

教 函 発 第 2 9 号
令和 3 年 1 1 月 4 日

瑞穂町文化財保護審議会
会長 平 山 和 治 様

瑞穂町教育委員会
教育長 鳥 海 俊 身

瑞穂町無形文化財の登録について（諮問）

手もみによる製茶技術について、下記のとおり町登録無形文化財として登録することに關し、瑞穂町文化財保護条例第45条の規定により諮問します。

記

1 諮問事項 東京狭山茶手もみ製法

2 諮問理由 東京狭山茶の手もみ製法は、摘んだ茶の新芽を、「蒸し」、「葉振り」、「軽回転」、「重回転」、「玉解き」、「中上げ」、「揉切り」、「転操」、「こくり」、「乾燥」といった工程を経て荒茶に仕上げる伝統的な製茶技術です。

その原点は、元文3年（1738年）京都府宇治の永谷宗円が、焙炉の上で茶葉を手もみ乾燥させる蒸し製煎茶製法（宇治製法）を考案し、全国に広がったものです。狭山丘陵周辺地域では、村野盛政（瑞穂町）や吉川温恭（埼玉県入間市）が中心となって宇治製法を導入しました。

瑞穂町でも戦後になると製茶機械普及により大量生産が可能となりましたが、機械製茶は手もみ製法を機械に置き換えたものであり、手もみの技術を高めることが、機械製茶の質を高めることにも繋がります。

東京狭山茶手もみ保存会は、瑞穂町を中心とした周辺地域の茶園の当主やその関係者達が、手もみ製法の技術向上と保存のための後継者育成や講習会・品評会等への参加、一般消費者への伝統技術公開による宣伝等を目的として組織した会です。瑞穂町においても、製茶の基本となる伝統技術として現在まで継承され、後世に受け継ぐ活動を行っています。

練習会で手もみ製法の技術を磨くほか、産業まつりなどの町イベント、

郷土資料館での体験教室や各小学校での手もみ実演など精力的に伝承活動を行っています。また、他地域での活動も行い手もみ製法の技術を広く発信しています。

この度、東京狭山茶手もみ保存会から瑞穂町文化財保護条例第38条に基づく登録申請があったことから、同条例第38条第3項により、「東京狭山茶手もみ製法」の町登録無形文化財への登録について諮問いたします。

3 答申期限 令和4年2月10日（木）