

※左(オーガニック・ハンドメイドティーの生産業を営む経営者のサイモン氏)※右上(ハンドメイドティーの作業風景)※右下(若手経営者のチェサ・セナディーラ氏)



新たな潮流ハンドメイドティー

ヌワラエリヤから電車あるいは車で2時間ほど行ったところに欧米人観光客が集まる町エッラがある。紅茶会社が大きな工場を経営している一方で、町にはイタリアンコーヒーの看板が目につく。欧米人観光客はこのエッラに何日間か滞在し、滝壺にある天然プール、リトルアダムピークでの気軽な登山、エッラロックを望む絶景が美しい世界に知られたりゾートなどで落ち着いた時間を過ごしている。このエッラの郊外に、年間2,000人ほどの観光客が訪れている小さな農園アンバがある。ここには工場や大きな機械もなければ、一面緑の茶畠の絶景もない。他の木々に囲まれてまばらに立つ茶樹と地元の人たちが手作業で紅茶、コーヒー、ジャムなどを作っているのを見ることができる。使っている器具は地元で作られたもので、とてもシンプルなものに限られている。商品は全てオーガニックかつハンドメイド。経営者はイギリス人、アメリカ人、カナダ人、ウズベキスタン人と多国籍なメンバーである。バーニーズ・ニューヨークなどアメリカ、イギリス、カナダ、オランダ、ドイツなどの高級店で100gで6,000円以上の価格で紅茶を販売している。しかし、紅茶販売が彼らの主要事業ではない。「観光は人を呼び込むのに最適な手段。まず僕らはアグリツーリズムを始めたんだ。ある時、僕らのオーガニック・ハンドメイドティーを取り扱いしたいとバーニーズ・ニューヨークから問い合わせがあり、その後も同様の問い合わせがくるようになって、今では韓国や香港にも販売先がある。ただ、ハンドメイドなので急な生産増加はできない。入荷半年待ちという状態になっていて、少しづつ生産量を増やせるようにしている。」と語ってくれたのは、経営者のサイモンさん。彼はスリランカ生まれ、インド育ちのイギリス人。大企業や国家の戦略を考えるマネジメントコンサルティングでキャリアを積み、2001年にはスリ

ランカの紅茶産業の戦略を検討するプロジェクトを担当したこと。この農園では労働者に収益の10%をボーナスとして支給している。「僕らは大きな工場になろうとは思ってはいない。地元に根ざし、長期雇用を実現するソーシャルビジネスを目指している」とサイモンさんは言う。

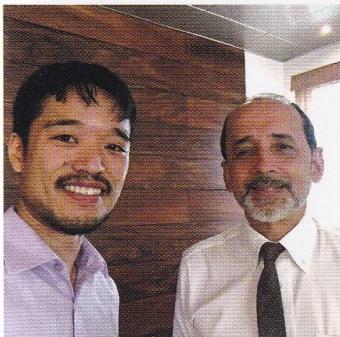
セイロンティー発祥の地ルーラコンデラでも新しい潮流に挑む若者がいる。若干24歳のチェサ・セナディーラさんはスリランカ紅茶局によって最初にハンドメイド紅茶工場として認定されたグレンウッド社を経営している。グレンウッド社はルーラコンデラに植えられた古い中国茶樹から作るスペシャルティーを生産している。伝統的なセイロンティーの製法とは異なり、中国や日本でのお茶の作り方を参考にし、より品質の良いものを作るべく試行錯誤しているという。彼の口から「煎茶、玉露、抹茶」という言葉が出てきた時は驚いたが、実際に工場ではグリーンティーも生産している。当初は1日10キロしか作ることができなかつたそうだが、拡張工事が4月に完了し、1日250キロ生産できる体制になったとのこと。主に中国、アメリカ、カナダに輸出しており、今年はオーストラリア、ロシアにもビジネスを広げようとしている。



取材を終えて

5日間をかけて紅茶の取材を行った。当初の予定では2～3日程度の予定であったが、想像以上に紅茶関連の場所は広く点在しており、随分と移動に時間を要した。しかし、幸いにも天気に恵まれ、バス、トゥクトゥク、電車から茶畠の絶景を何度も見ることができた。空気と景色が綺麗で、気候の良い町々に5日間もいるというのはなんとも贅沢なものだとも思った。茶畠はいたるところで見ることができるが、茶葉を摘む方々の姿はそう多く見ることはできない。そのため、働いている方々の姿を見ると、気分が高揚するのを覚えた。各地で取材を快く迎えていただき、直接話を

伺うことができ、大変充実した時間となった。ハンドメイド、オーガニック、古い茶樹といったプレミアムな紅茶を作り出している背景の話が一番印象的であった。伝統を守りつつ、革新を続けることの大切さを感じた。毎日のように紅茶工場を回り、取材旅行の後半では、紅茶工場の匂いを嗅ぐとテンションが上がってしまう自分に気づいた。スリランカの紅茶スポットを回る旅行を企画して、皆さんを各地にご案内したいと思ってしまうような楽しい取材旅行であった。



スリランカ紅茶局のチアマン ロハン・ペティヤゴダ氏



コロンボ・ティー・トレーダーズ・アソシエーションのチアマン (ムレスナ) アンセルム・ペレラ氏



コンベンション・コミッティーのチアマン マイケル・ツイサ氏