

茶と雲南 ―中日文献資料から見える茶の姿―

2017. 7. 17 於：雲南懇話会
岩間 眞知子

■ はじめに

雲南は茶樹の原産地と言われ、また現在も雲南で造られる普洱茶は、独特の風味と効能で広く知られ、ダイエット効果のある茶として人気がある。だが雲南の茶の歴史については、茶書に触れられるものの、わずかな資料しか提示されていないようだ。たまたま中国の古典医薬書に雲南の茶の記事があったため、それらと今まで知ることのできた資料を、今回、提示したい。

■ 『茶経』最古の茶書、唐の陸羽『茶経』（761 頃）

『茶経』一之源 冒頭「茶は南方の嘉木である。その高さは、一尺二尺から数十尺にまで及ぶ。巴山や峽川には、二人で両側から抱えて、やっと手が届くほどのものがあり、そうしたものは枝を切り落として葉をつむ。」

巴山や峽川 湖北省と四川省の境。

現在、雲南省や貴州省に茶の巨木があることが知られる。

■ 雲南の古茶樹 雲南には茶の巨木が複数あり、茶樹の原産地とされている。

2100 年前から野生の茶樹を植え始め（羅平・師宗県志）、後漢からは茶樹の栽培も行われていた。（周紅傑『雲南 普洱茶』2005 年 宇河文化出版）

① 『茶経』七之事（古文献のを収録する章）に、三国・魏(220- 265 年)の傅巽が七誨（七つの教え）に「南中の茶子」と南中の特産品として茶を挙げる。

傅巽（ふそん）（?～魏の明帝の太和年間〔227～232〕）。字は公悌。（『三国志』巻6 劉表の注）雍州北地泥陽（陝西省銅川市耀州区）の人。

茶子とは、茶の葉、あるいは茶の実。

「南中」は、中国南部地域の総称だが、三国時代の雲南・貴州方面としたい（布目潮風氏『茶経詳解』）。「南中」は現在の雲南省。

三国蜀の諸葛亮の南征後、南中四群を置き、政治の中心は雲南曲靖県。四川省宜賓以南、貴州省西部と雲南省全省を含む（沈冬梅氏『茶経校注』中国農業出版社 2007 年）。

3 世紀に、茶子は雲南省の特産品であった。

『華陽國志』 東晋の永和 11 年（355 年）に常璩によって編纂された「華陽」、つまり巴・蜀・漢中の地誌。巻四 南中志「南中は、昔にありては蓋し夷越の地なり。滇、濮、句町、夜郎、葉榆、桐師、嵩唐の侯王國、十を以て數う。

滇 雲南省の古名。

南中は、漢代の益州・永昌二郡の地、晋代の寧州、今日の四川・貴州両省の一部と雲南省を包括する地域の総称。（「華陽國志訳注稿（4）」アジアアフリカ文化研究所年報 1977 年）

■ 唐代の茶産地

『茶経』八之出（茶の産地）、また『唐国史補』『膳夫経』に見える茶産地に雲南は記され

ていない。(布目潮風「唐代の名茶とその流通」『小野勝年博士 頌壽記念 東方学論集』)
『新唐書』に記される茶産地にも、雲南は見えない。(増田厚之「中国雲南の西南地域における茶の商品化―明清期の普洱・シブソンパンナーを中心に―」 2011 年『東アジアの茶飲文化と茶業』)

- ② **唐を代表する医学全書『外台秘要方』40 卷** 王燾(おうとう) 撰 (752 年) 卷 11 卷末「米や豆など九件について叙す〔茶、酒を附す〕」と、米や大豆などのメリットを述べる。そこに「**南中の温茶は、多く喫してはいけない。桑を熱温く煮て、これに代える**」とあり、「**以上の方はこれ祠部方 能くまた一家の秘法なり**」

祠部方(しぶほう) 未詳。他の引用例は見えない。

祠部 律令制で天神地祇の祭祀を執行し、諸国の官社を総括する官。

- ③ **晩唐の樊綽(はんしゃく)による雲南の地誌『蠻書・雲南管内物産第七』(860 年頃)** には、「**茶は銀生城(雲南省思茅地区)界の諸山で採れ、蒙舍蠻(もうしゃばん)は、椒(さんしょう)や薑(きょうしょうが)、桂(につけい)と一緒に煮て飲んだ**」とある。

蒙舍蠻 蒙舍詔。8 世紀に雲南に出来た南詔。今の雲南少数民族である彝(イ)族の先祖が建てた国。唐より南詔王に封ぜられ、大和城(大理市)を首都とした。唐・吐蕃(チベット)の衰退期に勢力を拡張、のちに元のフビライ汗に 1253 年滅ばされた。(布目潮風『中国喫茶文化史』52 ページ、『読史方輿紀要』雲南)

銀生城(南詔の普洱市)の茶を産する「諸山」は、西双版纳の「六大茶山」のみならず、ほかの山でもいささかの茶を産があったとすべきだろう。(周紅傑『雲南普洱茶』)

そこで採った茶葉は「散收するも、採造の法なし」とある。おそらく『茶経』に記されるような製茶方法は採らず、椒、姜、桂と煮て羹(あつもの)として飲んだのであろう。

■ 茶はもともと羹だった

(茶は)煮て羹と作して飲む可し。(晋・郭璞『爾雅』注)

茗を羹の具材・菜蔬に分類(唐『千金方』)

飲む時は、塩と共に、ネギや生姜などを加える(唐『新修本草』)。

季疵(陸羽)以前、茗飲と称する者は、必ず渾して以てこれを烹る。夫れ蔬を瀹て啜るものと異なる無きなり。(唐・皮日休「茶中雜詠」序)

粥にする(唐『崔禹錫食經』、『食療本草』)

■ 喫茶の起源は

古代(唐代以前)の喫茶法。茶の葉を葉研(のちに茶研・碾)で粉にして「煎じる」。「煎茶」…「煎葉」 漢方の湯薬の製法と一致。

湯薬は羹から発展。茶を一服という「服す」も「葉の服用」に通じる。

製茶・喫茶道具は、製薬道具の応用と考えられるものが多い。

④ 元・李京『雲南志略』諸夷風俗

雲南の金齒国の少数民族は、記録する文字が無く、木に刻んで約束をした(中略) 交易は五日に一度集まり、朝は婦人が、日中は男子が市にたち、**敷物、布、茶、塩を互いに貿易した**。

(金齒百夷、記識無文字、刻木為約。(中略) 交易五日一集、旦則婦人為市、日中男子為市、

以氈、布、茶、鹽互相貿易。)

金齒百夷 滇西金齒国の傣族ら少数民族の先祖。

- 趙学敏『本草綱目拾遺』 清代の薬書の白眉。『本草綱目』から175年後の乾隆三十年(1765)、『本草綱目』の遺漏を拾う目的で書かれる。同治十年(1871)刊行。当時の茶事情を知る上で貴重な資料。

⑤ 『本草綱目拾遺』 卷六木部 普洱茶(プーアルちゃ)

「雲南の普洱府に産する。円盤型に成型し、大中小がある。『雲南志』によれば、普洱山は車里軍民宣慰司の北にあり、山の上に産する茶の性は温で、味は香しく普洱茶と名づける。『南詔備考』には、普洱府の攸楽(ゆうらく)・革登(かくと)・倚邦(きほう)・莽枝(もうし)・蠻崙(ばんたん)・慢撒(まんさつ)の六茶山で茶を産するが、倚邦と蠻崙の味がやや優れている。

普洱茶は、味苦く性質が強いので、脂肪を解かし、牛や羊の毒を消すけれども、虚弱な人が用いることは禁ずる。にが渋く、痰が出て、腹が張り、下痢をする。普洱茶の大きいものは一個で五斤(約三キロ)あり、人の頭の形なので人頭茶とも名付けられる。毎年入貢するが、民間では手に入れ難い。

四川省と雲南省境の土地の人が作り、ニセモノがあり、川茶と呼ばれる。その餅(固形茶)は堅くなく色も黄色で、普洱茶の清香独絶には及ばない。

普洱茶は漆のように艶があつて黒く、酔いを醒ますには一番である。緑のものはさらに良く、消化を助け、痰を取り、胃をすっきりさせ、唾液が出、効力がもつとも大きい。

『物理小識』に因ると、「普雨茶は蒸して丸く固め、狗西番(チベット)で売る。もつとも良く効果のあるのは、六安茶と同じ」とある 一 普雨はつまり普洱である(原注)。

普洱茶膏(プーアル茶を煮詰めてエキスを固めたもの)は万病を治す。「腹が張り冷えたならば、生姜湯で(飲み)発散し汗を出せば治る。口が破れ、喉や額に熱があり痛むときは、五分(約二グラム)を口に含み一晩過ごせば治る。日焼けして皮が剥け血が出たときには磨って貼ればすぐに治る。

■ 茶の性の寒と温について

中国最古の茶書『茶経』(一之源)に「茶の効用は至って寒である。そのため行い精れ、俟徳の人が飲むのにふさわしい」と、茶の効用は寒とある。

清・趙学敏『本草綱目拾遺』22種の茶のうち、寒温の記述の無いものと、茶以外の植物から作る雪茶・雲芝茶、不明の濾茶を除くと、普洱茶・安化茶・武夷茶の性は温。雨前茶つまり緑茶は寒である。

■ 『本草綱目拾遺』の温の茶

普洱茶と安化茶は、後発酵茶(後発酵茶とは、殺青・揉捻・乾燥した茶葉を堆積し微生物によって発酵させたもの、水色から黒茶とも言う)。

武夷茶は、武夷山の岩山に生える茶樹から作られる半発酵(烏龍茶)茶。

普洱茶や武夷茶といった温の茶を飲むと身体が暖かく感じられ、たくさん飲むと発汗。温の茶は共通して「胃を傷めない」と言われるが、飲み過ぎた場合は別として、緑茶より胃に優しい。

■ なぜお茶の性質に寒と温があるのか？ 同じ茶の葉から作られながら、何が違うのか。

江戸時代の文学者・上田秋成の『茶癡醉言』に、「茶の寒冷の性は、熟成すると温になる」とある、茶の性質が寒から温になる熟成とは、何か。

■ 温の茶

温の茶の水色はどれも茶色。水色が茶色のお茶は武夷茶などの半発酵茶（酸化発酵）、〔紅茶の全発酵茶（酸化発酵）〕、普洱茶などの後発酵茶（微生物発酵）。

お茶が緑から茶色になる ⇒カテキン類が酵素により酸化し褐変

茶葉が酸化発酵 緑⇒橙⇒茶

お茶が茶色になるのは、お茶の成分のカテキン類が、酵素により酸化すると、カテキン類は褐変する。酸化したカテキン類同士、あるいはカテキン類以外の成分（アミノ酸など）と結合して種々のカテキン化合物ができる。

カテキン化合物テアフラビンの水色は紅色。さらに酸化重合が進んだテアルビジンは黒褐色。葉が酸化によって発酵すると緑から橙、茶色になる。

■ 熟成とは？

普洱茶 後発酵茶は緑茶を微生物で発酵させたもの、葉や水色が黒い

⇒茶葉のカテキン類が自然に酸化。酸化発酵によって水色は茶色くなる。

発酵が茶の性質を変える。熟成とは発酵 ではないか。

■ 茶の温とは？

半発酵茶・ウーロン茶を飲む前と後の体温変化をサーモグラフィーで表示。緑や青色の身体が、ウーロン茶を飲む⇒黄や橙にかわる。体温が上がる。 温とはこのことに違いない。

■ 温となるメカニズム

ウーロン茶や普洱茶は、脂肪分解酵素を含む。紅茶は、肝脂肪や血液の中性脂肪を減らす。体内の脂肪の燃焼を促進⇒発熱

カフェインには代謝を促す作用→緑茶でも熱産生は行われ体は温まる。

発酵茶では一層活発なため、温といえるのではないか。

温の茶とは、発酵茶と考えられる。

■ 小 結

雲南に関係があると思われる茶の記事を時代順に、分かる範囲で列举した。

茶はくすりとして医薬書資料に記されているが、唐代の医書『外台秘要方』巻11巻末の、祠部方を出典とする処方に「南中の温茶」があり、 清代の薬書『本草綱目拾遺』巻六木部には、性質が温とある普洱茶がある。

唐以前から、漢民族とは違った製法の茶があり、性質は温だったのだろうか。なお今後、注視していきたい。

以 上