

(27) 台湾最南端の緑茶

「茶旅」
”こぼればなし”

コラムニスト 須賀 努



台湾で『緑茶は作られていないのか』という質問をすると、『戦後日本に研修に行つて、蒸し製緑茶を作つて輸出したよ』などという答えが返つてくるのが普通だが、ある茶商から『台湾最南端に緑茶があるよ』と言われて驚いた。お茶好き台湾人にどんなお茶なのか、と尋ねると『古くからあるが美味しいとは言えない。海辺に茶畑があるからしよっぱい』などと言われて困惑する。では『なぜそんな美味しくないお茶が100年以上の間、作り続けられているのか？』一体だれが飲んでいるのか？』を知りたくて、急ぎよ東海岸から訪ねて行つてみた。

その茶畑は屏東にあると言われたが、いざ行つて見ると、台湾最南端の

リゾート地、墾丁ビーチの近くにあることが分かった。まずは恒春という街まで行き、そこからバスに乗ろうとしたが、何と1日に2本、それも早朝と夕方しかなく、とても訪ねることはできない。宿泊先で相談すると、そこは台湾、親切にもスタッフが車で連れて行つてくれた。

紹介してもらつていた茶農家には前日も電話を入れて訪問を約束していたはずだったが、訪ねてみると不在。11月下旬は茶のシーズンではなく、皆他の仕事をしているらしい。困り果てたところに、『港口茶』という幟が見えた。そこで港口茶の伝承者である朱松雄さん夫妻に歓待され、その歴史と現状を伺うことができた。

恒春は今でも城壁が残り、四方の門が全て残されている台湾でも珍しい街だが、その恒春に清朝時代に派遣された県長がお茶好きで、帰郷した際、福建省から武夷種などの茶を持ち帰り、近隣に植えさせたところ、現在の満州郷港口村（恒春から約10km）が適しているとして、茶作りが始まり、役人などに献上されていたようだ。

その時から現在まで、茶の種を直播するという独特の方法が採られており、朱さんの店には『雑種茶』という表記もあった。雨が少なく、挿し木では育たなかった。直播は交配するため、基本は武夷種だった物が、各品種が混ざり合い、様々に変化しているという。この茶樹はここにしかない、不揃いな茶葉を使っているのも特徴的だ。

実際に裏山に登り、茶畑を見学したが、恐らく海拔300mもない、海が一望できる斜面に茶樹がきれいに植えられていた。この地区では茶山と呼ばれていた。既に30年は経つている茶樹

らしい。それにしても訪問した日の日差しは強かった。もう熱帯と思えるこの低地で、どうしてお茶が作れるのだろうか。

それは地元で『落山風』と呼ばれる北東から季節風が11月から3月頃まで吹くから、と教えられる。その風は強烈で、暑さも吹き飛ばす。そして茶葉はその風から身を守るために、厚みを

増し、成分が内包される。この肉厚の茶葉が渋みと、そしてほのかな甘みを出すのだという。

軽焙煎と重焙煎の2種類の茶を作つていた。実際に現地を飲むと、言われていたほどの苦みもなく、特に重焙煎茶はほじ茶のような感じで飲みやすかった。以前佐賀の嬉野から、山を越えて出たところにあつた彼杵（長崎県）の茶畑の風景を、そして彼杵茶も焙煎が強かった、ということは何となく思い出した。

茶畑は少なく、産量も極めて少ない。このお茶が100年以上続いているのは、地元には流通しない、そして老人などが飲みやすい、ほじ茶や番茶の位置づけだからだろう。もし台北などで売り出そうとすれば、高山茶などとの競争に勝つことはなく、無くなつていたはずだ。最近では珍しいお茶を探し求める人が出てきて、知られるようになったが、以前は誰も知らなかったから、一過性のブームに惑わされるこ

ともなく、残つていたともいえる。

もう一つは後継者がいること。5代目だという朱さん（71歳）に聞くと『正直茶だけで食つていくことはできない。自分も若い頃は恒春の消防署で働き、定年になって茶作りを継いだ』という。現在息子も台北で働いているが、茶のシーズンには時々戻つてきて、茶作りを手伝い、そのノウハウを伝承している。

付近には古びた製茶室の建物が見え、その歴史を感じさせる。小規模に、昔ながらの製法で簡単に作つて、地元で流通させる。茶畑から眺める海は一段と輝いて見えた。朱さんの家には馬英九前総統の写真が飾られていたが、『実は総統はこの環境が大好きで、2回も我が家に泊まったよ。だから家にはブレジデンシヤル・スイートと呼ばれる部屋があるのさ』と笑いながらお茶を口に含んだ。その日焼けした笑顔が何とも良い。

（すが つとむ）



茶山から海を眺める