

AMBA ESTATE

アンバ茶園

体験 飲む 食べる
買う 泊まる

欧米人を中心に年間約7000人の観光客が来る小さなオーガニックの茶園がある。労働者不足が懸念されるスリランカでは異例の「働きたい人が250人待ち」という驚きの茶園だ。大きな製茶工場もなければ、見渡す限りの壮大な茶畠もない。シーズンのウバ独特のメントール系のアロマもない。長屋を改築した事務所には小さなショップがあり、その隣には製茶するための小さな機械がある。「ハイ！　はるばる日本からようこそ」と言って出てきたのはサイモン。スリランカ生まれ、インド育ちのイギリス人。アンバ茶園の経営者はアメリカ人、イタリア人、ウズベキスタン人と多国籍なメンバー。



78

Uva



オーガニック製法で、紅茶やスパイス、ハーブ、ジャム、コーヒーなどをハンドメイドで丁寧に作っている。紅茶は格段においしく、香り高い。それは、毎日のデータ収集を次の日の製茶に反映していく積み重ねがあるからだ。ハンドロールティーはもちろん、ドライにした茶の花をブレンドした「ティー ウィズ フラワー」の人気が高い。マンゴー＆ジンジャージャムは絶品。スパイスの木もあり、7種のスパイスをブレンドしたチャイはほんの少量のチリが後味の余韻に絶妙にきいている。石臼を使って作る昔ながらの製法の紅茶もストーリー性がある。レモングラス、シナモンも質が高い。リップクリームなどもあるので、お土産におすすめ。

Uva

79

茶畠を案内し、ティスティングも楽しめるというアグリツアーや、日帰りだけではなく、ファームステイで宿泊することもできる。100年以上も前の建物をセンス良く改築し、野菜をふんだんに使った料理が楽しめる。おおらかで気さくなスタッフたちの会話も楽しい。彼らは、オーガニックの紅茶を作り、世界中に販売することが最終目的ではない。地域に根ざし、地元の人たちと共に、持続可能で長期雇用ができるようなソーシャルビジネスを目指している。知恵を絞り、スリランカで調達できるものだけでシンプルな機械を作り製茶している。そもそも茶園の規模が小さくハンドメイドなので、大量生産はできない。それでも、全世界から注文が殺到し、今や数ヶ月待ち……。新しい潮流を感じる茶園。

