

季刊

Darjeeling Days

Volume 17

特集

ティーバッグの愉しみ

Darjeeling Days

Volume17 2018.6

C O N T E N T

特集

04 ティーバッグの愉しみ

- 06 ティーバッグの愉しみ方
 - 06 ティーバッグはここを見る
 - 08 ティーバッグの形
 - 09 ティーバッグの素材
 - 10 ティーバッグの紐について
 - 11 ティーバッグのタグコレクション
 - 12 ティーバッグの中身
 - 16 ティーバッグの美味しい淹れ方
 - 18 ティーバッグ関連面白グッズ
 - 19 ティーバッグを作る
 - 20 フレーバードティーやハーブティーのあれこれ
 - 21 ついでにお茶のABC (1) お茶の種類
 - 22 世界の茶の産地
 - 23 ティーバッグの歴史
 - 24 ついでにお茶のABC (2) お茶の歴史
 - 26 英国定番の民衆向けティーバッグ
 - PG Tips、Tetley、Typhoo、Yorkshire Tea、M&S
 - 28 Earl Grey (アールグレイ) 飲み比べ
 - FORTNUM & MASON、Whitterd、GEORGE STEUARTS
 - HAMPSTEAD TEA、TWINIG、KUSUMI TEA
 - 30 焙じ茶LOVE
 - ほうじ番茶、京番茶、ほうじ煎茶、雁金ほうじ茶、加賀棒茶
 - 32 和紅茶の現在
 - 村上紅茶、静岡紅茶、月ヶ瀬紅茶、高粱紅茶
 - 出雲紅茶、嬉野紅茶、知覧紅茶、名護紅茶
 - 35 変わり種ティーバッグ
 - The TeaBook、Donkey
 - OCEAN、CHARM VILLA
 - The Tea Company、Sunshin Tea
 - 38 ティーバッグコレクション
 - 39 TWININGS
 - 40 FORTNUM & MASON
 - 41 Lipton、Wedg Wood
 - 42 Ridgway、Whitterd
 - 43 Benoist、AHMAD TEA
 - 44 Brew TEA Co.
 - 46 HAMPSTEAD TEA
 - 47 English Tea Shop、JING TEA
 - 48 CLIPPER
 - 49 Mariage Freres
 - 50 KUSUMI TEA
 - 51 HEDIARD、FAUCHON

- 52 Nina's、Laduree
- 53 Janat
- 54 Steaven Smith
- 55 Harney & Sons、Tea Forte
- 56 Argo tea、CELESTIAL、TEAVANA
- 57 Dallmayr、Teekanne
- 58 EVERTEA、Sirocco
- 59 George Steuart Tea、Dilmah
- 60 Premier's Tea、TWG
- 61 Boh Tea、OTAKA TEA
- 62 廣方圓、王徳傳
- 63 Leafull Darjeeling House、TEAPOND
- 64 リンアン、La melangee
- 65 Karel Capek、Les Feuilles Bleues、African Table
- 66 三宝園、遊茶
- 67 小梅茶莊、奥八女栗原製茶
- 68 錦園、表参道 茶茶の間
- 69 一保堂茶舗、宇治丸久小山園

写真

- 70 **Travel Photography**
犬山城下町
- 73 **スナップの愉しみ**
ポジフィルムが大好き
- 74 **花図鑑**
ランタナ
- 75 **お茶の快樂**
阿里高山茶
- 76 **カフェ巡り**
Kaikado Café (京都)
- 77 **旅のスイーツ**
ちもとの八雲もち (学芸大学前)
- 78 **今日一枚**
東京蚤の市
- 79 **Voice From Editor**

連載



茶壺型インフューザー*

*Tea Infuser (ティーインフューザー) とは、ティーバッグのように茶葉を中に入れて、そのままカップの湯に投入する容器。様々な形状ものがある (P18参照)。この茶壺型インフューザーは、100円ショップで販売されている。

特集
ティーバッグの愉しみ





正直に告白すると、ちょっと前まで「ティーバッグのお茶なんて美味しくないよ」と思っていた。

僕のティーバッグとの明確な出会いは、高校時代にかなり通い詰めた喫茶店でのこと。苦いコーヒーが苦手だった高校生には紅茶という選択肢が最もプライオリティーが高かったのだ。でも、紅茶のイロハも知らなかったから、なんとなく語感のよい「ダーズリン」をいつも注文していた。ここで出てきたのがトワイニングのダーズリン。その時は、その紅茶しか知らなかったので、純粋に「ダーズリンって美味しいじゃないか！」と思ったのだった。ティーバッグはエンベロップ型が当たり前！という固定観念も植え付けられ、それが紅茶というものであると思っていた時期だった。

その後、リプトンのイエローラベルが我が家の定番茶になると、テトラ型のティーバッグが良いものだという認識を持つようになる。でも、そこ止まりだった。リプトンのイエローラベルも、ロットによってかなり味にばらつきがあって、今度の奴は美味しくないねとか、今回はかなりいい味だねと家人と語るぐらいのことはしてきたのだったが、一度リーフティー（茶葉）の美味しさを知ってしまうと、ケーキを買って来て美味しいお茶と伴にというときに、ティーバッグの出番は無くなってしまったわけである。

確かにリーフティーできちんと茶器を使いお茶を淹れると、本当に美味しいお茶が入る。いまでも、やっぱりその習慣はそれほど変わっていない。だけど、最近になって今どきのティーバッグは様々な面で工夫がされており、実際相当美味しくお茶が入るということを認識したのだった。そのきっかけは、去年の夏、ニューヨークで出会った**Harney & Sons** のハーブティーを飲んだことだった。

そもそもサシャと呼ばれるテトラ型のティーバッグの素材が薄くて、中のハーブが綺麗に見えるし、そのサシャの入っている缶もなんともお洒落だった。そして何よりも、そのハーブティーが、かなり美味しい。こんなティーバッグがあれば、わざわざ面倒臭い茶葉で淹れなくたって充分と、見事に思わせてくれる逸品だったわけだ。「NYでお茶？」「しかもティーバッグかよ?!」という従来の概念を覆すお茶体験をしてしまうと、では他にももっと美味しいティーバッグがあるので、あれこれいつもの悪い癖がむくむくと頭を擡げてしまったわけだ。

そこで今回様々なティーバッグを取り上げて、そのあれこれを探求してみると、お茶には一家言あるなんてうそぶいている僕なのだが、知らないことがあれこれあった。そんなことも含めて、一冊ほぼまるごとティーバッグの特集として盛り込んでしまった次第。

この特集をするにあたって、リンアンの堀田さんはじめ、多くの方に情報や珍しいティーバッグを送っていただいた。いろいろと助けてくださった多くの方に感謝するとともに、ティーバッグの世界を皆さんと一緒に探求してみたいと思う。

ティーバッグはここを見る

普段何気なく飲んでいるティーバッグも、実はパッケージやタグなどにさまざまな情報が掲載されている。せっかくお茶を楽しむのなら、これらの情報を最大限に把握して、美味しく楽しくお茶を飲みたいもの。最近のティーバッグのパッケージをよく読むと、お茶の素性などがあれこれ書かれている場合が多く、読んでいただけで楽しめるのだ。

このティーバッグは、パッケージデザインが秀逸なBREW TEA Co.のもの。



○ お茶の素性

「イングリッシュブレックファースト」の丁寧な説明を読むことができるのが嬉しい。どんなお茶のブレンドなのか、どんな時に飲むのが良いお茶なのか。いわゆるお茶の概念的なことが書かれているわけだ。

○ お茶の分量

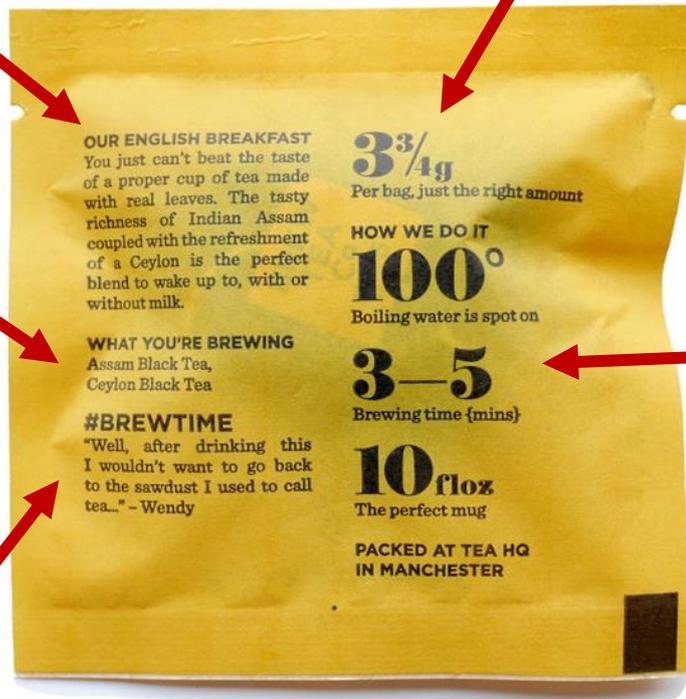
一つのティーバッグにどの程度の茶葉が入っているのかは、重要な情報だ。美味しいお茶の淹れ方の目安にもなるので、押さえておこう。3.75gというのは結構茶葉の量が多い。

○ お茶の種類

そのお茶がどんなお茶かということは、大層重要なこと。パッケージにはそのことがいろんな形で掲載されている。このイングリッシュブレックファーストはアッサムとセイロンのブレンドだということがここで分かる。

○ お茶の淹れ方

お茶の淹れ方はとても重要だ。そのティーバッグはどんな淹れ方をするのが一番良いのか、パッケージに記載されている。その方法で淹れてみるのが一番良いのではないかと思う。



○ 追加情報

Twitterやinstagramの# brewtimeというタグに投稿された記載のなかから、BREW TEAに関連のある投稿がピックアップされ、記載されているのが面白い。

湯の温度 100度
蒸らし時間 3~5分
湯の量 30ml

大きなマグに紅茶を作るためのティーバッグだと分かる。



BREW TEA CO.

「CTC? 2.5gのティーバッグ? そんなの必要ない!。」という発想から、2012年にイギリスリバプールでスタートしたティーブランド。美味しいお茶を追求する姿勢が潔い。BREWとは、イギリス北部のスラング A brew (1杯のお茶) に由来するのだという。東京青山に出店し、その場で好きなお茶が飲めるのが嬉しい。

アメリカで人気のSTEVEN SMITH MAKERのティーバッグ。キャンディーの包装紙を活用したという、このパッケージデザインは、いままでのティーバッグに比べかなり秀逸な出来栄えだといえる。



○ お茶の番号

STEVEN SMITH MAKERのお茶は、様々な種類が用意されている。それぞれのお茶に、番号が振られていて、番号を見るだけでこのお茶が何のお茶なのかわかる仕組みになっている。

○ お茶のパッケージの色

お茶の区別は、番号だけではなく、パッケージの色でも種類訳が分かる仕組みだ。

これは緑系のカラーなので緑茶だと分かる。他には、グレーが紅茶、オレンジがハーブティーといったようにお茶の種類によって色分けがされている。

○ お茶の説明

お茶の素性やどんな時に飲むことが想定されているのかといったストーリーが記載されている。

「古い時代のモロッコを思い起こされる、北アフリカで好まれるお茶」とか「枕を抱きながら友人と分かち合うと最高。」なんて書かれたものは、日本のティーバッグでは見たことがない。

○ 素材説明

中国の緑茶、オレゴンのスペアミント、そしてオーストラリアのレモンマートルが原料だということが明記されている。



○ お茶の淹れ方

浄水を華氏190°F（摂氏89°C）に熱し、3分で出来上がることが記載されている。



STEVEN SMITH

スタッシュ、タゾ等、アメリカで有名な茶メーカーの設立の多くに参画した伝説のブレンダー故スティーブン・スミスが2009年にポートランドで立ち上げたブランド。長方形のデザインのパッケージは、とてもスタイリッシュでセンスの良い仕上がりになっている。

ティーバッグの形

布の袋に茶葉を包んだところから始まったといわれるティーバッグ。現在は、その形も様々で面白い。封筒を模した「エンベロープ型」、真四角な「スクエア型」、スクエア型が連続している「スクエア連結型」、丸い円盤形の「ラウンド型」、現在主流になっている三角錐の「テトラ型」、そしてそのまま布に包んだ「ボール型」などがある。

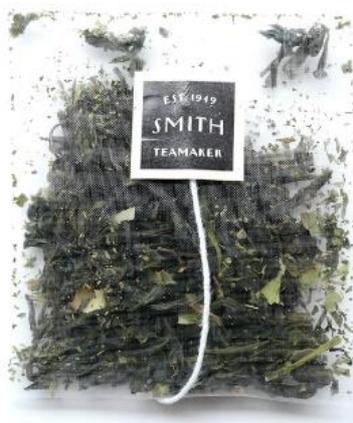
エンベロープ型

オーソドックスな、誰もが見たことのある封筒型のティーバッグ。ダブルチェンバー方式が採用されている。素材は不織布製の物が多く出回っている。



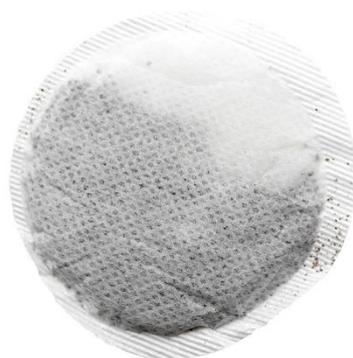
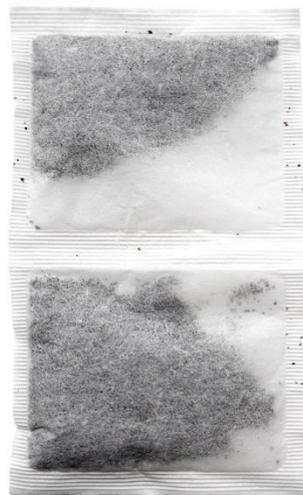
スクエア型

お洒落なティーバッグとして最近使われることが増えた長方形スタイル。素材は様々だが、茶葉が見えるタイプが多く、日本企業がシェアを握っている。



スクエア連結型

イギリスなどで普及型のティーバッグとして有名。主にポットに入れるタイプで、紐はついていない。大型のポットには二つ綴りをそのまま利用する。



テトラ型

現在主流の三角テトラ型。茶葉が開きやすいため、多くのブランドが利用している。京都の山中産業が発明したが、静岡の不双産業が世界シェア90%を占めている。

ラウンド型

イギリスのポットに入れるタイプとして使われる普及型のティーバッグ。日本のメーカーではあまり見かけない。

ボール型

ティーバッグのプリミティブな形状である布製ボール型ティーバッグ。マリアージュなどが現在も利用している。

ティーバッグの素材

布の袋から始まったティーバッグ。現在に至るまで主流を務めたのは、楳紙（すきがみ）、麻を使った不織布、無漂白パルプだった。テトラ型が主流になった後は、ナイロン素材の袋が使われるようになった。さらに最近では、自然に放置すると土に帰る天然原料コーンフィルター（メーカーによって名称が異なるが、ソイロンという名が有名）などの新素材も使われるようになっている。



コットン

ティーバッグ誕生時は素材として絹が使われたが、その後抽出しやすさを重視し、綿製が主流となった。現在も、マリアージュフレールやTWGのティーバッグに使われる。



不織布

繊維を織らずに絡み合わせ熱や機械的または化学的な作用によって接着または絡み合わせる事で布にしたものである。素材としては、主にパルプ（紙）、麻、合成繊維などが利用されることが多い。ダブルチェンバー式はこれが主流だ。



ナイロンメッシュ

ナイロンをメッシュ状の布にしたもので、最近のティーバッグの主流であるテトラ型に多く使われる。ナイロンバッグの生産は日本が世界シェア一位である。



ポリエステルメッシュ

見た目はナイロンメッシュと見分けがつかない。絹に似せた繊維として開発されたので、ナイロンよりもさらさらとした手触りなのが特徴。



濾紙・パルプ

コーヒーフィルターを薄くしたような紙状のシートをティーバッグにしたもの。茶殻を残し、茶のみを抽出するために織り方が工夫されている。コストが安いいため、広く使われている。なお、無漂白のパルプで作られたものもある。

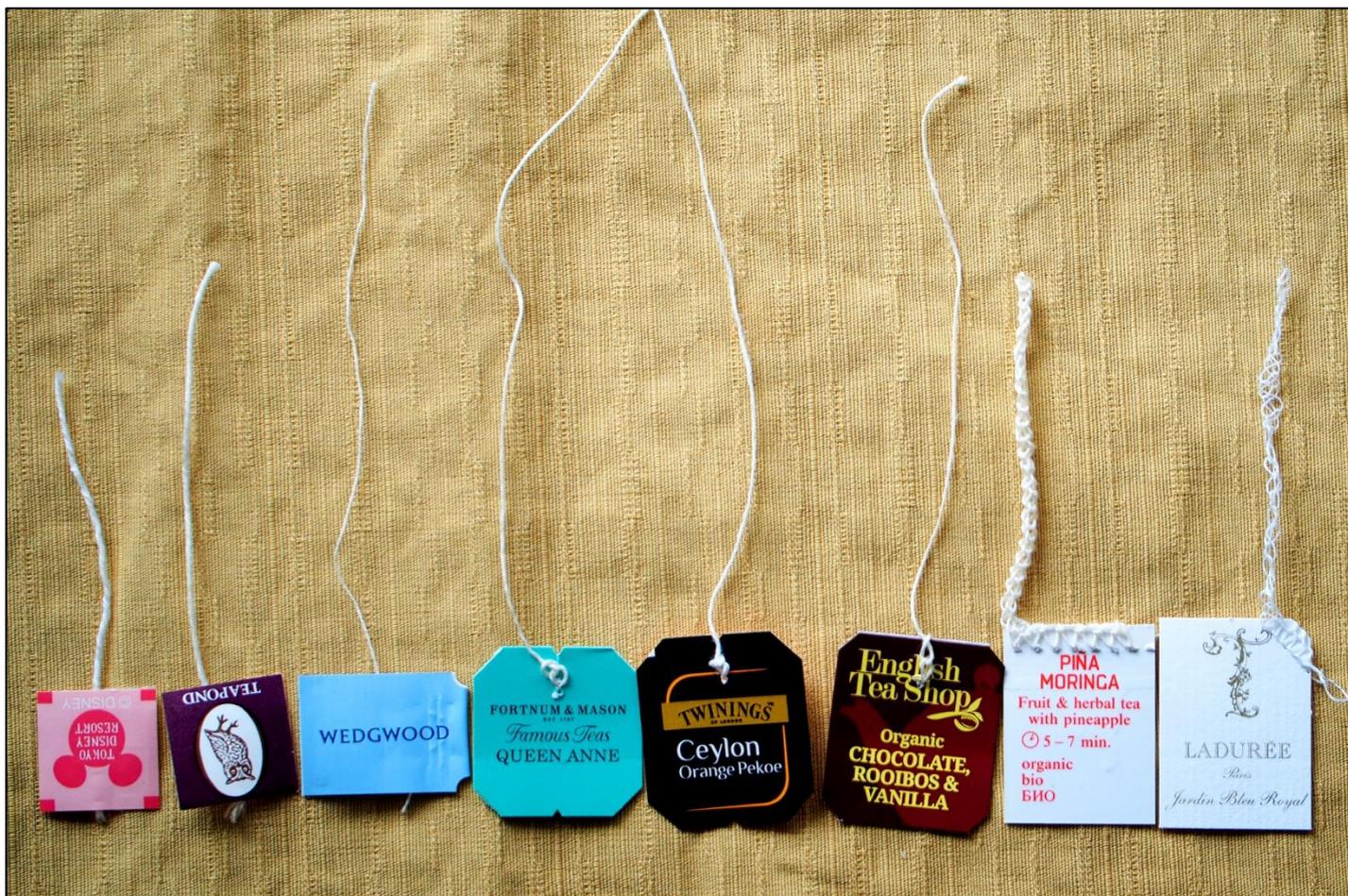


天然原料コーンフィルター

植物のデンプンを原料としたバイオマス素材であるポリ乳酸から作ったフィルター。使用後は堆肥化やバイオガス化による再資源化が可能。日本企業が発明したソイロンなどが有名。

ティーバッグの紐について

ティーバッグの最大のメリットは、ティーカップで手軽に茶を淹れることができることだ。そのための抜群の機能として用意されたのが、バッグ部分から伸びる紐である。これがあるからティースプーン等を使わずに、出来上がったら茶葉の入ったバッグをそのままポイと廃棄できるわけだ。もちろん、ポットで淹れることを前提に作られたティーバッグもあって、そういうものにはこの紐がついていない。だから、紐のついたものはティーカップ向けと考えても良いのかもしれない。ともあれ、よく目を凝らしてみると、この紐部分にもティーバッグの個性が表れているから面白い。単なる細い糸状のものから、撚ったレースのようなものまでいろいろとある。バッグを湯から引き出すとき、紐の太さや形状がその行動に大きな影響を及ぼすわけでもないことから、あくまでも、これらはティーメーカー側のこだわりということなのかもしれないが、こんなところに個性を表現するこだわりは、ちょっとおもしろい。



○ 紐とバッグの関係

ティーバッグに繋がる紐と、バッグの関係も面白い。ティーバッグがパッケージに収まるために、大抵のティーバッグは、紐とバッグが何らかの方法で接着されている。そのやり方の多様性もあれこれあって面白い。タグに紐がぐるぐると巻き付けられているもの、まるでティーバッグの一部をなすかのように綺麗に縁取り上に接着されたもの、封筒の封印のように収まっているもの、さらには、まるでバッグと紐が一体としてティーバッグをデザインするかのようなものまで多様である。こんなところにも、商品へのこだわりが見え隠れする。

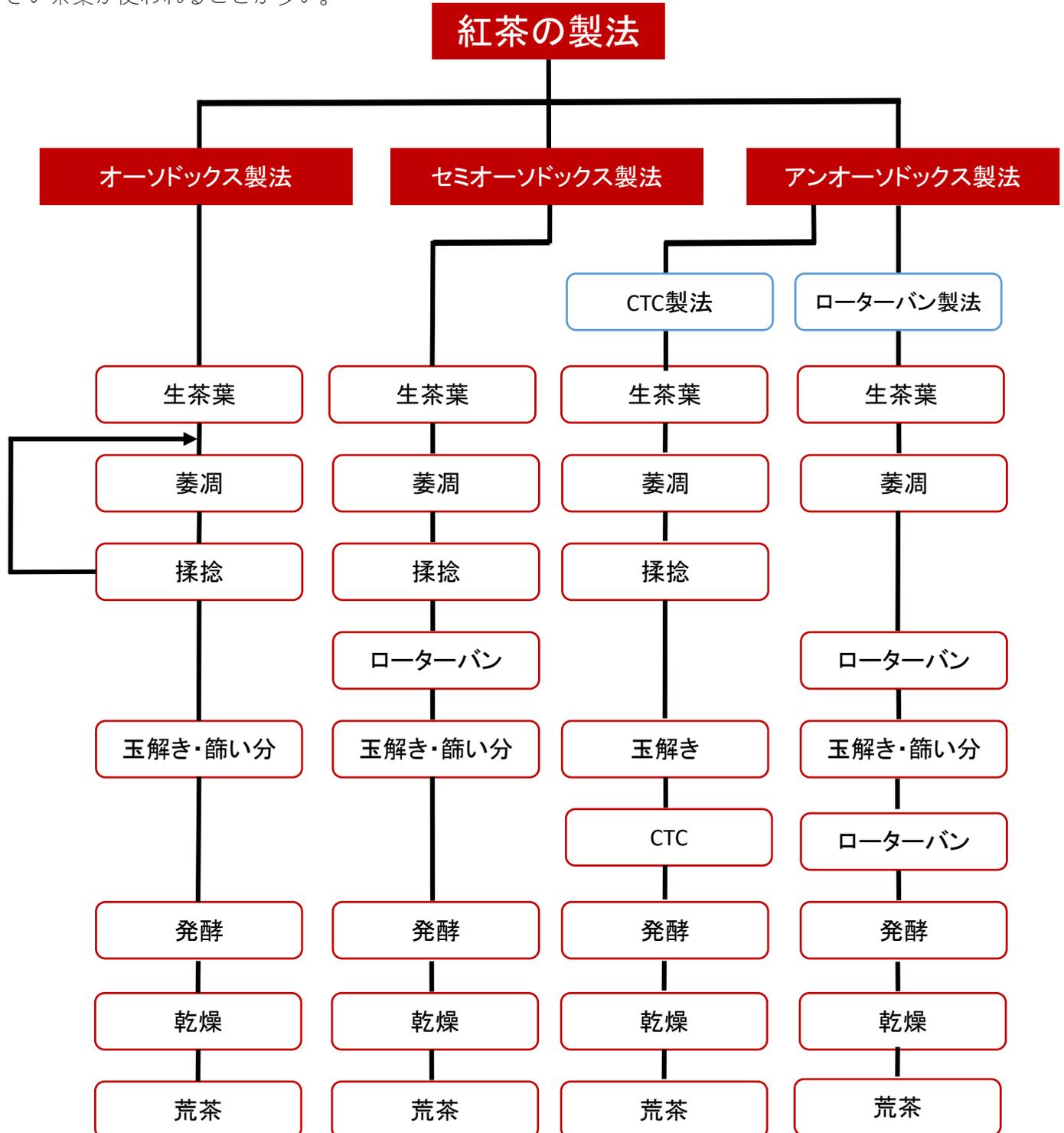
ティーバッグのタグコレクション

最近のティーバッグはとてもお洒落になって来た。バッグの形状、バッグの紐の形状、そしてそれらが一体となった見栄えなど、様々な部分にこだわりがあるのがとても面白い。そしてそのデザインとしてのティーバッグの個性をもっとも表現しているのが、紐の先端に付けられたタグということなのではないか。だからこそ、それぞれのティーバッグの顔のようなタグが無味乾燥なのは、ちょっと寂しい。もちろん、茶に絶対の自信を持つティーベンダーのティーバッグは、何も印刷していない真っ白なタグであることが多いし、日本のアルミガゼットの袋に詰め込まれたティーバッグの場合は、大抵何も描かれていないものが多いのだけれど、せっかくなら、こんなデザインの凝縮されているタグそのものを楽しんでしまう遊び心も持ちたいものなのである。



ティーバッグの中身

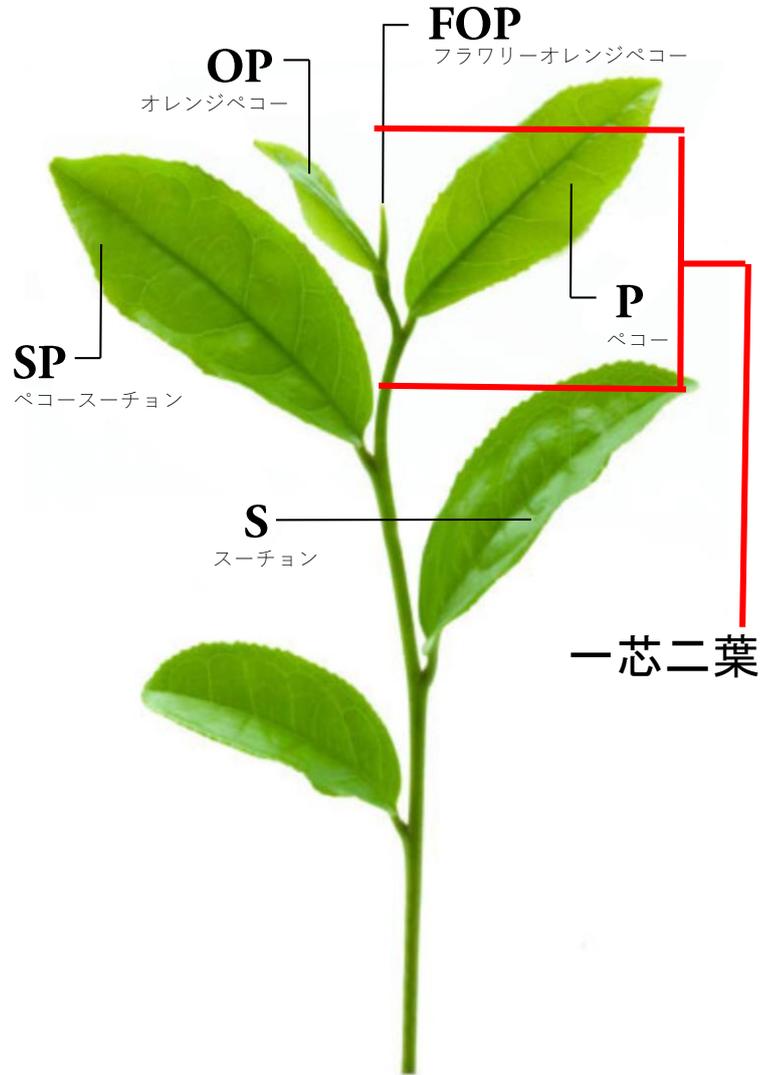
今回集めたティーバッグが、紅茶メインであるので、ここでも、ティーバッグの中身については、基本的に紅茶で説明することとする。茶を製茶する場合の工程は、それぞれのお茶によって異なるのだが、紅茶の場合は、昔ながらの方法を機械化したオーソドックス製法、大量生産を目的に導入されたアンオーソドックス製法があり、さらに、オーソドックス製法の工程で、ローリングマシンで揉捻（茶葉を揉む行程）した後に、さらに小型の茶葉を作るために肉ひき機の原理を利用した大型揉捻機「ローターバン」を使って製茶されるセミオーソドックスがある。また、アンオーソドックス製法には、ローリングマシンを使わずにローターバンのみを使用するローターバン製法と、ローリングマシンによって揉捻し玉解き（茶葉をほぐす工程）をした後に、CTC（Crush（押しつぶす） Tear（引きちぎる） Curl（丸める））機を使って加工するCTC製法がある。紅茶のティーバッグの場合ほどの製法の物もあるが、抽出のしやすさを考えて小さい茶葉が使われることが多い。



紅茶の場合、オーソドックス製法のセミオーソドックス製法やアンオーソドックス製法のCTC製法などの茶葉のうち、小さめなのがティーバック用に利用される。大きさは大雑把な等級として表示される場合が多く、通常はBOP以下のものが使われる。ただし、最近はティーバックの形状も工夫されており、OPがそのまま使われる場合もある。

なお、STGFOP1とかいった表記もあり、Super, Tippy, Golden, Flowerly, Orange, Pekoe, 1を意味するらしいが、もはやそれは等級というより、良い茶葉だということをこれでもかと誇示するため記号なのだろう。正直わけがわからん状態である。

紅茶以外の場合は（日本茶、中国茶、台湾茶、ハーブティー）なども、多くがティーバックの形状を考慮して、サイズの小さい（裁断した）茶葉を利用することが多いが、最近では、台湾茶のように、リーフ販売と同じ茶葉をティーバックに使うこともある。



○ **OP**

オレンジペコーの略。一葉の部分をオレンジペコーと呼ぶ。リーフティーの主流を占めるが、最近では、この形状のものもティーバックにされる場合がある。紅茶より、中国茶や台湾茶ではフルリーフティーをティーバックにすることが多い。

○ **BOP**

オレンジペコーと同じ茶葉を2mm程度にカットしたもの。茶葉が細かいため、時間をかけずに強い味が出る。ウバやディンブラはこの形状のものが多い。

○ **BOPF**

ブロークン・オレンジペコ・ファニングスは、BOPをもう少し細かくしたたもの。主にティーバックに使われる。

○ **FANNINGS**

ファニングスは、BOPFをさらにふるいにかけたもの。主にティーバックに使われる。

○ **DUST**

ダスト(Dust)ファニングスより細かい茶葉。ごみという意味ではなく、とっても細かいという意味。ダストだからといって低級品というわけではなく、上質なものと低質なものまで様々である。主にティーバックに使われる。



ケニアのティーバックの中身 CTC



HAMPSTEAD TEA : ASSAMのティーバッグ
グアンオーソドックス製法 - CTC製法
グレード : B O P F



TWINING : CYLONのティーバッグ
オーソドックス製法 - セミオーソドックス製法
グレード : B O P F



YORKSHIRE GOLDのティーバッグ
オーソドックス製法 - セミオーソドックス製法
グレード : B O P (又はB O P F)



ケニアのティーバッグの中身
グアンオーソドックス製法 - CTC製法
グレード : B O P



EVERTEA : ニルギリのティーバッグ
オーソドックス製法 - セミオーソドックス製法
グレード : B O P、(P F ?)



TEAPOND : Darjeelingのティーバッグ
オーソドックス製法 - オーソドックス製法
グレード : O P



OTAKA TEA：白牡丹

茶葉：福鼎大白茶

細かく裁断されている茶葉は、雑味はないが、インパクトもない。



三宝園：阿里山高山烏龍茶

茶葉：阿里山高山烏龍茶／青心烏龍

思いのほか細かく裁断されているが、あまり雑味が出ていないのは、三宝園のお茶らしい。



丸八製茶場：加賀棒茶

茶葉：煎茶用茶葉の茎

茎の強い味わいと香りがティーバッグでも出せるように工夫した内容物になっている。



FAUCHON：UN SOIR DE FRANCE

茶葉：BOF、セミオーソドックス製法

バラの花びら、オレンジピール、ひまわりの花びら、香料(アプリコット、オレンジ、ブラッドオレンジ)



マリアージュフレール：マルコポーロ

茶葉：ルイボス

詳細不明だが、中国の魅惑のフルーツとティベットの不思議な花のミックスフレーバードティーとい説明。



CLIPPER：セントクレメンツ

茶葉：ハーブティー

レモングラス、ローズヒップ、レモンバーベナ、オレンジの皮、レモンの皮、カンゾウの根等

ティーバッグの美味しい淹れ方

お茶を美味しく入れる基本のコツは、ポットや茶壺、蓋碗で淹れる場合も同じだ。4つの重大要素を押さえること。その要素とは、①湯の温度、②湯の量、③茶葉の量、そして④蒸らし時間だ。

ティーバッグの場合は、③の茶葉の量は決められているので、その量にマッチした湯の量、湯の温度、そして蒸らし時間を最適に組み合わせて、美味しいお茶を淹れる必要がある。

また、どんな茶器で淹れる場合も同様なのだが、お湯の温度は、発酵度の低めのお茶（緑茶、白茶など）は低め、発酵度の高めのお茶（烏龍茶、紅茶など）は、高めの温度で淹れる。ティーバッグの場合も、その原則を覚えておくとおいしいお茶が淹れやすい。

ただし、一番重要なのは、ティーバッグのパッケージに書いてある淹れ方を確認して、まずは忠実に淹れてみることだ。大抵パッケージや箱に淹れ方が記載されている。海外のものの場合、湯の量の単位にはFL oz（オンス）が採用される。1FL ozは、イギリスでは28.41ml、アメリカでは29.57mlとなる。ただし、湯の量が記載されているものは少なく、大抵ティーカップの大きさが200ml弱なのでそれを目安にするとよい。

OUR ENGLISH BREAKFAST
You just can't beat the taste of a proper cup of tea made with real leaves. The tasty richness of Indian Assam coupled with the refreshment of a Ceylon is the perfect blend to wake up to, with or without milk.

WHAT YOU'RE BREWING
Assam Black Tea,
Ceylon Black Tea

#BREWTIME
"Well, after drinking this I wouldn't want to go back to the sawdust I used to call tea..." - Wendy

3 3/4g
Per bag, just the right amount

HOW WE DO IT
100°
Boiling water is spot on

3-5
Brewing time {mins}

10 floz
The perfect mug



90°C / 190°F **3-4'** **20cl / 6.7 FL OZ.**



○ 具体的に茶を淹れる

さて、基本条件を把握したら、実際に茶を淹れてみよう。本当はティーバッグの場合でもティーポットを使うのがお薦めなのだが、ここではティーカップで直接淹れるやり方をする。

たっぷりの湯を沸かし、まずは熱湯をカップに注ぎ、カップを温めること。そうしないと、湯を注いだ際に10°Cは湯の温度が下がってしまうからだ。



カップを温めている間に、パッケージなどで茶葉の素性、淹れ方などをおさらいする。

さらに、いろんな形状のティーバッグがあるので、その形状やタグ、紐などを楽しんでしまう。

重要なのは、茶葉の量は決まっているので、あとは湯の量、湯の温度、蒸らし時間をどうするかだ。



カップを温めたら、再度熱湯をカップにそそぐ。ティーバッグよりもカップに先に湯を注ぐのだ。多くの人がティーバッグをカップに入れてから湯を注ぐことが多いだろうが、湯が先なのである。これには2つの理由がある。一つ目は湯がティーバッグに触れると、その水流でティーバッグの中に空気が入ってしまい、ティーバッグが沈まないため。そしてもう一つ重要なのは、水流に翻弄されたティーバッグから、細かい茶葉がティーバッグから飛び出し、雑味が出やすくなるためだ。



茶を淹れる人なら体験的に知っていると思うが、ポットや茶壺から茶水をカップや茶海にそそぐ際、きめの細かい茶濾しを利用した方が、口当たりの良い茶が淹れられる。まさにそれと同じ原理なのである。

さて、カップの湯に静かに静かにティーバッグを沈めよう。

そしてカップの上に皿などで蓋をして蒸らす。これはポットや茶壺で蓋をするのと同じ原理であり、湯を冷めにくくし、香りを閉じ込めるためなのである。



徐々にティーバッグから茶の成分が湯に溶け出し広がっていく様を見ることができる。それをただ眺めているだけで、結構幸せな気持ちになるから不思議だ。

ティーバッグをただ沈めておくだけで、茶の成分は下に沈み、茶汤均一にならないが、ここではあくまでもこのまま放っておく。



時間になったら、これも静かに静かにティーバッグを取り出して、持ち上げたティーバッグから茶がしたたり落ちるのを待ち、最後の一滴が落ちたらティーバッグを取り皿によける。決してスプーンでティーバッグを押し下したり、湯の中でティーバッグを振ったりしてはいけない。これも雑味の原因になるので要注意。



カップの中身をティースプーンで軽くかき混ぜ茶を均一にしたら出来上がりだ。

普通のティーバッグをポットで淹れる場合もポット用のティーバッグをポットで淹れる場合も、基本は、このカップでの淹れ方をトレースすればよい。ポットは大きめなので、茶葉の量湯の量にも注意する。ティーバッグを2個入れても良い。

ミルクティーの場合は、ティーバッグを2個と150mlの沸騰した湯で茶を淹れるが、1分経ったときに、120mlの温めた牛乳を入れてさらに1分。ティーバッグを取りだして出来上がりである。

ティーバッグ関連面白グッズ

○ TEA BAG SQUEEZER

さて、お茶を淹れるときに、ティーバッグは静かに入れて、静かに取り出すのが基本であり、決してスプーンなどでティーバッグを潰して茶を出すなどとしてはいけないと書いたのだが、本場英国には、そんな基本を無視するような器具があって、それはそれで逆に面白い。

これは「TEA BAG SQUEEZER」と呼ばれるもので、まさにスクイズ=絞るための器具なのだという。うーんそんなことをしたら、お茶の渋みとか雑味が出るんだけどなあと首を傾げるのだが、英国の場合は、基本がミルクティーなので、あまりそういうことにはこだわらないのかもしれない。

あとは、別ページで紹介するように、英国で普及しているティーバッグは、紐がついていないので、こういう器具を使うことで、ティーバッグから滴る紅茶をぎゅっと抑えてちゃんと取り出すことができるのだ。わざわざそのためだけにこんな専用の器具を買う必要は、日本ではなさそうだけれど。他にも類似商品としてティーバッグトングという名前の物も売られている。



○ Tea Infuser/Tea Strainer

ティーバッグがないけれど、ティーポットもなくてきて困ったというときに、ウルトラCとして昔茶濾しに茶葉を入れてそこに湯を注いだなんていう経験のある人もいるかもしれない。手早く淹れる方法としては、それなりに機能したはずだ。この茶濾しのことを英語で、「Tea Strainer」と呼ぶ。ティーストレーナー（ティーストレイナー）とカタカナで検索エンジンに入力すると、茶濾し状の入れ物で茶葉を中に入れて湯の中に沈めることのできる器具（例えばティーボール）が引っかかるけれど、湯に沈めて使う方の器具は、正しくは「Tea Infuser」と呼ぶ。インフューザーとは「注入するもの」という意味なので、「??」となるが、Tea Infuserという名前はなんとなく格好いい。要するにTea Strainerが口が開いているのに対して、閉じているのがTea Infuserということになる。

Tea Infuserには様々な形状のものがあり、手軽に茶葉を楽しめるのが嬉しい。



○ 日本製Tea Infuser：茶袋（ちゃんぶくろ）

奈良に残る和製インフューザーが竹製のかご「茶袋」だ。茶粥のために番茶を煮出す道具として昔から使われていたという。ティーボールなどに比べると、小さな方でも拳大の大きさだが、茶葉の大きな番茶用なのでそんなものかもしれない。

現在では、奈良県山添村の浦嶋正幸氏の手によって作られるだけとなってしまったらしい。こういう伝統工芸は長く継承して欲しいものだ。

ティーバッグを作る

自宅にはいろいろなリーフティーはあるけれど、それをいちいちポットなどで淹れるのは面倒臭いという人には、手軽にティーバッグが作れる優れたものがある。茶葉が入っていない不織布のバッグだ。いまや日本茶用にダイソー等でも売っているので手軽に使えるのが嬉しい。

僕が愛用しているのは、シンガポールのティーベンダーTWGのものだ。手ごろな大きさと、匂いの無い不織布で作られているため、茶葉を入れても余裕があるのが嬉しい。



○ 旅先でも美味しいお茶を味わいたい

下のバッグは、AMAZONで購入した無漂白濾紙製の「茶袋」だ。紐がついているので手軽にティーバッグとして使える。300枚入りのお得なバッグだ。

口部分から2~3gの茶葉を入れ、口を閉じれば出来上がり。茶器を使うのが面倒なときや、旅行先でもそれなりの茶葉で茶が飲みたいときなど、手軽に美味しくお茶を淹れることができる。



フレーバードティーやハーブティーのあれこれ

○ フレーバードティー

紅茶 (TEA) をさすブラックティー (BLACK TEA) は、茶園で摘採した茶葉を紅茶に製茶したものをそのまま楽しむものだ。複数の地域の紅茶をブレンドした茶葉ももちろんブラックティーと呼ぶ。これは紅茶の持つ“茶葉本来の味や香り”を楽しむのが最大の魅力なのである。

一方で、フレーバードティー (FLAVORED TEA) あるいはフレバリーティー (FLAVORY TEA) は、茶葉に天然香料や人工香料を吹き付けたり、混ぜたりして、“香り付け”をしたお茶のことを指す。そのため、茶葉そのものというより、香りを楽しむものといえる。

だから、英国では紅茶 (ブラックティー) とフレーバードティーは区別して扱われる。いうなれば、中国茶の基本で学ぶ緑茶、白茶、黄茶、青茶 (烏龍茶)、紅茶、黒茶という茶の6区分に付加的に加えられているジャスミン茶などの花茶の一類型とでもいえばよいだろう。



茶葉の味や香りそのものを楽しむ英国や日本と異なり、文化として香を楽しむフランスで発展したフレーバードティーは、その歴史をたどると、「水質」にたどり着く。中国で花茶が生まれもてはやされたのは、皇帝が住む北京の水が美味しくなく、ジャスミンの香りを付けた (茶葉の産地から遠く茶の劣化という問題もあったが) のだといわれる。同様に、フランスやドイツ、ロシア等では良質の茶葉が手に入らず、しかも、ハードな硬水のため、水質が茶葉に向いておらず、どうしても茶葉の特徴が出にくいことなどの理由で、茶葉に香りをつけて楽しむようになったという。1672年にマルセイユで創立されマリーアントワネットやルイ14世にも、“アロマ”を献上した香料メーカーNINA'Sが、1900年にバラの香りを付けた紅茶を発売したのが商業ベースでの始まりだといわれる。中国ではもちろんジャスミン茶や桂花茶がメインだが、欧米でフレーバードティーの代表は、ベルガモットで香り付けしたアールグレイだといえる。しかし、いまやバラなどの花はもとより、様々な果汁、さらにはバニラ、チョコレートそしてキャラメルなど、様々な香りが付けられている。

○ ハーブティー

ハーブ (herb) は、料理の香り付けや保存料、薬、香料、防虫などに利用されたり、香りに鎮静・興奮などの作用がある有用植物で、緑の葉を持つ草、茎のやわらかい植物などを指すといわれている。一方、有用植物であっても、種子、実、根、樹皮などは香辛料 (スパイス) と呼ばれることが多いが、苔から木本まで、香りや薬効がある有用植物全般をハーブとして扱う場合もあるから、その多様性はものすごく幅広い。

ハーブは「草」あるいは「野草」、「草木」を意味するラテン語: herba を語源とし、フランス語でherbe (エルブ)、古英語でherbe (アープ) となり、これが変化して英語のherbとなった。その意味では、茶もハーブの一類型になるのだろう。

これらのハーブは様々な効用を持つことから、これを簡単に享受できる湯に抽出したいいわゆる茶 (TEA) として用いられたのがハーブティーというわけだ。したがって、その歴史はものすごく古く、おそらくその発生を特定するのは難しいと思われる。茶の祖と呼ばれる神農が著した『神農本草経』とか、5000年以上の歴史を持つインドの伝統医学アーユルヴェーダなどが起源になるのではないか。しかし一般的にハーブティーの起源を説くとき名前が挙がるのは、紀元前460年頃に現れ、古代ギリシアで医学の祖と呼ばれたヒポクラテス。彼は260種類以上の薬草から、400種類を超える処方方を編み出したらしい。その中にはハーブを水で煮だして飲むという、ハーブティーの元祖といべき記録があるという。



ハーブティーにはその効能を享受するだけでなく、香りや綺麗な色等を楽しむために飲むことも多い。むしろその意味でつかわれることが多いだろう。茶として用いられる代表的なハーブには、ローズヒップ、ペパーミント、カモミール、ラベンダー、レモングラス、シナモン、ローズマリー、ベルベヌなどがあり、これらを調合した様々な組み合わせのハーブティーも出回っている。茶葉を用いない花だけの茶も、ハーブティーの一類型として取り扱われていて、その多様性は、フレーバードティーに勝るとも劣らない。

ついでにお茶のABC (1)

○ お茶の種類

普段何気なく飲んでいるお茶も、いろいろと深堀していくととんでもない迷路に迷い込んでしまうので、ここでは、さらっと誰もが知っているお茶の世界を整理しておこう。

茶を作るための植物「茶」は、カメリアシネンシス（学名）と呼ばれる椿や山茶花と同じ種類の温帯から熱帯地域に生息（栽培）する植物だ。その葉を加工してお茶が作られる。この植物には多様な品種があるのだが、大雑把に分けると、葉っぱの大きなアッサム種（12-15cm）と葉っぱの小さな中国種（6-9cm）に区分される。それぞれの茶葉の性質に適合した茶が作られるが、アッサム種はタンニンを多く含んでいるため紅茶や黒茶にされることが多い。一方、中国種は緑茶から紅茶まで様々なお茶が作られる。

緑茶とか紅茶とか黒茶とかの種類は、いわゆる製法による違いで、茶葉を摘んだ後にどれだけ空気に晒して酸化発酵させるかという違いが基本だ。ただし、後発酵と呼ばれる菌類発酵させる茶（黄茶と黒茶）もあるので、ちょっとめんどくさい。

さて、簡単にお茶を区分すると以下のようなになる。

○ 品種

茶樹自体の生物的な特徴による区分け。品種には、古くからある茶の木を分析整理したもの、そして、現存の品種を元に、掛け合わせをして新たに作られたものなどがある。

○ 産地

茶が栽培されている地域による区分け。同じ品種でも、気候風土によりワインのテロワールのように、違いから味香りに違いが出ることがある。例えば、やぶきた種を使っても宇治茶と八女茶の味が違うようなものだ。

○ 栽培方法

茶を栽培する時の工夫、特徴による区分。例えば、育てる際に日覆いをするかぶせ茶、有機栽培茶、自然仕立てなどによる茶の違いである。

○ 茶期

茶葉を収穫する摘採時期による区分け。新茶、一番茶、ファーストフラッシュ、明前茶、雨前茶など。

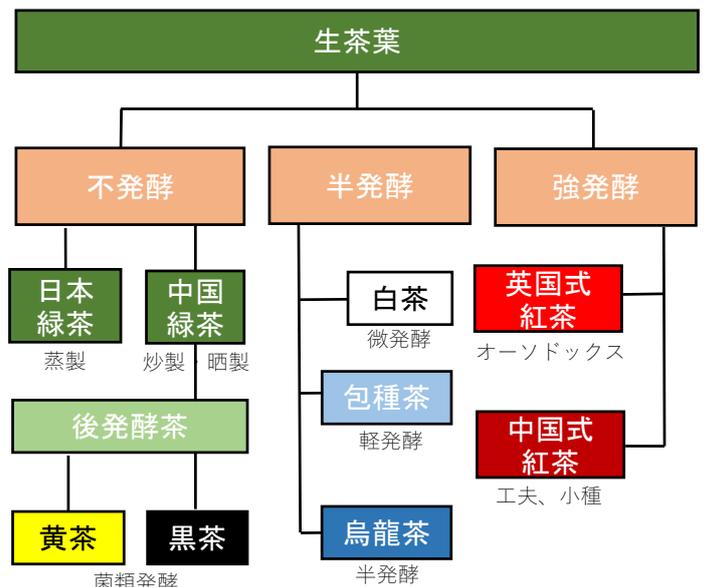
○ 製造方法

茶葉の加工方法による区分。

まず、摘んだ茶を発酵（酸化）させるかどうかによって緑茶、烏龍茶、紅茶に大別されます。緑茶は、荒茶製造（茶の葉の一次加工）の違いにより煎茶、深蒸し煎茶、碾茶（てんちゃ）などに、また仕上げ加工工程で選別された材料から茎茶、粉茶などと区分される。

○ 喫茶方法

お茶の飲み方による区分。その喫茶方法の材料や由来のある地名が名前になっているもの、喫茶方法に合わせた栽培や加工がされている場合がある。水出し煎茶、ミルクティー、ロシアンティーなどである。



ついでにお茶のABC（2）

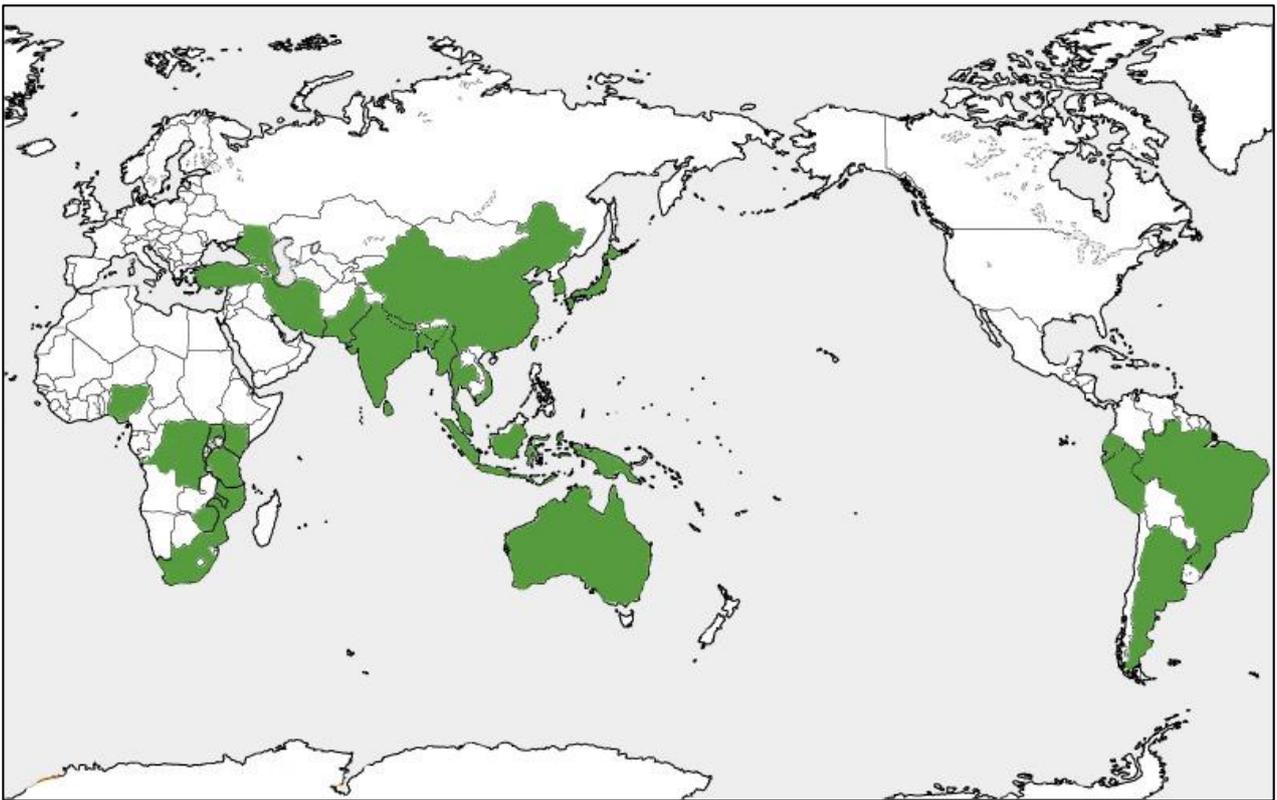
○ 世界の茶の産地

世界中を見回した際に、茶の産地として名前が挙がるのは、赤道を中心に亜熱帯、温帯地域までの帯の中に入っている（ティーベルトと呼ばれている。）。まさに、唐代の茶聖と呼ばれた陸羽が書いた『茶経』の冒頭に記した「茶者、南方之嘉木也（茶は南方の嘉木なり）」という言葉が当てはまる植物なのである。原産は中国雲南省あたりだといわれているが、仏教とともにアジア各地に伝播し、さらに大航海時代以降、インドやアフリカ、さらに南米大陸へもその産地は広がっている。

現在はインドとセイロンで全世界の茶生産の約75%以上を占めるようになり、中国は大生産国の座を明け渡すこととなったが、その多様性では中国が相変わらず群を抜いている。

また、インド、セイロンに次いで紅茶生産の世界第三位だったインドネシアも、第二次世界大戦での荒廃により、代わって東アフリカ諸国が第三位となっている。

主な茶の生産地は、インド、セイロン（スリランカ）、バングラデッシュ、中国、インドネシア、東アフリカであるが、その他に日本、ベトナム、パキスタン、旧ソ連（グルジア、コーカサス）、トルコ、ブラジル、アルゼンチンなどでも各種の茶が生産されている。



さらに、世界の主要な茶産地をみると、

インドでは、北東インド地区のダージリン、アッサム、ドアーズ、テライ、シッキム、オリッサ、北西インド地区のカングラ、デラダン、南インド地区のニルギリ、アナマレー、カナンデヴァンなどが掲げられる。セイロン島として名高いスリランカでは、標高4,000フィート（約1,300m）以上の地域で作られるハイ・グロウン・ティーとしてウバ、ヌワラエリヤ、ディンブラ、ウダプッセラワが、標高4,000～2,000フィートの地域で作られるミディウム・グロウン・ティーとしてキャンディー（ディンブラ中地、ウバ中地）、標高2,000フィート（670m）以下のロー・グロウン・ティーとしてルフナ（ラトナプラ、ゴール、モラワクコラーレ、ケガーラ）が知られている。

中国では、江蘇省、浙江省などをはじめとする広大な地域で緑茶をメインに茶が作られているが、その茶の多様性は世界一だ。その他のアジアでは、台湾では烏龍茶をメインに、またインドネシアのジャワ、スマトラやマレーシアなどで紅茶が、タイ、ミャンマーなどでも緑茶や烏龍茶が作られる。日本では、緑茶に加え紅茶や烏龍茶なども作られるようになった。

さらに、アフリカ大陸では東の地区であるケニヤ、マラウィ、タンザニア、ウガンダ、モザンビークなどで、CTCを中心とした紅茶が、南米では紅茶に加えマテ茶なども作られている。

ティーバッグの歴史

ティーバッグは、茶を簡単に淹れるために何をしたらいいかと考えた場合、必然と生まれるものといえる。日本でも、茶粥を炊くときに番茶を布袋に入れて煮出すということが古くから行われて来たが、いふなれば、それがティーバッグの元祖だと言えなくもない。

ティーバッグの原型となる紅茶を布で包んだものは、19世紀前半のヨーロッパですでに使われていた。それをヒントに1896年に、A. Smithがロンドンで特許を取ったのだといわれる。彼は茶葉を計ることと茶殻の処理を簡単にするために一杯分の茶葉をガーゼに包んで糸でとじたものをサンプルとして作ったのだ。しかし、伝統を重んじるイギリスの喫茶文化の中では、これは定着しなかったといわれる。

茶を販売するための商業ベースのティーバッグが誕生したのは、1900年代初頭、アメリカでのことだった。通説にはいくつかあるが、主要な説としては、ニューヨークの貿易商Thomas Sullivan氏が1908年に茶のサンプルを布袋にいれたのが始まりだといわれている。自社で取り扱っていたさまざまなお茶の葉を小さな絹の袋に入れてサンプルとして顧客に送ったが、そのサンプルを受け取った顧客たちの一部が、茶葉を袋から出してポットに入れるかわりに、袋をそのままティーインフューザーとして使ったという。それが人気を博し、彼の店で布入りの茶が販売されることになったのがティーバッグの始まりだといわれている。その後、絹をガーゼに替え、茶がよく抽出できるように、茶葉の加工時に出る茶葉の粉末を袋に入れ販売し、それが一般化したといわれている。

もう一つの説としては、1901年8月26日にウィスコンシン州ミルウォーキーでRoberta C. LawsonとMary Molarenという二人の女性が「茶葉ホルダー」なるものの特許（US723287）を申請しているのだという。茶葉ホルダーは、メッシュに編まれた綿の布を「二つ折りにし、両脇を縫ってポケット状にし、上の開き口には垂れ蓋がついていて、この蓋を折り畳むことで口を閉じる小袋だったのだとか。現在の長方形ティーバッグに近い形状だったといわれる。こちらのティーバッグは残念ながら一般化せず、元祖としての名声を獲得するに至らなかったらしい。

さて、その利便性が理由で、アメリカではティーバッグは徐々に普及していくことになるが、特に第一次世界大戦で一部の国の兵士にティーバッグが配給されたこともあり、1920年代にはかなり一般的になったといわれている。当時はすでに、布製のティーバッグが改良された特殊な羊皮紙を糊付けして作った一室式の袋になっていた。

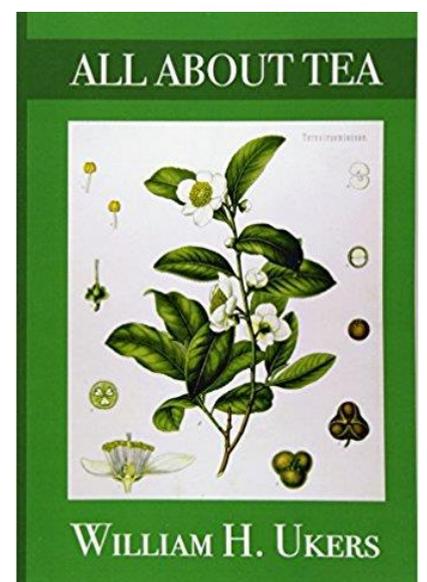
ちなみに、1935年に発行されたW.H.ユーカーズが著した有名な茶書『All About Tea』には、アメリカで製造が始められた頃の工場の様子と、様々なタイプのティーバッグの写真等が掲載されていて、現在とあまり変わらないティーバッグの形状も見る事ができる。イギリスでは1953年にテトレ社が初めてティーバッグ入り紅茶を売り始め、イギリスでもティーバッグが徐々に人気を集め、1950年代も後半になるころには、イギリスのお茶市場の3%を占めるまでになった。

ドイツでも、1920年代にアメリカのティーバッグを真似て、テカンネ社がポンパドールのティーバッグ（マダム・ポンパドールのハンドバッグにちなんで名付けられた）と呼ばれたモスリンの小袋にお茶を詰めて、第一次世界大戦中のドイツ軍に納品した。兵士たちはこのティーバッグを「茶の爆弾」と呼んで喜んだという話がある。1947年ドイツで自動包装機械の誕生により、大量のティーバッグが生産されるようになったが、さらに1949年になると同社では、二室式フィルターを使ったダブルチェンバーティーバッグを開発した。湯の接地面積が広いこと、糊付けが不要なこと、そして湯が循環しやすい特徴を持つ方式だったため、現在でも広く使われていて、一般的にティーバッグというとこれを指すといってもよい。

フランスでは、1930年にマリアージュ・フレールがモスリンコットンで作ったティーバッグを製造販売を開始した。このティーバッグは、現在でもマルコポーロなど一部の紅茶でそのまま利用されている。

日本では、リプトンの工場で1961年にドイツからティーバッグ自動包装機「コンスタントマシン」を導入し、ティーバッグが普及するようになった。

その後、ティーバッグの消費量は、リーフよりはるかに上回るようになった。さらに、古くから世界中で利用されてきたティーバッグも、近年になって様々な素材が使われるようになってきた。紙のフィルターペーパーを使ったティーバッグがまだ一般的だが、ナイロン素材のものや、新素材などを使用したものなど、それぞれの素材の特長を活かしたティーバッグが増えてきている。



ついでにお茶のABC（2）お茶の歴史

西暦	お茶関連の出来事
BC2780	茶の神といわれる神農、「食経」を著す
BC1000年代	周の時代、茶が飲まれた（茶経）
BC500年代	春秋戦国時代、四川省一帯で茶が広く飲まれるようになった（茶経）
BC59	武陽（四川省彭山）で茶が売買されていた（僅約） “烹茶器具”と”武陽買茶”
AD100年代	上流階級に飲茶の普及
302	安徽省における貢茶の最初の記録
500年代	中国、トルコに茶を輸出
580年代	本格的な茶器の登場
700年代	遣唐使が日本に仏教と茶を伝播
729年	聖武天皇、朝廷で茶を賜う
760年	陸羽、『茶経』を表す
805年	最澄、唐より持ち帰った茶種を比叡山麓（坂本茶園）に植える
806年	空海 茶托、茶碾を導入
828年	朝鮮半島に茶樹植えられる
964年	中国で茶の専売制度の確立
976年	福建省建安の宮廷専用茶園で宋代の銘茶『龍団鳳餅茶』を生産
1107年	南宋、徽宗が『大観茶論』を著す
1191年	日本 鎌倉時代 栄西禅師が茶種子を経山寺から持ち帰り、脊振山に植えた
1214年	栄西禅師が源実朝に『喫茶養生記』と茶を献上
1241年	聖一国師、宋より茶種子を持参し駿河に植える
1300年代半ば	明 茶馬貿易を独占して行う茶馬師を置く
1342年	日本 室町時代に闘茶が流行する
1391年	明の初代皇帝朱元璋、固形茶を廃止し散茶を奨励
1498年	ポルトガル人ヴァスコ・ダ・ガマ、インド航路発見
1516年	ポルトガル人、お茶に出会う（西洋人のお茶との最初の出会）
1580年代	日本 千利休茶の湯を大成
1559年	イタリア人、G・ラムージオが中国で喫茶の情報を初めて欧州に紹介。
1610年	オランダ東インド会社より日本の茶がヨーロッパにもたらされる
1657年	イギリス ロンドンにて、トーマス・ギャラウェイがお茶の販売をする
1662年	ポルトガルのブラガンサ家のキャサリンがイギリス国王チャールズ2世と結婚 持参金として茶などを持ち込んだことで、イギリスの宮廷に喫茶の風習がはじまった
1689年	イギリスが中国・広東省のアモイで茶の取引を開始
1717年	トーマス・トワイニング、「トムの店」ティーハウス開店
1721年	イギリス東インド会社 お茶の輸入の全権を握る
1738年	日本 永谷式煎茶創製
1751年	清の乾隆帝が龍井茶をほめ、上流階級で人気となる

西暦	お茶関連の出来事
1773年	アメリカ ポストン茶会事件（ポストン湾をティーポットにするが標語）
1784年	イギリス 茶税の減税により紅茶の流行
1786年	中国 工夫紅茶・祁門紅茶の始まり
1791年	ロシア 大黒屋光太夫がエカテリーナ女帝の茶会に招待される
1823年	インドのアッサムで茶樹発見
1833年	イギリス 中国茶の独占を廃止し、自由競争に
1835年	イギリス アッサムにて茶の栽培開始
1839年	イギリス アッサムカンパニーを設立し、アッサム地方の開拓が本格的になり、最初のアッサム茶がロンドンに送られる
1840年	イギリス 茶とアヘンの取引を背景に、清王朝とイギリスの間でアヘン戦争勃発
1840年頃	イギリス第7代ベッドフォード公爵夫人アンナ・マリアによってアフタヌーンティーの習慣がはじまる。
1847年	インド ダージリンにおける紅茶生産開始
1851年	セイロン 茶の生産始まる 中国 ジャスミン茶の製造始まる 中国 安溪鉄観音茶（ウロン茶）製造始まる
1850年代	アメリカのオリエンタル号が中国・ロンドン間を約100日という記録で中国茶を運ぶ新茶を早く英国へ運んだ船に賞金が出されるティークリッパー・レースの時代開始
1866年	ジェームス・テラーがセイロンで茶園を作る
1867年	日本 神戸開港により茶の輸出始まる
1869年	イギリス カティサーク号の進水
1870年	インドネシア インドネシアにおける紅茶生産開始
1874年	日本 明治政府、内務省勸業寮で初めて紅茶を試製した
1887年	日本 公式に日本に紅茶の輸入が始まる セイロン 珈琲農園の滅亡とキャンディにおける紅茶製造開始
1890年	イギリス トーマス・リプトンがセイロン島で大規模茶園経営を開始。
1898年	日本 高林謙三、製茶器機発明
1903年	ケニア ケニアにおける紅茶生産開始
1904年	アメリカ 「セントルイス万国博」でアイスティーが誕生。
1900年代初頭	イギリス 台湾産の東方美人が最高のお茶との評価を得る
1906年	日本 岡倉天心『茶の本』を著す 日本 リプトンの日本への輸入始まる
1908年	アメリカ ニューヨークの貿易商Thomas Sullivan氏がティーバッグを発明
1927年	日本 台湾で三井（日東紅茶）による紅茶生産の始まり
1932年	インド CTC機械の生産開始
1936年	ウィリアムズ、「茶の起源は中国もしくはインドのアッサム」説を唱える
1960年	中国茶葉土産進出総公司を設立、茶貿易管理を行う
1961年	中国雲南省西双版纳で樹齢1700年以上、樹高32mの「茶樹王」発見 日本 コンスタントティーバッグ機械が日本に入る
1972年	日本 紅茶輸入自由化
1970年代	アメリカ スティーブン・スミス、米国三大ティーメーカー「スタッシュ」創設

英国定番の民衆向けティーバッグ

紅茶文化を花開かせた英国。お茶の時間は、朝の目覚めから夜眠りにつくまで、1日に何回も設けられているという。

ベッドの中で飲むアーリーモーニング・ティーから始まり、朝食と一緒に飲むブラックファスト・ティー、午前11時頃のお茶の時間イレブンジズ・ティー、午後3時頃のお茶の時間ミッドディ・ティー、午後3時から4時頃から始まる優雅なお茶の時間アフタヌーン・ティー、午後6時頃帰宅した時に飲むハイ・ティー、夕食後のくつろぎの時間に飲むアフターディナー・ティー、ベッドに入る前に一人静かに飲むナイト・ティーまで、これだけお茶が身近にある国も少ないかもしれない。

そんな英国の民衆の人たちは、どんなお茶を飲むのだろうか。日本では英国紅茶といえば、トワイニングとかフォートナム&メイソンの名前が真っ先に登場するのだが、いやいや、もっともっと英国人が飲んでいるお茶があるのだという。

その英国で一番飲まれているといわれているのがブルックポンドの血統を引き継ぐPG Tipsだ。そのほかにも、Tetley、Typhoo、Yorkshire Teaなどの名前が挙がる。香港でも人気のある英国の老舗百貨店、マークスアンドスパンサーは、ちょっと高級感があり、TWININGと同列だが、普及用のティーバッグは、他のものとほぼ同じだといえよう。

そこで、英国の民衆向けティーバッグを今回飲み比べしてみることにした。

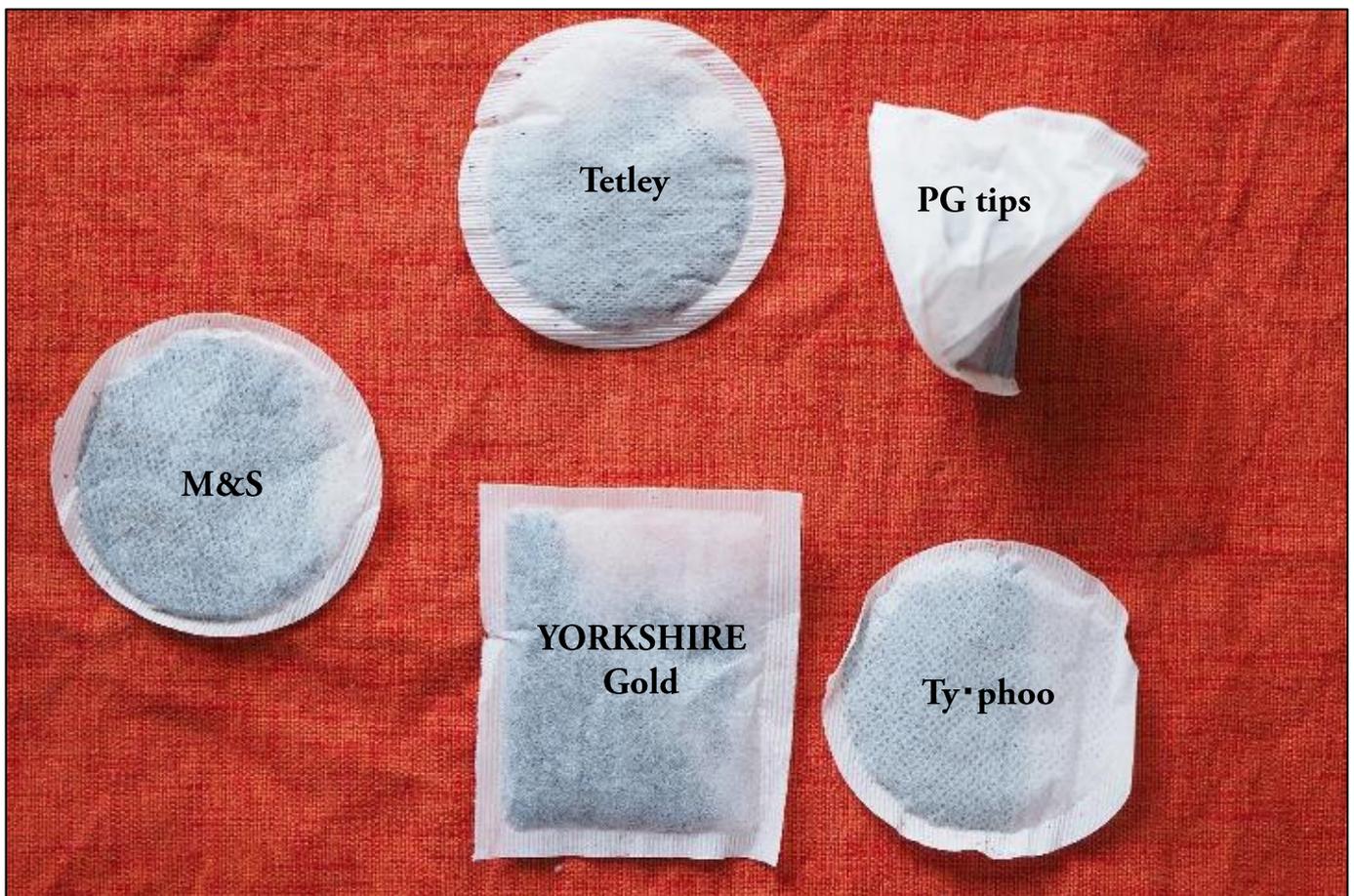
■ PG Tips

ブルックポンドといえばわかる人もいるかもしれない。アーサー・ブルックという人物によって1869年に英国マンチェスターで創業された名門紅茶ブランドだ。ユニリーバに買収された現在は、このPG tipsにその技術が引き継がれている。1960年代からティーバッグを手掛け、今ではリーフティーではなくティーバッグメインとなっており、英国で一番飲まれる紅茶としても有名だ。他のメーカーと違い、PG Tipsは1990年代からピラミッドの形をしたテトラ型のティーバッグを使用するようになり、ピラミッド®バッグの商標も保有している。流石人気があるだけあって、味わいは濃い目だがなかなかいい感じだった。

■ Tetley

1839年にJoseph Tetleyと Edward Tetleyが、英国ヨークシャーで創業し、1856年にロンドンのティーオークションからすぐの場所に移転したといわれる。1939年にTI Tetley-Jonesがアメリカからティーバッグの製造技術を導入し、翌年には、ティーバッグを販売を開始した。現在では、PG Tipsとシェアを二分するほど、英国では好まれている。特に、ミルクティーにして飲まれるのが一般的であり、1990年代から導入されたラウンド型のティーバッグで淹れたミルクティーは、PG Tipsよりも美味しいという人がいるくらいだ。確かに甲乙つけがたい英国紅茶という感じがした。





■ Ty·phoo

バーミンガムの食料品店John Sumnerによって1903年に創業したイギリスを代表するメーカーの一つ。もともとは、中国で医者を表す「大夫」から命名されたという。イギリス人好みのミルクティー用に細かい茶葉が3g入ったラウンド型のティーバッグを販売している。

紅茶の種類には、ノーマルなタイプ、デカフェタイプ、そしてアフリカの茶をブレンドした高級感のあるゴールド、インドとアフリカの茶葉をブレンドした、より高級感のあるExtra Strongブレンドの四種類がある。

僕が入手したのはノーマルタイプ。他のお茶に比べると、やや紅茶のエグミを感じるが、これは日本の水が軟水だからか？ミルクティー向きの紅茶だった。

■ Yorkshire Tea

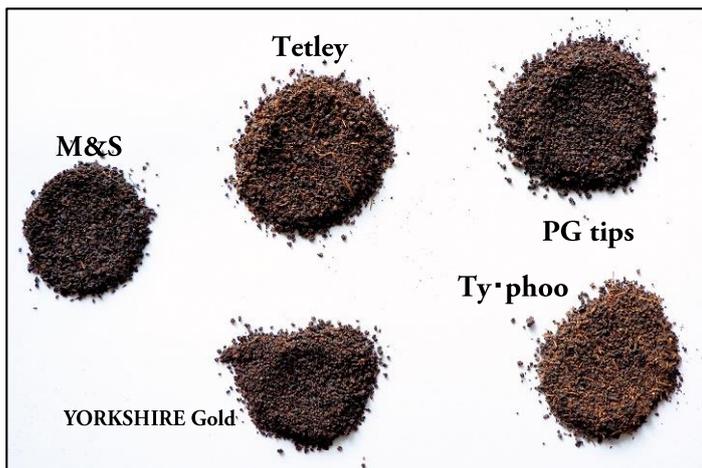
イギリスヨークシャー地方にあるハロゲイトにて1886年にチャールズ・テイラーにより創業された、有名なティーメーカー。3世代にわたるファミリービジネスで受け継がれている信頼と味は、英国でも人気を博している。赤いパッケージと金色のパッケージの2種類あるが、今回飲んだ金色のパッケージのヨークシャーティー・ゴールドは、20もの茶園から厳選された茶葉でブレンドされた紅茶だ。ティーバッグのままでも、よい香りがし、しっかりとした紅茶が仕上がる。勿論ミルクティー向きのお茶だといえるだろう。

■ M & S

1884年創業の英国の有名老舗百貨店「マークスアンドスペンサー」が手掛けるのがこの紅茶だ。M & Sは、今では老舗百貨店というよりも、老舗高級スーパーとでもいうのが正しいかもしれない。様々なオリジナル商品を手掛けるが、アッサム、ダージリンをはじめ、M & Sブランドで展開する紅茶が、英国でも人気だ。オリジナルブランドのフェアトレード商品は、たくさんの種類の紅茶とハーブティーが用意されている。ティーバッグはタグや紐のない、円型なので、TetleyやTy·phooの物と同じである。

M & Sの紅茶は、シンガポールや香港でも定番のお茶として定着しており、イギリスを代表するお茶として名高い。

他の紅茶よりも若干色が濃い目だが、その一方で味わいは大人しい。ストレートでもOKだが、ミルクティーにするとより茶葉の味わいを引き立たせることができる。



Earl Grey (アールグレイ) 飲み比べ

実は、紅茶の中で一番苦手なのがアールグレイだった。大学時代に飲んだアイスティーがアールグレイを飲んだ最初の経験だったが、その時のトラウマからか、その後も茶に嵌るまで、アールグレイが苦手だった。しかし、年を取ると味覚の嗜好は変わるもので、今では、すっかり好きな紅茶の一つとなっている。

さて、そのアールグレイという紅茶についてだが、主産地がイタリアの柑橘類「ベルガモット」で香り付けされた紅茶は、独特の香りを放つ、いわゆるフレーバードティーだ。コロンブスがカナリア諸島で発見してスペイン、イタリアに伝えたベルガモットを茶に利用することは、1820年代には行われていたというが、この茶の名前は、1830年代のイギリス首相、第二代グレイ伯チャールズ・グレイに因んでいる。そもそもアールグレイとは、グレイ伯爵という意味だ。この由来には様々な説があるが、外交官から中国の正山小種を贈られたグレイ伯がいたく気に入って同じような茶をベルガモットで作らせたとする説が定説だ。しかし、実際は、当時高価であった中国茶を模倣するためにどこかのティーベンダーが着香したのではないかとされている。

このアールグレイは、トワイニングやフォートナム&メイソン社のものが広く知られているが、多くのティーメーカーがこぞってアールグレイを発売している。あまりにもいろんなアールグレイが出回っているので、今回は、定番も加え、以下の6種類を飲み比べてみることにした。

- TWAINING
- FORTNUM & MASON
- WHITTARD
- HAMPSTED TEA
- KUSUMI TEA
- GEORGE STEWARTS

結果として、同じアールグレイでも、これだけ表情が違う仕上がりになるのかと、正直おどろいた。勿論ベースになるお茶の違い、そして着香されるベルガモットの違いなど、様々な要素の違いを生むのだろうが、普段単純にアールグレイを飲んでいるのとは違った飲み比べの面白さがそこにはあった。ちょっとした飲み比べでこんなに違いを感じるのだから、普段から茶はもっと真面目に味わう必要があるなと真剣に思った。



では、どのようにそれぞれのお茶に個性を感じたかである。以下、飲み比べのレビューである。

まず、中国紅茶のブレンドをベースにしている**TWINING**と**WHITTARD**が比較的オーソドックスな、「アールグレイといったらこの味だよ」と感じる香りと味わいだった。流石定番のお茶という感じで、茶の味と香りのバランスはなかなかのもの。ただし、両社はそれほど個性が強いわけではない印象だった。

それに対して**HAMPSTEAD TEA**は、一口くちにした際のベルガモットの香りが全く他とは違って、あえて例えるなら柚子の香りだった。優しい感じだが、インパクトは弱い。ダーズリンベースという茶の味はやや弱めで、特徴をあまり感じない。

スリランカの茶に香りが付けられた**GEORGE STEUARTS**は、一口飲んだ時にベルガモットの味わいがちょっととんがった感じで、おお、アールグレイだ！という感覚を惹起する。ただし、香りが先に立ち、ベースの茶はやや遅れをとっているという印象。茶葉はウバのような印象だった。

次に**FORTNAM & MASON**だが、これはお茶の選択を誤って、SMOKY EARL GREYにしてしまったため、ラブサンスーチョンに近い味わいだった。ベルガモットの味わいも感じられるのだが、むしろ燻香の方が際立つ印象だ。ラブサンといいこのスモーキーアールグレイといい、この手のお茶を好む欧州の人たちの感覚って面白いなと思った。これがプリミティブなアールグレイだったのかもしれない。ただし、以前飲んだスモーキーじゃないアールグレイは比較的大人しめの味わいだった記憶がある。

最後に**KUSMI TEA**だが、アールグレイがハウスティーだということで、かなり期待して飲んでみた。茶葉の素性は不明。ティーバッグ内の茶葉が一番大きかったので、同じ時間蒸らしても一番薄い水色。味わいはとても上品で、香りも鼻につかない。アールグレイらしい紅茶を希望する者には、ちょっとインパクト不足の紅茶という感じだろうか。フランス紅茶と英国紅茶の違いなのだろうかと思った。高級ティールームで飲むべき紅茶という印象だった。他にも異なるアールグレイ的な紅茶がいくつもあるので、KUAUMI TEAだけで飲み比べてみても面白いだろう。

それにしても、世界には似たようなことをやっている人がいるのだなあ、と、このblogを見て笑った。副題が「地球上のすべてのアールグレイを味わってレビューする男の旅。」だ。もっともこのblogの作者の方がアールグレイ探索に関しては筋金入りだったけれど。

The Earl Grey Addict
<http://theearlgreyaddict.blogspot.jp/>



焙じ茶LOVE



最近日本茶の中で一番飲んでいるのは、もしかしたらほうじ茶かもしれない。ほうじ茶は、いろいろなメーカーから発売されているし、しかもティーバッグになっているものも多いから、手軽に飲めるわけだ。ところで、そもそもほうじ茶の定義ってなに？という疑問に日本茶業中央会が答えてくれている。すなわち、「ほうじ茶とは、煎茶や番茶などを強い火で焙じて製造したもの」と定義されていて、これは緑茶の一分類になるのだそうだ。そして、古くからあると思われるこのほうじ茶の現在の製法は、なんと1920年代に京都において確立されたといわれるらしく、茶の歴史の中ではかなり新しい。

もっとも、プリミティブな茶が茶葉を枝ごと摘んでそれを火であぶったのが始まりではないかとされる飲料としての茶の歴史を見ると、ほうじ茶の原型は相当古いものであったに違いないと密かに思っている。

○ ほうじ茶の種類

ほうじ茶と一口に言ってもいくつかの種類がある。もちろん厳密な定義があるわけではないが、大雑把に言うと、以下のとおり。

- ① **ほうじ番茶**
番茶（低級品や規格外の緑茶：三番茶、四番茶、秋冬番茶）を焙じたお茶。地方によっては番茶＝ほうじ番茶を指すこともある。
- ② **京番茶**
茶どころである京都府南部で作られたほうじ茶であり、独特の燻したような焦げ香りが特徴。
- ③ **加賀棒茶**
石川県で作られている茎茶を焙じた茶のこと。石川県では番茶と言えばこれを指すことが多い。
- ④ **雁ヶ音ほうじ茶**
玉露や煎茶の製造工程で茎や葉脈などを選びすぐったほうじ茶のこと。
- ⑤ **ほうじ煎茶**
一番茶や二番茶の上質な葉の部分を選びすぐって作られたほうじ茶。上質なほうじ茶であり、甘い独特の香りが特徴的。焙煎に高度な技術が必要な点も特徴といわれる。



ほうじ番茶

各種ティーバッグを発売しているひしわが「有機三年番茶」というのを発売している。大きく育った番茶を、飲みやすく焙煎しているので、ごはんの時のお茶としても最適だ。
<http://www.hishiwa.co.jp/>



京番茶

一保堂の炒り番茶（京番茶）。薬缶にそのまま放り込むための大き目のティーバッグ。まさに枯れ草を焚火にしたような香りだが、味わいはまるやか。これは本当は茶葉で飲んでもらいたいお茶。
<http://www.ippodo-tea.co.jp/>



ほうじ煎茶

京都丸久小山園のほうじ煎茶。さすが抹茶のトップメーカーのほうじ茶だけあって、その香りも味わいもとても上品で飲みやすい。細かく裁断されているが、ティーカップや湯飲みで淹れるとおいしい極上のほうじ茶を愉しむことができる。
<http://www.marukyu-koyamaen.co.jp/>



雁ヶ音ほうじ茶

京都宇治の老舗松北園茶店のお茶。茎茶なので、味は加賀棒茶に似ているが、少し焙煎が強くほうじ茶らしさもあるが、焙じ煎茶のような上品さも兼ね備える。
<http://www.ujicha.com/>



加賀棒茶

丸八製茶場の加賀棒茶。加賀棒茶といえば丸八といわれるぐらいのトップメーカー。香ばしく薫り高い加賀棒茶は人気が高い。我が家の定番のほうじ茶でもある。
<http://www.kagaboucha.co.jp/>

和紅茶の現在

もう20年ぐらい前のことだろうか。Nifty Serveの「茶の文化フォーラム」で和紅茶30種の飲み比べというイベントをやったことがあった。多くの紅茶を集めてくれたのは、名古屋のリンアンの堀田さんだったのではなかったか。当時の和紅茶は、まだ未完成の物が多く、ダーズリニストを自称する僕としては満足できるものは少なかった。しかし、現在では、これが和紅茶か？と思うような素晴らしい出来の紅茶にも出会うようになった。製茶技術の向上や新しく開発された品種が登場したのが理由の一つだった。和紅茶フェスティバルin尾張で入選した和紅茶の多くが「べにふうき」をベースにしたものが多いのを見てわかる。勿論、在来種や藪北など、緑茶品種で作られながら美味しいものがあるのはうれしい。今回のティーバッグ特集にあたって、いくつかの和紅茶ティーバッグに出会ったので、それらを取り上げてみることにした。当時よりも和紅茶の産地は全国的に広がっている感じを受けたが、下に掲げた紅茶以外にも、長野赤石、三重伊勢、滋賀朝宮、鳥取、福岡八女、大分杵築、宮崎、熊本肥後山鹿など、上質な茶の産地が紅茶を作っているようだ。ただし、和紅茶は今のところリーフティーメインなのだ。

島根県出雲市

出雲は日本茶の産地で、ぼてぼて茶など独特の茶文化を発達させてきた地域。ここではべにふうきやべにひかりなどの和紅茶を作っている。

岡山県高梁

古くから茶の産地として知られる備中地域の城下町・高梁の北西部・標高460mの宇治・松原地域で生まれた紅茶。ヤブキタ種の茶葉で作られたほのかな甘みとやさしい香りの和紅茶だ。

新潟村上

北限の茶として知られる新潟村上では、1640年頃から宇治の茶樹を上茶作りが始められた。近年紅茶造りを始めた。日本茶品種で作られる渋みが穏やかで上品で優しい味わいが特徴の和紅茶だ。

佐賀県嬉野

1440年、平戸に渡って来た明の陶工が嬉野市を中心に茶を作り始めた。釜炒りの玉緑茶製造法をベースに「やぶきた」で作る和紅茶だ。

静岡県

静岡県の紅茶造りは丸子から始まったといわれるが、現在では、静岡県各地で紅茶づくりが行われている。在来の品種からべにふうきまで、さまざまな工夫がされているのが面白い。

鹿児島県知覧

鎌倉時代に平家の落人が北部の山間部で茶を作り始めたのが知覧茶のはじまり。その南九州地知覧で作られる和紅茶だ。

奈良県月ヶ瀬

聖武天皇の時代から茶が飲まれた大和。古くから茶作りが行われてきた土地柄で作られた清涼感のある香りが特徴的な和紅茶だ。

沖縄県名護

アッサム地方と同じ経度と痩せた赤土がある沖縄で育てられた和紅茶。コクのあふれる味わいで、美味しい和紅茶として注目されつつある。





■ 村上紅茶（新潟）

商業ベースでは日本最北端のお茶といわれている村上のお茶で作られた和紅茶。ひと冬ゆっくりと雪の中で眠った茶樹はその間に養分を蓄え、春の芽生えと共にその栄養分をたくさん含んだ茶葉に仕上がるといわれる。その旨みをしっかりと紅茶に仕上げた逸品だ。

村上丸重園
<http://www.kokonoen.com/>



■ 静岡紅茶（静岡）

お茶処静岡では全域にわたって様々な和紅茶が作られている。本当は、豊橋紅茶がお薦めなのだが、ティーバッグが入手できなかった。この紅茶は静岡の山間部で育てられた茶を紅茶に仕上げている。中村昭子さんが代表を務める静岡紅茶株式会社が作る各種の紅茶の中でも、この「夕の紅茶」は濃い目に入れるとキャラメルみみたいな滋味のある紅茶の味わいを深く味わうことができる。

静岡紅茶
<http://shizuoka-tea.jp/>



■ 月ヶ瀬紅茶（奈良）

明治初期、多田元吉がインドから持ち帰った紅茶の種子の実生中から選抜され、1942年頃までに優秀性が確認された紅茶用品種「べにほまれ」。奈良の月ヶ瀬でこの「べにほまれ」を使った紅茶が作られ、1958年にはロンドンにおける全世界紅茶品評会にて最優秀賞を受賞するなど、高く評価された。一時期緑茶のみとなったが、2003年から再び「べにほまれ」の栽培が再開された。水色は鮮紅色で透明感があり、滋味は渋味と旨味の調和があり比較的渋味が少なく、鼻に抜けるような中国系の高い清香が特徴とされている。

中川政七商店
<http://www.yu-nakagawa.co.jp/>



■ 高粱紅茶（岡山）

高粱紅茶が作られている高粱(たかはし)市は、岡山県の中腹に位置し、中国山地に源を発する清流高粱川と豊かな自然の山々に囲まれた城下町だ。古くからの茶産地の松原町は、標高460mで霧がよく発生し、良質なお茶が栽培されている。そこで作られている和紅茶が高粱紅茶だ。地音で育成されるやぶきた品種を使い、作られている。茶葉が広がり香味が抽出しやすいピラミッド型を利用し、環境にやさしい生分解素材を使っている。

百姓のわざ伝承グループ
<http://takahashikocho.com/>



■ 出雲紅茶（島根）

島根県出雲市斐川町の西製茶所で作られる「べにひかり」という品種を使った和紅茶だ。べにひかりは、日本で開発されたアッサム系紅茶用茶樹品種で、現在も全国的にも栽培面積はごくわずである希少品種だ。出雲紅茶は、比較的苦渋味が少なく、鼻に抜ける清々しい香気が特徴だ。またお茶を淹れた際の色がとても鮮やかで、和紅茶としては、なかなか検討しているとおもう。

西製茶所
<http://www.nishiseichasho.jp/>

■ 知覧紅茶（鹿児島）

鹿児島県南九州市の山間部知覧で作られる薩摩紅茶で、日本茶品種でつくられるシングルオリジン茶だ。メリハリのある味わい、しっかりと強い味が抽出されるのが特徴。香りも味に負けずにストレートだ。そのため、ミルクティーが似合っている。シンプルなパッケージのお茶だが、店舗展開や扱う茶はなかなかいい感じだ。

すすむ屋茶店
<http://susumuya.com/>



■ 嬉野紅茶（佐賀）

嬉野紅茶は、標高380mの嬉野大久保にある樹齢71年の茶樹から作られる和紅茶だ。やぶきた種を使って作られている。他の紅茶と異なるのは、嬉野茶独特の玉緑茶の機械を使って加工された点。無農薬有機栽培による根の健全な茶樹により作られるため、ほんのりと甘みがありストレートでも飲みやすい和紅茶に仕上がっている。

販売元の村上美術が第六十四回全国茶品評会・蒸し製玉緑茶の部で最高賞の農林水産大臣賞を受賞した松尾製茶工場との協業で作った和紅茶だ。

村上美術
<http://amabro-online.com/shopdetail/000000000735/ct19/page1/brandname/>

■ 名護紅茶（沖縄）

沖縄県北部の名護市にて、アッサム系統の品種であるべにふうきで作られる金川茶園の紅茶だ。年に3回のみ限定した収穫により、冬の間の養分が新芽に蓄えられるため、春に作られる紅茶は、とても香りがよく、滋味がぎゅっとつまっているのだ。ダーズリンのような橙色の水色で、和紅茶の品質の高いことが良くわかる。

2017年には、国産紅茶グランプリを受賞茶した和紅茶で、春ならではの養分を含んだ新芽（ゴールデンチップ）が美しいリーフを元に作られた紅茶は、今までの和紅茶のイメージを大きく覆す出来栄えになっている。

美ら花紅茶
<http://churabana.com/>

変わり種ティーバッグ



○ The TeaBook FRED MERCURY TEA

最近、ティーバッグはいろんなものがあるかもしれない。たまたまネットで見つけたのが、この「FRED MERCURY TEA」。かのロックレジェンドQUEENの今は亡きフレddieマーキュリーを模したティーバッグだ。

しかも、お茶の名前には「Organic Bohemian Raspberry」って書いてある。つまりラズベリー味のフレーバードティーだ。このパロディーさ加減は、QUEEN好きにはたまらないパッケージなのである。

発売元はThe Tea Book。アガサクリスティーとかヒラリークリントンとか、impeachment（弾劾）という言葉をもじってトランプ大統領を揶揄する「Trump ImPeachMint」とか、いろいろと面白いお茶を発売しているロサンジェルス会社だ。残念ながら日本では発売していないのだが、ネットで注文すると日本にも発送してくれる。

味は至極までも、美味しいラズベリーのお茶だったのだが、このパッケージがお気に入りなので、全部飲むのがもったいない。

ちなみに、このお茶を購入すると、ティーバッグのパッケージデザインと同じA4サイズのポスターが付いてくる。もちろんQUEEN好きの我が家の家宝になったのは言うまでもない。

<https://shop.theteabook.com/>

○ Donkey Products Tea Party Sex, Tea & Rock

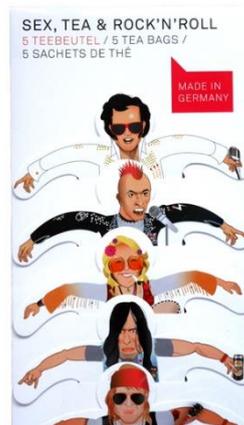
ロックつながりで、もう一つ面白いお茶を。これはカップでお茶を淹れる際に、アーティストがまるで風呂に浸かっているように見えるティーバッグだ。

ドイツのハンブルクに拠点を置き、様々な商品をデザインしている国際的チーム、DONKEY(ドンキー)のアイテムだ。じつは、このデザインチームは、オリジナリティーに富んだユーモアなアイテムはもちろん、多種多様なジャンルにおいて高品質でデザイン性の高い製品を開発しているのだという。

このTea Party Sex, Tea & Rock (60年代ロック)は、ヒッピー文化が花開くロック黄金期に活躍したアーティスト達、例えば、エルヴィス・プレスリー、ジョニー・ロットン、ジャニス・ジョプリン、オジー・オズボーン、アクセル・ローズがセットになっている。お茶自体は、案外真面目なアッサムティーだった。

全部で6種類ある。例えば、Pret a PorTea (プレタポルティー)は、イヴ・サンローランなどの有名デザイナーやスーパーモデルのティーバッグセットだし、Royal Tea (ロイヤル・ティー)は、エリザベス女王をはじめとするイギリス王室ファミリーのセットだ。独特のシニカルでユーモラスな雰囲気はなかなか面白い。

<https://donkey-products.com/en/2/tea-party-cup-of-fame>



○ OCEAN-TEABAG 子グマのティーバッグ

これほど手の込んだティーバッグにお目にかかるのは初めてだった。使い捨てにどうしてここまで凝るのか?!と思うものの、製造が追いつかなくなるぐらい人気商品になったこともあるという。

もともとは、カニの海外輸出や国内卸をメインに行っている水産会社大翔水産の社長が、2014年に会社設立と同時に水産業のイメージを柔らかくする一つの手段として始めた事業だったらしい。天草の日本茶会社「松下園」と組み、今流行りのクラウドファンディングで資金調達し、製品化に至ったという、今どきのティーバッグといえる。当初は水産会社らしくイルカの形のティーバッグなど、海の生物をモチーフにしたティーバッグから始まったというが、今では、両生類、節足類から、森の動物シリーズや昆虫、恐竜に至るまで、様々な形のティーバッグを作っている。途中、あまりにも人気になり、製造が追いつかなくなったらしいが、今では、自社のオンラインショップのみならず、人気の雑貨店ビレッジバンガードでも販売されている。

子グマのティーバッグは、ハニーブッシュティーだが、形によってさまざまな紅茶が品ぞろえされているので、なかなか面白い。

Ocean Teabag

<http://www.ocean-teabag.com/>

松下園

<http://www.matsushitaen.co.jp/>



○ CHARM VILLA 金魚のティーバッグ

日本がクマやイルカなら、台湾は金魚で対抗だ。台湾のデザイナーによって生み出されたCHARM VILLA（子村莊園）の金魚型ティーバックは、台湾のみならず、香港、英国などでもとても人気。2017年3月には海外初の支店が京都に出店した。

幸福や平安をもたらす富の象徴とされる金魚をモチーフにしたところ、可愛いその形状からSNSで火が付き、台湾土産でもTOPを競う人気というこのティーバッグ、実はドイツの世界的な権威をもつ「レッド・ドット・デザイン賞」も受賞した実力派のデザインによるもの。

金と白のパッケージに閉じ込められた金魚を、救い出すように封を開けると、つぶらな瞳、持ち上がった尾っぽのとてもキュートな金魚が飛び出してくる。湯を張ったカップにそっと入れてみると、カップの中で茶葉が膨らみ、まるで金魚が泳いでいるような錯覚に陥る。職人が一つずつ丁寧に作っているので、目や口の形、位置などが微妙に違い、それぞれ表情があるのがいい感じだ。

現在、日本では台湾玫瑰烏龍茶（台湾ローズウーロン茶）と東方美人の二種類を購入できる。今回僕が購入したのは、さっぱりとした後味ながら、フルーツのようなおいしい香りが楽しめる東方美人だ。茶葉もしっかりとしたものを利用して、意外と美味しいお茶だった。

CHARM VILLA（子村莊園）

<http://www.charmvilla.com/>

○ The Tea Company つゆひかり大嵐

ロイヤルブルーティーのように、国産無農薬茶葉使用のボトル入り茶飲料を企画販売するThe Tea Companyが、茶葉販売も行っているのだが、彼らが発売しているティーバッグは、従来のティーバッグとは異なり、珈琲用のドリップバッグを利用したのになっている。

彼らが扱っている茶葉の多くを、このようなドリップパックでも提供しているので、玉露から焙じ紅茶まで、幅広いお茶を手軽に楽しめるのが嬉しい。

コーヒーのように湯を注ぎ、珈琲を抽出したらそのまま捨てるという方法ではなく、茶葉の部分をしっかり湯に漬け、湯の中で茶を抽出できるようになっているので、様々なカップをそのままティーストレーナー付のカップへと変身させることができるという優れものなのである。ゆったりとしたサイズがあるので、ティーバッグ用に製造された茶葉でなくとも、手軽に抽出できるので、美味しいお茶を旅先に持って行くなんで言うことができるわけで、今後こんなドリップパックが、ティーバッグの主流になっていく日も来るのかもしれない。

The Tea Company

<https://teacompany.thebase.in/>



○ Sunshin Tea CelebiTEA (セレビティー)

アルミホイル状のスティックに茶葉を入れてティーバッグにしたセレビティー。今までのティーバッグの発想を大きく変えたこのタイプの物は、実は過去にもいろいろと発売されていた。もう20年ほど前、ドイツに出張に行った際にも、空港のお土産屋で茶葉の仕込まれたスプーン状のスティックを見つけたことがあった。それは、細長いプラスチック製のスティックの先端が大きく膨らんでいて、そこに茶葉が仕込まれ、それをそのまま湯につけると、先端に開けられた複数の小さな穴から茶が抽出されるという代物だった。

さて、このセレビティーは、まさにそれを彷彿とさせるもので、アルミホイル製のティースティックには、小さな484個もの穴があけられており、そこから茶が抽出される仕組みだ。普通のティーバッグと方法は全く一緒。最後に軽く茶湯をかき混ぜることができるスプーンの代わりにもなる面白い仕様。

これはインドSunshine Tea社が特許技術を用いて開発したものだという。「カジュアルセレブ」というコンセプトはなんじゃそれ？と思うものの、デザイン性とか、新しいもの好きの人には案外いい感じの代物かもしれない。味もいろいろあるので、カジュアルに楽しむには良いティースティックなのである。

CelebiTEA

<https://www.freetown-japan.com/>

日本では様々なティーバッグが手に入る。美味しいもの、面白いもの、奇妙なものなど、本当にあれこれあって、見ているだけでも面白い。最近ではティーバッグのパッケージを集めたりタグを集めたりする人もいるのだとか。

でも、基本的にお茶は美味しく楽しむもの。そこで、ここでは僕がお気に入りのティーバッグをあれこれ紹介してみることにする。

なお、一部、友人たちが送ってくれた日本では入手できないお茶も含まれているので、そのあたりはあらかじめご了承ください。



ティーバッグコレクション

○ TWININGS



まずは、僕がティーバッグについて触れるには、トワイニングのダージリンから始めなければならない。なにしろ、我が家で飲んでいたりプルトンのセイロン紅茶以外で、初めて紅茶の種類を認識したのがこのトワイニングのダージリンだったからだ。

高校時代になると足しげく通うことになった今は亡き町田のK&Aという喫茶店で、中学時代に初めて出会ったのがこの紅茶だった。当時、K&Aで紅茶を注文すると、トワイニングの薄い紫色のパッケージのティーバッグがティーカップに入って出された。今のパッケージに比べるととてもシンプルなデザインだったのを覚えている。いつの間にかラミネートパッケージに代わり、更に現在は凝ったデザインのパッケージに変わったのだが、紅茶の味自体は、大きく変化したという印象はない。

1706年にトーマス・トワイニングがロンドン・ストランド地区にコーヒーハウス「トムの店」をオープンしたのがトワイニングの創業だという。しかし、実際の創業は、隣に開いた女性も入店可能な英国初の紅茶専門店「ゴールデンライオン」ということになるのだろう。また、アールグレイはトワイニング発祥だということ。グレイ伯爵が、トワイニング社に味や香りの再現したブレンドティーを注文したのが「アールグレイ」だったというわけだ。さらに、1837年、ヴィクトリア女王は、トワイニング社に王室御用達となり、ウェールズ公・エドワード8世のためにブレンドされ、その名を戴いた「プリンス オブ ウェールズ」もトワイニングの商品だ。

トワイニングといえば、色違いのパッケージで、ダージリン、アールグレイ、レディグレイ、セイロンオレンジペコなど各種の紅茶を発売している。僕が紅茶にはいろいろなお茶があるのだなということを知ったのは、K&Aで飲んだトワイニングの紅茶のおかげだといえる。

TWININGS

<http://www.twinings-tea.jp/>



フォートナム&メイソンというと、紅茶というよりも食品総合百貨店というイメージが強いのは、大学時代に読んだアイリス・マードックの『砂の城』という小説のせいだった。小説では、食事に行く場所として登場するのだが、当時どんな店？と調べてみたら、英国の有名食品百貨店だったというわけだ。

大英帝国が誕生した1707年に、ウィリアム・フォートナムとヒュー・メイソンが小さなグローサリーショップを創業したのが始まりで、東インド会社もたらしたインドの香辛料と紅茶を扱い、英国王室の御用達にもなったという。1800年代にはさらに規模を大きくし、はちみつ、ドライフルーツ、香辛料、ジャムなどを取扱い、英国では押しも押されぬブランドとなったという。

フォートナム&メイソンの紅茶の中では、中国紅茶とダージリンのブレンド茶にオレンジの花のエキゾチックな芳香を付けた「フォートナムメイソン」が好きなのだが、ティーバッグの取り扱いが日本ではないようで、今回はQUEEN ANNEを選んでみた。このお茶は、厳選された茶園で採れたアッサムをブレンドし、創業200周年を祝い、創業当時の国王であった英国スチュワート王朝最後の国王“アン女王”(在位1702～1714年)の名を冠したものだ。丁寧に淹れるとしっかりとコクがあり香り豊かな紅茶に仕上がりととても美味しい。日本橋三越をはじめ、いくつかのティールームでも飲むことができる。

○ LIPTON

リプトンといえば、「セイロン紅茶」。我が家でも僕が幼い頃紅茶といえば、リプトンの青緑の缶に入ったCEYLON TEAだった。今でも飽きがこないオーソドックスなセイロンブレンドのイエローラベルが、定番の朝のお茶として我が家では重宝されているのである。

リプトンは、スコットランドに生れたトーマス・リプトンが単身渡米の後の1871年に開いた食料品店リプトンマーケットまで起源をさかのぼる。実際に紅茶事業に手を出すことになったのは1889年、彼が39歳の時だったという。セイロンで大規模茶園を経営・展開し、消費地の水に合わせたブレンドの開発と、茶園から消費者へ直接届けるという新しい発想のビジネスモデルで競合他社を出し抜き、ついには、紅茶でビクトリア女王から称号を授かるに至るストーリーは、紅茶の世界では、大変有名な話だ。

リプトンは、現在プレミアムブランドとしてのSir Thomas LIPTONと、日常用ブランドのLIPTONを展開しているが、Sir Thomas LIPTONの用意するダーズリン、アッサム、モーニングブレンドなどは、他の紅茶メーカーとバッティングするが、さすがセイロン紅茶で事業を拡大しただけあって、ウバ、ヌワラエリア、ディンブラなどは、ティーバッグでもなかなか美味しい。

LIPTON

<http://www.lipton.jp/> <https://www.sirthomaslipton.jp/>



○ WedgWood

ウェッジウッドは、ジョサイア・ウェッジウッドが1759年に叔父から引き継いだ工房を元に設立した有名なテーブルウェアメーカーだ。1765年には「クイーンズウェア」として知名度を上げたという。自社のブランドとしての紅茶を手掛けるようになったのは1990年代に入ってから。ティーウェアメーカーとして紅茶とはとても縁が深かったためといわれる。

他のティーメーカー同様、各種の茶を扱うが、おすすめは、ミルクティーに適した英国紅茶ブレンドの「ウィークエンドモーニング」。さわやかな朝のお茶としてうってつけだ。

Wedgwood Tea

<https://www.wedgwood.jp/>



○ Ridgeway

リッジウェイは、1836年にロンドンに「公正な価格で最高の品質」をコンセプトに、トーマス・リッジウェイが紅茶店を開店したのがはじまりといわれている。輸入独占権を握っていた東インド会社と競争するため、ティークリッパー（紅茶搬送帆船）を走らせ、ブレンド紅茶をスタートさせ、「ブレンドのリッジウェイ」としての地位を確立させた。

H.M.B.（ハー・マジェスティー・ブレンド）は、1886年にヴィクトリア女王のために「アッサム」「セイロン」「ダージリン」をブレンドして作られたリッジウェイの代表作だ。味わいの良いこの紅茶は、日本でも高級ホテルなどでも使われている。

Ridgeway's

<http://www.hi-ginza.com/ridgeway/>



○ Whittard

ウィタードはウォルター・ウィタードが1886年に創業した老舗の紅茶専門店だ。インドにある6つの指定茶園から茶葉を仕入れ、ブレンドは極力控えて、ノンブレンドの茶葉本来の味を楽しむことをコンセプトにしている。10年ほど前に「破綻！」とのニュースが流れたが、その後再建を果たした。人気3銘柄は、ウィタード・オリジナル、アールグレイ、ダージリンで、特にアールグレイは、人気が高い。茶にはそれぞれ番号が振られており、NO.33はアールグレイを意味する。一時期日本語サイトが立ち上がっており、赤坂に店舗があったようだが、現在は明治屋などで扱っている。

Whittard

<https://www.whittard.co.uk/>



○ Benoit

ベノアは、19世紀半ばに、フランスからイギリスに渡ったムッシュ・ベノアが創設した茶ブランドだ。ピカデリーに高級食品会社を立ち上げ、1958年には英国王室御用達となり、ハロッズやフォートナム&メイソンに引けを取らないブランドとなった。日本では、ドラマ「電車男」で有名になったエルメスさんの飲んでいた紅茶で、紅茶のみならず、スコーンの販売などもしている。

インドやスリランカの紅茶を扱い、特にダーズリンは定評がある。僕が飲んでいるのは、ここのイングリッシュブレックファースト。CTCに仕上げられているが、コクがあり香りのよい紅茶だと思う。



Benoist

<http://www.benoist.co.jp/>



○ AHMAD TEA

イギリスで紅茶のブレンドを学び、紅茶のエキスパートとなったアーマッド・アフシャーが、アジアに渡り1953年に創設したブランドがアーマッドティーだ。手軽に紅茶を飲む文化を民衆に広めることに貢献したといわれ、1980年代に現在のアーマッドティーの代表でもあるラヒーム・アーマッドが英国サウザンプトンでティーショップを開き、自社ブレンドの紅茶を提供するようになり、英国ブランドとしての知名度を上げるようになった。

アールグレイが最も人気のある商品だが、フレーバードティーも多くの種類を発売している。僕はメリハリのあるベリー系の香りのストロベリーが好みだった。

AHMAD TEA

<http://www.ahmadtea.jp/> <https://www.ahmadtea.com/>





Brew Tea Co.は、2012年1月にイギリスリバプールで創業したティーメーカーだ。「英国の老舗」や「王室ご用達」など、敷居の高さに反比例して美味しい紅茶が入手できないという不満を持った夫婦が、「気軽に、しかもとびきりおいしいティーを探すのは難しい。ならば自分たちで」と、会計士から一転して紅茶の世界に飛び込んだというのだ。

「気軽に」と「とびきりのおいしさ」を求めつつ研究した結果行き当たったのが、英国の一般的な家庭で飲まれる手軽なお茶であるティーバッグ。しかし、当時のティーバッグは「砕いた細かい茶葉を使って短時間で抽出できるようにすること」そして「茶葉の使用量は2.5gに抑えること」の2つが常識だった。これを打ち破って、茶葉の大きさや量、ティーバッグの形状にいたるまで工夫し、“質と量”を両方兼ね備えたおいしいティーバッグ作りを達成したのは、創業3年目だったという。

茶葉の買い付けからテイस्टィング、ブレンド、パッキング、ティーバッグの作製まで、すべて自分たちの手で行い、高品質の茶葉3.75gを自然に優しい大きめのティーバッグに入れ、パッケージに記載された通りの淹れ方をすれば美味しく淹れることができるようにしたという点が、まさにイギリスのティーメイカーとしては、画期的なことだったといえる。

一番人気は、オーソドックスなイングリッシュブレックファースト。特別な器具は不要。しっかりした大きい茶葉の入ったティーバッグを、100℃の湯で3~5分。好みのミルクティーとしても美味しく飲むことができる。湯の量はパッケージの裏書によると10オンス(28.41ml×10=284.1ml)となっている。その量はティーカップ一杯よりも多いので、ティーカップで淹れるより、マグカップか小さめのティーポットで淹れるというのが良い感じがする。



BREW TEA Co.は、現在、世界に先駆け東京青山に旗艦店を一店舗出店している。ちょうど青山 セントグレース大聖堂の裏手に当たる静かな路地に小さな店がある。

店内に入ると、そこには、イングリッシュブレックファースト、アールグレイからチャイ、緑茶、モロッコミントティー、ジャスミン茶、レモン&ジンジャーなど、10種のお茶が用意されている。

まるでアメリカの会社かと思ふカラフルでポップなパッケージがとてもお洒落で、全部欲しくなってしまうのだが、幸いすべての種類を一つの箱に纏めたアソートセットも用意されているので、それを購入すれば、家であれこれ楽しむことができる。

この店舗では、ティーバッグの販売のみならず、そこで淹れたお茶をテイクアウトすることができるのが嬉しい。



BREW TEA CO.

住所：東京都港区北青山3-14-1 1F

電話：03-6712-6895

営業：10:00 - 18:00

定休：火曜日

<http://www.brewteacompany.jp/>

○ HAMPSTEAD TEA



ハンプステッドティーの名前は最近知った。完全オーガニックのダージリンからスタートしたティーベンダーだが、面白いのが、シングルエスレートにこだわっているという点。例えばダージリンなら、マカイバリ農園の茶葉をそのまま使っているというわけだ。

ハンプステッドティーは、1989年にインド出身の主婦Kiran Tawadeyが始めた会社だ。二人の子供の育児の合間に、ロンドンにあるインド紅茶のオークションでマカイバリのダージリンに出会い、最初は紙袋に詰め込んだオーガニックの紅茶をロンドンのカフェや各種のお店に持ち込んで販売したという。手摘みの茶葉にこだわった結果、一年後にダージリン・ホールリーフティーがオーガニックフード賞部門で最優秀賞を受賞し、チャールズ皇太子殿下から表彰されるに至ったという。

ダージリンからスタートした事業は、現在はオーガニックのアッサム、アールグレイ、イングリッシュブレックファーストなどのオーソドックスな紅茶から、ハーブティー、フレーバードティー、緑茶に至るまで、様々なお茶を販売し、安心安全の有機栽培の紅茶、ハーブのみを使用するティーベンダーとして英国本国はもちろんヨーロッパ各国を中心に高い評価を受けている。日本では、富永貿易が輸入し、成城石井などで販売しているので、見たことがある人も多いかもしれない。

環境に配慮していることを表すデザインのパッケージは、なかなかお洒落だし、実際の茶葉も味わいとして良い感じだ。実際にこのダージリンを飲んでみて思ったのは、非常に素直な味のダージリンらしいダージリンだということ。ふんわりと優しい味わいなので、休日の夜に、本を読みながら飲みには良い紅茶だと思う。

HAMPSTEAD TEA

<https://www.hampsteadtea.com/>

○ English Tea Shop



イングリッシュティーショップのティーバッグは、とてもカラフルだ。この紅茶には、多摩センターの雑貨屋で出会った。雑貨屋で出会ったから、あまり信じていなかった。まあ、お土産レベルのティーバッグなんだろうなあと。ところが、これはちょっとした嬉しい誤算だった。

イングリッシュティーショップは、ロンドンで2010年にオープンしたまだまだ新しい紅茶ブランドだ。新しい紅茶メーカーだけあって、そのデザインは若者向けにポップで可愛い。創業からまだ8年しかたっていないのに、すでに53か国に浸透し始めていて、日本でも株式会社SEAコーポレーションと組んで、手広く展開しているらしい。

創業者にスリランカ出身者がいたことから、スリランカのお茶をメインとして展開し、小規模農業、オーガニック、フェアトレード、サステナブルをキーワードに、グローバルにお茶を販売している。

紅茶としては、イングリッシュブレックファースト、ダーズリンなどが揃っている。で、僕が飲んでいるのはフレーバードのお茶。アールグレイ、ブラックティーチャイ、ジンジャーピーチ、チョコレート・ルイボス・バニラなどなど、いろんな味がそろっていて面白い。チョコレート・ルイボス・バニラは、確かにミルクチョコレートのような味わいの、三時のおやつと一緒に楽しむためには、とても良い紅茶ではないかと思う。上に掲げた茶葉は、アールグレイ。オーソドックスな味わいで、優しい雰囲気の良い感じだった。

English Tea Shop

<http://www.etsteas.co.uk/>

<http://www.etsjapan.co.jp/>

○ JING TEA



JINGのお茶に出会ったのは、どこか都内の高級ホテルだった記憶がある。日本のホテルだと普通は日本の茶舗の緑茶が用意されているはずだが、その代わりに用意されていたのが、JINGの「JADE SWORD GREEN TEA (翡翠の剣)」という中国緑茶だったわけだった。

JINGは、2004年に英国人エドワード・アイスラーによって、「最高品質のTEAを英国で根付かせたい」という思いで創設された新進気鋭の高級紅茶ブランドだ。2000年以降、英国にはいくつかの新興紅茶メーカーが創業されているが、このJINGもその一つだという。"JING"とは、北京語で「欠かす事のできない基礎」「本質的な基盤」などの意味で、アイスラーは、インド・中国・日

日本・ネパールをくまなく旅し、各地の茶園を訪ね、アジアやヨーロッパそれぞれのお茶の楽しみ方を研究した末に、このジン・ティーを創業したという。それぞれの昔ながらの茶園で熟練の技によって仕上げられ、産地にて真空包装することで、限りなく新鮮さを保った状態の最上級のお茶を届けるのだという。

「翡翠の剣」と名付けられたこの「JADE SWORD GREEN TEA」は、中国湖南省のお茶だ。日本の高級なシティーホテルでどうして中国の緑茶なのかとても不思議なのだが、この釜炒りに仕上げられた香ばしい緑茶は、確かにこれはこれでありだなと思わせる美味しさがあった。

紅茶はアッサム、ダーズリン、アールグレイのティーバッグが用意されているのだが、特筆すべきは、白毫銀針にジャスミンの香り付けしたジャスミンシルバーニードルティーのティーバッグは、どのメーカーのジャスミン茶よりも、素晴らしい出来栄だ。JINGのデザインのとても良いウェブサイトを見るにつけ、ここではティーバッグではなく、ちゃんとした茶葉のお茶を買ってみたいと思うのだった。



JING TEA Ltd

<http://jingtea.com/>



イギリスで注目のティーメーカーといえば、クリッパーの名前が上がる。1984年にティーテイスターのマイク&ロレーヌ・ブレイムが、最高品質を誇るアッサムティーを売る会社をドーセットという田舎でスタートしたという。オーガニックという言葉が今みたいにまだ一般的になっていなかった当時、イギリスのお茶の世界にオーガニックを持ち込んだ会社の一つとされている。1994年には、世界で初のフェアトレードの紅茶を導入した。

その後ハーブティー、フルーツインフュージョンを発売し、2009年には日本でも販売を開始。アッサムなどの一般的な紅茶よりも、これらの商品が好評を得ている。

2013年には、イギリスで最もクールなブランドとして『Cool Brands 2012/13』に選ばれた。紅茶ブランドでは唯一の選出なのだという。そのため、世界の一流レストラン、5つ星ホテルや航空会社のファーストクラス、高級スーパーなどに選ばれている。

クリッパーのティーバッグは、ちょっとだけ茶色い。これは無漂白のティーバッグを使用しているからだ。最近の健康志向の中で、化学的漂白のプロセスを経た純白のティーバッグが敬遠される傾向にあるが、こういう部分に気を遣うところは、さすがオーガニックティーを標榜しているだけある。

さて、クリッパーのティーバッグの中で僕が好きなのは、オーガニック セントクレメンツという、レモンの香りとオレンジの風味が溶けあったハーブティーだ。原料はレモングラス、レモンバーベナ、オレンジの皮、レモンの皮、カンゾウの根、そしてローズヒップだ。柑橘系のフレーバードティーやハーブティーが好きな僕としては、とても心地よい時間を過ごすことができるお茶だといえる。



僕が紅茶の多様性、特にフレーバードティーの種類の多さを知ったのは、銀座のマリアージュフレールだった。まだレピシエ（現ルピシア）が創業する前だった記憶がある。壁に美しく並んだ黒とベージュの茶缶が、何とも茶好きの心をワクワクとさせてくれたのを覚えている。

フランスを代表するこのティーブランドは、1660年頃、ルイ14世の下、マリアージュ家のニコラス・マリアージュ（Nicolas Mariage）とピエール・マリアージュ（Pierre Mariage）の兄弟が築きあげたフランス交易を起源とする。彼らの子孫が代々香辛料や茶類の交易に携わり、1854年にアンリ・マリアージュ（Henri Mariage）、エドワール・マリアージュ（Edouard）兄弟がクロワトル・サン＝メリ通りにフランス初の茶とバニラの輸入専門店「マリアージュ・フレール」をパリに設立したといわれている。

1930年にはいち早くモスリンコットンで作ったティーバッグを製造したが、これは今でもマルコポーロなどのお茶で使われているので、我々にもおなじみだ。フレーバードティーは「マルコポーロ」、「トロピカル」、「エスプリドノエル」、「サクラ」など30種類を越えるといわれ、それぞれに特徴のあるブレンド・フレーバード・ティーに仕上がっている。

やはりマリアージュ・フレールといえば、なんといってもマルコポーロだ。これには紅茶ベースのものとルイボスティーベースのROUGE（ルーージュ）がある。ここに掲載したのは、ルイボスティーベース。黒い四角の箱にぎっしりとモスリンコットンのティーバッグが詰め込まれている様は、見ているだけでもなんともワクワクするのではないか。寝る前のティータイムにもうってつけのお茶として、愛飲しているお茶なのである。

Mariage Freres

<http://www.mariagefreres.co.jp/>



最近、日本でも勢いのある紅茶ブランドは、なんといってもKUSUMI TEAだろう。期間限定で有名百貨店などに店出し、知名度を高めるためのプロモーションを展開している。

このKUSUMI TEA

は、ロシア生まれのフランスブランドだ。創業は1867年。創業者パヴェル・ミハイロビッチ・クスマチョフがロシアのサンクトペテルブルクで茶のブレンダーとして店を大きくしていった。その後、ロシア皇帝たちにも愛されるようになり、BOUQUET OF FLOWERS N° 108（ブーケ オブ フラワー No.108）という名作紅茶を生み出したのだという。1907年には長男のヴィアチェスラフがロンドンに進出し、クイーン・ヴィクトリア・ストリート11番地にP.M.クスマチョフ&サンズをオープンさせたが、ロシア革命の混乱から逃れるため、クスマチョフ家はワークショップを兼ね備えたアトリエをパリのニエル大通りに移し、クスマチョフのブランドでメゾンが誕生することになったという。現在は、シャンゼリゼ大通りに旗艦店をオープンし、La Beauté des Mélangesの広告が話題となり、35カ国に85店舗を展開している。

扱う茶葉はフランスで成長したティーメーカーらしく、フレーバードティーが中心だ。先に掲げたBOUQUET OF FLOWERS N° 108は1880年に発表されたクスマチョフで最も歴史のあるフレーバーで、ベルガモット、レモン、ライム、オレンジ、マンダリンの香り。まさにアールグレイと呼べるハウスティーだ。僕のお気に入り、ロマノフ朝時代の皇帝ニコラス2世の第四皇女アナスタシア・ニコラエヴナ・ロマノワから命名したANASTASIA（アナスタシア）。レモン、ライム、オレンジの花の香りがいい感じだ。

KUSUMI TEA

<https://www.kusumitea.jp/>

○ HEDIARD

エディアールといえば、フランス・パリのマドレーヌ広場にフェルナンド・エディアールが1854年に創業した高級食料品店&レストラン。革命以後の創業企業中心のフランスでは、宮廷御用達というものがほとんどなく、その代わりに大企業で組成される「コルベール委員会」の一員になるのが名誉とされるが、エディアールもその一員であるのは言うまでもない。また、チャップリン、ピカソ、ヘミングウェイなど、多くの著名人がエディアールを愛したといわれる。

人気の高いエディアールブレンドは、中国茶をベースにシチリア産のベルガモット・オレンジ・レモンをプラスした爽やかなフレーバードティーに仕上がってる。



HEDIARD

<http://www.hediard.fr/>



○ FAUCHON

フォションは1886年にオーギュスト・フォションによって、パリのマドレーヌ広場で創業した食品店だ。各種の食品を扱い、パリで最も華やかな「食のセレクトショップ」となったが、インドやセイロンからもたらされる紅茶をブレンドし広くオリジナルな紅茶を売りだしたといわれている。

1960年代からはフルーツを使った紅茶の開発を始め、日本でも広く知られているフォションの代名詞とも言えるアップルティーが誕生した。細長いパッケージのティーバッグは、各種の紅茶が用意されているが、おすすめは、ソワール・ド・フランスと名付けられたパリの午後にイメージしてしたフレーバードティーで、アプリコットとブラッドオレンジの香りが絶妙だ。

Fauchon

<https://www.fauchon.com/>



○ Nina's



ニナスはもともと1672年にピエール・ディアズによって創業された、フランス初のラベンダーを抽出した、エッセンシャルオイルの会社だった。「アロマのマジシャン」としてパリで有名になり、フランス王ルイ14世やヴェルサイユの宮廷にフレグランスを提供するようになったといわれている。特にラベンダーやバラのフレグランスは、マリーアントワネットのお気に入りとなったという。天然のアロマや花びら、フルーツピースなどを、経験豊富なティーブレンダーが丹念に香りづけした茶葉が売りで、NINA'Sブレンドもイタリアのブラッドオレンジ、ピーチ、ストロベリー、チェリーの香りをつけた美味しい紅茶だった。



NINA'S

<http://www.ninas-paris.com/>

○ Laduree



ラデュレといえば、マカロン! という、とても有名な洋菓子店だ。1862年パリで創業した老舗の洋菓子店。1862年、フランス南西部で製粉業を営んでいたルイ＝エルネスト・ラデュレ (Louis Ernest Ladurée) が、フランス屈指の高級職人たちが拠点としたパリのマドレーヌ界隈にあるロワイヤル通り16番地にブラッスリー (のちにパティスリーに転向) を開店したことから始まる。ラデュレの妻、ジャーヌ・スシャルが、カフェとパティスリーをミックスさせたパリで最初のサロン・ド・テを開業し、スイーツに合う香りのよい紅茶を提供し始めたのが、ラデュレのオリジナル紅茶の始まりだったらしい。フレーバードティーがメインだが、どれも香りのよい紅茶に仕上がっている。



Laduree

<http://www.laduree.jp/>



ジャンナッツは、1872年にジャンナッツ・ドレスによって、フランス・プロヴァンスの中心地で創業された紅茶専門のブランドだ。マルセイユの港から世界を歩き回り紅茶のみならず、香料、コーヒー、ココアなどもフランスに持ち帰ったという。

それ以来、様々な食品を取り扱う商社的な会社として成長してきたジャンナッツ。そのマスコットはジャンナッツが可愛いがった2匹の猫「サム」と「ボウ」だ。パッケージなどのあちこちに登場する。

現在日本には青山にサロン・ド・テが outlet している。ランチやアフタヌーンティーも楽しめる嬉しい店なのだが、紅茶の種類も豊富で、気軽に紅茶を飲めるのが嬉しい。

店舗では、各種茶葉も販売されているが、一つ100円のティーバッグを5つ選ぶと、いい感じのパッケージに入れてくれるのが良い。フランスらしくフレーバードティーがおいしいが、ピュアセイロンは、パリで開催された茶博覧会で2年連続金賞を受賞している。

僕としては、ダージリンとジャスミン茶をブレンドし、シトラス系のフルーツとローズの香りをつけたジャンナッツブレンドが好みだった。



Janat

住所：東京都渋谷区神宮前5-46-10

電話：03-6418-8272

営業：11:00~19:00

定休：火曜日

<http://www.janat.co.jp/>

Steaven Smith Teamaker



スティーブン・スミス・ティーメーカーは、「TAZO ティー（スターボックス）」やナショナル紅茶ブランドの「スタッシュ」を立ち上げたことで知られるスティーブン・スミス氏が、米国ポートランドで2011年に満を持して立ち上げたブランドだ。フランス・プロヴァンス地方で出合った、ショコラティエや芸術にインスパイアされ、「芸術としての紅茶」を表現することを創業のコンセプトに掲げたが、まさに、その言葉のとおり、世界中の生産者から厳選した茶葉を取り寄せ、少量ずつのオーダー生産を基本とする、デザインもすぐれたティーバッグを販売しているのである。

これが世界中で人気を博し、ブラックティーブレンドとノンカフェインのハーバルラインと名付けられた商品群は、日本でもあちこちの店で見かけるようになった。

自然に優しい素材のバッグ（サシャ）や、それぞれの茶に番号を振ったり、キャンディーの包装紙を利用し、お洒落な箱に詰められたりと、目でも十分に楽しめる茶は、確かにどれも美しく、かつ美味しく仕上がってる。

12種類の茶が入った「Assorted Teas No.1626 スミスバラエティ」は、各種の茶を楽しめてお薦めだ。



Steaven Smith Teamaker
<http://shopsmithtea.jp/>

○ Harney & Sons



僕のNY在住時代の記憶では、アメリカの茶産業といえば、1990年以前はそれほど盛り上がっていなかったはずだ。そんな中、ジョン・ハーニーが1983年にニューヨーク郊外にて創業したのがハーニーアンドサンズだ。ジョン・ハーニーは、英国紅茶を学んだ後、世界中の茶園から厳選された最高級の茶葉を販売するためにニューヨークに店舗をオープンしたのだという。

ハーニーアンドサンズを一躍有名にしたのが、1990年代に入りウィリアム・ソノマで販売開始されたことだ。それによりウォールドルフ・アストリア、フォー・シーズンズ等の高級ホテルに納入されるようになり、セレブにも名前が知られると、米国を代表するお茶ブランドに上り詰めた。

さらに、本場英国の最高級ホテル、ドーチェスターのハウスティーとして、紅茶界のオスカー、英国ロンドンのAfternoon Tea賞を受賞するに至っている。

去年ニューヨークを訪問した際に、ソーホーの本店を覗いたのだが、明るい店内には、沢山の茶が並んでいて、どれもお洒落なお茶たちだった。土産で様々なお茶も購入してきたが、ハーブティーがかなり美味しかった。ティーバッグを見直すきっかけになったお茶たちだった。

Harney & Sons

<http://www.harney.jp/>



○ Tea Forte



ティーフォルテは、ニューヨーク近代美術館（MoMA）出身のデザイナー Peter Hewitt が2003年に創設したプレミアムティーブランドだ。ティーフォルテは、このティーバッグをインフューザーと呼んでいるが、他のティーバッグとは一線を画すこの形は、とても可愛く、ティーカップに入れたときに崩れず自立し、とてもお洒落だ。この革新的なインフューザーのデザインは、すぐにお茶好きの注目を集め、2004年には全米スペシャルティフード小売業協会（NASFT）主催のソフィアワードにて“ベスト・フードギフト賞”と“ベスト・デザイン賞”をダブル受賞。2011年にも高級食材で最も権威ある同賞で金賞を受賞したという。

このインフューザーは、フォーシーズンズホテル・ジョルジュサンク・パリやウィン・ラスベガス・ホテル、ラッフルズ・ドバイ、リッツ・カールトン東京など、世界中の高級ホテルでも使われているらしい。日本では銀座三越、伊勢丹新宿店などで取り扱っており、各種の茶葉を購入できるので、10種のアソートを購入してみたが、アメリカのティーメーカーらしく各種のフレーバードティやハーブティーが取り揃えられていた。

Tea Forte

<http://www.teaforte.jp/>

○ Argo tea



アルゴティーは2003年6月にイリノイ州シカゴのリンカーンパークコミュニティエリアで創業したティーカフェのチェーンだ。いわゆるお茶のスタバのようなものをイメージすると分かりやすい。アルメニア出身のアルセン・アヴァキアンとサイモン・シモニアン、そしてフランス人のダニエル・リンドワッサーの3人が創業者だ。シカゴを中心にチェーン展開したのち、ニューヨーク、セントルイス、ボストンへと拡張。現在米国とアラブに25店舗展開し、3000を超える食品雑貨店に茶葉や茶飲料を卸している。基本は、イートイン形式のティーカフェなのだが、もちろん茶葉も販売しており、フランスのようなフレーバードティーを中心に商品展開している。息子がシカゴに行った際に購入してきたのが、緑茶にジンジャーの断片とレモンがブレンドされたGreen Tea Ginger Twistとスパイシーな香りのRooibos Chaiの二種類だった。どちらも気軽に飲めるのが良い感じた。

<https://www.argotea.com/>

○ CELESTIAL



セレッシャルは、1969年にモ・シーガルが、ロッキー山脈の野生ハーブに目を付け、それを販売するために創業したハーブティーメーカーだ。様々なハーブを提供し、現在では全米一のハーブティーメーカーに成長している。その品ぞろえは、緑茶、チャイティー、ルイボスティー、ウェルネスティーなどに及ぶ。Sleepytimeというノンカフェインのラインもかなり人気だ。日本でも各種のハーブティーを、例えば成城石井などで購入することができる。

<http://www.celestialseasonings.com/>

○ TEAVANA



TEAVANAは、日本でも有名だ。スタバにいけば、その名前を見ることができる。そう、TEAVANAは、スターバックスが展開するティーブランドだ。そしてイングリッシュブレックファーストやアールグレイなどの定番茶から、シトラスミント、ハイビスカス、本国では、更にホワイトティーブレンドなどまで扱っているのだ。これらの茶葉は、ティーバッグで販売もされており、スタバのお茶が気軽に楽しめる。

<http://www.starbucks.co.jp/teavana/>

○ Dallmayr



ドイツミュンヘンにある高級食材店のダルマイヤー。数年前にミュンヘンを訪問した際に、本店を覗いてみたけれど、日本ではハムとかソーセージを思い浮かべることが多いのだが、ダルマイヤーでは紅茶も販売している。もともとは、1700年ごろに創業した商店を、1870年頃に店主をしていたアロイス・ダルマイヤーが、自分の名前に店名を変更したのが始まりだといわれ、1900年頃には、この地域の王室であったバイエルン皇室などから王室御用達の認定をもらい、ドイツでも有名なデリカテッセンとなったという。

その後、珈琲や紅茶も扱うようになり現在に至ったらしいが、ストレートティーとしてはダーズリンとセイロンを、そして各種のフルーツティー、フレーバードティー、ハーブティーを扱っている。

大阪中之島にあるダルマイヤーのカフェで扱っているベリーのフルーツティーがとても美味しいのだが、東京では扱いがなく、ここではチャイを掲げておいた。スパイスの香りがとても良いチャイで、ミルクとの相性は抜群なのである。

Dallmayr

<https://www.dallmayr-jp.com/>

○ Teekanne



多くの人がポンパドールの名前はどこかで聞いたことがあるのではないかとこのブランドを運営しているのが、ドイツデュッセルドルフのテークンネ社だ。130年の歴史がある製茶業者で、ハーブティーとフルーツティーに関しては、世界市場最大手になるという。この会社の凄いのは、それだけではなく、同社が1949年に開発した「ダブルチェンバーバッグ（別名：フロースルーティーバッグ）」だ。この方式は、右の写真のとおり筒状のバッグを底部にマチをつけ二つ折りにして、従来のティーバッグの湯への接地面を二倍にすることで、茶の抽出を良くし、従来使われていた糊などを使わない仕様にしたものだ。この方式の開発により、世界の紅茶のティーバッグのほとんどがこの方式になったといわれている。

僕はここのルイボスキャラメルを愛飲している。



ダブルチェンバー
ティーバッグ

Teekanne

<http://www.pompadour-tea.jp/>

○ EVERTEA



イタリアといえば、ボノメッリというハーブティーブランドや、エバートンといった紅茶ブランドが有名だが、最近はエバーティーも成城石井で見かけるようになった。エバーティーは、インドで製造・ブレンドした紅茶をそのままイタリアブランドで各地に販売するという面白いブランドだ。南インドの紅茶のロングリーフを使ったテトラ型のティーバッグが特徴だといわれている。アールグレイが人気らしいが、価格が安いので、コストパフォーマンスがとても良いお茶だとの評判がある。

今回はニルギリを買ってみた。焙煎のしっかりした紅茶は、南インドの紅茶らしく、スリランカの紅茶に似た感じの茶だといえる。このニルギリも比較的大きな茶葉をティーバッグにしてあり、濃すぎるといえることはなく、アッサムなどのインドっぽさはあまり感じない味わと香りだった。

成城石井
<http://shopsmithtea.jp/>

○ SIROCCO



シロッコは、スイスの茶メーカーだ。もともとは、1908年にアルフォンス・キュスターによって、チューリッヒ湖の近くでコーヒー焙煎工場として設立されたという。コーヒーの傍ら茶業にも進出し、今ではスイスでもっとも有名なフェアトレードのコーヒー&茶メーカーになっているのだとか。

シロッコで取り扱う茶は、スイス bio. inspecta により BIO 認定されたものであり、ピオ紅茶としても世界中に名を馳せているらしい。おもにティーバッグのフレーバードティーが販売されていて、中には、アーモンドウロンや中国産の緑茶にマンゴーの香りを付けたイエローウィッシュなど、面白いお茶が多い。



SIROCCO
<http://shopsmithtea.jp/>

○ George Steuarts Tea



この煌びやかな包装の茶は、今回の特集をするために初めて飲んだ紅茶の中の一つだ。日本ではまだ3年のキャリアしかないジョージスチュワートの紅茶だが、実は創業は1835年という、スリランカでは最も歴史のあるティーメーカーのお茶だという。

ジェームスとジョージの兄弟が始めたこの会社は、英国の基準でスリランカの茶を扱い品質を保持してきた。スリランカ産の茶葉100%を剪定から伝統技法での製造まで現地で一貫生産管理しているのでフレッシュな味わいがとても評判で、徐々に日本で受け入れられてきている。

現在日本国内ではミックスフルーツ、クイーンズチョイス、ヴィンテージアールグレイ、イングリッシュブラックファスト、ロイヤルディライトの5種類のお茶が販売されているが、最近ではANAのビジネスクラスの茶にも採用されたという。どれもスリランカの茶らしく、コクがあり爽やかで滑らかなお茶になっている。

George Steuart Tea
<https://www.gsteas.lk/>

○ Dilmah

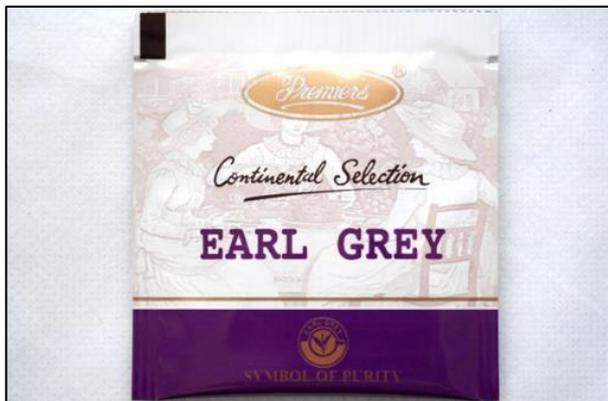


Dilmah（ディルマ）は、1988年に小さな茶園を営んでいたメリル・J・フェルナンドによって創業された、スリランカの茶メーカーだ。「新鮮・純スリランカ産」に徹底してこだわり、ジョージスチュワート同様、スリランカで茶葉の栽培・収穫から製品化まで一貫して行っているという。現在は、スリランカ国内に40ヶ所以上の茶園を保有し、スリランカ産茶葉全体の生産量の約25%を取り扱うという、大きな茶業グループを形成している。

スリランカの紅茶ならではのさわやかさが売りで、甘みのある、そして渋みの少ないお茶が多いと評判だ。ワッテシリーズと呼ばれる、ディンブラ、ヌワラエリアといった地域の茶をそれぞれメインに押し出した茶は、ティーバッグでありながら、かなり上質な味わいの優れたものとして評判が高い。グルメシリーズは、他のティーメーカー同様、各種ブレンド紅茶やダーズリンなども取り扱うが、その中でアールグレイはスリランカの茶に香り付けされた優れた茶に仕上がっている。また、フレーバーシリーズは日本でも人気で、アップル、ジンジャー＆ハニー、レモンといった幅広いフレーバードティーも用意されている。

Dilmah
<https://www.dilmah.jp/>

○ Premier's Tea



プレミアスティーは、1988年にハスムクアシャー氏がインドで創業した紅茶メーカーだ。2000年にプレミアスティージャパンが創設され、2006年には、日本の最新鋭のフルラインをインドに設置し、インドのダージリン、アッサム、ニルギリを始め、様々な茶を製造するに至っている。どういうわけか我が家には、オーソドックスなダージリンとアールグレイのティーバッグが転がっていた。このアールグレイは、コクのある味わいのアッサム茶葉に柑橘系ベルガモットフレーバーをブレンドしたものの。香りが結構好みだった。

Premier's Tea

<http://www.premierstea.com/>



○ TWG



シンガポールの茶荘TWGは、2008年創業の新しい紅茶専門店だ。TWGは、“The Wellness Group”の頭文字をとったもの。香港出身のインド系オーナーがマリアージュ・フレールに惚れ込んで起業したのだという。ちなみにTWGロゴの“1837”は、創業年ではなく、シンガポールで紅茶貿易が始まった年なのだとか。

店内は確かにマリアージュに似ている。黄色いパッケージのお茶は、案外フレーバードティーが多い。そんな中では、ハウスティーにもなっている1837Black Teaが美味しい。TWGのティーバッグは、長方形のコットンバッグで、見た目もいい感じだ。ルイボスのキャラメルティーも結構好みなのである。



TWG

<https://www.tokyugf-twg-tea.com/>

○ Boh Tea



BOH TEAはキャメロンハイランドの約1500mの高地で栽培された茶を扱うマレーシアの代表的な紅茶メーカーだ。1929年にスコットランド人JAラッセルによって創業された。苦みの無い柔らかい味わいは、アッサムに近い。マレーシア王室、英国王室でもこよなく愛され、イギリス王室エリザベス2世により「紅茶アートの傑作」との賞賛を浴びたという。確かに高品質で良質な茶葉なので、もっともっと広く世界に行渡るはずなのだが、何故か今一つ知名度が低い。ノーマルな茶のほかに、フレーバードティーなど、各種の茶が用いされているが、その中でも、東南アジアのトロピカルなフルーツのフレーバードティーはとても人気だ。個人的には、この茶葉をテタレ (Teh Talik) にして飲むのが好きだ。「Teh」とはお茶を意味するが、「Talik」は「延ばす」あるいは「引っ張る」という意味のマレー語だ。つまりテタレとは、少し濃い目にコンデンスミルクを混ぜ、上のカップから下のカップへ勢い良く注ぎ入れることを何度か繰り返し、空気が液体に混ざり泡立ち、まろやかさを出した、いわゆるミルクティーだ。BOH TEAはそんなお茶にうって付けなのである。

BOH TEA

<https://www.bohtea.com/>

○ OTAKA TEA



中国のお茶は、素性が良くわからない。パッケージに会社名と蚊が印刷されていないケースが多いからだ。食品表示法はどうなっているのか？って思ってしまうのだが、それでも、美味しいお茶に出会うことも多いから、それはそれで面白い。

このお茶は「OTAKA TEA・パンダ」。All About[中国茶]ガイドの清水さんをお願いして、中国で購入していただいたもの。

パッケージのパンダが可愛いのだが、その隣に「日本品質」と書かれていて、なんだ？とおもったら、OTAKAは大高、いやあ、あの大高さんのお店のお茶だった。なるほど、それなら日本品質だ。一応上海、広州、深せんにお店があるので、中国のお茶といってもいいかもしれない。このシリーズは、ジャスミン茶、プーアル茶、岩茶、キームン紅茶、そしてこの白牡丹の5つ。白牡丹は、飲茶にあう感じの素朴なお茶だった。ただし、白牡丹は、遊茶の方が僕は好きだったかな。

大高中国茶専門店

<http://chineselife.ocnk.net/>

○ 廣方圓



1980年に湯齡娜さんが開いた店。当初は「正中茶莊」としてプーアル茶をメインにスタートしたが、現在は「廣方圓」としてプーアル茶、紅茶、烏龍茶、東方美人、ジャスミン茶、鐵觀音など、多くの種類のお茶を扱っている。

最近は日月潭の紅茶にも力を入れているらしく、80年以上前の茶樹は、ほとんど「廣方圓」の茶になるほどだとか。確かに昨年春に中山北路の雙連近くの店に訪問した際にも、紅茶を強く勧められたのを覚えている。お店はディスプレイがお洒落で、ハイセンス。そのためか、価格設定も若干高めではある。

ティーバッグは、各種の茶が用意されており、それぞれ色を変えたパッケージに、茶をイメージさせる漢字一文字がプリントされていて、土産には打ってつけ。淳の字の書かれたパッケージは日月潭紅茶だ。沸騰した熱湯を使って入れた日月潭紅茶のティーバッグは、とても美味しかった。廣方圓のもう一つの名物パイナップルケーキとともに味わうのが最高だ。

廣方圓 (KUNG FUNG YUNG)

<http://www.kfytea.com/>

○ 王德傳



創業1862年という台湾きっての老舗茶莊「王德傳」は、福建省出身王俺尚氏によって台南でオープンされたが、2002年に台北に進出し、現在は5代目の王俊欽氏が仕切っている。5代目の功績は、現代風のパッケージを大胆に導入したこと。レトロとモダンを売りにした店舗に並ぶ赤い茶缶は、その空間にいる心地よさを感じさせるから不思議だ。台湾全体のお茶を扱っているが、プーアル茶も得意とする。僕が購入した数種類の茶の中で、ティーバッグとしては阿里山炭焙茶がおすすめ。高山茶を強めに焙煎した、香りがとても良い茶だった。



王德傳 (Wang De Chuan)

<http://www.dechuantea.com/>

○ Leafull Darjeeling House



日本でダージリンといえば、リーフルの名前を挙げる人が多いのではないかと。ダージリンハウスという名前からして、ダージリンに力が入っているのが分かるはずだ。20年前に吉祥寺に店を開き、ダージリンの農園別のお茶を販売してきたリーフルの名前は、いまやお茶好きの間には広くいきわたっている。吉祥寺の店はすでに閉店してしまったが、銀座コアビルの裏にある店舗に足を運べば、クウォリティーシーズンの様々な農園のダージリンを愉しむことができるのが嬉しい。

ここのお茶は茶葉で飲むのが一番なのだが、ティーバッグでももちろん極上のダージリンを愉しむことができる。日本のティーバッグは、まずはここからスタートなのである。

Leafull Darjeeling House
<http://shop.leafull.co.jp/>



○ TEAPOND



コーヒー激戦区としても有名な清澄白河に、2014年に出現した紅茶専門店「ティーポンド」。お洒落な店舗に足を踏み入れると、壁一面に茶葉のパッケージが並ぶ。扱う茶葉の範囲は、各国のシングル茶からブレンド、フレーバドティー、ハーブティーなど、どれを買うか迷うほどだ。

若き店主がリーフルにもいたことがあるというので、だったら農園のダージリンのティーバッグにしてみようと、サングマDJ25を買ってみた。しっかりとした綺麗な茶葉が薄いナイロンメッシュのテトラ型ティーバッグに納まっている。ティーカップに180ccの熱湯を入れ、静かにティーバッグを沈めると、ふんわりとダージリンの良い香りが立ち上る。口に含むと、幸せの味が口の中全体に広がる。

他にも各種茶のティーバッグをそろえているので、一度店舗を訪問してみることをお勧めする。

TEAPOND
<http://www.teapond.jp/>



○ リンアン



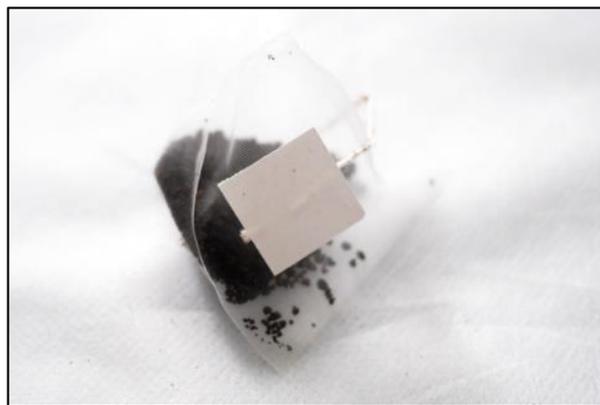
愛知県尾張旭市の紅茶専門店&ティールーム「リンアン」の店主 堀田さんは、かれこれ20年以上前からの知り合いで、まだインターネットがスタートする前、Nifty Serveというパソコン通信で知り合った。彼は電気関連の技術者で、それが紅茶屋の店主に華麗な転身を遂げた。あれこあら20年。いまや尾張紅茶フェスティバルを主催するなど、その活躍は紅茶好きの方には広く知られている。

そんなリンアンの堀田さんに、リンアンのお勧めティーバッグ送ってくださいとお願いして届いたのが、ダーズリンとアッサムの2種類。特に僕が気に入ったのは、まさにこれぞアッサム！というCTCのティーバッグだった。このティーバッグはとっても旨かった。

紅茶専門店 Teas Liyn-an
<http://liyn-an.com/>



○ La melangee



京都にある世界のお茶の専門店 La melangeeは、1988年創業。今年30周年を迎える、いまや老舗の紅茶店だ。店主の松宮さんは、毎年世界中を駆け巡るフットワークの軽さで、日本に様々なお茶を紹介してきた。La melangeeは世界の茶の専門店と称するだけのことはあって、紅茶、中国茶、台湾茶、日本茶など、広範囲の茶を扱っているが、いくつかのティーバッグも用意されている。

お勧めは、一番人気の「オリジナルブレンド」だ。インドとアフリカのお茶をブレンドしたテトラ型のティーバッグだ。英国風の味わいを基本にした、おいしい仕上がりになっている。

世界のお茶の専門店 La melangee
<http://www.melangee.com/>



○ Karel Capek



1987年に東京吉祥寺で創業した紅茶専門店。オーナーは、絵本作家でもある山田詩子さん。ティーテイスターも兼ねる山田さんが、旬の時期にスリランカの茶園で選んだ紅茶を、彼女が描いた可愛い絵をあしらったパッケージに包み販売して人気を博している。初めて行ったのはまだ30代半ば。今はちょっと一人で行くにはためられるファンシーな店だ。ここのフレーバードティーはなかなか美味しい。

Karel Capek

<https://www.karelcapek.co.jp/>

○ Les Feuilles Bleues



フィーユ・ブルーは、ティーブレンダーで有名な熊崎俊太郎氏を迎えて、2006年に創業した会社だ。熊崎氏とは、どこで初めて会ったのか全く思い出せないのだが、以前、青山ティーファクトリーのお茶会で、「平田さん、お久しぶりです！」といきなり声を掛けられて驚いたことがあった。お洒落な青年だったのを記憶している。そんな氏のブレンドする様々なフレーバードティーは、独特の香りと味わいのお茶が多い。Parfait Amourはスマイルの花や柑橘系のフルーツの香り、そしてバニラ。フランスでは媚薬のリキュールだったのだとか。

Les Feuilles Bleues

<https://feuillesbleues.com/>

○ African Table



アフリカンテーブルは、アフリカスクエアの運営するアフリカ食品ブランドだ。コーヒー、アルガンオイル、チョコレート、ドライフルーツ等を扱うが、その中で紅茶は主にケニアの小規模農家が無農薬で作ったCTCの紅茶を扱っている。テトラ型ティーバッグの紅茶は、癖がなく飲みやすい。ミルクとの相性がとても良いので、イギリス風のミルクティーにするのが向いている。アフリカのお茶を体験するには、良いお茶だと思う。

African Table

http://www.african-sq.co.jp/catalog/ec/products/list.php?category_id=86

○ 三宝園



三宝園については、茶の快樂：その17「阿里山高山茶のページ（P75）に記載したとおりだ。農家から直送されるおいしい台湾高山茶を取扱う店で、オーナーの郭さんは、茶の季節になると、美味しい茶を持って来日するのだ。

その三宝園でも、気軽に飲めるティーバッグを扱っている。阿里山や大禹嶺をはじめとする各地の高山茶や台湾の紅茶など、いくつかの種類が用意されている（ただしいつもすべてあるとは限らないらしい）。手軽に三宝園の美味しい高山茶が飲めるのはとても嬉しい。

三宝園

<http://sanpaoen.com/>



○ 遊茶



遊茶は、1997年に藤井真紀子さんが立ち上げた表参道にある中国茶専門店だ。華泰茶荘とともに日本の中国茶界を牽引してきた店で、リンアンの堀田さん同様、藤井さんには、Nifty Serve時代からいろいろとお世話になって来た。

僕は遊茶の白牡丹と文山包種茶が好きでいつもリーフティーを買っているのだが、今回は白牡丹のティーバッグを購入してみた。福建省政和県で政和大白茶種から作られた白牡丹は、ハーブのような爽やかさと紅茶に似た心地よい渋味のある美味しいお茶だ。それはティーバッグでも全く変わらない。ティーバッグ二つを一晩、軟水のティーボトルに放り込んでおけば、美味しい水出し茶が出来上がる。

遊茶

<http://shopsmithtea.jp/>



○ 小梅茶荘



小梅茶荘は、人形町から浜町に向う甘酒横丁を一本路地裏に入ったところにある中国茶専門店だ。台湾のお茶も大陸のお茶も扱うこじんまりとしたお店で、様々なお茶が置かれているのだが、福建省の武夷岩茶を得意としているようだ。オーナーの小春さんと番頭さんのコンビがなかなかいい。ちなみに番頭さんとはtwitter仲間であり、早起き仲間でもある。

今回の企画に当たっては、通勤帰りにフラリト店に立ち寄って、肉桂を購入させていただいた。長方形のメッシュのバッグに崩されていないお茶がそのまま入った、いい感じのティーバッグだった。一煎だけではもったいない。

小梅茶荘

<https://teachina.exblog.jp/>



○ 奥八女栗原製茶



Nifty Serveの「茶の文化フォーラム」時代に、大変お世話になった奥八女の栗原製茶さん。夏休みに茶畑で茶摘みをさせてもらったり、烏龍茶作らせてもらったりしたこともあった。

この八女のお茶は他の日本茶と比べて、独特の味と香りがする。僕にとっては八女茶はまさに栗原さんのところのお茶というぐらい、馴染みのあるお茶なのだ。

もちろん普段は茶葉で購入させてもらっているが、今回はティーバッグ。紐のついていない、急須用のティーバッグが、アルミのバッグに結構な数が入っていた。まさにかぶ飲み用奥八女煎茶。かなり美味しく淹れられるのが嬉しい。

栗原製茶

<https://www.e-yamecha.com/>



○ 錦園



漫画のモデルにもなった石部さんが運営する錦園。静岡の品種茶をメインに、店舗は持たず、百貨店の催事なのでお茶を販売している。石部さんは、茶園の人たちときちんと向き合ってお茶を売る人なので、良いお茶を扱えるんだなと彼の活動を見ながら思うことしきりだ。

今回は香駿という新品種の茶のティーバッグを送ってもらった。安倍川上流域の葵区寺尾で作られた茶で、ティーバッグなのにまっすぐで細い針状の茶葉が沢山入っているのには驚き。爽やかな香りと味わいが特徴のお茶だ。

錦園 石部商店

<http://www.nishikien.com/>



○ 表参道 茶茶の間



表参道の一步横に入った場所にある日本茶専門店が茶茶の間だ。日本茶インストラクターの和多田喜氏が、日本茶の世界にどっぷり浸り、開店した日本茶カフェなのである。特に、シングルオリジン（品種茶＝ブレンドしてないお茶）に惚れ込み、静岡を中心に、様々なシングルオリジンのお茶を紹介している。

今回お店で購入したのは「花かほる*緑茶」というティーバッグ。品種は、錦園同様香駿。日本茶もいいなあと思える茶だった。

茶茶の間

<http://chachanoma.com/>



○ 一保堂茶舗



日本茶は、あちこちで売られているので、どれを選ぶかは正直好みだよなと思うのだ。どの店で買っても、それなりのお茶が飲める時代。そんな中であって、やっぱりブランドって重要だなと思わせるのが、元禄年間（1717年）創業の京都の老舗一保堂茶舗。京都に行く都度、時間があると寺町通の本店の大きな暖簾を見に行きたくなる店だ。今回は、ここの玉露を飲んでみた。テトラ式の和紙風のティーバッグに入った茶葉は、低温で淹れると旨味成分が凝縮された美味しいお茶として飲むことができる。海外旅行の際に、やっぱり美味しいお茶飲みたいなと思ったときに持参するにはぴったりなティーバッグだ！

一保堂茶舗

<http://www.ippodo-tea.co.jp/>



○ 宇治丸久小山園



宇治茶を買うなら、一保堂茶舗はもちろんのこと、柳桜園茶舗、竹村玉翠園本舗、伊藤久右衛門、辻利兵衛本店、上林春松本店、中村藤吉本店など、有名どころの老舗茶舗があるのだが、個人的には、ここ丸久小山園のお茶が好きだ。

元禄年間（1688年～1704年）、宇治小倉で小山久次郎が茶の栽培と製造を開始し、四代後から茶の販売を始めたかなりの老舗で、売りは抹茶。本当に抹茶といえば小山園なのだが、ここの玉露や煎茶も十分に美味しい。

煎茶のティーバッグは裁断した茶葉だが、宇治茶の味わいを十分楽しめるお勧めの品だ。

丸久小山園

<http://shopsmithtea.jp/>



“Travel Photography”

旅の記憶を引き出すための旅の記録。

犬山の城下



Panasonic DMC-GM1
LUMIX G x VARIO 12-35mm F2.8 ASPH

犬山城, Inuyama Castle

国宝犬山城は、室町時代の天文6年（1537）に建てられた現存する日本最古の様式による平山城だ。尾張国と美濃国の境にあり、木曾川沿いの高さ約88メートルほどの丘に築かれた。岩倉織田氏の砦を織田信長の叔父・織田信康が改修して築いた城だといわれる。

天守のみが現存し、江戸時代までに建造された「現存天守12城」のひとつであり、また、天守が国宝指定された5城（姫路城、松本城、彦根城、松江城）のうちの一つでもある。

木曾川を望むことができる天守最上階からの眺めはまさに絶景で、犬山城下町の古い町並みも風情がある。



こじんまりとした天守が望まれる



大手道の先端にある天守への入口、鉄門

犬山城天守, Bizen ware

犬山城の天守は、外観3重、内部は4階、地下に踊場を含む2階が付く。天守南面と西面に平屋の付櫓が付属する複合式で、入母屋2重2階の建物の上に3間×4間の望楼部を載せた望楼型天守である。

城の中には、急勾配の階段が階ごとに場所を変え設置されており、一気に駆け上ることが出来ない仕組みになっている。また、「石おとし」という敵めがけて石をおとす窓や、側面から敵に攻撃を加える「付櫓（つけやぐら）」、身を隠すための「武者隠しの間」など戦国の城ならではの特色を持っているのが面白い。



Panasonic DMC-GM1,
LUMIX G x VARIO 12-35mm F2.8 ASPH

犬山橋から見える犬山城（左手の山の上）。別名「白帝城」は、川沿いに立つ城の佇まいを、江戸時代の儒者・荻生徂徠（おぎゅうそらい）が李白の詩にちなみ名付けたという。



犬山城下町, Castle Town INUYAMA

犬山城下町は犬山城の築城に伴い、もともとあった町を整備して作られた。商人や職人の同業者を近くに住まわせて、町の発展を促したとされ、鍛冶屋町・魚屋町などの町名に名残が見られている。また、町の中央部に町人町を置き、それを囲むように侍町を配置したほか、城下町の外周を木戸や堀、土塁等で取り囲む総構えの城下町として守りを固めた。現在も江戸時代と変わらない町割り（町の区画）がそのまま残り、江戸から昭和までの歴史的な建造物が立ち並び、観光客を楽しませている。



焼き団子の食べられるカフェ



三光稲荷神社のハート絵馬



醤油おこげ串で有名な井上邸



Panasonic DMC-GM1, LUMIX 20mm F1.7
ISO 400, aperture F5.6, shutter speed 1/100

スナップの楽しみ

ポジフィルムが大好き

高校時代に写真を始めて、最初はネオパン（35mmモノクロフィルム ISO100）やトライX（35mmモノクロフィルム ISO400）といったネガフィルムを使っていたが、1980年に発売されたフジクローム400プロフェッショナルD（PROVIA 400Xの前身）を使い始めて、そこからずっぴりとリバーサルフィルムに嵌ってしまった。

1990年にフジフィルムからVelviaが発売になったが、そのビビットな発色よりも、しっとりとした自然の発色のPROVIAが好きで、このフィルムをいまだに使い続けている。

そもそもポジフィルムとは、リバーサルフィルム、つまりネガフィルムみたいに現像しても反転しないで、写した風景がそのまま現れるタイプのフィルムだ。だからリバーサルフィルムと呼ばれるが、ネガ（タイプ）の反対でポジ（タイプ）フィルムとも呼ばれる。もともとは、スライドや商業印刷のために開発されたフィルムだった。昔はよく仲間と行ったスキー、山歩きツーリングなどの写真を、安価なスライドプロジェクター（映写機）を購入して、友人の家で上映会をしたものだった。

上の写真のように色が綺麗に出るので、ライトボックスに乗せるとそのまま写真をフィルムで楽しむことができるのが嬉しくて、今でも時々昔のフィルムを取り出してきては眺めて楽しんでる。

どんどんフィルムが製造中止になり、PROVIA 400Xも姿を消したけれど、幸いPROVIA 100Fはまだ現役で、Nikon FM3AやHassel Blad 503CXiで撮る時は、必ずこのフィルムを装填することになっている。色の再現性に優れ、出来上がりはとても美しいのだが、一番の難点は、撮影時の条件がダイレクトに反映されるので、正確な露出合わせが必要な点だろう。でも、それもポジフィルムの愉しみの一つだ。





Nikon D800, TAMRON 180mm F2.8 macro

[季節の花を楽しむための写真図鑑]

花図鑑 ランタナ

ランタナ（Lantana、学名：Lantana camara）はクマツヅラ科の常緑小低木。中南米が原産。観賞用に栽培される。和名はシチヘンゲ（七変化）。鮮やかな色の花をつけ、また花の色が次第に変化することによって由来する。蝶がよく好む。世界中に帰化植物として定着している。日本では小笠原諸島、沖縄諸島に移入し、その後広く分布している。

多数の小花からなる散形花序をつける。開花後、時間がたつと次第に花色が変わるため、同一花序でも外側と内側では花色が異なる（内側が新しい）。開花時期がアジサイと重なり葉の形も似ているが、アジサイとは全く別種で全体的に小さく花の色は派手である。

世界の侵略的外来種ワースト100に選定されている。

(Wikiより)





[茶の快樂：その17]

ア リ サン コウ ザン チャ
阿里山高山茶

台湾の阿里山は、日本でも有名な場所だ。台湾嘉義県にある15の山々から成る国家風景区で、最高峰は大塔山の2663m。東側には台湾最高峰の玉山が隣接する。

この一帯は、古くからお茶の産地としても知られ、阿里山高山茶といえば、台湾烏龍茶の最高級茶としてその確固たる地位を確立している。深い山の懷に抱かれた茶畑は、山麓から2000mを超す山頂近くまであり、いくつもの生産者が茶を作っているという。

現在台湾の高山茶といえば、阿里山のほかに梨山、杉林溪、奇来山、拉拉山などの名前が挙がる。更に梨山の茶区を細分化した大禹嶺、福寿山、武陵などの名前が出てくることもある。例えば阿里山でも生産地区によって、梅山郷樟樹湖、竹崎郷奮起湖、阿里山郷の石棹などがあつたりするので、結構わかりにくい。

今回ここで掲げたのは、阿里山の中でも、石棹地区のお茶だ。20年来お付き合いのある東京合羽橋に居を構える「三宝園」の郭春爛（春子）さんが扱う美味しい阿里山茶である。阿里山の石棹一帯は、青心烏龍種による珠露茶と呼ばれるお茶が作られる。1970年代から80年代にかけて、これらの品種の茶樹がこの一帯に植えられ、一大茶産地として認知されるようになった。ここに彼女のお兄さんが茶畑を持っていて、そのお茶が東京で販売されていたわけだ。お兄さんが逝去し、現在は従姉が茶園を経営しているらしいが、手摘みで時間をかけて製茶するコストがなかなか大変で、阿里山茶も今や希少な茶になっている。アイソトニック感と甘みのあるこのお茶は、農家直送の粗削りなお茶だけれど、いつも手元において飲んでいたい、そんなお茶なのである。



三宝園

住所：台東区西浅草1-5-14 京成サンコーポ浅草105
電話：03-3845-4470 営業：11:00～17:00
定休：水曜日 <http://sanpaoen.com/>



旅のcafe No.17

カイカドウ カフェ
Kaikado Café

2年ほど前の春、一軒のカフェが京都にオープンしたという話を聞いた。20数年前、お茶に嵌り、必然的に茶道具にも嵌ったころに出会った、使えば使うほど渋さが増していく銅製の茶筒。その逸品を作る京都の老舗 開花堂が、満を持して河原町七条にオープンしたカフェだった。僕が訪問できたのは、それから一年後の2017年6月だった。

市電の車庫兼事務所を外観のレトロな風情はそのままに、コペンハーゲンのデザインスタジオが担当してリノベーションしたという店舗は、店内に明るい光が差し込むように、大きな窓が設えられていて、店舗内もすっきりと木の香りのするようなテーブルや椅子が並べられていた。

入店すると開化堂製の茶筒が並んだガラスケースにすぐに目を奪われる。茶好きでなくともこの茶筒には誰もが心惹かれるのではないだろうか。こんな逸品を一つ我が家にも。実はそれが開花堂がカフェをオープンした狙いなのだ。

さらに、自社ブランドのみならず、「中川木工芸」の木皿や「公長齋小菅」の籠など、京都の職人が作る調度品も並び、ちょっとしたギャラリーに足を踏み込んだ気持ちになる。

このカフェで楽しめるスペシャリテは、「中川ワニ珈琲」のオリジナルブレンドだ。「金網つじ」のコーヒードリッパー、「中川木工芸」のコーヒースタンドを使い抽出され、「朝日焼」のカップ&ソーサーに注がれる。他にも「利招園茶舗」の日本茶、「Postcard Teas」の紅茶、「丸久小山園」の抹茶、そしてCHEESE GARDENのチーズケーキやHanakagoのパン等も楽しめるのが嬉しい。



Kaikado Café

住所：京都市下京区河原町通七条上ル
住吉町352

電話：075-353-5668

営業：10:30~19:00

定休：第1水曜、木曜

<http://www.kaikado-cafe.jp/>



旅のSweets No.17 ちもとの八雲もち

Darjeeling Days Vol.10でご紹介した箱根ちもとの湯もち。大好きな和菓子の一つだ。その話を知人にしたところ、東京で似た和菓子が手に入るという話を聞いた。それが昭和40年創業の目黒ちもとが作る八雲餅だった。

竹の皮に包まれた餅は、湯もちにととても似ている。竹の皮を開くと、餅は綺麗な黒糖色をしていて、指に挟むととてもやわらかく溶けてしまいそうな感触だ。優しい黒砂糖の甘さとカシューナッツの香ばしさが広がる面白い食感は、確かに知人が絶賛するだけのことはある美味しさだった。

求肥に卵白を泡立てて寒天で固めた「淡雪」を混ぜて作るこの八雲もち、実は、箱根ちもとの湯もちと兄弟関係にあるのだという。東京日暮りに本店のあった（現在は軽井沢に移転）ちもとが売っていた「ちもともち」が元祖。このちもとで修業した職人が、箱根、千葉市川そしてこの学芸大学にそれぞれ店を開き、箱根では湯もち、学芸大学では八雲もちが作られるようになったのだ。

八雲もちの特徴は、中華料理にヒントを得て加えられたというカシューナッツ。砕かれたカシューナッツがいい感じに餅にアクセントを加える。ふわふわのメレンゲと黒糖の味は、元祖が同じでも湯もちとは一線を画す、オリジナルの美味しさなのである。

店舗は和のなかにお洒落をしっかりと持ち込んだとてもモダンな設え。ガラスのケースに収まった各種和菓子を眺めるだけでもうれしくなる。

ここには、お茶とともに八雲もちやかき氷などが食べられる喫茶処が併設されているので、落ち着いた雰囲気の中で是非絶品の八雲もちを味わいたい。



ちもと

住所：東京都目黒区八雲1-4-6

電話：03-3718-4643

営業：10:00～18:00（イートイン～17:30）

定休：木曜

<http://chimoto-yagumomochi.com/>



東京蚤の市：フィルムカメラ専門店 旅するカメラ屋 フォトノスタルジア
<https://fotonoss.exblog.jp/>

今日の一枚

もう13回目になるという「東京蚤の市」の存在をいままで全く知らなかった。2012年から毎年5月と11月の二回、調布市の東京オーヴァル京王閣（競輪場）で開催される、全国から古道具屋や雑貨店などが集まる大きなイベントだ。

第13回目の今回は、5月末の土日で開催され、古道具、雑貨、古着、古書、照明、花、豆皿、北欧雑貨、リュックサック、台湾関連など様々なジャンルの店が230近く出展していた。さらに、フードやおやつといったカテゴリーの出店もあり、半日会場でぶらぶらしても飽きない程。

主催は、つつじが丘にある「手紙社」。雑貨店とカフェを営む傍ら、蚤の市をはじめ、もみじ市、布博、紙博などのイベントを企画しているという。関西でも「関西蚤の市」というのを阪神競馬場で2016年まで開催していたらしい。

最近、青山ファーマーズマーケットなどのイベントを覗くことがあるのだが、様々なものに初めて出会うことができる機会が増え、なんかちょっとだけワクワクと楽しい。

手紙社

<http://tokyonominoichi.com/>

東京蚤の市（調布市）

http://tokyonominoichi.com/2018_spring/



Panasonic DMC-GM1
LUMIX G X VARIO 12-35mm/F2.8 ASPH

Voice From Editor

お茶の世界はとても奥が深いのです。文化的な背景も、茶そのものの起源や歴史も、そして多種多様な茶の存在も、魅力的だと思う要素がこれでもかと思うぐらい詰め込まれています。

今まで飲んだ茶は数知れず、美味しいものもまぜいものも、あれこれあったのだけれど、やっぱりティーバッグって、リーフティーと比べると、ちょっと下に見ていた気がします。

でも、今回Harney & Sonsはもとより、Steven Smith TeamakerとかBREW TEA Co.といった、新しくスタートしたお茶ブランドが、かなり美味しいお茶を出していることを知り、ティーバッグの世界を改めて見直すことになりました。

デザインの斬新さ、ティーバッグそのものの多様性、様々な人たちの手ですっかり進化したティーバッグの魅力って、結構奥深い世界だよなと思うし、それに触れたことで、もっともっと世の中に沢山出回っているティーバッグを飲んでみたいと思うようになりました。今回掲げていないブランドのティーバッグも相当な数が残されているので、今後もあれこれ探求することになりそうです。

さて、そんな今回のティーバッグ探しで一番面白かったのは、実は和紅茶の世界でした。ずいぶん前に各地の和紅茶の飲み比べというのをしたことがあったのですが、当時はまだまだ海外の紅茶

と比較できるような物は皆無で、そもそも紅茶？という物ばかりでした。だから今回もそれほど期待していなかったのですが、リンアの堀田さんや昔からの茶仲間の塚さんの導きもあって、各地の和紅茶にトライしてみました。さすがに20年という時の流れは、和紅茶を大きく変えるのに十分な時間だったようです。ティーバッグというハンディがある中でも、十分に海外の紅茶に立ち向かえるものになっているものにもいくつか出会えました。例えば、沖縄の美ら花紅茶。アッサムに似た風土と土で育てられたべにふうき（アッサム系品種）は、しっかりとしたコクと旨みがあり、美味しい紅茶に仕上がっていました。堀田さんからはさらに美味しい和紅茶も紹介してもらったので、いつか和紅茶だけを集録するというのも面白いかもかもしれません。

さて、次号は9月末発行予定です。次回の特集は未定ですが、これからワクワクしながら考えてみることにします。

企画・編集 平田公一



季刊 *Darjeeling Days*

バックナンバーのコンテンツは、
サイトからご参照いただけます。
<http://www.tearecipe.net/dd/>



MARIAGE FRERES MARCO POLO

Panasonic DMC-GX1,
LUMIX G X VARIO 12-35mm/F2.8

季刊 *Darjeeling Days*
Volume 17

発行日：2018年6月28日

発行人：平田公一

<http://www.tearecipe.net/dd/>
