

インド周縁世界における茶栽培とティー文化の伝播

—ネパール・イラム郡を中心に—

Gurung Roshan

1. はじめに —ネパールへの茶の招来—

本稿の目的はアジアにおける茶の主産地であるインドに隣接し、ヒマラヤ山脈南麓の内陸国ネパールで、いかに茶栽培やその加工が始まり、現在の生産・輸出の現状に至ったか、そのプロセスを把握することにある。さらに、後発の新しいティー文化（茶飲）習慣・文化が形成されたかを、数少ない文献とフィールドでの実見や聴き取りから、概括的にとらえることも意図した研究である。

本論に入る前に、ネパールに茶が招来された経緯を素描してみたい。なお、ここでいうティー文化とは、東アジアとりわけ中国や日本における緑茶を中心とした喫茶・飲茶の文化を「茶文化」とし、ヨーロッパやインド世界をはじめとする紅茶を中心とした飲茶の文化を「ティー文化」として記述することとしたい⁽¹⁾。

およそ5000年前に茶樹が発見されたと言われている茶は、当初はもっぱら薬として使用されてきた。薬効とともにその希少性が珍重される要因である。古代三皇のひとりとされる神農はもともとは農業神とされるが、後世にさまざまな説話が付加されて、医薬、鍛冶、商業、音楽、占の神ともされるようになった。原産種の分布からみて、亜熱帯性である茶の生産地の多くは、中国の政治文化の中核地から離れた周縁に位置する。そのため険しい陸路を通して、沿岸にある貿易港へ膨大な人力によって運搬せねばならなかった⁽²⁾。

日本で平安初期に最澄が唐から招来した茶も薬用である。その後、鎌倉初期に栄西が九州に伝えた宋の茶種を明恵が山城地方に広め、上層階級を中心に飲茶が始まったとされる。

16世紀のいわゆる「大航海時代」にヨーロッパ人は東洋の珍しい物産と出会うが、そのなかに茶があった。その憧れの「苦い飲料」は、海路で大量にヨーロッパへ移送される。かつて「聖なる飲み物」、「不老不死の霊薬」といわれた希少品から、一介の嗜好品に転化し、全ヨーロッパでの人気が沸騰していった。その初期にはポルトガルが、17世紀にはオランダが中国との茶貿易の実権を握っていた。福建省のアモイ（廈門）はその茶輸出の拠点である。その後イギリスが中国貿易の主導権をとった。18世紀にはイギリス東インド会社は広東を茶貿易の拠点とするようになり、1717年からは定期的な中国茶の船積が行われた。しかし18世紀の半ば頃からイギリスは中国貿易の輸出超過に悩まされる。輸入茶の販売先であったアメリカが安い密輸茶を買うようになったことも、イギリス東インド会社が在庫を増やし経済的危機に陥らせる要因となった。

1834年の東インド会社のインド貿易独占権廃止に続いて、インド貿易が自由化され、会社は

植民地政府に移行した。これを契機として、イギリスは植民地インドで本格的に茶栽培を開始する。1825年のC. A. ブルースによるアッサム原生茶樹の発見がその先駆けであった。1836年には中国からアッサムへ移植した種子で早くも実験農場が開かれた⁽³⁾。1838年にはインドで発見されたアッサム種の茶の見本がロンドンに到着している。

1856年にはアッサムの西に隣接する標高2200m前後のダージリンにも茶の栽培が伝播した。ここは標高300m以下のアッサムの茶産地と異なり、熱帯の高地で山あいの霧が発生するようなしのぎやすい気候である。もともとはインド在住のイギリス人のためのヒルステーションとして開発されたこの地で、最初に茶栽培を行なったのはイギリスの退役軍人であった⁽⁴⁾。ダージリンの自然環境は山間で栽培される中国種の茶の栽培に適しており、ダージリンでは水の色はうすいが芳香をもった高級茶を産むこととなる。

このダージリンにおける茶栽培がネパールに波及していく。すでに1860年代にはネパール人のあいだに茶が栽培され始める。そしてダージリンから山越えの徒歩ルートを通じる最東端メチ(Mechi) 県(Zone)に属するイラム(Ilam) 郡(District)⁽⁵⁾でも栽培が開始された。

茶栽培の長い歴史からみると、ネパールにおける茶栽培の勃興はごく新しい。17世紀頃、欧米や東アジアの各国が国を発展させるために努力している時、ネパールの建国者たちは王宮内の計略を企んでいた。王宮内の権力争いの結果、遂にジャンガ・バハドゥル・ラナ(Junga Bahadur Rana)が1846年9月14日に王宮で約30人を殺害し、権力を握った⁽⁶⁾。その結果、シャハ王朝はあってもないがごとき無法状態になってしまった。野心家で冷酷なジャンガ・バハドゥル・ラナは、独自の軍隊を組織し、王朝で権力を握る貴族、兵士、廷臣など数百にもものぼる人々を虐殺する一方で、カトマンズのダルバール広場に隣接するコート中庭に軍を集結した。ラナ将軍家は王国内で第二の“王室”となり、シャハ国王を名目上の当主として保ちながら実権を握った。ラナ将軍家は、1世紀にわたって首相の座を継承し、すべての権力を持ち続けた。1846年から1950年の間、ネパールは鎖国状態であった。当時、ネパールへの入国が許されるのは、極めて特別な場合のみに限られていた。この時期のネパールは江戸時代の日本とかなり似ている。

しかし、ラナ家は常にイギリスの動きに注意を払っていた。ダージリンで茶栽培が開始されると、一族のガジャラジュ・シンハ・タパ(Gajaraj Singh Thapa)は、類似した自然環境にある東ネパールのイラム郡での栽培を考えた。ここの茶園⁽⁷⁾は、ネパールでは最古の茶園であるが、世界の茶園形成史と比較すると相対的に新しい。なお、イラム茶園に関する研究は、管見のかぎりでは簡単な農場の報告やパンフレット類などを除いて、これまでほとんどなされてこなかった。

以下の本論では、ネパールにおける茶の栽培・拡大をイラム郡に焦点をあてながら、現況を分析考察する。さらに、後発に属するネパールの茶(ほぼすべてが紅茶となる)にかかわる文化の問題、換言すればティー文化の特色と形成についても4章で言及する。そのため主として使用する資料は、過去2年にわたって筆者が現地調査で得た貴重な茶栽培業者や農民の証言、茶園・製茶工場の視察などのデータ、茶の栽培ハンドブック、パンフレット類・現地新聞等である。

2. ネパールの地理的条件とイラム郡の位置

ネパールは南、東、西をインドと、北を中国チベット自治区と接する東西に細長い内陸国である⁽⁸⁾。総面積は14.7万 m²で、ヒマラヤ山脈の南麓に位置する。東西約885 km、南北約193 kmの細長い内陸国で、標高は南部の60 mから世界最高地点の8848 mまで、その高度差は8800 m近い。北はチベット高原の5000 m級の高原につらなる。ネパールでは全国が14県に分かれ、さらにその下に75郡がある(図1)。各郡は標高別に3区分され、それぞれが生態ゾーンに対応する。北部の最も標高の高いゾーン、つまりヒマラヤ高山帯(海拔5000 m以上)がヒマール(Himal)、中央の山地・丘陵帯(海拔300 m~4000 m)がパハール(Pahad)、インドに国境を接した南のタライ(Tarai)が平原(300 m以下)である。

このなかでネパール政治・文化の核心は常にパハールにある。パハールにはカトマンズ、ポカラなどのヒマラヤの前山に点在する盆地空間が政治・経済活動の中心となっている。一方、タライはインド平原と直接隣接するが、未開の平地ジャングルが広がっていたことから人間の活動は制限されてきた⁽⁹⁾。ネパールの開発経済戦略はこの3つの生態ゾーンの特性を考慮しつつ、全国を5つの経済開発区に分けて立案されている⁽¹⁰⁾。各開発区は南北の線で区切られ、それぞれにヒマール、パハール、タライを含む。各開発区でバランスのとれた開発を目指している。

ネパールでは、トレッキングやヒマラヤ登山、数多い歴史的都市・寺院などを含んだ世界遺産⁽¹¹⁾などを対象とした観光業が経済発展に重要な役割を果たしている。現在でも農村人口比率

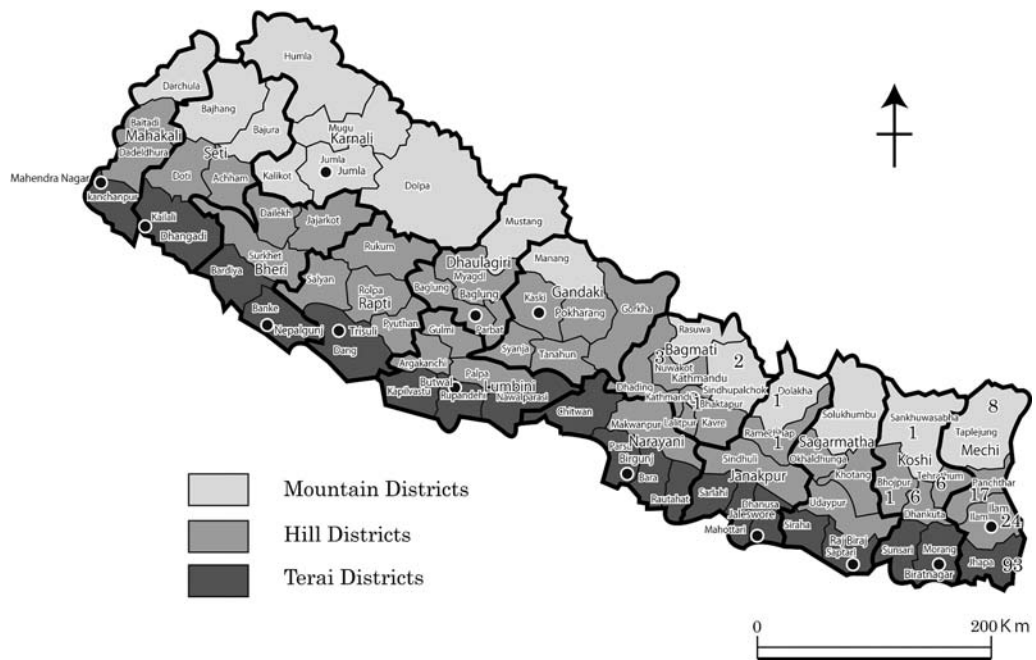


図1 ネパールの郡名、茶園分布と3つの生態ゾーン
(地図中の数字は2010年度の茶園数を示す。太線は県境、黒丸は県庁所在地を示す。)

がなお 81.9% (2009 年) とアジアのなかではきわだって高い比率を占める農業国でもある。しかも農作物の多くが自給的な米・畑作物・雑穀中心で、商品作物として海外に輸出できるものはきわめて少ない。その例外の一つが茶である。つまり茶は、ネパール経済にとって主要な農産品であるといえる。

イラム郡は東部開発区に属し、ネパール最東端のメチ県に属す。低いヒマラヤ (サブヒマラヤ) の南部にあるマハーバーラタ山地に位置する。タライのジャバ郡のチャンドラガディ (Chandragadi) からバスで約 3 時間半、80 km ほどの距離で、途中、ハルカテ・バザール (Harkate Bazar)、フィッカル (Fikkal) の中心集落を経由し、尾根筋からいったん谷を下った後に再び上ると、郡役所とバザールがある標高 1200 m のイラム郡の主邑 (中心部の人口は約 1.6 万人) に着く。郡人口の 88% が農業に従事する。6 つの A、すなわち *Alu* (ジャガイモ)、*Alan* (牛乳)、*Alainchi* (カルダモン)、*Aduwa* (ショウガ)、*Amriso* (ホウキ草)、*Akabare khursani* (丸トウガラシ) を産するが、最大の商品作物は茶である。茶の栽培は標高 1800 m 付近までみられる。フィッカルからはダーズリンへの道が通じている。イラム郡の標高はダーズリンの茶園よりもやや低いが、ヒマラヤ前山としての自然的共通性を持ち、気候や土壌条件などは類似する。

3. ネパールにおける茶栽培の展開

3.1 イラム郡における茶栽培の開始

イギリスの産業革命以来、イギリス本国のみならず、アメリカやインドなどイギリスの植民地でも茶の需要が急増していく。1834 年、中国がイギリスと中国の貿易条約を解消すると、インドのアッサムが茶栽培の拠点となった。さらに、ダーズリンにおける茶の栽培に刺激され、ネパールでも茶栽培を行おうとする動きがみられる。ダーズリンで茶が栽培されてからわずか 7 年後の 1863 年、イラムにネパール最初の茶園が創設され、茶の栽培が開始された。2 年後の 1865 年にはイラムから谷を一つ下りた南のソクチム (Soktim) に第 2 の茶園が開かれた。そして 1878 年には、製茶工場がイラムの町の南側斜面に作られている。これは全くの農業国であったネパールでの最初の近代的工場でもある。その近代工業がカトマンズではなく、イラム郡という僻遠の地に建設されたことは注目に値する。図 2 は創建当時の面影を残す最初の製茶工場の建物である。イラムのまちの北約 1 km のところにある。木造 2 階建て、屋根はトタン製で、壁の主要部分は石を積み上げ漆喰で塗り固められている。1 階部分は萎凋と揉捻いしゅう じゅうねんを行なう⁽¹²⁾空間で、電動揉捻機の残骸が放置されていた。2 階部分は玉解と篩分を行なうスペースで、細長い木枠に金網を張り付けた



図 2 1878 年創立のイラムの最古の製茶工場 (撮影者：グルン・ロシヤン、2011 年 7 月)

15 m×4 m の細長い篩台が2台置かれていた。かつてはこの茶園で摘み取られた茶葉はただちにこの製茶工場では紅茶に加工されたが、現在はトリベニ (Triveni) グループ⁽¹³⁾の製茶工場があるカンヤム・ティーエステート⁽¹⁴⁾に運ばれて加工されている。

イラムにおける茶栽培の始まりに関しては2つの説がある。その1つは、1863年、当時の首相ジャンガ・バハドゥル・ラナ (Junga Bahadur Rana) が中国を訪問した時、中国の皇帝から茶の種子を贈られ、東ネパールを統括する長官ガジャラジュ・シンハ・タバ (Gajaraj Singh Thapa) に命じて植えさせたという。彼はラナの娘婿である。ラウルはネパール政府は中国から純粋な茶 (*Camellia sinensis* var. *sinensis*) の種子を持ちこみ、イラム郡のガウダ (Gauda) で栽培を開始したと主張している⁽¹⁵⁾。その2年後の1865年、同じイラム郡のチサパニ区 (Chisapani) に位置するソクチム (Soktim) でも茶栽培が開始された。当時の栽培面積は、イラムが49 ha、ソクチムが210 haであった。

もう一つの説は、タバが1863年にダーズリンを訪問し、そこでいろいろな茶を試飲して、茶の苗や種子を持ち帰ってイラムで栽培を始めたという。

ネパールではラナ支配者によって読み書きを学ぶことすら制限されていたため、上述の伝承の記録は残っていないが、やはり当時のインドとの国交関係、ネパールと中国の間に介在するチベットの存在、さらにイラムとダーズリンとの地理的な条件などからして、イラムにおける茶の栽培はダーズリンからの波及である可能性が高い。そのイラムにおける茶栽培の始まりはいずれの説にしても、支配者により高地に適した中国系の小葉種を、ダーズリンという先行地の事例を参考にして試行栽培したと推定される。

照葉樹林帯の茶がネパールでももともと自生していた可能性は高い。事実、1816年には東インド会社のガードナー (Hon. Edward Gardner) がカトマンズで野生茶樹を発見したということからカルカッタの東インド会社本社に報告している⁽¹⁶⁾。しかし、アッサムでの例がそうであったように、彼らは野生茶樹を茶樹として認知することができず、商業的栽培にまではいたらなかったと考えられる。

茶に関する知識・技術不足や市場販路が確保されていなかったため、ネパールにおける茶栽培のその後の発展は遅々たるものであった。1959年、タライに位置するジャバ郡の地主たちがジャバで民間初のブダカラン茶園 (Buddhakaran) を設立する⁽¹⁸⁾まで、ネパールにおける茶栽培の外延的な拡大はほとんど見られなかった。つまり、山間傾斜地での茶栽培はほぼ一世紀のあいだ、ほとんど停滞していたと言ってよい。ラナ家一族による専制政治の終焉により、住民は移動の自由が認められ、人口過密なバハール＝山地・丘陵からタライへの人口移動が活発化し、低地ジャングルが開発が1960年代に一気に推し進められる⁽¹⁷⁾。また、ウツタル・プルデッシュ (UP) ・ビハール (Bihar) 州などに隣接するインドからの人口流入も大きい。

3.2 ネパール茶業再開への歩み

1951年、ネパールでは政権交代でラナ族の専制政治は終わり王政に復古した。1959年のブダカラン茶園の誕生を皮切りに、タライの森林を伐採して平坦地での茶園開発が行われる。

一方、ネパール政府も茶栽培に関心を持ち、1964年にネパール茶開発会社(Nepal Tea Development Corporation)が設立された。これはネパール茶業の発展のための大きな一歩となった。1971年1月5日、当時の皇太子ビレンドラは、イラムのカンヤム(Kanyam)茶園を訪問し、自ら茶の苗を植えている⁽¹⁹⁾。この出来事はネパールの茶栽培にとって大きな意味をもつ。1972年にはこの会社により、トクラ(Tokla)とバラダシ(Baradashi)両茶園が設立され、さらに、1978年にはバルネ(Barne)茶園が設立された(表1)⁽²⁰⁾。

1982年に東部のジャパ(Jhapa)、ダンクタ(Dhankuta)、テラトゥン(Tehrathun)、パンチュタル(Panchthar)とイラムの5郡が茶栽培地域として認定された。政府は茶を栽培する農民や茶園では地税の9割を減額する措置を講じた。1987年にはさらなる茶栽培の発展をめざし、タライの場合は5年間無利子、パハールの場合は7年間利子の5割が減額されることになった。その翌年にはネパール茶業局(Nepal Tea Board)を設立した。その後、1992年に国立茶・コーヒー局(National Tea and Coffee Board)と改称された⁽²¹⁾。この茶業局は最初は国の機関であったが、後にコーヒー部門を加えて民間の機関となった。

1990年代から茶業の発展をうけて生産者の生産意欲も高まり、1998年、ヒマラヤ・オーソドックス茶生産組合(Himalayan Tea Producers Association-HOTPA)が設立された⁽²²⁾。ここでいうオーソドックスは茶葉の粉碎せずに製茶する製茶法で、高級率の代名詞となっている。設立の主な目的は、伝統的製茶法による輸出向けの紅茶栽培の促進である。HOTPAの設立後、パハールエリアで茶栽培は急激に発展していく。

表1の1863年創設のイラム茶園を核としてできた国立茶園は、現在、イラム茶園の下にイラム、ソクチム、カンヤム、トクラ、バルネ、チリンコット、バラダシという7つの茶園が所属する。現在、この実質的経営は上述したインド、グジャラート地方の砂漠に出自をもつ商人カース

表1 ネパールのパイオニアとなった茶園

I. 国立茶園	開設年	面積 (ha)
1. イラム (Ilam)	1863年	49
2. ソクチム (Soktim)	1865年	210
3. カンヤム (Kanyam)	1871年	210
4. トクラ (Tokla)	1872年	322
5. バルネ (Barne)	1978年	810
6. チリンコット (Chilingkot)	1983年	405
7. バラダシ (Baradashi)	1976年	130
II. 個人茶園	開設年	面積 (ha)
1. ブッダ・カラン (Buddha Karan)	1959年	324
2. ナッカルバンダ (Nakkalbanda)	1961年	23
3. ヒマラヤ (Himalaya)	1961年	394
4. ミッタル (Mittal)	1963年	264
5. サッチガッタ (Sattighatta)	1963年	324
6. ギリバンドゥ (GiriBandhu)	1963年	324

資料：Rawal Karan Kumar. *Chiya Herda Sun Jasto-1*, Asia Publications Private Ltd. BagBazar Katmandu : Nepal, 2004, p.4.

トのマルワリであるトゥリベニ (Triveni) グループにある。

なお、タライに属するジャパ郡でのアッサム種や改良品種による大規模に開発された茶園は、ブッダ・カラン、ナッカルバンダ、ヒマラヤ、ミッタルなどいずれも当初から個人経営の茶園である。

3.3 ネパールにおける茶業の拡大と現況

もともとは国立の茶園が中心であったイラム郡の茶業にも、ジッラ・ビカス・サミティ (*Zilla Bikas Samitee* = 郡開発委員会) によって、小規模茶園が開設されてきた。表2はその一覧である。イラム郡には3つあるほかは、北側のパンチュタル郡、西隣コシ県のダンクタ郡、テラトゥム郡に1つずつあり、イラム郡から周辺へ茶業が拡大していることが分かる。なお、この表にあるVDCとはVillage Development Committee = *Gaun Bikas Samitee* を意味し、日本における行政村にあたる。つまり、この時期の小規模茶園開発が行政村を核として、地域振興のために行われたものといえる。

1978年以降になって、個人の茶園が設置されてきた。1981年には全国の茶栽培に従事する個別経営の農民はわずか41人に過ぎなかったが、1990年から急増し、1995年には1万266人にまで達した⁽²³⁾。さらに、ネパールに点在する茶園数も160にのぼり、総面積は17,127 haを占め、その中に製茶工場が40もある。そのうち25がCTC⁽²⁴⁾で、15がオーソドックスの製茶工場である。ネパールでは、年間およそ16,607,555 kg茶が製造されている⁽²⁵⁾。しかし、ネパールでの茶栽培の拡大がほとんど東部に集中していることは注目してよい(20頁の図1参照)。

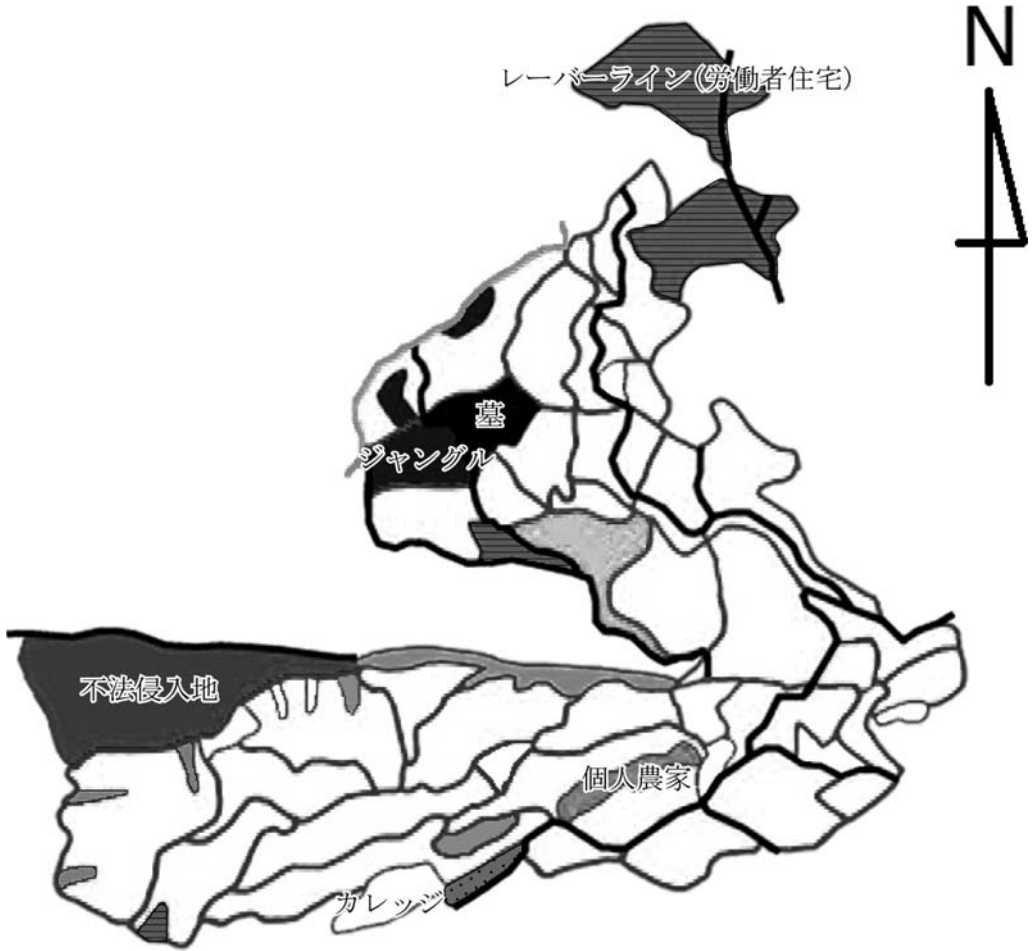
現在(2009年度)、ネパール各地における茶園は以下のようになる。タライに位置するジャパ郡の茶園は、『ネパール茶・コーヒー要覧(2010年度)』によると93ある。『要覧』では57の茶園があがっている⁽²⁶⁾。創業者名や著名な地名、産地などが茶園名の商標となっているものが多い。

パハールのイラム郡地域の周辺にも茶園が存在する。コシ(Koshi)県のダンクタ(Dhankuta)郡がその典型である。ここにはウツタル・パニ(Uttar Pani)、チュルチャリ(Chulchali)、シュリ・ジュン・チヤバリ(Shri Jun Chiyabari)、シュリ・プルバンチャル(Shri Purbanchal)、ラムクリシュナ(Ram Krishna)など6つの茶園が分布する。

表2 メチ県およびコシ県に開設された農民による小規模茶園

VDC (行政村)	郡名
1. フィッカル (Fikkal)	イラム
2. ジャスビレ (Jasbire)	イラム
3. マンガルバレ (Mangalbare)	イラム
4. ラリカルカ (Lalikharka)	パンチュタル
5. ヒレ (Hile)	ダンクタ
6. ソルマ (Solma)	テラトゥム

資料: Rawal KaranKumar. *Chiya Herda Sun Jasto-1*, Asia Publications Private Ltd., BagBazar Katmandu: Nepal, 2004. p.4.



Tea		Road	
LandSlide		Graveyard	
Pvt. House		Bamboo	
Encroachment Area		Jungle	
Boundary		River/Pond	
Factory		Stoney	

図3 イラム茶園の見取り図
(茶園現地事務所の地図から作成)

イラム郡には、現在では農民の開発による茶園が点在する⁽²⁷⁾。いずれも集落の周囲の斜面の森林を伐採して、茶園を拡大していったケースが多い⁽²⁸⁾。

先述のように現在ネパールの茶園は、小規模なものまでを含めると 160 にのぼる。交通が不便であった時代には、基本的に茶園ごとに 1 つの製茶工場をもち、それぞれ茶摘みや整地、栽植を行なう茶園労働者の住宅もセットになっていた。ただし、ダージリンで見られるような学校や市場などの施設は茶園内には存在しない。茶園だけで生活のすべてが完結する構成にはなっていない。その一例として、最古の茶園であるイラム茶園の施設配置を検討しよう（図 3）。

イラム茶園のプランにはイギリス人によって計画されたダージリン茶園の影響がみられる。イギリス人は、茶園のなかに、製茶工場、管理事務所、レイバーライン（労働者長屋）、学校、病院、ときには市場まで配置するなど、一種の完結した企業社会を具現している⁽²⁹⁾。イラム茶園でもレイバーラインが建設された。ここでは製茶工場からいちばん遠い斜面にへばりつくように点在する。ただし実際は長屋ではなく独立家屋である。現在では多くの労働者は近在からの通いであるが、なおここにどまる者もある。この茶園開発の前には、水田（棚田）として利用された土地もある。この点が森林を伐採して開発されたダージリンとは異なるところである。ここでは肥沃な土地をあえて茶園に転用したのである。

現在のイラム茶園の茶栽培面積は 41.5 ha である。この茶園は 16 団地に分けられ、一番面積の大きい団地が 5.6 ha、一番小さい団地が 0.8 ha、平均面積は 2.6 ha である。各団地には車が通れる道路が整備されているところもあるが、現在でも多くは人力による運搬を強いられている。また図 3 に示した侵入地（Encroachment area）とは、茶園に勝手に住民が住み着いたもので、管理の緩さが指摘できる。ここの Factory が最古の製茶工場である（前掲図 1）。現在、建物は残っているが、工場は使われておらず、生葉は同じ系列下のソクチムの製茶工場に運搬されて加工される。トラックの通れる道路ができたことにより、効率のよい近代的製茶工場への統合化の動きが進んだ結果である。

現在ネパールではこのイラム茶園の例のように大規模製茶工場による合理化が進展してきたが、自家製茶工場を持っている茶園もなお 17 ある⁽³⁰⁾。

このほかネパールでは、自らは茶を栽培せずに、製茶工場だけを経営する会社が 14 ある⁽³¹⁾。これらの製茶工場は周辺の農民所有の小規模茶園から茶を集めて製茶している小規模な工場と推察される。

3.4 ネパール東部の各郡に位置する茶園の現況

上述したようにネパールにおける茶の栽培はほぼ東ネパールに限られる。その中でも特にイラム、ジャバ、パンチュタル、ダンクタ、テラトゥム 5 の郡へ集中が著しい。表 3 は最新の統計からその状況をまとめたものである。

ネパールの 2009 年度の茶栽培面積は 16,594 ha、総生産は 16,127,490kg である。そのうち、茶園（エステート）が 9,030 ha で、総栽培面積の 54.4% を占める。小規模茶栽培農民たちによる経営は 7,564 ha、全体の 45.6% を占める。これはネパールにおける茶業の特色の一つである。イ

表3 ネパールにおける郡別茶生産の現況（2009年度）

郡名	大規模茶園		小規模農民茶園			合計	
	栽培面積 (ha)	生産量 (kg)	人数	栽培面積 (ha)	生産量 (kg)	栽培面積 (ha)	生産量 (kg)
ジャバ	6,107	9,248,624	871	2,889	4,749,784	8,996	14,048,408
イラム	1,347	491,527	4,935	3,783	1,097,423	5,130	1,588,950
パンチュタル	382	89,502	847	433	140,298	815	229,800
ダンクタ	219	50,089	387	205	72,986	424	123,075
テラトゥム	23	5,567	402	161	40,690	184	46,257
その他	952	55,002	349	93	35,998	1,045	91,000
合計	9,030	9,940,311	7,791	7,564	6,187,279	16,594	16,127,490

資料：National Tea and Coffee Development Board. *Tea-Coffee*, Kathmandu : Nepal, 2010, p.8 より筆者集計。

ンドのアッサムやダージリンでみられる大規模農園の卓越とはまったく状況が異なる。しかし生産量では、大規模茶園が994万kgで、総生産の61.6%を占める。それに対して、小規模茶園の生産の場合は619万kg、38.4%を占めるにすぎない。生産効率の点から考えると小規模茶園は大規模茶園に比べると劣る。ネパールにおける総茶栽培面積のうちジャバ郡が54.2%を占めている。ジャバ郡の栽培1ha当たりの生産量は1,562kg、それに対してイラム郡では310kgに過ぎない。CTCのような大衆用の茶を生産するには、大規模茶園が適している。たとえていうなら、ジャバ郡の茶は大量生産地のアッサムに、イラムは高級茶の生産地ダージリンにあたる。

3.5 1990年代以降の茶生産・輸出量の推移

ネパールにおける茶の生産量に関する統計は1992年から得られる。この年、茶の生産量は161.4万kgと記録されている。その翌年、生産量は少し減少するが、その後1995年から飛躍的に増大する（図4）。とりわけ2003年の増加率は目を引くが、それ以降は停滞傾向にある。これ

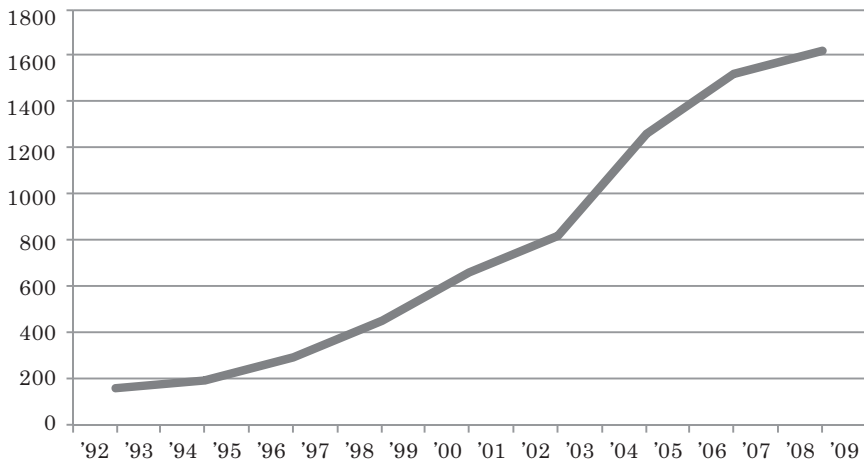


図4 ネパールにおける茶の年別生産量の推移（万kg）

資料：National Tea and Coffee Development Board. *Tea-Coffee*, Kathmandu : Nepal, 2010, p.63.

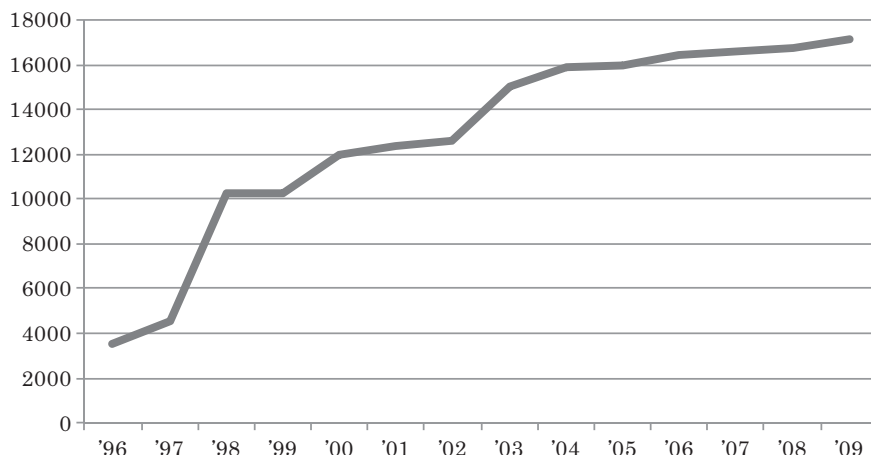


図5 ネパールにおける茶の栽培面積の推移 (ha)

資料：National Tea and Coffee Development Board. *Tea-Coffee*, Kathmandu : Nepal, 2010, p.63.

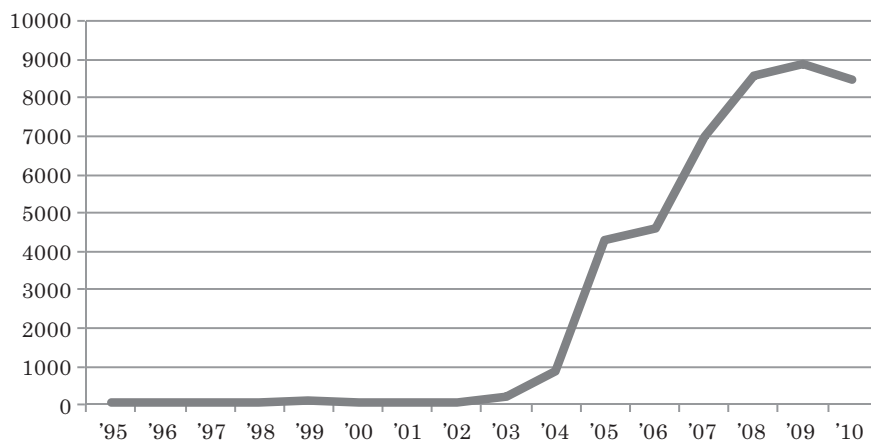


図6 ネパールの茶の輸出量の推移 (単位 kg)

資料：National Tea and Coffee Development Board. *Tea-Coffee*, Kathmandu : Nepal, 2010, p.63.

は現在、ネパールでは茶栽培に参加する人々が増えている一方で、中東産油国に出稼ぎ行く傾向がより顕著であり、その結果、あらゆるネパール国内で労働力の不足状況が深刻であるという事情を反映しているものと推察される。

一方、ネパールにおける茶の栽培面積の統計は1996年から始まる。この年に茶の栽培総面積は3502 haと記録されている。翌1997年には、栽培面積が29%拡大する。さらに、1998年には前年比で127%増の10,250 haまで栽培面積が拡大される。その後も年ごとの増加率はやや鈍化するものの栽培面積はなお増加傾向にある(図5)。

茶の輸出統計は1995年から得られる。1985年、ネパール産の茶が西ドイツに輸出されたという記録があるが⁽³²⁾、詳細は不明である。1995年には、ネパール茶の海外への輸出量は72,000 kgと記録され、それから2002年まで海外への輸出量はほぼ横這い状態が続いたが、2003年以降急速に増加する。2005年と2006年にはその速度はやや鈍るものの、2008年には890,000 kgとい

表4 ネパールとインド・ダージリンにおける茶栽培面積と生産量の比較

年次	ネパール		ダージリン	
	栽培面積 (ha)	生産量 (万 kg)	栽培面積 (ha)	生産量 (万 kg)
1996	3,502	290.6	17,551	1,061
1997	4,515	301.9	17,760	1,005
1998	10,250	449.3	17,830	1,025
1999	10,250	508.5	17,604	865
2000	11,997	663.8	17,228	921
2001	12,346	751.9	17,318	974
2002	12,643	819.8	17,425	1,024
2003	15,012	1165.1	17,645	1,064
2004	15,900	1260.6	17,702	1,114
2005	16,012	1368.8	17,705	1,140

資料：National Tea and Coffee Development Board. *Tea-Coffee*, Kathmandu : Nepal, 2011, P.63.
G. D. Benerjee, Shrijit Benerjee. *Darjeeling Tea – The Golden Brue-*, National Book Distributing Company, UP : India, 2007, p.262.

表5 ネパールとダージリンにおける1 ha 当たりの茶生産性の比較

年次	ネパール 生産性 (kg/ha)	ダージリン 生産性 (kg/ha)
1996	829.8	604.8
1997	668.7	566.1
1998	438.3	575.0
1999	496.1	491.5
2000	553.3	593.9
2001	609.0	562.5
2002	648.4	587.7
2003	776.1	603.3
2004	792.8	629.6
2005	854.9	644.0

資料：National Tea and Coffee Development Board. *Tea-Coffee*, Kathmandu : Nepal, 2011, P.63.
G. D. Benerjee, Shrijit Benerjee. *Darjeeling Tea – The Golden Brue-*, National Book Distributing Company, UP : India, 2007, p.262.

う最高値を記録した。2010年には輸出量が減少したが、今後の推移はまだ不明なところが多い(図6)。

3.6 ダージリンとの茶生産の比較

ネパールにおける茶栽培の開始は、ダージリンに遅れること7年にすぎず、1863年とされる。しかし、ダージリンがヒルステーションとして発展するのと軌を一にして、茶の栽培面積が拡大し、世界的な高級紅茶のブランドとなっていったのと対照的に、ネパールでは一時期、その歴史すら消え去るような状況が約1世紀のあいだ続いた。ネパールで統計が得られる1996年には茶栽培の面積はダージリンの約5分の1、生産量は約4分の1で、両者は大きな差があった。しかしながら2005年にはほぼ逆転し、生産量に関してはネパールが200kg以上も上回っている(表4)。これにはジャバ郡をはじめとするタライでの新規の茶園開設によるアッサム種の増加が寄与している。ダージリンの生産量の停滞は、樹種の更新が進まずに茶樹1本当たり茶葉生産量が落ちていること、高地の急傾斜地であるために機械化が困難であることなどが大きな要因である。

このことは、茶の単位面積当たりの生産性をネパールとダージリンで比較してみると明らかである。1998年以外のすべての年でネパールにおける茶の生産量がダージリンの生産量を上回り、とりわけ2000年以降におけるネパールの茶生産量の伸びが著しい(表5)。

4. イラム郡における製茶工場の現状

現在、東ネパールには40以上の製茶工場が存在する、これらは1) 個人経営製茶工場、2) 協

同組合経営製茶工場、3) 大規模会社経営の製茶場の3種類の製茶工場に分類される。インドのアッサムやダージリン、南インドのニルギリなどの大規模茶生産地と異なり、ネパールでは小規模製茶工場も多く存在するのが特色である。その多くはむら (*Gaun Samitee* = Village Community) の製茶工場、村人が協同組合を組織して共同で製茶工場を設置している。小規模な製茶工場生産される茶の販売市場はほとんど国内であるのに対して、大規模かつ近代的な製茶工場ではもっぱら海外向けの高級茶生産が行われている。海外から厳しい品質基準を要求されるため、近代的設備が必要であり、徹底した労務管理が行なわれている。一方、小規模製茶工場は資金不足もあり、簡易な製茶機械しか装備していない。以下には2011年7月に筆者らが訪問したタイプの異なる3つの製茶工場の事例を述べる。

4.1 ライト・ヒル (Light Hill) 製茶工場

イラムのサケジュン (Sakhejun) VDC-6 に位置するライト・ヒル製茶工場は2009年に設置された小規模製茶工場 (図7) で、標高約1800 m に位置する。この製茶工場のオーナーは45歳の兄を筆頭とした3人兄弟である。かつては、主に米とトウモロコシを栽培していたが、17年前にチョール (*chour*) といわれる牛や羊の放牧地や水田などを茶園に転換して、茶栽培を始めた。現在はトウモロコシを自給用に10 a 栽培する以外に水田はなく、米は購入する。



図7 ライト・ヒル製茶工場
(写真撮影：グルン・ロシャン，2011年7月)

現在、茶の海外需要が増加し、イラム茶のひきあいも多いため、2010年に銀行から260万ルピー (約300万円)⁽³³⁾の融資を受けて図7の製茶工場を設置した。現在の経営面積は10 haで、6品種を作付けている。

ここではすべての自家製の茶を自らの製茶工場加工している。稼動は4月から11月までの8ヶ月間であるが、農閑期の8月はフル稼動しない。茶園では収穫や整地には付近の住民を7~8人を雇っているが、製茶工場は家族のみで経営している。彼らは主に自分の茶園で生葉を製茶にするが、たまに他の茶園から生葉を購入する場合もある。この製茶工場は年間およそ2.5万kgの荒茶を製造している。ここで、製造される6種類の茶はすべてがオーガニック (有機栽培) 茶であり、国内で販売されている。主な販売先はカトマンズであるが、地元のイラムでも1 kgあたり950~1000ルピーで販売する。

4.2 カンチャンジュンガ (Kanchanjanga) 製茶工場

カンチャンジュンガ製茶工場はイラム郡サケジュン (VDC) に位置し、標高はおよそ1800 m である。この製茶工場も小規模な個人経営で、オーナーは45歳のブラーミン族で小学校教員でもある。茶栽培は25年前に始めたが、製茶工場は2006年に設置している。資金が不足していた

ため、中央茶協同組合銀行（Central Tea Co-operative Bank）でローンを組んだ。茶園オーナーは協同組合銀行の組合員の一人でもある。ネパールでは茶業を興そうとする小規模農民のために協同組合が重要な役割を果たしている。13 ha の茶園を経営し、ほかに 2 ha のトムロコシやジャガイモも栽培している。この労働力は付近の住民を雇用しているが、製茶に関してはすべて家族で行なっている。以前はトムロコシ・稲作・カルダモン・ジャガイモを栽培していたが、現在では製茶業に集中している。製茶工場の従業員は 4 人である。この工場でも 5～6 種類の茶を製造する。製茶は主に国内で販売されているが、一部をドイツなどのヨーロッパに輸出している。製品は独自のブランド名である「カンチャンジュンガ」を使用して販売している。

4.3 ヒマラヤン・シャングリラ（Himalayan Shangri-la）茶有限会社

イラムでもっとも有名な製茶会社がヒマラヤン・シャングリラ茶有限会社である。この会社は 1979 年に設立されてのち、著しく発展を遂げ、さらに 1999 年に現在の形にまで発展した。この会社はイラムのネパールタル（Nepaltar）村に位置する。先述の 2 つの製茶工場とは性格がかなり異なり、この会社はティー・テスター（茶の品質・味・色を検査する職員）を配属し、ISO 22000 を 2005 年に取得するなど、世界標準品質管理をめざして



図 8 ヒマラヤン・シャングリラ製茶工場
（写真撮影：グルン・ロシヤン，2011 年 7 月）

いる（図 8）。清潔でクリーンな近代的製茶工場で、労働者はしっかりしたマニュアルのもとできわめて均一な品質の茶の製造を行っている。

ここで製茶される茶はすべて輸出されている。その輸出先の 40% がヨーロッパ、60% がインドである。化学肥料を使わないオーガニック茶を周辺の 10 の協同組合と契約して集荷している。そのため、イラムの他の製茶工場では通常生葉を 1 kg 約 30～40 円で購入するが、この会社では 1 kg 約 360 円まで支払う。しかも海外の高級ブランドの茶の商標を取得している。この製茶工場で行われている製茶工程は、萎凋（Withering）→揉捻（Rolling）→玉解（Roll-breaking）・篩分（Green-Shifting）→発酵→乾燥、となる。萎凋とは茶葉の水分を飛ばし、しおれさせることで、この製茶工場の場合は室内萎凋である。揉捻とは発酵を促し、茶の出をよくするために茶葉を揉む作業で、揉捻機（Rolling machine）を用いる。ここの設備は大型で、その管理も行き届いている。

5. ネパール茶業の近代化と課題

今日、世界中で茶の需要が増している。ネパール茶業は 1951 年の政権交代以後は新時代を迎え、とりわけ 1990 年代から著しく成長するが、直面する課題も多い。それを以下に列挙したい。

第一の問題は資金と電気の不足である。そのため国内の道路整備もままならない。多くの茶園は山地に位置しており、現在では茶葉の運搬に自動車の通れる道路は必須条件である。

第二に、ネパール茶の宣伝不足があげられる。ネパールは地形・生態環境も多様で、さまざまな種類の茶の製造が可能である。とくに、ダージリンとおなじ系統に属するイラム茶は樹齢がダージリンよりも若いため、品質や単位面積当たりの生産性はむしろダージリンに勝る。しかしながら、宣伝不足のため、ネパール茶の存在自体が国際市場ではほとんど知られていない。ネパール茶の品質は良いため、インド人商人はネパール茶を購入し、それをインド茶として販売するという事例もみられる⁽³⁴⁾。とくにダージリン茶として、ヨーロッパ向けにまわされることもあるという⁽³⁵⁾。

第三に、ネパールの政治的な不安定や不公正もネパール茶業の大きな課題である。国内各地での頻繁なストライキの発生は、茶の信用流通にきわめて不利である。農民の技術不足、労働力不足、協同組合の未成熟も今後の課題である。

第四に、ネパール茶業に関する詳しい統計が得られないことも大きな課題である。ネパールには現在でも信頼のおける統計がないため、茶栽培に関する様々な方針や生産計画などをたてることが難しい。

茶業における官と民の対話、協力不足も障害となっている。さらに、製茶工場と茶栽培農民の間には相互理解が不足していることも課題である。インドでは発達が著しいオークション・システムもネパールには存在しない。仲買人が直接生葉を農民から買い付けたり、農民自身が仲介人や製茶工場へ持ち込んだりするなどさまざまな集荷ルートが混在し、価格面で不利なことも多い。生葉買い取り価格の決定権は製茶工場のオーナーたちによって握られている。

ネパールでは全国の農業研究が、同研究会議は、農業研究会議 (Nepal Agricultural Research Council) によって束ねられている。農業の実践的・技術的課題に取り組んでいるが、茶はこの会議に含まれないなど、茶の研究体制はきわめて不十分といわざるを得ない。少なくともイラムには早急に公的研究施設の設置が望まれる⁽³⁶⁾。

6. ネパールにおけるティー文化

ネパールは1950年までラナ政権によって鎖国状態にあったため、中国やイギリスで盛んになった茶のマナーや茶器などにみられるような洗練された茶／ティー文化が入ることはなかった。紅茶が飲まれていたとしても、王族や上流階級に限られていた考えられる。

もちろんネパールでも茶との接触はある程度推測できる。デビッドが執筆した、1910年のベンガルの刑務所についての調査によると、当時インドの刑務所ではネパール人とブーティア人⁽³⁷⁾だけに茶が与えられたと記している。彼らは長い間、出稼ぎのためにインド各地の茶園で労働者として働いてきたので、茶を飲む習慣が生れたと推定している⁽³⁸⁾。とりわけ、ダージリンで茶の栽培が開始された時には、多くのネパール人が茶園労働者として流入した。こういったインド各地の茶園で働いていたネパール人が現地で茶を味わい、茶を飲む習慣を持つようになった

たとえることは何も不自然ではない。さらに、帰国の際その習慣だけではなく、茶をネパールへ持ち帰ることもあったであろう。彼らによる茶栽培の証拠は得られないが、紅茶を飲む習慣はネパール独自のティー文化として発展することとなった。

ネパールへ茶がもたらされたもう一つのルートは、グルカ傭兵を通じてであった。1814年ネパール・英国戦争⁽³⁹⁾が勃発した。1816年にこの戦争が終わると、イギリス人はネパール人を傭兵として雇うようになった⁽⁴⁰⁾。その傭兵たちが当時イギリスの植民地であったインド各地で活躍し、茶を味わう機会に恵まれたものと推察できる。彼らも帰国の際にティー文化を持ち帰って、本国で茶を紹介したと考えられる。しかし、ネパール人はその植民地のティー文化をそのまま受け入れずに、ネパール風に改変し、発展させた。さらに、ネパールで茶はチヤ (*Chiya*) という発音し、ヒンディー語の (チャエ) *Chay* とは系統をやや異にするものと思われる。

6.1 生態ゾーンによるティー文化の形成と差違

先述したように、ネパールは標高ごとにヒマール・パハール・タライとして3つの生態ゾーンに区分される。さらにティー文化もそれぞれ生態ゾーンによって独自に形成された。次にネパールの3つの生態ゾーンによっていかなるティー文化の違いがあるかを検討してみたい。

(1) ヒマール (हिमाल)

ネパールの北部にそびえる海拔 5000 m 以上のヒマラヤ山岳地帯はヒマールという。この地域は中国のチベット自治区と国境を接するために、チベット文化が根強く浸透している。古来からネパールとチベットの間は岩塩を穀物と交換する取引が行われていた。アンナプルナとダウラギリの間をぬって流れるカリ・ガンダキ (*Kali Gandaki*) 川沿いの道はチベットとネパールを結ぶ重要な道で、かつ通行も比較的容易なものの一つである。ネパールの北部とチベットの地理的な条件を比較してみると共通点が多い。食文化も非常に類似している。ビスタによると、この地域に居住するシェルパ族の文化はチベットの的であり、言語も文化も宗教もチベットに非常に近い。ヤクのバターは自家用で、彼らが大量に飲む塩味の茶にもチベット風にバターを入れる⁽⁴¹⁾。

チベット周辺のネパール (特にサガルマータ県の北部) は寒冷地帯であるため、穀物の栽培はほぼ不可能で、動物性タンパクは家畜の肉・乳製品に依存する。とりわけこの地域ではヤクが多く飼育され、その乳からとったバターは手軽に入手できる。その結果、チベットと同様にバターを多用する文化が形成された。チベットでは茶は茶馬交易によって唐代にはすでに飲まれていたと言われている。しかし、ヒマラヤの分水嶺を越えてシェルパ族などにバター茶文化が浸透したのは相対的に遅いと筆者は推測している。ネパールの高山地帯では砂糖の入手はきわめて困難であったため、ミルクに砂糖をいれて飲む紅茶文化は現在まで形成されなかった。

(2) パハール (पहाड)

パハールは全国土の 68% を占め、ネパールの文化・経済・政治の中心地域である。カトマンズやポカラのような山間盆地が生活の主要舞台となっている。「ネパールの歴史は、19世紀の初頭までは首都カトマンズ⁽⁴²⁾盆地の歴史そのものだったと言ってもよい」とハーゲンが述べて

いる⁽⁴³⁾。この地域のティー文化はインドのティー文化とある程度類似するが、インドティー文化の模倣ではない。既述した茶の発音は、昔から盛んであったこのパハール地域で形成された文化である。さらに、インドの場合は、茶に多量の砂糖やミルクを加えるが、ネパールではインドほど砂糖やミルクを加えない。さらに、インドならば、茶に色々な香辛料マサラを加えるマサラ・ティーなども飲まれるが、ネパール（主にパハール）の場合はマサラよりもブラック・ベツパーや生姜などが加える場合が多い。パハール地域は冷涼地であるため、その寒さを防ぐため、健康によい紅茶が飲まれるようになり、独特のティー文化が形成される。したがって、この地域で形成されたティー文化は、ネパール独自のティー文化と言ってもよい。また、道路脇や街角に、魔法瓶をもった移動式の茶店（*Chiya Pasal*）がインドほど、出ていない。また常設の茶店でも、その種類はミルク紅茶のみで、ストレート紅茶や砂糖入によって値段に差をつけている場合もある⁽⁴⁴⁾。

(3) タライ（तराई）

20世紀に半ばまで未開墾の森林であったタライは、ネパールの新しい生活空間である。長らく人を寄せ付けなかった要因としてはマラリアの蔓延があげられる。森林伐採とともにマラリアも消滅し、インドからも多くの人たちが国境を越えて入って来た⁽⁴⁵⁾。ネパール南部の全地域がインドと国境を接するため、あらゆる面でインドからの影響が強い。タライは風土も人種もインド的である⁽⁴⁶⁾。この地域ではインドのティー文化と全く同じような茶に多量の砂糖やミルクを加えて飲む習慣がある。はるか昔からインドとの国境はオープン・ボーダー（*Open Boarder*）となっており、人々の往来が際限なく行われている結果、ネパール・インド国境周辺のインド人がどんどんネパールに侵入し、インド各地の文化を広めた。ここでの1杯の紅茶は厚口の細長いガラスコップが一般的である。ほぼ例外なく砂糖入りのミルクティーが普通である。分量はインドの小さなティーカップに比べるとほぼ2倍の分量となる。ただし、1日の摂取回数は平均3回程度で、北インドでの約半分にはすぎない。

7. おわりに

ネパールの茶栽培の歴史はたかだか150年にすぎない。スリランカ（旧セイロン）での茶プランテーションと成立時期はほぼ同じである。ところがその後の展開は大きく異なる。イギリスの植民地として、コーヒープランテーションのあとに導入され、鉄道による輸送などインフラも整えられたセイロンに対して、イギリスの影響を受けながらも植民地とならなかったネパールでは資本力、人材、技術力などすべてにおいて圧倒的な格差があった。気候・地形・標高などの様々な面からネパールにはダージリンと非常に類似していたが、その後の茶栽培の持続性の点ではネパールはうまくいかなかった。ようやく、1951年の王政復活に伴って生産が復興する。1964年にネパール茶開発有限会社が設立されて、茶業は再出発する。

とりわけ1990年以降、イラム郡は海外輸出用紅茶生産、とくにドイツを筆頭に、アメリカ・イギリス・オーストリア・オランダ・香港・デンマーク・日本・インドなどの高級茶を輸出して

いる。一方、CTC を中心とするタライの茶葉はもっぱら国内用である。現在ではインドほどではないにしても、国民の多くが紅茶を毎日飲んでいる。しかし、ネパールにおけるティー文化は詳細にみればインドとは異なる。特に、ヒマール・パハール・タライといった3つの生態ゾーンによるティー文化の差違も大きい。また、ネパールの茶業は色々な問題を抱えているが、ネパールの気候や地形が茶栽培にとって非常に好条件を備えており、着実に課題を解決していけば、ネパールの茶業の発展の可能性は少なくないといえよう。

〔付記〕

本稿は2010年9月、2011年7月に指導教員である野間晴雄教授とともに実施した現地調査とカトマンズでの文献収集などにもとづくものである。とくに2011年の調査は、インドから Ratan Lal Chakraborty 元ダッカ大学教授の同行を得て議論を深め、インドのティー文化や茶栽培の異同について、現地で議論したことで有意義なものとなった。感謝の意を表します。なお、本研究は2010年度の富士ゼロックス在日外国人留学生研究助成「茶をめぐる中国・インド世界・日本の文化交渉学研究－ダージリンの「茶帝国主義」とティー文化の形成－」の成果の一部である。また、製図などに関しては、野間先生を代表とする日本学術振興会2011年度科学研究費・基盤研究(A)「環東シナ海・環日本海沿岸域の文化交渉と歴史生態をめぐる学術的研究」(課題番号22242028)を使用した。地図の作成では関西大学アジア文化センター PDの松井幸一氏、関西大学文学部地理学専修4回生の佐々木幸枝さん、文学研究科アジア文化交渉学専攻の大学院博士課程前期課程の董振江君にお世話になった。

注

- (1) Gurung Roshan. Formation and Expansion of Tea Culture in India –With Special Reference to Bengal–, 東アジア文化交渉学研究, 第5号, 2012(受理済), での用語法も同じである。アッサムやダージリンで始まった茶プランテーションでの茶を用いた紅茶の飲用とそれにもなう文化慣習の形成をさす。
- (2) 野間晴雄・グルン・ロシヤン「インドにおける中国茶・アッサム自生茶の移植・栽培の相克についての考察」, 『関西大学文学論集』第61巻第1号, 2011年, 66頁。
- (3) 前掲(2), 69頁。
- (4) 「ダージリン・ヒルステーションの形成と茶園の展開－帝国遺産と継承－」として, 第53回歴史地理学会大会(高崎経済大学, 2010年5月16日)で, 野間晴雄との連名で発表した。発表要旨は, 『歴史地理学』第252(52-5)号, 2011年, 63頁に掲載。現在, 筆者はこの内容を論文にまとめようとしている。
- (5) ネパールの行政区画はゾーン (Zone) が県に, ディストリクト (District) が郡に相当する。これらは市街地をもつ市 (Municipality) を含んだ農村部に相当する。また, その下には Gaun (Village) が並立する。区は日本で言う行政町村である。これは VDC=Village Development Committee と同様する。以下, 本稿では, 県, 郡と記述する。
- (6) Mojumdar Kanchanmoy. *Political Relation Between India and Nepal*, Munsiram Mohanlal Publishers Pvt. Ltd., New Delhi, 1973, p.15.
- (7) 英語の辞書的な意味での estate は, 地所, 団地, ゴム・茶・ブドウの栽培地, 私有地, 不動産権などをさすが, ネパール語でも英語起源の外来語として茶園がそのまま用いられている。ただし, ネパールで, 茶園という場合は, 茶業会社を意味する。しかし, その実質的な意味は, ①製茶のみをおこなう会社, ②自家茶園を有して, 自家茶園での栽培のみを行なう会社, ③自家茶園を有して栽培を行いながら, 製茶業も兼業する会社の3種類に分かれる。

- (8) Pradhanag S. Bhakta. *Tourist Consumption's and its Impact on Nepal*, Adroit Publisher, Bihar and Delhi : India, 2000, p.1.
- (9) ここに位置する世界自然遺産のロイヤル・チトワン国立公園は、もとラナ族の狩猟場で、東インド会社の役員の接待にも使われていたため、1950年代から爆発的に起こるタライの森林伐採の動きからもまぬがれ、野生動物の宝庫となっている。
- (10) 西から極西部、西部、中西部、中央部、東部開発区である。
- (11) 文化遺産がカトマンズ盆地 (Valley) (1979年登録)、仏陀の生誕地ルンビニ (1997年) の2つ、自然遺産がサガルマータ国立公園 (1979年)、ロイヤル・チトワン国立公園 (1984年) の2つである。カトマンズ盆地にはダルバール広場、シヴァ寺院、クマリの館、パタン、クリシュナ寺院、パタン博物館、スワヤンブナート、パシュパティナート、ボダナートなどのヒンドゥー、仏教寺院群が含まれる。
- (12) 詳細は31頁を参照。
- (13) インド茶開発会社に起源をもつトゥリベニグループは東ネパールに以下の7つの茶園を経営する先駆者である。①イラム (Ilam) : 1863年設立。4500~5000フィート (1371~1524 m) に茶園は広がる。毎年35000 kg の高級オーソドックスティー (伝統的製茶法による紅茶) を産する。②ソクチム (Soktim) : イラム茶園の延長として1865年に開発された古い茶園。茶園の標高は1000~3000フィート (305 m~914 m) とイラムよりも低い。20% が中国種で、残りはさまざまな高収量種のクローンである。面積100 ha。年間1万 kg の緑茶を生産する。③カンヤム (Kanyam) : 6000フィート (1828 m) とイラム郡では最高所の茶園で、イギリス政府の技術援助のもとで開発された最初の茶園でもある。ダーズリンの茶園からはわずか2 km しか離れておらず、ほぼ同じ自然条件である。年間12500 kg の良質の中国種の紅茶を産する。④トクラ (Tokla) : 1974年に設立。東南ネパールの山麓に開かれた茶園で、CTC (Crush, Tear, Cure) といわれるティーバック紅茶の原料となる、発酵を効率的に短時間で行なうアンオードドックス (非伝統的製法=近代的製法) で、1930年代に考案された2本のローラーの回転を利用してすき間に茶葉を巻き込んで、突起物や刃型で茶葉の細胞組織を破壊切断する製法である。茶葉は粉碎されるので、色や味が出やすく、水色も鮮やかなものが多い。⑤チリンコット (Chilingkot) : マハーバーラタ (Mahabharata) 山地の奥深い森林内にある。⑥バラダシ (Baradasi) : まだ森林伐採があまり進まない粗放的な茶園。1974年に開発され、160 ha のうち40 ha が茶園となっているにすぎない。35000 kg の CTC 茶を産する (2008年)。⑦ブルネ (Burune) : タライとパハールの中間に位置し、どんな品種にも適応する土壌である。これらの記述は、ネパール茶開発会社の英文ホームページから要約した (http://www.ntdcltd.com/tea_estates.htm, 2011年9月30日閲覧)。
- (14) カンヤム・ティーエステートは、イラム郡内のカンヤム区に位置する。ネパールの茶エステート名の場合は地名が多く使われている。
- (15) Rawal KaranKumar. *Chiya Herda Sun Jasto-1* (चिया हेर्दा सुन जस्तो -१), in Nepali, Asia Publications Private Ltd, BagBazar, Katmandu : Nepal, 2004, p.2.
- (16) 松崎芳郎『年表茶の世界史』八坂書房、1985年、295頁。
- (17) 私事にわたるが、1960年にパハールのゴルカ (Gorka) 郡から、グルカ族出身である筆者の祖父と父が、タライのインド国境に近いルンビニ県のルパンデヒ (Rupandehi) 郡のバイラハワ (Bhairahawa) という町に、父の長男だけを残して家族で下ってきた。祖父はイギリスの傭兵 (グルカ兵) として、インドのほか、ビルマ、シンガポール、マレーシアなどを転戦した。ちなみに私の父はマレーシア生まれで、シンガポールなどで初等教育を終える。グルカ傭兵は高収入を得ているため、その豊富な資金でタライに土地を購入していった。なお、ジャバ郡の開発は、カンカイ (Kankai) 川の谷筋など、ネパール最東端のパハール地域からの移住者が中心である。民族としてはブラーミン族が多く、彼らが労働者を雇ってジャングルを開墾して水田を開発していった。一部に茶園としたものもあるが、多くは畑地や水田からの茶園化したものも多い。その多くは1990年代に集中する。
- (18) *Tea-Plantation. Handbook*, Himalayan Orthodox Tea Producers Associations-Nepal (HOTPA), Bhimsengola, Kathmandu : Nepal, (出版年次不明). p.1.

- (19) 前掲(18), p.1.
- (20) 前掲(18), p.1.
- (21) Rai Jit Bahadur. *Tea Production in Nepal: Comparative Study of Public and Private Tea Estate* (未公開修士論文), Central Department of Economics, Tribhuvan University, Kirtipur: Kathmandu, Nepal, 2000, p.31.
- (22) ヒマラヤン・オーソドックス・プランターズ協会が1993年、オーガニック茶に関わる加工や製造を管理する目的で設立されたもの。オーガニック茶だけではなく、ネパールにおける茶業の発展のために、様々な活動をしている。HOTPAはJICAやUSAIDなどと協力して、オーガニック茶を海外市場で紹介しマーケットを拡大している。2004年には“ネパール茶と世界”というスローガンで国際会議を開いた。
- (23) Rawal KaranKumar. *Chiya Herda Sun Jasto-1* (चिया हेर्दा सुन जस्तो -१), Asia Publications Private Ltd., Bag-Bazar Katmandu: Nepal, 2004. p.6. 1995年の数値には農園での労働者も含んでいるものと推察される。
- (24) CTCとはCrush (Cut), Tear, Curlの略で、短時間で茶成分の抽出が出来るように、最初から細かい茶葉を作る製法である。さらに、CTCの大衆用の茶を生産するには、大規模茶園が適している。
- (25) National Tea and Coffee Development Board. *Tea-Coffee*, Kathmandu: Nepal, 2011. p.1.
- (26) 57の茶園は次の通りである。1. インドウ (Indu), 2. エヴァーグリーン (Ever Green), 3. エベレスト (Everest), 4. エチ・アンド・エス (H and S), 5. エンジェル (Angel), 6. エム・ピ・ティ (M・B・T), 7. リッディ (Riddi), 8. カルパナ (Kalpana), 9. カマラダル (Kamaladal), 10. カンダンワ (Kandanwa), 11. ケチャナ (Kechana), 12. キソル (Kishor), 13. ガウリサンカル (Gauri Sankar), 14. グプタ (Gupta), 15. オム・グラガイ (Om Guragai), 16. ゴマデビ (GomaDevi), 17. チャンドラガディ (Chandra Gadhi), 18. チャクチャキ (Chakchaki), 19. ジャイシュリラム (Jay Shree Ram), 20. ジャミルガディ (Jamir Gadhi), 21. ジャパ (Jhapa), 22. デルタ (Delta), 23. ダクシンカリ (Dakshinkali), 24. ナジュ (Naz), 25. ネハ (Neha), 26. パダム (Padam), 27. パラヤス (Prayas), 28. バジャラ (Bajra), 29. スレスタ (Shrestha), 30. バドリ (Badri), 31. ビラト・ポカラ (Birat Pokhara), 32. パンチャカンヤ (Pancha Kanya), 33. マノカムナ (Man Kamana), 34. マノロマ (Manorma), 35. ムクティ (Mukti), 36. ミスマダン (Minu Madan), 37. ミテリ (Miteri), 38. ロマン (Roman), 39. マンジュシュリ (Manju Shri), 40. モラン (Moran), 41. パンデ (Pande), 42. ラムクマル・アンド・ソンス (Ramkumar and Sons), 43. ラムチェ (Ramche), 44. スンニマバルハン (Sumnima Paruhan), 45. スンコシ (Sunkoshi), 46. レインボー (Rainbow), 47. ロナク (Ronak), 48. ラン・アプサラ (Rang Apsara), 49. ラクシュミ (Laxmi), 50. サラワギ (Sarawagi), 51. サンライズ (Sun Rise), 52. サムセル・アンド・ガンガデビ (Samsher and Gangadevi), 53. ソラヴ (Sorav), 54. ハルビリ (Halbiri), 55. ハディヤ・レアル (Hadiya Real), 56. バルネ (Barne), 57. バラダシ (Baradashi)。
- (27) 上に述べた郡以外にも茶園が各地に点在する。1. エベレスト (Everest) 2. シュリ・ティー開発 (Shri Tea Development) 3. パティバラ (Pathibhara) 4. サガルマタ (Sagarmata) 5. N. D. S. ヒマリチヤ (Himali Chiya) 6. ハリヤリ (Hariyali) 7. ララ (Rara) 8. サムデブ・ティ・アンド・コーヒー (Samdeve Tea and coffee) 9. セラン (Selang R. T. C.), 10. シバガウリ・ティンジュレ (Siv Gauri Tinjure), 11. ヤンルプ・チヤ・チライト (Yangrup Chiya tatha Chiraito) 12. ソンゲチヨウ (Songechaou) 13. ラクシミナト (Laxminath) 14. センチェレン (Senchelen) 15. ミット・ネパール (Meet Nepal) ティ・アンド・コーヒー, 16. ケシャル (Keshar), 17. カカニ・インドラ・ニナユ・ティ・アンド・エグロ・ハルバル (Kakani Indra Binayu Tea and Agro Herbal) などがあげられる。冠する名称から8や15はコーヒーとの兼業, 17はコーヒーやハーブ茶との兼業と思われる。
- (28) 1. プワマイ (PuwaMai), 2. シバ・ラクサマス (Shiva Laxman), 3. デウラリ (Deurali), 4. ダヌヒル (DhanHill), 5. マンマルン (ManMalung), 6. ソクテム (Soktim), 7. イラム (Ilam), 8. ヒムチヤ (HimChiya), 9. ホリゾン (Horizon), 10. マハバーラタ (Mahabharat)。
- (29) スリランカでの茶プランテーションについては、河本大地が「スリランカ茶業の構造変化と有機農法

- 導入の影響」、『地学雑誌』117(3), 2008年, 617-636頁, で, オーガニック茶に特化した高地ヌワラエリヤの茶業を詳しく分析している。
- (30) 1. ブドォカラン・アンド・サンズ (Budha Karan and Sons), 2. バジャガイ (Bajagai) ティー・プロセシオン会社, 3. ミツタル (Mittal), 4. カリカ (Kalika), 5. クスブ (Khusbu), 6. トクラ (Tokla), 7. サティガッタ (Satighatta), 8. ラジ (Raj), 9. ギリバンドウ (Giri Bandhu), 10. クワディデビ (Kuwadi Debi), 11. バンサル (Bansal), 12. ナッカルバドゥ (Nakkal Band), 13. ヒマラヤン・マハラクシュミ (Himalaya Mahalaxmi), 14. アロマ (Aroma), 15. ロックナト・アンド・ソンズ (Loknath and Sons), 16. シヤムスンドル (Shyam Sundar), 17. バルネ (Barne)
National Tea and Coffee Development Board. *Tea-Coffee*, Kathmandu: Nepal, 2010, p.80.
- (31) 1. グラセ・マイポカリ (Gurase Maipokhari), 2. シュリ・ヒマラヤン・シャングリラ (Shri Himalayan Sangrila), 3. ミスト・バレー (Mist Valley), 4. ジャガダンバ (Jagadamba), 5. ハルディバリ (Haldi-Bari), 6. ブッタバリ (Butta Bari), 7. モダン (Modern), 8. ダンフェ (Danfe), 9. パラジュリ (Parajuli), 10. ニティン (Nitin), 11. ヒマリ (Himali), 12. カンカイ (Kankai), 13. ラクラ (Rakura), 14. スター (Star).
前掲20, pp.80-81.
- (32) Subedi BadriRaj. *Modern Tea Farming Technology*, Shri Kanchanjangha Bahuuddheshiye Sahakari Sastha Ltd, Ilam: Nepal, 2000, p.xviii. (Nepalese, partly English)
- (33) 2011年7月の為替レートによる, 1ネパールルピーは1.2円である。
- (34) Thapa Ajit N. S. *Concept Paper on Study of Nepalese Tea Industry –Vision 2020–*, Nepal Tree Crop Global Development Alliance (NTCGDA), Baneshwor, Kathmandu: Nepal, 2005, p.13.
- (35) Regmi Suman Kumar. *Tea Sector in Nepal*, National Tea and Coffee Board, New Baneshwor, Kathmandu: Nepal, 2011, p.38.
- (36) 前掲34, p.15.
- (37) シッキムの先住民族。
- (38) David McCay. *Investigations on Bengal Jail Dietaries, with some Observations on the Influence of Dietary on the Physical Development and well-being of the people of Bengal*, Sanitary Commissioner with the government of India, Calcutta: Superintendent of Government Printing, 1910, pp.214-15.
- (39) イギリスが勝利して, 1816年インドのサガウリで講和条約を締結した。敗北したネパールはガルワール地方を放棄し, タライ地方を割譲した。現在, ダージリンへの門戸となっている西ベンガル州のシリグリも当時はネパール領であった。
- (40) 前掲25, p.81.
- (41) ビスタ・ドル・バハデウル著, 田村真知子訳『ネパールの人々II』古今書院, 1983年, 292-294頁。
- (42) Kathmandu の日本語読みはカトマンズだが, ここはハーゲン訳書の表記であるため, そのままカトマンズを用いる。
- (43) ハーゲン・トニー著, 町田靖治訳『ネパール』白水社, 1989年(初版), 115頁。
- (44) フィッカルでの茶店のメニューを以下に記す。ミルク紅茶10ルピー (Rs)。白飯は100Rsであるから10分の1の値段となる。ネパールでは軽食に小麦の粉で挽き肉を包んだ蒸し餃子のようなモモ (momomo) が一般的である。トゥクパ (thukpa) といわれる小麦で作った麺類もある。このような軽食を出す店で付随的に紅茶がメニューに入っているが, 紅茶専門の店はインドに比べるときわめて少ない。その一方で, ネパールの地方の茶店ではどこでもアルコール類を提供しているのも, インドとの際立った違いである。
- (45) 向一陽『ヒマラヤ世界-五千年の文化と壊れゆく自然-』中央公論社, 2009年, 183頁。
- (46) 石井簿編『もっと知りたいネパール』弘文堂, 1982年(初版), 91頁。

(関西大学大学院文学研究科・博士課程後期課程)

Diffusion of Tea Cultivation and Tea Culture
in the Periphery of Indian Sub-Continent
—A Case Study of Ilam District, Eastern Nepal—

Gurung Roshan

Nepal is a land-locked multi-lingual and multi-cultural country. Nepal is surrounded by two big countries of Asia, China and India. Those countries are also big tea producers, buyers and consumers of the world.

Tea was introduced in the late 19th century. In 1863, tea was cultivated for the first time in Ilam, the eastern part of Nepal. But in the early days, the tea cultivation did not develop smoothly.

Nepalese government established Nepal Tea Corporation for the development of tea in 1964. Nepal produced only 14,200 kg tea in 1966. Since 1990s, tea cultivation began to accelerate remarkably in Nepal. According to the latest data (2010), Nepal produced 166,607,555 kg tea. Nowadays, Nepal has been exporting black tea to German, Japan, India, and, some other European countries.

Two types of tea are produced in Nepal. One is 'Orthodox Tea' and another is 'CTC Tea'. Orthodox tea is produced in hilly regions especially in Ilam district. That is also called 'High Tea'. Jhapa is the only producer of CTC Tea in Nepal located in the Terai region. CTC Tea is called 'Low Tea'. Nearly whole production of Orthodox tea is exported to foreign countries. In contrast CTC Tea is for domestic use.

Nepal is divided into three ecological regions called Himalayan (*Himal*), Hilly (*Pahar*) and, Terai (*Tarai*) regions. There are three kinds of tea cultures respectively. In Himalayan region, there is a custom of drinking butter tea, influenced by Tibetan culture. In Hilly region, there is a specific Nepalese tea culture. On the other hand, Terai is a new reclaimed region in the context of Nepal. It is deeply influenced by Indian style tea culture.

Tea business has been emerging as a potential export trade of Nepal. Moreover, the growth and expansion of tea sectors have progressed steadily with increased competitiveness and market orientation.

Key words : Tea, Tea Estate, Tea Cultivation, Tea Culture, Ilam, Nepal