

「タイ北部・発酵食用茶『ミアン』」 — 伝統的茶栽培村の変容 / 発酵茶文化の系譜 —

京都大学大学院アジア・アフリカ地域研究研究科
日本学術振興会特別研究員 佐々木 綾子

【はじめに】

タイ北部山地に散在する‘*Muban pa miang*’を冠する村々。これは直訳すると「ミアンの林の村」となり、「ミアン」と呼ばれる伝統的食品を生産する村を示している。「ミアン [*miang*]」とは発酵食用茶のことであり、所謂「茶の漬物」として知られている。タイの北部地域において生産・消費され、食後や来客時に塩やショウガなどと一緒に食したり、あるいは仏神事では供物としてだけでなく、参列者への供応として利用されている光景をみることができる。

このミアンを含む発酵茶・食茶文化は「茶の原始的利用形態」であるといわれており、「飲む茶」以前に「食べる茶」の文化があったことを示す重要な一因であるとわれてきた。また焼畑後の休閑地やその跡地に自生する茶、いわゆる「ヤマチャ（山茶）」を利用していることから、日本を含むモンスーンアジアにおける焼畑農耕の伝播と深い関わりがあるとされてきた。

これまでの研究は各地の発酵茶文化を概括し（例えば、タイのミアン、中国雲南の竹筒酸茶、ミャンマーのラペツソ、日本の黒茶・碁石茶などというように）、生産工程や利用法を単純化して理解しがちであった。また地域ごとの共通点を述べることに終始しているため、各発酵茶の連関やその伝播経路などは、曖昧に推測されるに留まっていた。本発表ではタイ北部全県の市場・臨地調査から浮かび上がってきた多様なミアン生産の姿を紹介し、これまで概括されてきた発酵茶の地域固有性を考える上での一助を提言したい。

【これまで知られてきた「ミアン」】

写真1のように長期発酵された茶葉を直径10cmほどにまとめた形で売られているのが、これまで多くの研究で記述されてきたミアンである。加工工程は：1~2時間ほど蒸し、発酵槽で3ヶ月から半年ほど嫌気発酵させるのだが、発酵期間の短いものが苦味の強い「ミアンファート」、長いものは酸味の強い「ミアンソム」と呼ばれている。こうした工程や、生産村がミアン生産および茶栽培を主生業として行う形態などがミャンマーのラペツソ生産と類似していることから、これまでミアンはミャンマーから伝播したといわれていた。

しかし一方で、調査の過程でこれとは全く異なるタイプのミアンが存在することがわかった。これまで述べられてきた上記ミアンを産地の中心都市から「チェンマイタイプ」と呼び、もう一方を「北東部タイプ」として、両者を比較していこう。

【「北東部タイプ」ミアン】

北東部とは、ドリアンで有名なウッタラディット県、ラオスとの国境を接するナーン県、その間に位置するプレー県を指す。この地域で見られたミアンの特徴は：1) 主生業（果樹栽培や常畑、

焼畑)の傍ら、自給目的でチャ樹を栽培している、2)半葉を枝に残すチェンマイタイプと異なり、葉柄から全葉を収穫する、3)カビづけのため好気発酵させた後に、嫌気発酵を行う、4)小規模生産のため、発酵には壺や竹筒(最近ではプラスチック容器)などを用いる。

これらの特徴は、ラオス北部でみられる竹筒酸茶「ミアンサー」(「サー」とは茶の意味)生産の特徴に酷似していることから、同じ「ミアン」生産であっても北東部タイプはラオスから山地をたどり伝播した可能性が高いと考えた。特にこの北東部は焼畑を主生業とする農耕形態がラオスのそれと類似している点や、過去にナーン川を通じた両地域の交易、王政による支配、民族の移住・移動といった歴史的背景や生態学的区分による近接性など、茶以外の諸要因も非常に関連性が強い。このことから北東部地域の発酵茶を含む文化・農耕はラオスから強く影響を受けているといえるのではないかと。

【より多様なミアン生産、そして雲南とのかかわり】

さらに調査を進めると、チェンマイ・北東部両タイプの技術を取り入れたミアン生産地も特定することができた。タイ北部では2系統のミアンがその地域の風土に合わせて定着しつつ、展開したことが伺える。こうした詳細な調査は、今後モンスーンアジアにおける発酵茶生産の地域固有性やそれらの連関を、より詳細に記述するひとつの手法になると期待できる。

また、冒頭で触れた雲南の「竹筒酸茶」は、ミアンを含む発酵茶のオリジナルであるといわれており、報告者が観察した村での生産工程は北東部タイプ(つまりラオスタイプ)と酷似していた。またこうした酸茶生産・消費の習慣が認められる地域は、かつて中国に仏教が始めて伝来した場所であるとの話もある。今回タイで行ったのと同様の調査を中国・雲南で行うことは、仏教を介し発行茶生産技術がラオス、もしくはミャンマーに伝播した道筋を考えることにつながるのではないかと期待できる。そしてさらに広範囲に対象を拡大することで、いずれは日本まで続く発酵茶の道を明らかにし、また日本独自に展開した要素を提示することで、日本茶文化の基層を再考したい、と大きな命題を掲げて終わりたい。

しかし一方で、発酵茶を取り巻く環境は日々急速に変化を遂げている。今回の題材であるタイでも、ミアンを扱う市場の減少、ミアン生産村における過疎化・労働力の高齢化、さらにはミアンから他種作物への転換など、様々な変容が生じている。雲南においても政府が技術援助を行うチャ樹栽培や需要の急増するゴム栽培など、山地の土地利用形態が急速に変化しつつある。

発酵茶生産村がこうした現代社会の変化にいかに対応しているのか、また「伝統の継承」だけでなく「生活の場」として残る戦略とその意義を、農村社会全体の問題として捉え、考えていきたい。



写真1. 「チェンマイタイプ」ミアン (2005年タイ・チェンマイ県)



写真2. 「北東部タイプ」ミアン (2005年タイ・ナーン県)



写真3. ラオス北部の発酵茶 (2006年ラオス・ルアンナムター県)



写真4. プーラン族の竹筒酸茶 (2007年中国・雲南省)

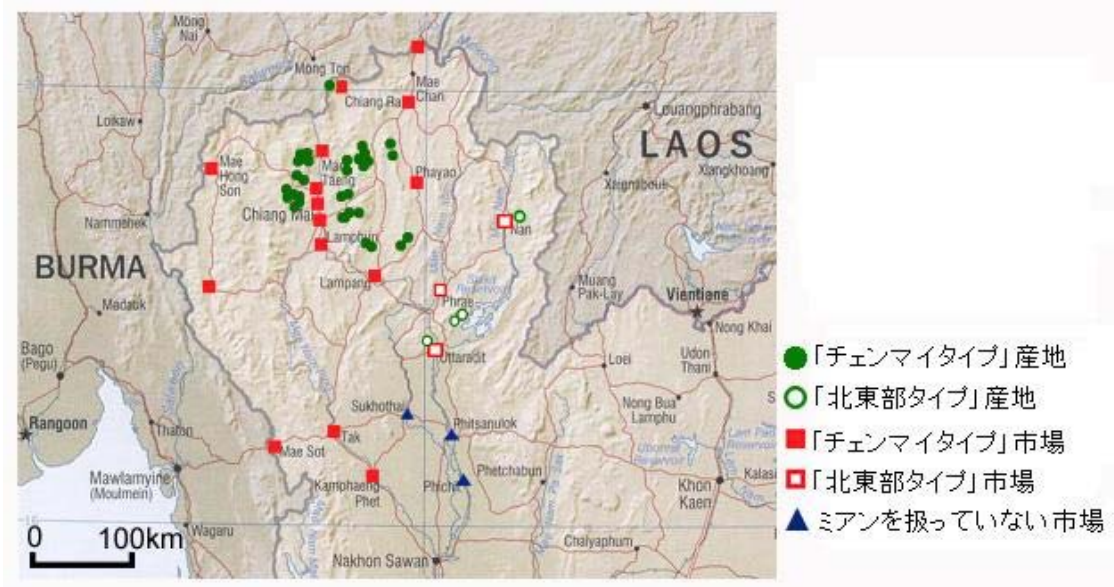


図. タイ北部における2系統ミアンの産地と市場分布図

〔参考文献〕

- 佐々木高明 1981. 「茶と照葉樹林文化—東南アジア北部産地における茶の原初的利用形態の探求」『茶の文化 その総合的研究 第二部』(梅棹忠夫監修, 守屋毅編) 3-32. 京都: 淡交社.
- 志村喬 1963. 「東南アジアの茶」『東南アジア研究』第1巻第2号. 55-63.
- 守屋毅 1981. 『お茶の来た道』 東京: 日本放送出版協会.