

お酒の工場には隠し事がある

丸川 知雄

一九九二年に私は中国四川省で小さな白酒の工場を見学した。ちなみに白酒（バイジウ）とはアルコール分四〇～六〇パーセント、無色透明で、強烈な香りを放つ蒸留酒である。中国では宴会の時にもっともよく飲まれている酒で、中国のレストランで宴会が終わった部屋には白酒の香りが染みついている。白酒を作るには、まず小麦、エンドウ豆、コウリヤンなどを蒸し、酵母を混ぜ、そして地面にくりぬいた四角い穴のなかにスコップを使って埋めて、泥で蓋をする……。なるほど、こ

うして土の中の精気が蒸した穀物の中に浸透してあの独特の香りが生まれるのか、と感動した私はその場面をカメラに納めようとしたところ、工場を案内してくれた人に「みっともないからやめてくれ」と制止された。不衛生な酒の作り方をしていると誤解されるのを恐れたらしかった。

それ以来二〇年の間、私は世界のいろいろな国でいろいろな酒を作る工場を見学したが、その経験をビートルズの曲名を使ってひとりで総括すると次のようになる。Every wine factory

has got something to hide except for me and my monkey! (僕と僕の猿を除いて、どこの酒工場にもなにがしか隠し事がある。)

日本のビール工場を見学すると、ビールの泡は、麦芽が発酵する際に生じる二酸化炭素が水の中にとけ込んだものだ、との説明を受ける。だが、それならば発酵の際に二酸化炭素が生じるのはあらゆる醸造酒に共通のことだから、日本酒やワインだって栓をあけたらシュッと泡が吹き出して良さそうなものである。ビールのように大量の二

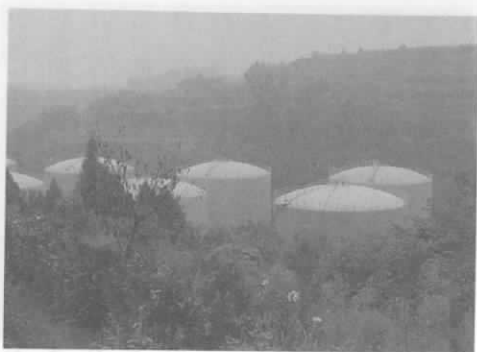


写真1 中国・四川省の白酒工場の貯蔵タンク。これで何百万人も酔わせることができる。

酸化炭素を液体のなかに封じ込めて逃がさないようにする技術とはどういうものなのだろうか。ある日本のビール工場を見学したとき、案内の女性が「最後に二酸化炭素を吹き込みます」と説明したので、「やっぱり泡を出すために二酸化炭素を補強しているんですか」と私が尋ねたら、「缶とビールの間の隙間に入れて酸化を防ぐため

あって、ビールの泡をだすためではありません」と丁寧に訂正してくださいました。

スリランカでビール工場を見学したときは、運転手が工場の門番にチップを渡して裏口から入ったので、工場の舞台裏もかいま見ることができた。スリランカ有数のメーカーだけあって自動化された工場だったが、最後の瓶詰め工程のところ時々爆音がしてガラスビンが飛び散る。ビンの中に二酸化炭素を吹き込むので、ビンに傷があたりすると、内側からの圧力に耐えられず爆発するのだという。なるほどビンをきちんと検査することの重要性がよくわかったが、日本のビール工場では最初にビンの検査を入念に行うのもやはり最後にスリランカのビール工場と同じ工程があるからではないだろうか。中国の白酒に話を戻すと、冒頭で紹介した工場はその後大発展を遂げ、い

まや七〇〇〇人の従業員を抱え、年間三〇万トンの白酒を生産する能力を持っている（写真1）。ちなみに、日本の主要洋酒メーカーを網羅している日本洋酒酒造組合のメンバーが二〇一一年に出荷したウイスキーは総計七九八七万リットルだった。ウイスキーの比重を〇・九とすると、これはだいたい七万二〇〇〇トンに相当する。つまり、中国四川省の田舎にあるこの一社だけで日本のウイスキー出荷量の四倍以上の白酒を作る能力を持っている。中国の白酒消費のすさまじさが想像できるだろう。

穀物を土に埋める場面はこの会社のホームページなどでも紹介されているので、もう秘密ではないのかもしれないが、中国の白酒メーカーにはまだまだ隠し事がある。最大の隠し事は酒の値段である。ウイスキーにしてもワインにしても、大まかに言って値段は希

少性に比例する。ウイスキーならば、貯蔵期間が長ければ長いほど、またいろいろな樽の酒を混ぜたものよりも一つの樽の酒だけを詰めたものの方が値段が高い。ワインならばブドウの産地が限定されたものほど高くなる。ところが、中国の白酒のなかでおそらく最も人気が高い「五糧液」の工場に行っても法外な値段をつけているのである。五糧液は二〇一二年現在一本(五〇〇ミリリットル)一万二〇〇〇円ぐらいで売られている。同社ではより安い普及版の白酒も出しているのだが、売れるのはむしろ高い酒である。

白酒は穀物を発酵させたあと蒸留して七〇パーセント以上のアルコールを作って貯蔵するという作り方はウイスキーと同じだが、スコッチのシングル・モルト・ウイスキーは一〇年以上貯蔵するのにに対して白酒は半年〜二年

と短い。穀物価格、労賃、地価のいずれをとってもスコットランドよりずっと安い中国内陸の四川省で、短期間に大量生産される白酒が一〇年貯蔵のシングル・モルト・ウイスキーの二倍以上の値段で売られている。その理由は生産コストでも希少性でも説明できない。白酒の価格はもっぱら需要側の事情によって決まっているのである。

五糧液のような銘酒がどういふ場面で飲まれるかという点、それは宴会である。宴会はたいがい誰かが誰かを接待するために行われるから、双方のメソックスを立てるためにも、宴会に出すのは高価な銘酒でなければならぬ。とはいえ接待費用は青天井ではないので、むやみに高い酒というわけにもいかず、だいたいその土地の標準というものが定まっている。成都では「五糧液」、潮州では「ヘネシーXO」がどの宴会でも判で押したように出てくる。

中国の宴会では、相手に酒を勧めつつ、自分は相手と同等ないしそれ以上の量を飲むのが礼儀ある態度とされているので、礼儀正しい人が集まった宴会では大量の酒が消費される。笑いが止まらないのは、銘酒とされた酒を有するメーカーである。家でも白酒を飲むような真の酒好きは値段が五糧液の十分の一以下の酒でも実は味が大きく変わらないことを知っているので安い酒を買うが、接待の場合には相手のメソックスを立てるためにも銘酒でなければならぬ。

五糧液の工場を訪問したとき、広大な工場の構内に入ったとたん我々の乗った車のドライパーが叫んだ。「この社長は頭がいかれてるんじゃないの?」。たしかに構内には奇妙な建造物がいっぱいあった。酒瓶の形をした巨大な給水塔。四〇人以上が座れる巨大な円卓が設えられた建物は、当時国

家主席だった江沢民が工場見学に訪れるのを迎えるために造ったのだという。五糧液の工場は国有企業だったが、儲かっているのでいくら金を無駄に使っても政府に怒られない。

ワインの工場の隠し事といえば、ワインを作る際に糖を加えていることである。ワイン工場を訪問すると、ワインは、酵母がブドウの果汁を栄養素と



写真2 フランス、ジョルジュ・デュブッフ社のワイン醸造タンク。

して発酵することでアルコールを生成する、と説明される。だが、実際のところ果汁に含まれる糖分だけでは目標とするアルコール濃度に達しないことが多いので、糖を加えることが多いようだ。山梨県のワイン工場を見学したとき、説明を聞きながら歩いていたら、地面に六〇kg入りのブドウ糖の袋が置いてあったが、案内嬢は何も見なかった。たかのようにその横を通り過ぎていった。

さて、ワインに関しては、フランスの産地証明 (Appellation d'Origine Contrôlée) という素晴らしいシステムがある。ボジョレー・ヌヴォーで有名なジョルジュ・デュブッフの工場(写真2)の屋上の上って周りを見渡せば、一面のブドウ畑であるが、緩やかに起伏しながら広がる緑の大地が、てっぺんに教会のある丘の一面は特級畑 (Grand cru)、その周りはその他ボ

ジョレーなどと細かく区分けされている。同じブドウの品種でも場所によってワインの値段が違ふとなれば不正が起きないか心配になるところだが、フランスでは地方自治体の役人が監督しているのだという。また、ワイン自体の性質にも産地証明を可能にする要素がある。木から積み重ねられたブドウは籠のなかに積み重ねられていき、一部はつぶれて少し発酵も始まってしまふ。だからワインの製造は畑からそれほど遠い場所で行うことはできない(写真3)。これが白酒、ウイスキー、日本酒など穀物を原料とする酒の場合、穀物は遠距離運送できるので穀物の産地証明は成り立ちようがない。中国四川省の白酒も原料は遠く東北部から運ばれてくる。ではなぜ四川省が銘酒の産地なのかといえば、曇天が多い風土がよろしいのだという。同様の説明はスコットランドでも聞いた。



写真3 ニューゼaland、ワイヘケ島のワイン用ブドウ畑。バラは病害を知らせるセンサーの役割を果たしている。

ウイスキーの工場の隠し事といえば、グレーン・ウイスキーである。ウイスキーは大麦を少し発芽させて糖を作り、それを水に溶かして酵母を加えて発酵させ、それを蒸留してシェリー酒の樽に貯蔵する。樽からシェリー酒の色が染み出すので本来無色透明だったウイスキーに色が着く。シェリー酒の樽は三度使われ、一度目に使われるときに

はウイスキーに濃い色が着き、二度目以降は薄くなる。ところで以上はモルト・ウイスキーの作り方であるが、世の中で売られているウイスキーの大半を占めるブレンドされたウイスキーのラベルを見るとモルトのほか「グレーン」と書いてある。このグレーン・ウイスキーの作り方について説明するメーカーは少ない。グレーン・ウイスキーはトウモロコシを主な原料として作られるアルコールで無色透明かつ無味無臭なものらしい。これをモルト・ウイスキーと混ぜて味を穏やかにするが、色が薄くなってしまおうので、カラメルで色を補う。このあたりの製法についてはウイスキーメーカーはあまり多くを語りたがらない。

最後に隠し事のない酒の「工場」のことも書こう。スリランカを車で旅していたとき、運転手が面白いものを見せようといって掘って建て小屋に入っ

いった。そこにはヤシの木から花がだらりと垂れ下がっていて、その下にたらいが置いてある。花から落ちる液体をたらいに集めているのだが、運転手がこれを飲んでごらんといったらいにたまった液体をコップでくんで差し出した。それを飲んでみると、すでに発酵していて爽やかな酸味の酒になっていた。隠し事はなくても、たらいの中に神秘の力が働いていることを感じた。

(1) 残念ながら酒量に限界のある私は必然的に無礼者とならざるをえない。

(まるかわ・ともお)

東京大学社会科学研究所教授