

台湾茶の歴史を訪ねる 第十一回

(11) 高山茶番外編 高山茶の広がりと問題点



須賀 努 (コラムニスト/茶旅人)

これまで2回に亘り、高山茶の各茶区の歴史と現状について、簡単に書いてきた。今回は番外編として、海外に広がった高山茶について触れ、更には現在抱えていると思われる高山茶の問題点などについて、これまでのヒアリングから纏めてみたい。尚、問題点はあくまで個人的見解である。

海外に飛び出した高山茶

高山茶の特徴の一つは生産コストが高いことではなかろうか。それならばコストの安い場所で作ればよい、という発想はいかにも台湾的ダイナミズムだと考えられる。高山茶が主流になり始めた1990年頃、高山茶（凍頂烏龍茶を高山で作るなども含める）の海外生産が始まっていた。

1つはタイ北部のメーサローン。ここは国民党として国共内戦を戦った部隊とその家族が最後に辿り着いた場所の一つ。標高1200-1300mの良好な自然環境があり、ちょうど転作需要があったため、茶作りを決断し、縁のある台湾に支援を仰いだ。台湾側も茶葉を必要としており、両者のニーズが合致、元々国民党と台湾の繋がりもあり、台湾側から茶苗、設備、製法などの支援がなされ、現地では土地と工場、そして人手が提供されて、茶作りが始まった。

筆者が初めて訪れた2006年頃は、開始から既にかかなりの年月が経ってはいたものの、なかなか思うような茶作りは出来ていないように見えた。そこで出会った台北の茶商も『ここのお茶は業務用に安く卸すために買い付けている』と言っていたと記憶しており、品質の向上は難しいように見えた。

だがそれから5年後に行ってみると、味が格段に進歩していた。訪ねた茶工場では、福建安溪か



タイ メーサローンの茶畑

ら専門の茶師を招いて指導を仰いでいた。その指導は念入りで、1つ1つの工程を丁寧に作っていた。ところが品質が向上しても、販売の方はそう簡単ではなかった。タイの烏龍茶、というだけで、安物を想像してしまい、中国や中東の展示会に向いて、販売を働きかけても、いい取引は出来ず、結局台湾に頼らざるを得なかった。この頃、台湾に送られた烏龍茶（高山茶）は、台湾産に混ぜて売られていた物もあったようだ。

しかし最近訪ねてみると様子は一変していた。かなりいい値段で売れているというのだ。『実はEUの有機認定を取ったんです！今はヨーロッパのバイヤーが買いに来てくれます。更にはタイの経済成長に伴い、国内需要も出てきたので、もう台湾には輸出していません』と喜ばしそうに言う。



タイ チェンライ空港で売られている高山茶

またタイも最近では人件費を含めてコストが上昇しているが、『これを使えばかなり節約になるんです』と言って見せられたのが、何と豆腐機(圧茶機)だった。台湾から持ち込まれたものだという。ドイツなどヨーロッパでは、有機ということも大切であるが、この茶がフレーバーティーの原料となることなどもあり、品質はこれで十分だというのだ。既に福建安溪では使用禁止となっており、台湾でも問題視されている中、このギャップは何であろうか。

もう一つ、ベトナム中部の避暑地ダラットへ飛んでみた。ダラットの手前にあるバオロック、ここも2008年に訪ねた時は台湾と全く同じ景色の茶畑が続き、台湾の機械を使い、茶作りが行われていた。オーナーは台湾人だった。この頃は台湾人茶工場が30軒以上あり、全量を台湾に輸出、台湾の高山茶不足を補っていたと聞いていた。

2017年にダラット近郊の2つの茶園を訪ねると、『高山茶はもはや売れなくなっている』と表情が暗かった。ここのオーナーはどちらも、1995年頃台湾から金萱種の茶苗を自ら持ち込み、ここに移住した台湾人だった。ベトナム人の奥さんをもらい、その兄弟の助けを借りて、茶作りを進めて、かなり成功していた。だが肝心の台湾高山茶の売れ行きが下がり、かなりの影響が出ていた。



ベトナム ダラット郊外の茶畑

そして1軒は台湾ばかりでなく、ベトナムでも需要が出てきた飲料茶用の原料茶作りに傾斜していた。もう1軒は『茶園から花園へ』とばかりに、蘭やユリなど、花の栽培にかじを切りつつあった。現在はシンガポールや日本などに輸出しているが、『ベトナムの消費力は上がっているが、彼らが高級な烏龍茶をたくさん飲むことはない。だが花好きなベトナム人は将来高価な花を買ってくれる可能性がある』とベトナム内需やアセアン統合を視野に入れた、先を見据えた戦略を練っている。

香り重視の高山茶

何故台湾高山茶に陰りが見えているのか。それは高山茶がどんどん軽発酵になってしまったことと関連があるかもしれない。多くの茶商、茶農家に聞くと『消費者の要求に応じたため』との答えが返ってくる。だが本当に一般の台湾人は軽発酵の高山茶を好み、求めているのだろうか。この点について、農林庁に長く務め、1976年の第1回鹿谷のコンテストの審査員も経験した張瑞成氏に聞いてみると『基本的には聞香杯(台湾で作られた細長い杯で香りを嗅ぐために使う)の登場が大きく影響した』という。

まず聞香杯に茶を入れるため、人々の関心が茶の香りに集中し、実際にお茶を飲む時は既に冷め



台中 張瑞成氏と

ているという事態が生じてしまった。1980年以降急速に発展した茶芸館も大いに関係しており、益々香りが重視され、茶葉も香りが立つものが要求されて行き、作り手も軽発酵に切り替えていったのだと指摘する。また年々盛んになっているコンテストについても、審査員の嗜好も含めて、伝統型より清香型が多く入賞するようになったことはある意味で問題だ、との指摘もあった。何しろ賞を取ると、その茶の価格は何倍にもなるのだから、これも重要な要素ではないか。

同時に1982年以降は茶農家による（茶商を通さない）直接販売が解禁され、消費者が気軽に車で山を登り、直接茶農家と接して、茶を買うようになったことも理由の一つとして挙げられている。生産者の中には消費者の求めに応じるとの理由から、発酵不足の茶を清香型茶として販売している例もあり、これは自ら首を絞める行為とも言われているが、今なお見掛けることがある。張氏は『緑茶や紅茶には不要だが、烏龍茶には日光萎凋が必須であり、これをおろそかにすれば良い茶は出来ない』と指摘している。

流石に最近台湾の茶荘などでも、聞香杯を使わなくなっているように思う。香り云々も勿論あるが、何より冷めた茶を客に飲ませるのは得策ではないと考える茶業者が増えている。これを機会

に、もう少し伝統型の発酵茶が作られることを個人的には望んでいるが、果たして一般消費者の動向はどうだろうか。因みにこの高山茶の清香化は、1990年代中国にも渡っていき、そこで鉄観音茶の一大変化をもたらすのだが、これについては次回、鉄観音茶の歴史の中で述べてみたいと思う。

摘み手の主力がベトナム人になっていく

滞在していた南投県埔里の街から山を登っていくと既に述べた霧社などを通り、有名な観光地である清境農場を過ぎ、その先から急激に下っていくと紅香という茶産地に辿り着く。その日は朝からかなりの雨が降っており、茶摘みは中止だと思い、寝ていたところを叩き起こされ、車に乗せられた。

こんな日に誰が茶摘みをするのかとっていると、車の前方に雨合羽を着て2人乗りしたバイクが10台以上走っているのではないかと。若干濁流のようにになっている坂道を難なく走り抜け、無事に現場に到着したのには驚いた。しかも彼らはベトナム人出稼ぎ労働者、20歳代の若者が多く、バイクで山道を走るのはベトナムの頃から慣れているらしい。

そしてまだ雨が降り続く中、彼らは早速茶摘みをはじめ、数時間後、何事もなかったように仕事



紅香 雨の中茶摘みするベトナム人

を終えてバイクで下山した。この光景には本当にビックリした。何故ベトナム人が雨の中、台湾の高山で茶摘みをしているのか、これこそが台湾茶の本質的な懸念材料の1つではないだろうか。

まずは何といても現地で茶摘みを引き受けていた女性たちの高齢化だ。高山茶が始まった30-40年前から摘み手メンバーはほとんど変わっていないとも聞く。当然現在の平均年齢は『3人で200歳以上だ』と茶業者が笑いながら話すほど高齢になってきている。残念ながら作業効率も落ちていき、何より高山の斜面などでは危険度も増していることから、辞めていく人も多くなっているようだ。

高山茶を現時点で機械摘みすることは出来ない。そこで台湾人に代わりベトナムなど外国人労働者にきつい仕事が回ってきている。以前は中国大陸から台湾の農家に嫁に来た人などもやっていたが、今や中国は豊かになり、その担い手はベトナム、インドネシアに替わっている。

数年前まではベトナム花嫁などと呼ばれ、婚姻により台湾に入り働いているという体裁になっていたが、現在は様々な方法で入ってきて、稼ぎの良い高山茶摘みに参加する者が増えている。埔里で出会ったベトナム人女性は『既に5年以上台湾で茶摘みをして働き、毎月最低1,000米ドルは実家に送金し、今では家も建っている』と話してくれた。

この摘み手を手配師が確保して、各茶園に順番に送り込み、茶摘みをするわけで、雨だからと言って摘むのを止めてしまえば、茶葉はそのまま残り、それがそのまま茶園主の損失となってしまうため、雨でも摘んでもらうことになる。そして製茶に携わる茶師も、本来であれば使用しない、雨に濡れた茶葉を如何に相応に製茶するか、その技量が問われるようになっている。

更に摘採の仕方についても監督者が『言われた通りにきれいに摘め』、といくら指示を出しても、

彼らにとっては、どれだけの量を摘むかで賃金が決まるため、出来るだけ量を摘もうとして、どうしても摘採が荒くなってしまふところがある。摘採の良し悪しは、茶の品質に大きく関わる。これにより、良質の茶葉の確保問題にも繋がっていき、高山茶の品質が問題視されるケースも出ている。

尚、ベトナム人の中には『既に台湾での儲けは少なくなっており、いつまでここに留まるか分からない。出来れば日本へ行き、もっと割の良い仕事を探したい』などという言葉も出てきている。インドネシア人の摘み手もいるが、相対的に作業効率はベトナム人の方が良く、代替が必要になれば、これも高山茶の更なるネックになるかもしれない。

自然環境が厳しい高山茶

光復後台湾茶業界をけん引した一人、農林庁に長く務めた林復氏（福建福安出身、98歳）に先日話しを聞いたところ、『阿里山で高山茶を始めるとい話があった時、土石流などの心配から、茶樹栽培には反対した』と語っていたのが印象に残っている。林氏とえば、当時茶業改良場の場長を長く務めた呉振鐸氏と福建福安農学校の同窓であり、中国茶業界のレジェンド・張天福氏から指導を受けた一人。高山茶を推進した、旧友であ



台北 林復氏と

る呉場長と高山茶についてどんなやり取りをしたのかは興味深い。

因みに近年『森林を伐採して茶樹を植えたことから、土石流が起こり、災害の原因になっている』との理由で、一部国有地の茶畑を強制的に伐採するケースを見ているが、この因果関係については、はっきりとした関係性が見い出せない、との意見もあり、全く別の理由で強制的に伐採されている、との指摘もあることを付け加えておく。

筆者も数年前、前回ご紹介した華崗の茶工場に4日間ほど滞在したことがあるが、その際、華崗から車で大禹嶺の茶摘みの様子を見に行っていたことがある。この辺の山道は大雨や地震があると、土砂崩れが起こると言われ、実際に一部の道路では、1時間に10分間しか車両通行をさせず、後は補修に務めているところを見てきた。

そして自らが1時間前に通過した道路を大量の茶葉を摘んで、茶工場に戻ろうとしたところ、突然『道が見えなくなった』と言われて驚いてしまった。本当にさっき通ってきた道の路肩が落ちてしまい、車の通行は出来なくなっていた。もし路肩が落ちる時に通過していれば、我々の車両も谷底へ転落していたかもしれない。原因は1週間前の地震と数日間続いた集中豪雨によると思われる。

自らの安全が確認されると、次は茶葉の処理が

問題になる。オーナーは知り合いに電話を掛けて出来る限りの車両を集め、何と僅かに残った道の端を、茶摘みおばさんが茶葉の入った籠を担いで渡り、待たせた車両に茶葉を積み込み、茶工場へ運ぶという離れ業を行い、何とか茶葉を救った。ただ乗ってきた車は茶工場に戻れず、ちょっと迂回すると言いながら、何と山を二つ越えて逆方向から3時間半も掛けて戻って行った。山における茶葉がどれだけのリスクを抱えているのかを思い知った瞬間だった。

同時に華崗に滞在していた5月下旬は、連日濃い霧が立ち込め、雨が降っていた。高山の気候条件は茶作りに適しているとして、茶作りが始まったと聞いたが、いくら土壤が素晴らしくても、連日雨が降るような気候では、重要な工程である日光萎凋も出来ず、良い茶作りには苦勞する。

あるベテラン製茶師は、『昔から高山の気候は移りやすい。雨が降ることも、霧が深いことも想定した上で、茶作りをしなければならない。どんな条件下でもそれなりの茶を作るのが、俺たちの仕事だ』と言い、雨に濡れて摘まれた茶葉を乾燥させる作業をしているのを見たこともある。

またこれだけ標高が高ければ霜害も起こり得る。霜が降れば、茶葉や茶樹に被害が出る。前述の福壽山などでは、日本製の防霜ファンを入れて



大禹嶺 高山傾斜地での茶摘み



大禹嶺 崩落した道路



雨に濡れた茶葉を乾燥させる作業

対応していたが、それにも限界があるかもしれない。ある年の5月に福壽山の茶畑を通った時は、霜害で半分以上の茶葉がダメになっているのを見たこともある。

山の自然条件は正直想像以上に厳しく、高山茶にはこれまで述べたように、幾つものリスクが存



防霜ファンを備えた福壽山農場の茶葉

在している。そのリスクを込みで考えれば、高山茶の値段が、標高数百メートルの産地の茶に比べて高いのも頷けるが、元々の茶が美味しく無くなっていけば、単なるブームに終わってしまい、その将来は明るいものではなくなるだろう。