

## インドネシアのお茶事情について

17期 畑井博子

私の知る限りで恐縮ですが、インドネシア・ジャカルタのお茶事情についてご紹介させていただきます。また、数名のインドネシア人の方にお茶についてお話を聞くことが出来ましたのでその回答も交えて書きたいと思います。

インドネシア人が普段どんな物を飲んでいるかというと、一般的にTeh(お茶)かKopi(コーヒー)、Aqua(水)だそうです。

男性はKopiを好む傾向があるようで、多くの方がKopiを選び反対に女性はTehを好む傾向にあるそうです。

ここでいう、テ(Teh)はお茶という意味ですが、インドネシアの方が一般的にTehと呼んでいるのはジャスミンの花やジャスミンの香りを付けた半発酵の中国茶に似たすっきりとした味の紅茶です。似てはいますが、中国茶とは違います。



ジャカルタで一番ポピュラーな紅茶(茶葉) THE CAP BOTOL。左、青のパッケージ 2900Rp (=約25円) 右、緑のパッケージ 2700Rp (=約23円)。青のパッケージの方が味、香りが強い。※税抜き価格

インドネシア料理店などに行くと頼むとたいてい砂糖入りのとても甘いジャスミンの香りのする紅茶が出てきます。お店によっては時々香りのついてないTehが出てくる場合もあります。

個人の家でも、おもてなしの意味を込めて砂糖入りのお茶が出されることが多いそうです。

インドネシアに多いジャワ人はとても甘いものが好きな人が多いようで、甘いお菓子に甘いお茶を飲むのは一般的だそうです。ですがインドネシアは多民族国家なので、例えば西ジャワのボゴールやバンドン周辺に多いスダ人はあまり甘いお茶を飲まないと聞いています。日常だけでなく、結婚式などのフォーマルな席でも砂糖抜きの薄い紅茶が出されるそうです。

砂糖抜きがいい場合はTeh Tawar (テ タワール) と頼むと甘くないお茶が出てきますが、お店によっては出来ないと言われる場合もあります。

ちなみにTeh Tawarはジャカルタでは料金はかかりませんが、中部ジャワでは別途料金がかかるそうです。



写真はTeh Tawar です。 砂糖抜きのお茶 Teh Tawar

こちらのお店は地元のカフェですが、Teh Panas(ホットティー)を頼んだら砂糖抜きのジャスミンの香りのティーバッグの紅茶が出てきます。値段は20350Rp (=約179円) お砂糖は別に持ってきてくれます。少しおしゃれなカフェなどに行くところのような感じで言わなくても砂糖抜きのお茶(=Teh Tawar)と砂糖が別に出てくることが多いです。Es Teh(アイスティー)の写真も。ガムシロップが別についてきます。22000Rp(=約194円) 最近のヘルシー志向が影響しているのかもしれませんが。



アイスティー (Es Teh)

ワルン (屋台) でホットティー (Teh Panas) を頼んだ時の写真。



ワルンの写真



ワルンのホットティー (Teh Panas)

ポットのお湯を使いジャスミンの香りの紅茶のティーバッグを入れてお砂糖たっぷり入れて出来上がり。かなり甘いものでした。

ワルンで買うことはめったにありませんが、試しに買ってみました。1杯3000Rp(=約26円)。

一般的なお茶の淹れ方ですが、少量を手早く簡単に作りたいときはティーバッグ (Teh Celup)。大量に作る時は茶葉 (Teh Daun) を使用すると言っていました。圧倒的にティーバッグを使用することが多いようです。

田舎だと毎朝大きなやかんで湯を沸かし茶葉を多く入れて濃いめにお茶を作るそうです。

そのまま放っておき、飲む時はコップに冷めたお茶をまず入れて、それからお湯を入れて薄めます。そのあと砂糖を入れるそうです。

インドネシア人は一般的に熱すぎたり冷たすぎる飲み物は苦手なぬるいぐらいのお茶を好むそうです。

インドネシアではお茶の時間というような決まった時間はないそうですが、だいたい日に3~4回飲むそうです。おやつを食べるかは個人差があります。

\* Pagi-pagi (朝7時頃)朝食の後

\* Siang (午前中10時~11時頃)おやつと一緒に

\* Siang (お昼12時頃)昼食の後

\* Sore (午後3時~6時)おやつと一緒に

夜はあまり飲まないそう。

学生が試験勉強や宿題で夜更かしする時に、眠気覚ましに飲むこともあるようです。

#### ●水について

インドネシアは軟水の地域もあるようですが、ジャカルタは硬水です。また、生水を飲む事はありません。ミネラルウォーターを購入します。

田舎に行くと沸かした水を飲むと聞いたことがありますが、ジャカルタでは地元のインドネシア人の方もみんなミネラルウォーターを購入しているそうです。

水のことをインドネシア語でAir(アイル)と言いますが、ミネラルウォーターのことは一般的にAqua(アクア)と呼んでいます。Aquaはミネラルウォーターのブランド名ですがミネラルウォーター全般をAquaと呼んでいます。

売られているミネラルウォーターはほとんどが硬水です。

駐在したての頃は硬水のミネラルウォーターで胃が痛くなっていましたが、軟水のPristine(プリスティン)のミネラルウォーターに変えてからは痛くなくなりました。

胃腸の弱い方はこちらのお水をオススメします。

大手ショッピングモールのスーパーや日本食スーパーで購入可能です。

一般的に家には、19リットルのガロンボトルをウォーターサーバーに設置しています。ガロンボトルは注文して宅配で届けてもらったり、自分の住んでいるアパートの受付などに連絡して持ってきてもらうなどしていました。



ウォーターサーバー写真

アクア、プリスティン写真 1ガロン各14000Rp(=約123円)

600mlペットボトル アクア 3500Rp(=約30円)

プリスティン 4500Rp(=約39円) ※税抜き価格

#### ●スーパーの紅茶売場

スーパーの紅茶売場には海外からの輸入品もありますが、インドネシアの紅茶もたくさん種類があります。色々なブランドがあるので一概には言えないと思いますが、ジャカルタで一番ポピュラーな紅茶のブランドはティーバッグではSari wangi、茶葉ではTeh cap Botolのようです。好みで色々分かれてますが、飲む時はたいいてい人は甘い味

が好きで砂糖は良く使うそうです。



スーパーの紅茶売場



Sari wangiのSari Melati(ジャスミンの香りの紅茶)ティーバッグ25個入り6930Rp(=約61円)、Sari Asli(オリジナル紅茶)の写真ティーバッグ25個入り5390Rp (約47円) Sari wangiは他にもヴァニラの香りの紅茶、緑茶、フルーツの香りの紅茶など色々種類があります。※税抜き価格

一般的にはインドネシア人は甘いもの大好きなので市販されているボトル紅茶なども砂糖がたっぷり入っています。less sugarのタイプも売っていますがそれでも甘いです。

代表的なボトル紅茶はSOSRO社のTeh Botol(テ ボトル)です。

ジャスミンの香りの紅茶です。



SOSRO社 Teh Botol

写真の450mlのOriginalは7000Rp(=約61円)、 Less Sugarは7300Rp(=約64円)

緑茶もありますが甘いです。7000Rp(=約61円)



緑茶のTeh Botol

●お茶の産地について

ジャカルタから一番近いお茶の産地はプンチャック(Puncak)です。

インドネシアの主要なお茶産地は西ジャワのバンドン周辺ですが、こちらの茶園もその一つです。

ジャカルタから車で約2時間半ほどです。(ジャカルタはものすごく渋滞がひどいの

で、あくまで目安の時間です。)

パンチャックは標高800m~1200mの避暑地です。

この辺にはインドネシアの富裕層の別荘などもあり、週末には暑いジャカルタから人が訪れるため、また時間によっては道路が一通になり交通規制があるためパンチャック峠 (Puncak pass) はいつも大渋滞です。

気温はだいたい平均18度~22度。朝晩は少し冷え込みます。ジャカルタは平均気温30度ですのでかなり違います。

日本人の感覚ですと涼しいぐらいですが、インドネシア人はたいていDingin (=寒い) と言います。

ここでは、アッサム系の大葉樹が栽培されています。

ここで栽培されたお茶は以前はGunung Masという国営工場に運ばれていましたが、数年前に老朽化の為閉鎖され現在はバンドンの国営工場に運ばれるそうです。

Teh Waliniのブランドで紅茶と緑茶を製造しています。

インドネシアのお茶栽培のほとんどが国が管理し、工場は国有化されています。小規模農園もあるようですが、国営工場に茶葉を持ち込んだりしているようです。

良質な茶葉はほとんど輸出用にされ、そのほとんどがブレンド用の茶葉になるようです。





Puncakの茶畑の様子



お茶の葉



旧工場入口



茶畑近くのカフェでティータイム。1ポット 15000Rp(=約132円)



●Teh poci

インドネシアではお茶の飲み方や淹れ方に日本の茶道のような決まった作法などはありませんが、お茶や食器を総称してTeh Pociと呼ばれているジャワ伝統のものがあります。

Teh=お茶 Poci=ポットという意味です。



Teh Poci

ポットとカップは素焼き製で色は茶か黒が多く表面に色づけすることはあまりないそう。最近ではあまり使用することもないようで、今はインドネシア料理店のメニューで見かける程度です。どの家庭でもTeh Pociのセットがあるわけではないようです。淹れ方はとてもシンプルで好みの量の茶葉をポットに入れ、この時Gula Batu(氷砂糖)も一緒に使用。Gula Batuはポットに直接入れてもいいし、器に入れてもいいそうです。

●お茶に合わせるお菓子について

伝統的なTehに合わせるお菓子は、伝統的なお菓子Kueが合うとお話を聞いたインドネシア人のほとんどの方が言っていました。Kueとはインドネシア語でお菓子という意味ですがインドネシアの伝統的なお菓子を総称してKueと言っているようです。

お菓子の種類は本当にたくさんあります。

全体的に米やココナッツ、椰子砂糖を使ったお菓子が多いです。素朴な味で美味しいです。

お菓子はパサール(市場)やワルン(屋台)、スーパーなどにも売っています。

写真はジャカルタ市内ショッピングモール内のスーパーのKue売場写真です。



スーパーのKue売場の写真1



スーパーのKue売場の写真2

#### ●アフタヌーンティーについて

ジャカルタ市内の高級ホテルでは、アフタヌーンティーを楽しむことができます。その中でも、インドネシアらしい雰囲気を楽しむことができるダルマワンサホテル (The Dharmawangsa Jakarta)

マジヤパヒトラウンジのアフタヌーンティーをご紹介します。

こちらのホテルは5ツ星の老舗ホテルです。

ラウンジはティーラウンジ、アルコールが楽しめるキャビアラウンジ、バー、ライブラリーと4つのコーナーがありどのコーナーも素敵でジャスミンの香りが漂い、ガムランの音色がいつも気分をリラックスさせてくれます。バリのリゾートにいるような雰囲気を味わうことができます。

アフタヌーンティーはインドネシア伝統のお菓子 (Kue) とフィンガーサンドイッチ、ケーキ、スコーンなどの定番のお菓子が両方楽しめる内容になっています。

ドリンクは1ポット、メニューの中から好きな紅茶を選ぶスタイルです。(ドリンクメニューにはコーヒー、ホワイトティー、緑茶、ハーブティーなど他のドリンクも豊富にありました。) ※アフタヌーンティー 315000Rp (税サ別) 約2780円

ジャカルタを訪れる際には是非行って見て下さいね。



ホテル廊下の写真



ラウンジの写真



アフタヌーンティーの写真

最後まで読んで頂き有難うございました。

また掲載しました記事、写真の無断転用はご遠慮下さいますよう宜しくお願い致します。