

味の素食の文化センター研究成果概要報告書

<2021 年度研究助成>

日本における烏龍茶生産にみる日本と台湾の 交流

奈良女子大学人間文化総合科学研究科人文科学専攻

樺島彩波

2023 年 6 月 30 日

<2021 年度研究助成>

日本における烏龍茶生産にみる日本と台湾の交流

樺島 彩波

(奈良女子大学人間文化総合科学研究科人文社会学専攻)

1. 緒論

日本茶と聞いて想像するのは第一に緑茶であるが、近年、緑茶以外の茶の生産についてもよく耳にするようになってきた。烏龍茶もその一つである。

農林水産省は「茶業及びお茶の文化の振興に関する基本方針」において茶業の振興のための施策に関する事項として、消費者ニーズに対応した品質・付加価値の向上の促進、加工及び流通の高度化を掲げている。その中で「紅茶、ウーロン茶といった発酵茶等、従来の煎茶とは異なる茶種への転換等の取組を促進する」としている（農林水産省 2020）。日本での烏龍茶の正確な生産量を示す統計はないが、新しい国産茶として、烏龍茶の人気は高まってきている。ライフスタイル情報誌の『Hanako』2022年11月号では、「新しいニッポンのお茶」の特集を掲載し、進化著しい挑戦的ジャンルとして国産烏龍茶を取り上げている。

日本人にとっての烏龍茶は「中国の茶」というイメージがある（李・荒木 2018）。しかし、実際には、明治時代に既に烏龍茶の国内生産の取り組みがなされていた。結果は失敗に終わり、いったん日本では技術が途絶えるが、現代において再び烏龍茶の国内生産への取り組みがなされている。日本産であることを強調して「和烏龍茶」とも表記され、「中国の茶」として認識されてきた烏龍茶は、「日本の茶」になりつつあるといえる。

ここで、本論に入る前に、茶の分類について述べておく。ツバキ科カメリア属チャの葉から製造される茶の種類は、様々な分類法があるが、日本では製造法によって4種に大別するのが一般的である。すなわち、不発酵茶（緑茶）、半発酵茶（烏龍茶）、発酵茶（紅茶）、後発酵茶の4種である。チャの樹から摘み取られた生葉は、萎れる過程で茶葉に含まれる酵素（ポリフェノールオキシダーゼ）の働きによって酸化が起こる。この酸化のこ

とを発酵と呼んでいる。4つの茶種の違いは、茶葉中に含まれる酸化酵素の働きをいつ止めるかによる。烏龍茶はある程度萎れさせ（萎凋）、発酵（酸化）を進めたうえで、加熱処理を行うことで酸化酵素の働きを止め（失活させ）、製造する茶である。

（袴田 2017：312-3）つまり、茶の生産者は、技術さえあれば、すでに栽培しているチャの樹を用いて、烏龍茶を製造することが可能なのである。

2. 研究の目的と方法

本研究の目的は、日本における烏龍茶生産の現状について、台湾との交流に着目しながら明らかにし、日本の茶文化が内包する国際性を検討することである。緑茶はもともと中国から伝来したものであるが、今や日本茶としても誰も異論はないだろう。ここから考えれば、烏龍茶の国産化を考えることは、「中国茶」が如何に「日本茶」となるかを考えることである。

本研究の遂行にあたっては、次の2つの調査を行った。第一は、戦前の日本における烏龍茶生産に関する文献調査である。これは、統計や各地の茶業史等の史料から、戦前日本における烏龍茶生産の目的や実体の解明を試みた。第二は、現在烏龍茶生産の取り組みをしている茶産地（京都府、静岡県、埼玉県、宮崎県）での現地調査である。製造目的や方法、それにかかる技術習得について着目して聞き取り調査を行った。さらにこれらの調査で具体的に明らかになった台湾との交流について、台湾の受け入れ側3カ所にも聞き取り調査を行った。

3. 結果

(1) 戦前の烏龍茶生産

(1-1) 明治の茶貿易と烏龍茶

明治時代において、茶は日本の輸出産業の花形の1つであり、国内消費よりも輸出に主目的がお

かれ、国内生産量の8割以上が輸出されていたこともあった。その日本茶の本格的な輸出は江戸末の開港とともに始まった。1858年の日米修好通商条約の締結を経て、翌年5月に神奈川・長崎・函館が開港されると、日本茶の輸出も開始され、茶業は輸出産業として急激な成長を遂げた。明治初期(1870年代)の輸出は、およそ50%を一次産品が占めており、生糸と茶がその中心であった。1次産品の輸出増進によって獲得された外貨は、近代工業国家建設に必須の生産財を輸入するための原動力となり、茶は明治初期において日本の近代化に対して非常に重要な存在価値を持っていた(寺本1999)。

当時日本の製茶は、大部分を緑茶が占めていたが、海外での緑茶の需要はアメリカの一部にとどまり、他の諸国では紅茶への嗜好が圧倒的に強かった。そのため緑茶輸出への危機感を持っていた日本では、緑茶に代わる輸出商品としての紅茶と烏龍茶の生産奨励が行われた。

当時の烏龍茶製造への取り組みで注目したいのは、未だ清朝の領土であった台湾へ烏龍茶の伝習生が派遣されていることである。1886年4月には高知県の平尾喜寿と福岡県の二木友尾が中央茶業組合より台湾・漢口・インド・セイロンに派遣された。平尾は、帰国後東京において、翌年は高知において台湾烏龍茶を模して製茶し、海外に輸出できるような良好な烏龍茶の製造を目指した。さらに、1887年2月に行われた中央茶業組合の第3回通常茶業本部会議では、「台湾烏龍茶並ニ漢口地方紅茶製法伝習生派遣費補助方法」が定められた。これに従い、同年4月に中央本部が旅費を補助して、烏龍茶伝習のため高知県の岡本錦七と宮崎県の鈴木徳一郎が台湾へ、また紅茶伝習のため、熊本県の可徳乾三、大分県の長塩右一郎が中国の漢口に派遣されている。

烏龍茶生産は規模こそ大きくなかったが、前述の伝習生が派遣された県においてはもちろん、それ以外の県でも烏龍茶の生産は行われた。例えば、1911年の『農商務統計表』の烏龍茶生産の統計を見ると、神奈川県、栃木県、群馬県、静岡県、滋賀県、京都府、和歌山県、兵庫県、広島県、徳島県、高知県、長崎県、大分県で生産されていた。ただし、当時は緑茶以外では紅茶の生産が主流であったことや、烏龍茶の生産量はわずかであったため、詳細な記録はあまり残されていない。その中で、

静岡県での烏龍茶生産については、静岡県茶業組合聯合会議所が1926年に編纂した『静岡県茶業史』に詳細に記録されており、日本での初期の烏龍茶生産の一例として以下に取り上げたい。

(1-2) 静岡県の事例

静岡での烏龍茶生産は1880年代後半に始まった。1887年に、静岡でも静岡県茶業組合聯合会議所で紅茶・烏龍茶の製造の必要性について議論がなされた。翌1888年に紅茶及烏龍茶伝習所が設立され、藤江勝太郎(1865-1943)が教師を務めた。1889年には静岡県の森町に日本烏龍紅茶会社が設立された。この会社の定款を見ると、第3条に「伝習所を置き有志の輩に烏龍紅茶の製法を伝習することあるべし」と定められている。静岡県では1888年から1890年にかけて烏龍茶製造伝習が4回実施された。藤江に烏龍茶製法を学んだ茶業者は静岡県下だけでなく、遠くは九州からの者もあり、580名を超えたという。1890年には藤江を会主として烏龍茶品評会が開催され、出品人数は67人、出品数85品であった。1894年にかけて生産量は増加したものの、1895年以降は取引量が上がり、製造を中止するものが多く、一時は1000貫を超えていた生産量は、1906年には35貫に激減し、そのまま生産されなくなってしまった。

藤江は、遠江国(静岡県)周智郡出身で、父親は静岡県屈指の茶業者であった。横浜で製茶技術を習得し、1884年から85年頃には緑茶・紅茶の製法に精通したとされる。明治初期の静岡県人物誌である『岳陽名士伝』の「藤江勝太郎君之伝」には、藤江の来歴について詳細に記述されている。藤江は日本の製茶のアメリカ市場での先行きに危機感を感じ、緑茶の生産額を減らし、その分で紅茶・烏龍茶を製造し、イギリス・アメリカ・ロシアなどへ輸出するべきである、と訴えた。中国紅茶と台湾烏龍茶に注目し、未だ清朝の領土であった台湾に自費で渡航して、烏龍茶の製造法を取得した。帰国後は、前述のとおり、静岡県において烏龍茶技術の普及に尽力した。静岡県内で自身も烏龍茶を製造し、1889年に宮内省に献上した他、1890年の第3回内国勸業博覧会では、二等有功賞牌を獲得した。輸出の記録は残っていないが、「帰国以来製造した烏龍茶はすべてイギリス・アメリカに輸出し、大いに声価を博し、緑茶を烏龍茶に改製する方策を講演して、世の人の信用を得て、その勢

いは旭日が東の空に昇るようであった」と『岳陽名士伝』には記載されている。

静岡県のような、烏龍茶生産の取り組みは全国各地にあったようであるが、詳細は未だ不明な点が多い。各地で小規模ながら生産されていたが、その後徐々に生産されなくなり、その技術も失われたものと推察される。その理由や経緯については、今後の研究の進展が期待される。

さて、1895年に台湾が日本の領土となり、統治機関として総督府が設置されると、静岡県森町の藤江勝太郎は総督府の技手（のちに技師に昇進）となり、台湾茶業の発展に尽力した。1903年に総督府附属の研究施設である製茶試験場が設立されると、その主任（場長相当）となった。この製茶試験場が、現在の台湾の国立茶業研究所である行政院農業委員会茶業改良場の前身である。後述するが、この茶業改良場の研究員徐英祥が、現代日本の烏龍茶生産に大きな影響を及ぼすことになる。日本での烏龍茶生産の技術は昭和期に途絶えたが、台湾の茶業改良場を通じて再びその精神が日本に帰ってきているのである。

(2) 現代における烏龍茶生産

(2-1) 製造方法と台湾の機械の導入

現在日本の茶の製造は大きく「荒茶加工」と「仕上げ加工」に分けられる。摘採された茶葉はまず「揉む・乾燥する」等の工程が施され荒茶となる。基本的に、荒茶加工までを、生産者（茶農家）が行う。荒茶加工の工場は、個人工場の場合と、複数の生産者で共同経営する共同工場がある。その荒茶を茶問屋や茶商が仕入れ、選別・ふるい分けし、火入れやブレンドをして商品化するのが仕上げ加工である。日本で最も生産量の多いのは煎茶であり、工場はライン化され、自動連続加工が行われる。

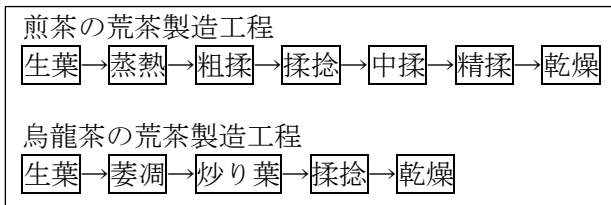


図1：『図解 茶生産の最新技術—製造編—』より作成

図1に簡単に煎茶と烏龍茶の荒茶の製造工程を示した。両者は製造工程が全く異なるため、烏龍茶を生産する際は、煎茶とは全く違う設備と技術



写真1：ザルに生葉を広げ萎凋させている様子（筆者撮影）

で行わなければならない。

烏龍茶製造に重要な工程が「萎凋」である。萎凋とは、生葉から水分が徐々に消散することを指し、この萎凋により化学変化が促され酸化発酵が起こり、香気が発揚される。萎凋は竹のザルに生葉を敷き詰め（写真1）、攪拌と静置を繰り返すことで行う。温度、湿度、風の動きにより攪拌回数、茶層の厚さ、静置時間の調整が必要となり、一般的には経験則で行っている。

烏龍茶の風味は、は萎凋により発揚した花様や果実様の香り（萎凋香）が特徴であるが、発揚の仕方は品種によって大きく異なる。現在日本の茶の栽培面積の7割以上を占めるのが「やぶきた」という品種である。特に香りを重要とする烏龍茶は、やぶきたではなく、より花様や果実様の香りが強く発揚する「みなみさやか」や「ゆめわかば」等の品種で製造する例も散見される。また、「青心烏龍」等の台湾の品種を使用も試みられている。

また、日本の緑茶は、九州等の一部地域の釜炒り製法をのぞき、ほとんどが蒸し製で作られている。一方、烏龍茶の高い芳香を出すには蒸し製法は適さず、炒り製法で製造する必要がある。通常日本の茶工場では蒸し製緑茶のための機械しか設置していない。そのため、烏龍茶を製造するために、台湾の殺青機（炒り葉機）を導入する例が多くみられる。また、揉捻についても、緑茶の揉み方とは全く異なるため、台湾で使用されている望月式揉捻機が導入されている（写真2）。この望月式揉捻機は、1896年静岡県で開発された製茶機械で、台湾へは日本統治時代の1911年に導入され、その後台湾で広く普及した（写真3）。日本では緑茶

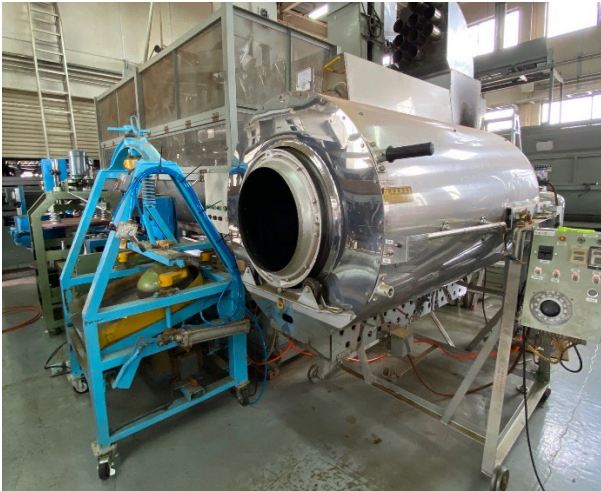


写真 2：日本の生産者が導入している台湾の製茶機械
(左：望月式揉捻機 右：殺青機) (筆者撮影)



写真 3：台湾に現存する日本統治時代の望月式揉捻機
(筆者撮影)

の製造には適さないとして廃れていった。一方、台湾では高品質の烏龍茶製造に適していたため、鉄骨構造・電動化され現在に至るまで広く使用されている (二木 2006)。

また、前述の伝統的な釜炒り製法を続けている宮崎県五ヶ瀬等の地域では、従来からの炒り葉機で烏龍茶を製造することが可能である。釜炒り茶は、一時は蒸製緑茶中心の市場で、伸び悩んでいたが、近年はその「釜香」が見直されている。稀少になっている日本の釜炒り技術が、烏龍茶製造に対しては大きなアドバンテージを有しているのである。

(2-2) 日台茶業者交流と徐英祥

烏龍茶の香気を発揚させるのに最も重要なのは萎凋であるが、「原料である生葉の状況に応じて、好ましい香りを発揚できるよう学習と経験が必要 (静岡県茶業会議所 2016 : 138)」であり、多くの生産者が台湾にその学習の機会を求めている。ここでは、日本と台湾の茶業者の架け橋となった徐英祥 (1931-2011) について述べたい。

徐は日本統治時代の 1931 年に台湾の桃園に生まれた。徐は 1952 年に桃園農業学校を卒業し、同年平鎮農業試験所 (現行政院農業委員会茶業改良場) に就職し、1977 年に退職するまで 45 年間、研究員として育種を始めとして台湾茶業の発展に大きく貢献した。徐は日本統治時代に日本語で小学校教育を受けており、日本語が堪能であったため、日本との交流では常に中心的な役割を果たした (許 2022)。

2001 年から台湾区製茶工業同業公会は日本人を対象にした「烏龍茶研修」を 12 回に渡って開催し、徐が講師を務めた。この烏龍茶研修は、日本人の台湾烏龍茶に対する認識を深め、日本での台湾烏龍茶の販路を拡大することを目的としていた。研修は毎回 1 週間で、台湾の茶業関連機関の訪問と、実際の製茶研修が行われた。主には日本の茶商を対象にしていたが、一部には生産者も参加していた (黄 2012、許 2022)。また徐は日本で直接日本の生産者に烏龍茶の指導も行った。直接徐から 2 回指導を受けた静岡の烏龍茶生産者は「先生 (筆者注：徐英祥) の助言がなかったら、とてもここまでたどり着けなかった」と語っている (飯田 2013 : 90)。

また徐は 2000 年から 2005 年にかけて、東京、静岡、京都等に講演会に招待され、日本語で台湾茶の紹介を行った。2004 年には産経新聞と関西学院大学共催の「日本茶と台湾茶」シンポジウムが開催された。開催後シンポジウム主催の関係者が、日本人が正確に台湾の茶を理解できるような本の執筆を徐に依頼し、2009 年に『台湾の茶』が出版された。これは徐が直接日本語で執筆したものであり、その後中国語訳され台湾でも『台湾之本』として刊行されている。本研究でインタビュー調査を行った日本の生産者のうちの 1 人は台湾に何度も研修に行っているが、烏龍茶生産に取り掛かる前には必ずこの『台湾の茶』を見返しており、「烏龍茶づくりのバイブルだ」と述べている。また、台

湾での製茶研修経験はないが『台湾の茶』で学びながら、烏龍茶製造方法に取り組んでいるという例もあった。

(2-3) 萎凋に対する評価の変化

日本では、日本茶において萎凋香は長らく好ましくないものとされてきた。

生葉は適切な萎凋を施せば良い芳香となるが、管理が悪い場合には葉傷み臭となる。緑茶の最上の香りは新鮮香（新鮮な若葉の香り）であるというのが常識となっており、萎凋による香りは新鮮さを失ったものとして認識されてきた。

日本茶の品評会として最も歴史が長く権威のあるものが、1947年から年に1回開催されている「全国茶品評会」である。第76回全国茶品評会開催要領によれば、出品茶の種類は、普通煎茶（10kg）、普通煎茶（4kg）、深蒸し煎茶、かぶせ茶、玉露、てん茶、蒸し製玉緑茶、釜炒り茶の8種に分類されている。前述のとおり萎凋香は減点対象とされる。また、紅茶や烏龍茶は審査対象となっていない。

しかし、2014年に日本茶 AWARD が新たに開催された。これは、新しい日本茶のコンテストであり、萎凋香も評価の対象となっている。2022年の募集要項によれば「新たな時代に適応した価値あるお茶の発掘と創造を通じ、日本茶のもつ幅広い魅力を世界に伝えること」を目的としている。2022年は12の部門に分けられている。2021年までは烏龍茶・和紅茶部門だったものが、2022年からは烏龍茶部門と和紅茶部門と部門が分けられ、烏龍茶が独立したジャンルとして審査されるようになった。ここからも烏龍茶への注目の高まりが分かる。審査は、1次審査と2次審査は専門家が行うが、3次審査は一般の消費者も参加する。従来の品評会が全て専門家の審査で行われていたのとは異なり、消費者のニーズをより直接反映させた日本茶の評価が行われるようになったといえよう。

4. 考察

戦前の日本における烏龍茶生産は、茶業者が台湾から技術を習得していた。しかしその技術は一度すたれてしまったが、現代烏龍茶を生産するにあたって、再び台湾がその研修先に選ばれている。それは、台湾の受け入れ側に、日本統治時代を経験し日本語が堪能な専門家が存在していたことが

一つの要因になっている。そして日本統治時代に日本から台湾に渡った製茶機械が、100年を経て日本に逆輸入されているという点も興味深い。

日本の歴史上、茶は常に外国からもたらされる文化であり、烏龍茶についてみれば、19世紀から台湾との交流の中で技術が高められている。技術の連続性と越境的循環について今後更に調査を進める必要がある。

本研究では、烏龍茶を研究の対象としたが、「萎凋香緑茶」や「香り緑茶」といった萎凋によって花様や果実様の香りを発揚させた緑茶も近年市場で見かけるようになってきている。萎凋の工程を含みながら、烏龍茶（半発酵茶）ではなく緑茶（不発酵茶）のジャンルとして生産されるこれらの茶は、日本独特のものである。2023年4月にアサヒ飲料から萎凋緑茶を使用したペットボトル飲料『アサヒ 颯』が発売された。プレスリリースには「微発酵茶葉（萎凋(いちょう)緑茶)を一部使用し、一般的な緑茶とは異なる華やかな香り立ちを実現した新たな緑茶」であり「苦みが特長の緑茶から、香り高くすっきりとした味わいの緑茶へ」というお客さまの嗜好の変化を捉え、時代のニーズに合う香り高い緑茶の開発に着手しました。」と書かれている。日本人の茶に対する嗜好が「旨み」から「香り」になりつつあるのかもしれない。このことは、日本茶 AWARD のような新しい日本茶の評価採点方法からも見ることができる。

本研究では、烏龍茶生産の実態把握にとどまった。台湾との交流で得られた技術が、実際にどのように日本の茶業に役立てられ、「日本らしい」萎凋茶（烏龍茶や萎凋緑茶）となっているのかを引き続き調査したい。日本人の嗜好の変化と茶文化の多様化の関係について更に考察を深めることが今後の課題である。

参考文献

- 飯田辰彦 (2013) 『日本茶の「未来」“旨み”の煎茶から“香り”の発酵茶へ』 鉾脈社
- 許賢謠 (2022) 「徐英祥先生對台灣茶業的貢獻訪談紀錄 (上)」 『茶訊』 台湾区製茶工業同業公会 (台湾) 1034 : 1-8
- 黄正敏 (2012) 「茶人・茶事・茶話」 恵比寿茶業有限公司 (台湾)
- 静岡県茶業会議所 (2016) 『図解 茶生産の最新技術』

- 製造編— 静岡県茶業会議所
静岡県茶業組合聯合会議所編 (1926) 『静岡県茶業史』 静岡県茶業組合聯合会議所
徐英祥 (2009) 『台湾の茶』 「台湾の茶」 出版委員会
寺本益英 (1999) 『戦前期日本茶業史研究』 有斐閣
農商務大臣官房統計課 (1913) 『農商務統計表 第28次 (明治44年)』 東京統計協会
袴田勝弘 (2017) 「5.1 茶の分類」 大森正司他編 『茶の辞典』 312-4
筆者不明 「新しいニッポンのお茶」 『Hanako』 2022年11月号 マガジンハウス
二村悟 (2006) 「台湾茶業の発展と日本製・望月式揉捻機の役割について」 『「日本の技術革新—経験蓄積と知識基盤化—」 第2回国際シンポジウム研究発表会論文集』 11-2
李璐璐・荒木一視 (2018) 「茶飲料の受容におけるイメージと実態の乖離—日中の市場におけるサントリーの「烏龍茶」とキリンの「午後の紅茶」の事例—」 『Journal of East Asian Identities』 3: 51-67
山田万作 (1891) 『岳陽名士伝』 不明

参考 URL

- アサヒ飲料プレスリリース 「緑茶のニーズは「香り」へ新ブランド『アサヒ 颯(そう)』4月4日発売」 (2023)
<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000588.00039153.html> (最終閲覧日 2023-6-24)
第76回全国お茶まつり京都大会実行委員会 (2022) 「第76回全国茶品評会開催要領」
https://www.pref.kyoto.jp/nosan/documents/76tea_outline.pdf ((最終閲覧日 2023-6-24)
農林水産省 (2020) 「茶業及びお茶の文化の振興に関する基本方針」
<https://www.maff.go.jp/j/seisan/tokusan/cha/attach/pdf/kihonhou-25.pdf> (最終閲覧日 2023-6-24)