

第1章 外国人居留地の茶再製場

はじめに

文久元(1861)年に長崎居留地でK. R. マッケンジー(Kenneth Ross Mackenzie)からジャーディン・マセソン商会(Jardine, Matheson & Co., 以下, JM 商会)の代理店を引き継ぎ, 独立した商人として仕事を始めたT. B. グラバー(Thomas Blake Glover)だが¹⁾, 最初にたずさわった業務の一つが日本製緑茶の輸出業である。本章はこの日本製緑茶の輸出に必要な茶再製場について, グラバー商会(Glover & Co.)経営の施設を中心に考察する。

当時, 茶はアジアから欧米へ輸出された世界商品であった¹⁾。開港後間もない日本からの輸出品も第1位は絹糸, 第2位は緑茶が占めている。茶葉は最初イギリス経由で, のちに直接, アメリカ市場へ輸出されるのだが, 外国人居留地に輸出用として持ち込まれる茶葉は乾燥が不十分だったため, 外国人商人たちによって, 長期間の船旅に耐えられるように再乾燥を施し, 中国製緑茶を飲用していた外国人の好みに合うように着色し, 風味を加え, 鉛や錫が内側に張られた木製の茶箱に梱包して船積みされた。この日本製緑茶を再乾燥, 着色する再製作業専用の施設が茶再製場である。これまでの外国人居留地の建築史研究では, 茶再製場は洋式産業施設として積極的に取り上げられることは少なかった²⁾。しかし, 幕末期の日本で外国資本が直接経営に参入した施設のごく最初期の事例であり, また, 桁行20mを超える三階建の建物や特殊な屋根形状などがいくつかの古写真に認められ, 建築物そのものとしても看過できないと思われる。

本章の構成を記す。第1節では, 資料のきわめて乏しいグラバー商会の茶再製場に肉迫するため, ジャーディン・マセソン商会文書(以下, JM 商会文書)より操業の経緯を丁寧にたどりながら, その技術的実態を浮かびあがらせる。そして第2節では, 古写真などを頼りに各地の茶再製場の作業空間・技術を復元的に比較しつつ, 推論を確かなものとしたい。

ところで, 本章の題材となる茶だが, いくつかの種類・製法がある。本章の内容上必要なことであるため, ここで簡単に触れておこう。日本人が普段口にする緑茶(日本茶)は煎茶と呼ばれ, 茶畑から収穫された茶葉を蒸し, 茶葉の酸化を防ぐ(殺青という)。そしてこの蒸した茶葉を揉み(揉捻), 茶葉のうま味成分が析出しやすいようにする。これを乾燥させ, 貯蔵に耐えるようにするとともに, 香味を出させる(抹茶では揉む作業をせずに, 乾燥させた茶葉を粉末化する)。なお, 茶問屋に持ち込まれる以前, 茶農家において乾燥まで経た茶のことを荒茶といい,

茶問屋はこの荒茶を再乾燥、選別、梱包し、販売用とする（茶問屋が再乾燥、選別をした販売用の茶葉を仕上茶という）。ちなみに、中国でも緑茶は飲用されるが、中国の緑茶は蒸す代わりに鍋釜で茶葉を炒ることで（釜炒り）、茶葉の酸化を防いでいた。当時、欧米諸国で口にしてきた緑茶は中国製である。一方の紅茶は製法の違いによるもので、原料となる茶葉は緑茶のそれと基本的に異ならない。緑茶が揉み工程の後すぐに乾燥させるのに対し、紅茶は揉んだ茶葉を一定時間放置し、発酵させる。紅茶独特の色と風味はこの時にできる。そして発酵させた茶葉を乾燥し、荒茶となる。外国人居留地に持ち込まれた茶葉は、煎茶用にできた仕上茶である。これを外国商人たちは再度乾燥し、風味を加え、中国製緑茶に代わるものとして生産していた。

第1節 長崎居留地における茶再製場の建設と操業の経緯

本節では、長崎居留地でグラバー商會が営んだ茶再製場の操業の経緯と内容を取り扱う。方法として、JM 商會文書のうち、主に長崎、上海発の書簡よりグラバー商會の茶再製事業に関係する記述を拾い出し、日本語に要約、分量を圧縮して一覧表にまとめる（表 1-1）。対象は事業開始後まもない文久元（1861）年を上限にして、事業の行き詰まりがみえる慶応 3（1867）年一杯を下限にする³⁾。この作業で得られた情報に加え、各年の長崎イギリス領事報告などの諸文献を加えながら、グラバー商會の茶再製事業の歴史的経緯と操業内容をたどる。加えて、歴史的な経緯の背後にひそむグラバー商會や JM 商會の意図と、技術的な背景を引き出すことを目指したい。なお、本節の表記上の注意点として、JM 商會文書を引用するときは、煩雑さや繰り返しを避けるため、一覧表左端の整理番号を用いて注釈と別に（書簡 1）、（書簡 2）と記す。

1. 操業の開始からイギリスへの出荷計画の失敗

文久元（1861）年 5 月にマッケンジーから独立したグラバーは日本茶の再製、輸出業に取り組んだ。独立後間もない同年 6 月頃にはすでに日本茶の見本を少量ながら上海の JM 商會に送付している^{（書簡 1）}。

グラバー商會が営む茶再製場の操業当初の経緯については、1862 年 3 月 19 日（文久 2 年 2 月 19 日）付け JM 商會宛てグラバー商會発書簡^{（書簡 28）}にこれまでの苦心談が詳述される⁴⁾。すなわち、1861 年 8 月 29 日（文久元年 7 月 24 日）に日本人町の商人に属する建物の中で再製作業が開始されたが⁵⁾、外国人による日本人町での再製作業は奉行当局の指導を受けたため、領事の命によって作業は 11 月 12 日に一旦停止、居留地に移動することとなった。作業が再開されたのは 12 月 10 日であった。しかし、年が明けた 1862 年 1 月 18 日（文久元年 12 月 19 日）にグラバー商會の茶再製に関わっていたマクリーンという人物が契約を破棄、再製場を立ち去るという事件がおきる。グラバー商會の再製場にはティーボーイと呼ばれる中国人⁶⁾の専門職⁷⁾がいたが、マクリーンが連れ去ったため、別の人物が同月 27 日に雇用された。なお、グラバー商會経営



図 1-1 横浜居留地の茶再製場（建物の奥が茶再製場の内部、手前左に積んであるのが茶葉を梱包する木箱、右側はバスケット・ファイヤリングと呼ばれた乾燥方法）（神奈川県立図書館所蔵、望齋秀月『皇国製茶図絵』1885年刊のうち、「第十八号 商館再焙の図」）

の再製場は小さいものだったため、別の建物を1ヶ月か6週間で建築する契約を結んだ。この建築計画や日本人町に属する建物という記述から判断すると、グラバー商会が当初、茶再製場としていたのは既存の土蔵や附属屋を利用したものだったのだろう。

次に操業内容を見てみたい。再製場が居留地に移される前の1861（文久元）年8、9月に、グラバー商会は再製茶の見本を上海に送付し^(書簡2, 4)、その上海における試験結果は好ましかったので、JM商会は11月に500ピクル注文、1万ドルを送金した^(書簡5, 6)。この時グラバーは茶を火入、着色し、鉛の箱に梱包する経費は1ピクルあたり7ドルと報告した^(書簡7)。そしてJM商会は長崎の再製茶をイギリスへ輸出するよう指示、運搬用にクイーンズベリー号を用意した^(書簡16)。しかしながら、度重なるJM商会からの要求にもかかわらず^(書簡13, 14)、グラバー商会は購入価格や量を明らかにしない。結局、1862（文久2）年1月末には200ピクルしかできていないことがグラバー自身の書簡によって判明した^(書簡17)。JM商会はグラバー商会の茶再製事業に対するこれまでの経緯や発言を振り返った上で、強く非難、期待できないとし、クイーンズベリー号は神奈川へ送ることになった^(書簡24, 27)。同時にJM商会は、グラバー商会送付の再製茶見本に対し着色過剰のため悪い評価を与えている。しかし、これを受けた長崎側は、上海からの指摘が遅かったという理由で、次回便までに着色過剰を訂正することができず^(書簡30)、結局、JM商会注文の200パッケージは3月5日に至っても出荷されなかった^(書簡25)。

このように操業当初のグラバー商会の茶再製場の経営は順調でなかったし、期待通りの生産はできなかった。品質の面でも着色過剰という問題点を抱えていた。