

# お茶のおもてなし「一期一会」席

## 第1回「セミナー」本日のおもてなし「チャイ」について

市民活動団体 “堺なんや衆”

チャイ（「チャーイ」とも。caay, चाय）はヒンディー語で茶の意。狭義には、インド式に甘く煮出したミルクティーを指します。ロシア語、トルコ語でも茶を「チャイ」といいます。

インドでの紅茶の習慣はイギリス植民地時代に、イギリス人が中国から持ち込んだといわれ、そのため、一部には古い英国流の作法も未だに残っていたりします。

チャイ（インディアン・チャイ：インド式紅茶）は庶民的なもので、一般的に鍋ややかんにより少量の水で紅茶を煮出し、大量のミルクを足して更に煮出し、大量の砂糖であらかじめ味付けします。この飲み方は、イギリス植民地時代にインドで作られた紅茶のうち、良いものは全てイギリスに送られ、インド庶民には商品にならない紅茶の葉だけが残された事によります。ダストティーと呼ばれる、細かいほこりのような紅茶の葉を、美味しく飲む方法として作られました。

それゆえ、良い紅茶の葉でいれると、美味しいチャイを作る事はできません。あくまで低品質の紅茶で、ほこりのように細かくなっている物だけを使って、それを煮出すことで美味しいチャイとなります。

高級ホテルやレストラン等では英国式に、ティーポットとミルク、砂糖を別々に供することが一般的ですが、良質の葉を使って煮出さずに入れられるため。一般にはチャイとは言いません。

非常に甘く作られるので、インド人は一般的に大きなカップでは飲まない事が多く、日本人がお茶を水分として飲むのに対して、インド人はお菓子を食するような感覚でチャイを飲みます。通常サイズのティーカップに対してインド人はティースプーンに3杯以上の砂糖を入れるのが一般的であり、それ以上の砂糖を入れる人もいます。大量に飲む事は少なく、一般的なチャイのカップは通常サイズの半分から3分の1程度の大きさです。

また、通常のサイズのカップでチャイを出すところでは、大量の砂糖を入れたチャイを2人で分けあって飲む場合もあります。

### 作り方

茶葉を水から煮て、数分沸騰を続けたところでミルクと砂糖を加えます。再沸騰したら火を止め、1分ほど蒸らしてから茶漉しを通して器に注ぎます。量の目安としては、水は1人分でティーカップ半分強。ミルクと合わせてちょうど1杯分くらいと考えれば、蒸発する分を差し引いて八分目程度になり、茶葉は1人分ティースプーン半分程度で充分で、多いと渋くなるので注意が必要です。砂糖は多めが基本ですが、もちろん茶葉ともども好みに合わせて加減しても結構です。

香辛料を使ったマサーラー・チャイもよく飲まれます。ショウガの他、カルダモン、シナモン、胡椒、クローブなどの粉末が使われることが多く、特に家庭では粒や粗い塊（ホール whole）のまま使うこともあり、香辛料専用の金属製のすり鉢で潰してから入れております。これらの香辛料は、茶葉と共に水の段階から入れて十分に煮出します。