

成人した私たちにとっては多かれ少なかれ差はあれど、関わる機会がほぼ確実にあると言って良い【お酒】について。一日の終わりには必ず飲む、付き合い程度に少しだけ、中には全く飲めない、という方もいらっしゃると思います。そしてさらにはいつものビールが一番？ワインのブドウは赤・白？いやいやウイスキーをゆっくり楽しむのが良い？その人の数だけ好みのお酒があるかと思えます。今回はいつもの一杯のハズなのに原料が少し違う？そんな変わり種の存在と、北海道内での生産地についても調べてみました。

リンゴで作ったワイン？他にも色々！

ワインと言えばブドウをアルコール発酵させた、赤・白・あるいはロゼだったり炭酸が含まれているものもあって…と目移りしそうなのでバリエーション豊富なお酒。その原料をブドウではなくリンゴで醸造したワイン「シードル※」というお酒をご存じでしょうか。特徴としてアルコール度数に違いがあり、一般的なワインが約10%程度に対してシードルは5%前後と若干低い傾向にある為アルコールに対してあまり強くない人でも楽しみやすく、そしてワイン同様に甘口～辛口まで揃っている為、お好みの味を探す楽しみもあります。



北海道の中でもブドウ以外のフルーツワインの生産は行われており、七飯町で作られているシードルは、収穫後の搾汁を凍結させる工程を加えることで、より濃縮させた味わいが特徴。他にも千歳市や苫小牧市で生産されるハスカップや、余市町では白桃を使ったものなどがあり、意外なところから新たなお気に入りが見つかるかもしれません。

(※一般的に「ワイン」はブドウでできた物を指すので、それ以外は一括りにフルーツワインとも呼ばれたりもします)

ビール党なら僅かな違いもわかる!?



いつも飲んでいるお酒は、と聞かれたら恐らく一番多い回答がビールではないかと思えます。一日の疲れを労う一杯、懇親を深める一杯、何は無くとも一杯…。私たちの身近なビール、その原料は大麦を発芽させたものではありませんが、それ以外の原料で作られたものもあります。大豆やエンドウのタンパクから作ったもの、中にはグルテンフリーのものまでありどんどん種類は増えています。尚、これらは酒税法上ではビールの定義に当たらない所謂「第三のビール」と呼ばれ、商品化されているものは確かにビールという名称は使われていないようです。

また、原料が同じであっても、いつもと違う一杯を探すことはできます。それが「地ビール」です。北海道の広大な土地の中でそれぞれの水や作物の特徴を利用したご当地の味わいを探してみるのはいかがでしょう？もちろん原料違いのビール作りも盛んです。道内ではフルーツを用いたビールがあり、網走市のサクランボや、滝川市のリンゴを使ったものが生産されています。出先での一杯を楽しむもよし、地元一杯を土産として広めるもよし、話の幅も広がりそうです！

いつもと違う!?

変わったお酒の話

会報・ホームページ委員が調査しました!

会報・ホームページ委員 横山 裕紀

特別企画 バックナンバーはコチラ



サツマイモの甘味と風味を感じる焼酎…。え、ジャガイモ!?

お酒の原料としては果実・穀類が主に使用されますが、芋焼酎も根強い人気。酒屋さんに行くとき米焼酎も含め色々な銘柄が立ち並びます。そんな焼酎の変わり種を探してみると、なんとサツマイモではなくジャガイモで作った焼酎があるとのこと。ロシアでは18世紀頃からジャガイモを蒸留して風味付けをした「アクアビット」というお酒が飲まれていました。訳すると命の水という意味だそうですよ。

そんなジャガイモを利用した焼酎ですが、国内で最初に製造販売を行ったのは斜里郡清里町。普段サツマイモの芋焼酎を嗜まれている方は、ぜひ違いを比べてみて下さい。



もっとも歴史のあるアルコール

一番起源の古いアルコールは何だと思えますか?ワインやビールは約7000年前に醸造を行った形跡が見られ、ウイスキーやブランデーなどの蒸留する技術はそれよりも後になります。

諸説ありますが、今日にて一番歴史が古いアルコールはハチミツ酒だと言われています。水とハチミツを混ぜておくだけでハチミツ内の酵母と反応して発酵が起こる為、農耕が始まる前(なんと約1万年以上前!)からあったとか。

今ではあまり馴染みのないお酒ではありますが流通はしています。ほど良い甘味があってホットで飲むのも美味しいです!



禁断のお酒!?

アブサンというお酒をご存じでしょうか。複数種の薬草を原料としており薄緑色が映えたとても美しい色合いと、水が加わった途端に白濁する不思議な性質を持ったものでした。

はるか昔にスイスの医師が製法を確立したことを起源とし、各国へと広がったそれはなんとその独特の香りと苦みの中に微かに感じる甘味によって、多くの人を魅了すると同時に破滅をもたらしてしまいます。原料の一つである「ニガヨモギ」に含まれるツジヨンという成分が幻覚や錯乱を引き起こすとされ、18~19世紀頃には多くの中毒者を生み出し、かの有名な画家ゴッホも身を滅ぼしたとも言われています。

そうして一部の国で製造禁止されていたアブサンでしたが、当時はアブサンが安価なアルコールであったこともあり、中毒は過剰摂取によるものではと疑問の声が上がった結果、現在ではWHO(世界保健機関)が成分残存量の規定を定め、製造が承認されています。

ウイスキー(+蒸留酒)は種類がいっぱい!

ロックで?ハイボールで?いやいや常温の水で倍量にするのが通?多様な飲み方があるウイスキー。その定義はとて広く、要約すると「穀類を糖化して発酵・蒸留したもので、個別に規定があるもの(ウォッカ等)を除く」とあります…正直ピンと来ません。穀類と一口に言っても沢山あるからです。ジャパニーズウイスキーと呼ばれる枠の中で有名どころの商品が多い、大麦のみを使用した「シングルモルト」が馴染み深いと思いますが、海外に目を向けてみるとトウモロコシを使用したバーボン、ライ麦を使用したウイスキーなどもあり本当に多種多様です。会話の中で「〇〇で造ったウイスキーが好きなんですよ」なんて言えたらカッコいいかもしれませんね。

また、ブランデーも元の語源はブランデー・ウェイン(焼いたワイン)の通り、ワインの原料が違えばそれだけ変わり種のブランデーが出来上がります。ドイツ南部ではサクランボを使った「キルシュヴァッサー」、フランスではリンゴのブランデーのうち、ノルマンディー地方で造ったものだけが「カルヴァドス」と名乗れるそうです。栽培地域によって名称が厳格に定められていると聞くとブドウのブランデーで有名なコニャックみたいですね。



他にも色々! こんな意外なものから?

普段から身近に飲んでいるお酒にも変化球が意外と多い事に驚きました。お酒としては有名なテキーラですが、原料は果実でも穀類でもなくリュウゼツランという植物。他にもヤシの樹液を蒸留したり、さらには馬乳から作るものもあるのだとか!

なんだか飲みたくなってきました!?

もし貴方がお酒を嗜む方であれば、読んでいるだけでは退屈、だんだん飲みたくなってきたと思います。酒屋さんで買ってくるのも良いですが、お店で食事と一緒に一杯頼んでみるのも一興です。今回は北海道行政書士会館の近くでワイナリーと併設しているお店MILOに取材してきました!

中へ入るとカウンター席とテーブル席を備えた落ち着いたお洒落な空間が広がり、席に着くとカウンター奥に見える巨大な醸造タンクが視界を圧倒します。実際にこのタンクで醸造するワインはなんと年間10000本!

ワイナリーということで今回取材させて頂くお酒の種類は当然ワインなのですが、なんとこちらでもリンゴを原材料としたシードルを堪能することができます!



建物外観
北海道行政書士会館より徒歩2分 MILO
「リベラワインテラス」の外観が目印。
2024年6月にオープンしたばかりのキレイなお店です!



醸造タンク



店舗内間



リンゴのワイン【シードル】飲んでみました! (おつまみも…)

普段あまり行き慣れていないお店の雰囲気にもドキドキしながらも運ばれてきたワインとご対面。透き通った黄金色を留めた細口のグラスを手に持ち眺めていると、鼻を近づけるよりも前にリンゴの爽やかな香りを感じました。口に含むとキリッとした酸味が広がりドライな飲み口の印象があるものの、後に甘味が残る不思議な感覚があります…。正直に白状すると食レポの類に自信は無いのですが美味しいという事だけは伝わってほしいと思います!笑

このたび取材に応じて下さったMILOの運営会社「株式会社リベラ」副社長の武田義和氏に美味しさの秘密を伺うと、化学肥料や除草剤といった土壌への負荷を掛けるものを使用しない農法として、リンゴ農家にして自然栽培の第一人者である木村秋則氏が提唱した「木村式自然栽培」による徹底した無農薬の環境で収穫されていること、そして一般的な機械生産では混入されてしまうリンゴの芯を可能な限り手作業で取り除くことで段違いの香りや素材の良さを最大限まで引き出すことができているとのこと。

お酒に関する記事だと言うのに、軽食のブルスケッタもしれっと注文し美味しく堪能しました(お、おつまみもあってこそですから…!)

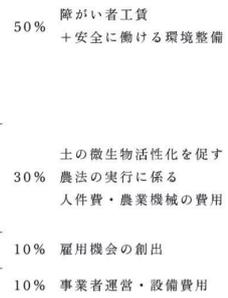
カリカリに焼けたフランスパンの上で生ハムに包まれているのはメロンではなく柿!添えられたクリームチーズに黒いバルサミコ酢がかけられており色の対比も鮮やか。一見クセの強い食材がぶつかり合うように見えたものの、なかなかどうして良いとこだけ取ったかのように濃厚なコクと甘酸っぱさが一体となっているのを味わうことができました。

ちなみに作って下さったシェフはもともと中央区宮の森でお店を構えていた経歴の持ち主。自然栽培で育てられた食材はブドウやリンゴ以外にもあり、収穫された素材を活かすようメニューを考えられていました。

今回はコース料理を注文しなかったものの、上記のブルスケッタを含め月替わりで内容が変わるのだそうです。寄稿時点で1月のメニューは判明していないのでどんなものになっているかとても楽しみです!

その一杯が社会貢献の一助に？

株式会社リベラは就労支援事業に積極的に取り組んでおり、畑の栽培や収穫から、醸造や販売まで様々な工程において障害を抱える方々が働く環境を整えています。販売したお酒の代金の約8割を障がい者の雇用や環境整備に活用する見事な好循環を形成しております。美味しいワイン造りに誇りを持って作業を行う人への、ひいては社会全体への貢献の一部になる、と考えるとさらに一杯が美味しく感じますね。



行政書士会館からすぐ近くの素敵なお店でした

今回はシードルをメインにご紹介させて頂きましたが、もちろんブドウで造ったワインもあり、気に入った一杯があればボトルで買うこともできます。

工作中・アルコールが苦手な方向けにノンアルコール版のサングリアもあれば、食事もお酒もしっかり楽しみたい方にはコース料理もございました。

(お酒を飲まないのであれば近くに有料パーキングもあります!)

会務で行政書士会館にお越しになった際や近辺にてご用事を済ませた後など、ぜひ行って下さい!

今回取材にご協力下さいましたM I L Oの店舗情報はコチラです。

<p>店名・M I L O 所在・札幌市中央区北2条西10丁目 (リベラワインテラス内1階) 営業・昼・12:00-14:30 (14:00LO) 夜・16:00-21:00 (20:30LO) 定休・無し 席数・17 (カウンター7席・テーブル10席) 予約・コース料理注文は必要 (単品注文の際は不要) TEL・011-200-0844</p>	
--	--



たまには違う一杯の冒険を



いつも飲んでいるこだわりの一杯もいいですが、時には少しばかりの変化を楽しんでみることも面白いかと思います! また、お口に合わないお酒にも出会うこともあるでしょう。それすらも笑い話に昇華できればきっとそれも飲みニケーションの一助になるはずです。

また、飲めないという方でも最近ではノンアルコールの選択肢も増えております。美味しい・珍しいといった話題はお酒であってもなくても共通かも知れません。

紹介しきれないものもありましたが「こっちの地元でこんなお酒を造っている」「ここで飲んだお酒が美味しかった」などの話も聞かせてもらえれば幸いです。本記事が、思い立ったその日の貴方へ良い変化が訪れるきっかけとなることを願っております。



参考図書

- ・池田書店発行「知る・選ぶ・楽しむ シードルガイド」
- ・東京化学同人発行「お酒を120%楽しむ!」
- ・株式会社ワイン王国発行「beer hand book」
- ・株式会社リトルモア発行「日本のクラフトビール巡り」

写真提供

- ・株式会社リベラ