

タイ北部における発酵食用茶 『ミアン』の伝播に関する一考察

佐々木綾子

京都大学大学院アジア・アフリカ地域研究研究科
日本学術振興会特別研究員 (PD)

はじめに

タイ北部山地には森林を利用しながらチャ樹を栽培し、「発酵茶」を生産する村が点在している。そうした村々において、地域住民がいかに森林資源を利用し、また昨今の急激な社会変化に生業を適応させているのかを調査し始め、約8年になった。現地滞在中で、生産物である「発酵茶」に対する関心が高まり、調査と並行し機会を見つけてはタイ北部・中央・東北部の市場や各生産地を巡ってきた。その過程で得られた知見を、2008年6月に開催された「雲南懇話会」にて発表する機会に恵まれた。本稿ではまだプレリミナリーな段階ではあるが、タイ北部およびラオスにおける発酵茶生産の観察にもとづいた試論を述べてみたい。

発酵茶「ミアン」とその伝播

モンsoonアジアにみられる発酵茶・食茶文化は中国雲南で発祥したといわれており、喫茶文化が展開するよりも遙か以前に、焼畑農耕に伴って伝播したことはこれまで多くの研究で述べられてきた。日本の九州や四国、特に焼畑農耕が盛んだった地域で生産されている碁石茶や阿波番茶なども、この発酵茶文化の一部である¹⁾。

その中でもタイの北部地域で生産される発酵茶「ミアン (miang)」は嘸み茶として広く知られている。ミアンは食後や来客時に食したり、あるいは仏神事では供物としてだけでなく、参列者への供応として一般的に利用されてきた²⁾。またカフェインによる覚醒作用があることから、農作業中の精力剤としても利用されてきた。一般的に岩塩やショウガ、また揚げた豚肉などを包み食す。こうした食茶形態が発酵茶文化の伝播経路を解明する重要な一因だといわれる一方、これまでの既

存研究ではその生産工程の特徴などから、ミアン生産・文化はミャンマーから伝播したと一概に述べられてきた。

しかし筆者は、北部県内におけるミアン市場での販売量聞き取りを行う中で、既存研究が取り上げてきたチェンマイ付近で生産されているミアンを「チェンマイタイプ」ミアンとするならば、それとは異なるタイプのミアンを北東部3県にて見ることができた。これまでの研究で述べられてきたミアンとは異なる「北東部タイプ」ミアンに興味を抱き、地理的に近いラオスについて京都大学大学院の竹田晋也准教授に伺ったところ、図に示した北東部タイプの生産地を結んだ線上に発酵茶生産地があることを教えていただいた。

こうしたことから筆者は、「タイへの発酵茶文化の伝播経路はこれまでいわれてきたミャンマーからだけでなく、ラオスから山地を超えてきたものとの2系統あるのではないか」と疑問をいだくに至った。本稿では以下異なる2系統のミアンを紹介すると共に、特に北東部タイプミアンに注目し行った調査の報告をしたい。

チェンマイタイプミアンの生産工程と特徴

市場調査から、写真1のチェンマイタイプミアンは、チェンマイをはじめ、メーホンソン、チェンライ、ランブーン、ランバーン、パヤオ、ターク、カンペンベツ8県にて販売されていることが確認できた。主な生産地であるチェンマイ、チェンライ県内から出荷されているため、どの県で販売されているミアンも非常に似た形状であった。

市場での仲買人に対する聞き取りや、現地の踏査から明らかになったミアン生産村の分布も図に示している。この中でチェンマイ県内を中心に十数か所の生産村を視察した結果、どの村も1) 成

葉を三分の二ほど収穫し（葉柄は枝先に残す）直径10cmほどにまとめる、2) 大型の木製蒸し器で1～2時間蒸し、3) 再度直径10cmほどの束に形を整えた茶葉をコンクリートで固めた土中の穴やコンクリートの樽、また竹かごに詰め嫌気発酵させる、という生産工程をとっており、際立った差異はなかった³⁾。またチェンマイタイプの生産村は山地に原植生の大径木を被陰樹として残しその林床でチャ樹を栽培しているため、茶園が一見二次林のような景観であるのが特徴的である(写真2)。

村のプロフィールについては、チェンマイ県メーテン郡にあるカレン族の1集落を除く全ての村が低地タイ人の村であり、200年前、新しい村では90年ほど前にチャ栽培・ミアン生産従事目的の移住者によって設立された村であった。もともと山岳民族が定住し焼畑を行っていたところに低地タイ人が入り込み、結果山岳民族がより高地へと移住していったという経歴を持つ村も少なくない。これらの村はミアン生産目的のチャ樹栽培が主生業であり、村内で陸稲や野菜栽培などは一切行われておらず、昔からミアンを低地へ卸し、米や野菜に換えていたという。その生業形態は現

在も変わっていない。しかし1970年代以降、消費者である低地農村における生活様式の変化からミアンの需要は減少しており、茶生産物を紅茶や緑茶へ転換したり、またそのほかの換金作物へと転換する事例も確認されている⁴⁾。

北東部タイプミアンの生産工程と特徴 ウッタラディット県ラップレー郡・ナーン県ムアン郡の事例

まず本論着想の端緒となったミアン生産地、ウッタラディット県ラップレー郡(図中番号1)およびナーン県ムアン郡(図中番号2)の例を紹介したい(写真3)。

ウッタラディット県ラップレー郡はドリアン産地として知られている。ミアン生産用チャ樹はドリアンをはじめとする果樹の林床に植栽されていた。生産者に聞くと、もともと自家消費用に生産しているが、余剰分は地域内の市場にて販売しているとのことである。生産工程は以下のとおりである⁵⁾。1)新芽～成葉を葉柄から収穫する、2)チャ葉を30分ほど蒸す、3)高さ30cmほどの甕にチャ葉を敷き詰め水を注ぐ、4)甕の一番上にフトモモ科樹木(おそらく *Syzygium aqueum*) の葉を虫

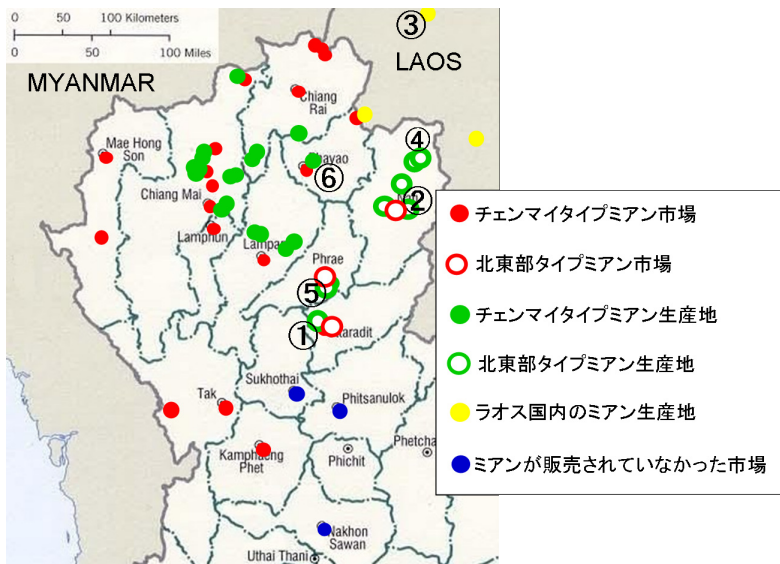


図1 タイ北部およびラオス北西部のミアン市場および生産地

除けとして敷き、その上に陶器の皿などで蓋をする、5) 水にカビが浮いたら一度チャ葉を取り出し水洗いし、再度甕に入れ水を注ぎ漬け込む。2週間ほど発酵させた茶葉に岩塩を包み食すのが一般的である。

ナーン県ムアン郡でも同じ生産工程でミアンが作られているのを見ることができた。ムアン郡では稲作やトウモロコシ栽培を主に行う農村の高齢の女性たちが村内の空き地を開墾して開いた茶園を共同で利用・管理しており、ミアン生産は農作業を引退した彼女らのいわば「小遣い稼ぎ」として行われていた。彼女らも自家消費が主な目的であるが、村内の販売所や時に市内から来る仲買人に卸すこともあるという。

このように2県で見られたミアン生産は主生業の傍ら行う余業としての性質が強い。また印象に残った点は、高齢者だけでなく中年層にも広く食されており、家庭で食されるだけでなく市内のバス停や小売市場など身近なところで売られていることである。年々扱う市場が減少し家庭でもあまり見ることでなくなっているチェンマイタイプと比べ、北東部タイブミアンは未だ嗜好品としての価値が高いことが窺える。

それでは、こうした余剰・自家消費型生産かつ2段階の発酵工程を行うミアンはどこに起源を持つものなのか。次にラオスおよびナーン県内でラオスとの国境に近いプア郡の例を紹介しよう。

ラオス北西部およびタイ北東部

2006年、タイ・ミャンマー・中国と国境を接するラオス北西部ルアンナムター県において、カム族の村を視察する機会を得た（図中番号3）。このN村では焼畑による陸稲やトウモロコシ、カルダモン栽培を生業としていた。N村では自家消費用にミアンが生産されていた。彼らの茶畑は焼畑地から30分ほど尾根沿いを歩いたところがあり、作業の行き帰りに時折茶葉を摘んでいるということであった。もともとは他の集落が利用していたチャ樹だそうだが、その集落は他地へ移住したという。

N村でのミアン作りの工程は以下のとおりである。1) 新芽の全葉を収穫し、2) 米などを蒸す竈で軽く蒸す、3) 竹筒に茶葉をいれ米の研ぎ汁を注ぐ、4) 2～3日後に水を抜きそのまま発酵さ

せる。タイのミアンに比べ漬かりが浅いと感じるそれを、岩塩と共に食す（写真4）。

しかし、米の研ぎ汁の利用法であるが、同じくミアンを自家消費用に生産している隣村での聞き取りでは、米の研ぎ汁を使うと茶葉の酸味が強くなりすぎる、という意見も聞かれた。竹筒を土中に埋めるかどうかという質問にも、「埋めない」というものから「昔は埋めていた」という回答もあった。ルアンプラバン県の南西（ルアンナムター県から1県を挟み南）に位置するサイニャブリー県では竹筒を土中に埋め茶葉を発酵させるミアンが見られるという（竹田晋也氏 私信）。ラオスにおける発酵茶生産の詳細を明らかにするには、今後より広域かつ多点での調査が課題である。

しかし本調査からは、2村の聞き取りではあるが、ラオスでも2段階の発酵が行われていることがわかった。そこでラオスとウッタラディット・ナーンで見られたミアンの繋がりを明らかにするため、ナーン県でもラオスとの国境に近いプア郡で、ミアンを作っている村を訪ねた（図中番号4）。

プア郡のS村は標高800mほどに位置するルア族と低地タイ人がそれぞれ半数ほど居住する村で、かつては焼畑による自給用陸稲栽培を行っていたが、現在は火入れによって開墾した常畑で米や果樹を栽培している。また若年層の都市部への出稼ぎや、近隣の国立公園への就職も多い。年配の女性に伺ったところ、村の起源は知らないが定住後200年以上になるということであった。

彼らのミアン生産はラオスで見たそれとほとんど同じ工程であった。ただ彼らの場合はかつては発酵に竹筒を用いていたが、現在は焼畑を行わなくなったため竹が入手できず、プラスチックの容器で発酵させているということだった（写真5）。チャ樹は集落の居住地を囲むように大木があり（写真6）、またその種を植樹した茶園を道路沿いに見ることができた。

これらの調査から、現在は変化しつつあるが、自給目的の焼畑による陸稲栽培が主生業であり、その休閑地や居住地周辺でチャ樹を栽培し自家消費目的でミアンを生産する形態またその工程がラオスのそれと共通することから、この地域のミアン生産技術は他の農耕技術に伴いラオスから伝播したのではないかと改めて考えるに至った。こうして山地に伝播したミアンが、先に述べた農作



写真1 チェンライ県の市場で販売される「チェンマイタイプ」ミアン



写真2 集落を囲むチェンマイタイプミアン用茶園



写真3 市場で販売される「北東部タイプ」ミアン



写真4 ラオス・ルアンナムター郡で生産されたミアン



写真5 ナーン県プア郡の村で生産されたミアン



写真6 ナーン県プア郡にて。居住地を囲むチャ樹

業中の精力剤、また嗜好品としてやがて低地へと伝わり、徐々にその生産・消費範囲を拡大したと推測される。

プレー県ムアン郡の事例

低地へと伝播したミアン生産が、やがて自家消費から換金用へと転換したことを示す事例を、プレー県ムアン郡で見ることができた。

ムアン郡のウッタラディット県に近いミアン生産村3村（図中番号5）では、上述した北東部タイプのミアンを生産している。生産工程は同じだが、これまで述べてきた産地と異なるのは、1) 主生業がミアン生産であり、2) チェンマイタイプと同じく、茶葉を蒸すために専用竈と木製の蒸し器を、また発酵にもコンクリート製の樽を使う、2点である。この村は主にムアン郡の中央市場に卸されており、1束3パーツ（1束は約110g、1kgあたり平均27.2パーツ）（2008年11月時点で1パーツ＝2.7円）で販売される。ちなみにチェンマイタイプは1束10パーツ（1束は約500g、1kgあたり平均12.5パーツ）であることから、北東部タイプのミアンが高値で販売されていることがわかる。

またパヤオ県ドックカムタイ郡（図中番号6）でも同様に北東部タイプを生産し市場に卸す村を視察した。彼らも壺や竹筒は自家消費用ミアンの発酵に用い、市場に卸すためのミアンは土中に掘った穴をコンクリートで固めたものに大量に漬け込んでいた。（パヤオの例では村全体としての主生業はアカタマネギやニンニク等換金作物生産が主流であり、数世帯がミアン生産を主生業として行っていた。）

この2箇所には、1) 村が低地にあり、2) 県内の中央市場に近く、さらに3) 幹線道路付近に位置する、つまり市場への利便性が高いという共通点がある。こうした立地条件と、大規模生産であるチェンマイタイプ生産技術の応用が、自家消費されていた北東部タイプのミアンを、主生業を担う換金生産物へと展開させたと推測される。こうした事例は、タイ国内に伝播したミアン生産技術がそれぞれの産地において独自に展開・発展したことを示唆していると考えられる。

おわりに

本調査から得られた知見は、これまで一元的、靜態的に論じられてきた「発酵茶」に関する研究を、より「動的」な視点から再考察することの重要性を示唆しているのではないだろうか。これまで発酵茶文化に関する既存研究では、タイ・ラオスの「ミアン」、ミャンマーの「ラベツソ」、中国雲南の「ミエン」と各地域における代表的な発酵茶が取り上げられ概説されてきた。そのため各地にみられる発酵茶文化の関連性や連続性、また伝播経路については曖昧な推測を示すに留まっていた。また同時に発酵茶を含む生活史に関する研究においても、各地域にみられる文化の共通要素を見出すことに終始し、地域ごとに独自に発展した生産形態や利用形態、またそれらが形成される背景がなおざりにされてきた⁶⁾。

本報告で紹介したように、発酵茶生産形態を広域かつ多点において調査することで、それらの共通性の提示だけでなく、各地域に独自に発展した特徴を抽出することは、これまで曖昧とされてきた各地域の発酵茶形態の連続性や、より具体的な伝播経路の解明に寄与すると期待される。さらに発酵茶の地域固有性に、農耕形態や植生、地理的・気候条件などの諸要因が与えた影響を明らかにすることで、茶という生活史がいかに人間の暮らしを含む地域生態と密着し発展を遂げたのか、考察する契機にもなり得るであろう。さらに日本に注目した場合、緑茶としての茶利用が伝播する以前に、発酵茶の利用が既に展開していたと示唆されている。日本において独自に発展した発酵茶形態を明らかにすることは、その地域に根付く生活史の原像を改めて浮き彫りにし、さらには現在の緑茶文化基層に発酵茶文化の与えた影響の考察に繋がると期待される。初学の筆者にとって大きすぎる課題ではあるが、解明の端緒を担う研究を目指したい。

最後に、本稿執筆中に、金沢大学の中村慎一教授（考古学）らの日中共同研究グループが中国浙江省の初期稲作集落跡・田螺山遺跡で、6,000 - 5,500年前の地層から世界最古の茶畑とみられる遺構を発見したというニュースが報じられた（共同通信社2008年11月29日付記事）。その葉を「茶」として飲用したかは不明だが、「茶栽培の起源」解明につながるのではないかと注目されて

いる（朝日新聞 2008 年 11 月 30 日付記事）。大陸部山地と日本とをつなぐ「茶」文化の一端を明らかにする研究成果に心躍らせると同時に、自身の今後の研究への意欲を新たにしました。

謝辞

本研究は 2006 年度トヨタ財団研究助成「くらしといのちの豊かさをもとめて」対象研究として行われました。

雲南懇話会代表幹事前田栄三氏には発表の機会を頂くと共に、本稿執筆まで大変お世話になりました。京都大学東南アジア研究所教授松林公蔵先生には本稿投稿に際し、多くのご指摘をいただきました。京都大学大学院アジア・アフリカ地域研究研究科准教授竹田晋也先生、JICA ラオス国森林管理・住民支援プロジェクトの皆様にはラオス国内での調査に参加させていただき、便宜を図っていただきました。また発表会では沢山の方に研究に対するご助言や激励をいただきました。この場を借りて感謝申し上げます。

参考文献

- 1) 守屋毅 1981. 『お茶の来た道』東京：日本放送出版協会
佐々木高明 1981. 「茶と照葉樹林文化—東南アジア北部産地における茶の原初利用形態の探求」梅棹忠夫監修, 守屋毅編 『茶の文化その総合的研究 第二部』3-32. 京都：淡交社
- 2) (Van Roy, 1967; Keen, 1972) Van Roy, E. 1967. An Interpretation of Northern Thai Peasant Economy. *The Journal of Asian Studies* 26 (3): 421-432
Keen, F.G.B. 1972. *Upland Tenure and Land Use in North Thailand, Research Fellow at the SEATO Cultural Program 1970-1979*. Siam Communication, Bangkok
- 3) 「チェンマイ」、また後述の「北東部」両タイプミアン生産工程の写真は、佐々木綾子 2006. 「タイのミアン（食茶）生産から読み取る二つの側面—変容する伝統的農業と日本茶文化の起源—」『Tropical Ecological Newsletter』63: pp5 - 11 を参照されたい。「日本熱帯生態学会」ホームページより PDF でダウンロード可能。
- 4) Sasaki, A., Takeda, S., Kanzaki, M., Ohta, S. and Preechapanya, P. 2007. Population Dynamics and Land-use Changes in a *Miang* (Chewing-tea) Village, Northern Thailand. *TROPICS* 16 (2): 75-85
- 5) 同脚注 3。
- 6) 上田信 2006. 『東ユーラシアの生態環境史』。東京：山川出版社

Summary

Discussion on the Dissemination of Fermented Tea in Northern Thailand

Ayako Sasaki

Graduate School of Asian and African Area Studies, Kyoto University
JSPS Research Fellow

Before the drinking-tea culture was developed, “the fermented/eating tea culture” had been disseminated to the mountainous area in Myanmar, Thailand, Laos, and China, following the dissemination of shifting cultivation. Subsequently, that tea culture transmitted to Japan, especially to areas where the shifting cultivation was introduced. Main purpose in previous studies had appeared to describe the producing processes and utilization of fermented tea in each region, or to indicate the similarities in those items. Therefore the inter-influence on the productive techniques and on utilization of tea leaves among regions and the detailed disseminating process have remained unclear.

Regarding ‘miang’ - a fermented/eating tea in northern Thailand, previous studies mentioned that the miang culture disseminated to Thailand from Myanmar. While, the author supposes the possibility that the dissemination of miang culture into Thailand had two routes: from Myanmar and from Laos, according to the observations in villages producing fermented tea and those markets near the border between Thailand and Laos.

The objective of this report is to cite the examples and supposed dissemination process of fermented tea in northern Thailand by comparing those productive characteristics with those of fermented tea in Laos.