

随分昔ずいぶんのことになるが、紅茶文化発祥地のイギリス旅行をした。1日に何度もティー・タイムがあったのに、全く心を止めることがなかった。その後、ロシアやトルコのアップルティー、モロッコのミントティー、インドやネパール、ミャンマーのミルクティーなどそれぞれの国柄の紅茶に出合った。当時は現地生産の紅茶だと思い込んで飲んでしたが、とにかく美味しかった。ところが、忘れもしない2009年6月28日に、日本スリランカ友の会定例会で隣席した会員が面白いお話をされた。元三井農林という会社にお勤めされていたが、「スリランカの紅茶は世界一だよ。このビジネスはね。紅茶畑で買い付けたものを適量にブレンドして、他社の紅茶を目隠して飲み比べるんだ。味をみたところで、あゝ・・・これがうまい!! と決まったところでブラインドテスト終了。我々の会社の日東紅茶だったよ」と、その頃を振りかえられて大笑いされた。以来、私はリプトン、トワイニングなどの紅茶を飲みあさり、ウェッジウッドなどの陶磁器と紅茶用具に至るまで入り込んでしまった。セイロン紅茶に関する機縁話である。

### スリランカの紅茶

スリランカの国で生産されているのに、誰もが「セイロンティー」と呼称するのを耳にする。現在はスリランカの主要輸出品となって、輸出額は第2位であると聞いている。ゴムやココナッツの三大ブ



ヌワラエリアの紅茶プランテーションにて

ランテーション中、最大の規模を誇る紅茶は、イギリス植民地時代に始まった。イギリス植民地時代、この国がセイロンと呼ばれていた名残りで「セイロン」の名が今でもセイロン紅茶として名残をとどめているのであろう。

1972年、国名がスリランカになり、「スリランカ民主社会主義共和国」が誕生した。何だか、資本主義と社会主義が同居する国のイメージだが、何処かで調和されているのであろう。街を走る車の中から眺めていると、仏様の像が点在する風景に触れる。仏様の心がこの国の和を保って下さっているのではないかしらと思う。日本にもそうした心の支柱があれば良いのにと、改めてスリランカが仏教国であることを再確認する。

横道に入ってしまったが、紅茶の話に戻ると、1本の茶の木から紅茶、ウーロン茶、鉄観音、煎茶などの清茶が作り出される。完全発酵茶が紅茶である。中国茶は一定の時間だけ発酵させた中間的なものが多い。発酵させないで、蒸したり炒ったりするのが緑茶であり、日本茶も緑茶の仲間である、といったことがいつの間にか分かってきた。

紅茶はタンニンが主成分で、生活習慣病の1つである活性酸素による体内の酸化を防いでくれる。疲労回復、ダイエット効果、食欲増進などの効果があるので、東洋の秘薬として紹介されてきている。それ程、セイロン紅茶の商品価値が高いことでも知られている。私は何度かヌワラエリアに訪れ、丘陵で栽培されている茶畑を眺めた。グリーンマットを敷き詰めたような茶畑は、約1880～2000mの海拔で、お茶の栽培に適しており、茶葉の名産品を生んでいるという。

因みに、中地のキャンディは1200m、低地産のルフナ、サバラガムワなどは600mの標高である。人々に好まれる紅茶が生産されるためには、先ず茶葉栽培の温度と豊富な水が不可欠な条件であり、茶葉栽培に適したスリランカは、正にティーベルト地帯であるといえよう。

## 🍵 ゴールの紅茶

2015年2月28日、タランガッレ・ソーマシリ師の出生地タランガッレの近郊マルガッタに行った。師の親族が集い、前夜から心を込めて作って下さったスリランカ料理の接待を受けた。紅茶畑に建つロッジで、口に運ぶスリランカの味は格別であり紅茶も抜群であった。ソーマシリ師によれば「ゴール地方の紅茶は中近東やロシアに売られているけれど、昨今、中東は戦争が頻発して出荷量が減少しているんだ。その代わりに、シナモンや胡椒が栽培されている畑もあるよ」とのこと

である。それにしても、当地域の生産量はセイロンティーの約半分を占めているとか。おみやげにいただいた紅茶は黒っぽい茶葉で水色(すいしょく)は赤茶色を帯びてみえた。ミルクティーにマッチする。もしかして、肥料も関係するのでしょうか？ 私は足を下ろし



標高 2000 ~ 2500m 級の山々が連なる高原地帯。ヌワラエリアの紅茶畑

た国々で紅茶を飲ませていただいたが、スリランカの紅茶をスリランカの生産地で味わい何ともいえないその風味を味わうことができたことは、至高の喜びであった。

## 🍵 ヌワラエリアの紅茶

2015年3月1日、ヌワラエリアを通った。紅茶サロンでひと休みすることにした。ついでに紅茶工場も見学させていただけた。由緒ある紅茶工場センターで、伝統的なオーソドックス製法でタミル人女性がガイド役であった。

説明をまとめると、一定レベルに育った芯芽や若葉が1芯2葉で摘採され、次に水分を減少させるために陰干しをする。続いて、機械で葉汁を絞り出し空気に触れさせる。発酵に役立つ酵素の動きを高めるためだという。更に、発酵室に移し玉解きと発酵、乾燥、等級分けがされる。工場を歩いていくと、見た目にはどれが良質で魅力的な味わいのある紅茶なのか、素人の私には分からない。

スリランカで最も高い地域の気候風土は、7月から9月にかけて南西モンスーンが吹き、その影響で霧がでる。山脈を越えてきた風で霧がなくなり。一気に茶葉を乾燥させるという。それによって低産地にない独特の茶が生産されているとのことであった。世に名高い「ウバ」という地名は険しい山や谷に吹きすさぶ風音によっている。セイロンティー「ウバ茶」は茶褐色をしたお茶であるが、水色は真紅色である。その美しさもさることながら私はウバ茶以上に、ウバ州に残る仏教寺院と、信仰

心が厚いシンハラ人に敬服し感銘した。

## 🍵 紅茶のみやげ

紅茶サロンでティータイムを楽しんだ後、みやげ物は既にセイロンティーと心に決めていたので紅茶を買った。家庭用と、とびっきり高価な最高級品を買い、日本へ持ち帰って来た。後者は葉が極少しか採取でき

ない高質の茶葉によるために、高価である事情が述べられていた。

さて、我家に来客のあった折に、おもむろに茶袋をカットし、前置きもくどくどと伝え、正しい紅茶の入れ方に従ってそつなくカップに注ぎ入れた。

「さあ、セイロンティーを召し上れ、銘茶でござい」

の前口上の割には、何ともしまらない味であった。何ということか。その後もずっと心にひっかかっていたが、ひょんなことから高い品質のお茶の入れ方について知らされた。私は、水質やお湯の温度など基本的な知識をマスターしていなかったのだ。紅茶についての知識の浅さでは、高級紅茶の優雅な味わいを堪能できない。紅茶についてまだ十分な知識が欠如していたのだと知り悔しさを感じた。やっぱり、身の丈に合ったゴールの紅茶の味わいを懐しく感じた。

(写真提供：為我井輝忠氏)