

報告番号	※	第	号
------	---	---	---

主 論 文 の 要 旨

論文題目 中国内モンゴルにおける磚茶文化
—茶馬交易が結んだ乳と茶—

氏 名 曹栄梅

論 文 内 容 の 要 旨

本研究の目的

中国内モンゴルのモンゴル文化には磚茶の文化がある。磚茶がモンゴルの乳文化と融合した乳茶の文化である。

モンゴル人は遊牧民だった。遊牧民の生活は5畜と呼ばれるラクダ、ウマ、ウシ、ヒツジ、ヤギの飼育によって成り立っている。様々な畜産物、肉、乳、毛、毛皮、などの生産によって生活が支えられてきた。食事の中心は肉と乳を加工した乳製品だった。

しかし、その遊牧民の生活がいつしか乳茶と切り離せられなくなった。

モンゴル人の一日の食事は、朝昼が茶、夕が食という二茶一食だ。食文化だけではなく、接客においても、祭祀儀礼でも重要な役割を果たす。

乳茶には、精巧な茶道具の文化も備わっている。その形、装飾が様々ある。

そのような乳茶文化が牧畜モンゴル人の生活のなかにしっかりと根を下ろした文化である。

照葉樹林の産物である茶がどのように茶栽培に適しないモンゴルへ運ばれたのか。

伝播の重要な手段は、農耕民と牧畜民の相互利益を図る茶馬交易であった。その茶馬交易は、18世紀以降、中央アジア、ロシアまで伸び、内モンゴルにおける磚茶文化の形成に大きな役割を果たすことになった。

このような問題意識に基づいた本論の目的は、①中国茶がどのようにしてモンゴルへ伝播し、普及したか、②どのようなモンゴル独特の茶文化が形成されたか、③その茶文化はどのようなものであったかを明らかにすることにある。

全体構成と内容

本論は三部十二章から構成される。

第I部 内モンゴル歴史自然環境と中国茶

第一章では、チャの植物としての性質を考察した。チャはツバキ科のツバキ属の多年生常緑植物である。チャ栽培条件は、年平均気温 11℃以上 17℃以下、年平均降水量 1300mm～1400mm 以上である。

第二章では、内モンゴルの自然歴史環境を考察した。内モンゴルの自然環境は、年平均降水量 50mm～500mm、年平均気温は-6℃～9℃の乾燥・冷涼な地域である。チャの栽培に適さない地域である。歴史的に、茶産地である中国としばしば対立していた。

第三章では、中国茶の産地、種類、製造法を考察した。中国茶の産地は、華中、華南のモンスーン気候地帯に分布しており、最北沿の内モンゴルから遠く離れている。

第II部 茶文化のモンゴルへの普及

第四章では、唐代～明代までの茶馬交易による中国茶の伝播を論じた。第I部で、論じたように、内モンゴルは茶の栽培に適さない地域である。中国茶産地から多く離れて、歴史的もしばしば対立があったにもかかわらず中国茶がモンゴルへ伝播し、普及した。その伝播方法は、茶馬交易であった。唐代から漢人農耕民と周辺牧畜民の間、相互の利益をはかる遠距離茶馬交易が行われていた。この遠距離茶馬交易によって茶がモンゴルへ伝播されたのである。

第五章では、茶馬古道と中国茶の種類を整理して、中国茶文化の基層構造を考察した。中国王朝の茶馬交易の管理によって、四川茶をチベットへ運送した茶馬古道が生まれた。チベットをはじめとする牧畜地域では、黒茶の固形茶文化が形成された。

中国本土の茶文化は、唐代の餅茶、宋代の片茶、明代の散茶（葉茶）の三段階の歴史発展を経た。それと応じて飲茶方法も煎茶法、点茶法、淹茶法へ変化した。茶の製造技術は、唐、宋時代の蒸製から明代の釜炒り製へ変化した。

第六章では、清朝の対モンゴルの諸政策に注目しながら、漢人商人によるモンゴルへの茶の普及を考察した。その普及には、清朝の盟旗制度、移民政策など諸政治政策のもとですすめられて、モンゴル社会の定住化があった。旅蒙商と呼ばれる山西出身の漢人商人は、ラマ寺院などの定住施設や集団を利用して茶交易を進めた。その結果、茶がモンゴル社会に広がり、レンガのような長方体、レンガのような硬さの黒茶磚茶文化が定着した。

第七章では、モンゴル高原を南から北へ横切る遠距離交易ルートに活躍したラクダ隊商と交易拠点として栄えたモンゴル商業都市を考察して、モンゴル人が茶交易にどのように参入したかを明らかにした。

第八章では、モンゴル磚茶文化を世界茶交易環境の中で論じて、家畜に頼る茶交易の世界茶文化における位置づけを試みた。茶馬交易はシルク・ロード交易とともに古代中国の対外貿易の1つであったのに対して、モンゴル経由のラクダに頼る茶の中継

貿易は、西洋を中心の船という近代的運送手段による交易に対抗する交易であった。それに故、中国茶は陸路、海路の南北両ルートによって世界中へ広がった。

1949年、中華人民共和国が成立すると、中国の茶文化に社会主義政策によって著しい変化した。内モンゴルに定着した多様、多彩な磚茶文化は、産地の指定、規格の統一、輸出を優先する国家主導の計画経済によって、単一、粗末な磚茶文化に転じた。

第Ⅲ部 内モンゴルにおける乳茶文化

第九章では、牧畜食文化の加工と特質を考察した。その結果、牧畜生活と適用した「二茶一食」食事パターンであった。

第十章では、乳茶の作法、茶の利用方法に着目して、茶がモンゴル社会生活とどのようにかかわっていたかを明らかにした。

乳茶はモンゴル食文化である「白食」に分類される乳製品の 카테고리にはいる。それゆえ、「白食」をめぐる食文化が乳茶にも適用された。

第十一章では、モンゴル乳茶に利用される飲茶道具をその素材と施された文様を考察し、その特徴を明らかにした。

第十二章では、清朝時代から農耕に転じたモンゴル人の特有料理と乳茶を考察した。漢族農耕文化にしたのではなく農耕と牧畜が融合した独特な地域文化が築かれたのである

内モンゴル磚茶文化の形成と特徴

したがって、本論において明らかになったモンゴル磚茶文化の特徴を以下に示す。

1. 茶栽培に適しない内モンゴルでは、地理的中国茶産地から遠い、歴史的に対立があったにもかかわらず遠距離茶馬交易によって茶が普及された。

2. 遠距離茶馬交易によって、モンゴルでは遠距離運送に適した保存に優れたレンガのような長方体、レンガのような硬さの黒茶磚茶文化が定着した。

3. この磚茶文化は、内モンゴル社会が大きく変化する清朝時代に形成された。その顕著な変化は、清朝による漢人農民のモンゴルへの移民、チベット仏教の広がりであった。それ故モンゴル茶文化には、伝統的牧畜文化とともに、漢人などの異なる民族、チベット仏教など多様な宗教文化が加えられて形成されたのである。

4. この特別な黒茶磚茶がモンゴル食文化と融合し、乳文化が生まれた。牧畜民の食生活は、朝、昼には乳茶と自家製乳製品、夕飯には、肉類料理をとるという「二茶一食」の食事パターンになりたっている。

乳茶は、「白食」と称される乳製品に分類されている。「白食」文化も乳茶に適用される。接客、儀式の場合も、乳茶が重要な役を果たす。

乳茶はモンゴル伝統的文化の代表となっている。

モンゴル茶文化は多民族、多様な宗教文化によって形成された文化であり、モンゴ

ル牧畜文化及び内モンゴルの社会変動を理解するうえで重要なモンゴル文化の例である。

遠距離茶馬交易と国際的な茶文化体系

中国茶は、唐代から日本や周辺牧畜地域へ伝播された。日本茶の渡来は、文化、宗教の伝播、交流によってもたらされた。それゆえ、儀礼化し、芸能化した独特な茶道文化が生まれた。

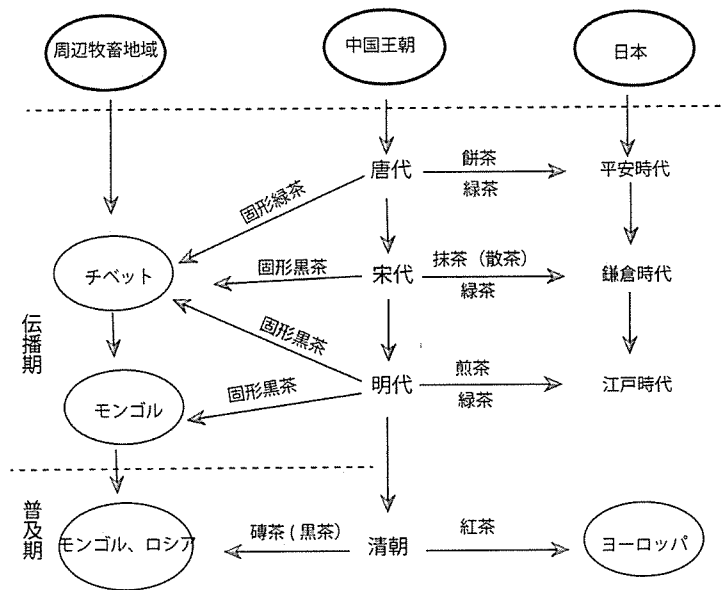


表 1 中国茶の伝播

ところが、モンゴル茶は農耕民と牧畜民の相互の利益を図る交易によってもたらされた。それ故、嗜好品としての商品性が強いである。

家畜に頼る遠距離交易によって黒茶固形茶の文化が生まれた。黒茶は遠距離運送の途中で発生した茶類であり、固形茶は家畜を運送手段とする交易によって生まれた茶の形状である。

清朝時代のモンゴル経由のラクダを運送手段とした国際茶交易は、西洋を中心とした近代海上交易による茶交易とともに、世界茶文化の形成に主要な役割をはたした、茶文化普及の車輪のひとつであった。それ故、中国茶は、陸路と海路の南北2ルートによって世界中へ広がった。陸路では、磚茶文化が生まれ、海路では、紅茶文化が形成された。