

西祥郎さんの作品でインドネシアのお茶の話がいくつかありましたので、これらをまとめて提示します。

編者 2020/9/05

「グヌンマスでワリニ茶を（前）」（2020年08月03日）

ジャカルタ都民の観光地プンチャツ Puncak 峠は周囲が茶畑に囲まれており、美しい景観を楽しませてくれる。プンチャツ峠を少し下ったボゴール県側にあるグヌンマス Gunung Mas 茶農園は、ボゴール県メガムドゥン Megamendung 郡とボゴール県チサルア Cisarua 郡にまたがっていて、グデ・パンラゴ山系 Pegunungan Gede Pangrango を彩る茶畑の中心的存在になっている。

グデ・パンラゴの最高峰はプンチャツ峠のずっと南にあり、プンチャツ峠がこの山系の最高峰ということではない。この峠を越えるプンチャツ街道はボゴール県チアウィ Ciawi から山麓東側のチアンジュル Gianjur を通ってバンドンに至る近道としてダンデルスが大郵便道路建設の際に作ったルートだった。この道路が建設される前は、ボゴールからバンドンへ行くのに山系の西から南をぐるりと迂回してスカブミ Sukabumi を通過するルートが主街道になっていた。ダンデルスのおかげで距離がほぼ半分に短縮されたことになる。

グデ・パンラゴ山系の北部に位置しているマス山 Gunung Mas 一帯で茶農園事業が始まったのは1910年で、フランス資本の Goenoeng Mas Francoise Netherlandingse de Culture et de Commerce という会社がオランダ植民地政庁からコンセッションを得て開始した。1954年になって、農園経営はバンドン所在企業であるオランダ資本の NV Tiedeman K Van Kerchem の手に渡った。

1912年にはそこから近い南チコポ Cikopo Selatan でドイツ資本の NV Culture My Tjikopo Zuid が農園を開いた。この農園が日本占領下のジャワ島で、日本の同盟国ナチスドイツの「グルッペモンズン（モンズーン戦隊）」のための食糧補給と軍兵のための保養施設の役割を担ったことは、

[「南の島のUボート」](#)

<http://indojohe.ciao.jp/koreg/libuboaat.html>

に描かれている通りだ。戦争が終わった後、オランダ政庁は1949年にそのドイツ資産を没収した

1958年、前年から開始されたオランダ資産国有化の波の中で、グヌンマス農園と南チコポ農園はインドネシア政府に接收された。共和国政府はそのふたつの農園を運営させるために西ジャワ統一新国有農園会社 Perusahaan Perkebunan Negara Baru Kesatuan Jawa Barat を興し、この会社が最終的に現在の第8ヌサンタラ農園会社 PT Perkebunan Nusan-tara VIII となってそれらの農園を掌握している。

国有化が行われた時、グヌンマスは736Haの第一農園と659Haの第二農園、また南チコポは745Haの第一農園と416Haの第二農園という明細になっていた。

[続く]

「グヌンマスでワリニ茶を（後）」（2020年08月04日）

オランダ植民地時代にヌサンタラのあちこちに開かれた農園のすべてをインドネシア共和国は国有化した。各地にオランダ時代の遺産である農園を運営するための国有会社が作られ、紆余曲折を経た末に現在のヌサンタラ農園会社システムができあがった。ちなみに、その内容は次のようになっている。ヌサンタラ農園会社はPTPNという頭字語に省略されるのが普通だ。（社名：所在地：主製品）

PTPN I	:	アチェ特別州 Langsa	:	パームヤシ・ゴム
PTPN II	:	北スマトラ州 Medan	:	パームヤシ・タバコ・サトウキビ・ゴム
PTPN III	:	北スマトラ州 Medan	:	パームヤシ・ゴム
PTPN IV	:	北スマトラ州 Medan	:	パームヤシ・紅茶
PTPN V	:	リアウ州 Pekanbaru	:	パームヤシ・ゴム
PTPN VI	:	ジャンビ州 Jambi	:	パームヤシ・紅茶・ゴム
PTPN VII	:	ランプン州 B. Lampung	:	パームヤシ・ゴム・サトウキビ・紅茶
PTPN VIII	:	西ジャワ州 Bandung	:	紅茶・ゴム・パームヤシ・キニーネ・カカオ
PTPN IX	:	中部ジャワ州 Semarang	:	ゴム・コーヒー・紅茶・サトウキビ
PTPN X	:	東ジャワ州 Surabaya	:	サトウキビ・タバコ

P T P N XI	:	東ジャワ州 Surabaya	: サトウキビからの砂糖とアルコール
P T P N XII	:	東ジャワ州 Surabaya	: ゴム・コーヒー・カカオ・紅茶
P T P N XIII	:	西カリマンタン州 Pontianak	: ゴム・パームヤシ
P T P N XIV	:	南スラウェシ州 Makassar	: サトウキビ・パームヤシ・ゴム・カカオ・ココナツ・畜産

P T P N 8はグヌンマス農園の中にアグロ観光施設を設けて観光ビジネスを行っている。宿泊施設があり、食堂があり、カフェがあり、土産物屋があり、企業の従業員慰安や教育訓練のための会議場や運動施設も用意されている。プールもあれば乗馬しての散歩も可能。更にキャンプ場まで設けられている。

売り物はティウオーク tea walk (インドネシア語は tiwok) と呼ばれる、茶農園を何キロも渡渉するハイキングで、ガイドが付いて朝夕の涼しい高原の空気を吸いながらの軽い運動が人気を呼んでいる。茶葉の加工工場で工程見学もさせてもらえる。ただし20人グループ単位でガイドがひとり付く。乾燥作業の内容や、茶葉の選別作業などを見学者は学ぶことになる。茶葉の製造工程をもっと深く知りたい客には、茶摘みから始まって選別や加工作業の詳細に至るすべての工程を教えてもらうこともできるそうだ。グヌンマス農園のアグロ観光プログラムは徹底していると言えるだろう。

農園ではふだんから老若の茶摘み娘たちがどこかで作業しており、そんな場所にうまく出会えば写真のモデルになってもらえる。モデルになってもらったお礼にみんなチップをあげているようだから、外国人も真似した方が良さそうだ。何しろ、かの女たちはそのために毎日化粧して茶摘み作業に出て来るそうだから。かの女たちは手弁当で仕事に出て来る。弁当にお茶。茶葉は自分たちが摘んだものだ。スンダ人はたいてい砂糖を入れないお茶を飲む。

グヌンマス農園で生産される茶葉はワリニ Walini のブランドが付けられて輸出されている。ワリニブランドの茶葉はP T P N 8がこのグヌンマスやバンドン近郊のチウィデイ Ciwideyなどで栽培しているもので、工場では仕上げられた茶葉はさまざまなグレードに選別される。

一級品 : broken peko 1 (BP1), peko fanning 1 (PF1), peko dust (PD), dust 1 (D), fanning

二級品 : dust 2, fanning 2

三級品 : broken mix, pluff

ブンチャツ街道は既にあらかた開発されつくして既に商業街の態をなしているが、一歩奥に入ればまだまだ自然は残されている。グヌンマスの茶農園はなんと、サファリパークとほとんど背中合わせになっているのだ。休日のブンチャツ街道を苦行のためにだけ登るのはもったいないだろう。温かいワリニ茶を飲みながら茶農園の中で一泊するのも、思い出深い体験になるかもしれない。[完]

「ゴルパラ茶（前）」（2020年08月05日）

インドネシアのスーパーやハイパーのローカル茶葉売場には、たいてい Goalpara というブランドの茶葉が売られていた。今でもまだ置かれていると思うのだが、影が薄くなっている印象も、無きにしも非ずだ。

1970年代前半にジャカルタでこのブランドにお目にかかり、ブタウィのひとびとはそれをゴルパラと発音していたから、名前の印象からしてインド語だと思い込み、そういう発音をするものだと思っていた。ところがもっと後になってこれがインドネシア産であることを知り、インドネシア産であればどうしてゴアルパラと発音しないのか疑問に思ったのだが、そんな疑問を抱く方が思い違いであることがわかった。

グーグル翻訳で発音を聞いてみると、英語オランダ語をはじめ、たいていのヨーロッパ語はゴルパラと発音しているし、ヒンディ語もインドネシア語も発音はゴルパラと聞こえる。ところが日本語のグーグル検索ではすべからくゴアルパラと表記されており、何語での発音を基準に据えているのか不可解だ。ゴアルパラというのは本当に発音から取られた表記なのだろうか？外国語のカタカナ表記は音を原則にしており、綴りのローマ字読みではなかったはずなのだが、この原則はインターネット時代に崩壊してしまったのだろうか？

このゴルパラ茶農園はオランダ植民地時代にスカブミ県のグデ山の山腹に開かれたもので、バンドン郊外のマラバル Malabar 茶農園と同じように、インドの地名から名前が取られた。インドのゴルパラという地名は元々インド語の Gwaltippika を由来にしており、そのインド語は「ミルク作りたちの村」を意味しているとインターネット記事に記されているが、ミルクよりも茶との関わりの方が深くなったのかもしれない。

インドのゴルパラから持って来たアッサム種の苗がそこに植えられたため、農園の名前もゴルパラにしたというのが歴史的経緯であると説明されている。現在ゴルパラ茶農園の本社住所はスカブミ県スカラジャ郡チサルア村になっている。

ゴルパラ茶農園が最初に開かれたのはスカブミ県プルバワティ Perbawati で、1886年2月6日のことだったそうだが、それがコンセッションを得た日なのか、現地で土いじりが開始された日なのかはよく分からない。この事業を最初に興したのはバタヴィア農園会社 Cultuur Maatschappij Batavia だったものの、1892年にゴルパラ農園会社 Cultuur Maatschappij Goalpara がバタヴィアで株式4百株を一株5百フルデンで売りに出した。

東インドに株式市場がまだ存在しない時代のことだったから、この株式売買は売り手と買い手の直取引の態をなしたようだ。アジアでは、1830年にボンベイ、1871年に香港、1878年に東京で株式市場がオープンしていた。バタヴィアには1912年12月14日にアムステルダム証券取引所が東インドで市場をオープンしたのが事始めで、アジアでやっと四番目になったのだが、それはゴルパラ茶農園の株式売渡しに刺激されたからだという説がある。

その当時、東インドの茶農園事業は昇竜の勢いであり、農園事業主たちは事業拡大のための資金を喉から手が出るほど欲しがっていたから、株式売渡しという表現になってはいるものの、それは出資者集めのための新株発行だったのではあるまいか。

ともあれ、バタヴィア農園会社がいつゴルパラ農園会社が変わって株式売渡しを行う名義人になったのか、その辺りの経緯はよく分からない。茶葉加工工場の操業開始は1908年だそうで、事業は好調に進展し、1933年には農園が80Haほど拡張されている。

[続く]

「ゴルパラ茶（後）」（2020年08月06日）

プルバワティ、ゴルパラ、グデ Gedeh の各地区に製茶工場が作られ、三工場が相互に協力しながら生産活動を行っていた。1923年にグデ工場が火事に見舞われると、農園の茶葉はすべてゴルパラ工場に運ばれて加工された。

1930年には業界に先駆けて製茶工場生産プロセスの電化が行われたし、工場生産管理体制のプリブミ化も進展し、1932年12月にフスニ・タムリン MH Thamrin が国民参議会 Volksraad で呼びかけたプリブミサシ pribumisasi に関して、その実践例として取り上げられている。

当時ゴルパラ茶はヨーロッパに輸出され、新聞雑誌に頻繁に広告が掲載されて知名度の高い茶になっていた。日本軍進攻前のゴルパラ茶農園所有者はティーデマン・ファン・ケルヘム Tiedeman van Kerchem だったそうで、ゴルパラ農園会社がいつどうなってしまったのかを示す記録がなく、曖昧模糊としている。

日本軍進攻の前にオランダ植民地政庁は、日本軍に利用されて戦争遂行能力を高める可能性のある資産施設を破壊する焦土作戦を行い、ゴルパラの製茶工場もそのときに一

部が破壊された。残った工場施設は当然閉鎖された。ところが日本軍はこの地方で従軍慰安婦狩りを行い、女たちをスカブミの慰安施設に送るまでゴルパラの製茶工場に収容して監視したという話になっている。

1949年にはジオヴェリー社 Geo Wehry & Co がオーナーになっていて、製茶工場を改装した。1958年にはオランダ資産国有化の波の中でゴルパラ農園と製茶工場がゴルパラ国有農園会社 Perusahaan Perkebunan Negara (PPN) Perkebunan Goalpara の経営下に置かれ、後にバンドンに作られた第12農園会社 PT Perkebunan (PTP) XII に移管された。

第12農園会社はゴルパラとブガムルル Bungamelur の二つの農園をゴルパラ農園として合併させ、その後ヌサンタラ農園会社のシステムに移行するため、西ジャワの第XI、XII、XIIIの三農園会社が1996年に合併してPTPNVIIになり、大きくなったゴルパラ農園は第8ヌサンタラ農園会社が経営する農園のひとつとして今日に至っている。

第8ヌサンタラ農園会社が生産するゴルパラ茶の大半はドイツ・イギリス・米国に輸出され、国内市場向けにはワリニブランドで販売されている。では国内市場にゴルパラ茶は流通していないのかと言うとそうでもなく、国内のある民間会社がゴルパラブランドを付けた国内市場向けの茶葉を販売しているという、ややこしい関係になっている。

製茶工場には輸入者が派遣した品質監督者が駐在して、製品の品質チェックが行われている。監督者は定期的に交替するらしいが、現在いるのはインド人だそうだ。

インドネシア国内では東部インドネシア地方がゴルパラブランド茶のメイン市場になっている。ジオヴェリー社の時代に活発なプロモーション活動が行われたことの成果だと考えられているようだが、とは言え1970年代前半のころでもブタウィでは名の知られたブランドだったわけで、ジオヴェリー社の販促活動効果の続き具合が地方によって異なっていたということなのかもしれない。[完]

「ウォノサリ茶農園」 (2020年08月07日)

東ジャワ州マラン Malang 県ウォノサリ Wonosari の茶農園は第12ヌサンタラ農園会社が運営管理を行っている。海拔950～1,250メートルの高原地帯に設けられた農園には、もちろん製茶工場が付属していて、日々茶葉の生産が行われている。いや、製茶工場ばかりか、宿泊施設やレストラン、ティーハウスまで備えられていて、そこで働くひとびとの活動を十二分に支えるものになっている。

マランの町からアルジュナ Arjuna 山腹のラワン Lawang 郡に広がる1千4百Haの茶農園へは、つづら折の山道をおよそ6キロ登る。茶摘みは毎日どこかで行われていて、一人当たり一日の作業量は0.1から0.16Haの面積が標準になっている。

老若の茶摘み娘たちは、毎朝ラワンの町にある大通りの決められた場所に集まり、農園の車がそこへ迎えにやってくる。ウォノサリ郡ボデアン村に住むサルミニさん54歳は、もう35年の経験を積んだ熟練茶摘み娘のひとりだ。かの女の毎日の目標は48キロの茶葉を摘むこと。目標を達成できる日もあれば、そうでない日もある。かの女の月収は平均して140万ルピア。

サルミニさんは、体力が続く限り茶摘み娘をやり続ける所存だ。自分の稼ぎは夫が稼ぐ生活費の足しにしている、と語る。しかし自分の子供たちはだれひとり、茶摘み娘の仕事をする気を持たなかった。

サルミニさんの仲間である53歳のポニティさんも熟練33年の茶摘み娘だ。かの女の娘さんはふたりがウォノサリ茶農園で働いているが、茶摘みの仕事でなく別の部署にいる。茶農園のマネージャー代理氏は茶摘み娘の世代交代に頭を痛めている、と語った。「茶摘み娘の老齢化への対策がなかなか思うように行きません。今やっているひとたちの子供が引き継いでくれたら一番良いのですが、みんな茶摘みの仕事をしたがりないのです。作業員を募集しても、なかなかひとが集まりません。」

製茶工場には、茶葉の品質選定職員が7人いて、週二回テスト作業を行っている。だいたい全員が15年から29年の経験を持っていて、品質選定の感覚は一致しているそう。会社が行う品質選定者の教育訓練は、導入教育が一カ月。しかし品質と味覚の感覚を研磨するのは個人差があり、一カ月の教育機関では足りないひと当然ある。感覚の研磨と開発が十分なされなければ業務ができないのだから、合格するまで教育は継続される。

合格したところで、教育訓練がそれで終わるはずもない。品質選定者は世界中の茶葉の味見をしてその評価を行わなければならない。そして最終的にインドネシア茶協会が行っている茶品質選定能力検定に合格することが必須条件になっている。

「病気のときは、品質選定ができません。五感のどこかに欠陥が生じるので、正確な評価ができなくなりますから。」選定者のひとはそう語る。

週二回のテスト作業は工場内の品質評価室で行われる。評価手順はまず対象品の茶葉5.6グラムを280mlの熱湯に入れる。そのとき熱湯は90℃を上限とし、茶が熱湯に滲出するのを5～6分待つ。水はミネラル要素をできるかぎり排除したものでなければならない。

用意された茶は茶碗に注がれ、選定者はそれをすすって口中を満たす。すするときにズズズと大きな音が出る。口のすべての感覚を使って味わいを感じ取ると、あとはその茶を吐き出して捨てる。評価されるポイントは、茶葉の外見・茶湯の味わい・使用後の茶葉滓の三つ。

外見は色の黒さ・粒の丸み・不純物がない・テクスチャーに脆さがないなどで、41～50ポイントが付けられたものが優良品質。味わいは、大変うまい・うまい・普通・あまりうまくない・うまくないの5段階評価。茶葉滓は銅のような明るさ・十分明るい・暗いの三段階。もし評価結果が悪ければ、そのロットにはもっと品質の良い茶葉が混ぜられことになる。

この記事取材したコンパス紙記者も、選定体験を誘われてトライしてみたが、ズズズと音を出してすするのが難しく、そのために口中を茶湯で満たすことができず、失敗に終わった。だが新茶の味わいだけはしっかりと楽しんだようだ。

「トバ湖の茶農園（前）」（2020年08月10日）

北スマトラ州トバ湖の北東部を囲むシマルグン Simalungun 県にも茶農園が広がっている。シダマニツ Sidamanik、バップトン Bah Butong、トバサリ Toba Sari の三農園がそれぞれあまり離れていない距離に設けられている。

ジャワ島ではたいていの農園が海拔1千メートルを超える高所に作られているが、トバ湖周辺の茶農園は地形がその条件を満たしてくれず、だいたい海拔8百から9百メートル程度の高さになっている。

もともとトバ湖周辺には6つの茶農園があった。1986年ごろは茶葉生産の黄金期で、バップトン産茶葉をドイツの紅茶メーカー「ヒルソン&リヨン」が製品の中心部分に取り上げたこともあって業績は大いに上昇し、事業利益の大部分をバップトンが担ったこともある。ところがそのあと、茶葉の国際相場が低下の一途をたどり、茶葉が会社の利益を食い尽くす不良製品になったことから、この地区の農園運営を行っているメダンの第4ヌサンタラ農園会社PTPNIVは上の三茶農園だけを残して、他の茶農園をパームヤシ農園に転換してしまった。

第4ヌサンタラ農園会社の管理運営下にある農園中のもっとも古いのはバップトン農園で、オランダ商業会社Nederland Handel Maatschappijが1917年に開発した。そのため、茶葉関連分野での国際的な知名度では、バップトンの名があたかもトバ湖周辺の農園を代表するような位置付けになっている。

バップトン農園管理マネージャーの話によれば、マレーシアのクダッ Kedah 州でバップトン産ダスト1の茶葉が熱狂的な愛好者を生んでおり、「バップトン茶でなきゃ飲まねえぞ。」ということをするひとがいるという話を耳にしているようだ。

ドイツのヒルソン&リヨンが同社製品の核部分にバップトン産茶葉を用いたとき、同社のさまざまなブレンド茶葉の製品ラインナップはバップトン茶葉のアロマと味覚がそれらの決め手になっていた。「リプトンのイエローラベルはスリランカ産茶葉が使われている。スリランカの茶葉が混ぜられなければ、それはイエローラベルと言えないものだ。ヒルソン&リヨンにとってのバップトン茶葉と同じだと言えるでしょう。」

ヒルソン&リヨンは1986年にその戦略を開始した。そのとき結ばれた供給契約は長期のものだった。ところが、4年後にヒルソン&リヨンは契約解消を申し入れて来た。

バップトン農園製茶工場品質選定人のひとりはその展開の裏に、製品の品質面での変化があったのではないかと推測する。

「特定ブランドのブレンド品の基本風味を決める茶葉は、品質だけでなく風味にも変化があってはならない。一貫して同等のものが作られなければ、その商品に使えなくなる。それを気に入って使い始めた消費者は、風味が変わるとそれを相手にしなくなる。風味が変わらないように維持するためには、品質選定を行うテースターの能力が重要になって来る。テースターは、そのロットの品質の良し悪しを決めるだけでは足りないのだ。長期契約を結んだ相手がいる場合、いくら品質が良くても風味が変われば契約相手に不満が生じる。そのようなことまで含んだ選定作業を行わなければならない。」イギリスにティーテースターの仕事を学びに行ったその選定人は契約解消の裏にあった状況について、かれの意見をそう語っている。

茶葉産業の品質管理チェーンを生産の初めから終わりまで監視するのがティーテースターだとかれは言う。茶木の芽と葉を摘むところから始まり、工場での加工、そして茶を淹れる段階に至るまでを品質面から一貫して注目する役割がティーテースターにあるということが、インドネシアではまだ十分に理解されていない。だからそれを行える能力を持つテースターがインドネシアには育たず、必然的にインドネシアの茶葉産業は常に障害に行き当たってビジネスがしぼむ結果を余儀なくされる。茶葉の大生産国であるにもかかわらず、国際市場への進出が滑らかに行かない原因のひとつがそれだ。バップトン農園にはその仕組みが存在しなかった。[続く]

「トバ湖の茶農園（後）」（2020年08月11日）

その一方で、茶葉の国際価格がどんどんと低下して行った。その元凶はベトナムが茶葉の世界的生産国になって廉価な製品を大量に輸出しはじめたためだという話になっている。

第4ヌサンタラ農園会社がそんな状況の対策を講じないはずがない。1990年代に入ってトバ湖周辺の茶農園の作付面積はどんどん減少していき、反対にパームヤシ農園の面積が顕著に増加して行った。それでも2000年の茶木作付面積8,475Ha、茶葉総生産量は16,519トンあったものの、栽培転換方針は止まることがなく、2005年には5,397Ha、13,286トンまで落ち込み、2009年には4,595Ha、9,604トンになっている。

かろうじて生き延びているシダマニツ、バップトン、トバサリの三農園も、いつパームヤシ農園への転換方針が降りて来るかわからない。第4ヌサンタラ農園会社の茶農園

は今の国際価格に太刀打ちするのがきわめて困難であり、そのために作って売れば売るほど赤字になるという厳しい立場に置かれている。

いや、そればかりではない、とバップトン農園管理マネージャー氏は語る。「茶は非常にセンシティブな植物であり、昨今の地球温暖化のために高品質の茶葉が得られにくくなっている。特にシマルグン一帯の茶農園は標高の条件が悪く気候変動の影響を受けやすい。価格問題がなかったとしても、ここでの茶農園事業の先行きは悲観的にならざるをえない。現在われわれが検討しているのは、茶農園を残すために茶の下流産業に入ってしまったとき、それがビジネスになるかならないかということがらだ。」

先に専門的な意見を聞かせてくれたティーテースターのバンバン氏は、1924年にアムステルダム通商連合 Handelsvereniging Amsterdam が興したシダマニツ茶農園を消滅させてはならない、と言う。「シマルグンにまだ残されている茶農園は維持されなければならない。伝統や歴史とか、愛着とか、そういったこととは別に、ここの茶の風味はジャワ島のものと異なっているという重要なポイントがある。世界市場はジャワティーとスマトラティーという二種類しか認識していない。かれらの知っているスマトラティーとは、たいていここで作られたものだ。ここで採れる茶葉はそれだけ風味が強くて印象的なのだ。シマルグンで採れる茶は渋みが強い。それは土壌と気候が作り出している。ジャワ島の茶にはこの強さがない。世界の茶の愛好者の中に、この特徴を好む消費者が必ずいる。だからシマルグンの茶が世界から消滅してはならないのだ。」

ヒルソン&リヨンとの長期契約が維持されていれば、世界市場の価格低落の影響はもっと小さいものになっていたかもしれない。あのとき、有能なティーテースターがバップトン農園にいれば、こんなことになっていなかったかもしれない。歴史のもしもは無用の言葉だが、インドネシアの茶葉産業にとってバップトン農園のできごとが、もって他山の石とすべきことがらであるのは明らかだろう。[完]

「グヌンデンポ茶（前）」（2020年08月12日）

南スマトラ州の州都パレンバン Palembang から西南西に310キロ離れたパガララム Pagar Alam の町はスマトラ島を縦断する脊梁山脈ブキツバリサン Bukit Barisan の麓に抱かれた高原の町だ。この脊梁山脈が島の西側に接近しているため、パガララムからは隣のブンクル Bengkulu 州に入ってインド洋へ行く方が、南スマトラ州の海岸部へ行くよりはるかに近い。ブンクルの海岸へは、曲がりくねった道を通って、およそ100キロで到達できるが、東のジャワ海の海岸へは直線距離で測っても3百キロを超える。

パガララムの町の北西にはひととき巨大な海拔3,173メートルのデンポ山 Gunung Dempo が偉容を見せている。パガララムはデンポ山のふもとにできた町なのである。そしてデンポ山は東の南スマトラ州と西のブンクル州の間の州境をなしている。そのデンポ山のなだらかで広大な山麓にコーヒーや茶の農園が広がっている。

グヌンデンポ茶は普通に販売されている茶葉に比べて香りが強く、渋みが深く、紅茶の色に輝きがある。広大に開かれたデンポ山の東側山麓に育ったグヌンデンポ茶は、さえぎるものの何もない朝の太陽を満喫して育つ。朝7時から10時ごろまでの日光は光合成を最も盛んにするため、グヌンデンポ茶はその効果が最大の特徴になっていると第7ヌサンタラ農園会社パガララム製茶工場製造マネージャーは述べている。加えてデンポ山麓の標高が1千から1千2百メートルになっており、茶葉栽培に最適な条件をもたらしている。標高がもっと高いと茶は濃くなり、低くなれば香りと味覚が低下するそうだ。

デンポ山の南スマトラ州側山麓に、第7ヌサンタラ農園会社の運営する茶農園が三カ所ある。総面積1,478Haのそれらの農園は1929年5月2日にオランダ資本のランボー社 NV Lanbouw Maatschappij が興したものだ。第二次大戦中は日本軍がこの農園と製茶工場を掌握し、独立後は共和国政府農業省が管理した。ところが1949～51年には戻って来たオランダと所有権を争ったため、農園と工場の一部が破壊されたりしている。

インドネシア共和国独立承認のあと、1951年から58年まで別のオランダ系企業スラバヤ農園会社 Cultuur NV Soerabaja が修復して事業を復興させた。しかしそれもつかの間、1963年までかけて行われたオランダ企業国有化の波の中で南スマトラ新国有農園会社 Perusahaan Perkebunan Negara Baru Sumsel の手に経営が移され、最終的に1996年に第7ヌサンタラ農園会社の経営下に置かれて今日に至っている。

製茶工場は長年の紆余曲折を経ているが、1929年建設当時からほとんど同じ姿を保っている。建築資材の老朽化のせいで修復がなされてはいるものの、オリジナルの資

材で保たれた年数よりも、修復後にまただめになった年数の方が短かった、という話も残されている。

工場内の設備機械も大半が設立当初からのものだ。生産能力向上のための新鋭機導入は限られている。農園で摘まれたペコと三枚葉は自然乾燥・破碎・酸化・乾燥・選別の加工プロセスを経て16種類の製品になる。[続く]

「グヌンデンプ茶（後）」（2020年08月13日）

生産量は一日40トン、年間で1.4～1.7万トンの未乾燥茶葉は、加工されて3,600から4,250トンの乾燥茶葉製品になる。それらの9割がインドとヨーロッパに輸出されて、それらの国で生産される紅茶にブレンドされる。残る1割はほとんどが低品質茶で、国内メーカーの製品に使われて国内市場に出る。もちろん国内メーカーが低品質茶だけの商品を市場に流すわけがなく、高品質茶にブレンドして商品を作っているから、みんなそれなりの味わいにはなっている。品質の高低というのは相対的な話だ。

Gunung Dempo ブランドを付けて市場に出るのは0.5%ほどで、それもパガララム周辺でしか販売されておらず、州都のパレンバンで探してもなかなか見つけることができない。

第7ヌサンタラ農園会社の生産する茶葉は下流産業向け素材が意図されているため、市場向け商品の生産が本流になっておらず、必然的にそのような現象になって現れる。パガララムのホテルや役所などでも地元産の紅茶がまったく使われていない。ホテルに置かれているのは国産マスプロメーカーの紅茶だから、何をか言わんやだろう。

農園では、午前6時ごろに老若の茶摘み娘たちが農園内の道路に集まって来る。ゴム短靴を履き、円錐形の竹編み笠をかぶり、全身を包む衣服の上からプラシートをかぶり、背には大きな籠を背負うのがかの女たちの作業姿。プラシートは濡れた茶木の間を通り抜ける時に備えてのもの。

やってきたオープンデッキのトラックに乗り込むと、トラックは農園内のその日の作業地区までかの女らを運ぶ。作業地区が近ければ徒歩で行く。現場に着けば、かの女らは一斉に車から降りて誰に指揮されることもなく作業を始める。

作業はだいたい午前11時ごろに終わる。いっぱいになった籠を道路脇に置いて、収集車がやってくるのを待つ。やってきた収集車は籠ごとに重さを測定して記録する。賃金はまとめられて月に一回支払われる。

デンプ山をはさんで西にあるブンクル州のデンプ山麓にも茶農園がある。クパヒアン Kepahiang 県カバウエタン Kabawetan 村の2千Haに及ぶ農園は、東山麓の農園よりも歴史が古い。オランダ資本の農園会社がそこで事業を開始したのは1925年のことで、似たような歴史の流れを経て現在は民間企業PTサラナマンディリムッティの所有になっている。

同社は1989年に古くなった茶木を植え替えた。植え替え前はHa当たり1.5トンしかなかった茶葉は、植え替え後8トンに大幅上昇したそう。この農園は採れた茶葉をバンドンに送って加工し、すべて輸出しているとの話だ。

やはり同じ地区に外国投資法企業PTトリスラが経営する2千Haの茶農園があり、ルジャンルボン Rejang Lebong 県ブルマニフル Bermani Hulu 郡には6百Haを擁するPTアグラテブキッドウン農園もある。それらの企業は同じように製品をバンドンに送って加工し、輸出している。

デンプ山の東も西も、個性的な茶葉を生んで世界的紅茶メーカーの製品の中に混ぜられているようだ。インドネシアではやはり、御産地茶葉を味わいたければ、生産地を訪問するしかないのかもしれない。[完]

「女王陛下のカユアロ茶（１）」（２０２０年０８月１４日）

オランダ王国のヴィルヘルミナ Wilhelmina 女王（在位 1890～1948）とジュリアナ Juliana 女王（在位 1948～1980）は東インド植民地で産する紅茶の中で、スマトラ島のカユアロ Kayu Aro 地方で採れる紅茶を愛用した。その茶葉の品質が最高であり、女王陛下のお好みに最もかなっていたのだろう。

多分その母と娘はカユアロ茶を飲むたびに、東インド植民地を領有していることのメリットの大きさを思って相好を崩していたかもしれない。

カユアロ茶を淹れると、カップの水は色が濃くて艶があり、バターの混じったような素晴らしい香りが漂う。口に含むと渋みが強い。カユアロ茶は世界最高のブラックティだという評価を海外のバイヤーは頻繁に語っているし、外国の記事にもそういった話がよく登場する、とインドネシア国際ティ委員会役員は語っている。

何の添加物も加えられない地のままのカユアロ茶の香りと風味を、これぞ本物の紅茶の香りと風味だと高く評価するひとは少なくないのである。それこそがカユアロの風土が育んだ恵みなのだ。

カユアロ茶農園はジャンビ州と西スマトラ州の州境をなしているスマトラ島最高峰（海拔 3,805メートル）のクリンチ Kerinci 山南麓に当たるジャンビ州クリンチ県カユアロ郡にある。

巨大な火山の裾野に広がる黒ボク土の土壌を最大限に活用したこの茶農園は総面積 3,020Ha あって、世界最大の広さを有している。農園は標高 1,401 から 1,715メートルという高所にあり、世界の茶農園で第二位の高さだそう。トップはヒマラヤ山麓にあるインドのダージリン茶農園で、標高 4千メートルだが広さは 5百Ha ほどしかない。

冬場にダージリンは雪に覆われるから生産性が低いが、カユアロは一年中収穫が可能だ。降雨は年間平均日数が 2 百日、雨量は 2 千mm、日照時間は通年で一日平均 6 時間、年間の平均気温は 17～23℃、夜間の最低気温は 5℃、相対湿度は 70～95% というのがカユアロ茶農園を支えている自然環境だ。

アムステルダム通商連合 Handelsvereniging Amsterdam がカユアロ茶農園の開墾に着手したのは 1925 年で、現存している茶農園の間では初期のものにあたる。ここはト

バ湖のシダマニツ Sidamanik 農園に続いて行われたようだ。トバ湖の北東部シマルグン Simalungun 地区の開墾よりは、カユアロの方がたいへんだったのではあるまいか。

開墾のための土木作業用機材はスマトラ西岸のパダンの外港であるエンマハーフェン Emmahaven (今のトゥルッバユル Teluk Bayur 港) で降ろされ、そこから直線距離だけにしても150キロほどある道のりを、ブキッバリサンというたいへんな起伏を乗り越えて運ばなければならなかったことを思えば、その困難さは想像がつくだろう。更に、広大な面積の整地と茶木の植え付けに、ジャワ島から千人を超える労働者が送り込まれて、やっと茶農園ができあがった。送り込まれたジャワ人の多くは、現在もその子孫がカユアロ地区周辺や、その一帯にあるジャワ人部落に大勢居住している。子孫たちはたいていが余裕のある暮らしをしており、茶農園で働く者もあれば、シナモン林を持ったり、あるいは家畜を何頭も飼ったり、ジャガイモ・キャベツ・ニンジンなどの野菜園や畑を耕作する者もいる。[続く]

「女王陛下のカユアロ茶 (2)」 (2020年08月18日)

カユアロ茶農園の整地作業が完了したのが1928年で、1929年に種が蒔かれ、1932年に製茶工場が作られて製品作りが開始された。カユアロ茶農園の茶木の8割はそのときに植えられたものがいまだに活躍している。Ha当たり5千本という比較的まばらな植栽ではあるが、枝の広がりには1.5~2メートルに達する。乾季の収穫は少なくとも品質は優良であり、雨季はたくさん採れるが品質が劣る。海拔1,430メートルの高さに建てられたカユアロ茶農園の製茶工場も、世界最大の農園が産出する茶葉の加工をこなすために、世界最大規模のものになっている。

インドネシア共和国1959年政令第19号でオランダ系農業／農園会社の国有化が定められた。1959年にカユアロ茶農園と製茶工場の運営を掌握したのは国有会社第6アネカタナマン Aneka Tanaman の生産ユニットでその体制は1962年まで継続し、1963年に北スマトラ第一地区国有農園会社になり、1974年8月1日に第8農園会社、そして1996年に全国の国有農園会社がヌサンタラ農園会社のシステムに統合されて、西スマトラ州とジャンビ州の農園は第6ヌサンタラ農園会社の管理下に置かれることになった。

2016年4月、コンパス紙記者はパダンからカユアロ茶農園に向かった。カユアロ茶農園はジャンビ州クリンチ県カユアロ郡第8ベデン村にある。同じジャンビ州の州

都、ジャンビ市からは452キロを10時間かけてのドライブになるが、隣州のパダンからだとも6時間で着ける。おまけに途中には観光スポットの双子湖があって、さまざまな景観を楽しみながらの旅を愉しめる。

記者はやっとカユアロ茶農園に到着した。ここには、製茶工場だけでなくオランダ時代のさまざまな建物や施設が残されている。管理人邸、職員宿舎、クラブハウス、そして病院まで完備されている。クラブハウスは今、多目的施設として使用されている。植民地時代のオランダ人は、都会から隔絶されたこの大自然の真ただ中で少しでも人間らしい暮らしをするために、さまざまな施設を用意していたのだ。

記者は、オランダ人の経営下に営まれていたカユアロ茶農園の生活を体験している老人にインタビューした。東ジャワ州ジョンバン Jombang 出身のスマルディさんは90歳を超えているそうだが、はっきりした年齢を知らないと言う。老人は農園からほど近いスガイアサム村で子や孫やひ孫たちに囲まれて暮らしている。

かれは1950年代にカユアロにやってきた。当時少年から青年への移り目の時期にあったかれは最初、茶木の成育を邪魔する植物を取り除く除草の仕事から入った。大勢の作業員と一緒にバラックで暮らし、月給は10ルピアだった。そのうちに昇給して25ルピアになった。[続く]

「女王陛下のカユアロ茶（3）」（2020年08月19日）

給料日に月給が支給される時、オランダ人の管理人は作業員たちに賭博で遊ぶように勧めた。そうしてほとんどの作業員がスッテンテンになる。「金がなきゃ生活できないから、会社から前借だ。毎月そんなことが続いて借金がふくれあがる。借金があるから故郷に帰るわけにいかない。故郷に持って帰る金がないのだから、帰る気持ちも起こらない。ルバラン前にはワヤンクリ wayang kulit やワヤンオラン wayang orang が上演されて、里心が慰められた。演者はみんな、農園で働いている者たちだ。オランダ人は利口だよ。

オランダ人が去った後は、農園作業員の慰安として野天映画が頻繁に上映された。たいていインドネシア映画だった。中には農作業教育映画もあったよ。」

何年かして、かれは監督人 mandor に昇格した。監督人は鉄のボルトが植えこまれた木製の杖を持つ。間違った方法で作業をしている茶摘み人があったら、その杖で茶摘み人の手を打つのだ。

従業員は金銭による給料のほかに、食糧の現物支給を享受した。米・砂糖・塩魚・夜の明り用の灯油・フライ用の油・緑豆・布・カユアロ茶などがひとりひとりに支給された。作業員を集めることの困難な立地条件のために、経営者は作業員の減少をミニマイズすることに腐心した。

今では、茶摘み人までもが第6ヌサンタラ農園会社の正社員になって、固定給を与えられている。国有農園会社の正社員なのだから国家公務員なのだ。カユアロ農園の正規社員は3千1百人を超える。管理職23人、警備責任者1人、公務員等級IB~IID 317人、公務員等級IA 2千8百人。更に日給臨時雇用者が470人ほどいて、年金受領者が2千9百人。カユアロ農園で生計を立てている者の扶養者合計は7千人近い。

茶摘み作業員の給与システムは、固定給と歩合制が組み合わさったものだ。一日のノルマが32kgとされて固定給と米15kgが支給される。ノルマを超えた量に対してキロ当たりのボーナスが与えられ、ほとんどの作業員はボーナス部分が固定給より大きい。

米の現物支給も、夫婦が共に働いていればそれぞれに15kg、妻が働いていなければ扶養者として9kg、子供は最大三人までひとり7.5kgもらえる。だからかれらが米を買う必要はめったに起こらない。農園の病院での医療費もすべて会社負担になっている。

茶摘み作業員はたいてい20年を超える勤務経験を持ち、生活に余裕があつて貧困の面影はさらされ見られない。カユアロには小学校があり、農園から37キロ南のプヌ Penuh 川の町スガイプヌ Sungai Penuh に中学と高校そして大学がある。パダン市やジャンビ市の大学へ行く者もいる。

「ここじゃ、茶摘み人の子供で学校教育を受けていない者はひとりもいませんよ。中には子供を大学にやっている家もある。」茶摘み作業員のひとり、40歳前の主婦はそう述べている。

どの家もたいてい本人の持ち家であり、更に銀行預金があつたり、中にはもうひとつ家を持っていたり、牛をはじめ数頭の家畜を持って他人に飼育させているひともある。そのせいで、カユアロ農園で働く者は日々の仕事に十二分に満足しており、会社を辞めて他の土地に移って行く者はめったにいない。そしてもっと大きなメリットは、現場作業員たちと会社管理者間の争議が起こったことがないということだ。双方にデメリットをもたらすその種のことが起こらないだけでも、たいへんなメリットだと言うことができよう。

[続く]

「女王陛下のカユアロ茶（終）」（2020年08月21日）

オランダ植民地時代のまま、カユアロ茶は今でもオーソドックス製法で年間6百万kgが生産されている。工場での生産量は一日22～25トン。一級品になるのはおよそ58%、二級品が32%で、三級品は10%だそうだ。工場での加工を終えた茶葉の賞味期間は二年間になっている。

商品としてパッケージされたオランダ時代そのままのKajoe Aroブランド紅茶はインドネシア国内でまずお目にかかることができない。ほぼ全数が西欧・東欧・ロシア・中東に輸出されているから、インドネシア国民消費者の間の知名度は極めて低い。もちろんKajoe Aroブランドの商品に使われる茶葉はほんの一部であり、大部分は国内外の下流産業であるブレンド紅茶メーカーや茶飲料製造メーカーに流れて、別の茶葉と混ぜられることになる。Teh Botol・Teh Sosro・Sari Wangiなどの商品にはカユアロ茶が混ぜられているという話だ。

生産された年間6百万kgの茶葉のうちの5百万kgは、国外に輸出されている。国内で消費されるのは1百万kgであり、そのほとんどが下流産業でブレンドされている。

茶葉はジャカルタで開かれる市場でオークションにかけられ、それを仕入れた輸出業者は50キロ入り袋にバルク詰めされたものを輸出し、国内流通業者も同じものを国内下流産業に流しているという構図になっている。メダンのブラウンBelawan港から輸出されるもの以外は237キロ離れたトゥルツバユル港経由でジャカルタに送られ、オークションのあとタンジュンプリオツTg Priok港から輸出されるのである。

オランダ時代のオランダ人管理人の親類縁者や遺族らが、ときどきカユアロ農園にやってくる。だがそればかりか、観光旅行客も農園に団体でやってくる。中高大学の生徒学生が団体で、見学と観光を兼ねてやってくるし、オランダ・米国・フランス・イギリス・ドイツ・日本から団体ツアーが来たこともある。

県庁も州庁も、カユアロ農園を地元観光資産に位置付けているのだ。農園の中にはさまざまな樹種の年経た巨木が集められている5Haのペコの香り観光園Taman Wisata Aroma Peccoが作られている。中央に大きな池のあるペコの香り自然公園は、クリンチ山を取り囲む二州の住民にとって、休日の行楽スポットになっている。

カユアロ茶農園側もアグロ観光の態勢を取り、茶畑内でのティウオークや工場見学、茶摘みから紅茶ができるまでの流れの学習といった諸プログラムを用意して、市民に開かれたカユアロ農園の姿を示している。

だがカユアロ茶農園も茶葉の国際価格低迷と無縁ではられない。諸外国が行っているシングルオリジンティ方針を取って来なかったヌサンタラの製茶業界は、その悪影響をもろに蒙っている。カユアロも同じだ。カユアロブランドのパッケージングで販売されているものは総生産量中の微々たるものでしかなく、マジョリティはブレンド用茶葉としてバルク梱包されて売られるのだから、消費者からの声がかからないのは当然のことになる。

労働集約型の茶葉産業は、単位面積当たりのコストが大きい。3千Haの茶農園事業に3千人を超える人手をかけているのに比べたら、パームヤシ農園事業は3千5百Haをわずか4百人で切り盛りできているのだ。第6ヌサンタラ農園会社経営陣が頭を痛めている点がそこにある。

既に3千Ha中の1千Haでコーヒーへの作物転換方針が定められており、植え替えは進行している。だが転換がそれで終わるのか、それともさらに深まって行くのかは、時間が経過しなければ分からない。第6ヌサンタラ農園会社経営陣は、カユアロ茶の生産は何があろうが絶対に続けるとの意志を表明しているのだが、その量がどこまで行って下げ止まりになるのかは予断を許さないところだ。本物の紅茶と評価されているものがこの世から消滅してしまえば、後世に禍根を残すのは間違いないところである。

[完]

「カユアロはジャワ文化の飛地（前）」（2020年08月24日）

ジャンビ州クリンチ県西カユアロ郡にあるカユアロ茶農園の寮で、台所で話しているふたりの女性の声がコンパス紙記者の耳に届いた。2016年3月8日のことだ。

もし明日雨なら、クリンチ山麓のここで日食は見られないという話をしている。集団で行うイスラムの日食礼拝に加わりたいふたりは、明朝の仕事と礼拝を両立させるためにどのようにやりくりしようかと相談しているのだ。

記者にとっては、その内容もさることながら、ふたりの会話がジャワ語のゴコ ngoko でなされていることに興味を引かれた。流暢なジャワ語の会話を耳にして、記者はここがスマトラの山の中であることを忘れそうになった。この地方に住んでいる数千人のひとびとが、日常社会生活でゴコを使っているのである。

台所にいたふたりの女性はエルムナシさん46歳とマルニさん56歳で、ふたりはカユアロで生まれ、成長した。ジャワ島へは行ったことがない、とふたりは言う。ところがジャワ語の流暢さはジャワで生まれ育ったジャワ人と少しも遜色のないものだ。

カユアロ地方とジャワ人との関係は、カユアロ茶農園が開墾された発端にさかのぼる。開墾が開始されたころ、クリンチ山麓の高原一帯は人跡未踏のジャングルであり、そのためここは最初からジャワ人に門戸を開いた。クリンチ地方の長老であるムスナルディ・ムニルさんは物語る。

茶とコーヒーの農園を作る計画は最初、クリンチ県バタンムラギン Batangmerangin のサンカル Sangkar 島に白羽の矢が立ち、サンカル島にジャワ人が送り込まれて来た。ところがサンカル島地元民はその計画に反対したため、結局オランダ人はその数年後にカユアロを選択して、開墾を開始した。サンカル島のジャワ人はカユアロに移された。そして更にもっと多数のジャワ人が中部ジャワからやってきた。最初サンカル島に連れて来られたジャワ人はジャワ人部落を作って暮らし始めた。地元民社会にそのまま溶け込んで行ったわけではない。タミアイ Tamiai 村にはジャワ部落 Kampung Jawa が今でも存在している。

カユアロの開墾のためにオランダ政庁は1920年代はじめごろからカユアロにジャワ人をどんどん送り込んで来た。やってきたジャワ人は茶農園周辺に部落を作り、子々孫々に至る繁栄を築き上げた。

ジャンビ人がほとんど住んでいないジャングルをジャワ人大集団が開墾し、かれらはそこを自分たちの居住地区にした。スマトラの山中にジャワ人社会が移植されたのである。ジャワ人は誰に気兼ねすることもなく、ジャワでの生活をそこで継続した。ジャワ語が使われたのは当たり前のものであり、おまけにジャワ人上流階層のいない社会なのだから、ゴコー色で塗りつぶされただろうことは想像に余りある。[続く]

「カユアロはジャワ文化の飛地（後）」（2020年08月2

5日）

そして、人里離れた山中の茶農園がジャワ人子孫の仕事場にもなった。マルニさんは母親から、先祖は中部ジャワのウォノギリからこの地にやってきたという話を聞かされている。

自分はウォノギリを少しも知らないし、母親さえジャワ島へ行ったことがない。母親は茶摘み仕事をし、自分も12歳ごろから茶摘みの仕事をするようになった。仕事の仕

方は母親から教わった。小学校中退のかの女が1980年代にもらっていた月給が20万ルピア未満だったことを覚えている。

マルニさんはもう茶摘みの仕事をしておらず、第6ヌサンタラ農園PTPN VI 寮の世話係をしている。

同僚のエルムナシさんも寮の世話係だ。「わたしの祖母もカユアロに住んでましたが、祖母がカユアロで生まれたのかどうかは知りません。うちの先祖は東ジャワのポノロゴ Ponorogo 出身だとわたしの親が言ってました。父はマンドルで、母は茶摘みの仕事でした。わたしの長男は26歳で、娘は21歳です。長男はお隣の西スマトラ州ソロック Solok のリキ農園で契約社員になってます。カユアロからあそこまでは片道3時間かかるんですよ。娘は結婚して夫がやってる畑の手伝いをしてます。ジャガイモ・トウガラシ・インゲン・赤パワンなどを作ってます。」かの女の子供たちも日常生活はジャワ語ゴコだ。

第6ヌサンタラ農園会社企業秘書が面白い話をしてくれた。あるとき本社重役がカユアロ茶農園を視察して、全従業員を集めてスピーチした。公的スピーチはインドネシア語で行うのが常識だ。そのスピーチの間中、従業員はただひっそりと静かにしていた。スピーチが終わると、カユアロ茶農園のスタッフのひとりがマイクの前に立ち、重役のスピーチの内容をジャワ語で繰り返した。突然、従業員の間から拍手や笑い声など、生き生きとした反応が出現したそう。

カユアロ茶農園を管理している農園マネージャーは西スマトラ出身、アシスタントマネージャーは北タパヌリ出身者だが、ふたりともジャワ語がたいへん堪能だ。カユアロでジャワ語ができなければ仕事にならないということかもしれない。

カユアロに種族間コンフリクトはない、とムスナルディさんは言う。カユアロのジャングルに先住民はほとんどいなかったから、ジャワ人がそこを開墾してジャワ社会を作っても、誰と衝突することもなかった。むしろ、カユアロの外に暮らしていた先住民のムラユクリンチ種族が農作物をカユアロ社会に売りに行くという経済活動の相互作用が発生して、たがいにメリットを享受する関係が作られて行ったことが、現在の穏やかな地域社会が生まれる基盤になった。

トランスミグラシ政策と関係のないカユアロ茶農園開発が、あたかもトランスミグラシの理想形態を生み出したように見えるのは、たいへん皮肉なことのように思えてしかたない。

[完]