

不思議な茶，“黒茶”——食文化の視点から

郭 雯飛* 呂 毅*² 駱 少君*³ 坂田完三*⁴
 (Wenfei Guo) (Yi Lu) (Shaojun Luo) (Kanzo Sakata)

はじめに

中国茶ブームの中で、最近さまざまな病気に効く仙薬、とくに痩せる美容茶というキャッチフレーズでプーアル茶が話題になった。プーアル茶もチャ樹の葉から作られたものであるが、一般に広く知られている緑茶、紅茶、烏龍茶とはかなり異なり、微生物発酵を経てできたもので、中国の六大茶類の中では「黒茶」に分類される茶である（図1）¹⁾。

日本で比較的良好に見られる中国産の黒茶はプーアル茶のばら茶（散茶）であるが、中国における黒茶には種類が多く、そのほとんどは色々な面白い形に固めた緊圧茶である。黒茶は、特別の製法を有するほか、その消費地が主として遊牧民族の居住地域であるため、他の茶類とは異なる歴史、文化を持つこととなった。

1. 黒茶の生い立ち

本草学の始祖である神農が茶を口にしてから、茶と人間の付き合いにはもう4000年以上もの歴史がある。茶の飲用は今から2000～3000年前、中国の四川省あたりで始まり、次第に他の地域へ広がった。唐の時代（618～907年）になると、茶を飲む風習がとても盛んになり、そしてチベット高原やモンゴル高原にも伝わった。少数民族の人々は茶を飲み始めると、そのうち「一日として茶無かるべからず」の状態となったが、彼らの居住地区は気温や雨量に制限され、茶産地とはなれなかった。そのため、西北の地区に茶市が設立され、756～758年に、茶と馬の交換取引の「茶馬交易」が始まった。その頃、馬は大事な役畜であり、輸送のためだけでなく、戦場でなくてはならないものであった。遊牧民の居住区域は駿馬の生産地であり、モンゴル族、

チベット族、裕固族、ウイグル族と回族など西北辺境のほとんどの民族は茶馬交易に参加した。茶馬交易は清の時代の半ばまで900年近くも実施された²⁾。

最初、西北の遊牧民の居住地に出荷された茶は緑茶で、運送しやすいために、蒸熱して固めることにされた。1074年前後、蒸熱した緑茶を20日あまり堆積しておくことで黒い茶になることが経験により分かり、それは四川省の黒茶製造の始まりとなった。16世紀から、湖南省では茶葉を揉捻後20時間あまり堆積して黒茶をつくる技術が完成した³⁾。そして、清の時代から、雲南省、湖北省の黒茶の生産も盛んとなった。

黒茶は生葉を殺青、揉捻、堆積、乾燥などの工程で加工されるが、その製品の多くはさらに蒸圧処理で磚状、餅状、碗状などの緊圧茶（写真1-1～6）に成形される。緊圧茶は固く締まっていて輸送に大変便利であるばかりでなく、計量の面でも便利である。また、長く貯蔵しても変質しない。そのため、辺境遊牧民族のニーズに良く合い、彼らにとってはなくてはならないものとなった（図2）。

各民族の喫茶習慣や好みが違いため、異なる種類の様々な黒茶が生産され、それらの消費地も異なる。チベット、青海、内モンゴル、新疆などの黒茶消費区の一人当たりの茶消費量が非常に高く、とくにチベットでは一人当たり年間10kgにも達する。現在全国の黒茶の年間消費量は4～5万トンである。

また19世紀末から、黒茶は茶の輸出の主な品目であった。最初の輸出先はロシア、ブータン、ネパールなどの近隣諸国であったが、現在では東南アジア、日本、ロシア、フランス、イタリア、ドイツ、アメリカなどにも輸出されている。

2. 黒茶の文化

独特な歴史的背景をもって生まれた黒茶は他の茶とはかなり異なる運命をもっている。そして、黒茶の文化には他の茶類に見られないものが多くある。

* 浙江大学化学系

*² 浙江大学茶学系

*³ 中華全国供銷合作總社杭州茶葉研究院

*⁴ 京都大学化学研究所

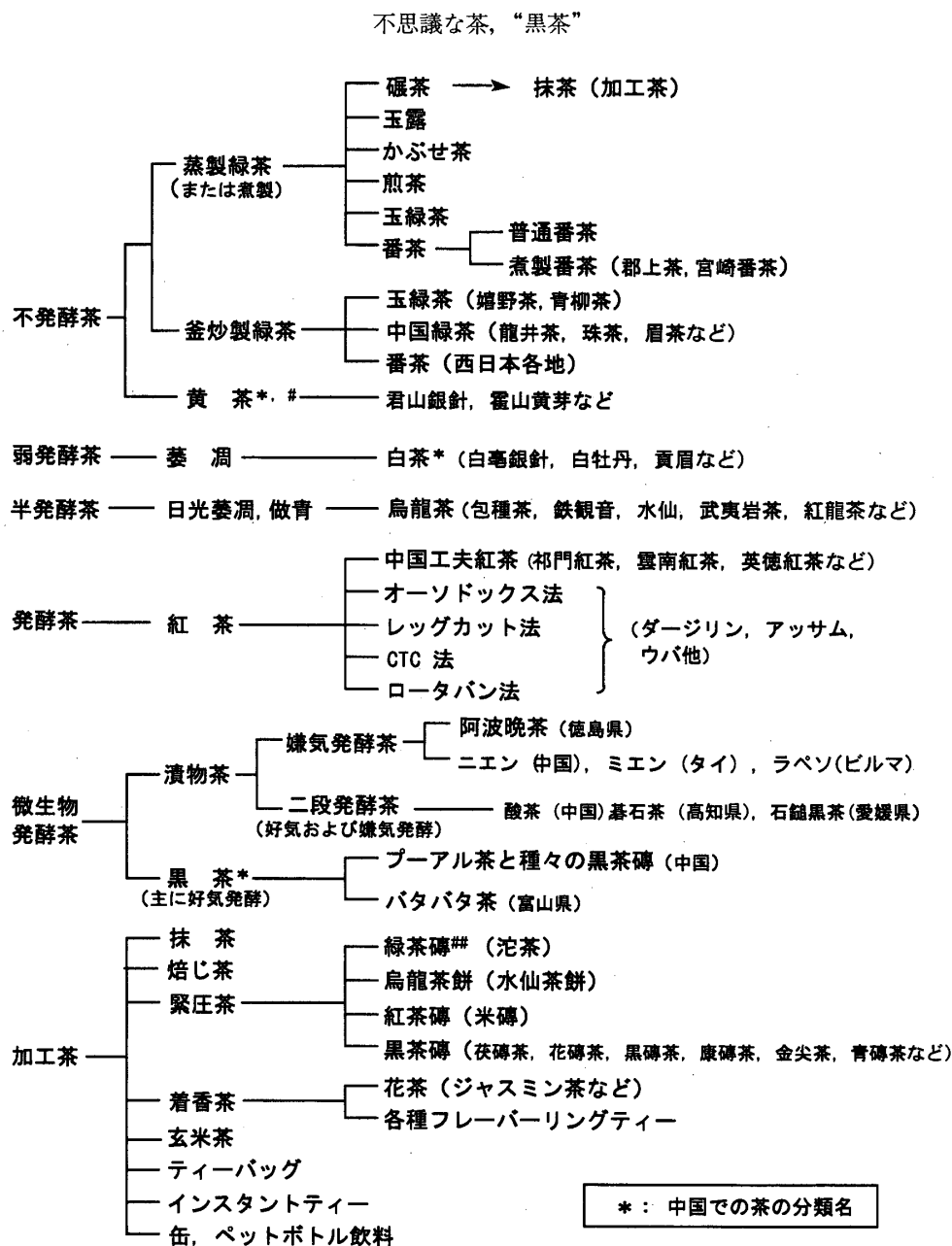


図1. 世界の茶の分類

中林らの分類¹⁾は茶の製法上の特徴も取り入れて、世界の全ての茶(加工茶も含む)を系統的に分類したものとして画期的であった。ここではそれをもとに各種茶の製法上の特徴を生かしたよりよい分類を試みた。

: 釜炒り(殺青)後、あるいはその後の乾燥の後、約80℃に1時間から2日間(製品によって異なる)保温する工程(悶黄)を経た後で製品となる。

: レンガ状に固められた茶(緊圧茶)は、従来我が国では磚茶と呼ばれてきたが、中国には「黒磚茶」や「青磚茶」と名付けられた黒茶の緊圧茶があるために混乱を招くため、中国での緊圧茶の名前「茶磚」をここでの小分類に用いた。緑茶を原料にした緊圧茶を「緑茶磚」、紅茶の場合は「紅茶磚」、黒茶の場合は「黒茶磚」に分類する。

1) 著 作

黒茶は中国の辺境の少数民族のニーズに合うために生まれた茶で、その大部分は辺境の地で消費されてきた。一方、プーアル茶のように帝への献上品になった茶は都で流行し、中国歴代の多くの著作に記載されて

いる。清の阮福は1825年前後「普洱茶記」を著した。「普洱茶名遍天下。味最饒。京師尤重之。」(プーアル茶の名は天下に伝わり、その味はとても濃い。都ではとても大事にされている。)と記している。

同じく清の檀萃の「滇海虞衡誌」(1799年)の巻十一

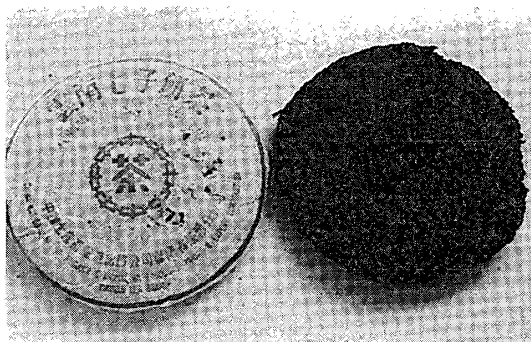


写真 1-1. 七子餅茶 (雲南省産; 357g)



写真 1-2. 緊茶



写真 1-3. 沱茶



写真 1-4. 康磚茶, 金尖茶,
花卷茶

左から, 康磚茶 (20 枚入り; 四川省産),
金尖茶 (4 枚入り; 四川省産), 花卷茶 (湖
南省産; 36kg) の輸送形態。身長 1m ほど
の子供と比べてその大きさがわかる。



写真 1-5. 黑磚茶
35×18×3.5cm の矩形板状



写真 1-6. 花磚茶と茯磚茶
左が花磚茶: 35×18×3.5cm の矩形板状, 右が茯磚
茶: 35×18×3.5cm の矩形板状, 中央は茯磚茶の包装
を取り除いたもの

不思議な茶、“黒茶”

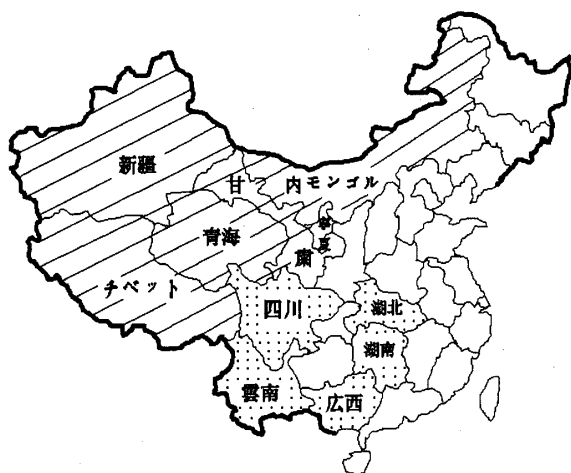


図2. 中国における黒茶の生産地域と消費地域

も「プーアル茶の名は天下に重なり」から始まる。これによると、プーアル茶が雲南省の財政収入を支えており、プーアル茶を作る人は数十万人にものぼり、できあがった茶は色々なところに運ばれ、よく売れていたようである。唐の時代からチベットの人は普洱で生産された茶を飲んでいて、これも記している。

有名な小説、「紅樓夢」(曹雪芹, 18世紀半ば)には清の時代の貴族たちが食後の消化を良くするために、プーアル茶を飲んでいて、これが書かれている。1729年、プーアル茶は皇帝への献上品に指定され、その後200年近くプーアル茶はずっと朝廷に愛飲されていた。上記の「普洱茶記」や「滇海虞衡誌」にも書かれているように、清の時代にはプーアル茶は献上品としてとても有名であり、この小説からもその様子が窺われる。

黒茶の効用についても昔から注目されていた。清の張学敏は「本草綱目拾遺」(1765年)にプーアル茶の優れた効用について、脂肪を分解し、痰を切りやすく、消化を助け、通じをよくし、酒の酔いを覚まし、食欲を高め、効力はきわめて大きいと詳しく記載している。その他、方以智の「物理小識」(1664年)、張慶長の「黎岐紀聞」(1756年)、呉大勳の「滇南聞見録」(1782年)などでも、プーアル茶が消化を助け、通じを良くし、とても体に良いものであると高く評価している。清の時代の周藹聊の「竺国紀遊」(1801年)では「番民以茶為生。缺之必病。」(チベットの人は茶で生きる。これがないと必ず病む。)とある。その意味は、その地域での主食となる酥油(後述)や裸麦が消化されにくいものであり、そのためお茶の消化促進作用が必要であると説明している⁴⁾。

2) 茶馬古道の魅力

茶馬古道は茶の生産地の四川省、雲南省から出発、

消費地のチベット、甘粛、青海などへと繋がる道であり、最も長いのが雲南省の普洱からラサへの道で3,000 kmを超えていた。これらの道で、唐の時代からの茶馬交易を通じて、各民族の経済、文化の交流が行われていた。自然、歴史、宗教、民俗などを集めたこの神秘的な道は現在では多くの人々の憧れとなっている。その魅力を列挙すると下記のようなものがある。

- ① 世界一標高の高いルートを誇る茶馬古道は平均標高4,000 m以上の青藏高原と標高1,000~4,000 mの雲貴高原の上にあり、想像を絶する山々の雄姿を目にすることになる。
- ② 原始林の中を蛇行して走る茶馬古道のもう一つの魅力は、雄大で手付かずの自然である。熱帯雨林から高原までの複雑な自然環境の中、豊かな動植物に恵まれている。そして茶馬古道の出発点の一つである雲南省のシーサンパンナ州あたりには古茶樹が多く分布している。そこには、樹齢1700年を超える野生の茶樹之王が今も青々と茂っている。また最近、そこより少し北の鎮沅県には樹齢2700年と2500年の2本の古茶樹が発見され、前者は最大の古茶樹としてギネス世界記録に載せられた⁵⁾。世界の茶のルーツとしての証を誇っている。
- ③ 茶馬古道は宗教の伝来の道でもある。今でも多くの信者たちはこの道に沿って、ラサなどの聖地に詣でる。石に刻まれた多くの経文や呪文、岩に描かれた仏像、色々の宗教の寺院などはこの古道の神秘さを増す。千年以上も人々が通っているこの道の歴史の深さが一層感じられる。
- ④ 茶馬古道には、チベット族、漢族、回族、白族、モンゴル族、ナシ族、羌族、怒族、壮族、トン族など20以上の民族が各自の風俗習慣を色濃く残しながら、互いに共存している(写真2)。



写真2. 茶馬古道の途中で露店を営んでいるチベットの女性

お茶の原産地からお茶の消費地へのこの古道に沿って暮らしている各民族の独特なお茶の飲み方はまた民俗観光のポイントになる。

現在、茶馬古道の観光開発が始まっている。千年以上を歩んできたこの古道は今新しい出発に向かっていく。

3) 骨董品の黒茶

諺に、「茶要新、酒要旧」(茶は新しいのがよい。酒は古いのがよい。)がある。新鮮な味、豊かな香り、艶のある色、新茶は最高である。新茶は、早いうちに飲まないと、または保存方法がよくないと、すぐ古茶になって美味しくなくなってしまう。それが茶の常識とも言える。しかし、黒茶は常識はずれで、初物より古いほうがよい。保存しておくとも品質が劣化することなく、それどころか時間がたつと、渋み、苦味が消え、味がマイルドになり、豊かなフレーバーが出る。その点はワインと同じで、何十年も保存できる。そのため、古い黒茶が逆に高価になっている。何年か経つと、その値段が10倍にもなるものもある。20~30年経たものが1個何十万円にもなり、銘酒にも負けない状況である。骨董品のように古い黒茶を求め、貯える人は香港、台湾を初め、中国の国内外で増え、一つのブームとなっている(写真3)。

4) 茶芸

最近、プーアル茶芸も人気となっている。茶芸と言うのは、茶を淹れる芸術と喫茶の芸術であり、茶室の設置、茶器選び、茶の用量や湯の用量、浸出時間の設定、茶の官能審査などいろいろなことが含まれている。茶芸は茶と文化、芸術を一つにすることによって、新しい喫茶の世界を築き上げたのである。1970年代後半に生まれてから、茶芸が今茶文化の重要な内容の一つとなり、注目を集めている。

茶は種類によって味が異なるため、各種の茶を淹れるのに、それぞれ異なる作法がある。プーアル茶芸(写

真4)には主として以下のような手順がある。

温壺：茶器を温める。

置茶：茶葉を茶器に入れる。

洗茶：茶を洗う。

泡茶：茶を淹れる。プーアル茶はとても浸出しやすいため、浸出時間が極めて短い。一回目10秒位、二回目15秒位、三回目から一回20秒位である。良いプーアル茶は10回淹れても、水色が鮮やかな赤色で、味がまろやかである。

出湯：茶湯を茶海となる容器に移すこと。それは茶葉が湯に浸り過ぎないようにすると同時に、茶湯をいくつかの湯飲みに注ぎ分ける時、濃さを均一にする役目を果たしている。

分茶：茶海の中の茶湯を各湯のみに均等に注ぐ。

敬茶：客に捧げる。

3. 多彩な喫茶法

異なる生活環境、異なる伝統の中で各民族はそれぞれ独特な生活習慣を持ち、そして守ってきた。その民族の違いは喫茶法の中に鮮やかに現れている。これらの独特の喫茶法は、多彩な茶文化を作り上げている。

1) 清飲

雲南、広東、広西、香港、台湾あたりの漢族および東南アジアの華僑がよくプーアル茶、六堡茶を飲む。飲み方としては、沸騰する湯で淹れて飲む。それは茶に牛乳や香辛料などを加える方法に対して、清飲と言う。喫茶店に行くと、プーアル茶とシュウマイ、ちまきなどの点心とを一緒に楽しむ人も多い。その他、香港では、菊の花とプーアル茶を合わせて飲むことにとっても人気がある。

2) 酥油茶(バター茶)

チベット族は気圧が低く、湿度の低い高原に住んでおり、人々は毎日20杯以上の茶を飲む。多い時には40



写真3. 収集家のため作られた緊压茶



写真4. プーアル茶芸
雲南省の今雨軒茶屋のプーアル茶芸

不思議な茶、“黒茶”

杯も飲んでいられると言われる。一人当たりの茶の消費量も中国のトップである。

チベットでは、一番人気があるのは酥油茶である。酥油というのは、牛や羊の乳を煮沸して攪拌し冷却した後に表面に浮いてくる固まった脂肪のことで、バターのようなものである。酥油茶を作るには、先ず磚茶を削って搗き碎き、細くなった茶葉を鍋や釜に入れ、水を加え、20～30分間煎じる。そして茶汁を漉して酥油茶筒という専用の筒に入れ、酥油、塩等を加え、棒を上下して混ぜる(写真5)。均一になったら茶碗に出して飲む。時には、酥油茶に胡桃、落花生、卵、レーズンなども入れ、一層美味しく、香ばしくなる。

3) ミルクティー

ミルクティーと言えば、すぐに紅茶にミルクを入れたものを頭に浮べるが、中国の少数民族のミルクティーはそれとはかなり異なるものである。まず使う茶は紅茶でなく、青磚茶または黒磚茶などの黒茶である。作り方は、磚茶を削って、搗き碎き、熱湯で数分間煮出す。そして茶殻を取り除いて、茶汁に牛や羊の乳、塩を加え、沸騰させてでき上がる。このミルクティーはモンゴル族を始め、ウイグル族、カザフ族、キルギス族、ウズベク族などの多くの民族に好まれている。

4) 香茶

新疆の南部に住むウイグル族の人々が毎日飲んでいるのは香茶である。粉状にした胡椒、肉桂、丁字などの香辛料を茶汁に加え、それを煮沸して漉して飲む。



写真5. 酥油茶づくり

駱少君氏(著者の一人)が酥油茶筒で酥油茶を作っているところ。テーブルに置いてあるのは金尖茶、酥油と塩。

これらの香辛料に多くの薬効があり、香茶はとても体に良い飲み物である。この香茶もよく食事の時に飲まれる⁶⁾。

5) 蓋碗茶

蓋碗は蓋や茶托付の茶碗を指す。寧夏区、青海省、甘肅省などに住んでいる回族やサラール族の人々は蓋碗を使って茶を飲むことがよくある。蓋碗茶には茶(茯磚茶または緑茶)のほか、棗、干し竜眼、枸杞、レーズン、胡桃、氷砂糖など体によいものをたくさん入れる。季節によって入れるものが変わる。飲む時は、浮いているものを蓋で傍らに寄せてから飲む⁶⁾。

6) 油茶湯

湖南省、湖北省、四川省、貴州省、広西区などに分布している土家族、トン族が好む喫茶法である。原料は茶葉(茯磚茶、緑茶など)、蒸した糯米、トウモロコシ、落花生、大豆、ゴマに生姜、葱、ニンニクなどの香辛料である。これらを茶の油で炒めて、水を加えて煮る。これはとても香ばしくて、体が暖まり、冬に食べることが多い⁶⁾。

7) 塩茶

主として雲南省の西北の高原に分布しているナシ族はよく餅茶を塩茶にして飲む。同じ地域に住んでいるリス族、プミ族なども似たような方法で茶を飲む。それは先ず茶を加熱した壺に入れて焙り、香りが出てきたら熱湯を注いで沸騰させる。そこに塩を加えて湯飲み注いで飲む。そして壺にはさらに熱湯を加え、温めてからまた飲む。

8) 龍虎闘茶

龍虎闘茶は雲南省のナシ族やリス族がよく風邪薬として用いる茶である。作り方としては焙った茶をとて濃い茶汁に煎じて、この茶汁を酒に入れて飲む。時には唐辛子も一緒に加える。龍虎闘茶を飲むとたくさん汗をかき、そしてぐっすり眠ると風邪が治るといわれている⁶⁾。

9) 烤茶

烤と言うのは焙る、あるいは焼くことである。烤茶はつまり茶を焙ることで、シーサンパンナ州のハニ族が野外で仕事をする時の喫茶法である(写真6)。彼らは竹筒をやかんのようにつかう。まず竹筒に水を入れ、枯れ枝などを竹筒の周りにおき、それらを燃やして湯を沸かす。湯が沸いたら、直接火で焙ったチャ葉を竹筒に入れてさらに2～3分間沸かす。そして竹製の湯のみで飲む。

10) 竹筒香茶

雲南省のいくつかの民族は竹を上手に使っている。



写真6. ハニ族の竹筒烤茶

茶の加工にも竹を上手く使っている。彼らが楽しむ竹筒香茶の製法は、まず摘んできたチャ葉を糯米と一緒に蒸し、殺青とともに糯米のよい香りを茶に吸い込ませる。次に、そのチャ葉を、竹を新しく切り出して作った竹筒の中に棒でギュウギュウ詰めにし、その竹筒を火で焙ってできあがる。使う時は竹を割って硬く棒状になった茶を取り出す(写真7)。その茶は茶の香りに加えて糯米と竹の香りがする。

11) 漬物茶

プーラン族の先祖「濮人」は最初に茶を栽培した民族といわれている。1951年に発見された雲南省南糯山にあった茶樹王(当時樹齢800年以上、1994年に枯死)はプーラン族により栽培されたという⁷⁾。プーラン族の酸茶は、摘んだ茶樹の生葉を茹でて、10日間余り放置して、カビが生えてから竹筒に詰めて土に埋めておき、1カ月ほど経ったら取り出して食べる。酸味が強く、消化を助けるものである。

タイ族、景頗族のニエンは、新鮮なチャ葉を蒸してから竹筒に詰め込み、その口を竹の葉で密封して土中に埋め、2~3ヶ月後竹筒を取り出す。そのままでも食



写真7. タイ族の竹筒香茶

竹製の高槻に置いてある黒い棒に見えるものは竹筒香茶である。

べられるが、ニンニクなどと炒めてからおかずにすることもできる。

12) 日本のバタバタ茶

日本でも富山県のごく一部の地域ではあるが、今も黒茶が生産されている。富山黒茶の飲み方も独特である。富山県朝日町蛭谷地区では、命日および仏事、慶事にはバタバタ茶会を催していたそうである。この席で用いられる茶が富山黒茶である。まず適量の黒茶を木綿袋に入れ、沸騰しているやかんの中に入れて煮出す。その飲み方は抹茶の飲み方と似ている。煮出した黒茶を茶碗に入れ、二本茶筴でよく攪拌するとそのうち泡立ってくる。それをお茶受けの山菜の煮物や漬物などを食べながら飲む⁸⁾。

おわりに

黒茶は微生物の発酵作用までも積極的に取り入れた不思議なお茶である。図1に示したようにチャ葉は様々な加工され、多種多様な茶が生まれていて、黒茶はその一つにすぎない。その黒茶にさえ、これだけの多様性があり、様々な楽しみ方があることは驚きである。これだけ多様な食文化が生まれた食品は他に例をみないのではないだろうか。茶文化のもつ不思議でありまた魅力といえよう。著者らは、中国黒茶のすべてについて最近まとめる機会があったので、詳細はそれらを参照されたい^{9,10)}。また、本稿はそれらの一部を抜粋して食文化の視点から黒茶を眺めてまとめたものであることをご了解願いたい。

文 献

- 1) 中林敏郎, 伊奈和夫, 坂田完三: 緑茶・紅茶・烏龍茶の化学と機能, 弘学出版 (1992)
- 2) 陳宗懋主編: 中国茶経, 上海文化出版社, p. 654 (1992)
- 3) 安徽農学院主編: 製茶学, 農業出版社, p. 6 (1980)
- 4) 陳祖槻, 朱自振編: 中国茶葉歴史資料選, 農業出版社 (1981)
- 5) 陳紅偉: 茶葉, 28(1), 56 (2001)
- 6) 駱少君, 呂毅編: 飲茶和健康, 中国農業出版社, p. 139-143 (2003)
- 7) 黄桂樞: 中国普洱茶国際學術研討會論文集, 雲南人民出版社, p. 110-117 (2002)
- 8) 大森正司, 加藤みゆき, 難波敦子, 宮川金二郎: 日本の後発酵茶—中国・東南アジアとの関連, さんえい出版, p. 16~17 (1994)
- 9) 呂毅, 坂田完三, 郭雯飛, 駱少君: 不思議な茶「黒茶」のすべて1~8, *Food Style* 21, 6(4~12) (2002); 9, *ibid.*, 7(1) (2003)
- 10) 呂毅, 坂田完三, 郭雯飛, 駱少君: 中国黒茶のすべて, 幸書房, 印刷中