

「茶旅」

”ごぼればなし“

(11) ミャンマー酸茶と四国茶 その繋がりとはい

コラムニスト 須賀 努



第1回の原稿で『ミャンマーの酸茶』を取り上げた。その後ある方から『その酸茶に似たお茶が四国にある』と聞いたので、それでは四国に行つて確認してみようということになり、ミャンマーから持ち帰った茶葉を持つて訪ねてみた。フットワークが軽いが茶旅の信条であるが、実は四国に行くのは生まれて初めてであり、このような形で訪問できることに心から感謝した。

まず訪ねたのは愛媛県の石鎚黒茶。こちらは3年前に最後の生産者が山を下り、既に生産停止となつていたが、このお茶を保存し、伝承しようというグループが天狗黒茶の名で生産を続けている。製法の説明を聞く

と、ミャンマーの『カビ付け』はシンプルだなと感じ、酸茶を見てもらうと『少し違うようだな』との反応が帰ってきた。また既に幻となつてしまった最後の生産者、曾我部さん製作の10年物の茶を飲ませて頂いたが、品質が違ったためか、年代物のためか、ミャンマー酸茶に比べてかなりマイルドな味がした。

次に高知県に土佐碁石茶を訪ねた。こちらも一時は幻の茶となりかけたが、地元の努力により、現在では全国的に認知される黒茶となつている。この伝統的な茶を守つてきた小笠原さんの茶畑を訪ねると、山の斜面に對して、畝が縦になつているのが目を引いた。『この方が摘み採りに便利

だから』と聞いたが、これは元々ミャンマー同様の株仕立て？その名残だろうか。茶作りに必要な室、樽など、全てに年代を感じさせる。肝心の酸茶を見てもらうと、『見た目は似ているけど、ちよつと違うな』との回答。形などは碁石茶が一番似ているように思われたのだが。

最後に徳島県上勝に阿波晩茶を見に行った。晩茶という名称から受けるイメージが酸茶とはかなり遠いと思われたが、製法的にはかなり近いものがあった。晩茶の茹でる工程を、蒸すに置き換えると、ほぼ酸茶ができる。ただ訪問した武市さんの神田茶(じでんちゃ)は、とてもマイルドで飲み易く、やはりちよつとイメージが違つてはいた。ちよつとテレビ番組では『阿波晩茶が健康に良いとブームになつており、生産が追い付かない』と伝えていた。

それにしてもなぜ四国にこのような後発酵茶が存在するのだろうか。

誰かが持ち込んだものなのだろうか。茶樹は元々四国にあったのだろうか。様々な疑問が頭を過つてくるが、確実な文献は存在しないらしい。ミャンマー酸茶と四国茶の共通点として『生産地では消費されていない』というのが引かかる。高知でも愛媛でも『作つた茶は瀬戸内に送つていた』といい、現在瀬戸内では茶粥などにし

て食されている。ミャンマーシャン州の山中でも、飲んでいたのは緑茶であり、酸茶はヤンゴンなどミャンマー南部で消費されると聞いた。

ここから想像できるのは、これらのお茶が携帯に適しており、お湯を注げばすぐに飲めることなど、歴史的には船で海に出る際などに携行され、重宝されたのではないかとということ。中国の雲南省には、茶葉古道など陸路でプーアル茶を含む黒茶を運んでいた歴史があるが、四国には海のルートでやつてきたのではないだろうか。そして四国側にも生産適地があつたので製造が始まつた、と考えられるのではないかと、妄想が広がっていく。

後発酵茶の生産地は山の中が多く、これは元々保存のためと思われるが、四国でもミャンマーでも、換金作物として茶を生産し、塩などの必要物資と交換していたと言われている。土佐碁石茶などは、高知県の海側には

持ち込まれず、殆どが瀬戸内に運ばれたといつたのを見てもそれが分かる。尚シャン州の山奥に行くと、驚くほどに日本がある。赤飯(ごま塩ではなくコナツツをかける)、せんべい、豆腐(中国から入つたことは明らか)、そして発酵食品である納豆(日本の醤油をかければ、日本の物とあまり変わらない味)など。そこに行けば日本の原風景が見られると言つてもよく、筆者は『自分の故郷はここではないか』と思つてしまつし、現地の人から『あなたはビルマ人の生まれ変わりでしょう』とよく言われる。

四国とミャンマーの山中、一見非常に遠い関係のように思えるが、海のルートを使って、いつの時代にか、何らかのつながりを持ち、そしてお茶でも繋がった、と考えると、筆者がこの両方の地に、なぜか郷愁を感じるのも頷ける、と勝手に思つたのだが、果たして真相はどうなのだろうか。

(すが つとむ)



縦畝に立つ碁石茶の小笠原さん