

一杯の紅茶から、 世界のことを考える 立命館大学で マカイバリの授業

立命館大学 びわこ・くさつキャンパス。



マカイバリ
ジャパンの
石井道子。



紅茶の試飲も行いました。



紅茶は、ただ飲むだけのものではありません。一杯の紅茶が私たちの手元に届くまでには、茶園の自然、そこで働く人々の暮らし、農業、貿易、そして長い歴史があります。

今年、立命館大学でマカイバリ茶園についてお話しする機会をいただきました。授業では、ダーズリン紅茶がどのようにつくられているのかということだけでなく、マカイバリ茶園が長年大切にしてきたオーガニック農法や自然との共生、茶園で働く人々の暮らし、そしてフェアトレードについてもお話ししました。私

ちが日々何気なく手にしている一杯の紅茶。その向こう側には、多くの人の手があり、土地があり、自然があります。紅茶を入口にして、環境のこと、働く人々のこと、そして私たち消費者の選択について考えてもらう。若い世代の皆さんが熱心に耳を傾け、さまざまな視点から質問してくださる姿がとても印象的でした。紅茶を販売するだけでなく、その背景にある物語を次の世代へ伝えていくこと。それも、私たちマカイバリジャパンの大切な役割のひとつだと改めて感じる時間となりました。

マカイバリ通信

Makaibari tsūshin
2026 夏号
Summer 夏号



マカイバリの様々な情報を発信しています!
<https://www.facebook.com/makaibarijapan>

雨の多い、 2026年の ダーズリン 自然のリズムとともにつくられる、 マカイバリの夏摘み

2026年
夏摘み
セカンドフラッシュ
入荷した茶葉
2026 Second Flush



ヒマラヤから届いた、もうひとつの紅茶 シッキム・テミ茶園

ダーズリンの北に位置し、雄大なヒマラヤの山々に抱かれたインド・シッキム州。その地に、テミ茶園があります。シッキムはかつて独立した王国であり、テミ茶園は1969年、地域の人々の雇用を生み出すことを目的としてつくられました。そして、テミ茶園とマカイバリ茶園には古くから深い縁があります。茶園がつくられた当初、マカイバリ茶園を営んできたバナルジー家から茶樹の苗木が贈られ、テミの紅茶づくりへと受け継がれていきました。現在、テミ茶園ではオーガニック農法による紅茶づくりが行われています。ダーズリンと似た高地の気候を持ちながら、その味わいにはまた違った個性があります。やわらかく、澄んだ香り。そしてヒマラヤの空気を思わせる、すっきりとした余韻。2026年は、春摘みファーストフラッシュと夏摘みセカンドフラッシュ、二つの季節の紅茶が届きました。

春摘み First Flush

ヒマラヤの春を映す、軽やかな味わい。春に芽吹いた若い茶葉からつくられるファーストフラッシュ。爽やかな香りと軽やかな渋み、そして新緑を思わせるみずみずしさが特徴です。春の訪れをそのまま一杯に閉じ込めたような、繊細な紅茶です。



茶摘み時期: 2026年 春
グレード: —
アルミ 100g
パック入り 1-27-26-1-100

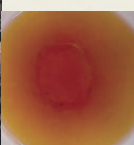


夏摘み Second Flush

深まりゆく季節を感じる豊かな味わい。春摘みに比べ、香りにも味わいにも深みが増す夏摘み。穏やかな甘みとほどよいコクがあり、ゆっくりと飲み進めるほどに、その奥行きを感じることができます。同じ茶園から生まれた春と夏。二つを飲み比べていただくと、紅茶が自然と季節によってつくられていることを、より身近に感じていただけたと思います。



茶摘み時期: 2026年 夏
グレード: —
アルミ 100g
パック入り 1-27-26-2-100



マンゴーのない夏に、新しいおいしさが誕生しました

マカイバリの ヴィーガン ジェラート

紅茶やコーヒーを「飲む」とはまた違い、冷たいジェラートにすることで感じられる香りや余韻も魅力です。マンゴーをお届けできなかった2026年の夏。その夏に生まれた、マカイバリの新しい楽しみを、ぜひ味わってみてください。

毎

年、夏の楽しみとして多くのお客様にお待ちいただいているインド・マンゴー。しかし2026年は、残念ながらインドからマンゴーを入荷することができませんでした。そんな今年の夏、マカイバリに新しいおいしさが仲間入りしました。植物性素材だけでつくった、ヴィーガンジェラートです。

1ダーズリン

マカイバリ茶園のダーズリン紅茶の華やかな香りを生かした、上品で、すっきりとした味わい。



2マサラチャイ

アッサム紅茶に、ジンジャー、シナモン、クローブ、カルダモン、ブラックペッパーを合わせた、香り豊かな味わい。



3コーヒー

香ばしいポアブス農園コーヒーの芳醇な香りとコクを楽しめる、大人のジェラート。



乳製品や卵を使わず、オーツミルクをベースに仕上げました。植物性とは思えないなめらかな口あたりとコクがありながら、後味はすっきり。素材それぞれの香りと味わいを大切にしています。フレーバーには、マカイバリならではの素材を使った味も揃えました。原材料はすべてオーガニックです。



マカイバリの ヴィーガン ジェラート

