

第 15 回(2009. 5. 6 配信)

雲竹齋先生の歴史文化講座 - 「5 月は八十八夜」

立春(節分の翌日)から数えて 88 日目を「八十八夜」と呼ぶ。節分と同じく、二十四節気以外の季節の変化に対応した特定日である「雑節」のひとつで、他にも入梅や二百十日、あるいは彼岸なども雑節という。八十八夜は、現代の暦で5月のはじめに当たる。

この頃になると、霜の被害もなくなって気候が安定してくるから、苗代の初蒔き(稲の種まき)や蚕の飼育がはじまる。八十八夜は、農作業の開始の目安として、農家の人たちにとっては大変重要な日だった。小学校唱歌に「夏も近づく八十八夜」と唄われているように、茶摘みの時期だと、多くの人に知られているが、茶摘みの時期は産地の立地条件や気候によって、かならずしもこの時期ではない。

ただ、古来より八十八夜に摘み取られたお茶の葉には不老長寿の霊力がある、といわれて縁起物として珍重されていることも事実である。お茶の木は、生命力が強いので、葉を摘んでもまた新しい芽が伸びてくるから、一年に 3 回も茶摘みが行われる。しかし、八十八夜ころに摘まれた新芽には、秋から春にかけて蓄えられた養分が含まれているから、一番茶は最も香りも強くミネラルも豊富なので、不老長寿の薬だといわれたのだろう。日本でも西洋でもお茶は薬として用いられ始めたといわれている。お茶の木はツバキ科の常緑樹だから、極端な暑さや寒さを嫌うので、北海道では商品としてのお茶は栽培されないし、経済的に成り立つためには関東以西であろうといわれている。

緑茶も紅茶もウーロン茶も、みんな同じ種類のお茶の木から製造されるが、お茶の葉を発酵させたものが紅茶、半分発酵させたものがウーロン茶で、発酵させないで蒸して炒ったものが緑茶になる。お茶の原産地は、中国南西部の雲南省からインドのアッサム地方というのが定説だが、確かな証拠はない。最澄や空海が唐から種を持ち帰って、比叡山の麓に植えたとの言い伝えもあるが、いつ日本に伝わったのかも不明である。平安時代末期に禅僧栄西によって茶の種がもたらされ、それ以来禅と茶の湯が結びついて、禅の心と共に茶の湯の心が追求されてきたともいうが定かではない。

ヨーロッパでは、お茶の存在は古くからシルクロードを經由して人々には知られてはいたが、主として薬用として用いられており、コーヒーが発見されてからは、コーヒーが日常的な飲み物になったのだが、イギリスでは紅茶を飲む人が多い。そもそもは、オランダ東インド会社が、中国や日本からお茶を買い付けて、砂糖を入れて飲んだのが始まりだった。

冷蔵庫のなかった中世ヨーロッパでは、肉食人種のヨーロッパ人にとって臭いを消す香辛料は必需品だったし、教会で使う香料もヨーロッパ全体では膨大な数量だったから、16 世紀ヨーロッパが大航海時代に突入した背景にはこうした事情もあったのだが、イギリスは香辛料に加えてお茶も必需品となったために、どこよりも生産地である中国南部からインドにいたる東南アジアの支配を目指したのである。だから、「東洋」とか「中東」という言葉も、イギリスが使い始め、世界的に定着した。

ちなみに、当時のヨーロッパでは胡椒の値段は銀貨と同じ重さだったといわれているが、紅茶についても面白いエピソードがある。1662 年、イギリスのチャールズ二世に嫁いできたポルトガルのキャサリン王女は、東洋趣味が強かったため、イギリス貴族の間にお茶が流行したが、その後、イギリス政府は、産業革命の原動力となった飲酒の弊害を憂いて、お茶に目を向けさせてからは、

その消費量は膨大なものになった。そのため、紅茶の値段は高騰した。アメリカに移民したイギリス人たちは、紅茶がなかなか入手できなくて、コーヒーを薄く入れて、あたかも紅茶のような色を見せて飲んだという。これが「アメリカン」と呼ばれるコーヒーの原点である。日本人のなかには、「アメリカン」だといってお湯で薄めたコーヒーを飲む者がいる。アメリカ東部やヨーロッパの水は硬質だから、本来のコーヒー自体の味を引き出すためにコーヒー豆を良く炒って、濃い目のコーヒーを飲むのだが、「わが国では軟水だから薄めたコーヒーでも味が出る」と理屈をいう人もいる。こういう人は白湯でも飲んでいればいい。本物のアメリカンは、浅く炒った豆を使い、普通のコーヒー同様のカフェインや苦味が十分あるものなのである。

緑茶が、中国からインド洋を通して運ばれていく途中、赤道を通過する際に温度と湿度によって発酵して紅茶になった、などとしたり顔でいう人もいるが、そんな程度では発酵しない。中国では、早くからお茶の葉を発酵させたウーロン茶があったが、肉食のヨーロッパ人には発酵茶の方が口の中がさっぱりしたから喜ばれた。そこで、ウーロン茶をもっと発酵させて紅茶にしたのである。日本では明治 39 年(1906)年に明治屋が紅茶を輸入して発売したのが最初だという。

緑茶にしる、紅茶にしる、いまや世界中でお茶は飲まれているが、そもそも「茶」という言葉は中国語から来ている。中国の福建省から船で西洋に渡った、すなわち「海のシルクロード」を経由したお茶は、福建語の「テ」という発音が伝わり、ヨーロッパでは「ティ」になり、他方、陸のシルクロードを通して運ばれたお茶は、広東語の「チャ」という名で伝わったから、中央アジアでは「チャイ」と呼ばれ、中東に至っては「シャイー」になった。アラビア語で「マグレブ(日の沈む地)」と呼ばれる北アフリカのモロッコまで行くと「アツアイー」になる。

中東の国々では、緑茶や紅茶の葉にたっぷりの砂糖を入れて煮出し、これをガラスのコップに入れて飲む。不思議なことに、なぜかガラスのコップなのである。これにミントの生葉を多量に加えるお茶もよく飲まれるが、いずれにしても砂糖の量が半端ではない。高級な喫茶店に行くと、さらに角砂糖を2、3個つけてくる。乾燥地帯が多い中東では身体が甘いものを要求するからなのであろう。客として招かれると、頼みもしないのに、目の前で主人が、その甘いお茶にさらに砂糖を入れてくれる。こういうところは妙に親切である。糖尿病になったらどうする！たとえ、あまねく寛大で慈悲深い神アッラーでも、異教徒まで面倒を見てくれるはずがないのだ。

お茶といえば、そろいの紺を着て赤い袴(たすき)を締め、手拭いを姉さんかぶりした若い茶摘み娘たちが、茶摘み歌を唄いながらお茶の葉を摘む絵が紹介されるが、日本では現在なかなかお目にかかれない。テレビなどで、中国の雲南省あたりの山間部で、少数民族に民族服を着せてやらせているのが、ときどきお目にかかるくらいである。たしかに、一番茶の葉は一枚ずつ人間の手で丁寧に摘まれて収穫されるが、通常は機械摘みである。コストが下がり、能率が上がったことは間違いないだろうし、品質がどうのこうのということもないから結構なことだが、情緒がなくなると嘆く人もいる。

そういえば、家庭の中でも割烹着に「姉さんかぶり」の母親を見なくなってから久しくなる。家でごろごろして、箒で尻を叩かれるような子供の姿も見ない。泥棒ですら、手拭いで頬被りする奴もいなくなったが、そういう風潮も、「情緒がなくなった」といっても良いのだろうか。