

中国から学び、西洋に売り込む

——文明開化における中国のノウハウ——

ロバート・ヘリヤー

明治初期、指導者および知識人等は、日本に「文明と開化」をもたらし、現代国家を形成するにあたり、「西洋から学ぶ」という中核的な目標を掲げた。西洋の技術および教育分野の専門家が果たした役割は広く知られており、日本各地に銅像や記念碑などが設置されている。1876年、後に北海道大学となった札幌農学校の設立に携わったウィリアム・S・クラークの胸像（北海道大学）はその一例だ。しかし、文明開化に貢献した専門家という点では、日本茶輸出業界の発展において中心的な役割を果たした中国人技術者を記念する余地があるかもしれない。1859年から1890年代にかけて日本茶の輸出業が始まっていった時期、西洋人の貿易商、日本茶生産者、明治政府高官らは皆、中国人の専門知識に頼った。当時、緑茶の輸出先はほぼアメリカとカナダに限定されていたものの、生糸に続く輸出量第2位に浮上したのは、中国人の力添えのおかげである。その意味で、茶貿易は文明開化および19世紀後期の世界市場における日本の地位に、興味深い、国際的な観点をもたらす。すなわち、日本は中国からの教えがあったからこそ、北米との新たな貿易関係を築きあげることができたのである。

1 イギリス人貿易商、中国人専門家、そして日本茶輸出業の始まり

17世紀初頭にヨーロッパ人が茶を消費し始めて以来、茶の輸出の面では中国が世界市場を独占していた。1830年代後半、イギリスおよびオランダ植民地の高官達は、アジアの植民地で茶の生産に着手するべく、中国に茶樹と種を求めたのみならず、茶の栽培と精製の経験を持つ中国人に、インドとジャバへの移住を奨励した¹。後にイギリス人は中国の茶樹を使うようになったが、その多くを秘密裏に入手したのはスコットランド人植物学者のロバート・フォーチュンで、これは1850年代にインドで開園した茶園で重要な役割を果たした²。これらの茶園は1860年代を通じてイギリスの国内市場に茶を供給し始め、それに伴い、イギリス人のあいだでは中国茶の消費が減少し

1 “Description of the Tea Plant; Its Name; Cultivation; Mode of Curing the Leaves; Transportation to Canton; Sale and Foreign Consumption; Endeavors to Raise the Shrub in Other Countries,” *Chinese Repository* 8 (1839–1840): 162.

2 フォーチュンの事績に関する最近の研究として、Sarah Rose, *For All the Tea in China: How England Stole the World’s Favorite Drink and Changed History* (New York: Viking, 2010).

た。とはいえ、1865年にイギリスで消費された茶のうち、インド産はわずか3%のみであり、それ以外は中国産であったことを考えれば、この変化は急激なものではなかった³。この輸出市場への日本の進出は、19世紀後半に徐々に進出した、茶の世界市場の大規模な多様化の一端を担ったといえる。

1859年、長崎が開港された時期に同地に到着したイギリス人貿易商は、ほどなく輸出品としての茶の可能性を見出した。開港直後、上海と香港に送られた日本茶はごく少量であった。その日本茶は両地で精製され、イギリスやアメリカの市場に出荷される前に中国茶と混合された。1861年、イギリスの大手貿易商社、ジャーディン・マセソン（以下ジャーディン）の長崎代理人を務めたトーマス・グラバーは、輸出に大幅なテコ入れをすべく、ジャーディンから融資を受けて、長崎に茶の焙煎工場を建設することにした。

西洋人の貿易商らは日本人の仲介人から、酸化過程を防止するため摘み取り直後に蒸された茶葉を買っていた。日本国内市場向けの場合、茶葉を数ヶ月間新鮮に保つためには、この工程を施すだけで十分であった。しかし、海外輸送中に鮮度を保つには、茶箱に詰める前に茶葉を「焙煎」して加熱し、余計な水分を除去する必要がある。

グラバーが建設を監督した茶葉焙煎工場は、1862年に長崎に開場した。作業員は、茶葉を銅製の大きな釜の中で30分から40分かき混ぜることで、余分な水分を除去した。グラバーが建設したこの焙煎工場には、レンガを積み上げて数百の釜を埋め込んだ枠があり、それらが小さな火鉢で加熱されていた。焙煎の他の方法として、火鉢の上に竹製の丈夫な籠を乗せて行う籠焙煎という手法もあった。熱伝導性に優れるこの籠は、その中に受け皿を置いて蒸すことができ、作業員はしばらくの間、立ったまま皿の中の茶葉を繰り返しかき混ぜることにより、余分な水分を除去した。

この工場を稼働させるにあたって、グラバーは中国人作業員を大いに頼った。彼らは自身の専門知識に高い価値があり、日本人作業員よりも高い給料が得られることを認識していた。グラバーは1862年7月25日のジャーディン宛の手紙で、焙煎をさせるだけではなく、日本人作業員に精製工程を教えさせるため、ただでさえ高給取りの中国人をさらに雇い入れなければならないことに不平を漏らしている⁴。ここからは、

3 J. Berry White, "The Indian Tea Industry: Its Rise, Progress During Fifty Years, and Prospects Considered from a Commercial Point of View," in Foochow Chamber of Commerce, *Correspondence Relating to the Decline of the China Tea Trade, and Suggested Remedies* (Foochow: Foochow Printing Press, 1887), p.18.

4 Jardine Matheson In-correspondence, "Business Letters: Nagasaki, 1859-1886," B10-4. Jardine, Matheson & Company Archives, University Library, Cambridge University. アーカイブ資料の研究を許可し、引用を許可して下さったマセソン社に対し、謝意を表する。私はまず、以下の通り、グラバーが中国人の専門知識に依存していたことに言及した。Robert Hellyer, "1874: Tea and Japan's New Trading Regime," in Eric Tagliacozzo, Helen F. Siu, and Peter C. Perdue, eds., *Asia Inside Out: Changing Times* (Cambridge, MA: Harvard University Press, 2015), pp.190-191.

長崎貿易で中国人が果たした重要な役割が浮き彫りになる。実際、1860年代、長崎における中国人の数は西洋人の数を上回っていた。1862年、西洋人コミュニティには84人のメンバーが登録されており、そのうちの31人はイギリス人、37人はアメリカ人だった。1868年には、公式記録によると184人の西洋人が登録されていた。そのうち、72人がイギリス人、40人がアメリカ人で、その他はイギリスを除くヨーロッパ諸国の出身だった。同じ記録に登録されている中国人は、1862年に98人、1868年には296人であった⁵。

グラバーは、精製工程において重要な着色作業を補佐させる上でも、中国人専門家を必要とした。とりわけ釜焙煎の場合、黄色い茶ができたが、これはアメリカ市場での販売には不相当と判断された。そこで、中国の技術に倣い、茶の色をアメリカ人消費者の好みに合わせて緑色にするために、プルシアンブルー（フェロシアン化鉄、紺青としても知られる）が添加された⁶。初出荷された茶について、香港と上海に拠点を置いていたジャーデインの役員達は、着色料の使いすぎと判断した。そこで、彼らはグラバーに対し、中国人に着色に関するノウハウを請うよう指示したのである。中国では茶の着色技術が開発されてから数十年の経験が蓄積されていた。1862年3月19日、グラバーは香港宛の書簡にこう記した。「茶葉の着色に関して貴殿が表明した懸念を真摯に受け止め、貴方〔筆者注：香港支社〕の茶葉の価値を損ねるほどまで着色しすぎないように、最良のバランスを実現すべく、取り組みます。私達は、日常的に上海出身の経験豊富な男性使用人に焙煎施設の監督をさせています」。加えてグラバーは、「着色に関しては彼〔中国人専門家〕の監督に委ねている」ことを強調した⁷。1880年代後期には、横浜にあった茶の輸出工場では、茶葉の着色に携わる責任者および技術者全員が中国人だった⁸。中国人熟練技術者の多さは、日本茶を輸出したアメリカの商社、ジョージ・H・メイシー社で1900年ごろに撮影された写真を見ても明らかである。彼らの服装を見る限り、横浜の工場における24人の「熟練作業員」のうち、22人が中国人であったと推測される⁹。

2 多田元吉——武家から茶農家へ

江戸幕府が薩摩藩と長州藩に度重なる軍事的敗北を喫した後の1868年6月、当時6

5 長崎県史編集委員会『長崎県史 対外交渉編』（吉川弘文館、1985年）、849-850頁。

6 “Description of the Tea Plant,” p.157.

7 Jardine Matheson In-correspondence, “Business Letters: Nagasaki, 1859-1886,” B10-4.

8 Noriko Kamachi, “The Chinese in Meiji Japan: Their Interaction with the Japanese before the Sino-Japanese War,” in Michael Weiner, ed., *Race, Ethnicity and Migration in Modern Japan: Imagined and Imaginary Minorities* (New York: Routledge/Curzon), p.203.

9 「Geo. H. Macy & Co. photo album」横浜開港資料館所蔵。このコレクションの存在について教えて下さった平野正裕氏に対し、謝意を表する。

歳だった徳川家達は徳川家当主となり、翌月駿府の城下町を取り囲む土地を含む70万石の駿府藩主に就任した。徳川家の収入が大幅に減ったため、家達はほとんどの家臣やその家族に給料を支払うことが不可能になった。今後乏しくなる収入源、またおそらく、江戸の支配を進めていた薩摩と長州の一味からの報復を恐れ、1868年の夏の終わり、主に幕臣とその家族から成る推定6千人が陸路、または海路、駿府に移住した¹⁰。

多田元吉はそのうちの一人であった。徳川家に長年仕えた下級武士の家に生まれた多田は、江戸の東部で育ち、十代の頃は江戸で剣術を学んだ。1860年、31歳の時、彼は幕府が設置した護衛要員の職を得た。彼の職務は、横浜に住む西洋人貿易商の自宅や事務所を警護することだった。当時、横浜のような開港地は、外国人を日本から排斥しようと目論む武士たちの標的となりつつあった¹¹。多田は横浜で5年間過ごした後、幕命により長州征伐に参加することになり、1866年の始め、洋式軍制で新たに編成された幕府歩兵隊に加わった。彼はまず上方に派遣され、後に芸州で第二次長州征伐の戦闘に加わった。小規模ながらも戦闘能力に長けていた長州藩は士気が高い上に軍備に優れていたため、幕府は彼らを打破するに至らず、1866年10月にこの作戦を断念した。多田は再び異動することになり、1867年9月、蝦夷地の防衛強化にあたるため、箱館に派遣された。その2ヶ月後、彼は上役の命令で江戸に戻り、慶喜の政権返上後は、江戸の治安を維持する部隊に配属された。1868年1月には1ヶ月にわたって砲術訓練を受け、1868年5月に江戸城が明け渡された際には同地にいた¹²。

その後の生計を立てていく上で、多田のような武士達には複数の選択肢があった。彼らの多くは明治新政府で役職を得ることを希望したが、その一方で、学校の教師になることを希望した者もいた。事業を始めようと試みる者もあった。都会の江戸でしか生活経験のない彼らにとって、農業は明らかに魅力に欠ける選択肢であった。農業に伴う開墾は重労働であり、また茶樹の植え付けをするにあたっては、茶葉が収穫できるほどの栄養分を土地に与えるため、事前準備として数年の労働を要するという要因も二の足を踏ませた。それでも、多田はあえて帰農することを決意し、駿府近くの丸子に家族を呼び寄せ、定住した。多田が茶の栽培と加工について学んだのは、駿府に到着後、40歳を迎えて間もなくのことである¹³。

3 中国人のノウハウを工場で活かし、紅茶生産に取り掛かる

1872年、アメリカは自国の海運業を発展させるべく、茶とコーヒーの輸出にかかる

10 大石貞男『牧之原開拓史考——明治維新と茶業』（静岡県茶業会議所、1974年）10頁。

11 川口国昭『茶業開化——明治発展史と多田元吉』（全貌社、1989年）18-19、28-29頁。

12 同上、28-35頁。

13 同上、37-38、47-48頁。

関税を完全に撤廃した。その結果、1873年に157万ポンドだった日本からの茶の輸出量（465万円相当）が、翌年には232万ポンド（725万円強相当）にまで急増した。アメリカ人の間で主要な飲み物が日本の緑茶となり、アメリカは日本にとって最大の茶輸出市場となった¹⁴。

茶の輸出は1874年以降更に伸び、茶の生産やその他の新興産業を拡大する目的で、明治政府は内務省内に勸業寮農務課を設立した。同課の開設を発表した文書は、野生の植物および家畜化された動物の試験を皮切りに、日本のすべての生産品の商業的可能性に関する評価に着手することを強調した。同課は、試験結果に加え、その他の関連知識を取りまとめ、定期刊行物『勸業報告』を通じて普及を図ることにした。同誌はその第1号で、「富国強兵」のスローガンのもと政府と国民が協力すれば、利益が向上すると同時に損失は最小限に留まり、日本の将来は繁栄を極めると保証した¹⁵。

日本の生産者は緑茶の輸出拡大を目指してはいたものの、大規模な製茶技術についてのノウハウが大幅に不足していた。川口国昭が詳細に記しているが、京都府庁は1874年3月、大蔵省に対して、中国から「赤茶」の樹の種を入手するための援助を依頼した。というのも、彼らはイギリス人とその他の欧州人は、今後、紅茶を今まで以上に多く消費すると確信していたからである。府庁高官らは、「赤茶」を京都で栽培し、新たな輸出分野を開拓することができると結論づけた。大蔵省はこの依頼を上海駐在の外交官に送り、彼は港に務める中国人の高官にこれを伝えた。中国人高官は、「赤茶」は存在しない、そして、緑茶と紅茶の木は同じものであって、精製法が異なるだけであると答えた¹⁶。

政府は、アメリカ市場向けに緑茶を輸出するだけでなく、紅茶の輸出を発展させることで日本の取り扱い品目を多様化させるという目的を掲げ、農務課内に製茶掛を設けた。その第一歩として同掛は『紅茶製法書』を編集した。以下は、同書から引用した一節である。

紅茶ノ製法タルヤ独り支那国ノミ之レヲ秘ツ 莫太ノ斤数ヲ製シ各国ニ輸出スルヲ以テ其ノ益ヲ得ル頗ル大イナリトス 然面メ其製法漸ク伝習シ既ニ製法書ノ如ク明瞭ニ伝ハル上ハ片時モ早ク現品ヲ製シ海外ノ各国ヘ盛大ニ輸出スルヲ急務トスヘシ¹⁷。

14 大蔵省編『大日本外国貿易三十二年対照表（自明治元年至同三十二年）』（鳳陽堂、1901年）43-45頁。

15 内務省勸業寮『勸業報告』第1号（1874年12月）i-ii頁。Hellyer 前掲書（“1874: Tea and Japan's New Trading Regime,” pp.192-194, 196-197）では、明治政府が茶の生産を拡大するために行った活動、および中国のノウハウを活かして茶の輸出を増加する試みについて概略を述べた。

16 前掲『茶業開化——明治発展史と多田元吉』65-66頁。

政府はこの『紅茶製法書』を各府県に配布して日本人農家に紅茶の生産を奨励し始めたが、同時に、彼らのあいだで紅茶に対する誤解を解かなくてはならないという課題を抱えていた。

明治政府の官僚らも、『紅茶製法書』のような出版物を配るだけではなく、中国人専門家から助言を得ることが得策であると判断した。そして1875年3月、製茶掛は上海駐在の領事に連絡し、中国人の茶専門家を日本に呼び寄せるよう依頼した。彼らは熊本県山鹿に招聘され、3週間にわたり10人の茶農家に対して栽培と精製の技術を指導した。彼らは大分県にも出向き、紅茶生産を希望していた生産者らを3週間指導した。さらに宮崎、福岡、四国、中国地方にも立ち寄り、岐阜県と浜田県（後の島根県）の茶園でも指導し、その後、10月に東京に到着した¹⁸。

11月初め、製茶掛は新たに下級公務員として任命された多田元吉に対し、中国人専門家と共に中国に渡り、4ヶ月をかけて茶の栽培と生産方法を学ぶよう指示した。多田の茶農家としての経験が買われたのは確かだが、この任命には、労働慣行、茶への課税、中国の茶製造会社がいかにして西洋の輸出会社に茶を販売しているか等についての情報を収集する目的もあった¹⁹。

多田が中国で情報収集に携わっていた間、製茶掛に勤務していた富田冬三というもう一人の役人が、英領インドにおいて紅茶の生産が拡大していることを偶然知るに至った。そこで富田はインドに展開するイギリスのプランテーションでアッサム原産の樹が栽培され、最新の機械を使って紅茶が製造されており、イギリスへの出荷が増加していることを上司に復命した。これを受けて、製茶掛は急遽方針を変更し、多田をインドに6ヶ月派遣することによって、同地における紅茶製造方法を学ばせることを決めた。帰国前、彼は今一度中国の紅茶生産地を訪れた²⁰。

その後の数年間、明治政府と複数の都道府県政府は、インドと中国の紅茶製造技術を教えるための伝習所の開設を奨励した。1877年の3月から8月までの間、多田は静岡において40人の生徒に対し、インド式の製造技術を指導した²¹。翌年には、彼はコロネル・エドワード・マネー（Colonel Edward Money）著『紅茶説』の翻訳者として名を連ねることになった²²。

17 東京で配布されたコピーは東京大学経済部デジタルアーカイブにて閲覧可能。『紅茶製法書』（東京：日本橋須原屋茂兵衛、1874年5月）附録、11頁。

18 全日本紅茶振興会編『紅茶百年史』（寺本益英編集「日本茶業史資料集成」第19冊、文生書院、2003年）16-17頁。

19 同上、82-83頁。

20 静岡県茶業組合聯合会議所『静岡県茶業史』第一巻（静岡県茶業組合聯合会議所、1926年）（再版 東京：国書刊行会、1981年）1192-1194頁。

21 同上、1196-1197頁。

22 哥羅尼爾摩尼（コロネル・マネー）著、多田元吉訳『紅茶説』*The Cultivation & Manufacture of Tea*（勸農局、1878年）。

中国南部嶺南省出身の胡秉枢は、静岡県の有渡郡小鹿村周辺に住んでいた20人の農民に対し、同地の伝習所にて紅茶製造技術を指導した²³。また、1877年、勸農局は胡が執筆した手引書を翻訳し、刊行した。同著の中で胡は、さまざまな土壌に関する情報に加え、紅茶のみならず、緑茶の製造技術についても教えた。緑茶と紅茶の精製と梱包についても解説している。さらに、釜焙煎方法を図解と共に紹介した。訳者によるまえがきの中で、内務官僚の織田完之は、本書がいかに茶の生産者の役に立つか、また、中国が数世紀にわたってしてきたように、日本がどれほどその自然資源である茶を活用することができるか、ということを強調している²⁴。さらに、多田は中国視察中に学んだ、磚茶製造に必要な機械や加工技術に関する情報を伝えた。その後、静岡の茶業界はロシア向けに磚茶の輸出を試みた²⁵。

製茶掛は、日本製の紅茶の売り込み先としてオーストラリア市場にターゲットをしばった。というのも、当時、イギリス植民地であった同地では一人当たり年平均約6.6ポンドの茶を消費しており、その数字は4.4ポンドというイギリス人の消費量を上回っていたからである²⁶。1880年、日本人の貿易商は、オーストラリア人の間で関心を高めてもらおうと、メルボルン万国博覧会で紅茶を展示した。実際、茶を紹介した9つの貿易商グループのなかで、7つは紅茶のみを販売していた²⁷。ところが、日本製の紅茶は外国製品と比較すると品質的に劣るという評判が広まったため、マーケットシェアを獲得するには至らなかった。1883年5月に発行されたオーストラリアの新聞記事で、J.O. ムーディーは、「ほとんどの日本茶サンプルは焙煎され過ぎていたため、満足の行く品質ではなかった」と結論付けた。彼は、「現在、インド産の茶は全ての製品の中で最高レベルにある」と強調した。第二に、ムーディーは、インドからオーストラリアへの茶の輸入量がわずか3年で驚異的に伸びていることを示す統計を明らかにした。1880年にはわずか3000ポンドから、1881年には70万ポンド、1882年には100万ポンド、そして1883年の終わりには230万ポンドに急増したというのである²⁸。日本産の紅茶は到底そのような製造規模に追い付くことができず、結果、輸出貿易に大幅に食い込むことはできなかった。

このように苦境を強いられていたにもかかわらず、その後も中国で採用されている製法を利用して紅茶製造にテコ入れする試みが何度もなされた。例えば、1890年、静

23 前掲『静岡県茶業史』1195-1196頁。

24 胡秉枢著、竹添光鴻（進一郎）訳『茶務彙載』（内務省観農局、1877年）1-4頁。

25 前掲『静岡県茶業史』1242-1243頁。

26 J.O. Moody, "Tea," *Williamstown Chronicle* (Victoria, Australia), 26 May 1883, supplement, page 2. Trove Digitized Newspaper Database. <<http://trove.nla.gov.au/newspaper>>

27 International Exhibition, *The Official Catalogue of the Exhibits: With Introductory Notices of the Countries Exhibiting*, volume II (Melbourne: Mason, Firth & M'Cutcheon, 1880), p.172.

28 J.O. Moody, "Tea," op.cit.

岡山三方原の伝習所は、中国で紅茶製造を学んだ茶農家を招聘し、数週間にわたって講義をさせた²⁹。にもかかわらず、日本の茶農家は世界市場で競争する上で欠かせない、大規模の安定した紅茶生産を実現することができなかった。そのため1930年代後期まで、日本茶の輸出業の大部分を占めたのは、アメリカ向けの緑茶であった。

4 結 論

文明開化というと、往々にして新たに建設された橋を縦横無尽に走る蒸気機関車といった西洋の高度技術や、ガス灯に照らされた横浜の通りを洋服で着飾った日本人の男女が闊歩する様子が彷彿とし、日本が西洋から学び、その様式を模倣したというイメージが定着している。ジョン・ダワーは、文明開化という運動は、日本人による「アジアを放棄する」試みの一環とみなすこともできる、と分析した³⁰。本稿で取り上げた日本茶輸出業の発展は、文明開化はひとえに「西洋から学び」、「アジアを破棄する」ものであったという理解を超えたプロセスとして考察する必要性を示唆している。

上述の通り、日本産茶業界に携わった人々、すなわちイギリス人貿易商、茶農家、明治政府高官らは皆、それぞれのやり方で中国人のノウハウを追求した。さらに、大きなマーケットシェアを占めていた西洋の輸出会社は早くから中国人の専門家を技術者や責任者として雇い入れており、これらの中国人らは明治時代の日本でも重要な役割を果たし続けた。茶業界にまつわるストーリーは、文明開化、ひいては日本国家の形成に、多角的かつ国際的な側面が備わっていたことを浮き彫りにするものである。中国から得た知識こそが、日本の通商関係を築き上げる上で必要不可欠であったのだ。

29 前掲『静岡県茶業史』1209-1210頁。

30 John Dower 氏は明治時代の興味深い瓦版を編纂し、“Throwing off Asia I: Woodblock Prints of Domestic ‘Westernization’ (1868-1912)” (*MIT Visualizing Cultures*, <http://ocw.mit.edu/ans7870/21f/21f.027/home/index.html>) として紹介した。