

|                    |                                   |
|--------------------|-----------------------------------|
| <b>Title</b>       | 紅茶の起源：茶の生活文化史(1)                  |
| <b>Author</b>      | 渡辺, 正 / 西本, 良子 / 太田垣, 明子 / 吉川, 由紀 |
| <b>Citation</b>    | 大阪市立大学家政学部紀要. 18 巻, p.1-14.       |
| <b>Issue Date</b>  | 1971-02                           |
| <b>ISSN</b>        | 0473-4742                         |
| <b>Type</b>        | Departmental Bulletin Paper       |
| <b>Textversion</b> | Publisher                         |
| <b>Publisher</b>   | 大阪市立大学家政学部                        |
| <b>Description</b> | 正誤表別ニアリ                           |

Placed on: 大阪市立大学学術機関リポジトリ

Placed on: Osaka City University Repository

# 紅 茶 の 起 源

茶の生活文化史 (1)

渡辺 正・西本良子・太田垣明子・吉川由紀

## Origin of Black Tea

### History of Culture of Living about Tea, Part I

BY TADASHI WATANABE, YOSHIKO NISHIMOTO, AKIKO OTAGAKI AND YUKI YOSHIKAWA

#### 目 次

はじめに  
 I. 紅葉の起源についての疑問のはじまり  
 II. 中国における紅茶の生産とそのはじまりについて  
 III. 中国産緑茶から中国産紅茶へたどった製茶法の変遷  
 IV. イギリスにおける茶の飲用とティータイムの始まり  
 む す び  
 文献および注  
 要 約

#### はじめに

ヨーロッパの西端に位置するイギリスとアジアの東端に位置する日本は、その属する文化圏の差によって正対なところもすこぶる多いが、一面ひじょうに似た点も多い。この似た点のなかに偶然であると思われるが、両国民がともにすこぶる“お茶”を愛好するという点があげられる。もっともこのお茶と称するものが、日本では抹茶を始めとする緑茶であり、イギリスでは紅茶であり前者は砂糖やミルクなどを入れることなく、そのまま喫飲されるのに対し、後者はかならず、砂糖を入れ、ミルク(クリーム)またはレモンのうす切などを入れて飲む。しかし稀にはイギリス人でも砂糖やミルクを入れずに飲む通な人もいるようであるが、これは例外であろう。

日本でも抹茶様のアイスドリンクに砂糖をまぜた“宇治清水”なる飲物があり、稀に飲用されると、よく似ている。

しかしこの両国民の喫茶状況の差異は、ひじょうに異なったように見えても、いずれもチヤの木 *Thea sinensis* の葉から作られた“葉”を湯で浸出して飲むことは変りがないし、その原料である“茶の葉”はその木が少し種類が異なる茶樹から生産されたものであるとはいえ、同じ種類のシナ茶樹からもアッサム茶樹からも、同様に紅茶、緑茶の両方の茶がりっぱに生産されるのである。したがってイギリス人の飲む紅茶も日本人の飲む緑茶も共通の祖先として中国の緑茶(かま炒り茶)を持ちこれから分岐した二つの枝であるとみてよい。

この紅葉について世上流布しているいろいろな誤解を解明したり、あやまった宣伝がまかり通っているのを是正し、さらにこの中国から渡った喫茶の習慣がいかに関西人の生活文化を改変し、それまでのやたら騒々しい飲酒文化から沈静にして閑雅な喫茶文化に変わっていったかについて、論及してみたい。

この論文を作製するに当り主に参考に供した著書は次の通りである。

#### 参考文献(著書の部)

- 劉 灝：広群芳譜
- 李時珍：本草綱目
- 松下智：日本の茶
- Drummond, J. C., Anne Wilbraham : *The Englishman's Food*
- 莊晚芳：中国的茶業

なお現在著者の研究室において、原始紅茶の製造が、どのようにして行なわれたか、推定に資するために、ウーロン茶の製法を変化させた紅茶まがいのものを作ってそれが、カマ炒り緑茶と紅葉の中間的性質を有することを調べているが、これは直接この小論に関係がないので

省くことにした。

この小論の展開に当り理解を容易にするために茶に関する年表をかかげる。これは主として中央公論社世界の歴史第17巻地図、年表、小辞典の年表を基本とし、各種の図書の引例を参考として著者が作製した。

第1表 茶 年 表

- 1610 オランダに茶が初めて輸入さる(緑茶)。オランダ東インド会社(株式)設立。
- 1633 イギリス人ベンガルに植民。
- 1641 この頃イギリスでコーヒー飲用(茶もまた?)
- 1660 この頃 Samuel Pepys 中国茶を飲む。
- 1675 イギリス人にアモイで貿易を許可。
- 1688 広東に洋貨行設立(西洋からの輸入品の貿易商の組合)。
- 1698 新らしい東インド会社(イギリス)に特許状下りる。
- 1699 イギリスの広東貿易許可さる。
- 1700 このころ武夷茶の粗悪をとがめらる。
- 1715 イギリスの東インド会社広東に商館をおく。この年以後外国船はマカオを素通りして広東に行く。
- 1720 公行(広東の貿易仲介人16家の組合)設立。南海泡沫事件。
- 1729 清、阿片の販売、烟館の開設を禁止する。
- 1733 イギリスの糖密法(外国産の糖蜜に禁止的関税)
- 1750 この頃イギリスに紅茶輸入さる。
- 1756 フランクリン、イギリス軍にボヒー茶(紅茶)、緑茶、砂糖などを送る。  
英・仏開戦(仏領カナダ攻略)。
- 1764 イギリス、北米13州に砂糖法発令。
- 1765 東インド会社ベンガルの地稅徴収權獲得。
- 1767 タウンゼント諸法、13州にガラス・紙・塗料・茶の輸入税。
- 1770 ボストン虐殺事件。
- 1773 茶条令發布。  
東インド会社、その統治行政がイギリス政府の監督の下に入る。
- 12.16 ボストン・ティーパーティー事件、紅茶と緑茶の包みを海中に投棄する。
- 1775 アメリカ独立戦争。
- 1789 英艦バウンティ号叛乱する。(飲料として茶を積みこむ)。
- 1793 イギリスのマカートニー、北京に来朝、叩頭跪拜を拒否。

- 1796 イギリス、セイロン島をオランダからうばう。
- 1798 ウェルズリー、ベンガル総督になる。
- 1800 清、阿片の輸入を禁止する。
- 1804 イギリス、ムガル帝国を保護国とする。
- 1807 イギリス、最初の宣教師、ロバート・モリソン広東にくる。
- 1808 英兵、マカオ砲台を一時占領する。
- 1809 広東の互市章程。
- 1813 東インド会社の特許状更新さる。インド貿易の独占権廃止さる。(茶を除く)。
- 1815 清が禁煙章程、アヘン輸入厳禁。
- 1816 アマースト(英特命全權大使)、三跪九叩頭礼拒否。
- 1823 茶樹アッサム種発見。
- 1826 日本茶の実、ジャバで栽培成功する。
- 1831 英艦ビーグル号の航海始まる。(ダーウィン乗艦)茶の記事あり(航海記)。
- 1833 中国茶ジャバで根づく。
- 1834 アッサム茶試作する。
- 1839 林則徐、英商館のアヘン没収、これを焼く。
- 1840 アヘン戦争始まる。アッサム茶95箱ロンドンに到着。
- 1842 アヘン戦争終る。香港島割讓さる。
- 1858 ムガル帝国滅亡する。東インド会社解散する。
- 1859 ダーウィン、種の起源発刊さる。
- 1865 茶の税金下る。(2 S 3 d → 6 d となる)このころ five o'clock tea 一般化する。
- 1873 セイロン茶始まる。
- 1875 セイロン茶ロンドンに到着。
- 1890 リプトンのセイロン茶(アッサム種)始まる。この頃中国茶、完全にインド、セイロン茶に圧倒さる。

I. 紅茶の起源についての疑問のはじまり

この小論の端緒となったのは、じつはすこぶるささいな事実である。著者は毎週1回火曜日の午後京都大学人文科学研究所において開かれる中国科学技術史の研究例会に出席しているが、ある日研究班の一員吉田光邦氏の研究発表を聞いていた。氏の発表は清朝末期に広東で外人宣教師達により発行されていた定期刊行物“Chinese Repository”に関するものであった。

このなかに相当多量の中国茶が広東から、イギリスをはじめとするヨーロッパ諸国に輸出され、その代償として多量の銀貨が中国に流入していたという事項が述べられた。発表の終わった後の質疑応答のなかで、著者は吉田

氏に「中国の茶はその大部分がかま炒り緑茶であると思うが、そのように多量の緑茶を輸入してイギリス人はどのようにして飲用したのか。まさかミルクや砂糖を入れて飲んだとも思えないが。」と質問した。すると吉田氏は「この緑茶はじつは一箇所、上海の茶再製工場に集められ、加工して紅茶に再製された後輸出された。じじつ日本の緑茶も横浜開港以来、横浜の再製工場において紅茶にされてから輸出された。この再製工場に働らく女工たちの哀史<sup>21</sup>は有名なものでいろいろの本に紹介されている。」と答えられた。

この問答は後から考えるとじじつにトンチンカンなもので、著者の質問の中国茶はかま炒り緑茶とのみと思っていたのもあやまりなら、吉田氏の答えの緑茶を全部紅茶に再加工する再製工場が上海や、横浜にあったというのも、ナンセンスであった。著者の疑問はこの小論の主題であるから、さておくとして、吉田氏の応答の上海、横浜にあった再製工場はじじつは紅茶に再製するのではなく、上海のは全中国から集まったいろいろの乾燥度、いろいろの色彩の茶葉をもう一度再乾燥して一定の乾燥度にし種々の色素で着色して一定の色彩のものにしたものであったし、横浜のは日本式の煎茶を集めて、中国式の炒茶釜で炒って一定の水分とすると同時に、中国の場合と同様に着色料をまぜて茶葉の色を一定としたものであった。

この質疑応答から、興味を得て、著者は紅茶の起源、つまり紅茶はいつ頃発生したか、その発生した場所、これを最初に作った人びとについて追究してみたところいろいろ興味深い事実が次つぎに見つかった。そのうちもっとも興味がかれる事実は……紅茶の起源が今一つはっきりしないことである。

いろいろ紅茶の起源について物語っている書物<sup>22</sup>が異口同音にいう“伝説”がある。これは、それがいつの頃とも、だれが始めたかも、はっきり書いていないが「ある茶の輸入業者が中国産緑茶を貨物船（当時はクリッパー型の帆船）に満載して本国（イギリス）の港に急いでいた。ところが、名にし負う印度洋の熱気と湿気のため不完全な包装のもとにあった茶葉が湿気をおび、ついだ発酵、変色、変質してしまった。しかしこの貨物がすこぶる高価であったため、むざむざ外洋投棄するにしのびず、この変質した品物を再乾してみた。

すると緑色から黒かつ色に変色していた葉が、乾燥するにしたがい、芳香を放ちはじめ、これをおそるおそる浸出して飲用してみたところ、味、香りともに抜群でありことにミルクや砂糖を入れて飲むイギリス人には、あの

渋い中国緑茶よりすこぶる好評であったので、これから紅茶 Black tea が主に飲まれるようになった。」という“お話”である。お話として無責任に話し合うには、肩がこらず、すこぶる好話柄であるが、甚だ伝説めいた“お話”で信憑性にとぼしいし、後述する事実にも矛盾する。

この“お話”がどういふ文献からでているか、未だ著者はじゅうぶん究明していないが、さきの吉田光邦氏によると、何でも「リプトン社史か何かの第1頁に出ていた旨聞いたことがある。」そうである<sup>\*1</sup>。チーズの起源について紅茶と同様の伝説（子ウシの胃袋に牛乳をつめて旅行してチーズができたという）がある。

この紅茶起源説はお話として聞き流すにはすこぶるおもしろいが、食品加工学的にみるとき、すこしおかしい点がある。すなわち緑茶はつんできた茶葉を蒸熱すなわち、せいろでむすか、または炒熱（かま炒り）して葉の酸化酵素を殺滅しておき、茶葉の紅変を防止してから加熱、揉捻して乾燥したものであり、これがいくらしけてきたとしても、紅色色素を形成せしめる原動力である酸化酵素が殺滅されており、とうてい現在の紅茶らしい色や芳香が生産されたはずはないというのが、食品加工学者および実際技術者の常識である。

しかし著者がつらつら考えてみると、あの“お話”にあったようなことが1つも起らなかったというのではない。じじつ緑茶の熱湯浸出液をマホウビンに入れておくと3～4時間して紅茶めいた紅かつ色のまぜい飲物に変化することは日常経験することであるし、たしかにしけた緑茶が残存する酸化酵素（？）や、場合により、細菌、酵母の繁殖により変色する場合があります、これが再乾するとき、中国緑茶の風味とはすこぶるかけはなれた奇妙な風味を呈したことはじっさいあった事実であろう。

しかしこれが現在の紅茶の元祖となり得る良好な風味の持ち主であったとはとても信ぜられない。この事項に關しては現在著者の実験室で研究中であるので、断言はさしひかえておき、”お話”はあくまでお話としておく方が無難であろう。

## Ⅱ. 中国における紅茶の生産とその始まりについて

今、インドの Calcutta で発行された General Committee Indian Tea Association（インド茶業協会総委員会）編さんの Detailed Report (1896)（国会図書館東洋文庫所蔵）に引用されたイギリスで消費されたインド・中国・セイロン茶の消費状況の1866～1895に至る報告がある。

第2表 英国における中国、インド、セイロン茶の消費状況(1000ポンド)

| 年 度  | イ ン ド   | 中 国     | セ イ ロ ン | 総 額     |
|------|---------|---------|---------|---------|
| 1866 | 4,584   | 97,681  |         | 102,265 |
| 67   | 6,360   | 104,628 |         | 110,988 |
| 68   | 7,746   | 99,339  |         | 106,815 |
| 69   | 10,716  | 101,080 |         | 111,796 |
| 70   | 13,500  | 104,051 |         | 117,551 |
| 71   | 13,956  | 109,445 |         | 123,401 |
| 72   | 16,656  | 111,005 |         | 127,661 |
| 73   | 20,216  | 111,665 |         | 131,881 |
| 74   | 18,528  | 118,751 |         | 137,279 |
| 75   | 23,220  | 122,107 |         | 145,327 |
| 76   | 25,740  | 123,364 |         | 149,104 |
| 77   | 27,852  | 132,263 |         | 151,115 |
| 78   | 36,744  | 120,652 |         | 157,396 |
| 79   | 34,092  | 126,340 |         | 160,432 |
| 80   | 43,836  | 114,485 |         | 158,321 |
| 81   | 48,336  | 111,715 |         | 160,051 |
| 82   | 50,496  | 114,462 |         | 164,958 |
| 83   | 59,000  | 111,780 | 1,000   | 171,780 |
| 84   | 64,217  | 110,843 | 2,000   | 175,060 |
| 85   | 65,678  | 113,514 | 3,217   | 182,409 |
| 86   | 68,420  | 104,226 | 6,245   | 178,891 |
| 87   | 83,112  | 90,508  | 9,941   | 183,561 |
| 88   | 86,210  | 80,653  | 18,553  | 185,416 |
| 89   | 96,000  | 61,100  | 28,500  | 185,600 |
| 90   | 101,961 | 57,530  | 34,516  | 194,008 |
| 91   | 98,942  | 52,287  | 51,227  | 202,456 |
| 92   | 109,528 | 34,483  | 63,102  | 207,113 |
| 93   | 108,143 | 25,805  | 64,218  | 208,098 |
| 94   | 116,965 | 25,805  | 71,570  | 214,341 |
| 95   | 116,000 | 31,500  | 73,500  | 221,000 |

この表に見るように、1866～85に至る20年間において中国茶の消費は圧倒的にインド茶に卓越しており、ことに初めの10年間においてはインド茶の消費は中国茶のやぐ5～20%にすぎない。

このことは当然であろう。何しろ1823年のアッサム種(現在の紅茶茶樹の実用種)の発見に始まり、1834年にアッサム茶の試作が行なわれ、1840年にはアッサム茶95箱がロンドンの市場にはこぼれ、ようやくインド製茶産業が確固たる足をふみ出したばかりである<sup>3)</sup>。

1866年はそれからわずかに ¼ 世紀すぎたばかりである。どうして充分な競争力を中国茶に対して持つことが

できようか。プランテーションの開設、茶樹の育成は相当に時間のかかるもので、¼世紀という歳月は決して短かいものではないが、ゼロから始めて何千年の伝統のある中国茶を向うに廻してわずか、5%とはいえ、市場に確固たる足場をきずくまでには、イギリス政府およびインド総督府の絶大な援助があったとはいえ製茶産業の開発のためにどれだけ汗と血が注ぎ込まれたか、想像を絶するものがある。

このインド茶は別の書物(C. Bald, Indian Tea, its Culture and Manufacture, Calcutta, Thacker, Spink & Co. (1908)によると、その大部分が紅茶であり、ごく少量の緑茶がイランやアフガニスタンおよびアメリカの中国緑茶(かま炒茶)愛用者に対して製造されたにすぎないから、これと併行して輸入された中国茶もその大部分は紅茶であったということは疑を入れない。

もちろん1600年代にオランダの東インド会社が茶を輸入してイギリスを含む西洋諸国に売りさばいた時は全部中国産かま炒りの緑茶であり、この茶の飲用には“Mild infusion”によったといわれている<sup>4)</sup>から、ほぼ日本や中国における緑茶の飲用法(熱湯をさまして、これを急須に入れた茶葉の上にそそぎ、浸出して飲用する)ときほどかけはなれていなかったものと想像される。

事実1660年頃に書かれた Samuel Pepys の日記<sup>5)</sup>によると「今朝は七面鳥の冷肉パイとガチョウで朝食をしたため、珍らしい風味の茶(シナ茶)を所望した。」旨記載されている。茶は当時すこぶる貴重品で、値段も高く当時すでに輸入されていたコーヒーに比べて相当高価<sup>6)</sup>であったため、一般庶民階級はコーヒーを、富豪、貴族階級は茶を飲んだといわれる。当時ロンドン市中にはほうばうにコーヒーハウスが設立され、その繁栄は相当なものであったらしく、Misson のメモワール<sup>7)</sup>によると「あなたはそこ(Coffee houses)で、全てのニュースを知ることができる。またあなたが好きなだけ暖かいストーブのそばに座っていられる。あなたはコーヒーの一皿を注文し、友達に会ってビジネスの交換ができる。しかもこれだけするのに、たった1ペニシしかかからないのだ。コーヒー以外に外のものを注文しなければ。」といっている。

ここでちょっと注意したいのは a cup of coffee というわず、a dish of coffee といっていることで、今のコーヒーのような飲み方でなくトルコ式のコーヒーすなわち、皿の上にコーヒーの粉と砂糖をいっぱい入れ、その上に熱湯を注いで上澄みを飲むやり方のコーヒー飲用ではなかったかと思うのだが、識者の御指教をまちたい。

このコーヒー店における状況は日本の初期のカフェ（後で変形したバーのようなものでない）の状況をしのばせるではないか。

このようなコーヒーハウスで飲まれたか、または貴族その他上流階級の *dinning room* で飲まれた *mild infusion* による緑茶は18世紀の後半に入ると、依然として相当量の緑茶が飲まれたものと推定されるが、一方紅茶として飲用される部分も相当多量にのぼったのではないかと考えられるふしがある。

これはフランクリン自伝<sup>8)</sup>を調べている時に明らかになったのであるが、1756年、当時相当な地方名士となっていたフランクリンは、その当時仏領であったカナダとこれを支持するインディアンを攻撃するために出発する英将ブラドックに相当多量の軍需品を送っている。そのリストはブラドック揮下の将校1人に対し、次のような構成になっている。

|                          |           |
|--------------------------|-----------|
| ボヒー茶（上質のもの）              | 1ポンド      |
| 中国産緑茶（上質のもの）             | 1 "       |
| 棒砂糖 (loaf sugar)         | 6 "       |
| 上質黒砂糖 (Muscovado)        | 6 "       |
| 上質粉コーヒー                  | 6 "       |
| チョコレート                   | 6 "       |
| 極上白ビスケット                 | 50 "      |
| コショウ                     | 0.5 "     |
| 白ブドウ酒製極上酢                | 1クォート     |
| グロスターチーズ                 | 1個        |
| 上質バター                    | 20ポンド入り1樽 |
| 古いマディラ酒（ブドウ酒の一種でシェリーに似る） | 2ダース      |
| ジャマイカ火酒                  | 2ガロン      |
| からし                      | 1びん       |
| 塩漬ハム                     | 2個        |
| 舌肉の干物                    | 0.5ダース    |
| 米                        | 6ポンド      |
| 乾しブドウ                    | 6 "       |

このボヒー茶は原文 *bohea tea* であり、ふつうボヘア茶(武夷茶のことで、現代華音ではウーウィーとなる。多分福建音か何かのなまりであろう)と発音するが、正しくは *bohii* で、まさにボヒー茶と書くのが正しかろう。英和辞典およびブリタニカは「中国武夷の紅茶をさし、昔は優秀な茶であったが、最近では粉末や枝梗の混在する不良品」と定義している。

フランクリン自伝に見えるボヒー茶は「武夷の茶」という名前からも、他の中国産緑茶から区別している点か

ら云っても、紅茶かもしくは紅茶によく似たしろものでふつうの中国産緑茶とは明らかに区別できるものであったようだ。そして、このリストに見える砂糖類の記事から云っても、たしか砂糖やミルクを入れて飲むのにふさわしいものであったろう。

このような特殊な茶が、どうして中国に発生したのであろうか。茶に関するあらゆる文献を集大成したものに清の康熙時代に勅命により劉澗が編さんした広群芳譜がある。これは明の王象晋が編さんした群芳譜に康熙帝が増補させて完成させたもので、すこぶる良心的に編さんされており、王象晋の編述した部分を「原」とし、劉澗の増補した部分を「補」と記してははっきり責任をわけている。このうち茶に関する論述が、茶譜(一)から始まり(四)に終り、約100頁にも及ぶ膨大なものである。

この茶譜(一)の中に「武夷雜記」<sup>9)</sup>という雑書からの引用文が引いてある。これはあの膨大な広群芳譜100巻2516頁のなかでも、たった1~2か所しか引用していない奇妙な書物であるが、この作述された年代と著者が判明しないが、明らかに康熙時代に存在していたことははっきりしている。

この引用文は原文にすると、3行にも足りない短かいものだが、その大意を紹介するとおおむね次のようになる<sup>10)</sup>。

武夷の茶を賞めるのは蔡君謨(蔡襄、君謨はかれの字(アザナ))に始まる。始めてかれは武夷のお茶が北苑竜団(の茶)に勝るとした。ところが周右文(右文は字(アザナ)と思われる。但し何時の時代の人か、本名は何というのか不明で、したがってこの書物のできた時代がわからない。)が口をきわめてけなしている。

これは多分現在作っている武夷の茶が、山中不便なところゆえ、茶の作り方を知らずに、ひたすらたくさん作ればよいと思って粗製濫造しているからだ。これは利益を追いすぎたあやまちだ。わたくし(武夷雜記の著者)がこころみにすこしばかりの茶の葉をつみ、製造法は古式ゆかしい松蘿法を採用してみた。

ありがたい霊泉の水を汲み茶をたてたところ、茶の三徳(智仁勇といったものであろうか、具体的にはわからない、多分水色、香り、味のよいものをさすか。)をかねそなえ、山の霊気をおび、甘くふくやかな気味がある。

そこで数百枚の茶葉を分ちもって周さんのところに分けてあげて武夷の茶もまんざらでなかろうといい、ここで武夷の茶の汚名がそそがれたわけで、武夷茶の

名声を一躍高めたことになる。また地下の蔡先覚の靈に対してよくできた茶の一杯をすすめ、君謨先生の高恩にいささかむくいた次第である。

この中の蔡君謨は宋の時の人で、中国では茶経を著わした唐の陸羽に次ぐ茶の功労者であり、北苑の茶樹から竜団茶という宮中御用のきわめて優秀な団茶（茶を固めて団子にして乾燥したもの、これを葉研（ヤゲン）で粉碎してわが国の抹茶のようにして飲む。磚茶（タンチャ）に同じ）を始めて作った人である。今述べたように周右文は何時の人か、どこの人かわからない。これさえ判れば、周氏と雑記の著者は同時代人であるから、雑記の時代はたちどころに判明するのであるが、まことに残念である。この操作は今後さらに進めて行くので、ここではしばらくおろすが、一応脱稿した後京大東洋文献センター所蔵の茶関係文献を一通り調べてみたが、やはり武夷雑記の所在はわからない。又地誌類、遊記類にも見当らない。さらに探究を進めるつもりである。群芳譜の記載例からみると、これが増補の分にあるから、明らかに王象晉の編さんしたものではなく、清の劉灝の増補した部分であることは明らかである。しかもだいたい年代順に並べて記載してある引用例からいうと、最後に近い部分にあることから考えても、この雑記の書かれた年代は群芳譜の編さんされた時代、すなわち康熙47年（1708）より余り古くない17世紀の後半頃に書かれた書物ではないかと思う。\*2)

そうだとすると、この時分、武夷の茶は念を入れて作ればずいぶんりっぱな緑茶となるのに武夷の製茶業者の多くは相当いいかげんな方法でむやみやたらにたくさん作って粗製濫造の粗悪茶を作っていたのではあるまいか。

ここで著者はこの武夷山系の大量製茶の一部が、後にポヘア茶とよばれる紅茶に近い茶になっており、これが英国に輸入されて上等の緑茶より歓迎されたのではないかと思う。すこし時代考証の点でたよりないが、米国が独立する以前に紅茶か、もしくは紅茶めいたものが、中国から輸入されていたことは間違いない。なお周右文について調べてみたが、著者名さく引などではどの時代の人か判明しない。今後引つづいて調べてゆくつもりである。

### Ⅲ. 中国産緑茶から中国産紅茶へたどった製茶法の変遷

現在中国にはかま炒法で作られた中国産緑茶から、ウーロン茶、包種茶を経て中国紅茶に至るまですこぶる種類が多い。これらの茶は現在の食品加工的分類の見地か

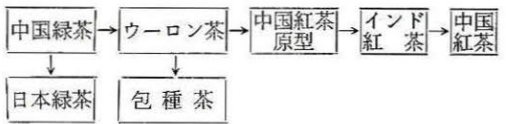
らすると、未発酵茶、半発酵茶、発酵茶に分類される。

しかし中国の古典類から判断すると、本来の中国緑茶以外はいずれも古典文献以後に発生してものらしく、正統的製茶法のおこぼれであり、たぶん本来の製茶法を多少逸脱したものが、次第に変化して、ウーロン茶、包種茶および紅茶になったものではないかと思う。

今、日本の煎茶製法と中国、インドなどの緑茶～紅茶製法の差異を図示してみると、第1図のようになる。

第1図 各種のお茶の製法とその系統図

- 日本緑茶 採葉→蒸熱→露切→回転揉→玉解→中揉→仕上揉→乾燥
- 中国緑茶 採葉→炒葉(釜炒り)→揉捻→第1水乾→第2水乾→練炒→ふるい別け→仕上炒
- ウーロン茶 採葉→日乾萎凋→室内萎凋→釜炒り→揉捻→玉解→乾燥
- 包種茶 採葉→日乾萎凋→室内萎凋→釜炒り→揉捻→乾燥→乾花混合(香付け)
- 中国紅茶(原型) 採葉→日乾萎凋→室内萎凋→発酵→釜炒り→揉捻→乾燥(釜炒り)
- インド紅茶 採葉→室内萎凋→揉捻→玉解→発酵→乾燥
- 中国紅茶 採葉→日乾萎凋→室内萎凋→揉捻→玉解→発酵→乾燥(釜炒り)



第1図でわかるように、日本緑茶と中国緑茶の製法はほとんど変わらず、ただ非常に大きな相違が1つあり、それは採葉から揉捻にうつる前に、茶葉酸化酵素の殺滅法として、日本式製茶法は蒸熱を、中国製茶法は炒熱(かま炒法)を用いている点にある。

またウーロン茶、包種茶は中国緑茶の製法とほとんど同じであって、異なる点はウーロン茶などの場合、採葉からかま炒りまでの間に日乾萎凋～室内萎凋を行なわせその間に萎凋 withering と同時に生葉に含まれる酸化酵素をじゅうぶん駆使して発酵を行なわせした後、発酵が半ば進んで紅変した部分と未変化の部分が半々ぐらいの時に炒熱して酸化酵素を殺滅する点にあり、したがって生産された製品はちょうど緑茶と紅茶の中間の水色と風味を有するに至る。包種茶はウーロン茶に比べやや発酵を手前で止め、出来上った製品にジャスミン・マツリ・ソケイ<sup>11)</sup>などの乾花を混入して花香をつけている点特徴で、水色や風味はどちらかといえば、緑茶に近

い。

中国紅茶はウーロン茶とほとんど同様の方法で作られるが、その異なる点は、室内萎凋が終り、茶葉の細胞が柔軟になった時、揉捻（手、足または揉捻機で）を行ない、じゅうぶん組織細胞を破壊して汁液を茶葉細胞から流出させ組織に吸収させた後、発酵棚で酸化酵素による発酵を行なわせ、その後で釜炒りして発酵を止め、乾燥して仕上げる点にある。

現在の中国紅茶の製法はこのようになっているが、この原型はたぶん、ウーロン茶のように、室内萎凋をじゅうぶん行なわせることにより、萎凋と発酵を同時に行なわせた後、釜炒り、揉捻を行ない、乾燥させたものと思われる。つまり発酵させすぎたウーロン茶のようなものと考えてよかろう。

インド紅茶の製法が中国紅茶と異なる点は、日光萎凋をぜんぜん行なわず、始めから室内萎凋を行なうだけであることである。インドにおける紅茶の生産が始まってから、中国式紅茶（ただしその原型のもの）の製法をインドの現地にあわせて行なった時、いろいろ工夫して、もっとも上等の品質のものを作るべく改変されて、揉捻の操作を釜炒りの後から、発酵の前に移して、発酵をじゅうぶん行なわせる方式に変更されたものと考えて、そう大きなあやまりはなからう。

中国において紅茶の輸出が減少するにつれて、中国では逆にインド式製茶法を逆輸入して、紅茶の芳香の製造に有利と思われる萎凋→揉捻→発酵→釜炒り方式を取り入れて品質の改良につとめたであろうことは論をまたない<sup>12)</sup>。この点の断定は今一つ不たしかであり、中国においてある程度現在行なわれる方法すなわち、萎凋→揉捻→発酵→かま炒り方式ができ上り、それをインド風の改良（茶樹の更新、日乾萎凋の廃止）したものかも知れない、この点はさらにイギリス側の資料を探って正確を期するつもりである。<sup>\*3)</sup>

しかしそれでも、旧の製法である日乾萎凋法を墨守しているのは、やはり中国紅茶がウーロン茶、包種茶の製法の変法であり、その延長線上にあることを物語るものといえよう。

これを要するに中国系緑茶の製造中に正規の規格からしだいにはずれていった時、その極点に至ったものが、中国紅茶で、その移行の途中で停止したものが、ウーロン茶、包種茶である。想像するにたぶん武夷雜記の記事にあるように、本来は緑茶の製造法として出発したものが、あまりたくさん摘み過ぎて、屋内にひろげて、むれを防ぐのには量が多すぎ、止むを得ず、室外で露天干し

させ、その結果、日乾萎凋が起り、やうやく屋内に取り込んでここでも釜炒りまでに長時間を要して萎凋と同時に発酵が起り、葉色を紅変せしめたが、どうせ不良品とあきらめ、ふつうの緑茶の場合と同様に釜炒り、揉捻を行なわしめ、ようやく“茶”に製してみても、粗悪茶として出荷したところ、かえってイギリス人の嗜好に適したものができ、目をばちくりさせたのが、中国の紅茶（それとも知らずに新しい生産品を作った）生産者の実情ではなかったか。

## Ⅶ. イギリスにおける茶の飲用と ティータイムの始まり

さて後にはティータイムを創設し、世界的なお茶好きとして、一日に5～6杯も紅茶を愛飲するイギリス国民も昔は常用飲料としてビールを朝から晩まで愛飲していた人達である<sup>13)</sup>。まさか、女や子供は？といった疑問もあろうが、ビールにもかなり稀薄なもの<sup>14)</sup>（1～2%）もあつたらしいから、それこそ女も子供もビールを飲んでいたわけである。

ビール以外の飲物としてブドウ酒があり、これは古くはイギリスで自家醸造されたものもあつたが、後世に至り vine yard の荒廃に伴ない、外国産ブドウ酒が輸入されて飲まれ、さらに蒸溜酒ことにジンが輸入物から、またイギリス製のまがいものに至るまで、あらゆる階級の人びとに飲まれてジン狂騒曲時代を経験したこともある<sup>15)</sup>。この時分には後世イギリスの国民飲料となるウイスキーはアイルランドとスコットランドの片田舎でひっそり醸造されていたにすぎない。上流階級はもっぱらフランス産のブランディを愛飲していた<sup>16)</sup>。

しかし何にもましてイギリス人の大部分は濃度のいろいろ異なるところのビールを毎食事に、また休憩時に愛飲していたのである。

労働者階級のビール愛飲の状況はフランクリン自伝に<sup>17)</sup>詳細に記述されている。

かれがイギリスに渡って印刷工場につとめていた時、他の職工達は朝起きた時に1パイント、朝食時に1パイント、朝食と昼食との間に1パイント、昼食に1パイント、午後6時ごろ1パイント（すこし遅いが後の afternoon tea の時間にほぼ相当する）1日の仕事が終わって1パイント飲んだ。

かれらは力を作るには、ビールが必要で、ビールによって血がふえ、力がつくと思信しており、“水飲みアメリカ人”とあだ名をつけられたフランクリンが、よくビールも飲まないで軽がるも活版の組版を2ケースも運搬できるとふしぎがる仕末であつた。



これらの例はいささか極端な例だが、フランクリンのようなまじめな職工はほとんどいなかったことから考えると、大部分の勤労階級の食事のさいの飲物はこのようなものであったろうし、これらの工員が家庭における食事も同様な光景を呈したろう。

したがって4～5時の休憩時は（今のティータイム）に飲物としてビールが飲まれたものと思うが、現在のティータイムのようなものではなかったろう。しかしその萌芽は用意されていたとみてよかろう。現在でもティータイムのさなか、大部分の人達（もちろん婦人や子供を含めて）は茶を飲むのに、1人、2人の変り者や老人がウィスキーの水割とか、ハイボールを飲むというのは、単に小説や劇曲の世界だけではなからう。これは今のティータイムが昔のビールタイムの名残りであることを示すものかも知れない。

このビールのような致酔飲料のかわりに、沈静をもたらすアルカロイド飲料、しかもその芳香といい、水色といい、上質のワインにさも似たこの特殊な飲料（紅茶）の愛飲はイギリス人の性格にある種の変化を与えたのではなからうか。

中世イギリスの牛と犬（これがブルドックの起りである）との格とうを喜び、死刑の観覧を無二の楽しみとした荒々しい野卑な、残酷なイギリス人は、近世ヴィクトリア朝においてとりすました、むしろ偽善とさえ思われる良風美俗を身につけてしまった。

一見つまらない飲料の変化であるが、人の心に変化を与えるには、ビールと茶とではこのように異なるかといった感慨にうたれる<sup>18)</sup>。

イギリスにおける喫茶の習慣は17世紀の後半は始まり始めは緑茶のみの飲用であったのが、18世紀の半ばには、中国系紅茶の輸入も始まり、この頃は全面的な緑茶の飲用だけでなく、紅茶と緑茶の併存状態に入り19世紀は中国紅茶の全盛時代になったため、中国からひじょうに多量の紅茶が輸入されるようになった。この時代には茶のほか、いわゆるチャイナ類つまり中国産の陶磁器がイギリス人に愛好され、その結果一方的にイギリスの片貿易になった。そして中国側はイギリスの製品にほとんど興味を覚えなかった。つまり当時の中国は自給自足の経済であり、「天朝、物産豊盈、無所不有……加惠遠人撫育四夷……」<sup>19)</sup>の概念であったから、たまらない。したがってイギリス人の必要とする品物は「天朝」が夷人に下賜する格好になるのだが、ひきかえに銀塊か、銀貨を貢納するということになり、とうとうとしてイギリスから中国に多量の銀が流れこんだ。

これではイギリスもたまらないから、当時領有していた（しかかっていたという方が正確であろう）インドで栽培、生産した阿片を売りつけて、片貿易の債務を相殺しようとした。一方中国は阿片のもたらす恐ろしい害毒に気づき、度たび禁令を発したが、効果があがらない。つまり民衆（阿片におぼれた）が要求し、イギリスが売りがっているから、これは当然密貿易という形になる<sup>20)</sup>。

そこで禁令の効果があがらないのにあせった清朝宮廷は林則徐を欽差大臣に任命してイギリスの密貿易船や商館の阿片を没収してこれを焼却する（実は焼いたのではなく水中に投込み、これに生石灰をかけてモルヒネなど有効成分を破壊したのであるが、煙が立ち、あたかも焼いたようにみえる）<sup>21)</sup>。ここであのポーア戦争と並んで近世イギリスの二大汚点といわれた阿片戦争が始まり、とどのつまりは清国が力つきて降伏、香港島の割譲という始末になる。

したがって間接ではあるが、中国の片貿易すなわち茶の一方通行が、このいむべき阿片戦争をひき起した遠因となったわけである。

阿片戦争の起ったのは1940年、しかしこの時は、すでにアッサム茶の栽培と紅茶の生産は実用段階に入り、アッサム茶は95箱ロンドンに輸入された。（茶年表を参照されたい）。

このアッサム茶樹は中国茶樹と異なり、*Thea sinensis* var. *Assamica* であり、植物学的に異なるとされている。しかしこれと中国茶樹 *Thea sinensis* と交配して雑種ができることから考えて、遺伝学的にはきわめて近いものであると思われ、Species として独立させることは妥当でなく、Varietas とみなすのがよいと思われる<sup>22)</sup>。

このように植物学的にはきわめて近似した二植物ではあるが、これから紅茶に製せられると、二つの香味は全く別のものように異なってくることがみとめられる。

現在世界で最高級の紅茶はアッサム、ダーズリンなどのインド北部、セイロン島の高原、ジャバ島の高原などフレーバーの生成とタンニン質の生産が旺盛な場所に栽培することが望ましい。これに反して日本内地や台湾などでは不適地であって優良な製品ができない。しかしそれでも中国や日本の茶樹の葉で作るより、アッサム種かまたはアッサム種と日本茶樹との交配により生じた茶樹の葉から作った紅茶はよほどよい紅茶を生産する。

よい紅茶を生産するには、やはり熱帯の太陽と比較的冷涼の気候、さらによい茶樹が必要である。中国産の紅

茶はそれなりに良質のものを産したであろう。現に著者は畏敬する篠田統博士から、中国武夷産の銘紅茶“鉄観音”がすばらしくおいしかった旨のお話を伺がっている。しかしこれが現代のものであるとすると、アッサム種による血の改良をうけているものから作られた疑いが残るし、また現代インド・セイロンの最新製茶法の洗礼をうけていないとは断言できない<sup>23)</sup>。

したがってインド・セイロンの紅茶が紅茶としてはやはり世界最高級のものであるという断定を下しても、さほどあやまりではないであろう。

ここでイギリス人のほこる“tea time”なる至高至福の時間が完成する。もっともかれらのほこる“tea”はわれわれが、よく町の喫茶店でお目にかかるレモンを入れたしろものでなく、ミルクまたはクリームを入れ、きざら糖を入れたうすにごりしたものではあるが。

喫茶の習慣はイギリス人に新しい社交の習慣を与え孤独の生活をすぐす人に冥想とくつろぎを与え、かれらはこの時間にかれら一流の哲学と随筆とを完成させた。

ギッシングのヘンリー・ライクロフトの私記<sup>24)</sup>なる自伝まがいの書物は、孤独の文人に“茶”がこよない慰さめであり、大いなる楽しみであったことを示している。一部を引用すると、

一日中でもっとも楽しい時の一つは…柔かい椅子にすわりこんで、茶盆のくのを待つときである。自分がもっとも閑暇の気持を味わうのは、おそらく茶を飲んでいるときであろう。…今では急須があらわれるとともに、この書齋にただよう柔かな、しかも身にしむ香気が、いかに甘美であろうか。初めの一杯には何という慰藉があることだろう。次の一杯は…何という温みを伝えてくれることだろう。……この午後のお茶という宴楽——とよんでもほとんど差支えないであろう——の慣例ほどイギリス人の家庭趣味を顕著にあらわしているものはない。……イギリス人の歓待ずきは、やはりお茶の席でもっともなごやかな姿が見られるであろう。ちょうどお茶の時間に訪ねてみえる時ほど、友人が歓迎されることはない。9時の夕食まで何も食べないために、お茶が実際に一度の食事となる場合には、それは——再び真の意味において、——一日のうちでもっとも「ホーム」にふさわしい食事である。

中国人（訳文にはシナ人とあるが、別にこだわる必要はないと思ひ、中国人に改めた）は、幾世紀ともわからぬ永い期間に過去100年の間に茶がイギリスにもたらした快楽や利益の百万分の1をも得たと信ずることができようか。

このイギリスの afternoon tea または five o'clock tea は正に食事と間食の中間的なものであって、最小限それはお茶のほか1～2枚のバタートーストか、ビスケット、クラッカーまたはマフィンがつくし<sup>25)</sup>、いわゆる high tea（肉か魚の皿そえた重い食事のこと）になると、小食の日本人にはランチよりはるかに、おなかにこたえるであろう<sup>26)</sup>。

じじつチャールズ・ラムのエリア随筆<sup>27)</sup>によれば、イギリスのメソジスト派の牧師二人の会合において、この tea time に食前の祈りをささげるべきか否か議論が行なわれ、あげくの果に、面倒でない方、つまり食前の祈禱を上げないことにきまったという話がのっている。それくらいイギリスの tea time は食事に準じたものであり、これを万が一にも欠かすようなことは日常生活のルールの無視という点で重大な“犯罪”とみなされるのである。

イギリスはなやかなりしヴィクトリア朝の世紀に、貴族・富豪は申すに及ばず、中産階級に至るまで、1日の仕事の終りに、昼食から相当に時間の経過した午後5時頃に、このかなり重い afternoon tea をきこしめたことは、音楽会、観劇会に、はたまたダンスパーティーに出発するに先立ち、おなかを軽くみためのためにどうしても必要な条件であったろう。

これらの娯楽が一応すんだ後で、かれらが dinner をとるか、supper をとるか、その腹のすき具合、ふところ具合（あまりこれは関係ないかも知れないが?）、またひるめしが lunch であったが、dinner であったかによって異なった<sup>28)</sup>。

すなわちイギリス人の1日の食生活体系は breakfast → lunch → afternoon tea → dinner になるか、または、breakfast → dinner → afternoon tea → supper になった。

## む す び

紅茶の起源に関してシナ緑茶を帆船に乗せて航海したさい、インド洋の高温、高湿のため、茶葉が発酵を起しこれは元来すてるべきものであったが、すてるに忍びず再乾して飲用したところ風味がすばらしかったので、この自然発酵を人為的に行なったのが、紅茶製造の始まりであるという“俗説”がある。これは宣伝でなければおそくあやまりである。

紅茶は中国における緑茶製造の変型としてウーロン茶包種茶の製造の延長線上に位置するものであって、ただこれがインド・セイロンにおけるアッサム種の栽培と製茶法の改良により、格段に優良な紅茶が生産されたとき西欧製茶術の優秀性を誇示するために案出されたのが、

“発酵茶再乾説”であろう。一步譲ってそのようなことがじじつ起ったと仮定してみよう。

たしかに紅茶めいたものができたかも知れないが、製品はおそらくカビくさく、とてもインド・セイロン茶のような風味と水色をもつはずがない。あの“伝説”は多分セイロン紅茶の元祖リプトン卿の宣伝にひっかかったに過ぎない。

しかし最高の紅茶を完成させ、tea time を生活のなかの芸術にまで昇華させ、かれらイギリス人の食生活をうるおいある心豊かなものに仕上げたイギリス人の生活の知恵はみとめるべきであり、あの“お話”ももっともよい紅茶がイギリスの“発明”になるということの象徴としてならみとめてもよいのではないかと著者は思う。

お茶の生活文化はヒマラヤ・ネパールのバター茶<sup>29)</sup>、ジャムを食べながらプレーン紅茶を飲むロシアのチャイ、日本の壮麗な儀式にまで高められた抹茶芸術、南方諸国の発酵茶<sup>30)</sup>（これは細菌やカビの力で発酵させるもので、酸化酵素による酸化だけではない。）などがあるが、文化的に最高の地位に到達したのは、日本の tea ceremony とイギリスの tea time であろう。そして日本の tea ceremony の流祖の真意は何にせよ、いささか形式に重きをおきすぎ、たましいの自然な発露を阻害しがちであるのに対し、イギリスの tea time は一部を除き、真に familiar<sup>31)</sup>に行なわれている。

その何れもが、*“どうか御茶に”*とさそわれた時、簡単にかけると恥をかきそうな堂々たる一食以上の大げさなものであることをその特徴とする。これはあの有名なイブン・バットゥータの三大陸周遊記の中のイスパハンにおける市民の“せめてナン（たね入れぬパン、無発酵パン）と凝乳でも食べに来て下さい”という言葉にひかれて、訪問すると、でるわ、でるわ、御馳走の山がつままれてびっくりする旅人のような光景に眼をみはるのである<sup>32)</sup>。しかし日本の御茶には茶懐石と単なるお茶席とがある。何か正面きってさそわれた場合、茶懐石で御馳走がでる。

この小論を草するに当り、多大の示唆を与えられ、ご懇篤な御指導を賜った篠田統博士に深く感謝する。なおこの小論の端緒を作っていただき、いろいろ資料の収集について示唆していただいた京都大学人文科学研究所助教授吉田光邦氏に深謝する。またこの小論の作製にあたり御助言を賜った京都大学名誉教授藪内清先生を始めとする中国科学技術史研究班の諸先生方に深謝する。この小論のなったのはひとえにこの例会における雑談につちかわれたことが多大であることがみとめられるから

である。この小論はいわば共同作業ともいうべきものである。

### 文献および注

- 1) 露木英男, 食物の歴史, P. 106, 徳間書店 (1967); 松下智, 日本の茶, P. 184, 風媒社 (1967)  
このお茶場の労働はきびしいものであったらしく、いろいろの女工哀歌が伝えられている。その1つに「野毛山の鐘がごんとなりや、ガス灯が消える。早く行かなきゃカマが、ない。じひじゃ、情じゃ、開けておくれよ、火番さん、今日の天保をもらわなきや、なべ、かま、へっついみな休む、箸と茶わんがかくれんば、飯盛りしゃくしが隠居する。お玉じゃくしが身を投げる」とある。
- 2) 露木英男, 食物の歴史, P. 114, 徳間書店(1967); 増田政忠, 有島成夫, 砂糖・コーヒー・紅茶・ココア読本 (近代商品読本第3巻), P. 109, 春秋社 (1964); 吉岡力, 歴史パズル, P. 174, 光文社(1969)
- 3) 増田・有島, 砂糖・コーヒー・紅茶・ココア読本, P. 108, 春秋社 (1964)
- 4) J. C. Drummond, and Anne Wilbraham, The Englishman's Food, P. 141, Jonathan Cape Ltd (1939)
- 5) ウェブスター (松本恵子訳) あしながおじさん, P. 183, 新潮社 (1969) による。女主人公の孤児がイギリス史の勉強にとりくみ Samuel Pepys の diary を勉強しているところに出てくる。さて本物の Sam の diary を勉強してみた。1つは堀大司の注釈本 (研究社, 昭43) であり, 他は Everyman's Library 版である。しかしその何れにも, この項は出てきていない。しかしウェブスター女史が, 虚構を書くはずがない。信用してよかろう。<sup>\*4)</sup>
- 6) Drummond and Wilbraham, The Englishman's Food, P. 140, Jonathan Cape Ltd (1939)
- 7) 前記 The Englishman's Food, P. 140 による。原文は You have all Manner of News there : You have a good Fire, which you may sit by as long as you please : You have a Dish of Coffee; You meet your Friends for Transaction of Business, and all for a Penny, if you don't care to spend more とある。
- 8) 荒木敏彦訳, フランクリン自伝 (付富に至る道), P. 191, 角川文庫(1969) W. Macdonald (Edited), Benjamin Franklin's Autography, P. 41~42, Everyman's Library (1968)

- 9) 劉瀨, 広群芳譜(上), P. 448, 台湾商務印書館(中華民国57, 1968) この原本は康熙帝の勅命で出ているから, 総編集者は康熙帝かも知れない。しかしそれは形式だけのこと故編集著者は実際にやった劉瀨にした。また原本は康熙47年に発刊されている。著者が参考にした国学基本叢書版は原本を写真印刷したものである。
- 10) 引用された武夷雑記の原文をあげておく。  
武夷茶賞自蔡君謨。始謂其味過北苑竜団。周右文極抑之。蓋縁山中不曉製法。一味計多。狗利之過也。余試採小許。製以松蘿法。汲虎嘯巖下語兒泉。烹之。三徳具備。帶雲石而復有甘軟氣。乃分數百葉寄右文。令茶吐氣。復酌一杯。報君謨於地下爾。  
なお本草綱目拾遺には「武夷茶出於福建崇安, 其茶色黒、味酸」とある。
- 11) 劉瀨, 広群芳譜(上) P. 509 に「茶譜」から引用して, 花香茶の作り方が書いてある。モクセイ, マツリ, マイカイ(ハマナスか?), バラ, フジバカマ, タチバナ, クチナシ, モッコウ, ウメなどの花を半びらきの時, お茶の葉とまぜて, 重湯煎で加熱, 乾燥して作るとある。
- 12) この稿を草し終った後, 所用で京大東洋文庫センターに立よって次の書物を発見した。莊晩芳, 中国的茶葉(上海永祥印書館)(1950)で, この著者は筆者と同じく中国紅茶の始まりを清代中葉とみており, ウーロン茶の変形とみている。そして現在稼行している紅茶工場は小規模のものか, 大規模の外人の以前経営していた工場であって荒廃がはなはだしいものが多い。また紅茶の等級分類が不ぞろいで, インド, セイロン産に太刀打ち出来ない旨なげいている。かく著者は紅茶の中国本来のものであることを説いているが, 一方中国で優良な紅茶はインド, セイロンの方式を逆輸入した外人指導下の大工場に多いことを説き, どうしても今後はそういう方式に全部変えて行く必要をとくと同時に, 中国元来の優秀な茶樹の発見, 育成を説いている。一例として福建省の福鼎政和地方で栽培される白毫種を用いて念入りに紅茶を作ったところ, 印度のアッサム種に勝るとも劣らない茶ができた旨報告している。
- 13) Drummond, Wilbraham, The Englishman's Food, P. 135~8; 237~9; 342; 347; 吉岡力, 歴史パズル, P. 174, 光文社(1969)
- 14) 上記の Englishman's Food P. 237 には次のように記載されている。すなわち A few years ago, a  
Winchester Quart of old sound porter, would yield near six Ounces of good proof Spirits by a Careful Distillation; but the Beer brew'd lately, will not yield four Ounces of the same Proof: whether this be owing to the Avarice of the Brewer, or the Quality or Scarcity of the Malt, is not very pertinent to the Subject, とあり, ざっと計算してみると, 前者つまりきついビールは7 vol%であり, 弱い方は4.7%になる。
- 15) Drummond, Wilbraham, The Englishman's Food, P. 234~241, これらのいわゆる「gin」の中には硫酸や苦扁桃油, テレピン油, 酒精, 砂糖, 石灰水(ライム(みかんの類)液かも知れぬ), バラ液, 明ばん, 酒石を混合したひどいものがあつた旨のべられている。なお同書には Hogarth の Gin Lane なる絵をのせている。争って Gin を買い求め, これを飲んで, けんかしたり, 乱闘したりの光景が展開する。ひどいお母さんは酔って階段にたおれ, そのあおりで子供が転落しかかっている, お医者さんまでよって階段にすわって眼をむいている。恐ろしい光景である。
- 16) W. チャーチル(中村祐吉訳), わが半生, P. 142, 角川文庫(1967) チャーチルはウィスキーがすきになった経緯を物語り, その後で「…もっともこのウィスキーというやつは, これまで英国上流社会ではほとんど飲まなかつた。たとえば私の父などは, 沼沢地とかきわめて湿寒な地で猟をやる以外, 決してウィスキーを用いなかつた。彼の時代は「ブランディ, アンド, ソーダ」の時代で, これにはりっぱな保証がたくさんある。」と述べている。(1870~1890年代の話)。
- 17) 荒木敏彦訳, フランクリン自伝, P. 69, 角川文庫(1969) なお, フランクリンがよい例を示したので他の職工連中の大半もビールを飲む習慣を止めて, ビール1パイントの値段の朝食すなわち熱いおかゆにコショウをふりかけ, パン屑, バターを入れたもので空腹をいやすことにしたと同書にある。(P. 70)。
- 18) 会田雄次・鯖田豊之・中村賢二郎・野田宣雄・望田幸男, 世界の中の日本百年, P. 160, 文芸春秋社, (1968) この記事の中で鯖田氏は近代化にともない酒の全盛から茶のような精神を沈静させるものへ嗜好の中心が移動することを説いている。偶然にもその例として氏は日露戦争時の日本の軍隊の茶の愛好と, 18世紀の産業革命時の紅茶の愛好を併行させて

- 節酒と近代人の資格の関連性をといている。
- 19) 陳舜臣, 阿片戦争, 上巻, P. 69, 講談社 (1968)  
この書物は小説とはいえ, 資料を吟味しているのだから信用できる。一度亡国の憂き目をみた民族の1人として一字一句つかれたものようである。
- 20) 陳舜臣, 阿片戦争, 上巻, P. 90~91, 講談社 (1968)  
これによると「1796年, 清朝は阿片という項目を関税表から削除した。つまり輸入を禁じたのである。1799年には国内におけるケシの栽培も禁止した。…当時の阿片輸入量については中国側に確実な数字はない。密輸商品だから税関に記録が残らないのだ。……阿片の密輸入が増大した。万年出超国の清国が, とうとう入超国に転落し, 銀の大量流出という重大な局面をむかえた。」とある。
- 21) 陳舜臣, 阿片戦争 (中巻), P. 65~67, 講談社 (1969)
- 22) これは Linneus および Pi re の分類によったが, ワットヤスチュワートの分類によると *Camellia* という属名を用いている。しかしこれは余り用いられていない。更にくわしくいえば日本茶は *Thea sinensis* L, var *Bohea* K. Koch, 福建省でウーロン茶を製するものは, var. *viridis* Szyszylomicz, ベニバナチャは ver. *rosea* Makino, トウチャは *Thea macrophylla* Makino, アッサム茶は *Thea assamica* J. W. Mast である。アッサム茶が *Thea sinensis* の変種とみた方が, よいということは本文でのべた。
- 23) 荘晩芳, 中国的茶葉, 上海永祥印書館, (1950)  
福建省の茶樹白毫種はどうかやアッサム種か, アッサム種と中国種の雑種の気配がするし, 製造法も印度式のうたがいがある。
- 24) ギッシング (中西信太郎訳), ヘンリライクロフトの私記, P. 226~8, 新潮文庫 (1964)  
G. R. Gissing: *The Private Papers of Henry Ryecroft* (加藤知己, 注解), P. 80, 学生社 (1967)
- 25) 小さくて軽い円形のパンで焼立てをバターをぬって食べる。塩・コショウ・砂糖をふりかける。温かいのが御馳走であるため, フタのある瀬戸物の中にしばらく保存する。朝食や, afternoon tea の時によく食べる。しばしば19世紀のイギリスの小説のお茶のさいのそえものとして描写されている。
- 26) 福永恭助訳, 三等水兵マルチン (世界大衆文学全集31巻), 改造社 (1929)これは原作 Taprell Darling, Pincher Martin, C. D. を当時若い海軍士官の福永恭助氏が翻訳したものである。このなかにはお茶にまねかれたご馳走が書いてある。原文を探す余裕がないのが残念である。食品を列挙すると, 鏡餅形の硬パンとウス切のハムの皿(出しおしみていない)山と積んだ小エビの皿, ジャムのつば。やき立てのトースト, 乾ぶどうの入った菓子 (ケーキ), マンジュウ菓子といった次第である。多少誤訳があるかも知れないので, そのまま信用できないと思うが。しかし本質的に彼我の食生活が異なるから, 名前を正確に訳せないことは言をまたない。たとえば訳文にあるマンジュウ菓子とは? だが鏡餅形の硬パンとは何であろう。推定するにフランス式に焼上げた円盤状のパンのこともあろうか。
- 27) ラム著, 戸川秋骨訳, エリア随筆, P. 248, 岩波文庫 (1969) Charles Lamb, *Essays of Elia*, *Last Essays of Elia*, P. 112, *Everyman's Library* (1965)
- 28) C. ブロンテ (田部隆次訳), ジェイン・エイア, p. 3, 角川文庫 (1967); Charlotte Bront , *Jane Eyre*, p. 1, *Everyman's Library* (1966) には「客のある時には夕食をディナーにし, ない時は昼をディナーにしている」旨の記載がある。原文は……  
(Mrs. Reed, when there was no company, dined early) とあるだけだが, 訳者はこれを前のように訳している。
- 29) 柳本治美, シェルバ族の食生活を探る, 季刊人類学, ①, No. 2, P. 127 (1970) シェルバ族はふつうのネパール人のように砂糖を入れた紅茶の代りにバターを入れてかきまわした緑茶(ただし磚茶を粉にして煎じたもの)を飲む。高地で飲むとすばらしいが低地ではまずいそうである。
- 30) 岩田慶治, 日本文化のふるさと, 角川新書, P. 67 (1966) 岩田氏の報告によると「生葉を蒸してのち, 大樽に入れ, フタに大ぶりの石をのせる。醗酵が進んだところで, 樽から出してキャラメル大にまとめ1粒づつバナナの葉に入れて売る。これが北部タイのミアン茶である。そのままかんでもよく, 熱湯をそそいで飲むでもよい。このような茶の漬物は, 炒ったゴマやピーナツを加え, 小魚とニンニクのあげ物を加えて食べることもあるという。」つまり茶の葉は山菜として利用されている。これらの醗酵茶と同様なものに日本の碇石茶がある。これらの茶の間に直接の関係があるかどうかは不明だが, 興味のあることである。
- 31) ギッシング (中西信太郎訳), ヘンリ・ライクロフトの私記, P. 227, 新潮文庫 (1964)

この中に「…当世風の客間でもよおされる5時のお茶は少しも自分の好むところではない。それは、あの俗世間が関係している他のすべてのものと同様に、下らない退屈なものだ。自分のいうのは俗世界で使われる意味とは全く別の意味での「アット・ホーム」が味われる場合のお茶のことだ。……」

- 32) イブン・バットゥータ (前嶋信次訳), 三大陸周遊記, P. 82, 角川文庫 (1961) に書いてある。原文はアラビア語故とても歯が立たないが、せめて英訳でも探したが、手に入らないのであきらめている。

## 要 約

シナ産緑茶が船に積まれて、熱帯の海をイギリスに向けて航海したとき、包装の不完全さのため、湿気の浸入をうけ、発酵した。

このスポイルされたお茶をその高価性のためにするにしのびず、乾燥して飲んでみたところ非常においしかったので、この技術を緑茶製造法にとり入れ、紅茶が産まれたという“伝説”がある。この伝説の不合理性を力説し、紅茶の製造法は緑茶→ウーロン茶・包種茶→紅茶に至る延長線にあることを証明し、中国で粗雑に緑茶を製造したさいの粗悪茶の1種、武夷茶 *Bohea tea* が、現在の精美な紅茶の元祖であることを示した。

なおイギリスにおける喫茶の習慣は17世紀の後半に始まり、始めは緑茶の *mild infusion* に始まり、砂糖やミルクを入れないものであったが、後に紅茶と緑茶の飲用は半々になり (18世紀)、さらに19世紀にはほとんど紅茶だけになってしまった。19世紀の前半はもっぱら紅茶は中国産にのみ頼ったが、インドおよびセイロンにアッサム茶の生産が始まってからは、しだいにインド紅茶、

セイロン紅茶が中国紅茶を圧迫、20世紀にはほとんど中国産の輸入はいうに足りないものになった。

イギリスにおける喫茶の習慣は以前のビール飲用にかわって、新しい食事の飲物を供給し、さらに新たな風俗 *tea time* を創設し、イギリス人に冥想と慰さめをもたらした。

イギリスにおける *afternoon tea* はかれらの神聖なる儀式として食事の1形態として戦場にも、探険にも世界の至るところに運ばれて、イギリス人の生活をいりどるもっとも大きい特徴となった。

わずか300年にみえない中国から輸入された風俗が徹底的に改変されて、1つの生活を創造したことは、驚くに値いする。

## 後 記

脱稿してから相当時間が経過したので最小限の訂正を後記の形で加えておく。

\*1) この稿がすり上がってから、吉田氏に見せたところ、氏はこのようなこと「リプトン社史云々…」に云わない旨答えられた。筆者の記憶違いかも知れない。附しておわびする。

\*2) その後の調査により武夷雑記は明の文人呉棫の著書であることが判明した。

\*3) 現在までの調査の結果、現在の紅茶製造方式はインドで始まっており、中国で始まったものでないことが判明した。

\*4) その後念入りに調べたところ、Pepys の日記1660年9月25日の項に飲茶の記事が見つかった。これには「七面鳥の冷肉パイ云々」の記事はなく、これは Webster 女史のおまけであった。

## Summary

"Loads of Chinese green tea were shipped on a clipper which sailed from China to England over the tropical sea. The leaves were fermented by invading moisture, for the reason of that packages of tea were broken. The prices of tea were so high, that the spoiled tea could not be abolished. Then these leaves were re-desiccated in order to sell them. The tea was tasted so deliciously that a new method manufacturing a new beverage named "black tea" was created."

Regend above cited, was afloat. The rationality of this regend was denied. And it was proved that the method of black tea manufacturing was laid on a line stretching from the method of green tea manufacturing to the method of flavoring Oolong tea manufacturing.

A new custom, an afternoon tea or five o'clock tea, was created. An afternoon tea was not only recognized as a holy ceremony in England, but also the ceremony of an Englishman advanced everywhere, in which an *Englishman* lives, even in the battle-fields, or in the fields of exploration. The tea was

then became a symbol of an *Englishman's* life.

The custom of tea-drinking, although it was imported from China, within only thirty decades, was completely improved by an *Englishman*, and a unique culture of life named "tea time" was created. We admire such creating power of an *Englishman*, and admire the custom of an afternoon tea which has been spreading all around the world.