

アジアの焼酎文化について

一般社団法人泡盛マイスター協会
会長 新垣 勝信

アジアの酒の起源はカビ酒であり、琉球泡盛も黒麹菌である。
アジアのカビ酒圏を中心とした伝統酒の酒造と飲酒について、アジアは世界的に見ても多様な酒が存在していること。そして未だに自家酒造をしている地域も広く見られます。

アジアでは穀物原料中心とした焼酎文化が根付いており、ここ沖縄にも米を材料とした泡盛文化が古くより伝わっています。食事とともに地酒を楽しむという観点ではアジア圏は共通点が多く見られます。

アジア各地で製造されている蒸留酒の起源については諸説存在し、紀元前 800 年ごろのインド起源説、4 世紀のインドのマファ花の蒸留の記述、そして 7 世紀の中国の白酒製法から蒸留酒が生まれた可能性などが示されている。いずれの起源説も推論の域を出ない。

(参考文献／アジアの伝統酒研究の展開)

台湾 - 高粱酒 30%～70% (モロコシ・トウモロコシ)
白酒 (パイチュー) と呼ばれる。コーリャンまたはとうもろこし、ときにはじゃがいもを原料としキョクシという麴を用いて造る蒸留酒。原料を蒸し、その 20～30%量のキョクシを混合、土中で半固体状で発酵させ、約 10 日後に蒸留する。アルコール濃度 30～70%



韓国 - ソジュ 20%～45% (米・小麦・ジャガイモ)

ソジュは朝鮮半島で製造されている蒸留酒。朝鮮半島古来からの伝統酒の一種。日本の焼酎に相当するものであるため、韓国焼酎ともいわれる。

伝統的にコメから造られてきたが、第二次世界大戦・朝鮮戦争後から経済成長期にかけてのコメ不足を契機としてジャガイモ、コムギ、オオムギ、サツマイモ、タピオカなどのでんぷんを加えたソジュや、完全にこれらの原料から作るソジュが造られるようになっている。

ソジュは無色透明でありアルコール度数は20%から45%までと様々だが、20%がもっとも一般的になっており、健康志向からか度数の低いソジュが好まれる傾向が1990年代以降に強まっている。その味はウォッカなどと似ているが、製造過程で砂糖や香料が加えられることもあるので若干甘めである。

ソジュとは、中国語の「焼酒」から来ている。英語のブランデーもオランダ語が語源で元の意味は「焼いたワイン」であったことから、偶然にせよ洋の東西で蒸留酒が同じような語源をもつ言葉で表されていることになる。



中国 - 白酒(パイチュー) 38%～65% (モロコシ・トウモロコシ・小麦)

中国発祥の蒸留酒。コーリャン（高粱）、トウモロコシ、ジャガイモ、サツマイモなど穀物を原料とするが、状況に応じて、主原料から高粱酒（カオリャンチュウ）とも、製法から焼酒（シャオチュウ、繁体字：燒酒、簡体字：烧酒）とも称される。

- 中国語では日本の焼酎や朝鮮の焼酎（ソジュ）も「白酒」と呼ぶ場合がある。
- 中国の西洋料理店などでは状況によって白ワインを指して「白酒」とすることがある。この場合は赤ワインを意味する中国語「紅酒」（ホンチュウ）。なお、混同を避けた場合は「白葡萄酒」という。



タイ - モンシャム

35%～40% (米)

アユタヤ時代に琉球に伝わり、泡盛のルーツとなったタイ焼酎。

500年の時を経て、故郷のタイで新技法の「竹炭ろ過」を使い、香り高い高級ジャスミンライスから生まれた米焼酎が「Mon Siam」(モンシャム)です。モンシャムとは、輝けるタイ、タイの心意気という意味、アルコール度数は高めです。



ラオス - ラオカオ

25%～40% (もち米・赤米)

タイ米を使って作る蒸留酒に、ラオカオ(เหล้าขาว)と呼ばれる焼酎。度数は一般に40度で、ストレートに飲めばかなり強いお酒。

バンコクのような都会に住んでいるタイ人、特に若者は、アルコールといえば、ビールやウィスキーを好み、ラオカオはほとんど飲みませんが、タイ東北部のイサーン地方に行くと、よく飲まれているのがこのラオカオです。

飲み方は沖縄の宮古島の(おとおり)に似ている、ストレートで一気飲みし、次の人に注いで一気に飲み干し、又次へと。

原料と製法がほとんど同じである沖縄の泡盛に比べると、かなり臭い、独特の匂いがし、まろやかではありません。ラオカオを製造している会社が政府系の企業で独占状態になっているので、美味しいラオカオを作らなくても、売れるので、企業の競争原理が働いていないのかもしれませんが。

ラオカオはビール瓶を再利用した瓶に入って、1本120～140バーツ程で、雑貨店等で販売されています。



ドラム缶を利用したラオカオ造り

ラオスの農村ではドラム缶を使って、焼酎を作っている。ラオスの商店では、おそらく個人の農家が作ったものであろうと思われる焼酎が、ウィスキーやビールの瓶に入れて売られています。

ベトナム - ネップモイ 40%前後 (もち米)

ベトナムもち米焼酎「Nep Moi」は、ベトナムの古代米「黄色もち米」を原料とし、麴にシナモンとフェンネルを使用して作られたスピリッツで、別名「ベトナム・ウオッカ」とも呼ばれています。

ナッツやバニラと似たほのかに甘い風味が特徴で、後味は39度もあるとは思えないほどサッパリとして、アルコールをあまり感じないほどの爽やかな飲み口です。



スリランカ - アラック 30%~40% (ココナッツの花樹液)

アラックは東南アジアから中東の地域で製造される蒸留酒。アラビア語で「酒に水を少々混ぜる」という意味です。スリランカの男たちは両足に短いロープをかけ、それを滑り止めに10mものヤシの木にするすると登ってしまいます。そして集めたヤシの木の花の蜜を採り、それを発酵させます。これが「ラー」と呼ばれ、それを蒸留したものが「アラック (ARRACK)」です。

アルコール度の高いものは氷を入れずに水で割って飲みます。

アラックそのものは無色透明ですが、水で割ると非水溶成分が析出して白濁します。ソーダを入れて飲むと、甘くないカルピスソーダのような感じで女性向けになります。アルコール度数は30から40度。味はウィスキーのようですが、花の蜜が醸し出す甘い香りを持ちます。



古くより小さなグラスに注がれストレートで楽しむスタイルが、都心部ではカクテルにアレンジして楽しむスタイルも見られます。

アジア地域においてはほとんどの地域で、ストレートで飲むスタイルが親しまれています。

近年アジア地域の経済発展に伴い若者の間ではおしゃれにカクテルを楽しむ傾向が多くみられます。特にシンガポール、台湾、韓国、香港ではその傾向があります。

琉球泡盛は20%～44%とアルコール度数の幅広さ、常圧蒸留と減圧蒸留のバリエーション、酵母の違いによる香りの変化、一般酒と古酒との味わいの違い等様々な要素があります。

また、泡盛は古酒をストレートで楽しんだり、一般酒をカクテルにアレンジするなど嗜好に合わせて楽しめて、ウォッカ、ジン、テキーラ、ラムなどと並んで、世界的な「ハードリカー」としてのスピリッツですので、現地の料理とのマリアージュや飲み方の提案を行うことでアジア圏でも広く受け入れられる可能性が有ります。

海外への販路拡大に向けた課題としては、関税や貿易コスト等多々あるが、海外でのプロモーション及び飲み方の提案、外国語への対応のための人材確保や輸出のための現地の事情及び知識不足などが挙げられます。まずは継続的に泡盛の認知度向上に向けたプロモーションを展開することが重要であると考えます。