

# トルコのチャイは

# 何故生まれたか

須賀 努

「トルコの茶葉生産量は世界第五位」  
「トルコではどこでもいつでもチャイを飲んでみる」、そう聞くと、どうしても行ってみたいくなる。トルコはアジアか、という疑問はあったものの、持ち前のいい加減さでトルコの茶畑を訪ねて見た。

## トルコ茶の歴史

街中で飲まれている紅茶（チャイ）はトルコの国民的飲料である。当然その歴史は長いと思われたが、意外にも茶葉栽培の歴史は八十年程度しかない。それまで一般庶民は当時オスマントルコ領内にあったイェメンのコーヒーを飲んでいたという。イェメンと言えばモカコーヒーだろうか。それがオスマン帝国の弱体化でイェメンが独立。コーヒーが輸入品となったことから、建国直後のトルコ共和国政府はコーヒーの輸入を制限したという。因みに最近トルココーヒーという名前でもコーヒーが復権、コーヒー占いは占いで出て来ている。

一方上流階級は隣のグルジアから紅茶を輸入して飲んでいた。ところがこちらはロシア帝国の崩壊、ソ連の成立により国境が封鎖されて、入手が困難となる。この時期、国策としてグルジアに人を派遣し、紅茶製造技術を学ばせ、黒海沿岸の貧しい地域に茶を植えさせたのだ。ただ上流階級の飲み物としてではなく、一般国民に飲ませる飲料として紅茶を作るため、一九二四年に黒海沿岸の街、リゼに茶葉試験場が作られ、茶葉生産が本格化したのは、三〇年代、全土で普及したのは五〇―六〇年代というから新しい。現在も茶の輸出は多くはなく、国内消費中心というのが他の紅茶生産国と際立った違いとなっている。

そして現在では国民的な飲料となったチャイ。小さなカップながら一日十杯は飲むという人が沢山いる。実際イスタンブールのバザールでは絨毯の値踏みをしていると、いつの間にかチャイが運ばれて来て商談が



イスタンブール市街が一望できるチャイハーネ  
(2012年10月 筆者撮影)

進み、田舎の街でも道端に小さなテーブルを出し、小さな椅子に座って街中でおじさん達がチャイを飲んでる。お茶好きにとっては実に好ましい光景に見える。



茶畑を案内してくれるアイファンさん（2012年9月 筆者撮影）

## トルコの茶畑

トルコの国土はかなり広いが、茶畑のあるのは黒海沿岸のリゼとその周辺だけ。これは前述のとおり国策であったためだが、これだけ茶が消費される国としてはやはり珍しいと言える。そのリゼだが、イスタンブールからトラブゾンまで飛行機で一時間半、トラブゾンから更に車で一時間ほど行った場所にある。因みに筆者は首都アンカラから夜行バスで十一時間掛けてトラブゾンに行ったが、トルコのバスは快適であり、黒海に上るきれいな朝日を眺めることが出来た。

リゼの街へ行くときよく分かるが、本当に

海辺の街であり、平地は少なく、海から直ぐに斜面が始まるといった厳しい地形。一般的な農作物の栽培には適しておらず、この傾斜地と緯度が高い割に温暖で湿度が高い気候、そして土壌などから、茶栽培が開始された。

丘の上から眼下に茶畑が広がり、黒海が一望できる。観光客には望ましいこの景色も、農家にとっては厳しい。ちょうど茶葉を摘み、苦勞して運び上げて来た農民に聞くと、「茶業だけの収入では暮らしが立たず、出稼ぎへ行く者も多い」という。もちろん国の支援もあるが、それだけでは成り立たないところに問題がある。日本のJICAはこの付近で農業支援を行っており、その成果が期待される。

また製茶工場も国策会社のチャイクルが、チャイの歴史と共に常にその普及、販売に務めてきた。現在でも市場の八割以上を占め、トルコのどこへ行ってもチャイクルの商品が溢れており、競争原理が働いていないようにも見えた。

### トルコは意外と不健康な国

トルコ人は男女ともに至る所でタバコを吸っており、タバコ消費量も世界有数ではないかと思う。何となく二十―三十年前の中国を思い出す。またトルコ料理は世界三大料理の一つと言われ、美味ではあるが、かなりの塩を使う。最近のレストランでは一定以上の塩を振らないよう、政府から通

達さえあるという。

同様にチャイにもミルクは入れないが、大量の砂糖を入れる。小さなガラスコップに角砂糖二個はざら。こちらも政府が角砂糖の大きさを従来半分に、摂取量抑制に努めているが、残念ながら一度覚えた習慣は簡単には変えられない。以上から見ても、トルコでは高血圧、脳卒中、糖尿病などの罹患率が他国に比べてかなり高いと言われており、政府もその対策に頭を悩ましている。

政府機関であるリゼの茶業試験場を訪れた日、開発責任者アイファンさんに「国民の健康と茶」について聞いてみたところ、ある対策を練っていると説明してくれた。それは紅茶から緑茶への切り替え。紅茶だとどうしても砂糖を入れてしまうため、茶の種類を替え、既成概念を変えること。同時に健康茶として売り出す緑茶として彼らを選んだのは、何と日本煎茶だった。

アイファンさんは二〇〇七年に鹿児島県を自ら訪れ、日本煎茶の製造法を習得。現在リゼの茶工場では煎茶が作られ始めている。実際緑茶畑を訪れると光を避ける被せなどの手法も取り入れられており、また機械も一部日本から取り寄せてかなり本格的に行っていた。超が付く親日国のトルコ、まずはトルコ人の好きなミントを混ぜて飲ませてみるのとことだが、果たして成果は出るだろうか。

（コラムニスト）