

「茶旅」

”ごぼればなし“

コラムニスト 須賀 努



台湾茶が大好きで10年以上、毎年台湾の茶産地を訪れて、茶農家、茶商、焙煎師などと交流している日本人の知り合いがいる。今回はその人についてほぼ3日間、台湾中部を回ってみた。ついでに最近行った高山茶産地と合わせて、その状況をお知らせしたい。

台湾では海拔1000m以上の茶葉で作られた部分発酵茶を高山茶と呼ぶが、その定義はいつごろ誰が決めたのか、と尋ねると、答えられる人に出会ったことがない。何故なのだろうか。それはさておき、この15-20年ぐらい、台湾では高山茶ブームが続いている。日本でも以前は凍頂烏龍茶が人気だったが、いつの間にか高山茶に取って代わられた様子。

今回訪問した鹿谷、竹山、梅山などの茶農家では、ほぼ等しく『悪循環』を懸念している。茶商は『消費者が好む茶は清香型』といい、茶農家は清香を作れないと買ってもらえないので、やむを得ず従う。消費者は清香しか提供されないのも、もっとおいしいお茶を知らないという悪循環。

一体誰が悪いのか。確かに清らかな花の香は素晴らしいが、少し濃厚なフルーツの香りも決して負けてはいないはずだ。ただ数量を作らないと儲けが出ないため、どうしても昔のような手間をかけて、熟成させるような製法が取り難いという生産者側の事情もあるの、その判断を簡単に言うのは難しい。『コンテストが茶の質を悪くした』

ともよく言われる。今はとにかく市場に従い、コンテストで入賞するために清香型を作るしかなく、高山茶が始まった頃のあの深い味わいはもはや取り戻すことができない、と嘆く人々がいる。

今回我々が訪ねたようなところは、比較的マニアックなところばかりだから、当然質にこだわる訳だが、そうでない、生活のために農業をしている人々も沢山いる。『生産コストは人件費などを含めてほとんど上がっているのに、茶の価格は横ばいがいいところだから、利益が薄くなっている』という声は必然的に聞こえてくる。特に高山では機械摘みが難しく、摘み手の確保が大変になってきている。ベトナムなどの外国人労働者を入れざるを得ないが、どうしても摘みの質が落ちてしまい、それが茶の質に影響しているとの声もあった。

ベトナムやタイなど、コストの安い海外で生産される高山茶が出てきたこ

とも、圧迫要因となっている。今回タイとベトナムで作られた金萱種の飲み比べを試みたが、台湾産と遜色のない物もあり、当然のごとく、見ただけでは区別はつかなかった。商売上、台湾産と外国産を交ぜて売るなどの行為も頻発しているようだ。今や生産量の倍は輸入しているとも言われる海外産との差別化も課題となっている。

その偽物対策として、先日上った梨山付近、福壽山農場は自前の商品を徹底的に管理し、QRコードを駆使して、本物がすぐ分かるように工夫していた。この茶は産量が少なく、極めて人気が高い。定価は1斤(600g)7000元(約2.6万円)だが、流通すればもっと高値が付くことは間違いない。現在海拔(2500m)も価格も台湾で一番高いのが福壽山農場の茶だ、とよく言われている。

台湾では数年前まで、一番海拔が高い茶園は福壽山農場ではなく、大禹嶺だと言われてきた。その大禹嶺の茶園

はほぼ公有地であり、政府の決定により、土地のリース契約は延長されず、3年ほど前に茶樹はほぼ伐採されてしまった。確かに台湾の高山地帯では、集中豪雨などによる土石流が発生し、道路が寸断されるなど被害が出ていたが、それを理由に茶樹を伐採したのには、他にも理由があったのでは、と憶測する向きもある。



写真: 海拔2500m付近 福壽山農場の茶園

先般その大禹嶺の代表的な茶園を覗く機会が有った。既に切られた茶樹はまるで台刈りのような状態で、切られた横から茶の新しい芽が噴き出してきた。ただ標高が高く、その育ちはかなりゆっくりのようで、勿論茶園と言える状態ではなかった。政府は土石流対策でここに植樹しようだが、あまり管理しているようにも見えず、一体何のために茶樹を切ったのか、という疑問は沸いた。

今年全般に言って昨年より出来が良いという声が多かった高山茶。それでも気候の変化は激しく、理想的な気候により作り出された茶葉を理想的なタイミングで茶に仕上げることが、容易ではない。更には焙煎なども入っていると、その工程は気が遠くなり、価格が高くなるのも仕方がないことだ、と実際に見えれば納得できる部分もあるが、一般消費者の理解は果たして進むだろうか。その動向には注目が集まっている。(すが つとむ)