

海外生活 エッセー

ロンドン事務所

ロンドンの紅茶文化から感じること

(一財)自治体国際化協会ロンドン事務所 所長補佐 鈴木 美夏 (千葉県市川市派遣)

同じ大都市として比べても、東京では当たり前のようにあるコンビニが、ロンドンにはほとんどありません。そのため買い物といえば自然とスーパーに足を運ぶこととなります。今回は、そんなロンドンのスーパーで私が見つけた日本との違い、そしてイギリスの紅茶に関する話を少しご紹介します。

→ 多様なニーズに応える牛乳売り場

印象的だったのは牛乳売り場です。日本では1Lの紙パックが主流ですが、ロンドンでは2Lや4Lの大きなプラスチックボトルが並んでいます。環境に配慮したりサイクル率の高い素材が使われることが多いです。

青は Whole (全乳)、緑は Semi-skimmed (低脂肪乳)、赤は Skimmed (無脂肪乳) と、キャップの色で種類が分かれています。さらにオーガニックやオーツ、ソイといった植物性のミルクまで揃っています。日本の成分無調整牛乳に最も近いものは、青キャップの Whole milk



スーパーに陳列された牛乳

です。消費者の多様なニーズとそれに対応している様子が分かります。

→ ミルクから？紅茶から？

ロンドンでは、紅茶にミルクを混ぜて飲むのが一般的です。ミルクは、緑キャップの Semi-skimmed を合わせる事が多く、すっきりした味わいが紅茶の風味を引き立てるといわれています。

日本ではカップに紅茶を入れてからミルクを足すのが一般的ですが、ロンドンではミルクを先に入れる飲み方もあるそうです。この理由には諸説ありますが、昔は熱い紅茶を注ぐことによってカップにひびが入ることが多く、それを防ぐことが理由の1つだったといわれています。なお、ロンドンのスーパーでは、ミルクティーにすることを前提に濃く抽出されるよう茶葉がブレンドされている紅茶の商品があり、これらは世界的ブランドの紅茶に比べると安価でお手頃のため、ロンドンの人々にも人気があるようです。



濃いブレンドの紅茶

→ おわりに

イギリスで飲む紅茶は、使っている水の硬度も異なるため、日本とは違った味を楽しむことができるとも言われます。紅茶文化からも、人々の好みやそれに対する企業側の対応、地理・歴史など、イギリスのさまざまな側面に気づかされます。