The University of Osaka
Institutional Knowledge Archive

Title	宋代における茶の生産について
Author(s)	水野, 正明
Citation	待兼山論叢. 史学篇. 1983, 17, p. 25-51
Version Type	VoR
URL	https://hdl.handle.net/11094/47987
rights	
Note	

The University of Osaka Institutional Knowledge Archive : OUKA

https://ir.library.osaka-u.ac.jp/

The University of Osaka

宋代における茶の生産について

水野正明

はじめに

茶は唐末五代以来、日常生活の必需品、国内商業、国際貿易の基幹商品の一つであり、重要産業部門として当然に発達した生産、流通構造をその背後に備えていた。

ロッシング・バックの「水稲茶区」に示される如き作物編成が初めて登場するのは唐宋変革期においてであるが、あたかもこの時期は江南水稲二期作をはじめとする農業の集約化、地方的農業、手工業の分化発達の時代であり、また社会の分化、私的社会勢力の台頭に呼応して、政府が両税法をはじめ、商税、専売、互市舶を併せた財政政策を推進し、富国強兵の実を挙げ、官僚制、軍制を強化して危機を乗り切った時期でもあった。

広範な作付地をもつ商業作物としての茶の登場は、このように私的領域の成長、国家財政再建のための一大転換の両側面が不可分離にかかわっており、茶業発達の問題解明には、この複雑な関係を認識した上で、全面的、目的的な実証と分析が伴わねばならない。

しかし、従来の研究は資料、問題関心の両面の制約により甚だ空白な分野が多い。「茶法」つまり財政収入源および軍餉、買馬政策としての茶専売の制度史は、佐伯富氏の周到な資料集をはじめとして、最もよく研究されている分野であるが、総額約三千八百万斤（南宋）にも達した[1]という茶の生産、並びに流通、消費の具体相に関しては不明の点が多く、なかんずく生産面に関した専攻の論文は、建州北苑の官営茶園について名物学的に論及したものを除き、未だ現われていないようである。

そこで本稿は従来の茶法研究をふまえ、さらに目的的に資料蒐集を行なって、宋代を中心とする茶の生産とその展開について実態をさぐることにしたい。なお本稿作成に当っては、安原美佐雄、田中忠夫、呉覚農・范和鈞、清水彦四郎、山下寅次、角田建三、諸岡存、布目潮渢、青木正児、佐伯富、河上光一、古林森広、梅原郁、華山、加藤繁、日野開三郎、斯波義信、佐久間重男、平瀬巳之吉、波多野善大、重田徳氏ら先達の業績[2]に啓発されるところ少なくなかった。

一　分　類

茶の原産地は四川、雲南一帯とされ、照葉樹林学説で説くいわゆる「東亜半月弧」地帯に照応すると言われる[3]。それが東南地方一帯にまで生産領域を拡大するのは、南北朝、隋唐時代にかけてである[4]。そして宋代においても、宋史巻一八四に「高宗建炎初、……當是時、茶之産於東南者、浙東西・江東西・湖南北・福建・淮南・廣東西路十、州六十有六、縣二百四十有二」と端的に示されるように、秦嶺、淮河以南の華中、華南全域にその栽培領域を保っていた。

さてこうした地域で栽培製造される茶貨について、従来、片茶、散茶といった二分法で分類がなされてきた。しかし複雑多様な生産構造をもつ宋代茶業は、この二分法では実態を把握しがたいうらみがある。そこで生産を論ずる前に、一まず多角的な分類を試みる必要があろう。以下では㈠産地・銘柄による分類、㈡葉形・摘採期による分類、㈢製法・喫茶法による分類の三項に分ち、それぞれについて若干見解を述べることにしたい。

㈠産地・銘柄による分類

四川産の茶貨は蜀茶、川茶、東南産は東南茶、南茶と汎称され、後者はさらに淮南茶、江茶、越茶、建茶などにも細分される。それでは各路内の産茶州県において如何なる銘柄茶が存在していたであろうか。宋会要食貨二九茶號には、四川を除き東南地方の各産茶府州軍の銘柄を列挙しているので、そこでの片茶、散茶による分類を地名によってまとめなおし、さらに他書によって補塡すれば、表Ⅰのようになる。(5)

表Ⅰ　産地銘柄による分類（㊀は片茶、㊁は散茶を示す）

路	府州軍	銘柄	出典
四川路	雅州	蒙頂茶（名山茶）	輿地紀勝巻一四七景物下
	蜀州	味江茶、崇寧茶、永興軍茶	東齋記事巻四
	邛州	火井茶	宋會要職官四三
	嘉州	中峯茶	崇寧四年十二月三日條
	彭州	堋口茶	長編巻三八一
	漢州	楊村茶	元祐元年六月甲寅條
	綿州	獸目茶	宋會要食貨三〇
	利州	羅村茶	元豊三年閏九月二日條

興元府	大竹茶、油麻具茶	能改斉漫録卷十五、等
洋州	西郷茶、浅山茶	
鄂州	(片)第一、第二、第三號、不及號、小方、次不及號	文献通考卷十八征権考
復州	(片)大方、開捲	岳陽風土記
岳州	(片)大方、開捲、小捲、生黄?、大小巴陵、開勝、翎毛 (散)生黄、第三、第四號 ◎灉湖茶(含膏)、白鶴茶	
澧州	(片)片茶 (散)草茶	文献通考卷十八征権考
鼎州	(片)第一、第二、第三號	
潭州	(片)大方茶(独行、霊草、縁牙(芽))、片茶、茗子、片金、金茗 (散)建寧、大柘、退場、葉末、府管、楊木、草子	
江陵府	(散)建寧、大拓?、退場、頭子、府管、楊木、草子	宋會要食貨二九茶號 〃 買茶價
衡州	(散)第四等	
郴州	(散)税茶	
峽州	(散)草子	
歸州	(散)清口	
邵武軍	(散)土産	文献通考卷十八往権考
歙州	(片)勝金、嫩蘂(桑)、華英、華花、運合、先春、早春、来泉、仙(遷)芝、折税、不及號 (散)茗茶 ◎謝源(婺源縣)	新安志卷二、茶課
池州	(片)慶合、福合、運合、片茶、頭骨、不及號 (散)茗茶、末散茶、屑茶	宋史卷一八四食貨志
饒州	(片)慶合、運合、仙芝、不及號、頭金、臘面、頭骨 (散)茗茶、末茶、鹿(麤)茶(黄)	宋會要食貨十一 大中祥符五年
處(虔)州	(片)泥片	
袁州	(片)玉津、金片、縁英 (散)茗子、第一、第二、第三號	宋會要食貨二九茶號 〃 買茶價
宣州	(散)第二、第三號	

路北南湖荆

路西

東路	江州	(散)下號	
	広德軍	(散)第二、第三號	
南路	洪州	(散)上、中、下號	◎黃龍茶、雙井茶(分寧縣)
	撫州	(散)散茶	
	筠州	(散)散茶　◎黃蘗茶	
	興國軍	(片)兩府號、不及號　(散)散茶	
	臨江軍	(片)片茶　(散)散茶	
	南安軍	(散)散茶	
	建昌軍	(散)散茶	
	南康軍	(散)中、下號	
淮南路	盧州	(散)上、中、下號	
	壽州	(散)〃	
	舒州	(散)〃	
	光州	(片)東首、浅山、薄側　(散)上、中、下號、浅山	
	蘄州	(散)苗茶、上、中、下號、次下號	
	黃州	(散)上、中、下號	
浙路	杭州	(片)第二、第三號　(散)散茶　◎寶雲茶、香林茶、白雲茶	
	越州	(片)第一、第二、第三號　(散)第三號	
	會稽縣	◎日鑄茶(臥龍〈＝瑞龍茶〉、丁坺茶、高陽茶、小朶茶、鴈路茶、茶山茶、花隖茶、石筧茶、化安瀑布茶)	
	嵊縣	◎剡茶(瀑嶺仙茶、五龍茶、真如茶、紫巖茶、鹿苑茶、大崑茶、小崑茶、焙坑茶、細坑茶)	
	明州	(片)片茶　(散)第二、第三號	
	婺州	(片)方片、方茶、第二等　(散)第三等	

宋史卷一八四食貨志
避暑録話卷下
萍洲可談卷二

宋會要食貨二九茶號
〃　買茶價
文獻通考卷十八征榷考

咸淳臨安志卷五八
風土、物産、貨之品、茶
會稽志卷十七日鑄茶
剡録卷十
草木禽魚話茶品
宋會要食貨二九茶號
〃　買茶價

兩	湖州	(片)第一、第二、第三號 (散)散茶 ◎顧渚茶（紫筍〈＝箏〉茶）	呉興志卷二十 興地紀勝卷四景物下
	台州	(片)折税、第一、第二號 (散)末等 ◎天台茶（紫凝〈＝普門〉、魏嶺〈＝天封〉、小溪〈＝國清〉）	嘉定赤城志卷三六 風土門、土産
	衢州	(片)第一、第二、第三、、四、第五號(等) (散)散茶	宋史卷一八四食貨志
	常州	(片)大捲、上、中等(號) (散)上、中、下等 ◎陽羨茶	避暑録話卷下
	温州	(片)中等(號) (散)第五等	
	睦州	(片)第一、第二、第三號 (散)第二、第三號	
路	建州	(片)龍、鳳(二號止充貢)、的乳、白乳、頭金、臘面(茶)、頭骨、次骨、第三骨、末骨、山茶	宋會要食貨二九茶號
建	南劍州	(片)的乳、白乳、頭金、臘面、頭骨、次骨、第三骨、末骨、山鋌(梃)	〃 買茶價
福	邵武軍	(散)土産散茶	三山志卷四一
	福州	◎方山茶	土俗類三、物産、貨、茶
南路	桂州	？方銙	嶺外代答卷六
広西	潯州	？南山茶	〃 卷八

さて東南地方の銘柄を見て気付くことは、異地域に同一銘柄を見出すことである。例えば荊湖南北路の復州、岳州、潭州に見える「大方」の如き、江南東西路の歙州、池州、饒州に見える「運合」の如き、また饒州と福建路の建州、南劍州に見える「頭金」「臘面」「頭骨」の如きがそれである。かような現象は大観茶論の品名に「後相争鬻、互爲剝竊、參錯無據曾」とあるような、各地の生産集中と特産化をめぐる競合の産物であろう。また、荊湖南北路の潭州と江陵府の散茶中に「建寧」なる銘柄を見出すことは極めて興味深い。当該地方にも建寧城なる地名は存するが、銘柄として使用する以上、福建建州茶の名声に迎合したものであったと考えられる。

◎印は言わば絶品と称すべきものである（宋史巻一八四）。ところで葉夢得の避暑録話巻下に「草茶極品、惟雙井・顧渚、亦不過各有數畝、……兩地所産、歳亦止五六斤」とあり、周必大の文忠集巻一六六聞居録にも「雙井茶乃祖塋所産、歳纔收數斤」とあるように、絶品中の雙井茶、顧渚茶は年間わずか数斤しか生産されていない。南宋における全産額が多い時で大約三千八百万斤にものぼるのを考慮すれば、かような絶品は一般市場に出廻ることは稀で、主に士大夫間の奢侈品、贈答品として著名であったものと推察される。茶貨には奢侈品としての側面と必需品としての側面の二面性があると言えよう。

次に銘柄の価格について一考を加えておきたい。概して片茶は高級品、散茶は下級品であったと言えるが、片茶、散茶のそれぞれでさらに数段階の等級が設けられていた（宋史巻一八三）。具体例として宋会要食貨十一大中祥五年の条には「饒州茶品、片茶慶合每斤一百四十三文、運合一百二十二文、仙芝一百一十文、不及號七十七文、頭金每斤五百文、臘面四百一十五文、頭骨三百五十五文、茗茶・末茶並四十一文、鹿黄三十七文」とある。これは饒州での政府買い上げ価格を示したものであるが、最高の「頭金」と最低の「鹿黄」との間に十三倍程の価格差が見られる。こうした製品価格の多様化は生産構造の複雑さを物語るものであり、さらに消費者の商品撰択範囲の広さと消費者層の分化をも暗示するものである。

(二)葉形・摘採期による分類

宋子安の東溪試茶録　茶名には、建州茶を白葉茶、甘葉（茶）、早茶、細葉茶、稽茶、晩茶、叢茶（蘖茶）と七種に分ち、それぞれの特徴を記している。かような分類は葉形ないし摘採期によってなされたものであろう。七種のうち特に白葉茶（白茶）は茶葉の色によって特徴づけられ、宋代の皇族、士大夫に闘茶を通じて賞味されたものであ

る。甘葉茶、細葉茶、稽茶などは樹高、葉の厚薄や形状等によってそれぞれ特徴づけられている。

ところで、このうちの早茶、晩茶は字の示す如く摘採期によって分類されたものである。唐以前から茶経巻上一之源に「郭弘農云、早取爲茶、晩取爲茗、或一曰荈耳」とあるように、茶と茗（荈）との二期区分は行なわれていた。しかるに宋代では蘇轍の欒城集巻三九中書舎人論時事一首　申本省論處置川茶未當狀に「昔茶未有榷、民間採茶凡四色、牙茶・早茶・晩茶・秋茶是也」とあるように、さらに四期区分が見られる。そしてこの資料は同時に園戸の摘採回数を示している。つまり宋代の最多摘採回数は四回であったとして差支えあるまい。なお牙茶、早茶といった早期に採るものには「雀舌」、「麥顆」、「一槍（鎗）一旗」（我国で言う一芯一葉）等の雅語があり、(6) 晩茶、秋茶といった晩く採るものは、一括して「秋黄老葉茶」（宋会要食貨三〇元豊元年九月十一日）、「黄老秋葉茶」（宋史巻一八四）、「秋老黄茶」（続資治通鑑長編巻三六六元祐元年二月癸未）、「黄茶」（楊時　亀山集巻四劄子茶法）などと呼ばれる場合もあった。またこれと関連して、摘採期の葉形によるのではなく、摘採期そのものによって「社前」（社日前）、「火前」（禁火前）、「雨前」（穀雨前）、「雨後」（穀雨後）などと区分され（王觀國　學林巻八）、銘柄名に用いられることも少なくない。

七種の最後に置かれた叢茶に関して、東溪試茶錄には「七曰叢茶、亦曰蘖茶、叢生高不數尺、一歳之間發者數四、貧民取以爲利」と記されている。これのみは樹形の仕立て方によって説かれたものであろう。ところで梅堯臣の宛陵先生集巻五六次韻和再拝に「建溪茗樹成大樹、頗殊楚越所種茶」とあり、沈括の夢溪筆談巻二五雑誌二にも「建茶皆喬木、呉・蜀・淮南唯叢茇而已、品自居下」とあって、建茶は喬木であるのに対し、楚、越あるいは呉、蜀、淮南では叢生であったとしている。喬木は野生に近い状態を、叢生は手入れのゆきとどいた茶園を想像せしめるが、

このように宋代士大夫の称賛を得た建茶に喬木が多かったのは、「野者上、園者下」（茶經巻上一之源、歐陽修　六一集）と言うような士大夫の嗜好にも由来していたのであろうか。一方、叢生は摘採面積、摘採能率などの点で、はるかに喬木より勝っていたに相違なく、従ってこの叢生こそが宋代の一般的茶樹の形態であったと考えられる。この一事によっても、建州茶業を敷衍して、宋代全般の茶業を推し量るのは極めて危険なことであると言わねばなるまい。

㈢製法・喫茶法による分類

宋史巻一八三では茶を片茶、散茶に分かち、片茶中、特に建州産の高級品を臘茶としているが、言うまでもなくこれは製法によった分類である。片茶は団茶、餅茶などとも呼ばれ、茶葉を蒸して、搗くか研するかし、型に入れて乾燥させた固形茶である。散茶は葉茶とも呼ばれ、茶葉を蒸してからばらのまま乾燥させたものである。しかるに北宋中期頃から、片、散による分類とは別に、末茶、草茶なる分類が登場する。この末茶、草茶が一体如何なるもので、上述の片茶、散茶とどのように対応するのかは、加藤繁、梅原郁、古林森広、諸岡存、山下寅次、青木正児氏らで各々見解を異にし定説を見ない。(7)

この問題について、筆者も未だ明快な見解を持ち得ていないが、以下で二三の私見を述べることにしよう。まず表Ⅰの中で、池州、饒州（江南東西路）の散茶中に末散茶、末茶なる銘柄が見られ、また澧州（荊湖南北路）の散茶中に草茶なる銘柄が見られる。かようなことから末茶、草茶いずれも固形茶でないという意味で散茶に帰してよいと考える。ただし加藤氏も言うように、喫飲時に粉化した片茶も当然末茶と呼ばれていたであろう。また「草茶盛於両浙」（歐陽脩　歸田錄巻一）とあるように、草茶は両浙地方に盛行していたのであるが、当時の両浙地方の

製法を伝えたと言われる[8]栄西の喫茶養生記巻上六者明調様章（後述）によれば、その製法は蒸して揉捻を加えずそのまま乾燥させるという簡単なもので、今日我国に見られる碾茶（抹茶原料）の製法に極めて類似している。これが草茶の製法だとは必ずしも言えないが、その可能性は大きい。以上のことから、筆者は古林氏も言うように、草茶には末茶の原料にされる時と葉茶としてそのまま使用される時との二つの場合があったと考える。

さてこうした分類とは別に、中国茶の大きな特色である代用茶、混合茶の類についても、ここで少しく言及する必要があろう。歴代の茶書は代用茶、混合茶を否定し清飲を推奨するのであるが、現実の宋代一般社会において、これらは相当流行していた。重修政和證類本草巻十三茗には蘇頌の図経本草を引いて「茶之別者有枳殼芽・枸杞芽・枇杷芽、皆治風疾、又有皂莢芽・槐芽・柳芽、乃上春摘其芽和茶作之、故今南人輸官茶往往雑以衆葉、唯茅・蘆・竹箬之類不可入、自餘山中草木芽葉皆可和合、椿・柿尤竒」とあり、代用茶ならびに衆葉の混合を奨励している。こうした代用茶、混合茶の存在は茶の薬物的利用の延長上にあるものとみることができよう。また喫茶段階でも、陳鵠の耆舊續聞巻八に「東坡云、唐人煎茶用薑、故薛能詩云、鹽損添常戒、薑宜著更誇、據此則又有用鹽者矣、近世有用此二物者、必大笑之、然茶之中等者、用薑煎信佳也、鹽則不可、東坡之説如此、不知今吳門・昆陵・京口煎點茶用鹽、其來已久、卻不曾有用薑者、風土嗜好、各有不同」とあるように、各地で塩、薑などの入雑を見ることができる。呉自牧の夢粱錄巻十六茶肆に「四時賣奇茶異湯」とあるのは、こうした代用茶、混合茶を指したものであろう。

宋代の喫茶法について、これまで、抹茶（粉茶）に湯を点ずる方法が行なわれていたとされてきた。この説は大勢として誤りはないが、以上述べてきたことからも明らかなように、地域、品質、製法等の相違、多様化によって

それぞれ特有な喫茶法が想定され、簡単に概言することはできないと思われる。なお、喫茶の段階で使用される茶の雅語隠語の類については楊伯嵒の臆乗　茶名に詳しい。[9]

二　栽培および製造

〈栽培〉

この方面の資料は極めて少ない。茶の百科全書である唐代中期の陸羽の茶経も、その内容は採、焙、煮、飲に詳しく、栽培に関しては「法如種瓜、三歳可採」（一之源）とあるのみで、その記すところ極めて少ない。しかしながら、一九六一年に守屋美都雄氏の校勘記を付した唐の韓鄂撰の四時纂要が公刊され、幸にもこの書中の春令巻二にやや詳細な記載を見出す。[10] そして、四時纂要は真宗天禧四年（一〇二〇年）に印刷されて諸道の勧農司に配布し、北宋から南宋にかけて広く読まれたものだと言うから、[11] この栽培法は宋代でも典型的な栽培法であったとすることができる。以下適宜に分断しながら掲げ説明を加えたい。

㈠種茶、二月中於樹下或北陰之地、開坎圓三尺深一尺、熟鬲著糞和土、每坑六七十顆子、蓋土厚一寸強、任生草不得耘、相去二尺種一方、旱即以米泔澆、此物畏日、桑下竹陰地種之皆可、二年外方可耘治、以小便稀糞蠶沙澆擁之又不可太多、恐根嫩故也、大槩宜山中帯坡峻、若於平地、即須於兩畔深開溝壠洩水、水浸根必死、

㈠は、作付期、作付適地（茶園の立地条件）、播種法、株間隔、施肥、除草、排水等を明らかにしている。「二月中に、樹下あるいは北向の日陰の地に、円周三尺、深度一尺の穴を掘り、堆肥を土とまぜ、穴ごとに六、七十顆の茶の種子を入れ、土を一寸強ばかり蔽う。草は生ずるにまかせて除草しない。二尺間隔に一株を植える。日照りに

は白水を注ぐ。茶は直射日光をきらうので桑下竹陰の地に植えるのに適している。二年後から除草を行なう。小便、稀糞、蚕沙で培養するのは非常によろしくない。恐らく根が若いためであろう。栽培は大体山中の傾斜地が適しているが、もし平地に栽培するなら、両畔に深く溝を掘り排水する必要がある。水が浸ると根は必ず腐ってしまうからである。」

㈡三年後、毎科収茶八両、毎畝計二百四十科、計収茶一百二十斤、

㈡は、播種から摘採可能までの年数、一株当りの収量、一畝当りの株数、一畝当りの収量を明らかにしている。

「三年後、一株ごとに茶八両を収穫し、一畝ごとに二百四十株であるから、一畝につき茶一百二十斤を収穫できる。」

㈢茶未成、開四面、不妨種雄麻・黍・穄等、

㈢は間作法を説く。「茶樹がまだ生育しない間は、四面を拓き、雄麻、黍、穄等を栽培してもかまわない。」

㈣收茶子、熟時收取子、和濕沙土拌、筐籠盛之、穰草蓋、不爾即乃凍不生、至二月出種之、

㈣は種子貯蔵法を説く。「実の生熟した時に種子を採取し、湿沙土と混ぜ、籠に盛り、穰草で覆いをする。そうしないと凍って生育しない。二月に取り出して植える。」

この栽培法はその後、元の居家必用事類全集戊集巻十に若干増補して収録され、また王禎の農書巻十百穀譜十、司農司撰の農桑輯要巻六藥草、さらに明の徐光啓の農政全書巻三九種植にもそれぞれ四時類要として継承されている。しかし、この四時類要には、四時纂要に見える㈡と㈢の部分が欠落して伝わっていない。元明時代で㈡に見える単位面積当りの株数、生産額の数値、㈢に見える間作法などに変化があったためであろう。

次に(一)に関して他書より少しく補足することにしたい。まず作付適地（茶園の立地条件）に関して、大觀茶論の地産には「今圃家皆植木、以資茶之陰」とあって、直射日光を避けるため、進んで植木が行なわれていたことを伝えている。また山中の傾斜地に茶園が営まれた例として、呂陶の淨德集卷一奏爲官場買茶虧損園戶致有詞訴喧鬧事狀に「九隴縣稅戶牟元吉等狀稱、自來只以佃食茶園爲業、其茶園偏峻、不任種植諸般苗色」と見えている。五穀の栽培に適さない傾斜地も、こうして茶を作付することで新たな土地利用の方途を見出したのである。

播種に関して、明の許次紓の茶疏　攷本に「茶不移本植、必子生、古人結婚必以茶爲禮、取其不移植子之意也、今人猶名其禮曰下茶」とあり、茶の繁植は必ず播種によらねばならず、移植すると生育しないので、古人が結納に茶を用いたのはこのためであるとしている。(12) かようなことで、宋代でも播種による場合が非常に多かったと思われる。しかしながら移植による繁殖が皆無であったわけではなく、宋会要職官四三乾道七年五月二十七日の条に「四川茶馬司奏、……司申園戶收販茶子入蕃界、已有申獲罪賞指揮、近有將茶苗公然入蕃博買、深屬不便、……照得、茶苗栽種、不過二年、便可採摘、比茶子爲害尤重」とあり、元の姚燧の牧菴集卷九太平宮新莊記にも「松杉柏茗皆摘實挼子、畦而苗之移置」とあり、さらに集註分類東坡詩卷十三茶詩十二首　種茶にも移植による方法が見えている。要するに播種一辺倒ではなかったと言えよう。

施肥に関して、夷堅志己卷二東鄉僧園女には「慶元三年、浮梁東鄉寺僧法淨、以暮冬草枯之際、令童行掣稻糠、入茶園培壅根株」とあり、稲糠を肥料とする場合が饒州浮梁縣で見られる。また、居家必用事類全集戊集卷十種茶には四時纂要の記載を補って「三年後、即得多着糞澆、牛糞・蚕砂・雜糞壤蓋」とあり、さらに元の魯明善の農桑衣食撮要　二月種茶の条に「常以小便糞水或蠶沙壅之」とあって、積極的に小便、糞水、蚕沙の投入を奨励してい

るのが注目される。

除草に関して、淨德集卷一奏爲官場買茶虧損園戶致有詞訴喧鬧事狀に「據九隴縣稅戶黨元吉等狀稱、自來相承山壩茶園等業、每年春冬、雇召人工薅剗」とあり、彭州九隴縣では、毎年春と冬の二期、除草を行なったという。

以上、繁殖法、施肥に四時纂要の記載と一致しない点も存するが、農書の系譜から明らかなように、この栽培法は基本的に元明時代へそのまま踏襲されてゆくものであった。

〈製造〉

従来、名物学的見地より紹介されてきた趙汝礪の北苑別録に見える製法は建州北苑の臘茶の製法である。ところが李新の跨鼇集卷十九上皇帝萬言書に「夫臘茶之直、數十倍於草茶」とあり、歐陽脩の歸田錄卷二にも「慶曆中、蔡君謨爲福建路轉運使、始造小片龍茶以進、其品絕精、謂之小團、凡二十餅重一斤、其價直金二兩、然金可有、而茶不可得」とあるように、臘茶は高級品でその価格も極めて高く、一般民衆の需要に当てられることは稀であったと考えられる。そこで、ここでは王禎の農書に基づき、大衆需要に当てられたと思われる散茶の製法を考察してみることにする。(13)

まず王禎は「其或採造藏貯之無法、碾焙煎試之失宜、則建芽・浙茗祇爲常品」とし、㈠摘採、㈡製造、㈢貯蔵について次のように記している（分段は筆者）。

㈠故採之宜早、率以清明穀雨前者爲佳、過此不及、然茶之美者質良而植茂、新芽一發、便長寸餘、其細如針、斯爲上品、如雀舌・麥顆、特次材耳、

㈡採訖、以甑微蒸、生熟得所〈生則味澀、熟則味減〉（〈　〉內割註）、蒸已、用筐箔薄攤、乘溼略揉之、入焙匀佈、

火烘令乾、勿使焦、編竹爲焙、裏篛覆之、以收火氣、

㈢茶性畏溼、故宜篛、收藏者必以篛籠、剪篛雜貯之則久而不渥、宜置頓高處、令常近火爲佳、（以上、農書卷十百穀譜十茶）

㈠摘採期は大体清明、穀雨前が適しており、それを過ぎるとよくない。針の如く細い新芽が上等で、雀舌、麥顆の如きは次材にすぎない。

㈡摘みおわると、甑で微かに蒸す。蒸し加減は適度にする〈蒸し方が足りないと渋く、逆に蒸し過ぎると味がなくなる〉。蒸しおわると、筐箔を用いて薄く擲げ、湿りに乗じてあらかたこれを揉む。次に焙に入れて均等に拡げ、あぶって乾す。焙は竹を編んで作り、篛で包んで覆い、火気を漏さないようにする。

㈢茶は湿気を嫌うので、貯蔵には篛籠を用いる。篛を剪って混ぜ、これを貯えておけば長く湿気らない。高所に置いて常に火気を近づけるとよい。

以上のような内容であるが、㈠は夢溪筆談卷二四雜誌一から、㈡の後半の一部と㈢も蔡襄の茶録の蔵茶、茶焙、茶籠の条から抄約されたもので目新しい記事とは言えない。しかし㈡の大部分の記事は王禎自身の見聞によるものと思われ、蒸熟→揉捻→乾燥という散茶製法の素型を見ることができる。なお、農桑衣食撮要の二月摘茶に「略蒸、色小變、攤開搧氣、通用手揉」とあることから、蒸し加減は茶葉の色の変化によっていたと考えられる。

さて、栄西が入宋時の見聞により、両浙地方の製法を伝えたものと言われる喫茶養生記卷上六者明調様章の内容は次の如くである。「見宋朝焙茶様、朝採、即蒸、即焙之、懈倦怠慢之者、不可爲事也、焙棚敷紙、紙不燋許誘火入、工夫而焙之、不緩不急、終夜不眠、夜内焙上、盛好瓶、以竹葉堅閉、則經年歳而不損矣、欲採時、人夫并食物

炭薪、巨多割置、而後採之而已」。ここで王禎農書の製法と比較して相違点を述べれば、後者つまり喫茶養生記が揉捻の工程を記していないこと、焙じる時に紙を使用していること、貯蔵に瓶を用いていることなどが挙げられよう。しかしながら蒸して焙じるという大局においては両者共一致する。そして茶経をはじめとする唐宋時代の茶書の製法も、中間工程に数段階の工夫を加えて高級品、奢侈品に製造するものの、この蒸→焙という原則は一致する。かかる蒸法は明以降大きく変化し、炒法が製法の主流となっていくのである（許次紓の茶疏　炒茶など）。

以上要するに、栽培法にさしたる変化は見られぬが、製造法には顕著な変化が認められるのである。

三　園戸（生産者）の経営構造

茶は栽培を通じて農業に属し、製造を通じて手工業にかかわっていると言えよう。清末において、山戸と茶荘（茶號）つまり栽培農家と再製撰別工場（生葉や毛茶を買入れて製造したり再製したりする茶工場）の経営者は明確に分化して存在していた。[14] では宋代の状況は如何様であったか。確かに、茶を製粉加工する「茶磨戸」なる業者は存在した。[15] しかしこれは消費市場の小売の段階に登場して二次的加工を担当するもので、立地条件としても水力を利用できる河川近傍に限られており、清末に存在した茶荘、茶號とは性質を異にしている。

さて、前掲した喫茶養生記に「見宋朝焙茶様、朝採、即蒸、即焙之、……終夜不眠、夜内焙上」と見えるように、宋代の製法では摘採すればすぐ製造に移さねばならない。つまり原料生産と原料加工とは分離し難いのである。それ故、栽培者は自ら製造の段階まで担当する傾向が強く、従って宋代において栽培と製造は一応未分化の状態にあったと考えられる。ただし、淨德集巻三一　七言古詩　以茶寄宋君儀有詩見荅和之に「九峯之民多種茶、山村櫛比

千萬家、……焙戸常于火前造、春來畏罪不敢言」とあり、韓元吉の南澗甲乙稿卷十六勸農文に「造茶夫」などと見えるように、技術獲得者が季節的に生産地に導入される場合はあったようで、経営的に未分化であっても技術的には分化していたと言えなくもない。

こうして生産された茶貨は、榷茶法下では政府の買茶場、榷貨務を介し、通商法下では園戸との直接取引によって商人の手に渡り流通し販売されるのであるが、しかし園戸が自ら引を購入して販売に従事する場合もあった。淨德集卷一奏爲官場買茶虧園戸致有詞訴喧鬧事狀には「據堋口茶場申據（稱？）、至德山人戸、將到炭焙新茶、赴場中賣、後却出納三分息錢收買、請引出外貨賣」と見える。無論こうした販売は遠隔地方に取引きされるものではなく、地域的小市場を対象にしたものであろう。だが、ここに生産者園戸の営利意識を認めることができ、茶が商業作物としての性格を強く有していたことがうかがい知られる。園戸の販売を取締った条例は南宋期に至って多見するが、[16] 政府による科敷、科配といった引の強制割当も、こうした状況をとらえた時宜策であったと考えられる。

次に経営規模について一考する。太平廣記卷三七陽平謫仙の条には「初九隴人張守珪、仙君山有茶園、毎歳召採茶人力百餘人、男女傭功者雜處園中」とあり、この資料は開元中か、あるいはそれ以降の状況を述べたものと言われるから、[17] 唐代中期で四川の彭州九隴縣には既にかような大規模な茶園が存在していたことになる。宋代では管見の及ぶところで、雇傭人数、茶園面積などの直接経営規模に関した資料を検出できず、下って明代では皇明經世文編卷一五五楊石淙奏疏に漢中府の茶園について「一家茶園有三五日程歴不遍者、有百餘戸所佃茶園」と記し、一家の茶園でも見廻りに三五日以上を要するものや、百余戸の佃戸をもつものがあったことを示している。[18] 以上によって、宋代でも相当大規模な茶園が存在していたことは想像に難くない。事実四川においては、季節的な雇傭労働を

導入する専業農家が広範に見られる。河上光一氏も論じられたところであるが、[19] 淨德集卷一奏爲官場買茶虧損園戸致有詞訴喧鬧事狀には、九隴縣税戸黨元吉、牟元吉および園戸即光義らが春、冬二期の除草と立夏、小満時節の採造のために人工を雇召していたことを伝えている。そしてこれら人工つまり雇農は「採摘用力者多是貧民」（宋会要食貨三〇景徳三年七月三〇日）と見える如く、一般的に貧しい山村民であったと思われ、また馮山の安岳集卷一五言絶句　茶嶺に「新蒲雨露濃、嶺頭春味足、緑雲採擷人、爭收火前綠」とあるように、採造の場合は、禁火つまり寒食節の前までに生産地へ雲集したものと見受けられる。

さて、こうした雇農を導入する程の専業地帯では、経営者側自体に階層的分化が進展することは当然予想される。果して淨德集卷一奏具置場買茶旋行出賣遠方不便事狀には「茶園人戸、多者歳出三五萬斤、小者只及一二百斤」とあり、四川園戸の生産額に大幅な開きが見られる。河上氏はこの懸隔を以って四川における大土地所有存在の一証左ともされるのであるが、[20] 前掲した四時纂要㈠（三六頁）の記載から茶園面積を割り出すと、最も多い五万斤の場合でも、50,000斤÷120斤≒417畝（4.17㌶）となり、一般的に五十頃前後を限田の対象とするような大土地所有制とはかなり掛け離れたものとなる。これは単に専業地帯での階層分化を示す資料と考えられる。[21]

ところで、右のような専業地帯の動向とは対蹠的に、五穀の生産に適さない厳しい自然条件下にある山地、荒蕪地に茶の如き換金作物を導入し、粗茶を製して売り出すことで生計を立てる山村民、貧民が存在していた。豫章黄先生文集卷二〇雜著十五　黔南道中行記には「紹聖二年三月壬子之夕、宿黄牛峽、明日癸丑、……陸羽茶經記、黄牛峽茶可飲、因令舟人求之、有媼賣新茶一籠、與草葉無異、山中無好事者故耳」とあり、[22] 黄庭堅は貴州流謫の途次、黄牛峽（江陵府）で山村の老婆による粗茶の販売を目睹している。同様に入蜀記卷六にも「乾道六年十月九日、…

…晩次黄牛廟、山腹高峻、村人來賣茶菜者甚衆、……茶則皆如柴枝草葉、苦不可入口」とあり、陸游もまたほぼ同地において、山村民の販売に遭遇している。そして淨德集巻三一　七言古詩　和蒙軒に「蒙軒高占山之埡、其上五頂皆生茶、仙崖雲霧不復見、上峯紫筍今爲嘉、地宜物産種植廣、疲民所恃如禾麻、朝晡衣食足生計、賦税力役供王家、……」とあるように、劣悪な自然条件下にある山地にも貧民が入植し、茶業に徹することによって特産地を形成し、社会的分業の一環となっていったことが知られよう。また元来、山地丘陵が多く耕地に恵まれない福建では、主穀を他地域に仰ぐ必要から、特色ある換金作物を導入し適地に適作を行って収入源としたのであるが、茶はその代表的作物となっていた。(23) そして南宋のはじめに建安令となった韓元吉の南澗甲乙稿巻十六又勸農文には「閩中地狹小、民患無田可耕、……蓋地雖狹惟有水爲田、其無水之地可以種粟麥者、未如泉福之廣也、山雖多惟茶果之植、其負山之原可以藝桑拓者、未如江浙之美也、毎歳茶夫既散富家大屋、宜有以招之、俾其耕種于無用之山荒墟之地」とあって、行政レベルでも適地適作、山地開発が推進されていたことを知ることができる。

「摘山煮海之利」「摘山市駿」と茶鹽專賣、茶馬貿易が象徴され、(24)「茶山」「茶陵」「茗山」などが地理上の固有名詞にまで発展するように、山地丘陵を以って栽培適地とする茶の生産は既存の農耕地をそれほど改作、侵食せずに拡大興隆し得たのであろう。また寺院による茶園経営がよく見られるのも、(25) 寺院の建立が茶園の立地条件と同様、山地丘陵になされる場合が多かったからに他なるまい。

四　生産の商業化

生産形態の変遷を仮に、自生茶利用→栽培茶（自給的生産→商業的生産）と図式化した場合、商業的生産の段階

に到達するのは一体いつの時代からであろうか。諸岡存、篠田統氏は、唐代の生産が原則として自生茶利用の段階にとどまっていたことを指摘している。[26] 篠田氏が立論の根拠にされたものは若干の唐詩であった。しかし次のような唐詩も存在するのである。「庭樹純栽橘、園畦半種茶」（岑嘉州詩巻三郡齋望江山）。「菱湖有餘翠、茗圃無荒疇」（孟東野詩集巻四越中山水）。前者は盛唐岑參の嘉州刺史時代の作で、茶園と言えないまでも畑の畦畔に栽培が行なわれており、商業的生産の萌芽と見なすこともできよう。後者は中唐孟郊の作であり、管理のゆきとどいた茶園を想像せしめる。

そして唐末の状況で特に刮目に価するのは歙州祁（祈）門縣の茶業である。「邑之編籍民五十（千？）四百餘戸、其疆境亦不爲小、山多而田少、水清而地沃、山且植茗、高下無遺土、千里之内業於茶者七八矣、繇是給衣食、供賦役、悉恃此、祈之茗色黄而香、賈客咸議愈於諸方、毎歳二三月齎銀緡繒素衣求市、將貨他郡者、摩肩接跡而至」。咸通三年（八六二年）の奥付をもつこの文苑英華巻八一三張途　祈門縣新修閭門溪記には、山に余す所なく茶が植えられ、千里の内で茶を生業とする者は七、八割にものぼり、毎年新茶の出廻る二、三月には賈客が摩肩接跡してやってくるありさまだったと記している。清朝後期に英国にまで名を馳せた「キーメン」は、実に唐末より特産化して遠隔地方に取引きされていた。また楊曄の膳夫経手録には「始蜀茶得名蒙頂也、於元和以前束帛不能易一斤先春蒙頂、是以蒙頂前後之人、競栽茶以規厚利、不數十年間遂斯安草市、歳出千萬斤」とあり、四川雅州の蒙頂茶も唐末に全国的に名声を博し、その需要に応じて広く栽培が行なわれるようになったとある。唐後半期では上掲二地のほか、湖州の紫筍茶が特に貢進用として聞こえていた。大歴五年（七七〇年）に湖州長興縣の顧渚山に茶貢院が設置され[27]（嘉泰呉興志巻二〇土貢）、さらに「顧山、縣西北四十二里、貞元已後、毎歳以進奉顧山紫筍茶、役工三

萬、累月方畢」（元和郡縣圖志卷二五江南道一　湖州長城縣）とあるように、貞元以後、毎年三万人を駆役して製茶に従事せしめたという。

以上によって、唐末には既に一部の地域で商業的生産の段階まで到達していたことが確認できる。分裂期の五代十国の時代に至ると、各国は封鎖経済政策をとり、努めて自国の特産品を育成、奨励した。その結果、王氏の前蜀（四川）、馬氏の楚（湖南）、李氏の南唐（江西、福建）では政府の保護、奨励の下に目ざましく茶業の展開をみせた。[28] 宋朝が江南平定前に、沿江に榷貨務（榷場、榷署）を設けて輸入統制を行なったいわゆる榷外茶や、淮南江北の地で施行した榷内茶も、大所高所から言えば江南茶ボイコット、国産茶奨励ということに帰せられよう。従って五代宋初の分裂期こそは、唐末に一二の地方に萌していた茶業を中国全域に波及させた時代であったと捉えることができよう。そして太宗期に完遂された政治的全国統一という事態によって茶業は榷茶体制に組み込まれ、軍餉、買馬といった重要な政策を担うことになる。この間の詳細は、これまで幾多の研究者によって説き明かされたところである。

ところで、従来の研究を通じて一般的に言えることは、榷茶体制（九六〇―一〇五九年）の生産面、特に園戸に与えた影響を一律に抑圧と評価していることである。しかしそれが全面的に事実であったかは甚だ疑わしい。宋代人士の中にあっても榷茶を是とする意見は現に存在していた。例えば、欧陽脩は嘉祐四年（一〇五九年）の榷茶法廃止に反対して通商法の諸害を五ヶ条にわたって説いているが、生産面に関した条文を抽出すれば次の如くである。[29]

「江南・荊湖・兩浙數路之民、舊納茶稅、今變租錢、使民破產亡家、怨嗟愁苦、不可堪忍、或擧族而逃、或自經而死、此其爲害一也、……往時官茶容民入雜、故茶多而賤、徧行天下、今民自買賣、須要眞茶、眞茶不多、其價遂貴、

小商不能多販、又不暇遠行、故近茶之處、頓食貴茶、遠茶之方、向去更無茶食、此其爲害四也、……」（歐陽文忠全集巻一一二論茶法奏狀）。第一害について、そもそも榷茶法下の園戸は、生産した一部の茶を折税茶（茶税）、折役茶などと称する税役の代納に用いるほか、その他の茶も政府から本銭を支給されて悉く納官する仕組になっていた。ところが通商法が施行されてから、本銭の支給がなくなったばかりでなく、さらに茶租（栽培許可料）まで増徴され、園戸が窮乏しているというのである。茶租の徴収が苛酷なものであったことは、有名な張知縣菜の説話の中にも「至嘉祐中改茶法、湖湘之民、苦於茶租」（沈括　補筆談巻二官政）と見えている。第四害について、「往時官茶容民入雑」とあることから、榷茶法下の政府買い上げが、関係官吏のノルマ制のゆえもあってか、品質規格の点でかなりルーズなもので、園戸にとって必ずしも不利なものでなかったことを推測せしめる。自由売買が許容されると、勢い品質規格は厳格となり、そのため茶の流通量は減少し、流通機能もマヒしているというのである。

このほか榷茶法下では、買い上げ価格の吊り上げ（宋会要食貨三〇太平興國二年五月）、官米の支給（續資治通鑑長編巻五九景德二月四月乙巳）、折役茶の免除（同上書巻一一五景祐元年九月辛丑）など園戸に対する優遇策が随時に出されており、さらに先述の四時纂要の配布などによって技術的指導も相当行なわれていたと想像される。要するに、榷茶体制は、政府の買い上げ価格が妥当な場合、資金の融通、販路の維持という一定の保障を園戸に与えるものであり、また自由売買下で予想される商人の買いたたきや、品質、産量をめぐる園戸相互の競合も回避させる効力をもっていたと言うことができ、五代以来の殖産興業政策の延長上に位置せしめることも可能なのである。いずれにせよ、榷茶体制は、政府が市場に介入することによって、茶生産の商業化を一層促進せしめる結果をもたらしたと言うことができよう。

おわりに

唐末から宋代にかけて、東南地方の産茶額の増減を路別単位に見ると、増加現象は漸次に荆湖北路から南下東進し両浙、福建、広南東西路に顕著となることは既に河上光一氏によって指摘されている。(30) これは当該地方の人口増加、都市化の進展によってもたらされた結果であろう。

さてここでは、産茶額が各路内でどれだけある産地に集中していたかを見ることにしたい。集中の度合を見ることで商業化が如何に進展してい

表II　茶生産の集中（宋會要食貨二九紹興三十二年）

I　荆湖南北路（18産茶府州軍）

府州軍	生産数量（斤）	比率（%）
潭州	1,034,827	50.93
岳州	501,240	24.67
鄂州	177,710	8.75
常徳府	130,180	6.41
歸州	48,500	2.39
以上五府州	1,892,457	93.14
以下十三府州軍	139,334	6.86
十八産茶府州軍	2,031,791	100.00

II　江南東西路（19産茶府州軍）

府州軍	生産数量（斤）	比率（%）
隆興府	2,819,425	30.85
徽（歙）州	2,102,540	23.01
江州	1,462,250	16.00
寧国府	1,120,654	12.26
興国軍	936,555	10.25
以上五府州軍	8,441,424	92.37
以下十四府州軍	697,772	7.63
十九産茶府州軍	9,139,196	100.00

III　両浙路（12産茶府州軍）

府州軍	生産数量（斤）	比率（%）
臨安府	2,190,632	39.49
嚴州	2,120,160	38.22
明州	510,435	9.2
紹興府	385,060	6.94
湖州	161,501	2.91
以上五府州	5,367,788	96.76
以下七府州軍	179,847	3.24
十二産茶府州軍	5,547,635	100.00

IV　福建路（5産茶府州軍）

府州軍	生産数量（斤）	比率（%）
建寧府	950,000	96.77
邵武軍	11,259	1.15
南劍州	10,100	1.03
汀州	10,100	1.03
福州	210	0.02
以上五府州軍	981,669	100.00

たかを裏付けできると考えるからである。表IIは、宋会要食貨二九に見える東南地方の産茶額（紹興三十二年）を四地域に区画して、各々主要産地への集中度を示したものである。[31] 一見して、山地丘陵を周辺にもつ江南諸都市に集中していることが認められるが、とりわけ荆湖南北路では十八産茶府州軍中の潭州に50.93％、福建路では五産茶府州軍中の建寧府に96.77％と高い集中度を見せている。また江南西路（十九産茶府州軍）と両浙路（十二産茶府州軍）も上位の五府州軍に90％以上の集中を見ることができる。かような現象は、茶の生産が決して自家消費のためや、自家消費の余剰分を商品化するために行なわれていたのではなく、広い市場を目的として行なわれていたことを明瞭に示している。

以上、唐末から宋代にかけて茶の生産も、米穀、油脂、蔬菜、果実、砂糖、材木など他の自然的農業物質と同様、商業化してくることが理解されよう。[32] 権茶法廃止後の商業化の動向、流通事情、喫茶の普及などの実態については稿をあらためて論ずる予定である。

注

（1）宋会要食貨二九産茶額と建炎以来朝野雑記甲集巻十四蜀茶條による。

（2）安原美佐雄編『支那の工業と原料』第十三章茶業、上海日本人実業協会、一九一九。田中忠夫『支那経済史研究』第三篇支那茶業史論、大鐙閣、一九二二。呉覚農・范和鈞『中国茶業問題』、上海商務印書館、一九三七。清水彦四郎編『支那茶事情』、茶業組合中央会議所、一九四〇。山下寅次「支那歴代煎茶考」『桑原博士還暦記念論叢』所収、一九三〇。角田建三「宋代北苑に発達せる研膏茶に就いて（上）」『大東文化学報』五、一九四二。諸岡存『茶経評釈』『同外篇』、茶業組合中央会議所、一九四三、出版科学総合研究所、一九七八復刊。布目潮渢他『茶道古典全集』第一巻、淡交社、一九五七。布目潮渢、中村喬『中国の茶書』、平凡社、一九七六。青木正児『中華茶書』『全集』第八巻所収、春秋社、一九七一。佐

伯富編『宋代茶法研究資料』、東方文化研究所、一九四二、「宋初における茶の専売制度」「宋代の茶商軍について」「宋代林特の茶法について」「宋代仁宗朝における茶法について」『中国史研究』第一、第二所収、東洋史研究会、一九六九、一九七一。河上光一「宋初の茶業・茶法」『東方学』六、一九五一、「宋代四川に於ける榷茶法の開始」『東方学』二三、一九六二、「宋代四川の榷茶法」『史学雑誌』七一―十一、一九六二。古林森広「北宋の水磨茶専売について」「北宋茶市場の分析」『明石工業高等専門学校研究紀要』六、二一、一九六九、一九七九。梅原郁「宋代茶法の一考察」『史林』五五―一、一九七二、「青唐の馬と四川の茶―北宋時代四川茶法の展開―」『東方学報』四五、一九七三。華山「従茶葉経済看宋代社会」『宋遼金社会経済史論集』第二集所収、崇文書店、一九七三。加藤繁『支那経済史概説』第四章食料生産、弘文堂、一九四四、「支那における主要産業の発達について」『支那経済史考証』下巻所収、東洋文庫、一九五二。日野開三郎『東洋中世史(三)』第二篇第一章産業の発達、平凡社、一九三四、「宋代農村生活概観」『西日本史学創立十周年記念論文集』所収、一九六〇。斯波義信『宋代商業史研究』第三章宋代における全国的市場の形成、風間書房、一九六八。佐久間重男「明代の茶業と国家統制」『北海道大学人文科学論集』一、一九六二。平瀬巳之吉『近代支那経済史』二六五―二九〇頁、中央公論社、一九四二。波多野善大「中国輸出茶の生産構造――アヘン戦争前における――」『中国近代工業史の研究』所収、東洋史研究会、一九六一。重田徳『清代社会経済史研究』第四章清末の産業構造、岩波書店、一九七五。

(3) 橋本実「茶の伝播史」『植物と文化』九、一九七三、「茶樹の起源」『茶の文化―その総合的研究―』第一部所収、淡交社、一九八一。

(4) 茶経巻下八之出、「茶経輪講筆記(7)」『淡交』一九六二年七月号、参照。

(5) 四川茶の銘柄については、五代の毛文錫の茶譜(青木前掲書の輯佚など)に詳しいが、宋代ではまとまった記事が検出できない。榷茶法下では主に買茶場の名を冠して資料に散見する。なお唐代の銘柄については、布目潮渢「唐代の名茶とその流通」『小野勝年博士頌寿記念東方学論集』所収、一九八二、に詳しい。

(6) 徽宗　大観茶論　采択、沈括　夢溪筆談巻二四雑誌一。

(7) 加藤繁氏は前掲書で「片茶臘茶は碾して細末と為し、湯に点じて飲用したので、その細末となったものを末茶末子茶などと呼んだ」とし、梅原郁氏は「宋代茶法の一考察」(前掲)で「宋代の茶は大ざっぱに臘茶(団茶)・片茶・散茶(＝末茶)・草茶・粗黄茶などに区別される。これらはさらに本来高級固形品で、消費者自身が茶研で粉にして飲用に供する臘茶・片

茶と、前二者とは生産工程・品質が異なり、生産地では葉茶として取扱われ、卸・小売の段階で石臼でひいて粉末にされる散茶(＝末茶)、そして葉茶形態のまま飲用に供される草茶・粗黄茶に分類できる」とし、古林森広氏は「北宋の水磨茶専売について」(前掲)で「草茶には末茶の原料にされる時と、葉茶としてそのまま使用される時との二つの場合があった」としている。このほか草茶のみに関して、山下寅次氏は「苗茶のことを宋時代には茶草若くは草茶とも呼ぶ」(前掲論文)とし、諸岡存氏も「草茶とは苗から出たものの事」(前掲書巻二、九六頁)とし、一方、青木正児氏は「野生もしくは野生に近い情態に置かれた木から採った茶を謂ふのではなからうか」(前掲書)としている。

(8) 森鹿三「喫茶養生記」『茶道古典全集』第二巻、一〇七―八頁、淡交社、一九五八。

(9) 楊伯嵒　臆乗　茶名には次の如くある。「茶之所産、六(陸?茶?)経載之詳矣、独異美之名未備、……楊衒(衒?)之作洛陽伽藍記、日食有駱奴、指茶為酪粥之奴、杜牧之詩、山寔東南秀、茶稱瑞草魁、皮日休詩、十盆前皐盧、曹鄴詩、瓠外尤華美、施肩吾詩、茶爲滌煩子、酒爲忘憂君、此見於詩文者、……若蟾背・蝦須・鵲舌・蟹眼・瑟瑟塵・霏霏靄、及鼓波・湧泉・琉璃眼・碧玉池、又皆茶事中天然偶字也」。

(10) 天野元之助『中国古農書考』五一―三頁、龍溪書舎、一九七五。

(11) 周藤吉之「南宋の農書とその性格」『宋代経済史研究』所収、東大出版会、一九六二。

(12) 同様な記事は、七修類稿巻四六事物類一五、天中記(茶董補巻一)などにも見える。

(13) 天野元之助「元の王禎『農書』の研究」『宋元時代の科学技術史』所収、京都大学人文科学研究所、一九六七、参照。

(14) 波多野善大前掲論文。

(15) 宋会要食貨三二紹興元年五月十七日の条。

(16) 宋会要食貨三二紹興三年二月二十五日の条、慶元條法事類巻二八茶塩礬斷獄令など。

(17) 布目潮渢「唐代における茶道の成立」『立命館文学創刊第二百号記念論文集』所収、一九六一。

(18) 佐久間重男前掲論文参照。

(19) 河上光一「宋代四川に於ける榷茶法の開始」(前掲)。

(20) 同右。

(21) 宋会要食貨三一紹興三十一年九月二日の条も同様に階層分化を示している。

(22)「黄牛峽茶可飲」とは、茶經巻下七之事に見える「夷陵圖經　黄牛荆門女觀望州等山、茶茗出焉」に基づいたものであろう。

(23)日比野丈夫「唐宋時代における福建の開発」『中国歴史地理研究』所収、同朋舎、一九七八、斯波義信前掲書四二一―八頁、戴国煇『中国甘蔗糖業の展開』二五―四五頁、アジア経済研究所、一九六七。

(24)「摘山煮海之利」は建炎以来繫年要録巻一七七紹興二十七年七月庚午の条など、「摘山市駿」は建炎以来朝野雑記乙集巻十四川秦茶馬二司分合の条などに見える。

(25)宋会要食貨三二政和三年二月十九日の条、方豪「宋代僧侶對於栽茶之貢獻」『大陸雑誌』二九―四、一九六四、参照。

(26)諸岡存『茶――その科学と薬効について』四二頁、泰光堂、一九四三。篠田統「唐代の茶」『生活文化研究』十一、一九六二。

(27)輿地紀勝巻四兩浙西路、安吉州景物下には「貢茶院、在野興縣西北四十五里、正(貞?)元十七年、李詞置、以吉祥寺東廊為院、修貢」とあり、呉興志の記載と一致しない。

(28)宮崎市定『五代宋初の通貨問題』九〇―三頁、星野書店、一九四一、角田建三前掲論文。

(29)同様な主旨で續資治通鑑長編巻一九一嘉祐五年三月丁巳の条も参考になる。

(30)河上光一「宋初の茶業・茶法」(前掲)。

(31)陳正祥『中国歴史文化・地理図冊』の「宋代之茶業」、原書房、一九八三、によっても集中化がうかがえる。

(32)斯波義信前掲書。