

茶をめぐる生産者の選択と関係

—— ミャンマー北東部シャン州ナムサン郡を事例として ——

生 駒 美 樹 *

The Choices and Relationships of Tea Producers: A Case Study on Tea Production in Namhsan Township, Shan State, Myanmar

IKOMA Miki*

Abstract

In Myanmar, tea is used not only as a drink but also as a food product in the form of pickled tea. The Namhsan Township, which is in the highlands of northern Shan State—and where the Palaung people, of the Mon-Khmer group, constitute 90 percent of the population—is the largest tea-producing region in Myanmar. All three kinds of tea—pickled tea (post-fermentation tea), green tea (non-fermented tea), and black tea (fully fermented tea)—are produced in Namhsan, where producers choose the particular kind of tea they process from among the three. The objective of this study is to investigate how tea producers in Namhsan choose the particular kind of tea they process based on three factors: various changes in tea leaves according to season and processing; social relationships among tea producers, including laborers, farmers, agents, and factory owners; and influences of the consumer market in urban areas such as Yangon and Mandalay. Furthermore, this study examines how the choices made by tea producers characterize their social relationships.

Keywords: tea, Myanmar area studies, highland society, Palaung, food culture, production, consumption

キーワード: 茶, ミャンマー地域研究, 山地社会, パラウン人, 食文化, 生産, 消費

I はじめに —— 問題の所在と本稿の目的

ミャンマー連邦共和国¹⁾最大の茶産地シャン州ナムサン郡では、人口のおよそ9割を占める

* 東京外国語大学大学院総合国際学研究科; Faculty of the Graduate School of Global Studies, Tokyo University of Foreign Studies, 3-11-1, Asahi-cho, Fuchu-shi, Tokyo 183-8534, Japan
e-mail: soft.sweet.eicho@gmail.com

1) 1989年6月、当時の軍事政権「国家法秩序回復評議会」は、国名の原語名「Pyidaunzu Myanmar Naingandaw」の対外呼称（英語名称）を「Union of Burma」から「Union of Myanmar」へ変更した。それに伴い、日本政府は「ビルマ連邦」から「ミャンマー連邦」へ日本語名称を変更しているが、政権への正当性の疑問から、どちらの国名を用いるかは政治的な議論となってきた。しかしな



図1 ナムサン郡で生産される3種類の茶

左：後発酵茶 中央：不発酵茶 右：発酵茶

モン・クメール系の少数民族パラウン人が中心となり、食用の後発酵茶、飲用の不発酵茶（緑茶）と発酵茶（紅茶）の3種類（図1）を生産している。これらの茶のほとんどは国内消費のために出荷され、その種類によって、流通経路や消費される場面、文化的価値付けが異なる。ナムサン郡の生産者は、この加工方法の異なる3種類の茶を、さまざまな条件に基づき選択的に加工してきた。そこで、本稿では、生産者がいかに加工する茶の種類を選択しているのか、選択肢があるということが生産者間の関係構築にいかに影響を与えているのか明らかにすることを目的とする。

3種類の茶は、いずれも国内最大多数民族ビルマ人を中心としたミャンマーの伝統文化や日常生活に深く根ざしている。食用の茶は、生葉を蒸して揉んでから漬け込んだもので、ビルマ語で「ラベッソー Lethpet so（ラベツは茶、ソーは湿っている状態を表す）」あるいは「ラベツ」とよばれる。加熱することにより一度チャの酵素を失活させた後、微生物の作用で発酵させているため、後発酵茶に分類される。このラベッソーは、油や塩等の調味料で味付けされ、揚げ豆類や揚げニンニク、干エビとともに食される（図2）。また、トマトやキャベツなどと和えものにしたり、白飯に混ぜて食べたりする場合もある。「肉は豚、果実はマンゴー、薬物は茶」[Myanmar, Department of the Myanmar Language Commission 1996: 282] という格言があるように、ラベッソーは日常的に好んで食されている。また、儀礼や来客の際に必ず供されるなどミャンマー伝統文化に不可欠なものである。この食茶の習慣は、中国雲南省南部からその南にかけての限られた地域にみられるもので、中国雲南で発祥し、喫茶文化が展開するよりも前に、焼畑農耕に伴って伝播した[佐々木 2009: 190] とされる。タイやラオスの食用茶「ミエン/ミアン」が比較的限定された地域で消費されているのに対し、ミャンマーのラベッ

ながら、ビルマ（原語ではバマー）とミャンマーは、口語か文語かの違いしかないとされ、国内では、ミャンマーという呼称が一般的に用いられていることから、国名は原則として、原語の国名としての「ミャンマー」を用いる。ただし、イギリス植民地時代については、「英領ビルマ」と記述する。また、2010年には「Republic of the Union of Myanmar」、日本語名称「ミャンマー連邦共和国」に国名を変更している。地名および人名については、原語の発音に従って仮名表記を行う。また、ミャンマー最大多数民族は「ビルマ人」、その言語は「ビルマ語」と表記する。



図2 ラベッソー (写真中央)
専用の漆器に、付け合せの豆類とともに盛り付けてある。

ソーは、特定の地域での消費に留まらず、ミャンマー全国に広く流通している。スーパーマーケットの一角に専用の陳列棚が設けられ、数々のブランドの商品が並べられるなど大規模な消費が行われている。

一方、飲用の茶は、加工された茶葉に湯を加え、その浸出液を飲むタイプのものである。不発酵茶（緑茶）は、加工の過程で生葉を加熱しチャの酵素による発酵を止めたもの、発酵茶（紅茶）は完全に発酵させたものを指す。不発酵茶は、多くの人が自宅で日常的に飲用している。伝統的なビルマ人の農村社会において、緑茶を飲みながら話をする「お茶の輪」は、社会関係を構築する上で重要な場である〔田村 1997: 120-126〕。飲食店や喫茶店では、テーブル備え付けのポットが用意され、緑茶を何杯でも無料で飲むことができる。また、街のいたるところにある喫茶店では、コンデンスミルクをたっぷり入れた紅茶を飲みながら軽食をつまむ人々の姿をみることができる。喫茶店は、情報統制が厳しかった軍事政権下のミャンマーにおいて情報交換の場として重要な役割を果たしてきた〔土佐 1997: 216-222〕。

これらの茶は、そのほとんどが国内で生産されている。政府中央統計局発行のミャンマー農業統計〔Myanmar, Central Statistical Organization 2011〕によると、2009-10 年度の国内総生産量²⁾は 9 万 2,000 トンで、輸出した不発酵茶は 8 トン、輸入した不発酵茶と発酵茶はそれぞれ 54 トン、18 トンであった。国内の茶生産地は、消費の中心地である平野部（地方域〔管区〕一帯）ではなく、主にミャンマー北東部のシャン州山間部に点在している。2009-10 年度には、国内作付総面積 23 万エーカーの内、シャン州内の作付面積は 18 万 8,000 エーカーで 8

2) *Myanmar Agricultural Statistics (1997-98 to 2009-2010)* の Table 211, “Import of Tea”〔Myanmar, Central Statistical Organization 2011: 235〕では、Production of tea と記載されており、後発酵茶、不発酵茶、発酵茶の区別はされていない。ここでは生葉の生産量を示すものと考えられる。

割以上を占めている。また、生産量では、国内総生産量の9割近い8万2,000トンを生産している [ibid.]。シャン州内では北部に茶産地が多く、なかでもナムサン郡は最大の産地として知られている。近年、新興の産地が増えているためその割合は減少傾向にあるが、現在でも年間総生産量のおよそ5割³⁾を同郡内で生産しているという。

ミャンマーの茶生産に関しては、イギリス植民地時代の地誌や民族誌 [Scott and Hardiman 1900; Milne 1924]、ミャンマー文化省発行の民族誌 [Min Nain 1962] のほか、これまで農学、家政学、民俗学などさまざまな分野の研究者によって報告されてきた。1962年から1963年には、チャ樹起源に関する学術調査団として志村 [1963] や松下 [1978; 1998] が、シャン州北部のナムサン郡をはじめ、同州南部やカチン州などミャンマー各地の産地を訪れ、チャの植物分類学的種別や製茶技術、茶利用の歴史について論じている。守屋 [1981] は、1979年から1980年に北タイとミャンマーを訪れ、人間と茶の関わりを歴史を、食用茶への考察を通じて紐解くことを試みている。また、1990年代以降には、中村 [1995; 2001] がナムサン郡のパラウン人をはじめミャンマー各地の民族によるさまざまな茶利用に関し詳細に報告しているほか、大坂 [1998] によるシャン州南部やマングレー管区における生産技術についての報告がある。難波ら [1999] は、シャン州北部のナムサンと同州南部のピンダヤ地方に存在するさまざまな漬物茶の製法を調査し、四国の阿波晩茶や碁石茶といった後発酵茶と、中国南部や東南アジア北部の後発酵茶との関連を考察している。

先行研究における問題意識は、おおよそ次の点に集約できるだろう。すなわち、チャ樹の起源あるいは各地の茶利用の歴史やその関連を明らかにすることである。そのため、ナムサン郡をはじめとするミャンマー各地の茶栽培や、自給用商業用を含めた多様な製茶技術に関する調査が行われた。特に、食茶という特徴的な消費形態への関心から後発酵茶に関する論考が多く、飲用の不発酵茶や発酵茶については補足的な記述にとどまる傾向があった。なかでも、イギリス植民地時代に生産が開始された発酵茶に関する言及は限られている。しかし、ナムサン郡では食用の後発酵茶のみならず、飲用の不発酵茶と発酵茶を含めた3種類すべての生産を行っており、生産者はこれら3種類の茶のうちどの茶に加工するのか、短期的あるいは長期的に選択している。飲用茶は、決して食用茶の補足的な位置づけにあるのではなく、むしろ、3種類の茶を加工していることが、彼らの茶生産を特徴づけているといえるだろう。

そこで、本稿では、ナムサン郡において、収穫された生葉から3種類の茶が加工されていることに着目し、生産者がいかに加工する茶の種類を選択しているのか、そして選択肢があるがゆえに築かれる生産者間の関係を検討する。選択の局面に着目するのは、この選択が、チャの性質や降雨量の変化などの自然環境的側面や、生産者間の関係や消費地との関係という社会

3) 統計資料は出されていないため、ナムサン郡内での聞き取り調査に基づく。

的・文化的側面を含め、生産者が置かれた総合的な環境のもとに行われていると考えるからである。生産する農作物やそれを生産する社会・文化によって、生産活動の在り方は多様であり、そこに、現地調査で得た個別具体的な事例を検討する意義があるだろう。

本稿は、本章を含め全 6 章で構成される。II 章では、文献資料をもとにナムサン郡の茶生産や消費地との関係に関する歴史を概観し、3 種類の茶が生産されるようになった背景を明らかにする。そのうえで、III 章から V 章では、生産者の選択に与える影響を、生産者とチャ、生産者間、生産地と消費地という 3 つの関係から分析する。ただし、これら 3 つの関係が生産者の選択に与える影響は、互いに矛盾する場合がある。そこで、VI 章では、生産者がその矛盾をいかに認識し調整しているのか考察し、彼らが自然環境や社会的・文化的状況を総合的に考慮しながら加工する茶の種類を選択していることを示したい。

ナムサン郡をはじめとするシャン州の山間部は、政治的な理由により長らく調査制限があったため、他地域に比べ研究蓄積が少ない。本研究は、そのなかにあつて、現代ミャンマーの山地社会における、少数民族の経済活動に関する一考察としても位置づけられるだろう。

本稿で使用する資料は、2009 年から 2013 年にシャン州パラウン自治区ナムサン郡および、ミャンマーの二大都市ヤンゴンとマンダレーにおいて、複数回に分けて実施した現地調査のデータに基づく（図 3）。文化人類学的方法論に基づき、参与観察および聞き取りを行った。ナムサン郡では、2010 年 3 月、2012 年 3～7 月および 2013 年 4～5 月に調査を実施したが、本稿では、2012 年に収集したデータを中心に分析する。

本稿では、原料植物、加工品、食べ物あるいは飲み物というさまざまな状態の茶について論じる。植物を指す場合はチャ、収穫されたチャの葉を生葉、それを原料として加工された状態にある 3 種類の茶葉を、後発酵茶、不発酵茶、発酵茶と表記する。また、食べ物や飲み物の状態のものを、それぞれラペッソー、⁴⁾ 緑茶、紅茶と表して区別する。



図 3 調査地地図

出所：筆者作成。

4) 後発酵茶の場合、その茶葉自体を食するため、加工された状態にある茶葉と食べ物としての状態との区別は難しい。本稿では、生産者、販売者側からみた茶を後発酵茶、消費者側からみた食べ物としての茶をラペッソーと表記する。

II 調査地概要

II-1 茶の生産と消費の歴史

調査地のシャン州パラウン自治区ナムサン郡は、ミャンマー北東の山間部に位置する。シャン州一帯は、1948年にビルマ連邦の一部として独立するまでは、伝統的な首長が支配する複数の藩王国に分かれていた。⁵⁾ 現在のナムサン郡の位置には、パラウン人の藩王が支配するトーンペン⁶⁾藩王国があった。シャン地域に分布し居住するパラウン人の多くは、マジョリティであるシャン人（タイ系）の藩王による支配を受け入れていたが、唯一の例外がこのトーンペン藩王国であった。1757年にビルマ人の王朝、コンバウン王朝のアラウンパヤー王によってシャン地域が完全にその支配下に入れられると、パラウン人のトーンペンを含む同地域の藩王国はビルマ王に貢物を送るようになった [Milne 1924: 17-20]。1885年にビルマのコンバウン朝が滅亡すると、シャン地域を含むビルマ全土は英領インド帝国に併合された。そして、1889年に「山地民統治法」が施行されると、平野部のビルマは直接統治されたが、シャン州は間接統治下に置かれた。藩王には、イギリス政府の方針に矛盾しない限りにおいて、彼らの領土を管理する権利が与えられた [Scott and Hardiman 1900: 302]。

トーンペン藩王国は、古くから茶産地として知られており、英領時代の地誌 [Scott and Hardiman 1900; Scott 1921] やパラウン民族誌 [Milne 1924]、文化省発行のパラウン民族誌 [Min Nain 1962] をはじめとするパラウン人に関する文献のなかで、彼らの茶生産が報告されてきた。茶生産の起源については、360年前に偉大なる支配者ヤマディーケーチューからチャの種を授かったという伝承 [Scott and Hardiman 1900: 491-492] や、ビルマ人初の統一王朝であるバガン王朝のアラウンシードゥー王（在位 1113-65 年）からチャの種を授かったという伝承⁷⁾

5) 1959 年、各藩王はミャンマー政府に自治権を移譲。

6) ビルマ語の「タウンバイン（山を支配する）」という呼称を、シャン語訛りで発音したもの [Scott and Hardiman 1900: 483-484]。

7) 「バガン王朝のアラウンシードゥー王がマラヤ島を訪問なさったとき、（中略）鬼神 4 人がヒンダーという鳥の喉から得た『ニラビザ』とよばれる神の実を献上した。王は、パラウン人にその種を栽培するよう授けた。パラウン人たちは王が持ってきた『ニラビザ』の種を栽培し献上したところ、王はその葉をお召し上がりになり、側室たちにも食べさせた。王がお眠りになることができず手を組んでいたことから『レッパイユエ（手を組む葉）』と呼ぶようになり時を経て『ラベツ（ビルマ語で茶を表す語）』となった」 [Min Nain 1962: 49-50]。「王が下さったニラビザという神の実を、パラウンの大臣の血筋のターモングンが片手で受け取り栽培したことから『レッタベツピン（片手の木）』と呼ばれるようになり時を経て『ラベツ』となった」 [ibid.: 50]（カッコ内は筆者加筆）。茶の起源については、口承伝承のため諸説があるが、現在ナムサン郡のタウンマー村にあるロエサイン山には、パラウン人の長老が、バガン王朝のアラウンシードゥー王から片手でチャの種を受け取っている像と、王から授かった種から生えたとされる伝説のチャ樹が祀られている。

[Min Nain 1962: 49-50] が伝えられているが、明らかにはなっていない。

いずれの先行研究においても、当時のトーンベン藩王国が、茶生産に特化した地域であることが指摘されている。スコットとハーディマンは、パラウン⁸⁾人のチャ栽培は、非常に大きな産業 [Scott and Hardiman 1900: 491] で、彼らは、ビルマ人の公式の儀礼や行事で用いられる食用の漬け茶 (pickled tea or salad tea—the *let-hpet*) 産業を独占している [Scott 1921: 135] と報告している。また、1910 年代にトーンベン藩王国で長期調査を実施したミルン [Milne 1924] は、パラウン人は、焼畑を行いつつも、チャ栽培、加工、取引によってほぼ全ての収入を得ているとし、茶生産について詳述している。当時トーンベン藩王国では、食用の漬け茶 (pickled tea) と飲用の乾燥茶 (dried tea) の 2 種類が生産されていたが、生産の中心は漬け茶であった。乾燥茶の生産は、晴天の日に、漬け茶と同様に蒸して揉んでおいた茶葉を、天日干しする程度であったという。ここでいう食用の漬け茶は後発酵茶、飲用の乾燥茶は不発酵茶のことであり、発酵茶の生産は、1939 年に Bombay Burma Trading Company (B. B. T. C.) によって開始された [Min Nain 1962: 52]。イギリス政府は、B. B. T. C. に独占的に発酵茶工場の建設許可を与えた。そのため、トーンベン藩王の血筋の者が発酵茶の加工技術をスリランカで学んでいたが、彼は工場を建設することができなかった。しかし、第 2 次世界大戦中に B. B. T. C. 工場が閉鎖され、英領ビルマ内で発酵茶が供給不足に陥ると、彼が地元のパラウン人らに技術を教え、村々に工場が作られた [ibid.: 52-53]。こうして、現在のナムサン郡一帯にあたるトーンベン藩王国では、食用の後発酵茶、飲用の不発酵茶、発酵茶という 3 種類の茶の生産が行われるようになった。

トーンベン藩王国で生産された後発酵茶と不発酵茶は、一部は自家消費用にあてられたが、ほとんどは商品として出荷された。その際、流通は主にシャン人が担っていた。イギリス植民地化直後の折り畳み本 (パラバイツ) の税金記録によれば、当時、シャン人の藩王が統治するティーボー藩王国のシャン人が、塩もしくは自ら収穫した米を携えてトーンベン藩王国に行き、それらを売って茶を仕入れマングレーへ売りに行き、塩や油、干魚などを買って戻って来るといふ交易が行われていた [Ma Kyan 2007: 88-96]。このとき取引される茶の 98% は後発酵茶であった。トーンベン一帯の茶は、周辺地域の茶よりも品質が良いとされ、高値で取引された。特に、Z 村やナムサン市の茶は、最高品質の茶として最も高い価格がつけられていた [ibid.: 89-91]。イギリス植民地時代、不発酵茶の多くが中国雲南西部とシャン州に送られ、後発酵茶

8) 原文ではルマイ (Rumai) と記述されていた。現在では、ルマイは、主としてシャン州北部地域 (ナムカン等) に居住するパラウン人のサブグループを指す。しかし、当時は調査の初期段階であり、スコットとハーディマンは、パラウン全体を指して、「ルマイ Rumai または、パラウン Palaung」と記述していた。ここで意味するルマイはシャン州北部地域のパラウン人サブグループを指すのではなく、上位集団のパラウン人を指すと考えられるため、ここではパラウンと記述した。

はすべてビルマ⁹⁾へ送られていた [Scott 1921: 271]。B. B. T. C. の 1940 年の報告書によれば、発酵茶のおよそ 40% は英領ビルマ国内へ、10% 弱はコロomboの市場へ、20% はイギリス政府へ、5% は英領ビルマ政府軍に出荷された [Min Nain 1962: 53]。つまり、トーンベン藩王国で生産された 3 種類の茶は、その種類ごとに異なる消費市場へ出荷されていた。

次に、消費の歴史についてみると、トーンベン藩王国で生産された後発酵茶の主な消費者であるビルマ人の食茶習慣に関する記述は、さまざまな文献に散見される。「茶文化は、ミャンマー人¹⁰⁾にとって真の崇高なる伝統文化」[Thinhka 1966: 23] であり、ビルマ王朝時代の王室では、茶は無くってはならない常備品のひとつであった。皇太子への称号授与式典をはじめとする王室儀礼や婚礼の儀等の冠婚葬祭では、信頼のおける家来が王の側にラペッソーや緑茶を持って仕えていた。また、茶は誓約書あるいは同意書としての役割を果たしていた。法廷では、判決の際、被告と原告双方がラペッソーを食す習慣があり、茶を食べることは、その判決に同意したことを意味した。さらに、伝統的に、結婚式に招待するときは、ラペッソーの包みを招待状がわりとして用いる習慣があった [Thinhka 1966]。

このような茶の消費がいつ頃から行われていたかについては、ビルマ人初の統一王朝のバガン王朝時代 (1044-1287) の消費の有無について、歴史家による議論が行われている。タントゥン [Thanhtwn 2005: 69] は、食茶の習慣はバガン時代にはなかったとする。その根拠として、裁判の判決の際にラペッソーを食す習慣が、インワ王朝時代 (1364-1526) およびコンバウン王朝時代 (1752-1885) の記録には見られるが、バガン時代の判例の碑文には茶を表す「ラペッ」という語が見られないことを挙げている。また、大野 [2002: 187] も、ビルマ語で茶を意味する「ラペッ」という単語の初出は、詩人シン・エッグタマーディによって詠まれた仏教叙事詩『ネーミ天界の章』(1542) であり、ビルマ人が茶を知ったのは、15 世紀以前に遡るものではなく、16 世紀前後にシャン人から伝えられたと考察している。

II-2 ナムサン郡 P 村

シャン州パラウン自治区ナムサン郡は、トーンベン藩王国と呼ばれていた地方とほぼ重なる。2008 年に成立した憲法に則り、2011 年にシャン州チャウツマー県ナムサン郡から、パラウン自治区内の一郡となった。ナムサン郡総務管理部発行の『ナムサン郡基本情報』[Myanmar, Namhsan Township 2009] によれば、ナムサン郡は、標高およそ 1,500 メートルから 2,000

9) ビルマとは、英領ビルマ全体を指すのではなく、現在の地方域 (管区) 一帯にあたるビルマ人が多数居住する平野部を指している。シャン州と対比する際に用いられることが多い。現在でも、ミャンマーでは「シャンピー (シャンのくに)」や「バマーピー (ビルマのくに)」という表現をしばしば用いる。

10) 原文ママ。ここでいうミャンマー人とは、主にビルマ人を指すと考えられる。

メートルに位置し、ナムサン市内の 6 地区と村落部の 21 村落群からなる。¹¹⁾ 雨季は 5 月から 11 月までで、6 月から 9 月に最も降雨量が多くなる。人口（調査年不明）は、5 万 6,710 人で、民族内訳は、パラウン人が 5 万 886 人と最も多く、人口のおよそ 9 割を占めている。人口の 98% 以上が仏教徒である。総面積 28 万 3,459 エーカーの内、耕作地面積は、4 万 9,736 エーカーである。その内のおよそ 84% の 4 万 1,957 エーカーを茶園が占めるのに対し、畑は 13%、焼畑は 2%、水田は 1% であり [ibid.]、茶生産に特化した地域だといえる。

村落は山の尾根筋に沿って点在しており、茶園は山の斜面につくられている（図 4）。ナムサン郡で栽培されるチャは、大葉種（アッサム種）である。¹²⁾ 伝統的には剪定を一切行わないため、2 メートルを超える高さのチャ樹も珍しくなかったが、現在では、村によっては剪定を行うなどして茶園の整備が進められている。化学肥料は一切使用しない。チャの葉の収穫はすべて手摘みで行われる。茶摘みの時期は 3 月末から 11 月上旬までである。11 月から 2 月の間は、翌年の茶摘みに向け、畑の整備や薪の準備をするか、出稼ぎに出る。

現在郡内で生産されている茶の種類は、大別すると後発酵茶、不発酵茶、発酵茶の 3 種類である（表 1）。2010 年 3 月に実施したナムサン市の国軍発酵茶工場工場長への聞き取り調査によれば、後発酵茶 4 割、不発酵茶 3 割、発酵茶 3 割の割合で生産されている。基本的に、海外への輸出は行っておらず、国内市場に出荷されている。

ナムサン郡におけるパラウン人らの後発酵茶の消費はごくわずかに限られる。茶は「体を冷やす食べ物」であり、冷涼な気候の山間部では食すには適さないためだという。一方、不発酵茶は、新年の僧侶への寄進に用いられるほか、結婚式の招待状として、あるいは式当日の村の



図 4 村と茶園の様子

左：尾根筋に家が立ち並ぶ。 右：斜面につくられた茶畑。

11) 2013 年現在は、ナムサン市内 6 地区および 26 村落群（筆者聞き取りによる）。村落群とは、ビルマ語の行政単位 kyeirwaoksu の訳。

12) シャン高原に分布するものを、「シャン種」と称することもあるという [橋本 2008: 3] が、ナムサン郡の生産者は、自らの栽培するチャの種類を「アッサム種」とであると認識している。志村 [1963: 59] は、シャン型のほか、シナ大葉種や小葉種との雑種と認められるものもあると報告している。

表1 ナムサン郡で生産される茶の分類と呼称

	消費形態	茶の種類	ビルマ語の呼称と意味		パラウン語の呼称と意味	
1	食用	後発酵茶 (ラベッソー)	ラベッソー (湿り茶) ラベッ (茶), ソー (湿った) ※乾燥させて「チンナッチャウツ」とよばれる 飲用茶にする場合もある		ミヤムオウム ミヤム (茶), オウム (水)	
2	飲用	不発酵茶 (緑茶)	ラベッチャウツ (乾き茶) ラベッ (茶), チャウツ (乾いた)	アカーチャウツ アカー (苦い)	ミヤムホン ミヤム (茶), ホン (乾いた)	ミヤムホン ミヤム (茶), ホン (乾いた) ※ビルマ語を使うこともある
3		発酵茶 (紅茶)		アチャーチャウツ アチャー (甘い)		
						ミヤムカピ ミヤム (茶), カピ (コーヒー) ※ビルマ語を使うことの方が 多い

出所：2012 年の調査をもとに筆者作成。

注：「チンナッチャウツ」は後発酵茶生産で有名な Z 村周辺で加工され、主にエーヤーワディー地方域に出荷される。

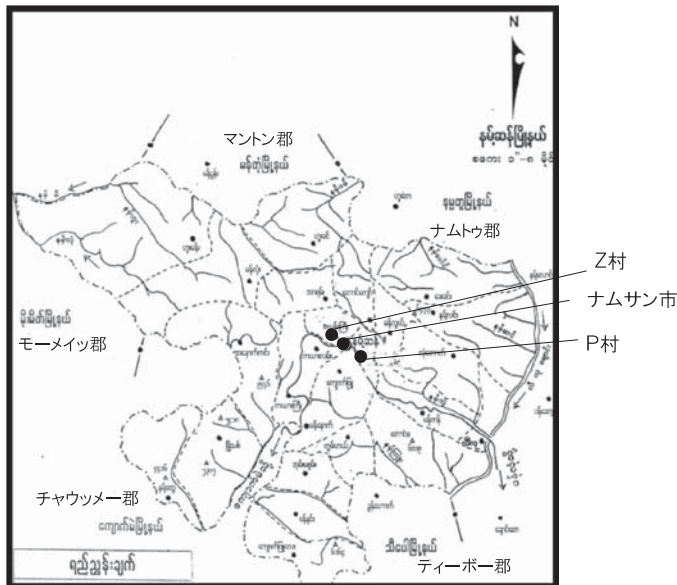


図5 ナムサン郡地図

出所：2010 年現地調査で収集した地図（作成年不明）をもとに筆者作成。

精霊や長老らへの供え物として用いられるなど、冠婚葬祭や儀礼に欠かせないものである。また緑茶は、毎食後や来客の際など日常的に消費される。紅茶は、市内の喫茶店で消費される程度で、自宅で日常的に飲むことはない。

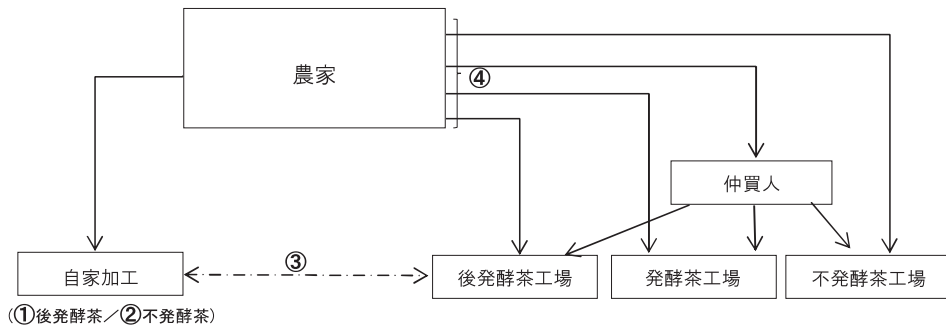
現地調査は、ナムサン市から7キロほど南東方向に下ったP村落群内のP村を中心に実施した¹³⁾ (図5)。人口(調査年不明)は952人、そのうち、パラウン人が884人[*ibid.*]で

13) 比較のために、Z村でも調査を実施した。

93% を占める。世帯数は 156 世帯 [ibid.] である。

P 村では、後発酵茶、不発酵茶、発酵茶の 3 種類を生産している。後発酵茶と不発酵茶は工場あるいは家で、発酵茶は工場でそれぞれ加工される。ここでいう「家」とは、茶生産に際して、工場と対比される場としての「家」であり、加工の担い手は必ずしも家族や世帯単位とは限らない。大規模な製茶機による加工が必要な発酵茶は、自家加工されることはない。村内には後発酵茶用に 2 軒 (O, H) と、発酵茶用に 3 軒 (S, T, L) の製茶工場がある。発酵茶工場が英領時代や独立後など比較的古くから稼働しているのに対し、後発酵茶工場は 2 軒とも 2000 年以降に創業した。ただし、2012 年現在、発酵茶工場 T と L は稼働を停止している。T 工場は事業主が体調不良のため、L 工場は 2006 年にマンダレーに後発酵茶の間屋を開業し、現在では後発酵茶を中心に生産しているためである。また、農家から生葉を買い取り、村内外の製茶工場へ販売する仲買業務を行う世帯は 8 世帯ある。およそ 3 割の家に茶を加工するための揉み台が設置してある。

P 村では、自家茶園を持つ農家と、茶園を持たない労働者によって茶摘みが行われる。収穫後すぐに生葉の酸化発酵がはじまるため、農家はその日のうちに加工に取り組む。その際、農家には、図 6 に示したように、基本的には 4 つの選択肢がある。第一から第三の選択肢では、農家は自ら加工に関与するが、第四の選択肢では、村内外の仲買人や工場に生葉を売り、原料の提供者として間接的に生産に関わる。ナムサン郡の製茶工場は、大規模な茶園を所有しておらず、周辺の村の農家から生葉を購入している。P 村では 3 種類の茶が生産されているが、それを加工する場所や時期はさまざまであり、それだけ農家を含む生産者の選択肢が多様化する。



- ①後発酵茶を自家加工 ②不発酵茶を自家加工
- ③後発酵茶か不発酵茶を自家加工するが、加工の一部の工程を工場に委託
- ④村内外の仲買人や工場に生葉を販売(→工場で後発酵茶、不発酵茶、発酵茶を加工)

図 6 農家の選択肢

出所：2012 年の調査をもとに筆者作成。

III チャと人との関わり

本章では、生産者が、加工する茶の種類を選択する要因として、加工の技術や時期について検討していく。生産者が植物であるチャの性質をいかに認識し、加工しているのか明らかにする。

III-1 加工技術

3種類の茶は、その種類によって加工技術が異なることから、必要とされる生葉はそれぞれ異なる。

自家加工できるのは、後発酵茶と不発酵茶の2種類である。後発酵茶の加工の工程は、1) 加熱（殺青）、2) 揉捻、3) 嫌気発酵である。一方、不発酵茶は、1) 加熱（殺青）、2) 揉捻、3) 乾燥の順に加工される。つまり、2) の工程までは共通している（図7）。

加工の手順を詳しくみると、まず、1) 加熱では、薪に火をつけ大なべに湯を沸かし、ネット状のビニール袋に生葉を2〜3キロ分入れ2分ほど茹でる。2) 揉捻では、茹で上がった生葉



図7 自家加工の様子

左上：生葉を茹で、右上：竹製の台の上で揉む。

左下：蓋と重石をして後発酵茶に、右下：天日で干して不発酵茶にする。

を竹製の揉み台の上で、空気を入れるようにして揉みほぐし荒熱をとってから、1 分半ほど揉む。その後、後発酵茶に加工する場合は、3) 嫌気発酵させるため、白いビニール袋に詰め、重石をのせて、通常は1 カ月から2 カ月、長ければ1 年ほど漬ける。木製の樽に詰める場合もある。以前は、地中に人の背丈以上の深さの穴を掘りその中で漬けていたが、ビニール袋の方が出荷に適していることもあり、現在ではほとんどの家で穴を閉じてしまったという。また、2009 年以前は、漬ける前に黄色い着色料で染色することがあった。

1~2 カ月後、樽やビニール袋から取り出し、「新芽（アニュン）」と、「粗いもの（アチャン）」の品質別に選別されたのち出荷される。出来上がった後発酵茶は基本的に明るい緑色をしている。腐敗して赤茶けたり、黒っぽくなってしまった部分、あるいは茎など固い部分は取り除かれる。選別は、生葉の段階では行われず、基本的に加工後にまとめて行われる。

一方、不発酵茶に加工する場合は、1) と 2) のあと、3) 乾燥の工程で天日干しをする。完全に乾燥させた後、後発酵茶と同様に2 種類に選別する。黒いものが良質とされ、黄色や赤茶色をしたものは粗悪品として扱われる。

ただし最近、後発酵茶を自家加工せず、加熱と揉捻の工程を後発酵茶工場¹⁴⁾に委託する農家が多い。その代金は1 ペイッター（緬升、およそ 1.6 キログラム）あたり 65 チャット¹⁵⁾である。工場加工する場合、茹でる代わりに蒸し器で2 分半から3 分ほど蒸し、台の上に広げ荒熱をとってから、中国製の揉捻機で5 分から5 分半ほど揉む。農家は、この作業が終了した時点で受け取りに来て、それぞれの家で嫌気発酵させて後発酵茶にするか乾燥させて不発酵茶にする。

後発酵茶工場は、家で行う加工工程のうち、揉捻と選別の工程を機械化しただけの小規模なものである。P 村にある2 工場の主はいずれも、工場開業以前から後発酵茶生産を行っていた農家で、揉捻機とふるい機を導入したことで工場と呼ばれるようになった。選別をこのふるい機で行い、最終チェックのみを手作業で行う。

発酵茶の加工は専用の工場のみで行われる（図 8）。加工の時期、村内の住民はみな茶摘みで忙しいため、マグエー地方域（管区）からのビルマ人出稼ぎ労働者を雇っている。P 村の工場は3 軒ともオーソドックス製法と呼ばれる方法で加工を行っている。加工工程は、1) 萎凋、2) 細断・揉捻、3) 発酵、4) 乾燥、5) 区分けである。まず、1) 萎凋では、生葉を棚や床に広げ一晩放置し、水分を減らす。2) 細断・揉捻では、生葉を2 種類の細断機にかけ粉末状にする。その後手で揉むようにしながらふるい機にかけ、粗いものは再度細断機にかけ粉末にす

14) 工場では後発酵茶のみならず不発酵茶を加工する場合もある。しかし、P 村では後発酵茶に加工することが多いため、後発酵茶工場と呼ぶ。

15) ミャンマーの通貨単位はチャットである。2010 年3 月には1 米ドルおよそ 990 チャット、2012 年前半には、1 米ドルはおよそ 850 チャット前後を推移している。

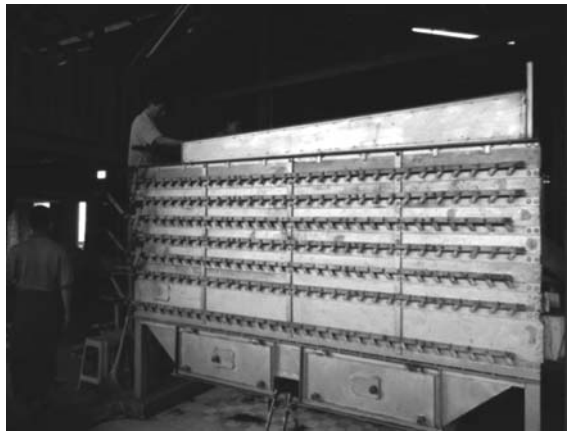


図8 発酵茶工場
ドライヤーにより茶葉を乾燥させる。

る。3) 発酵では、粉末状になった葉を、床に薄く広げ、20分ほど置いておく。徐々に酸化発酵がすすみ、葉は黄色みを帯び香りが立ってくる。4) 乾燥では、葉をドライヤーで乾燥させる。ドライヤーは7層構造になっており、上層から下層に行くほど温度が高くなる。茶葉を上から入れ、一層ずつ下に降ろしながら少しずつ乾燥させていく。乾燥すると葉は黒色になる。完全に乾燥しているか確かめた後、5) 区分けで、ふるいにかけ、茶葉に混在する茎などを取り除くとともに、品質別に選別し、出荷する。

このように3種類の茶は加工方法がそれぞれ異なるため、好まれる生葉の特徴が異なる。まず、硬さについて、後発酵茶と不発酵茶では、茶の葉の形をそのまま用いて加工するため、一芯二葉で摘まれたような柔らかくて新芽の多い生葉が好まれる。一方で、発酵茶は、加工工程で細かく裁断するため、厚みのある生葉が好まれる。また、後発酵茶や不発酵茶と異なり、育ちすぎて硬く大きくなってしまった生葉でも許容される。

次に色については、後発酵茶は黄色い葉が美しく品質が良いとされ、不発酵茶や発酵茶は葉が黒い方が良質だとされる。ナムサン郡の生産者らは、「砂地（テーミエ）」の土壌で育つチャの葉は黄色みを帯び、「堆積土（ノンミエ）/赤土（ミエーニー）」の土壌で育つチャの葉は黒味を帯びると認識している。郡内では、ナムサン市北部のZ村周辺の土壌が「砂地」であり、黄色い美しい後発酵茶を生産することで有名である。Z村では、後発酵茶を中心に加工しているため、茶摘みの際、基本的に新芽しか摘まない。Z村にも発酵茶工場はあるものの、村内で収穫された生葉ではなく、加工に適したものを別の村からわざわざ仕入れている。一方、土壌が「堆積土/赤土」のK村では、不発酵茶や発酵茶を中心に生産している。

ナムサン郡の多くの村では3種類の茶を加工しているが、生産者は基本的に、生葉の性質に応じて加工する茶の種類を選択する。

III-2 加工時期

本節では、生産者が、生葉の性質の時期的な違いをいかに認識し、価値づけを行っているのが明らかにする。そのうえで、彼らが加工の際、性質の異なる生葉にいかに関与しているのか分析する。

茶摘み期の3月から11月を大別すると3期に分けられる。暑季の「シュエピー」期、雨季の「カーカン」期、雨季後半から雨季明けの「カーホー/カーナイン」期である。これらはさらに細かく7期に分けられ、それぞれに名前が付けられている（図9）。以下、大別した3つの茶摘み期を示す場合は「シュエピー」期、「カーカン」期、「カーホー/カーナイン」期、更に細分化された茶摘み期を示す場合は、「シュエピーウー」「シュエピー」「シュエピーラー」「カーカンウー」「カーカン」「カーホー」「カーナイン」と表記する。

新茶「シュエピー」期のなかでも、4月中旬に開催される水かけ祭りまでの茶は、「シュエピーウー（ウーは最初の意）」あるいは「シュエピーモールツ（モールツは雨にあたっていない）」と呼ばれ、雨にほとんどあたっておらず、「茶の油（ラベッスィー）」が多く含まれ濃厚な味のする最高級品とされている。一方で、「カーカン」期の葉は雨にあたっており、味が薄くなっているため品質が落ちる。茶摘み終盤の「カーナイン」の生葉は、雨季明け後に収穫されるため雨季のものよりも品質が良いとされる。このように、生葉の価値は、基本的に降雨量と関連付けられている。

ただし、「シュエピー」期の生葉が、全て品質がいいというわけではない。「シュエピーウー」、「シュエピー」、「シュエピーラー」と時間が下るにつれて質が落ちていくという。初期には柔らかい新芽が一斉に芽吹くが、終期には育ちすぎた粗い葉が多くなってしまうためである。

P村の農家は、いくつかある茶園を順番にまわって収穫していく。一巡すると、また最初か

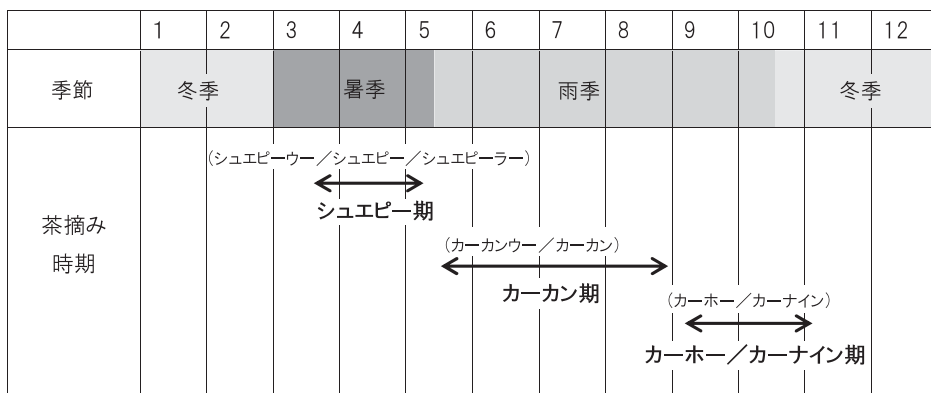


図9 茶摘み時期

出所：現地調査のデータをもとに筆者作成。

注：（ ）内は「シュエピー」期、「カーカン」期、「カーホー/カーナイン」期の茶摘み時期を更に細分化した名称。

ら茶摘みを繰り返す。一巡するのにはおよそ1週間から10日ほどかかる。例えば、2012年の「シュエピー」期の間に、5つの茶園を所有するM家ではそれぞれ4回ずつ、また4つの茶園を所有するS家では、3回ずつ茶摘みを行っている。「カーカン」期や「カーホー/カーナイン」期でも同様に、ひとつの茶園で、数回茶摘みを行う。ただし、生長途上の新芽を収穫しなければならないため、収穫適期は非常に短い。労働力不足などにより時期を逃し、葉が育ちすぎてしまうと、生葉に対する価値づけは低くなってしまう。

このように、生産者は、季節による降雨量の変化や、茶摘み時期による生葉の状態を鑑みて、生葉に対する価値づけを行っていることが分かる。こうした生葉に対する価値づけは、取引価格に直結する。図10は、P村出身者が所有するナムサン市内のP後発酵茶・不発酵茶工場の2011年、2012年の帳簿をもとに、農家から買い取った生葉1ペイッターあたりの平均価格¹⁶⁾をグラフ化したものである。「シュエピー」期のなかでも、新茶「シュエピーウー」の時期の生葉は、800チャット以上と最も高く取引され、4月中旬ごろから徐々に価格が下がっていくことが分かる。2011年は、チャの芽吹きが良く、ナムサン全体での生葉の収穫量が非常に多かったため、4月末から5月初旬の「シュエピーラー」の時期には、1ペイッターあたり300チャットまで価格が暴落してしまった。「カーカン」期以降は、400から500チャット前後で取引された。2012年は、降雨量が少なく生葉の収穫量が少なかったため、2011年よりも1ペイッターあたり100チャットから200チャットほど高く取引された。「シュエピーウー」の時期には900チャットで、「シュエピーラー」の時期には500チャットまで下がったが、5月中旬から6月上旬の「カーカンウー」の時期には800チャットまで上がり、6月下旬以降の

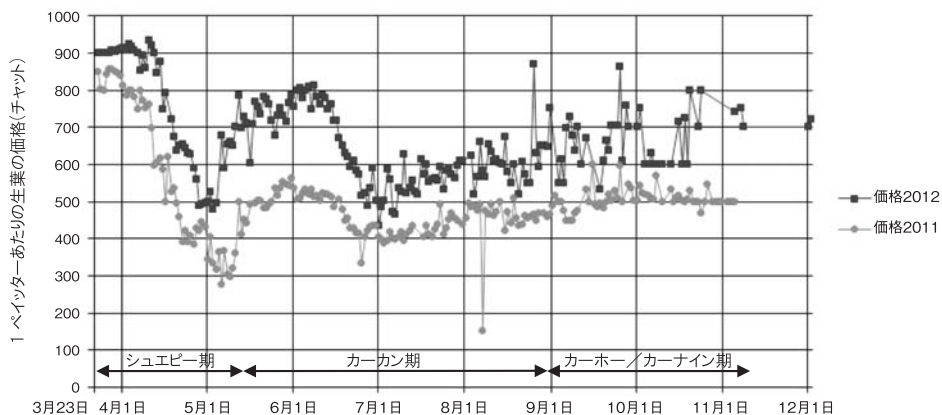


図10 ナムサン市P工場の生葉買取価格（2011年、2012年）

出所：P工場の帳簿をもとに筆者作成。

16) この買取価格には、工場までの運搬代等手数料が含まれている。村内での取引価格より100チャット高い。

「カーカン」には 500 から 600 チャット前後まで下がっている。米や油などの物価、消費市場における茶の取引価格、あるいはナムサン郡全体における生葉の収穫量などさまざまな要因により、生葉の価格は毎年変化する。しかし、「シュエピーウー」から「シュエピーラー」の時期にかけて価格が下がることや、「カーカン」期以降の価格は、「シュエピーウー」以上にならないなど、年間を通した価格の上下変動は、生産者の生葉に対する価値づけに基づいていることが分かる。

III-3 生葉の状態と生産者の選択

生葉の状態に応じて、生産者はさまざまに対応する。その対応方法は、加工技術を変えること、加工する茶の種類を変えることの二つに大別できる。

まず加工技術の調整についてみていく。加工技術は、生葉の状態によって常に微調整されている。その際重視されるのは、生産者らが「茶に基づいて」としばしば口にするように、水分量の調節と、揉捻時間や力加減の調節である。

水分量の調節については、「シュエピー」期の生葉は、「茶の油」が多く含まれるため、後発酵茶を加工する際、蒸して荒熱をとった葉に、水を撒いてから揉捻作業を行う。そして樽やビニール袋に茶を詰めた後、水をたっぷりと撒いてから重石をして漬ける。これは、茶から染み出してくる「茶の油」によって葉が柔らかくなりすぎるのを防ぐためである。柔らかくなりすぎてしまった葉は、腐りやすく商品としての価値が下がってしまう。水分を足すことにより、樽やビニール袋の底にあけた穴から「茶の油」が流れ出るようにしているのである。また逆に、雨季「カーカン」期の生葉は水分を多く含み、「茶の油」は雨とともに流れてしまうため少ないという。この時期、揉捻機で揉むと葉から水が染み出してくる。ビニール袋や樽で漬ける際も、葉からにじみ出てくる水分を、カップを使ってすくい出す。

揉捻時間や力加減の調節は、時期を問わず常に行われている。新芽が多い場合は、ちぎれてしまわないよう、力をあまり入れずに揉む。また、新芽は柔らかいため、揉捻時間は短くすむ。一方、硬くなってしまった葉の場合は、適度に力を入れて揉む。揉捻の時間は、新芽ばかりのときよりも長くかかる。このように、生産者は常に生葉の状態に合わせて、技術を変化させている。

また、生産者は、生葉の変化に対して、加工する茶の種類自体を変えることでも対応している。これは、基本的に、時期により異なる生葉の状態への対応であり、後発酵茶、不発酵茶、発酵茶の加工時期には傾向がある。まず、不発酵茶の加工時期を見ていく。P 村では、後発酵茶と発酵茶の生産を中心に行っており、不発酵茶はあまり生産していない。不発酵茶の加工は、茶摘み期のはじまり「シュエピーウー」のなかでも最も早い時期、すなわち、まだチャの芽吹きがまばらであり、製茶工場が稼働を開始していない時期を中心に、主として自家消費のため

に行われる。市場において不発酵茶が高値で取引されている場合には、販売用に加工することもあるが、基本的には自家消費あるいは贈答用として、必要なときに必要な分だけ加工する。後発酵茶と不発酵茶の加工工程は最後に漬けるか天日干しするかの違いしかないので、普段後発酵茶を加工している生産者にとって、不発酵茶生産への切り替えは容易である。「カーカン」期は、天日干しでの乾燥が難しいため、不発酵茶はほとんど作らない。

年間を通して生産される後発酵茶は、特に「カーカン」期に、自家加工される傾向がある。それは、この時期には、仲買人や工場における生葉の買い取り価格が下がるためである。例えば、図 10 をみると、2011 年の場合、生葉の価格は「シュエピーウー」では 1 ペイッターあたり 800 チャットであったが、「カーカン」以降は、およそ半分の 400 チャット前後で取引されている。一方で、農家自ら後発酵茶に加工してから出荷した場合、後発酵茶 1 ペイッターにつき「シュエピー」期ならば約 1,200 から 1,400 チャット、「カーカン」期ならば約 1,000 から 1,200 チャットで販売することができ、時期による価格の差は 200 チャットほどに留まる。加工品にすることで付加価値がつき、生葉の価格変動による影響を緩和することができるのである。

ただし、後発酵茶を作ることは、必ずしも利益の増大につながるわけではない。1 ペイッターの後発酵茶を生産するためには、およそ 1.25 ペイッターの生葉が必要である。これに、人件費や燃料の薪代などを合わせた約 300 チャットの経費が加わる。つまり、2011 年を例にとると、1 ペイッターあたりの生葉が 800 チャットで取引される「シュエピーウー」の場合、後発酵茶 1 ペイッターを加工するのに少なくとも 1,300 チャットほどかかる。一方、1 ペイッターあたりの生葉の価格が 400 チャット前後で推移する「カーカン」の場合、後発酵茶 1 ペイッターを加工するのに 800 チャット程度しかかからない。後発酵茶を作るならば、「シュエピーウー」よりも「カーカン」の方が、より利益が大きくなる。生葉の価格が高い時期には、労力をかけて後発酵茶を作っても大きな利益が出ないため、仲買人や工場に生葉を売る。逆に、生葉の取引価格が下がってきたら、後発酵茶を自家加工するのである。それゆえに、「カーカン」以降、後発酵茶の加工を選択する生産者の割合が高まるといえる。

また、発酵茶に関しては、P 村の 3 軒の発酵茶工場はいずれも「シュエピー」期にのみ稼働している。郡内全体をみても、茶摘み期間中を通して稼働している工場は、国軍工場と N 工場の 2 軒のみである。P 村の農家は、「カーカン」期以降も、仲買人やこれら 2 軒の工場に生葉を販売することで、間接的に発酵茶生産に携わり続けるが、村内で発酵茶が生産されることはない。工場主らによれば、「シュエピー」期にのみ工場を稼働する理由は、第一に、最も良質な生葉のみを使って加工するためであるという。「カーカン」期以降の生葉は雨にあたっており味が落ちるため、それを加工した茶は高く売れない。第二に、「カーカン」期以降、工場稼働に必要な量の生葉と労働力の確保が困難になることが指摘できる。規模の小さな後発酵茶工場と異なり、

発酵茶工場では製茶機を稼働させるために大量の生葉が必要である。しかし、前述のように、この時期になると、農家が生葉を売らずに後発酵茶を自家加工する傾向があり、製茶機稼働に必要な生葉の購入が難しくなる。さらに、労働力のほとんどをマグエー地方域（管区）からのビルマ人出稼ぎ労働者に頼っているが、彼らは3月から5月の農閑期を利用して来ているため、5月末にはP村を去る。また、村の住民のほとんどが日中茶摘みに従事しているため、工場で働く者はいない。こうした背景から、「シュエピー」期に発酵茶工場を稼働させていた工場主の一部は、「カーカン」期以降になると、彼らの家で後発酵茶を加工している。

ナムサン郡では、加工方法の異なる3種類の茶を生産しており、加工する茶によって適した生葉は異なる。そのため、生産者が、加工する茶の種類を選択する上で基準となるのは、生葉の状態だといえる。ただし、生葉の状態は、さまざまな要因により異なる。第一に、生産者は、茶園の土壌によって収穫できる生葉の状態が異なると認識している。そのため、土地によってある程度、加工する茶の種類が規定されている。第二に茶摘みの時期、第三に降雨量の変化によっても、生葉の状態は異なる。こうした異なる生葉の状態に対して生産者は価値づけを行い、それが取引価格に反映される。これに対し、生産者は加工技術を調整し、さらには加工する茶の種類を選択する。

IV 生産者間の関係

加工する茶の選択は、必ずしも生葉の状態への対応として行われるわけではなく、生産者間の関係によって規定される場合がある。本章では、農家、工場、仲買人がいかにして生葉を手に入れているのかという観点から、生葉を媒介とした生産者同士の関わりを明らかにしたうえで、その関係が、加工する茶の種類の選択をいかに制限するのか明らかにする。

IV-1 農家と労働者

生葉の収穫作業である茶摘みは、茶園を持つ農家と、茶園を持たない労働者によって行われる。労働者のなかには、住民のほかに、ミャンマー中部に位置するマグエー地方域（管区）パコックから出稼ぎに来ているビルマ人も10名前後含まれる。

農家と労働者の関係はおおよそ固定しており、ある農家のところにはいつも同じ労働者が茶摘みに来る。しかし、この農家と労働者の関係は、世帯単位で結ばれた関係ではない。多くの労働者の世帯では、夫婦や親子それぞれが別の農家の茶園に摘みに行く。例えば、茶園5つを所有する農家Mのところには、5世帯から労働者が来て、M家を含め毎回およそ10人前後のグループで茶摘みを行っている。その労働者のうち夫婦どちらか、あるいは親子のどちらかがM家以外の農家の茶園で茶摘みをしている世帯が4世帯ある。つまり、5世帯中4世帯が、2

つ以上の農家と関係を結んでいるのである。残りの1世帯は、M家と姻戚関係にあるS家で、彼らも茶園4つを所有する。彼らは農家と労働者という関係ではなく、茶摘みに際し互いに協力しあう関係にある。また、労働者は、ある茶園で茶摘みが終われば、他の農家の茶園へ行っても構わない。

農家と労働者間での報酬の支払い方法は、次の2つである。第一は、収穫量の半分を農家におさめ、半分が労働者の報酬となる方法で、P村で最も一般的に行われている。報酬は基本的に現金で支払われるが、労働者から特別に希望があれば稀に生葉で支払う場合もある。現金で支払われる場合、仲買人による生葉の買い取り価格に相当する額が支払われる。報酬は、「シュエピー」期、「カーカン」期、「カーホー/カーナイン」期が終わるごとにまとめて計算されることが多い。第二は、生葉の価格を年間通して一定に定め、収穫量に応じて報酬を支払うという方法である。P村では、以前はこの方法を採用していたが、現在はほとんど行われていない。¹⁷⁾ この他、農家同士の相互扶助も、頻繁に行われている。この場合、摘んだ生葉はすべて茶園を所有する農家のものとなる。後日自分の茶園に茶摘みに来てくれることを期待して、手が空いていなくても手伝いに行くこともある。

生長途上の新芽に対して行われるチャの収穫は、その適期が非常に短いという特徴がある。そのため、茶摘みには、短期間に大量の労働力を必要とする。農家と労働者の関係は、おおよそ固定しているものの、比較的ゆるやかな関係で結ばれているため、農家は、労働者の確保に努めている。そのひとつが、農家間の相互扶助であり、自分の茶園によく来る労働者以外の労働力を取り込む工夫であるといえよう。もうひとつは、労働者への資金や物品の援助による囲い込みである。労働者は、11月から3月の農閑期に、収入が減る。そのため、農家は、彼らに資金や米などの物品を貸与することで生活支援を行い、良好な関係をつくるよう努めている。労働者は、茶摘みの時期が始まると、借金をした農家のところに仕事に行き、その報酬で借金を相殺する。

農家Mの例を挙げてみよう。表2は、M家の茶園で茶摘みをする労働者5世帯のうち、M

表2 農家Mの労働者「シュエピー」期の収入と借金(2012年)
(単位:チャット)

	A家	B家	C家	D家
これまでの借金	39,748	103,000	85,061	129,078
収入	67,587	87,789*	66,400	37,762
残高	27,839	-15,211	-18,661	-91,316

出所: M家の帳簿をもとに筆者作成。

注: *2011年の未払い分の生葉代28,064チャット分含む。2012年の実際の収入は59,725チャット。

17) 現在P村では、農家は、工場や仲買人に生葉を売ることが多く、生葉の価格変動に対応しないこの方法は、P村の状況には適さないためだと考えられる。

家と姻戚関係にある S 家を除く 4 世帯の、2012 年の「シュエピー」期の収入と、前年度からの借金、およびその差額を表したものである。4 世帯すべてが M 家から借金をしている。M 家の帳簿によれば、A 家では、「シュエピー」期の始まりの時期に、100 チャット単位の少額の食品や日用品を譲り受けており、この時期 A 家の手元には、全く現金がないことが分かる。また、「シュエピー」期が終わった時点で、借金の返済ができていたのは A 家のみである。B と C 家は「カーカン」期の終わりまでには返済可能な借金額だが、生活費等を考慮すると、返済は決して簡単ではない。D 家は本年度中の返済が困難なほどの多額の借金を抱えている。労働者は、複数の農家と関係を結んでいるため、実際の収入は表 2 にある金額より多いと考えられるが、同時に複数の農家から借金をしている場合も多い。実際に、借金を積み重ねる労働者は少なくないという。

それでも農家が労働者に資金や物品を貸与するのは、茶摘みに必要な労働力を確保するためである。労働力が不足すると、収穫適期を逃して生葉が高値で売れなくなるばかりでなく、次の収穫期での芽吹きが悪くなってしまう。また、支援を止めると、他の農家のところへ行ってしまう労働者もいるという。金品の貸し借りが続いているからこそ、農家と労働者の安定した関係が結ばれる。労働者を確保することは、すなわち生葉を確保することである。農家は、生葉を確保するために、労働者を支援している。

IV-2 農家と工場

11 月から 3 月の農閑期、茶園を所有する農家は、加工の際に必要な薪の準備をしたり、茶園の手入れをしたりしながら、翌年の茶摘みに備える。茶摘みのできる時期に、後発酵茶を自家加工していた農家は、嫌気発酵させておいた茶を販売することで現金収入を得ることができ、生葉を仲買人や工場に売のみだった農家は、無収入になる。¹⁸⁾ この時期、工場主は、生葉を販売する農家に対し、必要な資金や米等の物品を貸与する。工場の倉庫には米や油、その他日用品等が用意されており、農家は、そこから必要なものを持っていくことができる。農家は、自分の世帯のためだけでなく、自分の茶園に茶摘みに来る労働者を支援するために借金することもある。工場主は、農家に貸与した物品名や金額を帳簿に記入しておき、3 月末に茶摘みが始まると、農家から生葉を販売してもらうことで、その返済とする。生葉の代金は、毎日支払われるわけではなく、各茶摘み期が終わるごとに、支払われることが多い。ただし、他村には、即金で支払う大規模な工場もある。

農家は、茶摘みのできない時期に、工場から借金をせざるを得ないものの、必ずしも工場に対して劣位に立たされているわけではない。工場主が、農家を積極的に支援する背景には、工

18) ミャンマー北部のカチン州に出稼ぎに行き、翡翠掘り関連の仕事に従事する者もいる。

場の稼働に必要な生葉の獲得を、農家に依存していることがある。P村の発酵茶工場3軒のうち、2軒は茶園を所有しているが、いずれも工場稼働に必要なだけの生葉を収穫できるほどの規模ではない。また残りの1軒は茶園を所有していない。つまり、農家が、生葉を売りに来なければ、工場の運営が成り立たないのである。また、工場と農家の関係は固定されたものではなく、農家は生葉をどの工場に販売するか毎回自由に選択することができるほか、生葉を工場に売らず、後発酵茶や不発酵茶を自家加工することもできる。すなわち、工場にとって農家は、必要な生葉の供給者であるとともに、生葉の獲得という意味では競合相手ともなる。工場主らが、「生葉は簡単には手に入らない」と口々に言うように、農家へ物品や資金を貸与し、また良好な関係を構築することで、安定した生葉獲得に努めているのである。

IV-3 農家と仲買人と工場

仲買人は、P村内の農家から購入した生葉を、主に村外の大規模な製茶工場へ販売している。農家それぞれが、直接村外の工場へ生葉を売りに行くのは難しい。そのため仲買人が、農家から生葉を買い取り、一括して他村の工場へ販売する。仲買人の存在により、工場は自分の村だけではなく多数の村から、生葉を大量に購入することができる。工場は、仲買人に対し、1ペイッターにつき100チャット分の手数料を払う。また、10ペイッターにつき、1ペイッター分を心づけとして支払う工場もある。仲買人は、生葉をバイクで工場まで運搬する労働者を雇い、1ペイッターあたり50から60チャットの報酬を支払っている。すなわち、工場から得た手数料100チャットから運搬代を引いた40から50チャットが、仲買人の利益となる。

仲買人は、生葉を売りに来る農家に対し、工場同様の支援を行っており、農家は生葉を仲買人に販売することで借金を返済する。P村には仲買業務を行う世帯は8世帯あるが、仲買人TはP村で最も大量の生葉を購入している。農家に対し十分な支援ができる仲買人のところには、金を借りるために農家がこぞって集まり、借りた金を返すために生葉を売りに来るため、結果的に大量の生葉が集まり利益があがる。仲買人Tのところには、多いときで30軒近い農家が販売に来る。ただし、Tから借金をしているにもかかわらず、生葉を販売しに来ない農家は、毎回5軒くらいあり、彼らはそれらすべての家をまわり「なぜ売りにこないのか、次は売りに来るように」と強く言わなければならないという。借金の担保としていた茶園を失う農家もいるが、それでも借金を積み重ねていく農家もいる。仲買人にとって借金の回収は経済的に大きな問題だが、人間関係にも配慮しなければならないため強引に回収できないという。

仲買人はまた、工場から支援を受けている。工場にとって、仲買人は、大量の生葉を販売してくれる重要な取引相手である。そのため、仲買人が生葉を安定して獲得できるよう、彼らが農家を支援するのに必要な現金や米などを貸し付ける。ナムサン郡内ではほとんどの工場が「シュエピー」期しか稼働しない。茶摘み期間中を通して稼働しているのは、各村にある小規模

な後発酵茶工場を除くと、村外の発酵茶工場 2 軒（国軍、N）と不発酵茶¹⁹⁾・後発酵茶工場 P の大規模な工場のみである。そのため、仲買人は、長期間販売できるこの 3 工場へ生葉を販売する傾向がある。仲買人 T は、国軍工場を中心に、N 工場、村内の S 工場といった発酵茶工場に生葉を販売している。上記 3 工場が稼働していないなど特別な場合にのみ、P 工場に販売するが、彼らが扱う生葉は、発酵茶の加工に適した大きな葉なので、P 工場では高値で売れない。仲買人 T が国軍工場を頼りにするのは、茶摘み期間を通して生葉を販売でき、良心的な支援をしてくれるためだという。実際に、国軍工場の工場長のもとに、郡内各地から農家や仲買人が借金の相談に訪れているのを、調査者自身何度も目にしている。どの工場も決して余裕があるわけではないが、支援をしなければ生葉が得られないという事情があるため、特に、加工に適した生葉を販売してくれる仲買人には積極的に支援する。

IV-4 工場同士の関係と生葉の価格調整

工場同士は、生葉獲得に際して競合する。各工場主は、農家や仲買人が、自分の工場へ生葉を売りに来るよう、金品を貸与し支援することで、良好な関係を構築しようと努めている。また、工場主は、生葉の買い取り価格を調整することによって、生葉獲得を試みることもある。ナムサン郡では、数年前まで、郡内の工場主らが集会を開き、米・油・塩の価格、都市部の問屋での茶の取引価格、収穫された生葉の量を鑑みて、生葉の価格を一律に決めていた。しかし、近年その価格設定に従わず、より高い価格で、生葉を買い占めようとする工場が多くなってきたため、現在では集会は開かれず、各工場が生葉の質をみて自由に価格を決めている。ただし、大まかな価格設定は、以前と同様、物価や景気、問屋での取引価格、生葉の収穫量を考慮し、基本的に周囲に倣うかたちで行われている。周囲より生葉を安く買いたたけば、農家や仲買人が売りに来なくなってしまう。逆に高く買ってしまうと加工した商品の価格が上昇してしまうためである。多くの工場は、国軍工場や N 工場など、ナムサン郡で最も規模の大きな工場における生葉の買い取り価格に倣うという。工場主らは、他の工場での生葉の買い取り価格の情報収集に努めている。

IV-5 支援関係と生産者の選択

農家と労働者の関係、農家と工場との関係、農家と仲買人と工場との関係、工場間との関係など、生産者の関係は、生葉を得るという目的のために結ばれている。そして、この関係は、生葉を収穫することができる農家と労働者のうち、特に、茶摘みの際に労働力を提供できる労働者に

19) ナムサン郡内唯一の不発酵茶専用工場。中国製の製茶機を導入し、揉捻から乾燥までの工程をすべて機械で行う。

対して「支援」すること、すなわち必要な物品や金の貸与をすることが基盤となっているといえよう。工場が仲買人や農家を、仲買人が農家を、農家が労働者をそれぞれ支援しており、労働者支援のために何重もの支援が行われている。農家が労働者を支援するのは、茶摘みに必要な労働力を確保し、生葉を獲得するためである。また、仲買人や工場が農家を支援するのは、販売や加工に必要な生葉を得るためである。ナムサン郡には、仲買人や工場が所有する大規模な茶園はなく、ほとんどが農家所有の小規模なものである。そのため、必要な生葉の獲得を農家に頼らなければならない。借金の返済が滞っていることを理由に新たな金品の貸与を断ると、農家は次なる借金先を求めて去っていくこともあり、仲買人や工場は、借金の回収ができない上に、生葉も手に入れることができない。つまり、生葉は、「支援」をしているところに集まるのである。ナムサン郡の茶生産においては、茶摘みの際の労働力を労働者に依存しており、それを提供できる労働者が、農家や仲買人、工場主などへ経済的に依存する傾向があるといえる。

こうした生産者間での支援関係は、加工する茶の種類の選択を規定する。III章で明らかにしたように、P村の生産者は、異なる生葉の状態を識別し、加工する茶の種類を選択している。しかし、農家は、工場や仲買人から支援を受けている場合、生葉の質や価格にかかわらず、収穫した生葉を借金先へ販売し、返済にあてなければならない。基本的に、支援を受けている農家の選択肢は制限される。²⁰⁾ 一方、一切の支援を受けず、借金のない農家は、生葉の状態に応じてさまざまな選択が可能である。借金がなく、あるいは返済し終えた農家の多くは、生葉の価格が高い時期には、仲買人や工場へ生葉を売り、価格が下がると自家加工に切り替える。

農家が、加工する茶の種類を短期的に選択しているのに対し、工場主の選択肢は限られている。しかし、市場の影響により、工場が、加工する茶の種類の選択を迫られる場合もある。特に近年、ナムサン郡では、発酵茶工場経営者が工場を閉鎖し、後発酵茶生産へ移行する傾向がみられる。こうした、工場経営者による選択の要因を明らかにするために、ミャンマーにおける茶消費をめぐる文化的、社会的脈絡を検討する必要がある。

V 生産地と消費地との関係

P村をはじめナムサン郡で加工された茶の多くは、都市部の問屋や小売業者へ出荷されている。本章では、まず、P村から都市部への茶の流通をみたうえで、ミャンマー最大都市ヤンゴンと、第2の都市マンダレーにおける茶の消費動向が、生産者の選択にいかなる影響を与えて

20) ただし、すぐに現金が必要な場合に、即金で支払いをしてくれる工場に生葉を売りに行ったり、生葉の価格が下がってきた場合に、後発酵茶を自家加工したりするなど、陰でさまざまな選択が行われている。

いるのか明らかにする。

V-1 P 村から都市部への流通

P 村で加工された茶は、自家消費用の不発酵茶を除き、ほぼすべてが商品として出荷される。都市部への流通ルートは、茶の種類によって異なる。後発酵茶の場合、以前は、家や工場で生産されたものは、そのほとんどがマンダレー等の都市部のビルマ人が経営する問屋に出荷されていた。しかし、近年、H 工場主がマグエー地方域（管区）のパコックに問屋兼小売店を開いたのをはじめとし、L 工場主がマンダレーに、村内の農家が首都のネーピードーや、バゴー地方域（管区）のピイ等に後発酵茶の問屋や小売店を次々と開いており、現在では主にこうした店へ出荷するようになっている。都市部に自分の販売店を持たない農家の場合、都市部に店を持つ村内の農家や後発酵茶工場、あるいは他村の後発酵茶工場などに出荷することが増えている。そこで取りまとめられた後発酵茶が、都市部へと出荷される。

発酵茶の出荷も、後発酵茶と同様の傾向がみられる。以前は、都市部に住者が経営する問屋に出荷することが多かったが、2000 年代に入り、P 村の発酵茶工場 3 軒のうち 2 軒（S と T）が、マンダレーに問屋兼小売店を開き、自らのブランドで発酵茶を販売している。問屋に出荷していたときは、仲介料を支払わなければならなかった。また茶の価格は、問屋側の言い値に従わなければならず、その支払いは数カ月も後になることがしばしばあった。T 工場のマネージャーは、「都市部に店を開いてから、収入の予定が立てられるようになり、村内の農家に対して安定した支援をできるようになった」という。

P 村では、販売用の不発酵茶の生産はあまり行っていないが、不発酵茶を中心に生産している村では、ナムサン市内にある不発酵茶問屋に出荷したり、都市部の小売店や問屋と直接取引したりしている。

V-2 ナムサン郡の茶の評価

ヤンゴンおよびマンダレーにおける、茶の流通業者に関する統計資料は出されていないが、参考までに *Myanmar Food & Beverage Directory 2011/2012* [IMEX (Myanmar) 2011] のデータを挙げると、飲用食用あわせて茶の小売業者は、ヤンゴンに 145 軒、マンダレーに 135 軒、問屋は、ヤンゴンに 39 軒、マンダレーに 20 軒ある。ただし、P 村の L 工場主がマンダレーで経営している問屋 L が記載されていないことから、小規模な問屋や小売業者を加えると、数はより多くなると考えられる。

本節では、マンダレー在住者が経営する小売業者と問屋での聞き取り調査から、ナムサン郡の茶が市場でいかに評価され、いかに販売されているのか明らかにする。後発酵茶の小売業者 3 軒（A, Y, E）と、発酵茶と不発酵茶の問屋 2 軒（H, G）に対し調査を行った。A, Y, E

店は、3軒とも、事業主はマンダレー出身のビルマ人で、マンダレー駅周辺という条件のよい立地に小売店を構え、後発酵茶を中心に、不発酵茶や付け合せの揚げ豆類を販売している。なかでも、A店は、1850年に創業した全国的に有名な店である。H、G店の事業主はともにシャン州出身の中国系で、発酵茶と不発酵茶を販売する。

主にシャン州南部のピンダヤの茶を仕入れているY店を除き、4軒の事業主は、ナムサン郡一帯を「内山（アドゥインタウン）」、その周辺の産地を「外山（アピインタウン）」と呼び、品質の区別をしている。ナムサン郡産の茶は、食用飲用問わず高品質とされ、他の産地よりも1ペイッターあたり100から200チャットほど高値で取引される。後発酵茶の小売業者は、ナムサン郡のなかでも、Z村周辺産の後発酵茶は葉が黄色みを帯びていて品質が良いと認識しており、「Z茶（Zラペツ）」と村の名前をつけて販売している。老舗のA店は、古くからZ村の農家や工場と取引をしている。「自分たちの商売が成り立つのはナムサン郡のパラウン人のお陰」として、Z村の学校や僧院に寄付を行っている。以前は、こうしたZ村産の後発酵茶のブランド化を背景に、茶葉を黄色の染料で着色したものを販売することもあった。しかし、その染料が衣服や皮革用だったため、ミャンマー政府は2009年3月に使用を禁止し、着色された商品のリストを国営新聞で公表している。発酵茶と不発酵茶を販売するHとG店も、ナムサン郡内のなかでも、品質の良い不発酵茶、発酵茶を生産することで有名なK村をはじめとする村から仕入れている。

後発酵茶の小売業者は、仕入れた茶を味付けし加工してから販売している（図11）。一般的な味付けは、「甘（辛みのないもの）」「酸辛」「辛」の3種類である。Z村の後発酵茶は、最も茶の味が引き立つ「甘」に味付けされることが多い。老舗のA店が、後発酵茶を味付けして販売するようになったのは1970年代以降のことで、消費者好みの味付けをすることが重要だ



図11 マンダレーのラペツソー小売店
後発酵茶を味付けし量り売りする。付け合せの揚げ豆類も販売している。

という。1980年代には、ラペッソーが儀礼や冠婚葬祭で用いられることに着目し、品質の良い後発酵茶と付け合せの揚げ豆を一つにまとめた儀礼セットを売り出した。後発酵茶の売り上げは、ミャンマーの伝統行事や冠婚葬祭が行われる時期に上がる。4月中旬の水かけ祭り、雨安居明けの10月の火祭りと、それに続く僧衣寄進儀礼などの行事に合わせて、布施や贈り物として用いられるほか、8月にマンガレー郊外のタウンビョンで開催される精霊信仰儀礼の際にも、精霊への供え物として用いられる。6月から9月の雨安居の時期は、行事が少ないものの、日常的に惣菜や軽食として食されるので、売り上げが大きく落ちることはない。

不発酵茶と発酵茶の間屋では、仕入れた茶を品質別にブレンドをして、喫茶店を中心に飲食店、小売店等にも販売する。「シュエピー」期のナムサン郡産の茶は高級品に分類される。後発酵茶と異なり、年間を通して安定して消費されるため、売り上げの変動はあまりない。発酵茶の主な消費場所である喫茶店は、ブローカーらの商談の場でもあり、親しい友人と話をしたりテレビのサッカー中継を見たりする憩いの場でもある。不発酵茶は、喫茶店や飲食店に限らず、自宅でも日常的に消費されている。

V-3 都市部における消費動向と生産者の選択

本節では、ナムサン郡の生産者が経営するマンガレーとヤンゴンの間屋、小売業者への調査から、近年の市場の動向とそれに対する生産者の対応について検討する。

表3は、調査を実施した6軒の事業者について表したものである。マンガレーのS店とL店はP村の工場主が経営する店、P店はナムサン市のP工場主が開いた店である。6軒の茶業者は、卸売りとし小売りを行っており、1998年に創業したZ店を除いてすべて2000年代に入ってから事業を開始している。ナムサン郡の生産者が、都市部において茶の販売に参入したのは、近年の傾向だといえる。どの店も、ナムサン郡で自ら生産している茶を販売することを目的として事業を始めた。後発酵茶の店は、後発酵茶をさまざまに味付けし、付け合せの揚げ豆類とともに販売している。6軒とも不発酵茶を扱っているが、それは、ラペッソーと紅茶の消費の場に緑茶が欠かせないためである。Z店の事業主によれば、ヤンゴンで店を開いたナムサン郡出身のパラウン人は彼らが初めてであったが、現在では6軒に増えたという。一方のマンガレーは、ナムサン郡により近いこともあり、早くからナムサン郡出身者が茶販売を行っている。1950年代からマンガレーで問屋業を開始した者もあったが、基本的にはマンガレー出身のビルマ人や中国系住民が茶販売を行うことが多かったという。

6軒の茶業者への聞き取り調査と、ヤンゴンの喫茶店での調査から明らかになった近年の消費動向として、次の2点を指摘しておく。第一に、オーソドックス製法の発酵茶の消費衰退が挙げられる。オーソドックス製法は、本稿III-1で紹介した製法で、ナムサン郡で一般的に行われている発酵茶の製法である。衰退の背景には、コーヒーミックスなどのインスタントドリ

表3 ナムサン出身者経営の都市部の茶業者

	S 店	L 店	P 店	Z 店	M 店	C 店
場 所	マンダレー			ヤンゴン		
創業年	2001 年	2006 年	2006 年	1998 年	2011 年	2002 年
取扱商品	発酵茶★ 不発酵茶	後発酵茶★ 不発酵茶 揚げ豆類	不発酵茶★ 後発酵茶★ 発酵茶 揚げ豆類	後発酵茶★ 不発酵茶★ 発酵茶 揚げ豆類	発酵茶★ 不発酵茶	後発酵茶★ 不発酵茶★ 揚げ豆類
出身地	LT 村	P 村	P 村	ナムサン市 MS 村	ナムサン市	ZT 村
ナムサンにおける事業 [場所]	発酵茶工場 〈オーソドックス製法〉 [P 村]	発酵茶工場 〈オーソドックス製法〉 [P 村] (2010 年より 休業し、現在 は後発酵茶を 生産)	不発酵茶・後 発酵茶工場 [ナムサン市]	後発酵茶を手 揉みで生産 [ナムサン市] 発酵茶工場 3 軒 [MS 村] (発酵茶工場の うち 1 軒は 2010 年、2 軒は 2011 年から休業)	発酵茶工場 〈CTC 製法〉 [K 村] (2011 年創業)	後発酵茶を手 揉みで生産 [ZT 村]

出所：2010 年から 2012 年の調査をもとに筆者作成。

注：★は、主な取扱商品。

ンクの台頭による紅茶市場全体の縮小、CTC 製法の発酵茶が好まれていること、そして、近年になって中国産 CTC 製法の発酵茶が流入し人気を得ていることが挙げられる。CTC 製法とは、Crush, Tear, Curl の頭文字をとった呼び名であり、その名の通り生葉をつぶし、引きちぎり、丸めて加工する方法である。オーソドックス製法に比べ、CTC 製法の茶葉では浸出液を濃く出すことができるため、ミルクティーなどに適しているといわれる。また、オーソドックス製法の発酵茶に比べ、いくら煮出しても色が黒くなることなく、誰でも同じようにいれることができるという。ミャンマーでは、紅茶は、自宅で煎れるよりも喫茶店で飲まれることが多い。喫茶店では、発酵茶の茶葉を大鍋に入れたまま長時間煮出しておき、客から注文を受けると、この浸出液に練乳や牛乳、あるいは白湯を入れて、客の好みの味に調整する。店で扱う発酵茶を、オーソドックス製法のものから、CTC 製法のものに変えた喫茶店の店主は、「適度に苦味もあり香りもよい。何より以前使っていたものより濃く出るので、長く使えて、安くすむ」と、CTC 製法の発酵茶の利点を挙げている。また、M 店の事業主によれば、キンマ咀嚼²¹⁾を習慣とする人々は濃い味を好む傾向があるため、ミャンマーにおけるこうした習慣も、CTC 製法の紅茶の人気を後押しする要因になっているという。近年、CTC 製法の発酵茶が急

21) 檳榔子と石灰をキンマの葉に包み咀嚼する。

速に市場を拡大しており、オーソドックス製法の発酵茶の売れ行きは悪化し、価格が下がっている。特にこの傾向は、喫茶店のチェーン店化が進むヤンゴンで顕著である。

4 軒 (S, L, Z, M) の事業主は、ナムサン郡に発酵茶工場を所有している。そのうち L 店、Z 店の工場は、2010 年、2011 年にそれぞれ休業した。彼らの工場はオーソドックス製法の工場である。現在ナムサン郡では、オーソドックス製法の工場の閉鎖が相次ぎ、発酵茶生産を一切行わなくなった村もある。2012 年現在、郡内に 100 以上ある発酵茶工場のうち、稼働しているのは 10 数軒のみだという。このような状況のナムサン郡で、2011 年に新しく操業を開始した M 工場は、N 工場²²⁾について 2 番目に CTC 製茶機を導入した工場である。M 工場は、自分の工場の発酵茶を売るために、ヤンゴンに店を開いた。M 店は、CTC 製法の発酵茶の人気に加え、喫茶店の内装工事の資金援助やメニューの助言をするなど販売促進活動にも力を入れていることから、販売開始 1 年も経たずして着実に市場を拡大している。マンダレーの S 店では、P 村で生産したオーソドックス製法の発酵茶を販売し続けているものの、同時に、消費者の要望に合わせて、CTC 製法の発酵茶をマンダレーの仲買人から仕入れて扱っている。

また、中国からの CTC 製法の発酵茶の流入は、ナムサン郡のオーソドックス製法の発酵茶市場に非常に大きな影響を与えている。M 店のマネージャーや Z 店の事業主によれば、喫茶店の店主らは、ナムサン郡産よりも中国産の発酵茶を好む傾向があるという。中国産の発酵茶は、長時間煮出しても黄金色をしているが、ナムサン郡のものは長時間煮出すと黒くなってしまふ。また、中国産は雨季に生産されたものであっても色がしっかりと出て、ナムサン郡の「シュエピー」期の茶と比べても遜色ないという。喫茶店の店主らは、飲み物としての見た目を重視し、色を見て購入するかどうかを決めるため、中国産の発酵茶を選択する。Z 店の事業主によれば、中国から発酵茶が入ってくるようになったのは、2004 年か 2005 年くらいのこと²³⁾だという。以前は、ナムサン郡のものだけでは、市場の需要に対応できなかったため、喫茶店は、「シュエピー」期が始まる前から、問屋や発酵茶工場に代金を前払いして発酵茶を確保しておく必要があった。しかし、中国から CTC 製法の発酵茶が入ってくるようになったことにより、そのような必要はなくなったという。

中国から発酵茶を輸入するようになったのは、消費者が望んだからではなく、マンダレーなどの茶業者間の競争が激化するなかで、一部の業者が他店との差別化を図ったのがきっかけで

22) 国軍工場とともに、年間を通して稼働する大規模な工場。N 工場のパンフレットによれば、国内の発酵茶市場の 4 割の茶を生産する。

23) *Myanmar Agricultural Statistics (1997-98 to 2009-2010)* の Table 275, "Import of Tea" [Myanmar, Central Statistical Organization 2011: 387-388] によれば、中国からの発酵茶の輸入実績は、2007-08 の 1 トンと 2009-10 の 9 トンのみであり、聞き取りの内容とは異なる。しかし、茶業者組合等へのインタビューによれば、中国産の発酵茶のほとんどは、中国との国境から不法に流入したものだという。そのため、この統計には反映されていない可能性がある。

あった。結局、それが市場の要望と合致したため、現在のように中国産の発酵茶市場が拡大した。Z店の事業主自身、3軒あったオーソドックス製法の工場を閉鎖しなければならなくなったが、消費者の要望に合わせるためにマンダレーの中国系の問屋²⁴⁾から中国産のCTC製法の発酵茶を仕入れざるを得ないという。

近年の消費動向として、第二に、後発酵茶の市場拡大が挙げられる。マンダレーのP店のマネージャーによれば、近年、「ラベッソーの時代」が到来しており、新しいブランドが次々に立ち上げられ、テレビコマーシャルや、大通りの大看板も増加しているという。開店当初、不発酵茶のみを販売していたP店は、現在では後発酵茶販売に力を入れている。またZ店は、発酵茶工場を休業して以来、後発酵茶を中心に販売している。後発酵茶の消費量の増加に関する統計資料はないが、工場を閉鎖したナムサン郡の発酵茶生産者の多くが、後発酵茶生産へと切り替えており、後発酵茶の生産量は確実に増加している。また、後発酵茶を中心に販売を行う4軒(L, P, Z, C)とともに、後発酵茶の着色が問題化した2009年を除き販売量が落ち込むことはなく、生産した分は完売していると語っていることから、後発酵茶の市場はある程度拡大していると考えていいだろう。事業主らによれば、例年2月から3月になると前年に生産された後発酵茶の在庫が少なくなるため、市場での取引価格が上昇していたが、この1~2年はあまり上昇しなくなったという。つまり、2012年の時点では、消費市場における後発酵茶の供給不足が解消された状態にあるといえるだろう。

近年後発酵茶市場では、茶葉を細かく刻み、酸味と辛味の強い味付けをしたものを、一口サイズのパッケージに小分けし、50から100チャットという安価で売り出すのが流行っている。後発酵茶を販売する4軒(L, P, Z, C)のうちC店以外は、2012年になって、これまでの量り売りに加え、こうした一口サイズのパッケージで後発酵茶を販売しはじめた。この商品に用いられるのは、粗い生葉で作られた、「アチャン(粗いもの)」に分類される後発酵茶である。もともとは、小売業者が、質の悪い後発酵茶を販売する工夫として、葉を細かく刻み味付けし始めたのだが、それが消費者に受け入れられ今では人気の商品となった。P店によると、新芽で作られた品質の良い後発酵茶は価格が高いため、都市部の一定の消費者層にしか受けないという。地方では、質が劣っても安価なものが求められる。そのため、P工場では、育ちすぎてしまった粗い生葉を安く買い取り、わざわざ安価なものを生産することがある。現在、オーソドックス製法の発酵茶工場を閉鎖した工場主の多くが、後発酵茶生産へと切り替えているが、彼らのところに集まる生葉は、発酵茶加工用の粗いものも多く、必ずしも後発酵茶の加工に適したものではない。しかし、後発酵茶の消費量の増加や流通業者による安価な後発酵茶の需要の開拓が、発酵茶から後発酵茶生産への移行を可能にしたといえるだろう。

24) この中国系の問屋は、中国との国境に直接買い付けに行っているという。

ナムサン郡の生産者は古くから後発酵茶加工の技術を持っており、その加工に際し高額な設備投資は必要ない。また、後発酵茶は、主にミャンマー国内で生産され流通しているため、発酵茶のように中国と競合せずすむ。ビルマ人を中心としたミャンマー伝統文化においてラペッソーは不可欠であり、ナムサン郡の後発酵茶は品質の良いものとして好まれ安定的に消費されている。こうしたいくつかの条件が、生産者の後発酵茶生産への移行を後押ししている。

VI おわりに —— 生産者の選択と関係

本稿では、ナムサン郡の生産者が、加工する茶の種類をいかに選択しているのか考察した。III 章では、収穫したチャの葉を、生産者がいかに価値付けて加工を行っているのか、人がチャという植物といかに関わりをもつのか考察した。生産者は、時期によって異なる生葉の性質を識別し、それに応じて加工の技術を変え、加工する茶の種類を選択している。IV 章では、労働者、農家、仲買人、工場という生産者間の関係が、生産者の選択にいかに影響を及ぼすのか検討した。生産者の関係は、生葉を得るという目的のために、それを提供できる者を支援することで結ばれている。農家は、生葉の販売だけでなく加工も行うことができるが、工場や仲買人から支援を受けている場合、選択肢は制限される。V 章では、消費市場の動向が、生産者の選択にいかに関わるのか分析した。ミャンマー伝統文化における茶の消費のあり方や、消費者の嗜好、国外からの茶の流入、販売方法の工夫による新たな需要の創出など、消費をめぐる文化的社会的背景から、生産者の選択肢は制限されたり新たに生まれたりしている。

このように、生産者は、植物としてのチャの性質、生産者間の関係、消費市場という異なる3つの要因により、加工する茶の種類を選択している。生産者にとって最も基本となる選択は、チャの性質と品質に応じた加工であり、それにより高品質の茶を生産することができる。チャの性質に基づく選択は、生産者間の関係や、消費市場でも求められている。工場は、高値で取引される高品質の茶を生産すべく、加工に適した生葉を販売してくれる仲買人や農家を積極的に支援して囲い込みを行っているほか、新たな仲買人や農家との関係を開拓し、望んだ生葉を獲得できるよう努めている。また、小売業者や問屋は、都市部の消費者に人気がある高品質の茶を積極的に仕入れている。

その一方で、チャの性質に基づくこうした選択が、生産者間の関係や消費市場の動向と矛盾する場合もある。第一に、生産者間の関係との矛盾である。工場から借金がある農家は、生葉の状態にかかわらず借金返済のために、工場へ生葉を販売しなければならない。つまり、農家が販売する生葉は必ずしもその工場で加工する茶の種類に適したものとは限らない。結果として、工場は、生葉の状態に基づく選択とは矛盾する選択をせざるを得ず、低品質の茶が生産されてしまう。この矛盾を調整しているのが、消費市場である。市場では、低品質であっても価

格が手ごろな茶への需要がある。また、後発酵茶の場合、低品質の茶の着色を行ったり、²⁵⁾ 刻んで味付けをしたりするなど、小売業者が販売のための工夫をしたことで、新たな需要が生み出された。こうして生産者は、矛盾の産物である低品質の茶を販売することができるのである。

第二に、消費市場の動向との矛盾がある。市場における需要の変化は、茶の供給過多あるいは不足という状況を生む。とりわけ、近年のナムサン郡産のオーソドックス製法による発酵茶の市場の縮小は、生産者に大きな影響を与え、チャの性質に基づく選択により発酵茶の加工を行っていた生産者が、後発酵茶の加工に移行せざるを得なくなっている。しかし、必ずしも後発酵茶に適した生葉を獲得できるわけではなく、新たに生産されるようになった後発酵茶は、品質が良いとは限らない。また、後発酵茶の供給過剰に陥る可能性もある。この矛盾もまた消費市場において調整されている。近年の低価格のラペッソー人気がそれである。一口サイズに小分けされ 50 から 100 チャットという低価格で販売されているため誰でも気軽に購入することができる。また、有名人を使ったテレビコマーシャルや、まとめ買いをするとプレゼントの抽選に応募できるという販売促進活動が功を奏し売り上げを伸ばしているという。もちろん、これは販売方法、消費方法の変化であって、必ずしも後発酵茶の消費増加を示すものではない。しかし、ラペッソーは、儀礼や来客の際に不可欠なものとして安定した消費を保っており、またナムサン郡で後発酵茶が増産されているにもかかわらず、2012 年の時点において市場で供給過剰になっていないことから、消費量は増加していると考えられる。後発酵茶が安定的に消費されていることに加え、小売業者の販売努力と新たな需要開拓が、生産者の後発酵茶生産への移行を可能にしている。また一方で、生産者による後発酵茶の増産が、新たなラペッソーの流行を支えているともいえるだろう。

発酵茶から後発酵茶加工への移行という近年の傾向は、生産者間の関係の再編も促している。発酵茶工場を閉鎖し、後発酵茶の加工を行うようになった P 村の L 工場の例は、その典型である。工場稼働時は、村内外から大量の生葉を購入しており、多くの農家を支援していた。しかし、工場閉鎖後以前のように支援をする必要がなくなり、生葉を売りに来る農家はいなくなったという。これまで L 工場に生葉を販売していた農家は、村内の仲買人や工場、村外の国軍工場や N 工場など大規模な工場に支援を依頼し、生葉を販売している。農家支援の要であった発酵茶工場の閉鎖により、仲買人や後発酵茶工場、ナムサン郡内の大規模な工場の役割がより重要になっていくことが予想される。このように、支援することによって結びついている生産者間の関係は、生産者による加工する茶の選択の変化とともに変わりつつある。ナムサン郡の生産者は、植物としてのチャの性質、生産者間の関係、消費市場という、時に同調し、

25) 実際に着色作業を行うのは生産者である。生産者が茶の着色をはじめたのは、小売業者や問屋から指示を受けたのがきっかけであったという。現在では着色は行われなくなった。

時に矛盾する要因を調整しながら、加工する茶の種類を選択し、生産者間の関係を構築している。

現在、ナムサン郡の茶生産を取り巻く環境は大きな変化のなかにある。2013 年 4 月から 5 月の調査では、生産者にとって厳しい状況が明らかになった。2012 年に生産した後発酵茶が大量に売れ残っているために、都市部の問屋や小売業者が 2013 年産の新しい後発酵茶の買い取りを拒否しているという。国境から無課税で流入する中国産の発酵茶との競争に敗れたことにより、発酵茶から後発酵茶生産に移行する者が増加の一途をたどり、ついに後発酵茶の供給が市場の需要を大きく上回ってしまったのである。これまで、ナムサン郡の生産者は、加工する茶の種類を選択することによって生産活動を調整、安定させてきた。市場の動向に対しては、例えば、後発酵茶が供給過剰に陥った場合には、その他 2 種類の生産に比重を移すことで後発酵茶の供給を減らし、その供給過剰を解決してきた。つまり、ミャンマー最大の茶産地であるナムサン郡の生産者は、加工する茶の種類を選択することにより、市場に出回る茶の供給量にある程度コントロールすることができたといえるだろう。しかし、近年の中国からの発酵茶流入は、長期的な発酵茶の供給過剰状態を生み出し、ナムサン郡の発酵茶工場の多くを閉鎖に追い込むほどの大きな影響を与えた。さらにここ数年、シャン州南部ピングダヤなど新興産地の後発酵茶の評価が高まり、ナムサン郡産の後発酵茶の人気の陰りが見え始めていることも、この状況に追い打ちをかけている。ナムサン郡内のみで、加工する茶の種類を選択するだけでは、市場をコントロールできなくなってしまったのである。

こうした厳しい状況のなか 2013 年 2 月に Palaung Tea Growers and Sellers Association（パラウン茶生産・販売業者組合）が設立され、パラウン人をはじめとするナムサン郡の茶業者が直面する問題に対し、様々な取り組みを始めている。特に海外からの支援の呼び込みに力を入れており、すでにドイツ国際協力公社（GIZ）が、栽培と加工技術の支援を開始している。2014 年には、2 つの発酵茶工場に対する技術支援を予定しており、海外への輸出も目指すという。副組合長 S は「発酵茶が持ち直せば、その他 2 種類の茶の生産も上手くいくと期待している」と述べている。加工する茶の種類の選択と生産者間の関係が、今後どのように変化していくのか引き続き調査を行っていききたい。

謝 辞

本研究は、独立行政法人日本学術振興会の「組織的若手研究者等海外派遣プログラム」による支援を受けた。

参 考 文 献

- 橋本 実. 2008. 「チャの原産と分類 1 チャの起源と分布」『茶大百科 I 歴史・文化/品質・機能性/品種/製茶』農山漁村文化協会（編），3-5 ページ所収. 東京：農山漁村文化協会.
- IMEX (Myanmar), ed. 2011. *Myanmar Food & Beverage Directory 2011/2012*. Yangon: IMEX (Myanmar).
- Ma Kyan. 2007. *Thamain shapoundaw hkari hnin acha satanmya* [歴史探索の旅]. Yangon: Myanmar Ratana Sapei.
- 松下 智. 1978. 『茶の博物誌 —— 日本茶の本』東京：東京書房社.
- . 1998. 『茶の民族誌 —— 製茶文化の源流』東京：雄山閣出版.
- Milne, L. 1924. *The Home of an Eastern Clan: A Study of the Palaungs of the Shan States*. Oxford: Clarendon Press.
- Min Nain. 1962. *Medo Palaun (Palaungs of Burma)* [ビルマのパラウン]. Myanmar: Ministry of Union Culture.
- 守屋 毅. 1981. 『お茶のきた道』東京：日本放送出版協会.
- Myanmar, Central Statistical Organization, Ministry of National Planning and Economic Development in Collaboration with Department of Agricultural Planning, Ministry of Agriculture and Irrigation. 2011. *Myanmar Agricultural Statistics (1997-98 to 2009-2010)*. Naypyitaw: Central Statistical Organization.
- Myanmar, Department of the Myanmar Language Commission. 1996. *Myanma hsorosaga* [ミャンマー格言集]. Yangon: Ministry of Education.
- Myanmar, Namhsan Township. 2009. *Nanhsan myo myoneacheihkan achetaletmya* [ナムサン郡基本情報]. Namhsan: Namhsan Township Head Office.
- 中村羊一郎. 1995. 「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」『比較民俗研究』12: 35-62.
- . 2001. 「ミャンマーにおける茶の生産と民俗」『茶の文化』1: 29-66.
- 難波敦子; Moe Moe Nyein; Sanda Ye Win; 宮川金二郎. 1999. 「ミャンマーにおける食べる茶と飲む茶 —— 生葉からラペの脂まで」『日本家政学会誌』50(6): 639-646.
- 大野 徹. 2002. 『謎の仏教王国バガン —— 碑文の秘めるビルマ千年史』東京：日本放送出版協会.
- 大坂佳保里. 1998. 「ミャンマーの伝統発酵食品 —— 『食べる茶』と『飲む茶』」『農耕の技術と文化』21: 192-207.
- 佐々木綾子. 2009. 「タイ北部における発酵食用茶『ミアン』の伝播に関する一考察」『ヒマラヤ学誌』10: 190-196.
- Scott, J. G. 1921. *Burma: A Handbook of Practical Information*. 3rd ed. London: Alexander Moring, De La More Press.
- Scott, J. G.; and Hardiman, J. P. 1900. *Gazetteer of Upper Burma and the Shan States*. Part I, Vol. 1. Rangoon: Superintendent of Government Printing and Stationary.
- 志村 喬. 1963. 「東南アジアの茶」『東南アジア研究』1(2): 55-63.
- 田村克己. 1997. 「人とつきあう」『アジア読本 ビルマ』田村克己; 根本 敬（編），120-126 ページ所収. 東京：河出書房新社.
- Thanhtwn. 2005. *Bagan hkeit luhmure* [バガン時代の社会]. Yangon: Computer Book Publishing.
- Thinhka. 1966. *Lethpet yinkyehmu* [茶文化]. Yangon: Sapei Beikman.
- 土佐桂子. 1997. 「喫茶店とココミ」『アジア読本 ビルマ』田村克己; 根本 敬（編），216-222 ページ所収. 東京：河出書房新社.

(2014 年 4 月 9 日 掲載決定)