

(報告書)

沖縄における紅茶生産の確立と農業技術体系に関する研究

助成研究者 新井祥穂(東京農工大学大学院農学研究院)

共同研究者 永田淳嗣(東京大学大学院総合文化研究科)

1. 研究目的

日本における紅茶生産は、明治期に輸出向け農産物として普及が図られ、第二次世界大戦前には 2,300t (1941 年) を超える生産を誇った。戦後も輸出の復活とともに 1950 年代前半には 3,725t (5 年平均) で推移したが、世界的な紅茶増産の中で 1950 年代後半には日本の紅茶生産は減少に向かう (以上の数値は小川監修 (2013))。その後、1960 年代後半からの緑茶需要の伸びや、1971 年の紅茶輸入自由化により、国産の紅茶の生産量は 1975 年産では 3t にまで落ち込み、以来 1995 年まで 5t 未滿を推移した (農林水産省「茶統計年報」「作物統計」)。これにより国内の紅茶消費は、専ら輸入紅茶で行われた。

しかしながら 1999 年産には紅茶生産量が 12t (「作物統計」) を記録し、2011 年には 24t だった生産量は、2012 年産 41t、2013 年産 54t と、近年急速に拡大している (2011~2013 年の数値は全国茶生産団体連合会調査による¹⁾。「和紅茶」「地紅茶」等の名称で、国内での紅茶生産が広く見られるようになったのも、国内生産の増加を反映している。とはいえ、国内需要に対応した国産紅茶の生産は緒についたばかりで、その生産・流通構造や産地形成過程、農業経営上の特徴には、不明な点が多く残されている。

国産紅茶の産地として注目を集めているのが沖縄である。県産紅茶は 2010 年産 300kg 台、2012~2014 年産 1.2t (沖縄県推計) と量的には大きくはないが、沖縄の土壌や気候が、紅茶生産に適合的であることがしばしば指摘されてきた²⁾。後述するように紅茶生産者が近年増加し、中にはすでに紅茶専門経営に移行した者もいる。

ここで沖縄農業全般の特徴を振り返るならば、亜熱帯島嶼部の不安定な生態環境と、資本投下の欠如という不利な条件下で営まれてきた。この生態環境を生産力に結びつける、農業技術体系の確立は現在においても課題である (新井・永田 2013)。その沖縄の生態

¹ ①「作物統計」における紅茶単独での生産量の表示は 1999 年を最後とし、2000 年以降は紅茶と「その他の茶」との合算量が示されている。一方、②全国茶生産団体連合会による調査とは、2011 年に表示開始された、紅茶単独での生産量の統計をさす。問題点として、①②の調査方法や定義に連続性があるかは不明であり、また②は、一定の紅茶生産事例があることで知られる静岡県 の値が欠落しているなど、全国の生産量を捕捉していない可能性は高い。しかし①②に代替しうる指標がないため、本稿ではこれらの値を表示した。

² 元 (独) 野菜茶業研究所茶業専門官で、日本茶業学会会長の武田善行氏が、沖縄の酸性土壌や強い紫外線が紅茶生産に好適であることを、様々な講演会で説いている。

環境が紅茶生産に優位性を持ち、それゆえに生産者が低投資ながら生産力を増進させる技術体系が析出されれば、沖縄農業の今後の展開にとって有益である。

以上を踏まえて本研究は、沖縄紅茶の生産・流通構造の解明を目的とする。その際に、紅茶生産技術の展開過程と到達点に注目する。

2. 研究方法と用語の整理

1) 研究方法

本研究は、紅茶に関する各種統計や史資料を収集し、また精通者に聞き取りを行い、沖縄の紅茶生産・流通の展開を、その前史をなす緑茶生産の動向まで含めて追跡した。次に、2015年6月から2016年2月にかけて、沖縄県内の紅茶生産者・販売業者・行政等関係者への聞き取り調査を実施し、茶産地としての動向ならびに個別の経営構造を整理した。生産者に対する調査では、技術体系・農業生産力に関わる項目を質問する一方、経営の特徴や現在直面する課題を幅広く発掘するための時間を取った（「半構造的インタビュー」）。なおインタビューでは、調査時点で販売まで行っている沖縄の紅茶生産者6主体全てを網羅し、さらに試作段階にある1組合を加えた。

2) 緑茶と紅茶の生産・流通過程

本論に入る前に、緑茶・紅茶の生産・流通過程とは何かを確認しておこう。緑茶・紅茶とも、①茶園（圃場）で原料（生葉）を栽培・摘採するまでの過程、②摘採された原料を製茶し商品化する過程、③商品を流通する過程に分割される。①を茶作部門、②を製茶部門とよび、①②を併せて（茶の）生産と称し、③の流通に対置させる（増田 1986）。したがって茶の「生産者」という際に、どの部門（過程）までを担うかには留意が必要である。通常①②までが産地内で行われるのは、②で乾燥させることで輸送に適すことに加え、緑茶については摘採後すぐに始まる発酵を直ちに失活させる必要があることによる。

緑茶と紅茶で原理的に異なるのが②製茶部門である。緑茶では原料を搬入するとすぐさま加熱して発酵を止める。この「殺青」には煎茶のように蒸熱を加えるやり方と釜入り茶にみられる炒葉がある。なお沖縄で消費される緑茶は後者であったが、内地の需要に応える中で緑茶製茶部門も転換していった。蒸された原料は冷却され、粗揉・揉捻・中揉と一連の揉みの作業工程を通じて、茶の中まで水分を失わせていく。揉みでは段階によって異なる回転・圧力が要請されるため、それぞれ異なる機械を組み合わせる。揉みの最後に精揉機で形状を整え、乾燥までさせると荒茶として流通しうる。さらに仕上げ加工して、商品としての緑茶が完成する。

一方紅茶（オーソドックス紅茶製法）では、摘採後の原料を萎凋させ、水分を減じたところで揉捻する。これは酸化酵素をカテキン類と接触させ発酵を高める過程で、揉捻機または手労働（手揉み）で行われる。その後原料は発酵過程に入る。これは温湿度によって進み方が異なり、不十分な発酵では青臭みが残り、進みすぎると香りは薄らぎ茶葉が赤黒

さを帯びる。適度な状態で発酵を止めるために、次に乾燥機を用いて乾燥させる。これを再製し、外見や香味を整えたものが、商品としての紅茶である。図 1 からわかるように、緑茶に比べ紅茶は製茶部門の作業工程が少ない点に特徴があるが、萎凋（8～10 時間）や発酵（2～3 時間）といった時間を要する工程を含む。

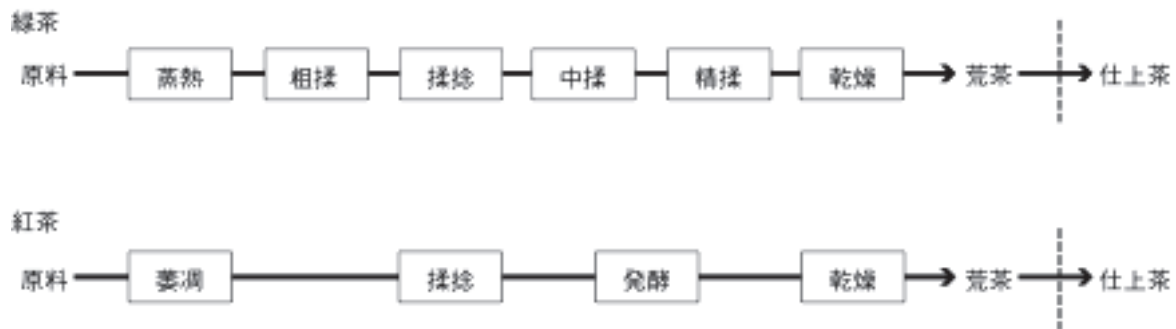


図 1 製茶部門の作業工程

注：破線は経営を分割しうる箇所を示す

3. 研究成果

1) 沖縄における緑茶生産の展開

沖縄における紅茶生産者には、緑茶生産者としての履歴を持つ主体が多くみられる。そこでまずは沖縄における緑茶生産の展開を沖縄県茶生産協議会（1995）に依りながら確認しておこう。

沖縄における緑茶の栽培は、17 世紀前半に鹿児島から茶の種子を持ち帰り植栽した記録が最も古い。だが大正末期においても県全体で栽培面積は 18.3ha、生産量約 2t、自給率

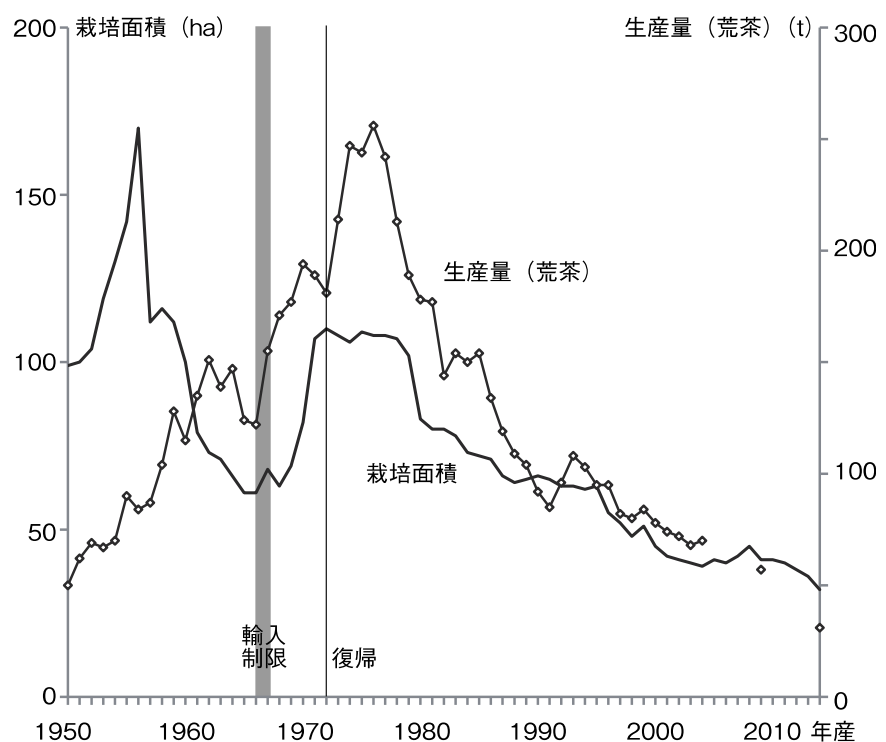


図 2 沖縄の緑茶生産の推移

注：1972 年産より調査設計が変更されたため厳密にはそれより前の値とは接続できないが、傾向を掴むため本稿では連続して表示した。

資料：琉球政府「琉球統計年鑑」、

農林水産省「作物統計」、「作付面積調査」、「茶調査」より筆者作成

0.06%と圧倒的に生産規模が小さく、県内で消費する茶は専ら他府県や中国・台湾から輸入・移入していた。しかし昭和初期、世界的な不況打開のため全国的に農産物の商品化が奨励されると、沖縄県も1932年に「茶業奨励規定」を定め、茶園造成や共同製茶所の設置に補助金を交付する。これを機に北部を中心に茶生産が飛躍的に伸びたのであった。茶生産の奨励は1940年頃まで続いたこともあり、栽培面積は最大で352ha（1937年）に達したのである。

第二次世界大戦期には茶生産も激減するが、戦後、1950年代には各地の共同製茶工場も復活し、1956年には栽培面積170haに達する（図2）。しかしその後は安価な内地³・台湾の茶に押され沖縄産茶の売れ行き不振が続いた⁴上に、世界的な糖価高騰や内地のパイナップル需要の拡大を受け、全県的にサトウキビやパイナップルの生産ブームが起こるとそれらへの転換も多発し、茶生産は再び縮小する。

復帰直前からは、在来種から優良品種への更新（1958年～）、製茶部門では釜炒り茶から煎茶への転換と煎茶の内地への「輸出」開始（1966年）のように、内地の緑茶の嗜好への対応も進められた。これらの努力が実り1979年には沖縄県経済連が県外公設茶市場へ煎茶出荷を開始する。ただしこの時期の緑茶需要は、昭和40年代（1960年代後半～70年代前半）の拡大期から、昭和50年代以降（1970年代後半～）現在まで続く需要減退に移り変わる時期にあたる。沖縄県産の茶にとって決して恵まれた時期に内地市場に参入できたのではなかったのである。

現在、沖縄県内には茶市場が存在せず、沖縄県産の緑茶一番茶はほぼ全量が、二番茶も大宗としては静岡県の茶市場へ出荷される。一番茶は日本で最も早い新茶として茶市場で重宝され1,800～2,000円/kgで取引されるが、二番茶以降では600～800円/kgに下がる。二番茶以降の一部が、県内の業者を通じて県内消費されることになる。

2) 紅茶生産の端緒

明治期には紅茶の試験研究が沖縄県の農事試験場で行われた記録があり、大正期にも緑茶、ウーロン茶とともに製茶試験が実施されている（沖縄県茶生産協議会 1995）。昭和初期～第二次大戦前の試験は緑茶（日本品種、台湾品種）が中心であったが、戦後、復帰までは生育・収量調査に、緑茶品種に加えて「べにたちわせ」「はつもみじ」といった紅茶品種が対象となっていた。これが、緑茶試験の対照区としての位置づけにとどまらず、紅茶生産の肥培管理技術を研究し普及まで企図されていたことが、1958年11月の琉球新報で報じられている（琉球新報1958年11月28日付「有望な沖縄の紅茶」）。だがこれを受

³ 内地の緑茶も1960年代前半までは輸出を志向していた。国内消費向けに転換し、それに伴い高級化していくのは1960年代後半以降である。

⁴ 1966年、67年には沖縄の茶生産者団体からの要請を受け、茶の輸入規制を行い沖縄産の優先販売を行う（輸入業者に、沖縄産茶の販売実績に基づき輸入量を割り当てる）事態に至っている。

けて復帰以前に紅茶生産に取り組んだ生産者の存在は、管見の限り確認できなかった。

生産者による紅茶生産は、復帰直後の 1974 年頃、緑茶を生産していた登川茶業組合（沖縄市）が試みたのが最初と推定される。同組合では小売販売も 2, 3 年行ったが、その後は紅茶生産をやめ緑茶生産に戻った。これは製茶部門の技術の未確立にあったという。ほぼ同時期に、北部の東村農協茶工場でも、緑茶の実生・在来品種の改植を行うにあたり、紅茶の品種を導入し生産を検討した。しかしこれも製茶部門の困難さから諦め、その後紅茶品種の茶樹は抜根された（沖縄県茶生産協議会元職員 崎浜秀文氏への聞き取りより）。沖縄県農業試験場（現農業研究センター）の茶研究も、復帰後の研究課題は緑茶の導入品種決定や成育・収量調査、肥培管理技術のあり方に集中し、紅茶品種については成育・収量調査からも消えている。また 2000 年代に至るまで、紅茶の製造試験を行った形跡がない。

近年の沖縄での紅茶生産は、直接的には以下の三点を契機としている。第一に、全国的な紅茶生産の動きと同様に、緑茶需要の低迷から二番茶以降の茶価格が低いことがある。第二に、試験的に紅茶を生産していた農家が、沖縄での生産技術に到達し始め、さらにそれを志の近い他生産者と共有を図った。後述の 5 番農家は 6 番に、4 番農家は生産量を確保するために 5 番・7 番に、自らの技術の一端を開示した時期がある。ただし後論のように、その後各生産者は自らの経営や目指す紅茶に即した技術を追求し、彼らの技術が一本化したのではないのではない。第三に、沖縄県農業研究センターでの紅茶生産技術研究が本格化した。2000 年代に生産地に近い名護支所で、平松紀士研究員によって沖縄での紅茶の生育・収量調査および製茶試験が本格化し、2015 年現在も後藤健志氏に引き継がれている。公表された成果は、後述のように生産技術を試行錯誤する生産者らに参照されている。

また間接的には沖縄県が緑茶産地、それも小規模な産地であった事実も、以下二つの点で関わっている。その第一は「印雑 131」の残存である。紅茶系統で香气成分に富み、緑茶にも用いられる同品種であるが、極早生であるため内地の茶産地では敬遠される。しかし霜害を警戒する必要のない沖縄では緑茶の品種として普及していた。また沖縄県が緑茶の主要産地ではないが故に、流通業者から要望される緑茶品種「やぶきた」に過度に傾斜しなかったことも、印雑 131 の茶樹が残る背景をなした。この印雑 131 が、紅茶生産を志向する生産者が利用しうる原料となったのである。第二に、「べにふうき」の緑茶生産に参入できなかったことである。1999 年に（独）野菜茶業研究所とアサヒ飲料との研究により、べにふうきから強い抗アレルギー物質メチル化カテキンが見出され、これに注目したアサヒ飲料が、茶産地にべにふうきを用いた緑茶の契約生産を持ちかけた。べにふうきはもともと紅茶用品種であるが、メチル化カテキンは紅茶に加工すると消失するため、緑茶に製茶することが前提であった。沖縄県内の主要な緑茶生産者も、年間を通じて荒茶 2,000 円/kg と、沖縄県の一番茶並みの高価格でべにふうきの契約生産をもちかけられていた。しかしながら最終的にアサヒ飲料は、安定して大量の原料生産が見込める鹿児島県と連携し

たため、沖縄の茶生産者は緑茶でのべにふうき生産を断念した。これによりべにふうきの苗が入手しやすくなり、しかし緑茶生産は断念したことが、沖縄の紅茶生産成立の一つの前提条件となったのである。

表 1 緑茶生産本位の生産者における紅茶の生産・販売

	生産者番号	1 家族経営 (製茶組合加入)	2 家族経営	3 生産組合
基礎情報	茶園所在地 紅茶生産開始 取扱量(製茶量換算) 紅茶部門の労働力	国頭村奥 2010年 生産80-100kg (組合では224kg/3戸) 男64	大宜味村謝名城 2014年試験生産 生産1kg 男61,女52	名護市呉我 2015年試験生産 生産50kg 茶作は、べにふうきを持つ組合員2名(男63,男64)が担当、製茶は組合から委嘱された2名
紅茶以外	農業(販売有) 農業以外	緑茶320kg(荒茶) 茶販売,NPO,厚生年金	緑茶130kg(製茶は委託,果樹)	(10名の組合員)緑茶,サウキビ等 (10名の組合員)各組合員であり
茶作部門	茶園面積(うち紅茶) 所有/貸借 紅茶品種 肥料 *10aあたり窒素換算 防除 除草 摘採	約1.0ha(約20a) 全て借地 印雑131 硫安,銘茶2号 約30kg ウンカ発生時 回答なし 組合の乗用型管理機(傾斜地)	50a(わずか) 全て所有 べにふうき 油粕,堆肥,鶏糞 20kg未満 なし 草刈機 可搬型(3名の知人が応援)	約50.0ha(約47a) 各組合員が所有 べにふうき 化成804,豚糞(2年に1回) 約48kg 1回 除草剤 乗用型摘採機 (原則,圃場所有者が機械操作)
製茶部門	紅茶製造する茶期 萎凋 揉捻 発酵 乾燥	②,③,④(2015年は②,④) 緑茶コンテナ,上下から送風,50-60%,場所を変化させる 120K型(緑茶用) 自然,60-90分 緑茶用	試作では③使用,計画②以降 自然,含水率40-45% 手揉み,揉捻機購入予定 自然60分,気温が低いとヒーター使用 食器用の乾燥機	試作では④使用,計画②,③,④ 緑茶コンテナ,送風なし,含水率60% 120K型(緑茶用) 自然,60分程度,ビニール,将来は発酵室導入 緑茶用
販売	販売先 直営店・ティールーム	自家原料で製茶した紅茶は,自ら設立した会社で買取,土産物店や直売所に卸す.組合のものとは別ラベル なし	道の駅,ファーマーズマーケット(現在の緑茶の販路を活用) なし	試作は組合員・関係者に配付 計画では道の駅,ファーマーズマーケットに なし
紅茶年間販売額		緑茶含め90万円	緑茶含め200万円	販売前
将来の意向		緑茶・紅茶どちらも追求,紅茶は	紅茶を小規模機械生産するも緑茶中心(緑茶製茶農家が継続することが条件)	緑茶中心,紅茶は販路の目処が立たない.500円/100gの紅茶を想定.
備考				茶作は各会員に任せており,表中には同地域での標準的な管理の有り様を,精通者に尋ねた結果を挙げている.

注:「基礎情報」のうち「紅茶部門の労働力」欄の数字は年齢(2015年末),「製茶部門」の①,②,...は茶期を示す.例:① 一番茶

資料:聞き取りより筆者作成

3) 沖縄の紅茶生産者の経営

表 1・表 2 に、調査対象の生産者を記した。彼らは、経営における紅茶の位置づけとそれに連動する紅茶の品質から、緑茶生産本位の生産者、「プレミアム紅茶」追求の生産者、前者から後者へ移行する生産者の 3 類型が析出される。

(1) 緑茶生産本位の生産者 (表 1)

経営の主力は緑茶生産にあり、紅茶生産は副次的部門として位置付ける経営として、1～3 番の 3 件がみられた。いずれも緑茶価格が低迷する中、高価格を実現できる緑茶一番茶は残すものの、二番茶以降を紅茶に加工し、販売価格上昇・販売量拡大を目指したものである。なお 3 番は試作の段階で 2016 年度以降販売を開始する予定である。

彼らの特徴は以下のように整理できる。茶作部門では、基本的には緑茶と同じ肥培管理を行う。これは、過去からの栽培経験に加えて、一番茶を緑茶に加工するためである。品種では印雑 131 (1 番)、ベにふうき (2, 3 番) といった紅茶に好適な品種を使っているが、紅茶生産を目指して新植したのは 2 番のみで、1 番は地域内に偶然に残った印雑 131 の圃場を管理し、当初はそれを緑茶に加工していたのを紅茶生産も始め、3 番は緑茶用に植えたベにふうきの紅茶生産の可能性を模索した。彼らは、施肥では資材 (硫安、銘茶 2 号 (緑茶用の配合肥料)、化成 804、豚糞、鶏糞) や窒素換算量においてばらつきがあるが、基本的に各生産者が緑茶生産で採用していた方法を紅茶に踏襲している。ただし 1 番は、後述の「プレミアム紅茶」の生産者の管理を見聞きし、紅茶の茶樹に対しては緑茶より窒素分を減らすことにした。害虫防除についても緑茶と同様の対応を行う。彼らが懸念するのはウンカの食害の発生であるが、過去にこれで決定的な被害を被った経験はなく、発生状況が少ない年には農薬散布もしない。2 番は緑茶・紅茶ともに無農薬栽培を指向し、動噴で水を散布することで害虫を飛ばす。紅茶の摘採では、手摘みではなく乗用型管理機・摘採機、可搬型摘採機を用いるが、これらは緑茶の摘採時に使用しているものである。

緑茶とは異なる技術体系を要する製茶部門は、彼らの試行錯誤が集中する過程でもある。なお紅茶の製茶部門は緑茶のそれよりも時間を要する工程を含むため、緑茶で「賃製」と呼ばれる委託加工 (製茶部門を持たない生産者が、持つ者に製茶を委託する) が成立しにくい。各生産者は自ら製茶を行うか、組織的に保有しなければならない。緑茶の製茶機械一式を組合で所有する 1・3 番では、萎凋は緑茶用荷受けコンテナを用い、揉捻に緑茶用揉捻機 (120K 型) を、乾燥も緑茶用の機械を用いる。そのため紅茶の製茶は、緑茶の製茶時期の合間を使って行われる。一方、緑茶の製茶機械をもたない 2 番は、萎凋はブルーシートの上で、揉捻は手揉み (将来的には揉捻機を購入する予定)、乾燥は食器用乾燥機を転用している。萎凋では、1 番は上下から送風するのに対し 2・3 番は送風しない (自然萎凋)。発酵では 3 生産者とも基本的に自然条件下で 60～90 分を目安にしているが、3 番 (試作段階) では、将来の商品化後に増加する生産量に対応するため、温湿度管理可能な発酵

室の導入を計画している。

含水率や発酵時間、温湿度管理など、各作業工程における目標設定や作業時間は、沖縄県農業研究センター名護支所での研究成果が参照されているが、3 生産者は自らの経営に適した方法を探る途上にあると考えている。とりわけ揉捻・発酵技術の確立を課題視しており、この点の克服にまだ自信のない 3 番では、同組合が生産する紅茶を「ウーロンタイプ（半発酵）の紅茶」と語る。また、生産規模と品質の同時達成の難しさも痛感している。1 番は、試作段階で少量を 50K 型の緑茶揉捻機を用いて確立した一連の製茶部門の技術が、商品化し 120K 型緑茶揉捻機を用いて年 250kg の生産にした途端に紅茶の品質が落ち、販売先として見込んでいたブレンダーから取引を断られた経験がある。この後 1 番個人は、他の組合員との原料の合葉はせず自らの原料で製茶することで小規模での生産技術に立ち返り、後述のように販路も分けることにした。

さらに販売についても課題である。1 番の所属する組合と 3 番の緑茶の販売は、一番茶が静岡県の茶市場へ、二番茶は県内外の製茶・販売業者への販売が大宗をなし、一部は沖縄県内の直売所で販売される。しかしこうした全国的な市場が未成立である紅茶については、三者とも、緑茶の販路の一部をなす県内の共同売店や直売所で販売している。1 番の所属する組合の紅茶は、地域内の共同売店での販売に加えて、1 番の原料のみを用いた紅茶は 1 番が、自身が代表を務める法人で買い取り、上記以外の拠点（県内）でも販売している。だがこれらによる販売量だけでは少なく、県内の「プレミアム紅茶」生産者へのブレンド原料としての販売を希望するが、まだ交渉はまとまっていない。2 番は、緑茶を販売する直売所で、自身に割当てられたスペースの一部を紅茶に振り分ける形で販売している。3 番も将来の販売は、現在同組合が緑茶を販売している直売所を検討している。その場合の価格帯として、緑茶より若干高く一般家庭が手にとりやすい 500-600 円/100g を想定しているところに、この組合のもつ、普及品紅茶追求の態度が現れている。

(2) 「プレミアム紅茶」を追求する生産者（表 2）

自身の生産する紅茶を、世界の紅茶のプレミアムランクに位置づけようとする生産者がいる。紅茶の品質の高低を示す明確で一元的な基準はないが、「プレミアム紅茶」という語は、世界的産地の紅茶の品質に対抗し得、紅茶愛好家の支持を得うる紅茶を指す際にしばしば用いられる。本稿では「プレミアム紅茶」生産者を操作的に、①国内外の紅茶コンテスト・コンクールで入賞を果たした者か、②紅茶コンテスト・コンクールの審査者より、紅茶の品質の高さを認めるコメントを得た者としたところ、3 生産者が該当した。ただしより詳細にみるならば、目指すプレミアム紅茶の内容とそのための茶作・製茶・販売のあり方は、3 者で異なっている。

(a)4 番 沖縄における紅茶生産の代表者といえるのが 4 番である。国内大手紅茶輸入会社のバイヤー・ブレンダーとしての経験を持ち、世界の紅茶の生産・流通構造や消費者の

表 2 プレミアム紅茶生産者および移行段階にある生産者における紅茶の生産・販売

	生産者 番号	4 法人	5 家族経営(製茶組合)	6 家族経営	7 家族経営(法人)
基礎情報	茶園所在地	沖縄市, 金武町	名護市伊差川	国頭村奥(共有地)	うるま市
	茶園所在地 類型	プレミアム紅茶生産者	プレミアム紅茶生産者	プレミアム紅茶生産者	移行段階
基礎情報	紅茶生産開始	2000年	1996年より試作, 2002年開始, 一旦停止後 2005年本格化	2015年	2009年
	取扱量 (製茶量 換算)	生産 200kg~1t 輸入 15~20t	生産 500 kg	生産 3 kg 販売 50 kg	生産 平年 700kg (500~960kg)
基礎情報	紅茶部門の 労働力	代表 50歳代(女) 正社員 3名 *茶作は生産組合員, ただし摘採にはO社社員も 動員	63(男), 32(男) 摘採時には臨時 2名手 伝い(ボランティア)	42(男), 46(女)	男 38 臨 8名(収穫, シルバ ー人材センター)
	以紅 外茶	農業(販 売有) 農業 以外	該当せず	緑茶 2750 kg(荒茶) なし	なし 直営ティールーム, アクセ サリー販売, 民宿
茶作部門	茶園面積(うち 紅茶)	3.0ha(3.0ha)	3.7ha(1.0ha)	10a(10a)	2.7ha(2.7ha)
	所有/ 貸借	14名の生産組合員所有	全て所有	全て占有	全て所有
茶作部門	紅茶品 種	べにほまれ・べにひかり べにふうき	べにふうき	べにふうき	ゆたかみどり 80-90% 印雑・べにひかり 10%
	肥料	なし	自家製液肥, 豚糞 50 kg以上	油粕のみ, 堆肥なし, 酸性 に傾くと苦土石灰 10 kg未満	堆肥 4t/10a, 化肥不 使用
茶作部門	*10a あ たり窒素 換算	なし	なし	なし	なし
	防除	なし	なし	なし	なし
茶作部門	除草	なし	草刈機	草刈機(男 42)	草刈機(男 70)
	摘採	手摘み (生産組合員, 社員)	可搬式(自家労働力 2+ ボランティア 2)	手摘み(友人)	手摘み(シルバー人材 センター)
製茶部門	紅茶製 造する 茶期	随時	①, ②, ③	①, ①の残り, ②	4~10月随時
	萎凋	棚, 自然萎凋	微風で人工萎凋(自作) 含水率機密	人工萎凋, 槽に送風(自 作), 含水率 80%切る	人工萎凋
製茶部門	揉捻	手揉みと特注 15K 型を 併用	60K 型, 引き裂かないよう 留意	手揉みと 35K 型を併用	60K 型(緑茶用, 改造)
	発酵	自然	方法機密	60-90 分, ザルと濡れ布巾	人工発酵室
製茶部門	乾燥	小型乾燥庫	緑茶用, 増設予定(少量 向け)	棚式(中古)の簡易なもの	緑茶用を改造
	販売	販売先	輸入茶とブレンドした オリジナルブランド	販売業者による扱い 60%, 生産者直接販売 40%. いずれも自社の名 前が表示	首都圏 那覇市自然食レストラン
直営店・ ティール ーム		有(那覇市)	卸売業者直営ティール ーム有(沖縄市)	有(今帰仁村)	有(うるま市)
紅茶年間販売額		8000 万円	回答なし	65 万円	800 万円
将来の意向			紅茶・発酵茶へ転換	紅茶面積を 2 倍にし, 購入 紅茶の販売減らす	

注:表1に同じ 資料:表1に同じ

嗜好とを直接見聞してきた 4 番代表は, 沖縄の土壌や紫外線, 気候帯がスリランカと類似していることから, 沖縄での紅茶生産に踏み切った. 世界的なプレミアム紅茶のオーキシ

ョン取引は、標準化された製品の大量取引とは性格を異にし、圃場を単位とする小ロット（多くとも1t程度）で、多様な個性をもつ紅茶が集合する。その一角に4番農園産紅茶が位置付きうる、と考えたのである。茶作部門については、4番は農地を借地・購入せず、紅茶生産に好適な土壤をもつ圃場の所有者（緑茶以外の農家も含む）と交渉し、2000年から紅茶向き品種「べにほまれ」、「べにひかり」を新植させた。何度か生産者（農家）・圃場が入れ替わった後、現在の生産者14名に落ち着いた。彼らはいずれも農外就業に傾斜し、農業に関しては緑茶生産の経験がなかったが、4番の紅茶生産の肥培管理が省力的であることから誘いに応じた。

現在は、14名（うち中心的に活動するのは7名）が茶生産組合を結成して茶作部門を、4番が製茶部門と販売を担当する。とはいえ茶作部門の管理においては4番の方針が貫かれている。その内容はスリランカの紅茶生産に準拠するもので、日本における緑茶の茶作のあり方からも、沖縄における農産物一般の肥培管理からも、乖離している。すなわち、茶樹へのストレスは紅茶品質、なかでも香りを高めるという認識から、施肥・防除を全く行わない。雑草も防風林の役目を果たすと考え除草しない。台風による塩害（台風による強風が海の塩分を農地にもたらすことによる農作物被害）も、茶葉にミネラルを与え滋味を付加すると理解している。栽培当初は、苗の枯死被害をみた農家から施肥の要望があったが、4番は無施肥の方針を守った。このエピソードは、4番の無施肥へのこだわりと、肥培管理に関する強い決定権が4番にあることを物語っている。

その結果土地生産性が低い（6.7～10kg/10a）ことは、製茶部門全般をも小規模にしている。萎凋では機械化して処理を進める必要を感じない量で、発酵では、沖縄の温湿度下では自然状態での発酵が十分可能であるとみて、「茶葉の状態をみながら」進めている。言い換えれば、紅茶の各段階での状態を見極める技能⁵を有する代表ともう



図3 4番の常設ティールーム

（4番提供）

⁵ 本稿の「技能」は、（農業者の）個人の身体性を強調する佐藤（2001）の理解に基づく。佐藤は星野芳郎による技能と技術の定義、すなわち、技能とは「生産的実践における主観的法則性の意識的適用」、一方技術は「生産的実践における客観的法則性の意識的適用」とする、両者の対置（星野 1977）から出発する。佐藤はこれを解題して、技術が、科学的知識や経験に基づき、数量的・言語的に因果関係の形で伝達されるがゆえに、正確であり社会的・組織的に共有されやすいのに対して、技能は、主観的法則性という個人的・感覚的領域を基礎にするため、感覚的・体得的に把握され、言語による正確な伝達に不適である、と整理した。本稿でも技能を、生産者が感覚的・体得的な把握した内容を、意識的に農業生産に駆使することで、意図した成果に接近している場合に用いる。

1名の正社員とが、対応可能な量を生産している。揉捻機は緑茶用の揉捻機が基礎となっているが、現在緑茶では試作か品評会の出品用にしか使用されない小型（15K型）で、また茶葉を過度に引き裂かないよう揉盤の形状を製茶機械会社に特注した。これらは、プレミアム紅茶志向の生産者が、茶作・製茶部門を、沖縄の生態系との紅茶（茶葉）の生理的特性とを結びつけた、技能労働として位置づけていることを示している。

販売では自社生産の原料と輸入茶葉とをブレンドした商品が主である、ブレンドにより引き出される紅茶の性格を、自身のブレンダー経験をもとに見抜き、挑戦的に商品開発を行っている。そこでは単に「国産＝安全性」を訴えるだけではなく、世界の紅茶と比肩しうる自社製品の品質の高さと、それを支える4番代表の技能性を強調している。販売先を県内各地のカフェ、ホテル、百貨店といった高級感のある店舗に絞っているのは、商品の品質・価格帯に適合した場を選ぶのと同時に、販売場所の風格によって同社の紅茶のリピーター・ファンを再満足させるためでもある。「ブランドは“顧客との約束”で、それを守らなければならない」とは、4番の顧客に対する意識の強さを示している。県内随一の百貨店内にある常設の直営店舗（テナント）は、黒のテーブルに白の茶器という、シンプルにして高級感を醸成した内装となっている（図3）。2009年からは、沖縄産の厳選した原料のみで限定数生産した紅茶は、和紙を用いたパッケージで、東京の百貨店と沖縄の直営店舗のみでの予約を受けたが、短期間のうちに完売した。

(b)5番 5番は、約60年前、現経営主（63歳）の父の代からの緑茶生産で、県内でも名の知られた緑茶生産者である。現経営主は20歳代に静岡県にある農林水産省茶業試験場茶業講習所で研修し、30歳代からは緑茶専門経営を営むという、緑茶生産者の後継者として典型的な経歴を重ねてきた。1990年代までは緑茶での規模拡大を計画し、国頭村有地を新たに借地し、そこに緑茶品種の苗を植え付けている。しかしその農地を購入に進めようとする中、手続きが難航した。こうした中で農地を確保し緑茶の経営規模を拡大するという方向性に行き詰まりを感じ、緑茶以外の生産を検討することとした。1996年、自身の茶園の印雑131を用いて試験的に紅茶製茶を始め、紅茶の愛好家らに品質評価を求めたが、同品種での紅茶品質には限界を感じていた。その後、アサヒ飲料から緑茶の契約生産を奨められたのを機にべにふうきに目をつけ、2002年からこれを導入し紅茶に加工することにした。2005年からは紅茶の販売を本格化し、長男（現32歳）の就農もあって徐々に生産量を増やしていた。現在は緑茶用茶園2.7ha・紅茶用茶園1.0haを経営しているが、農業所得でみると両者ほぼ同じ程度となるのは、緑茶の製茶機械の維持更新のための費用が高いためであるが、5番はこの負担を問題視するようになった。一方紅茶については、すでに全国の国産紅茶を集めたイベントでのコンクールで上位入賞するなど高い評価を得ている。このため将来的には現在の緑茶を、紅茶を含めた発酵茶に切り替えていく予定である。



図4 5番の紅茶を扱う販売業者のパッケージ

(筆者撮影)

現在の茶作部門の技術は、緑茶生産を通じて培った、土作りと樹勢の管理技術が鍵となっており、常に圃場に出向き土壌と茶樹の様子を観察している。「海外の著名な産地から輸入された良質の紅茶に愛好家は慣れている、化学肥料が紅茶にもたらす雑味を愛好家は必ず見抜く」というのが5番の理解で、そのため化学肥料は用いず自ら配合した発酵性肥料(液肥)、豚糞を散布

している。この肥料で、剪枝・整枝などで畝間に切り落とされた茶樹・茶葉の、土壌中の微生物による分解を促す。10aあたりの窒素投入量が50kgを越すのも、それによって樹勢を維持していると認識しているためである。緑茶にも同じ種類の肥料を用いるが、緑茶と紅茶とでは前者ではより樹勢を強くし茶樹が害虫を寄せ付けない状態を目指すのに対し、後者ではあえて「中途半端な管理」(5番談)を行って、ウンカの食害が紅茶の香气成分生成を促す効果を狙っている。

しかし製茶部門については、緑茶での製茶機械をそのまま使用したのでは目指す品質を実現できず、新たに紅茶向けの技術体系を構築している。萎凋では500万円の人工萎凋棚を新規に導入したものの成果に満足できず、自作の棚と微弱な送風機(インバータ使用)を組み合わせた2万円の萎凋棚で、納得できる品質に到達した。揉捻は緑茶の揉捻機をそのまま用いるものの、引き裂きによる雑味がでないよう茶葉の状態と設定に注意を払っている。発酵の要諦については機密であった。乾燥工程では緑茶の乾燥機を使っているが、結局は自動設定に頼れず人の目で原料の状態を確認しながら対応を変えるため、より簡易な、しかし少量向きの乾燥機を、現在自作している。なお製茶過程には緑茶よりも多くの時間を要するため、翻って茶作部門の摘採では、機械(可搬式)を用いるものの、緑茶ほどの作業効率性を追求しない。

販売では、5番が直接販売するのが4割程度である。ここには全国からの注文、県内のカフェや観光施設の土産物コーナーへの販売が含まれる。残りは1販売業者を介して、県内のホテル、食品加工業者(アイスクリームのフレーバー)との取引のほかに、この販売業者によるブレンドティーとしても販売される。販売業者はアロマテラピーサロンの経営者であったが、「沖縄の素材を使って癒しを届ける」というコンセプトの下で2008年に2名で起業し、当初は石けんを、2012年からは5番の紅茶を扱うようになった。現在同社

の売り上げの大半を占める紅茶は全て 5 番の生産したもので、春・初夏・晩夏とシーズンで分けたシリーズと、国産素材でフレーバー付けしたシリーズを展開している。

商品の雰囲気も重視しており、パッケージは形状では紅茶用であるが、紅型風の草花や文様をモチーフにしたデザインとなっている（図 4）。「どこかかしこまったような上流階級の紅茶とは違って、リセットしたい時に飲む、自分自身へのご褒美として多少高くても奮発するような紅茶」（販売業者）を、商品で体現しようとしている。そのために販売する場所の雰囲気づくりも重要視し、事務所・販売所兼ティールームを沖縄市の商店街から移転し、市内高台にある「外人住宅」⁶の一つに求めた。このように紅茶の品質を「大切に伝え販売する」主体であることを評価して、5 番は全生産量の 6 割をこの業者に扱わせている。

(c)6 番 40 歳代夫婦（一世代）経営の 6 番は、以前に緑茶生産や紅茶に関わった経験がない。彼らが紅茶生産を始めたきっかけは、神奈川県出身で沖縄にてジュエリーデザイナーとして自身のアトリエと、少数客限定の民宿を営んでいた妻が、もともと紅茶に興味があり自身でも生産を考えたことであった。今帰仁村の農家出身の夫も、内地の大学を卒業し、内地の農家の下や農業大学校で学び、将来は沖縄で無農薬での農業生産を希望していたので、それを紅茶の生産で実践することにしたのである。県内最大の茶生産地・国頭村の奥集落ならば生産に好適とみて農家 1 番に相談し、その紹介で 2009 年に購入した集落内の共有地 10a を整地し茶園にした。茶の苗は県農業研究センターに奨められたべにふうきを新植した。販売に至るまでには、5 番の元で紅茶の茶作・製茶部門の基礎を学んだが、その後の試行錯誤を経て自身の技術体系を確立させ、紅茶専門家も満足する品質を実現している。6 年目の 2015 年に 3 kg の本格販売を開始し、近い将来には紅茶生産を 20a にまで拡大する予定である。民宿・アトリエも引き続き運営しているが、民宿に宿泊した客が、茶園で手摘みを行い、直営ティールームで紅茶を楽しむ、といったように、それぞれの活動間に結びつきが生まれてきている。

茶生産は全て紅茶であり、茶作部門は紅茶をターゲットとした管理を行う。施肥は油粕を収穫・整枝後に散布する程度である。6 番が、生産技術を学んだ 5 番と異なり施肥が抑制的であるのは、紅茶の香りの際立ちを目指したからである。無農薬で除草剤は使わないが、ウンカやダニの発生も決定的な被害をもたらすほどではなく、雑草にも草刈り機で対応する。民宿やアトリエ、ティールームの運営を抱え、農繁期以外の茶園見回りは月に数回であるが、その作業のほとんどは草刈り機での除草にあてられる。摘採は手摘みで行うが小面積のため、この夫婦と友人、民宿宿泊客のうちの収穫体験希望者で、労力的に十分

⁶ 「外人住宅」とは、在日米軍の軍人やその家族のために建設された米軍ハウスを指す。沖縄本島中南部の基地周辺に多く立地する。白く四角い箱形の建物、芝生の庭、広くシンプルな間取りといった特徴的な物件は、本土復帰後に民間への賃貸や売却も増え、近年は住宅としてだけでなくカフェや雑貨屋としての利用が目立つ。

である。

製茶部門については、萎凋はファンを付けた槽（自作）で行い、数時間おきに様子を見る。含水率 80%を切る早い段階から揉み始める（軟萎凋）のは、香気のない紅茶を目指すからである。揉捻は手揉みか、中古で購入した緑茶用 35K 型式揉捻機を用い、その後ザルにあけて発酵に入る。発酵は自然条件下で概ね 60～90 分であるが、気温によって進み具合が異なるので状態を見守りながら行う。発酵直後の乾燥は、4 段の棚に入れられた原料を、均等に乾燥するよう入れ替えながら行う。つまり揉捻から乾燥までは、原料のそばに張り付いてその状態からなすべき作業とタイミングを判断する技能が求められる。その結果、香り高い口当たりのやわらかな紅茶が出来上がっている。

販売は、自身の生産した紅茶と、5 番の紅茶販売のごく一部を請け負っている。自身の紅茶は、首都圏のタウン誌での連載をきっかけにした注文と、那覇市の自然食レストランが主である。以前は道の駅で販売したこともあったが「きちんと売ってくれるところにしか売らない」「自分の紅茶の特徴は、紅茶を分かっている人に自分の元に来てもらい、説明する方が適切」と考え、現在は行っていない。民宿と自宅のある敷地内にある、海を臨む直営ティールームでは、沖縄の著名な陶芸作家に特別に注文したティーカップで紅茶を飲むことができる。

(3) 移行型

「プレミアム紅茶」生産者には位置付かないが一定の品質と、生産量とを達成した生産者がいる（7 番）。7 番は、前経営主（父）までは緑茶の生産者であり、現経営主も緑茶生産の技術を学びに国立茶業試験場で研修している（1997～1999 年）。そこで緑茶から紅茶への切り替えを考えていたが、帰村・就農後に、沖縄県の青年農業者向けの研修事業でスリランカの紅茶産地を見学した（2008 年）のをきっかけに、2010 年には全て緑茶に転換した。現在、紅茶生産は現経営主 1 人が主に担当するが、親世代も、茶園の雑草の除草や堆肥生産（父、70 歳）、直営ティールームでの接客（母、69 歳）などの形で関わっている。

7 番には、緑茶生産者の性格の残存と、紅茶生産者として高品質を目指す意図とが混在している。茶作部門では、紅茶向け品種を導入・拡大するものの、現在の原料の 80%は緑茶生産時代に成園化した「ゆたかみどり」など緑茶向け品種である。化学肥料、病害虫防除や除草は、緑茶生産時の管理と異なり使用していない。摘採は手摘みにこだわる。施肥では堆肥を多く投入するが、これは複合部門として畜産（肉用牛繁殖経営、父が担当）を抱えるため、その散布は、他の農作業が少ないため冬に行う。つまり、経営における他部門の副産物利用・労力配分から決まり、茶樹の成育や紅茶の品質を基準に組み立てられたものではない。

製茶部門に関して、萎凋は、計画的な生産と一定品質の達成のため、送風と熱源を用いた人工萎凋（棚）を採用している。揉捻と乾燥は、緑茶時代に使用していた揉捻機・乾燥

機を改変して使用しているが、揉捻機については紅茶にあった性能を追求し、大幅な改造を予定している（詳細は機密事項）。発酵工程は、斉一な品質と量を同時に追求するために温湿度管理が可能な発酵室を導入した。将来は、緑茶ほどの一貫工程ではないにせよ、紅茶の製茶部門の各作業工程の自動化・連結を模索している。

販売では、緑茶からの転換時、緑茶の販路は活用できなかったが、沖縄で生産された紅茶原料を求める業者は存在し、まずはそこと取引を行った。その後の変遷を経て、現在は生産量の7割が1販売業者を通じて販売され、残りを7番が直接販売する体制に落ち着いた。この業者は、紅茶として消費者に販売する場合もあれば、アイスクリームや酒造業者（紅茶リキュールの製造に使用）などの食品加工業者に、原料として供給することもある。最終製品に7番の名が表示されることもあれば、「沖縄産紅茶」としてのみ扱われることもある。一方、7番による販路は主にホテルのレストランや土産物店で、そこではオリジナルデザインのパッケージに詰められた紅茶として販売される。それらは年間を通じて収穫された自身の原料をブレンドしており、茶期ごとの品質差を際立たせるような試みやそれに伴う価格差は未設定である。その他、茶園を見下ろす地点に直営カフェを建て、7番の紅茶とスイーツ（スコーンや沖縄の菓子）を提供している。

このように7番には、経営として生産量は達成し、かつ一定の紅茶品質を確保しつつやうという基本的な行動基準が看取できる。生産量についてはいったん現状を維持する予定である。保存のきく茶は、在庫を抱えることで流通業者から価格の割引を交渉されるため、「（紅茶の在庫を持つ）時期をひっぱらないようにしている」（7番）のである。今後は、茶作部門のあり方の見直しと揉捻機の改良を通じて紅茶品質を上げ、売上単価を高める方向を目指している。7番の経営展開は、緑茶生産本位の生産者が、プレミアム紅茶生産に向けて歩み出す、その移行過程を体現しているといえよう。

4. 考察

調査から得られた知見は次の三点に整理される。

第一に、沖縄の紅茶生産者は、緑茶生産本位の生産者と「プレミアム紅茶」を追求する生産者とに区分しうる。これによって第二・第三の知見が理解しやすくなる。

第二に、それぞれの生産・流通構造を表3のように整理できる。なおこれは調査から得られた一つの理念型であり、現実の生産者は自らが属する類型以外の性格も併せ持つことがあり得る。まず緑茶生産本位の生産者は、生産は茶作・製茶部門ともに緑茶生産に準拠している。同じ茶樹から摘採した原料を茶期によって緑茶にも紅茶にも製茶することから、茶作部門では紅茶のための特別な対応は採用しない。製茶部門も緑茶用の機械・装備を、緑茶製茶の合間に用いる。緑茶にはない萎凋過程については緑茶の荷受けコンテナを用いるが、発酵過程については、生産量によっては新たに施設（発酵室）を導入する。流通では緑茶の主要な経路である茶市場出荷は使えないが、補完的経路として使用実績のある農

表3 紅茶生産者の生産・流通構造, 生態環境利用

	生産			流通
	茶作部門	製茶部門	うち生態環境利用	
緑茶生産本位の生産者	<緑茶と同じ肥培管理> ・窒素投入 ・病虫害防除・除草 ・摘採は機械化(乗用式・可搬式)	<緑茶用製茶機械を利用> ・緑茶の製茶の合間をみて製茶 ・発酵室は新たに導入	*緑茶生産時以上の優位性を享受せず	<流通経路のシフト> ・緑茶の主要経路は使えない ・緑茶の補完的経路=農産物直売所の利用
「プレミアム紅茶」を追求する生産者	<紅茶独自の肥培管理> ・施肥を減らす, 無施肥もあり ・化学肥料不使用 ・病虫害防除・除草のための農薬使用なし ・摘採は手摘みまたは可搬式 *目指す紅茶により異なる	<紅茶仕様> ・緑茶製茶機械より全般に簡素・小型・自作, 低価格. ・各工程の進行を見守り, 判断 *技能性の発揮	・赤土土壌(香り) ・強い紫外線(タンニン生成) ・台風による塩害(滋味) ・常温での発酵可 ・ *目指す紅茶により, 利用の程度は異なる	<流通経路の構築> ・愛好家を念頭 ・直接対面(直営ティールーム) ・体現したいスタイルを共有する販売業者 *商品特性にスタイル提案も含む *既存流通やその代替的経路(農産物直売所など)では伝達できない

資料:筆者作成

産物直売所を利用している。このように紅茶の生産・流通の両部門において、緑茶生産のそれが基軸になっている。一方で「プレミアム紅茶」を追求する生産者は、紅茶に即した生産・流通を構築する。茶作部門については、施肥の重要性は低く、病虫害防除や除草のための農薬は味を損なうとして使用しない。摘採を手摘みないしは可搬式摘採機で対応するのは、紅茶品質の追求に加えて、製茶部門に要する時間が長く、摘採効率性を最重視はしないからである。製茶部門では、萎凋・揉捻・発酵には自然の温湿度と手の労働を用いるか、紅茶仕様の製茶機械を導入する。後者は簡素で小型であるため、生産者による自作の余地がある。いずれにせよ各作業工程は生産者の観察と判断が求められる。いわば生産者の技能性を発揮する場として位置づく。

流通においては農産物の既存の流通経路の利用というより、大胆に新規構築する努力が必要となる。プレミアム紅茶の生産者にとって販売場所とは、紅茶の品質を引き出す淹れ方と、その紅茶が体現するスタイルを伝えるもので、その場として例えば農産物直売所は、農産物一般には既存流通の代替的・補完的経路であっても、プレミアム紅茶の販路としては不十分なのである。その結果直営ティールームや、伝えたいスタイルに共感しそれを体現できる販売業者が、流通上大きな役割を果たす。

第三に沖縄の生態環境の利用については、緑茶生産本位の生産者にとっては、特段に認識されていない。彼らの茶作部門が緑茶と基本的に同じで、紅茶に特殊な製茶部門の作業工程も、製茶機械に代位される中では、生態環境利用の余地は緑茶生産におけるもの以上にはならないのは当然といえよう。一方で、プレミアム紅茶生産者には沖縄の生態環境を積極的に利用する姿勢が目立った。彼らは沖縄の赤土、強い紫外線、台風の塩ストレスがもたらす、香り・渋み・滋味を、自らの紅茶に取り込もうと茶作部門の管理を設計している。製茶部門でも萎凋や発酵は、自然条件下で沖縄の温暖な気候を活用しつつ、生産者の観察と判断に基づいて行われていた。このことは、現行の紅茶生産体制が技能・労働集約

的であり、そして沖縄の生態環境を資本投入に依存せずに紅茶品質に結びつける技能性が、プレミアム紅茶生産の重要な鍵となっていることを示している。

5. 結論

本稿の調査結果は次のように要約される。①沖縄の紅茶生産は、緑茶生産本位の生産者と「プレミアム紅茶」を追求する生産者に大別される。②緑茶生産本位の生産者の生産・流通構造が緑茶生産の延長上にあるのに対し、「プレミアム紅茶」を追求する生産者は、生産・流通過程の全面的な見直しを行った。その結果、生産における技能性の発揮、流通におけるスタイルの明確化と発信などで、緑茶生産における実相から離れていった。③②の「プレミアム紅茶」の生産者による技能性の一つに、沖縄の生態環境の積極的利用を析出できる。

以上が、沖縄の紅茶生産・流通構造の現局面と、その生態環境利用のあり方に関する整理である。本稿を締めくくるにあたり、冒頭に掲げた問題意識からはやや逸脱するが、調査を通じて際だって印象的であった紅茶生産者の多様性について、緑茶の生産（組織）の展開との比較から論じておきたい。

日本における緑茶生産の展開は労働手段の革新、つまり茶作部門における摘採機械化と製茶部門における製茶機械の高度化を軸に進められてきた（増田 1986）。特に製茶機械の高度化は、大半の農家にとっての投下可能な資本力を超えて進行した。茶生産者はこの製茶部門の資本投下を負担しうる茶専門的な上層農家（自園自製自販農家）と、彼らに生葉原料を販売する中小農家（生葉農家）とに分化するか、集落等を母体に大型の共同製茶工場を設立する（生産組織化）ことで、小規模な生産者群が製茶部門を共有するかして、対応したのである。これに対して紅茶生産は、製茶機械への資本投下が極めて低く、個別の生産者単位で導入しうる負担にとどまっていることが本研究より明らかになった。だからこそ、履歴や資本も生産規模も異なる生産者が参入しうる。そこには、緑茶製茶における自動制御や工程間連結は現段階では備わず、それを生産者が技能性を発揮して補完している。＜高度化する労働手段と、生産者の技能性の排除＞という、多くの農産物の生産過程に浸透している、労働手段の変革を通じた効率化・標準化傾向が、紅茶生産には未だあてはまらないのである。本稿が捉えた紅茶生産者の多様性を突き詰めていくと、その基底に、紅茶生産の複雑労働としての性格が見えてくる。

ありうる誤解を回避するために付け加えると、筆者はこのような結論をもとに、紅茶生産からこれらの技能性を排除し、標準技術を確立するよう説くものではない。紅茶の嗜好品的性格は本来的に生産者の技能性追求を喚起するのであり、それは自ずと紅茶の品質目標の多様性や生産技術の多様性につながりやすいであろう。このことは本研究でみたように、プレミアム紅茶生産者らが、品質の高さを目指す点では共通していても、目標とする紅茶の特性もそれに到達するための生産者の技術の有り様も、生産者間で一本化されな

った点に現れている。

もう一点興味深いのは、紅茶の消費者の中でも愛好家といわれる層は、生産者間の多様性だけでなく、一生産者の紅茶の中での変化をも想定し、かつそれを好意的に捉えている。

「一定の品質を保持するならば、紅茶愛好家は、毎年の差異を違った風味として楽しんでくれるし、在庫がなければ次の収穫を待っていてくれる」とは5番の言だが、通常流通においては克服すべき特性・量の変動に対して、消費者（愛好家）は許容することを端的に示している。しかし生産者がこうした許容を得うる前提に、生産者がその高い生産技術を継続的に紅茶に体现せねばならないという、緊張感があることは間違いないであろう。プレミアム紅茶生産者は消費者（愛好家）とのこうした関係性のもとに、多様な目標を追求しているのである。

[謝辞] 本研究の遂行にあたり、貴重な時間を割き対応してくださった各生産者の皆様に深謝いたします。また JA おきなわ元職員 崎浜秀文氏、沖縄県農林水産部 外間康洋氏、沖縄県農業研究センター名護支所 内藤 孝氏・後藤健志氏には、大変有益なご助言をいただきました。記してここに感謝申し上げます。

6. 引用文献

新井祥穂・永田淳嗣, 『復帰後の沖縄農業—フィールドワークによる沖縄農政論—』, 農林統計協会, 2013.

小川後楽監修, 寺本益英編, 『日本茶業史資料集成 第19冊 紅茶百年史』, 文生書院, 2003.

沖縄県茶生産協議会, 『沖縄茶業誌』, 1995.

佐藤忠恭, 「農業生産における『技術』と『技能』」, 『東京農工大学 人間と社会』, 2001, 12号, 117-137.

星野芳郎, 「技術論ノート」『星野芳郎著作集第1巻』, 剋草書房, 1977, 121-290.

増田佳昭, 『茶の経済分析』, 農林統計協会, 1986.

7. 英文アブストラクト

Black Tea Production and Supply Chain in Okinawa: Structure and Technological Adoption

Sachiho W. ARAI¹, Junji NAGATA²

1 : Graduate School of Agriculture, Tokyo University of Agriculture and Technology, 2 : Graduate School of Arts and Sciences, University of Tokyo

Since the 2000's the number of black tea producing farmers has been increasing in Japan, including in Okinawa, which is one of the most prominent area in Japan for excellent black tea quality. The authors highlight the production and supply chain structure of black tea focusing on technological adoption.

The findings are as follows; 1) tea farmers in the study area have been classified two types: one is shifting from green tea production, and the other improving their technology to make their product be classified as “premium” one. 2) The former remain adopt technologies based on the accumulation in the green tea production, the latter, however, develop the cultivation and production technology suited for black tea through the interaction with ecology in Okinawa, and choose the supply chain in order to realize the image reflected by their products. 3) While green-tea-farmers limitedly utilize ecological features in Okinawa, those pursuing premium black tea are eager to thoroughly use ecological features to equip the targeted quality with their tea: flavor created by the red soil, tannin from intense ultraviolet irradiation, charm supposed by salty air, and fermentation feasible under the natural condition.