

昨年は春の訪れが遅かったマカイバリ茶園。
2025年は例年とおりの3月に訪れました。
2月中旬に雨が降っただけで
3月はほとんど雨が降りませんでした、
冬の間に土づくりに力をいれたお蔭で、
元気な新芽が芽吹きました! 逆境の時こそ、土づくりに
力をいれるマカイバリ茶園は良質な紅茶をつくります。
今年もデリーのHappy Hunterのオーナー石井博子が
3月26日よりマカイバリ茶園を訪問しました!

2025年 春の訪れ マカイバリ茶園



Happy Hunterのオーナー石井博子。



文: 石井博子 | Happy Hunter オーナー

マカイバリ茶園 訪問記 2025年春

初摘みDJ-1

「DJ」とはDarjeeling、「1」とはロット番号。つまりDJ-1とは、2025年マカイバリ茶園がその年一番最初に出荷した紅茶です。秋の終わりになると、DJ番号は400番台まで上がっていきます。DJ-1はまさに紅茶のボージョレ・ヌーボー。世界中にマカイバリ茶園の代理店がありますが、DJ-1は毎年、石井ファミリー（マカイバリジャパンとHappy Hunter）にしか出荷されないと決まっています。私たちが家族が1997年から、先代のラジャ・パナルジー氏と約30年にわたって築き上げた信頼の証なのです。

今年の初摘みDJ-1の茶摘みは3月27日でした。



3月27日にはプジャー（祈りの儀式）を行います。1年の始まりでもあり、豊穡と人々の健康と幸せをお祈りします。



儀式の後は人々にスイーツが配られます。



お菓子を手にした人々の顔には、嬉しさが溢れています。



冬に行った剪定の後に元気な芽がでできます。



早魃（かんばつ）の中でも元気な新芽が芽吹きました。葉が光を受けて輝き、その美しさが際立っています。



摘みだての茶葉は、その香りと艶やかさからも良質であることが伝わってきます。



4月10日、大雨が降り注ぎました。まさに恵みの雨となり、葉は瑞々しく輝きを取り戻しました。



工場とオフィスのスタッフが集まり、素晴らしい仲間たちとともに記念撮影をしました。



4月10日、大雨が降りました。



茶摘み女性たち。



計量を終えた茶摘み女性たちは達成感に満ちた表情で微笑んでいます。

マカイバリ茶園には託児所があります。お母さんが茶摘みをしている間、子どもたちは託児所に預けられ、穏やかに楽しい時間を過ごします。

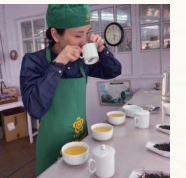


マカイバリ茶園を駆ける犬たちの姿は、自由と喜びに満ちています。

2024年から 始まった 大改革

2月中旬から一滴も恵の雨が降らないマカイバリ茶園。もともと立地的に雨雲が近隣の山に遮断されてしまうだけでなく、ここ30年ほどの温暖化の影響が、特に春に顕著に現れ、まとまった雨が何ヶ月も降らないことが続きます。ダージリン全体でも同じ影響が始めており、マカイバリ茶園では2024年春から大改革を始めました。土づくり、苗木の手入れ、そして茶摘みの仕方まで、この大苦境に備えて基礎から茶木を健康にし、生産量が減ってもクオリティを上げていこう、と決めました。

テイスティングルームでテイスティング。



クオリティが上がった マカイバリの紅茶

2024年より始まった大改革から一年。紅茶の質が、ぐんぐんと上がってきています。雨が降らなくても、マルチングの“布団”で覆われた土には湿気が蓄えられ、人間の心配をよそに、茶木は見事な新芽を芽吹かせています。茶畑が黄緑の“絨毯”で覆われています。この景色はまさに圧巻です。茶畑の茶葉は輝いています。限られた区画の中国種原木の一芯二葉のみを丁寧に摘み、発酵時間を抑え、若草色の茶葉の様子を見事に体現しています。テイスティングルームに入ると、すでに部屋全体が甘い香りで包まれています。水色は透き通る黄緑色。口に含むと、絹のように滑らかな口当たり。アプリコットを想わせる甘味に続き、ファーストフ

ラッシュ特有のグリニッシュさ（しかし、それはクロロフィルのような青みでなく、若草を想わせる軽やかな味）。非常にエレガントなミディアムボディ。時間の経過とともに、口の中で様々な表情をみせてくれます。「ああ、これこれ。」私が30年近く、マカイバリに惚れ続けているのは、これ。どんな逆境でも、いや、苦境の時だからこそ、逆転満塁ホームランを打ち、私の心を驚掴みにする。この紅茶に出会いたいから、私はまたマカイバリに来る。いろいろな苦境とともに始まったマカイバリの2025年ですが、茶園の団結力とプロフェッショナル陣の指導で、私のティーバイヤー史上5本の指に入る紅茶をつくり上げました。



2025年 春摘みファーストフラッシュ 2025 First Flush

クリスタルフラッシュ Crystal Flush

厳しい寒さの中で芽吹いた新芽をひとつひとつ丁寧に摘みだしたクリスタルフラッシュ。エネルギーとマカイバリ茶園のエッセンスが凝縮された紅茶です。2025年のクリスタルフラッシュは、透明感の中に洗練された上品さと華やかさが加わりました。マネージャーのサンジヤイ・ダス氏が自信をもっておすすめする2025年クリスタルフラッシュです。



茶摘み日: 2025年3月14日(満月日)
グレード: FTGFOP-1S (最高級)

木箱 50g 入り 1-5-25-50-K
布袋 50g 入り 1-5-25-50-N

アルミ 50g パック入り 1-5-25-50

烏龍茶 Oolong Tea

マカイバリ茶園の紅茶と同じ茶の木から一芯二葉を手摘みした最高級茶葉です。マカイバリ茶園独自の製法を用い、半発酵でつくられた有機JAS認定ダージリン烏龍茶は、世界でも珍しいお茶です。マカイバリジャパン用に特別仕様でつくられました。40年以上にわたる有機農法からつくられた烏龍茶は、角のない味で味もやかな甘味があり、さっぱりとした後味が特徴。食事とも相性良好。紅茶は全発酵ですが、烏龍茶は発酵を半分にとめています。紅茶よりも軽く飲めるお茶です。



茶摘み時期: 2025年4月
グレード: FTGFOP-1S (最高級)

アルミ 100g 250g
バック入り 1-21-25-100 1-21-25-250

デリーに 戻ってきました

1997年から毎年、年に何度も通うマカイバリ茶園。茶畑も、動物も、そして人々も、皆が私を温かく迎え入れてくれます。

温暖化

私が初めて訪れた1997年から少しずつ影響は出ていましたが、今年ほどダージリン全体で雨量が足りず、ほぼすべての茶園でファーストフラッシュが軒並み遅れていることは、温暖化の深刻化を物語っています。

この苦境の中でも、マカイバリ茶園がこれほどまでのクオリティの紅茶をつくり上げたことに、私は心から敬意を表します。自然との闘いは、茶づくりの専門的な知識だけでなく、約700人いるコミュニティの人々の生活を守らなければならない、大きなプレッシャーも同時にのしかかってきます。想像を絶する努力の末に、私の目の前に差し出された紅茶は、ただただ美しく、茶園の人々の茶づくりへの情熱を体現しているようでした。

私が茶園を離れた昨夜、山の中腹を抜ける頃から雨が降り始めました。その頃はマカイバリには雨は降っていませんでしたが、その後、夜から朝にかけて一ヶ月半ぶりに雨が降った、と茶園の人から連絡がありました。ああ良かった。これで茶畑も、森も、森に棲む動物たちも恵の雨を受けることができた。茶園の人々もきっと胸を撫で下ろしていることと思います。

2025年度が始まったマカイバリ茶園。この一年も、チームが一丸となり、美味しい紅茶をつくってくれることでしょう。

入荷した茶葉

*緑茶は夏の入荷を予定しています。