

紅茶の国，スリランカを訪ねて

木下 賀律子

はじめに

世界で茶を飲む国々は、100ヶ国以上にも上ると言われている。中でも紅茶は現在、水に次いで最も多く人々に飲まれている飲料のひとつである。世界の「茶」総生産量の75%が紅茶、残り25%のほとんどが緑茶で、一部が烏龍茶となっている。また、それらの茶は、ツバキ科ツバキ属の常緑樹、「カメリア・シネンシス (camellia・sinensis)」(学名)という茶の木から作られる。

この茶の木の新芽や葉などに含まれる酸化酵素の活性を利用して発酵させたものが紅茶、生の茶葉を蒸すなどして発酵を止めたものが緑茶である。烏龍茶は、その中間で茶葉を半発酵させて作る。

一方茶のルーツを見てみると、中国の雲南省辺り一帯が茶の木の原産地であると言われており、中国では昔から不老長寿の妙薬として、不発酵茶である緑茶を飲んでた。それが17世紀になってティーロードを渡り、イギリスで消費されるようになると、

イギリス人の嗜好に合わせた発酵茶である紅茶が中国で作られるようになった。しかし今日普及している紅茶は、19世紀中頃にスコットランド人のチャールズ・アレキサンダー・ブルース (1793~1871) により、インドのアッサムで誕生したものが始まりであると言われている。

今回訪れたスリランカは、インドから僅か50km離れたインド洋上に浮かぶ、しずく型の島国である。スリランカの紅茶は、我が国にも多く輸入され「セイロンティー」として人々に親しまれている。また、世界で最も有力な紅茶生産国でもある。

日常飲んでいる紅茶について、フィールドワークを実施すると共に茶に関しての知見を広める目的で、「セイロンティー名門茶園を訪ねるツアー」に参加した。その記録を報告する。

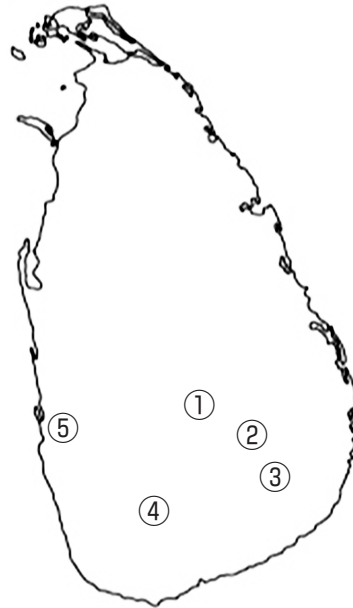
「セイロンティー名門茶園を訪ねる旅」日程

(平成24年8月26日～9月1日) 企画：青山ティーファクトリー

主な研修日程は、以下の通りである。

8/28 ヌワラエリア ※①	午前	ロスチャイルド茶園 ラボキャリー・ ティーセンター
	午後	ペドロ茶園
8/29 バンダウェラ ※②	午前	ウバハイランズ茶園 & アイスレビー茶園
	午後	ダンバデン茶園
8/30 ルフナ ※④	午後	ニューヴィターナ カンダ茶園
8/31 コロンボ ※⑤	午前	カレー料理の研修
	午後	スパイスマーケット

スリランカの地図と研修地の番号を示す。



スリランカの基礎データ)

スリランカについての基礎データを以下に紹介する。

・正式国名

スリランカ社会民主主義共和国

1972年 英連邦から独立しセイロンから
「スリランカ」共和国に改称。

1978年 現在の国名になる。

「スリ」は、光り輝く

「ランカ」は、島を意味する。

・面積

6万5607平方キロメートル
(北海道の約0.8倍)

・人口

約2045万人(2009年)

・通貨

スリランカルピー

1ルピーは約0.65円(2012年3月)

・民族構成

シンハラ人72.9% タミール人18%

ムーア人 8%

他にバーガーと呼ばれるヨーロッパ人とシンハラ人の混血の子孫がいる。

・宗教

仏教 70% ヒンドゥ教 10%

イスラム教 8.5% キリスト教 11.3%

・日本との時差

- 3時間30分

・気候

季節風(モンスーン)の影響が強く高温多湿な熱帯性気候に属している。北緯5度から10度の場所にあり、海洋性の季節風のため温暖で湿度が高い。国全体の年間平均気温は28℃から30℃程度であるが、中央高地のヌワラエリアでは、平均気温16℃と低く、場所によって気温差がある。

スリランカにおける紅茶生産の始まり

1870年代のはじめには、紅茶はスリランカで主要な作物となった。1867年にスコットランド人の農園管理者ジェームス・テラー（1835～1892）によって試験的に栽培されたのがその始まりである。19世紀前半に当時のイギリス人は、従来の輸出品であった香辛料に加えコーヒー栽培を導入した。しかし、赤サビ病として知られている小さい害虫がコーヒーの木を壊滅的に蝕み、1869年頃には、コーヒー産業は一気に崩壊した。

この打撃から立ち直るため、農園主たちは、コーヒー園の跡地に紅茶の木を植えて再出発を始めた。コーヒー災害を乗り越えた後も、ジャングルのような山岳地帯を切り開き、広大な茶畑を開墾していったと言われている。ジェームス・テラーが最初に商業目的で紅茶を作付けしたキャンディのルーラコンデラ茶園は、栽培技術だけでなく、自給自足設備を備えた製茶工場のモデルとしても大切な役目を果たした。現在も（セイロン紅茶の歴史を知る上で）、重要な茶園として政府が保有している。

ジェームス・テラーがセイロン紅茶の「生みの親」であるとしたら、「育ての親」は、トーマス・リプトン（1850～1931）である。リプトンは、1890年にスリランカ南東部に位置するウバ地区を中心に、大規模な茶園経営を始め、セイロン紅茶を世界へと広めていった。

茶産地について

スリランカでは、1年を通して紅茶が生産されている。主産地は、島の中南部にある山岳地帯にある。最高地のヌワラエリア

を二分して、南東のウバ地方と南西のディンブラ・ディコヤ地方とに分けられる。生産された製茶工場の標高立地により、3つに区分されて流通している。

・ハイグロウンティー

（High Grown tea高地産茶）

標高4000フィート（1200m）以上の工場
で製茶されたもの。

明るい透明感のある水色（すいしょく）。

・ミディアムグロウンティー

（Medium Grown tea中地産茶）

標高2000～4000フィート（約600～
1200m）の間の工場
で製茶されたもの。

鮮やかな紅い水色。

・ローグロウンティー

（Low Grown tea 低地産茶）

標高2000フィート（600m）以下の工場
で製茶されたもの。

水色は、濃く暗赤色。

代表的な産地としてディンブラ（西部ハイグロウン）ウバ（東部ハイ&ミディアムグロウン）ヌワラエリア（中央ハイグロウン）キャンディ（ミディアムグロウン）ルフナ（ローグロウン）以上5か所がファイブ・ファイン・セイロンティーとして知られている。最近ではこれらに加え、ウバの一部を分離統合してウダプッセラワ、そしてルフナを二つに分けてサバラガムワと云う新たな名前が加わり、計7か所の茶産地となっている。今回のツアーでは、最も標高の高い地域の①ヌワラエリアと②ウバ、そして標高の低い地域③ルフナを見学地とした。

以下、時系列に従い報告する。

①ヌワラエリア

ロスチャイルド茶園

製茶工場内は撮影禁止ということで、充分な見学はできなかった。しかし茶園では、ブッカー（茶摘みをする人たち）が器用に一芯二葉の茶を摘む風景や摘んだ茶葉を計量している様子を見ることができた。主にタミール人の女性たちで、中には額にポットゥと云う印をつけている人もいた。頭をスカーフのような布で被い半袖シャツ姿で、腰からは厚手の布を巻いていた。足元は、殆どが裸足であった。

各茶畑には、フィールドオフィサーと呼ばれる茶園の現場監督やアシスタントフィールドオフィサー・グループ長などが配置され、その下で朝から晩まで働いている。1日に平均18～20kgの茶葉を摘んでいると云う。



摘んだ茶葉を計量している風景

ラボキャリー・ティーセンター

イギリスのマックウッズ社が経営するラボキャリー・ティーセンター (Labookellie tea center) に寄り、紅茶の試飲をした。この地域で生産されるヌワラエリアの紅茶は、全般的に発酵度も低く爽快な渋みを伴っている。ちなみにここではカフェも併設しており、ストレートティ:35ルピー、ミルクティ:50ルピー、チョコレートケーキ:60ルピーで



ラボキャリー・ティーセンター内の様子

提供されていた。同社は、巨大な茶園と製茶工場を持ち2002年には、エリザベス二世女王に献上する紅茶を製造したことでも知られている。

ペドロ茶園&ザ・ティーファクトリーホテル

ペドロ茶園の歴史は古く、100年以上の歴史を持つ。標高1910mと最も高い所に製茶工場が設営されている。年間の平均気温は15℃。この茶園は、ラバズリーブ茶園やマハガストップ茶園などの吸収合併により大きな組織となり、約1500人が働いている。葉の種類は中国種が多い。フラワリーな香りとすっきりとした味わいは、ストレートティに向く。摘んで来た生葉をコンテナから降ろす所から、以下の製造工程を見学した。

(茶摘み) → 萎凋 (いちょう) → 揉捻 (じゅうねん) → 玉解き → ロータパン (玉解きから、ロータパンを数回繰り返す) → 乾燥 → 等級分け → 貯蔵庫に保管

この日は、かつて製茶工場だった建物をホテルに変身させた、「ザ・ティー・ファクトリーホテル」に宿泊した。名前のとおり、至るところで茶をコンセプトにした演出が施してあった。当時エレベーターとして茶葉を運び上げていた設備を、乗客用の

エレベーターとして使っていたり、製茶用に使用していた機械を鮮やかな色に塗り変えて、斬新な調度品に仕上げるなど見事に変化していた。古くからイギリス人の避暑地として発展してきたヌワラエリアは、ホテルで働く人々の教育や食事内容についても、クオリティの高さを感じさせてくれた。



茶畑の中のシェイドツリー

茶畑に日陰を作り、強い日差しから茶の葉を守って柔らかい葉を生産することが目的であると言われるが、風を和らげる役目もあるようだ。二つの製茶工場内でティーテイスティングを行なった。



ペドロ茶園の標識

ティーテイスティングとは、人間の持つ五感のうち視覚・嗅覚・味覚・触覚を使って紅茶の品質などを吟味することである。エプロンを身に付けた後、渡された大きなスプーンを使って種類ずつ口に含んでいく。決して飲み込まずに、短時間で次々と色・味・香りをチェックしていく。特にテイスティング用のお茶は、飲むための紅茶ではなく茶葉自体の特徴を知るために普段よりも数倍濃いものであるため、三杯目を過ぎた頃から舌が渋さで麻痺してしまい、最後までそれぞれの味の違いを明確に表現することは難しかった。その他、茶葉の形状・茶殻についても観察する。

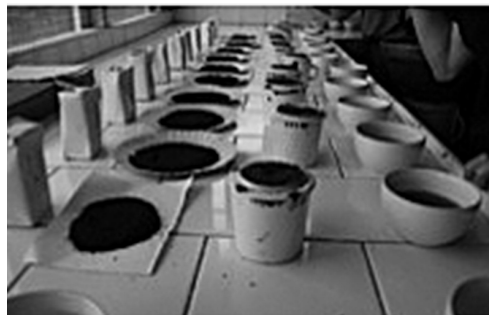


ホテル内ロビーの飾りつけの様子
カップの下には、茶葉が示されていた。

②A) バンダウエラ

ウバハイランズ茶園 & アイスレビー茶園

広々とした茶畑を車窓から眺めながら、一定の間隔でシェイドツリー (shade tree) が植えられていることにふと気がついた。ウバ地方はモンスーンの影響で風も強い。特に強風は(茶葉の表面からの蒸散作用が促進され)、葉を乾燥させ、固くしてしまう。そのため良質の茶葉を作ることができない。一般的にシェイドツリーは、



テイスティングルームは、正確な色合いを見るために白いタイルが使われているところが多い。

B) ハプタレー

ダンバデン製茶工場

ハプタレーは、山の中腹にたたずむ小さな町であった。ダンバデン製茶工場は、そこから更にバスで山奥に入ったところに、そびえ立つような形で存在していた。昼と夜の寒暖の差が激しいこの地方では、よく霧が発生すると聞いていたが、やはり一面うっすらと霧に覆われ、眼下には雲が流れていた。8月上旬から9月にかけてのこの短い期間に、最も特徴的な香気（サリチル酸メチル）が活きる良品が生産されるという。インドのダージリン・中国のキーモン・そしてこの地方で生産されるウバは世界三大銘茶として知られている。茶葉の形状は、B.O.P（ブロークン・オレンジ・ペコ）と呼ばれるものが主流となっている。また、ダンバデンは、かつてリプトンが最初に所有した茶園と製茶工場としても有名である。工場見学の後、トーマスリプトンが滞在していたと言われるバンガローを訪れた。日本で言うバンガローのイメージとは異なり、使用人も多く見事な邸宅であった。現在は、茶園の管理職であるマネージャーが引き続き使用している。



ダンバデン製茶工場



バンガロー内の様子

③ルフナ

ニューヴィターナカンダ茶園

最後の見学地となった。昨晚、宿泊したバンダウエラから延々5時間以上バスに乗り、到着したのは午後3時を過ぎていた。途中の道路事情も悪く見学時間に間に合わなくなるかもしれないとの理由で、昼食なしで目的地に向かった。この地域は、スリランカの紅茶生産地で最も低い標高（ロウグロウン）の産地である。島の最南端に位置し、気温が高く葉の成長も良いため、通年安定して収穫ができる。そのため、紅茶の生産量も多い。葉の種類は、アッサム種が多くその大きさはハイグロウンのものと比べ、1.5～2倍近くある。茶葉の特徴は独特のスモーキーな香りを持ち、強いコクもあるので、中近東の国々で人気の紅茶である。最近では、日本にも輸入されておりミルクティにするとマイルドな香気が味わえる。1940年に創業したニューヴィターナカンダティーファクトリーは、自社の茶園の他、約6000戸の小規模農家と契約し、毎月14万キロの紅茶を生産し農家の生活を支えている。

以下ニューヴィターナカンダティーファクトリーにおける紅茶製造の様子を写真で紹介する。



①摘んで来た生葉を計量する



⑤発酵工程



②萎凋棚で茶葉をしおらせる



⑥乾燥工程



③ローリングマシンで揉捻する



⑦茶葉のグレード分け



④ローラーブレイカーにかけ茶葉をほぐし、発酵へと進む



⑧カラーセパレーターにかけ色別する

製造工程の写真の補足説明

- ①摘んできた葉が工場に届いたら計量して、ベルトコンベアーで二階の萎凋室に運ぶ。
- ②萎凋→ 次の揉捻工程で作業を行いやすくするため、生葉に含まれている水分の約半分を平均的に取り除く。
- ③揉捻“ローリング”→ 揉んで細胞組織を破壊し細胞の液胞内の可溶性成分を外部に絞り出し、空気に触れさせて発酵を促す。
- ④玉解き・篩い分け→ ③の揉捻作業で茶葉は塊になるため、これをほどいて平均的に空気に触れるようにして酸化発酵を促進させる。
- ⑤発酵→ 酸化酵素を始め各種酵素が茶葉中のポリフェノール、香気成分などに活発に働いて、暗緑色だった葉が鮮やかな赤銅色となり、紅茶としての芳香が生成される。
- ⑥乾燥→ 茶葉の水分を5%以下に減じ、酸化酵素の活性を止める。
- ⑦等級分け→ 茶葉の形状・大きさを揃え木茎やゴミを除去する。
- ⑧色別→ 見た目を良くするために、出来た茶葉を色彩選別機にかけ、色を合わせる。

※写真のカラーセパレーターは、日本の服部製作所から導入されたものであった。

等級区分された「仕上げ茶」は必要に応じて計量され、防湿クラフト紙やダンボール箱に詰められる。

終わりに)

紅茶における発酵は、茶葉が持つ酸化酵素による酸化であり、一般的に微生物が関与して出来る発酵食品(味噌・醤油・酒など)とは異なるものである。その作用は既に述べているように、茶葉を壊すことにより、茶のポリフェノールオキシダーゼなどの酸化酵素がまずカテキン類を酸化してテアフラビン類を生成し、その後様々な物質と反応しながら紅茶の味わいや色・香気を生み出していくのである。故に発酵工程は、紅茶の特徴を左右する大切なポイントであると推察される。

今回スリランカの茶葉の製造工程を見学して、地域によって発酵に関する時間や工程に差があることを発見した。特にヌワラエリアのベドロ茶園では、揉捻・玉解きを繰り返すことにより既に発酵が始まるため、ほとんど発酵時間を持たないまま乾燥工程に入る。そのため出来上がった紅茶は水色も淡めで、インドのダージリンに近いグリニッシュな(緑茶に近い)茶葉の性質を持っていた。それに対し、ルフナのニューヴィターナカンダティーファクトリーでは、約3時間に及ぶ発酵が高温・高湿度の発酵室で行われていた。(前ページの写真⑤も湿度のため、やや曇って見える。)その結果、茶葉は黒っぽい外観のものが多く、水色は濃く深い赤色を呈していた。

このようにスリランカでは、産地の特徴をうまく利用しながら個性のある味を作り上げ、茶の製造に力を注いでいることが実感できた。(しかし、これらの農産物としての茶が、如何にして優雅で洗練されたイメージを持つ飲み物となったのかはヨーロッパの文化に負うところが多い。)この

一週間スリランカの各地でそれぞれキャラクターの異なる紅茶を飲み続けてきた。暑い国で飲む熱い紅茶は、どれも程よいコクとシャープな切れ味を持っており、旅の疲れを癒してくれた。今やアフリカ諸国で紅茶が生産されるようになり、市場が供給過剰との報告もあるが今なお世界有数の紅茶生産国であるスリランカの更なる活躍を願っている。今後は、最近増えつつある我が国の紅茶作りについても目を向けながら、引き続き茶について研究活動をしていきたい。

(参考文献)

斎藤 禎 著者
「紅茶読本」
柴田書店 1975・2

荒木 安正 監修
岩本 道代 編著
「紅茶ドリンク 246」
柴田書店 1996・3

庄野 護 著者
「スリランカ学の冒険」
南船北馬舎 1996・4

荒木 安正 著者
「紅茶の世界」
柴田書店 2001・4

高野 健次 著者
「紅茶 おいしいたて方」
新星出版社 2002・3

国際協力事業団 編著
「JICA 4 国際協力」
国際協力事業団 2002・4

南 廣子 監修
「日本茶・紅茶・中国茶」
新星出版社 2002・8

山田 栄 監修
「おいしい紅茶の図鑑」
主婦の友社 2004・6

日本茶業研究会 編著
「知識ゼロからの紅茶入門」
幻冬舎 2005・1

末広 美津代 著者
「泣いて笑ってスリランカ」
ダイヤモンド社 2006・2

堀江 敏樹 著者
「紅茶の本」
南船北馬舎 2006・7

日本ホテル教育センター 編著
「世界・お茶の基本」
日本ホテル教育センター 2007・9

伊奈 和夫 坂田 完三 編著
「新版 緑茶・中国茶・紅茶の化学と機能」
アイ・ケイコーポレーション 2007・12

佐野 満昭 / 斎藤 由美 編著
「紅茶の保健機能と文化」
アイ・ケイコーポレーション 2008・5

磯淵 猛 著者
「紅茶の教科書」
新星出版社 2008・12

荻野 純一・朝倉 利恵 著者
「スリランカ」
日経 BP 企画 2010・3

月刊「茶」2010・10
社団法人静岡県茶業会議所

「地球の歩き方」編集室
地球の歩き方「スリランカ」
ダイヤモンド・ビッグ社 2011・6

日本スリランカ友の会 編著
「憧れの楽園 スリランカ」
アールイー 2011・9
<http://www.vithanakandeteas.com>

堀江 敏樹 著者
「ティー プリーズ」
南船北馬舎 2012・1

川上 枝里子 著者
「子どもと旅するスリランカ」
南船北馬舎 2013・2