

日本茶は青かった

丸川知雄

明治日本は西欧の機械設備を輸入し、外国人の教師や技術者を多数雇って殖産興業に取り組んだ。ところで、そのために必要な外貨はどうやって手に入れたのだろうか。実は生糸とお茶を輸出したのである。ペリーの来航によって開港がなされると、横浜の居留地には外国商社が進出してきたが、彼らは日本で求めたものの一つがお茶で、大政奉還の年の一八六七年には日本の輸出の二〇%をお茶が占めていた。お茶は日本全国から集められてきたが、横浜には「お茶場」と呼ばれる工場が開

設され、そこでの加工を経てから欧米に輸出された。

お茶場で行った加工というのは、お茶を大きな鉄鍋に入れて火にかけ、十分に乾燥させることだった。日本各地の産地から送られてきたお茶は乾燥が十分ではなく、欧米までの長期間の輸送に耐えられなかったからである。さらに驚くべきことにお茶場ではお茶に着色していたというのである。いったい何色に染めていたのだろうか？

最初にこの話を知ったとき、私は日本の緑茶を赤く染めて紅茶に偽装して

いたのだろうかと思った。だが、これは正しくなく、実際には青く染めていたそうである（『日本茶輸出百年史』日本茶輸出組合、一九五九年）。当時、中国から輸出されていた緑茶も青く染められており、外国商社はそれと同様のものを日本に求めたのである。

美しい緑茶をわざわざ着色するとはもったいないと思いきや、当時日本から輸出されていたお茶の本来の色はこげ茶色だったらしい。美しい緑色を出す蒸煎茶の作り方は一七三八年に山城国で考案されたが、幕末時点ではまだ

余り普及しておらず、多くのお茶が茶葉を蒸さずにそのまま炒る釜炒りの方法で作られていたためこげ茶色だった。

明治に入ると日本のお茶の生産と輸出は急ピッチで伸びていった。一八七四年には日本の総輸出額の三八%を占め、生糸を上回るほどだった（松井清編『近代日本貿易史 第一巻』有斐閣、一九五九年）。なかでもお茶の栽培面積を急速に伸ばしたのが静岡県だった。牧之原台地が開拓されて一面の茶畑となり、静岡県は他県を引き離してダントツのお茶産地となった。私は静岡は伝統的なお茶どころだと思いきや、だが、むしろ明治以降に輸出志向型の商業作物生産が急成長して今日の姿となったのである。

ちなみに日本に中国からお茶が入ってきたのは奈良時代とされているが、平安前期にいったん喫茶の風習がすたれたあと、時代が平安から鎌倉に移る

頃、宋に渡って禅宗を学んだ栄西によ

ってお茶の種と飲み方が日本にもたらされ、これ以降全国へお茶の栽培が広まった。栄西が留学したのは今の浙江省の杭州や天台山で、この地方では今

でも一種の緑茶である龍井茶の栽培が盛んに行われている。また、日本で「温州みかん」と呼ばれている種類のミカンも浙江省温州から日本に伝えられたと考えられ、実際温州の北隣にある黄岩では日本のミカンとよく似たミカンが栽培されている。ミカンの栽培が盛んなのは静岡県も同様である。さらに言えば、お茶の輸出にチャンスがあるとなったらお茶に飛びつき、オートバイに商機があると思ったらオートバイに飛びつくなど、チャンスがあると積極的に事業に取り組んでいく姿勢も静岡県の人々は浙江省の人々と似ている。その結果、静岡県にはオートバイや楽器などの産業集積ができ、浙江

省にはオートバイ、アパレル、繊維布、自動車部品など様々な産業集積がある。静岡県と浙江省が姉妹関係を結んだのもお互いに共通性を感じたからかも知れない。

さて、青く着色された日本茶がどこに輸出されていたかというところは九割以上がアメリカ向けであった。ところが欧米では当時から緑茶よりも紅茶の方が人気があり、とりわけヨーロッパではもっぱら紅茶が飲まれていたの

で、明治政府の内務卿であった大久保利通は輸出市場の開拓のためには紅茶生産を広める必要があると考え、内務省の中に製茶掛を設け、紅茶生産の普及にあたらせた。紅茶の製造法を学ぶために中国から技術者を招聘したり、インドに視察団を派遣したりして、日本各地に紅茶の生産法が広められたが、結局余り品質の良いものができず、紅茶輸出計画は頓挫した。だが、だいが

後の一九三〇年代になって日本の紅茶輸出が急に盛んになった。日本が紅茶を輸出していたなんて今ではなかなか信じられないことだ。

日本最初の輸出志向型産業ともいえるお茶の輸出の歩みを見てみると、「篤実なものづくりの国」という最近日本人が描きたがっている自画像とは矛盾する史実に遭遇する。その一つが、明治初期から日本から輸出されるお茶のなかに偽茶・粗悪茶が混ぜられる事件が頻発した事実である。柳、桑、クコのお茶をお茶に混ぜ、緑色に着色したり、砂を混ぜて重量を増やしたり、質の低い茶葉を腐らせて黒くし、良質の茶に見せかけるなど、様々な手段で偽茶が作られ、それが輸出されるお茶に紛れ込んでいたため、アメリカでは偽茶輸入禁止条例が制定されるほどだった。

明治初期の日本に貴重な外貨収入を

もたらしたお茶も次第に他の輸出品にとって代わられるようになり、さらに第二次世界大戦後は輸出货量も減少した。それは主な輸出先であったアメリカ市場へインド、セイロン、ジャワの紅茶が大量に流入し、日本茶の市場を奪ってしまったからである。

さて、日本ではお茶の栽培が零細な農家によって行われていたのに対して、インドやセイロン（スリランカ）ではイギリス資本によって大規模な栽培と加工が行われていた。一九九〇年に私がスリランカで訪問した紅茶メーカーも、二五〇人の労働者が茶畑で作業し、七〇人の労働者が工場で働くというきわめて大規模なものであった。

その工場で見学した紅茶のふるい分け工程が印象的であった。乾燥した紅茶をベルトコンベアがついたスロープの上部に乗せ、斜面を落としていくのである。斜面にはふるいが仕掛けられ

ており、細かいものから大きなものへ順に下に落ちるようになっていた。最後には茎のような大きなものが残る。

最も細かいものは、お茶の葉の先端の若葉の部分で、FBOP (Flowerly Broken Orange Pekoe) と称される。次がBOP (Broken Orange Pekoe) やらに下るとOP (Orange Pekoe) 最後は茎が残る。私が大学生の頃、受講生が非常に多い授業を担当する教授が、試験を採点する方法として答案用紙を階段の上からぶちまけて、一番下まで落ちた順に成績をつけるといふ噂を聞いたことがあるが、紅茶の選別工程をみながらそんな噂を思い出した。

さて、こうして選別された紅茶はロンボの卸売市場へ運ばれ、そこで先進国のバイヤーが買い付けてブレンドする。日本でも紅茶といえば葉自体はインドやスリランカで生産されたものだが、我々が小売店の店先でみるもの

のほとんどはイギリスや日本の業者がパッケージしたものであり、インドやスリランカの現地の企業が包装したものなどほとんど見向きもされない。しかし、インドやスリランカで作られた紅茶が遠路はるばるイギリスまで運ばれて、そこで「セイロン」とか「アッサム」と産地の名称が書かれたイギリスの有名ブランド企業の缶に入れられると何倍にも価値を増す、というの考えてみればいかにも植民地主義である。日本茶がはるばるイギリスに運ばれて「SAYAMA」とか「SHIZUOKA」と

書かれた袋に入れられ、日本に逆輸入されてくるところを想像してみたらよい。なかにはそれを有り難がる植民地的マインドの日本人もいるかもしれないが、多くの日本人は理不尽だと感じることだろう。イギリスの有名紅茶ブランド企業には優秀なブレンダーがいて良い紅茶を選別して買っているから味もいい、という説もあるが、紅茶の味に鈍感な私には率直に言って違いがよくわからない。素人目にもわかるのはインドやスリランカで包装された紅茶はパッケージが粗末で、中身がいく

ら高級でも包装でだいぶ損をしているということだけである。日本の近代化を支えたお茶がその役割を完全に終えたのは一九六五年である。つまりお茶は一〇〇年にわたって日本に外貨をもたらした続けたことになる。一九六六年以降はお茶の輸入量が輸出量より多くなった。一九九〇年代以降は国内で消費されるお茶の三分の一ぐらいが輸入品である。中国茶を中国から、紅茶をスリランカやインドから輸入するだけでなく、緑茶も中国からかなりの量輸入されている。日本は

新刊案内

基地村の女たち

金蓮子著・山下英愛訳

二九四〇円

基地村(在韓米軍人相手の売春街、

通称「アメリカタウン」)での生活をつづつた

波乱に満ちた自叙伝!

もう一つの韓国現代史

横田伸子・塚田広人編著

四四〇円

東アジアの格差社会

東アジア研究叢書1

日中韓の社会的格差拡大について、社会的排除・非正規雇用と労働運動・健康格差と医療報酬制度の問題を社会経済構造の深みから考察し、各国の社会政策と市民運動の対案を併せ紹介する。

御茶の水書房

〒113-0033 東京都文京区本郷5-30-20
電話03-5684-0751
http://www.ochanomizushobo.co.jp/



入間市の茶園。霜を防ぐためにファンが設置されている。

お茶の貿易における比較優位を失ったことは明らかだが、ではお茶は次第に国内生産から輸入に取って代わられる趨勢にあるかという点、そうではない。国内の消費に占める輸入の比率は一九九〇年代初頭まで上昇し、三〇％に達したが、その後はずっと三〇％強ぐらいの水準で安定している。日本の伝統と風土のなかで育まれた日本茶に対す

る日本人の嗜好は、それが輸入茶に対して多少値段が高くなっても揺るがないようだ。

埼玉県の入間市、狭山市から東京都の瑞穂町にかけて住宅や工場の間を縫うようにして茶園が広がっている。この地域のお茶はみな「狭山茶」と名乗っている。先だって入間市の茶園を訪ねてみた。自分の農園で収穫した茶葉を自宅横の工場でお茶に加工している。収穫した茶葉は積んでおくと発酵が始まるので、発酵しないように風を送り、すぐに蒸して発酵を止める。この技が日本茶の美しい緑を出す。スリランカで見たような大規模な設備ではないが、ここでも先端の若葉とより大きな葉、茎などを分ける機械もあり、それらをまた適度にブレンドする。生の茶葉から包装されたお茶を作り出すまでの一連の機械がすべて揃っているが、これらが全部稼働するのは年に二ヶ月ぐら

いである。見事な色と味のお茶をいただくながら、できたお茶をどこへ売るかかと尋ねたら、驚いたことに自宅茶園で直接販売する以外は電話や郵便での注文に応じて送るだけだという。最近、日本農業の六次産業化（一次産業十二次産業十三次産業）ということが言われるが、ここなど究極の六次産業である。かつて日本の近代化のために外貨を稼いでくれたお茶は、今は豊かになった日本人の消費に支えられて生きている。

（まるかわ・ともお）

東京大学社会科学研究所教授