お茶のこと。台湾のこと。

～講座「はじめての台湾茶」から

初夏のある日。沖縄本島沿岸の船の上。

「天気がよければ見えるよ。台湾」

「……」

「先島からだけどね」

言われたときは驚いたが、台湾と沖縄・与那国島との距離は最短で１１１㌔㍍。札幌ー旭川間（約１３０㌔㍍）より近い。北海道にいるとピンとこないかもしれないが、台湾はすぐそこにある日本の〝隣国〟だ。いま、東アジアで関心を集める「美麗島（イラ・フォルモサ）」の、お茶のはなし。



講座「はじめての台湾茶」があった。

小ぶりな茶壷（チャフウ、急須）、小さめの茶杯（チャハイ、湯飲み）、こぼれた湯を受ける茶盤（チャバン）。日本と異なる形状や種類の茶器、茶道具は見るだけで楽しい。茶葉は、茎に葉を残したまま球状に製茶されている。淹れ方も特有。茶壷に茶葉と湯を入れ、茶葉の蒸らしを促すためふたをして、その上からさっと湯をかける。そして、４０秒（１煎目）、２０秒（２煎目）…６０秒（４煎目）…と蒸らす時間を変えながら、同じ茶葉からちがう風味を引き出す。

やわらかで流れるような講師の所作に見入る。淹れ方は伝統に則った作法もあるのだろうが、「決まり」より、「自由」や「楽しさ」を優先しているように感じる。

「これは来客時など特別なとき」。普段はティーパックも使うらしいが、それにしても、と言葉を返したくなる。「お茶を飲む」。ただそれだけのことに費やす手間とこだわり。そこに、台湾茶が人を魅するわけがある気がする。



台湾は複雑な歴史を歩んだ。１６２４年からのオランダ統治以降、鄭（てい）氏、清朝、日本、そして国民党まで「外来政権」が続いた。そんな政治環境のなか、多民族が共生しながら多様な文化を育んだ。

お茶栽培は１７９６年、中国から中国烏龍茶の苗が持ち込まれ、台湾北部ではじまったよう。

島を南北に縦走する五つの山脈の西側（台湾海峡側）で主に栽培され、標高１０００㍍を超す高地で採れる茶葉は高品質で「高山茶」と呼ばれる。島の南部と北部は気候が異なり、産地の風土や嗜好に合わせながら洗練してきたのだろう。

台湾に行ったことはないが、これまで中国やスリランカ、トルコなどアジアのいくつかの国で、地元の人と茶飲み話を楽しんだ。彼や彼女は「どこから来た」「どこへ行く」。こちらは「何が美味しい」「これは、なに？」。話題はどれもたわいない。ただ、お茶を飲みながらだと、不思議と会話は弾んだ。

お茶文化が日常にあるアジア。国は違っても共感しあえる感覚を、無意識に持っているんじゃないかとさえ思う。



日本では明治時代、思想家・岡倉覚三が茶道を念頭に、「われらの住居、習慣、衣食、陶漆器、絵画等ーー文学でさえもーーすべてその影響をこうむっている」（※）と述べている。

いま、台湾の若者の間で「台湾文化」への関心が高まっているという。時流のなかで、伝統は残しつつ新たな感覚を織りまぜた、スマートなデザインの茶器が生まれたりしている。伝統と新進の融合。台湾のお茶文化は、こうやって、厚みと深みを増すのだろう。

（地域連携センター）

※「茶の本」（岡倉覚三著、村岡博訳　岩波文庫 、2023年4月第124刷）