The Japan Society of Cookery Science

富山県蛭谷における飲茶風習（バタバタ茶）について

A Custom of Tea-Drinking (Batabata-Cha) in Birudan
Toyama Prefecture

中　川　　眸*
(Hitomi Nakagawa)

I．はじめに

日本における飲茶の風習が史実的に認められるのは，天平時代の「公事根元」ならびに，僧行基が諸国に堂舎を建立すること四十九箇所，これに茶木を植えたと記されている「東大寺要録」にはじまる[1]。その後，最澄ならびに空海や当時の帰化人を媒介として茶飲用の風習がわが国に伝えられた。このような入唐僧ならびに帰化人によって伝来された茶の製法ならびに飲用法は，最近，村井[2]によって次のように整理された。

A．茶のできるまでの過程

(1) 摘んだ茶葉を甑で蒸す。

(2) 蒸した葉を杵と臼で搗き，細かにする。

(3) 搗いた茶葉を鉄製の型に入れ，団茶にする。

(4) 団茶を乾燥させ，これに孔をあけて串を通し焙(ほいろ)であぶる。

(5) 乾燥しきったら，竹であんだ育(いく)といういれものに入れて保存する。

B．茶を飲むまでの操作

(1) 団茶をはさみで挟んで火であぶり，ふくらませたのち，これをさます。

(2) 木製の碾(ひきうす)で粉末にし，ふるいにかけて蓋物に納める。

(3) 風炉にかけた釜で湯をわかし，第一沸の時，少量の塩を入れてかきまぜ，第二沸の時，茶匙で茶の粉末を入れる。

(4) 華(か)（細かくて湯の表面に浮かび上った茶）と抹(まつ)（その少し大きなもの）をすくって茶碗に入れ，湯とともに飲む。餔(ぼつ)（大きくて湯の底に茶滓となってたまったもの）は飲まない。

以上は，いわゆる団茶と呼ばれるものの加工法と飲用法であるが，これは主として貴族や僧侶の間で薬用として飲用されたにとどまり，庶民の飲料とはなりえず，約400年の間，茶飲用の風習としては，ほとんど発展はみられないまま，平安末期には廃絶に近い状態にまで衰微した。

栄西は，その生涯において二度の入宋を行い帰国にあたっては，茶（種子か茶木かあきらかにされていない）を持ち帰りその栽培に尽力し，同時に日本最古の茶書「喫茶養生記」を著わし茶の効能を鼓吹したので，日本における飲茶風習は見事に復興した。栄西による茶の伝来は日本における茶の中興なのであるが，実質的には発祥に等しいものとして，業界では栄西を茶祖として敬仰している。この時代の茶の飲用法は点茶と呼ばれるものであり，茶の粉に湯をそそぎ茶泡をたてて飲む抹茶法であった。

その後，茶の栽培法は広く日本列島に普及し，茶の製造技術の進化に伴いその飲用法は「茶の湯」として芸道の中にはぐくまれていく抹茶法と，日常生活の次元で発展する葉茶法に分かれていく。この葉茶法は元禄時代の中頃，急須の普及を機として，それまでかなり長い時間，葉茶を煮だしていた（煎じる）方法から，短時間の浸出法，いわゆる淹(だ)し茶の方法へと変化していく。

しかしこのような，シナより伝来した製茶法，あるいは飲用法の系譜とは別に，すなわち，シナより茶がもたらされる以前にも，日本列島における照葉樹林地帯には，自生の「ヤマチャ」と言われるものがあった。人びとが

* 富山大学

NII-Electronic Library Service

The Japan Society of Cookery Science

原始農耕形態であった焼畑農耕によって，茶葉を採取しそれを独特の方法で茶に加工し，さらに独特の方法で飲用していたことは，すでに明らかになっている[3)4)]。

さて現代における茶飲用の方法は，葉茶法と抹茶法に大別することができる。前者に利用される茶葉には，緑茶，紅茶ならびにウーロン茶があり，かつそれぞれにはいわゆる上級茶から下級茶にいたる多くの種類がある。しかしそれらの飲用法は，一括して淹(だし)茶による方法である。例えば，急須などの器具に葉茶を入れその上に湯を注ぎ，数分という短い時間の後，その浸出液を湯のみに注いで飲む。しかし，今ここに報告しようとする富山県蛭谷(びるだん)のバタバタ茶（一種の茶会）は，2～3時間，あるいはそれ以上の時間，葉茶を煮てその煎じ汁をつくり次にそれを茶碗にすくい入れ，泡だてて飲む。このような飲茶法を食事史的見地から検討することは，食という一面からの人間学的研究の一環として意義あることと思われる。

筆者は，富山県蛭谷における飲茶風習の実態と，それに用いられる葉茶（以下説明するごとくそれは黒茶と言われるもので特殊な製造法によってつくられる）の製造法を調査しそれを基に食事史見地からの2～3の考察を行った。

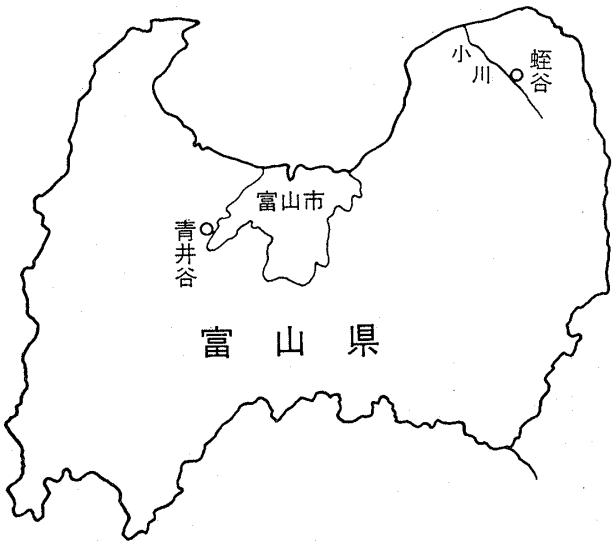
Ⅱ．実　　態

1. 飲用法

富山県下新川郡朝日町蛭谷は，新潟県境近くの越道(こえどう)峠に源をもつ小川（全長約20km）の流域にあり，現在（1979）は人口約600人余，世帯数118戸からなる山村の集落である。ここに古くからバタバタ茶と呼ばれる茶会が受けつがれている。毎月5日は「おたいや」，10日と16日は「男お講」，20日と25日は「女お講」，28日は「親鸞聖人命日のお待ち受けのお講」として，さらに各家庭の仏事，慶事において，部落の人びとが集まってこのバタバタ茶を行う。仏事の場合は，お盆に投げ銭をした後，ご領解，ご示談，改悔文(かいげんもん)などの宗教行事が行われる。この茶会に用いられる黒茶は，食品加工学の見地からは，後述するごとく特殊な加工法によって作られたものである。

1978年3月初旬，竹内市次郎氏宅で催された茶会に出席した。写真1に示すごとく，約1m四方の囲炉には炭火がおこり，囲炉全体は金網でおおわれその上に約3l容のやかんが置かれている。適量の黒茶を木綿袋に入れその茶袋をやかんの中に投ずる。2～3時間，あるいはそれ以上（茶会が行われる間）の時間煮だす。煮つまらないように時どき水を加える。茶会の出席者は各自，3年ものの山竹を材料とし穂先きは皮部のみで作られた長さ15cmの茶筅2本を組合せて作った夫婦茶筅と呼ばれている茶筅と，通常の抹茶茶碗より小振りである五郎八

写真 1　1978年3月竹内市次郎宅での茶会



第1図　富山県蛭谷の位置

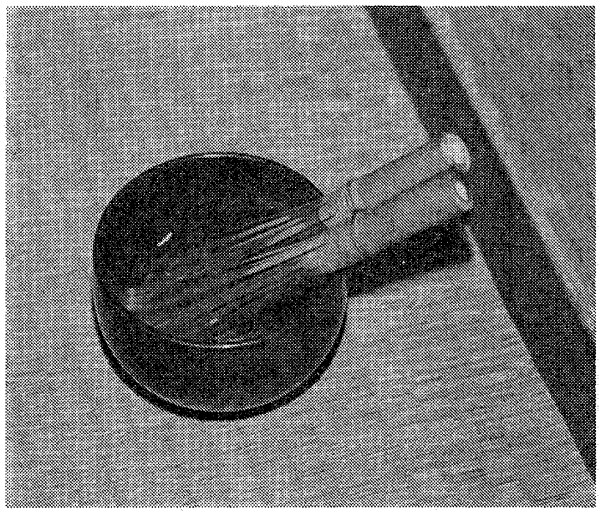


写真 2　五郎八茶碗と夫婦茶筅

NII-Electronic Library Service

The Japan Society of Cookery Science

茶碗を，各自の好みに合わせて調達した手提袋に入れて持参する。亭主側は山うど，ぜんまい，わらび，ふきなどの煮物や菓子類を用意する。客と亭主は囲炉を中心にして車座になる。人びとは各自の茶碗に茶の湯で使用されるものとほぼ同じ大きさの柄杓で，黒茶の煎じ汁をすくい入れ，好みによっては，適量の塩を入れて各自の茶筅でおのおのが泡をたてる。茶筅を左右に倒すようにして振ると茶碗の口縁に茶筅があたりカチャカチャと音をたてる。泡をたてながら話をし，話をしつつ泡だてた茶を飲む。山菜の煮物や菓子を食べながら，一服や二服でとどまることなく各自の欲するだけ泡だてて飲む。団らんは2時間3時間とつづく。茶の湯の席におけるような特有の緊張感はなく，特にきめられた礼儀作法もない。

なお特記すべきことは，毎日の食事の時にもこの黒茶の煎汁が用いられていることである。しかしその時は泡をたてることはしない。当地においては，ハレの場合もケの場合も黒茶は用いられているが，ハレの場合のみに泡だてて飲用している。

2. 黒茶の製造法

蛭谷の人びとは，1974年まで福井県三方郡美浜町江崎の清水秀夫氏が製造した黒茶を一括購入して日常生活に用いてきた。しかし1975年以降，清水氏は経済的理由によって黒茶の製造を中止した。従って当地では番茶を代用したが，この番茶の味に満足することができず，又この事態を懸念していた富山県当局を介して，黒茶の製造を富山県射水郡小杉町青井谷の荻原昭信氏に依頼した。荻原氏は福井県三方郡の清水氏より黒茶の製造技術を習得しその製造に成功した。従って1977年より蛭谷の人びとは荻原氏の製造した黒茶を用いている。1978年7月，小杉町青井谷の荻原氏の製茶場における黒茶製造法を調査したので以下にそれを記す。

緑茶用の1番茶，2番茶を摘み取った後，3番茶を整枝をかねて刈り取る。従ってこれには茶の茎や小さい枝も含まれている。これを直ぐに蒸煮器にて蒸煮しその後粗揉器にかけて，生葉の水分含有量近くになるまで乾燥する。底と側面の5面にむしろを敷いた木枠（2.5m×1.5m×1.8m）の中に，蒸煮・粗揉の過程を経た茶葉を入れる。上面にむしろをかぶせて軽く重しをし，約20日間の発酵を行わせる。2～3日後には，内部の温度が45°C～55°C にあがる。発酵期間中，45°C～55°C の範囲に保つべく，前半は2日に1度，後半には1日に1度の割合で，発酵中の茶葉の切り返しを行なう。この切り返し操作は，別に発酵用の木枠を用意し，その中へ発酵中の茶葉を移し替えることによって行なう。この切り返し操作によって嫌気性発酵，主として乳酸の産生はかなり抑制されると思われる。この発酵中，茶葉の色は徐々に黒色化していく。約20日間の発酵を終えた茶葉は2～3日間の天日乾燥によって黒色化はさらに進む。黒茶の名はこれに由来する。

Ⅲ. 考　　察

富山県蛭谷は，水田約28ha，畑約5ha，切替田（焼畑）5～10ha，楢，樵，楓などを主材木とする山林約1700haをもち，近年まで炭焼きが行われていた。元禄時代には紙製造を行っており[5]，その技術は伝統を守ろうとする2～3の人びとによって今なお意欲的に続けられている。宗教的には全戸が真宗東本願寺派に属している。又筆者がバタバタ茶の風習を調査した際の茶会の出席者15人のうち，男性は3名で，12名の女性は既婚者であり，その全員は蛭谷の出身者であった。すなわち他の村落から蛭谷に嫁してきた人はいなかった。蛭谷集落の発祥について，下新川郡朝日町出身の郷土史家九里愛雄（1870—1947）は[6]，滋賀県愛知郡小椋荘蛭谷における現地調査をもとに，富山県蛭谷集落は，滋賀県蛭谷の木地師が移住して来てつくられたものであると報告している。すなわち小杉次郎氏宅に伝存する綸旨と，松原家の屋号「ナカヤ」をその根拠にしている。木地師の椀製造工程の一連である，椀・中・笠・平のうち，中型の椀の製造を「ナカ」と呼び，これにたずさわった家を「ナカヤ」と呼んだのだと言う。しかし杉本は富山県蛭谷周辺の嘉例沢，内山，音沢を，飛弾国双六谷から発した越中における木地師集団であると報告しており，蛭谷に関しては九里説を引用しながらも[7]，蛭谷を木地師集団による集落と断定することは，今しばらくの検討を加えなければならないとしている[8]。元禄期における北陸の領内産物報告書ともいうべき農隙所作村々寄帳（1691～1694，加賀藩改作御役所編）[5]には当時，蛭谷で薪と紙が生産されたことは記録されているが，木地を引いた記録はみえていない。九里説に信憑性があるならば，元禄期にはすでに木地師としての業を廃していたことになる。バタバタ茶の風習と木地師文化との関連を，筆者はのちに述べるが，九里説は蛭谷のもつ歴史的背景を示すものとして重要であると考えている。以上のようにバタバタ茶の風習は，特殊な山村経済構造のもとに閉鎖的とも言える生活環境の中で，宗教行事をふくめての社交が生活慣習となって受けつがれ現在に至ったものと思われる。

さてバタバタ茶に用いられる黒茶は，前述したごとく特殊な発酵法によって作られる。食品加工学的見地からは，茶は不発酵茶（緑茶），発酵茶（紅茶）ならびに半発酵茶（ウーロン茶）の3つに分類される。緑茶は茶葉を

NII-Electronic Library Service

The Japan Society of Cookery Science

摘み取って，それを直ちに加熱することにより，茶葉中の種々の酸化酵素，例えばポリフェノールオキシダーゼなど不活性化される。従って緑茶中には緑色色素，香り，あるいは生の茶葉の諸々の成分があまり変化しないで残されている。逆に紅茶は，生の茶葉を蒸煮しないで萎凋させ発酵させる。従ってそれらの過程で茶葉中の酸化酵素が作用して，紅茶特有の色・香・味が生じる。半発酵茶のひとつウーロン茶は紅茶製造過程における萎凋ならびに発酵の時間が短いものである。ところが黒茶は，生の茶葉を一旦，蒸煮することにより茶葉中の酸化酵素を不活性化した後，約20日間の発酵を行わせたものであるから，紅茶における発酵メカニズムとは全く異なるメカニズムによって発酵が行われている。このように，黒茶は，緑茶とも紅茶とも異なる製造原理にもとづく加工法で製造されていることを認めることができる。

この黒茶に類した方法で作られるお茶に，高知県長岡郡大豊村で生産される碁石茶と徳島県那賀郡木頭村で生産される木頭番茶がある。この木頭番茶は阿波番茶とも呼ばれている。伊藤の[9]報告によればそれらの製造法は次の通りである。碁石茶は「6月下旬から7月中旬の適当な時期に，新しい葉も古い葉も悉くしごき取った自生の山茶の葉を2時間蒸熱してから，黄色のカビが見えるまで納屋その他板の間に推積しておく。後，これを桶に詰め大石を載せて重圧し，時々，蒸熱時釜に残った黒い汁を掛けながら，約20日間放置して発酵させる。この発酵茶を取出し，碁盤の目状に截断して日乾する。」木頭番茶は「碁石茶と同一の原料を平釜で三十分茹でた後取り出し，特に考案された茶摺器で三十分間摺りながらよく揉み，桶に入れて充分踏み込む。桶は石で重圧する。5～6日間放置して発酵させた後取出し，ばらばらのままで日乾する。」

このような茶製造技術は非常に古いもので，ビルマ北部，タイ北部に今なお飲用されている「レーペットソー」等と共に乳酸発酵をさせて作った茶として，文化人類学，農学ならびに風俗学の分野では酸性発酵茶，あるいは特殊発酵茶と呼ばれているものである。黒茶は製造過程において，加熱後に発酵させるという点においては，碁石茶等と似ているが，発酵中に頻繁に切り返しを行うのでさほどの乳酸は発酵していないと思われる。しかし碁石茶等に類する非常に古い製法によることは事実である。そこで碁石茶ならびに木頭番茶の生産地が共にヤマチャ自生地域である[10]ことから，ヤマチャを用いての製茶法をしらべた。小川は[11]，ヤマチャ地帯の製茶法を調査し次のように分類している。

A．漬け物製日干型：茶葉→蒸煮→揉捻→桶に密封→細断→日干し

B．わら編製日干型：茶葉→わらで編みこむ→日干し（又は陰干し）→葉を取る

C．足揉み製日干型：茶葉→押し切りで細断→釜炒り（又は蒸熱）→足揉み→日干し（又は陰干し）

D．釜炒り製日干型：茶葉→押し切りで細断→釜炒り→日干し（又は陰干し）

E．竹へら揉み製日干型：茶葉→押し切りで細断→釜炒り→竹のへらで揉む→日干し（又は陰干し）

以上の分類において，小川は碁石茶と木頭番茶をA．漬け物製日干型に入れている。黒茶の製造過程はこのAに基本的に一致している。すなわち黒茶はヤマチャの加工技術によって作られたお茶のひとつであると言うことができよう。

富山県蛭谷は焼畑を持っているが，降雪量が多いため茶を栽培していない。前述した如く，他地域より茶を一括購入してきた。蛭谷の地名が史的に記録に[5]残る元禄期の北陸においては，どのような茶が作られていたか考察しよう。

加賀藩は，1691年と1694年の2回にわたって領内諸産物を調査し，それを「農隙所作村々寄帳」としてまとめた。これによると当時，茶を栽培し，その加工を行なっていたのは，能美郡の符津，矢崎，今江，八幡ならびに若杉村の五か村のみである。しかし18世紀の北陸における農書，「耕家春秋」(1707，土屋又三郎著)[12]，「農事遺書」(1709，鹿野小四郎著)[13]ならびに「私家農業談」(1788～1789，宮永正運著)[14]には，いずれも茶の栽培法と加工法が記録されている。それらはいずれも，現代における番茶或は煎茶の加工法に類するものである。しかし「農事遺書」には，現代の茶の加工法とさらに注目すべき箇所があった。これを清水の[13]口語訳で示す。「茶の蒸し方については格別の秘密もない。しかし初葉と芯と摘み込み（枝・茎をまぜてつみとったもの）の場合は，朝蒸して干し，汗が乾いてなお若干湿り気がある場合に二番揉みをして干しあげるのが通例で，このほか格別のことはないと思っている。番茶の場合は夜蒸して揉んだあとわらのかごや桶に入れておき，翌朝またさらさらと簡単に揉みあげて干しあげるほか特別のしかたもない」。すなわち，番茶の場合はと規定して，蒸煮，粗揉の後，桶などに詰める操作が記録されている。非常に短い発酵期間であるが，この操作は次の考察によりヤマチャの加工法の片鱗が記されたものと思われる。

「農事遺書」の著者，鹿野小四郎は，大聖寺の出身で，

NII-Electronic Library Service

The Japan Society of Cookery Science

一般的には大庄屋にあたるこの地の十村役（加賀藩制における末端役人）であった。この地は，前述の「農隙所作村々寄帳」に記録されているごとく，北陸においては最も早く茶の栽培と加工がなされたところである。なお興味深いことには，北陸ではこの地のみがヤマチャの分布地域には入っていることである[10]。北陸においては近世になって宇治方式による製茶法が導入され，当時の農業指導者であった十村役によって推進されたのであるが，ヤマチャの製茶法を伝承などによって知っていたと思われる大聖寺の鹿野小四郎のみが，その著「農事遺書」に当時の新しい宇治方式による製茶法とあわせて，“桶に入れる”という操作，すなわち発酵過程をもつ古い方法の両方を記したものと思われる。

近世の北陸に関する主として以上の四書をとおして，筆者は，富山県蛭谷の人びとは，近世においてすでに現在の富山県・石川県以外の地域より黒茶を購入せざるを得なかったと考えたい。次になぜ，黒茶を他地域よりわざわざ購入してまで飲用したのかについて考察してみよう。ここで興味あるのは松下の[15]次の一文である。

「茶の製造技術の特異形と考えられるのが四国地方の碁石茶および阿波番茶であろう。―中略―普通の茶とは味・香気および色においてもひじょうにちがう。技術的にはビルマ北部にいるパラオン族の製茶技術とまったく同様である。この両地の関連については何らの手がかりはないが，そのひとつとして考えられるのがこの茶を消費する地方が，日本では香川県の海岸，すなわち，瀬戸内海に面するか，あるいは島（佐柳島，高見島）であって，飲用水に海水の混ざる地方といえる，ということである。いまひとつは，この地方が，かつては，倭寇の根拠地であって，遠洋航海の拠点であったことである。このため南シナ方面に出向いた船の中での飲料水として茶は欠くことのできない飲みものであったが，この茶に，四国地方の特異な茶を求めたのではないかと考えられる。」

すなわち，これらの茶の利用目的を水の浄化としているのである。例えば，エピガロカテキンなどの一連のタンニンが溶出して，水の中の塩分，カナケ，毒性アルカロイドなどと結合して沈澱することを長年の経験によって感覚的にとらえて飲用法としたものと思われる。富山県蛭谷においては，お茶の泡だちをよくするために，あるいはその美味を求めるために，良質の水を求めて茶会を行った旨，当地の古老の話にあったが，水の浄化のために黒茶を用いるということは，現在の蛭谷の人びとは意識していない。しかし古くは，下新川郡朝日町，入善町の一帯に，そして日本海測の漁師の集落の赤川で，この黒茶飲用の風習が第二次世界大戦前まで行なわれていたことを，当地の人びとより聞きとることができた。飲用水に海水が混入していたであろう海岸側の集落では，やはり水の浄化に，そして究極的には健康を願っての黒茶飲用であったであろうと思われる。生活環境の社会経済的変化に伴って，水道の普及，そして黒茶が人びとの需用に手軽に応ずることができなくなれば，この黒茶飲用の風習がすたれる方向にむかわざるを得ないであろう。

この様な生活環境の変化の中にあっても，蛭谷集落の人びとは黒茶の製造を他地域の茶製造地にわざわざ依頼し，一括購入して飲用しているのである。その購入量を青井谷の荻原製茶場からの売付量より調べてみると，1978年には600kg，1979年は450kgである。この黒茶の値段は1kgあたり2000円で，富山県地方で広く飲用されている焙じ番茶の2倍の値である。この様に，現代の茶の生産流通機構に順応せず，特別注文をしてまで，黒茶を飲もうとする，蛭谷の人びとの黒茶への愛着は何に原因しているのか非常に興味のあるところである。筆者は2，3の蛭谷の人びととの対話の中で，さきにあげた九里の報告[6]に示されている如く，蛭谷の人びとが，近江国愛知郡小椋荘蛭谷の木地師の末裔であることを強く意識していることを知った。この意識が，味覚的に黒茶を求めようとする欲求と相伴って伝統を守ろうとする力になっていると思われるのである。柳田国男は「史料としての伝説」[16]の中で，「近江の小椋に定着した木地師は，古くから茶を作った。この茶は遠国にまで売りだされた。この地の茶もみ歌の一節『ここで揉む茶が秋田へくだる，秋田女郎衆にふらりよかよ』の『ふる』というのは，茶筅で茶の煎じ汁の泡をたてることである」ということを述べている。煎じ茶を泡だてて飲む方法は「泡茶」或は「振茶」と呼ばれているもので，古くからヤマチャ生育地などの山間僻地で行われていた。このことは最近，伊藤の報告[17]にも次の如くあらわれている。「……君ケ畑（近江国愛知郡小椋荘蛭谷の近くで，現在は滋賀県神崎郡…筆者註）の住民は木地挽技術を習得しているうちに，自然に茶を飲むことを知ったであろう。木地師の社会では，煎じ茶の飲用は古くから行われていた可能性は強く，僻地に住む特性として健康推持の念願は強く，茶筅の呪をいち早く取り入れ，煎じ茶を茶筅で振り立てて飲んでいたのではなかろうか…中略…後世における振茶飲用風習普及地域は，木地師の行動地域を思わしめるものがあり，振茶飲用風習の伝播・普及には木地師が大いに貢献していたと推定される。」

以上の柳田・伊藤の報告ならびに九里の報告から，富山県蛭谷における茶の飲用法は，木地師によって伝えら

NII-Electronic Library Service

The Japan Society of Cookery Science

れた方法であると解釈することは可能であろうと思われる。即ち富山県蛭谷の発祥は近江国蛭谷に由来しており，その伝統を重んじて，煎じ茶を泡だてて飲む風習を宗教的行事等と結びつけて享受していると筆者は推定する。この飲茶風習が富山県下新川郡の一部にかつて行なわれていたことは事実であり，それが生活環境の社会経済的変化によって消滅の方向にむかったにもかかわらず，蛭谷集落のみにこの風習が残存されているからである。

Ⅳ．おわりに

富山県蛭谷で飲用されている黒茶は，シナより導入されて発展した緑茶の製造技術には由来せず，ヤマチャの製造技術を受けついだものである。

茶の煎じ汁を茶筅で泡だてて飲むという飲用法と蛭谷の発祥という見地から，この飲用法は木地師文化の一残存であろうと思われる。しかし，近江国の木地師が古くから茶をつくったことは確実であっても，その茶が特殊発酵茶に属する黒茶であるという確証はない。この点については更に究明をつづけたいと思っている。

最後に富山県下新川郡朝日町教育委員会社会指導員米丘正雄氏ならびに，黒茶製造過程の観察に便宜を与えて下さった射水郡小杉町青井谷の荻原昭信氏に深謝します。

文　献

1) 小川英樹：植物と文化　夏第9号，八坂書房，11 (1973)
2) 村井康彦：茶の文化，岩波新書，17 (1979)
3) 谷口熊之助：茶業組合創立50周年記念論文集，日本茶業中央会 87 (1936)
4) 松下　智：季刊人類学 **1**，76 (1970)
5) 加賀藩改作御役所編農隙所作村々寄帳：日本農書全集5巻所収，農山漁村文化協会，305 (1978)
6) 九里愛雄著：郷史雑纂下巻，ペン書，富山県立図書館在，293 (1930年完成推定)
7) 杉本　寿：名古屋営林局報みどり **6**，88 (1954)
8) 杉本　寿：上掲局報 **5**，137 (1953)
9) 伊藤うめの：風俗 **12**，18 (1974)
10) 山本正三：茶業地域の研究，大明堂，134(1973)
11) 小川英樹：上掲書，22 (1973)
12) 土屋又三郎：耕家春秋，加賀藩農政経済史料第2期18回所収 (1966複製)
13) 鹿野小四郎：農事遺書，日本農書全集5巻所収，農山漁村文化協会，163 (1978)
14) 宮永正運：私家農業談，日本農書全集6巻所収，農山漁村文化協会，154 (1979)
15) 松下　智：季刊人類学 **1**，90 (1970)
16) 柳田国男著：史料としての伝説，定本柳田国男集21巻所収，筑摩書房，205 (1972)
17) 伊藤うめの：風俗 **12**，55 (1974)

NII-Electronic Library Service