

中国、台湾における茶の生産・製法の現状について

宮本大輔

On the Present Productions and Manufacturing Methods of Tea in China and Taiwan

Daisuke MIYAMOTO

Summary

台湾では台湾龍井茶、台湾碧螺春茶、紅茶、包種茶、ウーロン茶、中国では、龍井茶、径山茶、安溪鉄観音茶、武夷ウーロン茶、ジャスミン茶について、その生産、製造および選別方法などについて視察した。ウーロン茶については特に複雑で高度な製茶方法であったが、龍井茶等の釜炒り製緑茶については比較的簡易であった。日本向けの蒸し製緑茶生産状況は、品種や栽培技術の程度から考えて、当分は下級品の生産が中心と思われたが、その潜在的な供給能力は非常に高いと思われた。

Key words : 中国、台湾、緑茶、ウーロン茶、紅茶、製茶、栽培

1. はじめに

奈良県での茶生産は、蒸し製の普通煎茶が主であり、南部の山間地域で一部自家用の釜炒り茶が作られている程度である。しかし、近年は食生活の変化とともに釜炒り茶やウーロン茶のような香気に特徴を持つ茶も注目され始めてきた。また、緑茶だけでなく、ウーロン茶、紅茶も含めて茶の持つ機能性にも注目されている。茶の起源地でもあり、様々な種類の茶を有する中国・台湾でその製茶法や栽培について調査することで、新しい茶の開発の手がかりを得たいと考える。

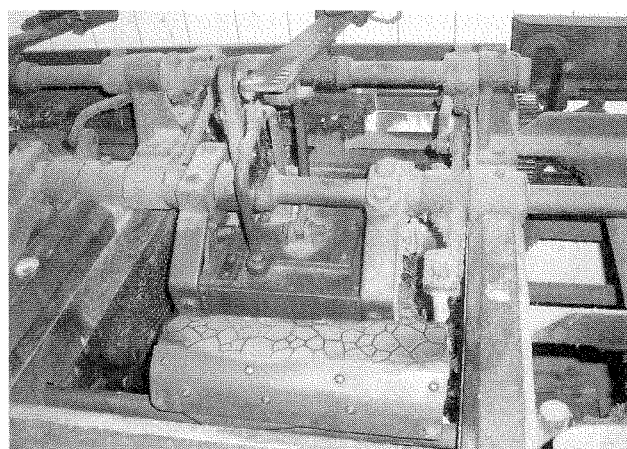
また、中国から輸入される緑茶は年間1万トンを超え、奈良県の荒茶生産量の5倍以上にもなる。このことは本県のような中規模の産地にとって脅威であり、中国の日本向け緑茶生産の現状を実地に調査、把握することは今後の産地振興方策にも大いに関わるものと考えらる。

そこで、奈良県自治能力開発センターの平成16年度海外派遣研修により、2004年10月18日から11月14日まで、台湾と中国の茶生産、製法の現状について調査したので、その概要を報告する。

2. 台湾での茶の生産・製法について

1) 信興茶行(台北縣三峡鎮)

中国における釜炒り製緑茶の代表格である龍井(ロンジン)、碧螺春(ピロチュン)茶が台湾、三峡地域で作られている。台湾龍井茶の製茶方法について視察した。品種は'青心柑仔'で、摘採は一心三葉での手摘みが行われていた。製茶は1晩室内萎凋したものを270度の釜炒り機で殺青、放熱



第1図 龍井茶、精揉機による仕上げ工程(信興茶行)

後、日本で使われている精揉機を用い乾燥するまで揉み込む。龍井茶独特の扁平な形状を日本の精揉機で作り出しているところが興味深かった。釜炒りから完成までの所要時間はおよそ3時間であった。これらの茶は香気が高く、とくに台湾碧螺春茶は非常に高かった。台湾龍井茶は中国産のそれとは異なる香気であったので、全く別の商品名をつけても良いのではないかと思われた。台湾龍井茶は500g約2,700円、台湾碧螺春茶は約7,000円程度で小売りされていた。

2) 行政院農業委員會茶業改良場 (桃園縣楊梅鎮)

研究内容の聞き取りおよび場内視察後に情報交換を行った。栽培、製茶技術の改良、茶の新製品、多用途利用法の開発の他、生産、鑑定技術向上のための講習会が行われている。近年、過剰散布や中国からの粗悪品の利用など、農薬問題が深刻になってきている。また、缶・ペットボトル系茶飲料の消費も同国において盛んであるが、ほとんどが中国からの輸入ということで台湾国内の茶業にとってのもう一つの大きな課題となっていた。

3) 行政院農業委員會茶改良場魚池分場 (南投縣魚池郷)

紅茶および包種茶の製造方法を中心に視察した。青心ウーロン種が台湾ウーロン茶の主力品種であるが、土壌伝染性病害に対する抵抗性が弱く、その対策に接木栽培試験を行っていた。また、ここで育成され、ニッキ様の独特の香りを持つ‘台



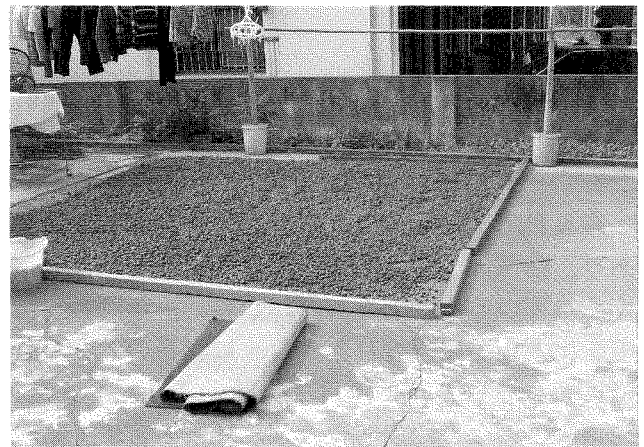
第2図 団揉工程 (魚池分場)

茶18号’という紅茶品種を地域ぐるみで売り出し中であった。

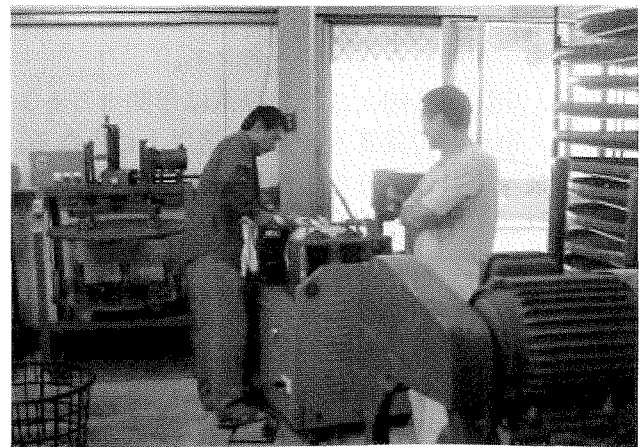
4) 南投縣鹿谷郷農会および杉林溪猪高湾茶園 (南投縣鹿谷郷)

台湾で最も茶の生産量が多い南投縣の鹿谷農協および凍頂ウーロン茶で有名な凍頂地区を視察した。鹿谷農協は大きな直売所と博物館を備えている。訪れる観光客も多く、商品もウーロン茶を利用したものが豊富に取り揃えてあった。凍頂地区では、多くの生産農家が直売している。訪問時、茶の生産は本格的に始まっていなかったが、食用油を得るために茶の実を干している光景が多く見られた。

翌日は杉林溪猪高湾茶園にてウーロン茶を作る工程を視察した。ここでは、実際に収穫、製茶を行うのは経営主ではなく、雇用労働者であり、経



第3図 搾油用茶種子 (凍頂)



第4図 機械による団揉工程 (杉林溪猪高湾茶園)

営主は頻繁に来訪する客への対応に追われていた。作業は、非常に手の込んだ、労力のかかる作業であり、摘採から荒茶ができあがるまでに2日を要する。とくに2日目に行われる、ウーロン茶独特の球形を作るための団揉工程は朝6時頃から始まり、夜の9時ごろまでかかる作業であった。出来上がった荒茶は約200kg、販売額は500g約8,500円であった。ウーロン茶製造は日本緑茶と違い機械への投資は少ないが、人手に頼る部分が多く、その部分でコスト高を招いていると思われる。日本の緑茶に萎凋工程を取り入れることは比較的容易であるが、発酵、成形工程については技術的にも労力的にも難しいと考えられた。

5) 行政院農業委員會茶改良場文山分場（台北縣石碇郷）

包種茶の製造方法について視察を行った。製造方法は前述のウーロン茶と同様であるが、異なる点は団揉工程がない点である。この工程がないので荒茶は球状ではなく、中揉機後の茶のように湾曲している。時間的にも大幅に短縮でき、内質は大差ない。外観は団揉を行ない、硬く丸く締まったものの方が、包種茶に比較し良い印象を受けるが、その団揉工程が作業者の労働負担増と茶価の高騰を招いている一因でもあるとのことであった。また、様々な品種で製造される包種茶の試飲を行った。中でも‘佛手’種で作られたものは香気が高く、印象に残った。また、ここでは搾油用の茶樹の育種も行っている。



第5図 挿し木増殖試験（文山分場）

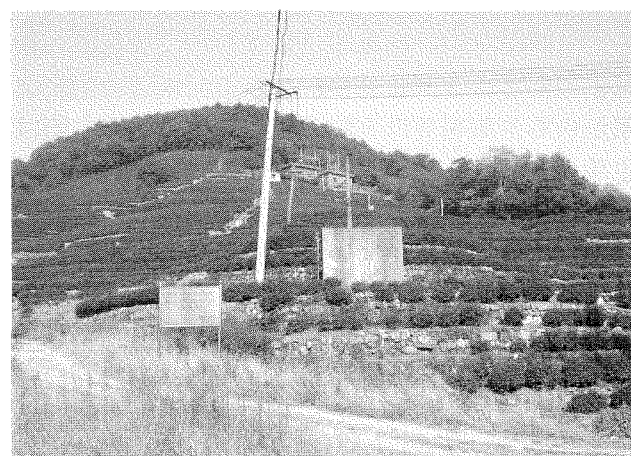
6) 坪林茶業博物館（台北縣坪林郷）

消費者対象の研修会が開催され、参加する予定であったが、天候不順による生育不良で製造用の新芽が確保できないということで中止であった。内容は、午前中に茶の栽培、製造、茶芸（飲用方法）についての講義があり、昼食に茶を使った料理を試食し、午後からは実際に製造を行う。主催は坪林郷と茶業博物館であり、冬茶の取れる時期には土日を利用して6回開催されることとなっていた。料金は日本円で約1,500円であった。

3. 中国での茶の生産・製法について

1) 中国農業科学院茶葉研究所（浙江省杭州市云栖路）

研究の概要について説明を受けた。有機栽培茶の研究も行っている。隣接して、茶業博物館も併

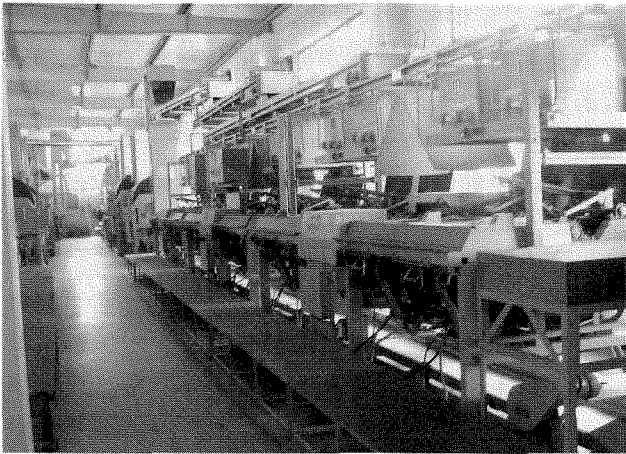


第6図 龍井村の龍井茶産地

設されている。茶園の管理も非常に行き届いており、周辺の生産農家の栽培茶園よりも園相は格段に良かった。この研究所の周辺は龍井茶の産地となっており、道中には飲食を楽しめる茶芸館が数多く見受けられた。茶園については、機械化はほとんどされておらず、園内も車が入る様子ではなかった。機械よりも人件費のほうが安価であり、施肥、防除作業も手作業で行っていた。

2) 杭州遠聖貿易有限公司（浙江省杭州市余杭区径山鎮）

経営茶園は約300haあり日本向けの緑茶を始め、径山茶という釜炒り製緑茶や珠茶と呼ばれる



第7図 日本向け緑茶製造ライン
(杭州遠聖貿易有限公司)

球状の茶の製造・加工も行っている。日本向け緑茶として毎年300～500tの荒茶が生産されている。荒茶加工施設は120K（キロ）2ライン相当が導入されており、生葉コンテナも設置されている。4月20日頃に始まる一番茶から、10月頃の秋茶まで年3～4回収穫が行われる。周辺の生産農家からも生葉を受け入れることもあり、その際は生葉代として1kg14円～20円程度が支払われる。施肥は尿素等の化成肥料で、菜種油粕などの有機質肥料は施用していない。施肥量は奈良県に比べ非常に少ない。品種は‘やぶきた’ではなく在来種の実生栽培と思われ、うねが凸凹になっており摘採はかなり難しいと思われた。また、色の良いものを生産するためにかぶせ茶栽培にも取り組み始めているとのことであった。

3) 寧波舜伊茶業有限公司（浙江省餘姚市）

日本の伊藤園との合弁会社として1994年に設立された。標高100mのところ60ha、標高600mの山腹に50haの茶園を所有している。品種は‘鳩坑’が主である。この会社のある餘姚周辺には、約5,000haの茶園があり、日本向け緑茶以外では龍井茶を生産している。日本向け緑茶の年間荒茶生産量は200～240tで、提携先の伊藤園にはそのうちの50%程度を販売しているとのことであった。販売単価は、一番茶でkg当たり5米ドル、二～三番茶で1～2米ドルで、日本へ輸出する際にはさらに関税が加算される。4月中旬から製茶が始まり10月中旬頃まで連続的に製茶が行われる。機械



第8図 茶都（福建省安溪）

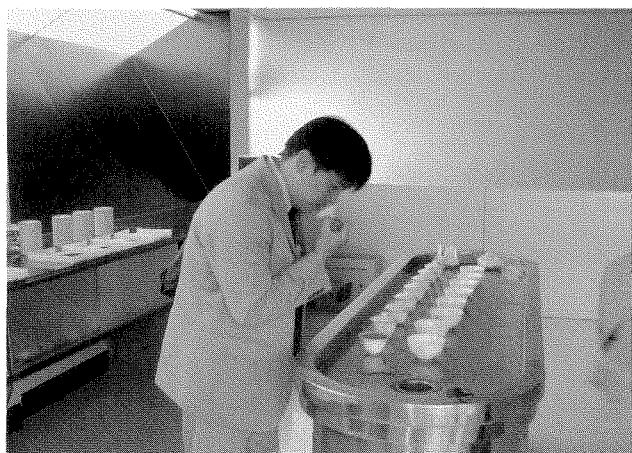
は120kラインであり、1日の受け入れ可能生葉量は9tで、8人の工員が3交替制で製茶を行っている。かぶせ茶生産、有機栽培茶にも取り組んでいる。

4) 茶都（福建省安溪） (杭州遠聖貿易有限公司)

茶都とは、茶の市場のことで各茶産地にある。ここは安溪産のウーロン茶を取り扱っている。単に取引を行うだけではなく、会議場、茶に関する博物館、展示場、茶小売店なども併設されており、茶のテーマパークのようであった。取引については、生産農家が茶都へ茶を持ってきて、個々に商人と交渉するというものである。屋前というのに少なくとも100人以上は茶を広げており、非常に盛況であった。

5) 武夷山茶業研究所および福建武夷星茶業有限公司（福建省武夷山市）

この地域では、台湾や中国安溪産のウーロン茶に比べ発酵、火入れの非常に強い茶が生産されている。滋味はほうじ茶にやや近い印象を受ける。研究所では武夷周辺で栽培されている品種の説明を受けた。福建武夷星茶業有限公司では、栽培茶園および製造工場、再製工場について視察を行っ



第9図 ウーロン茶の試飲
(福建武夷星茶業有限公司)

た。武夷での代表的な品種である‘肉桂’、‘水仙’などの試飲を行った。2級から特級までの3段階に分けられていたが、特級の茶葉は非常に香気が高く、1級との差は明確であった。

6) 明芝茶場 (福建省建甌市小松鎮)

栽培及び製造状況について視察した。会社は生産者と契約栽培を行っており、使用する肥料、農薬も決められている。工場内は一般製造に加え高級品を製造するための少量製茶用のラインも併設されていた。ミルクや蜂蜜のような甘い香りが特徴である、‘台農八号’と‘硬枝紅心’から作出された‘金萱’という品種の生産に力を入れていくとのことであった。



第10図 ウーロン茶の選別作業 (明芝茶場)

7) 福州臚雷茶廠 (福建省福州市臚雷茶村)

製造および栽培についての説明を受けた。原料となる荒茶については、遠方の産地 (山東省) より取り寄せ、工場周辺で栽培しているジャスミンの花を採取、茶に混入し香り付けをする。ジャスミンの花期は、当地で5月から10月である。茶と同じように植栽されており、2年に一度ぐらい茶の中刈と同じような更新作業を行う。



第11図 ジャスミンの栽培
(福建省福州市臚雷茶村)

4. まとめ

台湾では台湾龍井茶、台湾碧螺春茶、紅茶、包種茶、台湾ウーロン茶、中国においては龍井茶、径山茶、安溪鉄観音茶、武夷ウーロン茶、水仙種ウーロン茶、ジャスミン茶について、その生産、製造および選別方法などについて視察した。中国・台湾では、香りに重点を置いた茶作りであり、品種と萎凋工程、発酵工程を組み合わせる様々な特徴を持つ茶を作っている。とくに中国は非常に安価な労働力を背景に日本では考えられないほどの手間をかけて茶の生産を行っている。また、何度も団揉を繰り返す台湾ウーロン茶や安溪鉄観音茶、着香のために多い場合は3回も堆積を行うようなジャスミン茶などはコスト面でまず日本での製造は不可能と思われた。一方、龍井茶や碧螺春茶、径山茶などの釜炒り製緑茶については、比較的容易な製法であるために本県でも取り入れることができると考えられた。とくに台湾の三峡で行われていた釜炒り製緑茶 (台湾龍井茶、碧螺春茶)

は、製造が簡易であるということと特徴ある香気を持つということで、本県での新たな茶を考える上での手がかりになると思われた。

次に日本向け緑茶については、日本の製茶機械メーカーや商社が製造技術指導を行っているため、日本の工場同様、最新の機械が導入されており、施設内の環境も非常に清潔に保たれていた。一方、栽培面では日本でなじみの少ない中国茶向けの栽培品種を利用しており、日本の主力品種である'やぶきた'種の植栽は少ない。試験研究機関へ視察した際、品種見本園には'やぶきた'種が植栽されていたが、生育は良くなかった。このことを考えると単にこの品種を中国で植栽しても日本のようには生育せず、導入に消極的であると思われた。また、土作りも十分ではない上、施肥も化成肥料を中心とした施肥であり、整せん枝技術についても低レベルであり、非常に園相は悪かった。このような状況では下級品の生産が当分続くと思われた。しかし、業務用やドリンク系飲料のような品質を重視しないものは非常に安価で、元来龍井茶などの釜炒り製緑茶を作っている地域であるため、潜在的な供給能力は非常に高いと考えられた。台湾の場合、国内消費量のうち半分は中国からの輸入である。それら輸入茶は紅茶、花茶を含む緑茶、半発酵茶で、そのほとんどが缶やペットボトル用原料となり、一部は台湾茶に混合されて販売されている。このような状況からも価格の安い中国茶の日本への流入は継続する可能性が高く、本県のような中規模の産地では輸入茶の動向は今後も一層注目しなければならないと思われる。また、残留農薬の問題については、日本向け緑茶に関して言えば、会社組織で生産が行われていることや日本の商社が指導を行っていることもあり、かなり注意が払われている印象を受けた。

参考資料

1. 台湾区製茶工業同業公会.年号不詳.台湾烏龍茶初識講義. 台湾区製茶工業同業公会
 2. 社団法人日本茶業中央会.2004. 平成16年版茶関係資料. 社団法人日本茶業中央会
 3. 社団法人静岡県茶業会議所編. 1988. 新茶業全書. 社団法人静岡県茶業会議所
-