

「茶旅」

”ごぼればなし”

(10) タイ 現地生産される 日本茶

コラムニスト 須賀 努



今年3月に幕張で開かれた Foodex。日本でもその名を知られたタイのシンハビールの試飲には大勢の人が集まっていた。そんな中で『お茶はありませんか?』と聞くと、ブリスの担当も驚いた顔をしたが、嬉しそうに見せられたのが、フレイベーティー。ちょっと興味が湧いたので、タイの本社を訪ねてお茶について聞いてみた。

タイのバンコック、チャオプラヤ川をフェリーで往来するクルーズは、爽やかな風に吹かれて、様々な景色が見られることから、外国人観光客に人気がある。その河をかなり遡っていくと、右手に1933年創業、タイを代表するビールメーカー、シンハの

獅子のマークが目に入る。威風堂々とした構えだ。

『これからタイ市場ではビールもお茶も両方とも伸びますよ』と開口一番 本社の企画担当者が自信をもってこう話す。10年ほど前に新たにお茶部門としてブロード社を立ち上げ、チェンライの広大な所有地に茶畑を確保した。当初は台湾から技術を入れて、烏龍茶を作り、台湾への輸出を考えていたが、その後市場が変化。最近では烏龍茶にバラを混ぜたローズ烏龍などのフレイベーティーをヨーロッパ向けに輸出する他、成長が見込める自国タイ市場を狙って、タイ人好みに仕上げた緑茶を高級スーパーへ出荷するなど徐々に市場開拓に力を入れ始めた。

『タイでは今、抹茶ブーム。抹茶ラテなどの飲料が若者を中心にウケている。同時にアイスクリームやケーキに抹茶を使った商品が続々発売され、更には家庭でのお菓子作りなどが流行る中、抹茶を使う人も増えている。今後は飲むだけでなく、食べる抹茶にも注力していく』と日本茶への高い期待を語っていたのが印象的。勿論タイで今から急須、茶碗や茶筌を売り込むにはかなりのハードルがある中、一般人向けに食べれる粉末茶(抹茶)を追及していくのは、むしろ自然の流れに感じられた。

バンコックの担当者に促され、タイ北部、チェンライ郊外の茶工場にも行ってみた。広大な敷地の中に茶園が広がり、まるでゴルフ場のクラブハウスのようなレストランから見える光景は実に美しい。茶葉を使った料理も出す観光茶園といった雰囲気があり、大勢のタイ人観光客で賑わっていた。シンハの資本力を感じさせる作りだ

が、お茶に関心を持ってもらうには、このような観光と組み合わせた取り組みも重要かもしれない。

茶工場の見学をお願いすると、丸善ブリス(タイ)の工場へ連れて行ってくれた。筆者が日本人だということ、配慮してもらったようだ。この会社は昨年ブロード社と静岡県丸善製茶の折半出資で設立された合併



チェンライ シンハパークの茶畑

会社。シンハグループの資本力・販売ネットワークと丸善製茶の技術力を融合。日本から製茶機械を持ち込み、現地の茶葉を原料として使い、日本と全く同じ製法で本格的な煎茶を作り、また現地に合わせた粉末茶(抹茶)作りが既に始まっていた。

こちらで作られた煎茶を試飲した。タイ人達が『味はどうか?』と尋ねてきたが、日本と同じ製法で作っている割に、正直『うま味』がそれほどない、『渋味』がもう少し欲しいと感じた。率直に日本人工場責任者にそのことを告げると、『タイ人はうま味や渋みが苦手なようです。タイ側の要請でこのような味になっているのです』との説明を受けて納得した。

確かに以前紅茶好きのタイ人に高級玉露を飲んで貰ったところ、『このだしの味はタイ人には飲めない』と言われ、ガツカリした記憶が蘇る。『苦味』と『渋味』をきっちり区別して、その味の特色を外国語で説明するのも意

外と難しい。因みにタイ語には渋いと苦い、の区別はあるとのことだったが、通常はそれが甘味で消されてしまうのだろうか。

これまでアジアにおける日本茶の生産といえば、中国やインドネシアなどで作って日本に持ち帰る、といった加工貿易のような生産形態を見る機会はあった。また『日本茶の良さを知ってもらい、如何に輸出を伸ばすか』と言った議論はよく聞き、海外のイベントなどでその売込みに力を入れる姿を見ることもあった。

しかし実際に消費地に飛び込み、現地企業と手を組んで、現地の人々の嗜好を確認しながらお茶作りをしていく、という取り組みはこれまであまり見ることがなかった。タイを起点に今後成長が見込まれるアセアン諸国などに日本茶を輸出する、今後日本の茶業界に一石を投じる動きになるのではないかと密かに期待している。

(すが つとむ)