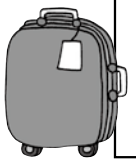
「茶旅」
“こぼればなし”

# (1) ミャンマーの山奥で酸茶

コラムニスト　須賀　努



筆者はかれこれ15年ほど中国、台湾、そしてインド、スリランカなどアジアの茶畑を訪ね歩いている。お茶が好き、ということは勿論だが、『お茶』をキーワードに旅をする『茶旅』は、茶や農業以外にも、政治、経済、社会、文化、歴史などその国の様々な顔が見える、実に有効なフィールドワークだと思っている。連載の初回にしては少しハードだが、先日訪ねたミャンマーの山奥の様子を紹介し、茶旅を実感して頂ければと思う。

ミャンマーの最大都市ヤンゴンから最近出来た高速道路でマンダレーへ。そこから更に山道を駆け上がり、避暑地メイミョーを経由して、中国雲南省へ通じる、昔のいわゆる援蒋介ルートを計4時間ほど走るとチャウメイという街に着く。以前ここを通った折、チャウメイ、と聞いただけでどうしても寄りたくなった。何しろ『チャ、ウメイ』だから。ところがミャンマー人に聞いてみるとチャウメイの意味は『黒い石』だそうで、茶とは何ら関係がなくガッカリ。しかし神は見捨てない、チャウメイは実は『茶葉の集積地』であったのだ。

チャウメイは古い街並みが残る小さな街。それでも9年前にあった古民家のような建物のお茶屋さんは見事に建て替えられており、ミャンマーの発展を微かに感じる。茶問屋さんには山奥から運び込まれた少数民族が作った茶が大量に山積みされており、ここから嗜好別にミャンマーの都市部へ送られていく。

チャウメイから今回訪ねたミョーテイ村までの交通手段はバイクしかない。当然のように村人が運転し、後ろに乗る。最初平坦であった道は、徐々に山道となり、道路の舗装もなくなり、砂利道を急降下する場面が何回も。まるでジェットコースターに乗った気分になり、一歩間違えば、というスリルを味わった。チャウメイから3時間、村の入り口が見えた頃、恐怖でバイクの後ろを握りしめていた両手には血が滲んでいた。

標高1600m、約200年前に中国の雲南省、チベット近くから移り住んだというパラウン族は人知れず、ひっそりと暮らしていた。インターネットは勿論、携帯さえも繋がらない、それでも今年から電気も通じており、村ではようやくテレビが見られるようになった、そんな村だった。

村から見る景色は素晴らしかった。ミャンマーの山中では欧米人のトレッキングが時々見られるが、この村に辿り着いた者は数えるほどしかいないらしい。そんな山中に茶畑はあった。『農薬や肥料の存在は知っているが、一度も使ったことがない』と村長は言う。山の斜面にほぼ自生したような茶樹がまばらに植えられている。茶樹は茶の実から植え、3-5年後にようやくある程度育つらしい。既に数十年経っていると思われる茶樹とまだ育っていない茶樹が混在している場所もあった。

漬物した茶葉を天日で干す

村では2種類の茶を作っていた。彼らが言うところの『緑茶』と『酸茶』である。緑茶と言っても4-6月に茶葉を摘み、茶葉を焙って発酵を止め、その後数か月棚にしまっておくものらしい。飲んでみると軽い発酵が感じられ、プーアール茶など黒茶の原料を飲んでいる気分になる。ミャンマーではこのようなお茶が多いと思われる。

もう一つの酸茶、こちらはミャンマー特有の食べるお茶、ラペソーを作る。以前南シャン州で見たラペソー作りでは漬物石を置き、2-3週間放置した漬物だったが、こちらの村では袋に詰めて屋外に3-4か月放置、雨風もラペソー作りに貢献するという手法だった。更にはこのラペソーを天日で乾かしてお茶にする。飲むとかなり酸っぱく、お茶というより健康飲料かと思ってしまった。実は村では誰もこの酸茶を飲んでいなかった。『この茶は下ビルマ（ヤンゴンなど）で好まれるが、我々は緑茶を飲む』とのこと。ヤンゴンの知り合いに飲ませると『美味しい』言われ、証明された。

ある資料によればこの酸茶は日本の土佐碁石茶、阿波番茶などと似ているらしい。筆者もご縁があれば四国へ行き、その成否を確かめてみたいと思う。

（すが　つとむ）


【プロフィール】
須賀 努（すが・つとむ）
1961年東京生まれ。東京外国語大学中国語学科卒。
金融機関在職中に、上海語学留学1年、台湾2年。香港駐在9年、北京駐在5年合計17年の駐在を経験。現在はアジア各地をほっつき歩いてお茶をキーワードにした旅、「茶旅」を敢行。その国、地域の経済・社会・文化・歴史などを独特の視点で読み解き、ビジネスへのヒントとしている。時事通信社「金融財政ビジネス」、NHK「テレビで中国語テキストコラム」など中国を中心に東南アジアを広くカバーした独自の執筆活動にも取り組む。