

オーストラリアのお茶事情
②スコーン・クリームティーについて

17期 倉橋由利子

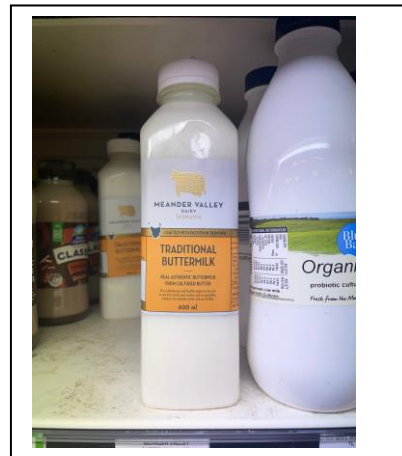
2回目の今回は紅茶のお供にかかせないスコーンやクリームティーについてのご紹介です。

昨今日本ではスコーンが大流行となり、スコーン専門ショップだけでなく百貨店でのスコーンイベントや「スコ活」というスコーンを探し求めていく活動(?)など日本独自の進化があるのではないかなと思います。

味わいも定番のプレーンやレーズン入りだけでなく英国展等にも行くとフルーツ系(ブルームリーアップルやマンゴーなど)、スパイス系(カルダモンやペッパーなど)、ハーブ系(ローズマリーやエルダーフラワーなど)、更にはシュガーコーティングされた「デコ」スコーンのようなものもあり、見た目にも楽しくかつ季節感を感じられるものも多いので様々なスコーンを食べてみたい、というスコーンloverの気持ちもよくわかります。

一方でオーストラリアのスコーンは一年中定番のものばかりで強いてバリエーションといえばチョコレート、デーツ、パンプキン、チーズあたりでしょうか。

しかし日常に溶けこんでいるスコーンやクリームティー事情をお伝えしたいと思います。



まずスーパーのお話。

オーストラリアには大手スーパーColesとWoolworthがあります、そのパン売り場にはスコーンが袋入りで売られています。

味はプレーン、レーズン、時々ベジタブル(セイボリー)。

6個入りで450円程度なのですが、基本的にはButtermilkを使っているものなのでしっとりとしたものです。乳製品売り場にも必ずバターミルクがあります。



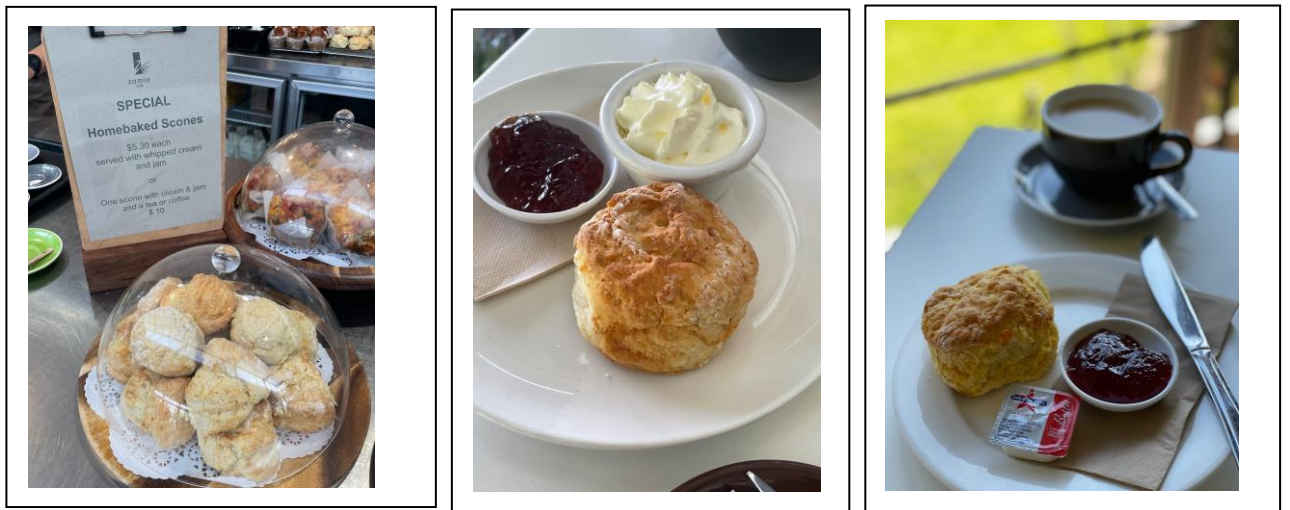
(* 無断複写・転載を禁ず)



これらは工場で大産生産であるものの、このようにケースの中でもスコーンの膨らみ加減が様々で素朴さを感じます。

そしてオーストラリアにはクロティッドクリームがほとんど売っておらず、スコーンにつけるのはバター、もしくは Dollop Cream という生クリームが少し濃厚になったものです。ケースにもスコーンの絵柄がありますね。

これらスーパーのスコーンと Dollop Cream を買って、滞在先のホテルや日本に持ち帰りクリームティーをさされてみてはいかがでしょうか？



次にカフェのスコーン事情をお話ししましょう。オーストラリアはイタリア移民の影響を受け最近ではカフェ文化の発展がめまぐるしく、日本のコンビニのようにあちこちにカフェ



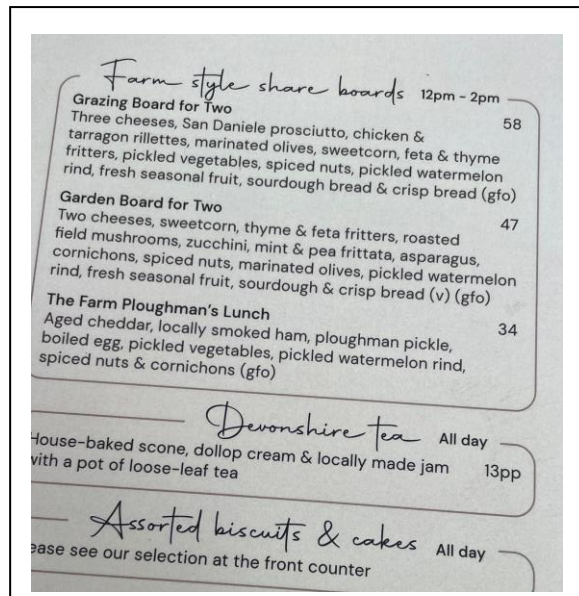
日本ティーインストラクター会

があります。車社会なのでちょっと停めて一服したり、もしくはテイクアウトにして運転中に飲むなど、オージーの右手にカップがある姿というのは本当によく見かけます。

チェーンのカフェというのはほとんどなく、それぞれのお店でオーナーがこだわりのコーヒー豆を選んでいたり、軽食もサンドイッチや焼き菓子が並んでいる様子を見ると小麦粉社会であることを感じます。

そんな中で5軒に1軒ほどカフェでスコーンを見つけることができます。スコーンがあることを見つけたときは私は(コーヒーではなく!)紅茶とスコーンをオーダーし勝手にクリームティーセットにするのですが、スタッフから必ず「(スコーンを)温めますか?」と聞かれます。他にあるマフィン、サンドイッチ、ベーグル類も基本的に「温めますか?」と聞かれ、焼き菓子は電子レンジかオーブン、サンドイッチ類は専用のプレス機でしっかりと焼き温めますので、スコーンをあたたためて提供するのにはカフェでは当たり前のことのようです。

先ほどスコーンにはクロティッドクリーム代わりにバターや Dollop Cream が使われるとお伝えしましたが、場合によってはホイップクリームがついてくることもあります。ホテルも同様の提供方法です。



こちらはあるカフェのメニューです。少し下のところに

Devonshire Tea

House-baked scone, dollop cream & locally made jam with a pot of loose-leaf tea

と書かれていますが、実はオーストラリアでは紅茶とスコーンをあわせたセットのことを



(*無断複写・転載を禁ず)

Devonshire Tea といいます。つまりはクリームティーと同じ意味ですが、Cream Tea とメニューに書かれていることを見かけたことはありません。

スコーンに添えられるジャムはほぼ 100%いちごジャムが出てきます。ラズベリージャムが出てきたこともありますがいずれにしてもベリー系で、自家製だったり、その地域のジャムメーカーのものが使われていることもよくあります。

そしてこの時選べる紅茶はほぼ English Breakfast, Earl Grey の二択 (あとはグリーンティー、カモミール、ミントなど) になります。



そして、究極の素朴で美味しいスコーンに出会えるチャンスについてお伝えします。

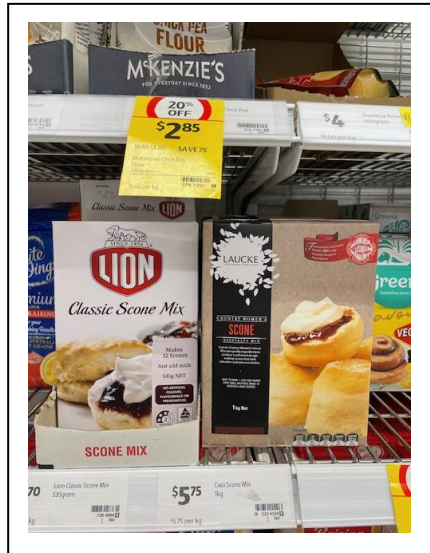
オーストラリアでは CWA という婦人団体活動が盛んで、様々な週末マーケットやイベントに出店し、彼女達のシグネチャーでもあるスコーンを devonshire tea としてよく販売しています。値段が 5 ドル (約 500 円) なので前ページのカフェメニュー (13 ドル=約 1300 円) から比べるとまるでスコーン 1 個の価格のようですが、写真のようにスコーンと紅茶がきちんと提供されます。食べる場所が簡易休憩所のようなところなので、あらかじめクリームとジャムをのせてくれるのですが、「私はクリームはいらないわ!」というお客さんのリクエストにもこたえてくれます。

チャリティー的活動団体なので、そのような格安な価格設定だと思うのですが、おばあちゃん世代のスタッフが「今朝家で焼いたばかりなの」と笑顔でサービスしてくれるスコーンは素朴だけれど重たさも少し感じる中で中身はふわっとしてしっとり感もあり美味しい!。



(* 無断複写・転載を禁ず)

ただし、本当にシンプルなレシピで作られていると思うので、このスコーンにはクリームとジャムをのせ、まとめて口にに入れることで完璧な美味しさが完成するのです。そしてもちろんミルクティー最高のお供になっているわけです。



以上でオーストラリアのスコーン・クリームティー (devonshire tea) 事情となりますが、ぜひオーストラリア旅行の際には、スーパー (上記写真のようにスコーンミックスもあります)、カフェ、ティールーム、そして週末マーケットやイベントに立ち寄ることがあったら、CWA 団体のブースがあるかどうかチェックしてみてください。

日本が独自に進化しているスコーンやクリームティーと、オーストラリアの素朴なスコーンや devonshire tea を紅茶とともに比較してみるのも非常に興味深いと思います。



日本ティーインストラクター会