



# チャイニーズティーマスター 小田 純也による 世界 中国茶紀行

## Vol.1 プーアル茶 チベット



日本でも知名度の高いプーアル茶。中国茶といえば、ウーロン茶やジャスミン茶に続き、プーアル茶を思い浮かべる方も多いのではないのでしょうか。

プーアル茶は中国料理との相性が良く、中国料理 香桃

の中国茶リストにも欠かせないお茶です。

「チャイニーズティーマスター 小田 純也によるコラム 世界 中国茶紀行」第1回目はプーアル茶の歴史を語る上で欠かせない、チベットにおけるプーアル茶の存在についてご紹介します。

## チベットの環境

ヒマラヤ山脈の北側に位置し、海拔は平均 4,000m と非常に高く「世界の屋根」と称されるチベットは、高地のため気圧が低く、年間を通して気温・湿度も低く、降水量が少ない地域です。さらに日照時間が長いことから、元来お茶の栽培に全く適さない環境なのです。

## 一日として茶無かるべからず

しかし、チベット人は驚くほどよくお茶を飲みます。

「一日として茶無かるべからず」ということわざがあり、チベット人は1日に20杯、多い人で40杯以上飲む人もいます。また「良い馬は何年間も付き添ってくれる。良いお茶は一生は離れない。」という言葉

もあるほどチベットの食文化の一つとして親しまれてきました。



## 日常的に飲まれているお茶、酥油茶（スーヨウチャ）

チベットで日常的に飲まれているのは一見ミルクティーのようにも見える酥油茶（スーヨウチャ）。茶葉とバターと岩塩を混ぜて作られます。チベットの街には「酥油店（スーヨウテン）」と看板を掲げたお店が多く並び、これはウシ科の動物ヤクからとれるバターの専門店のこ



とで、このヤクのバターが、酥油茶（スーヨウチャ）の原料になります。

ちなみに、高海拔で乾燥した気候で生活するチベット人は、このバターを唇や手の甲に塗り、乾燥を防ぐという習慣があるそう。



## チベットにおけるプーアル茶

日常不可欠とされる酥油茶。このお茶に使われる茶葉こそがプーアル茶なのです。プーアル茶は、チベットから

はるか遠く中国・雲南省で生産されています。ではなぜ、本来お茶の栽培地でなかったチベットでこんなにお茶が飲まれるようになったのでしょうか。

今回は、世界のお茶の起源ともいわれる雲南省で生産されるプーアル茶について、交易の歴史とともにご紹介します。

撮影：小田 純也

## 中国料理 香桃

レストランのご予約・お問い合わせ

TEL 06-6343-7020 (直通)

営業時間 10:00 a.m. ~ 7:00 p.m.

[rc.osarz.restaurant.rsv@ritzcarlton.com](mailto:rc.osarz.restaurant.rsv@ritzcarlton.com)

ザ・リッツ・カールトン大阪

〒530-0001 大阪市北区梅田2丁目5番25号