

世界の地酒と日本酒

酒紀行家 江口 まゆみ

◆東南アジアの地酒 --米焼酎の世界

<タイ>

- ・ラオ・カーオ：米の蒸留酒。アルコール分 40 度程度。
- ・ラオ・トゥラン：ラオ・カーオをさらに蒸留したもの。60 度くらいある。
- ・ナム・カーオ：ラオ・カーオの蒸留前のもろみ。カルピスのよう。5 度程度。
- ・ラオ・ヤードン：ラオ・カーオに漢方薬をつけ込んだ赤い酒。

<ラオス>

- ・ラオ・ラーオ：ラオ・カーオと同様。

<ベトナム>

- ・ズオウ・ネップ・チャン：餅米の蒸留酒。
- ・ズオウ・ネップ：ズオウ・ネップ・チャンに米をつけ込んだ赤い酒。
- ・ズオウ・トゥオック：ズオウ・ネップ・チャンに朝鮮人参をつけ込んだ酒。

◆南米アンデス地帯の地酒 --トウモロコシ醸造酒の世界

<ペルー>

- ・チチャ・ホラ：トウモロコシの醸造酒。茶褐色ー黄色。3ー5 度程度。
- ・チチャ・フルティジャーダ：チチャ・ホラにイチゴを混ぜた酒。
- ・チチャ・デ・キヌア：キヌアの醸造酒。

<ボリビア>

- ・ガラピーニャ：チチャ・ホラにアイスクリームを混ぜた赤い酒。

<チリ>

- ・チチャ・デ・マンサーナ：リンゴの醸造酒。
- ・チチャ・デ・ウーバ：ブドウの醸造酒。ワインになる前の段階。
- ・リコール・デ・オロ：乳清を使った蒸留酒。

◆南部アフリカの地酒 --雑穀醸造酒の世界

<南アフリカ>

- ・ウンコンボウティ：ソルガムと雑穀の醸造酒。

<ジンバブエ>

- ・チブク：ソルガムとトウモロコシの醸造酒。
- ・ンダーリ：ソルガムと雑穀の醸造酒。

<ナミビア>

- ・ムチョアラ：ゾルガムと雑穀の醸造酒。
- ・トンボ、プアカ、ジャブーラ：スーパーで売っているインスタント酒。
- ・アンダーク、オシクンドゥ：キビの醸造酒。
- ・オンビキ：ドライフルーツの蒸留酒。

<ボツワナ>

- ・モテナ、ンベレレ、モクル：ソルガムと雑穀の醸造酒。
- ・モココ：砂糖水に酵母を入れて造った酒。
- ・モチェマ：椰子の樹液の醸造酒。
- ・カーディ：木の実の醸造酒。
- ・マルーラ：マルーラというフルーツの醸造酒。

◆ 日本の地酒—そのありかたと展望

- ・顔が見える酒
- ・個性的な酒