

## ミャンマーにおける茶の起源伝承と 「食べるお茶・ラペソー」について

中村羊一郎<sup>※</sup>

### はじめに

一般に「飲むもの」とされている茶であるが、近年「食べる茶」が注目を集めている。現在の日本では、健康志向の高まりの中で茶の持つ多様な栄養素が注目され、茶葉を用いた料理や煎茶の粉末の利用方などの研究となって表れているが、世界に目を向けて見ると、生葉に、蒸す・煮る・炒るなどの熱処理を施してから漬け込んで醗酵させ、それを食べている地域がある。これはとくに守屋毅によってタイを始めとして中国雲南省および東南アジア各地の詳細な報告がなされたことにより、広く知られるようになった。とくにタイ国のミエン（ミアンとも発音）については写真を用いて具体的にその製法が紹介された<sup>(1)</sup>。この、いわゆる食べるお茶については、守屋がその著書中において上記の地域以外の事例についても既刊の民族誌などの関連事項を抄出しているほか、松下智、橋本実、宮川金二郎など<sup>(2)</sup>の現地調査報告がある。なお、食べるお茶は、中国の文献（『雲南少数民族』1980年）では「竹筒茶」「酸茶」として示されているが、この表記は製茶法の実態を漢字で表したものであるため、実際の生産者がどのように呼んでいるのかについては言及されていない。

ここで念の為に確認しておく、茶を醗酵させるという場合、二つの意味がある。ひとつは紅茶・ウーロン茶などに見られるような、摘んだ生葉を放置して茶自体がもっている酸化酵素の働きによって醗酵させるものである。これはさらに2種類に区分される。簡単にいえば、醗酵を途中で停止させたものがウーロン茶、完全醗酵させたものが紅茶である。それに対して、茶葉の酵素を熱処理することによって殺し（これを殺青という）てから、桶や籠に詰めこんで空気を遮蔽し、バクテリアなどによって醗酵させたものがあり、これを前者と区別するために後醗酵茶と呼んでいる。日本では、徳島県の阿波番茶、高知県の土佐碁石茶などが古くから知られているが、これらは直接食べるものではなく、漬けたあとで乾燥させてから、いわゆる普通のお茶のようにして飲んだり、茶粥を作るベースにしたりするものである。しかし、先学の指摘するとおり、この日本の後醗酵茶の製法は上記東南アジアなどの食べる茶の製法と同じであり、製造技術の系統や茶の日本伝来の時期などともからんで大きな関心と呼んでいるところである。

さて、現在のところ食べるお茶としての後醗酵茶を製造していた民族として、中国雲南省のプーラン族・タイ族、ラオスのラメット族、タイ北部のタイ族およびチェンマイ周辺のカム族・ティン族・ラオ族、ミャンマーのうちシャン州のパラウン族・ダヌ族などが知られる。これらの生産拠点を地図の上に落としてみると、いわゆる雲貴高原からミャンマーのシャン高原につらなる標

※静岡県史編さん室室長

高1000mから1500m前後の高原地帯に集中している。山地を移動しながら生活することも多いこの地域の諸族にとっては近代の国境線に関わりなく、この広大な高原上での自由な往来が可能であった。そこでは、中国で茶樹王などと呼ばれる茶の巨木が何本も発見されており、醗酵茶のみならず、殺青してから飲用する茶についても、多様な利用方法が知られている。したがってこの一帯を植物学的に茶の原産地として特定する見解もあり、少なくとも『茶経』にいうところの「南方の嘉木」とされる茶が早くから利用されていた地域であることは想像に難くない。食べるお茶である後醗酵茶についての究明を進めれば、中国西南部から東南アジアを共通の文化を有する地域として設定する文化圏論を補強する重要な指標を提供することになる。この直接食べる茶に加えて、漬け込んだ茶ではないが、現在モンゴルやチベットなどで広く利用されている固形茶を煮出した汁にミルクや穀物などを混ぜて食べたり、日本でいえば茶粥や振茶という形で、飲むだけでなく主食に準ずる食物調理のベースにするという利用法もあることを含めて、茶利用の全体像を描き出すことができれば、日常の茶の在り方を再考する契機になる<sup>(3)</sup>と同時に、飲用を中心として組み立てられた従来の茶文化の枠組に大きな変更を迫ることになる。

しかし、現在食べるお茶を生産している地域を見渡すと、中国ではごく一部の少数民族の間でのみ受け継がれている習慣に過ぎなくなっている。また、タイのミアンは同国北部のチェンマイ周辺以北で生産・消費され、かなりの支持を得てはいるものの、若者の間では人気なくなったといわれており、南部のバンコクには全く存在しない。ところが、タイのミエンに相当する食べるお茶は、ミャンマーでは「ラベソー」と呼ばれ、現在でもほぼ全国民に愛好されており、ミャンマーは、醗酵させて食べるお茶に関する調査研究にとって、もっとも重要なフィールドである。しかしずっと以前に実施された橋本や松下による現地調査以降、同国の特殊な事情によってラベソーの主要生産地への立ち入りが不可能であったために、その詳細を知る機会がなかった。しかし、たまたま1994年の広島アジア大会の一環として開催された文化展示実施用の資料を収集するためにミャンマーを訪問するという機会が与えられ、同年2月に、同国最大の茶産地である北シャン州のナムサン (Namh San) に足を踏み入れることが許可された。筆者はこれをきっかけに、1回ごとの滞在時間はごく限られたものではあったが、都合3回にわたってナムサンを訪れ、現地においてラベソーの生産現場を実地に見、同時に茶栽培の状況を不十分ながらも把握することができたので、その結果を報告しつつ、食べる茶に関する若干の考察を試みることにする。

ここで、現在のミャンマーで生産されている茶を簡単にまとめておく。紅茶の生産はその飲用習慣とともに、イギリス植民地時代に一般化したと思われるが、盛んに行われている。飲み方にはとくに変わったことはないが、カップにだした紅茶は文字通りのブラックティーで、砂糖をたっぷり入れて飲む。紅茶に対してミャンマー産の伝統的な緑茶には、ラペチョウとラペチンチョウの2種類がある。ラペチョウは、生葉を蒸して天日で乾燥させた単純なもので、ポットに入れて湯を注いでだせばよい。ラペチンチョウは、食べるお茶であるラベソーのうち規格外品や余剰品を乾燥させたもので、品質は劣り値段も安く、主として海岸部の漁村で飲まれるという。この他に中国と共通する釜煎り茶の生産も一部で行われている。そして、食べるお茶・ラベソーがある。

## 1. ミャンマーにおける茶の起源伝説

日本において、お茶は行基や弘法大師によって始められたという伝説が各地にあるのと同じように、ミャンマーでは、12世紀パガン王朝の名君とされたアラウンシツ王が、ナムサンに居住するパラウン族に与えた茶種が茶栽培の始まりであるという伝説がある。その真偽はさておき、ミャンマーにおいてパラウン (Palaun) 族が古くから茶を栽培していることは、多くの文献に出ており広く知られている。

一般的な理解では、パラウン族は北シャン州を中心に居住する山地住民で、タウンヤー法 (移動耕作) で稲を作るが、生活は茶の栽培に依存している。茶はどこでも米と現金に換えられる。パラウン族は共通語であるパラウン語のさまざまな方言を用いている。彼らは仏教徒であるとされる<sup>(4)</sup>。パラウン族は大きな意味でのシャン族の一部であり、北シャン州のナムサン、ナンカン、ラシオと南シャン州のカロウ、ピンロンなどに住み全部で20万人ほどといわれている。焼畑では米、トウモロコシ、ナス、キュウリ、ヤマイモなどを作るが自家用である。茶の他にコーヒー、梨、蜜柑などもわずかだが作っている。耕作用に水牛、運搬用に牛と馬を飼っているが、肉用の豚、鶏、アヒルなどは飼わない。パラウン族居住地の中心であるナムサン地区に生活するパラウン族は使用しているパラウン語の方言によって、公的には現在9つに分類されている。かれらの違いは特に女性の民族衣装に顕著にあらわれており、ナムサンの庁舎のゲストハウスには、それぞれの民族衣装を身に着けた娘さんたちの写真が飾られている。ちなみに、9種類とは、①モエーパラウン、②シュイーパラウン、③クワンヘパラウン、④パンニンパラウン、⑤タウンチョーパラウン、⑥タウマーパラウン、⑦ナンキンパラウン、⑧アナンキンパラウン、⑨アレンパラウンという。異なった部族の間での婚姻もある。当初言葉は通じなくても基本は同じだから、そのうちに問題はなくなるものだという。

現地調査にさきだって首都ヤンゴンに住むナムサン出身の茶商チャンさんなどから、茶の起源に関する伝説を聞くことができた。人によってバリエーションがあるので、列挙してみよう。

- ①昔、ビルマの王様は国境を越えて何回も中国に攻め込んだ。そして王を捕虜にしてはまた解放し、また捕まえるということをや7回も繰り返した。その時、中国の王様が貴重な木を差し上げますと捧げてきた木がある。両手でもって差し上げたので、ビルマの王様が片手で受け取った。片手のことを古い言葉で、「レタペ=Lata Phat」という。これがラペ (Laphat=茶) の起源となった言葉だという。この時に貰った茶の木がナムサンにある。これを「茶の王」と呼ぶ。今でもお茶を生産する人がお参りに行き、金箔を貼ってくる。もともと木のあった位置は変わっていないが、古くなったので挿し木をして増やした。もとの木は1000年くらいのものである。その場所は、ナムサンの「ルエ サイ」(Lwe Sai Village) という所である。市庁舎から10マイルほどの所でパラウン族の人たちが拝んでいるという。なお、チャンさんの祖父母はパラウン族であったが、父の祖先は中国人であったと伝える。
- ②アラウンシツ王が全国を視察する時、ザビュタビュ島で休憩した。この島には、「金おしどり」という大きな鳥がくちばしで運んできたか、鳥糞に混じって落とされたかした種が、芽を出し

て段々大きくなったものがあった。その木から出た葉を、アラウンシツ王が見て、家臣に食べさせてから、自分でも食べて見ると、いい味のあることがわかった。そこで、王様はザビュダビュ島から次の場所に視察に行く時に、その木の実を持って行くことにした。王様は北のシャン州にある「タウンパイジー地方」のナムサン町のルエサイ山の頂に着いて、その地方にパゴダを建てた。そして、バラウン族の老人に、山上に住んでいる人々の生活のためにザビュダビュ島から持って来た種を与えた。老人は王様からこの種を片手で受けとったから、その種から生えてきた木を「レタベッピン＝片手の木」と呼んだ（ピンは木という意味）。このレタベッピンという言葉は日がたつにしたがって「ラベッ＝茶」と変化して呼ばれるようになったということである。

- ③アラウンシツ王様が着いた島に、「金おしどり」という大きな鳥の死体があった。この鳥は、病気が、毒矢に当たるかして死んだと言われる。死体の腹を切ってみると種が三粒出てきた。それを植えると、茶が出現したと言う。
- ④ティンカ著『茶の起源』というビルマ語の本（刊行年不明）には、概略以下のような伝説が紹介されている。

バガン王朝の時代、アラウンシツ王に仕える料理人が鳥を捕らえ、腹を裂いたら種がでてきた。シャンの町の中で大きな祭りが行われ、ビルマ暦445年のダバウン月5日の金曜日に、王は古いパゴダを建て直した。祭りは大きな山のまわりをめぐるながら1週間続いたが、その時、王は7人の農民を呼んで、鳥の腹から出てきた種を渡し、パゴダの西北の方に植えさせた。その時、鳥の大きな人形を2体作り、その間に種を播くよう命じた。この時、村人が種を片手で受け取ったので、ラテペ（手1本）といった。これが後のラベの語源である。あるいは、このことを神様から種を貰ったと考え、この木の葉のことを神の葉（ナッティジュエ）と呼んだこともあるという。なお、標高5500フィートのルエサイ山の頂上には、アラウンシツ王からラベの種を受け取るパラウンの人々の彫刻が現在も残っている。

ここに共通することは、ビルマ語で茶を意味する「ラベ」という言葉の語源伝説で、種を与えた者や受け取った者の違いはあるものの、いずれも片手を用いたという点である。現在でもミャンマーの食堂では、客に食べ物を出す時、差し出した手の肘をもう一方の手で軽く支えるようにする習慣がある。高貴な方に物を進呈する時の所作だという。こうした習慣の存在が語源説話の背景にあることは確かだが、素朴な疑問も残る。それは、ラベというのがビルマ語であって、茶を受け取ったパラウン族の言葉ではないという点である。パラウン語で茶を意味する言葉は、「ミアン」であり、パラウン独自の語源説話は現在のところ確認されていない。伝統的にパラウンの中心的な生業となっている茶の語源が、ビルマ語で示されているのは不可解である。このことに関して、パラウンの人々に尋ねたが、明確な解答はなかった。パラウン族における茶栽培の歴史が思っている以上に古くないかとも考えられるし、パラウン族がビルマ族に服属したしるしとして、この説話が作られた可能性も否定できない。

なお、この茶起源説話は中国にもミャンマーの伝説として紹介されている。そこでは片手に関

する部分はないが、三羽の白鶴が茶種をもたらしたというふうに語られている。概略を次に示してみよう<sup>(5)</sup>。

⑤遠い昔、我々パラウン人はトンジー大山の上に住んでいたが、日々の暮らし向きは苦しいものだった。食べるものといえば、獣の肉、野菜、陸稲で、着るものといえば麻布であった。ある年、アラウンシツ大帝が人馬を率いて視察にやって来た。サルウイン川を越えて領地のいちばん端に石を積み、国境とした。そして引き返す時に登山して我々の村にやって来た。

一見するに、我々は真黒で背の低い竹の家に住み、赤ん坊は衣服を着ていない。大帝は目に涙を浮かべ、「お前たちはこんな家に住み、こんな物を食べ、こんな物を着るしかないのか」と尋ねた。村長は「さようでございます、陛下。しかし、それでは、我々は何を食べ、どこに住んだらよいのでしょうか」と答えた。

まさにその時、天空から3羽の白い鶴が飛んできた。この鳥は中国東北部から飛来したもので、アラウンシツ王の頭上に到るや、「ガー、ガー、ガー」と3声鳴いた。村長は弓を引きしほり竹の矢をつがえてまさに射るばかりだった。しかし、大帝が彼の手をおし止めた。「これは靈鳥だ」。

この3羽の白い鶴は大帝の頭上を3回ぐるぐるとまわって地上に降りて3粒の茶の種を吐き、羽ばたいて去った。村長は茶の種を拾いあげ、大帝に渡した。大帝は種をじっと見守り、頭をあげて去り行く白い鶴を見ていた。曰く。「天意じゃ。これぞまさしく天意じゃ。お前たちは世々代々にわたり茶の栽培をもって生業とすべし。」

それ以後、我々は茶の栽培を始めることになった。食べる物、着る物、住む所、その他必要なものはすべて、あたり一面の茶樹に頼ってきたのである。

## 2. ナムサンとルエサイ

この伝説に共通する舞台となっているルエサイは、ナムサンに属する一集落である。ナムサンは上ビルマの北シャン州の一角を占め、標高は1700m前後の高所にある。ナムサンへの交通路は、首都ヤンゴンからマンダレーまで飛行機で約2時間、そこから東に向かい、メイメヨウ→チョウメイ→シーボー→パンロンを経て山中に入り、距離にすれば190マイル足らずであるが、悪路のために自動車で2日間を要する。人口は約5万6000、そのうち80%ほどがパラウン族である。地区の行政は、中央の軍事政権の体制に対応して、「Township Law and Order Restriction Council」という組織下にある。町長に相当するのは「Chairman」で、1995年10月現在、ウー・キン氏がその任にある。このシャン州一帯はしばらく前まで反政府ゲリラの活動拠点のひとつであり、活動が鎮静化した現在でも外国人の立ち入りには政府の許可が必要である。マンダレーからナムサンに向かう道路には数か所かの検問所があり、通行証の提示を求められる。またチョウメイなどの大きな町の入口は原則として午後6時に閉鎖される。我々の調査団のような公的な訪問者に対しては軍隊の護衛がつき、日中の行動はもちろん、宿舎にも常に自動小銃を抱えた兵士が立つ。したがって、当初に提出し許可を得た行動日程の変更は許可されない。マンダレーのホテルのフ

ロントでは、先日ナムサンの近くで銃撃戦があったそうだという噂を聞かされたこともあるが、筆者にはことの真相を明らかにする手段はない。護衛下にあったためもあるだろうが、不穏な空気は一切感知できなかった。なお、かつて政府に対抗していた歴史をもつ村の指導層は、現在でも集落内で大きな家に住み、隠然たる勢力をもっているらしい。ある集落で我々を接待してくれた家が、その一つであったと聞かされた。ナムサンは36の大規模な村からなり、これらは庁舎に備えてある地図に地点が示されているが、実際の生活単位はさらに小さな集落で全部で239あるという。ところがその地名は地図に記載されていなため、最初にあげた伝説の舞台であるルエサイの正確な位置は地図上では未確認である。

第1回目の調査ではマングレーからヘリコプターを利用して現地入りをした（所要1時間半）ので、ナムサン地区の茶畑が山々を覆いつくして広がっている様子や、尾根筋を縫って続く山道と、それをはさんで細長く発達した集落の景観を観察することができた。庁舎の周辺には大きなバゴダや学校などの施設が整い、中心街には二階建の商家が数百mにわたって並んでいる。建物の入口付近には長さ1m以上の太い竹筒に水を満たしたものが数本ずつ立て掛けてある。消火用水である。商店の経営者には中国人も多く、彼らが建立した観音寺と呼ぶ中国系の寺院もある。

ナムサンの人々によれば、集落を構える場所の条件は、まず第1に、水の確保が容易な所であるが、それだけではなく、疫病の恐れがないこと、すなわちマラリアを媒介する蚊の発生する危険が少ない場所というのも大切で、結果として山稜が選ばれるという。ナムサンのナムという言葉は、パラウン族の言葉で「水」を、サンは「冷たい」を意味する。パラウン族は山中を移住する生活を送っていて、新しい土地には茶を植え、そこが成園になった頃に村をあげて移住してくるという。移住先が気に入れば定住し、旧地は別な親戚などに売却する。集落間を結ぶ道路は、トラックが十分通れるほどだが、雨季には泥濘化することが多く、4輪駆動車でも通行不能になることがある。したがって日常の運搬手段として現在でも荷鞍をつけた牛と馬がいちばん頼りになる。収入源としてもっとも重要な茶の運搬には牛馬が欠かせない。

茶の創始伝説の舞台であるルエサイはナムサンの中心部から約10マイルほど南に位置する。前述のパラウンの種族でいえば、⑥のタウマーパラウンに属し、黒地の上着の腰に銀の細帯、帽子は表に出した折り返しがピンク色、という特徴がある。伝説にもあるように標高1700mほどのルエサイ山の頂上を中心に開けた高地集落で、戸数約250、人口1200~1300人ほどである。集落は山頂に建設された広大な寺院に通じる道をはさんで並んでいる。この寺の正式の名前は「バタ・ミャー」すなわちルビーの寺であるが、ルビーで飾られたという意味ではなく、ほれほれするほど美しく輝く貴重な寺ということで、一般にはルエサイの寺院で通るといふ。寺の参道として立派な石畳の歩道が整備されているが、この道は今から30年ほど前に、ある中国人が資金を提供し村人を動員して作ったものだという。つまり信者の寄進になるものである。ルエサイにはアラウンシツ王によって与えられた茶種から発したといわれる巨大な茶樹があって、聖樹として信仰の対象になってきた。茶業を営む人々は寺院の祭礼の日にこの茶樹に参拝し、ミャンマー一般の仏像に見られるように金箔をこの幹に貼りつけたという。しかし、この伝説の茶樹は今から40年ほ

ど前に枯死したため住職が伐採してしまい、現在はその根元から発した2代目の茶樹が、各辺5mほどの鉄柵で囲まれている。この柵内は厳重に立ち入り禁止とされている。今回は特に立ち入りが許可されたが、寺院と同様に裸足になることが求められ、同行の女性は許可されなかった。

茶葉は雑多な様相を呈している。茶樹の根元を計ると122cmあった。何本も幹が出ており、その幹にはかつての習慣を留めるかのように点々と金箔が貼ってある。親の木が顕在だった頃はまさに黄金に輝いていたかも知れない。枝にはミャンマーの寺院や厨子にみられるように、豆電球が飾りつけてあり、この木が神聖視されていることがよくわかる。また、柵のまわりには竹籠に活けた花がズラリと並んでいる。これはお祭りの時に参拝者が奉納したものである。

この寺の縁日は、ビルマ月の「タバウン月」「トーダリン月」のそれぞれ満月の日である。タバウン月は旧暦の12月に相当し、旧正月前の祭りと言われるが、トーダリン月は6月に相当し、日本暦で中秋の名月の日と同じである。年2回、この日にはお茶に関係する人々を始め大勢の信者がこの寺を訪れ、花を供えていく。豆電球がこの木を彩り、華やかな民族衣装をまとった娘さんたちが花を供える光景がみられるのであろう。

なお、このアラウンシツ王は家来を一人この地に残していった。その人がこの地の守り神となっており、ナットになった（ミャンマーでは仏教の教義とは別に、さまざまな権能をもった精霊に対する信仰があり、その総称をナットあるいはナットと呼ぶ）。このナットの名前は「メンパラチョーター」、この辺で一番偉いナットだといわれており、同じ日にお祭りをするという。

茶種を授けたとされるアラウンシツ王は、この茶樹よりも一段高いところに設けられたパゴダにまつられている。パゴダの中には黄金色に輝く王が右手に小さな茶の種を持ち、一人の男に与えている様子を模した群像が2セット安置してあった。この場面は後述するミヤイという集落のパゴダのお堂の中にもあったし、また何種類もの絵が描かれ、ミアン製造工場や各家庭の祭壇に貼られて崇拝の対象になっている。ルエサイの村長の家にも、居間の片隅に祭壇があり、その背後の壁にこのシーンを描いた絵が2種類貼ってあった。そのうちの1枚は、青空をバックに金色のパゴダが浮かび上がり、その前で盛装した王様が家臣に茶種を与えている場面である。またパゴダ内の群像のように王を金色に輝く仏像のように描いたものもある。これらの絵には蠟燭を供えて祭るということだった。なお、原画はマンダレーの市井に住む絵描きによって描かれたものである。下町には画家というよりも職人の工房があり、一般の注文に応じて肖像画や記念の絵、あるいは釈迦の一代記などを制作している。アラウンシツ王の絵は彼らの中の誰かが描いたものが印刷されて出回ったものである。また富裕な人や寺院などの注文によって同じモチーフの肉筆画が描かれる。

### 3. 茶生産の実際

茶はナムサン随一の産業である。あたり一面、見渡す限り茶畑ではあるが、日本の茶園と異なり、高さ3～4mの茶樹が一定間隔で植えられているだけであるから、茶の林といった感じが強い。枝葉が密生していないために遠目には禿げ山のように見える。茶はすべて手で摘むが、新芽

がまばらであるから能率はきわめて悪い。茶園は町面積の7分の1を占め、約17,800エーカー、生産高は各種合わせて995万4000ビス（1ビスは3.6ポンド=1.6kg）という。一般的な表現に比べ、茶畑の規模は、エーカー単位であったり、茶の木の数で表したりする。山の尾根筋によって区分することもある。茶の木10,000本で1,000ビスの茶ができるという。

ここでは最初に紹介したミャンマーの茶のうち釜煎り茶以外の全種類が生産されている。紅茶の生産には早くから力が入られたらしく、大きな工場がいくつも稼働しており、揉捻器などは中国製が使用されていた。ただし、電気は中心地のみ自家発電で供給されているだけで、一般の動力は石油発動機、燃料には薪が用いられる。生産された茶はマンダレーの茶商を経てトラックなどで首都のヤンゴンに運ばれる。政府管理外に流通している茶も多く、発表される生産高以外にもかなりの量が出回っていると見られる。次にナムサンで代々伝わってきた茶の作り方をまとめてみよう。まず茶畑を造成するためには、茶の実を集めることから始める。雨期が終わったあとの10月に成熟した実を集め、それを屋根の下に11月末までそのまま置く。12月になると自然に種から根となる凹凸が生じるので、1フィートの厚さにひろげて屋根裏に置く。平行して畑とする場所を焼いて灰を作る。1月、その畑に手で深さ6インチほどの穴をあけて2フィート間隔でひとつかみずつ1列に種を蒔いていく。お茶の種が発芽する時は皮が腐っているので、その皮をはがさずにそのまま蒔く。6月になると、1か所に10数本の芽が出る。これらが2～3インチになると中耕をする。2年目にもう一度中耕を行って、あとはそのまま置く。3年目には1.5～2フィートに生長するので、その時に移植する。1か所に1本だけ残して他はよそに植えて面積を増やす。苗は斜面に千鳥に植える。これは雨期に土が流失しないようにとの工夫である。1エーカーあたり4900本を植えるのが適正とされる。ほぼ20フィートごとに日陰を作るための木を植え、その落葉が肥料となる。6年目になると収穫ができる。大きくなった茶樹は5年ごとに台切りをして、地表から1インチほど残して切ってしまう。ただし、地域によっては発芽が順調なものは切らないこともある。したがって幹に苔が生えていることもある。この苔は料理の素材となる。生葉の収量は粗放な茶畑で1エーカー当たり200～240ビスというが、全体の収穫量との割合が最初の説明とあわないので、参考としておきたい。

茶畑の所有関係を見ると、①自分の茶畑を持ち、かつ製茶工場を経営する有力者、②茶畑を所有している地主、③茶摘みに従事して生活費を稼ぐ者、というふうに大きく3つに分けられる。工場を持たずに茶畑だけを所有しているという人が多く、彼らは生葉を売って収入を得る。茶畑の面積に比して人口が少ないために、茶摘みのシーズンになると近辺から人が集まって来て、雇い主が用意した宿舎や自分の親類などを頼って泊り込みで仕事をする。食物は雇う側の負担である。賃金は金銭ではなく、摘んだ葉の半分を現物支給されるので、それを工場に売って収入とする。茶の品質は茶園の土地柄によって異なるがあまり気にしないという。

茶摘みの女性は、朝の5時か6時に出発し、歩いて1～2時間かかる茶畑に着く。茶畑の一隅に設けられた小屋には空の籠が置いてあるので、それを持って茶摘みに入る。茶葉は製法によって摘み分けることはなく、葉は芯を含めて上から4枚までとる。日本でいうところの、1芯3葉



の摘み方である。腰に2つの籠をぶらさげて、摘んだ葉のうち柔らかい方をラペチャーやラペソー用、硬いのは紅茶用と入れ分ける。経験のない者は籠はひとつだけで、紅茶をすることになる硬い葉だけを摘む。籠が一杯になると小屋に運んで広げておく。1人で持てなくなるくらいの量を摘んで、午後2時か3時に終わると家に帰るのは4時頃である。1日に摘む量は多くて36ポンド(10ビスくらい)。籠1杯で8ビスくらいになる。茶園では茶葉を袋に入れて貯めていき、まとめて茶籠に入れる。イギリス時代も現在とほとんど変わらなかった。摘んだ茶葉はその日のうちに処理するのが原則であるが、場合によっては1か所に集積し、蒸れないように水をかけておいて翌日に集荷して工場に運ぶこともある。

ナムサンにも数多くの民族舞踊が伝承されているが、この土地の特色をもっともよく表しているのが「茶摘みの踊り」である。この踊りは、実際に使用する茶摘み籠に色紙の飾りをつけて肩にかけ、茶を摘む所作から始まる。片手で枝をつかみ、もう一方の手で茶を摘むのだが、それがちょうど目の高さほどの位置であり、茶樹の高さに対応している。腰のあたりの高さで茶葉を摘む現在の日本の茶畑の様子とは異なる所作である。もっとも、日本でも昔はこれほど粗放な畑ではなかったが、茶樹はかなり大きく生長するままにさせていたから、梯子をかけて摘んだ事実もある。この茶摘みの踊りは、首都ヤンゴンの外国人向けレストランで演じられるショウのプログラムにも入っている。ただし茶摘みの所作は同じだが、茶摘み籠がずっと小さくなり、舞台用にアレンジされている。

#### 4. ラペソーの製法と食べ方

ラペソーの製法を、ナムサンでもっとも大規模に生産しているウー・ター・イー氏の工場の場合で見てみよう。まず、茶園で摘んだ生葉は工場に運ばれる。工場といってもただ広い吹き抜きの土間である。生葉は樽のような蒸し器に詰める。直径40cm、深さ51cmで生葉が36ポンド入る。下から蒸気を吹き上げ、約2分間蒸す。そしてすぐに傍らの台の上で冷ましながら、2～3分間ごく簡単に揉む(これは1994年に調査した時は手作業であったが、1年後には紅茶生産に用いる揉捻機が導入されており、わずかだが機械化が進みつつあった)。それから、籠に詰める。籠の大きさは直径1m、深さは82cmほど。内側にトンジンドという木の葉をびっしりと張り詰め、そこに蒸した茶を300ビスほど入れる。もっとも籠の容量は100ビスから400ビスほどまでいろいろある。一気に大量に作る場合は、大きな穴に詰めて醗酵させることになる。穴の直径は5フィート、深さは12フィートばかり。落ちたら一人では這い上がれない深さである。壁面と底はコンクリートで固めてあり、底には十文字に溝がある。漬けている間に出てくる水分を溜めるためである。この穴の内壁にドンジンドの大きな葉をびっしりと貼りつけ、その中に蒸した葉を一杯に詰め込んでいく。その上に直径10cmほどの石を山のように積み上げて約2000ビスほどの重しとする。傍らの壁や柱にチョークで、葉を詰めた月日と量がメモしてある。ある穴の場合、1993年9月4日、3000ビスとあり、のちに305ビスを追加したと書いてあった。石の重さで体積が減った分、茶葉を追加しているのである。こうして約15日を経るともう出荷できるほどになり、それ以上何

日おいてもよいという。できあがったラペソーは、畳2枚ほどの大きさの台に載せ、その台を発動機の動力を用いて振動させながら品質を選り分ける。それを計量の上、コーティングをほどこした袋に杵を使って思いきり詰め込む。酸化を防ぐためである。かたわらに積み上げて出荷寸前の袋にはしみ出したアクのために黒く染みが付いている。袋を含む目方は6.5ピスが標準である。なお、ラペソーは黄色く着色して出荷する場合もある。

紹介した工場は大規模な例であり、一般の民家では、高床式住居の階下にこのような作業を行うに必要な道具を配したきわめて簡単な施設で製造している。製造場所の規模にかかわらず道具の基本的な構成は、①蒸し器と竈、②揉み台、③潰け込み用の籠、④選別台、⑤秤、であり、これらが作業動線に沿って手際よく配置されている。これはタイ国におけるミアンの生産現場（ミアン小屋）と全く同じであり、機能的には蒸籠→冷まし台→焙炉というふうに配置した日本の手揉み時代の茶工場ともほとんど同じといえる。

商品となったラペソーは牛や馬の荷鞍につけて集められ、トラックでマンガレーまで運ばれ、その茶商の手で国内に販売される。政府の管理下におかれて、ナムサンからヤンゴンまで直送されるものもある。これが市井の茶商の手で小分けされ、ビニール袋に少量ずつ詰められて市販される。マンガレーの市場では、数百グラム程度に小分けされたラペソーを積み上げて売っている光景が見られるし、ヤンゴンの路上ではさらに小さく数十グラム程度のラペソーの袋とそれに添えるさまざまな具と一緒に売っている婦人の姿が見られる。ラペソーのかたまりをバナナの葉で丁寧にくるみ、外側をクバのような葉で包んで紐をかけた、一見包装したハムのように見える伝統的なパッケージもある。

ラペソーを食べる時には専用の容器を使用する。深さ3cmほどの丸盆の中央を同心円的に区切ってラペソーを盛り、そこから放射状にたくさんの区画を設け、さまざまな具を入れて蓋をする。この容器は特産の漆器で、表面に細密な絵が描かれた高級なものを始め大小さまざまな種類がある。客があれば、これにピーナッツオイルや味の素、塩などを添えて出す。客は好きな具を選び、好みの味を付けて食べる。この時にはラペチヨウも供され、タバコを吸いながら味を楽しむ。このように具を混ぜたラペソーのことは「ラペトウ」と呼ぶ。「トウ」は「混ぜる」という意味である（この言葉は、いくつかの報告書でラペットあるいはレーペットと記した上で「塩漬茶」と訳されているものに対応するとみられる。守屋は前掲書の中で「レペットを塩漬茶と訳しているのは、著者がその実態に無知だからであろうか。あるいは西双版纳のニイエンのように、『つけこみ』にあたって塩を添加する事例が、ビルマにもみとめられたのであろうか」<sup>(6)</sup>としているが、ミャンマーにおいても製造過程で塩を添加することもあり、それでもラペソーと呼んでいるから、ラペットの訳は、やはり塩漬茶でよいのではないか。つまり一般に食べる時に塩を混ぜるから、食卓に出される形態としては塩漬茶となるわけである）。一般家庭では、食後にデザート風に食べたり、日常のおかずとすることもある。巨大な寝釈迦像で有名なバゴーでは、境内でラペトウを盛った器を囲み、適宜おかずにしながら弁当を使っている人々を見た。ラペソーを食べたあとは口中爽やかな感じがし、眠気ざましにもく効くとされるので、受検勉強に際して食

べるという若者もいる。

現地調査に先立ってラベ（茶一般を表す）の食べ方について質問をしたところ、筆者不明だが以下の回答を記したメモを得たので摘記しておく。王制の時代、宮廷でも昔からの習慣としてお茶（ラベ）が欠かせなかった。王と王妃は王室における誕生祝・命名式・結婚式などの儀礼ごとに必ずラベを使った。王の脇には2人の召使がいて、1人はラベチョーのポットを持ち、他の1人はラベソーを持つ。毒を混ぜられないように、彼らは絶対信頼のおける家来である。この2人の顔がいつも輝いているのは、名誉な役であるからである。王が駕籠に乗って外出する時は、いつでもお茶が飲めるように2人の家来が必ず付き添う。お茶の容器は宝石で飾られていた。みな自分専用の茶器を持っており、その豪華さによってその人の身分がわかるほどであった。ラベソーのお盆の仕切り（アミョンと呼ぶ）が多いほど高貴な人ということになる。

また、市民の間でもラベソーは贈答に使われた。たとえば、名前の変更を親戚知己に告げてまわる時、これを配りながら挨拶をしたという<sup>(7)</sup>、結婚式の招待状にラベソーを添えて渡すと、両方を受け取った人は必ず式に出なければならないとされる。

ヤンゴンに住むパトリック氏（ビルマでは外国人と付き合う時に便利な英語名を併用する人がいる）の祖父母は、ポットにラベソーと塩を入れ、オイルを入れてかき混ぜ、蓋をして寝床の下に置いておき、寝る前にスプーン一杯分をすくって飲んでいた。普通はピーナッツ油を使う。ゴマ油を用いる人もいるが、匂いが強いので好き好きである。歳をとるとピーナッツが食べられなくなるからやるのか、ラベソーを食べるのが目的なのかはよく分からないが、これが長寿の秘訣ではなかったかとパトリック氏は語っている。また、2、3枚のラベソーに石灰を混ぜて湯を注ぎ、ポントリー（椰子の木）の皮をこの液に浸して歯を磨くとよい。ラベソーを入手できない時は、茶のダシガラを同様に使用してもよいなどという。

ところで、ナムサンの中心部で現在作られているラベソーは、すべて商品として大量に生産されたもので、小規模な生産農家でもまず出荷を目的として作り、その一部を自家用にあてている。しかし、こうした商品化が進む以前には、各家庭で自家用のラベソーが作られていたはずである。このことに関しては、やはり守屋が、ミャンマー中部のタウンジから100kmほどシャン高原寄りのタンボジというダヌ族の村の例を報告している。それによると、ここでは生葉を熱湯で20分ほどゆでてから冷まし、手で固く絞って水をきってから竹の筵の上で揉み、水にさらしてから再び絞ってそのまま食べる。あるいは、これを竹筒の中にギッシリ詰め込み、水をかけてから密閉して土中に埋める。8か月ほどたった頃が食べ頃であるという。この方法は、ひとつは茶葉を煮て食べるという点では、タイのミエンのうち、守屋が定義するところの醗酵させないミエン・ファットに類するものであろう。これに対して、後者の竹筒に詰める茶は、中国雲南省に住むプーラン族の間でわずかに継承されているミアンと同じである。筆者が調査した同省勐海県龍養という集落の場合も、やはり土中に埋めて数か月おき、醗酵させたものをタバコを吸いながら食べていた。

タンボジはナムサンよりは南にあたるが、風土的には同じと考えられる高原地帯である。そして、ナムサン地区にも同様な、竹を用いて醗酵させる食べるお茶が作られていたことが分かった。

ナムサンに向かう途中で1泊したチョウメイのゲストハウスで同宿したパラウン族の青年(24歳)から、竹筒を用いた自家製のラペソーの製法を聞き取ることができたのである。彼の居住地はナムサンの中のマンゴー (Mong Ngo) という村でナムサンの中心地とは川をはさんだ西側に位置する(この位置も庁舎備えつけの地図に記載がない)。チョウメイからそこを経由してナムサンに行くと全行程76マイル、筆者の通ったチーボー経由だと69マイルだという。以下はその時の聞き取りの結果である。

#### [1] 自家製竹筒ラペソーの作り方

- ①自分の家のまわりの茶の木からとった葉をとってきて蒸す。
  - ②そのまま揉む。
  - ③ショウガを薄く切ったものを揉んだ葉と混ぜ、ピーナッツオイルとともに竹筒に詰める。竹筒の長さは1節分で約40cm。油をたくさん入れると葉が柔らかくなる。竹筒に一杯に詰めたら葉でしっかりと栓をする。なお、ショウガの量は、竹が腕の肘の長さとするれば、人指し指一本ほどの大きさの生姜を2本使用し、スライスしてから千切りにして使用する。
  - ④この竹を袋に包んで台所の上にぶらさげておく。現在のようなビニール袋がなかった時代には生の葉で巻いて縛り、同様に吊るした。
  - ⑤これは3日間ほどおけば十分食べられるようになる。長くおくほどよくなる。数年おくこともあるが、蓋をきちんとしておかないと長くもたない。塩は食べる時にいれる。
- こうした自家製のラペソーは、自家消費用である。客があった時、ラペチョウといっしょに出す。なお、筒の上の方に白いカビが生えることがあるが、その部分は食べないで捨てる。このラペソーが柔らかい葉を使うのに対して、ラペチンチョウは、硬くなった葉を使い、ラペソー同様に油を混ぜて漬け込む。これを干せばでき上がりで、油は自然に乾いてしまう。なお、ラペソーの値段が安い時には竹から出して太陽に干せば、ラペチンチョウが出来上がる。

同地ではラペチョウも作っており、その製法は、①葉を蒸す、②揉む、③太陽光で一日乾かす、という簡単なものである(出荷単位は正味2ピスが普通という)。

## 5. ミヤイの古茶樹

ナムサンに属するミヤイ (Myime) という集落に800年以上たつとされる茶の古木がある。地元の伝承によれば、ルエサイのアラウンシツ王の茶の木の実を育てたものという。伝承の真偽は確認しようがないが、ルエサイの原木が枯れてしまった現在、ミャンマーで今のところ知られている最古の茶樹と考えられる。正確な地図がないためにこの集落の位置を確定することができないが、ミヤイはナムサンの中心部からほぼ南に行った所で、ルエサイとは谷を隔てた別の尾根筋に位置する。現地には2回入ったが最初の方は自動車で容易に行けたのが、2回目は終りに近いとはいえ雨季の最中であつたために道路がぬかるみ、4駆でゆっくり走って30分、途中のチャウ・ピュウ (Kyauk Phyu) 村までしか行けなかった。この村は地図に載っている大きな集落である。

太鼓が打ち鳴らされ、民族衣装を着た娘さんたちの出迎えを受け、緑の葉のついた小枝の束と缶入りドリンクを1本ずつ手渡された。この枝はダビエ (Tha Pya) という木で神聖なお供えにするものだという。珍客の歓迎にはふさわしい木なのだろう。この村の名称は「成長する石」といった意味だそうで、村のはずれに直径1.5mはあると思われる真っ白な石を御神体として祭った祠がある。一種のナットということである。また、この村のパゴダも大きな石の上に建てられている。ここのパラウン族は前述⑦のナンカンパラウンである。赤と青の対称が美しい衣装で、大きな金色の耳飾りをしている。

その先に、道がひどくぬかるんで4駆でも通過できない箇所があるので車を降り、徒歩でミヤイに向かう。道はしばらく平坦に近く、谷を隔てた向こうの山腹には集落の下側に棚田が築かれているのが見える。しかし、焼畑などの様子はうかがえず、まわりはすべて茶畑である。やがて道はかなりきつい上りになる。約1時間ほど歩くと、ミヤイの集落の端に着く。入口には丸木を2本立てて上にもう一本の丸木を渡しただけの簡単な門がある。ミヤイ集落は人口500、家数は80という。ここでも太鼓と踊りの歓迎を受けダビエの小枝を渡された。ほとんどの家で商品となるラペソーを作っている。庭先には牛の荷鞍がいくつも並べてあり、かなり大量に生産をしている様子が窺われる。

目的の茶樹は、集落のいちばん高い所にひろがる茶畑の中に2本あった。この茶畑の裾には紅白の幟が奉納されたナットの祠があり、茶園の上部には「ミヤイの寺」と呼ばれるパゴダがある。パゴダの境内の小さなお堂には、アラウンシツ王の茶種を授ける場面の群像があったが、新しいものようであった。この寺とルエサイの寺とを結びつけるような伝承は聞くことができなかった。寺独自の祭礼はなく、ここの人も茶の豊作を祈るにはやはりルエサイの寺に行くのだという。

茶畑を構成している茶樹はおおよそ100年生くらいとされるものが大部分で、2本だけが突出して古い。1本は約800年、他は700年ほどという。ともに樹高約5m、根元の廻りは220cm。興味深いことは、古い2本の茶葉は、葉の先端がやや赤くなるタイプで、ラペソー製造に向いており、その他のものはラペチャー向きとのことだが、実際にはいずれの木からもラペソーを中心に作っているという。パラウンの言葉で古い方の2本の木は、ミアン・ミュー (Myan Myw) と呼ばれてやや野生が混じるとされ、新しい方の木は、ミアン・ニャン (Myan Nyan) といって栽培型だという。このミヤイでお茶を作り始めたのはずっと昔というだけで年代は不明である。

ここでもラペソー作りには大きな籠を用い、商品として大量に生産しているわけだが、現在53歳の村長の話では、彼が10歳くらいの頃までは、祖父が竹筒でラペソーを作っていたとのことである。記憶によれば、蒸した葉にすりおろした生姜と塩を混ぜ、油は使わずに竹筒に詰める。空気が入らぬようにきつく詰め込み、家の中に並べておく。3～7日で食べられるようになった。食べる時には何もつけない。現在、商品として籠などを利用して大量に作る場合は、茶葉の他には全く何も入れない。食べる時に自分の好みの味をつければよい。ラペソーは、客に出したり疲れた時に食べる。とくに暑い時(3～5月)によく食べる。ラペソーをおかずに飯を食べることもあり、食べながらタバコを吸う。ここでは茶は4月に摘み始めて11月まで摘む。製品はトラッ

クでマンダレーに出す。ラペチョウは暑い時だけ（雨季の前）だけ作る。蒸してから揉んで太陽に干すと1日で乾く。飲む前に火にあぶると香りがよい。

茶に関わる民俗についてたずねたところ、お茶と婚姻との関わりはないが、人が死んだ時、このあたりは土葬であるが、棺桶の蓋をした上に袋に入れたラペチャウを供えるという。

なお、このミヤイの茶畑の景観は、中国雲南省思茅地区瀾滄県惠民郷の山中で見た古い茶畑とたいへんよく似ている。そこは標高1500m前後の山頂近くに位置し、同行した茶業専門家が樹齢800年ほどと説明してくれた、樹高4m余、根回り1.6mほどの茶樹をはじめとして、古い茶樹がたくさんあり、今でもこの木から茶葉を摘採している。ただし中国の場合、製造される茶は釜煎りの緑茶である。またここから南に下った勐海県巴達の大黒山にはこれらを大きさの点で遙かにしのぐ茶の巨木がある。この木は根元が5本に分かれ樹高は30m以上とされる。周辺にはこれに類した茶樹とされる巨木が何本も見られ、中国の研究者はこの木を野生型としているが、我々が茶と定義しているカメラア・シネンシスであるかどうかは疑問があるという。なお、栽培型といわれるのはつい先年枯れてしまった南糯山のもので、半野生型とされる巨木は思茅地区のラフ族の集落である邦崴にある。この大黒山の西側はすぐにミャンマーの国境であり、国は異なるが、ミャンマーのシャン高原と中国雲南省とは隣りあいひとつづきである。茶に関する研究には、国境に関係なく移住を続けていた山地の少数民族の生活を詳細に調査・分析することが不可欠であることが痛感される。

## 6. 若干の考察

ミャンマーにおける食べるお茶、ラペソーの実態は明らかになったが、調査を共同で行っている大森正司・加藤みゆき両氏の御教示によれば、ラオス北部のナムタという地区のラオ族も、竹筒を用いた茶を作っている。生葉は蒸して塩水につけてから洗い、1時間ほど干したのちに束ねる。それを竹筒に詰めるのである。ミャンマーではラペソーは葉をとくに揃えたりすることなくそのまま詰め込んでしまうが、ナムタの場合には、タイのミエンと同様に茶葉を束ねた形で竹筒にびっしり詰めるという。蒸した葉を水で洗うという工程はさきに示したミャンマーのタンボジ村と同じだが、ナムタでは食べる時に塩をつける。しかし両所ともタイと異なって嚙んでから吐き出すのではない。ナムタではラペチョウに類する緑茶は作っておらず、茶を飲むこともないという。

こうした新しい事例を含め、さきに守屋によって集成された東南アジアにおける食べるお茶の分布図が多くのことを我々に語りかけてくるのは本稿の冒頭に記したとおりである。そこで、茶を食べるという習慣の存在と同時にとくに注目したいのは、民族の違いを越えて、食べる茶が一樣にミアン（ミエン）とよばれているということである。中国語で茶を意味する漢字は『茶経』にもたくさん掲げられているが、その中でもっとも普及したのが「茶」（古くは荼）であり、ついで茗であった。一般に茗は、茶に対して、遅く摘んだ葉とされるが、茗の語源そのものは明確ではない。しかし、食べるお茶をもさす「ミエン」という言葉が、その音を生かして茗と呼ばれ

るようになったのではないかということは、すでに守屋や松下が指摘しているし、筆者も同様に考えている。ミエン・ミアン⇨茗という漢字化はおそらく妥当な結論であると思う。ただし、現在の中国語では、茗は「ミン」と発音され、ミアンと直接重なるわけではなく、しかも茗の古い発音も確定できないので、この問題は当面は仮説としてとどめざるをえない。

では、この「ミアン」が「茗」として書き記されたということが事実だとすると、そこからは何が導きだされるであろうか。よく知られているように、チャという言葉は中国から発しながら、世界的には、大きく「チャ」と「テ」という二つの分布圏を形成している。すなわち、チャは広東系で北京・韓国・日本・モンゴルから中近東・東欧に広がり、テは福建からマレー・インド・東欧以外のヨーロッパ諸国へと広がっている。橋本実は、広東と福建という隣合った地域でありながら異なった発音をしているのは、貴州省の苗族が茶のことを、ツア・タと発音していることに由来するのではないかというを示唆している<sup>(8)</sup>。『茶経』に登場する「茶」以外のチャを意味する文字ひとつひとつにも、同様な背景があると考えられよう。とすれば、橋本がいうように「中国南部の山岳地帯に住む少数民族の茶に関する調査を、民族学的あるいは言語学的に究明しなければならない」のである。茗の語源をミアンとする解釈が方法論的に成りたつならば、茶文化の成立という大きな主題を中国国内の歴史研究の枠から解放して、東アジア全域の問題として追究することにつながっていく。

そこで、もう少しミアンという言葉にこだわってみたい。ラペソーの語源伝説については先に紹介したが、この言葉はビルマ語であった。そしてラペソーを実際に生産しているナムサンのパラウン族の言葉では「茶」は「ミアン」と呼ばれている。以下に、ラペソーを始めとして加工された茶に関するビルマ語とパラウン語の語彙を対照させてみよう。

ビルマ語	パラウン語
ラペ ソー	ミアン オン
ラペ チョウ	ミアン ホン
ラペ チン チョウ	ミアン プラン ホン

(注) ラペ=ミヤン=茶, ソー=オン=湿っている, チョウ=ホン=乾いている, チン=プラン=酸っぱい

茶生産が主としてパラウン族によって担われてきたことを考えれば、ミャンマーの茶についての考察は、ラペ系統のビルマ語よりも、ミアン系統のパラウン語を中心に検討していく必要がある。ところで、食べるお茶に関しては、まず言葉の上で、ミエン(ミアン)、ラペソーがそれぞれタイとビルマにおける食べるお茶をさすものとして対照的に考えられてきた。しかし、上記のように茶生産に直接関わるパラウン族の言葉でも茶をミアンと表現し、かつ製品名についてはその加工方法によってミアン+状態語という構成をとっていることがわかる。タイにもミエン+状態語の組合せがあるが、守屋によれば、それは「食べるための茶であるミエン」の2タイプを示しており、ひとつはミエン・ファット(弱醱酵)といって漬け込みの工程をもたないもの、も

うひとつはミエン・サウン（強醱酵）といって独特においを発するほどに醱酵させたものをいい、さらに最近ではミエンの木から「チャも作れる」ことに気づきはじめていると記述されている。また橋本もチェンマイ付近のミエン生産に関して、「ミエンと称するかみ茶」に「チャの葉」を利用していると書いている<sup>(9)</sup>。これからわかることは、パラウン族のミアンは、加工法の如何を問わず茶そのものをさしており、茶をめぐる多様な語彙を形成する核になっているのに対して、タイのミエンは、食べるための茶を意味するだけの限定された言葉であって、チャー般をいうのではないらしい。つまり、タイのミエン製造者の間では、ミエン（ミアン）は茶の加工品としての食べ物であると認識されていることになる。

言葉にこだわるのは、茶は最初どこで、どんな風に利用され始めたのか、というもっとも根本的な問い掛けに答えるための糸口が、ここに隠されていると考えられるからである。少なくともミアン系の言葉を用いる東アジア諸民族の中では、とくにミャンマーのパラウン族、中国雲南省の徳昂族（1985年にパラウン族を改称）の茶利用の実態をさらに究明する必要がある。また松下智は、瑶族が茶利用の開始に大きな役割を果たしたと述べている。茶と深く関わっている少数民族について、茶との関わりを究明するという問題意識をもったの現地調査の進展をまちたい。

なお、ビルマ語のラペの語源については、ひとつの考え方が成立するかもしれない。それは、さきに紹介した西双版纳の大黒山の茶の巨樹を訪ねた時、近くに住むアイニ族から茶のことを「ラー」と呼ぶということを知った。これは守屋も指摘しており、ビルマのラペソーは「西双版纳のタイ族・ハニ族ほか茶を la もしくは le と呼んでいるのと同様と関連するところがあるかも知れない」と述べている。じつはビルマ語の中の Pe という言葉はアクセント・有気音か無気音かなどの違いによって実に30もの意味があるというが、そのなかには、棕櫚の枝又は葉の意味や、種子を莢の中につける莢科の植物の意味も含まれる。アラウンシツ王から種子を授かったという伝説が、茶はもともとはビルマ人（伝説ではパラウン族であるが、言葉としては「ビルマ語の茶」の起源を説いている）の生活の中に無かったことを表しているとすれば、そこで、外来のラとビルマ語のペとが合体してラペ＝茶という植物をさす言葉が生まれた可能性もある。これについてはビルマ語の専門家による解明をまちたいと思う。

少し整理してみると、いわゆる茶をあらわす言葉の背後には、漢語としての「茶」の起源になったと思われるトゥ、トないしチャに通じる音で茶を表現していた民族がいた。また、一方にミアンと呼ぶ民族、ラと呼ぶ民族も存在した。多様な呼称がそれぞれの地域あるいは民族によって植物としての「茶」を意味していたのだが、茶が漢民族に取り込まれ、急速に漢民族の生活の中に普及していく過程でいわゆる現地音はすべて漢字に置換され、その本来の意義が忘れられた。それにともない、茶文化を語る時には、まず「茶」という漢字を想起することが当然のようになってしまった。しかし、茶という漢字によって語られる文化はあくまでも漢民族の中での茶文化であり、茶の研究を深めるための豊かな資料はむしろ茶の原産地である可能性が高い雲貴高原からシャン高原にいたる一帯に隠されていると考えられる。そこでは漢文化というフィルターを通さずに、茶本来の姿が我々に示されるはずである。



では、この食べるお茶、言い換えれば「湿ったお茶」「漬物茶」の起源はどこにあるのだろうか。松下智は、ミャンのような噛み茶の始まりは東アジアで広く見られるピンロウを噛む習慣から発したという仮説をたてている<sup>(10)</sup>。たしかにタイのミャンのように主として噛んで味わっている茶を見る限り、この説にも説得力がある。しかし、タイ国内でも塩などをミャンで包んで食べてしまう例もある。したがって、「茶葉を食べる」という点に関していえば、やはり狭い意味での食べ物的一种としての位置づけをすべきではないだろうか。またミャンマーのラペソーの製法中で注目されるのは、蒸した茶葉を必ず揉んでいることである。たとえばナムサンでは、短時間ではあるが竹の簀子を張った台の上とか、竹を編んだ筵のようなものの上で蒸した葉を揉んでから籠などに詰めている。東南アジアには揉んでから漬けこみ、醗酵させる各種の漬物がある。ラペソー作りにおける揉むという工程は、じつは野菜などを漬ける時の工程と同じである。中国雲南省勐海県勐朗鎮のアイニ族は、いわゆる釜煎り茶を製造しているが、それに用いる竹の浅いザルで漬け込む前の野菜を揉んでいた。

また注目すべきは、野菜でも茶でも漬け込むための容器に竹筒を用いるという共通点である。ラオスのカレン族の村では、葉っぱを刻んで竹筒に漬け込み、塩を加えて密封し、ベランダに並べておくという<sup>(11)</sup>が、これなどは自家用のミャン作りと全く同じである。茶葉を蒸してから漬け込むのは、殺青を兼ねて繊維質を柔らかくして食べやすくするためであろう。つまり、食べるお茶という奇異に聞こえるが、茶といえども漬物にして食べる葉っぱの一種であると考えれば、何の違和感もない。木の葉そのものを食用とすることは、とくに珍奇な習慣ではないからである。

日本では茶葉そのものを食べる習慣はないが（近年の事例を除く）、木の葉を食用にすることは決して珍しいことではない。たとえば、飢饉の時の救荒食として知られるのがリョウブである。この若芽を摘んで蒸してから乾燥させておき、必要に応じて水でもどして飯に炊きこんだり、おひたしにして食べる。静岡市の山間部である有東木という集落では、この乾燥させたりョウブ（有東木ではギョウブと呼ぶ）を詰めた俵がいくつあるかでその家の経済力が計られ、結婚を決める時の参考にされたといわれるほどである。クサギの葉、タラの芽など、食用に供される木の葉（芽）は多いのである。近年、茶葉に含まれる栄養素を直接取り込むのが健康によいとされ、摘んだばかりの新芽をテンブラにあげたり、煎茶の粉末をさまざまな食品に混入したり、多様な料理法が研究されているのも、茶葉そのものが十分食用になるということを示している<sup>(12)</sup>。

さて、ミャンなどの後醗酵茶が特に注目されたそもそのきっかけは、本稿の冒頭にも記したように、日本にも殺青してから漬け込む茶が存在したからであった。それはゆでた茶葉を茶擦り器で揉んでから桶に漬け、軽く醗酵させてから天日乾燥させた阿波番茶、長時間にわたって蒸してから堆積してカビ付けをし、あらためて桶に漬け込んで醗酵させ、その塊を小さく切って天日乾燥させた土佐の碁石茶などである。こうした茶を生産している四国には、これらは弘法大師が唐からもたらしたものとする伝説がある。その当否はさておき、従来きわめて特異な存在と考えられてきた四国の後醗酵茶も、東南アジア各地の事例との詳細な対比が行われることによって、ミャンと基本的には同じものであることが証明されている。中でもミャンマーのラペチンチョウ

は、ラペソーを乾燥させて煎じ茶にしたものであり、阿波番茶と全くといっていいほど同じものである。このことは食べるお茶と飲むお茶とが、決して対立するものではないことを示している。生の茶葉を加工して食のひとつに取り込む方法は、結果的に見れば各地各様であるが、技術内容を比較すると共通する工程が意外に多いことに気がつくのである。阿波番茶などを漬け込んで醗酵させた段階で、記録や伝承はないものの昔は食べていたという可能性までは否定できない。こうした内外の事例を踏まえた上で、茶はまず食べ物としての利用が始まり、飲み物へと変化していったという考え方も生まれている。

しかし、中国西南部などのヤオ族の間では、茶の生葉を串に刺して囲炉裏の火であぶり、急須に入れて熱湯を注いでだすという方法が行われている<sup>(13)</sup>。現在、雲南省各地で広く見られる焙茶は、客の目の前で緑茶を小型のフライパンに入れて囲炉裏の火で炒り、それを小さな片口の容器に入れて熱湯を注いでだすというものである。これなども、すでに出来上がっている緑茶を改めて炒ることにより、かつて茶葉を焼いていた頃の独特な香り（焦げ臭さ）を再現するという伝統的な嗜好の残存ではないかとも見ることも可能である。しかも、自生している茶葉を焚き火で焼いて煮出すという利用法は、外国だけの特徴ではなく、じつは日本各地の、とくに林業従事者の間では現在でも普通に行われている。静岡県湖西市ではこの方法を「焼き茶」と呼んでおり、決して珍しい習慣ではない<sup>(14)</sup>。とすると、茶利用がまず、複雑な工程を必要とする漬物から始まり、それに何の技術的関連をもたない「焼き茶」へと発展したということは、あり得ない。むしろ、焼き茶から釜煎り茶への発展過程のほうが自然である。したがって、茶利用の始まりにあたっては、「飲む」「食べる」という異なった利用方が生まれ、それぞれ別な道筋をとって発達したと考えるべきである。ただし、飲むお茶の中に、食べるお茶の製造技術を基礎として発達したものがあることは前に見た通りである。

#### 〔注〕

1. 守屋毅『お茶のきた道』NHKブックス、1981年など
2. 松下智『茶の博物誌』、東京書房社、1974年、53～57 P など  
橋本実「ビルマ茶と四国地方茶の製法における類似性」『地方茶の研究』所収、愛知県郷土資料刊行会、1975年など  
宮川金二郎『日本の後醗酵茶』、さんえい出版、1994年
3. 中村羊一郎『茶の民俗学』、名著出版、1992年  
同「食べるお茶」『季刊 VESTA』16号、1993年
4. エドモンド R. リーチ著・関本照夫訳『高地ビルマの政治体系』、弘文堂、1995年刊、64 P
5. 李必雨・杜宇学共著『茶王賦』雲南人民出版社、1992年、59～60 P
6. 守屋前掲書、145 P
7. シュウェーイ・ヨー著、国本嘉平次・今永要訳『ビルマ民俗誌』、1943年、三省堂、9 P
8. 橋本実「茶樹の起源」『茶の文化 その総合的研究』第1部所収、淡交社、1981年、22 P

9. 守屋前掲書 27 P
10. 松下智「東アジアにおける喫茶法—その比較民俗学的研究序説—」『比較民俗研究』1992年2月号所収
11. 岩田慶治『日本文化のふるさと』角川選書, 1991年, 62~63 P
12. 茶が日本に自生していたのか、渡来したものかという議論は、こうした茶利用の習俗の比較検討と合わせて進められるべきである。日本における茶の起源は、私見では、茶を意味する日本語が「チャ」以外に存在しないという点と、茶利用の習俗の類似から見て、やはり大陸からの導入という結論になりそうだが、その時期については必ずしも平安時代の永忠や弘法大師まで待つ必要はなく、稲作がそうであったように、庶民レベルでの記録に残らない交流の中にあると考えられる。
13. 岩田前掲書 66 P
14. 前掲『茶の民俗学』206 P 以下参照。

〔追記〕

筆者の現地調査に際しては、第1回目は、国立民族学博物館教授の熊倉功夫氏および博報堂の高堀純夫氏の御高配をいただいたが、この時を含め以後の全調査を通じて IATDA の松室将幸氏（埼玉県川口市）からひとかたならぬ御便宜を賜っている。また、第2回目以降は大妻女子大学教授の大森正司氏、香川大学助教授の加藤みゆき氏との共同調査として実施中である。なおミャンマー国内において常に親身になって御世話をいただいているパトリック氏御夫妻に深く感謝の意を表す。

本稿に紹介したルエサイとミヤイの茶樹については、呼称の混乱を未然に防ぐため、共同研究者である大森正司氏と協議の上、次のような英文表記をすることにした。

①ルエサイ (Lwe Sai) の場合

Alaung Si Thu Originated Tea Tree

②ミヤイ (Myine) の場合

Myine Giant Tea Tree

最後に、急な申し出にもかかわらず本稿の掲載を快諾してくださった佐野賢治氏に深甚の謝意を表すものである。

[参考図表]

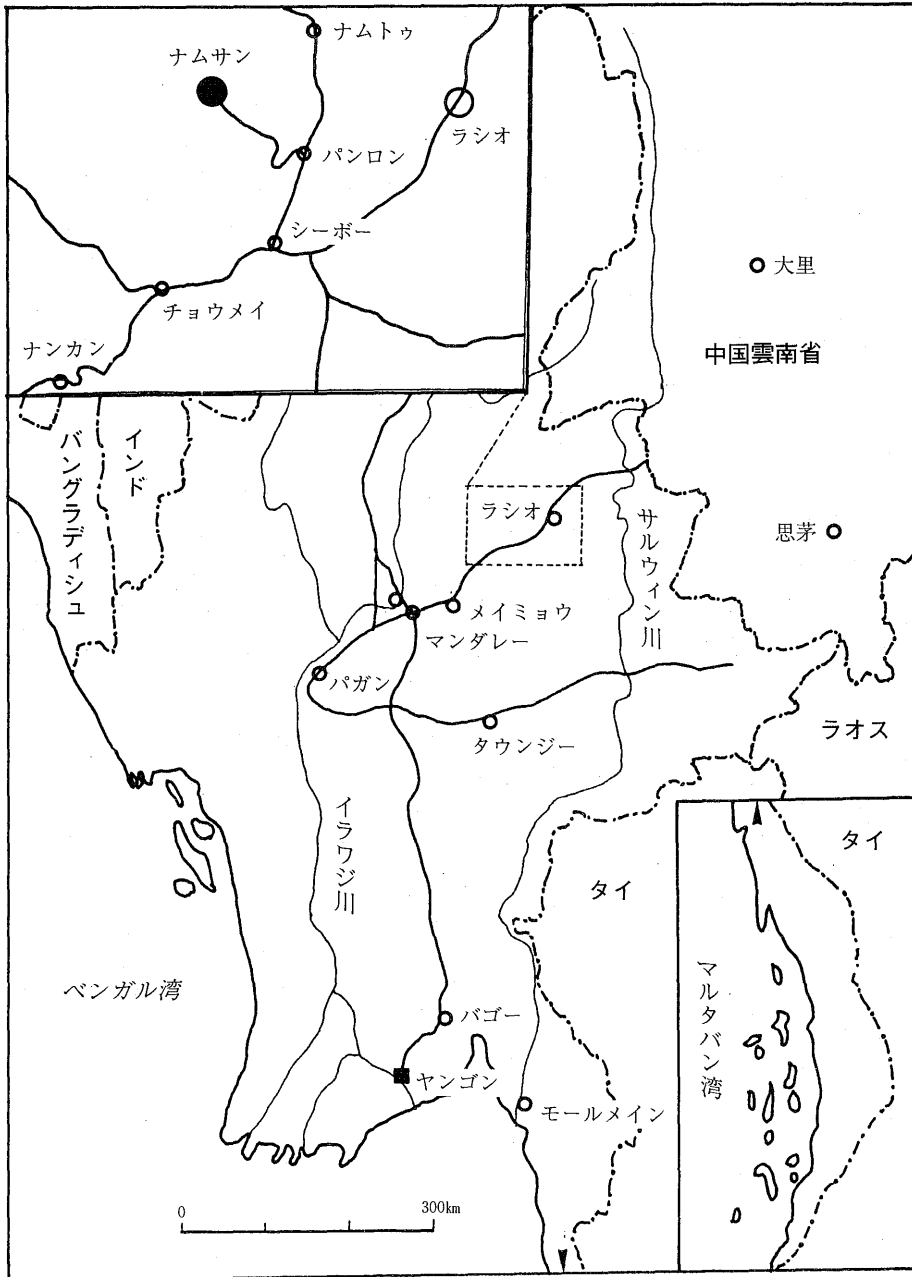


図1 ミャンマー略地図

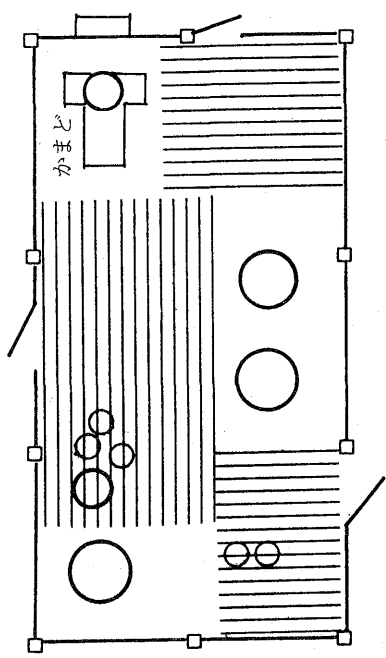
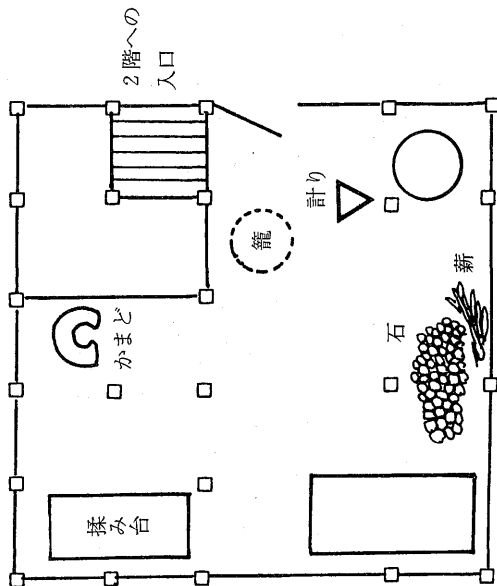


図2 ミアン小屋

左はミヤンマーのナムサン地区ミヤイ、右はタイのチェンマイ  
郊外ウエ・モー・ノイ村（縮率は同じではない）。

ミヤンマーの場合は高床式住居の階下部分、タイの場合は独立  
の小屋だが階下の場合もある。図中の大きな丸印が漬け込み用の穴。  
タイの場合は茶葉を丁寧にとばねる作業があるため、床が張ってある。



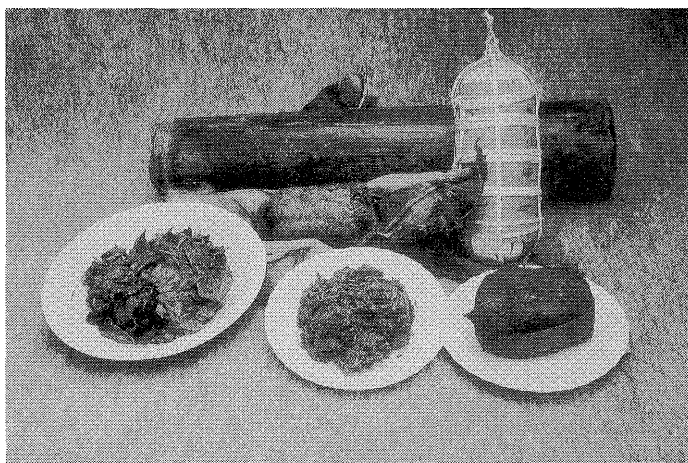


写真1 ミアン3種  
皿の上は左から①中  
国雲南省、②ミャン  
マーのナムサン、  
③タイのチェンマイ  
産。竹筒は①、パッ  
ケージとバナナの葉  
の上のミアンは②。



写真2 パラウン族の民族  
衣装（ナムサン）



写真3 ナムサンの中心部

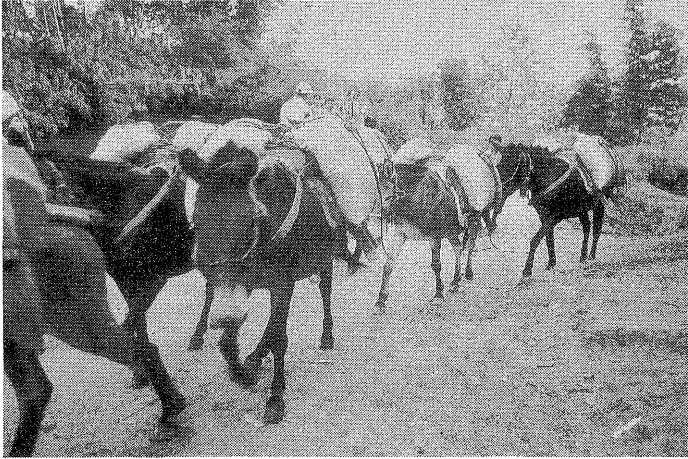


写真4 馬は運搬に欠かせない。(ナムサン)

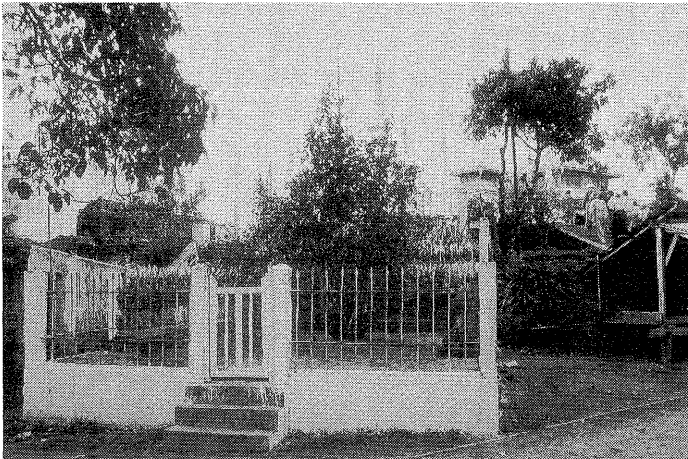


写真5 ルエサイの茶樹

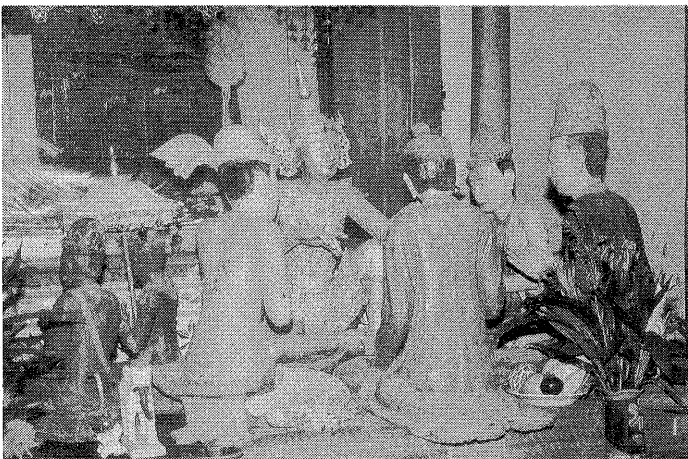


写真6 パラウン族に茶種を与えるアラウンシツ王。(ナムサンのルエサイ寺)



写真7 家の一隅にアラウンシツ王の画像を祭っている。  
(ナムサンのルエサイ)



写真8 茶摘み (ナムサン)





写真9 ナムサンの街並みと茶摘み帰りの女性たち。

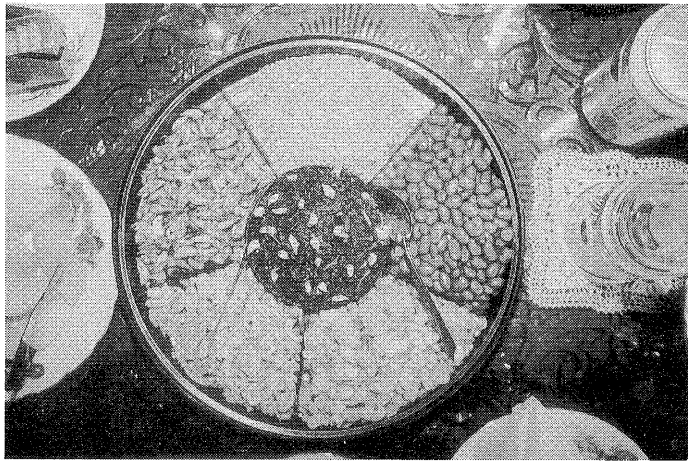


写真10 ラペソーと専用容器。中央のラペソー  
にはニンニクがまぜてある。(ナムサン)

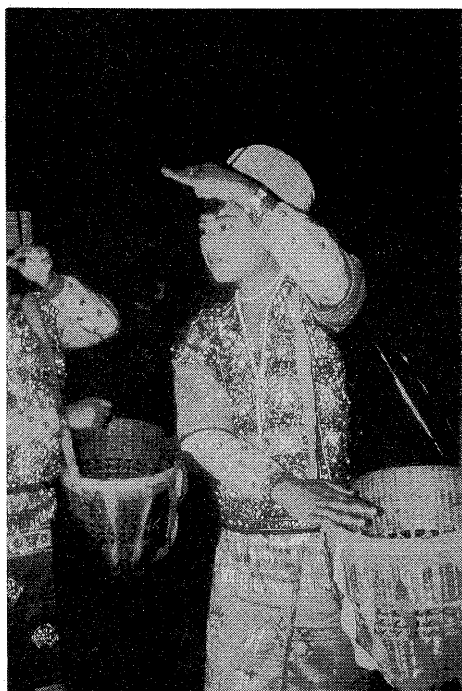
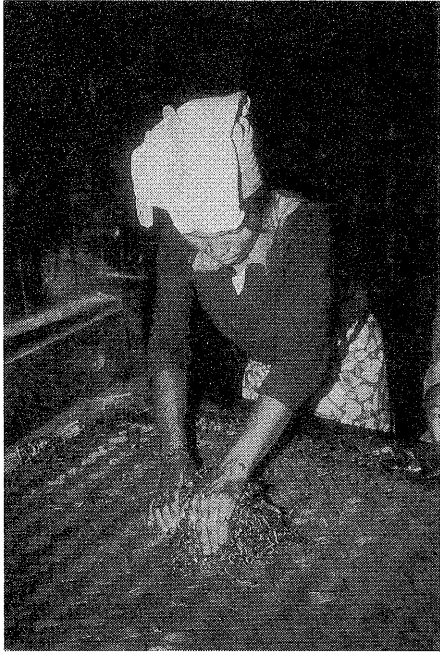


写真11 パラウン族の茶摘みの踊り (ナムサン)



写真12 レストランでのショウ化された茶摘みの踊り  
(ヤンゴン)



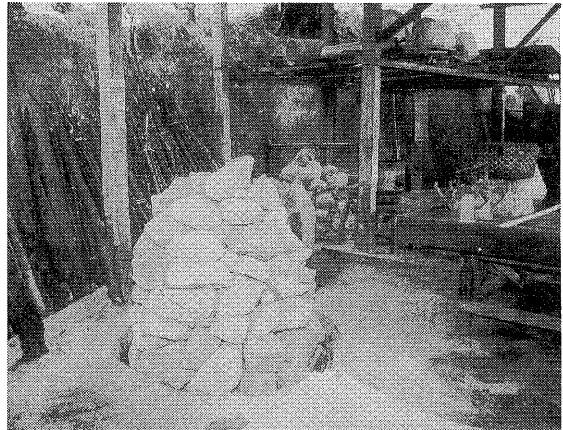
①蒸した茶葉を揉む。(ナムサン)



②ラペソー漬け込み中の籠と重し  
(ナムサンのミヤイ)



③ラペソーの選別作業 (ナムサン)



④ミアン工場の内部 (ナムサン)

写真13 ラペソーの作り方



写真14 ラベソーを囲んで弁当を  
つかう。(バゴー)

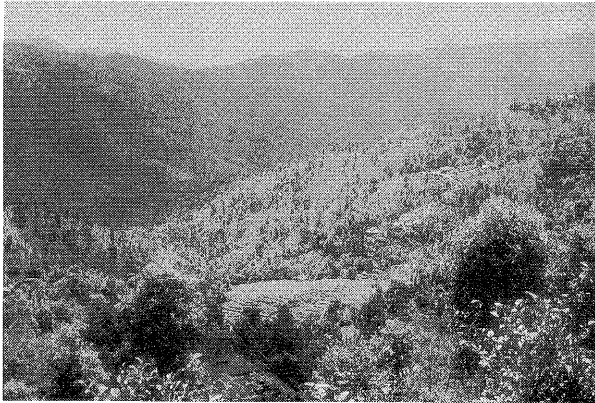


写真15 一面の茶畑と棚田 (ナムサン)



写真16 ミヤイの大茶樹  
(ナムサンのミヤイ)