

インドネシアのお茶

総合教育科 教授 赤崎 雄一

主に世界史の授業を行っている私の専門分野はインドネシアの歴史研究である。現地に行き、食事を取る時にはお茶と一緒に注文するが、決まって砂糖がたっぷり入った甘すぎる紅茶が出てくる。

インドネシアは世界第6位の茶の生産国である。年間約15万トンの生産量があり、約7万トンが海外に輸出される。しかし、チャは中国の雲南地方とインドのアッサム地方が原産地とされ、元来、インドネシアでは栽培されていなかった。同時に、中国系住民を除けば、現地の人々に茶を飲む習慣はほとんどなかった。インドネシアで茶の栽培に初めて成功したのは1826年。当時、インドネシアを支配していたオランダ植民地政府に依頼され、日本に滞在していたシーボルトが送った日本茶の種からである。長崎の出島にオランダ商館医として来日していたシーボルトは、日本に関するあらゆる資料を収集した。現在、オランダのライデン市には「シーボルト博物館」があり、彼が収集した日本茶の種も展示されている。

その後、中国種による茶のプランテーションも開かれたが、事業としては成功しなかった。インドネシアの製茶業が大きく成長するのは、1877年、イギリス人によりインド産アッサム種が導入されてからである。1920年、30年代にはインド、セイロンにせまる世界第3位の生産国に成長し、海外へ紅茶を輸出していた。また、1910年代以降、日本統治下の台湾から包種茶（ジャスミン茶のように花香をつけた烏龍茶）がインドネシアに大量に輸入され、華僑のネットワークによって各地に運ばれ、人々に好まれるようになった。

しかし、1942年、インドネシアで日本軍による占領が始まると茶の生産は縮小し、戦後もしばらく停滞していた。近年になって、それが復活したわけである。

現在、インドネシアで生産される茶の約70%は紅茶であり、その多くが輸出用とされる。一方、緑茶は全体の約20%であるが、その多くが国内で消費され、ジャスミン茶にも加工されている。

私がインドネシア留学中に毎日通った屋台では現地産紅茶とジャスミン茶とをブレンドして客に出していた。その一杯のお茶にインドネシアの歴史を感じることができるのである。

（『紀伊民報』平成二八年六月七日）