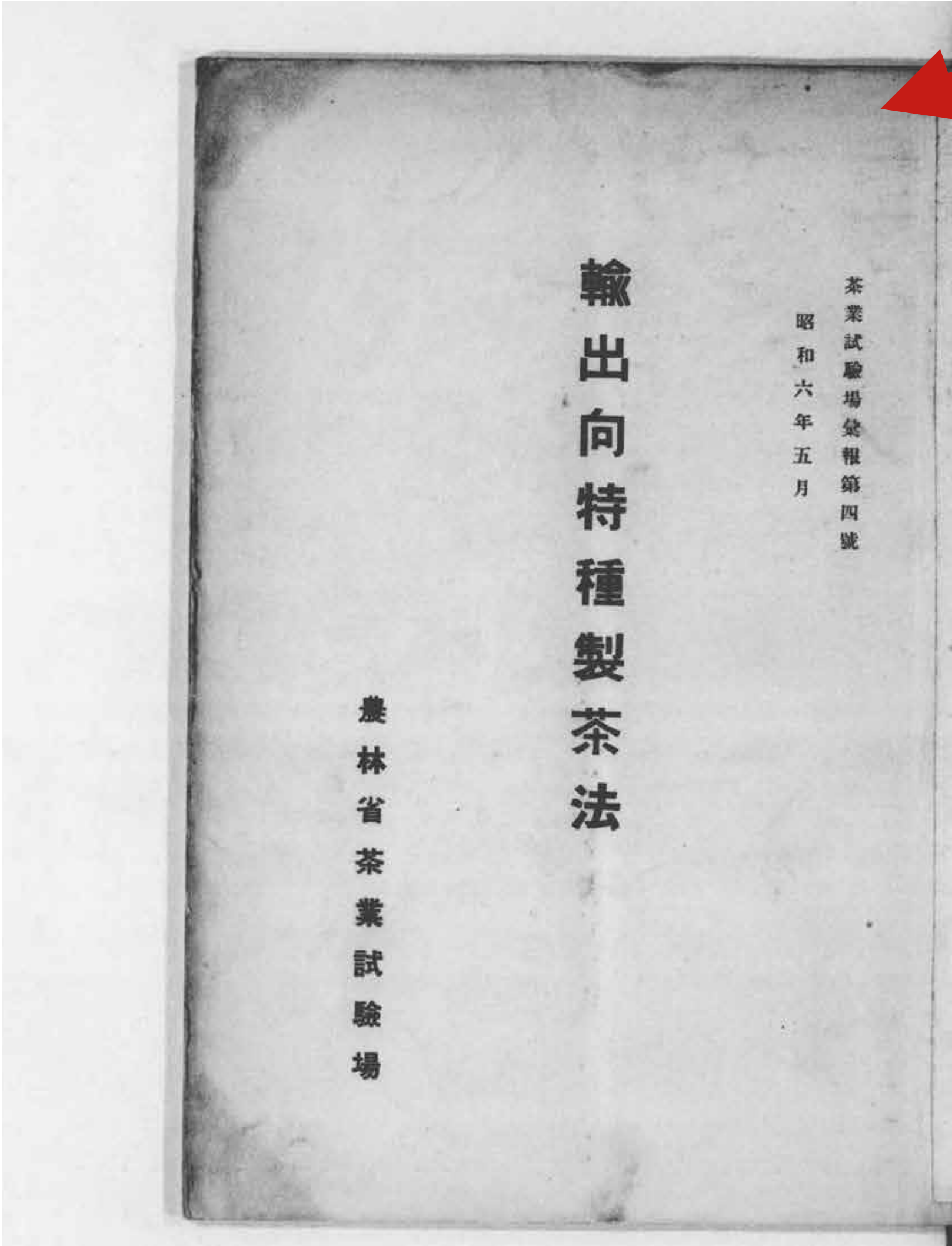


ロシア・ソ連への茶輸出の主役に抜擢された「ヨンコン製の茶」



*吉田建一郎(2020)：
1930年前後の日ソ茶貿易

輸出向特殊製茶法

茶業試験場彙報.第4号 農林省茶業試験場(昭和6<1931>年)

露西亞(ロシア)への茶の輸出をさらに強化・増加させるための
緑茶の製茶法および再製加工法の実務手引書

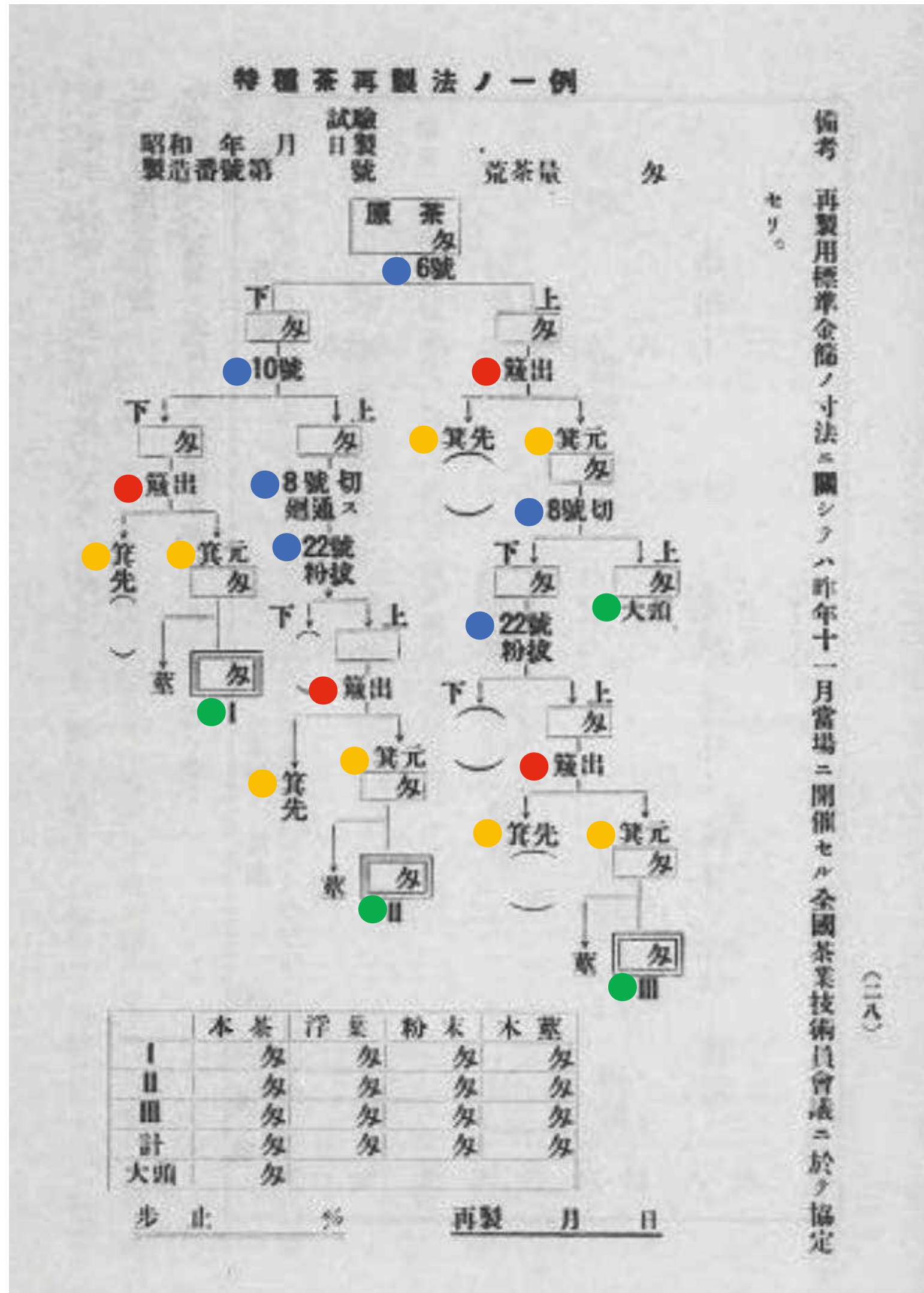
輸出向特殊茶とは、当時露西亞向け緑茶として生産し、静岡
市場で<グリ茶>(従来<ヨンコン製>)と称されていた緑茶のこと

露西亞国内で緑茶をよく飲むのは中央アジアのキルギス人、
サルト人、ウズベク人、トルクメン人。

ロシア革命(1917年)直後は、緑茶が入手でき難い状況にあり
緑茶なしの生活が考えられないほどお茶好きの彼らは、
やむを得ず香味の違う茶をペルシャやアフガニスタン方面
から密輸し、しのいでいた。*(吉田2020)

1. 茶消費量が多い露西亞(ロシア)で嗜好調査を行った結果、
日本国内で製造されていた緑茶の製法を基に改良を加えれば、
中国との輸出競争にも勝ち、近い将来有望な輸出先になるとの
結論に至った。

「特殊茶再製法の一例」チャート



廻し篩(手廻し)の使用
6号(頭茶を外す時) 8号(型をつめる時)
10号(芽茶を取る時) 22号(粉を抜く時)

簸出し[箕](ひだしみ)：
穀物や茶などを箕でふるって、くずなどを取り
除くこと。またその作業をする時に使う道具。

箕先(みさき) 箕元(みもと)
簸出し箕でふるうと、くず茶は軽いので離れたところ(箕の先の方)まで飛んで行く。
一方、本茶は重いので、ふるっても箕の近く(手元)に落ちる。
現代では**簸出し箕**の代わりに**唐箕(とうみ)**を使用しているので、**唐箕先 唐箕元**に言い換えられている。

I、II、III、および 大頭(頭茶)を選別して、これらを目的に合わせ使い分けようと考えた。

日本からソ連,および中国からソ連への茶の輸出量(1925-1935年)
(輸出量:t)

	(A)日本→ソ連	1925年を1とした時の(A)の推移	(B)中国→ソ連	(A)/(B) x100
1925年(大.15)	136	1	16,417	0.8
1926年(昭.元)	193	1.4	13,619	1.4
1927年	457	3.4	18,060	2.5
1928年	650	4.8	21,130	3.1
1929年	1,504	11.1	22,397	6.7
1930年	2,634	19.4	13,331	19.8
1931年	1,110	8.2	14,449	7.7
1932年	2,032	14.9	13,816	14.7
1933年	3,200	23.5	14,180	22.6
1934年	3,705	27.2	15,444	24.0
1935年(昭.10)	4,547	33.4	11,464	39.7

加藤徳三郎:「日本茶業史続篇」茶業組合中央会議所,1936年、
吉田建一郎:「1930年前後の日ソ茶貿易」,大阪経大論集71(2),2020年 をもとに作成。

従来、輸出用の玉緑茶では、8号と10号の篩を使用して下記のように選別していた。
8号篩の上がハイソに、8号下10号上がチェンミーに、10号下がソーミーに。<坂本(2017)>

この方法を改良することを目的にした **輸出向特殊製茶法**では、8号と10号の他に(網目の大きな)6号篩が、また粉抜き用として(目の細かい)22号篩が使われている。

6号篩が追加使用されたのは、8号上より大型の茶葉が残る6号上の中から、輸出用中国茶の中で**上質と評価され、高価格で取引**されている「**インペリアル**」に相当する部位を日本茶でも取れるのなら取ろう という意図があったのではないかと考えられる。

また22号篩で粉を抜くことは、仕上げ歩留まりを低下させるが、精製の度合いは高まる。このことから、ロシア向けには「**上級品作り**」を志向して、中国茶との生産量の開きを「**高付加価値・高収益**」で挽回しようとした方針を推察することができる。

この努力の甲斐あってか、日本からソ連への茶の輸出量は1925-1935年の間に33倍に増え、また大きく水をあけられていた輸出量も中国茶の4割までに迫った。

「輸出向特殊製茶法」で掲げられた目標は、(一定程度ではあるが、)達成できたと言える。

参考文献
吉田建一郎(2020):「1930年前後の日ソ茶貿易」,大阪経大論集71(2), 57-75
森永貴子(2019):「ロシア帝政末期の茶と社会運動」立命館文学(661), 654-633
坂本孝義(2017):「玉緑茶の歴史的形成過程」茶業研究報告,123. 21-26