

東南アジアの茶

志村喬

筆者は茶樹起源に関する学術調査団¹⁾として、同行4人とともに、1962年11月から1963年2月までビルマ・セイロン・インドの順にチャの野生種および栽培種の分布を調査したが、実際に詳しく調査ができたのはビルマだけで、インドは中共と国境紛争のため、北部の旅行が許されず、南インドの茶産地を一巡するだけで終わってしまった。従って野生チャについては、ビルマだけについて記すことにする。

1. 茶の原産地と分布

茶は東アジアの原産で、インド、パキスタン、ビルマ、中国、台湾、日本などに自生のチャがみられる。世界主要産茶国は中国、インド、セイロン、インドネシア、台湾、日本など、概ね東アジアの特産で、日本の北緯35°からジャバの南緯8°、東経80°から140°の範囲である。

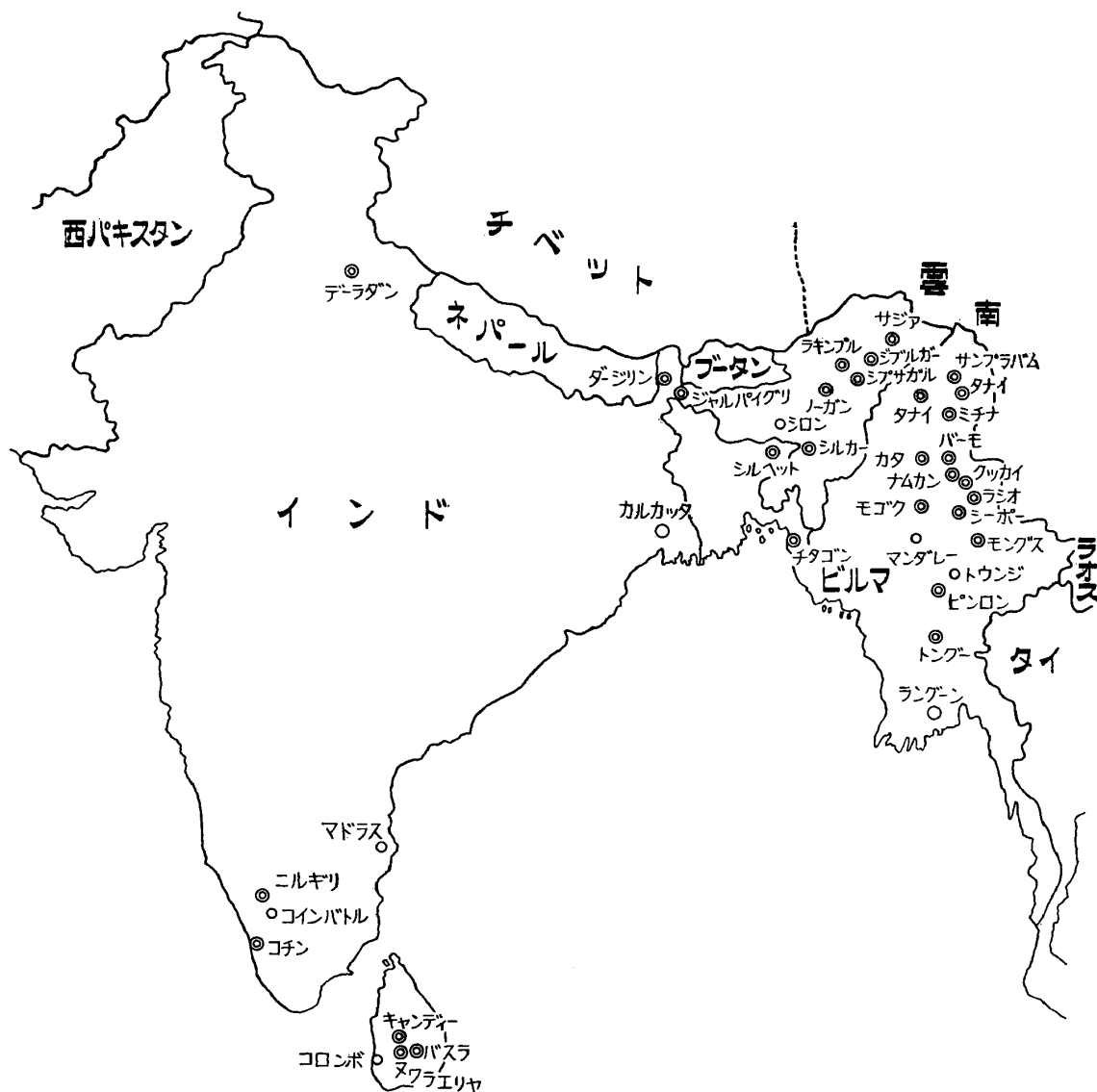
チャの原産地は、中国の雲南省からインドにわたる山系といわれ、野生チャの発見されたところがすべて、揚子江、紅河、黒河、メコン、サルウィン、イラワジおよびブラマプトラなどの大河やそれらの支流の沿岸地域に散在しており、しかもこれら大河がいずれも、源を四川省とチベットの境を南北に走っている前チベット山脈の地帯に発しているので、この地域がチャの原産地であろうというのが、一般植物学者の意見であった。これに対して Cohen Stuart 氏は四川省峨眉山に近い雅河、重慶の東南にある南川、雲南省の倚邦、ビルマおよびタイのシャン地方、ならびにインドのアッサム地方に発見された野生チャはいずれも大葉種に属し、中国東部に栽培される小葉種は全くみられない。そしてシャン地方に自生するチャは、雲南のチャとアッサムのチャとの雑種と認むべきものが多く、これらの交雑はシャン地方が中国とインドやビルマとの交通路に当るため、人為的に種子が運搬されてなされたものだろう。また中国東部に栽培される小葉種は栽培変種として大葉種から変化したものだろうと推定しているが²⁾、これに対する遺伝学的な実証はない。

日本のチャも中国の栽培種である小葉種と大同小異のもので、1191年僧栄西が宋からチャの

1) 調査団員は次の通りである。

団長	名古屋大学農学部教授	志村喬
団員	愛知県立西尾実業高等学校教諭	松下智
	名城大学農学部助手	橋本実
	名古屋大学医学部医局員	岡田保
	愛知学院高等学校教諭	三浦愛明

2) Stuart, P.C. Cohen (1916), A Basis for Tea Selection. Bul. du Jardin Botanique.



ビルマ・インド・パキスタン・セイロンにおけるチャの分布

◎印 チャ産地

種子を持ち帰り、肥前国背振山に植えたのが、チャの栽培のはじまりで、これから諸国にチャが広まったことは史実に明かである。しかしこれ以前にも日本に野生のチャがあったであろうことは考えられるが、歴史的実証はない。現在熊本、宮崎、高知等の諸県の山脈中に多数のヤマチャが自生し、多くの人が調査しているが、シナ種と根本的に変わった特徴は認められないようである。台湾では、台中・台南・高雄各州の中央山脈に近く、海拔 760m の山地に周囲、30～60cm、高さも 7 m にも達する喬木性のチャが自生し、台中州新高郡魚池庄にはこの自生チャを栽培するものがあつた。台湾の栽培チャは概ね中国本土から輸入されたもので、日本の栽培種とよく似ているが、自生チャはこれとは形質全く異り、ビルマのシャン種に近いものである。

2. チャの植物分類学的種別

リンネは Species Plantarum の第1版 (1753) にチャの学名として, *Thea sinensis* L. と記したが, 当時はシナ種だけしか知られていなかった。その後 1823年に上部アッサム (Upper Assam), シルヘット (Silhet), カチャール (Cachar), マニプール (Manipur) などに野生チャが発見され, 次いで下部アッサム (Lower Assam) やビルマにも野生チャが発見され, 何れも形態的にシナ種とは著しく異なることが分ったので, これらの新しい種類を同じ種に含ませてよいかどうかについて植物学者の間で議論があったが, とにかくどの種類も葉から同じ茶ができるという事実から, 形態的には著しくちがっても, 同じ種に含ませておこうと, 意見がまとまった。しかし種名に関しては学者によってちがい WATT¹⁾ は *Camellia Thea* Link となし, STUART²⁾ は *Camellia theifera* (Griff.) Dyer とし, HARLER³⁾ は *Thea sinensis* (L.) Sims を適当と考えた。

チャの変種 (variety) の分類について, STUART はシナ種とアッサム種との2変種に分け, さらにその中間型2種を加え, 次のように4変種に分類した。

(1) **シナ種** (Var. *bohea*) 葉は小さく, 長さ 3.8~6.3cm, 葉身はかたく革質, 濃緑色, 6~8対の葉脈はめだって隆起しない。先端は凸形。中国東部および東南部, 日本に産する。

(2) **シナ大葉種** (Var. *macrophylla*) 葉は大きく, 長さ 12~14cm, 巾 5~6cm, 木の高さ 4.8m に至り, 葉脈の数 8~9 対, 先端は凸形。中国の湖北, 四川, 雲南の各省に産し, ラオスやヴェトナムにも野生がみられる。有名な雲南の普洱茶はこれに属し, 白豪多く, 良質の茶ができるという。日本でも唐茶と呼ばれるのはこれに属する。漢口に集散する湖北, 湖南および四川産の茶は大体この種類に属する。

(3) **シャン型** (Shan type, Var. *burmensis*) 葉は大きく, 長さ 16.5cm, 木の高さ 4.5~9m に達し, 葉色は浅緑色, 葉脈の数10対, 先端は細長い凸形をなす。トンキン・ラオス・タイおよびビルマの北部に産する。

(4) **アッサム種** (Var. *assamica*) 葉は甚だ大きく, 長さ 20~30cm, 時として 35cm に達する。木の高さは 18m にもおよび, 葉は比較的うすく, やわらかで, 浅緑色, 葉脈 12~15 対, 著しく隆起し, 葉面にしわをつくる。先端は細長くとがる。インドのマニプール, カチャール, ルシヤイ, ナガヒルなどに産する。

以上のように各変種は形態的に著しくちがい, シナ小葉種は灌木性で葉が小さく, アッサム種は喬木性で葉が甚だ大きく, 一見別種の観があるが, 遺伝学的には極めて近縁のもので, これら4変種とも, 染色体数は $2n=30$, ゲノムは全く等しく, 各変種間には自由に交雑ができ, 雑種は両親の中間のいろいろの変異を示す。シャン型は恐らくアッサム種とシナ大葉種または

1) Watt, George (1907), Tea and the Tea Plant. Jour. Royal Hort. Soc., 32.

2) Stuart, P.C. Cohen (1906), A Basis for Tea Selection. Bul. du Jardin Botanique.

3) Harler, C.R. (1933), Tea Culture and Marketing of Tea.

小葉種の雑種に由来するものであろう。

3. ビルマの茶

ビルマは東経 93°~103°，北緯10°~28°，面積はほぼ日本の2倍に近く，東は中共，タイ，ラオスに接し，西はインド，パキスタンに接し，北は中共，インドに接する新しい連邦共和国である。地勢は北高南低で，マンダレーを境として，北部を上ビルマ (Upper Burma) 南部を下ビルマ (Lower Burma) という。上ビルマは北東部にシャン高原，北西部にアラカン山脈があり，殆どが山地で密林多く，チャは多くこれらの山地に自生し，あるいは栽培される。下ビルマはシャン高原が南にのび，テナセリウム山脈となり，アラカン山脈も南下し，これらの山脈に沿って，イラワジ，サルウィン，シッタンの3大河が流れ，流域は地味が肥え，農業地帯をなす。

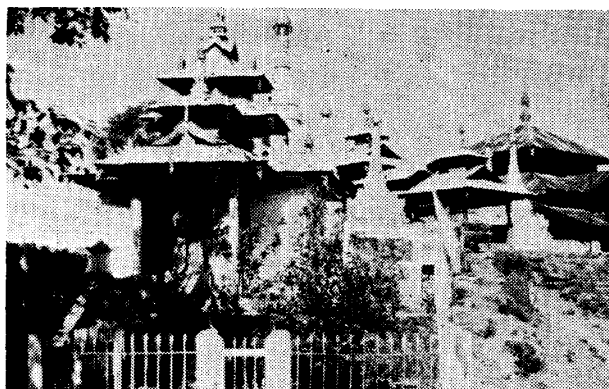
気候は1年が暑季，雨季，涼季の3季に分けられ，2月下旬~5月中旬は雨季の始まる前で最も暑く，日陰でも 37°C 以上になる。5月下旬~10月中旬は西南季節風の時季で，テナセリウム，アラカン地方では年雨量5,000ミリ，イラワジ・デルタ地区では2,540ミリの雨量がある。10月下旬~2月中旬は最も涼しく，最低 15°C ぐらいまで下り，雨は全く降らない。

国民の65%以上農業に従事する農業国で，主要農産物は米，棉花，豆類，ゴマ，落花生，菜種，サトウキビ，タバコ，ゴムなどで，チャは国内産業として，多くは山間僻地で，原始的生産が行われ，国内で消費される。

農業地方開発協会 ARDC の1962年調べでは，ビルマのチャ園面積は次の通りである。

シャン州 Shan State	114,883	エーカー
カチン州 Kachin State	2,023	〃
カレン州 Karen State	573	〃
モゴク地域 Mogok area	2,414	〃
計	119,893	〃

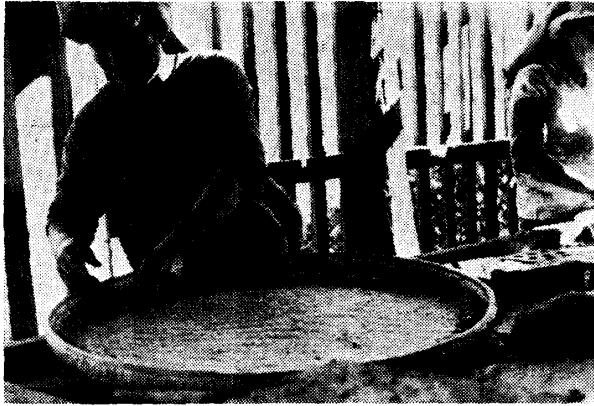
チャの栽培は概ね海拔 1,300~1,800m の高地で行われ，気候涼しく，最寒の12月~1月は気



ビルマ，北シャン州ナムサン，ラペイ山頂にある茶祖神社，前面にシャン型野生チャを保存する。

温0°C 以下に下るところもある。1962年茶の生産高は紅茶 900ton，ラペ茶 (letpet or lappet tea, or pickled tea) 2,090 ton，緑茶 4,280ton，計 7,270ton，1 エーカー当り生産高 139ポンドである。

ビルマの茶は大部分が北シャン州で産し，次が南シャン州，モゴク地方，カタ (Katha) 上部チンドウィン (Upper Chindwin)，トングー (Toungoo)，アラカン (Arakan) など



ビルマ、北シャン州ナムサンの基石茶の
つくりかたを示す。

の諸地方である。北シャンはチャの栽培が最も多く、最大の茶産地ナムサン (Namhsan) を中心にシーポー (Hsipaw)、クツカイ (Kutkai)、ナムカン (Namkam)、モン・ス (Möng Hsu) などに栽培される。

ナムサンはマンダレーから東北約 200Km の地点で、海拔1,600~1,800m の高地にあり、気候冷涼、冬は気温0~5°C になる。このあたりの山のジャングル中には野生のチャが自生し、概ねシャン型の特徴をもち、葉大

きく、喬木性で、高さ 5m 以上のものが少ない。この地方のチャ栽培は甚だ原始的で、焼畑式に近く、住民はまず山の雑木をきり去り、火をつけて焼き放ち、1m 四方に一つの割合に穴を掘り 4~5 粒のチャの種子をまく。種子は野生種からとったり、近くの栽培チャからとったりする。従って栽培チャ園にはシャン型と認められるものも多数あるが、シナ大葉種や小葉種との雑種と認められるものもあり、品種は多種多様である。この地方の種まきは12月の寒いときに行い、約7ヶ月で種子発芽し、5cm ぐらい新芽が地上に伸びたとき、1ヶ所に1本ずつ最も成長のよいものを残し、他の株は別のところへ移しかえる。移植したものは4ヶ月で根が伸び新芽が生長する。特に日覆はしない。種まき後3年たつと、木の高さ1mぐらいになるから、葉を手で摘みとり、茶をつくる。最初の年1回摘むだけであるが、樹勢によっては2年目から4~5回摘めるようになる。年々株が高くなってゆくから、4~5年に一回刈りこみを行う。大体木の高さ3m 以上になったら、30cm ぐらいの高さに刈りこむ。そうすると、新芽が多数伸びて、枝が横にもひろがる。肥料は施さないが、精農家は1年1~2回耕す。除草や病虫害防除は殆ど行わない。チャは概ね山の傾斜面に栽培され、よく刈りこまれた畑もあるが、多くは高さ1.5m 以上に伸びた株が多く、いろいろの病虫害がみられ、樹幹に地衣類が密生し、樹勢の衰えたものもみられる。



ビルマ、南シャン州ピンロン部落の栽培チャ園、種子はナムサンからきたものでシャン型の特徴をもつものが多い。

この地方ではラペソウ（食用茶）、ラペチョウ（乾燥茶）とラペケアベア（基石茶）という3種類の茶がつくられる。ラペソウはチャの葉の漬物のようなもので、これをつくるには、まず摘みとった生葉を蒸気で蒸し、しばらく乾かしてから土中に穴を掘り、竹編みのかご（口径

120cm、深さ 70cm) を埋め、その内面に木の葉の乾燥したものを敷きこみ、その上に蒸した葉をぎっしりつめ、上に板をおき、大きな重い石をいくつも積み重ねておさえつけ、半年か1年間そのまま放置しておく。これでラペソウができあがる。これを町へ送り出すには、竹編みの運搬かごに入れる。このかごの内面には水分の蒸発を防ぐため、牛ふんに少量の粘土を混ぜたものを塗り、乾いて白色になったところで、乾



ビルマ、北シャン州ナムサンのラペソウ（食用茶）をつくる場所

いた木の葉を敷きつめ、その中へラペソウをぎっしりつめ、竹で幾重にもふたをして運ぶ。1かご30ビス（108ポンド）のラペソウが入る。ラペソウを食べるにはゴマ、落花生のいったもの、小魚、ニンニクなどのあげたものを混ぜ、さらに油を加え、適当に味付けして食べる。暑いとき、これを食べると、のどの渇きを抑えるといって、珍重され、ラングーン、マンダレーなど暑い地方で多く用いられる。我々も到る処で、ラペソウをごちそうになったが、調理法によっては、美味である。ビルマ料理とよく適合し、ビルマ料理になれないと、ラペソウの真価が分らないらしい。

ラペチョウは日本の煎茶と似たものであるが、製法は極めて原始的で、まず生葉を蒸すか、かまでいるかして、日向にひろげ、乾かしながら、乾くにつれて、手で2～3回もみ、形を整える。大体1～2日でできあがる。これは飲用の茶である。ラペソウが売れ残ったとき、これを日乾して、ラペチョウにつくりかえることもある。

ラペケアベアは、日本の徳島県や愛媛県でできる碁石茶に似たもので、ラペソウを細かくきざみ、臼でついてねりかため、木製の型につめて、おし出し、日乾する。碁石より少し大きい円形の茶で、飲用するときは、1ケずつ茶わんに入れ、熱湯を注ぎ、浸出して飲む。



ビルマ、カチン州タナイ部落のシャン型野生チャ

ナムサンの部落の中心から約30マイル、山を登ると、ラペイ山の頂、標高1,800mのところにパゴダ（大仏塔）があり、茶の神が祀られる。ここがビルマの茶の発祥地といわれ、11世紀の頃ビルマ族の王マンシードゥーがこの地を遍歴し、無職の住民パラウン族に一握りのチャの種子を与え、栽培法と製茶法を伝え、これから茶が始った。王は神に祀られた。レペ (letpet or lappet)

というのは、ビルマ語で片方の手という 意味で、茶をレペあるいはラペと呼ぶようになったという。このパゴダの前面には鉄さくで囲まれ、5本の野生チャが植えられ、高さ 2m、シャン型の特徴をもっている。この付近にはチャの栽培がないから、この野生チャは比較的純粋に保存されると思う。

ナムサンから東北約80マイルのところ、クッカイ (Kutkai) という町に ARDC の経営する新植チャ園があり、1959年にナムサンからきた種子で増殖したもので、山の傾斜面に 3×4 ft の間隔に規則正しく植えられてあったが、生育はあまりよくない。苗床にはなお25,000本の苗を養成していた。苗床では無肥料だが、本畑に定植後は1株当り2オンスの磷酸アンモニアを施し、年々施肥量を増す。木の種類はナムサンと同様で、製茶法もナムサンのラペチョウの製法と同様で、品質はよいが、3月気温の高いとき、チャ株が日焼けを起し、枯れることが多いという。被陰のためマメ科の1年草を植えてあったが、不十分で、やはりインドやセイロンのように相当数の被陰樹を植えることが必要であろう。

南シャンでは、カロー (Kalaw) とカヤー州ロイコー (Loikaw) の中間、海拔 1,300m の高地にピンロン (Pinlaung) 部落があり、この一帯は良質の茶産地として知られる。戦後ナムサンから種子をもってきて増殖したものである。ナムサンと同様のラペチョウをつくっている。



ビルマ、カチン州ミチナの北方、イラワジ河に近いタンプレの野生チャ。シャン型の代表的なもの。

つけているものが認められ、恐らくシナ種との雑種だと思われる。カチンの茶の製法は一層原始的なもので、生葉を1～2日陽乾し、鉄板上に3～5分間あぶり、竹筒にぎっしりつめ、いろりの上につるして乾かす。5年ぐらい貯蔵ができるという。竹からとり出した茶は棒状のかたまりで、これをけずり、熱湯を注いで、浸出して飲む。番茶のような味がする。

なおビルマでは、緑茶のほか紅茶もつくられるが、紅茶は概ね茶商の手により、インドやセイロンにならった紅茶工場で製造される。原料は各地の野生チャや栽培チャの葉を集め、香気よりも味に重点をおいて製造される。

4. インドの茶

インドのチャ栽培面積は、1958年に788,000エーカー、1年68,500ポンドの茶を産する。大多数が紅茶であるが、少量の緑茶も産する。紅茶はエステートの企業経営で栽培から製茶、販売まで一貫した経営組織で、大規模の近代式方法で進められている。全栽培面積の約77%はアッサム州のブラマプトラ谷 (Bramaputra Valley) とサーモ谷 (Surma Valley)、ならびにベンガル州のダージリン (Darjeeling)、ジャルパイグリ (Jalpaiguri) 地方にあり、18%は南インドのマラバル海岸に近い高地、トラバンコール、コーチン、マラバル、ニルギリ、コインバトールなどで、これらは概ね紅茶の産地である。緑茶の産地としては、ヒマラヤに近く、デラドウン (Dehra Dun)、カングラ谷 (Kangra Valley)、パキスタン領チタゴンの西方ランチ (Ranchi) がある。これらは海拔 600~1,800m の地で、暑く乾いた気候が続くため、概ねシナ種が栽培され、アッサム種は生育に適さない。しかしデラドウンにはビルマのシャン種が栽培できるという。

アッサムはインド最大の茶産地で、ブラマプトラ 溪谷にディブルガル (Dibrugarh)、ラキンプール (Lakhimpur)、ジブサガル (Sibsagar)、ダラン (Darrang)、ノーゴン (Nowgong) などの産地がある。ラキンプールは谷の両側に広い平地があり、収量は最も多いが、茶の品質のよいのは、ジブサガルで、ダージリンに次ぐ良茶の産地といわれている。

ダージリンはネパール、シッキム、ブータンの間にくさび状に入ったところで、気候涼しく、12月~2月には、霜や雪を見ることがある。チャは 300~1,800m の高地にあり、1,200m の高地では雨季の間常に霧に被われ、地味またチャの生育に適し、甚だよい紅茶ができる。ダージリン北方のテライ (Terai) や南西ジルパイグリ (Dooars) のドアルス (Dooars) にもチャが多い。

南インドでは、ニルギリ (Nigiris) を中心にチャの栽培が発展し、栽培や製茶法はセイロンとよく似ている。種子は古くシナ種が入ったが、大部分はセイロンから入れたインド雑種である。ニルギリはコインバトール (Koimbatore) の町から60マイル、海拔 1,200~1,800m の山腹一帯に大チャ園が展開し、被陰樹がチャの間にセイロンよりも密に植えられる。樹種はいろいろあるが、この地方の特産ユーカリ (Eucalyptus) が目立つ。この木は幼木のとき青い葉をつけるが、成長すると緑色に変わる。ニルギリの地名は青い山という意味の土語である。チャの品種はセイロンと等しく、アッサム種とシナ種との雑種が多く栽培されるが、標高 2,000m 以上の斜面にはシナ種が広く栽培される。この辺では1~2月に霜のおりることがあり、シナ種の方が栽培しやすく、インド雑種よりも水色がよいという。最近ではセイロンと同じく、よい品種のさし木増殖が始まり、苗床もつくられていた。

5. セイロンの茶

セイロンの森林中に野生チャがあることは1825年に知られていたが、1840年アッサムから種子を輸入し、ペラデニア（Peradeniya）植物園に植えたのが、チャ栽培のはじまりで、1870年コーヒーが病害で全滅し、茶がこれに代り、産業として発展した。

1959年チャ栽培面積572,706エーカー、41,300万ポンドの茶を産し、内39,000万ポンドの紅茶を輸出し、輸出額はセイロン全輸出額の60%を占めている。紅茶のほか少量の緑茶もできる。チャ栽培は概ね中央山岳地帯の900m以上の高地にあるが、南西方サバラガムワ州には低地に広いチャ園がある。チャは高度により次の3区分がある。

高地	海拔 1,200m 以上	191,000 エーカー
中地	“ 600～1,200m	241,000 エーカー
低地	“ 600m 以下	138,000 エーカー
計		570,000 エーカー

セイロン最大茶産地はキャンディー（Kandy, 中地）で、ヌワラエリヤ（Nuwara Eliya, 高地）、バズラ（Batdulla, 中地）、ラトナブラ（Ratnapura, 低地）がこれに次ぐ。摘採は殆ど年中7～14日ごとに行われ、高度が低いほど回数が多く、収量も多いが、茶の品質は逆に高度が高いほどよい。また雨季に収量多く、品質はよくないが、乾季には収量少く、品質はよい。セイロンの気候は南西モンスーン期、北西モンスーン期、中間期の3季に分れるので、1地方に雨が降るとき、他地方は乾く、従って1年中どこかが晴れて、よい紅茶ができる。

チャの品種は概ねアッサム種とシナ種との雑種で、戦後さし木繁殖技術が普及し、タラワケレ（Talawakelle）にある茶試験場を中心に、よい品種を選抜し、さし木苗をつくり、さかんに増殖している。さし木増殖の新品種のチャ園は旧来の園に比べ2倍以上多収だという。