

台湾茶の歴史を訪ねる 第八回



(8) 日本に輸出された台湾煎茶

須賀 努 (コラムニスト / 茶旅人)

前回は日本統治時代の台湾緑茶について、分かる範囲で報告してみた。だが台湾の緑茶製造が本格化するのには光復後であり、しかも炒青、蒸青の2つの製法で、一時代を作っていたことは、茶業関係者以外、あまり知られておらず実に面白い。アフリカ、そして日本も登場する輸出の舞台を見てみよう。

アフリカ向けの緑茶輸出

第二次世界大戦終結後、日本は台湾から去り、その帰属も曖昧になっていた。1948年、中国大陸がまだ内戦で混乱する中、イギリスの協和洋行(ロバート・アンダーソン)が台湾に支店を出し、モロッコなど北アフリカでニーズのあった釜炒り緑茶の製造を検討する。ただ当時台湾には本格的な釜炒りの技術はなく、上海から緑茶製造の専門家を呼び寄せ、大いに貢献したのが唐季珊だった。この大陸式緑茶製造(珠茶など)は成功し、瞬く間に桃園、新竹などに12の茶工場が出来たという。唐は上海の華茶公司を台湾に移転させ、協和洋行と共同で、1949年より本格的にその輸出に尽力した。

その後、台湾区茶輸出公会の理事長も務めた唐だったが、晩年の彼の姿を知る黄正敏元理事長によれば、『唐さんの緑茶輸出における台湾への貢献は大きかったが、自身の商売はそれに見合う業績を上げられなかったため、経済的には恵まれなかった。ただどんな時もきちっとした身なりをして歩いていたのをよく覚えている』と述懐する。尚、黄氏には光復後の台湾緑茶輸出の歴史全般について、多くのことを教えて頂き、今回のアウトラインを掴むことができた。

1954年の記録では台湾緑茶の輸出先の90%以上は北アフリカのモロッコ向けであったが、1960



台湾茶輸出の歴史を語る黄正敏氏

年には同国(及びアルジェリア)が茶葉輸入を制限する政策を実施し、大きな影響を受け、協和洋行は、台湾茶の貿易から撤退したという。紅茶の歴史でも見てきたが、台湾茶の輸出は60年代に苦境を迎え、廃業を検討する会社も増えていた。

ただその後も北アフリカ向け釜炒り茶には一定量の需要はあったようで、1980年にはリビアから緊急の緑茶輸出要請があり、250トンを送った。その際、個別茶商ではなく、統一団体としての『台湾緑茶廠聯合輸出公司』を設立したと、新竹関西の老舗、錦泰茶廠の羅氏は語る。『相手が国レベルの団体を要求したから』ということらしい。だがそれも80年代半ばになると、改革開放後の中国緑茶に市場を奪われ、撤退。台湾釜炒り緑茶の輸出は幕を閉じた。



1980年にリビアに輸出した茶箱（錦泰茶廠）

日本向けの台湾煎茶

1960年代になると、日本で高度成長が始まり、それに合わせて煎茶の需要が伸びていくが、農村の働き手が都市に働きに出てしまい人手不足が生じていた。一方台湾茶の輸出競争力は、工業製品同様に、他国商品との競合、人件費などコストの上昇、台湾元高などの要因が立ちはだかつて来た。1966年に日本へ視察に行った羅慶士氏（第2回台湾紅茶の輸出に登場した関西紅茶オーナー）は、日本の煎茶に可能性を見出したという。

茶業が斜陽傾向にあった台湾で煎茶を作り、日本へ輸出するというのは両者のニーズが合致した結果だったと言えるだろう。関西紅茶では70年に日本から中古の製茶機一式を買い込み、蒸し製緑茶の生産を開始した。最初は神戸のコーヒー会社が大半を引き取ってくれていたが、その後徐々に需要が拡大。羅さんは日本全国を飛び回って売り込みに努めたと楽しそうに語る。勿論これは煎茶の原料としてブレンドされたり、粉末茶として販売されたので、台湾で作られた緑茶だとは誰も気が付かない。日本人は知らないうちに台湾緑茶を飲んでいた可能性がある。これは日本の高度成長期の副産物だったといえるだろうか。

中国大陸では政策によって、紅茶生産を緑茶に

切り替えることを俗に『紅改緑』といった時代があるが、台湾でも1960年代にこの『紅改緑』が起こっていたのだと思う。同時に台湾人が飲むための烏龍茶が出始めたのもこの時期であり、1970年付近は台湾茶業の分岐点であったといえるだろう。ただ我々日本人は烏龍茶を知っていても台湾緑茶の存在を知らない。業者も敢えてそれを言い出す必要はないので、この歴史は実にひっそりと進行していたようだ。

龍潭の緑茶

あまり知られてはいないが、桃園市龍潭は往時のモロッコ向け、日本向け緑茶生産の場所、それも新竹などと並び、歴史的にも多品種、大量生産を誇る一大茶産地だと言える。ここで100年以上に渡り茶作りをしているという新福隆を訪ねた。古びた茶工場が何とも歴史を感じさせる。現在茶工場を仕切る若手の葉書察さんが色々と説明してくれた。

この付近は150年前、台湾茶輸出の歴史が始まった頃に、茶樹が植えられ、包種茶や烏龍茶作りが始められたようだ。日本統治時代には紅茶作りを行っており、三井の工場に茶葉を供給していたともいう。日本が去った後に、炒青緑茶が導入され、アフリカ向け輸出が行われ、70年代には煎



龍潭にある新福隆の茶工場

茶作りも行われたというのも、前述の緑茶の歴史が新竹だけでなく、桃園でも行われたことを物語っている。

もう一つ、福源茶業を訪ねると、黄文諒さんが、すぐに工場を案内してくれた。かなりの奥行きがあり、紅茶や烏龍茶の製造機械と並んで、珠茶（ガンパウダー）作りがまさに行われており、思わず目が行ってしまう。この茶がアフリカなどへ輸出された主力商品だったのだ。今では輸出はほぼなくなり、台湾内に需要があるということで作ってはいるが、その製法も以前とは少し違っていると黄さんは説明する。

1911年創業という福源は、その時代の変化に合わせて、包種茶、紅茶、花茶、煎茶などあらゆるお茶を作って来たという。その茶工場の2階に上がると、あまりにも広い倉庫に茶葉が山積みされている。『最盛期は茶葉が天井まで届き、早く出荷しないとスペースがなくなるほど。スタッフも不眠不休で製茶、包装、出荷作業に当たった』と懐かしそうに話す。製茶事業というのは、高級茶を作るばかりでなく、適度な品質の茶を大量に輸出する産業なのだと言え、その迫力が十分に感じられた。

煎茶については1966年に組合で日本へ視察に行き、すぐに生産を開始した。最初は木製の機械



福源茶業で作られていた珠茶（ガンパウダー）



今も残る日本煎茶製造機械（新福隆）

だったが、その後大型自動ラインを導入したものの、当初の約束と異なり、日本側の市況悪化で、静岡の業者から発注のキャンセルがあり、かなりの損害を被り、そのまま止めてしまったという。1973年頃の話らしい。日本のオイルショックと重なる時期だ。日本向け煎茶の歴史は10年足らずで終焉を迎えたということになる。

苗栗のある工場を訪ねると、そこに日本製の製茶機械が無造作に置かれているのを目にした。筆者を日本人と思わなかった工場長は『本当に日本人にはひどい目に遭ったよ。煎茶を作ってくればいくらでも買い取ると言って中古機械を売りつけていったが、翌年状況が変わったと言っていくらも引き取らなかった。当時の工場長は激怒して、ハンマーでこの機械を壊そうとしていたよ』と憎々しげに言った。中には60年代の木製機械に火を点けて燃やしてしまった、という話まで出てきて、日本煎茶の輸出については、我々が知らない日台の複雑な歴史もあるように思えた。

三峡の碧螺駿

実は台湾緑茶には内需もあった。それは光復後、蒋介石と共にやって来た外省人の存在だった。外省人は浙江省など華東出身者も多いが、国民党軍として従軍していた山東など、北方人も多く含



三峡碧螺春の作り手 黄文雄氏

まれていた。今でもそうだが、北方人は、緑茶や花茶を好む傾向にある。故郷の味が恋しい華東人も合わせて、釜炒り緑茶へのニーズがあったのも頷ける。

現在の新北市三峡。ここでは光復直後に、釜炒りの三峡龍井茶が作られていたという。小雨が降る中、敢えて新店から車で三峡まで走ってみた。僅か山を一つ越えるだけで三峡に着いてしまう。この道も茶葉の輸送ルートだったのだろうか。三峡で有名な茶師、黄文雄さんが迎えてくれた。

日本統治時代、この付近に三井の大寮茶工場があり、茶農家は紅茶の原料を生産し、工場に引き渡していたようで、緑茶生産の痕跡は見られない。



三峡龍井茶の復活を目論む（大埔茶業）

だが光復後、このあたりでは確かに龍井茶が作られていた。同時に包種茶や花茶も生産していたようだ。その生産は1970年代の輸出不振及び外省人需要が一段落して萎んでいく。その中で黄さんはずっと茶作りを続けてきた。そして30年ぐらい前に碧螺春の生産が始まる。これは緑茶の輸出から内需への転換だったという。規模は小さいがコンテストも始まり、ずっと賞を取り続けた。

そして2000年以降、例えばSARSの折に、緑茶を飲むのがよい、などの噂が流れ、少し陽の目を浴びだした。ここ数年は、清香型の高山茶などがブームとなり、そのお陰か、また有機茶園への関心が高まり、黄さんの有機緑茶を求める台湾人も出てきたという。筆者も『三峡碧螺春』というブランドの茶を初めてみたのは4年ほど前だった。因みにこの付近は150年前海山堡と呼ばれており、かのイギリス商人、ジョン・ドッドがこの良質な土地に目を付け、茶樹を植えたとの話もある。そこから海山緑茶と呼ばれることもあるが、ドッドが望んだのは緑茶ではなく、烏龍茶だったのだろうか。

名間の蒸し製緑茶

南投県名間郷の比較的平らな土地、その中に見慣れぬ看板を見つけた。『蒸青緑茶』、これは一体何を作っているのかと中に入ってみる。角色茶業の林育源さんが案内してくれた。そこには日本製の蒸し器などが置かれ、煎茶や抹茶を作っている。

従来台湾では煎茶はもう生産されていないし、そもそも台湾人にはあまり好まれないなどとも聞いていたが、最近は様子も随分と変わってきており、また日本との関係、抹茶ブームなどもあり、ある意味、ビジネスチャンスは広がっているらしい。

特に粉末茶のニーズが高く、これを使って、菓子や飲料などに混ぜているらしい。いまアジア各地で起こっている抹茶ブームなどは、あるいは台湾人が仕掛けたのではないかと疑ってしまうほ



名間の蒸し製緑茶（角色茶業）

ど、その動きは早い。ただそれを『抹茶』と称するには色々と議論はあるだろうが、日本茶を海外に広めるといふことは、やはり仕掛けと仕組みが必要だと痛感する。

尚、最近台湾のコンビニなどには『台式緑茶』『日式緑茶』『日本緑茶』と実にバラエティに富んだ緑茶飲料が並んでいて驚く。台式は釜炒り茶、日式は蒸し製緑茶が原料となっているとわかるが、日本緑茶とは原料の茶葉が日本から輸入されているということだろうか。

因みに台湾区茶輸出業同業公会によれば、台湾は従来の緑茶輸出から輸入に切り替わっているという。2000年代に入り、特に日本からの緑茶輸入が急増しており、2004年に比べて2017年には20倍近い、年間900トンを入力している。台湾緑茶の歴史は今後輸入の歴史となるのかもしれない。

港口茶は緑茶なのか

最後に台湾緑茶の発祥について補足したい。前号で述べた1922年の台湾製茶品評会では、褒賞として苗栗の森藤平と並んで高雄洲恒春郡の朱乾亮という名前も挙がっていた。恒春の朱と言う苗字には聞き覚えがある。これはあの台湾最南端の緑茶とも呼ばれている港口茶を作っている朱一族の祖先に違いない。そうだとすれば、この港口茶

こそが、台湾で一番古い緑茶だということもできるかもしれない。

台湾最南端の観光地、墾丁ビーチのすぐ北、恒春の東10kmにある満洲郷は、公共バスも朝夕1本ずつしか通っていない、陸の孤島だった。ここに茶畑があると聞いて、訪ねて行ったことがある。その茶畑は、海が見渡せる小高い丘の上にあり、爽やかな風が吹き抜けていく。ただその茶園面積は決して広くはない。

この地で現在茶作りをしているのは3軒しかないと聞き、その内の1軒を訪ねた。4代目という朱松雄さんの説明によれば『1875年、清朝は恒春県を設置し、その初代県知事、周有基が福建から赴任。彼はお茶が大好きで、武夷の茶苗を持ち込んだ。その時朱家初代がその苗を植えたと伝えられている』となる。そして1894年の県誌には、海辺に少数の茶樹が植えられていたとの記載があり、この地で茶が栽培されていたことが確認できる、という。

ただ訪ねた時に飲ませてもらった茶は2種類。焙煎していないものは微かな発酵茶の感じがしたし、焙煎した物は日本でいえばほうじ茶のような味がした。このお茶が緑茶なのかと率直に聞いてみると『長い年月の間に様々な改良がなされた』と言ひ、茶樹の品種も元々は武夷種だったかもし



港口茶の茶畑

れないが、その後自然に交配し、今や独特な雑種になっていると聞いた。

この話を後日、ある茶の専門家にしたところ、『もう一度行って朱金成さんを訪ねてみる』と言われた。全くの半信半疑で、南の果てまで訪ねていくと、道路と茶畑のちょうど間に、正宗港口茶と書かれた古びた建物がああり、そこにはレンガで出来た製茶場もあった。ここが朱金成さんの家だった。

金成さんは、古びた印を持ち出し、『これが往時茶の包装の上に押していた印だ』と見せてくれた。だがそこにも緑茶といった表現はない。ただそこで飲ませてもらった茶は、松雄さんのところで飲んだお茶よりも色、味共に緑茶に近かった。茶園は同じ場所なので、製法の違いだと思われた。

この時初めて『緑茶とは何だろうか』と考えてしまった。定義上、緑茶は『不発酵茶』などと書かれており、現に日本の煎茶などは摘んだ茶葉を短時間で処理している。だが中国や台湾で緑茶製造現場に行くと、かなり長い時間摘まれた茶葉が置かれており、これを台湾では『静置』と呼んでいる。細かいことを言えば、この間にも微かな発

酵は起こっているだろう。

ただ台湾の茶関係者のほぼ共通した認識は『静置した茶葉を攪拌（意図的に茶葉の発酵を促す）したら、発酵茶に入る』というもので、この定義で言えば、朱松雄さんの現在作っている港口茶は改良を重ねた結果、攪拌作業をしているので発酵茶、金成さんのお茶は伝統的な製法で攪拌がない（または僅かな攪拌しかしない）ので、緑茶の分類に入る、というのが、1922年の品評会での回答かもしれない。但しこの品評会では他の緑茶は『緑茶』と表示されているのに、朱さんのものだけが『粗製緑茶』と書かれており、その違いにもちょっとした違和感がある。

いずれにしても、港口茶の生産量は非常に少なく、また近年珍しいお茶として脚光を浴びるまで100年もの間、細々とその狭い地域でだけ飲まれる、主に老人が好む茶として生産されてきた歴史がある。また日本統治時代以前にこのお茶が緑茶として作られていたのかは定かではないこともあり、今回の緑茶調査の番外編として、参考までに報告することとした。