

# 中国の農家に滞在して

● 放眼日中 ●

一昨年まで3年間、毎年春になると訪ねていた場所がある。福建省安溪で、厦門から車で1時間ほどの山の中、鉄観音茶の産地として知られるところである。もちろん目的は製茶見学ののだが、ご縁を得て、その茶農家に数日、泊まらせていただいている。そこでの滞在は、自分の体を真にリフレッシュしてくれる貴重な時間である。

その農家には60代の老夫婦が暮らしており、生活は極めて伝統的で質素である。もちろん電気は通じているが、WiFiなどなく、常にパソコンに向かう生活を体にかけている者が3日もそれを見ないと、その呪縛から解放され、何とも楽になる。いかにストレスを普段体に課していたかが体感できる。同時に、頭をどこに使っていたのかと、日頃を反省する。

そして何よりも、早寝早起き。朝

は田舎のいい空気をいっぱい吸い込み、夜はやることがないので早々に寝る。このリズムは実に快適だ。茶農家だからといって、やたらにお茶を飲むこともない。これもまたカフェインが抜けて、眠りを深くする。われわれは茶を楽しむために常に飲んでいるが、茶作り労働者である農民はお客が来ない限り、ほとんど飲まない。

「昔は作った茶はすべて人民公社の生産隊に納めて、自分たちが飲む茶葉などなかったよ」と笑う。

3度の食事もこの農家で一緒に頂いている。朝は白粥<sup>ゴウ</sup>。有り合わせの野菜、漬物、ピーナッツなどを入れて食べるのだが、これが何とも体に優しい。いかに普段、胃腸を酷使してきたかが、これまたよく分かる。白粥なら2〜3杯お代わりしても、消化が抜群に良い。

昨年は珍しく秋に訪れたのだが、

なぜか雨ばかり。このため、粥に入れる野菜は出てこなかった。理由は「農民はね、晴れたら畑で作物を採り、雨が降ったら、ある物を食べるんだよ」と言われると「ああ、それこそ自然と共に生きている」と納得させられる。

また、<sup>ディズ</sup>地瓜という芋、日本で言えばサツマイモだが、これを粥に入れて煮るとさらに美味だ。「昔は食べる物がなくてねえ。そんな時はいつも地瓜だったよ。これで命を繋いできたんだ」と言われると、新中国の成立後に実際に農村で起こった大躍進や文化大革命が一体どんなものであったかを、想像しにくくなる。彼らはそれを語ることはない。

ちよつと涼しい時は、体を温める根菜類などが入ったスープを作る。これは香港に住んだ時に、香港人から「今日は風邪気味だから、実家の母親にスープを作ってもらおう」と言

われ、驚いたことを思い出す。もともと中国人は、気候や体調に合わせてスープを飲み、病気を防いできたのだ。このスープを飲むと内臓に染み渡る。

異常気象が続く昨今の世界。これまで自然の摂理に従って生活してきた彼らも、変化を強いられている。「50年以上茶を作っているが、秋にこんなに雨が降るなんて初めてだ」と言い、ついにこの農家では鉄観音の秋茶は作られなかった。これも伝統に従い、雨露のなかった茶葉で茶を作らないことを守ったのだが、若い茶農家は生活のため、品質の低下を覚悟で茶作りを行い、収入を確保する。

発展することは重要なことではあるが、忘れてはいけないものを犠牲にするのは間違っている、と叫びたい気分になる。



コラムニスト・アジアソウオッチャー  
須賀 努

すが・つとむ 東京外語大中国語科卒。金融機関で上海留学、台湾2年、香港通算9年、北京同5年の駐在を経験。現在は中国を中心に東南アジアを広くカバーし、コラムの執筆活動に取り組む。