

2025 年度 専門演習1 レポート

台湾・坪林で有機茶業を学ぶ



阪南大学国際学部国際観光学科
渡辺ゼミ

はじめに

2025年3月、私たちは台湾の坪林（ピンリン）を訪れた。私はお茶に興味がある。ネパールの研究をしており、おみやげに紅茶を毎年買っているうちに、お茶に関心をもった。阪南大学に赴任後も、学生のフィールドワークで京都の宇治や奈良の月ヶ瀬を訪れ、お話を聞くうちに、お茶の研究のおもしろさを学んだ。最近も、埼玉の狭山茶の農家の方からお話を聞き、同じ日本でも西と東ではずいぶん違うものだったと思った。

そんな話を大学でしていると、国際観光学科の同僚の重谷陽一先生（現在は立命館大学）がお茶の調査をしようと声をかけて下さった。重谷先生は、観光経営学がご専門だが、実は中国語学科卒業である。奥さんの弟にあたる義理の弟さんが台湾でお茶の商売をしているのだそうだ。台北郊外の坪林で本屋を営んでいるので、そこなら調査できるという。坪林は私も10年前に学会で台北に行った時に立ち寄ったことがある。台湾有数のお茶の産地ということで、訪れた。台北から近く、バスで片道1時間なので、日帰りが可能な場所だった。現地の茶業博物館がよくできており、中国語ができない私でも台湾のお茶事情を英語で学ぶことができた。

台湾のお茶というと、烏龍茶を思い浮かべる人が多いと思う。それは間違いないのだが、台湾では烏龍茶だけでなく、緑茶から紅茶までさまざまなお茶を作っている。坪林は文山包種茶^{ぶんざんほうしゅちや}の産地としても知られている。包種茶は緑茶の一種である。ただ、日本の煎茶とは違い、ほんの少し発酵している。日本でいうと、^{いちようか}萎凋香の強い^{かまい}釜炒り茶に相当する。日本の緑茶の多くは、茶摘みが終わった葉をまず蒸気に充てて殺青し、発酵を止める。これに対し、中国茶の流れをくむ台湾茶や九州で良く飲まれる釜炒り茶は、茶葉を釜で炒って殺青し、発酵を止める。その後、揉捻^{じゅうねん}といって、茶葉をよく揉み下す。

そういうと、何だかとても専門的な話のように思うかもしれない。しかし、今回は坪林の方々のおかげでさまざまな体験をさせて頂いた。まず、茶業改良所を訪れ、台湾茶の種類や製法を学んだ。テイastingもさせてもらい、発酵度の違いでお茶の水色^{すいしき}や味に違いができることを学んだ。また、農家の方には、茶摘みを体験させてくれたばかりか、実際に釜で炒って、揉み下す作業を、私たちも体験させてもらった。この方は観光客を迎えることに非常に慣れていて、お茶を釜炒りしながら、茶葉から蒸気が出た時に「決め顔をするよ」と、若い学生をその気にさせるのが上手だった。なるほど、茶畑ツーリズムとはこういう風にやるのだと学ぶことができた。

環境問題も学ぶことができた。台湾では日本以上にお茶の有機栽培が進んでいる。わたしたちは坪林で有機栽培を営む農家の方にお話を伺った。この方は、畑に生える茶葉を口に含み、「化学的な農薬を一切使っていないから、このまま食べても大丈夫」と、ネパールのお茶農家と同じことを言っていた。お茶だけでなく、他の野菜などの作物もみな有機栽培しているのだそうだ。環境問題を解決するために、草から作ったストローを売る会社の方のお話も聞いた。「スターバックスやマクドナルドで出している紙のストローは環境にやさしいと

いうけど、飲みにくいと誰も使わない。私たちは型崩れせず、消費者が使いやすい素材を見つけた。しかも草でできているので、捨てても大丈夫。土にちゃんと還る」のだそうだ。台湾のビジネスマンは、商品の哲学を語るのがうまいなあと思った。

そんな形で学生たちは、台湾茶の種類、製法からはじまり、茶摘みや釜炒り製法も体験して学ぶことができた。また、有機栽培や環境問題で台湾が日本以上に進んでいることも考えさせられたようだった。

以下、学生のレポートをお読みください。



写真1 坪林。奈良県の月ヶ瀬とよく似た場所だと思った。
この北勢溪が台北市を流れる淡水河になる。撮影：渡辺和之

私たちはまず、坪林にある農業部茶乃飲料作物改良場（以下茶業改良場）を訪れ、研究員兼分場長の蘇彦碩さんからお話を伺った。このレポートでは、茶業改良場ではどんなことをしているのかを、蘇彦碩さんのお話をもとに報告したい。

茶業改良場は、お茶の品種改良と品質改善を研究している場所である。坪林にあるのは、北部支所にあたる。ここでは、お茶の木（茶樹）の品種改良と加工技術の改良をする。

茶業改良場では、1年を通じてさまざまな種類のお茶を作っている。坪林では、主に緑茶である文山包種茶を作っている。夏は東方美人茶や紅茶も作る。白茶は烏龍茶より発酵が浅い。次に青茶、烏龍茶、鉄観音の順で発酵が強くなる。

この日は霧がかかっていたが、晴れていたら川の対岸に木作（ムーチャ）が見える。鉄観音の名産地である。北部では緑茶を作る所が多いので、烏龍茶の鉄観音を作る場所は珍しい。また、お茶は温暖化の影響も受ける。気温が28°Cを超えるとお茶の品質が落ちるといふ。

茶業改良場は政府の機関である。このため、ここで働いている人はみな公務員である。職員のほとんどが農学部出身である。研究分野でいうと、茶の栽培加工や肥料の研究をしている人たちもいれば、品種改良、害虫駆除、加工、食品学などの研究分野の人達もいる。品種改良には長い時間がかかる。1つの品種を作るのに21年かかるという。

坪林では、有機栽培に積極的に取り組んでいる。ここでは、無毒農法といって、できる限り化学的な農薬を使わない形の取り組みをしている。坪林で有機栽培に取り組むのは、川の下流にダムがあって台北市の水源となるからである。台北市民の水源地である以上、環境問題は避けられない。化学的な農薬を使わないことで、安全な水を市民に提供する。同時に、有機栽培によって、健康に優しいお茶の付加価値を付けることができる。

化学的な農薬を使わないと、お茶に付く害虫の被害は増える。このため、害虫を防ぐ方法が課題となる。蘇彦碩さんは微生物を使って肥料作りをする有機農業の研究をしており、その知見を活かし、微生物で害虫を防ぐ方法を考えている。害虫には周期性がある。害虫が多い年と少ない年でお茶に付く微生物の違いがあるのかがわかれば、害虫の被害を抑える微生物が発見できるかもしれない。また、もう1つの方法として、栽培管理がある。品種改良によって、害虫に免疫力の強いお茶の木をつくってゆく。虫を寄せ付けない成分を強くしてゆくことができれば、害虫の被害を減らすことができるようになる。

ただし、それでも完全には害虫を防ぐことは出来ない。発酵の強いお茶は害虫の害も少なくなる。また焙煎茶（ほうじ茶）にすると害虫の影響が少なくなる。それでも駄目ならその季節のお茶をあきらめるしかない。お茶は4毛作するで、1年に4回葉を摘むことができる。だから、問題が起きても被害を1/4で抑えることができる。

お話を伺い、茶業改良場の役割を学ぶことができた。台北市民の健康を守り、お茶の品質向上には有機栽培が有効である。そのために起きる害虫の被害をどう抑えるか、茶業改良場

では研究に取り組んでいるのである。



写真1 農業部茶及飲料作物改良場北部分場

台湾茶の種類とテイスティング

国際観光学科4年 原 優輔

2025年3月27日～3月30日に渡辺ゼミ、重谷ゼミ、今井ゼミの3つのゼミ合同で台湾にある坪林（ピンリン）へ行って台湾茶の調査を行った。台湾茶の種類とテイスティングを行ったのは、3月28日である。3月28日、茶乃飲料作物改良場北部分場を訪れ、台湾茶の種類とテイスティングを学んだ。このレポートでは、農業部茶乃飲料作物改良場の研究員兼分場長の蘇彦碩さんから伺った話をもとに、台湾茶の種類について紹介する。

まず、国際的なテイスティング試験の方法は、150ccのお湯に3gの茶葉を入れる。しかしここでは、100℃のお湯を注ぎ、まず、香りを見る。香りを見る時、注意することがある。それは、息を吐かず、息を吸うだけであると蘇彦碩さんが話していた。

次に、お茶の品種と香りである。お茶の品種は発酵度の度合いの順に並んでいる。その順は、緑茶～黒茶までである。発酵度が高くなると、緑茶は野菜のような青々しさからフルーツのような香りになる。黒茶は山茶と混ぜているので、さらに違う味になる。お茶の香りは、発酵度が低い順から並べると、文山包種茶の香り→青香→甜香→果香→花香になっていく。他にも、ナッツ・殻の香り、火香もある。新北市茶業試験場資料によると、「青香の香りには、青草香、野菜香、豆香があり、それぞれ、草、サツマイモの葉、植物性タンパク質のような香りである。甜香の香りには、乳香、糖香、蜜香があり、それぞれ、ミルク、黒糖、ハチミツのような香りである。果香の香りには、青果、熟果香、乾果香があり、それぞれ、青りんご、蜜柑、ドライパイナップルのような香りである。花香の香りには、清花香、濃花香があり、それぞれ、キンモクセイ、ユズの花のような香りである」¹⁾。また、お茶の品種について、蘇彦碩さんは、緑茶～黒茶までの10種類紹介された。①碧螺春緑茶 (Bi lo chun green tea)、②文山包種茶 (Wen shen paochoung tea)、③高山烏龍茶 (High mountain oolong tea)、④凍頂烏龍茶 (Tongding oolong tea)、⑤木柵鐵観音茶 (Mutza tehkuanyin tea)、⑥紅烏龍茶 (Red oolong tea)、⑦東方美人茶 (Oriental beauty tea)、⑧蜜香紅茶 (Honey flavor black tea)、⑨小葉紅茶 (Small leaf black tea)、⑩紅玉紅茶・台茶18号 (Black tea TTES No. 18) の10種類である。①～⑩は、発酵時間が異なっており、①は発酵時間が短く、⑩になるほど発酵時間が長い。香りと味も異なっており、①～⑩は、順番に緑茶→ウーロン茶→紅茶に香りと味が変わっていく。

試飲する時は、舌の先など、いろいろな部分でお茶を楽しむことができる。鼻から息を吐くと、香りを楽しむことができると蘇彦碩さんが話していた。

よく売れているのは、高山烏龍茶である。それは、保存がしやすいという理由で売れている。値段が高いのは、東方美人茶である。その理由は、機械ではなく、手で摘むから値段が高くなる。1斤(600g)で安くても20万元する。なかには、100万元するものもあると蘇彦碩さんが話していた(1台湾元は約5円:2026年5月12日時点)。

これらのことから、実際にお茶を試飲したり、匂いを嗅いだりして、お茶について深く学

ぶことができた。また、お茶は、発酵度が低いと、青々しく、発酵度が高いと、フルーツのような香りになることがわかった。さらに、味は、発酵度が低いと緑茶になり、発酵度が高いと紅茶の味になり、この2つの間が烏龍茶になることがわかった。

全体を通して、お茶を育てるために力を尽くしている人たちがいることも知ることができた。また、ゼミ活動が台湾の新聞記事に載った²⁾³⁾⁴⁾。台湾のお茶について伝えることが、お茶を育てている人々を支え続けることになればいいなと考えた。

参考文献

- 1) 新北市茶業試験場資料「清香型条形包種茶」
- 2) 中宇新聞網「新北青農携手日本阪南大学签合同备忘录 促台日农业交流(2025-03-28)」
<https://www.chinatimes.com/cn/realtimenews/20250328004350-264209?chdtv> (閲覧日: 2026年5月12日)
- 3) 新北市政府 市政新聞「新北青農與日本阪南大學簽署合作備忘錄 促農業交流(2025-03-28)」
<https://www.ntpc.gov.tw/ch/home.jsp?id=28&dataserno=202503280054> (閲覧日: 2026年5月12日)
- 4) 李梅瑛「17 合作商機無限! 新北青農與日本阪南大學簽署合作備忘錄 促農業交流!」風傳媒(2025-03-28 18:38)
<https://www.storm.mg/article/5347411> (閲覧日: 2026年5月12日)



図 1 お茶のテイスティング、撮影 (原優輔)。

2025年3月28日(土)、台湾で有限責任新北詩永續農業運銷合作会社の主任理事である朱水源^{しゅすいげん}さんと新北市の農業局長さんから話を伺った。朱さんはまず、私たち阪南大学の訪問をととてもあたたかく迎えてくれた。特に、重谷先生と渡辺先生が朱さんのご自宅に行かれた際には、水源の話やお茶の話などをかなり語り合ったようで、「本当に来てくれてありがとう」と何度もおっしゃっていたのが印象に残った。

新北市の自然や環境の話になると、朱さんの熱量はさらに高まった。「もっと多くの日本人にも、ここに来て自然の豊かさや美しさを体感してほしい」とおっしゃっていて、観光資源としてこの地域をもっと発信していきたいという思いが伝わってきた。また、朱さんはサステナブル農業(Sustainable Agriculture Cooperative)という団体を立ち上げ、その代表であるという。この団体は、有機農業を進めてゆくことを目標にしており、「われわれは水源保護に責任を持ちたい」と強く語っていたのも印象に残った。坪林を流れる川は台北市に続いている。台北市民の飲み水はこの川の水なのである。だからここで化学肥料や農薬を使わずに有機栽培をするのは、台北市民の健康にも役立つのだそうだ。

日本との関係についてもとても前向きである。「私は日本の先進技術を学びたいし、学生の皆さんは日本に帰ったらたくさんの人にこの取り組みを伝えて、観光でもまた来てほしい」と朱さんはおっしゃっていた。農業と観光、そして国際的な交流をつなげていく姿勢に感銘を受けた。

また、新北市の農業局長さんは、「今日はたくさんのお客様が来てくれてありがとう。新北市を代表して農業局長から歓迎する」とおっしゃっていて、地域ぐるみの取り組みであることがよくわかった。新北市は台湾政治大学とも協定を結んでいて、多くのプロジェクトを進めているとのことである。その中で、文山包種茶と東方美人茶といったお茶のブランド化も大きな課題であり、「キチャム」という名前で地域ブランドを立ち上げたそうだ。

キチャムには「グティ」という台湾語で、「地域保護」という意味がこめられている。「ブランド価値を作ること、その地域の生態系と環境を守ること、産業振興と環境保護を両立させてゆくことが大事である。阪南大学とサステナブル農業との持続可能な提携が新しい事業となることを望んでいる」と農業局長さんはおっしゃっていた。環境保全と経済発展の両立を目指している姿勢は、日本でもこれから学ぶべきポイントだと思った。

今回の朱さんや農業局長さんの話を通して、農業が単なる「作物を育てる」だけのものではなく、地域の未来や人とのつながり、国際関係にも関わってくる大きなテーマだということに改めて実感した。今後もしお伺いできる機会があれば、またこの地を訪れて、自分の目で見てもっと学んでみたいと思った。



写真1 有限責任新北詩永續農業運銷合作会社主任理事の朱水源さん（左から2人目）と新北市の農業局長の諶錫輝さん（左から3人目）

2025年3月27日～3月30日、渡辺ゼミ・重谷ゼミ・今井ゼミで台湾のお茶についての調査を行った。日本の茶と台湾の茶の味や深みの違いについて関心を持つことができた。

私たちは、茶乃飲料作物改良場北部分場を訪れ、農業部茶乃飲料作物改良場の研究員兼分場長の蘇彦碩さんから台湾北部の坪林地区で生産されている文山包種茶の加工法を学んだ。このレポートでは、蘇彦碩さんから伺った話をもとに文山包種茶の加工法を報告したい。

まず、文山包種茶がどんなお茶であるのか説明を受けた。文山包種茶は台湾を代表する烏龍茶の一種である。発酵度が約10-20%と低く、緑茶に近い爽やかな味わいと花のような香りが特徴的である。この香りは実際に飲んだ際にも強い印象が残っている。

次に、文山包種茶の製造方法を学んだ。文山包種茶は、若い新芽とその下の葉を中心に手掴みで収穫する。その後、収穫した茶葉はまず日光に当てて乾燥させ、水分を減らす工程を行う。これを、日光萎凋にっこういちようという。この工程によって茶葉の内部で香りのもとになる成分が作られる。茶業改良場では、温度湿度を管理するために作業は室内です。室内にはエアコンが入っている。昔は空調がなかった。葉と水の関係は天候次第だったので、コントロールがしやすくなった。しかし、日光を使って、黒い筥をかけて自然の力であるのが一番である。日光に勝てるものはない。湿度を減らすなど、雨に日に対応する機械はある。しかし、機械は日光には勝てない。品質、色も香りも、日光の方が良いものが出るのだそうだ。

その後、室内に移し、茶葉を軽く攪拌しながら発酵を進めることで文山包種茶の花のような香りが生まれる。これを室内萎凋しつないちようという。包種茶は発酵が進み過ぎると本来の爽やかな香りが弱くなってしまうため、発酵の進行度を見極めることが重要であるという話を伺った。室内萎凋や攪拌はまだ手でしか出来ない。これは職人技である。AIで出来るように努力しているけど、工場で完全機械化はできない。だから若者はなかなか出来ない。静置と発酵を4回繰り返し、これだけで10時間以上かかる。ここで失敗すると救いようがなくなる。

次に、花の香りを引き出した茶を炒って加熱することで発酵を止め、茶葉の品質を安定させる。これを殺青きつせいという。この工程では加熱のタイミングが重要視され、発酵が進み過ぎないように調節することで文山包種茶特有の香りを保っている説明をうけた。加熱するタイミング重視なため、何より集中力が不可欠だ。茶業改良場では、火を入れて300℃で殺青するという。

殺青の後は揉捻じゅうねんという工程が行われる。茶葉を揉みながら形を整えると、味わいを引き出していく。同じ6秒炒りでも、揉捻をしているか否かで香りが変わってくる。揉んであると草の臭い、していないと紅茶の香りになる。こうして検討した結果を農家に情報を伝え

るのが茶業改良場の仕事であるという。

最後に茶葉の水分を飛ばすことで品質を安定させる。これを乾燥という。この工程により保存が可能な状態になることを学んだ。

日本のように蒸気で蒸すと味が濃くなる。でも微妙な味は出ない。台湾のように炒ると味は薄くなるが、多様で微妙な味は出る。どんな味にしたいかで方法は変わる。

蘇彦碩さんは「昔はガスなどが普及していなかったため、日光に当てて発酵させたり、手で炒ったり、揉んだりしていたが、今ではガスや機械を使っています」と言っていた。昔は人手や時間がかかり、かなり負担が大きかったことを学んだ。

ただし、竹製の大きなざるの上に広げられた茶葉を手作業で確認する作業を間近で見ることができた。この工程では茶葉の水分量や香りの変化を確認しながら発酵の進み具合を調節しているという説明を受けた。機械だけでなく人の力も欠かせないことを実感した。

今回の調査を通して、文山包種茶は茶葉の採摘さいてきから始まり、日光萎凋、室内萎凋、攪拌、殺青、揉捻、乾燥といった複数の工程を経て丁寧に作られていることを理解した。それぞれの工程が互いに密接な関係なため一つでも間違いがあると完璧なものにはならない。茶業改良場を訪れた翌日、農家の方の指導で、実際に釜で炒ったり、揉んだりする工程を体験したが、素人と職人の経験の大きな違いを知ることができた。

日本に帰国後、当時調査で製造していた茶を飲むことができた。とても味わい深く香りの良い風味で、とても美味であった。台湾の伝統的なお茶作りへの理解を深める貴重な機会になった。



写真1 殺青、撮影：渡辺和之



写真2 完成した茶葉の見本、撮影：竹田翔一

お茶の茶摘みと加工方法について

国際観光学科4年 井田莉央

2025年3月27日～30日に、渡辺ゼミ、重谷ゼミ、今井ゼミと合同で台湾にある坪林(ピンリン)を訪れ、現地で台湾茶について学んだ。坪林は、台北市から離れた自然豊かな山間部に位置し、台湾茶の名産地として知られている地域である。そこで私たちは、実際に茶摘みを体験し、現地の方から「包種茶」という台湾の代表的な青茶(烏龍茶の一種)の製造過程についてお話を伺った。

まず始めに実際に茶摘みを体験した。帽子を被り、腕にカバーを着け、籠を持って作業をした(写真1)。色が鮮やかなのは写真映えするからだと言っていた。新芽を一枚一枚丁寧に摘み取る作業は繊細で、良質な茶葉を選ぶ目と手の感覚が求められた。選ぶポイントは、新芽のまわりに3枚ほど葉っぱが付いているものを選ぶことである(写真2)。茶摘みはそれを選び、ひたすら籠に入れていくという作業だった。

茶摘みを終え、戻ってきたらお茶になるまでの加工方法を教えてもらいながら体験した。摘んだ茶葉を日光や室内で萎れさせ、水分を少し抜く萎凋(いちよう)を行なう。次に茶葉を竹かごなどで揺すり、軽く傷をつけるかくはん(かくはん)を行なう。熱を加えて酸化酵素の働きを止め殺青(きっせい)をする。茶葉を揉んで酸化を促す揉捻(じゅうねん)をする。最後に水分を飛ばし乾燥させるというのが一連の加工方法である。

私たちは、茶葉の加工工程の中でも、実際に殺青と揉捻を体験させてもらった(写真3)。殺青では、茶葉の状態を見ながら火加減を調整することが重要であり、現地の農家の方は、「音や香り、手触りで判断する」と説明していた。また、揉捻の工程では、力を入れすぎず均等に揉むことが大切だと教えられた。実際にやってみると加減が難しく、長年の経験が必要な作業だと感じた。

日本の新茶は88夜(5月のGW頃)が摘み取りの目安となる。だが、台湾では私たちが訪れた時期でもすでにシーズンが始まっており、気候の違いが茶摘みの時期に大きな影響を与えていることも興味深かった。

これらの体験を通じて、お茶作りの製造過程を学ぶことができた。お茶は簡単に作ることが難しく、気温や時間調整など経験と感覚がとても重要なことだと感じた。一つ一つの工程が味や香りに大きく関わっていて手間暇かけて作られていることを知った。



写真1 茶摘み風景（撮影：井田莉央）



写真2 茶摘みをする時には新芽の先の部分だけを摘む（撮影：井田莉央）



写真3 殺青。釜で茶葉を炒って発酵を止める。ふわっと蒸気が舞う時によい香りが周囲に漂う（撮影：渡辺和之）。



写真4 揉捻。お茶の葉をざるの上で揉むお師匠様の決め顔はばっちり（撮影：渡辺和之）。

2025年3月27日か3月30日まで渡辺ゼミ・重谷ゼミ・今井ゼミのゼミで台湾へ行き台湾にあるお茶についての話を聞いてきた。3月29日に台湾の坪林（ピンリン）にある北勢渓流域書店を訪れ、台湾で作られている植物を使ったストローについての話を聞いた。

今回話しをしてくれたセリーさんによると、彼の会社では、台湾で唯一、一切化学製品を使わずに植物性の原料だけでストローを作っている。このストローは、触ってみるともろい感じがするけど、水分を含むとビニール製と同じように固くなるのだそうだ。たしかに、触ってみると少しやわらかく力を入れただけで、パキッと音がなり、簡単に割れてしまった。しかし、水をかけて、しばらく置くと、竹のように固くなった。

セリーさんの会社は、台湾とベトナムに生産基地を持っており、世界の市場に草のストローを販売している。現在使い捨てのプラスチックストローによって大きな環境汚染が引き起こされており、この植物性ストローはそれを防ぐ環境保護として作られている。また、通常的环境保護と違い3C商品という概念を用いている。3C商品とは、clean（キレイな）、cheap（安い）、convenient（便利）の3つである。ストローの材料を草にすることによって二酸化炭素を吸収するという効果がある。また、普通のストローを使わないことで、化学製品を造らないことに繋がり、炭素の排出を減らすことが出来る。使い終わった植物性のストローは、土に埋めることによって、腐葉土になる。それを、植物を植える時の肥料にする。そうすることで、この植物性は台地に循環してゆくのである。

生産者側にとって重要なことは、自分たちがものを作り、消費者の人たちがそれぞれ自分のしたいことをするということである。つまり消費者にとって損がないことが重要になる。環境保護製品の場合、消費者が高い金を出して買わなければならない。また、スターバックスやマクドナルドが使っていた紙のストローでは、飲んでいると溶けたり、ふやけたりしてしまい、使い勝手が不便なことがある。そういうことはこの植物性のストローでは無く、消費者が利用しても便利で結果として、環境保護にもなることも生産者側の理念である。

セリーさんの会社は、ストローという物自体の問題ではなく、使い捨てにするのも問題ではなく、ただ、プラスチックを使っていることが問題だと考えた。そして、その問題を解決しようとして、水辺で1つの草を見つけた。その草は必要なところで切るとまた伸びてくるといった性質があった。この草は2mの高さまで成長するが、上の部分と下の部分はストローにできないので、2mから3、4本のストローができる。この草を、一切化学製品を使わずに洗い、中に穴を開け、乾燥させてから、UV（紫外線）で消毒して作る。そして、今ではそれを機械で作れるようになった。それをセリーさんの会社では、他のストローよりも安く売っている。

私は、マクドナルドを買ったときなど、紙のストローで飲むのではなく、元々買ってあるプラスチックのストローを使っており、環境のことなど全く考えていなかった。だが、今回

植物性のストローのを知り、これからは、環境保護のために作られた製品をみたら、それがどう環境に優しいのかを見るようにしようと考えた。



写真1 植物を使ったストローについて話すセリーさん

写真2 植物のストローを畑に埋める



写真3 ストローが土に戻るかを実験する

雨風の激しい夜の九份観光：その現状と課題

国際観光学科 4年 山田晁

台湾を紹介する観光ブックやメディア、ユーチューブなどでよく見る有名観光地に、台北 101、夜市、九份（^{きゅうふん}jiu fen）がある。私たちは、初日に先生と夜市と台北 101 は訪れたので、二日目の夜にはぜひ九份に行きたいと考えていた。というのも、九份は映画「千と千尋の神隠し」に似た風景がある街として、日本では知られているからである。

そこで、九份へ行きたいという旅慣れた今井ゼミの学生に交渉し、われわれ 4 人も同行させてもらうことにした。台北駅前から往復バスを使い、男 5 人で行った（女子 2 人は前日に早く到着したため、重谷先生やゼミ生と一緒に訪れていた）。これから九份へ行く方は、こういうこともあるのだと、この体験談を参考にして欲しい（なお、初日に訪れた夜市と台北 101 の話題はこのレポートでは省略する）。

個人的に行って良かった点は海外の有名観光地に訪れ、リアルに自身の目で確かめることが出来た点である。しかし、観光エリアは思ったよりも広く、到着時間も遅かったため、その日のうちに台北市内に戻るには、滞在時間が少なく、急ぎ足で散策せざるをえなかった。

しかも、当日はあいにくの雨であった。台北中心地でも雨が降っていたが、たいした降水量ではない。風も少ないので、われわれはその日の夕方に台北を出て、バスで九份を往復しようと考えた。しかし、九份に近づくにつれて雨風が強くなっていった。台湾では、日本以上に晴れている時と雨の時の気温差が激しい。前日は晴れて半袖でも暑いくらいだったのに、雨が降るとダウンジャケットが欲しいくらい冬の気温に戻る。

そんな状況だったため、九份では、寒くてトイレが近かった。おまけに、日本と違い、エリア全体的にトイレがどこにあるかといった案内標識も無い。結局、最終便の台北直通バスの到着時間が間もなくであったため、我慢するしかなかった。また、帰りのバスに乗ろうとしたところ、どのバス停に何行が停まるかという案内標識が分かりにくかった。実際にバス停まで足を運んで張り紙を見なければ分からないのである。こうして、寒い中あたりをさまよい、膀胱がはちきれんばかりになって、さんざんな想いで台北に戻ってきた。ところが悔しいことに、台北に戻ると気候が違うためか、雨は一切降っていなかった。

これから九份を訪れる人は、トイレの場所、バスの行き先とか丁寧な表示がないので、行くときには気を付けた方がよい。「そんなの外国なのだから日本と違ってあたり前だろう」と先生には言われたが、九份は有名観光地である。台湾に不慣れな様々な国の人も訪れるだろう。せめてバス停の案内表示、トイレの位置情報を分かりやすく改善して欲しいと思った。また、当日は、雨風の激しい影響により、周りの環境や雰囲気映画の世界と

は少し違って見えた。映画の風景にこだわる人は、やはり晴れている時に訪れた方が良いのかもしれない。

ちなみに、言語に関しては観光地なので問題ない。英語に関してはスマホの翻訳機能が十分である。中国語は全く出来なくても問題ない。お店の人も簡単な日本語で話してくれる。こちらから話すときにも、簡単なフレーズなら日本語でも問題なく通じた。観光客は西洋人よりは日本人と韓国人の観光客が多かった。乗り換え案内も、グーグル・マップが使えた。グーグル・マップを開いて、「九份」を検索し、経路検索を押して、起点を「台北車站」にすると、九份にゆくバスの時刻が出てくる。出発地である北門バス停についても、地図で拡大すれば、行き方がわかる。位置情報に関しては、かなり精度が良かった。



九份の阿妹茶樓 (Ā mèi chá lóu) (撮影：山田晟)。正式名称は阿妹茶酒館 (Ā mèi chá ji ũ guān) といい、日本語では「あめおちゃ」と呼ばれている。

あとがき

実をいうと、今回は渡辺ゼミはじまって以来、初の海外調査だった。私は毎年ネパールに調査に行っているが、学生たちのなかにネパールに行きたいという人はそういない。以前、海外実習という授業で学生をタイの水上市場へ連れて行ったことがあるが、この科目も今では別の先生が担当されている。今回の台湾調査は、同僚の重谷先生が台湾行こうかと誘ってくれたこと、学生もみな行ってみたいという気になったため、実現した。また、台湾滞在中には、高雄餐旅大学に留学中の田中友介君も参加してくれた。田中君の様子を見て、卒論をどうするか話をしてくるのも今回の旅の目的にはあった。

はじめての海外に学生たちもみなとまどっていた。駅の案内所で道を尋ねることができず、スマホの翻訳機を使いながら、どうしようどうしようと右往左往している学生の背中を押すと、案内所の方は、日本語で書いた案内マニュアルを提示してくれた。観光の現場にいる方は、こういう日本人の若者に慣れているのだろう。また、街中に漂う臭豆腐の香りに、「台湾の料理は無理」という学生もいた。台湾料理がダメなら世界中どこへ行っても駄目だと思う。異文化は食にはじまり、食に終わる。頭では異文化を尊重するとか偉そうなことを言っている、人間は食に関しては保守的なのだ。彼らもそれを身をもって理解したようだ。学生たちにはこれにめげず、世界のさまざまな料理に体験して欲しいと思う。

最後にお世話になった方々にお礼を申し上げます。この旅を企画していただいた、国際観光学科の重谷陽一先生、および現地で面倒を見て頂いた義弟のブラット・ファン博士、茶業改良所の農業部茶乃飲料作物改良場研究員兼分場長の蘇彦碩さん、有限責任新北詩永續農業運銷合作会社の主任理事である朱水源さん、新北市農業局長の謙錫輝さん、同行して頂いた経営学部の今井紀夫先生、重谷ゼミ、今井ゼミのみなさんに心より感謝申し上げます（渡辺和之）。

++++
渡辺和之（編）『2025 度専門演習 1 フィールドワーク報告書』阪南大学国際学部国際観光学科渡辺研究室 2026 年 5 月 15 日発行。〒580-8502 大阪府松原市天美東 5-4-33 阪南大学国際学部国際観光学科電話：072-332-1224 メール：watanabe@hannan-u.ac.jp URL <https://www.hannan-u.ac.jp/> Kazuyuki Watanabe (ed.) 2026 Learning organic tea farming in Pinglin, Taiwan: Students' Fieldwork Reports 2025. Osaka: Faculty of International Tourism, Hannan University. Address: 5-4-33, Amami-Higashi, Matsubara, Osaka, 580-8502, Japan. E-mail: watanabe@hannan-u.ac.jp

++++