

ネパールお茶事情 その2

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

どこの国でもホッと一息つけるお茶の時間は貴重だ。お茶に添えられる菓子等も興味深いと思う。ネパールではミルクティーに香辛料で味付けられたゆで卵や目玉焼きを添える家庭が多い。もちろんお茶だけだったり、ビスケットだったりもする。

ネパールで飲まれている紅茶の殆どがイラム産である。大切な産地であるイラムを簡単に紹介する。

イラムはネパール最東部、カトマンズから約 700km 離れたメチ県の県庁所在地の町で、インドのシッキム、ダーズリンと道路で結ばれている。その一帯は紅茶の産地で知られ、ダーズリン茶、イラム茶として国外にも輸出されている。イラムはリンブー語で、「イ」は吹く風で、「ラム」は道の意味がある。そこでは絶えず風が吹き、その地に立つと風の通り道であることを実感すると人は言う。紅茶栽培には非常に適している気候で、標高約 2 kmにある。エベレスト、K2（パキスタン）に次ぐ世界第三位のカンジャンジャンガ山（8,586m）の麓にあるイラムはトレッキングルートにもなっていて鳥のさえずりやシャクナゲが咲く自然豊かな美しい地域である。紅茶の他にはカルダモンや生姜等を栽培している。

ネパールは中国とインドに挟まれた小国で、両国からお茶の文化が伝わった。

チベットから伝わったお茶にはバター茶があり「ポー茶」と呼ばれている。そのための茶葉は塊になっている。この茶葉を使つてのバター茶の作り方は、スイバという竹の筒（約 90cm×15cm）に熱い紅茶を入れ、それにバターと塩を加え、蓋をして混ぜ合わせるため棒でよく搗く。ミルクを入れることもある。これが美味しいバター茶の飲み方である。バター茶は絵付けされた陶器の湯飲み茶碗やお椀のような木製の茶碗で供される。

一方ミルクティーはインドのチャイが伝わり、ネパールでは「チャ」と呼ばれる。スパイスの入ったチャはマサラティーとなる。スパイスが手に入らない時には生姜を少し入れて飲むのが一般的である。ネパールではお茶そのものをそのまま楽しむ日本のような習慣はない。不幸がありストレートティしか飲めない時も砂糖を入れたりする。厚めのガラス製のコップやスチール製カップで供される。

家庭でミルクティーを作るのは女性の仕事となっている。外での小さな茶屋はチャー・パサル（茶店）のことで男性も作る。茶屋にはもう一種類あってバツティ（Bhatti）と呼ばれている。お茶以外のものも売っていて地酒があったりもする。こちらは女性がやっていることが多い。

トレッキング中にある茶屋やバツティはホッと一息つける場所である。

ネパールでトレッキングをする最も一般的な方法は、最近では一つのロッジから次のロッジへの距離を歩くものだ。大抵 3, 4 時間くらい歩くとロッジに着く。これらのロッジにもバツティがあり食事がとれる。山岳地帯での温かい飲食は旅行者にとっては大変有り難いものとなる。

（2015 年 4 月号、Vol. 278 の“ネパールお茶事情”からの続き）

この 4 月のネパール大地震から一年が経とうとしている時、熊本で二度の大きな地震が起きた。4 月 14 日、6.5M の前震、4 月 16 日、7.3M の本震、その後も余震が頻発し多くの被災者を出している。同 4 月 16 日、南米エクアドルでも 7.8M の地震があった。私たちはどこにいても、どの時代に於いても自然の猛威から逃れることができない。一日も早い地震の収まりを願い、力を合わせ復興できるよう願うばかりだ。