

「茶旅」

”こぼればなし“

(26) 台湾茶業の未来は

コラムニスト 須賀 努



『台湾らしいお茶の味が無くなった』『本当に必要なとされるお茶とは何なんだ』。会場から、厳しい声がどんどん寄せられてきた。ここは台湾、台中市にある中興大学のイベントホール。数百人の聴衆、茶農家や茶商たちが、専門家に向かって盛んに意見を述べている。こんな光景、日本にあるのだろうか。

11月に台湾に行った時、偶然にも台湾茶業に関する検討会を傍聴する機会を得た。中興大学は元々農業系の学校であり、知人の茶業者が茶業に関する講座を持ち、当日も発言するというので急ぎよ、参加させて頂いた。学内の簡単な討論会かと思つて気軽に行ったのだが、実はそうではなかった。

が実を結べば、低地で機械を使い中低価格茶の産量を増やし、高地には人手不足の摘み手を回し、より高付加価値の茶葉生産を目指すという。

また市場は一体どこにあるのか、という問いかけに、華剛茶業の杜蒼林副総経理は『若者の茶離れが進んでいるというが、彼らに適した茶を、適した形で提供すれば、市場はあるのでは

茶業改良場の陳国任場長をはじめ、農業委員会の幹部などの政府関係者、中興大学の教授陣、台湾でそしてアメリカで台湾茶を商う茶商など、まさに台湾茶業の専門家が大勢出席して、各人が『台湾茶業の現状分析と将来』について、発表を行っていた。

近年の台湾茶で最も顕著な傾向は茶葉生産量の低下、そして輸入茶葉の増加だろう。茶畑はほとんど減少している。台湾茶は海外でもニーズがあり、今後さらに世界へ発信していくには、台湾内生産量の2倍以上の茶葉を輸入している現状を何とかする必要がある。ただ生産コストが相当高くなっている現状をどう考えるのか。

各国の茶業事情が紹介され、その

ないか』と語る。華剛はその前身から数えて約100年の歴史を誇る老舗茶荘であり、父の代には梨山の高山茶をいち早く作り出した。その5代目は、伝統を守るだけでは無く、台中に若者向けのアンテナショップを開業した。

そのショップを訪ねると、ショッピングモールの一角にオープンなカフェスタイルの店。まずは好みの茶を選んでもらうために試飲、気に入れば、その場で淹れて販売する。勿論テイクアウトも可能だ。その価格はスターバックスのコーヒー並だが、平日の午後30・40代の女性が何人も店に立ち寄り、テイクアウトしていく。恐らくはペットボトルのお茶では飽き足りないが、利便性が欲しい、そしてちょっとしたこだわりが嬉しい世代がいる。お茶への親しみが日本以上にある台湾だから可能なのだろうか。

アメリカから来た台湾人茶商は大胆な発言をした。『台湾は既にこれだ

比較が行われていく。スリランカのように『安価大量生産』と『高価少量生産』をきちんと分離して進めるべきか。ドイツのように非茶葉生産国ながら、加工技術に優れ、世界の茶葉を取り扱う中心国をどう見るのか。フランスのワイン事情を引き合いに出し、『ワインのようにきちんとした産地、品質の分類を行い、標準化を図り、国際化していくべき』ともいう。更に新品種の開発から農業問題まで、まさに総合的な茶業の問題点を知る良い機会となる。

このような提言に対して、若手茶農家、長生製茶の林和春さんが『低地で土壌改良を行い、機械化による茶畑増加を進めよう』と発表する。林さんは日本語が堪能な上、機械系の勉強しており、日本の機械を台湾に輸入する仕事もしていたので、日本製の乗用機など、茶作りに関係する機械を輸入し、台湾茶業を革新的に変えて行こうと努力している。この活動

けの茶葉を輸入しているのだから、むしろこれを生かして、茶葉の集積地、アジアのドイツを目指したらどうだろうか』と。『台湾には素晴らしい焙煎技術もあるし、華人を中心としたアジア向け茶葉の扱いをこの地に集約、アジア人のお茶を発信し、茶業の主導権を握ろう』というもの。こんな発想もあるのか、としばし果然。

そしてフロアから冒頭の質問の風。『台湾の土壌は半発酵茶の製造に極めて適している。この優位性を生かしていかねければ、未来はない』と話す生産者もいる。それはこの会場の皆が認める所だが、果たしてそれだけで今後の茶業が成り立つのか。海外から数十年ぶりに戻って就農した女性は『伝統に立ち返った台湾らしい茶作りを』というが、消費者の好みの変化をどう解決するのか。難題山積ながら、極めてオープンで、有意義な議論から、多くを考えさせられる会だった。

(すが つとむ)



検討会に参加する華剛茶業の杜蒼林副総経理