

スリランカ・南部ルフナ

有機紅茶をつくる人びとを訪ねる旅

2014年12月25日（木）～2015年1月1日（木）

旅の感想文集



特定非営利活動パルシク

目次

1. 概要
2. 主な行程
3. 訪問地地図
4. 感想文
 - 1) はじめに／パルシク 東京事務局 ロバーツ圭子
 - 2) 「おいしい紅茶のルーツを訪ねる旅」に参加して／石原里佳子
 - 3) 小林 晴美
 - 4) スリランカ紅茶ツアー即興 50音順かるた／SKR
 - 5) 鈴木 智子
 - 6) スリランカスタディツアーでの素敵な出会い／津島由美子
 - 7) 有機紅茶をつくる人々を訪ねる旅に参加して／F.K
 - 8) 土の歌／ようちゃん
 - 9) ツアーを終えて／パルシク デニヤヤ駐在員 高橋知里

ツアー概要

訪問地：スリランカ・南部マータラ県デニヤヤ

期間：2014年12月25日（木）～2015年1月1日（木）7泊8日

参加者数：7名

主な行程

日付	曜日	行程	宿泊地	ホテル
12月25日	木	成田空港→コロンボ空港	コロンボ	The Saffron
12月26日	金	・紅茶農家のコンポストセンターのオープニングセレモニーに参加 ・ホームステイ先で夕食、交流	デニヤヤ	ホームステイ
12月27日	土	・茶摘み体験、料理教室	デニヤヤ	ホームステイ
12月28日	日	・森を散策、紅茶農家組合と懇談	モロワカ	バンガロー
12月29日	月	・自然農法の森、茶畑散策 ・ニルミニ有機紅茶加工工場見学（お祭り参加） ・ゴールフォート散策	コロンボ	Grand Oriental Hotel
12月30日	火	・紅茶パッケージ会社訪問（テイスティングなど） ・コロンボ市内見学（買物、パルシク事務所訪問、紅茶局のティーハウス）	コロンボ	Grand Oriental Hotel
12月31日	水	・コロンボ市内見学（市場見学、茶屋訪問、寺院、アールベールマッサージ、買物など） ・アフタヌーンティー体験 深夜 コロンボ空港発	機中泊	
1月1日	木	成田空港着後、解散		

訪問地地図



はじめに

パルシック東京事務局 ロバーツ圭子

パルシックは 2013 年から「アールグレイ紅茶」をフェアトレードで輸入し、販売しています。この紅茶は、スリランカ南部デニヤヤで、家族経営など小さな規模でお茶葉作りをしている農家さんたちが、2011 年から農薬を使用せず、有機栽培に転換して作られた茶葉を使っています。パルシックはこの有機転換の取組を応援しています。「おいしい紅茶のルーツを訪ねる旅」を企画し今回で 3 回目です。今年は 7 名の方に参加していただき、この紅茶農家さんたちを訪ねました。

紅茶ができるまでを知る

遙々訪れた紅茶の生産地、デニヤヤ。森林保護区に隣接し、豊かな森に囲まれています。高い位置から見渡すと、この中に大小様々の紅茶畑が点在しているのが分かります。小規模紅茶農家グループ、エクサの農民の畑もこの中にあります。産地ではまず、皆で茶摘み体験をしました。1 芯 2 葉といわれる葉だけを摘み、茎や他の部位が入らないように気をつけます。皆、真剣に茶摘み作業に没頭し、気が付くとあっという間に 1 時間が経ちました。8 人で 1 時間作業をして集まったのは、たったの 2.5kg・・・！これは紅茶の完成品に換算すると 50g にも満ちみません。ちょっとだけ意気消沈しながらも、農家さんたちの茶摘みの作業効率のよさを思い知りました。

1 次加工場（ニルミニ工場）には、ルフナ茶独特の甘いかおりが漂っています。ただ、紅茶の発酵を促すためのスチームで、室内は高温。立っただけで汗が止まりません。加工場を訪れた日は、丁度農場のお祭りの日でした。従業員やその家族、近隣の人びとを労う大きなお祭りで、大勢のお坊さんたちが御経をあげていたり、豪華な食事が振る舞われていたり、音楽隊や象が来ていて、とても賑やか。敷地の隅には仏教、ヒンドゥー教、キリスト教の祭壇がそれぞれ設けられ、異なる宗教の人たちが共に暮らしている様子を垣間見ました。敷地内の一番奥まったところに、この加工場が運営するプランテーションで仕事をしている人たちの住まい（長屋）があります。スリランカ南部は、主にシンハラ人の居住区ですが、長屋に住み込み、農場で働いている人たちのほとんどはタミル人です。

紅茶のパッケージ会社（JC エンタープライズ）の工場は機能的で清潔、白衣と帽子に身を包んだ人びとが働いていました。さすが、紅茶が一大産業の国と感じました。JC エンタープライズのティーマスターから、紅茶のオークションのシステムや産業全体の事、紅茶のテイasting方法を教えてもらいました。テイastingは、勢いよく「シュッ」と口に含み、口の中でまわして、吐き出す、というやり方です。こうして、飲み比べると、同じスリランカの紅茶でも産地によって異なる特徴が顕著にわかり、面白かったです。ルフナ茶はほんのりした甘みを感じます。そして色味は赤くてきれいでした。



ホームステイ、食事

今回のツアーでは紅茶農家さんのお宅に 2 泊のホームステイをしました。スリランカの人たちは、朝起きたらまずベッドティー、誰かが訪ねてきたら紅茶、おやつと一緒に紅茶・・・、と一日に何杯も紅茶を飲んでいました。地元の人びとは、細かい紅茶の茶葉で濃い紅茶を淹れ、たっぷりの砂糖と粉ミルクを溶かして飲むのが通常ようです。ご近所同士でお互いの家を良く訪問し、お茶を飲みながら話に花を咲かせています。(ツアー訪問時は丁度大統領選挙の目前。話す内容はとにかく政治！子どもから老人まで選挙の話で持ちきりの様子。スリランカの民主的な部分を垣間見ました。)

家のすぐ裏には茶畑があり、朝や夕方にホームステイ先のお母さんや子どもたちに案内をしてもらいました。何気なく紅茶とともに、コーヒーの木、クローブやシナモンなどのスパイス、イモ類などお家で使うものが混植されていて、日々の食事にも使用しているとのこと。食事はもちろん、朝昼晩カレーです。カレーといっても、魚のカレー、お芋のカレー、茄子のカレーなど様々な種類で、赤や黄色など彩りも豊かです。主食もお米、素麺のようなライスヌードル、小麦の生地を薄く伸ばして焼いたもの、おせんべいのようなものなど豊富。料理の様子を見ると、たくさんの地元のハーブを使い、すりつぶしたり、ちぎっていれたり、刻んだり、次々にご飯を作っていく、お母さんは本当にすごい！現地の人はその右手で食べるので、私たちも見習って挑戦。「手で食べた方が美味しい」とスリランカの人に言われた事がありますが、確かにそうかもしれません・・・。

ホームステイ先には 3 人の子どもたちがいました。笑顔とおしゃべりを私たちにも降りまいてくれました。私たちが家族の皆さんのベッドを占領してしまった為に、子どもとお父さんは、リビングルームで雑魚寝でした。申し訳ない気持ちで、朝そっと覗いてみたら、子どもの眠っている顔のかわいいこと。どこの国でも、子どもが安心して暮らせる社会の大事さを思いました。

1 泊は、紅茶農家さんが経営するバンガローに泊まりました。そこは自然農法の森が広がり、茶畑の境目には、胡椒の木やカルダモンが植えられていました。アーユルベエダに使える薬草も栽培されていて、近隣の方が誰でも自由に持って行って良いそうです。過去に、英国やスリランカ政府の様々な政策の元に、成長の速い木やゴムの木の植林が推奨され、単一栽培が進んでしまったそうですが、元々スリランカにある豊かな木々、植物が育つ自然環境を、取り戻したいと、この農家さんは仰っていました。今は敷地の一画で、人間の手をいれず、種を、虫や鳥、風が運ぶに任せた森のエリアを設けているとのことでした。



有機栽培への転換

今回の体験を通して、農家さん達が畑で長い時間作業をすること、畑のすぐそばでは子どもたちが遊んだり、自家用の野菜を作ったりしている事がわかりました。また多くの畑は斜面になっているので、雨が降ればその農薬は他の畑や川に流れ出てしまう状況もみました。パルシックが応援している有機転換のプロジェクトは、元々農家さん達が、皮膚の問題などに気が付いて農薬を使わないお茶作りに戻りたいと声をあげたことで、はじまりました。農家さんたちの健康はもちろん、環境保全や消費者の健康のためにも、農薬や化学肥料を使わない栽培に転換することが大事だと改めて思いました。農家さんによると、慣行栽培の畑に比べ、有機栽培の畑では新芽が再生するのは早いそうですが、転換して最初の5年は、非有機の時よりも収量が減り、その分収入も減ってしまうそうです。それが大変で、持っている畑の全てを有機に転換できない現状についても聞きました。組合の発展などにより、この点の解決策を一緒に見つけられたらと願います。

まとめ

今回の参加者の皆さんは、普段の生活環境も違えば、興味や関心、ツアー参加の理由も様々でした。おかげで、色々な質問が出て学びがあったり、提案をして頂き視野が広がったり、スタッフの不足を補って頂いたり（すみません！）、まさに皆さんに参加していただいた旅になりました。8日間も一緒に寝食を共にしたので、参加者同士の交流も活発に行われました。帰国後も紅茶を広めてくださったり、パルシックや参加者の方をイベントに呼んでくださったり、縁が続いています。そして、この繋がりの中には、紅茶農家さんたちや現地で出会った人びとがいます。この輪が今後も、少しずつでも広がっていけばと、パルシックは願っています。



「おいしい紅茶のルーツを訪ねる旅」に参加して

石原里佳子

ある日のこと、友人であるデニヤヤの高橋駐在員から「READYFOR?: スリランカの有機転換農家のコポストセンターを作る!」というプロジェクトの案内メールが届きました。初めて知ったインターネット利用の目標設定寄付システムも興味深かったけれど、何より「コンポストセンター」の言葉に引きつけられました。と言うのは、カナダで小動物（兎、山羊、鶏）のよるコンポストで有機農業をしていたのを見て、一昔前の日本での同様だった農業システムを思い出し、自然の循環に戻っていることに感動していたところだったので共感この上なく、すぐに応援のための寄付をさせていただきました。

正直なところ、「スタディーツアー」には期待していませんでした。以前、別のNGOの「スタディーツアー」に参加して現地の人たちへの支援の力関係なのか交流の際、上から目線で関わる形だったので、後味が悪いまま帰国したことがあったからです。しかし、パルシクのそれは全く違っていました。今回の旅はまさしく「お勉強旅」で内容をまとめると1冊の本になるほどのボリュームでした。以下、目次くらいにしかありませんが、記します。

一番の思い出は「茶摘み経験」です。時間はもちろんのこと、足元に張り付いてくる吸血ヒルのことを忘れてしまうほどに熱中、完成した紅茶からは想像できない観葉植物のポトスに似た手触りのお茶の葉先を「一芯二葉、一芯二葉・・・」と、お題目のように1時間、摘んでからというもの、茶葉に大いなる愛着を持つようになりました。それからというもの日を追って訪ねた一次加工場、二次加工場、完成した紅茶のテイスティング、またオークション方法を教えて下さる場を見学し終えた頃には紅茶を嫁に出す親のような気分にすらなっていました。

また、落陽時間に合わせたのゴール観光やコロombo観光、スーパーでの買物、私はアーユルベータコースを選びましたが、希望に合わせて建築物の観光、指圧マッサージ、朝のコロンボ散歩など、それはもうきめ細やかな気配り溢れるツアーでした。

紅茶農家でのホームステイ、素晴らしいバンガローでの宿泊、素敵なレストランの選択、現地の古今におけるあらゆる事業説明もパルシク、とりわけ臨機応変にコーディネートして下さった添乗のお二人なしでは経験できなかったことです。以上、目次なみの感想を述べました。他の参加者のみなさんが、あれらのたくさんの学びをどう書かれるか興味深いところです。

私は高橋デニヤヤ駐在員が言っていた肌ストレスのないモイスチャア溢れるあのデニヤヤの柔らかな空気を一生、忘れることはないでしょう。



小林晴美

この度、パルシックさん主催の「南部有機紅茶 スタディーツアー」に参加できましたことは、大変喜ばしく、決して大げさではなく、心から感謝を申し上げます。

今後、参加をご検討の方、今まで知らなくてきっかけがなかった方にも是非、お薦めする「スタディーツアー」です。「有機紅茶」の全てを網羅した「充実の内容」です。スリランカではまだ少ない「有機紅茶」で、しかもスリランカ人が一番愛飲している茶葉「ルフナ茶」のスタディーツアーなのです。

日本でも有名高原地帯ヌワラエリアでの、優雅な紅茶ツアーが企画されています。それはそれで大変魅力的ですが、「他とは違う紅茶スタディーツアー」をお探しの方には「たまらない内容」になっています。

・小規模農家さんのお宅にホームステイ（食事、家族、生活習慣、宗教など）
お料理も一緒に作ったり、素晴らしい経験でした。小規模農家さんのお宅に滞在できるというのが、魅力に感じて今回のツアーに参加しました。私はとても優しいアーユルバーダドクターご一家のお宅に滞在しました。（くじ引き選択）地元の名医です。名医とはこういう方をいうのではないかと、誠実なお人柄に村以外からも患者さんがやってきます。

- ・スリランカ有機紅茶産業の今！が、わかる
- ・紅茶パッケージ会社（普通は入れない）の細部まで見学できる
- ・有機紅茶栽培工場（ニルミ二）の細部まで見学できる
- ・小規模農家さんとの懇談会（本音トークもあり！）、茶摘み体験&茶園周辺散歩（足元が無防備だと、ヒルに刺されるので、足元は必ず密閉した折りたたみの長靴を用意）、
- ・堆肥の作り方を見学できる
- ・キリテー（またはキリティー）、スリランカのミルクティーが毎日飲める、そして実際作るところも目の前で見られる
- ・ホームステイの翌日、大規模な有機紅茶農園のオーナー宅（普段はオープンにしていない邸宅：一部の方だけの特別待遇）に泊まれる。Tさんサプライズ企画！！感謝です。優雅な気分になりました。
- ・アーユルバーダ体験か、バワ邸宅の見学もできる（選択）
- ・紅茶局経営のティーサロンも行ける
- ・素敵なフェアトレードショップに行って、楽しい買い物もできる♪
- ・レアなスリランカの美味しいコーヒーも飲める&買える（しかもおしゃれなお店）
- ・スリランカはカレーで有名ですが首都コロンボで北部（滞在した場所は南部）のカレーも食べられる
- ・ゴージャスなホテルでのハイティー（田舎町デニヤヤから一気にトリップ！）
- ・世界遺産ゴール観光も、急遽できる（できた）

ツアー一向に密着、同行通訳、事細かな説明・解説をしてくださった T さん&R さんには、心からお礼を申し上げます。

現地で毎日奮闘&活躍する日本人女性に出会えたことも、今回のツアーに参加し、感動したことの一つです。

世界にはこうやって現地の人たちと肩を並べて日々、活動している方がいるのだと、頭ではなく実際にお会いして感じられたことです。お仕事ぶりが拍手モノ！「出来女」を見ました！

日本以外を出て、地元の方々と生活を共にし、色々体験してみることは、驚きと感動の連続です。貴重な体験とともに、日本という国を客観視できるよい機会にもなります。

今回のツアーは、紅茶に特化したスタディーツアーですが、実はスリランカ人のことがよく分かる内容でもありました。政治のことや、紅茶の歴史、生活習慣、宗教のことなど、スリランカの社会問題も教えてくれる申し分のない内容です。

スリランカも、紅茶のこともますます好きになりました。
またスリランカはぜひ！行ってみたいです。

そしてこちらのツアーを大推薦いたします！！



スリランカ紅茶ツアー即興 50 音順かるた

(作者：SKR)

<あ行>

- ・アーユルヴェーダで骨折直すデニヤヤ村の赤ひげ先生。
- ・行く先々で真心こもったおもてなし紅茶一生分。
- ・海沿いの線路を走る電車が一望できるオサレなカフェ。コーヒーも絶品、スリランカ。
- ・炎天下で日焼けを気にする年末年始。
- ・大晦日、セレブなホテルでハイティーン堪能しつつ旅を振り返る。

<か行>

- ・かぎは必ず返そうよ。旅のはじまりUターンから。(ごめんなさい〜)
- ・禁酒国。ホテルのバーのジントニック。ジンとトニックウォーターそれぞれでできたよ。
- ・空港で買ったチョコは歯磨き粉味。ジンジャークッキーはおいしいよ。
- ・けがもけんかもなく仲良くすごした濃厚1週間で生涯お友達。
- ・交流会で茶葉の値上げを迫られて。板ばさみの駐在員。(注：まさに組合！)

<さ行>

- ・さんぱっ●君、紅茶も大統領選挙もがんばる好青年。
- ・聖と俗の境界線のゆらぎかな。信仰の多様化垣間見るコロomboのモダン寺院。
- ・水牛のヨーグルトおかわりするほど好きになり。
- ・整然とした紅茶会社のオフィスに裸足の人は誰もいず。
- ・ソーラン節とスリランカ歌謡がひびきわたるよ。国際紅白歌合戦のデニヤヤの夜。

<た行>

- ・タミル人のラインルーム(債務労働者長屋)で見えた、紅茶産業の光と影。
- ・茶摘みデビュー、ヒルにかまれてデトックス。かまれたことに気づかなかったのはなぜ？
- ・津波の爪あと、はしばしに感じ胸に秘す。
- ・テイスティング、美男テイスターとぺっぺっぺ。(注：下品にならないいい男でしたね)
- ・どうしてこんなに寒いよ。ここは冬山？凍死寸前の帰国便。薄着の孔雀軍団なぜ平気？

<な行>

- ・なんとなくいまだ冷蔵庫に鎮座しているキトウル蜜の実。
- ・人気者！あわだて紅茶つくるおじさんモテモテの早朝のカフェの撮影大会。
- ・ぬすつとがないから鍵はかけないデニヤヤ村の家。
- ・ネットのつながらない村だけど人や自然のつながり豊かです。
- ・飲み食いはお客が終わってからはじめる家族の食事。

<は行>

- ・バンガロー今度行くときもあつてほしいオーガニストの桃源郷。

- ・ヒンドゥー、イスラム、仏教、キリスト教4つの祠が並んだ紅茶畑。
- ・フェアトレード、スリランカでもまずは富裕層から。
- ・へんな添加物を使っていないおいしいドライフルーツはグッドマーケットで買えますよ。
- ・掘り出し物のお土産、ジャケ買いCDあたってうれしいな。

<ま行>

- ・マイペースのウミセンヤマセンの羊の群れを飼いならすベテラン羊飼いのロバー●さん。
- ・水シャワー、旅の終わりに慣れてくる。お湯の大切さ思い知る。
- ・村人の身体能力の高さに感心しつついただく、とれたて椰子の実ジュース。
- ・目の見えない指圧師の指で心のつぼも刺激され。
- ・もっとたくさん売れないと有機農家が増えないのよ。

<や行>

- ・薬膳料理も作れるアーユルヴェーダドクターのホームステイで若返る。
- ・ゆるキャラ、きびキャラどっちなのかな。スリランカ。でもそれがあなたのいいところ。
- ・夜明けから夜更けまで絶えることなき包丁の音。

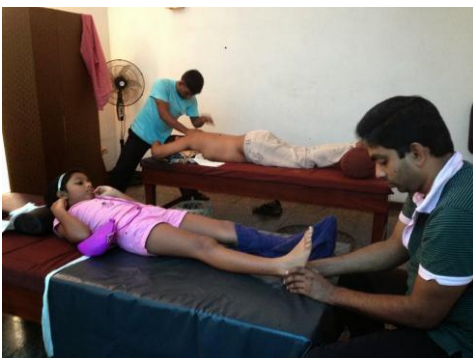
<ら行>

- ・楽園にしのびよるモンサント社の黒い影。
- ・理由なく行きも帰りも出発遅れるスリランカ航空。
- ・ルビーより、サマハン爆買いしスーパーの棚を空っぽにするパルシックスツアー客たち。店員唾然。
- ・歴史に残る世界遺産、ゴールの落陽みれたドライバーのハンドルさばきに感謝。
- ・露骨な選挙運動、マスコミ世論操作はどこの国？

<わ行以降>

- ・わたしが焼いたロティはなぜか仏壇のおそなえに。
- ・ん、なんだこれ？ここまで読んで1つでもぴんときたらスリランカへ。

以上、お粗末様でした。



スリランカ・南部ルフナ～有機紅茶をつくる人々を訪ねる旅を終えて

鈴木 智子

行く前は正直不安だらけで参加することにするんじゃなかったとさえ思っていた程でした。

2014年12月25日、成田空港を出発してその日の晩にコロンボへ到着。

一泊目のホテルは簡易なホテルではあったけどお湯が出るシャワーが使えたり清潔なベッドだったので一安心でした。翌日はいよいよ紅茶の茶畑があるデニヤヤに向かって出発。途中地元の売店でスナックと一緒に極甘のミルクティを飲み、お昼はローカル食堂で今回の旅最初のスリランカカレーを頂きました。それはこんもり盛られたご飯の周りに辛いカレーとマイルドなカレー、付け合わせのサラダのようなものが盛りつけられていてそれを混ぜながら食べるというスタイルのものでした。

夕方ようやくデニヤヤのコンポストセンターに到着、堆肥づくりの為に飼われている牛と農家さん達に出迎えられ、ご挨拶と記念撮影の後、農家さん宅でお砂糖たっぷりの紅茶と手作りのお菓子やバナナを頂きました。その後今日から2日間滞在する農家さん宅に4人が二つに分かれて食事やお風呂のお世話になりました。最初に言われていた通り、夜は気温が低く冷えたので、桶に撒きでお湯を沸かしてもらって体を洗いました。夕食はカレーと魚のフライ、野菜の付け合わせなど。一人ひとり好みの量をお皿に盛って「まぜまぜ」して食べるスリランカスタイル。夕方のおやつでお腹が空いていなかったけど食が進む味付けでした。食後は特にすることがなく疲れていたのですぐに寝てしまいました。

3日目はお茶摘み体験。恐れていたヒルはどうやら大丈夫そうだったのでのんびり茶摘みを楽しみました。忘れかけていた頃にチクツとしたので足元を見たらヒルが張り付いていたけどすぐに取り除いたのほとんど無傷でした。他の参加者の中には靴下が血だらけになるほど刺されてしまった方もいましたが……。でも害がないみたいなので大丈夫のようでした。

お昼はアーユルベダドクター宅で料理教室。見たことのない食材を色々切ったり出来て面白かったのが印象的でした。作った料理は好みに盛り付けて「まぜまぜ」して頂きました。

4日目に予定されていたシンハラージャの森はあいにく立ち入り禁止となっていたので別の山を散策することになりました。かなり険しい山だったのに現地のエクサメンパーはビーチサンダルで登っていたのには驚きました。山の途中ではお茶を出してくる民家があったり、バナナをくれる人がいたり、スリランカ人はとても気さくだなと思いました。その日の午後はホームステイ先でお昼を頂き、のんびり過ごしました。英語がほとんど通じないファミリーだったので単語帳を使って会話したり、遊びに来ていたお孫さん達と遊んだりしました。夕方は農家さん達との交流会。有機農業で紅茶を作る苦労などを聞きましたが、日本から来てくれたことに感謝され、大変嬉しく思いました。

その日の夜はモロワカに移動してバンガローに宿泊と聞いていましたが、着いた宿はまるでリゾートホテルのような所でした。 食事も美味しく、本当に素敵な所でした。

翌朝はオーナーの案内でホテルの周りを散策。様々な植物が群生していていつまでも飽きませんでした。もっとここでゆっくり過ごしたいと思ったけど朝食後はニルミニの紅茶工場へと向かいました。

ニルミニの紅茶工場にはデニヤヤで収穫された茶葉などが集められ、紅茶に加工されます。私たちが訪ねた日はちょうど生産者を慰労する催しが行われていて、お坊さんがいたり、象がいたり、たくさんのお菓子やお料理が並び、私たちも頂く事が出来ました。工場の中では茶葉が紅茶になるまでの工程を一通り見ることができ大変勉強になりました。この日はコロンボに戻ることにになっていたのですが、その前にスリランカ南端の町ゴールに寄ってから帰ることになりました。途中、車酔いをしてぐったりしましたが、ゴールの夕陽を見たら元気を取り戻しました。

コロンボではスリランカの紅茶栽培の歴史やオークションの仕組みについて学んだり、パッキング工場を見学するなど紅茶が製品になるまでの一連を学ぶことが出来ました。フリータイム時（と言っても皆で行動）には買い物やアーユルヴェーダを体験したり、ティサロンで紅茶を楽しんだり、いよいよ旅行も終盤に近づくとつれ日本に帰るのが惜しく思えてきました。最終日の夕方は皆でハイティーを楽しみ、今回の旅行の締めくくりをしました。

今回の旅は紅茶について学ぶことがテーマとなっていました。現地に3年住んでいるスタッフや、あるいは参加者の方々からも、紅茶以外のことも色々勉強することが出来とても楽しい旅となりました。また最初は自信がなかったスリランカのカレーにも帰国後すぐに食べたくなるほどすっかりはまってしまいました。

これほど私をスリランカの虜にしたのは紅茶やカレーが美味しかったからだけではないの言うまでもなく、デニヤヤでお世話になったエクサメンバー、農家さん、ホームステイ先のファミリー、バンガローのオーナー、ニルミニ紅茶工場のオーナー、移動の車でお世話になった運転手さんなどなど、スリランカで出会った人々が皆素敵だったからだったと思います。こんなにも素晴らしい旅を終えて2015年を迎えることができ、とてもラッキーだったなと思いました。これからもスリランカの有機紅茶栽培を応援し、また訪ねることが出来たら素晴らしいな。



スリランカ・南部ルフナ～有機紅茶をつくる人びとを訪ねる旅、と題した(特活)パルシックさんのスタディツアーは私にとって一生心に残る素晴らしい思い出となりました。様々な体験・経験をさせていただきましたが、とりわけ多くの素敵な方々との出会いは何よりも私の人生の宝物です。そんな出会った人たちを中心にこの旅を記録しておきたいと思います。

★マリクさん：今回のツアーの相棒、マイクロバスのガイド

以前は金沢のカレー屋さんで働いていたという、日本語ペラペラの安定感あるおじさん。いつもニコニコと私たちをバスに迎え入れてくれました。おかげさまで安心して身を任せて訪問地を移動することができました。

★サラットさん：コンポスト事業のメインスタッフ

コンポストセンター、茶摘み体験、シンハラージャ散策等に同行してくれました。なかなかのイケメンであり、インディジョーンズに出てきそうな三日月型の刃物でスパッとココナツの皮をむく様、裸足でガンガンと蛭だらけの沢を登って行ってしまうワイルドさに、ひそかにほれぼれ・・・。

★サンパットくん：コンポストセンタースタッフ

体は小さくてもオシャレへの関心はでかい、個性的な髪形の彼は日本から来た女子(?)の目をとらえて離しませんでした。私の重たいスーツケースをかついでホストファミリー宅までの急斜面を往復させてしまって本当に申し訳なかったです。

★アーユルヴェーダドクター一家：ステイ先その1

寡黙なご主人の醸し出すオーラは安心の一言。腰痛も四十肩も触診して下さっているうちに治ってしまいそう。奥様のお料理の手際の良さは特筆ものです。おいしいカレーをごちそうさまでした。御嬢さんが歌ってくれたランカ民謡は心に沁みました。お姉ちゃんといつもくっついて仲のよい妹さん、可愛らしくて自分の娘のような心持でした。

★ピヤダーサさん一家：ステイ先その2

堂々としたおじいちゃん、いつまでも女性としての色気を失わないおばあちゃん、本当にお世話になりました。お嫁さんと3人のお孫さんと指さし会話帳を手に片言のシンハラ語と身振り手振りでコミュニケーションを取るの楽しいものでした。教えてあげた「アルプス一万尺」、覚えていてくれるかな・・・。

★ランジャンさん：バンガローの主

おじい様から受け継いだ築100年以上の邸宅と10エーカーの土地を再生させて、素敵なゲストハウスとアグロフォレストリーの手法を用いた広大な庭、畑、森を管理する素敵なおじさま。植物のこと、自然のことを学びながら暮らし、トライアル&エラーを楽しんでいらっしやいます。弟子入りしたい。

★マリオさん：JC エンタープライズ紅茶部門 CEO

スリランカ訪問で初めてネクタイを締めたカッコいいビジネスマンに對面してまたもやほれぼれ……。オークションで取引されるスリランカの紅茶を買い付けるためのティテイスターでもあります。彼ほど優雅に spit できる方を私は他に知りません。

★ラジャパクサ前大統領：訪問時には「大統領」でしたが・・・

出会った人ではないのですが、彼のポスター、等身大パネル、横断幕などをいたるところで目にしました。口髭を蓄えたあの風貌、一度見たら忘れません。しかし、帰国後 1 月 8 日の大統領選ではついに政権の座を追われました。今後のスリランカの政情から目が離せません。

そして、異国の地で寝食を共にしたパルシックのスタッフ高橋さん、ロバーツさん、伊藤さん、ツアーに参加したみなさんとの出会いは私にとって大きな糧となりました。再開を心待ちにする、という人生の楽しみもできました。本当にみなさんのおかげで貴重な経験ができました。ありがとうございました。



今回の旅行には妻と二人で参加しました。実は出発数日前の忘年会で飲みすぎたのがたまたまのか体調が回復せず、前日まで止めようかと迷っていました。出発当日、何とか行けそうになって良かったです。

さて、初めてのスリランカでしたが、それまでこの国の知識は漠然と紅茶の国といった程度のものでした。デニヤヤに行く途中、コロンボからゴールまでの高速道路は立派で日本とそん色ありませんでした。聞けば日本の熊谷組が施工したとの事。現役の時、私も建設会社にいたので海外での工事は大変だったろうなと感慨深いものがありました。また、街中でたくさん走っているスリーウィーラーと呼ばれる三輪自動車があります。インド製だそうです、コンパクトで実に便利な乗り物だと思いました。

今回、茶摘み作業から始まって、一連の紅茶が製品として出来るまでを見学することが出来て良い経験をさせてもらいました。それから、宿泊させていただいたアーユルヴェーダドクターの家族の方々、特に娘さん二人と仲良くなり、色々な話ができて楽しかったです。また、特に感じたのは、現地駐在員の高橋知里さんの存在です。村人全部が会うたびに笑顔であいさつしてくれて、ここまでの関係を築くには相当の努力が必要だったのではと感じました。また、子供たちのくっつく笑顔も印象的でした。日本の同世代の子供にはない生き生きとした活力を感じました。

それから、毎日、パン屋さんが三輪車で来る事。バスがこの田舎でも、結構本数があることにも驚きました。日本だったらすぐ廃線かもしれません。そのほかの出来事に、茶摘みの最中に妻が蛭に足を二か所咬まれたこともありました。ドクターの家の後に泊まったランジャンさんのバンガローも大変おもむきのあるイギリス風の邸宅ですばらしい場所でした。ゴールの海岸も歴史を感じました。また、同行した方々も皆さん個性豊かな方々ばかりで連日、飽きることがありませんでした。

それから、旅行中は大統領選挙の真っ最中中で、現職のポスターばかり目立ちましたが、結果は野党候補が勝利しました。これからのスリランカが良い方に向かって行くことを願います。

総じて食べ物が辛い物ばかりなのは参りました。無理かもしれませんが、出来れば、もう少し辛くない物も出していただければ、ありがたかったです（なにしろカレーで食べられるのはポテトカレー位でしたので）。期間中は体調も大体安定していて良かったです。最後に同行していただいたロバーツさんと知里さんに改めてお礼を申し上げます。ありがとうございました。



土の歌

ようちゃん

1月から新しく創設された合唱団に入る。募集広告を新聞で見つけた時『今さらの『土の歌』』に驚く。まるでスリランカから帰って来たばかりの私を待ち構えていたか？そう来るか？

フォーレの「レクイエム」と佐藤真「土の歌」を歌うための合唱団。私をはじめほとんどの団員は「レクイエム」が目的と思う。だいぶ昔「土の歌」が流行り、大人にも子供にも全国的に歌われ、私も子供のころ歌った記憶がある。全国的に流行った合唱曲はその後歌いたくないのだが、目的の「レクイエム」とセットでは我慢して歌うしかない。

改めて楽譜を開き、その歌詞に驚く。(大木あつお 詩)

1. 「農夫と土」

耕して 種を撒く土
人みな命の糧を 創り出す土
耕して種を撒く者
農夫らの楽しみの種子 , , , ,
ともかくも種子がいのちだ
朝 星を見て 野良に出る
働いて 額に汗して
夕星を見て帰るのだ
種子をまく者の夢だ 望みだ
花さき みのる 毎年の
約束の不思議さよ

7. 「大地讃頌」

母なる大地のふところに
われら人の子の喜びはある
大地を愛せよ
大地に生きる人のこら
その立つ土に感謝せよ

平和な大地を
静かな大地を
大地をほめよ たたえよ土を
恩寵のゆたかな大地
われらひとの子の
大地をほめよ たたえよ 土を
母なる大地を たたえよ ほめよ

たたえよ 土を
母なる大地を ああ
たたえよ大地を ああ

組曲なので「祖国の土」「死の灰」「もぐらもち」「天地の怒り」「地上の祈り」「大地讃頌」と続く。私はこの歌を歌いながら1か月前に訪ねたスリランカの「エクサ」の茶畑や農民の目を思い出す。故郷の山形で農業を営む従妹家族の毎日を思い出す。

従妹は在来種の豆の自家採取をするので毎年毎年緊張しながら種を作るその姿を思い出すのだ。異常気象に祟られればその年だけでなく翌年の種もあおりを喰らう。それでも「お天道様が決めたことだからしょうがねえ」と受け入れるその姿を思い出す。土という大地から糧となるものを頂くことをもう一度思い出そう、思いかえしたい。

私の従妹家族よ、スリランカの茶畑の「エクサ」農民よ、合唱カンタータ「土の歌」よ、ありがとう。



振り返り

パルシック デニヤヤ駐在員 高橋知里

2014年12月25日（木）1日目

東京から約10時間の長旅を経て、みなさんスリランカのバンダラナイケ国際空港に到着。飛行機がかなり遅れて、8時ごろに到着予定が10時ごろの到着となりました。入国審査や両替をおえて、コロンボでの宿サフロンへ向かいました。部屋割りをしてから、お互いの自己紹介やツアー中の注意事項の確認を、まずは一杯目（ティーバッグではありませんでしたが）のセイロン・ティーを飲みながら。翌日からのツアーに向けて、急いで就寝しました。

2014年12月26日（金）2日目

コロンボからデニヤヤへ一気に移動しました。

朝食をホテルでとり、8時半過ぎにホテルを出発。途中で Fab café というローカル向けですがちょっと洒落たベーカリーでお茶をしました。ここでみなさんが飲んだのは、ネスカフェ、もしくはネスティーという、スリランカではメジャーなマシンから出てくる飲み物です。お砂糖とミルクが予めたっぷり入っていて、スリランカ人はみんな大好きです。

高速道路をおり、デニヤヤに近づき、くねくねと続く山道に入りました。アクレッサという町を過ぎた頃、ローカル向けの食堂で昼食をとりました。すっかりカレーに慣れてしまった私には普通だったのですが、みなさんには全体的に辛く、特にかぼちゃのカレーが辛かったようです（普通、かぼちゃのカレーは甘めに作るのですけれど）。ヨーグルトで少し舌をクールダウンさせてからデニヤヤに向かいました。

4時ごろにデニヤヤのコンポストセンターに到着しました。牛に餌をやったり、写真を撮ったりした後、アーッチ（おばあちゃんの意味）の家で、当日行われたオープニングセレモニー用のお菓子とお茶で一休みしました。みなさんが食べた揚げ菓子コキスは、私も作るのを手伝ったものでした。一休みの後、いよいよホームステイ先を訪問しました。ピヤダーサさんの家とウェダマハッティヤ（アーユルベエダクターの意味）の家の2軒に分かれてのホームステイでした。私はピヤダーサさんの家で夕食もご馳走になって、昔のキッチンでお湯をわかす様子を見せてもらったりしました。



2014年12月27日（土）3日目

この日からどっぷり村での生活でした。

午前中は茶摘み体験。エクサ（有機紅茶事業に参加している農家の共同出荷グループ）のメンバーの茶畑で茶摘みをしました。まずは、サラットさんからどんな茶葉をどこから摘むのかの簡単な説明を受けてから、茶摘みに挑戦しました。みなさん八人で1時間かけて2.5kgの収穫でした。一般的に茶農家は4.5時間の間に一人で20kg以上を摘みますから、それに比べるとみなさんの収穫量は少なすぎです（笑）！！茶摘みで一汗かいたところに、もぎたてのココナッツジュースを（クルンバと言われる種類で、キングココナッツではありませんでした）取ってもらい喉を潤しました。その後、参加者の方がヒルに噛まれていたことが発覚！おもいきり出血されていましたが、すでにヒルはいなくなっていたので、その後痒くなることもなかったのではないかと思います。

お昼は、ウェダマハッティヤの家にてクッキングセミナー。みんなで手伝ったり、つまみ食いをしたりしました。メニューは、赤米、コス（ジャックフルーツ、種も入っていました）、パリプ（レンズ豆）、アンブレラ（甘酸っぱいスリランカの果樹）、さつまいもの塩ゆで、キリホディ（ココナッツミルクのスープ）、コヒラ（レンコンのようなスリランカで一般的な根菜）のサラダ、サンボル、ワデー、パパダン、デザートにはウェダマハッティヤのお嬢さんが昨晚作ったというカスタードプリン、アイスクリーム、バナナという、盛りだくさんの昼食でした。昼食をゆっくり食べて、まったりしてから、夕方はデニヤヤタウンの散策に行きました。40分ほど散策し、茶こしやお茶を淹れるステンレスのカップなどお買い物。村に帰る途中で、エクサのメンバーのジャナカさんの家に寄って、綺麗に整備された茶畑を見ました。1ヶ月前に生まれたばかりの子牛を見たり、ウェレリア（セイロン・オリーブ）を食べてすっごい渋い思いもしました。この日の夕方はお買い物デーで、途中のアープパ屋さん（ホッパーを作っている小さなお店）でちょうどハクル（キトゥルやしの花の蜜をココナッツの殻に入れて固めたもの）を売っていたので、買われた方もいらっしゃいました。味はどうでしたか？



2014年12月28日（日）4日目

村での活動2日目。

シンハラージャ散策を予定していましたが、シンハラージャで材木泥棒が最近出ているとのことで、2日前から取り締まりのため警備が強化されており、許可無くシンハラージャに入るのは危険とのことでやめました。シンハラージャの代わりに周囲の森林を30分ほど散策（というよりは、軽い登山でしたでしょうか？）しました。途中で近隣の農家でお茶をご馳走になりました。エクサのメンバーのソーマラトネさんの奥さんが作ってくれたハラパ（クラッカという穀物でつくったパンの中に、ココナッツと砂糖を合わせた餡を入れて、コーヒーの葉っぱで包んで蒸したもの）を彼の息子が持ってきてくれて、それを食べながらのお茶タイム。帰り道の途中、カルダモンの木がありましたが、残念ながらまだ実は小さくてよくわかりませんでした。クローブはちょうど収穫していたところで、一枝折ってくれたものをみんなで味見しました。

お昼はそれぞれのホームステイ先で食べて、一休みしてから夕方はエクサのメンバーとの交流会を行いました。キリウェラドラ村のお寺を借りて行う予定でしたが、緊急の集会が行われていたので、ウェダマハッティヤの家に急遽変更。メンバー10名ほどが参加して、みなさんからの質問に答えたり、逆にメンバーからの質問があったりしました。パルシック東京事務所から持ってきたアールグレイの紅茶を使ったワッフルをみんなで食べました。メンバーにもとっても好評で、サラットさんはこれをデニヤヤでもやろう！と盛り上がりました。交流会の後、デニヤヤから1時間ほど離れたモロワカにあるランジャン氏のバンガローに向かいました。ランジャン氏のバンガローはとってもオシャレでシンプル。村での生活からガラッと世界が変わった感じがしたかと思います。夜は天気もよくてホテルが沢山見られました。



2014年12月29日（月）5日目

紅茶工場の見学がメインの日でした。

7時くらいからランジャン氏に彼の畑の案内をしてもらいました。ちょうどカルダモンが沢山なっていて面白かったです。ランジャン氏は有機栽培で紅茶を作っているのですが、有機栽培というよりも自然栽培に近いのでしょうか、有機堆肥の施肥もかなり抑えた栽培方法に挑戦しています。また、カサカサになってしまった土地に色々な木を植えて森林に再生しています。

朝食を食べたあと、ニルミニ有機加工工場に向かいました。工場に到着したのは11時ころで、すでに年末のイベントが始まっていました。このイベントは、ニルミニ工場および茶園で働いている人、近隣

コミュニティの人々に対して、ニルミニ工場のオーナーであるピヤセナ博士が毎年年末に感謝を示すために行うイベントです。お坊さんをたくさん呼んでお経をあげてもらったり、お昼ごはんやお茶を振る舞ったり、医師による健康チェックを提供したり、子どもたちのために象をよんだり盛りだくさんでした。私たちもお茶をもらって一息ついてから（ドドル、キャウン、コキス、ムングキャウンという伝統的なシンハラ菓子と一緒に）、工場見学へ。本来はピヤセナ博士に工場案内をしてもらう予定でしたが、特別な日だったので彼がとても忙しかったため、僭越ながら私が解説をさせていただきました（後日、あれもこれも説明し忘れたっ！ということが思い出されて、申し訳なかったです）。昼食をご馳走になってから（特別な時にしか食べられないカシューナッツのカレーがありました！）、エステート内を散策。ラインハウス（茶園労働者の住居）では家の中を見せてもらったり、コーヒーの林を見たりしました。ニルミニでは、自分の宗教だけではなく違う宗教の人たちともお互いの宗教を理解して欲しいということで、3つの宗教（仏教、ヒンズー教、キリスト教）の祭壇を隣通しに並べて作っています。この祭壇の見学に行くと、ちょうど1月のタイポングル（ヒンズー教徒にとって大きなお祭り）が直前だったので、子供がタイポングルの準備の一環で歌を歌ったり、おでこに灰を付けてくれたり、小銭のお賽銭をねだったりして、かわいかったですね。

ニルミニ工場を出たのは3時ころでしたが、ドライバーが頑張ってなんとか6時前にゴールフォートに到着しました。フォートの堤防をサンセットを見ながら散歩し、フォート内で夕食をとってから、コロomboに戻りました。グランドオリエンタルホテルに到着したのは10時ころでした。

2014年12月30日（火）6日目

この日からは、村の生活からは一遍して、コロomboでの活動になりました。

ホテルでの朝食の後、紅茶輸出会社のJC Enterprises（パルシックの紅茶の輸出は全てこちらに手伝ってもらっています）に向かいました。迎えてくれたのは、紅茶部門のCEOのマリオ氏、ニランジャン氏、アンソニーくんでした。ニランジャン氏が簡単にスリランカの紅茶産業の話をしてくれて、それに対する質疑応答。ウバ茶の特徴であるミントの香りの人工添加などについて、参加者の方からするどい質問もあり、面白かったです。話の後はティーテイスティング。私はオークションのカタログの説明などしていたのでテイスティングの様子をあまり見ていませんでしたが、テイスティングも盛り上がっていたようですね。12時ころにパッキングや着香をお願いしているTea & Herb社に移動して、パッキングマシンの見学。クリーニングからブレンディングにかけてラインを新しくしているところで、ブレンディングマシンを見ることはできなかったのはちょっと残念でした。

昼食はグリーン・キャビンというローカルレストラン（値段はローカル価格ですが、とても雰囲気がよく観光客もよく見かけます）でランプライス。ランプライスは炊き込みご飯に茄子の炒めものや、パリプカレーを載せて、バナナの葉っぱで包んで蒸したものです。ダッチバーガー（オランダ人とスリランカ人のミックス）の料理で主にコロomboでしか食べられないものです。食後は、お買い物タイム。フェアトレードショップや有機食材のお店などにいきました。最後にスリランカ紅茶局がやっているティーサロンでお茶をしました。夜は中華料理のミンハンで胃の疲れを取りました。ちょっと店が汚いから

大丈夫かなあ、と心配でしたが、みんな久々の食べ慣れた味に一息つけた様子。ホテルに戻ってから、ホテルのバーでこっそり夜中の女子会。楽しかったです。

2014年12月31日（水）最終日

早朝ペタの散策。コーヴィル（ヒンズー教寺院）や教会をのぞいた後、テーカーデー（茶店の意味）でキリテ（ミルクティー）を満喫しました。みなさんがバシバシ写真を撮っていたので、お店の人がサービスしてくれて、いつもより沢山アワアワにしてくれていました。

この日は完全にコロomboでのお楽しみデーでした。アーユルベータ、Thusareでの指圧、White&Coでのスリランカコーヒーなどなど、それぞれご興味のあることに挑戦。私は博物館とギャラリーカフェをのぞいくチームでした。（バワのNo.11はツアー時間が決まっており、参加できず、残念。）。お昼はみんな合流してパルミラというレストランで南部とはちょっと違うジャフナ地方のカレーを食べました。人によっては、食前のスープ、ジャフナクール（ジャフナのシーフードスープ）は辛すぎたようでした。

昼食後、ガンガラマという寺院、バワがつくったお堂を見学。お寺訪問の後は、ゴールフェース・グリーンを少しだけ散歩してからタージホテルにてハイティー。ハイティーはお茶は1杯のみ（種類は選べる）でしたが、人数が多いこともあり（？）2杯目はサービスしてくれました。3段トレイで甘いもの、サンドウィッチなど甘くないもの、焼きたてスコーンまでついてかなり充実していましたが、お腹が一杯でほとんど食べられなかったので、お持ち帰りにしました。6時過ぎにホテルに戻り荷造りして、8時過ぎにホテルを出て、空港へ向かいました。



最後に

デニヤヤのスタディー・ツアーでは、できるだけ村での時間をゆっくりとりたいと思い準備しています。ホームステイ2泊は、言葉が通じない生活環境も全く違うし、大変だったかと思いますが、楽しんでいただけたのではと思っています。このツアーは毎年、少しずつですが内容を変えていますので、来年、もしくは少し時間がたってから、また農家のおじちゃん、おばちゃんに会いにいらしてください。彼らにとって、はるか遠い日本から自分たちの活動を見に来てくれる方たちは、大切な応援隊です！

また、ツアー中色々と至らなかつたりしてご不便をおかけしました。ツアー中もありがたいアドバイスをいただきました。もしさらに、忘れたところに「この時こうだったらもっと楽しめたかも！」ということがありますら、今後の参考にさせていただきますので、パルシクまでご連絡くださると幸いです。ボホマイストゥーティ！