



# 紅茶のおはなし



香り高い紅茶は、ゆったりと気分をリフレッシュしたい時、ゆっくりカップを傾けたい飲み物です。ダーズリンはストレートで芳香な香りを楽しみたい、アッサムやスターオブベンガルは、ミルクティーにして楽しみたい。茶葉の香りや味の違いは、茶葉が育つ環境によって変わります。土壌だけでなく、斜面の日の当たり方や高度によっても違ってきます。一般的に、朝晩の寒暖の差が激しいほど香り高い紅茶ができあがります。同じダーズリンティーでも、茶園によって風味が異なるのはそれが原因です。紅茶は非常に繊細な飲み物であることが分かります。

## ■ 紅茶の歴史 ■

紅茶、と聞いて最初に想像するのはイギリスのハイティーのような貴族文化です。高級なチャイナボーンに美しい紅茶をゆっくりと抽出し、香りを楽しむ、まさに贅沢な飲み物です。しかし、紅茶はイギリスでは栽培されていません。18世紀後半、イギリスはアジア地域、とくに南アジアのインド、ネパール、バングラデシュ、パキスタン、スリランカなどを植民地支配します。その地に、お茶の苗木を植えると非常に良い茶葉が出来上がったこと

から、本国へ持ち帰るお茶の生産を目指して、これらの地域に紅茶プランテーションを開拓していきます。トラやゾウなど猛獣が出てくるようなジャングルを開墾するためには、多くの労働力が必要です。そこで、ネパールやインドの山岳地帯に住む決して豊かでない少数民族をこれらの地域に連れてきました。茶園で働けば、良い生活が待っている、と。



当時の紅茶農園は、低賃金重労働の生活ではありましたが、村に学校や病院などが作られ、最低限の生活が保障されていました。住宅も与えられ、配給もありました。また宗教的に他の地域では禁じられている飲酒が、この地域には特別に認められていました。

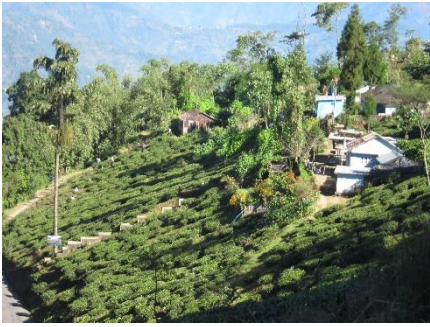
1947年、イギリスの支配からインドやパキスタン(後に独立して一部がバングラデシュ)が独立すると、茶農園は地元オーナーによる独占支配へと変わります。すると、それまで約束されていた教育や医療などの社会保障がなくなりました。政府の管轄外の地域であるため、労働者の最低条件も保障されなくなりましたのです。

## ■ 紅茶農園の今 ■



バングラデシュのシレットエリアの労働者たちは、前述のようにインドやネパールから連れてこられた少数民族のため、ヒンズー教徒がほとんどです。95%がイスラム教徒と言われるこの国でヒンズー教を信仰している彼らは、ベンガル人とは文化・風習が大きく異なります。きつい訛りの言葉も差別の要因になります。もちろん教育の機会を与えられませんでしたので、彼らは読み書きもできず、今の生活から抜け出す手段を持たないのです。このように、紅茶農園の労働者は自分たちのルーツを失った上に、一般社会からも疎外された生活を行っています。





インドのダージリンは、誰もが知っている紅茶の産地です。ヒマラヤを望むその地は、素晴らしい景観を持つ反面、街が急斜面に作られているため、人々の生活は大変厳しいものです。山肌にぎっしりと作られた紅茶農園では、その急坂に多くの女性が茶摘みをしている姿を見られます。過酷な労働であることは、容易に想像がつかず。厳しい生活と気候風土のせい、結核などの重い病気で命を落とす子どもも少なくありません。



紅茶農園に共通しているのは、お母さんだけが働き手であること。柔らかい茶葉を摘むのには、女性の手が好まれます。そして茶摘みの資格は世襲制になっており、一家で一人しか茶摘みの仕事をすることはできません。茶農園での男性の仕事はほとんどなく、茶摘みの季節なら茶葉の運搬、下草刈などの仕事しかありません。わ

ずかな収入でも得られるように、石切の仕事や薪運び、時には出稼ぎにも出て、家庭を支えようとしています。しかし、良い仕事に就くことは難しいため、お酒におぼれるお父さんも少なくないのです。せっかくお母さんが一生懸命稼いできても、お父さんのお酒代に収入が消えてしまう家庭もあり、貧困に拍車をかけています。家庭崩壊の原因にもなっており、その影響を被るのはいつも子どもたちです。

■ ESA の支援 ■



このように、優雅なイメージの紅茶の裏側には、労働者たちの苦しい生活があります。ESA は、現地協力団体と協働で、このような村の子どもたちに教育の機会を与えてきました。学校で文字や数字、読み書きや計算を学ぶこと、学校で規則正しい生活を身に着けることで、子どもたちが将来、自分の足で歩いて行ける宝物を身につけることが出来るからです。たとえ、その子どもが茶農園で働くことになろうとも、より賢明に生きていけるようになるでしょう。親となった時にはきっと、学校に子どもを送り出すことでしょう。紅茶のイメージ同様に、労働者たちが笑顔で生活できる日が来ますように、と願っています。

コラム: 紅茶ができるまで



お母さんたちが1日およそ10キロのお茶を摘んで、茶葉を工場まで運んでいきます。



茶葉を乾燥させて、機械で発酵させます。およそ1日で、紅茶が出来上がります。



最後はお母さんの手でゴミなどをふるいわけ、袋に詰めて出荷されます

以下の紅茶教室も、ESA の茶農園の子どもたちのために、ご支援くださっています。  
Cha Tea 紅茶教室 (主宰 立川みどり先生)  
<http://tea-school.com/>

ESA では、紅茶専門店ムジカティーの紅茶を販売しています。この紅茶の収益は全額、支援地の子どもたちの教育支援事業に使われます。是非お試しください。

- ◇ダージリン(インド) 100g 1200 円 清々しい香りが特徴のお茶。ストレートティーがおすすめ。
- ◇アッサム (インド) 100g 1200 円 強い渋みの中に、ほのかな甘みを感じられるお茶。ミルクティーに最適。
- ◇スターオブベンガル 100g 650 円 CTC 製法で作られた粒状のお茶。色が濃く出るため、ミルクティーに最適。

