



illustration: Hashimoto Satoshi

# The Asahi Shimbun GLOBE tea

1/20 Sun. 2.20.2013

通巻103号  
2013年1月20日発行  
第1・第3日曜日にお届けします

「朝日新聞グローブ」世界とつながる日曜版

©朝日新聞社2013年 第3種郵便物認可

G-1

世界のお茶の生産量は、  
最近10年で約4割も増えた。  
紅茶、緑茶、ウーロン茶。  
その魅力が各地で見直されている。

取材／秋山訓子、青山直篤、五十嵐大介（文中敬称略）

G-2「英国」緑茶ウーロン茶に原産地回帰 G-3「スリランカ」有機栽培で付加価値  
G-4「中国」高級紅茶、6年で値段7倍 G-5「茶の歴史」紛争の呼び水にも  
G-6「日本」進化するペットボトル G-7伸びる消費「コーヒー」を上回る

# 再お 発茶、 見

スリランカ中部ハットンの大規模農園で、  
黙々と茶葉を摘む女性。

photo: Igarashi Daisuke

## contents

G-1・G-7 特集  
お茶、再発見

G-8 現場を旅する  
マラッカ(マレーシア)

G-9 スポーツ  
「ユースのW杯」日本から初参加

G-10 先読み世界経済  
年800億円の  
休眠口座、活用を

G-10 私の海外サバイバル  
ベルリン(ドイツ)

G-11 ニューヨークタイムズ・マガジンから  
荒れる海のメロドラマ

G-12 映画クロスレビュー  
「アウトロー」

G-12 アート特派員  
塩谷陽子ニューヨーク

G-13 ニューヨークの書店から  
未来はどこまで予測できるか

G-14 突破する力  
仲間将太 ビデオゲーム・オーケストラ主宰

[globe.asahi.com](http://globe.asahi.com)

GLOBEのiPad用アプリ、AppStoreで無料配信中  
[http://twitter.com/asahi\\_globe](http://twitter.com/asahi_globe)

この地球と、生きていく。

共に創る。共に生きる。  
大和ハウスグループ

[www.daiwahouse.com](http://www.daiwahouse.com)



# Sri Lanka 転機のセイロン茶、 有機農法で付加価値めざす

## 真

っ青に澄んだ空の下、黄緑色の茶葉が太陽に照らされて輝いていた。

10年前まで世界最大の紅茶輸出国だったスリランカ。英国が150年前に作り始め、「セイロンティー」として名高いこの国の紅茶は、転機を迎えていた。

昨年12月中旬の朝。かごを背負った女性たちが、茶の新芽を摘んでいく。

「一番上の芽と、2枚の葉だけを摘むの。こうやってね」。ここで働いて6年になるというマニマラ・ヴァジアン(39)が教えてくれた。かごに入った茶葉は露でうっすらぬれている。鼻を近づけると、ほのかに抹茶のような香りがした。

標高1900メートル。スリランカ中部の高原地帯ヌワラエリヤにある、紅茶会社ペドロの茶畑だ。赤道近くだが、日が差さないと、日中も半袖では肌寒い。

スリランカは2000年代、低価格品でシェアを伸ばすケニアと中国に輸出量で抜かれた。スリランカの紅茶の95%が、機械ではなく人の手によって摘まれている分、割高になるためだ。

スリランカの紅茶生産は、英植民地時代の1867年に始まった。それまで盛んだったコーヒー栽培が疫病で壊滅的被害を受け、スコットランド出身のジェームス・テラーが茶の栽培に成功したのが始まりとされる。コーヒー栽培から引き継いだプランテーション(大規模農園)で、英国人がインド南部から連れてきたタミル人を働かせてきた。

いまスリランカの紅茶の最大の買い手はロシアで、アラブ首長国連邦、イラン、シリアなど中東諸国が続く。スリランカ紅茶局によると、英国への輸出は、ピークの1967年の8万3000トンから2011年には1700トンにまで激減した。紅茶局のハシッタ・アルウィスは「英国人が茶葉でなく、機械生産に向けたティーバッグを使うようになり、英国での消費の約半分がケニア産になってしまった」と話す。

現在、約20社がプランテーションを経営。大手企業の資料によると、2000年には1社を除いて黒字。だが11年は全社が赤字となった。労働組合の後押しによる賃金上昇などが経営を圧迫している。それでも、茶摘み労働者の日当



スリランカ・ヌワラエリヤ近郊にあるプランテーションの工場。古い5階建てビルで茶葉を発酵・乾燥させ、紅茶を作る。



スリランカ・ヌワラエリヤの高原で茶を摘む女性。photos: Igarashi Daisuke

はまだ500ルピー(350円)程度と他産業より低く、住み込みによる劣悪な生活環境も問題となっている。

スリランカの紅茶産業は、運送、包装など関連業界を含めると、人口の1割にあたる約200万人が携わるといわれる。生産の主力は、収益が悪化しているプランテーションから、南部の小規模農家に移りつつある。世界市場で生き残り、雇用の受け皿を守ろうと、業界では新たな付加価値探しが始まっている。

コロンボから南東に車で4時間。ヤシの木が生い茂る熱帯雨林に囲まれ、小さな茶畑が点在していた。世界遺産のシンハラジャ森林保護区に近い南部の村デニヤヤだ。中部の高原地帯で見た、数百ヘクタールの広大なプランテ

ーションとは対照的な風景だった。

ほとんどは個人農家が所有する20ヘクタール以下の畑。すでに、スリランカの生産量の7割以上をこうした小規模農家が担う。最近目立つのは、化学肥料を使わず、牛のふんや虫を混ぜた有機肥料での栽培で差別化する工夫だ。

通常の茶の納入価格は1kgあたり58ルピー(40円)だが、有機栽培だと72ルピー(50円)。米国での農業研究から昨年帰国して有機紅茶を生産しているピヤ・アベイグナワルデナ(59)は、20万ドルをかけて2階建ての製茶工場を設けた。ブランド名は、サンスクリット語で「非暴力」を意味する「アヒンサ」。10代だった70年代に多くの流血を見た内戦の経験から、平和への願いを込めた。「来

年には生産量を現在の倍の年100トンに増やしたい」と意欲的だ。

地元産にこだわったブランド戦略で紅茶産業を支えようという起業家もいる。「Dilmah(ディルマ)」創業者のメル・フェルナンド(82)だ。英国で、他国産の茶葉と混ぜられて「セイロンティー」が売られていた実態を見て起業。1988年に豪州で自社ブランドの紅茶を売り始め、現在は日本を含む約100カ国に販路を広げた。利益の1割は、スリランカの貧しい子どもたちの奨学金などに回している。セイロンティーのイメージ立て直しのため「売り上げの急成長は追わず、質を重視する」との姿勢を貫く。●(五十嵐大介)

## スリランカと日本の深い縁

日本とスリランカ紅茶の縁は深い。長年、日本の紅茶の輸入元の1位はスリランカだ。財務省の貿易統計によると、2010年の輸入量は約1万1600トンと全輸入量の59%を占め、2位のインドの3700トンを大きく引き離す。ペットボトル紅茶の最大手キリンビバレッジの「午後の紅茶」も、ヌワラエリヤなどスリランカ産の茶葉を使っている。

30年以上紅茶専門店を営む紅茶研究家の磯淵猛(61)は、その理由を「日本の水道水は軟水で、スリランカ産紅茶の微妙な味わい、ほのかな香りを引き出すのに適しているからだ」と説明する。逆にイギリスのように、硬水に近い水の場合、インドのダージリン、アッサムなどタンニンやカテキンが強い紅茶が合うのだという。

スリランカでは、新たな紅茶作りの試みを支援する日本のNGOも活動している。NGOパルシク(東京)は2011年に小規模紅茶農家を有機栽培に転換するための技術支援を開始。有機肥料を作るための牛を配るなど12年には50世帯を手助けた。今年3月に、有機紅茶の第1便を日本に届ける計画だ。パルシクの高橋知里(33)は「スリランカ紅茶の商品価値を上げるモデルにしたい」と話している。●(五十嵐大介)



「お茶は押しつけがましくない飲みもの。お茶には何の格式もない。格式をもつのはそれを楽しむ人だ」  
ステイブントワイニング  
(英国トワイニング社)