



【ホテルのバルコニーより、カンチェンジュンガを眺めながらのモーニングティー】

ご存知の方も多いようにダージリンは年々ティートゥリズム（茶や茶文化を対象とした観光）に力を入れており、訪れたことがある方にとっては懐かしい場所だと思います。また、コルカタ市内には紅茶会社が経営するティールームが数件ほど新しくできました。ただ、日本で出版されているガイドブックなどの情報は限られているようです。そこで、安全や衛生に気を配りながら営業されている、紅茶好きの方々にはおすすめの茶園直営ホテルとアフタヌーンティーについて、現地で体験できる紅茶文化のひとつとしてお届けしたいと思います。

- (1) ダージリン：グレンバーン・ティーエステートでの紅茶体験
- (2) コルカタ：グレンバーン・ペントハウスでのアフタヌーンティー



(1) ダージリンのグレンバーン・ティーエステートでの紅茶体験

グレンバーンの歴史

ダージリンにある有名リゾートのなかでグレンバーンは新しい部類に入りますが、茶園自体の歴史は1859年、スコットランド人が始めたことにさかのぼり、現在はインド人のオーナーが経営しています。ここでは紅茶好きには楽しめるさまざまな体験をすることができ、親切なマネージャーさんが、チャイづくり教室や子連れOKの紅茶工場見学などのリクエストにも気楽に応じてくださいました。



(一部の写真はグレンバーンのご厚意により許可を得てお借りしています)

アクティビティ

グレンバーンではダージリントンタウンやシッキムなどへのツアー、ハイキングとピクニックティーなどのほか、Tea Experience というプログラムがあり、滞在のスケジュールに合わせて茶園内のウォーキングや工場見学などをアレンジしていただきました。また、お料理教室もあり、私たちは時間の関係でマサラチャイの作り方を教えて頂いたのみでしたが、もしまた行くことができれば、ぜひダージリン料理(チベット系、ネパール系の流れをくむ現地のお料理)を習ってみたいと思っています。

このような体験型のティートゥリズムはアッサムなどの他の産地にも広がってきているようです。

紅茶工場見学

部屋から歩いて行ける距離にある、リゾート併設の紅茶工場を見学させていただきました。私が家族と訪れたときはちょうどファーストフラッシュの生産中で、フレッシュな新茶の香りに包まれる工場で、いくつかの工程と機械などを見せていただきました。製造担当の方が、まるで生まれたての赤ちゃんを育てるような細心の注意と愛情で、茶葉の製造をしていたことが今でも印象に残っています。



(注：写真はコロナ前に撮影したもので、作業をする方たちがマスクをしていないのはそのためです)

さまざまな等級のダージリンの茶葉を、実際に見たり手に取りながら生産や輸出のお話を伺ったあと、最後はティーテイस्टィングで締めくくられました。



モーニングティー、イレブンジーズ、ランチティー、ピクニックティー、アフタヌーンティー、イブニングティーの紅茶はもちろん、実際にここで作られた茶葉を使ったお料理やデザート、ティーソープなどのアメニティを使うという、まさにダージリン紅茶に包まれた数日間になりました。

決して大きな工場ではないものの、個人旅行でも気軽に茶摘み風景を見たり、ガイドさんつきで製造工程が見学できたことはありがたかったです。一例としてグレンバーンをご紹介させていただきましたが、こうしたティーツーリズムは今後もますます注目されるのではないのでしょうか。

(2) コルカタのグレンバーン・ペントハウスでのアフタヌーンティー



コルカタへ引っ越して来たのは7年以上前になりますが、当時まず驚いたのは、オークション本部があり紅茶関係の企業が集まる街なのに、マサラチャイ以外で美味しい紅茶を飲むティールームがなかなか無いということでした。五つ星ホテルでもインド以外の紅茶ブランドが使用されていたり、さらっとティーバッグを入れたカップやポットが出されることも多く、正直ちょっとがっかりしてしまった記憶があります。

そして、元英国領時代の首都なのに、スタンドを使った英国式アフタヌーンティーをレギュラーメニューとしていつも出しているホテルやティールームが見つからないというのも私にとっては意外な事実でした。



数年前、先にご紹介したグレンバーン・ティーエステートがコルカタの中心部に英国とインドの良いところを掛け合わせたアフタヌーンティーが楽しめるブティックホテルをオープンしてからは、家から比較的近いこともあり、ティータイムや宿泊のためにたびたび訪れています。

予約制のアフタヌーンティーのフードメニューは、英国風のサンドイッチやスコーンのほかに、インドのティースナックとしてご存知の方も多いサモサやパコラ（スパイスを使った野菜の揚げ物）、インド風のサンドイッチからも選ぶことができるのが特徴で、マンゴーのシーズンは新鮮なマンゴーを使ったスイーツなども登場します。

豊富に取り揃えられたインド紅茶のメニューもファースト、セカンド、オータムナルのほかに、シルバーニードル、ムーンシャイン、モンスーンなど、基本的には紅茶好きにしかわからない種類も多くあり、好きだけ飲み比べができることも魅力いえるでしょう。

また、こちらではアフタヌーンティーとは別の機会にテイスターさんとのティーテイスティングも体験させていただきました。インドの文化的・歴史的なセンスあふれるコロニアルなインテリアやアートに囲まれたメインダイニングルームのほかに、英国植民地時代の象徴であるビクトリアメモリアルが一望できるテラスでのティータイムも、カルカッタならではの雰囲気味わえると思います。

19期 湯浅有紀子

