

國際農業

日本宇治茶

農業經濟系 陽含熙譯

譯自 Economic Geography Vol. 16, No. 2, Apr. 1910.

J. A. Russell: "The Teas of Uji."

宇治位於本州中部，距京都約九哩，七百五十餘年來，以產香味俱佳之茶著稱；其日本所產之玉露，百分之五十五為本區所

產，其餘各區則產者不多。

宇治茶品質優良，乃自然及人力共同之結果，氣候土質，固極適宜；而日本傳統習慣，宇治所產之上品綠茶，為皇室及一茶湯（註一）所採用，當地農民為保持此種傳統榮譽起見，力謀品質之改進，對於增產，則不絕忽視，以致產量不多，主要為國內消費。品質優良，始能往朝鮮、加拿大、美國、英國、法國、及意大利諸國。

縣別	上品茶（噸）	普通茶（噸）	總計（噸）
鈴木	一八九·三六	一，一二六·九三	一，三二六·二九
Shiraka 註二	二一·四九	一，一三四·九八	一，一五六·四七
宇治	三一九·九九	二三四·二七	五五四·二六
愛宕	二五四·一九	一五〇·七七	四〇四·九六
Kuze	一四九·三〇	一〇八·四六	二五七·七六
Fuma	五六	一二四·四六	一二五·〇二
Tokyo Province	〇〇	八二·〇八	八二·〇八
加賀	〇〇	六七·三八	六七·三八
南田	〇〇	六五·九一	六五·九一
北桑田與南桑田	〇〇	五二·九二	五二·九二
otokuni	四九	一〇·五四	一一〇·三
總計	九三五·三八	三，一五八·七〇	四，〇九四·〇八

宇治茶在市場上，聲譽卓著，歷史悠久，因之京都東部及西部各縣產茶，亦轉運至宇治分銷各地，統稱宇治茶。京都府十八縣中有十四縣產茶，其中縣均為著名產區，（見第一表）而尤以鈴木、Fuma 及 Kuze 宇治、為主要產區，各種茶

均大部產於此數縣中，其中最上品之茶計幾全產於宇治、宇治、鈴木、愛宕四縣。茲錄一九三二年京都府各縣茶面積如下：（註：每畝合市畝六・〇七〇三）

宇治茶產之地理環境

茶樹栽培必須具備三條件：（1）土質疏鬆，排水良好，且有足夠深度；（2）夏季溫暖，常有陣雨；及（3）鄉村人口密度大。就前二言，世界各國能種茶之地域頗多，惟因栽培須有低廉充足之勞力供給，致其栽培僅限於亞洲季候風帶，此等地方人口密，生活程度低，茶樹方能栽培為一可獲利之經濟作物。

土壤

茶樹能生長於多種土壤。土質不同，其品質亦異。黏土產茶，香氣濃郁而味淡，低，富有機質土產者，除甘美而香適，由花崗岩、石英片磨岩風化成之疏鬆砂質壤土，其產茶又別其香味，根可達最完全之發展。

宇治茶區土乃砂，礫與黏土合成，由本州東南部毗連山地之花崗岩、砂岩、片岩風化成者。表面一層係淡灰色酸性之砂質壤土，厚約六吋，其下有四吋深而略

淡之心土，與一時半厚之紅色黏土二層，再下則為未經風化之岩石。本區土經數世紀耕耘，其組織與反應已大為改變矣。此種最宜於茶樹生長之土，僅限於宇治、宇治、愛宕、鈴木數縣，產最好品質之茶，其中土質較次之區與本府其他各縣較硬之土壤，皆產二級或三級之茶葉。

茶園土壤須多量施肥。據估計收穫物收入百分之四十乃用於施肥。茶土壤須多施有機質，為增加土壤有機質起見，春日在行間置稻稈，次秋鋤入土內，此種稻稈覆蓋可防止土壤發熱，且可避免霜害。

氣候

茶生長最宜之雨量乃每年一百英吋，宇治年雨量僅有六十五英吋，其三分之二均於四月至十一月降落，故不致影響茶樹生長。每年六月間為梅雨季節，雨量最高可達一・三三英吋，九月間風過境，雨量亦達最高，十二月雨量則最少，僅有一・四五英吋。

日本全國屬海洋性氣候，本州各地則因羣山圍繞，稍帶大陸性。終年溫度相差為23.5°C（正月為2.6°C，六月為26.1°C）

比近內海之人氣為高。宇治溫度則又比京都為高。

人口

本州中部人口極密，茶採採掘等項工作所需勞力，因之不虞缺乏。京都盆地人口一百五十萬，據一九三六年之統計，其中有二三、一二四戶營茶業，摘茶季節時更有不少勞工從外來者。

宇治茶之生產概況

宇治茶可分玉露、碾茶、煎茶等類，次等煎茶、番茶等五種。玉露被認為品質最好者，雖然依第三表中唐茶每磅之價格且更高。

宇治因產玉露而著名，玉露之製造係一八三五年由本地一茶商所發明，其葉由詳細選擇與製成之茶採採者，而以手揉捻之，製茶之栽培及製法與玉露相同，惟再弄成粉狀，為專供茶飲之用。

煎茶又稱普通茶，其品質較玉露碾茶相差懸殊，本區所產一半以上乃屬此種，香味清淡，價值及玉露之半。故為一般人民所樂用。其栽培環境較差，管理及製銷亦較粗放，市場上通常分二種：第一級

五 茶之總產量與價值

縣	別	磅	總 (日 圓)	值 (日 圓)	磅 (日 圓)
鈴	木	一, 四七九, 四六四・二五	六九二, 七八七・〇〇	・四六	
鈴	木	一, 二八二, 〇七四・七五	六〇三, 一〇四・〇〇	・四七	
鈴	木	五二二, 七五四・〇〇	四四九, 九五〇・〇〇	・八七	
鈴	木	二五六, 四三四・七五	二二八, 一二五・〇〇	・八八	
鈴	木	一八七, 一一〇・〇〇	二二四, 五九九・〇〇	・一四	
鈴	木	一〇〇, 三一・七五	二四, 五〇〇・〇〇	・二四	
鈴	木	七八, 一五二・二五	四八, 一四八・〇〇	・六一	
鈴	木	五一, 〇八四・〇〇	一四, 〇〇九・〇〇	・二七	
鈴	木	二八, 六三五・七五	一一, 六四六・〇〇	・〇	
鈴	木	二二, 六二二・五〇	九, 四七六・〇〇	・七五	
鈴	木	一, 五八四・〇〇	一, 九四〇・〇〇	・二二	
鈴	木	三, 九九〇, 二二・〇〇	二, 二九八, 二八五・〇〇	・五七	
鈴	木	一一三, 五〇三・五〇	一三〇, 〇一四・〇〇	・一四	
鈴	木	一〇五, 六九四・〇〇	一五〇, 五四一・〇〇	・二二	
鈴	木	七三, 九七七・二五	九二, 一七七・〇〇	・二四	
鈴	木	二八, 〇五〇・〇〇	四二, 五七〇・〇〇	・一五〇	
鈴	木	一〇, 七九九・二五	一一, 三二二・〇〇	・一〇三	
鈴	木	一五六・七五	二八・〇〇	・八五	
鈴	木	三三二, 一〇・七五	四六, 七一九・〇〇	・二二	

順・等・煎・茶・

茶	治	字	本	日
一六二・九七七・〇〇	一六二・九七七・〇〇	一六二・九七七・〇〇	一六二・九七七・〇〇	一・九七
一二五・七七七・〇〇	一二五・七七七・〇〇	一二五・七七七・〇〇	一二五・七七七・〇〇	一・六四
七三・一四七・〇〇	七三・一四七・〇〇	七三・一四七・〇〇	七三・一四七・〇〇	一・六〇
二〇・六九八・〇〇	二〇・六九八・〇〇	二〇・六九八・〇〇	二〇・六九八・〇〇	一・八九
三三三・五九九・〇〇	三三三・五九九・〇〇	三三三・五九九・〇〇	三三三・五九九・〇〇	平均 一・七九

Sanbu	茶	治	字	本	日
七二二・七三六・二五	七二二・七三六・二五	七二二・七三六・二五	七二二・七三六・二五	七二二・七三六・二五	一・五七
五九七・六二一・七五	五九七・六二一・七五	五九七・六二一・七五	五九七・六二一・七五	五九七・六二一・七五	一・七一
一三九・四八二・七五	一三九・四八二・七五	一三九・四八二・七五	一三九・四八二・七五	一三九・四八二・七五	一・七八
八一・一八八・二五	八一・一八八・二五	八一・一八八・二五	八一・一八八・二五	八一・一八八・二五	一・五九
五四・八二一・二五	五四・八二一・二五	五四・八二一・二五	五四・八二一・二五	五四・八二一・二五	一・三六
三〇・七八五・〇〇	三〇・七八五・〇〇	三〇・七八五・〇〇	三〇・七八五・〇〇	三〇・七八五・〇〇	一・八六
四八・九四九・二五	四八・九四九・二五	四八・九四九・二五	四八・九四九・二五	四八・九四九・二五	一・九二
二二・〇九一・七五	二二・〇九一・七五	二二・〇九一・七五	二二・〇九一・七五	二二・〇九一・七五	一・五〇
一七・三一六・七五	一七・三一六・七五	一七・三一六・七五	一七・三一六・七五	一七・三一六・七五	一・五九
一二・六二二・五〇	一二・六二二・五〇	一二・六二二・五〇	一二・六二二・五〇	一二・六二二・五〇	一・七五
一・四二七・二五	一・四二七・二五	一・四二七・二五	一・四二七・二五	一・四二七・二五	一・一四
一・八〇〇・一二五・二五	一・八〇〇・一二五・二五	一・八〇〇・一二五・二五	一・八〇〇・一二五・二五	一・八〇〇・一二五・二五	平均 一・六五

茶

鈴	木	六三三・七八二・五〇	四〇八五五・〇〇	・〇六
Sorau		一六八・五六四・〇〇	一三・九六一・〇〇	・〇八
Indo	治	一六四・一六六・七五	一四・二六二・〇〇	・〇八
子		六〇・四三九・五〇	五・九四三・〇〇	・〇九
E. neo lro.		四五・四九〇・五〇	四・五六五・〇〇	・一〇
unai		二九・四〇三・〇〇	二・九五〇・〇〇	・一〇
田		二七・〇三五・二五	二・一六七・〇〇	・〇八
金	田	一五・七二四・〇〇	三・二九七・〇〇	・二〇
南桑田與北桑田		一一・三一九・〇〇	一・二八八・〇〇	・一一
計		一・一四五・九二五・〇〇	八九・二八八・〇〇	平均・〇七

次・等・煎・茶

Sorau	木	三二九・九七五・二五	一三一・二八四・〇〇	・三九
鈴		一三・五六七・〇〇	二・一六九・〇〇	・五九
Indo	治	二〇・七七三・五〇	一・二六八・九・〇〇	・六一
宇		一〇・三四五・五〇	五・四六九・〇〇	・五二
愛	岩	三・三一六・五〇	一・七〇七・〇〇	・五一
雨	田	九五七・〇〇	二八三・〇〇	・二九
計		四九八・九三五・二五	一三三・六〇一・〇〇	平均・四四

乃初摘時下後所選最優之叶，以發採
掘者則屬第二級，前者之市價○。六五日
圓一磅，後者○。四四日圓一磅。

京都府亦產一種最上品之茶，稱曰番
茶，大多產於鈴本，此茶之產區三縣，此
種茶不為日人所嗜，多運神戶出口，其最
瘠薄不宜區所植茶樹之叶製成者，價格低
廉，每磅僅值○。○六或○。二日圓

產量

一九三二年，京都府五種茶之總產量
為四，○○○，○○○磅，值洋二，二五
○，○○○日圓，其中煎茶佔總產量之百
分之五○。六，總價值之百分之六○。八
，故依產量及價值言，煎茶最為重要。但
宇治之聲譽則出于玉露及碾茶，此二種上
品茶價格高至七，○○一磅，惟產量不多。
一九三二年玉露之產量佔總產量百分之八
。三，碾茶佔百分之二。四，但其價值
高，玉露佔總價值百分之八。五，碾茶
佔百分之二。六，番茶之產量雖佔二八
。七，而其價值僅佔百分之三。九，茲錄
一九三二年京都府茶之產量及價值如次：
宇治茶區：可分為二大區域，南部產
量多，而每磅之價格，較平均價值為低；
中部產量少，價格則高于平均價。南部之

鈴本與○。二縣面積，佔全部面積之百
分之六十，其中僅百分之二十為植上品茶
者，（見表一），產量佔百分之七十一，
價值佔百分之六十五。中部之宇治、愛宕
、○。三縣面積僅佔百分之二十九，其中
植上品級茶之面積則佔百分之七十，產量
僅佔百分之二四，價值則佔百分之三十八

栽培

宇治茶之栽培方法因各種茶而異，玉
露茶每年僅摘叶一次，其餘各種茶亦皆摘
二次以上者。每年三月中旬，露茶樹須
搭稻草蓬，以防陽光直射，有損品質。手
栽、摘叶與製造皆經過密手續，茶樹生
產者協會且設有一實驗所，加以研究與改
進。

茶乃一年生木本植物，但因更新或
擴大茶園面積起見，須時加補植。種植方
法，普通有三種：（一）於茶園坡度大之
區，沿等高線每五六呎距離播種一顆，將來
新株長成後可成一狹離狀；（二）於平坦
之區，可每隔三四尺壟土下種；（三）此
外宇治尚應用一種方法，掘直徑一尺之圓
周下種，中心再播下種子六顆如一輪。
種植時期在十二月，新株在次年六月

即可生枝。最初五年不採叶，此時期須
極留意栽培俾將來可得品質最優之茶叶。
最初產叶之數年，其品質與產量均逐年增
進，待達完全成熟後，產量品質乃達一
定之標準，而不再增。第一次採摘每四分
之一英畝可採叶八十三磅，嗣後五年可增
至六百八十磅，未達二十年之植株所採叶
不能用以製造玉露。

宇治茶區之工作

每年均有一定規律
，五月左右，草蓬撤去，乃開始第一次收
獲，約二十日可竣事，此時有大批女工由
川路、Sotatsu、大和、丹波、靜岡等縣僱
來，每人一天可摘叶四、五斤，工資為○
。七——一。二日圓一日，此一年中
最忙時期。

第一次摘叶後，休息二星期，開始第
二次摘叶。此時僅採摘一部分茶樹，故所
須人工較少。二次採叶後，各人均須回本
業，採下後之叶，則留待製造。

製造

茶之製造在宇治極其分散，一九三二
年共有三，七二二所製茶工廠，其分佈多
在出叶之區，例如：百分之七十製茶廠分
佈於鈴本，Sotatsu二縣，該地茶叶亦佔百
分之七十。一左右，百分之二十餘所分佈

於愛宕，宇治與之，該三縣之產量爲百分之二十四，其餘則零星分。其他各縣。製茶在產地附近者，因採後即可以蒸青。京都府共有二千餘人從事製茶業（商人、茶園主、工人……均在內）平均每廠不及二人，可見其經營粗放矣。

宇治製造綠茶之技術與靜岡相同，可分三大步驟，每次之製造均只少量，如玉露及碾茶等上級茶大部均人工，中級以下之茶，始用機器製造。

宇治綠茶製造步驟如下：

1 蒸青 摘新葉，須即蒸青，以防發酵，一經發酵則茶之香味失去，故採後務必注意，蒸青愈快愈妙。紅茶無此手續。

2 揉捻與乾燥 玉露茶乃用手揉，品質較次者則用器具。

3 復火與拚茶 揉捻乾燥後之茶葉，須復火一次，使有香味。其法有二種：（一）上品茶乃以竹籠烘焙，（二）下級茶則以鍋烘焙。竹籠烘焙，乃將茶葉細嫩者竹籠上放置一竹籠內，將此籠懸掛，下燒炭火，使茶葉逐漸乾燥，一面以手震動使烘焙完全均勻。鍋焙法則將茶葉放置金屬鍋中烘焙之，並不時以器攪動，以防烘焦。

結 論

宇治茶區之自然環境雖宜於茶之生長，但並不較其他產區有何特殊優異，其所以產名茶著稱者，乃有二種歷史原因：一則因其離昔日之首都——京都近，再則因其栽培極注意於品質之改進，完全爲滿足國內消費，不斤斤於產量之增加，以求更

則能在國內市場上佔一地位。

註一：茶湯：係以茶葉之一種形式。
註二：表中各縣因手邊無精細日本地圖，其名稱無法譯出，姑暫以譯音。

福 生 莊

本莊以辦理全國主要農產品經銷提倡農村副業爲宗旨設總莊於重慶分支莊於各地如承各界賜教無任歡迎

- 一、購運棉花米穀
- 二、採辦紗線布疋
- 三、提倡手工紡織

總莊地址 重慶右廟子（電報掛號六六三三）