

# 「茶旅」

(48)  
《最終回》

## 台湾で和紅茶 テースティング会

”こぼればなし”

コラムニスト 須賀 努



述べないが、彼こそがまさに『和紅茶の第一人者』と呼べる人材であり、また前職がトラック運転手、そして開業した場所が佐賀というのも、台湾人にとってはとてもユニークに感じられ、和紅茶と共に講師が大いに興味を惹いたようだ。

忙しい岡本氏を9月に何とか引っ張り出し、台北と台中の2都市で、テースティング会が実施され、茶農家、茶商（台湾茶及びインド紅茶など）、そして百戦錬磨のお茶愛好家などが集結。2日間合計40名以上の参加があり、会場は熱気に包まれ、皆熱心に和紅茶に向き合ってくれた。正直ここまで関心が高いとは意外だった。

今回紹介された和紅茶は12種類。北は茨城から南は鹿児島まで、その世界では有名な方々が作ったお茶を岡本氏が厳選し、鑑定方式で飲んでいった。最初の6種類はべにふうき品種の和紅茶、後半はそれ以外の品種で作られたもの（及びそのブレンド）と分けたの

台湾人のお茶関係者から『和紅茶ってなんだ？』と聞かれたのは、1年ぐらいい前だろうか。今台湾は空前の日本ブーム、昨年度も年間約450万人の台湾人が日本を訪れており（人口の5人に1人が日本にきた計算になる）、その流れから一般台湾人の日本茶に対する関心も急速に高まっているといえるだろう。

日本で紅茶が作られたのは明治初期からだと言われているが、それは自らが飲むためではなく、輸出して外貨を稼ぐためだった。その後紆余曲折あり、日本本土だけではなく、日本の統治下に入った台湾でも紅茶作りが始められ、三井の日東紅茶などは世界的にも売られ、日本本土へも還流されており、

だが、既にここに来るような人々はべにふうきなどの品種もよく知っており、紅茶の味や香りばかりではなく、その育種、摘採、製法などについても細かい質問が出るなど、岡本氏もその説明に追われて、嬉しい悲鳴を上げていた。

先ず参加者が驚いていたのが、『日本でこんなに紅茶が作られているとは

台湾茶業関係者も自らのルーツに鑑みて日本産紅茶には関心がある。

日本で作られている紅茶は現在『和紅茶』『地紅茶』『国産紅茶』など、様々な名称で呼ばれており、統一されているとは言い難く、外国人にとっては説明が必要ではないだろうか。そんな話しをしていると『台湾で和紅茶のテースティング会をしたいので、代表的な和紅茶を持ってきて、詳しく説明して欲しい』と要請された。

これは和紅茶を海外で試す良いチャンスだとは思ったものの、筆者は和紅茶を説明する知識を持ち合わせておらず、その適任者として佐賀の岡本啓氏が頭に浮かんだ。岡本氏の経歴はご自身が発行する月刊茶に連載中なので、ここでは

思いもしなかった』ことであり、同じ紅茶と言っても、その多彩なバリエーションには目を見張っていた。近年の台湾紅茶がある意味で茶業改良場などの指導により普及したのとは対照的に、和紅茶は若干アウトローの茶農家が独自に編み出した紅茶であるという点も大いに関心を集めており、是非実際にこの茶農家を訪ねてみたい、という声も飛んでいた。

日本の紅茶生産農家では数年前から、台湾の茶農家と交流し、その製法などを実地で学んでいる人々がいる。彼らの作った紅茶の品質は相対的に高く、また台湾人になじみが深いことから、『この紅茶は台湾の茶に似ている』との声も上がり、台湾で和紅茶を販売する場合のヒントを得たように感じた。

また中にはインドダージリンのファーストフラッシュを意識して作られた和紅茶もあり近年台湾でもインド、スリランカ紅茶への関心が高まっていることから、従来敬遠されてきた

『みどりの紅茶』に対しても、評価する声が聞かれたのは、予想外だった。因みに一般台湾人が英国式アフタナーティを楽しみ始めていることも付け加えておきたい。

今回の品種で言えば、『いずみ』を使った紅茶への人気が高かった。この品種は日本でも珍しいものであり、その昔輸出用に開発され、その後ほぼ無くなっていったものを最近活用しているのだが、そのすっきりした味わいと香りには、お茶にうるさい台湾の人々が唸っており、このような目新しい品種を使った特徴ある和紅茶（特に香り）がアピールしやすいといえるかもしれない。

最後に今回テースティング会を主催した講茶学院の湯家鴻氏及びそのスタッフには感謝申し上げます。今後和紅茶を含む日本茶の台湾への情報提供をお願いしたい。日台の紅茶交流は歴史的に見ても実に意義深いものがあると思っ



写真:参加者と意見交換する岡本氏