中華人民共和国広西壮族自治区桂林地区龍勝各族自治县の油茶

早 川 史 子

(滋賀県立大学人間文化学部)

Yu-tya in CHAINA

Fumiko Hayakawa

*Department of Life Studies, school of Human Cultures, The University of Shiga Prefecture, 2500
Hassaka-cho, Hikone, Shiga, JAPAN 522*

〒522 滋賀県彦根市八坂町2500

1. はじめに

唐の時代、中国の陸羽（804年没）によって著わされた世界最古の茶書『茶経』¹⁾は「茶は南方の嘉木なり」の書き出しで始まる。中華人民共和国（以下、中国と略す）において、茶のとれるところとその利用の中心は現在においても、過去においても揚子江よりも南である。また、中国は「南米北麵」の言葉で代表されるように、広大さ故に、また、多民族国家であるため、言語・文字・風俗習慣・宗教などに多様性がみられる。喫茶法についても例外ではなく、様々な方法で茶が飲みつがれている。

例えば、中国の広西壮族自治区三江f族自治县に住むf族には油茶を飲む習慣があり、それについての詳細な報告はすでになされている^{2, 3)}。

油茶とは、油茶樹から搾り取られた油である茶油で茶葉を炒め、そこに湯を加えて煮だした茶汁のことである。炒めた餅米、かき餅、とうもろこしなどにこの茶汁をかけて飲む。

三江f族自治县に隣接する龍勝各族自治县（以下、龍勝と略す）には漢族、f族、壮族、瑶族、苗族が居住し、ここでも油茶を飲む習慣があるといわれているが、日本では詳しい報告は見あたらない。

そこで今回龍勝における製茶法および油茶を中心に、茶に関する調査を行った。

2. 調査方法

1) 調査期日：1996年4月24日～5月3日

2) 調査地：中華人民共和国広西壮族自治区桂林地区
龍勝各族自治县

3. 調査結果

1. 龍勝各族自治县について

1982年実施の調査結果によると、中国の総人口は10億391万余人に達する。現在人口の93.3%が漢民族であり、残りの6.7%が少数民族である。

民族がそれぞれひとつの民族であるかどうかは国家が認定する。「民族」に認定された人たちには「…族」という呼び名が適用される。

中国は悠久の歴史を歩んできた多民族国家である。中国政府が現在「民族」として認定しているのは漢族を除いて55ある。現在そのほかにも検討中のものもあり、近い将来、増加する可能性がある。漢民族自体もまた長い歴史のなかで多くの民族を吸収してきた複合民族である。

中国では、省単位に相当するもののうち、少数民族の集中して居住する地域を自治区とよび、現在五つある。広西壮族自治区（1958年3月15日成立）もそのひとつである。これらは省の単位に相当する。各省のなかで、少数民族が比較的集中して居住する地域は、自治州とよばれる。さらにちいさい地域では自治県とよばれる。

広西壮族自治区は中国大陸の南方に位置し、広東省、湖南省、貴州省、雲南省に接している。龍勝は広西壮族自治区の東北部、東経109°43′～110°21′、北緯25°29′～26°12′にある。

自治県としての龍勝の成立は1951年8月19日である。

広西壮族自治区の中で自治県になったのが最も早い地域である⁴⁻⁵⁾。

龍勝には漢族をはじめとして瑶族、苗族、 f 族、壮族などが居住している。1987年の各民族の人口構成で最も多いのは f 族であり、次いで漢族、壮族、瑶族、苗族の順である。

2. 龍勝各族自治県の気候・風土

龍勝の平均気温は18.1度、年間降水量は1500mm⁶⁾。特に茶の生育期間の4～10月の降雨量は1000mm以上である。また、高い山に囲まれているために日照時間は短い。土壌は茶の栽培に適するといわれている微酸性でpH4.6～5.6の範囲にある。

図1 中華人民共和国

龍勝には大小あわせて480余りの河川があり、高い山々に囲まれ、朝霧が湧く。気候・風土からも茶の栽培に適した地域といえる。

茶の根は深く、岩石の裂け目をもぬって、下方の溪流まで達し、その清らかな水分を吸い上げて成長する。茶は根深く繁茂する。焼き畑のために自生茶のある山を他の雑木とともに焼き尽くしても、翌春になれば茶樹のみ芽を吹くことができる。これを栽培して茶畑としてきた。しかし、水稲栽培に移行し、何段にも等高線に区切られた棚田には水田が開け、焼き畑による陸稲栽培は今ではあまり見られない。

3. 製茶法

(1) 葉茶

龍勝での茶摘みは開面採である。開面採というのは茶の葉が完全に開いた三葉あるいは四葉を摘むことをいう。龍勝では4月の終わりから5月の初めが開面採に一番適した時期である。

龍勝の茶は不発酵の緑茶である。緑茶の殺青方法には蒸す方法(蒸青)と釜で炒る方法(炒青)がある。現在中国では炒青製法、日本では蒸青製法が主流である。

写真1 広西壮族自治区龍勝各族自治県の茶摘み(1996.4.26)

龍勝での製茶法は次のようである。

少量の水を入れた大きな中華鍋に、摘んできたばかりの茶の葉を入れ、さらに少量の水を追加して蓋をする。蒸しむらができないように時々茶の葉をかき混ぜる。茶の葉の水分と加えられた水分からの蒸気で15～20分間加熱される。蒸された茶葉は柔らかくなり、色もかなりあせる。この製茶法を龍勝では釜で炒る、すなわち釜炒り茶と表現している。しかし、釜炒り茶の場合、茶葉には100℃以上の熱が加わる。龍勝における加熱は蒸気による加熱であるため100℃以上の熱は加わらない。したがって、この製茶法は「炒青」というよりもむしろ「蒸青」に近い方法と判断する。中国では明の初めに、それ以前の殺青法である「蒸青」から「炒青」へと変化したのであるが、龍勝ではその中間的な製法で茶が作られていることになる。

次に、蒸された茶の葉をざるに移し、軽く揉む。その後、ざるのまま室内の囲炉裏の上に吊下げ、4～5日間乾燥させる。茶の最終仕上げである火入れはしない。乾燥を終えた茶葉は深籠に入れられ、二階の囲炉裏の上の格子天井に置かれ、保存される。茶葉の色は黒褐色になる。蒸し製緑茶でありながら長期間、囲炉裏の上で燻され、さらに天井に保管されるため、京番茶に似た焙じた香り、いわゆる煙香がする。

このようにして作られた茶はそのまま葉茶として飲むか、茶餅にするか、あるいは油茶に用いる。

(2) 茶餅

餅状に圧搾した茶のことを餅茶という。龍勝では餅茶のことを茶餅(チャビン)と呼んでいる。茶餅は作るのに手間がかかることや作ってもかびがはえやすいなどの理由から、贈り物にする時とか売の時以外は作ることはいらない。龍勝の県城の市場ではごくわずかに自家製の茶餅が売られていた。確かに、葉茶と違って、かさばら

写真2 広西壮族自治区龍勝族自治県の茶餅

ない茶餅は山深い地域から市場への運搬に適している。

茶餅の作り方は、葉茶の製法で述べたようにして作られ、乾燥を終えた葉茶を、シュロの葉から作られた布を敷いた木製の甕で40分程度もう一度蒸しなおす。蒸しなおした後、そのまま重石をしておく。あるいは蒸した茶を布に包み強く堅く締めあげた後、冷えるまで重石をする。

茶餅は手ではぐして、普通のお茶として飲むか、あるいは油茶に用いる。

4. 喫茶法—油茶法

油茶に用いる材料はすべて茶油という油で炒める。茶油とは本来ツバキ科の植物である油茶（アブラツバキ）の種子の油脂である。油茶は茶子樹、茶油樹、建茶、白茶、茶子木などともいい、福建省、広東省、広西省の山野に生えている。開花期は9月～10月で白い花を咲かせる。果熟期は翌年の秋である。

訪れた5月の初めには油茶の木はすでに小さい実をつけていた。秋には花と実の両方を見ることが可能である。龍勝のあちこちで油茶の木は栽培されている。また県城では油茶から絞りとれた茶油が大きなドラム缶に入れられ、秤売りされている。茶油はこの地域では重要な食用油であり、茶を炒める以外に、炒め料理には必ず茶油が使われる。

油茶に加える材料は家によって多少異なる。材料の餅米、かき餅、大豆、とうもろこし、落花生、緑豆など1種類ずつ別々に、常にかき回しながら時間をかけて丹念に茶油で炒め、炒め終わったら皿にとる。

次に茶の葉をすり鉢でつき、茶油で炒める。ここに湯を注ぎ、摺鉢ですりつぶしたしょうが、塩を加える。10分程度煮だしたあと、茶がらを水囊で漉す。漉した油性の液体、すなわち油茶はやかんか金属性の水差しに移し、

写真3 広西壮族自治区龍勝族自治県の油茶（茶を油で炒める）（1996.4.26）

さめないように囲炉裏の火のそばに置いておく。

炒めた材料を茶碗に盛りつけ、最後に葱あるいは香草をちらし、さきほどの油茶を注ぐ。茶碗が盆にのせられ、皆に配られる。1本箸が添えられる場合もあるが箸がない場合もある。

写真4 広西壮族自治区龍勝族自治県の油茶（1996.4.26）

材料はすべて茶油で炒められているが油っこさを感じないばかりか、材料に茶油がしみこみ一層おいしい。

油茶は三杯飲むのが礼儀とされている。

4. おわりに

龍勝の茶の飲み方には2種類ある。茶葉に湯を注ぎ、湯のみ茶碗あるいはガラスコップで飲むという普通の飲み方と、もうひとつは油茶法である。

龍勝の民族委員会のメンバーのひとりである趙華平氏から聞いた話によると、油茶を最も早く飲んだのは「過山瑶」であると思うとの事である。

瑶族は解放前までは、居住地や服装、起源伝説などの違いから30余りの呼称があった。そのひとつである「過

山瑶」の特徴は山を渡り歩く焼き畑耕作部族である。山中で焼き畑耕作をする典型的な部族社会集団であるから、民族全体としてのまとまりはあまりなく、小さな集団が広い地域に分散して生活している。

「過山瑶」の居住する地は田畑の少ない高地であり、米が不足がちであった。そこで、食前に油茶を飲むことによって空腹を癒し、そのあと貴重な飯を食べ、米を節約した。これが油茶を飲み始めた理由であるという。

一方、油茶を栄養面からみた場合、あられ、米などを油で炒めることでエネルギーがより多く摂取できる。また、茶葉中には緑黄色野菜に含まれる脂溶性ビタミンであるカロチン、 α -トコフェノールが多い。抹茶のように茶葉を共に飲む場合は別として、普通の茶の飲用方法では脂溶性物質は茶の抽出液には全く溶出されず、茶がら中に残り、そのまま捨て去られる。

龍勝で購入した茶餅を油脂で炒めることによって、茶葉中のカロチン、 α -トコフェノールがどの程度油脂中に溶出されるかを調べたところ、それらの50%以上が溶出されることをすでに筆者は認めている。油茶では油で炒めた後さらに湯を加えること、すなわち油の混じった湯で煮だすことになる。水溶性、脂溶性、いずれの栄養素も油茶中に溶け出すことになる。

このように油茶を飲む習慣は米の節約だけでなく、緑黄色野菜の摂取不足によるビタミンの不足をも補っていることも充分考えられる。耕地が少なく、緑黄色野菜が不足しがちな山地民族にとって、一日2回あるいは3回、油茶を飲む習慣は栄養学的に重要な意味があったのではなかろうか。

周達生氏は三江f族区ではf族、瑶族、漢族も油茶を飲むが、苗族は三江f族自治区以外では飲むかどうか解

らないとしている。龍勝でも瑶族、苗族、f族、漢族には油茶を飲む習慣があり、作り方や製茶法は瑶族、苗族、f族、漢族に共通する。自治県のように各族が混然と雑居するような所では、日常の往来は日を追って緊密になり、文化・風俗など多方面の融合をもたらすことするのであろう。

龍勝では客へのもてなしは茶そのものよりも油茶が用いられている。必ずしも食前に限らず、来客があったら油茶でもてなす。

かつては、油茶は水田の少ない山地民族の補食あるいは独立した食事であった。しかし、現在のように山の頂上近くまで、見事に開墾された棚田の風景を見ると、盛り沢山な色とりどりの具の入った油茶は、今では立派なもてなしの逸品として捉えることができる。丁寧に作られ、要求に応じて何杯でもおかわりが許される油茶からは、かつての貧しい飲物という印象はまったく感じられない。

また、油茶は飲むというよりも食べるという方が適しているかもしれない。滋賀県の信楽地方の山間部の茶産地や山口県の大島地方では、今でも茶粥を食べる習慣が残っている。茶粥も油茶も米の不足から必然的に生まれた食習慣のひとつである。茶粥と油茶の食生活のなかでの変遷、共通点、意義について今後検討したい。

参考文献

- 1) 布目潮：中国の茶書，平凡社（1985）
- 2) 周達生：中国茶の世界，カラーブックス，保育（1994）
- 3) 周達生：お茶の文化誌，福武書店（1987）
- 4) 馬寅編：概説中国の少数民族，三省堂（1987）
- 5) 村松一弥：中国の少数民族—その歴史と文化および現況—，毎日新聞社（1983）
- 6) 龍勝県志：龍勝県志編纂委員会，漢語大詞典出版社（1992）