

My Days in Newcastle

vol. 2

目次

1. イギリスにおける"Green Tea"(緑茶)について
2. 緑茶 (Green tea) の楽しみ方
3. お茶菓子考察: 傾向と需要について

今日の挿絵: Grey Street

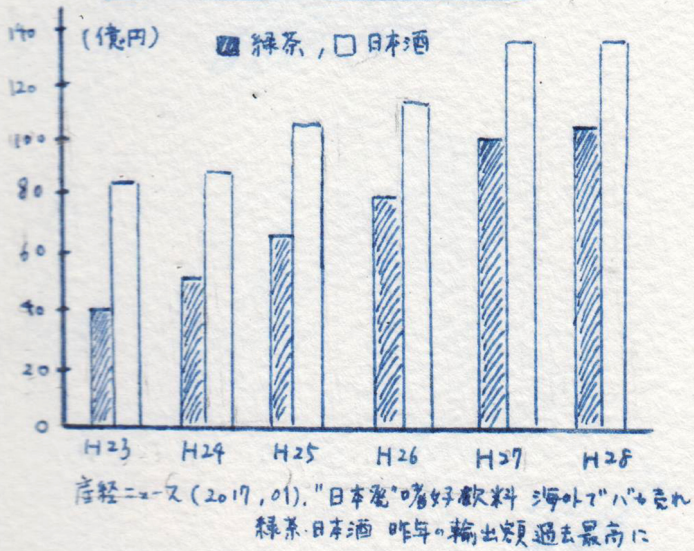
Grey Street (グレイ・ストリート) は
ニューカッスル出身で紅茶(アール・グレイ)
の由来になったグレイ伯爵の名を冠した
通りです。中心にそびえる塔は
Grey's Monument (グレイズ・モニュメント)
を呼ばれ、町の人々に親しまれています。



photo credit: Sae Kanigaito

1. イギリスにおける "Green Tea" (緑茶) について

緑茶と日本酒の輸出額の推移



"Chikako, I want authentic Japanese green tea! What do you recommend?"

(智香子、私本物の日本の緑茶が欲しいの! おすすめはある?) こちらに来て、よく

おすすめの緑茶について尋ねられるようになりました。近年の海外における和食ブームが後押しして、日本産の嗜好飲料である

緑茶と日本酒の輸出量は順調に成長を遂げています。イギリスも例外でなく、

大手スーパーマーケットでは "Green Tea" のコーナーが設けられているのを目にします。しかし、

現在のトレンドはいわゆる日本の緑茶ではなく、香りや味が添加されたものや

日本産でない茶葉を用いたもののようなのです。味も日本のものとは大きく異なり、

渋み(またはえぐみ)が強く、深みや甘みもほとんど感じられません。また色も

緑ではなく、かなり黄色に近いです。そんなイギリスの green tea への印象を

イギリス人に聞いたところ、「好きだけど苦いから、いつも何か入れて飲む」とのこと。

事実、イギリスでは紅茶同様、緑茶にも

牛乳と砂糖(または蜂蜜)が添えられ、

たっぷり加えて飲む人が多い印象です。

こういった差異が海外における "green tea"

ではない、"緑茶" の売り上げ上昇に

つながっているのかもしれませんが、しかし

価格の差は歴然、10倍以上になる

ことも! 低価格での安定供給への道のりは

まだ険しいようです。



△ 大手スーパーに並ぶイギリスの "green tea" の一例。±3以下

2. 緑茶 (Green tea) の楽しみ方



イギリスでの緑茶 (green tea) の楽しみ方は前回 vol.1 で紹介した紅茶の楽しみ方と同じです。使う茶葉はパック入りが多いようですが、粉碎前のものを用いることも。前述のようにミルクと砂糖 (又は蜂蜜) をたっぷり加えて楽しむのが一般的なようです。

ここで一緒に頂くお茶菓子もクッキー、マフィン、ケーキ、スコーンといった甘い焼菓子で紅茶に合わせるものと同様です。

また、用いる茶器も紅茶のものと同じことも少なくありません。アジア系のお店であれば急須と湯呑みのこともあります。多くはない印象です。茶器を専用に求める人も多くありません。そのため、そもそも茶器を見かけることも少ないです。

3. お茶菓子考察：傾向と需要について

イギリスでの緑茶並びに紅茶の喫茶習慣をふまえて、一つ疑問が生まれました。「そもそも、甘くないお茶菓子は存在するの？」ということですが、結論から述べますと、ありません。例外としてチーズ入りスコーンや塩キャラメル味のマフィン等がありますが、いずれも塩味、とは言えないものばかりです。そのため、秋田より持参したお菓子は大変珍しがられました。また同時に喜ばれた点として日本（秋田）のお茶菓子はグルテンフリーであること、ヴィーガン/ベジタリアン対応であることでした。こちらではほぼ全ての食品にグルテンフリー（小麦アレルギー対応かどうか）並びにヴィーガン（イギリス発祥の用語で“絶対肉食主義”の意、動物性の食品を一切摂取しない人を差します）対応かどうかの表記があります。バターや卵、牛乳を使用した小麦の焼菓子が多いイギリス、一方でシンプルな材料で米菓が多い日本。宗教上の理由、健康志向、いかなる需要にも対応した日本のお茶菓子、緑茶と一緒にぜひとも推し出すべきだ、と思います。

