



インド・ダージリン(解説p.19)

## ダージリンの茶園

(写真：インド／ダージリン 帝国書院 2009年9月撮影)

インドのウェストベンガル州ダージリンは、アッサム州、南インド・タミルナドゥ州のニルギリと並んでインドの紅茶の生産地として有名である。低ヒマラヤのシワリク丘陵の標高2100m付近に位置するダージリンは、低地部に比べて冷涼な気候のため、イギリス人向けの療養地・避暑地のヒル・ステーションとして建設された。インド国内にはシムラなど15以上のヒル・ステーションがイギリスによって開かれたが、いずれの都市も教育機関や医療機関が充実し、ダージリンには1999年に世界遺産に登録されたダージリン・ヒマラヤ鉄道も走っている。

ダージリンではモンスーンによる多雨気候を利用して、19世紀の中頃からイギリスによって茶の栽培が始まった。インドの独立後は、上位カーストの農園主が大規模な農場を営んでいるが多くは不在地主である。

ダージリンは昼と夜の寒暖差が大きいため、霧がひんぱんに出る気候によって茶葉は空気中から水分をとり、新芽が多くて養分の多い茶葉になる。ところが、急な斜面を切り開いて、化学肥料を大量に使用した茶園では、土壌流出や地力の衰えによって1980年代以降、急激に生産量が減少して、多くの茶園が閉鎖された。

現在ダージリン地方には70以上の茶園があるが、ダージリンで栽培される茶はこの地域特有の品種で、ミルクや砂糖を入れないで、香りを楽しみながらストレート・ティーで飲む高級な

紅茶となる。

茶園では、園内の木や周辺の森林を残している。これは、次のような自然農法をとるためである。5月中旬から6月にかけて森林に棲息する昆虫（ウンカ）が茶葉をかじると、かじったところが自然発酵して茶葉がマスカットの香りを出すといわれる。昆虫は大量発生することなく、森林に住む鳥やテントウムシに食べられる。このように自然の営みのなかで栽培される夏摘みの茶はセカンドフラッシュのお茶として高い価格で売られ、ダージリン地方にある茶園で生産された紅茶には、コルカタの紅茶市場で世界最高の価格をつけたものもある。

茶葉は春・夏・秋に年間3回収穫され、多くの人手を要するが、茶園で働く人々は大部分が隣国のネパールから働きに来た労働者である。彼らは茶園に村をつくって住み込んでいる。大きい規模の茶園には四つの山にまたがり、七つの村に1700人が生活する茶園もある。茶園のなかには彼らの子どもたちが通う公立小学校もつくられ、茶園が生活共同体を形成している。またダージリンには、有機栽培による茶栽培を行い、フェアトレードによって茶園で働く人々の生活を守る試みを行っている農園もある。その農園では、フェアトレードによる奨励金を用いて茶園で働く人々の子どもたちが通う学校が建てられた。

(参考：<http://www.makaibari.co.jp/>)

(広島大学教授 由井義通)