

「茶旅」

”ごぼればなし”

(17) 紅烏龍茶は烏龍茶なのか？ それとも紅茶？

コラムニスト 須賀努



台湾にはそれこそ何度も足を運んでいるが、なかなか足が届かなかった東側の台東。10年以上も前に一度知本温泉へ行った以外、行くこともなかったこの地へ行く機会が与えられたのもやはり茶のご縁であった。

台東駅を降りると地元の人々の車ですぐに連れていかれた場所が30kmほど離れた鹿野という村。しかも最初に訪れたのは、何と真新しい日本式の神社だった。ここ鹿野は、ちょうど100年前、日本人が入植して開拓した村だったのだ。戦争が終わり、日本人は引き上げ、神社も取り壊されたのだが、入植100年を記念して、神社が再建されたという。台湾の旧懐日本ブームの波はこんなところに

まで現れていた。高台などという、如何にも日本的な地名もあり、区画整理も日本的でしつかりしていた。現在は台湾人が週末訪れる、静かな観光地となっている。

ただお茶に関しては日本時代には全く栽培されておらず、日本人引き上げ後に、新竹付近で茶作りをしていた客家の人々が移住して始まったという。その客家が、日本時代には紅茶作りをしていたというのは何とも歴史の因果であろう。1960年代から茶作りが始まり、1980年代に鹿野は茶作りの最盛期を迎えた。だが1995年以降、輸入茶葉が増えたこと、特色ある茶がなく、知名度が今一つであったことなどが災い

し、茶生産は減少の一途をたどり、茶農家も転作を余儀なくされたという。このままではいけない、ということとで、鹿野に開設されていた台東茶業改良所と茶農家はそれぞれ努力して、新しい茶を作り上げていった。それが『紅烏龍茶』だった。

紅烏龍というのはいかなり不思議な名前だ。紅茶なのか、それとも烏龍茶なのか、実は茶業改良場の呉所長はハッキリと『製造法から言えば、烏龍茶だ』と述べていたが、一方実際に生産して、販売している茶農家を訪ねると、『これは紅茶だ』というのだ。一体どちらが正しいのだろうか。

紅烏龍茶の製法は『萎凋、攪拌、炒青、揉捻、乾燥』となっており、これは基本的に烏龍茶と同じである。ただ発酵度が極めて高く、色は紅茶に近い。商売という観点から見れば、台湾に沢山ある烏龍茶で競合するよりも、むしろ最近流行している紅茶として売り出したほうが、新鮮実も

あり、売り易いという事情もあるのではないかと思う。『いくら開発しても、売れなければ意味がない』という生産者の言葉には重みがあった。

しかしこの紅烏龍茶、やはり鹿野に移ってきた客家の人々が作り出した、というのが、ポイントではないかと考えられる。紅茶作りの感覚のある人が作る紅烏龍茶だからこそ、烏龍茶なのに紅茶に近いものが出せるのではないだろうか。新竹の客家といえば、近年日本でも流行っている、いわゆる東方美人茶を作り出した人々だから、この辺からなんとなく想像が沸く。

台湾の人口の10%以上を占める客家は、福建人より遅れて台湾の地にやって来た。主要な平地は既に先住者に抑えられており、山がちな場所に住まざるを得なかった。その中から、茶業に関わるものが増え、狭い場所をつまぐ活用した茶作りが始まった。日本時代には前述の通り、紅茶の製



多品種の茶樹を植える鹿野の茶農家

造を担っていた。以前東方美人の異北埔で見た『永光紅茶』という茶匠が思い出された。勿論日本人や台湾人が飲むためのものではなく、欧州などへ輸出されたと聞く。

最近台湾各地で紅烏龍茶という名前を見るようになってきた。先日訪ねた包種茶の産地、坪林にもこのお茶が置かれてる店があった。台湾の紅

茶は一般的に甘みがあり、それがまた台湾人に好まれる傾向にあると言われているが、坪林の紅烏龍には、烏龍茶と紅茶のいいとこ取りができていないように思えた。その違いはある台湾茶専門家は『これは客家の血の問題だよ』と切り取って解説してくれた。これは少し分かり難いかもしれないが、『長年培ってきた客家の紅茶作りのノウハウが近年の東方美人や紅烏龍茶に生かされており、他の生産者がこれを真似しようとしても、同じものは簡単にできない』という意味かと思う。

台湾茶業も好調を維持できる時代はすでに過ぎており、今後は如何に売れるお茶を作るのか、消費者のニーズに合ったお茶を提供できるのか、大きな課題となっている。台湾人にとっても、紅茶か烏龍茶かなどという議論は元々必要性がない話であり、議論する前にチャレンジする、ということではないだろうか。(すが つとむ)