

台湾茶の歴史を訪ねる 第五回



(5) 包種茶 光復から現在まで

須賀 努 (コラムニスト / 茶旅人)

前号で台湾包種茶の歴史を見てきたが、では光復後、そして現在の包種茶の状況はどうだろうか。資料が少ない中、坪林、南港、新店、木柵、大稻埕など各地に聞き取りに行ってみた。

因みになぜ文山包種茶というのか、との質問を受けた。日本統治時代に台北州文山郡という行政区があり、現在の台北市文山区、新北市新店区、深坑区、石碇区、坪林区、烏来区等の地域を指す。当時の包種茶の主要産地が含まれていたからこの名称がついたと言われている。間違いやすいのは、現在の文山区は木柵と景美の2つからなっており、坪林などは含まれない！実はこれまでそんなことすら気にも留めていなかった。やはり歴史は調べてみるものだ。

大稻埕に残る有記茶莊

包種茶の輸出は日本が去った後も続いた。昔は茶葉の輸出で栄えた大稻埕だが、ほぼ茶商はいなくなっている。その中で今も営業を続けるのが有記茶莊。ここの5代目、若い王聖鈞氏に『日本統治時代の包種茶輸出』について話を聞くと意外な

答えが返って来た。『初代は福建で起業。2代目は茶の加工工場が大稻埕にあったものの、基本的にタイのバンコックに住んでいた。3代目の祖父の時、第2次大戦が終わり、台湾に移って来た』というのだ。

当然ながらタイへの輸出に深く関係があるはずだ。光復後の1950年代、包種茶輸出全体の30%以上がタイ向けであったのは、有記などの影響が強かったからかもしれない。同時にインドネシア・ベトナム向けは無くなり、香港への輸出がやはり30%を超えている。また前回述べた沖縄向け輸出が20%近くあり、このあたりの理由については今後の宿題となっている。

包種茶は緑茶に近く、焙煎など無縁と思う人もいるかもしれないが、有記の店内奥には70-80年前に作られた炭焙煎の設備が今も残り、実にいい香りを放っている。直接の火を使わず、残り火でじんわりと焙煎していく手法(温火)は包種茶の香りを損なわず、同時に茶の味わいを濃厚にしており、現在の包種茶とは一味違っていたことが認識できるだろう。



有記茶莊 5代目 王聖鈞氏



有記茶莊に残る温火焙煎

王氏は若干 32 歳。これからの経営について聞くと『正直台湾人は包種茶より高山茶を好む傾向にあり、台湾の内需は決して強くはない。今後はもう一度輸出を考えていくべきだ』と語る。ただ日本市場については『包種茶の香りが受け入れられる素地はあると思うが、購買量が少なすぎる』と。大稲埕から包種茶輸出が復活する日は来るのだろうか。

ベトナムで包種茶を探すも

1930 年年代、タイと並んでベトナムへも多くの包種茶が輸出されたという記録があったので、ハノイへも行き、聞き込んでみた。ベトナムはフランス植民地時代、独立戦争、対米戦争、中越戦争とずっと戦乱続きで、茶の資料などはなかなかないことは分かっていたが、飛び込んでみた。

今回はベトナム社会科学院という国家のシンクタンク、その中でも中国関係を重点的に研究している漢喃研究院を訪ね、ベトナムにおける包種茶について聞いてみたが、全く資料はなく、包種茶がベトナムに輸出された話など聞いたこともない、との返事ではがっかりした。ただハノイの茶文化は中国の閩南文化の影響を強く受けている可能性があり、包種茶が受け入れられる素地はあるように思えた。



ベトナム社会科学院傘下の漢喃研究院を訪ねるも

もし包種茶を華人が好んだのであれば、ハノイではなくホーチミンの方が華人は多く住んでいる、との意見もあったが、どうだろうか。一体輸出された茶はどこへ消えたのか。1950 年代に統計上ほぼ輸出がなくなっているのは、共産化した北ベトナムに西側陣営の台湾からの輸出は政治的に控えられたのだろうか。いや、香港経由でホーチミンに送られたのだろうか。更に調べるにはパリにでも行ってフランス語の資料に当たるしかないとも言われ、残念ながら限界を感じている。

南港に残る伝統的製法

先日初めて南港の茶農家を訪ねた。南港と言えば、台湾包種茶発祥の地と言われる。しかし日本統治時代、既に炭鉱開発が行われ、茶畑は減少傾向にあり、今では山沿いに茶畑と 10 軒程度の小規模茶農家が残るのみ。現在では包種茶好きな人でも南港と言えば国際展示場は思い出しも、包種茶は坪林、となってしまう。

ここで 50 年前から茶作りをしている余欽明さんを訪ねた。先祖は 200 年も前に福建から台湾に渡り、ずっと茶作りをしているという。『昔は茶畑も沢山あったが、どんどん少なくなっていき、茶農家も減っていった』と、光復後の南港包種茶の歴史を語る。日本的に言えば一子相伝、自分の子供以外には製茶法を教えなくて来たという。今では茶農の収入だけでは食べていけないので、その息子は繁忙期だけ茶作りを手伝っている。

10 月のある日、余さんを再訪すると、その秘伝の製茶法に偶然に出会った。夫婦 2 人で忙しそうに伝統的な機器を使って、揉捻や乾燥を行っていた。きわめて素朴なその作業をじっと眺めると、きっとお父さんもお爺さんも同じように作っていたのだな、と感じられ、お茶のいい香りが鼻を衝く。



南港包種茶を作り続ける余夫妻

1980年代には政府の支援で観光茶園化も図られ、「茶葉製造示範場」も設置されていたが、今回訪れると既に閉鎖されていた。今後は農会が引き継ぎ、南港包種茶の振興を図る予定だとか。今では茶よりも桂花（キンモクセイ）で有名になっており、余さんのところでも、有機茶に桂花を交ぜた桂花茶が何とも自然な香りを放っていた。

因みに品種改良により桂花の花は1年中採れるが、やはり秋が最高だという。ただ摘採は大変で梯子を掛けて小さな花を丁寧に摘んでいくと、1日に1人600g程度しか摘めないそうで、何とも貴重になっている。昔からこの花は高値で取引されており、大稻埕に運び込まれ、高級茶に香りをつける作業がなされたのだろう。

新店山中に残る茶

『包種茶の発祥地は実は新店ではないのか』、こんな話をしてくれた人に連れられて新店も訪ねた。文山農場は、現在はキャンプ場やBBQ施設など、観光農園になっているが、同時に日本統治時代の茶葉指導所の建物が残されており、この地域が茶業にとって重要な場所だったことを窺わせる。

そのさらに山の中、台北市が一望できる1軒屋に高泉坤氏がいた。『確かに包種茶の発祥は南港で、我々の先祖はそこから製法を教わったが、むしろその後は新店にうまい作り手が出ており、産

量もかなりあった』と教えられる。南港から深坑、石碇などへ伝わり、名人と言われる人々も登場したらしい。『坪林はその後に広まっていく。今でもあそこだけ残っているのは、交通が不便だったからだ』との説明も受けた。



高泉坤氏と文山農場へ

1950年代には東南アジアへ輸出が多かったが、また同時に内需も発生したのではないかとの話もあった。蒋介石と一緒に台湾に渡って来た人々、いわゆる外省人に、包種茶を好むものが多かったというのだ。確かに中国北部出身者は花茶を好む傾向にあり、一定の需要があったことを窺わせる。

だが1960年代以降、輸出の停滞、茶農家の労働力不足などにより、紅茶同様生産が低迷していく。高氏の周囲でも1965年には土地を売却し、茶園を辞める動きが続出した。新店は海拔が低く（文山農場で160m、少し高い所でも400m程度）、徐々に中南部の海拔の高い場所に茶園が移転していったようだ。高氏を含め、新店から凍頂や梅山方面に茶樹を植えに行ったという話はよく聞く。

1975年に新店で包種茶のコンテストが開催された。これは凍頂より1年前であるから、いち早く内需への転換を図ったものと思われる。このコンテストにより包種茶の価格もかなり引き上げられ、当時交通が不便で茶園が残されていた坪林では産量も盛り返したというが、既に開発が進んだ新店には、茶農は殆ど残っていなかった。

坪林で製茶体験して

結局一番大事なことが分からないままになっていた。烏龍茶と包種茶は同じ半発酵茶に分類されるが、その違いは何なのだろうか。多くの茶農家、茶商に聞いてみたが、どうも筆者の理解力では判然としない。『包種茶は条型、烏龍茶は球型』というのも、昔の烏龍茶には球型がなかったことを考えれば正解とは言い難い。『発酵度が低いのが包種茶、高いのが烏龍茶』というのも、ある意味では正解かもしれないが、包種茶には高発酵の物も存在するし、焙煎を掛けているものさえあるのだから、素直には受け入れ難いところもある。

ついに自分で製茶してみてもその違いに迫ろうとした。坪林の祥泰茶莊の4代目、馮懷謹氏の好意により受け入れてもらい、一晩泊まり込みで製茶した。但し一人では心もとないので、鹿谷で烏龍茶作りの経験がある浦山尚弥氏夫妻、静岡牧之原で日本茶を作っている柴本俊史氏の応援を仰ぎ、4人でやってみた。その結果、重要な工程はほぼ一緒だったが、摘まれた生葉が運び込まれてきたのは午後の4時半、その日は折角太陽が出ていい天気だったのに、と思ってしまった。生葉は早々に萎凋槽に入れられ、室内で熱風萎凋が始まった。烏龍茶なら日干萎凋があるのになぜだろう。



茶作りする浦山氏と柴本氏

専門的には『茶葉に含まれる水分量を調整している』と言い、『烏龍茶はいち早く水分を飛ばすが、包種茶は水分を残していく』ことで、全く違った味わいの花香が出てくるのでは、という答えだった。前回述べたように現在の台湾包種茶は1910年代に開発されたが、更に30年代に改良が加えられて完成したと聞いている。

実は総督府、茶業試験所が如何なる製造支援を行ったかを調べて見ると『天候不順に対するため、日干萎凋ではなく、熱風萎凋方式の試験を行い一定の成果を出した』ことが、中央研究所の報告に残っていた！『今年は天候が悪いからいいお茶が出来なかった』というのは、いい訳だと聞いたことがあるが、天候は昔から悪かったのだ、ということのある意味で証明しているような資料で感銘を受けた。

現在坪林などで行われている日干萎凋なしの製法は日本統治時代に始まっていることを窺わせる内容！日干萎凋しないとよい品質が得られないという考え方は既に1930年には克服されていた可能性がある。尚この試験を行った者は、後の魚池紅茶試験支所の初代所長の谷村愛之助と最後の所長で近年台湾紅茶の守護者と呼ばれている新井耕吉郎の両氏であるのにも大変驚いた！新井氏は決して紅茶栽培の研究だけに注力していた訳ではない。

尚包種茶はどんな品種で作られたのかという問いもあった。徐英祥先生の『台湾茶の本』によれ



坪林 室内で熱風萎凋

ば、『1980年以前の製造品種は青心烏龍と青心大
有が主』『青心烏龍種は包種茶の品質としては絶
好で右に出るものがない』と書かれている。現在
は金萱なども多く使われているが、昔は青心烏龍
であり、品種によっても味や香りがかなり違っ
ているのではないだろうか。

木柵と坪林

木柵と言えば鉄観音茶が有名だが、その老舗、
張協興茶行を最後に訪ねた。目的は鉄観音茶の歴史
を知りたかったからだが、ここには日本統治時代
の1940年に提出された茶業申請書が残されていた。
その中の製造項目には烏龍茶と包種茶を同量製造
する予定だと書かれており、往時の包種茶の勢い
を物語っていた。実は木柵でも鉄観音茶より包種
茶の方が先に作られたのだと説明されて驚いた。



木柵 張協興茶行

また60年前の出納帳も見事に残っていた。そ
れを眺めてみると、1950-60年代、上質の包種茶
は鉄観音茶と同等の高い値段で取引されており、
この時代も茶の中心に位置づけられていたらし
い。更にはその取引相手の中に、あの坪林祥泰茶
荘の初代、馮水来氏の名前も出てきた。この当時、
木柵と坪林で茶の商売が盛んに行われていたのだ
ろう。

2代目で存命の馮添發氏の話の中にも『若い頃
は茶葉がある所はどこだって行ったよ。日本時代
は、祥泰なんて名前も付けてなかったはずだ』と

いう。今は足が悪いと杖をつく馮老人だが、その
体つきは非常にながしりしており、往時は包種茶
を自ら担いで、商売に奔走したであろう様子が窺わ
れる。何だか生きる包種茶の歴史、と言ってもよ
い人物に会うことができ嬉しかった。



祥泰茶荘2代目 馮添發氏

尚この原稿を書き終わった後、馮懷謹氏から写
真が送られてきた。そこには日本統治時代、坪林
に設置されていた茶工場の跡が写し出されていた。
今はもう外壁を残すのみの遺跡となっているが、
実際に行ってみると存外大きな建物で、1930年代
に坪林で紅茶が作られていたというのだ。包種茶
ではなく紅茶？また一つ謎が増えてしまった。

包種茶、非常に簡単に考えて始めた調査だった
が、これほどまでに奥が深い、また知られていな
いことが沢山あるお茶だとは夢にも思わず、驚い
ている。これからも更に多くの発見があるに違
いない。茶の歴史には本当にワクワクさせられる。



坪林に残る日本時代の茶工場跡