



(3) 知られざる凍頂烏龍茶の歴史

須賀 努 (コラムニスト / 茶旅人)

日本人に一番知られている台湾茶のブランドと言えば、凍頂烏龍茶ではないだろうか。特に近年の高山茶ブーム、紅茶ブームの前、凍頂烏龍茶は誰もが知るスーパーブランドであったと言ってよい。一時は花粉症に効くなどとも言われ、日本でも多く出回っていた。だがこのお茶、台湾に昔からあるブランドなのだろうか。ここ6年ほど、凍頂烏龍茶の中心地である鹿谷には何度も足を運んでいるが、実際の茶業の歴史を知る機会はあまりなく、今回改めて関係者に聞いて知ったことも多くあった。

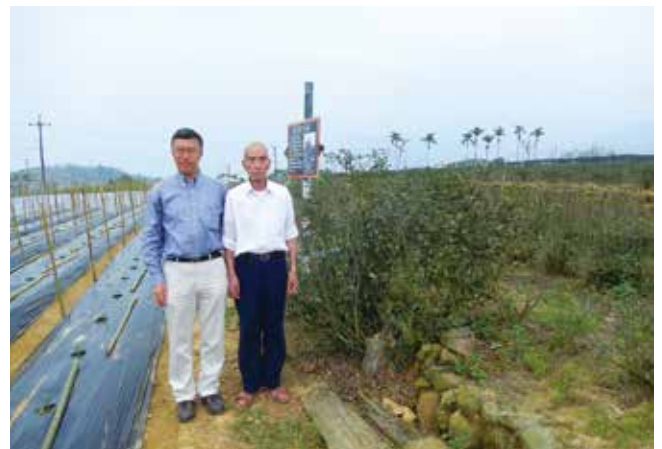
茶畑が無くなっていく凍頂山

今から6年ほど前、凍頂烏龍茶が作られている場所を訪ねるべく、凍頂山を目指して出掛けて行ったことがある。南投県の鹿谷までバスで行き、そこから歩いて頂上まで登っていったのだが、存外低い山だな、というのが最初の印象だった。台湾では高山茶の定義が『標高1000m以上で作られる茶葉』だと聞いており、凍頂の茶が高山茶を名乗っていない理由が分かる。しかも山の斜面には檳榔の木が沢山植わっており、辛うじて山の上の方に茶畑が見えて、拍子抜けした。



2011年 凍頂山頂の茶摘み風景

台北などの茶荘には凍頂烏龍茶が山のように売られているのに、茶畑がこれしかないというのはどういうことだ。更にその3年後にもう一度訪ねた時には、山頂付近ですら、茶畑がトマトや生姜などの野菜畑などに代わっており、凍頂山にはもう茶畑はないのだ、と認識した。そして地元の人から、『本来凍頂付近の定められた場所で栽培された茶葉だけが凍頂烏龍茶だったが、今ではそれ以外の場所、場合によってはベトナムやインドネシアなどで作られた茶も凍頂烏龍茶として売られている』と聞き、驚きと同時にやっぱり、と思ったものだった。



2014年 凍頂山頂100年茶樹の脇は野菜畑

今や凍頂烏龍茶は、『凍頂式で作られた烏龍茶』という意味だと理解した方が早いかもしれない。ただ一部では『伝統的鹿谷式』などという表現を使うところもあり、元々の製造方法と現在の方法も違っているので、理解するのはかなりと厄介だ。本来の製法は当然ながら、熟成した、基本通り摘まれた茶葉、十分な発酵、丁寧な手作業であり、機械化が進んだ現在においてそれを復活させるのは、至難の業である。当然香りや味も異なっている。



伝統的製法で作られた凍頂烏龍茶

鹿谷に茶樹が植えられたのはいつ

凍頂烏龍茶の歴史と言えば、必ず登場するのが『1855年、科挙の試験のために福建に赴いた林鳳池が合格の祝いとして36本の茶の苗を持ち帰り、周辺に植えたのが始まり』という話だ。この話は本当なのだろうか。地元の有力者によって20年前に書かれた説を読むと、この話は明確に否定されていたが、今回茶の歴史を詳しい鹿谷農会の林猷堂氏に直接尋ねてみた。

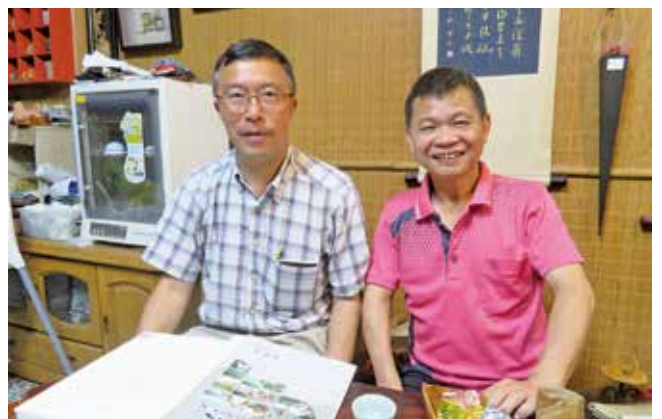
『林鳳池はこの地に実在した人物であり、彼が科挙に合格して挙人であったことも史実に記載されている。しかも彼は天津で亡くなっており、当時の台湾としては異例ではあるが、更に上を目指していた人物という可能性もある』と説明してくれた。但し『茶の苗を持ち帰ったかどうかについては、記載はなく定かでない』という。

鹿谷にある林鳳池の生家と言われる場所も訪れてみた。実にひっそりとしたところに、昔ながらの木造の建物が残っていたが、特にここが生家だという表示すらない。その前には茶畑も少し残っているが、林鳳池が持ち帰ったとされる茶の木はないとのことだった。凍頂山の上には100年茶樹という碑があるが、こちらでも蒔茶と書かれており、福建原産種ではないらしい。



鹿谷にある林鳳池の生家

では鹿谷にはいつから茶樹があったのか。『これはハッキリしないが、以前より台湾原生種があったと考えられる』と林氏は言い、具体的には『同じ南投県の仁愛郷眉原山にある原生種と同種の物が鹿谷にもあるが、これは大葉種だ』という。その木から落ちた種子が徐々に広がっていったものらしい（蒔茶）。ただ鹿谷には現在一般的な青心烏龍という品種も植わっている。これについては『正直いつどこから来たかはわからないが、蒔茶とは関係がない。台湾北部から誰かが持ち込んだというのが有力な説。勿論福建から直接移民が持ってきた可能性も否定はできないが文献の記載は見付かっていない』という。実際に残っている文献では1880年前後に鹿谷に茶樹があったことは示されているようだ。



鹿谷農会の林猷堂氏

1800年代の後半、台湾の烏龍茶は主要な輸出品であったが、その産地は台湾北部であり、中部とか、南投などの名前は出て来ない。また日本統治時代にも、茶業試験場の谷村技師などが鹿谷に調査に訪れ、『当地の烏龍茶の品質は福建省の高級茶と遜色がない』と評価したとの話もあるが、如何せん産量が少なく、また試験場も1936年に魚池に支所を作り、紅茶作りに相当の力を入れたこともあり、烏龍茶生産が発展することはなかったようだ。

本格的には光復後、青心烏龍の品種が新たに植えられ、茶の生産は徐々に広がっていったとみられる。凍頂烏龍茶と言えば、あの丸まった茶葉が特徴だが、その福建安溪式、布袋に入れて揉捻する製法は1941年に、北部大稻埕の茶行を通じてもたらされたという。また焙煎技術も茶の味の重要な要素だが、龍眼の木を使った炭火焙煎などが行われていた。この手法は福建省安溪（鉄観音茶の産地）から来た茶師に習ったという人がいた。日本の統治が終わる前後、台湾の烏龍茶の品種、製法には大きな変化が見えてくる。

1950-60年代、青心烏龍の茶葉を使い、福建省安溪式の製法が取り入れられ、凍頂烏龍茶の基礎ができた時代だという。鹿谷で作られる普通のお茶は、人が担いで田中（今の台鉄田中駅あたり）まで運ばれ、そこから列車で台北の茶商（茶葉を買い取った最大の茶商は林華泰だったとか）に引き取られたという。混ぜ物に使われる茶だったとの説明もあった。ただ一部の上質なお茶は、『豊原あたりの金持ちが買って飲んでいたんだらう』という話が印象的。既に上質な烏龍茶を飲む層が台湾内にもいたことが分かり、台湾人に好まれる鹿谷茶のルーツはこの辺にあるんだらうな、と感じる。

ただ60代の地元の茶農家は、『自分が子供の頃（1950-60年代）、茶畑はあったが、それほど多くはなかった』と言う。どうも日本統治時代には蔘

茶が多少植わっており、茶は作られていたようだが、自家用に細々と茶作りが行われ、余った物が売られたという程度であったと聞いており、その後も茶業が凄く発展した、という状況ではなかったらしい。

凍頂烏龍茶を有名にしたのはコンテストなのか

そして1970年頃、台湾茶は大きな転機を迎える。それまで台湾茶業を支えてきた紅茶などの輸出が、コスト高、為替高などの影響を受けて低迷。コスト高の中には人件費の上昇もあり、これからは外国人に飲ませるのではなく、『台湾人が飲む』『台湾人が好む』お茶が求められるようになる。これは『政府による輸出から内需への転換政策だ』と、今では本などに説明されているが、茶農家に聞くと『政府がそんなことを初めから考えてくれはさすがない』と一笑に付す。ただ1971年の台風でバナナなどの農産物に大きな被害が出て、これを機に茶樹に転作し、専業茶農家が増加した。また1973年には行政院長の蔣経国が鹿谷を訪問して、その茶を褒めたとある。茶業の転換期、発展の何らかの予兆であったと思われる。

当時鹿谷農会の総幹事であった林光演氏に話を聞いたことがある。鹿谷でも茶農家は増え、産量も増える傾向にあったが、何とか自分たちで生きていく道（茶葉を売る手法）を探すべく知恵を絞ったという。その結果出てきたのが品評会、いわゆるコンテストであった。コンテスト自体は日本時代から行われていたが、それは製茶技術の進歩を促すなど、茶農家の技術向上を目的としたものであった。だがこのコンテストは消費者を対象にして、茶葉をアピールすることが目的だったことが画期的だ。コンテストの始まりは窮余の一策であったことが分かる。

『台湾人はギャンブルが好きだし、プライドも高い。その辺の性格を利用したんだ』という説明には思わず納得してしまった。入賞した茶葉を小

分けにして売りに出したのだ。コンテストで一等になれば、普通の何倍もの価格で販売できる。買い手も然るべきところで認知された茶であれば、安心してそれだけの金を払う。『最初はどうも行くかどうか心配だったけど、年々大きくなってくれた』と。年々規模は大きくなりそれに伴って凍頂烏龍茶がスーパーブランドとして認知されたことは、確かに台湾茶業の転換点にはなった。



元鹿谷農会総幹事の林光演氏

コンテストの成功もあり、また台湾経済の向上により、需要は急激に伸びていく。40歳代でコンテストで何度も入賞を果たしている林偉信さんによると『30年前、自分が子供の頃、今の鹿谷一帯は下から上まで茶畑で覆われていた』と懐かしそうに表現した。鹿谷はお茶一色に染まっていたようで、まるでバブルだった。『学校の先生の月給が10000元だった1980年代、凍頂の春茶は1斤(600g)、1200元以上だった』と回想する。

鹿谷の今

その林さんに30年前、一面茶畑だった道路脇に案内してもらった。現在は茶樹が所々に申し訳程度に見られるだけで、その場所は、自家栽培の野菜などを植えているか、またはそのまま放置された荒地となっていた。竹山の方から車で登ってみても、お茶屋さんの看板は沢山見られるが、

茶畑は殆どない。現在の鹿谷は茶畑の街から、茶葉の集積地へと、その役割を変えている。



30年前の茶畑跡に立つ林偉信氏

その理由として、1980年代後半から阿里山、そしてその後の梨山などの高山茶がブームになると、中海拔(800m前後)の鹿谷の優位性は無くなってしまった。またあまりに急速な開発により、その自然環境が破壊され、水質汚染、土壌の疲弊など問題が出てきた。同時に、出来るだけ簡易に、大量に製造しようというムードに流され、品質が低下したという面もあったようだ。これなど、現在福建の安溪鉄観音茶で起こっている事態と相似している。歴史は繰り返すということか。追い打ちをかけるように1999年の921大地震の影響もあり、鹿谷で茶樹の植え替えを行う農家は殆どなくなったという。

ただ鹿谷で長年培われた製茶技術、茶師のレベルは高く、茶葉は更に高地の杉林溪などから調達し、鹿谷で製茶、焙煎などを行っている。凍頂烏龍茶という名前は『凍頂で採れる茶葉を使った茶』から『凍頂式(鹿谷式)の製法で作られた茶』に変化していき、市場に大量の凍頂烏龍茶という名前の茶が出回る一つの要因になっている。

同時に鹿谷の茶業関係者とは、梨山や阿里山など、多くの茶産地で出会うことがある。『特に台湾に優位性がある烏龍茶の領域においては、鹿谷

の茶業ノウハウが高山茶作りなどには必要であり、その伝播のために、鹿谷人は必要なのである』と梨山で出会った茶業関係者は語る。今日の鹿谷に行くと、製茶技術に優れた人、茶園管理に相当のこだわりを持つ人、焙煎だけでめしを食っている人、など、個性的な茶業者に出会うことが多い。産地にこだわるのではなく、むしろ凍頂烏龍茶をブランドにしたらよい、との声も聞いている。

先日タイ北部のメーサローンを訪ねた。ここには国共内戦で敗れた国民党の残党が家族共々逃げ込み、その後タイに帰順した人々が暮らす。彼らは軍を解散後、観光と茶業で生きていくと決め、台湾に茶業の支援を求めた。台湾側は茶樹、中古機械、製茶技術を送り、この標高 1200-1300 m の高地で、烏龍茶作りを始めた。30 年ぐらい前の話だ。

当初は品質もバラバラで値段も安い茶が作られていたが、技術向上に努め、台湾に輸出しても、それとは判らないレベルの烏龍茶を作り始めてい



タイ チェンライ空港の茶荘に並ぶ凍頂烏龍茶

る。観光地となっているメーサローンには沢山の観光客が訪れるが、そこで売られている茶のパッケージを見ると『金宣茶』『軟枝烏龍茶』などという品種の表示と同様に、『凍頂烏龍茶』と堂々と書かれている。既に凍頂烏龍茶は台湾だけのものではなくなっている。今後は更に世界的なブランドを目指してほしいと思っている。