

53 戦前の茶輸出

～清水港と製茶～

1 清水港とお茶の輸出

今も昔も静岡県といえばお茶である。製茶業は静岡県を代表する産業として全国にその名が知られている。幕末の開国以降、お茶は外貨獲得の重要な輸出品の一つであり、アメリカに向けて横浜・神戸の港から輸出された。静岡県のお茶は横浜港から輸出されたが、横浜港まで輸送費や

時間がかかることが問題であった。幸い静岡県には清水港があった。清水港が開港場となれば、輸送コスト削減や時間の短縮化、効率化につながる。〈史料1〉のように清水港が開港場として指定を受ける請願書が出された結果、1897（明治30）年8月開港外貿易港の指定を受け、1899年開港場として認められる。清水港で外国貿易が開始されたことにより、製茶輸出額は1906年には横浜24%、神戸25%に対して清水は16%、さらに1912（大正元）年には横浜24%、神戸14%に対して清水は58%を占めた。このように、清水港は茶の輸出で中心的な役割を果たすに至ったのである。

〔前略〕
〔史料1〕静岡県清水開港請願書 明30・1・20
甲信駿遠豆参尾諸州ハ最モ貨物ニ富ミ、最モ人口ニ富ミ、特ニ本邦輸出品中ノ最大要部ヲ占メタル製茶、製糸、織物、米穀、水産、漆器、竹器、紙類、其他外人需用ノ雜貨産出地ナリ。而シテ本県下ノ製茶ノミヲ以テスルモ、一昨年ノ如キハ四百六拾万円ノ輸出額アリ。此一品以テ尚能ク一貿易市場ヲ開クノ価アリ。況ンヤ製糸、米穀、水産物、紙等ノ輸出品夥多ナルニ於テテラヤ。若シ清水ノ良港ヲ開キテ貿易市場トナシ、前記諸州ノ輸出入品ヲ汽車ニ搭載シテ遠ク函嶺ヲ超ユルノ煩雜ナル手数ト巨額ノ運搬費ト無益ナル時間トヲ省クヲ得セシメバ、貿易ノ隆盛ヲ助ケ國富ヲ増進スルノ効大ナルベシト信ズルナリ。特ニ留意スベキハ製茶貿易ナリ。抑モ製茶ハ本邦輸出品中主要物ノ一ニシテ、其盛衰ハ直ニ本邦外国貿易ノ伸縮ニ関スル所タリ。然ルニ其販路未ダ充分擴張セラレズ、往々昨年ノ如キ不振ヲ来ス事アリ。若シ夫レ清水港ヲ開キテ貿易場トナシ、産地直チニ市場トナリ、生産者ト輸出商トノ関係ヲ密接ナラシムルニ至ラバ、製茶ノ改良大ニ其功ヲ奏ス可ク貿易ノ便利少カラザルベシ。〔後略〕
〔静岡県史〕資料編18近現代三 654頁

2 粗製茶の取り締まり

全国製茶輸出総額は1898（明治31）年の821万5,000円から1912（大正元）年の1,346万3,000円

に増加したが、翌年には1,007万5,000円に低下した。その理由はいくつかあるが、一つはインドのアッサム地方の製茶がアメリカで需要を伸ばし始めたこと、もう一つは明治以来の粗製茶問題があった。

粗製茶には、乾燥が不十分なもの、そのために色が悪くて変色したものや輸送の間に腐敗してしまったもの、他の植物を茶葉に擬製したものやそれを良茶に混ぜたもの、磚茶（茶葉を圧縮してレンガ状に固めたもの）にして土砂を混入したもの、茶箱に土砂を混入して重量または容量を増加したものなど様々あるが、どれもお茶とはよべないものであり、海外における日本茶の信用を低下させていた。そのため粗製茶に対する取り締まりは厳しく行われたが、一向に後を絶たず、業を煮やした県当局は明治中期に緑茶よりも紅茶を奨励し、

〔前略〕
〔史料2〕〔器械製茶欠点につき横浜売込商の注意〕 明38・4・2
〔静岡県史〕資料編18近現代三 427頁
昨年度の輸出茶荷物中器械製混淆のものは米国市場到る処苦情百出、甚しきに至ては斯の如き製茶を輸送するに於ては将来取引を拒絶せんと云ふものあるに至り、外商間に於ても大に恐慌を惹起しつ、あるが故に、万一年輸出したるが如き不完全極る器械製の濫造を為すことは一般茶価を墜落せしめ、海外市場の信用を失ひ、遂に販路を外国競争品に奪はる、に至るや必然の勢にして、誠に寒心に堪へざるなり。〔中略〕恐らく器械製造が絶対に劣悪なるに非らずして、器械の使用悪しく且つは濫造に流る、の弊害に非ざるか、当業者は大に研究を重ねべき也。

紅茶伝習所まで設置したほどである。

特に明治末から大正初頃に粗製茶が問題となったのは、製茶機械が普及し始めたことと関係があった。〈史料2〉がその事情を伝えている。生産費を減少させる方法として機械製造が導入されるようになったが、当初の製茶機械はまだ改良を要する部分が多く、火の入り方が良くなかったため結果として粗製茶ができあがったのである。特に火入れが不十分なため時間がたつと茶が変質してしまうという代物であった。

このような状況に対し、アメリカ合衆国大蔵省より1911年3月1日付で「米国粗悪不正茶及着色茶輸入禁止に関する大蔵卿訓令」が出され、よりいっそう取り締まりが厳しいものとなったため、茶業関係者は〈史料3〉にあるように、違反者には罰金を支払わせるなどの粗製茶製造の取り締まりに努力していく。工業が十分に発展しているとは言い難い当時の日本にとって、海外に輸出できるものは一次加工品しかなかったが、戦前の「メイド・イン・ジャパン」は粗悪品の代名詞だった。

3 製茶機械の改良と販路の拡大

一方、製茶機械も改良が重ねられていった。静岡県内においても機械の考案・改良に尽力した人々も多く、またそこから製茶機械以外の分野に進出した人々もおり、静岡県は特許取得者が多い。こうした機械製茶の進展は共同作業所の設立を加速させ、製造費を節減して生産量を増やしていくことで、製茶業の発展と輸出の増加をめざすべく茶業関係者の努力が続けられた。

しかし、前述のように第一次世界大戦の頃までには、インドのアッサム地方のお茶に押されたこともあり、アメリカ向けの輸出は減少していった。そのため、茶業関係者はお茶の輸出先の新規開拓に乗り出す。北米はもとより、ヨーロッパやアフリカへも販路の拡大が行われた。〈写真1〉にあるように日本を印象づけるデザインのラベルが張られ、日本のお茶は世界各地に輸出されていった。

〈参考文献〉

『静岡県史』通史編5近現代一 第2編第5章、第3編第3章
静岡県茶業組合連合会議所『静岡県茶業史』

〔史料3〕(輸出緑茶の粗製防止につき通牒)
二第三八一号
本邦輸出緑茶ノ品位方逐年下落シツ、アルハ、内外当業者ノ齊シク唱フル所ニシテ、輸出年額一千万円余ニ上レル重要物産ノ前途ニ対シ甚タ憂フヘキ現象ナルニ依リ、今後益々茶業組合ト協力シテ粗製茶ノ防止ヲ図リ、且一方製茶品質ノ上進及生産費ノ節減ニ関スル指導奨励ニ努メラレ度、且之レニ対シテハ左記事項ニ留意方、其筋ヨリ通牒ノ次第モ有之候条、依命此段及通牒候也。
明治四十四年四月十三日
小笠郡役所第二課長 印
〔後略〕 各町村長殿
(静岡県史) 資料編18近現代三 48頁



〈写真1〉輸出茶のラベル