崔圭用)は錢茶に緑色のカビが生えていることに由来し、完全に乾燥した錢茶でも緑色のカビがそのまま生えている茶という意味だと証言している¹³¹⁾。また海で生産される青海苔に外形が似ていることに由来する説もある。また長興には

日帝強占期に中尾と推測される人物の話が伝えられている。その日本人は韓屋の軒下に吊る下げてあった錢茶を発見したが、偶然にも青い苔が生えているのを見て青苔錢という名称を使用するようになったという¹³²⁾。この人物が中尾かどうか確定はできないが、この口伝から考察した限りでは青苔錢の名称の由来を知っていたのは中尾であった可能性が大きい。家入は『朝鮮の茶と禪』の中で青苔錢という名称を使用しているが、この名称を1938年に有治小学校の校長だった臼杵清三郎と面会した際に知ったといい、臼杵清三郎は家入一雄と会う1年前に、錢茶の調査に訪れた稲葉岩吉から教わったという。実際、韓国人を対象とする現地調査の結果には、家入一雄が調査した1938年当時に青苔錢という名称を使用していた地域が見つからない。このことから青苔錢という名称は当時現地に居住していた日本人の間で使用されていた可能性があると考えられる。今日韓国で青苔錢という名称を使用するようになったのは『朝鮮の茶と禪』の読者が使用した、または当時日本人の間で呼ばれていた名称が、稲葉岩吉または錢茶の研究をしていた別の日本人が茶産地を訪問した際に、調査の過程で茶産地の住民に伝わった可能性があると考えられる。釋龍雲も同様の指摘をしており、青苔錢という名称は日本人によるものと推測している。

日帝強占期の日本人研究者は錢茶を研究する上で他の茶と区分するために、錢茶を指す共通の名称が必要だったと考える。青苔錢という名称が何かを描写したものなのか、または俗称だったのか、今後更なる研究が必要である。しかしながら現在において「青苔錢」の日本語での正確な読み方が不明である。漢字からはアオゴケゼニ、アオゴケセン、などの呼び方が考えられるが、少々発音し難い。それに比べ韓国語読みのチョンテジョンは韓国人にとっても発音しやすい。「青苔錢」の名称の発生を推測する際

は、この点も留意する必要がある。

また中尾は竹川里を訪問した際、銭茶を発見した時の話で茶経に出てくる製茶法に触れ「(茶経では)竹の串で刺して置くと書いてあります。そこで之を串茶と言ってをります」¹³³⁾という部分から考察すると、串茶という名称は中尾が言い始めたという見方が出てくる。中尾の調査後、家入をはじめとする人々が銭茶の調査を行った際、串に刺さった銭茶を見て串茶であると表現したものが、その土地の人々に伝播し俗称として定着した可能性がある。

餅茶は特に注目すべき名称である。月南里は1812年に草衣禅師や丁若鏞、茶山の弟子であったユン ドン(尹峒)と一緒に訪問した場所である。そして萬德里橋洞の後方に位置する萬徳山には丁若鏞の流刑地であった茶山草堂がある。1818年に丁若鏞は弟子十八名を集めて茶信契という組織を作った。茶信契の規約『茶信契説目』の中の「立夏之前 取晩茶 作餅二斤 右葉茶一斤 餅茶二斤 與詩札同付」という部分から餅茶という文字が確認できることから、丁若鏞と彼の弟子の間では餅茶という名称を使用していたことがわかる。彼らが居住していた橋洞周辺では餅茶という名称が使用され、これが銭茶を指す言葉として1900年代の初めまで引き継がれたと考えられる。また餅茶という漢字語を使用したこと自体が、橋洞に居住していた知識人の間で使用されたと判断できる。

これに対しトンチャ、トックチャという固有語は、漢字を使用しない一般庶民が使用していた名称であったと考えられ、銭茶の飲用が一般庶民の間で行われていたことを裏付ける証拠である。

銭茶を単に「茶」(チャ/차:cha)と呼んでいた地域も多く確認された。このことは今日、茶といえば日本人が蒸製緑茶を連想するのと同様に、日帝

強占期の全羅南道では多くの地域で茶といえば当然のように錢茶を指し、それだけ錢茶が広く普及していたことを示唆している。尚、日帝強占期の日本語政策によって使用された日本語の影響が現在の韓国語の中にも随所に見られるが、「茶」という単語は日帝強占期以前から茶の漢字を使用し発音も「チャ」であったため、茶という名称自体は日本人の影響によるものではない。

3) 摘採

錢茶の製茶時期は各地域で違いがあるが、<表18>にあるように大体3月から6月の間が多かった。全体的に緑茶の摘採時期よりも遅い時期である。この時期以外にも羅州市茶道面の佛會寺の場合などは時期に関係なく、新芽が出れば必要に応じて錢茶を作ったケースもある。また金正云¹³⁴⁾の調査では、冬の旧正月前後の錢茶の製茶も確認されている。原料の生葉は雀舌を摘採した後の葉を利用するケースが多く、柔らかな新芽で緑茶を作り、残った葉を錢茶に利用したようである。この事例から、錢茶は上質の葉を利用した高級茶とは全く違う概念で作られた茶であると位置づけることができる。

しかしながら錢茶に関しては、単純に新芽の有無だけが摘採時期の判断材料とはいえなかったようである。長興郡夫山面の事例では、陰曆5月に作るのが薬効があるという話が伝わっている¹³⁵⁾。これは陰曆5月が陽が極まる時期といわれ

ており、これを錢茶の薬効を最大限に引き出すための運氣として利用している。このことは同時に錢茶が薬用として飲用されていたことの裏づけにもなる。

また務安郡夢灘面の事例では、韓国人が摘採した生葉を日本人が購入して、臼と杵について銭茶を作ったという話が伝わっている¹³⁶⁾。この時期の日本では銭茶を製茶する風習が存在しなかったことから、この事例は韓国人の銭茶の製造が日本人に伝わり、日本人が韓国式に銭茶を製茶し飲用していたことを表している。

<表18> 日帝強占期における銭茶の製茶時期

地域	製茶時期	資料
長興郡冠山邑	3月上旬～5月	*
長興郡有治面 寶林寺	4月下旬～5月上旬 葉が7、8枚開いた時に柔らかい葉だけを摘む	**
長興郡有治面	5月	*
長興郡有治面	6月上旬～6月中旬	*
長興郡夫山面	6月(陰暦5月)	口述資料51
長興郡 冠山邑	5月～6月	口述資料53
長興郡	一年中。必要に応じて製茶	***
康津郡道岩面	雀舌を採った後の葉で作る	*
康津郡城田面	5月上旬～5月15日頃	*
羅州郡茶道面 佛會寺	4番茶以降の残葉を利用	*
羅州郡茶道面 佛會寺	5月頃、葉が5枚ほど出たときに柔らかい葉だけを摘む。5月から6月にかけて新芽が出ればその都度必要量を摘む	*

* 『朝鮮の茶と禪』 家入一雄 調査

**1988年10月24日 李石俊の次男の嫁ホン フィスン 口述資料。宋龍錫 調査。

***1998年2月9日 長興文化院長 李相九 口述資料。金正云 調査。

口述資料は<付録1>参照

4) 殺青

銭茶の製茶時には前で述べた一般的な緑茶の製茶方法のように釜で炒る殺青方法ではなく、蒸気で蒸す場合が圧倒的に多い。これは茶葉にある程度の水分がある方が搗いた時に粘着力が生じて後の成型過程が楽であるた

め、殺青方法が異なると考えられる。

鉄釜の中に甕器の甑こしきを入れ蒸気で茶葉が軟らかくなるまで蒸して殺青するため、蒸し時間は極めて長時間を要する。正確な蒸し時間に関しての記録は残っておらず、羅州市茶道面の佛會寺の場合¹³⁷⁾は釜の蓋から蒸気が出て茶葉がグタグタになるまで蒸すとした。殺青時間は製茶時期や生葉の状態により差があるため、一概にこれが基準だと断言するのは難しい。佛會寺では蒸した後、茶葉を釜に入れ適度な水分量になるまで炒めた。茶葉を蒸した後に薄く広げ冷却したが、何度も蒸せば香気と味がよいとした¹³⁸⁾。佛會寺では、新芽を摘採した後に錢茶を製造する時や、寒い時期に硬化した葉を使用する場合、生葉をより軟らかくすることで、殺青後に十分搗けるようにする製茶方法だと考えられる。

長興郡有治面の寶林寺付近¹³⁹⁾では蒸気が釜から漏れないよう釜の蓋の上に厚い板を載せ、板の上に重い石を載せる事例もあった。一方、場所は不明だが、長興郡のある地域では、生葉を湯がく事例¹⁴⁰⁾もあったようである。

5) 搗く

殺青後は石製あるいは木製の臼と杵を使用して搗く。搗く際には餅をつく時のように粘り気が出るくらいまで十分に搗く。日帝強占期の一般家庭の庭に置かれていた臼と杵は、高さ40～60cmほどのものが多かったが、茶葉の量が少ない場合には、高さ20cmほどの小型のものを使用した¹⁴¹⁾。

また海南郡海南邑の緑雨堂¹⁴²⁾では、緑雨堂の現在の主人である海南尹氏の宗孫のユン ヒョンシク氏が、日帝強占期に祖父が錢茶を製造した際に茶

を搗いた場所を証言した。緑雨堂には代々各種薬剤を保管してきた薬房(現在はない)があったが、銭茶をこの薬房の外にある廊下で搗いたといい、製茶後の銭茶の保管は竹製の籠または薬剤を入れる薬包(薬を包んで保管するための紙)に包んで保管したという¹⁴³⁾。広い敷地の中でも敢えてこの場所で搗いたという点は、緑雨堂では銭茶と薬房と密接な関係があったことを証明している。銭茶を薬用として製茶し、保管場所に近い場所で搗いたであろうと考えられる。

釋龍雲は海南邑で生葉を蒸した後に麦飯を混ぜて一緒に杵でついて銭茶を作ったことを確認した。春から夏は生葉の水分量が多いため成型が比較的容易であるが、秋冬に摘んだ生葉は水分が少なく、葉の硬化により粘着力がなく成型が難しい。よって秋冬には麦飯の粘着力を利用し成型したという。筆者が上記の方法で実際に銭茶を製茶してみた結果、保管中に麦飯が変色し黒色を帯びた。また水色は濁り、味は茶というよりは韓国人が好むおこげ(スンニョン / 승냥:swung nyung)の味に近いものであった。

6) 成型

日帝強占期における銭茶の成型方法を<表19>に整理した。

<表19> 日帝強占期における錢茶の成型方法

成型道具	成型方法	地域	資料
竹皮の型/木綿布	木綿の布を水に浸して絞った後に竹皮の型に被せ、その中にあらかじめ卵型に丸めた茶を入れて手で押さえ、再度周辺の布を茶に被せて上から押す	長興郡有治面 寶林寺	**
	竹皮で作った型の中に布を敷いて茶葉を入れ、手の平で押さえる。型から出す前に茶の中央を指で軽く押して薄くした。	長興郡夫山面	口述資料51
	厚い板の上に竹の輪を置き、きめが細かい木綿の布を水に浸して絞って被せる。その中に茶を入れて軽く親指で押す	長興郡有治面	*
竹の輪	竹の輪を板の上に乘せ、中に茶を入れ指で押し固める。茶葉が硬い場合は布を敷き、柔らかい場合は布を敷かない	康津郡道岩面 萬徳寺	*
	竹の輪の中に茶を入れて成型する。布を使わず板の上で作る	康津郡城田面	*
茶碗の高台	茶碗の底に茶を入れ、親指で押し固めて表面を平らにし、そのまま竹で穴を開けて茶碗の外に出す	羅州郡茶道面 佛會寺	*
茶碗の高台/木の型/竹皮の型	茶碗の底に湿った布を載せて指先で押す。茶碗の代用として木の型や竹の皮も使用する	長興郡冠山邑	*
竹皮の型/木の型	竹の輪、木の枠を使用	靈岩郡靈岩邑 寿星社	*
茶食板	茶食板の上に上蓋板をはめて、柱頭の上が1.2～1.5cm程度窪む位に合板との間に木片を挟み、その窪みの中に茶を入れて指で十分に押し固めた後、木片を除けば花形の模様が付く	求禮郡馬山面 華嚴寺	*
手	手を利用して平たく丸く成型する	長興郡冠山邑	口述資料53
	手を利用してパンのように成型する	長興郡蓉山面	***

* 『朝鮮の茶と禪』 家入一雄 調査

** 『慧名茶会2005겨울』 p.22. 趙聖皓 口述資料。丁炳萬 調査。

***1998年 長興郡蓉山面 白達淳 口述資料。金正云 調査。

口述資料は<付録1>参照

成型には、型を使用せずに手で成型する方法と、竹皮や茶碗の高台、茶食

板¹⁴⁴⁾、木型などを利用して一定の大きさにする方法があり、まな板などの木の板や木綿の布なども一緒に使用された。型の大きさに規格はなく、調査場所ごと大きさが異なった。

また長興郡では、村ごとに銭茶の厚みに特徴があったという。冠山邑など富裕層の居住地域では銭茶が比較的厚く、有治面では薄かったため、銭茶の厚さが村全体の生活水準を知る手段の一つだったと伝えられている¹⁴⁵⁾。

型を使用しなかった場合の茶の外形は、長興郡蓉山面では沱茶に似た丸みを帯びた形であったといい、吉田則副の調査¹⁴⁶⁾では平たくする場合があったという。しかしながら、吉田の調査には手で圧縮塊状に固めたとの記載はあるが、直径九分(約2.7cm)、厚き二分(約0.6cm)という具体的な大きさが明記されている。型を使わずに一定の規格を保つことは困難であるため、この銭茶が手による成型だと断言できない。

型を使用する場合は、道具の種類によって成型方法が異なる。型の中に直接茶葉を入れて成型する方法と、型の中に入れた茶葉を成型後外に出しやすくするために、型の上から布を被せた後に茶葉を入れ、布で茶を包むようにして上から圧を加える方法があった。布を使用する際にはあらかじめ布を水で濡らしたが、その理由は乾いた布だと茶葉の水分を布が吸収してしまい成型しにくくなるからである。萬徳山付近では茶葉に水分が少ない場合は布を使用し、水分が多い場合は布を使用しなかった。長興郡夫山面の事例では、型の上に布を敷いて茶を入れた後に上から手の平で押し成型したが、型から出す前に茶の中央を軽く押し薄くした。これは後に穴を開けやすくするためであった¹⁴⁷⁾。

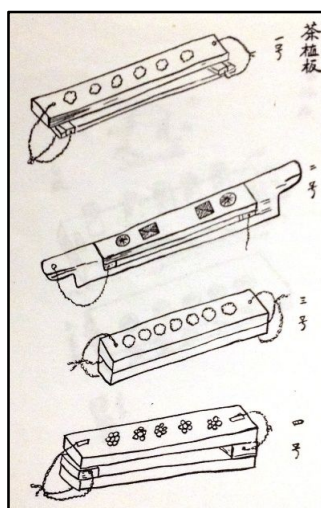
型の種類として一番多く確認されているのは竹皮の型で「コジョルイ」(고졸이:ko col i)や、「コジョリ」(고저리:ko ce li)などいくつかの名称

があった。これらの言葉は辞書上で確認できず、全羅南道地方の俗称だった可能性がある。竹皮で型を作る方法は、まず竹皮を厚さ2mmほどに剥ぎ湯の中に入れて湯がいた後、柔らかくなったら丸くして両端を結んで<写真10>のように円形にする¹⁴⁸⁾。



<写真10> 銭茶成型時に使用する竹皮の型¹⁴⁹⁾

器の高台を使用する場合は、上から圧を加えた後に茶を取り出すことが困難なため、あらかじめ高台に布を敷いて茶葉を入れ、上から手で圧を加え成型した。求禮郡馬山面の華嚴寺では茶食板を利用して成型をした。茶食板は近代まで一般家庭で餅または菓子を作る際に使用した生活必需品であったことから、華嚴寺以外でも茶食板で銭茶を成型したケースがあったと推測される。<図13>は家入一雄がスケッチした茶食板である。



<図13> 茶食板¹⁵⁰⁾

木型については具体的な大きさや模様は明らかになっていない。

型に入れて圧を加えた後に型から出すタイミングは、成型後すぐに型から取り出す方法、茶を型の中に入れてそのまま若干の時間を置き茶葉が少し乾燥して崩れない程度になった時に取り出す方法、茶葉を型の中に入れてそのまま中央に穴を開けた後に取り出す方法がある。型に入れてそのまま穴を開けると、茶に刺した棒が茶の裏側まで確実に通過しないため、結局は型から出して再度穴をしっかりと開ける作業をしたと考えられる。

7) 穴開け、紐通し

銭茶に穴を開ける理由として、第1に乾燥過程で時間を短縮させ内部の茶葉まで完全に乾燥させるため、第2に乾燥した茶を保管しやすくするため、第3に運搬時に携帯しやすくするため、第4に銭茶の売買の際に質や量を一目で確認するためであると考えられる。銭茶は茶葉に圧を加え塊状に成型する

ため乾燥に要する時間が長く、中央部の水分が蒸発しにくくカビが発生しやすい。よって穴を開けることで茶葉の水分を短時間に蒸発させることができる。

穴を開ける際に茶葉に水分が多いと穴をあけにくく外形も崩れやすいため、穴を開ける前に1次乾燥を行い、茶葉がある程度乾燥した後に穴を開ける場合もあった。この場合は成型した茶を筵の上に重ならないように並べ日光に当て、半分ほど水分が減少するまで1次乾燥させたところで竹串を用いて穴をあけ、2次乾燥で完全に乾燥させる。

また穴をあける作業と同時に10個から20個を串に刺したまま乾燥させる方法も存在した¹⁵¹⁾。串の両端を藁で結び吊るして乾燥させる方法であるが、銭茶の個数や茶の状態を一目で確認できる利点があり、多くの銭茶を1ヶ所にまとめておくには簡便な方法である。

8) 乾燥

銭茶の乾燥方法には、天日で短時間で乾燥させる方法、日陰で乾燥させる方法、オンドルを利用した室内乾燥がある。特にオンドル乾燥は韓国の独特な乾燥方法だといえる。1925年に長興郡冠山邑竹川里を訪問した中尾萬三¹⁵²⁾は、銭茶成型後に中央に穴を開けた後、焙爐にかけて乾燥すると記録している。焙爐を使用した乾燥方法の事例は現在この1例のみである。羅州市茶道面の佛會寺では基本的に天日で乾燥させ、乾燥が不十分な時はオンドル部屋に紙を敷き銭茶を並べて再乾燥させた。長興郡蓉山面では2通りの乾燥方法が伝えられている。1つは串に刺した銭茶を部屋の中のシロン¹⁵³⁾の棒に掛けて乾燥させる方法¹⁵⁴⁾、もう一つは竹籠を伏せた上に銭茶を重ならないように並べ日陰で乾燥させる方法¹⁵⁵⁾である。筵や板の上で乾燥させ

た場合は錢茶の裏面が乾きにくい、伏せた籠の上に並べることで錢茶の裏面にも風通しがよくなり、錢茶を裏返しにする手間が省けることから考え出されたといえる。長興郡有治面¹⁵⁶⁾では筵または平たい竹籠の上に並べて乾燥させ、寶林寺では軒下に吊るしたり板の間やタラク¹⁵⁷⁾に竹簾を敷いた上で乾燥させた。板の間やタラクでの乾燥には7日から10日を要した。乾燥場所や方法は様々だが、いずれも気温の変化が少なく湿気がない場所を選んでいったという共通点がある。乾燥後の錢茶の外形は、完全な円形をしている場合もあれば、楕円形、厚みがない錢茶は波打つ場合もある。成型時に布を使用した場合は錢茶の表面に布目残り、器の高台を利用したものは錢茶の縁が上方に反り上がったり、周囲に高台の内側の角度に合った傾斜が残る。このように乾燥後の錢茶の外形を観察することで、成型に使用した型や布の使用の有無をある程度判断することが可能である。

9) 保管

日帝強占期において、製造した錢茶を保管していた場所を<表20>に整理した。

<表20> 日帝強占期における錢茶の保管場所

事例	保管場所	地域	資料
A	オンドル部屋	羅州郡茶道面 佛會寺	*
B	オンドル部屋、物置。紙に包むこともあり	長興郡有治面	*
C	オンドル部屋の西隣の板の間の上、物置の東壁に掛けて保管	長興郡有治面	*
D	タラク(中二階の物置)の板壁に掛けて保管	康津郡康津邑	*
E	家のどこにでも吊るしておく	康津郡城田面	*
F	竹籠, ハンアリ	長興郡	**
G	オンドル部屋の焚口から一番遠い所、またはタラクやチャッドッの中に紙を敷き、その上に紙で三重に包んだ錢茶を入れ密封	長興郡有治面	***
H	竹籠の中に入れ、高い場所に上げて保管した	長興郡蓉山面	口述資料 52
I	オンドル部屋の焚口から一番遠い所、タラクに掛けて保管	場所不明	****
J	錢茶を10数個ずつ刺した串を、数本まとめて縛り、軒下に吊るして保管	長興郡 冠山邑	口述資料 53
K	軒下や縁側の涼しい場所に吊るして保管。時には乾燥過程のまま保管したり、韓薬房で使用する韓薬の袋に入れて保管	長興郡夫山面	口述資料 51

* 『朝鮮の茶と禪』 家入一雄 調査

** 『茶苑』 1983年5月号,p.110.崔臣海 記述

***1988年10月24日 李石俊の次男の嫁ホン フィスン 口述資料。宋龍錫 調査

****崔啓遠 『우리茶의 再照明』(三陽出版,1983),p.220.

口述資料は<付録1>参照

乾燥後は、穴に縄や藁または串に数十個ずつ通して保管をした。保管方法は大きく4つの方法に分類される。第1に竹籠やハンアリ¹⁵⁸⁾チャッドッ¹⁵⁹⁾などの容器に入れ保管する方法がある。錢茶の穴に藁などを通したままの状態に入れる場合や、錢茶を韓紙で包んでから入れる場合もあった。第2に韓紙で包んだ錢茶を容器に入れずにオンドル部屋のような湿気が少ない場

所にそのまま保管する方法である。第3に錢茶の中央に通した藁の両端を結ぶか、あるいは串の場合は串の両端を藁などで結び、壁などに掛けておく方法である。第4に錢茶の中央に縄を通した状態で、干し柿を吊るすように縦に吊るす方法である。鳳徳里付近では、チャッドツの中に紙を敷き、その中に紙で3重に包んだ錢茶を入れ密封したが、これは錢茶の品質劣化を最小限に抑えるために行った方法だといえる。保管時の密封が確認されたのは、この1例のみである。

2006年から筆者は数度に渡り、康津郡康津邑牧里にある家入一雄が訪問した劉載義宅を調査し、錢茶が保管されていたタラクを確認している。元々タラクは南方住居様式の高床式住居に由来するもので、主に穀物などの食料を保管する場所として活用されてきた。韓屋の構造上、内房(母家の中心となる部屋)と台所、タラクの空間が互いに接している場合が多く、空間構成および空間管理の面で密接な関係を持っている。タラクに劉載義宅をはじめとする複数のケースで錢茶の保管が確認されたことは、当時錢茶が生活に密着した飲料であり、また保管過程において気候などによる変質を最小限に抑えるため、台所ではなくタラクを利用していたものと考えられる。

10) 飲用方法

<表21>は、日帝強占期における錢茶の飲用方法を整理したものである。

<表21> 日帝強占期における錢茶の飲用方法

事例	使用器具	飲用方法	地域	資料
A	器(何でもよい)	錢茶1~2個を火の上に乗せて黄色になるまで焼き、容器に入れて茶気の出るまで飲む	羅州郡茶道面 佛會寺	*
B	鍾鋼 (シャクシ)/菓罐	錢茶1個を鍾鋼に乗せ、火で徐々に香気を発散する程度に焼いた後、菓罐に入れ上から沸騰した湯を注ぎ飲用	羅州郡茶道面 佛會寺	*
C	タンジェギ (탕재기/thang cay ki)	6分目くらいの量の水を入れ火にかけて沸騰させ、別に焼いた茶を投入し、2~3分位してから飲む	長興郡冠山邑	*
D	土瓶	焙った錢茶を土瓶に入れて煎じる。水食が紅茶のようになる程度に淹れる。	長興郡冠山邑	*
E	湯罐/茶碗	茶を黄色くなるまで直火で焼き、菓罐の水の中に1~3個入れて煮る	康津郡康津邑	*
F	菓罐	茶を直火で焼いて、水を沸かした菓罐に入れて煎じる。	康津郡城田面	*
G	菓罐	錢茶を三つ炭火で焼き、三合位の水を入れて沸かした菓罐に入れ、2~3分沸騰させて飲用。淡い味で、水食は番茶の濃い色。	康津郡康津邑	*
H	菓罐/茶器(何でもよい)	茶を直火で焼いて、2~3個を菓罐で沸騰させた湯の中に入れて飲む。1日に2~3回飲用。	康津郡道岩面 萬徳寺	*
I	菓罐/専用の茶碗	菓罐の中に水を入れて煎じて飲用。	海南郡海南邑	*
J	碗	火で焼いて、沸かした湯の中に錢茶1~2枚を入れて飲用。	求禮郡馬山面 華嚴寺	*
K	瓦	火爐に瓦を載せ、その上で錢茶を表裏何度か返しながらか黄色を帯びるまで焙って飲用。	長興郡 (場所不明)	**
L	火爐 (화로/hwa lo)/金網	錢茶を煎じる前に、火爐の上に乗せた金網で表裏が黄色を帯び、若干こげる程度までよく焼いた。冬に引切餅を焼いて食べる時のように、中までしっかり焼く。	長興郡有治面 寶林寺	***
M	オンギ 甕器 (옹기/ong ki) / 藥湯器 (약탕기/yak thang ki) / 火爐 (화로/hwa lo)	甕器や藥湯器に水を入れ火爐で沸かす。沸いたら錢茶を数個入れて少々煮出して飲用。	長興郡有治面 寶林寺	*** *
N	鍋	鍋の中に錢茶を入れて焼いた後、鍋に水を注ぎ沸かして飲用。	長興郡安良面	*** **
O	藥湯器	藥湯器に湯を沸かした後、一旦80度ほどに冷まし錢茶を投入し飲用。	長興郡蓉山面	*** ***
P	未確認	錢茶を粉末に挽いて飲用。	長興郡夫山面/ 長興郡長東面	*** **

- * 『朝鮮の茶と禪』 家入一雄 調査
- **2006年9月27日 長興郡長興邑 キム スヒ 口述資料
- *** 『慧名茶会2005겨울』 p.22. 趙聖皓 口述資料 丁炳萬 調査
- ****1979年 崔銀禮(1901年生)他4名 口述資料 釋龍雲 調査
- *****1998年 長興文化院長 李相九 口述資料 金正云 調査
- *****1998年 長興郡蓉山面 白達淳 口述資料 金正云 調査
- ※ローマ字表記はYale式による

錢茶の飲用時には、基本的に湯罐(タングァン / 탕관:thang kwan)、薬湯器(ヤクタンギ / 약탕기:yak thang ki)などを使用して淹れた茶を、サバル(사발:sa pal)などの一般の器や茶碗に注ぎ飲用した。飲用方法は地域ごとに異なるが、全てのケースにおいて淹れる前に錢茶を火で焙るという共通点が見られる。羅州市茶道面の佛會寺¹⁶⁰⁾では茶を焙る際に杓子を使用し、その他の大部分の場合では火爐¹⁶¹⁾を使用して、茶が若干黄色が帯びるまでよく焙り飲用した。長興郡では瓦の上に乗せて焼く事例もあった。水大マウルでは、空の鍋に錢茶を入れて焙り、その上から水を注いで煮出した。

錢茶を焙る理由として、第1に茶が保管中に吸収した空気中の水分をなくすこと、第2に錢茶を加熱処理をして殺菌消毒すること、第3に焙ることで韓国人が好む香ばしさが増す点が挙げられる。

またド ウォンソク(도원석)¹⁶²⁾によると、茶を焙って飲用することは韓医学的にみると、茶葉が持つ「冷」の性質を緩和させる効果があるという。

薬用としての錢茶の飲用方法は第1に純粹に茶葉のみで作られた錢茶を飲用する場合、第2に製茶時に茶葉以外の薬草や食材を混合して錢茶を作り飲用する方法、第3に茶葉のみで作った錢茶を煎じる際に、薬草や食材を加える方法がある。これらは地方や用途により混合させる材料に違いがある。薬用として錢茶を飲用する場合、本来持っている茶の効能に更なる効能を期待し、各種薬草を混合させたと見える。<表22>は日帝強占期に錢茶に

混合した薬草を整理したものである。ここにある薬草以外にも、人々は他の効能を持つ薬草や各地域の特産物などを混ぜ、様々な用途の銭茶を飲用していたことが推測される。

<表22> 日帝強占期に銭茶に混合した薬草

事例	銭茶に混合させた材料	効能	地域	資料
A	茶/よもぎ/植物の葉・茎・果実	蒸して搗く際に一緒に混ぜたが、効能は特に伝えられていない。	長興郡有治面 寶林寺附近	*
B	茶/ ウコギの葉/よもぎ(茶の量が少ない場合)	子供達は腹が膨れて気分が悪いときに飲んだ	長興郡有治面鳳德里	*
C	茶/生薑/柚子果實/チャンチン	腹痛の時の薬	長興郡有治面丹山里	*
D	茶/蘇葉/ヨモギ	風邪薬として飲用した	長興郡安良面水養里	**
E	茶/カリンの実	風邪薬として、のどが痛いときに飲んだ	長興郡蓉山面	口述資料 52
F	茶/ヨモギ/薄荷の葉・ヤクモソウ	腹痛や食中毒の薬	長興郡夫山面	口述資料 51
G	茶/生薑	薬用ではなく常飲用として飲用	康津郡康津邑牧里	*
H	茶/敗毒散	風邪や寒気に効果があった	湖南 地方(地域不明)	** *
I	茶/長葱の白い部分/生姜	風邪薬として使用。鼻水を止めるのに効果があった	場所不明	** **
J	茶のみ(その他の混合なし)	食後に水を飲むように飲用	長興郡 冠山邑	口述資料 53
K	茶のみ(その他の混合なし)	夏季に下血がある時に効果がある	長興郡	** ** *

* 『朝鮮の茶と禪』 家入一雄 調査

**1998年 長興文化院長 李相九 口述資料 金正云 調査

***崔圭用 『錦堂茶話』

****2006年 釋龍雲 口述資料

***** 『어디서 고향을 찾을까』 崔啓遠館長遺稿集

口述資料は<付録1>参照

8. 飲用以外の茶の利用

茶産地とその周辺地域では、茶を飲用だけでなく様々な用途で利用していた。利用部位も多様であり非常に興味深い。今回の調査では情報提供者の大部分が、1920年以降の出生で、解放を向かえた1945年の時点で結婚して家事に従事していない若年層であった。このため、種子を使った子供の遊びに関しては比較的多くの証言を得たが、食用としての茶の利用に関しての証言はほとんど得られず、現時点では解明することが不可能である。しかし、実際は様々な形で茶を利用していたことは間違いのないだろう。〈表23〉は今回の聞き取り調査で明らかになった、日帝強占期における飲用以外の茶の活用方法である。

〈表23〉 日帝強占期における飲用以外の茶の活用方法¹⁶³⁾

利用部位	利用形態	利用方法	口述資料
葉	入浴用	入浴時に風呂の中に入れた。	10,94
	煙草	生葉を乾燥させ、キセルに入れて吸った。	42
	食用	ソンピョン(송편:song phyen/松葉を敷いて蒸した餅)を作る時に、生葉を搗いて米粉と混ぜた。	98
葉/枝	薬用	茶の木を枝ごと折り、吊るして乾燥。怪我をした時に枝ごと茹で、茹で汁を傷に塗った。	99
枝	燃料	燃料として燃やして使用した。	53
種子	食用油	油を絞りと、調理時に利用した。	15,73
	髪用油	油を絞りと、髪の毛に塗った。	71,73
	清掃用	落ちている種子を拾って殻を割り、中の種を雑巾の下に置いて床を磨いた。	56,64

遊具	コンギノリ(공기놀이:kong ki nol i):お手玉に類似。和順郡梨陽面ではトッチャッコリ(독작거리:tok cak ke li)と呼んでいた。全羅道方言のタッチャッチッキ(닷작짓기:tas ccak cis ki)も同義。	50,59,60,76,104
	クスルチギ(구슬치기:kwu sul chi ki):おはじきに類似。クスルは韓国語で玉、チギは打つという意味で、解放前には日本語と韓国語の合成語「タマチギ」とも呼んだ。	59,88,119,132
	コムバッチル(곰박질:kom pak cil):多数の種子を同時に投げて遊ぶ方法。	104
	テングルジル(탱글질:thayng kul cil):平たい種子を使って双方を合わせる遊び。	104
	種子を摘んで、子供同士が投げ合って遊んだ。	44
	首飾りを作った。	59
	種子を摘んで、手に持って遊んだ。殻をつぶして中の種を出すのが面白かった。	60

※ローマ字表記はYale式による

務安郡夢灘面の事例によると、茶の芽は製茶用に摘採し、硬葉は日本人が風呂に入るときに湯に入れるために摘採したという。日帝強占期の韓国人は風呂に入るのが難しかったので、入浴時の茶葉の利用は不可能であり、日本人だけが利用した。このような利用方法は茶の薬用や消毒の作用を期待したもので、羅州市鳳凰面の例では1950年頃に人々が体にできものが出てきた時に、生葉を鉄釜で煮た茹で汁で沐浴をしたという。また枝ごと折って茹でた汁を傷口に塗る例も同様の効果を期待したものと考えられる。この地域は日帝強占期に茶の木を「ヤクナム」(薬の木)と呼んでおり、人々は古くから茶の機能性についての知識を持っていたようである。このような沐浴時の茶葉の利用は、伝染病予防や殺菌効果を期待した茶の利用方法であったといえる。

海南郡溪谷面では、茶葉を煙草として利用していた例が確認された。情報提供者であるイギソク氏の父親が、茶葉で煙草を作っていたという。摘採

した茶葉を天日または室内で乾燥させたものを、キセルに入れて手の平できつく押し込んで利用した。この村には解放前から20数軒の民家があったが、皆このようにして吸っていたという。2013年9月に現地を訪問した際に、民家と茶の木がある場所との距離を確認したが、村の中に黒石山があり、多数の茶の木が密生していた。茶の木は民家と隣接しており、必要なときは随時摘採が可能な環境であった。茶で煙草を作る際に茶葉以外の植物を混合することはなく、このようにして茶で作った煙草を吸うと香りが非常によく、周りにも茶の香りが漂ったという。茶を煙草として利用した理由としては、解放前は煙草が非常に貴重な嗜好品だったために、庶民は手に入れることができず茶で代用したと証言している。生活が苦しかった村の人々が富裕層の人々のように煙草を楽しんでみたかったがために、身近にあった茶の木を利用した苦肉の策だったと見える。

種子を利用した例としては、絞った油を活用する場合と、種子そのものを遊具として使用する場合に分類される。種子から出る油は食用油にしたり、髪の毛に塗ったり、床の光沢を出すために利用された。種子を割る方法については順천시昇州邑のオソンオク氏から詳細な回答を得た。まず木から果実を採り、天日に広げておくと硬い殻が割れるので、割れた種子だけを利用して油を絞ったという。絞った油のことを「チャヨルメジルム」(차열매지름:cha yel may ci lum)¹⁶⁴⁾で、髪の毛に塗ったり、プッチムゲ(부침개:pwu chim kay)を焼く時などに使用したという。

長興郡有治面では、茶の種子の油で床を磨いて光沢を出したという。有治国民学校では先生が児童に大掃除をすると言うと、児童は山へ行き両手で持てるほどの茶の種を拾って学校に持っていった。種子は教室の中で飲料水の瓶などを使って叩き割り、中から出てくる白い種子だけを集めた。雑

巾1枚につき白い種子を2、30個を雑巾の下に入れて雑巾がけをすると、木の床に光沢が出るという¹⁶⁵⁾。このような利用方法は長興郡有治面にて複数の回答を得ている。寶城郡彌力面では、書堂¹⁶⁶⁾の先生が児童に茶の種子を持ってくるように指示をし、児童たちは山で拾って持っていった。殻を割って中の白い種子だけを集めて麻布の中に入れて書堂の床を磨いたという¹⁶⁷⁾。日帝強占期に主に使用された油は椿油や大豆油などだったが、茶の種子から油を絞るのは茶産地周辺に限られたことで、収量も椿油と比較して少ないが、油が非常に貴重だった日帝強占期には材料の選択肢が少なかったため、茶の種子から絞った油も有効に活用されたようである。

遊具としての活用法は、主に日本で言うお手玉のように投げて遊ぶ方法に使われていた。コンギノリ(공기놀이:kong ki nol i)は一般的に小石を使用するが、茶産地では茶の種子を利用した。今回の調査を通してトッチャッコリ(독작거리:tok cak ke li)やタッチャッチッキ(닷짜짓기:tascak cis ki)といった全羅南道の方言や、全羅南道の特定の地域でのみ使用された方言が資料として収集でき、非常に貴重な調査結果となった。

9. 代用茶の飲用

今回実施した聞き取り調査は、面接対象者が茶に関して何らかの形で関わっていたことを条件に行ったものだが、実際の調査現場では茶に関する情報を持っていなかった人々が大多数であり、茶の木が生育する地域以外での茶に関する内容の回答率は10%台にとどまった。その理由は、日帝強占期の茶の飲用が富裕層や寺院、日本人、茶産地周辺などに限られたもの

であり、生活苦を強いられていた一般庶民はほとんどの場合井戸水を飲用していたとの回答をした。また、体調がすぐれない時に民間療法として薬草を煎じて飲用するケースがあったり、茶産地以外では身近にある薬用植物を煎じて飲用する代用茶の飲用が行われていた。しかしこれも一般庶民の中では比較的生活に恵まれていた人々である。〈表24〉は今回の調査で得た代用茶に関する種類と飲用地域についてまとめたものであるが、実際にはこの回答以外にも多種多様な薬草が活用されていたと推測される。

〈表24〉 日帝強占期に飲用された代用茶¹⁶⁸⁾

代用茶の種類	地域	資料
漆茶(웃차)	務安郡 青溪面	5
	務安郡 三郷面	6
	務安郡 海際面	13
	靈岩郡 徳津面	23
	羅州市 鳳凰面	96
	和順郡 和順邑	103
決明子茶(결명자차)	務安郡 夢灘面	9
	咸平郡 孫佛面	118
麦茶(보리차)	海南郡 三山面	33
	咸平郡 咸平邑	112
クコ茶(구기자차)	和順郡 道岩面	106
	靈光郡 白岫邑	122
カリン茶(모과차)	羅州市	101
生姜茶(생강차)	海南郡 玉泉面	40
山芋茶(갈마차)	靈岩郡 靈岩邑	19
ケムク(갯목)	靈岩郡 靈岩邑	20
とうもろこし茶(옥수수차)	海南郡 三山面	33

豆茶(콩차)	海南郡 三山面	33
名称不明(柿・味噌)	羅州市 城北洞	85
アマドコロ茶(둥굴레차)	咸平郡 咸平邑	112
葛茶(쑤차)	靈光郡 白岫邑	122
甘草茶(감초차)	靈光郡 白岫邑	122

※ローマ字表記はYale式による

これらの代用茶は現在でも薬用または嗜好飲料として飲用されており、茶と異なり日本人の直接介入があまり見られなかったものと思われる。回答の中では漆茶の回答数が多かった。煎じ方はまず漆の木の皮をはぎ乾燥させた後、杵で叩いて柔らかくしザルで篩って粉末にする。これを湯の中に入れて煎じて飲用した¹⁶⁹⁾。作り方や煎じる方法は地域による差がほとんど見られなかった。漆は血液の循環を促進し、月経痛の緩和などに効果があり、その他駆虫や胃酸過多、胃腸病、心臓病、婦人病などに有用である¹⁷⁰⁾。このような韓医学的効能に加えて、日帝強占期に日本人が漆に関心を持ち漆樹の造林を行い、特に全羅南道の求禮郡、長城郡、羅州郡、谷城郡などで盛んであった¹⁷¹⁾。漆は日帝強占期に日本人によって伝授された殺搔法という方法で採取したが、その際に漆の木の外皮を剥ぐ過程があり、相当な量の漆の皮が廃棄されたようである。その皮を韓国人が利用したと考えると、今回の実地調査では資料が得られなかった他地域においても漆茶が広く飲用されていたと推測される。

決明子茶は割と簡単に手に入る代用茶で、都市部の薬房でも販売していたが、咸平郡 孫佛面では日本人のみが飲用し、韓国人は飲用できなかったという。海南郡三山面ではとうもろこし、豆、麦を煎じる茶を飲用したが、

各素材を別々に煎じる場合と、一緒に煮出す場合があった。豆は飲用前に釜で炒ったという。

生姜茶は風邪をひいた時に薬用として飲用したという。

ケムクは油粕のことで、主に家畜の飼料として多く活用されるが、当時は韓国人の栄養補給源の一つであったと考えられる。

霊岩郡霊岩邑の山芋茶は乾燥させた葛と山芋を煎じたもので、富裕層の人々に限り飲用できたという。牛乳は代用茶の種類としては少し外れるが、やはり富裕層の人々のみ飲用できた貴重な飲料だった。羅州市城北洞の代用茶の例は、木から落ちた柿を5日間味噌漬けにしたものを煎じて飲用したというが、これは柿チャンアチ(감장아찌:kam cang a cci)(漬物の一種)の調理方法と類似しており、副菜として摂食する用途として知られているが、熟成後に煎じて飲用するのは飲料というより食事の際に汁物として飲用する用途に近いと見える。いずれの場合においても、韓国に古くから根付いている民間療法や韓方がこのような代用茶の飲用に繋がったと考えられる。代用茶の飲用は日帝強占期の影響を受けにくかった風習として今後の更なる研究が必要であると考えられる。

IV. 結 論

本稿では日帝強占期の韓国茶文化について、大きく2つのステージに分けて考察した。1つは首都京城での茶文化、もう1つは全羅南道を中心とした茶産地周辺での茶文化である。

本稿の展開と結果を要約すると、次のとおりである。

①京城で流通した茶の種類には国産茶以外に日本茶、中国茶、諸外国から輸入された紅茶などがあった。韓国に移住してくる日本人が増加するとともに日本から輸入された日本茶の流通量も増加し、1939年11月に京城に日本茶の流通を取りまとめる組織『京城茶商組合』が創立された。韓国の中での日本茶の市場が拡大していく中で、韓国人茶商による茶流通も確認されたことは、韓国茶飲用の大衆化および国産茶の流通においても、韓国人茶商が大きな役割を果たした。

②京城での茶の飲用実態を調査するため、当時京城に居住していた日本人に対するインタビューを行った。京城に居住していた日本人は日常的に茶を飲用しており、彼らの証言からは、特に富裕層の間で日常から日本人と韓国人との接触があったことが明らかになった。このことは韓国人に日本式文化が伝播する契機となり、その中で韓国人が日本式の茶文化に触れる機会が生じたことに繋がったと考えられる。しかしこれはごく一部の韓国人富裕層に限られたことであり、大多数の韓国人に関しては茶に接すること自体が非常に難しい時代であった。

③日帝強占期には京城など都市部において、非日常的な茶の飲用空間として茶房が流行した。主にフランスのカフェを日本が模倣したものと伝えられている

が、これが日本を通してほぼ同じ形態で韓国に渡ってきた。韓国の茶房は、茶房が急増した1930年頃から、日本の茶房では見られなかった文化人の直接運営する形態が顕著に見られ、この点は韓国の茶房文化が持つ大きな特徴だといえる。またこの時期紅茶が流入し、多くの茶房の基本メニューとなっていた等、韓国人富裕層の紅茶に対する関心が高まった時代だと位置づけることができる。

④日帝強占期には、在韓日本人によって日本茶道が行われた。日本茶道の指導者は、女学校の教育課程または放課後に女子学生に教えたり、京城などの都市部で茶道教室を運営した。しかしながら、日帝強占期の韓国の教育機関における日本茶道は、あくまでも日本内地の教育方式の延長であり、趣味の一部として接していただけであったと考える。また日本茶道は、官邸での茶会および要人接待の場でも行われた。この際、韓国人の両班の婦人方も同席したことが明らかになっており、ここに韓国人富裕層が日本茶道に接する機会が生じた。しかし、このことは現在の韓国における茶文化活動との関連性はないと考える。韓国独立以降の韓国戦争による不安定な国家情勢、日帝強占期を経験した国民の反日感情および親日派に対する排撃などの影響で、日本茶道が引き続き韓国で行われることが不可能であったためである。

⑤全羅南道の茶産地周辺では、京城のような都市部とは異なる形で日帝強占期の影響を受けた。本稿ではフィールドワークを通して、実際に日帝強占期を経験した人々から当時の茶の接し方について貴重な回答を得た。その結果、全羅南道の農村部においても日本人が茶を飲用するシーンが多数目撃されており、日帝強占期の日本人の凄まじい影響力を知る貴重な調査結果となった。また当時の茶の飲用空間を見ると、日本人のみの空間における飲用、韓国人のみの空間における飲用、日本人と韓国人の同一空間での飲用の3つに分類できるが、

茶産地周辺では茶の木が身近にある環境の中で、韓国人が茶を摘採し製茶した上で飲む一連の流れも存在し、都市部と異なった茶との関わり方があったと言える。

⑥日帝強占期の皇民化政策の影響を受け、韓国では使用言語の劇的な変化が生じた。その中で茶産地周辺では、茶に関する言葉に大きな影響を受けた。日帝強占期には茶の木を指す単語として韓国語である「チャナム」(차나무/cha namwu)や、元来その土地で使用していた「ケトンベク」(개동백 / kay tong payk) 「チャトンベク」(차동백/cha tong payk) 「タントンベク」(땅동백/ttang tong payk) 「チェックサルナム」(책살나무/cayk sal namwu)などの単語を使用した反面、日本語である「お茶」と韓国語で木を表す「ナム」(나무:namwu)の合成語「お茶ナム」が発生した。製茶後の茶を指す言葉として一部地域で「ヨプチャ」(엽차/yep cha) チャクソルチャ(작설차/cak sel cha)と呼ばれていた以外は、非常に広範囲で日本語「お茶」が使用されていたことが明らかになった。日帝強占期の日本語政策は、韓国語全てにおいて単語の変化や消滅をもたらした非常に大きな出来事であったが、今回の調査の結果から茶に関する用語においても甚大な影響及ぼしたことが明らかになった。

しかしながら、同時にこのような日本語の影響が山間地域で受けにくかった事も判明した。求禮郡の智異山周辺の例に挙げられるように、周囲に日本人の居住や往来頻度が少なく、地理的に見た場合に外的影響を受けにくい環境の場合は、現在まで俗称の使用を確認することができる。

⑦日帝強占期は、寺院および寺院址周辺で元々茶樹が生育していた地域と、寺院とは全く関連性のない地域、日本人が新たに栽植した地域に分類できる。また特殊なケースとして、妓生と遊ぶために作った亭子の周りに紅葉や桜などの

木を植えた際に、観賞用としての茶の木の利用が確認された。全羅南道地域において茶の生産地が多い理由としては、朝鮮時代初期に施行された茶税制度の影響が挙げられる。茶税制度では元々茶樹が自生していた地域はもちろん、茶生産地に隣接した地域も賦課対象となった。このため、茶の木がなかった地域にも関わらず茶税を納付しなくてはいけなかった地域では、新たに茶の木を植栽することもあった。今回の調査では、山間地域ではなく人が多く居住する邑内などの平野地域でも茶の生育が確認されたが、この茶税制度による新たな茶の植栽が日帝強占期の茶生産にも一部影響を及ぼしたと考えられる。

⑧日帝強占期には生葉の流通が本格的に始まった。これは日本人の全羅南道への流入により生じた現象で、実際に今回の調査で生葉の流通が確認された28事例のうち、日本人への生葉の直接売買が17例、寺院用としての摘採が6例、韓国人ブローカーによる売買が4例、その他1例であり、生葉の流通に関しては日本人が大きく関与していたとすることができる。日本人が韓国人を雇って生葉の摘採を行った際、現金による報酬のほかに米や洋銀製の器、マッチなどの生活必需品、児童の場合は飴玉と交換する例が確認された。当時、飴玉は貧困な生活を送っていた韓国人にとって非常に貴重なものであり、日本人の立場からはその心理を利用していたと見える。特に金銭感覚に疎かった児童を雇用する一つの手段でもあったであろう。

⑨日帝強占期の製茶については緑茶、発酵茶、銭茶の製茶方法が確認された。摘採方法に関しては現在主に行われている新芽の芯と葉を1～3枚摘採する方法のほかに、芯や茎を残して葉のみを摘採する方法や枝ごと刈り取る方法があった。また殺青方法には釜で炒める場合、蒸す場合と茹でる場合の3通りがあった。これらの摘採方法はその地方に伝わる在来的方法であった。

求禮郡土旨面において確認された発酵茶の製茶方法はオンドルを使った萎凋と

揉捻の反復が特徴である。このように作られた茶は、一般的な青茶や紅茶の製法には分類されない地方独自の発酵茶であるといえる。

⑩茶の飲用方法には大きく分類して3種類に分けられる。1つ目にヤカンや鉄瓶の中に茶を入れて煮出す方法、2つ目に急須を使用して淹れる方法、3つ目に茶に薬草など他の素材を加えて煮出す方法である。また特殊な方法として冷水で浸出させる方法がある。3つ目の方法は主に茶を薬用として飲用する場合に用いられ、発酵茶に各種薬草を混ぜ薬湯器で煎じた。このような飲用方法は日本人の影響を受けない民間療法として伝わる伝統的な方法であると判断できる。

⑪銭茶の飲用については、主に茶産地周辺で常備薬として製茶された。銭茶の製造方法は、韓国の茶産地の人々の間で伝えられてきたものだが、日帝強占期には日本人による銭茶の製茶、流通、飲用も確認された。この点に関しては韓国の風習が在韓日本人に広がった風習であると言える。一方、銭茶の飲用文化の衰退の一因として、解放により日本人が帰国し、銭茶の販路が急激に縮小したことが挙げられる。この他に生活苦により製茶が困難になった点、銭茶から散茶への需要の転換、韓国戦争においての製茶に関わった人々の死亡、アスピリンなどの新薬の流入などが挙げられ、銭茶の衰退はこれらの外的要因が大きかったと断言できる。

⑫茶産地周辺では飲用以外の茶の利用が確認された。葉を利用した事例として入浴時の風呂水、煙草、ソンピョン(송편:song phyen)への混合が行われ、茶の木を枝ごと切り落とし薬用として使用したり、枝を薪として利用した。また種子は油として利用する他に、子供の遊具としても利用された。茶産地に限定された風習から、当時の人々の生活史の断片を垣間見ることができる。

⑬日帝強占期の代用茶の飲用も多く確認された。これらは身近にある漆や決明

子、麦、生姜をはじめとする薬草や果実を利用した民間療法の一つで、薬用として飲用される場合が大部分であった。漆茶の飲用が多く確認された理由については、日帝強占期に日本人が漆樹の大規模造林を行ったことに関連があると考えられるが、代用茶については茶と異なり日本人の直接介入があまり見られなかったものと思われ、日帝強占期の影響を受けにくかった風習として今後の更なる研究が必要であると考えられる。

⑭日帝強占期は全羅南道光州市、全羅南道寶城郡をはじめする地域において日本人が茶園を開園、製茶工場の運営に介入し、茶が商業的に積極的に利用されはじめた時期であった。併せて李漢永が製造した「白雲玉版茶」に見られる韓国人生産者による商業的生産も確認できた。また当時の茶園の造園状況および飲用風習から考察すると、韓国人生産者による商業的な茶生産は、李漢永の事例以外にも複数存在した可能性があると推測され、今後の更なる研究が必要である。

最後に、本稿を通して明らかになった日帝強占期の茶文化は氷山のほんの一角であることを強調したい。政治的にも不安定だった当時の時代背景から見ても、茶文化に限らず韓国文化考察において非常に慎重に扱う必要のある時代であり、解釈にも困難を要する。韓国固有の茶文化を再認識するには、現存の資料ではあまりにも不十分であり、断片的な情報がその時代全体の文化を表す現象も招きかねない。特に茶産地周辺の土俗的風習の調査および考察に関しては、今後の継続した研究が不可欠である。今後多くの研究者により日帝強占期における韓国茶文化の研究が進み、韓国茶の歴史が体系的に整理されていくことを強く希望している。

<注釈>

- 1) 金明培 『조선의 차와 선』 (保林社,1991)
- 2) 하은지 "1930년대 도시소설을 통한 문화연구 -다방과 카페를 중심으로-"
(한국해양대학교 대학원 동아시아학과 석사학위논문,2011),pp.1-2.
- 3) 吳善花 『生活者の日本統治時代』 (三交社,2000),pp.42-43.
- 4) 金明培 『韓国煎茶の系譜と日本との関係』 (「煎茶の起源と発展シンポジウム発表論文集」,2000),p.34.
- 5) Kokka문화콘텐츠닷컴(culturecontent.com) 『경전선』
- 6) 金明培,前掲書,p.34.
- 7) 『静岡県茶業史』 (茶業組合連合会議所,1926),pp.776-779.
- 8) 京城日報 1926年3月28日
- 9) 東亜日報 1939年11月23日
- 10) 東亜日報,前掲記事
- 11) 好川海堂 「朝鮮に於ける茶」 (『京都茶業』 第17巻第1号,1935),p.12.
- 12) 『物品販売業調査』 (京城府,1926),p.5.
- 13) 前掲書(京城府,1926),p.5.
- 14) 兩班(ヤンバン): 高麗が国家を建設するとき、唐・宋の制度を参考にして文班、武班の二つの班からなる官僚制度を採用した。この二つの班をまとめて兩班と呼んだが、このインタビューの中では家柄が良く裕福な家庭を指している。
- 15) 東亜日報1939年4月22日
- 16) 東亜日報1927年6月19日
- 17) 星田宏司 『日本最初の喫茶店「可否茶館」の歴史』 (いなほ書房,2008),p.145.
- 18) 『역사신문』 제6권10호 (역사신문편찬위원회,2000),p.72.
- 19) 鄭銀淑 『韓國の「昭和」を歩く』 (祥伝社,2005),p.266.
- 20) 천정환 편집 박태원 단편서 『서설가 구보씨의 일일』 (문학과지성사,2005),pp.107-8.
- 21) 천정환,前掲書,p.118.
- 22) 천정환,前掲書,p.118.
- 23) 이가연 『1900년대 조·중반 명동지역 다방의 변천과 역할에 관한 연구』
(추계예술대학교 문화예술경영대학원,2008),p.38.
- 24) 加藤恵津子 『<お茶>はなぜ女のものになったか』 (紀伊國屋書店,2004),pp.19-20.
- 25) 平野朝子 他1名口述資料(1923年生まれ)
- 26) 京都女子大学 非常勤講師, 国際日本文化研究センター共同研究員, 学術博士
- 27) 小林善帆 『近代女子教育における茶の湯-植民地朝鮮の女学校・高等学校の事例をふまえて』
(「女性研究者による茶文化研究論文集」 茶文化研究発表会実行委員会,2013),p.78.
- 28) 『京城繁昌記』 (博文社,1915),p.555.
- 29) 平野朝子 他1名口述資料(1923年生まれ)
- 30) 平野朝子 所蔵。下段左から2人目が本人。
- 31) 加藤恵津子 『<お茶>はなぜ女のものになったか』 (紀伊國屋書店,2004),pp.6-7.
- 32) 加藤恵津子,前掲書,p.62.
- 33) 久々宮泰子 『東西兩本願寺と茶道』
(「女性研究者による茶文化研究論文集」 茶文化研究発表会実行委員会,2013),pp.70-73.
- 34) 南次郎(1874年-1955年)朝鮮總督就任期間: 1936年8月5日-1942年5月29日
- 35) 匿名 (1923年生まれ)口述資料。1937年-1941年に朝鮮總督府の官舎に居住。
父が朝鮮總督府の幹部、母は日本茶道を習得しており、官邸での茶会の際には南次郎夫人の補助をしてい

- た。
- 36) 韓国戦争(1950年6月25日-1953年7月27日)日本では朝鮮戦争と呼ばれている。韓国では6.25戦争とも言う。
- 37) 家入一雄・諸岡存『朝鮮の茶と禅』(日本の茶道社,1940),p.78.
- 38) 家入一雄・諸岡存,前掲書,p.80.をもとに作成。
原本での合計金額は6,979.5円であったが、単位を変換した上で再計算した際、合計金額に3.19円の誤差が生じた。
- 39) 付録1口述資料111.日本人経営の茶園で勤務。
- 40) 마울(마을) :日本語で「村」の意。
- 41) 諸岡存『茶経評釋 外篇』(茶業組合中央会議所,1943年)
油桐に関する内容は諸岡存が実地調査したものである。
- 42) 諸岡存,前掲書
- 43) 2013年10月16日 山口聰 口述資料
- 44) 2012年9月24日 ソン ボンソク 口述資料
- 45) 家入一雄・諸岡存,前掲書,p.129.
- 46) 2007年5月19日 李孝天 口述資料
- 47) 家入一雄・諸岡存,前掲書,p.130.
- 48) 長田幸子『金陵月山茶와 白雲玉版茶小考』(韓国茶学会誌 第14巻第1号,2008),p.109.
- 49) 家入一雄・諸岡存,前掲書,p.131.
- 50) 家入一雄・諸岡存,前掲書,p.130.
- 51) 長田幸子,前掲書,p.113.
- 52) 家入一雄・諸岡存,前掲書,p.130.
- 53) 古月龍雲禪師。社団法人 草衣学術文化院 理事長
- 54) 1955年生まれ。国立文化財研究所 所長
- 55) 『百梅塢』市屋曾巖翠 栽花百本紅 往來山色裡 都在暗香中
長田幸子『韓国末期 全羅南道地方의 飲茶風習에 関한 研究』(성신여자대학교 문화산업대학원 석사학위논문,2007)p.14.
- 56) 長田幸子『金陵月山茶와 白雲玉版茶小考』(韓国茶学会誌 第14巻第1号,2008)p.114.
- 57) 長田幸子,前掲書,p.113.
- 58) 長田幸子,前掲書,p.114.
- 59) 長田幸子,前掲書,p.104.
- 60) 鮎貝房之進「茶の話」(『雑攷.』第5集,韓国印刷,1932), p.104.
- 61) 『분재수석』(분재수석사,1983),p.386.
- 62) 鮎貝房之進,前掲書, p.104.
- 63) 2008年3月5日 ヤン スンユル 口述資料
- 64) 呉善花,前掲書,p.43.
- 65) 筆者の聞き取り調査による
- 66) 家入一雄・諸岡存,前掲書,p.81.
- 67) 筆者の聞き取り調査による
- 68) 윤춘화 『조선어 접두사 “개-”의 의미기능』(중국조선어문 2012년 제3호, 길림성민족사무위원회,2012),p.47.
- 69) 金井昊『韓国時代の 全南進土品』(全羅南道.1994),pp.58-59.
- 70) 鮎貝房之進,前掲書, p.104.
- 71) 許浚(1539-1615)韓国医学の基礎を作った医学者。
- 72) ナモはナム(木)と同義
- 73) 口述資料98

- 74)筆者の聞き取り調査による
- 75)筆者の聞き取り調査による
- 76)家入一雄・諸岡存,前掲書,p.41.
- 77)筆者の聞き取り調査による
- 78)口述資料24
- 79)口述資料111
- 80)筆者の聞き取り調査および現地確認による
- 81)2013年8月 イ ソンギ氏の証言を元に作成
- 82)口述資料125,126
- 83)口述資料132
- 84)口述資料132 『この場所はドンサン(동산)と呼ばれ、鞠快男が所有していた。元々金持ちが妓生を連れて遊ぶ場所だった。解放前は池もあり、紅葉や桜の木がとても美しかった』
- 85)2013年9月7日 筆者撮影
- 86)2013年9月7日 筆者撮影
- 87)李貞信 『高麗時代 茶生産과 茶所』(韓国中世史研究 第6巻 単一号.1999),pp.169-170.185.
- 88)寺本益英 『戦前期 日本茶業史研究』(有斐閣,1999),p.206.
- 89)筆者の聞き取り調査による
- 90)家入一雄・諸岡存,前掲書,p.79.
- 91)釋龍雲が1979年8月24日に調査。対象者 崔銀禮(当時79歳)他4名。
- 92)瓢(ふくべ)
- 93)釉薬を塗った陶製の器。全羅南道の方言。
- 94)丁若鏞 (1762- 1836)実学思想を集大成させた実学者。号は茶山。
- 95)家入一雄・諸岡存,前掲書,,pp.105-107.
- 96)口述資料77
- 97)筆者の聞き取り調査による
- 98)筆者の聞き取り調査による
- 99)森園市二 「釜炒り茶の歴史と製茶法」(森園市二,淵之上康元 他1名『釜炒り茶』,2002),p.8.
- 100)森園市二,前掲書,,p.18.
- 101)筆者の聞き取り調査による
- 102)2013年8月イ エスン氏が再現。筆者撮影。
- 103)韓国の伝統木造家屋
- 104)家入一雄・諸岡存,前掲書,,p162.
- 105)家入一雄・諸岡存,前掲書,,p162.
- 106)筆者の聞き取り調査による
- 107)筆者の聞き取り調査による
- 108)資料番号81 求禮郡土旨面 キム ハクゴン 口述資料をもとに作成。
- 109)忍冬草。求禮ではウンドッノンクル(응덕녕쿨 : ung tek neng khwul)と呼んでいる。
- 110)김근중 『수정증보판 신대역 동의보감』(법인문화사,2009),p.431.
- 111)김근중 『수정증보판 신대역 동의보감』(법인문화사,2009),p.1519.
- 112)강병수 『原色 漢藥圖鑑』(동아문화사,2008),p.854.
- 113)申載鏞 『綠茶와 葉茶』(同和文化社,2001),pp.112-113.
- 114)筆者の聞き取り調査による。
- 115)資料番号73 順天市昇州邑 オ ソンオク口述資料をもとに作成。
- 116)資料番号77 求禮郡馬山面 オ ヨンスン口述資料をもとに作成。
- 117)浅田美穂 「茶の製造と其将来」(『糧友』第10巻第6号,糧友社,1935,p.34.

- 118) 繁富保雄「軍糧としての茶」（『糧友』第10巻第6号,糧友社,1935),p.20.
- 119) 京都府茶業研究所用報 第拾壹號 高壓賦形茶の創製に関する研究(1939年)
- 120) 石井吉次「新製茶『高壓賦形茶』」（『京都茶業』第20巻第1号,京都茶業研究会,1938),p.14.
- 121) 陸羽(733年-804年)唐代の文筆家。
- 122) 8世紀頃、陸羽によって著述された、茶に関する最古の書籍。
- 123) 中尾萬三『仁和寺御室御物目録の陶瓷』（1933),p.44.
- 124) 諸岡存『茶』（泰光堂,1955年),p.184.
- 125) 京城日報 1938年1月17日.
- 126) 長田幸子『韓国末期 全羅南道地方의 飲茶風習에 關한 研究』（성신여자대학교 문화산업대학원 석사학위논문,2007),pp.85-86.
- 127) 大石貞夫『日本茶業發達史』（農文協,1983),p.103.
- 128) 톤(돈:ton)は韓国固有語で「お金」の意。
- 129) 톡(떡:ttek)は韓国固有語で「餅」の意。
- 130) 뽕(병:pyeng)は漢字「餅」の韓国語読み。
- 131) 崔圭用『錦堂茶話』（이른아침,2004),p.81.
- 132) 1998年 金正云調査。長興文化院長 李相九 口述資料
- 133) 中尾萬三「茶と陶瓷」 「『不可得齋茶事之序』 葉業往來社出版部,1939),p.24.
- 134) 前 全羅南道農業技術院 緑茶研究所 育種栽培室長
- 135) 口述資料51
- 136) 口述資料10
- 137) 家入一雄・諸岡存,前掲書,p.85.
- 138) 家入一雄・諸岡存,前掲書,p.87.
- 139) 『慧茗茶會』 2005겨울,p.22. 趙聖皓 口述資料。丁炳萬 調査。
- 140) 李起潤『茶道熱風』（서울,保林社,1987),p.54.
- 141) 口述資料30
- 142) 緑雨堂:海南尹氏の宗家。15世紀中頃に建てられた木造建築物。
- 143) 口述資料30
- 144) 茶食(茶菓子)などを作るときに使用する、木製の調理道具。朝鮮時代には各家庭に常備されていた。
- 145) 2011年6月18日 長興郡長興邑にてキム スヒ 口述資料
- 146) 吉田則副「記録による佛會寺に於ける磚茶の由来」（『日本之茶道』1938年),p.28.
- 147) 口述資料51
- 148) 口述資料51
- 149) 慧茗茶禮院 保管。2006年10月24日筆者撮影。
- 150) 家入一雄・諸岡存,前掲書,p.165.
- 151) 口述資料51
- 152) 家入一雄・諸岡存,前掲書,p.14.
- 153) シロン(시렁:si leng)韓屋での収納方式の一つで、部屋の一角の上部に2本の長い棒を平行に架け、その上に器などの生活用品を載せて保管する。
- 154) 1998年 白達淳 口述資料。金正云 調査。
- 155) 2007年5月13日 白達淳の妻 ユン ジョンソン(1929年生まれ)口述資料。
- 156) 家入一雄・諸岡存,前掲書,p.93.
- 157) 타락(다락:ta lak)中二階の物置。
- 158) 한아리(항아리:hang a li)土器の一種で、主にキムチなどの食品の貯蔵に利用する。
- 159) 챗도(찰독:chas tok)米を保存する甕を指す全羅道方言。
- 160) 家入一雄・諸岡存,前掲書,p.87.
- 161) 鉄、真鍮、蠟石などで作られた釜。中で炭をたいて使用する。

- 162)韓医学博士。2006年11月23日 口述資料
163)筆者の聞き取り調査による
164)ジルム(지름:ci lum)は油という意味を持つ韓国語キルム(기름:ki lum)の方言
165)口述資料56
166)朝鮮王朝時代の私塾。日本の寺子屋に相当する。
167)口述資料64
168)筆者の聞き取り調査による
169)口述資料103
170)朴官宇『옷나무와 옷利用의 歴史的考察』(尚志大学校大学院 碩士学士論文,2004),p.22.
171)朴官宇,前掲書,,p.5.

参 考 文 献

<著書および論文>

- Martin, Samuel. E. · Yang Ha Lee · Sung-Un Chang 『A Korean-
English Dictionary』 (New Haven: Yale University Press, 1967)
- 浅田美穂 「茶の製造と其将来」 (『糧友』 第10巻第6号, 糧友社, 1935)
- 鮎貝房之進 「茶の話」 (『雑攷.』 第5集, 韓国印刷, 1932)
- 石井吉次 「新製茶『高壓賦形茶』」
(『京都茶業』 第20巻第1号, 京都茶業研究会, 1938)
- 家入一雄 · 諸岡存 『朝鮮の茶と禅』 (日本の茶道社, 1940)
- 大石貞夫 『日本茶業発達史』 (農文協, 1983)
- 長田幸子 『金陵月山茶와白雲玉版茶小考』 (韓国茶学会誌第14巻第1号, 2008)
- 長田幸子 『朝鮮末期 全羅南道地方의飲茶風習에 関한 研究』
(성신여자대학교 문화산업대학원 석사학위논문, 2007)
- 吳善花 『生活者の日本統治時代』 (三交社, 2000)
- 加藤恵津子 『<お茶>はなぜ女のものになったか』 (紀伊國屋書店, 2004)
- 金井昊 『朝鮮時代の 全南進土品』 (全羅南道, 1994)
- 久々宮泰子 『東西両本願寺と茶道』 (「女性研究者による茶文化研究論文集」
茶文化研究発表会実行委員会, 2013)
- 小林善帆 『近代女子教育における茶の湯-植民地朝鮮の女学校・高等学校の事例をふまえて』 (「女性研究者による茶文化研究論文集」茶文化研究
発表会実行委員会, 2013)
- 繁富保雄 「軍糧としての茶」 (『糧友』 第10巻第6号, 糧友社, 1935)
- 寺本益英 『戦前期 日本茶業史研究』 (有斐閣, 1999)
- 中尾萬三 「茶と陶瓷」 「『不可得斎茶事之序』 薬業往来社出版部, 1939)
- 中尾萬三 『仁和寺御室御物目録の陶瓷』 (1933)
- 星田宏司 『日本最初の喫茶店「可否茶館」の歴史』 (いなほ書房, 2008)
- 森園市二 「釜炒り茶の歴史と製茶法」 (森園市二, 瀧之上康元他1名 『釜炒り
茶』, 2002)

- 諸岡存 『茶』(泰光堂,1955年)
- 諸岡存 『茶経評釋 外篇』(茶業組合中央會議所,1943年)
- 好川海堂 「朝鮮に於ける茶」(『京都茶業』第17卷第1号,1935)
- 강병수 『原色 漢藥圖鑑』(동아문화사,2008)
- 김근중 『수정증보판 신대역 동의보감』(법인문화사,2009)
- 金明培 『조선의 차와 선』(保林社,1991)
- 金明培 『韓国煎茶の系譜と日本との關係』(「煎茶の起源と發展シンポジウム 発表論文集」,2000)
- 朴官宇 『옻나무와 옻利用의 歴史的考察』(尚志大学校大学院 碩士學士論文,2004)
- 申載鏞 『綠茶와藥茶』(同和文化社,2001),
- 이가연 『1900년대 조·중반 명동자역 다방의 변찬과 역할에 관한 연구』
(추계예술대학교 문화예술경영대학원,2008)
- 李起潤 『茶道熱風』(서울,保林社,1987)
- 李貞信 『高麗時代 茶生産과 茶所』(韓國中世史研究 第6卷 單一号.1999)
- 윤춘화 『조선어 접두사 “개-”의 의미기능』
(중국조선어문 2012년 제3호, 길림성민족사무위원회,2012)
- 鄭銀淑 『韓國の「昭和」を歩く』(祥伝社,2005)
- 천정환 편집 박태원 단편서 『서설가 구보씨의 일일』(문학과지성사,2005)
- 崔圭用 『錦堂茶話』(이른아침,2004)
- 하은지 "1930년대 도시소설을 통한 문화연구 -다방과 카페를 중심으로-"
(한국해양대학교 대학원 동아시아학과 석사학위논문,2011)

<その他>

- Kokka문화콘텐츠닷컴(culturecontent.com) 『경전선』
- 京都府茶業研究所用報 第拾壹號 高壓賦形茶の創製に關する研究(1939年)
- 『京城繁昌記』(博文社,1915)
- 『静岡県茶業史』(茶業組合連合會議所,1926)
- 『物品販売業調査』(京城府,1926)
- 『분재수석』(분재수석사,1983)
- 京城日報 1926年3月28日

京城日報 1938年1月17日

東亞日報 1927年6月19日

東亞日報 1939年4月22日

東亞日報 1939年11月23日

『역사신문』 제6권10호 (역사신문편찬위원회,2000)

ABSTRACT

Korean tea culture during the Japanese Colonial Period

Sachiko Osada

Dept.of Food and Nutrition

Graduate School of

Sungshin Women's University

The culture of Korean tea, having long history, has walked a different path than Japan where I was born and grew up. The immeasurable value of the purely Korean tea culture has been strongly influenced by neighboring China, but has nevertheless formed its own unique tea culture and customs.

Koreans and tea were closely related to the production site. Tea was used as a household medicine and was a means of making a living for the people around the growing area. Sometimes it was conveyed to some remote cities and the upper class people enjoyed it.

While becoming a modern society, however, such Korean tea customs almost disappeared at a stroke. This happened during the Japanese invasion which lasted some 36 years between 1910 and 1945. This Japanese colonial rule left deep scars in the overall

Korean culture.

Recently a number of researchers have compiled many records about the Japanese colonial period. According to these documents, Korea was significantly changed by Japan's sudden policy shift, as well as the massive migration of Japanese citizens to the Korean peninsula. This also enormously affected the Korean tea culture at that time.

As the Korean people came in contact with a totally different type of tea culture during this period, the Korean original tea culture, which had developed over a long period, eventually fell into obscurity.

Now, 69 years after welcoming the liberation in 1945, almost too much time has passed for refreshing the memory of the nearly forgotten Korean tea culture.

Currently, the generations that endured Japanese colonial rule are almost gone. In addition, many valuable tea-related historical events have been disappearing more and more. At this point, I think it is very important to collect and organize data related to the Korean tea culture during the colonial era.

I would like to emphasize that this may be the final opportunity to grasp the fact that Japanese colonial rule drastically affected the Korean tea culture.

The reason why I have taken notice of this era was due to a chance encounter with the book, *The Tea and Zen of Chosun Dynasty* (朝鮮の茶と禪). This book is a vivid record of Koreans' tea lifestyle in those days and the writer, Ieiri kazuo (家入一雄), researched the Korean tea

production sites himself.

It provided me with enough information to understand the tea environment and circumstances during that period. This was because the writer covered the Korean situation from an objective point of view at that point in time.

I would like to express my deep honor for the opportunity to convey this record of the Korean tea culture during the colonial period. To reach the native areas to conduct his research the author had to endure arduous journeys through the mountains. This is beyond modern day imagination because of the poor transportation systems of that time.

The Tea and Zen of Chosun Dynasty (朝鮮の茶と禪) by Ieiri kazuo (家入一雄) is an indispensable collection of documentary records for tea researchers because this is the only data that details the Korean tea culture of the Japanese colonial period. Now finally the original Japanese book has been translated into a Korean version.

The most difficult thing was to select an inaccessible period as a research subject, and to then look for rare related information of the time when I began to this research. In a way, the colonial period was a 36-year hiatus of Korean tea cultural history.

That is why I have decided to study the flow of the tea culture at the time, focusing on the 36 years, with the sincere hope that I leave a true and accurate record about this historical period and subject. In conclusion, the purpose of this study is to readjust the Korean tea

culture during the Japanese colonial era. I would like to preface by saying that there are no political motivations or personal feelings involved here, even if there were some problems in selecting the appropriate terms.

This study is divided into two main parts, both of which are focused on the Korean tea culture under Japanese colonial rule(1910–1945).

The first subject is the Korean tea culture of the capital, Gyung Sung, at that time. I will research the actual condition of the city, focusing on tea circulation and consumption and also deal with the tea room(a kind of tea cafe) or the tea ceremony of Japanese style that was introduced from Japan during this period. In addition to these, I will research the new tea drinking customs that spread to the Korean upper class, as well as organize the mixed background of various kinds of teas that circulated in this short time period.

Part two is the Korean tea culture around the production site. Because there are no useful documents, other than *The Tea and Zen of Chosun Dynasty*(朝鮮の茶と禪) relating to the ordinary people's tea making and drinking, I will organize this study based on the existing data and my own on-site survey results that I collected through direct interviews with the survivors the Japanese occupation of that time.

With these two results, I intend to identify and then verify the main

factors for the declining Korean tea culture during the Japanese colonial era. We will be examining the direct effects of Japanese occupation on the Korean tea culture during that time period.

付 録

<付録1>面接者名簿

<付録2>日帝強占期の製茶道具および飲用時に使用された道具

<付録1> 面接者名簿

調査期間：2007年4月から2013年9月

対象地域：全羅南道(光州広域市・木浦市・順天市・羅州市・潭陽郡・谷城郡・求禮郡・寶城郡・和順郡・長興郡・康津郡・海南郡・靈岩郡・務安郡・咸平郡・靈光郡・長城郡)の茶産地、茶消費地。

対象者：1940年代以前に出生し、1945年以前に全羅南道地域に居住していた韓国人。または解放後出生し、解放前の口承を正確に把握している韓国人。

調査方法：筆者および全羅南道地方に精通した現地補助1名の計2名による聴き取り調査。(現地補助:キム ミソン(김미선)/キム ジョンスン(김중순)/パク ジョンレ(박정례)/チ ホスン(지호순)/オ キョンヒ(오경희)

資料番号	1945年以前の居住地	面接対象者(日本語表記)	性別	誕生年度
1	木浦市 南橋洞	キム ヨンジヤ	女	1921年
2	木浦市 桜町	キム ヨンレ	女	1925年
3	新安郡 飛禽面	キム ボクスン	女	1927年
4	新安郡 智島邑	チョ ビョンジュン	男	1932年
5	務安郡 青溪面	チェ サムニョ	女	1926年
6	務安郡 三郷面	キム メンシム	女	1929年
7	務安郡 三郷面	ナ ジュンギ	男	1938年
8	務安郡 夢灘面	アン ヨンスク	女	1938年
9	務安郡 夢灘面	コ ギヨル	男	1929年
10	務安郡 夢灘面	チャン タッキュ	男	1933年
		アン マルレ	女	1934年
11	務安郡 海際面	イ ヨンデ	男	1929年
12	務安郡 海際面	パク パンレ	女	1927年
13	務安郡 海際面	ユ ジョンアン	女	1923年
14	務安郡 海際面	ユ ヨンジュン	男	1926年

15	務安郡 海際面	カン ゲンウオン	女	1937年
16	務安郡 海際面	ホン ウィチョル	男	1929年
17	霊岩郡 霊岩邑	カン ボング	男	1929年
18	霊岩郡 霊岩邑	カン デウオン	男	1938年
19	霊岩郡 霊岩邑	チェ ナムシク	男	1935年
20	霊岩郡 霊岩邑	チョ ヨンジエ	男	1933年
21	霊岩郡 美岩面	イ ギョンホン	男	1930年
22	霊岩郡 美岩面	チェ ウヨル	男	1934年
23	霊岩郡 徳津面	キム ヨンドウ	男	1936年
24	霊岩郡 徳津面	イ ソンギ	男	1928年
25	霊岩郡 新北面	ユ ヨンスク	女	1929年
26	珍島郡 義新面	キム サングム	女	1931年
27	海南郡 海南邑	キム チャンジン	男	1937年
28	海南郡 海南邑	キム ジョンジン	男	1933年
29	海南郡 海南邑	パク イムベ	男	1929年
30	海南郡 海南邑	ユン ヒョンシク	男	1933年
31	海南郡 三山面	イ ソンジュン	男	1934年
32	海南郡 三山面	ホン スングク	男	1924年
33	海南郡 三山面	オ ヨングァン	男	1924年
34	海南郡 三山面	パク ギョンシム	女	1928年
35	海南郡 三山面	ハン ヨンジョン	男	1927年
36	海南郡 馬山面	パク チャンヘ	男	1921年
37	海南郡 馬山面	パク ヨンシン	男	1934年
38	海南	パク サンデ	男	1937年
39	海南郡 玉泉面	キム ボクナム	男	1932年
40	海南郡 玉泉面	キム ユジェ	男	1933年
41	海南郡 溪谷面	パク ビョングク	男	1933年
42	海南郡 溪谷面	イ ギソク	男	1934年
43	康津郡 康津邑	キム グンヒ	女	1933年
44	康津郡 康津邑	チョン スンベ	男	1930年
45	康津郡 康津邑	匿名	男	無回答
46	康津郡 郡東面	パク ジュンソク	男	1927年
47	康津郡 郡東面	キム ジョングァン	男	1920年
48	康津郡 兵營面	キム ギュンスン	女	1933年以前
49	康津郡 道岩面	イ ジョンソン	男	1931年
50	長興郡 夫山面	チェ ジョンエ	女	1931年

51	長興郡 夫山面	ノ ビョンオ	男	1927年
52	長興郡 蓉山面	ユン ジョンソン	女	1929年
53	長興郡 冠山邑	ウィ ソンリャン	男	1930年
54	長興郡 有治面	キム ジョンレ	女	1927年
55	長興郡 有治面	キム グンジャ	女	1935年
56	長興郡 有治面	キム ウェジュン	男	1955年
57	寶城郡 蘆東面	ソン ハンレ	女	1924年
58	寶城郡 蘆東面	アン ジョンホ	男	1930年
59	寶城郡 蘆東面	チェ アンソク	男	1933年
60	寶城郡 蘆東面	マ グイレ	女	1927年
61	寶城郡 福内面	キム ナムチュル	男	1922年
62	寶城郡 得糧面	キム ヨンヒ	女	1924年
63	寶城郡 會泉面	ビョン ジンソプ	男	1936年
64	寶城郡 彌力面	チョン ソンボ	男	1932年
65	寶城郡 筏橋邑	キム オクス	女	1932年
66	寶城郡 筏橋邑	ファン ヨンハ	男	1932年
67	寶城郡 筏橋邑	キム スンチョル	男	1920年
68	寶城郡 筏橋邑	ユ ソンヨル	男	1927年
69	寶城郡 筏橋邑	ヤン ベッキュ	男	1933年
70	寶城郡	ソン ボンソク	男	1951年
71	順天市 住巖面	イ ジュチャン	男	1930年
72	順天市	キム ブナム	女	1932年
73	順天市 昇州邑	オ ソンオク	男	1930年
74	順天市 樂安面	ムン ジンハン	男	1925年
75	順天市 樂安面	イ ギョンスン	女	1940年
76	順天市 樂安面	キム ドンジュン	男	1925年
77	求禮郡 馬山面	オ ヨンスン	男	1932年
78	求禮郡 馬山面	パク ジョンヨプ	女	1928年
79	求禮郡 馬山面	ヤン ジョンイ	女	1931年
80	求禮郡 土旨面	イ スンレ	女	1927年
		キム インスク	女	1951年
81	求禮郡 土旨面	キム ハクゴン	男	1932年
		チェ オクスン	女	1939年
82	羅州市 老安面	キム ドンチョル	男	1925年
83	羅州市 老安面	ユ ギルス	女	1932年

84	羅州市 細枝面	ホン グイレ	女	1918年
85	羅州市 城北洞	ホン スラン	女	1936年
86	羅州市 景賢洞	カン チョンニム	女	1922年
87	羅州市 景賢洞	パク スンチェ	男	1928年
88	羅州市 多侍面	ミン ヨンチョル	男	1943年
89	羅州市 多侍面	ユ ジョンニム	女	1931年
90	羅州市 多侍面	イム ジョンヨル	男	1927年
91	羅州市 多侍面	イ ジョンイム	女	1930年
92	羅州市 鳳凰面	ユン ボンヒョク	男	1927年
93	羅州市 鳳凰面	ハン ドクス	男	1933年
94	羅州市 鳳凰面	チャン ボムンヘン	女	1944年
95	羅州市 鳳凰面	イ ファンジョン	男	1931年
96	羅州市 鳳凰面	ナ ナムエ	女	1925年
97	羅州市 茶道面	ホン ギファン	男	1940年
98	羅州市 茶道面	キム ミニム	女	1936年
99	羅州市 茶道面	ヘウオン和尚	男	***
100	羅州市 茶道面	イ エスン	女	1924年
101	羅州市	パク イヒョン	女	1931年
102	羅州市 金川面	チェ ジャンレ	女	1933年
103	和順郡 和順邑	ジョ スン	女	1933年
104	和順郡 梨陽面	イ チルスン	女	1934年
105	和順郡 綾州面	ク ギョウン	男	1930年
106	和順郡 道岩面	ヤン ボベ	女	1935年
107	光州市	パク タルニム	女	1927年
108	光山郡 松汀面	イ テシン	男	1927年
109	光山郡 松汀面	モ ジョンボン	男	1933年
110	光州広域市 北区	イ ヤンドウク	女	1934年
111	光州広域市 西区	キム グイドク	女	1926年
112	咸平郡 咸平邑	チョ ドンシク	男	1933年
113	咸平郡 咸平邑	ヤン ヘソン	男	1919年
		チェ イスン	女	1928年
114	咸平郡 月也面	キム デヒョン	男	1932年
115	咸平郡 月也面	チャン ウルソプ	男	1932年
116	咸平郡 新光面	キム エスン	女	1937年
		キム サンジン	女	1942年
117	咸平郡 孫佛面	イム チェユン	男	1938年
		キム サンジン	男	1928年

118	咸平郡 孫佛面	キム サンレ	男	1924年
119	咸平郡 海保面	ユン ソクユル	男	1935年
120	咸平郡 海保面	ユン ソクドン	男	1934年
121	靈光郡 白岫邑	チョン ジュンウン	男	1937年
122	靈光郡 白岫邑	チョン ヨンギル	男	1942年
123	靈光郡 白岫邑	イ ヒョンギ	男	1937年
124	靈光郡 白岫邑	ユ グイレ	女	1923年
125	長城郡 北一面	匿名	男	***
126	長城郡 北一面	ビョン ガプスン	女	1922年
127	長城郡 黃龍面	イム ジョンテク	男	1931年
128	長城郡 東化面	イム ヨンソク	男	1931年
129	長城郡 北二面	ビョン サヨン	男	1922年
130	長城郡 森西面	イム マルスン	女	1930年
131	潭陽郡 潭陽邑	クク ジョンウォン	男	1929年
132	潭陽郡 潭陽邑	クク ヤンヒョン	男	1928年
133	潭陽郡 龍面	ソ ギュマン	男	1923年
134	潭陽郡 龍面	チョ ドングン	男	1932年
135	潭陽郡 月山面	ナム ジョンギル	男	1932年
136	谷成郡 竹谷面	パク ジョンス	男	1931年
137	谷成郡 竹谷面	チェ グァンギユ	男	1940年
138	谷成郡 竹谷面	キム ゲジュン	男	1934年
139	谷成郡 玉果面	ユ ボンギユ	男	1930年
140	羅州市 南平邑	コ フィチャン	男	1930年

<付録2> 日帝強占期の製茶道具および飲用時に使用した道具

1. 製茶時に使用した道具



[摘採]竹籠
農協農業博物館 所蔵



[摘採]パガジ(마가지) : pa ka ci)
個人所蔵



[生葉の保管]オガリ(오가리/o ka li)
安東大学校博物館 所蔵



[殺青]鉄釜
寶城 韓国茶博物館 所蔵



[殺青]甌(こしき)
個人所蔵



[殺青]しゃもじ
農協農業博物館 所蔵



【殺青】ジョリ(조리/co li)

個人所蔵



【揉捻】筵(몬소크:명석/meng sek)

農協農業博物館 所蔵



【揉捻】トリバンソク(도리방석/to li pan sek)

農協農業博物館 所蔵



【選別】篩

農協農業博物館 所蔵

2. 飲用時に使用した道具



甕器の壺(オンギダンジ/옹기단지:ong ki tan ci)

富川甕器博物館 所蔵



薬湯器(약탕기/yak thang ki)

『朝鮮の茶と禪』家入一雄 撮影



火爐(화로/hwa lo)
寶城 韓国茶博物館 所藏



鉄瓶
個人所藏



サバル(사발/sa pal)
個人所藏



湯のみ(コップ)
個人所藏