

味の根っこ



日本の洋酒

ウィスキー、ラム そしてグラッパ

かね だ じゅん べい 民博 機関 研究員
金田 純平



国産のラムばかりを並べた。それぞれ特色がよくでている

世界に認められるジャパニーズウィスキー

この秋から放映されているNHK連続テレビ小説「マッサン」は、ニッカウヰスキーの創業者・竹鶴政孝（一八九四—一九七九）とその妻リタの人生をもとに翻案したドラマである。竹鶴はウィスキーの故郷・スコットランドでウィスキーの製造を学び、山崎蒸溜所の設計と運営に携わったのち独立して北海道余市町に蒸溜所を築いた。日本のウィスキーは今や質量ともに世界で認められるものとして成熟しているが、それは竹鶴の功績なしに語ることはできない。

国産洋酒

欧米を中心に生産・消費されてきた酒類は洋酒とよばれるが、この語が使われる場合ウィスキーやブランデー、ウォッカやラムなどの蒸留酒を指すことが多い。日本でもウォッカやラムが製造されている。この「国産洋酒」を推進しているのは、大手よりもむしろ地方の中小の酒造業者であるのが特徴的である。

奥飛騨酒造（岐阜県）は清酒のほか、米を原料としたウォッカの製造を一九六〇年ごろからおこなっている。六年熟成の「奥飛騨VODKA」は五五度という強さにもかかわらず、舌触りがなめらかで味が柔らかくたいへん飲みやすい。米を原料とする清酒の良さが取り入れられている逸品である。

ラムは原料のサトウキビが採れる沖縄や奄美、小笠原でも製造されている。南大東島のた、国際的に評価されることはこの両方に直結するため、大手も中小もこぞって国際品評会に出席している。「ナインリーブス」（滋賀県）のように、二〇一四年に開催された国際ラム品評会で連続受賞するなど、最初から世界を意識した酒造りをおこなっている業者も登場している。

さらに、国際競争も過熱してきている。ウィスキーも次の勢力としてオーストラリア、インドそして台湾などが台頭し、世界市場へ高級品を投入している。スコットランド生まれのウィスキーはもはや生産もグローバル化している。ジャパニーズウィスキーも決して安泰ではない。

国内志向の河内グラッパ

大阪の河内地区はブドウの産地でありワインが造られているが、蒸留酒もブランデーのほかにもブドウの絞りかすによるグラッパが製造されている。柏原市のカタシモワインフーズの「葡萄華」は、本場イタリア産に負けない香りを醸しながら同時に清酒や焼酎のような柔らかさを兼ね備えた名品である。グラッパの製造に使う蒸留器はイタリアから取り寄せたものではなく、社長自らの手で制作したものだという。

海外展開について醸造部の高井さんに伺ったところ、意外にも今のところ考えていないという回答であった。生産規模が小さいことも理由のひとつであるが、それよりも「日本人の味覚に合うワインを作る」という同社のモットーが、国産・大阪産を強く打ち出した商品づくりと手



かつて使用されていたワイン醸造用具（柏原市・カタシモワインフーズ）



奥飛騨 VODKA。ロシアンウォッカのように舌にどっしりとした重みと刺激を与えるのとは対照的に柔らかく優しい舌ざわり



COR COR（コルコル）をつかったオリジナルカクテル「ダイキリ沖縄風」。沖縄のものばかりでつくってもらった。ショットバー「RIVER」（兵庫県尼崎市）にて

「COR COR」（グレイスラム）は、カリビアン・ラムに比べてサトウキビの香りが強く、また、奄美の黒糖焼酎とは違った味わいのある面白い商品である。

国際化する酒造り

酒は本来その生産地（つまり本場）と強く結

製の蒸留器にもあらわれている。

ふたつの潮流の接点

現在の洋酒造りには、海外向けに洗練させていくことと、国内向けにユニークな商品を作ることこのふたつの潮流がある。いずれも高付加価値化の戦略であることに違いはない。わたしのような酒飲みにとって、高品質でバラエティに富んだ酒が飲めるのは楽しいことこのうえない。

ダイキリ沖縄風 (Daiquiri Okinawano)

COR COR ラム (インダストリアル) 50ml	① 材料をシェーカーに入れてシェイクする。
シークワサージュース (生搾り) 10ml	② カクテルグラスに注ぐ。
きび砂糖 1つまみ	・通常のダイキリよりもラムが若干多く、やや強いです。アルコール度数を抑えるならラムを45mlにして、ガムシロップを5ml程度追加します。
	・黒糖カステラや紅いもケーキなどしっとりしたお菓子とあわせるのもおすすめです。