

## 中国へ日本式の抹茶生産方法を導入 ～ 中国の茶園で新茶の収穫が最盛期～

中国はかつて、労働コストを始めとする事業コストの低廉さから、日本や欧米を始めとする世界中の製造企業の工場が世界中から集まり「世界の工場」といわれたが、近年の税制や労務等を始めとする事業環境の急激な変化により、中国の生産現場には著しい変化の波が押し寄せている。かつては優遇幅の大きかった輸出加工型貿易を中心に、中国で生産 中国外の国へ輸出、というビジネス形態が主役であった企業も、近年の物価上昇や賃金の高騰、元高などを背景に、徐々に中国国内での市場を獲得しようとする方向へ転換するなどビジネススタイルの変革が求められる企業が増えている。今回は、中国でもポピュラーな茶という食品原料を生産する企業で、中国で日本式の生産方式を持ち込みつつ、かつ中国市場での販路拡大をめざしながら中国での浸透を図る企業を訪問し、その生産活動取材した。

### < 中国で抹茶の生産 >

愛知県西尾市は、抹茶の原料となる碾茶の生産量において市町村別で全国第二位の生産規模を誇る。その西尾市に本社がある抹茶製造メーカー(株)あいやが、2005 年より中国での抹茶の本格的な生産を開始した。(株)あいやが浙江省武義県王宅鎮に設けた茶園の規模は面積 500 ムー (約 330,000 m<sup>2</sup>)。覆いをかぶせる抹茶用の茶園で、一団の茶園としては世界最大の規模を誇る。



浙江省の抹茶用茶園

ご周知のように茶は中国で発明され、現在も中国は、インドについて世界第 2 位の生産量を誇る世界有数の茶の生産国であるが、実は現在日本に残る抹茶の製造法は、中国ではすでに絶えて久しく、現代の中国には伝承されていない。そこで(株)あいやは、この中国で抹茶を再興しようとして、中国への抹茶生産の導入を試みた。先代の社長の頃より数えて二十年來の努力の結果、茶園での抹茶用茶葉の収穫にこぎつけ、近年ようやく中国での抹茶の生産が可能になるまでになっている。

### <今年も新茶の収穫が始まった！>

今年もこの中国の茶園で、抹茶の原料になる碾茶（てんちゃ）用の茶葉の収穫が始まった。碾茶を安定して収穫ができるようになった 2006 年には本格的に製品用の抹茶を生産すべく、



収穫作業が進む茶園

日本から持ち込んだ生産ラインを立ち上げた。2006 年には 2 t、2007 年には 3 t の抹茶を製造し、今年も徐々に生産の拡大が続いている。生産した抹茶は、食品原料用として大半が中国国内の市場で販売され、一部は日本にも輸出されている。(株)あいやが茶園と抹茶の精製工場を構える浙江省武義県王宅鎮では、今まさに新茶の収穫と、碾茶の生産の最盛期を迎えていた。

### <日本の抹茶とは - その歴史と中国との関わり - >

今日、茶といえば世界中で様々な茶が飲まれているが、茶文化発祥の地は中国とされる説が有力である。その証拠として、茶の呼称は世界に二系統しか存在しないが、いずれも中国の方言において「茶」を示す固有名詞であったものが発信源であったという興味深い報告がある(村井康彦「茶の呼称の系統表」)。

[チャ・チャイ](広東省方言)...ポルトガル、日本、モンゴル、インド、アラビア、ロシアなど
[テ・テー](福建省方言)...イギリス、フランス、イタリアなど

時代に応じて茶の発祥地中国でも様々な形の茶の製造方法が考案され、現在では多くの種類のお茶が世界中で飲まれている。紅茶・緑茶・烏龍茶などは、茶の葉は品種は異なってもすべて同じ茶の葉から作られている。味や香りが異なるのは、茶摘みの後の工程が違うからである。茶を大きく分けると、抹茶や煎茶などの緑茶類（不発酵茶）紅茶類（発酵茶）烏龍茶（半発酵茶）などに大分され、この中で抹茶は発酵させない緑茶類に含まれる。またさらにその中でも抹茶は、茶葉の生育方法の段階から特殊な工程を用い、茶葉の収穫後も緑茶などで行われる”揉み”などの作業は用いられず、すぐに乾燥の工程をとるなど精製の方法も特殊である。

抹茶のように、葉茶あるいは固形茶を粉末にして、茶碗に入れて湯を注ぎ、茶筌で点てて飲む方法は、中国の宋代に発明され、貴族や僧院などの間で広まった。その後、宋の時代の中国に渡った禅僧などを通じて、禅宗などの宗教とともに抹茶文化は日本へも持ち込まれた。以後、日本では抹茶の飲み方自体がひとつの文化として発展していき、千利休らにより日本の茶道として大成し独自の進化を遂げることになり、現代に引き継がれている。

一方中国では、その後、宋の滅亡、元の勃興などを経て、製造に手間のかかる抹茶の文化は次第に薄れてゆき、明の初代皇帝洪武帝（朱元璋 = しゅげんしょう）による団茶禁止令による

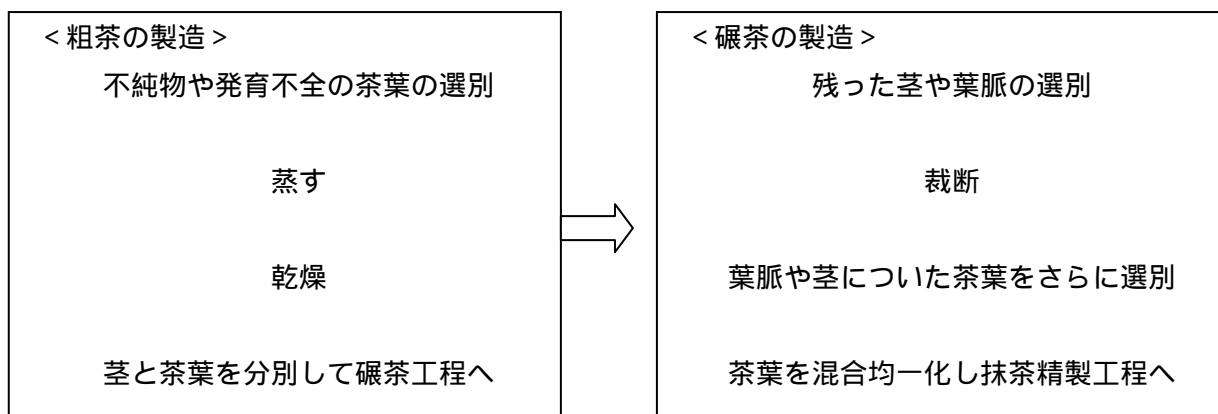
影響もあって、抹茶の生産自体が行われなくなり、抹茶を飲むという習慣自体も消滅した。

現在の中国では、外国から入ってくる食品を中心に、アイスクリームなどの菓子類、抹茶ラテなどの飲料や食品の原料として用いられ、抹茶（mou·cha）として日常的に知られるようになったが、そもそも抹茶という食材がどのようなものであるのか、飲料用の茶としてどのようにして本来、どのように飲まれているものなのかという認識は現在の中国の人にはない。



< 豊富な農業産業を活用し日本式の生産方式を導入 >

現在、中国浙江省での抹茶の生産は、2つの工場を通して行われている。現地での抹茶の生産の形態は、茶の栽培から粗茶（あらちゃ）の生産までを、(株)あいやと地元製茶企業との合併により立ち上げた企業に委託し、独資法人として立ち上げた「浙江愛雅茶業有限公司」において原料の粗茶の精製から、抹茶に仕上げるまでの工程を受け持っている。ここで抹茶の製造工程を簡単に説明しておく。



これらの工程は日本で抹茶を生産する流れと全く変わらない。設備は初めの2ラインは日本から持ち込んだが、増設した4ラインは最初に持ち込んだ日本のラインをベースに工夫を重ね、中国で設備を調達したそうだ。

茶葉の栽培においても、気候や土壌、茶木の違いなど日本と異なる要因は多く、合併相手との共同事業分野でも目がはなせない。さらに茶葉の摘み取りなどの人為的な作業においても人材の指導など、日本側の技術者が指導しなければならない事項は多い。

また直接、生産に関わる部分以外でも、摘み取った後の原料茶葉の炎天下での放置、衛生管理に対する意識の不足など、日本との生産環境の違いは多く、日本式の生産方法を根付かせるまで苦労は絶えないという。

こうした苦勞を重ねながら、今年も抹茶の原料となる碾茶の収穫が最盛期を迎えた。気候や風土など様々な違いを乗り越え、今年も収穫された碾茶が抹茶となるのは6月頃とのことである。中国でできあがった抹茶は日本産のまろやかな抹茶とは異なり、緑茶特有の渋みの効いた、雄雄しくパンチのある味に仕上がるといふ。今年もチャレンジ in チャイナの愛知ブランド抹茶ができあがり、製品が店頭に並ぶ日が待ち遠しい。



中国で調達した製造ライン