



石鎚黒茶さつき会 殿

西条市

■事績

西条市小松町の石鎚地区に伝わる「石鎚黒茶」は、かつて石鎚山周辺の標高の高い地域で作られていた発酵茶で、独特の酸味と黒色に変化した茶葉が特徴です。茶葉を糸状菌と乳酸菌で2度発酵させる「二段階発酵」は世界でも2例しかない珍しい製法で、大学の研究で抗アレルギーや整腸作用、免疫力のアップなどの健康機能もあるとされています。

「石鎚黒茶」は、江戸時代から大正時代にかけて盛んに作られ登山者にふるまわれていましたが、昭和に入って生産者が激減し、平成になると石鎚黒茶を製造するのは地域にたった一人になっていました。地元の主婦による生活研究グループ「さつき会」が西条の特産茶として地域が誇る食文化を守ろうと、唯一人残った生産者から「黒茶」製造技法を学び、試行錯誤を重ねて1998年に「石鎚黒茶」の商品化し販売を開始しました。その輪は愛媛大学や西条市内の高校にも広がり、今では西条の伝統的特産茶として高校や企業と連携した商品開発やイベント出展、スイーツ加工なども進んでいます。2023年には国の重要無形民俗文化財にも指定され、今年の大阪・関西万博にも「絶滅危惧茶」として出展され、幻のお茶を世界に発信しました。

「石鎚黒茶さつき会」は石鎚山の麓で生まれた地域の宝を守り発展させながら次世代につないでいきます。