

「茶を育てて見えてくること ―雲南省(徳宏州)南見村と島根県柿木村から―」

Tea literacy 上原美奈子

1. 茶道家である私は、「チャ」そのものの学びを求めて、当時住んでいた神奈川県茶園を借り受け栽培に携わったが、まもなく、東日本大震災が起こり、茶園はセシウムに汚染されてしまう。除染活動を経て、茶の樹の本来の力を尊重する『夢見る茶畑』を創設、栽培から茶の湯まで茶を all-round で学ぶ世界に一つの道場をはじめた。

2. 「肥料をやらない茶はまずい」という茶業界の通念に、昔の茶はどうだったのかを求める気持ちが強くなる頃、雲南懇話会に出会った。雲南には、茶を祖先とする創世神話を持つ少数民族トアン族がある。

古代の茶の姿を追いかけて雲南へのフィールドワークに参加し、樹齢 800 年の茶の樹やトアン族の民俗博物館を訪ねた。



雲南懇話会では、茶について様々な視点から専門の方々にご講演をいただいていた。

3. 「タイ北部・発酵食用茶『ミアン』―伝統的栽培村の変容 / 発酵茶文化の系譜―」 佐々木綾子氏

ミアンは、噛み茶として知られている。食後や来客時に、塩や生姜とともに食したり、仏神事で供物とする。こうした発酵茶・食茶文化は中国雲南で発祥したといわれており、喫茶文化が展開するよりも遥か以前に焼畑農耕に伴って伝播した。日本の九州や四国、特に焼畑農耕が盛んだった地域で生産されている碁石茶や阿波番茶なども、この発酵茶文化の一部であり、日本に緑茶が伝播するより以前に、発酵茶の利用が既に展開されていた。

今まで、発酵茶といえば、タイ・ラオスの「ミアン」、ミャンマーの「ラペツソ」、中国雲南の「ミエン」というように国で括った研究がされてきたが、製造法、消費スタイル、市場の有無などから、ミアンタイプに類似する系統を東北部タイプ、ラペツソタイプに類似する系統をチェンマイタイプと分類し、発酵茶の伝播ルート of 解明につなげる。

4. 「お茶 一起源、歴史など、あれこれ話」 左右田健次氏

チャの原産地は、雲南省、四川省(中国南西部)の丘陵地帯(照葉樹林帯、東亜半月弧)、特に西双

版納付近、雲貴高原(タイ族、ハニ族の居住地域)とされ、広東語系 Cha、福建語系 Tai の 2 系列で世界に拡がる。孔子、孟子には茶に関して書かれたものがなく、前漢時代に喫茶の風習が見えはじめる。三国時代に貴族を中心に高価な飲み物となり、4 世紀には仏僧が眠気覚ましに利用していた。オランダ・イギリスが茶の流通を席卷するようになるが、これが 18 世紀には米国の独立戦争、19 世紀にはアヘン戦争の引き金となる。日本へは、空海、永忠の時代にもたらされ(自生説もあり)、鎌倉時代に栄西が再興し、喫茶と文化の領域で日本独自の発展を遂げる。

茶の主な分類は、酸化、微生物発酵、麴発酵により分けられ、それぞれで栄養効果が変わる。1950 年、酒戸弥二郎がテアニンを発見。日本の蒸し製緑茶に優位に含まれるビタミン、カテキン、テアニンがヒトの健康に大いに寄与することを示した。

5. 「ベトナム北部の茶と米食文化 ―首都ハノイを中心として―」 長坂康代氏

ベトナムでは、世界を席卷しているコーラが普及していない。ハノイにはマクドナルドもない。その理由はお茶である。タイグエン茶(緑茶)が一般的で、飲む場所として「内」の茶屋と「外」の茶屋がある。外の茶屋にはさらに固定茶屋と移動茶屋がある。固定茶屋は、単なるお茶の提供に止まらず、コミュニティの形成にとって重要な役割を果たしている。中流層は、隣接する店で買ったフォーや粥、おこわなどを茶屋に持ち込む。中上層は茶屋でメニューにはないフォーなどを注文する。また、上層層はレストランで食事とお茶を利用する傾向のあることが分かった。

6. 「タイ・ビルマ漆器と中国虫糞茶」 渡辺弘之氏

広東省での虫糞茶からヒントを得て雲南省で始めた茶外茶。ノグルミの枝葉をタケ製のむしろの上に 50～70 cm に積み上げ、これにお米のとぎ汁をかけて放置する。2～3 日で葉は発酵をはじめ、いい香りがただようと、ソトウスグロアツバがこれに誘引され、ここで交尾産卵する。孵化した幼虫はこの枯れて発酵した葉を食べて生長する。100 kg のノグルミの葉を与えて最大 40 kg の糞が得られる。効能は「清熱、去暑、解毒、消化に効果がある。タンニンを含むので収斂剤として鼻血、歯からの出血、止血に効果がある」と述べられている。

7. 「ブラジルの茶園、茶産業」 上原美奈子

現在、約 160 万人の日系人が住むといわれているブラジルには、Japones Garantido という言葉がある。「日本人であれば信頼できる、信用するに値する」という意味だ。当時の移民政策は、現在の JICA の前身となるが、かれらの個人ベースでの命をかけた「拓魂」の精神は、珈琲の国ブラジルに一大紅茶産業を打ち立てた岡本寅蔵氏など多くの実を結んでいる。岡本氏は、現地の志向に合うアッサム種をセイロンで入手して好評を得る。ちょうど世界大戦の余波でインドの紅茶に変わる需要が起こり一気に生産量をあげ、茶業に携わる人が増える。1960年代にはアメリカ資本が入り好景気になるものの、その後は価格競争に勝てず衰退し、「サムライ天谷」一社が日系の茶業の歴史を繋げてきたが、現在は再び中間層の増加に伴い世界平均の12%増しの販売を獲得している。

8. 「茶の原産地としての雲南」 松下智氏

雲南は長く蛮族の居住地と見做されてきて、その辺りは、タイ族により 12 の区分で支配されており、茶の飲用以前はビンローの嗜好があった。茶樹の原産地として知られてはいるが、茶の利用は、江南の中心地とみられる洞庭湖の西側武陵山に住む蛮族、瑶族によって始まり、現在まで広く伝えられてきたのではないか。瑶族は、盤王を神として崇拝しているが、これは漢族の崇拝する神農と同時期に始まっている。雲南省西双版纳の民族が茶の木を利用するようになったのは、宋代、元代、さらに明代になって瑶族が西双版纳に移住するようになってきてからのことと考える。

9. 茶と雲南～中国と日本の資料、医薬書から見える茶の姿～」 岩間真知子氏

前漢代、雲南では既に茶樹の栽培が行われていた。三国・魏の傅巽が「七誨」に南中(雲南と推察される)の特産品として「南中の茶子」と茶を挙げている。また、唐の王燾の医書『外台秘要方』(752 年)には「南中の温茶は、多く喫してはいけない」とある。

しかし、茶聖陸羽は『茶経』(761 年頃)において、茶の産地に雲南を挙げてない。雲南には、唐代以前から漢民族とは違った温茶の製法があったかもしれない。晩唐の樊綽は雲南の地誌『蠻書』で、「茶は雲南の諸山で採れ、椒や薑、桂と一緒に煮て飲む」と記し、元の『雲南志略』には、茶の交易の記録が多く見当たらず、明代に広まった普洱茶ではあるが、清代には温の茶として、薬書『本草綱目拾遺』に取り上げられている。

10. 「茶と食の故郷を雲南に求めて」 大森正司氏

中国雲南省と国境を接するタイ、ラオス、ミャンマー。この辺りは、食の交叉点とも言われて様々な植物の起源となっていて、茶の中でも古典的な茶といわれる、プアール茶・竹筒酸茶(中国)、ミヤン(タイ、ラオス)、ラペ・ソー(ミャンマー)などがある。これらは黒茶(後発酵茶)とも言われるが、日本にも碁石茶(高知県)、石鎚黒茶(愛媛県)、阿波晩茶(徳島県)、バタバタ茶(富山県)の4種がある。両地域を結ぶ途中には見つからず、日本の黒茶(後発酵茶)と金三角(ゴールデントライアングル)に存在するものがどのような関係にあるのかはわかっていない。米を使った発酵麺も東南アジアでは存在するが、日本では主流ではない。生活習慣病に有効な発酵食品の利用を歴史と共に見直してほしい。

11. 現在、私は、島根県の西南端にある吉賀町という過疎の町で、茶の栽培と茶文化の継承のための活動を行っている。蒸し製の茶工場が全国に広まってからも、釜で炒った自家用茶を作る家庭が多く残る地域だ。茶畑からの収穫ではなく、裏の山、畑の畔、庭の隅にある、肥培管理をしていない茶を利用している。65 歳以上がほぼ半数で、80 才を過ぎてもよく働き、女性は長寿日本一である。コロナウイルスの活着を最も阻害する成分にエピガロカテキンガレートがあるが、これを一番含有する食品が釜炒り茶であった。しかし、日本中でこの後継者がなく、その知恵と技術が次代に繋がらない。



12. Fieldwork で訪ねた南見村(雲南省徳宏州芒市遮放鎮)でも、各家庭が山のお茶を摘んで釜で炒り利用していたが、茶の原産地での茶づくりに後継者問題はなく、逆に、地域性のある茶を求めるバイヤーが高値で買い取りに来るという。茶産業は他所からの参入もあるほど先が明るい。この違いは、日本の村の閉鎖性、若者の農業離れと一言で語られることが多いが、過疎の村に住んでみて、農業を志向する若者は多く、それを受け入れる地域も柔軟であることがわかった。では問題は何か。補助金の弊害とそのために壊れていくものの大きさを、事例をもって紹介する。



お茶の栄養成分

	成分	茶1g含有量	効能・効果
水溶性成分 20% 30%	カテキン類	110～170mg	抗酸化、抗突然変異、抗がん、血中コレステロール上昇抑制、血圧上昇抑制、血糖上昇抑制、血小板凝集抑制、抗菌 抗虫菌、抗ウイルス、腸内菌改善、抗アレルギー、消臭
	カフェイン	16～35mg	中枢神経興奮、眠気防止、強心、利尿作用、代謝促進
	テアニン	6～20mg	脳・神経機能調節、リラックス効果
	フラボノール類	6mg	毛細血管抵抗性増強、抗酸化、抗癌、心疾患予防、消臭
	複合多糖類	6mg	血糖値上昇抑制
	ビタミンC (アスコルビン酸)	3～5mg	抗壞血病、抗酸化、抗がん、かぜ予防、白内障予防 免疫機能増強
	γ-アミノ酪酸 (GABA, ギャバ)	1mg 嫌気処理1～2mg	血圧上昇抑制効果、脳、神経機能調節
	サポニン	2mg	抗喘息、抗菌、血圧上昇抑制
	ビタミンB2	12mg%	口角炎、皮膚炎防止、脂質過酸化抑制
	食物繊維	30～70mg	抗がん(大腸がん)、血糖値上昇抑制
不溶性成分 70% 80%	ミネラル類	10～15mg%	亜鉛：味覚異常防止、免疫能低下抑制、皮膚炎防止 フッ素：虫歯予防 マンガン、銅、亜鉛、セレン：抗酸化 カリウム：イオン平衡の維持
	食物繊維	300～440mg	抗がん(大腸がん)、血糖値上昇抑制
	たんぱく質	240～310mg	栄養素(体構成成分)
	脂質	34～40mg	栄養素(細胞の構成成分、エネルギー源)
	クロロフィル	6～10mg	消臭効果
	ビタミンE	0.2～0.7mg	溶血防止、脂質過酸化抑制、抗がん、抗糖尿、血行促進、白内障予防、免疫機能改善
	CoQ10	0.1mg	老化予防、美肌効果
	βカロテン	0.2mg	抗酸化、抗がん、免疫機能増強、ビタミンA生成源
	ミネラル類	40～50mg	マンガン、銅、亜鉛、セレン：抗酸化
	香気成分	10～20mg	アロマテラピー効果

公益財団法人 世界緑茶協会

日本で販売されているお茶から検出された農薬

	農薬名	茶葉		ペットボトル	
		検出率	検出量	検出率	検出量
7 日本で認可されている 種類のネオニコチノイド系農薬	ジノテフラン	100%	3004ppb	100%	59ppb
	チアクロプリド	79%	910ppb	100%	2.35ppb
	チアメトキサム	79%	650ppb	100%	5.53ppb
	アセタミプリド	67%	472ppb	78%	2.01ppb
	クロチアニジン	74%	233ppb	100%	2.08ppb
	イミダクロプリド	92%	139ppb	78%	1.91ppb
	ニテンピラム	3%	54ppb		

北海道大学大学院獣医学研究科 池中良徳

以上