

お酒の

はなし

17

特集 リキュールⅡ

目次

はじめに	1
保命酒	1
梅酒	3
多彩な和製リキュールの香味	6
お酒の情報箱	7
お酒の販売 今昔	
酒林(杉玉)をつくる	
国産梅の収穫量とその用途	



南高の実

はじめに

今回は日本独自のリキュールである和製リキュールの特集です。リキュールとは酒類に砂糖などを加えてつくる混成酒で、主にお酒に果実などを漬け込む、果汁を混ぜるなどの方法でつくられています(酒税法でリキュールとは、「酒類と糖類等を原料とした酒類でエキス分が2度以上^{注)}のもの」と定義しています)。原料やつくり方、香味のタイプがある程度限定されてしまう醸造酒や蒸留酒と異なり、リキュールにはアイデア次第で新しい香味が生まれるおもしろさがあります。

和製リキュールは、健康によいとされる動物や植物などとお酒を組み合わせた薬として広まりました。その歴史は、屠蘇酒に始まります。鬼の激しい霊力(災い)をも打ち砕くという名を持つ屠蘇酒は、三国志に登場する曹操の病を治した華佗^{かた}という中国の名医によって処方されたといわれています。平安初期の嵯峨天皇の時代(弘仁年間810~824年)に日本へ伝わり、江戸時代には庶民にまで広まりました。「山椒」、「桂皮(ニッキ、シナモン)」、「桔梗(キキョウの根)」などが配合された屠蘇散を清酒やみりん^{みりん}に浸

注)エキス分とは加熱した場合に蒸発しない成分で、ほとんどは糖分です。15℃のお酒100ml中に2gの蒸発しない成分が含まれている場合に、エキス分2度といえます。

し、元旦に家族そろっていただきます。屠蘇散の配合は、日本人に合うもの、土地で入手しやすいものへと変わりましたが、無病息災を願う心は1200年余り変わることなく受け継がれています。

医術が十分に行きわたっていなかった江戸時代、お酒に薬味(生薬)を漬け込んだ薬酒はとても貴重されていました。現在、薬酒は「薬用酒」という医薬品として受け継がれているものと、「薬味酒」というお酒(和製リキュール)として親しまれているものに分けられています。

今回は350年余りの伝統を持つ薬味酒である保命酒、家庭でも広く楽しまれている梅酒などを紹介します。

保命酒

歴史

保命酒は、大阪の漢方医であった「中村家」の子息中村吉兵衛氏によって考案され、1659年(万治2年)、備後の国の鞆(広島県福山市鞆町)で製造が始まりました。鞆は瀬戸内海の要港として栄えた風光明媚な港町です。





上：玄関
左：立ち並ぶ蔵



白壁にはさいころ目のような目印があります。真っ暗な夜でも触れば位置がわかるように、目数が蔵で異なります。

太田家住宅(重要文化財)

中村家の自宅兼保命酒の製造場。江戸時代は長州藩など参勤交代の大名の宿所としても使われ、幕末は三條實美らも宿泊しました。廃業後は太田家に受け継がれ、瀬戸内を代表する建造物として保存されています。

港を囲むように商家と土蔵が建ち並び、江戸時代は福山藩の商都として賑わいました。大阪の水害で家財を失った中村氏は、漢方の買付などでたびたび立ち寄っていた鞆に移住し、保命酒の製造を始めたのだそうです。

福山藩から保命酒の製造販売を独占する権利を与えられ

た中村家は豪商として栄えました。そして福山藩は保命酒を藩の特産品として諸大名への贈答品、宮中や幕府への献上の品に使い、その名を全国に広めました。幕末の老中阿部正弘は福山藩第7代藩主であり、ペリー提督や初代領事ハリスへも食前酒として保命酒が振る舞われています。

明治時代に入り藩の保護を失った中村家の力は弱まりましたが、新たに何軒かの保命酒製造元が誕生し、その伝統は現在に受け継がれています。

保命酒の正式な名称は「十六味地黄保命酒」といいます。そのつくり方は門外不出とされ、当時の正確な薬味の配合は不明でした。しかし近年、『中村家文書(中村家の当主の日記)』から、「地黄」(ゴマノハグサ科のアカヤジオウの根)、「丁字」(フトモモ科の常緑樹グローブのつぼみで香辛料にも利用)、「茴香」(セリ科の茴香の種、フェネルともよばれ、ハーブとして魚料理、お茶などにも使用)などの13の薬味(生薬)を配合してお酒(現在のみりん)に漬け込んだものであり、13の薬味にお酒の原材料である「もち米」「米こうじ」「焼酎」を加えて16味としていたことがわかりました。

香味

現在は、16種の薬味を配合してみりに漬け込んでいます。濃厚なみりに薬味から抽出された独特の風味が調和する甘いお酒です。みりんが薬味の持つ強い香味を和らげ、まろやかな味わいを醸し出しています。



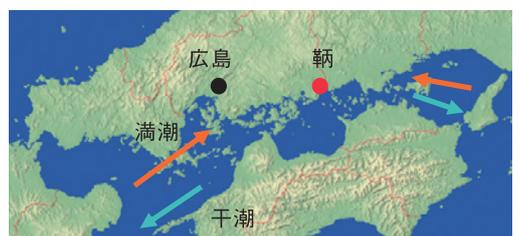
配合された薬味

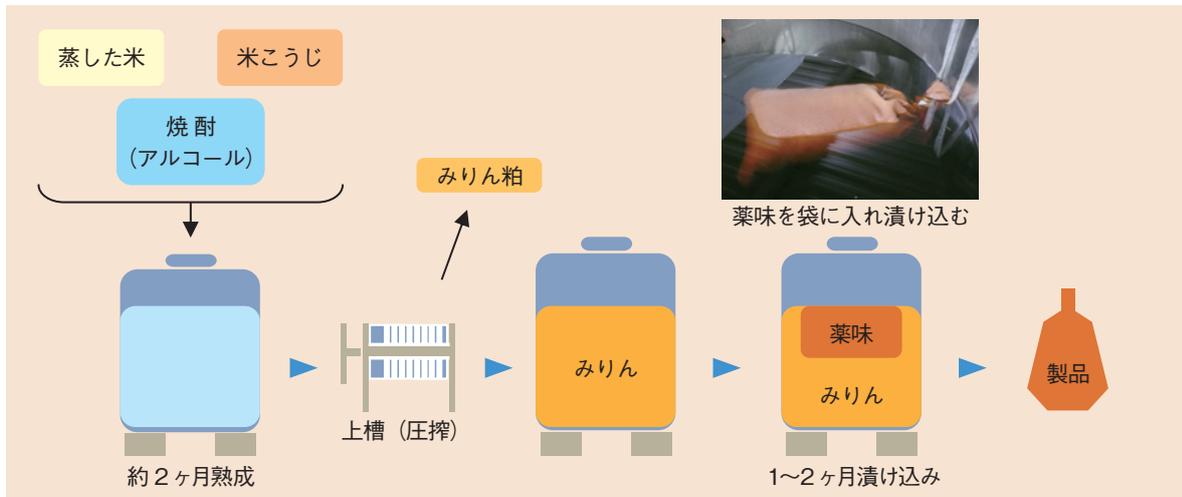
製造元により薬味の割合や漬け込みの期間、ベースとなるみりんの香味などが微妙に異なり、それぞれ少しずつ違った風味の保命酒がつくられています。

鞆 潮待ちの港



瀬戸内海では、干潮から満潮にかけて西と東から流れ込む潮流があり、満潮から干潮にかけては西と東へ流れ出す潮流があります。そのため、流れ込む潮流によって進んできた船は、瀬戸内海の中程で今度は流れ出す潮流を待ちます。瀬戸内海のほぼ中央に位置する鞆は、その潮流が変わるのを待つ「潮待ちの港」であり、瀬戸内の要港として古くは万葉集にも歌われています。江戸時代には北前船の寄港地としても栄えました。





保命酒のつくり方

つくり方

まず、みりんをつくります。蒸した米と米こうじと焼酎(アルコール)をタンクに入れ、2ヶ月ほど熟成させます。熟成中には、米のデンプンが糖分に、タンパク質がアミノ酸に分解され、甘味と旨味成分が蓄積されていきます。熟成が終わると、清酒と同様な装置を使用して上槽(圧搾)し、液体部分であるみりとみりん粕に分けます。調合した薬味を袋に入れてみりに1~2ヶ月ほど漬け込み、薬味の成分を抽出します。頃あいをみて薬味を取り出し、香味を調整して製品ができあがります。



左：献上とっくり 高級感のある桐箱入り備前焼き。幕府などへの献上に使われていました。



右：人形とっくり 持ちやすいよう、中央部につけた窪みに七福神の人形がついています。

楽しみ方

お湯割りや氷で好みの濃さに調節していただきます。米からの甘味と旨味が豊かなので、割っても水っぽくありません。また、果物、アイスクリーム、ヨーグルトやパウンドケーキにかける、紅茶や牛乳に甘味として加えるなどの楽しみ方もあります。

梅酒

梅酒は、甘味とさわやかな酸味、独特の香りが魅力の和製リキュールです。梅酒に含まれる酸の約50%はクエン酸です。また、青梅、梅酒らしさを形成する香りの成分の一つとしてベンズアルデヒドが知られています。この成分は、青梅の果肉にある香り成分の中では10%未満の含有量であるのに対し、青梅の種の香り成分の中では50%以上の割合で含まれています。種は、梅酒らしい香味を支える大切な役割を持っていると考えられます。

梅酒は、江戸時代前期に出版された『本朝食鑑』(人見必大著 元禄8年(1695年)刊)という書物にその文字を見ることが出来ます。『本朝食鑑』は様々な食材についてその食法や毒性などをまとめた本で、酒の項には、梅酒のほか、蒸した黒大豆を酒に漬け込み山椒を混ぜていただく豆淋酒、すった生姜と味噌を炒めて酒に混ぜる生姜酒、蜜柑を搾って酒に加える蜜柑酒など15種の酒が紹介されています。お酒にいろいろなものを加え、当時からその効能とともに、バラエティに富んだ香味を楽しんでいたようです。

その中で梅酒は、「痰を消し渴を止め、食を進め、毒を解し、咽痛を止める」と効能が紹介されています。また製法は、「半熟の生梅を灰汁に一晩浸し、取り出して拭き浄め、酒

梅の実と紅花染め

梅の実(うばい)は烏梅(梅の実の燻製で黒い梅干し様のもの)として遣唐使が中国から伝えたといわれています。烏梅は腫れ物や下痢、解熱などの薬として使われる一方で、染色にも利用されました。烏梅を一晩湯につけて得られるクエン酸酸性の溶液は、紅花染めの紅色の色素を布に染色させる際に欠かせないものだったのです。奈良県の月ヶ瀬梅林は、染色用烏梅のために梅が栽培された地域であり、江戸時代はその一大産地でした。

で洗ったもの2升到、好い古酒5升と白砂糖7斤(1斤=160匁=約600g)を合わせ、かき混ぜて甕に収める」とあり、江戸時代は古酒(清酒)を使っていたようです。また、現在も梅の苦味や渋味を抜くために水につけることがあります。江戸時代は灰汁を使っていました。灰汁とは、藁などをよく焼いてできる白い灰と水を混ぜてからしばらく置いておいたときの上澄みで、アルカリ性を示します。衣類の染み抜きや蕨などの野草の下茹で等に利用されていました。「生梅を灰汁につけてからきれいに拭ってにがり酒に漬けると、年月を経ても色が変わらず肉もくずれない」とその効果も記されています。

つくって楽しむ梅酒

梅酒は、自分で作り、楽しむことのできるお酒でもあります。梅酒をつくるレシピは様々な本で紹介されていますので、ここでは大切なポイントをいくつか挙げます。

梅を選ぶ

傷のない新鮮なものを選ぶことが大切です。傷があると、梅酒に濁りが出たり、梅がかびたりするトラブルが起こりやすくなります。

また、梅酒にはエキスの多い大粒の梅が適しています。よく使われる品種には、「南高」、「白加賀」があります。「南高」は熟すと淡い紅色に色づき、大粒で皮が薄く、非常に肉厚で軟らかいという特徴があります。エキスが出やすく、短期間で豊かな香味の梅酒になります。一方「白加賀」は、

緑色の実で果肉が厚く固いという特徴があります。比較的すっきりとした味わいの梅酒ができ、漬けた梅にはしわが少なく、菌ごたえのある食感が残ります。非常に粒が大きいことで知られる「豊後」は、果肉が多く、実が柔らかいために梅酒が濁りやすく、その濁りやさらに崩してトロリとした口当たりを楽しむことができます。



白加賀の実

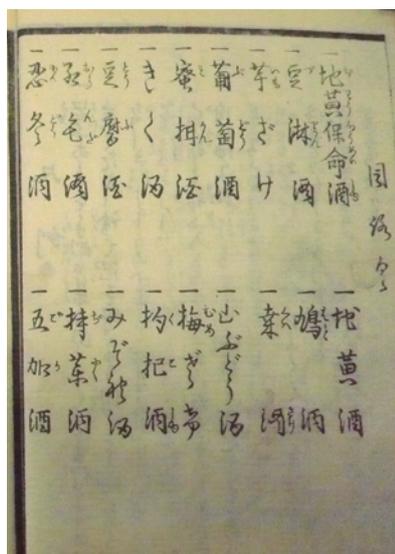
漬け込む

容器、ふたは十分に洗い、乾燥させておきます。よく洗った梅も表面は乾かしておきます。お酒は35度のホワイトリカーなど、できれば度数の高いものの方が殺菌効果が期待でき、安心です。梅と糖を入れたのち、全体にまわしかけるようにお酒を加えます。酒税法の規定で、漬け込む時は20度以上のお酒を使わなくてはなりません。漬け込んだ後は冷暗所におきます。光は品質を劣化させるので、できるだけ避けます。

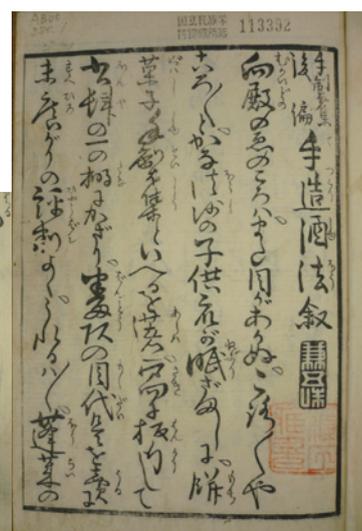
『手造酒法』

十返舎一九 著

『東海道中膝栗毛』など数々の滑稽本で知られる江戸後期の作家、十返舎一九は、お酒(リキュール)のつくり方を紹介した実用書『手造酒法』を文化10年(1813年)に記しています。目録には、山ぶどう酒や梅酒(むめざけ)など25種が掲げられています。梅酒は、「豊後青梅2升をよくあらひ、灰にまぶして一夜おく。灰を洗い水気を拭いて上々三年酒5升と白砂糖7斤とともに壺に入れて20日程おいた後、桃仁(桃の種)をきざんで加える。次の日に濾して壺に入れ、風をひかぬように口を密封する。」とあります。



(国立民族学博物館所蔵)



注)『本朝食鑑』と『手造酒法』では、豆淋酒や梅酒などふりがなの異なるものがあります。

天満天神梅酒大会



毎年2月になると、「天満天神梅酒大会」が大阪天満宮で開かれます。全国各地の酒造メーカーで造られた自慢の梅酒が一堂に並び、来場者の投票と専門家の審査によって、日本一の梅酒を選ぶイベントです。回を追う毎に出品数が増加しています。2010年に開催された第4回大会では242銘柄が並び、来場者を楽しませました。

糖について

氷砂糖のほか、グラニュー糖、水飴、はちみつ、黒糖など、使う糖によって梅酒の風味は変わります。ゆっくり溶ける氷砂糖では、漬けた当初糖分の少ない状態のアルコールが梅に染み込み、殺菌とともに梅の香り成分などの抽出を助ける効果が期待できます。グラニュー糖のように溶けるのが早い糖は、すべて溶けてしまうと梅が浮きやすくなるので、漬けたあとしばらく攪拌はひかえます。糖は梅のエキス抽出を助けるとともに、酸味の突出を抑えてまろやかな味の調和をつくります。甘さを控えようとして、糖を減らし過ぎないことも大切です。

家庭でリキュールをつくる時に守ること

酒税法では、水以外のものを酒類と混和して新たな酒類をつくることを禁止しています。しかし、昭和37年に酒税法の例外として家庭で楽しむことを目的とする場合に限り、梅などを酒類に混和して新たな酒類をつくるのが認められました。

ただし、以下の3項目を守らなければなりません。

- 1 アルコール分が20度以上の酒類を使用する。
- 2 米、麦、あわ、とうもろこし、こうりゃん、きび、ひえ、でんぷん又はこれらの麴、ぶどう(やまぶどうを含む)、アミノ酸とその塩類、ビタミン類、核酸分解物とその塩類、有機酸とその塩類、無機塩類、色素、香料、酒類のかすを使用しない。
- 3 混和後新たにアルコール分が1度以上の発酵がない。

プラスαで広がる香味

近年、今までにない香味の梅酒を楽しめるようになりました。ベースに使われるお酒は、香味にくせないホワイトリカーから、清酒、米や麦やいもなどの本格焼酎、泡盛、みりん、ブランデーやウイスキーなど、お酒自体に特徴のあるものが増えています。

また、糖には氷砂糖やグラニュー糖の他、黒糖やはちみつなども使われています。ベースとなるお酒の香味とともに使用する糖の種類や量は、梅酒のまろやかさやコクなど全体の印象に大きく影響します。

さらに、ゆずやかぼす、しそやしょうが、唐辛子、緑茶や紅茶などの香味を加えたり、細かく砕いた梅の果肉で濁りやとろみを加えたりするなど、新たな香味や色、口当たりで特徴を出した「梅酒プラスα」の製品があります。

古くから親しんできた梅酒ですが、ベースのお酒と梅と糖の様々な組合せに加え、プラスαの効果で、私たちの知らない、新しい香味の世界が広がっています。



意外な香味の調和が楽しめる「梅酒プラスα」の製品

- 左から：梅酒＋玉露
梅酒＋ブルーベリー
梅酒＋マンゴー

多彩な和製リキュールの香味

梅酒に限らず、果実や野菜などの素材とお酒を組み合わせた様々なリキュールが、近年各地の酒造メーカーでつくられるようになりました。アルコール分が8%程度というソフトな製品も多く、混和された素材の香や味、甘味などが広がって、飲みやすいと感じる方も多いことでしょう。

素材には、温州みかん、たんかん、オレンジなどの柑橘類、カシスやブルーベリーなどのベリー類、その他マンゴー、

パッションフルーツ、バナナ、りんご、洋梨などの果物、トマトやにんじんなどの野菜、ごま、ヨーグルト、緑茶や紅茶、コーヒーなどが使われています。同じ素材を使ったリキュールでも、ベースのお酒の選択、素材の処理、加え方、加える量、糖の種類や量、さらに意外な他の素材との組合せ、口当たりなど、アイデア次第で新しい香味の製品ができていきます。

次々と新製品が登場し、ますます多彩となる和製リキュールの世界をぜひお楽しみください。



組合せで広がる多彩な香味

チューハイ

チューハイは、日本の酒税法においてリキュールに分類(カロリーオフや糖類ゼロの製品などエキス分が2度未満となるものはスピリッツに分類)されていますが、和製リキュールとは全く異なる背景のもとに誕生したお酒です。チューハイは、焼酎を炭酸水で割ったアルコール飲料として居酒屋で始まりました。梅風味のシロップやレモン果汁を加えるなどで広まり、1980年代には手軽に楽しめる缶入り製品が販売されました。このような炭酸の入ったタイプの低アルコール飲料はその飲みやすさや手軽さから世界的にも親しまれており、これらのお酒は「アルコポップ」と総称されています。

現在チューハイは、焼酎に限らず、ウオッカや醸造アルコール^注をベースに多くの製品がつくられています。また、新しい素材の探求はもちろん、果汁添加量の増加や果実を凍結粉碎して加えるなどの製法でよりフルーティーな製品を追求したり、アルコール度数を高めたり、カロリーオフや糖類ゼロ等で製品の特徴を打ち出したりと、各社製品開発に力を注ぎ、次々と新しい製品が誕生しています。

注) 醸造アルコールとは、穀類、いも類、糖蜜などの植物由来原料を発酵させ、連続式蒸留機で蒸留してつくられるアルコールのことです。

お酒の 情報箱

お酒販売 今昔

今では、当たり前のように瓶や缶などに製造者が詰めて販売されている酒類ですが、大正や昭和初期の頃は、現在とはまったく様子が違っていました。



面影を伝える旧吉田屋酒店
(下町風俗資料館付設展示場)

当時の酒販店は、蔵元から樽で出荷された清酒を購入し、それを店頭で量り売りしていました。酒問屋という酒販店では、さらに様々な清酒をブレンドしたり、割り水や火入れをしたりしてから、店独自の銘柄を付けて販売していたそうです。そのため、店主は、きき酒が上手にできなければ務まりませんでした(現在の酒税法では、流通段階での割り水行為は禁止されています)。1升瓶の大量生産は大正13年になってからで、昭和初期までは量り売りが一般的でした。

量り売りでは、陶器製の通い樽(1斗樽と5升樽があった)や1升瓶を容器として使用し、1升マスなどの量りマスで容量を量って販売しました。

江戸時代、蔵元から酒問屋への運搬には、馬の背に4斗樽(72ℓ)2つを振り分けていたことから、4斗樽2つで「一駄(いちだ)」、4斗樽1つで「片馬(かたうま)」といい、昭和初期でも清酒の取引単位として使われていました。

大正8年創業の美濃屋脇坂商店(東京都葛飾区立石8)さんでは、今でも当時の「暁譽(あかつきほまれ)」などの自社銘柄を書いた立派な木製看板が店内に飾られています。販売は御用聞きが中心で、御用聞きのとときに空になった通い樽を回収してきては、また店内で通い樽に清酒を詰めて配達していたそうです。

このような販売形態は、明治、大正、昭和初期と続き、すべての酒類が瓶などの容器詰めとして販売されるようになった戦後の昭和24年頃まで続けられました。

当時の酒販店は、蔵元から樽で出荷された清酒を購入し、それを店頭で量り売りしていました。酒問屋という酒販店では、さらに様々な清酒をブレンドしたり、割り水や火入れをしたりしてから、店独自の銘柄を付けて販売していたそうです。



通い樽



量りマス

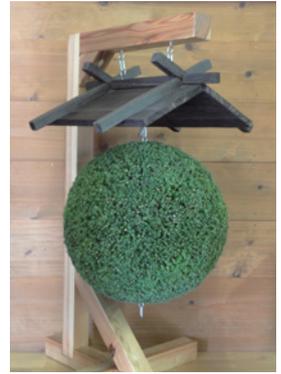


「暁譽」の木製看板

酒林(杉玉)をつくる

酒屋の軒下に吊されている球状の玉を酒林(杉玉)といいます。新酒のできる季節になると、青々とした酒林に替わり、「今年もおいしい新酒ができました」というメッセージを伝えます。酒林の始まりは室町時代ともいわれており、非常に歴史ある看板の一つです。

酒林は、杉の葉を束ね、丸く刈り込んだものです。香りがよく、材質も軟らかく加工しやすい杉は、古くから桶や樽、桝などに利用されてきました。また、杉は酒の神として有名な大和の大神神社(三輪神社)のご神木でもあります。



つくり方



- ① 芯(竹や針金製)と杉の葉を用意します。
芯の3~4倍が出来上がりの大きさの目安です。



- ② 枠に隙間ができないように、杉を芯の中心までしっかりと差し込んでいきます。差し込んだ先端は芯の中心部で丸みをつけて切りそろえます(写真左)。



- ③ 丸くカットします。
- ④ できあがり

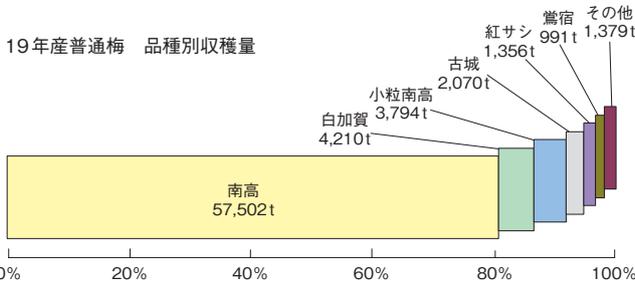


国産梅の収穫量とその用途

平成19年産国産梅(普通梅)の収穫量は71,300t、そのうち「南高」が57,500tで全体の約81%を占めています。収穫された梅は、69%が梅干し・梅漬け用に、26%が青梅用に、5%が梅酒等飲料用に出荷されました。

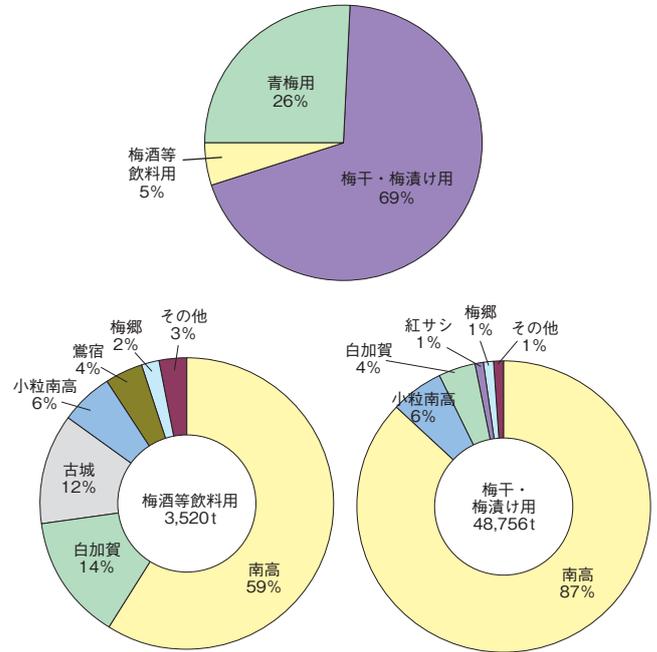
梅酒等飲料用に使われる梅の品種は、「南高」が59%を占めて最も多く、「白加賀」と「古城」の3品種を合わせると約85%になります。

また、栽培される梅の品種には地域性があります。「南高」と「古城」の約80%は和歌山県で栽培されており、「白加賀」は群馬県や埼玉県などの北関東を中心に栽培されています。



(農林水産省「平成19年産うめ用途別仕向実績調査」より)

19年産普通梅用途別仕向け



(農林水産省「平成19年産うめ用途別仕向実績調査」より)

品種別主要産地

南高	栽培面積 (ha)	比率 (%)
1 和歌山	4,452.0	76.8
2 鹿児島	212.0	3.7
3 三重	128.0	2.2
4 大分	120.4	2.1
5 愛媛	106.7	1.8
その他	776.7	13.4

白加賀	栽培面積 (ha)	比率 (%)
1 群馬	520.4	20.8
2 埼玉	278.0	11.1
3 茨城	258.2	10.3
4 宮城	240.0	9.6
5 福島	146.4	5.8
その他	1,060.0	42.3

古城	栽培面積 (ha)	比率 (%)
1 和歌山	277.8	86.2
2 佐賀	13.0	4.0
その他	31.6	9.8

(農林水産省

「平成19年産果樹品種別生産動向調査」より)

お知らせ

■バックナンバーのお知らせ

情報誌「お酒のはなし」及び広報誌「エヌリブ」のバックナンバーはホームページ (<http://www.nrib.go.jp/sake/sakeinfo.htm>) にPDF形式のファイルで載せてあります。著作権は当研究所にありますが、内容を改変しないで印刷してご使用いただくのは自由です。ご活用ください。

発行

独立行政法人酒類総合研究所

National Research Institute of Brewing

ホームページ <http://www.nrib.go.jp/>

広島事務所

〒739-0046 広島県東広島市鏡山 3-7-1

TEL: 082-420-0800 (代表)

東京事務所

〒114-0023 東京都北区滝野川 2-6-30

TEL: 03-3910-6237

◎本誌に関する問い合わせは、情報技術支援部門まで

企画編集 TEL: 03-3910-6237

(宇都宮、小野、坂本、岡本、阿部)

技術相談窓口案内

酒類に関する質問にお答えします。

TEL: 082-420-0800 (広島事務所)

TEL: 03-3917-7345 (東京事務所)

平成23年3月3日 第17号

リサイクルペーパー・大豆インキ使用