

## 【第 15 回パラグアイ便り】

### 『 パラグアイのマテ茶事情 』

最近、日本でも手に入るようになったマテ茶。このお茶、実はパラグアイが原産地であるをご存知でしたか？なんとパラグアイでは、10月11日を政令で「マテ茶の日」と定めるほどマテ茶を愛飲し、思い入れがあるのです。実際、パラグアイでは街角で【水筒、コップ、金属製ストロー】というマテ茶3点セットを抱えた人たちがマテ茶を楽しんでいる光景を頻繁に目にします。今回は、そんなパラグアイのマテ茶事情についてご紹介したいと思います。



(写真左)『マテ茶の都』として知られる主要産地イタプア県ベジャビスタ市のマテ茶のモニュメント。コップとストロー)



(スーパーの陳列棚を占める豊富なマテ茶)

ところでマテ茶と聞いて、南米文化に少し親しまれたことのある方ならば、「あれ、マテ茶はアルゼンチンのお茶じゃないの？」と思われるかもしれません。確かに、例えば日本でも良く知られるアルゼンチン出身の「チェゲバラ」ことエルネスト・ゲバラも、若き日の南米縦断旅行記の中で、同胞や旅人達と語りあい暖をとる際に度々マテ茶を登場させています。また、マテ茶葉生産量ではアルゼンチンが世界第1位を占め、文化的アイコンにしても商業化にしても、国際的にマテ茶の名を知らしめたのはアルゼンチンの貢献が大きいのかもしれません。

とはいえ、マテ茶はその学術名「Ilex Paraguariensis」にも示されているとおり、現在のパラグアイを中心とする地域に暮らしていた先住民グアラニー族が好んで飲んでいました。これが16世紀以降、南米の地を訪れたスペイン人達をたちまち魅了し、重要な輸出産品として急速に普及したのです。とくに布教のためにこの地を訪れたイエズス会士たちにとって、マテ茶はその「布教村」の経済を支える重要な産品となりました。初期の頃はマテ茶の木の自生地まで刈入れの遠征隊を送っていたものが、布教村周辺への移植、さらには困難とされる種からの栽培にまで成功するのです。このため、マテ茶は「パラグアイのお茶“Té del Paraguay”」、「イエズス会士のお茶“Té de los jesuitas”」としても知られるようになります。

もちろん、いまの国境線が引かれたのは後々のことで、グアラニー族の居住地は現在のパラグアイからアルゼンチン北東部、ブラジル、ウルグアイの一部にまでまたがり、マテ茶がどの国原産か議論するのは意味のないことかもしれません。加えてパラグアイではイエズス会士追放(1768年)後、19世紀末にドイツ系移住地で種の発芽方法が解明されるまで再び生産を自生の木に頼ることになり、更に周辺国との間に起こった三国戦争(1864-70年)による壊滅的な打撃がマテ茶製造にも及び、植民地時代のマテ茶生産における独占的地位はすっかり失われてしまったのです。



(写真：収穫期5～8月に刈り取られたばかりのマテ茶葉。  
この生茶葉8キロに加熱処理等を加え、1キロ分の茶葉が得られるという)

現在、生産量においてはアルゼンチンが世界第1位、消費量においてはウルグアイが第1位(年間の消費量は国民一人当たり約10キロ)とすれば、南米それぞれの国の人々にとって「マテ茶は自国の文化」という思いも強いことでしょう。とはいえ、グアラニー文化を国家アイデンティティーの重要な要素としてきたパラグアイ国民にとって、グアラニー文化継承の象徴ともいえるマテ茶への思い入れは、他国に負けず劣らず強いのです。



(写真：街中に見られるマテ茶用の水筒とコップセット販売店)



(日本だけでなく、中東、ヨーロッパにも輸出されるマテ茶)

ところで、一口にマテ茶といっても様々な飲み方がありますが、ここではパラグアイ人が格別の思い入れを持つ「テレレ(tereré)」をご紹介したいと思います。一般に知られる温かいマテ茶と違い、テレレはパラグアイの厳しい夏の暑さを和らげてくれる冷たい飲み物。お湯のかわりにコップ(guampa)に注いで金属製ストロー(bombilla)で吸い上げるのはキンキンに冷えた氷水です。しかもこの氷水には、ミントなど生のハーブを乳鉢でつぶして加えたりもするのですから、一段と清涼感を与えてくれることはいうまでもありません。こうして入れたテレレを、木陰で仲間達と回し飲んで分かち合うひと時、これこそがパラグアイ文化の象徴であり、パラグアイのホスピタリティーの象徴としてとらえられているようです。

さて、今回はパラグアイのマテ茶文化をご紹介しましたが、こうして眺めてみますと、マテ茶は時間を共にする相手をもてなす歴史ある飲み物であり、かつ日常にも寄り添っているという点で日本のお茶に非常に似ているのではない

かと思います。そんな「お茶」文化という共通項を通じて対日理解をよりいっそう深めてもらうため、在パラグアイ日本国大使館では、長年茶道に携わってきた上田大使の

もと、折々の機会にパラグアイの皆さんに日本の茶の湯文化を紹介しています。日本とパラグアイは地理的に離なれていますが、お茶を愛するという点では、とっても近い存在なのかも知れません。

(山方知之 大使館 2015年9月)



(豊富な種類のマテ茶。日本向けの箱詰とアラブ向けのラベル。)

#### 《参考文献》

“Yerba mate: compendio de experiencias”, Victor Masloff (2013)

“El libro de la yerba mate”, Karla Johan Lorenzo

「幻の帝国—南米イエズス会士の夢と挫折」伊藤滋子(同成社, 2001)