

「茶旅」

”ごぼればなし“

(25) 鉄観音茶 あれこれ

コラムニスト 須賀努



昨年10月初め、秋茶が最盛期を迎えた福建省安溪に出掛けた。安溪と言えば、鉄観音茶の産地。筆者は過去3回、春にこの地を訪れ、その現状について、一人の老茶農の茶作りを通して見てきた(2015年6月号「福建省鉄観音、張さんの一人芝居」参照)。この張さんから「春は雨が多いから秋に來い。天気が良いから気持ちがいいぞ」と言われていたが、今回行ってみると、何と連日の雨。そして『雨なら茶葉は摘まない。茶葉がないから秋茶は作らない。こんなことは茶作りを初めて50年以上経つが初めてだ』とさっぱり言われたのは、今年の天候不順を象徴するような出来事だった。

今回初めて安溪市内の茶都という

卸市場にも行ってみた。その日も天気は悪かったが、朝から沢山の茶葉が運び込まれ、市場の情景は壮観だった。そして売り手の茶農家と買い手との駆け引きも真剣で、中には喧嘩になるほど活気があった。買い手はサンプルの茶葉を掴むと、共同の品茶場へ行き、1元支払って湯をもらい、茶葉の試し飲みをする。その激しい光景には思わず息をのんだ。

しかしその茶葉の取引価格を聞いて、驚いてしまった。1斤(500g)、わずか20元(約300円)。鉄観音茶と言えば、知名度は抜群で、1990年代には中国を代表する銘柄として親しまれてきたが、今やここまでブランド力を落としてしまったのかと、

ちよつと体の力が抜けた。勿論ここに運ばれてきた茶はグレードの高いものではなく、いい物は直接茶商が買い付けていくはずだ。それでもこの値段は凄いい。また香港の老舗茶商に聞くと「今や安溪に行ってもいいお茶など殆ど手に入らない」と言われてしまう。

厦門の街中、古城東路には、土産物のお茶を売る店が並んでいる。そこで売られている鉄観音茶の値段がほぼ一律、1斤60元。茶都の卸市場の3倍だから、一部はここに運ばれ、観光客向けになっているようだ。見た目が緑できれいな、一煎目の香りはそこそこに立つ。茶を買い求めた中国人女性に聞くと『お土産としてはこれで十分。安いからいくつも買って友人に配る』という訳だ。ただこの緑色した鉄観音茶はやはり手抜き製法だった。

そういえば思い出すのは、タイ・バンコクのチャイナタウン。そこでは漢方薬などに混ざり、茶葉が売られていたが、日本青茶などというどう見て

も怪しいお茶がある中で、堂々と中国鉄観音茶が売られていた。どうせこれも偽物だろうと勝手に考えていたが、実はあの安溪の茶葉がここまで流れてきているらしい。有名で産量も多いが、中国では捌ききれない低級茶葉だ。

広州で工夫茶を扱う店へ行ったら、清代に作られた小さな急須と茶杯で濃いお茶を淹れてもらったが、何ともふくよかな香りが残った。このお茶は伝統製法の鉄観音茶だった。香港でも1980・90年代、茶荘に『南嶽鉄観音』という文字をよく見た。今も

や台湾でも有名な堯陽茶行の故郷だと言われて、驚いた。まるで客家の土楼のように周囲を固め、外敵を守っているように見える。清末の建造だろうか。堯陽茶行は1920年に厦門に移り、1936年には香港が本社になったとある。この歴史と要塞にはどんな関係があるのだろうか。現在香港で売られている彼らの鉄観音は、電炉で焙煎を利かせた、日本ではほぼうじ茶のような飲みやすいお茶。店の王さんによれば『東南アジアの華僑が好む味になつてゐる』という。

いた。清香系に飽きていた、濃い目の味を求める層に市場を見出し、付加価値を高めて、価格の引き上げも図っている。

台湾にも鉄観音茶はある。安溪から移住した人々が茶樹を持ち込んだという台北近郊の木柵。更にはそこから伝播して、阿里山や凍頂などでも少量ながら作られている。鉄観音茶と一口に言っても実に幅が広い。このお茶が深い味わいを取り戻し、様々な形で復活することを願わずにはいられない。(すが つとむ)

この西坪を車で走っていると、何やら民家が密集している場所があった。城塞の塞と呼ばれたその場所は、香港

一方1875年厦門に出生した梅記という老舗は、一時は低迷していたが、その伝統製法を守り、復活しようとしていた。茶工場はまさに西坪南岩村にあった。勿論一部に機械を入れているが、その作りは緑色とは異なる。更には10年前に作ったお茶を、老茶として売り出して



安溪の茶都市場の試飲風景