

# お茶と観光

## 観光における茶文化の商品化

和歌山大学国際観光学術センター カウクルアムアン アムナー  
翻訳 / 和歌山大学観光学部 竹鼻 圭子

### 5章 茶とコミュニティ・ベースド・ツーリズム—タイの北部農村のケース (1)

#### 1 序論

3章と4章では、外国人観光客を含む都市住民と農家の交流という観光戦略を、グリーン・ツーリズムの形態として説明した。茶文化の商品化を4要素からなる概念体系としたなかで、その一要素であるグリーン・ツーリズムは、ホストとゲストの農業を通じての交流として、ルーラリティを利用する方法を提案した。この戦略は、茶生産の持続可能性の達成を目標としている。5章ではサステナブル・ツーリズムのものの形態として、コミュニティ・ベースド・ツーリズム(CBT)を茶文化の商品化のモデルとして提唱する。CBTは地域参加型の観光経営であり、観光収入をコミュニティの構成員に配分する。メーカムボン村はタイの北

部に位置し、コミュニティの特色として発酵茶「ミヤン」を位置づけ、CBTを管理運営するベストプラクティスの一例である。

#### 2 ミヤンの茶文化

西はインドのアッサム州から、東はベトナム北部、北は中国南部から南はタイ北部の二帯が古代の野生の茶(カメリア・シネンシス・アッサミカ種)の原産地である。タイ北部の山岳地帯では、海拔900~1400メートルの高地の常緑原生林に「ミヤン」と呼ばれる野生の茶が生育している。野生の茶は通常およそ5メートルの高さである。しかし、古代の茶の大きなものは12メートルから15メートルの高さであり、直径60センチメートルである。

タイ語では「トンミヤン」ともいわれるミヤンの木は、通常「スーアンミヤン」と呼ばれる茶園でタイ北部のチェンマイ県、チェンライ県、ナーン県、ラムパーン県、プレー県、メーホンソン県やターク県で栽培される。最近では、ミヤンはアラビアコーヒーや薬草や素晴らしい自然林と混交栽培され、森林農法と捉えられている。タイのスーアンミヤンは全体で7000ヘクタールあり、その半分がチェンマイにある。収穫したミヤンの葉は発酵茶に生産され、



野生の茶ノ木「トンミヤン」



生のミヤン葉



野生の茶園「スーアンミヤン」



発酵「ミヤン」葉

図1 ミヤン生産のための森林野生茶栽培の特徴

ピクルスチューイングになる(図1)。発酵茶の年間生産量は約2万トンで、およそ2億3千バーツの収入を生み出す。しかし、消費者の減少のために生産量は減少している。

タイ北部の人々は、食後や仕事中、あるいは疲労を感じた時やリフレッシュしたい時にミヤンを噛む。また、結婚式や葬儀のような社交行事のウエルカムスナックとして伝統的に使われている。発酵森林茶の栽培、収穫、製造の生産過程の知識は、何世代にも渡って受け継がれ蓄積してきた地域の知恵である。

ミヤンの生産では、古い葉に日光が当たるように先端の葉のみが摘み取られる。そのため、農家ではほとんど1年中、4回にわたって収穫することができる。「ミヤンフーアピー」と呼ばれるその年最初の茶の芽は4月から6月に摘み取られる。高い気温と雨季の始まる時期のため、この時期の茶の芽は比較的固く収斂性がある。次に6月

から8月にかけて、その年の半ばの茶の意味の「ミヤンクラン」が摘み取られる。この第2期の茶の味は、雨量が多いためマイルドである。8月から10月の第3期は、「ミヤンチョーイ」と呼ばれ、降雨量が少なく、味の良い高品質で市場でも人気の茶葉が収穫される最高の時期である。10月から12月の涼しい時期に収穫される最後の茶葉は「ミヤンムーエイ」と呼ばれる。この時期の茶葉は比較的低品質で、小さく黄緑である。そのため、年末には農家では代わりにコーヒーを収穫する。乾季の1月から3月末にかけて、農家ではミヤンの摘み取りをやめて、代わりに固い茶葉や枝を刈り取って、グレードの低い中国紅茶生産工場に売却する。また、薪も収集されてミヤン生産のプロセスの一つの茶葉を蒸す工程の主要な燃料として使われる。

ミヤン製造の4期を通じて、農家では生茶葉を摘み取った後、竹ひごで束ね、木性の桶に入れて2時間以上蒸し上げる。その後、広げて冷却し、再び束ね、蒸した茶葉をセメント

製のタンクにきちんと詰め、しっかりと圧縮して酸素を逃がすために重しを置き、ビニールシートをかけて3か月以上、好ましい味と酸い味と苦みになるまで置く。茶の漬物は実際、世界各地に見られる伝統文化だが、生産工程や消費の形態は異なるようだ。ミヤンマーでは「ラペソー」と呼ばれてナッツとともに食べる茶がある。碁石茶や阿波茶といった日本の茶の漬物のように、漬けた後に乾燥し、飲料にすることもある。ミヤンの文化に類似した、タイの北部高地「ラーンナー」の特徴的な文化があり、13世紀から18世紀まで続いたラーンナー王国の頃から少なくとも800年間ミヤンが消費されている。ラーンナーの人々はミヤンを塩と生姜とともに噛むという「ミヤンソム」というスタイルで、これは摘みたての茶葉の酸っぱく花のような味という意味である。こういった文化は、他の伝統的な噛むスナックにも影響していて、ピーナッツや煎ったココナッツ、干しエビ、エシヤロット、生姜、塩、刻んだレモン、ココナッツシユガーを茶葉の漬物や可食の葉で包んだ「ミヤンカム」や「ミヤンワン」と呼ばれるもので、甘みがあって食べやすい。ミヤンソムは伝統的に客や特に仏教関係の儀式などの社交儀礼に参加する客に振る舞われ、北部に限られている。しかし、ミヤンカム

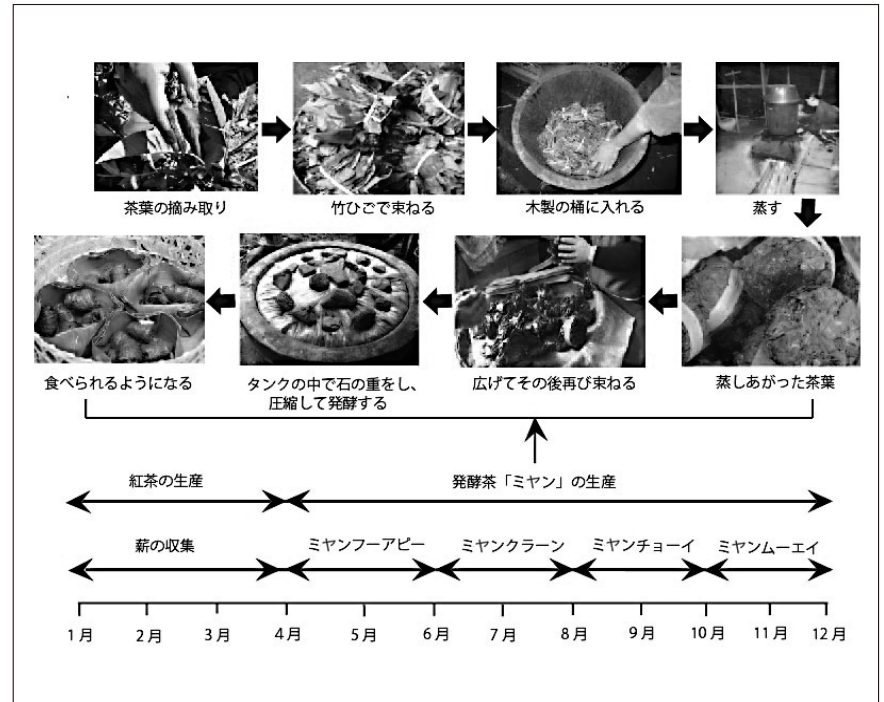


図2 ミヤンの収穫時期と製造過程

〔Tea Institute〕(<http://web2.mfu.ac.th/other/teainstitute/?pageid=127&lang=th>)から 筆者作成

やミヤンワンはタイ各地で行商や市場、レストランなどで販売されている。特徴あるミヤン文化は農村の観光地化に伴って商品化され、ミヤンはコミュニティ・ベースド・ツーリズム(CBT)の戦略のアイデンティティを作り上げている。

(カウクルアムアン

アムナー)

(翻訳者…

たけはな けいこ)