

ネパールお茶事情

特定非営利活動法人ミランクラブジャパン
理事長 マナンダール マダーブ ナラエン

ネパールでお茶と言えばミルクティーを指す。茶葉を煮出し香辛料、ミルクを入れ砂糖をたっぷり加え、一緒に煮て作る。皆さんは日本で、インド・ネパールレストランで、マサラティーとかチャイの呼び名でミルクティーを飲む機会が何度かあったと思う。日本で飲む場合は自分で砂糖を入れ甘さを調節できるが、ネパールではもう砂糖が入っていて、とても甘い、あま〜いものとなる。最近は健康志向でこの限りではなくなっているのかもしれないが。朝一番、食後や寛ぎの時、来客等で飲むことが多い。

ミルクティーは作っている間、ミルクが吹きこぼれないよう、そばに居なければならぬし、火を小さくしたからといって離れてしまうのは、万が一の時は危ないからできない。茶葉はミルクを吸ってしまうし、鍋を洗うのも手がかかる。そんなことからか、誰かがこんな贅沢な飲物は王様の飲物みたいと言っていた。

ネパールでミルクティーが飲めるのは家族安泰の印で、不幸があると一年間はミルクティーを飲めない。代わりにブラックティー(ストレートティー)を飲む。コーヒーは一般の家庭では飲む習慣がない。

昔は紅茶に入れる香辛料は各家庭で手作りしていたものだが、今はすでにブレンドされたマサラがティーマサラとして売られている。そして最近ではマサラが紅茶に混ぜられてマサラティーとして売られている。本当に便利になったものだ。そしてこれも最近だがフルーツフレーバーティーもある。

民間の工夫と活力は国の政策の先を行っているように感じてしまう。

ネパールでは町を歩くと4~5分おきにはお茶屋がある。喫茶店とは違い、もっと小規模なものだ。自宅の一階を店にしていたり、道路の空きスペースでの屋台だったりする。小さな店で10名程度

るが、店の前で立ったまま飲んで立ち去る人もいれば、用意されている小さな椅子に腰掛け、他の客とのおしゃべりに花が咲き、長時間過ごす人もいる。お茶屋は地域の情報を得るにはもってこいの場所である。忙しければ店主もおしゃべりに加わる。ネパール人は政治や社会に関心が高く、おしゃべりが大好きな人懐っこい国民性だ。お茶屋は人々の生活に欠かせない小さな集会場である。

店によっては出前をしてくれるところもあり、紅茶一杯は約20ルピー(20円)程度で、近ければ出前してもらっても同じ値段である。グラスホルダーがいくつも付いている丸いお盆に乗せられたミルクティーは厚みのあるグラスに入っている。やはり専門店だけあって、家庭のものや日本のネパールレストランのより格段に美味しい。大きな鍋で継ぎ足し、継ぎ足しで作っていて香辛料の香りがしっかりと付き、絶えず煮出している旨味がでているのかもしれない。

お茶屋は役場の構内や入口近くにもあって、職員たちが利用したり役場に来た人たちが利用したりする。ちょっとしたネパール菓子、チョコレートやビスケット等を置いてあるところもある。ミルクティー中心に販売されているが、昼ともなると軽食を出してくれるところもある。利用者のニーズに応じてか書物、和紙(ネパール紙)、コピー機もあり、証明写真を撮ってくれたりもする。

さてネパールで飲まれている紅茶はイラム産が殆どで、国内での消費はもちろん、今や輸出産業の一つとなっている。イラム・ティーがブランド化されたのは3、40年前のことである。それはダーズリンやアッサム地方の茶質とほぼ同じで、値段も比較的安価のため広く普及した。

イラム地方はお茶の栽培に適している気候のため、夏は涼しく、避暑で訪れる観光客も増えている。… 続く