

東アフリカ・ケニアの 農業ビジネス探訪

(連載全6回)

5

村落コミュニティと 工場を結びつける 品質管理という理念

ケニア中央部のマタアラは、東アフリカでも有数の茶の産地である。ここで取れる茶は、世界でもっとも品質のよい茶のひとつとして知られる。

前回、茶の生産地としては後発である東アフリカ、とくにケニアの紅茶が世界的に高い評価を得ているのは、そのすぐれた品質管理にあることを述べた。今回訪ねたマタアラ紅茶ファクトリーでも、高い品質を維持するためのさまざまな方策がとら

れていた。

マタアラ紅茶ファクトリーのある地域は、標高1000メートル近い高地で、周囲の山は一面の茶畑である。茶畑は小規模農家のコミュニティによって運営されている。一生産者あたりの畑は狭いところで1エーカー、広いところでは20エーカーにおよぶ。全部で4000人ほどの農家が、65のグループに分かれ、それぞれのグループで生産管理をしている。

同社のマネージャーのベンソン氏に茶畑に案内してもらった。「ここもそうですが、ケニアの茶はほぼすべてが無農薬栽培です。それは環境との共存を図るとともに、茶の品質のよさをアピールするためでもあります。栽培方法については、KTDA(ケニア紅茶発展局)によって取り決められたさまざまな規則を守っています。肥料の種類や使い方についても協会の方から専門家が指導にやってきます」



マタアラ村の紅茶畑

作家・翻訳家

田中 真知 タナカ マチ

1960年東京生まれ。作家・翻訳家。1990年より1997年までエジプト在住。著書に『アフリカ旅物語』（北東部編・中南部編、凱風社）、『ある夜、ピラミッドで』（旅行人）、『孤独な鳥はやさしくうたう』（旅行人）、『美しいをさがす旅にしよう』（白水社）など。



茶葉が集められる村の集荷所



茶葉をファクトリーへ運ぶトラック



マタアラ村の農家サイモンさん



できあがったCTCタイプの紅茶の4タイプ

茶葉は新芽とその下の二枚の若葉を摘むという方法で行われている。畑にいた生産者のサイモンさんは、葉を摘み取るところを見せてくれた。両手を使って、ものすごいスピードで葉を摘み取り、背中のカゴに入れていく。カゴ一杯の茶葉は25キロほどにもなる。摘み取られた茶葉は、村の集荷所に運ばれ、そこで割り当てられた番号のセクションに置かれる。

各生産者グループのリーダーは定期的にファクトリーが主宰するワークショップに参加して、その品質や栽培方法についての最新情報を得る。またグループ同士で茶葉のクオリティーに差が出ないようにチェックをする仕組みも設けられている。

集められた茶葉は麻袋に入れられて、トラックでファクトリーまで運ばれる。茶葉は工場内で乾燥、もみつぶし、発酵などの工程を経て製品化される。くわしい工程は明かしてくれなかったが、できあがった紅茶はすべてCTCと呼ばれる丸い粒状のものであった。CTCは比較的最近になって開発された紅茶の茶葉のタイプ。品質が安定し、抽出の時間も短縮できるので、ケニアの紅茶はほとんどすべてこのタイプだ。

マタアラ村の紅茶生産の特徴は、村落コミュニティと工場とが一体となった大きめの家族経営ともいえる形態にある。もちろん、ケニアの紅茶産業がすべてそうしたコミュニティベースで成立しているわけではなく、外資系の大企業によって工場が運営されている地域も多い。

日本とちがって、いまだにアフリカでは植民地宗主国の企業の力が強いために、ローカルな地元企業が発展しにくい。その中であって、マタアラでは伝統的な村落コミュニティと地元企業が、環境との共存、品質管理という共通の理念の下に協力し合うことで成果をあげている。環境を守ることも、自分たちの経済的利益にもつながるという意識が紅茶生産を媒介として、生産者と工場を結びつけているのである。