

漫話日本茶業及茶文化

文／阮逸明 圖／賴正南

日本茶業的起源及發展

日本文化大都是引進外國的先進文化，再以此為基礎本土化而發展起來，八世紀遣唐使、留學僧盛行，大量引入盛唐文化，茶亦隨之傳入日本。

805年，日本天臺宗開山祖，傳教大師最澄，由唐帶回茶籽，種植於近江（滋賀縣）坂本日吉神社，稱「日吉茶園」是日本史料記載的最早茶園。

806年日本真言宗開山祖，弘法大師空海，由唐歸日本亦帶回茶籽、茶臼（茶碾），並帶回茶葉（團茶）進獻嵯峨天皇。

大僧都永忠留唐30年於805年回日本，嵯峨天皇弘仁六年（815年），臨幸梵釋寺，永忠煎茶奉侍，天皇下詔畿內，近江（滋賀）、丹波（京都、兵庫）、播磨（兵庫）植茶，年年獻茶，並把皇宮東北隅闢為茶園並設造茶所。

此時飲茶僅是皇室、貴族、高僧等上層社會，模仿唐風中土文化的風雅之事，作為生活情趣之一斑，雖有弘仁茶風之美譽，但尚未廣傳於平民百姓。平安時代中期，西元894年廢遣唐使，日本對唐物、唐風的淡化，也使茶風中斷。

平安時代末期開始盛行的日、宋貿易，茶逐漸成為貿易商品。榮西禪師於1187年第二次入宋學佛，1191年歸國帶回茶籽及宋點茶器具，把茶再度傳入日本，最初將茶籽播種於筑前（福岡）背振山靈仙寺石上坊（石上茶的起源）。

1207年明惠上人將榮西禪師所贈茶種植於梅尾高山寺山內（梅尾茶的起源），後逐漸廣植於宇治、伊勢、駿河、川越等，是宇治茶、伊勢茶、靜岡茶，狹山茶等之起源。榮西禪師於1211年著「喫茶養生記」闡揚喫茶好處，這次傳入的宋朝茶風，風靡了僧界、貴族、武士階級而及於平民百姓，茶園不斷地擴充，名茶產地陸續增加，盛行於宋朝的鬥茶亦逐漸在日本流行，這種鬥茶的遊戲，可說是最早的「茶會」型態。

1241年聖一國師由宋歸國帶回茶籽，播種於駿河足渥（靜岡市足久保）為靜岡茶的發祥地。

1267年大応國師（南浦紹明）由宋歸國，將天目山徑山寺臺子點茶器具及茶相關書籍七部帶回日本，並將宋茶宴及鬥茶習俗傳至日本。大応國師將由宋携回的臺子式抹茶道具傳予京都大德寺開山大燈國師（宗峰妙超），後傳至一休宗純，一休再傳給村田珠光（日本茶道開創者）。

江戶時代初期（1615-1623）靜岡地區已出現茶葉專賣店（茶棧）。

1632年德川三代將軍家光始創「御用茶」，每年春季將宇治新茶裝在御用茶

壺（茶罐）由大隊人馬護送至江戶城（今東京）供呈朝廷及將軍幕府，此即為日本傳統茶文化中所謂的「茶壺道中」，靜岡茶亦於 1685 年成為御用茶。

1654 年明僧隱元禪師將釜炒綠茶製法及綠茶沖泡法傳入日本，是日本炒菁綠茶（青柳茶）及煎茶道的開創者。

1738 年京都宇治田原町湯屋谷的茶師永谷宗円創製蒸菁煎茶（日本煎茶的改良創新者）。1835 年京都宇治周邊的茶產地在山本嘉兵衛（德翁）的指導下，以覆蓋栽培茶樹的芽葉創製色澤墨綠、滋味甘鮮的玉露茶。

「宇治製法」的煎茶因色美及味甘鮮而名傳全國，以致近江（滋賀）、伊勢（三重）、駿河（靜岡）、狹山（埼玉）相繼引進宇治製法的煎茶生產技術。

1859 年橫濱開港日本茶開始大量外銷，促進日本茶產業的發展。明治維新初期（1869 年）德川幕府時期的幕臣大力開墾靜岡金谷牧之原茶區，牧之原臺地一帶的茶園約有五千公頃，靜岡縣茶業試驗場即位於其中心地帶。

1898 年高林謙三發明茶葉粗揉機，促進煎茶機械化生產；1908 年杉山彥三郎選育出茶樹新品種「藪北」等，對日本茶葉生產改進及現代化有極大的貢獻。

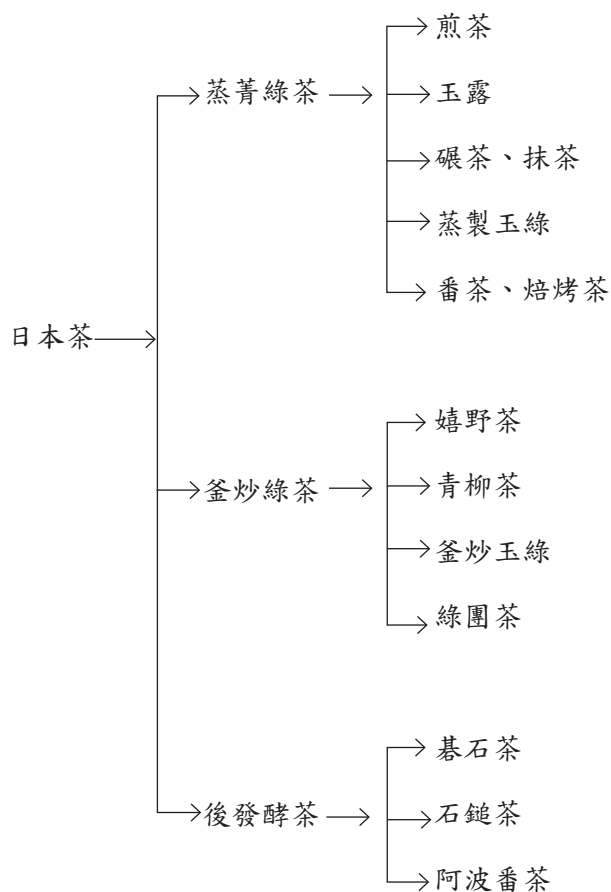
日本茶業現況

橫濱開港（1859 年）促進日本茶的輸出，當年輸出 181 公噸，也帶動了日本茶產業的發展，至明治元年（1868 年）外銷達 4,646 公噸，明治 11 年（1878 年）茶產量達 10,356 公噸，明治 19 年（1886 年）茶產量達 25,709 公噸，明治 25 年（1892 年）茶園面積達到 63,123 公頃，茶產量 29,333 公噸。二戰時期，茶園荒廢，茶產量銳減，戰後初期茶園復耕，改進生產技術，昭和 25 年（1950 年）茶園面積為 27,445 公頃，產量 41,725 公噸，昭和 55 年（1980 年）茶園面積回復至 61,000 公頃，產量 102,300 公噸，創歷史新高。

近年因農業生產結構的改變，茶園面積基本維持在 5 萬公頃左右，茶葉產量約 9 萬公噸左右。

由於飲食生活的改變，每年進口 2~2.5 萬公噸烏龍茶，1.5 萬公噸紅茶，1 萬公噸左右的煎茶，供加工生產保特瓶（罐）裝茶飲料，街頭巷尾處處可見茶飲料自動販賣機。

日本因受中華文化影響，以飲用綠茶為主，製茶種類亦以綠茶為主，分為蒸菁綠茶及釜炒綠茶，在四國亦有後發酵茶（黑茶）的生產如基石茶、阿波番茶、石鎚黑茶。



表一、日本主要產茶縣及毛茶產量（2001-2003）（單位：公噸）

府縣 年	靜岡	鹿兒島	三重	宮崎	京都	奈良	福岡	佐賀	熊本	埼玉	長崎	其他	合計
2001	39,300	19,800	7,460	3,230	2,920	2,790	2,210	2,120	1,880	893	1,050	6,147	89,800
2002	36,900	18,400	6,940	2,970	2,850	2,500	2,150	1,860	1,770	939	936	5,985	84,200
2003	40,900	21,300	7,140	3,170	2,890	2,620	2,190	1,890	1,800	932	981	6,087	91,900

日本茶葉生產分一番茶（4月25日~5月10日採製）、二番茶（6月20日~7月5日採製）、三番茶（7月25日~8月10日採製）、四番茶（10月上旬~中旬採製），其中以一番茶及二番茶為主合占全年產量的80~85%。其售價（批發價）亦以一番茶、二番茶售價較高，以2003年為例一番茶每公斤3,017日元，二番茶1,072日元，三番茶530日元，四番茶332日元，年間單價平均為每公斤1,865日元。不同茶類中以玉露每公斤8,323日元最高，其次為覆下茶（高級煎茶）2,858日元，再下為煎茶2,142日元，玉綠茶1,831日元，番茶每公斤僅337日元。

日本人年均飲茶量約為1.1公斤，其中綠茶占0.8公斤，其餘為烏龍茶及紅茶的消費量。烏龍茶及紅茶的消費形式以瓶裝茶飲料為主。近年來由於綠茶飲料加

工技術的突破，瓶裝綠茶飲料消費量已超越烏龍茶飲料而躍居茶飲料的第一位，這與日本人習慣飲用綠茶的習性有密切關係。例如 2000 年每個家庭年平均購買綠茶（以壺泡飲用）量為 1,200 公克，而 2003 年則降為 1,139 公克；但同期綠茶飲料的生產量則有大幅的提升，2000 年為 101 萬公秉，2013 年升為 500 萬公秉。其消費方式由壺泡轉為方便的瓶裝飲料。

表二、如何泡好日本茶

茶 類	人 (杯) 數	茶量 (克)	水量 (毫升)	水溫 (°C)	沖泡時間	每杯湯量 (毫升)
玉露 (高級)	3	10	60	50	2 分 30 秒	12
玉露 (普級)	3	10	60	60	2 分	13
煎茶 (高級)	3	6	170	70	2 分	50
煎茶 (普級)	5	10	430	90	1 分	80
煎茶 (深蒸)	5	10	430	70	30 秒	80
番茶	5	15	650	100	30 秒	120
焙烤茶、玄米茶	5	15	650	100	30 秒	120

日本茶道 -- 抹茶道及煎茶道

正式首創日本茶道的是村田珠光（1423~1502），按照禪宗寺院簡單樸實，沈穩寂靜的飲茶方式，改茶室空間為四疊半，增設壁龕及地爐，開創「草庵茶法」。武野紹鷗（1502~1555）發揚珠光的理念，建築草庵式茶室，採用田舍風「地爐」的建築，使用日本本土茶具、器物，不再使用中國來的舶來品，將日本文化融入茶道，開創「空寂茶道」，在質樸之中，滿足於「不足」。培養內心「真誠」的待客之道，紹鷗認為「正直、謹慎、不驕慢」就是空寂。

千利休（1522~1591）繼承武野紹鷗的「空寂茶道」，以簡單樸拙的手法，表達茶會的旨趣和茶道的奧義，集茶道之大成，利休的時代，茶道風氣鼎盛，上至公卿貴族、武士，下至平民無不喜愛茶道。利休被豐臣秀吉賜死切腹自殺，以古田織部為首的七個弟子（武將）號稱「利休七哲」，在茶



圖一、日本綠茶（抹茶）沖泡示範

道上仍然極為活躍。再興千家茶道的是利休之孫千宗旦，千宗旦以後形成三千家的局面，即里千家、表千家、武者小路千家，至今三千家還是日本最興盛最主要的茶道流派，培育了很多茶道人才。

日本茶道定有「四規」、「七則」，四規就是「和、敬、清、寂」，也就是日本茶道精神。七則就是「茶要泡得好喝」、「候湯要適當」、「插花要自然像長在原野裏」、「夏天使涼，冬天使暖」、「守時早到」、「未雨綢繆」、「為他人設想」。

中國明清葉茶（散茶）沏飲方式於1654年（江戶幕府初期）由明朝僧人隱元傳入日本，此種品飲方式逐漸演變成日本當今的「煎茶法」，首先是永谷宗円於1738年在碾茶製造基礎上創製煎茶（時稱青製），經賣茶翁設茶亭一服一

錢，品茶論人生，普及煎茶於大眾生活中，後有小川可進（1786~1855）、田中鶴翁（1782~1848）等文人將日本文化融入煎茶品飲之中，而成為當今具有日本文化特質的「煎茶道」，分為著重禮法的「宗匠茶」及陶醉品茗風雅的「文人茶」。

後記

近年來茶園面積由2004年的4萬8千公頃逐年減少至2013年為4萬3千公頃；茶葉產量亦逐年降低，2004年為10萬公噸，至2013年降為8萬3千公噸；年人均飲量亦逐年降低，至2013年為0.94公斤。茶葉消費量的降低主要是受到其他飲料如咖啡、花草茶類的競爭。

（本文轉載自：《茶藝・普洱壺藝》，53期，2015）



圖二、日本茶道表演



圖三、日本綠茶沖泡示範