

「口コミ」社会の ミャンマーでは お茶を潤滑油に 情報交換する

おちあいきよし
落合清司

NPO法人日本ミャンマー・カルチャーセンター理事

漬けた茶葉をお茶請けに
しながら番茶を飲む

「肉なら豚、果実ならマンゴー、
葉なら茶」。ミャンマーにはこんな
ことわざがある。茶がミャンマー
食文化の中心にあることを表して
いるのだ。統計上、茶の分野でミ
ャンマーはとりわけ際立ってはい
ない。しかし、実はちよつとした茶
大国と言つていいだろう。

例えば、茶そのものの名称。世
界の諸言語では、日本語の「茶」
や英語の「ティー」などのように、
たいてい広東語の「チャ」か福建
語の「テー」か、どちらかが語源
となっている。しかし、ビルマ語

では「ラベツ」というのだ。世界
でも稀な独自の名称で、この国で
茶がどう捉えられているかを物語
っている。

そんなラベツ（茶）は、ミャン
マー人の生活と切り離せない存
在。具体的には、おおよそ以下の
ように分類することができる。

イエーヌエジャン……番茶（不発
酵茶）

ラベツイエー……紅茶（発酵茶）

ラベツソー……漬け茶（後発酵の
食べる茶葉）

このなかで最もユニークなのが
ラベツソーだろう。ミャンマー人
にとって、茶は飲むだけのもの

はないのだ。同様の食べる茶は中
国やタイなどにもあるが、それは
あくまで特殊な嗜好品で、おおよ
一般的とは言いがたい。しかし、
ミャンマーではとてもポピュラー
で、お茶請けの定番となっている。

日常的にいろいろな形で口にさ
れるミャンマーの茶。ただしこれ
は、腹を満たすものではなく、い
わば「潤滑油」なのだ。

ミャンマーは、1980年代ま
での半鎖国体制と比較すれば、か
なり開放的になった。しかし、報
道に関して、民営は週刊誌まで。
新聞や放送などの主要機関は政
府、軍、市当局などの公営に限ら

れている。そのため、人々にとつ
ての最大の情報源は、依然として
「口コミ」だ。そして、そこに茶は
欠かせない。

ミャンマー人は訪問の際、たい
てい事前の連絡をしない。突然、
訪ねられても歓待するのがミャン
マー式である。

まずは水でおもてなし。話がは
ずんで、腰を落ち着ける感じにな
つてくると、イエーヌエジャン
（番茶）の登場だ。そのお茶請けが
ラベツソー（漬け茶）であり、漬け
た茶葉を食べながら番茶を飲むと
いうお茶すくめ。まさに茶が潤滑
油となつての情報交換なのだ。



繁華街の喫茶店のテーブルには軽食に交じって番茶が並ぶ。屋内は空席が目立つが、路上のテーブルはほぼ満席。営業時間はヤンゴンの場合、午後11時まで。閉店まで客足は絶えない
撮影：筆者（以下も同じ）



↑お茶請けの定番、漬け茶の「ラベッソー」。中国の「竹筒酸茶」、タイやラオスの「ミヤン」などと同種の後発酵茶。そのままだと苦味が強いので、味付けで食べやすくしてある。揚げた豆類を添えて食べるスタイル(写真)やトマトなどを混ぜて和えるサラダ風がある

↓喫茶店の軽食(右からサモサ、揚げ春巻き、肉饅)。ミャンマーの喫茶店はイギリス植民地時代にインド系住民のカーカー民族が営んだのが始まり。現在では、ミャンマー系とインド系の店が大部分を占め、中国系がそれに続く。紅茶の味はどの系統でも同じ。軽食はミャンマー系ならモヒンガー、インド系ならサモサ、中国系なら肉饅が定番だが、大きな店ではいろいろな軽食が食べられる



ミャンマー人の喫茶店好きはあの名古屋人を超える

その際に、自宅以外で最適なのが喫茶店である。ビルマ語で「ラペツィエー・ザイン」と言い、直訳

すると「紅茶店」。最もミャンマーらしい場所の一つと言っている。

日本では喫茶店好きと言えば名古屋人だが、ミャンマー人はこれを超えるだろう。ミャンマーではそれほど喫茶店を頻繁に見かけるのだ。

店構えや規模はさまざまだが、ちゃぶ台と極端に低い腰掛けの路上喫茶が一般的で、屋内にテーブルがあっても、客は屋外が好きだ。だからどの店も路上進出する。

さて、ここでちょっと景気の良さそうな店に入ってみよう。

席を決めると、素早く店員の少年がやってきて、揚げ物や蒸し物などの軽食の類を手際よく置いていく。これはサービスではなく、食べた分だけ支払うシステムだ。

飲み物は、コーヒーもあるが、何といつても紅茶が定番。注文は、とりあえず「ラベツィエー(紅茶)」と言えば大丈夫だが、現地のミャンマー人はどうも違う。専門用語があるようだ。

チヨーボ(薄甘)、パンガー(渋甘)、ポヂャ(強苦)……。注文方は実にさまざま。すべてミル

クテイーで、茶葉で苦味や渋み、加糖練乳や砂糖で甘み、無糖練乳や牛乳でまろやかさを調節する。このあたりの微妙な違いを指定するのが紅茶通。そんなこだわり派の客は少なくない。

男たちは紅茶をちびちび飲みつつ夜遅くまで話し込む

客層大半は男性で、女性客は都市部ならばちらほら見かけるが、せいぜい1割強である。地方においては1日に10人かそこらで、しかも女性1人で来店することなどまずありえない。近年、女性客は増えてきてはいるが、依然、喫茶店は男の世界と言える。

これはミャンマー人があまり飲酒をしないことも関連があるだろう。酒が飲める飲食店は特に珍しくはないが、この国にはそもそも飲酒に対して否定的な価値観があり、女性は言うに及ばず、男性も飲まないのが普通である。よって、男たちが外で最もくつろげる溜まり場は、酒場ではなく喫茶店なのだ。

男たちが紅茶をちびちび飲みながら夜遅くまで話し込んでいる光

景は、ミャンマーにおける風物の一つと言っているいかもしれない。客は紅茶を飲み終えても帰らない。そのあとは番茶を飲むのだ。卓上には必ずアルミ急須か魔法瓶があり、その横にはぐい飲みが置いてある。飲み放題の番茶サービス。これは喫茶店に限らず、ミャンマーの飲食店にほぼ共通している。

話が盛り上がり、番茶も進む。ちよつと口が寂しければ、軽食を注文。漬け茶があれば言うことなし。急須が空になれば、店員にかわりを告げればいい。

口コミ社会に暮らすミャンマー人。その時間は茶とともに過ぎていく。

注・主にビルマ民族の価値観。多民族国家ミャンマーの価値観は民族によって異なるので、酒に関しても大らかな少数民族は存在する。



おちあい きよし●愛知県生まれ。1990年よりミャンマーの日常茶飯事観察を開始。97年よりミニコミ誌「バダウ」発刊。現在、日本サッカーの父とも言われるべきミャンマー人コーチ、故ウ・チョーディンについて調査中。www.geocities.jp/badau2001