

「茶旅」

”こぼればなし“

(6) 福建省 鉄観音、張さんの一人芝居

コラムニスト 須賀努



5月初め、台北から飛行機で金門島に渡った。この島は中国福建省に近く、中台関係が緊張していた時代は台湾の最前線基地であったが、今ではどかな観光地になっている。ここからフェリーで廈門までは僅か30分、そしてバスを乗り継ぎ、半日で福建省安溪へ着く。安溪といえは日本でも名高い鉄観音茶の産地であり、台湾茶の原点ともいえる街である。

実は14年前の香港在住時代、茶縁坊という小さな茶荘との出会いがあった。その店で売られている鉄観音はどこか他とは違う独特な味と香りがあり、自らも通い、また多くの友人にも紹介した。その頃から高級な鉄観音茶をもらっても、美味しいと感じなく

なり、茶縁坊のお茶だけが鉄観音だと認識するまでになってしまった。正直現在鉄観音と言われて市場で売られているお茶は、鮮やかな緑色で、香りも直ぐに立つが、それだけの土産物茶が主流。中には飲んでみると胃が痛くなる物まであり、注意が必要とまで感じている。

何故茶縁坊の茶はずっと飲んでいても飽きないし、常に心身ともに癒されるのか。その秘密が知りたくて、何度か『安溪の茶園を訪問したい』と希望を出したが、その度に『受け入れる条件が整っていない』として断られ続けてきた。人間、断られると益々行きたくなるもの、ついに一昨年初めてOKが出た。そして今回が3回目

の訪問となった。

の訪問となった。安溪と言ってもかなり広い。筆者が訪れたのは大坪という地域。この付近でただ一人、ひっそりと伝統的な鉄観音の製法を守っている張さんの家に投宿する。張さんと奥さんは既に茶畑と茶廠に出ており、急いで後を追う。奥さんは茶畑で大きなはさみで丁寧に茶葉を摘んでいく。誰も手伝う人はいない。実は茶葉を摘み過ぎて、殆どが手作業のため、製茶できる量に限りがあり、適量を計って摘んでいる。周囲は一面茶畑であるが、手摘みの光景は全く見られず、機械音がけたたましく鳴り響く。現在の鉄観音の状況を端的に表している。

傾斜地の小さな茶廠では、摘み取った茶葉が天日で干され、室内萎凋が始まっていた。一方で昨日摘んだ茶が焙煎されており、いい香りが充満している。早速出来立ての茶を味わう。山の水をアツアツに沸騰させ、多めの茶葉を入れた蓋碗に注ぎ込む。濃厚な

味が広がる。飲み干した碗の残り香がまるで音を立てるかのよう、ピンピン香ってくる。これ以上の幸福感を味わうのは難しい。

『作業中は絶対に話しかけない』ことを条件に張さんの作業工程を2日間、じっくりと見学した。一部に簡単な機械を入れてはいるが、基本は手作業。茶葉を布に包み、団揉し、また



写真：室内作業をする張さん

解して乾燥をさせ、また布に包む。この気の遠くなるような作業を繰り返している。そして夜は仮眠を取る程度で、茶葉と向き合い、焙煎にも神経をとがらせる。

『茶作りのポイントは「気候」に尽きる』といい、雨が降れば茶摘みはしない。そして『立夏（今年は5月6日）を過ぎたら絶対に茶は作らない』ことをかたくなに守っている。勿論生産量はごく僅かで、儲けも少ない。『茶摘みの時期に北風が吹けば、いい茶が出来る』と言いながら、近年の温暖化でここ10年以上、北風は吹いていない。

16歳で地元の集団農場で茶作りを始めた張さんも既に68歳。辛かった修業時代はちょうど文化大革命にあたり、困難な状況下、茶作りを続けた。改革開放で茶業が集団制から個体制に変わっても一人で茶を作り、香港にいる弟一家に茶を送り続けた。気が付くと50余年、かつての同僚は皆引退

し、周囲で手作りする人はいなくなっていた。中国の高度成長期、若者は辛い作業を厭い、農業や化学肥料を多用して出来るだけ早く茶葉を育て、機械を使つてすぐに製茶して出荷し、金儲けに走る。そして自らの評判を落とし、価格を下げて行つた。『まるで緑茶の製法で鉄観音を作るから熟成度が足りず、美味しくないばかりか、胃の負担にもなる』と張さんは嘆く。

張さんの製茶する姿はどことなくこなれていて、所作は美しい。茶葉を攪拌する姿などは子供が遊んでいるように見えて愛らしい。休憩時に外に出て山を眺め、明日の天気を占う姿は格好がよく、実に様になっている。古びた茶廠内では、まるで『張さんの一人芝居』を見ている観客のような気分になり、この素晴らしい劇を独り占めしている優越感に浸る。ただ張さんの芝居の幕が下りるのも時間の問題であり、少し物悲しくもある。

（すが つとむ）