

# 茶外の茶

——嗜好品と医薬品のはざままで——

落合 雪野

はじめに

「茶」という名前のついた飲みものには、緑茶や烏龍茶、紅茶のようにツバキ科の栽培植物チャ (*Camellia sinensis* (L.) Kuntze) の葉を原料に製造したものほかに、チャ以外の植物を原料に製造したものが多数存在する。例えば、麦茶にはオオムギ (*Hordeum vulgare* L.) の穎果、高麗人参茶にはチョウセンニンジン (*Panax ginseng* C.A.Mey) の根がそれぞれ使われている。紅茶や緑茶、コーヒーなど現代社会で主流となっている嗜好品飲料と比べると、チャを原料としない茶は、利用される地域が限定的で代用品な位置づけにあると考えられてきた [石毛1981: 216-217]。その中で、チャ以外の植物を茶として利用した飲みものに「茶外の茶」という総称を与えたのは、民族学者の周達生 [1994: 136-146] であった。本稿では、周の視点を基礎に置きつつ、茶の「付けたし」や「その他」の茶ではなく、独立したひとつのカテゴリーとして「茶外の茶」ととらえ、その歴史と現状をもとに茶の文化の変容について考えてみたい。

まず先行研究をたどると、茶の文化の原点と裾野を考える上で、茶外の茶が重要な意味を持つことが示される。茶の文化の原点については、周による「茶外の茶」命名の背景に、チャの栽培化に関する仮説があったことを確認しておきたい [周1987: 194-124; 1994: 136-146]。つまり、現在の中国雲南省とインドのアッサムを中心とする地域で、最初、さまざまなチャ以外の野生植物の葉

と野生種のチャの葉とが茶として利用されていたが、その後、野生種のチャの葉が選択的に利用されるようになり、さらに栽培種のチャが現れ、今日ではほとんどがその栽培種を茶として利用するようになったというのである。中国の西部や西南部で利用される飲みものについては中尾 [1976a : 194-195] も注目しており、チャを原料とする「真正の茶」以外に、多数の樹木が茶のような利用法で飲まれていることを指摘した。中尾はこれがチャで作った茶の代用品と考えることはむつかしく、むしろこの地域の漢族以外の民族集団がいろいろな植物の葉を加工して、それを貯蔵し、煮出して飲む習慣が広く存在していたと推定している。つまり、茶外の茶は真正の茶とともに開発された飲みものであり、チャと茶の成立のプロセスを考える上で、茶外の茶の存在を無視することはできないのである。

つぎに茶の文化の裾野について、中国西南部をふくむ地域で成立した真正の茶は、中国全域から周辺のアジアへ、さらにヨーロッパへと広がっていった。また、世界各地にはコーヒーやココアなどのさまざまな飲料があり、嗜好品としてこれを飲む習慣をそれぞれに形作ってきた。茶に関する学際的研究を主導した守屋 [1981a : 3-18] は、このような現状をもとに、「狭義の茶」つまりチャの葉を利用する飲料だけでなく、植物の葉を煎じる飲料としての「中間義の茶」や、アルコール性飲料や生の果汁を除いた飲料全般としての「広義の茶」をふくめて、茶の文化が3つのレベルからなることを論じた。茶という飲みものを議論の中心に据えつつ、その原料に関する視点をチャからチャ以外の植物へと転じることによって、茶の文化の多様なあり方を視野に入れようとしたのである。

以上の点を踏まえながら、本稿ではさらに別な角度から、茶外の茶にアプローチしていきたい。守屋らによる茶の学際的研究 [1981a : 1981b] の時点では、茶類似飲料や代用茶については、マテチャ (*Ilex paraguariensis* A.St.-Hil.) の葉を原料に作られるマテ茶を除けば、文明の上ののった飲みものとはならず、地

方的な段階にとどまっているとして、具体的な考察の対象からは除外されていた〔石毛1981：217〕。ところが、最近、日本で飲まれている茶外の茶には、1) 健康食品あるいは清涼飲料などの商品として流通する、2) 新たな原料植物が導入されて茶の種類が著しく増加する、3) 飲むことによって健康作用が期待されるといった特徴がみられる。つまり、たんに嗜好品であるだけでなく、医薬品の役割をも担いながら、茶外の茶が飲まれていると考えられるのである。

このような課題について検討するため、まず第1章で、茶外の茶が日本でどのように利用されてきたのか、その種類や飲み方について歴史的な経緯を文献資料からたどる作業をおこなう。そのうえで、最近の状況について、健康食品や清涼飲料との関連から検討する。つぎに第2章では、茶外の茶のひとつとしてハトムギ茶を取り上げ、日本での生産と輸入、ラオスでの生産と輸出の状況をみたのち、両者を取りまく世界的な生薬市場の動向をみる。最後におわりに、茶外の茶の成立のプロセスと、茶外の茶の現代的な役割について、それぞれ考察をおこなう。

なお以下では、原料植物とそれから作られる飲みものを明確に区別しながら議論するため、*Camellia sinensis* (L.) Kuntze という学名をもった植物をカタカナの「チャ」、原料植物の種類を問わず、ある植物の部位を煎じたり、湯と混ぜたりして飲む飲みものの総称を漢字の「茶」とそれぞれ表記し、チャを原料にした茶については中尾〔1966〕にならって「真正の茶」と呼ぶことにする。

## 第1章 飲みものの歴史と茶外の茶

最初に、日本では茶外の茶がどのように利用されてきたのか、最近ではそれがどのように変化しているのかについて考えてみたい。そのために、まず真正の茶の普及についてみたあと、庶民の飲みものに注目しながら、江戸時代と昭和初期の茶外の茶に関する文献資料をたどる。

## 第1節 真正の茶の普及

真正の茶が日本に普及していく過程では、平安時代、鎌倉室町時代、江戸時代の三つの時期に大きな展開があったとされている [林屋1981：107-110]。

日本で最初に真正の茶が飲まれたのは、平安時代初期、仏教の僧侶によって唐から伝えられてのことで、当時の製法は「団茶」であったという [村井1981：92-93；林屋1981：107-110]。団茶（餅茶）とは、茶葉を摺り潰し、粉末にしたものを、改めて団子や餅のように堅く固めたもので、その飲み方は団茶を火にあぶってやわらかくし、これを冷やしてから茶碾で細かく粉にし、よく煮えた湯の中にその粉末を入れ、塩で味をつけ、底に沈む茶滓をのけて飲むというものであった [小川1998：92]。茶碾とは、漢方薬において細粉を作る時に使用している薬研にあたる道具である [布目2001：77-133]。

鎌倉時代には、臨済宗の開祖栄西によって抹茶が伝えられ、『喫茶養生記(1211年刊)』が執筆されて真正の茶の薬としての効能が広められた。さらに室町時代になると、抹茶の飲み方が発展して総合芸能としての茶の湯が誕生した [村井1981：92-106；林屋1981：96-97]。抹茶は、蒸したチャの葉を乾燥させて保存し、必要に応じて茶臼で挽いて粉末にしたもので、椀に入れ、熱湯を注ぎ、茶筌で混ぜて飲んだ。室町時代から江戸時代初期にかけては、抹茶を立てて販売する茶店が街頭に現れたりしたが、抹茶を飲む習慣が一般庶民の日常にまで広がることはなかった。これは、特殊な石を必要とする茶臼が容易には手に入らず、茶屋で粉末の抹茶を買ってこなければ飲めなかったためである [篠田1996：357-358]。

江戸時代初期には、真正の茶を飲む風習が農村にまである程度普及した。当初は奢侈品であったが、江戸中期には、チャ産地が形成されて流通が活発化したり、自家用のチャの栽培や加工が拡大したりしたことを基礎にして、常用品として庶民の生活に定着した [守屋1981b：62-81]。『農業全書（1697年刊）』

では自家用にチャを栽培することが奨励されており、この頃から庭先や畦などの隙間にチャを植える習慣が広く根づいたと推定できる〔原田2003：74〕。これによって農民は、真正の茶を買わずに自給することができるようになったのである。

江戸時代に広がった真正の茶の飲み方は、煎茶と番茶であった。煎茶は、江戸初期には、チャの新芽や若葉を摘んで蒸し、焙炉で焙り乾かしたもので、あるいは釜や鍋で炒り乾かしたもので、やかんや茶瓶に入れ、湯とともに強い炭火で沸かし、沸きあがったら冷水をさすという煩雑な方法で飲まれていた。ところが1738年、宇治の茶師によって焙る工程でチャの葉を揉む方法が考案され、これがやがて炒る工程にも採りいられると、土瓶に入れた熱湯で簡単に淹れることができ、また味も向上したことから、その飲用者を増やした〔伊藤1996a：227-228〕。いっぽう番茶は、成熟したチャの葉を摘み、鍋や釜で炒るか、蒸したのちに日に干して作ったもので、江戸後期には足で踏んだり、手で軽く揉んだりすることもあった。鍋か金網張りの茶焙じで焙じたのち、茶袋に入れ、茶釜や鍋で沸いている湯に入れて煮出し、煮汁を茶椀に汲み、そのまま、または塩をつけた太い茶筥で泡を振り立てて飲んだ。また、茶漬けにも用いられた〔伊藤1996b：325-326〕。

## 第2節 江戸時代の湯系飲料と茶系飲料

前節でみたように江戸時代後期には真正の茶を飲む習慣が庶民にまで広まっていたが、いっぽうで、その習慣を持たない人びとがいたことも報告されている。石毛〔1985：177〕はチャの生育条件に適さない東北地方や漁村では、つい近頃まで、麦茶をふだん飲む村や、上層部の者だけが、あるいは客のきたときにだけ真正の茶を飲む村が残っていたと指摘している。また、1941年の聞き取り調査には「家の人たちだけではあまり飲まなかった。お茶を常備する家はほとんどない（岩手県立花村）」、「明治末までは茶を飲む家はほとんどなく、

したがって茶器の備えがあるのはまれであった（秋田県中川村ほか）などの記録がある〔成城大学民俗学研究所1990〕。このように、地域によって茶の消費量には差があり、昭和初期までは、食事の後に白湯か水を飲むことも普通にこなわれていたのである〔井之口1958：271；須藤1988：30-31〕。

では、真正の茶の普及以前の時期には、あるいは真正の茶の普及が進まなかった地域では、庶民はどのような飲みものを飲んでいたのでろうか。

茶道史研究者の熊倉功夫は、庶民の飲みものについては、史料に記述がほとんどないことからいちばんわかりにくいとしつつも、非常に古くから煎じもの系統の飲みものがあつたと推定している。その理由として、鎌倉時代の蹴鞠の伝書に、のどが渴いたときには、陳皮（柑橘類の皮を乾燥させたもの）などを煎じたものを用意しろというエチケットが書いてあること、また、豊臣秀吉による北野の大茶の湯の時、真正の茶が持って来られない者は「こがし」、つまり米や麦を焦がして塩を加えたものでもかまわないという通達があり、安土桃山時代に真正の茶より低い飲みものとして、こがしがあつたことをのべている〔守屋1981c：130〕。

江戸時代になると、庶民の飲みものに関する記述が史料に現れるようになる。江戸時代の料理の記録を研究した松下〔2009：340-356〕は、複数の茶外の茶について名称や材料、特徴を説明している。ここでは、それを湯系飲料と茶系飲料とに分け、以下にみていくことにしたい。

まず、「焦湯（こげゆ、こがしゆ）」や「練湯（ねりゆ）」と総称されるものを湯系飲料としておく。焦湯とは、飯のおこげや「香煎」などの「湯の子」を入れた湯である。香煎はこがしともよばれ、オオムギの穀粒や米を炒って挽き、粉にしたものをベースに、「陳皮、山椒、よくいにん（ハトムギの精白粒）、茴香、くこ、黒胡麻」などの粉や塩、トウガラシをくわえたものである。また練湯とは、焦湯と米やオオムギを煎じて茶のように浸出した飲みものの総称で、個別の名称と原料として、「疣湯（蕎麦粉）」、「胡麻湯（白ごま、黒ごま）」、「蒸

湯（黒ごま、黒豆、煎塩）、「麦湯（煎ったオオムギの挽割）」、「沙湯（煎ったトウガラシ、香煎、くこの粉）」、「取湯（焼飯）」があげられている。焦湯や練湯は、日常の食後に用いたり、懐石の最後に出されたりしたという。

いっぽう、「枸杞茶」、「五加茶」、「桑茶」を茶系飲料としておく。このうち「枸杞茶」は、クコ (*Lycium barbarum* L.) の若茶を蒸して焙炉にかけ乾燥したものである。「五加茶」はウコギ (*Eleutherococcus sieboldianus* (Makino) Koidz.)、「桑茶」はクワ (*Morus alba* L.) がその原料植物とみられ、それぞれ若葉を使用して同様に作る。つまり、先述の湯系飲料が、抹茶と同様、原料と水分をかき混ぜてから、その全部を飲むものであるのに対し、茶系飲料は、煎茶や番茶と同様、原料植物から湯に抽出されたエキス分だけを飲むという点に違いが認められる。

なお、湯系飲料のうち「麦湯」に関しては、オオムギの穎果を煎じて浸出するなど茶系飲料と同様の製法が用いられており、「麦茶」と名称を変えて現在も残っている [松下2009: 342]。江戸中期には、夏の夜の街頭に麦湯を飲ませる店が出て、庶民に親しまれていた [三田村1996: 341-346]。さらにその他の茶外の茶の例として、江戸中期から幕末に「素湯に櫻花の鹽漬」を浮かべたものが茶見世で提供されていた [喜多川1970: 118]、江戸中期に「枇杷葉湯」を売る物売りが江戸市中にいた [喜多川1970: 166] といった記録がある。

では、湯系飲料と茶系飲料は、当時の生活にどのように位置づけられていたのだろうか。この点に関しては、『本朝食鑑（1696年刊）』の「熱湯」[人見1976: 25]と「茶」[人見1977: 119]の記述を参照したい。まず、「熱湯」の項目は、人の生命維持に不可欠な水や塩とともに「水火土部」に収録され、身分の上下に関係なく、習慣として朝夕食後に必ず温湯（白湯）が飲まれていること、また、米のとぎ汁とおこげ、あるいは香煎などを湯にまぜて飲むこともあり、これが消化を助けたり、解毒作用を及ぼしたりするなど、古くから人々の養生に役立っていると記されている。いっぽう、「茶」の項目は果物やナツ

ツなどデザートとなる食物が収録された「菓部」にあり、チャの栽培方法や製法、茶の湯などについて解説しているが、これを補足するように茶系飲料についてもべている。つまり、「桑の葉、枸杞の葉、五加の葉、忍冬（スイカズラ *Lonicera japonica* Thunb.）の葉」を使い、茶のような飲みものを作って茶の代わりにしているが、これは保養に備えるものであって味はよくないこと、「千歳蘂（アマヅル *Vitis saccharifera* Makino）」[杉本1982]の葉で作った茶を「甜茶（あまちゃ）」と呼び、子どもに飲ませていることが書かれている。

以上の記述からは、温湯を代表とする湯系飲料が、食事の後の飲みものとして常用されていたこと、また、のどを潤し、水分を補給する役割を担っていたことが理解できる。これに対し真正の茶は嗜好品であって、それ自体の持つうまさを楽しみつつ飲んでいたと考えられる。そして真正の茶の普及、とりわけ煎茶や番茶の普及の影響を受けて、茶を楽しんで飲むという行為を実現するため、チャ以外の植物を原料に茶系飲料が開発されていく、このようなプロセスが推定できるのである。

ここで注意したいのは、茶系飲料の原料植物である。まずクワについては、『喫茶養生記』にチャと並んでその効能が説かれており、葉を乾燥させて粉末にし、茶のように服すという飲み方も記されている [林屋ら1971：110-113]。このクワの抹茶がどの程度広まったのかは不明だが、少なくともチャと同時期にクワについても薬用植物としての知識が伝えられていたことは確認できる。さらに、日本の本草学に大きな影響を与えた中国の本草書『本草綱目（1596年刊）』をはじめ、複数の本草書や農書にクワ、クコ、ウコギ、スイカズラの効能が記載されている [江藤1996；木村1974；1976；岡崎1976]。またその分布状態については、クワ、クコ、スイカズラは日本に自生、ウコギは栽培から逸脱して野生化している [堀田1989]。このような事実から、効能が知られていて、しかも身近な環境から採集して調達できる可能性のある植物が湯系飲料の原料として選択されていたことが指摘できる。つまり、味の面では真正の茶と同じ

ではないものの、薬用植物からも煎茶や番茶のような飲みものが作られ、嗜好品として飲まれるようになったと考えられるのである。

### 第3節 大正から昭和初期の代用茶

つづいて、大正から昭和初期の茶外の茶の利用についてみてみることにする。まず、大正時代までエノキ (*Celtis sinensis* Pers.) の新芽で作ったエノキ茶と麦茶が日常的に飲まれていたという事例が、愛媛県宇和島市で記録されている〔石毛1985：177〕。

つぎに、大正初期から1957（昭和32）年にかけて西日本で植物の方名や利用法を収集した内藤〔1991〕は、富山県から沖縄県ののべ46地点で、茶外の茶として利用される植物17種類を記録している（表1）。また、1941（昭和13）年と1942（昭和14）年に、岩手県から沖縄県までの85地点で食事に関する聞き取りの記録を集めた『日本の食文化——昭和初期・全国食事習俗の記録』（成城大学民俗学研究所1990；1995）には、茶についての63件の回答の中に真正の茶とそれ以外の植物の茶の両方を飲むという14の事例があり、その名称や原料植物の名称18種類が記録されている（表2）。このような茶について、「茶の代用」〔内藤1991〕、「代用茶」〔成城大学民俗学研究所1990；1995〕といった記述があることから、ここでは「代用茶」と総称しておくことにする。真正の茶については購入する場合と自家製の場合とがあったが、代用茶についてはすべてが自家製であった〔成城大学民俗学研究所1990；1995〕。その製法や飲み方については、「葉をふかして揉んで炒り、年に3、4百匁作って土瓶に入れて煎じ茶にした（新潟県下海府村）」〔成城大学民俗学研究所1990〕、「5、6月頃新葉をとり乾かしてから焙り番茶代用とする。香ばしい茶を得る（鳥取県庄内村）」〔新芽をとり製茶する時の如く釜で蒸して揉み日光に乾かす（鳥根県高津村）〕〔内藤1991〕などの説明があり、番茶に類似した飲みものと考えられる。

では、代用茶の特徴を個々に確認してみたい。まず内藤〔1991〕は、植物の

表1 大正初期から1957(昭和32)年に記録された代用茶

原料植物	利用部位	利用地
アキグミ	葉	鹿児島県奄美大島, 鳥取県庄内村
アマチャ	葉	島根県平田町、同道川村
イノモトソウ	葉	鹿児島県市来町
ウツボグサ	葉	島根県水上村
エビスグザ	種子	鹿児島県西志布志村、熊本県熊本市、同亀場村、大分県津久見市、沖縄県本部村、同島尻郡
カワラケツメイ	葉	鹿児島県吉松村など6例、熊本県水上村、同山西村、山口県大津郡、島根県都茂村など7例、鳥取県米子市、富山県西野尻村
クワ	葉	山口県日良居村
スイカズラ	葉	鹿児島県牛根村、山口県麻郷村、同大津郡、島根県水上村
ザクロ	葉	山口県大津郡
ササ一般	葉	島根県高津町
ドクダミ	葉	山口県大津郡
ハブソウ	葉	長崎県布津村、島根県高津町、同母里村
ヤマハギ	葉	熊本県浜町
ヤマフジ	葉	島根県高津町
ヨモギ	葉	鹿児島県鹿児島市
ジュズダマ	種子と葉	山口県大津郡
イヌザクラ	蕾	島根県東仙道村

内藤 [1991] をもとに作成

葉や茎を茶として飲用する例として、アキグミ (*Elaeagnus umbellata* Thunb.), アマチャ (*Hydrangea macrophylla* subsp. *serrata* (Thunb.) Makino), イノモトソウ (*Pteris multifida* Poir.), ウツボグサ (*Prunella vulgaris* L.), カワラケツメイ (*Chamaecrista nomame* (Sieber) H. Ohashi), クワ, ササ一般, ザクロ (*Punica granatum* L.), スイカズラ, ジュズダマ (*Coix lacryma-jobi* var. *lacryma-jobi* L.), ドクダミ (*Houttuynia cordata* Thunb.), ハブソウ (*Senna occidentalis* (L.) Link), ヤマハギ (*Lespedeza bicolor* Turcz.), ヤマフジ (*Wisteria brachybotrys* Siebold & Zucc.), ヨモギ (*Artemisia princeps* Pamp.) をあげている。また、葉以外の部位を茶として飲用する例として、エビスグザ (*Senna*

茶外の茶

表2 1941(昭和13)年と1942(昭和14)年に記録された代用茶

		麦茶	はぶ 茶	豆茶	甘茶	はま 茶	柳茶	その他の 茶名	その他の 原料植物
1	岩手県船越村	○	—	—	—	—	—	米茶, キツ 茶	
2	岩手県立花村	○	—	—	—	—	—		
3	新潟県下海府村	○	—	—	—	—	—		山茶(とり とまらず の木)
4	新潟県山辺里村	○	○	—	○	—	—		蓬, あかぎ (桑の1種)
5	新潟県北篠村	—	—	—	○	—	—	コーボー チャ	
6	石川県館畑村	○	—	—	—	—	—		
7	愛知県岩倉町	—	—	○	—	—	—		
8	鳥取県酒津村	○	○	—	—	○	—		
9	鳥取県国英村	○	○	○	—	○	○	ツル茶	アサドリ
10	鳥取県岩本村	○	○	—	○	○	—		
11	岡山県平川村	○	○	○	—	—	○	ねむり茶 (こうかい 茶), 柚子 の葉茶, 藤 の葉茶	
12	香川県高見島村	○	○	○	—	—	—		
13	高知県土佐山村	—	○	—	—	—	—		岸豆
14	長崎県佐須村	○	—	—	—	—	—		

成城大学民俗学研究所 [1990 ; 1995] をもとに作成

*obtusifolia* (L.) H.S.Irwin & Barneby) の種子, ジュズダマの種子, イヌザクラ (*Padus buergeriana* (Miq.) T.T. Yu & T.C. Ku) の蕾がそれぞれ記録されている。代用茶の原料となる植物の種類が多岐にわたっていること, その中でカワラケツメイとエビスグサの利用例が多く記録されていることが注目される。

つぎに成城大学民俗学研究所 [1990 ; 1995] について、「麦茶」は, 鳥取県岩美村や岡山県平川村の例に代表されるように, オオムギの穎果を炒って作ったものと推定される。岩手県から長崎県まで最多の11例がある。岩手県立花村の場合, 真正の茶よりも麦茶を多く使い, 来客時におもに飲んだという。石川

県館畑村，鳥取県岩本村，長崎県佐須村では，夏の時期の飲みものとされている。新潟県下海府村では，「麦湯（ばくとう）」の名称が使われている。「はぶ茶」と「はま茶」は，カワラケツメイあるいはハブソウ〔八坂書房2001〕を原料に作ったものと推定される。鳥取県国英村の例では，ハブソウはもともと薬として用いられていた植物で，はぶ茶にするのは最近の流行だとされている。香川県高見島村にはぶ茶の別名として「毒消し」があるが，これも薬用の経験が背後にあると思われる。高知県土佐山村では原料植物名として「岸豆」が記録されているが，これはカワラケツメイにあたると思われる〔杉本1982〕。「豆茶」については，岡山県平川村の例ではダイズを炒ってひいて作ると説明されているが，「まめちゃ」という方言名をもつ植物にカワラケツメイやハブソウ，エビスグサなどがあることから，ダイズ以外の植物を原料に作られた可能性もある〔八坂書房2001〕。「甘茶」については，アマチャがその原料植物と考えられる〔堀田1989〕，鳥取県岩美郡では，毎年4月8日の灌仏会の際に飲むという。その他の茶の原料植物については，「米茶」がイネ，「柚子の葉」茶がユズ (*Citrus junos* Siebold ex Tanaka)，「藤の葉茶」がヤマフジと推定され，新潟県山辺里村の事例では「蓬」（ヨモギの1種 *Artemisa* sp.）や「あかぎ」（クワの1種），鳥取県国英村では「アサドリ」（アキグミ）が茶の原料としてあがっている。「柳茶」「キツ茶」「コーボーチャ」「ツル茶」「ねむり茶」「山茶（とりとまらずの木）」については，詳細が不明である。

このように，大正から昭和初期には複数の野生植物や栽培植物が茶の原料として用いられ，代用茶として飲まれていたことが確認できる。その食生活での位置づけについて石毛〔1985：178〕は，チャを栽培しない村でも，煎茶や番茶に代わる飲みものが必要であったとして，茶の社会的機能について言及している。つまり，真正の茶が普及すると人づきあいに欠かすことができない飲みものとなり，客があればすかさず茶を出すという主婦の心得や，主客が茶を飲んでくつろいでから用談にうつるといった社交の形式が成立したこと，さらに，

食事という一続きの行為の終了をつける、労働時間に区切りをつけて休息をとるといったように、茶を飲むことが日常生活に節目をつける役割を果たすようになったというのである。

江戸時代の茶系飲料は楽しむために飲むものであったが、昭和初期の代用茶にはさらに、コミュニケーションのために、あるいは気分転換のために飲むという新たな動機が加わっている。ここには、茶の役割や機能が展開していく様子をうかがうことができよう。

#### 第4節 現代の健康茶とブレンド茶飲料

つづいて、茶外の茶の最近の変化、とくに健康食品や清涼飲料としての商品化とその背景について考えてみる。

昭和初期から現在までの茶外の茶の変化をたどる手がかりとして、麦茶をとりあげる。前節でみたように、昭和初期の記録では麦茶が各地で飲まれていて、それは自家製であった。やがて戦後には、関東の焙煎業者が「炒り麦」の商品名で麦茶を販売し、家庭では布の袋につめて煮だして飲んでいたが、1963年、煮出したあとの殻の始末が簡単な麦茶ティーバッグの発売が開始された〔初澤2011：118-126〕。さらに1965年、ティーバッグの製造が手作りから自動包装へと切り替えられた〔阪倉特殊紙株式会社2012〕。1960年代後半の家庭用電気冷蔵庫の普及〔平野1997〕とともに、家庭で手軽に麦茶を冷やして飲めるようになると、麦茶ティーバッグの販売は拡大、麦茶は購入品として定着した。さらには、缶やペットボトルなどの容器につめて、そのまま飲める麦茶が発売されるに至った〔初澤2011：286-288〕。

このように、麦茶は自分でオオムギから作って淹れる飲みものから、できたものを買って淹れる飲みものとなり、さらに淹れる必要すらない、買ってきてそのまま飲むことのできる飲みものにまで形態を変化させてきた。このような動きは、麦茶以外の茶外の茶にも現れている。

まず、自分で淹れて飲む茶を知る手がかりとして、一般に入手可能な解説書を探すと、書名に「健康茶」と表記されたものが多数出版されていることがわかる〔大海1994；主婦の友社2005；藤田2010；大森2006〕。しかも、健康茶が日本茶、紅茶、中国茶、コーヒーなどと併記されており、茶のカテゴリーのひとつとして認知されているのである。健康茶とは「チャノキ以外の、何らかの薬理成分を有する植物類を原料として作られたお茶」〔大海1994：14〕、「飲むことで健康的な効能が期待できるお茶」〔主婦と生活社2005：160〕と定義される。大海〔1994：14〕が、健康茶とは「チャノキを原料とした緑茶や紅茶、烏龍茶と区別するために近年になって作られたことばであり、緑茶や紅茶、烏龍茶を含めないのが通例」としているのは興味深い。健康茶の名称を書名に使用した最初の解説書は、管見のかぎりでは『健康茶・健康酒』〔主婦の友社1981〕と思われるが、「薬草茶」あるいは「野草茶」などの類似した意味をもつ茶の名称のなかから、その効果を前面に押し出した健康茶の名称が選択的に用いられるようになり、茶のひとつのカテゴリーとして定着したと考えられる。

健康茶の飲用の背景には、日本における民間薬とこれを用いた民間治療があるとされている〔大海1994：15；主婦の友社2005：161；大森2006：193；藤田2010：19-20〕。民間薬とは、一般の人々が伝承や個人の経験や勘にもとづいて、植物、動物、鉱物などの単一の生薬を用いて、自己治療をおこなうものである〔日本漢方生薬製剤協会2012〕。表3には、4冊の解説書に紹介された健康茶の種類を例示した。その原料は種子植物、藻類、菌類あるいは栽培植物にまでおよび、種類が非常に多い。原料植物は基本的には1種類ずつ単体で用いられるため、原料植物の名称に「茶」をつけた名称が個々の健康茶に与えられる。そして、それぞれの原料植物に含まれる成分とその健康作用について、イチヨウ茶のフラボノイドとギンコライドが血液をサラサラにする〔主婦の友社2005：170〕、グアバ茶のタンニンが高血圧、糖尿病、アトピー性皮膚炎に効果がある〔大森2004：210〕などと説明される。さらに飲用の際の注意点として、健康茶

表3 健康茶の種類

健康茶名	文献	健康茶名	文献	健康茶名	文献
アカザ茶	c	クミスチン茶	a	ノビル茶	c
アカメガシワ茶	c	クロマメ茶	a, b, d	ノニ茶	a,
アケビ茶	a, c,	クロモジ茶	a, c	ハイビスカス茶	a
アシタバ茶	a, b, c, d	クワの葉茶	a, b, d	ハコベ茶	a, c
アザミ茶	c	ゲッケイジュ茶	c	ハスの葉茶	a, d
小豆茶	b	ゲンノショウコ茶	a, b, c	ハッカ茶	c
アスナロ茶	a	高麗人參茶	a, b, c, d	ハトムギ茶	a, b, c, d
アマ茶	a	ゴーヤー茶	a, b,	バナバ茶	a, b, d
アマチャヅル茶	a, b, d	コフキサルノコシカケ茶	c	ハハコグサ茶	c
アロエ茶	a, b, c	ゴボウ茶	a	ハブ茶	a, d
イカリソウ茶	a, c	コンブ茶	a, b, d	ハマゴウ茶	c
イグサ茶	a,	サクラ茶	b, c	ハマボウフウ茶	c
イチジクの葉茶	a, b	ザクロ茶	a, d	ハルノノゲシ茶	c
イチョウ葉茶	a, d	サフラン茶	b	ヒシ茶	a,
イブキジャコウソウ茶	c	サルトリイバラ茶	c	ビワの葉茶	a, b, c, d
イワタバコ茶	c	シークワーサー茶	a	フキ茶	c
ウコン茶	a, d	シイタケ茶	a, b, c, d	フジ茶	c
ウツボグサ茶	c	シジュウム茶	a	ブルーベリー茶	a,
ウド茶	c	シソの葉茶	a, b, c	ベニバナ茶	a, b, d
ウラジロガシ茶	a, d	ジュズダマ茶	c	ボタンボウフウ茶	a,
ウワミズザクラ茶	c	ショウガ茶	a, b	マイタケ茶	c
エゾウコギ茶	a	ジンチョウゲ茶	c	マタタビ茶	a, c
オオバコ茶	a, b, c, d	スイカズラ茶	c	松葉茶	a, d
オオハリソウ茶	c	スギナ茶	a, b, c, d	マツブサ茶	c
オケラ茶	c	スギの葉茶	a,	マテ茶	a, d
オトギリソウ茶	a, c, d	スマレ茶	c	ミズメ茶	c
オドリコソウ茶	c	センブリ茶	c	ミツバ茶	c
オランダガラシ茶	c	ソバ茶	a, b, c, d	麦茶	a, b, d
カキドオシ茶	a, b, c, d	タラ葉茶	a, d	メグスリノキ茶	a, d
カキの葉茶	a, b, c, d	タンポポ茶	a, b, c, d	ヤブカンゾウ茶	c
カラスノエンドウ茶	c	ツユクサ茶	c	ヤブツバキ茶	c
カラハナソウ茶	c	ツリガネニンジン茶	c	ヤマウコギ茶	c
ガルシニア茶	a, d	ツルナ茶	c	ヤママグワ茶	c
カワラケツメイ茶	a	甜茶	a, b, d	ユーカリ茶	a, d
カワタラタケ茶	c	トウキ茶	c	ユキノシタ茶	a,
カワラヨモギ茶	c	トウモロコシ茶	a, b, c, d	ユズ茶	a, d
菊花茶	a, b, d	ドクダミ茶	a, b, c, d	ヨシ茶	c
キブシ茶	c	トチバナニンジン茶	c	ヨメナ茶	c
ギムネマ茶	a, d	トチュウ茶	a, b, d	ヨモギ茶	a, b, c, d
キランソウ茶	c	ナズナ茶	a, c	ライラック茶	c
キンミズヒキ茶	c	ナツメ茶	a, d	ラカンカ茶	a, d
キンモクセイ茶	c	ナルコユリ茶	a,	ラフマ茶	a,
ギャバ茶	a, d	ニンジン茶	a, b, d	リュウギク茶	c
クコ茶	b, c, d	ニンニク茶	a,	ルイボス茶	a, b, d
クズ茶	c	ネズミモチ茶	c	レイシ茶	a, d
クチナシ茶	a	ノカンゾウ茶	c	ワレモコウ茶	c
クマザサ茶	a, b, c, d	ノキシノブ茶	c		

出典：a 藤田2010, b 主婦の友社2005, c 大海1994, d 大森2006

は薬ではないので即効性はなく、飲み続けることで体質や症状が改善されていくこと [主婦の友社2005: 161], 自分のからだに合っていなければ直ちに止めること [大森2004: 192] が追記される。原料植物の調達については、自分で採集したり栽培したりして手作りする方法 [大海1994: 28-36; 主婦の友社2005: 162-163] のほかに、薬局や専門店の店頭で、またはインターネットの通信販売で購入できること、あるいは一般食品としてスーパーマーケットやコンビニエンスストアでも売られていることが説明される [大海1994: 28-29; 藤田2010: 22-23]。健康茶の飲み方の基本は煎じること、または淹れることで、土瓶に原料植物と水を入れて弱火で煎じたのち、あるいはポットに原料植物を入れて熱湯を注いだのち、抽出されたエキス分を飲むとされている。

つぎに、買ってそのまま飲める茶外の茶として、「ブレンド茶飲料」を取りあげる。ブレンド茶飲料は清涼飲料の1種類である。清涼飲料には炭酸飲料、コーヒー飲料、果実飲料、茶系飲料などの区分があるが、ブレンド茶飲料は茶系飲料の下位区分のひとつとして扱われている [全国清涼飲料工業会2005]。茶系飲料は2000年から2010年にかけて、約400万から600万キロリットルが生産されたが、これは他のカテゴリーの飲料の生産量が約300万キロリットル以下であることと比較すると、最もシェアが大きい [小川2011]。茶系飲料のなかでは、まず1981年に発売されたウーロン茶飲料が、それまで甘い飲みものが主流だった市場に無糖飲料ブームをおこした。さらに緑茶飲料、麦茶飲料、ブレンド茶飲料が1990年代に市場でのシェアを伸ばし、消費者の健康志向に合ったことやペットボトル容器の普及が進んだことで急成長をとげた。1970年代後半には、家庭で簡単に淹れることのできる茶を容器に入れて有料で販売することにメーカー側が懸念を抱いていたが、実際には、外出時に携帯する、職場で提供するなどの新たな需要が生み出され、消費の拡大につながったという [森2003; 「清涼飲料の50年」 編集委員会2005]。

ブレンド茶飲料は、2000年から2010年にかけて、年間約70万～90万キロリッ

茶外の茶

トルが生産された。表4に11銘柄のブレンド茶飲料について、その成分表示を示したが、健康茶と同様に多種類の原料植物が使用されていることが確認できる。清涼飲料水市場には、毎年出される新商品の製品アイテム数がきわめて多いっぽう、淘汰される製品アイテムも多いという特徴があり、コンビニエンスストアでの販売では、ブランド情報やパッケージでの視覚情報が重視される

表4 ブレンド茶飲料11銘柄の成分表示

銘柄	茶外の茶	真正の茶	出典
A	あわ, シイタケ, クアバ葉, ハトムギ, とうもろこし, 大麦, 発芽玄米, ハブ茶, アマチャヅル, きび, 黒豆, 昆布, 発芽大麦, びわの葉, 桑の葉, 玄米	(なし)	a
B	はとむぎ, 玄米, 大麦, どくだみ, はぶ茶, チコリー, 発芽玄米, 月見草, なんばんきび, びわの葉, 杜仲茶, 大麦若葉, 明日葉	緑茶, プーアル茶	b
C	米, はと麦, 大麦, 黒豆	緑茶	c
D	発芽玄米, 大麦, 麦芽エキス, とうもろこし, はと麦, 大豆, ルイボス	(茶カテキン)	d
E	焙煎大麦, 焙煎はと麦, 焙煎とうもろこし, しょうがパウダー	(なし)	e
F	大麦, ハトムギ, ハブ茶, 杜仲茶, グアバ葉, バナバ葉, 霊芝, 朝鮮人参, ドクダミ, シイタケ, 柿の葉, ミカンの皮, クコの葉, よもぎ, 熊笹, アマチャヅル, 大豆, 昆布	緑茶, ウーロン茶	f
G1	レモンバーム, ハニーブッシュ, カモミール, ローズヒップ, ハトムギ, 玄米, 大麦, ハブ茶, クコの実, クコの葉, タンポポの根, 甘草, ナツメ, 昆布, カワラケツメイ, 発芽大麦, 桑の葉, 椎茸, パンザクロの実, ドクダミ, スイカズラ, サツマイモ, クマザサ, あまちゃづる, コフキサルノコシカケ, 杜仲葉, ゴマ, サンザシ, 柿の葉, 大麦若葉	緑茶, ジャスミン茶	g
G2	大麦, はと麦, 大豆, 黒ゴマ	(なし)	g
H	生姜, カモミール, ペパーミント, 菊花	プーアル茶, 烏龍茶	h
I	大豆胚芽, 黒大豆, はと麦, ルイボス茶	ほうじ茶	i
J	大麦, はと麦, とうもろこし, 玄米, どくだみ, すいかずらの茎葉, はすの葉, びわの葉, 桑の葉, 柿の葉	(なし)	j

出典：a アサヒ飲料2012, b 日本コカ・コーラ2012, c 伊藤園2012, d 花王2012, e キリンビバレッジ2012, f サンガリア2012, g サントリー2012, h ダイードロリンコ2012, i フジッコ2012, j ヤクルト2012.

[赤岡2008]。ブレンド茶飲料でも、原料植物の配合を変えてその特徴をコピーやデザインによって際立たせたり、特定保健用食品の認定を受けて健康効果を打ち出したり、それぞれに差別化を図っている。ただし実際の市場では、そのシェアのほとんどを、AとBの2銘柄が独占する状況にある [小川2011]。

健康茶やブレンド茶飲料の原料植物をみると、クコヤクワ、スイカズラ、カワラケツメイなどが含まれ、江戸時代の茶系飲料や大正から昭和初期の代用茶が継承されているという側面もある。しかしいっぽうでは、南米原産のマテ茶、インドネシアの民間薬として知られるシソ科ネコノヒゲ (*Orthosiphon aristatus* (Blume) Miq.) [堀田1989] のクミスチン茶、中国からヨーロッパに分布するキョウチクトウ科バルクシモン属植物 (*Apocynum venetum* L.) [堀田1989] のラフマ茶、南アフリカ原産のマメ科低木 (*Aspalathus linearis* (Burm.f.) R. Dahlgren) [Mabbeley 2008] のルイボス茶など、日本以外から、その地域での利用経験にもとづいて原料植物が導入される例が多数あり、その結果、種類の著しい増加を招いたことが指摘できるのである。

世界中からさまざまな原料植物が取り寄せられて、健康茶やブレンド茶飲料の開発が進み、商品として製造販売されること背景には、補完代替医療への関心や健康ブームがあるとみられる。補完代替医療 (complementary and alternative medicine) とは「現代西洋医学領域において、科学的に未検証および臨床未応用の医学・医療体系の総称」で、中国医学、インド医学、免疫療法、薬効食品、ハーブ療法などさまざまな医療体系や治療行為が含まれる [日本補完代替医療学会2012]。このような医療の領域があらためて認識されたこと背景には、1977年以降、世界保健機関 (WHO) の活動によって伝統医学や薬草療法が再評価されたことがあり [Pal and Shukla 2003]、そこには生活習慣病などの慢性病に対処しきれない近代医療の弱点を東洋医学によって補おうとする WHO の戦略があったという見方がされている [村岡2000]。津谷 [2006] は、2002年の日本における補完代替医療の年間コストを、国民医療費約31兆円

の約10%にあたる3.5兆円と試算し、医療全体の中で無視できない費用規模になっていることを明らかにした。また、そのうちの2兆円分を健康食品が占め、さらに健康食品の約30%、6000億円分が清涼飲料などの飲みものにあると推計している。

いっぽう、健康食品への出費を後押しするのが健康ブームである。健康ブームについては、人々が主體的に選び取った帰結ではなく、行動を規定する外的要因があったのではないかという観点から分析が進められ [金子2003: 9-12]、増大する保健医療費を抑制する必要から、健康食品や機能性食品の分野を振興したり、生活習慣病という名称を創作して身体の自己管理への意識を高めさせようとしたりする厚生労働省の動き [田中2003]、あるいはメディアが仕掛けた健康言説 [野村2003] などがあることが指摘されている。

つまり、かかってしまった病気に対処する「医療」としてではなく、日常生活においてふだんから健康を管理する「ヘルスケア」として、健康食品や清涼飲料としての茶外の茶が飲まれていると考えられる。しかも、この場合の原料植物は、飲み手自身が民間薬や民間療法として継承したものとは限らず、メディアやメーカーから渡された情報をもとに選択されている点に注意する必要がある。医薬品としての効果を期待しつつ嗜好品として日常的に飲むことができる、これが茶外の茶の役割である。

## 第2章 ハトムギ茶の事例から

第1章では総体としての茶外の茶についてみてきたが、複数の植物が原料に使われている茶外の茶では、それぞれに個別の状況があると考えられる。そこで第2章では江戸時代の湯系飲料や現代の健康茶、ブレンド茶飲料に用いられるハトムギ茶をとりあげ、その原料植物であるハトムギ (*Coix lacryma-jobi* var. *ma-yuen* (Rom.Caill.) Stapf) の生産や流通について、日本とラオスの現状

を検討することにする。

## 第1節 日本での生産とラオスからの輸入

ハトムギはイネ科穀類の一種である。東南アジア大陸部で栽培化されたと考えられ、その栽培地域は南アジアの一部と東南アジア、東アジアにほぼ限定される [落合2003a : 248-251]。日本では、『出雲風土記 (733年)』に記されるなど、奈良時代から薬用植物として知られていたが [岡崎1976 : 43]、栽培の歴史は比較的新しく、確実な栽培の記録を確かめられるのは17世紀の農書である [落合2003a : 250]。また、センブリやドクダミなどとならぶ代表的な民間薬で [芳野1999 : 11]、煎じ汁を服用したり、皮膚に塗ったりするとイボの治療に効果があるとされている [太田ら2005]。

現在のハトムギの用途は、食品、医薬品、化粧品に大別される。このうち食品の区分に、精白粒、製粉などとともに、ハトムギ茶が含まれる。ハトムギ茶は、麦茶と同様に、ハトムギの穎果を殻つきのまま炒り、それを湯で煎じてエキス分を飲むものである。[手塚；田尻2009]。医薬品については、ハトムギの精白粒は生薬の「薏苡仁」として知られ、消炎、利尿、鎮痛などの目的で漢方処方に用いられてきた [太田2005]。化粧品については、日本化粧品工業連合会 [2012] による化粧品成分表示名称リストに、ハトムギ由来の成分として加水分解ハトムギ種子エキスなど8種類が掲載されており、それらを含んだ商品として、洗顔料や化粧水などが販売されている [化粧品成分情報サイト美肌マニア2012]。

日本でのハトムギ流通について、2002年から2011年までの10年間の国内生産量と輸入量を表5に示した。この期間の総流通量は6,100~9,700tであるが、このうち国内生産量の占める割合は5.1~21.5%にしからず、大部分が中国と東南アジアなどから輸入されていることがわかる。つぎに、手塚と田尻 [2009] により2008年の各用途への配分についてみると、国内のハトムギ流通量は

表5 日本におけるハトムギの生産と輸入

		2002		2003		2004		2005		2006	
		t	%	t	%	t	%	t	%	t	%
生産		450	6.1	400	5.2	500	5.1	400	5.9	n.d	—
輸入	タイ	3,985	53.7	4,368	56.7	3,910	40.1	3,841	56.4	4,874	82.2
	中国	1,888	25.4	1,969	25.5	2,131	21.8	1,638	24.1	921	15.5
	ベトナム	1,089	14.7	950	12.3	1,151	11.8	931	13.7	137	2.3
	ラオス	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
	その他	10	0.1	20	0.3	2,061	21.1	0	0.0	0	0.0
	(小計)	6,972	93.9	7,307	94.8	9,253	94.9	6,410	94.1	5,932	100.0
総流通量		7,422	100.0	7,707	100.0	9,753	100.0	6,810	100.0	—	—

		2007		2008		2009		2010		2011	
		t	%	t	%	t	%	t	%	t	%
生産		600	7.5	1,090	11.9	1,327	21.5	1,078	16.6	nd	—
輸入	タイ	5,762	72.2	6,130	76.1	3,703	60.0	4,007	61.9	4,023	67.4
	中国	1,263	15.8	1,674	18.3	924	15.0	828	12.8	1,190	19.9
	ベトナム	246	3.1	249	2.7	214	3.5	255	3.9	542	9.1
	ラオス	113	1.4	0	0.0	0	0.0	299	4.6	207	3.5
	その他	0	0.0	0	0.0	0	0.0	8	0.1	10	0.2
	(小計)	7,384	92.5	8,053	88.1	4,841	78.5	5,397	83.4	5,972	100.0
総流通量		7,984	100.0	9,143	100.0	6,168	100.0	6,475	100.0	—	—

出典：手塚：田尻 [2009]，田尻 [2011]，財務省貿易統計 [2012]

9,145t で、そのうち国産品が1,093t (12%)、輸入品が8,052t (88%) であった。国産品の用途の内訳は、殻つき穎果の販売459t (42%)、茶加工306t (28%)、精白粒273t (25%)、栽培用の種子29t (2%)、その他33t (3%) である。このうち、穀粒のおもな販売先が国内の茶加工メーカーであることから、産地での茶加工とあわせると、約765t分 (70%) が飲料系商品として販売されることになる。つまり、国産ハトムギの主要な用途はハトムギ茶であることが確認できる。いっぽう輸入品の用途については、752.1t分が生薬として利用され [日本漢方生薬製剤協会生薬委員会2008]、残りの輸入品約7,300t分が食品や化粧品に加工されていることになるが、その仕向け先や用途については明らかに

なっていない [手塚；田尻2009]。ただし、ブレンド茶飲料に使用しているハトムギの原産地をタイ [花王2012] やベトナム [フジッコ2012] と公表しているメーカーがあるように、輸入ハトムギのうちの一定量が茶系飲料に利用されているとみることができる。

ハトムギの輸入状況を見ると、2002年から2011年までに輸入実績のあったのは、韓国、中国、台湾、香港、ベトナム、タイ、ラオス、インドの8カ国であった。このうち中国、ベトナム、タイについては毎年取引があり、総輸入量ではタイが44,603tと最も多く、ついで中国が14,426t、ベトナムが5,746tであった。価格については、2000年から2005年までの間は最低60円/kg、最高93円/kg、平均77円/kgで推移し、その後2006年から2011年までは最低125円/kg、最高153円/kg、平均140円/kgとなった。つまり、全体に価格は上昇傾向にあるものの、国産品の約300円/kg [田尻2011：6] に比べれば格段に安く、ここにハトムギが輸入される最大の要因がある。ただし、2003年から2008年にかけて食品衛生上不適合とされる事例が、中国36件、タイ34件、ベトナム16件の計86件起きており、輸入品には品質上の問題が指摘されている。[手塚；田尻2009]。

このように輸入品については、品質の点で問題があるものの、国内での生産量が必要量すべてをまかなうまでには至っていないこと、国産品との価格差が大きいことから、今後もハトムギの輸入が継続されると考えられる。その相手国として、最近実績を伸ばしているのがラオスである。ラオスからの輸入実績は、2007年、2010年、2011年の3回で合計619tであり、タイや中国、ベトナムに比べて量的には少ない(表5)。しかし後述するように、ハトムギがラオスの主要な輸出向け農産物となっていること、ラオスで生産されたハトムギが中国、タイ、ベトナムに輸出されていることから、生産地としての状況が注目されるのである。

## 第2節 ラオスでの生産と輸出

ラオスを含む東南アジア大陸部では、焼畑や庭畑でハトムギを小規模に栽培し、自家用に飯や菓子、酒などを作るということがもともと行われていた [落合2003a: 251-262]。ところがラオスでは、1990年代後半から、北部を中心にハトムギの商業栽培が開始されることとなった [落合2003b]。その背景には、1960年代にタイ中部のサラブリー県で始まったハトムギの商業栽培が、過度の連作による不作から、北東部のルーイ県をへてラオスまで北上していくという動きがあったと考えられる。さらにラオス国内の農業政策では、ハトムギがトウモロコシ、キャッサバ、サツマイモ、マメ類などととともに、北部山地の貧困対策や焼畑農業停止対策のための重要な換金作物と位置づけられた [Douangsavanh and Boahom 2006; Douangsavanh et al. 2005]。ただし、栽培地域がルアンパバーン県やサイニャブリー県など北部に限られていて、全国的には広がっていないため、栽培面積や生産量に関して国レベルでの公式の農業統計はない [Douangsavanh and Boahom 2006; Helberg and Consult 2008]。表6には参考のために、栽培面積や生産量に関する一部のデータを示した。以下では、栽培と流通の二つの側面からラオスでの現状をみていくことにしたい。

まず、栽培に関しては、農村開発や貧困対策、土地利用などの観点から調査

表6 ラオスにおけるハトムギ栽培の状況

年	地域	面積 (ha)	生産量 (t)	出典
1999	ルアンパバーン県	nd	7,000	a
2000	ルアンパバーン県	19,400	1,800	a
2001	ルアンパバーン県	16,320	2,000	a
2002	ルアンパバーン県	19,498	2,000	a
2004	サイニャブリー県4郡	353	1,041	c
2008	全国	15,340	34,305	b

出典 a: Douangsavanh et al. 2005, b: FAO Regional Vegetable IPM Programme in Asia 2012, c: Helberg and Consult 2008

が行われている。2005年、サイニャブリー県の4つの郡の事例 [Helberg and Consult 2008] では、非木材林産物の採集、換金作物の栽培、家畜の飼養を組み合わせた複合的な農家経営の一環としてハトムギ栽培が紹介されている。ゲン郡ドンサヴァン村（60世帯）では10tを生産、0.14米ドル/kgで販売して村の全収入の12%分を得た。サイニャブリー郡ナモン村（296世帯）では、同じく10tを生産、0.11米ドル/kgで販売して村の全収入の6%分を得た。この例では、ハトムギ栽培を含めて複数の収入源をバランスよく組み合わせることが推奨されている。

いっぽう Douangsavanh と Boahom [2006] は、ルアンパバーン県ポンサイ郡タポー村での事例をもとに、農業経営や栽培技術に大きな課題があることを指摘した。つまり、ハトムギを栽培する世帯のほとんどでは、畑地面積が2ha以下と小さく、世帯の成員の労働力だけで経営していること、使用している種子は在来品種を自家採種したもので商業栽培に適しているかどうか検証されていないこと、農薬や肥料に一切の投資がされていないことである。その結果、収量は2t/haにとどまる。これは日本の主要品種のひとつ「はとじろう」の標準収量36t/ha [加藤2009] に比べて大幅に少ない。つまり、タポー村では、専門家からの指導や技術援助がないまま、小規模自家用栽培で使用していた在来品種や在来技術をそのままあてはめて商業栽培をおこなわざるを得ない状況にある。

さらに中辻 [2004] は、焼畑の土地利用の変化とハトムギ栽培との関連について次のように報告している。ルアンパバーン県シェンヌン郡10番村では、1998年からハトムギの商業栽培が始まった。2003年には村の64世帯中53世帯が、世帯あたり平均0.8haの畑でハトムギを栽培し、196米ドルの売り上げを得た。ハトムギ栽培は、他の換金作物よりも収益性が高く、陸稲に比べて除草の手間が少ないといった長所があるものの、それ以上に販売価格の不安定さが影響して、栽培をためらう住民が多いという。1998年から2003年までの6年間では、

販売価格の平均は0.2米ドル/kgだが、1998年に0.35米ドル/kgと最高値をつけたのに対し、1999年には0.05米ドル/kg、2002年には0.1米ドル/kgと大きく下落した。ハトムギのような換金作物は、焼畑で陸稲を栽培するかわりに、その現金収入で飯米を買うことを前提に導入されたのだが、貧困層では価格変動の大きいハトムギを栽培せず、むしろ飯米を確保するために焼畑での陸稲栽培を継続する傾向にあるという。いっぽう、ハトムギの栽培をおこなえるのは、土地を多く所有し、労働者を雇うことができ、価格変動に対応できるなど、経済的余裕のある富裕層に限定される。なかには利潤追求を目的に投機的な栽培をしようと、集落で維持されてきた共有林を伐採して畑を拡大する者も現れたという。政府が換金作物の栽培を奨励した理由は、土地森林分配制度〔名村2008〕のもとで森林を保護するかわりに、それぞれの世帯が分配された耕地で集約的な農業をおこない、生活の安定を図ることにあった。しかし、10番村の例では、焼畑は継続され、住民に経済的格差が広がるという結果を生んでいるのである。

つぎに、流通の現状についてみる。ラオス北部の農家で収穫されたハトムギは、その大部分が仲買人や輸出業者によって直接買い付けられ、輸出されると考えられる〔PROFIL 2008 : Douangsavanh et al. 2005〕。おもな輸出先はタイ、中国、ベトナム、日本などである〔Douangsavanh and Boahom 2006 ; Douangsavanh et al. 2005 ; 財務省貿易統計2012〕。2003年のハトムギ輸出量は2,590tと報告され、重量で米、コーヒー、トウモロコシに次ぐ位置を占めている〔PROFIL 2008〕。輸出経路については、ルアンパバーン県からタイのルーイ県に輸出されたのち、バンコクの商社を通じて台湾に輸出され、さらに一部が台湾から北米に輸出されるという例が報告されている〔Douangsavanh et al. 2005〕。流通における課題として、品質管理と輸送システムについてとりあげてみたい。

品質管理については、2001年後半から2002年初頭にかけて、台湾に輸出したハ

トムギの水分含有率が規定値を超過していたため、すべて返送されるという事態が生じた。これは、業者が収穫期に買い付け先をめぐって競合するような実態があり、それに応じた農家が未成熟のまま穎果を出荷してしまったことに原因があるとされている。また、ハトムギの水分含有率の規定値は13%だが、ラオスでは穎果の外側で、台湾では内側で計測することになっており、計測方法に誤解があったという [Douangsavanh et al. 2005]。

つづいて輸送システムについて、ラオス国内では貯蔵施設や加工施設が整備されていないため、出荷時期の調整ができず、収穫後ただちに穎果のまま出荷する以外に選択肢がない。また、生産地からバンコクまで陸路輸送する場合、国境ゲート地点までの輸送費、積み替え費用、タイ国内での輸送費、関税、手間賃などの諸費用が原価に加算されることになる [Helberg and Consult 2008]。このような状況に対処すべく、台湾の業者と提携して設備を整備し、調整したハトムギを直接台湾に輸出する、あるいはベトナムの業者と提携してルアンパバーン県でハトムギを粉に挽いたのち日本へ輸出するなどの計画があるという [Douangsavanh and Boahom 2006]。さらに、ラオスに現地法人を設立し、原料の確保を図る日本の生薬会社も現れている [鈴木2009: 25]。

最後にラオス産ハトムギが国際的に注目される理由として、有機農法について言及しておきたい。PROFIL [2008] によれば、有機農法である、農薬を使用していないなどと宣伝されるラオス産農産物があるが、確実に有機農法だと認定できるものは少ないし、そもそも認定システム自体が確立されていないという。ただし、タイやベトナムに比べて相対的に農薬の使用が少ないという認識が共有されているため、タイの市場では高く評価されるという。また、ラオス産ハトムギが、台湾で有機農法の産物として評価を得ているという報告もある [Douangsavanh and Boahom 2006]。台湾では日本と同様に、ハトムギの品種育成や栽培試験が実施され、生産拡大が図られているが、同時に中国やラオスからの輸入もおこなっている [曾2009]。その背景には、ハトムギの機能性

食品や医薬品としての研究や実用化の進展がある [江2009]。2009年6月、ハトムギを原料に医薬品や化粧品を製造する高雄郡大樹郷の製薬会社で聞き取りをする機会があった。それによれば、より安全な台湾産ハトムギを原料に使用したいが、その大半が一般食品として消費されてしまい、工業用には回ってこない。そこで農薬を使っておらず、台湾産のおよそ半額の価格で仕入れることのできるラオス産ハトムギを選択しているというのである。

### 第3節 生薬市場の動向

ここまでみてきたように、ラオス産ハトムギは世界の市場で十分に受け売られる農産物である。しかし、生産国としては依然開発の途中にあり、生産農家の経営や技術、あるいは加工や流通のシステムが市場に十分に対応できるレベルには達していない。そのいっぽう、世界的な生薬市場では、ハトムギの需要は今後も伸びると予想される。

中国は現在、世界最大のハトムギ生産国である。馮 [2009] は、中国国内での総栽培面積を50,000~60,000ha、平均収量を22.5~37.5t/haと報告しており、年間総生産量は1,500,000~1,800,000t程度と推定される。しかし、それでもなお、ラオスからハトムギが輸入されている。2011年9月、ルアンパバーン県T村で住民に聞き取りをおこなった。T村では2000年頃から業者が持ち込んだハトムギの品種を栽培し、ラオ人、中国人、ベトナム人の仲買業者に販売している。販売価格は、2010年には0.44米ドル/kg、2011年には0.28米ドル/kgだったが、中国人業者の方がラオ人業者より高い値段で買っていくため、住民は栽培を続けることに意欲的だという。

生薬市場では2009年から中国産生薬の価格の高騰が始まり、資源の極端な希少化という意味から「第二のレアメタル」として話題になった [姜2012]。その背景には、中国国内での問題として、植物資源の枯渇、環境保全のための輸出規制、医療保障体制の整備にともなう需要拡大、投機的買占めなどがあった

という。このように中国からの生薬輸入には、国際情勢の変化に直接に影響を受けるという構造的な不安定さがつきまとう。このことは、江戸時代からすでに認識されており〔江藤1996〕、もともと持っていた問題が解決されないまま今日に至り、深刻化したともいえる。

さらに、世界全体での植物取引、とくに「medicinal and aromatic plants, MAP (薬用植物や芳香性植物)」に関しては、生物多様性の保全と持続的利用に関する議論が活発化している。Schippmann et.al [2006] は、世界の顕花植物のうち MAP として利用されるものの総数を72,000種と推定し、その21%にあたる15,000種について絶滅が危惧される状態にあることを指摘した。そのおもな要因は、MAP として利用される植物の多くが野生種で、自然条件で生育しているものが採集されていることにある。資源としての希少化や市場での需要の高まりに対応するため、MAP の栽培が試みられているが、技術的あるいは経済的理由から、すべての MAP が栽培に適しているとは限らない。また利用にあたって、栽培されたものが採集されたものと質的に同等でないと言われる例もあり、MAP の採集による利用が続いている〔Schippmann et.al 2006〕。このような現状に対し、TRAFFIC や WWF、IUCN などの自然保護団体が、持続可能な形で採集された野生植物を認証するための国際基準「フェアワイルド基準」を2008年に提唱、企業がその認証を受けるなどの動きが広まりつつある〔トラフィックイーストアジアジャパン2012〕。

日本は、MAP の輸入量と輸入金額において世界第2位の国である〔Schippmann et.al 2006〕。本稿で取り上げたハトムギはもともと栽培植物であって、栽培して利用することのできる数少ない MAP のひとつであるが、それでも生産国ラオスと輸入国日本の動向は相互に関係している。茶外の茶の飲用をめぐって、日本での健康茶やブレンド茶系飲料としての消費が原料植物産地の生態的社会的状況に無関係ではなく、その恩恵と引き換えに責任が生じることについての認識が求められているのである。

## おわりに

日本の食文化研究においては、食べものが主な対象であって、飲みものを取り上げる例は相対的に少ない。また、取り上げられる飲みものはほとんどが真正の茶や酒であって、本稿では、茶外の茶について断片的な資料を拾い上げるにとどまった。しかし、得られた情報をもとに小括するとすれば、江戸時代以降の新たに広まった番茶や煎茶という飲みもの、あるいは茶を飲むという行為に対して、これにふさわしい植物を当時の薬用植物の中から選びだし、あてはめた結果、茶外の茶が成立したというプロセスを提示することができるだろう。

日本における茶外の茶の成立を、「ハーブティー」の場合と比較してみたい。ハーブティーは、ヨーロッパにおける治療を目的とした植物の利用法のひとつ [メイビー1990: 21]、あるいは、その考えを応用した飲みもの [榊田・渡辺2011: 22-23] とされる。飲む人の症状や目的に応じて、複数の原料植物を組み合わせて用いる例が多く、解説書では植物名を紹介したのちに、配合の方法が解説される [榊田・渡辺2011: 151-177; 主婦の友社2005: 152-157]。健康茶とハーブティーでは、それぞれ日本とヨーロッパの民間療法を背景にしているため、原料植物の選択や飲み方に違いがあるが、飲むことによって健康作用がもたらされることが期待される点で共通している。角山 [1981: 173] によれば、イギリスに真正の茶が受け入れられたことの背景には、水が適していたことのほかに、土着の代用茶である「plant infusion (植物の煎じ汁)」があったことを指摘している。つまり、イギリスの場合、原料植物と飲み方のセットとしてハーブティーが確立した後に、飲み方はそのまま、原料植物をチャに入れ替える形で真正の茶が受け入れられたということになる。これに対して日本の場合には、茶外の茶の原料植物に関する情報は、チャと同時に、あるいはチャ以前から知られていたが、飲み方としての茶は、煎茶や番茶の普及後、これに追隨

する形で受け入れられたと推定できるだろう。

日本やイギリスでは、結果的に茶外の茶と真正の茶が並行して利用されることになったが、真正の茶を受容しながらも、茶外の茶だけが残った例がある。これが韓国の「薬用茶」あるいは「伝統茶」である。鄭 [1994 : 92] によれば、高麗時代から李朝初期にかけての朝鮮半島では、仏教の隆盛とともに真正の茶を飲む文化が盛んになったが、李朝時代に儒教文化が発展するにつれ、仏教に付随していた真正の茶は排除されていく。李朝後期に朝鮮半島を旅行したドイツ人商人の旅行記には、朝鮮半島の人々は茶を飲まないことが中国と比較する時の何よりも大きな差であって、チャの木は中部や南部で野生に育っているのに栽培にまったく力を入れていないと記されている [姜2000 : 321]。そして、現在でもチャの葉の飲料はみられず、「スンニョン（釜のおこげに水を入れたもの）」や漢方薬材を用いた「薬用茶」が飲まれたりしているが、高麗人参茶など「茶」と名のつく飲みものが存在することが真正の茶の文化のあったことの裏付けであると考えられている [鄭1994 : 92]。

このように、真正の茶の歴史は同時に茶外の茶の歴史でもある。守屋 [1981a] がすでに指摘した通り、茶の文化の全体像をとらえようとするとき、複数の原料植物からの多角的なアプローチが必要なことがあらためて確認される。

つぎに、茶外の茶の現代的な役割についてまとめてみたい。茶外の茶は、日常的に繰り返し摂取する食品と、治療のために非常時に限って服用する医薬品との中間に位置し、両方の役割を兼ね備えた嗜好品として飲まれている。

近年、食品と医薬品との間に、ハーブ、生薬、サプリメントなどの広い領域が存在することが指摘されている [津谷・詫間2008]。また、健康食品、栄養機能食品、特定保健用食品などの中間的な分類ができたため、食品と医薬品の境界が不鮮明になる現象がおきている [柄本2003 : 211-223]。高田 [2004 : 4-5] は、嗜好品の資質6項目のなかに「『通常の食品』ではない。だから栄養・エネルギー源としては期待しない」と「『通常の薬』ではない。当然、病気へ

の効果は期待しない」をあげたが、「通常の食品」や「通常の薬」の領域が拡大し、境界が揺らいだ結果、有効成分が含まれ健康作用が期待できる嗜好品が出現した。これが現代の茶外の茶である。

このことに関連して、真正の茶についても健康作用が説明される場面があることに注目したい。茶の解説書では、緑茶にカテキンやビタミン、テアニンといった成分が含まれ、それが風邪や虫歯、口臭の予防、ストレスの解消、老化防止に効果があることが紹介される〔主婦の友社2005：12-13；大森2006：10-13〕。また、いわゆる「お茶離れ」が叫ばれる中、健康作用が注目されたことで緑茶の消費回復につながったという報告がある〔小泊2003〕。つまり、嗜好品に医薬品的役割が期待される現象は茶外の茶に限って生じているのではない。真正の茶であっても、その健康作用が検証されなければ、嗜好品としてその存在意義が主張できなくなっているのである。

では、現代の茶の文化において、真正の茶と茶外の茶の違いはどこに認められるのであろうか。原料植物に含まれるアルカロイド成分、カフェインを利用する飲料である真正の茶やコーヒーについては、当初医薬品であったものが嗜好品となり〔守屋1981〕、さらに常用品化していくという飲み方の展開〔石毛1981〕、あるいはナルコティックスとしての役割をはなれ、味の良さを追究する方向への展開〔中尾1976b〕があったことが知られている。その結果、真正の茶やコーヒーは誰でもが飲める普遍的な飲みものとなった。いっぽう茶外の茶は、体調や体質によっては飲用しないほうがよい場合があるなど、かならずしも万人向けとはいえず、個々の飲み手が期待する健康作用にもとづいてその種類が選択されていると考えられる。つまり、真正の茶はもてなしやつきあいの場で提供され、人々のコミュニケーションをとりもつ社会的普遍的な飲みものであることを軸に、いっぽうの茶外の茶は、細分化された関心や要求に応じる個人的個別的な飲みものであることを軸に、それぞれに展開を続けているのである。

## 参考文献

- Craker and D. Lange (eds.) "Medicinal and aromatic plants". 75-95. Netherland, Spriger.
- Douangsavanh, Linkham., Bounthong Bouahom and Khamphou Pouyavong. 2005. "Enhancing Sustainable Development of Diverse Agriculture in Lao People's Democratic Republic" UNESCAP- CAPSA WORKING PAPER 89.
- Douangsavanh, Linkham., Bounthong Bouahom. 2006. Pathway out of poverty through maize and Job's tears in Lao People's Democratic Public. CAPSA Working Paper No. 92.
- Helberg U. and H. Consult. 2008. Development of Sustainable Supply Chains for NTFP and Agricultural Products for the Northern Districts of Sayabouri Province, Lao PDR. Eschborn : GTZ.
- Mabbely, David. J. 2008. Mabberley's Plant-Book. New York : Cambridge University Press.
- Schippmann, Uwe, Danna Leaman and A. B. Cunningham. 2006. A comparison of cultivation and wild collection of medicinal and aromatic plants under sustainability aspects. In R. J. Bogers, L. E.
- Pal, Sanjoy Kumar and Yogeshwer Shukla. 2003. Herbal medicine : Current status and the future. Asian Pacific Journal of Cancer Prevention 4 : 281-288.
- PROFIL. 2008. "Organic farming in Lao PDR". Vientiane, PROFIL.
- 江文章2009.「薏苡保險功效研究和產業發展現況」『薏苡和蕎麥的育種栽培、加工、利用和保險機能性研究檢討會要旨集』. 185-212, 行政院農委會台中區農業改良場, 台灣大學
- 馮佰利2009.「中國大陸薏苡育種栽培和加工利用現狀」『薏苡和蕎麥的育種栽培、加工、利用和保險機能性研究檢討會要旨集』, 101-134, 行政院農委會台中區農業改良場, 台灣大學
- 曾勝雄2009.「薏苡和蕎麥的育種及栽培技術改進試驗研究」『薏苡和蕎麥的育種栽培、加工、利用和保險機能性研究檢討會要旨集』. 41-75, 行政院農委會台中區農業改良場, 台灣大學

- 赤岡仁之2008.「清涼飲料水」高田公理・嗜好品文化研究会編『嗜好品文化を学ぶ人のために』46-52. 世界思想社
- 井之口章次1985.「食料の種類」『日本民俗学体系第6巻生活と民俗Ⅰ』, 233-272. 平凡社
- 石毛直道1981.「文明の飲みものとしての茶とコーヒー」『茶の文化—その総合的研究第二部』淡交社
- . 1985.「民衆の食事」『日本民俗文化体系第10巻家と女性—暮らしの文化史』111-180. 小学館.
- 石田喜久雄1981.『ハトムギーつくり方と利用法』農山漁村文化協会
- 伊藤うめの1996a.「煎茶」日本風俗史学会編『図説江戸時代食生活事典』227-228. 雄山閣
- . 1996b.「番茶」日本風俗史学会編『図説江戸時代食生活事典』325-326. 雄山閣
- 江藤彰彦1996.「本草学の伝播・受容・活用—暮らしの側から見た本草書と救荒書」『日本農書全集68本草・救荒—備忘草木図・農家心得草・薬草木作植書付・農家用心集』5-30. 農山漁村文化協会
- 柄本三代子2003.「現代社会と健康の科学」『健康ブームを読み解く』185-229. 青弓社
- 大海淳1994.『自分でつくろう健康茶—季節に合わせた採取報・利用法』農文協
- 太田康之・鈴木信孝・太田富久・別府邦英・大野智・小池浩司・井上正樹. 2005「ハトムギーサプリメント素材としての研究の現状」『綜合臨牀』54(12):3199-3201
- 大塚泰男1996.『東洋医学』岩波書店
- 大森正司編2006.『ワイド版日本茶・紅茶・中国茶・健康茶』日本文芸社
- 岡崎寛蔵1976.『くすりの歴史』講談社
- 小川長2011.「清涼飲料市場にみるコモディティ化とマーケティング戦略」『尾道大学経済情報論集』11(2):111-151
- 小川後楽1998.『煎茶への招待』日本放送出版協会
- 落合雪野2003a.「ハトムギー焼畑と庭畑の穀類」吉田集而ら編『イモとヒト—人類の生存を支えた根栽農耕』247-265. 平凡社
- . 2003b.「農業のグローバル化とマイナークロップ」『アジア・アフリカ地域研究』2:24-43
- 加藤晶子2009.「東北地方におけるハトムギの品種課題と育種の基本方針」『特産種苗』3:16-19.
- 金子淳2003.「はじめに」『健康ブームを読み解く』9-12. 青弓社

- 姜東孝2012.「生薬市場の現状—市場・流通・価格・薬価—」大阪府薬雑誌63(4) 22-25
- 姜仁姫著・玄順恵訳2000.『韓国食生活史—原始から現代まで』藤原書店
- 喜多川守貞1970.『類聚近世風俗誌』魚住書店
- 木村康一1974.『新駐校定国訳本草綱目第6冊』春陽堂書店
- . 1976.『新駐校定国訳本草綱目第9冊』春陽堂書店
- 小泊重洋2003.「日本のお茶・茶業の現状—今、なぜ岐路に立っているのか」『Vesta』51: 12-17.
- 榊田千佳子・渡辺肇子2011.『いちばんわかりやすいハーブティー大辞典』ナツメ社
- 篠田統1996.「抹茶」日本風俗史学会編『図説江戸時代食生活事典』雄山閣
- 周達生1987.『お茶の文化誌—その民族学的研究』福武書店
- . 1994.『中国茶の世界』保育社
- 主婦の友社編1981.『健康茶・健康酒』主婦の友社.
- . 2005.『決定版お茶大図鑑—日本茶・紅茶・ハーブティー・中国茶・健康茶・コーヒーのすべて』主婦の友社.
- 杉本唯三1982.『植物和漢異名辞林』第一書房
- 鈴木基義2009.『ラオス経済の新知識』ジェトロ
- 須藤功編1998.『すまう—写真で見る日本生活図引④』弘文堂
- 成城大学民俗学研究所編1990.『日本の食文化—昭和初期・全国食事習俗の記録』岩崎美術社
- . 1995.『日本の食文化(補遺編)—昭和初期・全国食事習俗の記録』岩崎美術社
- 「清涼飲料の50年」編纂委員会2005.『清涼飲料の50年』財団法人全国清涼飲料工業会
- 瀬川至朗2002.『健康食品ノート』岩波書店.
- 高田公理2004.「はじめに一慈しみ、慎みながら、嗜む楽しみ」. 高田公理・栗田靖之・CDI編『嗜好品の文化人類学』講談社
- 田尻俊郎編2011.『はとむぎオールインワンBOOK』水見市農業協同組合・高岡農林振興センター
- 田中聡2003.「近代日本の健康と衛生」『健康ブームを読み解く』101-150. 青弓社
- 鄭大聲1994.「朝鮮半島の食文化—日本と比較すると」『たべもの日本史総覧』90-93. 人物往来社
- 角山榮1981.「茶とヨーロッパの食事文化史」『茶の文化—その総合的研究第一部』, 169-185. 淡交社

- 津谷喜一郎2006.「日本の相補代替医療のコストは3.5兆円—生存研『代替医療と国民医療費研究会』平成14～16年度研究から—」『生存科学』17A：101-131
- 津谷喜一郎・詫間浩樹2008.「ハーブ・生薬・サプリメントのレギュラトリーサイエンス」『YAKUGAKU ZASSHI』. 28 (6) 867-880.
- 手塚隆久・田尻俊2009.「日本のハトムギ栽培」『特殊種苗』3：6-12
- 内藤喬1991.『鹿児島民俗植物記（復刻版）』青潮社
- 中尾佐助1966.『栽培植物と農耕の起源』岩波書店
- . 1976a.「茶」『栽培植物の世界』193-202. 中央公論社
- . 1976b.「ナルコティクス」『栽培植物の世界』173-179. 中央公論社
- 中辻享2004.「ラオス焼畑山村における換金作物栽培受容後の土地利用—ルアンパバーン県シェンヌン郡10番村を事例として—」『人文地理』56 (5) 1-21
- 名村隆行2008.「土地森林分配事業をめぐる問題」横山智・落合雪野編『ラオス農山村地域研究』203-231. めこん
- 日本漢方生薬製剤協会生薬委員会2008.『原料生薬使用料等調査報告書—平成20年度の使用量』日本漢方生薬製剤協会.
- 野村一男2003.「メディア仕掛けの『健康』」『健康ブームを読み解く』13-56. 青弓社
- 布目潮凜2001.「四之器」『茶経詳解』77-133. 淡交社
- 初澤清豪2011.『常陸屋百三十年史麩屋の丁髷—麦茶の灯台・焼麩の灯籠』ワニブックス
- 林屋辰三郎1981.「茶の普及の三段階」『茶の文化—その総合的研究第一部』107-110. 淡交社
- 林屋辰三郎・横井清・楢林忠男. 1971「喫茶養生記」『日本の茶書1』83-118. 平凡社
- 原田信男2003.『江戸の食生活』岩波書店
- 人見必大著・島田勇雄訳注1976.『本朝食鑑1』（東洋文庫296）平凡社
- . 1977.『本朝食鑑2』（東洋文庫312）平凡社
- 廣田才之2000.『栄養学総論改訂版』共立出版
- 平野美那世1997.「戦後50年における調理用家庭電気製品の変遷」『VESTA』28：60-65.
- 藤田紘一郎2010.『医者いらずの健康茶事典』PHP 文庫
- 堀田満1989.『世界有用植物事典』平凡社
- 松下幸子2009.『図説江戸料理事典新装版』柏書房
- 三田村鳶魚著・朝倉治彦編1996.『江戸の女—鳶魚江戸文庫2』中央公論社
- メイビー、リチャード著・神田シゲ・豊田正博訳1990.『ハーブ大全』小学館

- 村井康彦1981.「日本における茶の普及」『茶の文化—その総合的研究第一部』, 92-106. 淡交社
- 村岡潔2000.「民間医療のアナトミー」『文化現象としての癒し』37-75. メディカ出版
- 森泰男2003.「ペット緑茶ものがたり」『Vesta』51:20-25.
- 守屋毅1981a「『茶の文化』研究の課題と展望—問題提起」『茶の文化—その総合的研究第一部』, 3-18. 淡交社
- . 1981b「近世常民社会と茶の文化」『茶の文化—その総合的研究第二部』, 62-104. 淡交社
- . 1981c.「討論日本の茶・将来と伝播」『茶の文化—その総合的研究第一部』, 110-132. 淡交社
- 八坂書房編2001.『日本植物方言集成』八坂書房
- 吉川敏一・辻智子2004.『医療従事者のための完全版機能性食品ガイド』講談社
- 芳野省三1999.「薬用植物（生薬）及び漢方製剤需給の将来展望」,『薬用植物（生薬）需給の現状と将来展望』10-17. 日本特殊農産物協会.
- FAO Regional Vegetable IPM Programme in Asia. 2012. “Country Strategy Paper, Lao PDR, Extension period : July 2010-June 2013”, GCP/RAS/229/SWE : Country Strategy Paper, Lao PDR. <http://www.vegetableipmasia.org/>
- アサヒ飲料株式会社. 「商品情報」<http://www.asahiinryo.co.jp/products/materials.psp.html>. (2012年8月24日アクセス)
- ダイドードリンコ. 「原材料・栄養成分一覧」. <http://www.dydo.co.jp/product/seihin/ichiran.html> (2012年9月5日アクセス)
- フジッコ. 「通信販売オンラインショップ」<http://www.shop-fujicco.com/front/commmodity/00000000/00000630/> (2012年9月5日アクセス)
- 伊藤園. 「原材料・栄養成分一覧」. (<http://www.itoen.co.jp/products/materials/> 2012年9月5日アクセス)
- 花王株式会社. 「製品情報」. [http://www.kao.com/jp/kao\\_imgs/healthy/hty\\_gokoku\\_00\\_img\\_1.jpg/](http://www.kao.com/jp/kao_imgs/healthy/hty_gokoku_00_img_1.jpg/) (2012年9月5日アクセス)
- 化粧品成分情報サイト美肌マニア. 「化粧品成分検索」<http://bihada-mania.jp/> (2012年8月27日アクセス).
- キリンビバレッジ. 「原材料・栄養成分一覧」. <http://www.beverage.co.jp/csr/hinshitsu/ingredient.html> (2012年9月5日アクセス)
- 日本漢方生薬製剤協会「漢方の解説」[http://www.nikkankyo.org/kampo/guide\\_kam](http://www.nikkankyo.org/kampo/guide_kam)

## 茶外の茶

po.html (2012年9月10日アクセス)

日本化粧品工業連合会. 「化粧品の成分表示名称リスト」 <http://www.jcia.org/n/biz/ln/b/> (2012年8月27日アクセス)

日本コカ・コーラ株式会社. 「製品情報」. <http://www.cocacola.co.jp/products/lineup/sokenbicha01.html>. (2012年8月24日アクセス)

日本補完代替医療学会. 「補完代替医療とは」 <http://www.jcam-net.jp/info/what.html> (2012年9月9日アクセス)

阪倉特殊紙株式会社. 「ティーバッグの歴史」 <http://www.teabags.co.jp/history.html> (2012年9月4日アクセス)

サンガリア. 「商品 JAN・原材料一覧」. <http://www.sangaria.co.jp/jancheck.html> (2012年9月5日アクセス)

サントリー. 「商品情報」. <http://www.suntory.co.jp/softdrink/gomamugicha/product/> (2012年9月5日アクセス)

トラフィックイーストアジアジャパン 「フェアワイルド」 <http://www.trafficj.org/theme/medicinal/fairwild.html> (2012年10月7日アクセス)

ヤクルト. 「商品情報」. <http://www.yakult.co.jp/products/item0185.html> (2012年9月5日アクセス)

財務省貿易統計. <http://www.customs.go.jp/toukei/info/> (2012年9月5日アクセス)



# History and current status of herbal tea for both refreshment and health benefits

OCHIAI, Yukino

Tea, an aromatic beverage made from the leaves of the tea plant, has been widely accepted as a non-essential grocery item in the Japanese diet. Furthermore, a variety of herbal tea products, prepared by combining hot water and the leaves, roots, flowers, fruits, or grains of various plant, are now in great demand in the health food and soft drink markets.

In this paper I attempted to describe (1) historical changes and the variety of uses of herbal tea in comparing with popularization process of tea-drinking culture in Japan, and (2) the international distribution of ingredients for making herbal teas, based on a case study of a cereal crop of edible Job' s tears in Laos. The aim of this paper is to discuss the current status of herbal teas, which are used not just for refreshment and healing but also for its health benefits as a complementary and alternative medical practice.