

お酒の話

堀地 紀行

HORICHI Noriyuki

国士舘大学教授
(当協会理事・本誌編集委員)

●まずはビール

その日の仕事を終えて、夜のとぼりが降りるころ、やはり一杯飲みたくなるのが常である。

とりあえずビールから始まり、最近は蒸留酒のウイスキーに手が伸びる。

ビールは日本で主流のラガービールが多く、たまにエールビールを口にする。

ビールは、麦芽つまり発芽した大麦の麦汁にホップと酵母を加え、発酵させてアルコールと炭酸ガスを含ませたお酒であるが、造り方が大別して二通りある。一つは低温麦汁のラガーでこちらはドイツが発祥、酵母が底に沈んで発酵するので、下面発酵というらしい。一方、常温、といっても12度程度の麦汁に酵母を加えて発酵させたものがエールで、こちらは酵母が浮いたまま発酵するので上面発酵と言う。発酵が進んだもろみを濾したものがビールとなる。大ビールメーカーではどうしても品質管理が楽な低温麦汁のラガーが主流になる。

日本人には評価の低いイギリスのエールやビターと呼ばれるビールは、上面発酵のタイプで、あまり濾さずに木樽につめて提供されるものが英国政府の公認で、缶やビンに入ったものは非公認。本物はパブで飲めということらしい。最近日本でも地ビールメーカーのエールがスーパーの店頭に並ぶようになってきた。苦みのきいたペールエール（PA）やさらに苦いインディアン・ペールエール（IPA）はビールの味の幅を感じさせてくれて、気分転換に良い。なぜインディアンかというとインド植民地時代に本国イギリスからビールを送るには長い船旅ゆえ、防腐効果のあるポップを大量に投入した。それで、大変苦いエールになった。ほかにもビール大国ベルギーのフルーティーなビールも美味しい。ビールを飲むときは、グラス2杯目までは食べ物を口に



ビアテースティングの集い（ロンドン）

入れずに楽しむのが常で、次のウイスキーは、食事との相性も良く、まさに飲食となる。

●ウイスキー

命の水、中世スコットランドでウィッシュケ・ベアハと呼ばれた飲み物がウイスキーの起源とされている。多くのお酒がそうであるようにウイスキーも宗教施設の片隅で酒造りが始まった。ウイスキーはスコッチ、アイリッシュ、カナディアン、バーボン、ジャパニーズなどが日本の酒屋さんで手に取ることができる。

スコッチの製造は、主原料の発芽大麦をピート（泥炭）で燻蒸し、スモーキーフレイバーが施された後ビールと同様、麦汁を造り酵母を入れて発酵させる。ビールのような液体をスティールポットと呼ばれる釜で蒸留し、濃度の高いアルコール飲料に精製しこれを木樽に詰めて数年以上貯蔵したものがウイスキーとなる。蒸留回数2回がスコッチ、3回がアイリッシュ。木樽もシェリー酒やラム酒などの貯蔵に使用したものを使うことで色味や香り、味わいが変化する。ちなみにバーボンは大麦麦芽ではなくトウモロコシが主原料、カナディアンは大麦のほかにライ麦、小麦、トウモロコシなどが原料となる。ジャパニーズのシングルモルトウイスキーはスコッチのシングルモルトとほぼ同じ製法。日本ではブレンデッドウイスキーも評価が高く、これはシングルモルトに小麦やトウモロコシ由来のグレーンウイスキーを調合したウイスキー。



ウイスキーテースティングの集い（ロンドン）

製造の話はこれくらいにして、私が時々立ち寄る地元の居酒屋さんでも、最近ウイスキーの仕入れが難しくなっているらしい。以前、お願いしていた年代の入らないジャパニーズウイスキーの山崎や白州もほとんど入荷が難しい、ニッカの竹鶴も待つような状態だ。ここ数年、ハイボールブームで需要が伸びているとは言え、2割程度の増加とのこと。現在の消費量はピーク時の昭和54,5年ごろの半分程度と言う。中国の裕福層を狙った輸出も増加傾向にあると聞く。

ウイスキーは寝かせる貯蔵期間を必要とするため生産調整が難しいことは理解できるが、逆にメーカーがさらに寝かせて15年物、17年物、はては25年物などの高級品で大きく稼ぎたいのかと勘繰りたくなるくらい不足している。こうした時期はむしろ本場のスコッチをお願いした方が賢い選択かもしれない。グレンモランジー、グレンフィディック、グレンリベットなどは、スコットランドの氷蝕を受けたU字谷を意味するGlenを冠したブランドで、良い水が流れ込む谷合に蒸留所を構えている。スコッチは地域で味わいに大きな違いが出る。スコットランド北東部のスぺイ川沿い（スぺイサイド）はマッカランなどフルーティーで飲みやすい味の産地となっている。

一方、北西部海岸エリアのアイラ（Islay）モルトはボウモア、ラフロイグ、アードベックなどは正露丸に近い臭いのスモーキーフレーバーで有名。どちらも好みということになるが、お試しであれば



ウイスキーテースティングの集い（ロンドン）

スぺイサイドが無難かもしれない。

また、ブレンデッドウイスキーのシーバースリーガルは味、価格ともにお値打ちである。ところで、世界で一番の消費国はインドで、次にアメリカ、フランス、4位に日本と来て、5位がイギリスとなる。しかも、日本とインドの差は15倍ほどで、人口比よりも高い。インド人はよく飲むようである。ただし、高級輸入品ではなくインド国産の低価格品とのこと。

●結び

ビールとウイスキーの話で終始したが、日本酒やワインももちろん美味しい。カロリーを考えてこのところ手が伸びなくなった。次は日本酒やワインの話を愛飲家の諸兄に是非お願いしたい。