

東西茶貿易の勃興期における茶葉の種類と流通の構造

小羽田 誠 治

はじめに

第1節 西洋の茶貿易開始とBohea

第2節 武夷茶の製法

第3節 武夷茶の分類と流通の実態

おわりに

はじめに

現在、世界で飲まれている茶は、緑茶と紅茶が代表的であるが、大まかに分けて、緑茶文化圏は中国と日本であり、それ以外は紅茶文化圏に属する。その範囲の違いからも推測できるように、生産量は紅茶の方が多く、茶の原産地であり長い飲茶の伝統をもつ中国や、早くからそれを移入して独自の伝統を発展させた日本の緑茶文化が、世界的に見ればむしろ少数派であることは、興味深い事実である。その原因は、一つには18世紀から19世紀にかけて世界経済の覇権を握ったイギリスが紅茶を好んだということがあるが、それはイギリスが紅茶の伝播に大きな役割を果たした、ということの説明しているにすぎない。当のイギリスは、すでに紅茶文化が定着していたとされる19世紀の半ばに至っても、ほとんどすべての茶葉を中国から輸入していたのであり、それではそもそも緑茶文化圏の中国において、紅茶がどのようにして誕生したのか、という疑問が出てくる。

この疑問については、後に詳しく述べるように、中国における研究では「中国は独自に紅茶を生み出していた」という説がほぼ定説化しており、日本の研究者にもその立場をとるものは多い。だが、事実はおそらくそれほど単純ではない。周知のとおり、緑茶と紅茶の区別は茶葉の種類自体ではなく、その発酵度の違いによる。中国においても、現在、主に発酵度の違いに基づいて、茶葉を緑・白・黄・青・黒・紅の六種類に分類し、六大茶と名づけている。しかしながら、この六大茶による分類法は、その科学的手法からもわかるように、現代になって体系づけられたものであり、必ずしも伝統的に見られる分類ではない。それゆえ、史料を読む際には、名称や色の形容よりも具体的な製法について注意深く考察し、現代の分類に比定——同定ではない——していかなければならないのであって、逆に現代の分類法をそのまま当時の製法に当てはめていくのではないのである。

このことは、本稿に関して以下の前提を要することとなる。即ち、本稿の目的は必ずしも「紅茶」あるいは「black tea」と呼ばれる茶の起源を探るものではない。本稿では、中国と西洋との間で茶貿易が始まった17世紀から18世紀頃、取引された茶葉がいかなる種類のものであったのか、その製法をできるだけ忠実に再現し、そこにどのような流通の構造が存在したのかを考察することを目的とする。そうすることにより、ひとまず従来中国における紅茶起源説に疑問を投げかけるとともに、紅茶の誕生についての何かしらの手がかりを得ようとするものである。

第1節 西洋の茶貿易開始とBohea

中国西南部を原産地とする茶は、魏晋南北朝の頃には長江下流域にまで伝播して栽培が広まり、主に貴族の間で喫茶の風習として定着した。その後も栽培範囲は拡大して、唐宋の頃には喫茶の風習は庶民にまで普及し、その栽培法や風習が日本にも伝わるとともに、茶の栽培が不可能なモンゴルやチベットなどの間でも喫茶の風習が広まり、中国との間でいわゆる茶馬交易が盛んに行われた。その後、茶の栽培はもちろん、喫茶の風習も東アジアからそれほど大きく拡大することはなかったようで、イスラーム世界と交易を行っていたイタリアでも、イラン人による伝聞を通して、16世紀になってようやく茶の存在が認識され始めたばかりであった。

ところが、ちょうどその頃、ヨーロッパの西側でアジアや新大陸に向けた大航海が行われ始めると、茶は海路で直接ヨーロッパに運び込まれることとなり、その情報とともに現物もたらされることとなった。この未知の飲み物に対する好奇、驚きや反発といった反応はすでに角山栄などが紹介しているが、この茶葉自体がどのようなものであり、それが時代とともにどのような変化が見られたのか、ということについては、現代の茶葉に対する認識に基づいて大まかに触れられるにとどまり、十分な根拠が示されて論じられているとは言い難い¹。特に、イギリスが茶の輸入を開始した頃に登場するBoheaという茶については、それが茶貿易において特殊な地位を占めていたことを考えれば、より慎重な検討が加えられてしかるべきであろう。そこで、本節では今一度、主としてウィリアム・ユーカーズの*All About Tea*をもとに、西洋（とくにイギリス）に輸入された「Bohea」に関する情報を整理しながら、疑問点を指摘し、それに対する解釈を示した上で、次節につなげる。

ヨーロッパに初めて茶葉をもたらしたのは、17世紀初頭から積極的に東アジアと貿易を展開したオランダであり、おそらくは日本からそれを持ち出した。そして、最初にヨーロッパにもたらされた茶葉は緑茶であり、のちにBoheaがこれに取って代わったと言われている²。

¹ 角山栄『茶の世界史』（中央公論新社、1980年12月）

² Ukers, William H. (1935), *All About Tea, The tea and coffee trade journal company*, New York, pp. 28-29, "That the first teas to reach Europe were green teas is indicated by Thomas Short, 1690?-1772, a Scottish physician and medical writer, who states that "the Europeans contracted their first acquaintance with the green tea: then Bohea took its place."".

Boheaとは中国福建省の武夷の茶のことであるが、イギリスでは1644年にアモイに商館を置いて貿易を開始して以来、主にこれを輸入することになったのであろう。そして、このBoheaが良くも悪くもしばらくの間イギリスにおける茶の中心であったことは、以下の記述から看取できる³。

その高い価格にも関わらず、茶の味は飲茶の習慣を形成することになった。しかしながら、それが一般的に利用されることになるのは、より安価な緑茶が用いられるようになる1715年まで俟たなくてはならなかった。

つまり、オランダが日本や中国から緑茶を輸入したのに対し、イギリスは主に中国福建省からBoheaのみを輸入していたということであり、18世紀初めに何らかの原因によりその独占状態が崩れ、それをきっかけに茶が一般に普及したのだという。ただし、スコットランドでは1705年にジョージ・スミスという人物が「1ポンド当たり緑茶は16シリング、Boheaは30シリング」という広告を出しているように⁴、仮にイギリスでBoheaが独壇場であった時代が存在したとして、それが正確にいつまで続いたのかは不明である。そして、その後1728年のある記録では、「Boheaは20から30シリング、緑茶は12から30シリング」⁵とあるように、両者とも多少の下落傾向にあたり、価格差が若干縮まったりしている向きもあるが、1715年前後で劇的に変化している様子も見られない。つまり、イギリスでの飲茶の習慣の形成に緑茶が重要な役割を果たしたことは確かだろうが、その変化は史料にあるよりももっと緩慢なものだったのではないかと思われる。

ちなみに、ユーカーズは当時のアメリカにおけるBoheaの地位にも触れており、以下のよう
に述べている⁶。

当時イギリスで普及していたBohea ——あるいはblack tea ——は一般的に利用される種類であったが、1712年にボストンの薬局であるZabdiel Boylstonが「緑で通常の」茶を取り扱っている、という広告を出している。

というのも、アメリカに茶がもたらされたのは17世紀後半であり、それはオランダの影響であったからである⁷。

³ Ukers (1935), p. 46, "Notwithstanding the high price, the taste for the tea drink gained ground. It was not brought into common use, however, until about the year 1715, when the lower-priced green tea began to be used. "Till then," according to Raynal, "no sort was known but the Bohea" .

⁴ Ukers (1935), p. 46, "In 1705, George Smith, a goldsmith of Luckenbooths, Edinburgh, advertised green tea at 16s. and Bohea tea at 30s. a pound" .

⁵ Ukers (1935), p. 46, "In 1728, Mary Delany, 1700-1788, English memoirist and daughter of Lord Granville, wrote: "The man at the Poultry [a London street still existing] has tea of all prices, - bohea from twenty to thirty shillings, and green tea from twelve to thirty.""

⁶ Ukers (1935), p. 49, "Bohea, or black tea, then popular in England, was the kind commonly used, but in 1712 Zabdiel Boylston, a Boston apothecary advertised "Green and Ordinary" teas at retail" .

⁷ Ukers (1935), p.49を参照。

以上からわかることは、ヨーロッパにアジアから茶がもたらされたのは、主にオランダによるものであり、その種類は基本的には「緑茶」であったが、イギリスでは独自にBoheaを輸入しており、それは他の緑茶とは区別され、また値段も高かった、ということである。

それでは、イギリスの輸入したBoheaはなぜ他の緑茶と区別されているのだろうか。本稿のテーマである茶葉の種類という問題については後に詳しく論じるとして、ユーカースはこれ以外の要因についても触れているので、以下に引用しよう⁸。

（イギリスの——筆者註）初めの直接の茶葉の搬送は100ポンドにも満たなかったが、それはすぐに普及し、膨大な量が東インド会社によって運ばれることとなった。これらの船は比較的質の高い茶のみを運んでいた。……オランダ人やオステンド人は安価な種類の茶葉を大量に輸入し、その内のかなりの割合のものが直接にイギリスに密輸され、東インド会社による価格よりも非常に安く売られた。

ただし、価格は決して茶葉の質の高低のみによって決まったわけではなく、矢沢利彦氏も指摘しているように⁹、イギリス東インド会社の特許による価格のつり上げ、イギリス政府による茶への課税なども直接的に関係しており、間接的には、イギリスがバタヴィアを経由して茶を仕入れる場合には、やはりオランダによって価格が不当につり上げられていた¹⁰ことも、イギリス商人によって販売される茶葉が高価格にならざるを得ない状況にあったことを物語っている。つまり、イギリスによって新たに開拓されたBoheaは、その背景からすでに、高価格であることを運命づけられていたと言えるのであり、その意味からも他の緑茶とは区別して扱われていたのではないだろうか。

ところで、ユーカースはBoheaの茶葉の種類について、簡単に「Bohea, or black tea」とのみ説明しているが、これまで引用されてきた史料を見る限り、それが現在で言うところの「black tea」であると断定できる根拠はない。「並みの緑茶」とは名称も価格も区別されてはいるようだが、当時は具体的な製法など西洋人の知るところではなかっただろうし、合理的に分類されているとは限らないからである。しかもそうした分類自体が必ずしもイギリスで茶貿易が本格化しはじめた18世紀初頭当時の状況にそのまま当てはまるわけではない。とすると、いったん

⁸ Ukers (1935), p.69, “The first direct consignment of tea was rather less than a hundredweight, but it soon became popular and huge quantities were carried by the East Indiamen. These ships carried only the better quality of tea … The Dutch and Ostenders were importing large quantities of the cheaper kinds, and a goodly proportion of their imports was immediately smuggled across to England and sold at very much less than the East India Company's prices”.

⁹ 矢沢利彦『東西お茶交流考——チャは何をもたらしたか——』（東方書店、1989年11月）、第3章。

¹⁰ これについてはユーカースも述べており、Ukers (1935), p.44, “At the time that Lord Arlington and Lord Ossory returned, Abbe Raynal, 1713-96, a French historian, informs us: "Tea sold in London for near seventy livres (£2.18.4) a pound, though it cost but three or four (from 2s. 6d. to 3s. 4d.) at Batavia." The price was kept up with little variation, regardless of the fact that the high cost prevented its general use” とある。

Boheaをblack teaと考える先入観を捨て、中国側の史料に基づき、武夷茶の製法と種類について考察する必要があるだろう。そうして茶葉の製法と種類を明らかにした上で、上述の価格差の問題と絡め、西洋における茶の普及の一端を垣間見ることとしたい。

第2節 武夷茶の製法

ところで、現在の武夷は烏龍茶の一種の岩茶で有名な産地であるので、「black tea」が紅茶なのか烏龍茶なのかという問題も生じる。これについては、そもそも紅茶と烏龍茶はどちらが先に誕生したのか、という問題にも関わることになり、いくつかの先行研究を紹介した上で考察を進めることにする。

呉覚農は『茶経述評』において、紅茶の起源を福建としているのだが¹¹、その根拠としているのはまさに先にあげたユーカースの「black tea」及び「Bohea」に関する記述であるため、それを疑う立場である本稿においては全く説得力をもたない。陳櫟の『茶業通史』においてもまた、ユーカースその他の西洋人の記述を根拠に、その起源を16世紀から17世紀としており、彼らのごく表面的な茶葉の色から紅茶を定義していることは明らかなので¹²、やはり説得力に欠けるだろう。こうした安易な定義づけに対して慎重な疑問を提示しているのが松下智であり、以下のように述べる¹³。

中国紅茶の起源については、宋代・明代・明中期・明清交代期・十八世紀中期など多くの説が出されているが、そのいずれもが発行の痕跡を求めた結果で、それは発酵をともなった茶の起源であり、完全発酵の紅茶の起源ではない。

また、「紅茶の起源を考える場合には、烏龍茶のような半発酵茶を含めて発酵茶を紅茶と定義しておく方が混乱がなさそうである」としている。

19世紀以前においては、現在定義されるところの「完全発酵茶＝紅茶」と「半発酵茶＝烏龍茶」を厳密に区別することはできず、むしろ前者は後者の派生であるとする松下の論については、全く同意する。ただし、烏龍茶などの発酵茶をもすべて紅茶と定義することが混乱を避けられるかといえば、そうではない。その理由は後述するが、ここでは当時西洋人によって「black tea」と呼ばれていた「Bohea」が、少なくとも現在の紅茶に相当するものではなかった、ということを確認して、次の論に進みたい。

さて、「Bohea」が紅茶ではなかったとしても、現在、武夷茶とは烏龍茶の一種である岩茶のことを指すので、その認識をそのまま「Bohea」についても当てはめようと考えがちである。そ

¹¹ 呉覚農『茶経述評』（農業出版社、1987年）、3-2-3「製茶工芸和茶類的發展」。

¹² 陳櫟『茶業通史』（中国農業出版社、1984年）、6-5-2「從綠茶發展到紅茶」。

¹³ 松下智『アッサム紅茶文化史』（雄山閣出版、1999年）、194～195頁。

の上、中国茶史の研究においても、武夷茶は「烏龍茶の起源」という文脈で論じられることが多い。即ち、烏龍茶の起源については、時期としては北宋まで遡る説から清代咸豊期まで下る説があるようだが、それがまさに福建地方武夷に始まったという点においては一致しているようである¹⁴。この「起源」という問題については、本稿では深く立ち入るつもりはないが、少なくとも18世紀前半においては、この認識はかなり疑わしい。というのは、「起源」として示されている代表的な史料が、清の雍正年間に編纂された『續茶經』の一節であるが、これについては検討する必要があると思われるからである。まずは以下にそれを引用し、考察する¹⁵。

武夷茶は……摘んだ後、竹の籠にならして広げ、風や日光の中に掛けておく。これを晒青という。その青色が消えるのを待って、再び炒り、焙じる。陽羨茶や芥片茶はただ蒸すだけで炒らず、焙じて製する。松蘿茶や龍井茶は皆、炒っても焙じず、そのため色も単色である。ただ武夷茶のみが「炒」と「焙」を併用するため、煎じたときに、青と赤の混ざり合った色となる。青色は炒った色で、赤色は焙じた色である。茶葉は摘んでから広げ、広げてから振る。香気が発してくればすぐに炒る。遅くても早くてもいけない。炒って焙じ、その中の古い葉や枝、茎を取り、均一にする。

以上から、武夷茶が独特の製法でなされているということは窺えよう。しかし、これを以て武夷茶が現在で言うところの半発酵茶である烏龍茶に相当すると考えるのは、あまりに短絡的であろう。というのは、ここで述べられているのは、武夷茶が「晒青」という工程を経ているということと、「炒」と「焙」を併用しているということに過ぎないからである。前者について言えば、「晒青」は現在の四川省をはじめとする中国西南部においても使用されている緑茶の殺青法の一つでもある¹⁶。後者について言えば、仮に、紅の原因である「焙」という行程を経てつくられた陽羨茶と芥片茶が紅茶であるとすれば、一応の辻褃は合うのだが、「焙」が直ちに発酵を意味するはずもないし、史料的な裏付けもない。

ただ、陽羨茶はともかくとして、芥片茶は羅芥や芥とも呼ばれ、特殊な製法であったことは、許次紆の著した『茶疏』で一般的な茶の製法について解説した後に「芥中製法」という項目が別に設けられていることから窺える。そこには以下のように記されている¹⁷。

¹⁴ 陳宗懋主編『中國茶經』（上海文化出版社、1992年）、114頁。孔令敬『中国茶・五感の世界——その歴史と文化——』（日本放送出版協会、2002年）、126～128頁。陳櫛『茶業通史』（中国農業出版社、1984年）、197頁。

¹⁵ [清] 陸廷燦『續茶經』「三之造」所引『王草堂茶説』、「武夷茶……茶采後、以竹筐勻鋪架於風日中、名曰曬青、俟其青色漸收、然後再加炒焙、陽羨、芥片祇蒸不炒、火焙以成、松蘿、龍井皆炒而不焙、故其色純、獨武夷炒焙兼施、烹出之時、半青半紅、青者乃炒色、紅者乃焙色也、茶采而攤、攤而攤、香氣發越即炒、過時不及、皆不可、既炒既焙、復揀去其中老葉枝蒂、使之色」。ただし、王草堂の『茶説』は明代に著された茶書である。

¹⁶ 例えば、棚橋篁峰『中国茶文化』（紫翠会出版、2004年）、18頁。

¹⁷ [明] 許次紆『茶疏』「芥中製法」、「芥之茶不炒、甌中蒸熟、然後烘焙、緣其摘遲、枝葉微老、亦不能使軟、徒枯碎耳、亦有一種極細炒芥、乃采之他山、炒焙以欺好奇者、彼中甚愛惜茶、決不忍乘嫩

峯の茶は、炒らずに甑の中で蒸して熟す。それから烘焙す。それは、ここでは摘む時期が遅いので、枝葉が微し老いていて、炒っても軟らかにさせることができず、いたずらに枯れて砕けるだけだからである。また一種に、極く細かな葉の炒った峯茶もあるが、これは他山の葉を取り寄せて、炒り焙って好奇の者を欺いているのである。彼の山中では、非常に茶の木を愛惜し、嫩いうちに摘み採って木の根幹を傷うようなことは決してしない。だから私は、他山の茶も、摘む時期を少し遅らせて、長大のを待って、峯中の方法のようにこれを蒸せば良いのではないかと思っている。しかしまだ試したことはなく、また漫りに試すことも敢えてしないのである。

そこにあげられた方法は、確かに「炒らない」という点では上の『續茶經』と符合するものであるが、それは即ち「蒸す」という製法——これは「炒」よりも古くからあり、日本でも採用されている「蒸青」を指す——であったということである。

以上から考えるに、陽羨茶と峯片茶が「焙」のみを行い、松蘿茶と龍井茶が「炒」のみを行うとあるが、両者がともに緑茶に属すると考えられるならば、これらを併用した武夷茶のみが烏龍茶になるというのは奇妙である。

もともと、清代中頃までの武夷茶が烏龍茶ではなかったとしても、その独特の製法についてはさらに考察する必要があるだろう。まずは上でも述べられた「晒青」について、関連する史料をいくつか挙げる。まずは上と同じ『續茶經』からである¹⁸。

茶は日光に当たれば味が奪われるが、ただ武夷茶だけは、日にさらすことを好む。

すでに述べたように、「晒青」は現在でも用いられる製法であるが、この著者が「武夷茶だけ」とするのは、単に情報の相違なのか、それが唯一武夷茶の性質に適合していると考えていたのかは不明である。茶葉の性質ということに関して言えば、やはり『續茶經』に以下のような記述がある¹⁹。

武夷山の周囲120里には、すべて茶を植えることができる。茶の性質は、他の産地では多くが「寒」であるが、ここだけは「温」である。

茶葉というのは元々同一種であるから、武夷の茶葉のみが性質が違うというのは、おそらく製法の問題であろうが、武夷茶が独特だと述べている点では変わらない。

ところで、このような独特な地位にあった武夷茶だが、その評価はどうだったのだろうか。例えば、明末の文人張大復が『梅花筆談』にて「今武夷の産するものは、その味が極めて良い。

摘採、以傷樹本、余意他山所産、亦稍遲採之、待其長大、如峯中之法蒸之、似無不可、但未試嘗、不敢漫作」。なお、訳は布目潮風・中村喬編訳『中国の茶書』（平凡社、1976年）所収の同書による（以下同様）。

¹⁸ 『續茶經』「三之造」所引『隨見録』、「凡茶見日則味奪、惟武夷茶喜日曬」。

¹⁹ 『續茶經』「八之出」所引『王梓茶説』、「武夷山週廻百二十里、皆可種茶、茶性他産多寒、此獨性温」。

おそらく諸峰が聳え立っているからであり、まさに陸羽の言うところの「上等の茶は爛石に生える」ということである²⁰と言い、許次紆が『茶疏』にて「陽羨はただ伝統としての名ばかりで、建州茶も最上とはいえない。ただ武夷の雨前が最も勝れている。近日尚ばれるのは長興県の羅芥茶である」²¹と言うように、確かに武夷茶を高く評価する者もいたようである。しかし、必ずしも評価を得ていたわけではないと思われる史料も存在し、なおかつそれが客観的事実を含んでいて注目に値する。『續茶經』が『武夷山志』を引いた以下のくだりである²²。

前王朝では閩茶を尊ばず、貢がれたものはただ宮中の食器を洗うために使われるのみであった。……崇安の殷知県が黄山の僧侶を招き、松蘿の製法で茶を製造させたところ、実に肩を並べるほどで、人々は甚だ珍重した。そのとき、武夷・松蘿が同じに分類されることになった。

同様の記述は、清代初期に著されたであろう周亮工の『閩小記』にも見られるので、以下に引用する²³。

武彝、〇〇、紫帽、籠山では、すべて茶を産する。僧侶は焙じるに拙く、茶葉を摘むと、先に蒸し後に焙じるため、色は多くが赤紫を帯び、宮中の洗い物に用いられるに過ぎなかった。近頃、松蘿の製法で製造する者があり、そこでこれを試してみたところ、色・香りともに充分であった。時が経つにつれて、赤紫は元通りになってしまった。おそらく茶を製造するのは、土着のわずかの僧侶のみなのだろう。

茶葉の色が赤紫であったということから、武夷一帯で産していた茶が西洋人の伝えるところの「black tea」であると考えるのは自然だろう。そして、その製法も「先に蒸し後に焙じる」とあることから、先の「炒」と「焙」を併用するとはやや異なるものの、先に見た武夷独特の製法を指すものとみて間違いないだろう。そして重要なことは、その製法が清代では全く評価されておらず、黄山の僧侶を招いて松蘿の製法を導入することになった、ということである。松蘿の製法というと、先にも見たように「龍井」と並称されるように、現在の中国緑茶の主流である「炒青」を用いたものであろうし、この製法自体、明代頃に新しく開発されたものであることはよく知られている。こうした製法の変革は一時的あるいは部分的なものに過ぎなかったようであるが、武夷茶が時系列的に見てより古い製法でなされていたことが窺え、この事実は、

²⁰ 『續茶經』「八之出」所引、張大復『梅花筆談』、「今武夷所産、其味極佳、蓋以諸峰拔立、正陸羽所云、茶上者生爛石中者耶」。

²¹ [明] 許次紆『茶疏』「産茶」, 「陽羨僅有其名、建茶亦非最上、惟有武夷雨前最勝、近日所尚者爲長興之羅芥」。

²² 『續茶經』「八之出」, 「武夷山志：前朝不貴閩茶、即貢者亦只備宮中澆濯甌盞之需。……崇安殷令招黄山僧、以松蘿法製建茶、真堪並駕、人甚珍之、時有武夷・松蘿之目」。

²³ [清] 周亮工『閩小記』卷一「閩茶」, 「武彝、〇〇、紫帽、籠山、皆産茶。僧拙於焙、既采則先蒸而後焙、故色多紫赤、只堪供宮中澆濯用耳。近有以松蘿法製之者、即試之、色香亦具足。經旬月、則紫赤如故、蓋製茶者、不過土著數僧耳」。

それを独特であるがゆえに「革新的」と捉えていた従来の研究を完全に否定するものである。

以上の考察より明らかになるのは、以下のことである。即ち、第1節で見たところの「Bohea」つまり武夷茶は現在の完全発酵茶である紅茶に相当するものではない、ということ。そして、その製法を見るに、現在の武夷茶が属する半発酵茶である烏龍茶でもない、ということ。ただし、その製法は当時としても独特であり、殺青時に茶葉を日にさらす「晒青」という方法を用い、また「炒」と「焙(蒸?)」を併用していた、ということ。しかし、その方法は革新的であるというよりは伝統的であり、明末頃には、一時あるいは部分的に「炒青」法への改変が試みられた、ということ。要するに、イギリスで「Bohea」が流行する18世紀当時、その茶葉はあくまで緑茶の一種として生産され、流通されていたのである。

第3節 武夷茶の分類と流通の実態

前節においては、製法という視点から「Bohea=武夷茶」について分析を加え、従来の研究に異議を唱えたのだが、茶葉貿易の実態ということを考えて、生産及び流通についてももう少し検討を加える必要があるだろう。というのは、製法とはいわば「制度」であり、それが必ずしもそのまま運用されているわけではなく、そこから派生する社会的・経済的実態を捉えることもまた重要だからである。

まず、これまでは一口に「武夷茶」と呼んでいた茶葉は、いくつかの等級に分けられ、さらに細かく分類されていた。それは以下のごとくである²⁴。

武夷茶の山上にあるものは岩茶といい、水辺にあるものは洲茶という。岩茶を上とし、洲茶はこれに次ぐ。岩茶は北山のものを上とし、南山のものはこれに次ぐ。南北の両山ではまた、産する岩の名によって名称をつける。そのうち最も良いものは工夫茶といい、工夫茶の更には上には小種があり、樹の名によって名称をつける。一株ごとに数両しか採れず、多くを採ってはならない。また、洲茶の名には蓮子心・白毫・紫毫・龍鬚・鳳尾・花香・蘭香・清香・奥香・選芽・漳芽などの種類がある。

岩茶の分類については、例えば施鴻保の『閩雜記』には「閩の慣習ではただ花香・小種・名種の分類があるのみである。名種が最上であり、小種がこれに次ぎ、花香はまたこれに次ぐ」²⁵とあるように、史料により少なからず異動があり、詳細は定かではないのだが、大きく分けて上等の岩茶と下等の洲茶の二種類があることは、他の史料でも一致している。では次に、その

²⁴ 『續茶經』「八之出」所引『隨見錄』、「武夷茶在山上者爲巖茶，水邊者爲洲茶，巖茶爲上，洲茶次之，巖茶北山者爲上，南山者次之，南北兩山，又以所產之巖名爲名，其最佳者名曰工夫茶，工夫之上又有小種，則以樹名爲名，每株不過數兩，不可多得，洲茶名色有蓮子心・白毫・紫毫・龍鬚・鳳尾・花香・蘭香・清香・奧香・選芽・漳芽等類」。

²⁵ [清] 施鴻保『閩雜記』卷十、「閩俗亦惟有花香、小種、名種之分而已。名種最上，小種次之，花香又次之」。

性質について述べた『續茶經』の記述を見てみよう²⁶。

その（武夷茶の——筆者註）品には二種類ある。山にあるものを岩茶といい、上等であり、地にあるものを洲茶といい、これに次ぐ。香りと清濁が異なり、更に淹れたときに岩茶は白く、洲茶は赤く、そこで区別する。

ここでは原因は製法にではなく産地にあるとしているのだが、これまで「青と赤の混ざり合った色」や「赤紫を帯び」と言われていた武夷茶の特徴を、より低質とされる洲茶こそが備えていたという点は注目に値する。

しかし、茶の色の問題は本当に産地の相違のみにあるのだろうか。いかに産地が違おうとはいえ、同じ武夷山にあって、標高の差のみでこれほど明瞭な相違が見られるのか、疑問を抱かざるを得ない。先に見た周亮工『閩小記』では、「僧侶は焙じるに拙く」と言っているように、技術的な面からもう少し考察を加える必要がある。

時代は明代中期に遡るが、田芸蘅という人物によって書かれた『煮泉小品』では、先に見た「晒青」という殺青法を以下のように評価している²⁷。

芽茶（葉茶）は、火で造るものを次品とし、そのまま天日で曬したものを上品とするが、これもそれがいっそう自然に近く、かつ煙火の気にさらされていないからである。そればかりではなく、火で造る場合は、職人の手や道具が不潔であったり、火加減が適当でなかったりすると、みなその香りや色を損なってしまう。

このような評価は、当時はまだ「炒青」の定着化が進んでおらず、技術的あるいは心情的に反発があったからかもしれない。だが、「晒青」か「炒青」という問題に限らず、武夷茶も火を使用する工程を経る以上、その製造に困難がつきまっていたことを示唆するのが、許次紆『茶疏』にある以下の記述である²⁸。

福建では武夷の外に、泉州の清源がある。もし良い職人に造らせたら、これも武夷に次ぐ品となろう。しかし惜しいことに、焦げて枯になっている場合が多く、失望させられる。また、同書のより一般的な製法について論じた部分でも、以下のように述べられている²⁹。摘んだばかりの生の茶は、香気がまだ外に出ていないから、かならず火の力を借りてその香りを発揮させなければならない。しかし、茶の性質として疲労に耐えないので、長時間

²⁶ 『續茶經』「八之出」所引『王梓茶説』、「其品有二，在山者爲巖茶上品，在地者爲洲茶次之，香清濁不同，且泡時巖茶湯白，洲茶湯紅，以此爲別」。

²⁷ [明] 田芸蘅『煮泉小品』「宜茶」，「芽茶以火作者爲次，生曬者爲上，亦更近自然，且斷煙火氣耳。況作人手工器不潔，火候失宜，皆能損其香色」。

²⁸ [明] 許次紆『茶疏』「産茶」，「武夷之外，有泉州之清源，倘以好手製之，亦是武夷亞匹，惜多焦枯，令人意盡」。

²⁹ 同上，「炒茶」，「生茶初摘，香氣未透，必借火力，以發其香。然性不耐勞，炒不宜久。多取入鑪，則手力不勻，久於鑪中，過熟而香散矣。甚且枯焦，尚堪烹點。……一葉稍焦，全鑪無用」。

炒るのはよくない。もし一度に多くの茶を鍋に入れると、掻きまぜる手の力が満遍に行きわたらないから、どうしても鍋の中にある時間が長くなり、熟しすぎて香りが散ってしまう。ひどいものは、そのうえ枯に焦げてしまっ、とうてい煮点られたものではない。

……また一つの葉がすこし焦げただけでも、ひと鍋全部が無用になる。

つまり、製法としていかに産地や手順が確立されていようとも、実際に加工を行う人間の腕によって茶葉の質は著しく上下するのであり、明代当時の技術ではそれが現代で考えられる以上に重要な要因となっていたのである。そして、多くの場合、技術が低ければ茶葉が「焦げて」「枯（カラカラ）」になるという結果として現れるのであった。

そのような環境の中、たとえ他の地域と比較して「僧侶は焙じるに拙く」と言われることがあろうと、高い技術を持っていたのはやはり僧侶であった。そのことは『續茶經』の以下の記述より明らかである³⁰。

武夷で茶をつくるに、その岩茶は僧家のつくるものが最も要領を得ている。洲茶の中に至っては、摘みかえったときに茶片ごとに選別し、その背の上に白い産毛のあるものは、別に炒り別に焙じ、それを白毫といい、またの名を寿星眉ともいう。芽が出たばかりのものを摘み、葉を広げていないものを、蓮子心という。枝を連ねて二寸で切り落として烘焙したものを、鳳尾龍鬚という。もし誰もがこれらと異なる製造法で、人を欺いて利を得ようとしても、実取るに足りないものである。

元々上質の岩茶はもちろん、洲茶の中でも選りすぐられた茶葉も、僧侶の手によって慎重に加工され、ブランド化されており、一般の茶業者が容易に真似できるものではなかったことが窺えるだろう。

だが、このことは逆に言えば、武夷茶のブランドにかこつけて、質の悪い茶を売りつける詐欺があったことも示唆している。実際、その事実をより具体的に示した記述もあるので、以下に引用する³¹。

武夷は元々石の山峰が連なるところで、土はわずかしがなく、それゆえ産出量は幾許もない。洲茶であれば至る所にあり、隣の村までもが近頃栽培している。山中に運んで行き、あるいは星村の市場に行行って売るのは、すべて偽物である。武夷には更に安溪産の茶があり、最もひどい。味わってみて大して貴重でないものは、すべて偽物で本物を乱すものである。蓮子心や白毫に至っては、すべて洲茶であるが、木蓮の花で香りをつけて騙した

²⁰ 『續茶經』「三之造」, 「武夷造茶, 其巖茶以僧家所製者最爲得法。至洲茶中采回時逐片擇, 其背上有白毛者, 另炒另焙, 謂之白毫, 又名壽星眉。摘初發之芽, 一旗未展者, 謂之蓮子心。連枝二寸, 剪下烘焙者, 謂之鳳尾龍鬚。要皆異其製造, 以欺人射利, 實無足取焉」。

³¹ 『續茶經』「八之出」所引『王梓茶説』, 「武夷本石山峰巒載, 土者寥寥, 故所産無幾。若洲茶所在皆是, 即鄰邑近多栽植, 運至山中及星村墟市賈售皆冒充。武夷更有安溪所産尤爲不堪, 或品嘗其味不甚貴重者, 皆以假亂真, 誤之也。至於蓮子心・白毫, 皆洲茶, 或以木蘭花熏成欺人, 不及巖茶遠矣」。

ものであり、岩茶には遠く及ばない。

以上、武夷茶の等級の多様さや製造に要する技術、粗悪茶の製造など、多岐にわたる問題を指摘したが、これらの問題を抱えた質の低い茶こそが、当時民間に流通していた茶葉の大部分であり、とりわけイギリスに「Bohea」として輸出されていた茶葉なのではないか、というのが私の考えである。もちろん、このことを直接に証明する史料はない。しかし、良質なものは生産量自体が限られている中で、飲茶の歴史の浅く、それゆえ茶の良し悪しの判断に疎いと思われる西洋人に対して、上記のような詐欺であろうとなかろうと、低質な茶を大量に売りつけるという行為がなかったと考える方がむしろ不自然であろう。

この点については、西洋人の側にいくつか示唆的な記述があるので、間接的ながら根拠として挙げておく。一つには、時代と地域は異なるのだが、明末にマカオを訪れたフランスの宣教師Alexandre de Rhodesによる記述であり、それは以下のとおりである³²。

最高齢に達するまで生きることが決して稀ではないこれら諸国民の健康に、もっとも大きな寄与をしているものの一つは、私の意見ではテTayであって、その使用は全オリエントでごくあたりまえのことである。テのことはオランダ人のお陰で、フランスにおいても知られ始めている。オランダ人はこれをシナから運んで来て、パリで1リーヴルを20フランで売っているが、かれらはこれをシナで8, 10ソルで買いこんだものであって、わたしが見るところでは、普通たいへん古くて腐ったものである。こうしてわれわれお人善しのフランス人は、東インドとの貿易で外国人たちを富ませるに任せている。もしフランス人が、東インドとの貿易に成功する手段を自分たち以下にしか有していない隣人と同じように、この事業をしっかりとやっけてのける勇気をもっているならば、世界の最高の富をすべて手に入れることができよう。

この記述からは第1節でも論じたオランダによる価格のつり上げの問題も知ることができるが、少ない情報から形成された「東洋の茶」のイメージに支えられて、質の悪い茶葉が容易に儲けの手段になりえたことを示している。そして、このような状況が18世紀になってもさほど変わるものではなかったことは、当時布教活動のために福建に長く住んでいた経歴を持つ宣教師

³² Rhodes, Alexandre de (1635), translated by Solange Hertz (1966), *Rhodes of Viet Nam : the travels and missions of Father Alexander de Rhodes in China and other kingdoms of the Orient*, Westminster, Md. : Newman Press, Part One: The Voyage, 13, "In my opinion one of the things that contributes most to the health of these people who so often reach a ripe old age is tea, used very widely throughout the Orient, and which is beginning to be known in France through the medium of the Dutch, who bring it from China and sell it in Paris for thirty francs a pound, which they bought in that country for eight to ten cents; and even so I see that it's usually very stale and spoiled. That's the way our good French folk allow foreigners to grow rich off the East Indian trade, from which they could extract all the world's greatest riches if they had the gumption to engage in it like their neighbors, who have less aptitude for succeeding in it than they do!" (翻訳は矢沢利彦(1989.11), 97~98頁による)。

Giovanni Laureatiによる以下の記述からも明らかである³³。

ところで、茶には高い評価を受けるものとそうでないものがあります。われわれがアンペリアル（最上等）と呼んでいるものは一番高価ですが、わたしの意見では一番よくないものです。その葉は普通の緑茶のそれに比べるとずっと広いのですが、にがさも一層甚だしいのです。シナ人は良質の茶は自分たちのためにとってしまっていることと、ヨーロッパのわれわれのもとに運ばれて来て、同地で1リーヴルが25, 30, 35ソルするものは、多くの場合、シナ人の茶沸し器でいちど以上煮られたものであるということにも注目する必要があります。

両者とも厳密な調査記録というよりは、印象や伝聞を交えているような記述ではあるが、ヨーロッパでの茶の普及をふまえての情報であり、中国の知識人による説明では知りえない事柄が記されているのは貴重であろう。

このように、当時の東西における茶に関する情報の非対称性と貿易の困難さは、その伝播の黎明期にあって決して公平な評価と流通をもたらすものではなかった。かくして、中国における茶の生産状況は、その複雑さも相まって歪められた状態で西洋に伝わり、茶葉の種類や価値について、多くの誤解を含みつつ普及していくことになったのである。

おわりに

ヨーロッパ諸国の中で、いち早く東アジアの特産品である茶に目をつけたのはオランダであり、それはおそらく日本からの緑茶であった。その後、イギリスはこれに対抗して福建省に商館を置き、同省から茶をBohea（武夷）と呼んで輸入した。Boheaはそれまでもたらされていた緑茶とは区別され、その色からblack teaとも呼ばれ、それはしばしば現在の紅茶とほぼ同義に扱われることとなった。また一方で、中国の側においても、福建省は現在の烏龍茶や紅茶の産地でもあることから、紅茶の起源を当時の武夷茶かその周辺に求めることが定説となっていた。

しかし、明清時代の武夷茶の製法を見るに、確かにそれは他の緑茶の製法とは異なる点があったが、当時のいくつかの産地の製法が複合的に用いられていた言うことはできても、全く独特の発酵茶を造るような工程ではなく、あくまで「晒青」を基本とする緑茶の製法であった。そして、それは革新的というよりは、「炒青」などに比べるとむしろ伝統的とも言えるものであった。即ち、この段階ではまだ現在の烏龍茶や紅茶に相当する発酵茶の製法は確立していなかったのである。

加えて、武夷茶——おそらくは他の茶にも当てはまるだろうが——にはいくつかの等級があり、それは標高などの環境によるものでもあったが、殺青方法などの技術的な側面もあった。

³³ 矢沢利彦編訳『中国の医学と技術——イエズス会士書簡集——』（平凡社、1977年）、20頁。

より完成された武夷茶である岩茶は主に僧侶によって製造され、生産量は少なかった。反面、技術の拙い製法によるものは生産量も多く、赤や紫といった色を帯びており、この種の茶葉こそ「black tea」と呼ばれ得るものであった。実際、当時ヨーロッパ向けには低質な茶葉が売られることが多く、ヨーロッパの側でも情報の少なさや偏り、飲茶の歴史の浅さなどの要因により、こうした貿易構造は少なくとも18世紀前半頃に至っても特に変化を見ることはなく、イギリスにおいて「Bohea」は独自の地位を築くこととなったのである。

以上が東西茶貿易の勃興期における中国側の茶葉の生産状況と西洋側の輸入の実態であるが、その後、現在飲用されている烏龍茶や紅茶などの発酵茶の製法がどのような経緯で確立したのか、という問題については改めて大きな課題として考察する必要があるだろう。

The Type of Tea and the Structure of Tea Distribution in the Rise of East-West Trade.

Seiji KOHADA

The purpose of this paper is to reveal the process of making tea and the type of tea which was traded between China and the West in 17-18th century, and to consider the structure of tea distribution.

Tea was introduced into Europe by the Dutch. It was probably from Japan, and the type was green tea. Then, the English founded trading houses in Fujian (福建) province to compete with the Dutch. The English traded tea called “Bohea.” Bohea was distinguished from other green tea at that time, because of its color and it was called “black tea.” Consequently it is now identified with the modern type of tea called “black tea.” Because Fujian province is now a major source of black tea, Bohea is also recognized in China as the origin of black tea.

The process of making Bohea, however, did not include fermentation at that time, so was different from modern black tea. Though there were some different points in making Bohea from other green tea, it was not the process of making black tea. Moreover, the process of making Bohea was traditional rather than innovative.

Bohea was graded based generally on its environment, but sometimes based on its processing skill. High-grade Bohea was rather white in color, and produced mainly by priests in small amounts. In contrast, low-grade Bohea was produced a lot, and its color was red or purple, so it could be called “black tea” based on color. Indeed, low-grade tea was usually sold to the West, and they accepted it due to lack of information or history. Then, the structure of tea trade like this continued to mid-18th century, and Bohea has gained its own position in England consequently.