

チャイニーズティーマスター 小田 純也による

世界 中国茶紀行

Vol. 16 文山包種茶



今回ご紹介させていただく銘茶は、台湾の「文山包種茶(ぶんざんほうしゅちゃ)」という名の烏龍茶です。台湾北部の山間に位置する文山地区、特にお茶づくりが盛んな坪林郷(へいりんきょう)は水源保護区に指定されているため自然環境が豊かに守られています。

雄大な山麓の清流では釣人を見かけることもしばしば。澄んだ空気に長閑な景観、森林浴も満喫できるお薦めのスポットです。

このような豊かな大自然に囲まれて文山包種茶は育まれています。



清香(ちんしゃん)と表現される香り

文山包種茶を烏龍茶と知らずに飲むと、「緑茶？」と思われる方が多いでしょう。その理由は茶葉の発酵度にあります。(発酵という表現＝茶葉に含まれるカテキン類の酸化)

一般的にお茶は不発酵茶、半発酵茶、発酵茶に大別されます。酸化酵素の働きで茶葉を摘んだ時点から酸化発酵は始まります。

半発酵茶に分類される烏龍茶は発酵度が非常に幅広く、緑茶のようなタイプから紅茶のようなタイプまで実にバラエティに富んでいます。



文山包種茶は酸化発酵度が特に低いため、これらの中では限りなく緑茶に近いタイプの烏龍茶といえます。

そのため茶汤の色合いは緑茶のように淡やかで、口当たりも爽やかな印象です。

しかし、緑茶との決定的な違いがあります。それは「香り」です。

文山包種茶がもつ特有の「フローラルな香り」については、文山包種茶の名の由来とともに、歴史を遡りながらご紹介したいと思います。

(写真右＝茶郷 坪林郷の遊歩道 急須のオブジェが可愛い)



包種茶の始まり

・清朝時代(1644-1912)

台湾は国土の 2/3 を山地や丘陵地が占める海に囲まれた島。亜熱帯で海洋性気候、湿度が高く、元来お茶の栽培に適していました。清朝はお茶を外貨獲得ができる農産物として特に重要視していました。当時のお茶は、福建省、広東省から海を渡って移住した人々によって烏龍茶がつくられていました。

・淡水港開港(1858年 天津条約、1860年 北京条約)

英仏連合軍と清朝の戦いの結果、台湾北部の淡水港が開港されます。

写真右は当時の世界情勢を如実に物語っている滬尾砲台(こびほうだい)(1886)。淡水港防衛のために、ドイツ人建築技師によって設計されました。壁の厚さは最大 4.2m、高さ 7m の頑丈な造り。約 200 万年前の火山活動によって形成された傾斜地から砲台は海を向いています。木々と土壁に覆われているため外部から発見されにくい。



開港によって淡水港には多くの商人が交易に訪れ、様々な物資が行き交い、貿易港として発展します。関税局の設置や小白宮、イギリス領事館が設けられました(1867)。

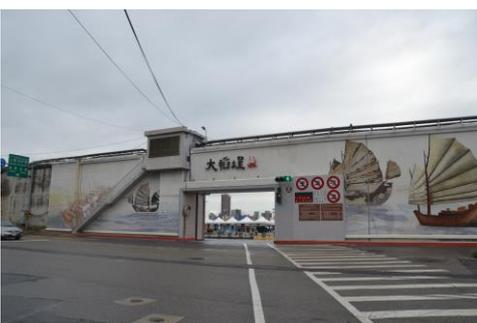
(小白宮・関税務司官邸)

写真右は旧イギリス領事館「紅毛城」。

(建物内は洋風。家具、調度品などが見物できる)



北茶南糖



以前私は、日本統治時代に当時小学生だった台湾茶業界の方との茶旅の最中に聞いたことがあります。「昔、台湾の経済の発展は北茶南糖だったよ」と。(日本統治時代 1895-1945)

淡水港から淡水河上流の大稻埕(だいとうてい)エリアは船の停泊地となり、商業区として淡水港とともに大いに発展します。輸出するお茶の集積地となりました。

(現在、河畔の広場は当時を再現した船の展示や屋台で賑わう。夕日が綺麗な淡水までの遊覧船も運航している)

しかし世界情勢の影響を受け、1873年には茶業が不況に陥り、大稻埕のお茶はストック状態となります。茶業を営む茶商達は福州の出身者が多く、彼らは思案の結果、茶を一旦福州に運びました。

福州はかねてよりジャスミンの栽培地だったことから、花と茶を混ぜた「花香烏龍茶」として再製して販売することにしたのです。(大稻埕周辺に福州や廈門からきた人達によって茉莉花(ジャスミン)、黄枝(クチナシ)、秀英(ソケイ)の苗木を栽植したと記録があります。ブレンド比率は茶商によって異なる)。

この時の出荷方法が、小分けしたお茶を紙で長方形に包装して、商店名を捺印していたことが「包種茶」の名の由来です。

主に南洋(東南アジア)を中心に輸出されました。(インドネシアでは現在も紙で包装されたお茶が一般に知られている) 写真右 四両(37.5g×4=150g)



現在の大稻埕は、一世を風靡した茶業の時代は過ぎ去りましたが、バロック式建築の古き良きレトロな街並みを散策できる人気のスポットです。

烏龍茶を原料としていた包種茶でしたが、やがて包種茶原料の茶が生産されるようになり、研究の結果、現在では花を使わずに茶葉だけでお花のような上品な香りを醸し出せるようになりました。

文山包種茶ができるまで



①茶摘み



②萎凋



③攪拌(③④は繰り返す)



④静置



⑤殺青



⑥揉捻



⑦玉解き



⑧乾燥



ほんのりと漂う清らかで上品な香り、優しい口当たりの文山包種茶。
時には日本料理とのペアリングを試してみてもはいかがでしょうか。

(撮影 小田純也)