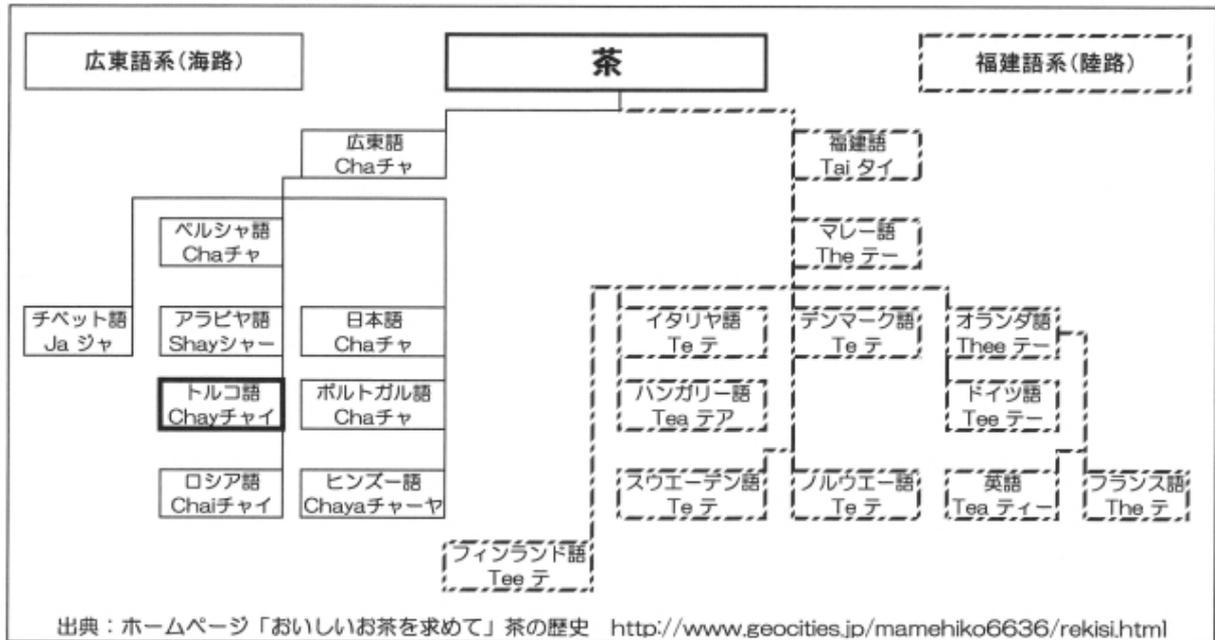


お茶のおもてなし「一期一会」席

第3回「セミナー」本日のおもてなし「トルコ・チャイ」について

市民活動団体「堺なんや衆」

1. “茶”の伝搬ルートと呼び名



トルコで最もよく飲まれる飲み物は“チャイ”（紅茶）です。トルコで最初に“チャイ”が飲み始められたのはオスマントルコ帝国時代の1600年代と言われています。1888年に日本から“茶”の種を持ち込みブルサの町で育て始めたのですがあまり適応しなかったようです。現在はトルコのお茶のほとんどが黒海地方、特にリゼ周辺で栽培されています。

現在トルコの紅茶生産量は世界で5番目と言われています。黒海地方は、温暖な気候や降水量の多さ、そして肥えた土は紅茶作りに大変適した環境です。農薬も添加物も使用せず、カフェインも他の国の紅茶に比べ大変少ないことから、トルコの紅茶は大変健康的なものと言われています。一般に最も美味しいトルコ産の紅茶はチャイクル（Caykur）と言われています。また、地中海沿岸の街アンタリヤで産するベルガモットの葉が入った香り高い紅茶も人気があります。

美味しいトルコ“チャイ”の入れ方

トルコで飲まれるチャイは他の国々とは少し異なっています。ポットは伝統的にサモワールと呼ばれるものがあります。最近では、チャイダンルックと呼ばれる家庭用の2段重ねのステンレスポットが一般的です。グラスはチューリップ型の小さなガラス製またはクリスタル製のもので、ソーサーも付いています。グラス用の小さなスプーンと約1cm角の角砂糖が用いられます。

チャイダンルックの場合は下のポットにお水を入れ、コンロの上に直接置き、お湯を沸かします。お水の入ったポットの上に置かれた小さなポットの中に紅茶の葉を入れ、下のポットでお湯を沸かしている間、お茶の葉を蒸らします。お湯が沸いたら、紅茶の葉の入った小さなポットの中にお湯を注ぎ入れ、15分から20分程の間しばらく時間を置きます。この時、下のポットにはまだお湯が残っているのでその蒸気によって温めつづけられるのです。紅茶が充分に出たら、グラスに紅茶を半分ほど注ぎます。そしてその上から下のポットのお湯を入れ足して完成です。この時、紅茶とお湯の割合を加減することにより好みの濃さを作れます。



出典：JP-TR/日本-トルコ：<http://www.jp-tr.com/icerik/gurme/icecek/cay.html>