

マカイバリ茶園訪問記

マカイバリジャパンの姉妹店
Happy Hunterのオーナー
石井博子が11月7日から10日まで

秋のマカイバリ茶園を訪問しました！
今回は茶園の中にあるクマールさんの家に
ホームステイをさせていただきました。



Happy Hunterのオーナー石井博子（写真右）。



2024年 秋。あたたかい気候

空が高く、快晴の日が多い秋の時期はインドの三大祭であるダシエラやディワリの時期と重なり、人々の表情にも明るさがみえます。茶畑には太陽の光があたり、茶葉は美しく輝きます。エネルギッシュであった夏の時期からしっとりと落ち着いた雰囲気であるのも秋です。

2024年の秋摘みの時期は例年よりも気温が高い気候でした。マカイバリ茶園は標高が約1500メートル近くあり、日中の気温が高いと、朝は霧がかかり、紅茶づくりには最適な条件でした。ダーズリン紅茶のクオリティーシーズンは年3回、春、夏そして秋です。秋摘みの気候は、

朝夕は冷え込み、日中はカラッと晴れ、空高く雲一つない晴天が特徴です。一日のこの寒暖差が、朝夕に茶葉と土に湿気を与え栄養をいき渡らせ、日中の気温の上昇とともに一気に新芽を芽吹かせます。これがダーズリン紅茶を美味しくする秘訣なのです。

爽やかで清涼感あふれる春摘みファーストフラッシュから果実味あふれる夏摘みセカンドフラッシュ、そして熟成された深い味わいの秋摘みオータムナルまで、2024年のそれぞれの季節をお楽しみいただけます。秋摘みはコクと甘味があり、深い味わいの中にも薔薇のような華やかな香りもお楽しみいただけます。

2024年 秋摘みオータムナル 2024 Autumnal

シルバーティップス

Silver Tips
2024年は10月17日の満月の夜に女性たちによってひとつひとつ丁寧に茶摘みされました。秋摘みの特徴である甘味、そしてシルバーティップスならではの華やかな香り、そして味の深みがたつた紅茶です。鼻腔にぬけていく香りはまさに芸術作品です。今年も少量しかつけれなかったために貴重なシルバーティップスです。2024年摘みは例年よりも新芽が少ないシルバーティップスです。一年の集大成でもある秋摘みオータムナルシルバーティップスをぜひお試しください。



茶摘み日：2024年10月17日(満月日)
グレード：FTGFOP-1S (最高級)

木箱 30g 入り 1-11-24-30-K
アルミバック入り 30g 1-11-24-30

今年も少量しかとれなかったために、容量を変更させていただきました。ご了承くださいませ。ご承知ください。

ヴィンテージ

Vintage
2024年は快晴の日が続き、例年以上にあたたかい秋でした。最適なタイミングで10月初旬に日本向けの特別なオータムナルをつくってくれました。秋を感じる深い味わいの中に奥深さを感じます。時間の経過とともに味に深みを増し、微妙に表情を変えながらフラワリーさを表現していきます。温かな秋摘み紅茶は心も体もあたたかしてくれます。春、夏と季節が変わるたびに、これだけ味と香りが異なってくることに驚きます。自然の恵みとマカイバリのエッセンスが表現されています！



茶摘み時期：2024年10月
グレード：FTGFOP-1S (最高級)

布袋 100g 入り 1-12-24-100-N
アルミバック入り 100g 1-12-24-100 250g 1-12-24-250

クラシック

Classic
春摘み、夏摘みよりもさらに熟成度が上がっている秋摘み。2024年の秋摘みオータムナルは深い味わいの中に、薔薇を思わせるフラワリーな香りもあります。時間の経過とともに味と香りはフルボディになると思います。ストレートだけでなく、ミルクやレモンを入れてもお楽しみいただけます。毎日美味しく安全な紅茶をお召し上がりいただきたい方におすすめの紅茶です。



茶摘み時期：2024年10月
グレード：FTGFOP(高級)

アルミバック入り 100g 1-13-24-100 250g 1-13-24-250



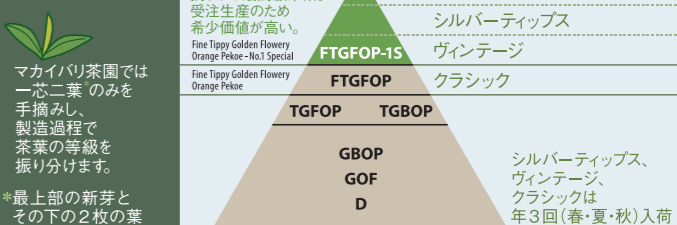
ダーズリン紅茶 organic darjeeling tea



木箱入り

アルミバック入り

茶葉の等級



マカイバリ茶園では一芯二葉のみを手摘みし、製造過程で茶葉の等級を振り分けます。
※最上部の新芽とその下の2枚の葉

布袋入り
ヴィンテージの〈布袋〉をご注文の際は、お好きな布袋をお選びください。

グジャラート州 ミラーワーク布袋



ウッタール・プラデッシュ州 オーガンジー手刺繍布袋



ジュート(麻)布袋



世界にひとつしかない、手作りの袋

クマールさんは、フェアトレードの少額貸付金制度(マイクロファイナンス)を利用して奥様のスナさんが軽食屋を約30年前にスタートさせました。自宅の一部を改築して、世

界中からマカイバリ茶園を訪れる人々のホームステイとして提供しています。クマールさんご家族は動物が大好き。4匹の犬と3匹の猫と一緒に暮らしています。茶畑の目の前に建つクマールさんの自宅

は夜になると虫たちの声が聞こえ、虫が部屋の中に入るととても幻想的です。マカイバリ茶園でのホームステイは茶園の人々の生活を知り、交流もできる貴重な体験です。

クマールさんご自宅。

部屋から見える風景。

クマールの奥様スナさんが経営している軽食屋。



クマールさんの家にホームステイをさせていただきました

クマールさんご夫妻と石井博子(写真右)。



スナさんに飼われている猫。



安心・安全の証 [有機JASマーク]

ダーズリン・マカイバリ茶園の紅茶、緑茶、烏龍茶はすべて、改正農林規格(JAS法)に基づく有機認定を取得しています。2001年2月17日、マカイバリ茶園は海外から日本に輸入される紅茶として、日本で第1号の有機認定を取得しました。以後、毎年更新。