

African Tea

AIR MAIL

FOR FAST
DELIVERY

アフリカ産紅茶



JETRO

Our brand
sugar is
100% pure
granulated
tropical sun sweet rich
cal) contains water
molecules remaining
produces a distinctive
texture and natural g
It is sugar of 100
made from the pu

アフリカ産紅茶の世界へようこそ

ジェットロは、アフリカ諸国に対する対日輸出促進事業の一つとして、アフリカ産紅茶の日本市場進出を支援しています。

紅茶は、アフリカ東南部の農家で広く栽培され、日々の飲み物として広く愛好されています。また、生産各国とも、紅茶を貴重な外貨収入源と位置づけ、生産拡大と品質向上、安全性の確保に熱心に取り組んでいます。

世界的にブレンド用として使われることが多いため、実は私たちが気づかぬうちに飲んでいますが、日本でも各国の紅茶が購入できるようになってきました。ご家族や友人、職場の方々と一緒に、水色(すい

しょく)や香りの違いを楽しみながらの飲み比べをしてみたいかがでしょうか。きっと好みの味が見つかるはずです。

また、懐の広いアフリカ産の特徴を生かし、北アフリカ風にミントの葉を入れたミントティー、東アフリカ風に牛乳やスパイスと煮出したスパイスチャイを作って、異国情緒を楽しむのもおすすめです。

この小冊子が、皆様それぞれのアフリカティータイムを楽しむきっかけとなれば幸いです。

JETRO 日本貿易振興機構
途上国貿易開発部

監修者より

ケニアやタンザニアの駐在員として15年以上にわたって食品加工や農業開発に従事し、1999年に紅茶の会社を起業しました。

その後、アフリカの茶産業を専門的に調査する中で、「100年以上の茶栽培の歴史の中で現在に至るまで農業を使っていない」「機械を使わない在来農法や、茶摘みも一芯二葉(新芽とその下の二枚の若葉)を全て手摘み」など多くのことを学び、今では世界の茶の生産国が輸出するお茶の34%がアフリカ産の紅茶であり、実は世界の紅茶市場のリーダーはアフリカ産の紅茶であることも知るに至りました。

膨大な人々によって摘まれたお茶の葉は、年産3,000トン以上の大規模で近代的なCTC製法の製茶工場では紅茶に加工されます。国や産地によってカテキン量やその他の成分、液色、風味などそれぞれの特徴があり、アフリカ産の紅茶は産地の銘柄やブレンドティー、インスタントティーなどとして世界中で消費されています。

日本では未だ知名度が低いアフリカ産の紅茶ですが、冊子を通じてアフリカ産の紅茶について少しでも身近に感じていただけたらと思います。

Selectea

株式会社セレクトィー 代表取締役
聞谷 正人

CONTENTS

1. 世界で飲まれるアフリカ産紅茶…………… p.3
2. アフリカ産紅茶の特徴…………… p.4
3. アフリカにおける主な生産国…………… p.5
4. 産地紹介…………… p.6-8
5. アフリカ産紅茶ってどんな味?…………… p.9
6. 美味しい飲み方…………… p.10



世界で飲まれるアフリカ産紅茶

アフリカ大陸でお茶の栽培が始まったのは、約130年前。イギリスの教会関係者がエジンバラ王立植物園からお茶の種をマラウイに持ち込んだのが始まりです。植民地時代には宗主国企業によって生産された茶が欧州に輸出されました。1960年代に多くの国が独立した後、自国消費や外貨拡大のための産業として生産・輸出量の拡大が続いています。



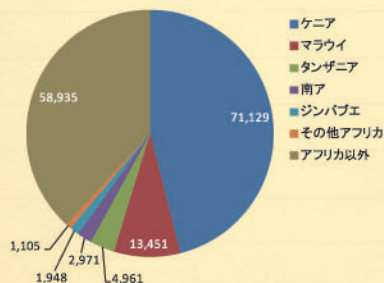
現在のイギリスで飲まれる茶の62%がアフリカから輸入されており、広く親しまれています。日本でもデパートなどに並ぶ英国ブランドの紅茶の生産国を見ると、ケニアやマラウイといった国名を見つけることができます。

日本では、ケニアやマラウイ産など東部アフリカ諸国から紅茶が輸入されています。アフリカ産の紅茶は、冷やしても美味しく、水色*もあざやかなため、茶葉での販売の他、ティーバッグ、アイスティーなど紅茶飲料の原料といった使われ方もしています。

*すいしよく。紅茶を抽出した液体の色。



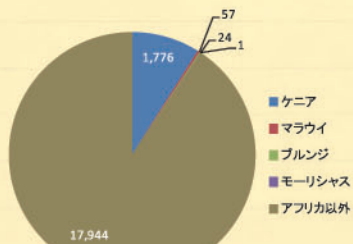
英国におけるアフリカ産茶の輸入割合(2011年)
単位:トン



出所:International Tea Committee

イギリスが輸入する紅茶の62%がアフリカ産

日本におけるアフリカ産紅茶*の輸入割合(2011年)
単位:トン



*3kg以下直接包装したもの、バルクを含む。インスタント茶は含まない。

出所:財務省統計

日本が輸入する紅茶の9%がアフリカ産

アフリカ産紅茶の特徴

1 無農薬栽培

ほとんどのアフリカ産紅茶は農薬を使わずに栽培されています。また、最近では、有機認証の他、レインフォレストアライアンス認証、フェアトレード認証等を取得して環境保護や茶園労働者への配慮を発信する茶園も増えています。



安心安全な無農薬栽培の紅茶畑

2 一芯二葉の手摘み

アフリカ産紅茶の茶摘みは、機械を使わず、一芯二葉(新芽とその下の二枚の若葉)を丁寧に手で摘むという、茶樹と環境に優しい方法で行われています。これは病害虫の蔓延防止にも有効です。



手摘みをする現地生産者

3 CTC製法

アフリカ産紅茶の製茶は、主として現地政府、現地企業、国際的な外資企業による大規模な工場で行われています。衛生管理の行き届いた製茶工場の多くは年間3,000トン以上の大量の紅茶を生産しています。アフリカ産紅茶の多くは、丸い粒状に丸められています。これは、CTC (Crush, Tear, Curl) マシンで加工された茶葉の特徴で、アフリカ産の多くがこの製法で加工されています。



衛生管理が行き届いたアフリカの紅茶製造工場

参考

CTC紅茶には、品質の安定、抽出時間の短縮、茶液を濃く抽出できるという利点があり、世界の紅茶の60%以上がCTC製法で作られています。

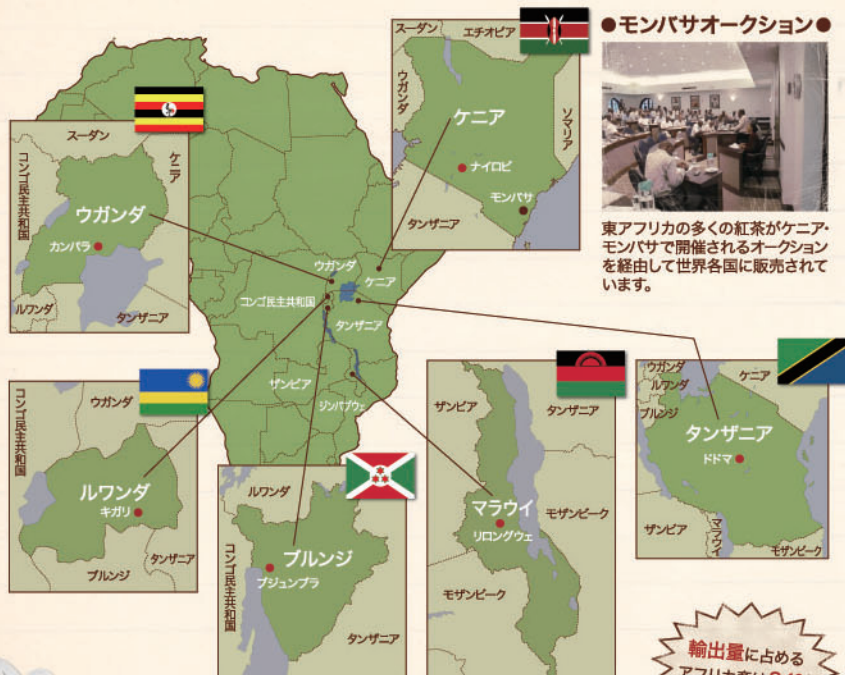


アフリカ産紅茶の主流であるCTC (Crush, Tear, Curl) 製法

アフリカにおける主な生産国

2011年における世界の茶の総生産量は430万トンです。そのうち、58.3万トン(13.6%)がアフリカで栽培されています。

主な産地は東部アフリカ諸国で、各国で生産拡大に向けた取り組みが行われています。



輸出量に占める
アフリカ産は34%

茶の生産量と輸出量ランキング

単位:トン

順位	国名	生産量	輸出量	シェア	順位	国名	生産量	輸出量	シェア
1	ケニア	377,912	421,272	24.1%	9	マラウイ	47,056	44,893	2.6%
2	中国	1,623,214	322,581	18.5%	10	タンザニア	32,775	27,114	1.6%
3	スリランカ	328,632	301,271	17.3%	11	ルワンダ	24,000	26,400	1.5%
4	インド	988,328	190,000	10.9%	12	ジンバブウェ	14,622	8,567	0.5%
5	ベトナム	178,000	143,000	8.2%	13	ブルンジ	7,000	6,400	0.4%
6	アルゼンチン	93,000	86,197	4.9%	14	バブアニューギニア	6,400	5,100	0.3%
7	インドネシア	119,651	75,450	4.3%	15	カメルーン	4,400	4,200	0.2%
8	ウガンダ	54,178	46,150	2.5%		世界計	4,299,224	1,749,518	100%

※ケニア輸出量が生産量より多いのは、モンバサオークションに持ち込まれた近隣国や内陸国の紅茶が含まれるためです。

出所:International Tea Committee

産地紹介

ケニア ~世界最大の紅茶輸出国~



中西部に広がる茶栽培地

赤道直下に位置するケニアは、暑い国のように思われがちですが、中部にケニア山(標高5,200m)があり、その周囲の高地は一年を通して涼しく、寒暖差があるため、紅茶の栽培に適しています。紅茶の主な生産地域は、国土の中央を走る大地溝帯沿いの中部から西部にかけてです。

ケニアでは紅茶の生産が近年継続的に伸びており、2004年には初めてスリランカを生産量を超えました。2011年時点で、インドに次ぐ紅茶生産国です。日本の総生産量の4倍以上のお茶が栽培され、その60%が小規模農家によって行われていますが、製茶は17社が所有する126の大規模な製茶工場で一年を通じて行われています。2002年に28.7万トンであった輸出量は、2011年時点で37.8万トンまで増加し、世界最大の紅茶輸出国となっています。主な輸出先は、パキスタン、エジプト、イギリスです。

ケニア産紅茶は通年生産による安定した品質、若々しく明るい水色(すいしょく)、マイルドな味わいといった特徴を持っており、ブレンドティーの材料として、イギリス、日本の他、世界的に認知されています。日本では茶葉の他、ティーバッグの原料用としても輸入されています。殺菌、抗酸化、脂肪燃焼効果があるとされるカテキンを多く含んでいることから、濃縮されたお茶の抽出物として輸入され、粉末タイプのインスタントティー、ペットボトルや缶に入った紅茶飲料の原料としても広く使われています。



CTC製法で加工される茶葉



大規模な茶畑でも手摘み

産地紹介

東アフリカの主要な紅茶生産国

アフリカ第2位の生産量 ウガンダ

ビクトリア湖の北に位置するウガンダは、気候と土壤に恵まれた農業国です。茶は大農園で栽培されている換金作物です。近年茶の生産量が著しく増加しており、年間生産量54,000トン、世界第12位、アフリカではケニアに次ぐ生産国です。すっきりとした味わいは、ストレートで飲むのに適しており、アイスティーとして飲むのもおすすめです。

あざやかな水色

マラウイ



棒を使って摘み取る高さを確認

東南部アフリカに位置するマラウイは、国土が比較的平地にあり、紅茶は複数の大農園で栽培されています。マラウイ産紅茶の特徴は、あざやかな紅色（べにいろ）の水色（すいしょく）。湯を注ぐとスツと色が出ます。特にミルクティーやチャイに向いている紅茶です。すがすがしい軽やかな香り、まるやかでコクがある味わいは、他産地産とのブレンド用にも多く使われます。マラウイでは、プーアル茶も作られています。

参考：東アフリカ茶生産国概況

	単位	ケニア	ウガンダ	マラウイ	タンザニア	ルワンダ	ブルンジ
国土面積	千km ²	581	242	118	945	26	28
人口(2009年)	百万人	38.6	24.4	13.1	34.4	8.1	7.9
茶の栽培面積(2011年)	万ha	18.8	2.9	1.9	2.3	1.2	0.9
生産量(2011年)	万トン	37.8	5.4	4.7	3.2	2.4	0.7
単収(2011年)	トン/ha	2	1.9	2.5	1.4	2	0.8
紅茶の製法		CTC,OTX	CTC	CTC,LTP	CTC	CTC	CTC

出所：International Tea Committee、外務省

東アフリカ諸国では、紅茶の生産量が継続的に伸びています。日本では、輸入企業が少ないため、これまで見かけることが少なかった産地ですが、インターネット販売の拡大により、これらの国の紅茶も購入しやすくなっています。注目の東アフリカの紅茶産地をご紹介します。

多彩な特徴

タンザニア



地域ごとに多様な風味が楽しめる

タンザニアにおける茶の産地は、ケニアに近いキリマンジャロ山麓とマラウイに近い南部です。生産の大部分が、外資系企業の経営する大規模農園によって行われており、高い衛生管理の中でCTC製法による製茶が行われています。タンザニアの紅茶栽培の歴史もケニア同様100年以上あります。紅茶の味わいは、北部の紅茶はケニアに近く、南部はマラウイに近いなど多彩です。南部には世界最大級の有機栽培の製茶工場もあります。

高地栽培の切れ味

ルワンダ



丘陵地に広がるルワンダの茶畑

「千の丘の国」とも呼ばれるルワンダ。栽培地によっては標高2,500mに達します。この標高に加え、紅茶に適した土壌と降雨量が、ルワンダ産紅茶の品質を高めています。他の国同様、CTC製法で加工されます。高地栽培のすっきりとした深みのある味わいの紅茶はストレートティー、ミルクティー、アイスティーにも向いており、多くの銘柄が競い合うモンパサオークションでは常に高額で落札される高級品です。

注目の品質と将来性

ブルンジ

ブルンジは、ルワンダ、コンゴ、タンザニアと国境を接するアフリカ大陸の内陸部の小さな国です。標高が約1,500~2,000mと高く、高品質なコーヒーや紅茶の栽培に適しています。国民の90%が農業に従事しており、茶は小規模農家によって栽培され、コーヒーに次ぐ輸出品となっています。ミルクティーにおすすめの紅茶です。

アフリカ産紅茶ってどんな味？

日本紅茶協会、日本ティーインストラクター会
会員100名に、ケニア、マラウイ、ルワンダの代
表的なCTC紅茶を評価していただきました*。

※2012年11月29日「アフリカ産紅茶セミナー」での品評結果をもとに作成。



＜サンプル1＞ ケニア産 CTC紅茶

原産国	ケニア
グレード	BP1
製法	CTC
ブランド	Githongo (ギソング)
製茶工場	Githongo Tea Factory
製茶会社	KTDA傘下
産地	ケニア山北東部山麓 メル地区
栽培者	約5,000軒の小規模農家による栽培 (合計957ha、茶樹本数 524万本)
樹齢ほか	約20年 (多くの小規模農家が1990年代から栽培)
生産量	2,500トン(製品) 生葉で1万トン
産地の海抜	1,600~2,000m

味

渋みが少ない、コクがある、すっきり

香り

弱い、軽い、甘い

水色

オレンジがかった明るい赤

その他

バランスが良く飲みやすい
ミルクティーにも向く



＜サンプル2＞ ルワンダ産 CTC紅茶

原産国	ルワンダ
グレード	BP1
製法	CTC
ブランド	Rukeri (ルケリ)
製茶工場	Sorwath Tea Factory
製茶会社	Sorwath Ltd. (米国資本89%と現地資本11%)
産地	ルワンダ北部、首都キガリから75km北部
栽培者	280の茶園と920件の周辺小規模農家
樹齢ほか	2000年以降から急激に拡大
生産量	3,500トン(製品)
産地の海抜	ルワンダ全土の茶栽培高度1,900~2,500m (産地の場合は1,550~1,800m)

味

渋みが少ない、コクがある、甘みがある

香り

フレッシュな香り、爽やか

水色

明るい、オレンジ

その他

飲みやすい
ストレート向き



＜サンプル3＞ マラウイ産 LTP紅茶

原産国	マラウイ
グレード	BP1 SC
製法	LTP
ブランド	Chawani (チャワニ)
製茶工場	Satermwa Tea Factory
製茶会社	Satermwa Tea Estate (個人農園)
産地	マラウイ南部 ムランジェ山麓 大地帯の南端
栽培者	自社農園900haと 周辺農家170軒
樹齢ほか	70%が実生の高樹齢樹 30%が改良品種
生産量	2,450トン(製品)
産地の海抜	900~1,200m

味

渋みがある、しっかりしたボディ

香り

爽やかな軽い香り

水色

濃い、深い紅色

その他

ミルクティー向き
コクがあるが後味はすっきりしている



※LTP製法：機械を使った加工方法の一種。CTC製法では茶葉を形金された2本のロールで加工するが、LTP製法ではフードプロセッサのような機械で茶葉を細かくカットする。

美味しい飲み方



作り方

アフリカで人気のある紅茶の飲み方といえば、牛乳と一緒に煮出したチャイ。ショウガ等を入れたスパイスティーの作り方をケニア大使夫人に教わりました。

1. 水、ミルク、紅茶を鍋に入れ、弱火で紅茶を煮出す。
2. 少し温まったところで、皮をむいてスライスした生姜を入れる。
3. 沸騰してきたら、スパイスミックスを加える。
4. スパイスは浮いてくるので、軽く沸騰した状態でスプーンでかき混ぜながら好みの濃さになるまで火にかける。(沸騰させすぎない)
5. 茶こしを使いながら、ティーカップに注ぎ入れる。
※ケニアでは砂糖も入れて煮出すのが一般的ですが、日本ではお好みで入れてください。



オリヴィア・オゴドゥ
駐日ケニア大使夫人

材料 (3人分)

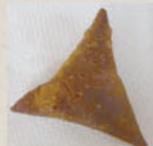
- ・紅茶茶葉 (CTC) …ティースプーン1.5杯
- ・牛乳…200cc
- ・水…300cc
- ・しょうが (生、薄切り) …10枚
- ・スパイスミックス/ティーマサラ…小さじ1杯
(カルダモン、シナモン、胡椒、クロブ、ナツメグ等)

用意するもの

- ・片手鍋
- ・茶こし
- ・ティーカップ

チャイと相性のいいお菓子

東アフリカで、チャイはサモサやマンガジといった揚げた軽食と一緒に飲まれることが多いですが、日本で手に入るおすすめのお茶菓子を教えてくださいました。相性が良い傾向があるのは、スパイスやゴマを使ったもの、油で揚げたもの、酸味のないものです。



サモサ

和菓子

- ・かりんとう
- ・焼き芋
- ・いもけんぴ
- ・南部せんべい



洋菓子

- ・バナナパウンドケーキ
- ・サツマイモのタルト
- ・シンプルナドーナツ
- ・スパイスケーキ、クッキー



情報提供：日本紅茶協会認定マスターティーインストラクター 櫻井 直子さん



日本貿易振興機構(ジェトロ)
途上国貿易開発部 開発支援班

〒107-6006 東京都港区赤坂1-12-32

TEL: 03-3582-5770

E-mail: TEA-C@jetro.go.jp

<http://www.jetro.go.jp/index.j.html>

禁無断転載 ©JETRO