

# ラム酒とキューバの話(1)

新藤通弘 城西大・明治学院大兼任講師

1

# ニコラス・ギジェン(1902-1989)

## バー

船と居酒屋を

海とともに、私は愛している

そこで、人は、語り合い、飲む

ただ、飲み、語り合う

そこでは、魚が、マングローブの木が、

ラム酒が、潮の香いが漂う



私のモヒートは、ボデギータ・デル・メディオに、  
私のダイキリは、エル・フロリディータに  
あり。

アーネスト・ヘミングウェイ(1899-1961)

アーネスト・ヘミング  
ウェイ、キューバ  
にて



ボデギータ・デル・メディオ



エル・フロリディータ

## ラム酒の原料、サトウキビはどこからきたか？

- サトウキビは、紀元前8000年頃、ニューギニアで栽培されはじめたと見られています。その後インドから紀元前4世紀にアレクサンダー大王の遠征により、ヨーロッパに伝わったようです。このとき、すでにインド人は、サトウキビからお酒を作っていたと報告されています。しかし、本格的な製糖技術は、8世紀にアラブ人によってヨーロッパにもたらされます。
- コロンブスは、1493年の第二回の『新大陸』への航海で、カナリア諸島のサトウキビをシパンゴ(日本)と信じていたキューバ(クーバ)にもちこみました。このサトウキビは、**亜熱帯の太陽、塩分を含んだ海風、石灰質土壌**といったキューバ独特の環境の中で、**世界で最も品質のよいサトウキビ**となりました。
- 現存の西インド諸島、バルバドス島に関する古文書は、「1651年にスピリッツが生まれた。それを西インド諸島土着民たちは、『キル・デビル(悪魔殺し)』、『**ラムバリオン(Rumbulion)**』と呼んでいるが、これは現地語で興奮、騒動という意味がある」とあります。1667年には「ラム(Rum)」という呼び方が確立しました。

# ラム酒は、どのように作られるようになったか？

- キューバの良質なサトウキビから、「グアラポ」と呼ばれる絞り汁が作られ、グアラポから、さらに「**アグワルディエンテ**」というアルコールが作られ、『新大陸』の代表的なお酒となりました。そしてこの「**アグワルディエンテ**」を蒸留した酒が「ラム」酒です。
- もう一つの作り方は、砂糖キビから作られた**糖蜜**を蒸留してラム酒が作られました。今日では、これが主流です。
- キューバのラム酒は、良質なサトウキビと優秀な技術から19世紀には世界でもっとも美味しいラム酒として評価されました。サンカルロス、バカルディ、カンペオン、マトウサレン、ボコイなどが世界的に知られました。

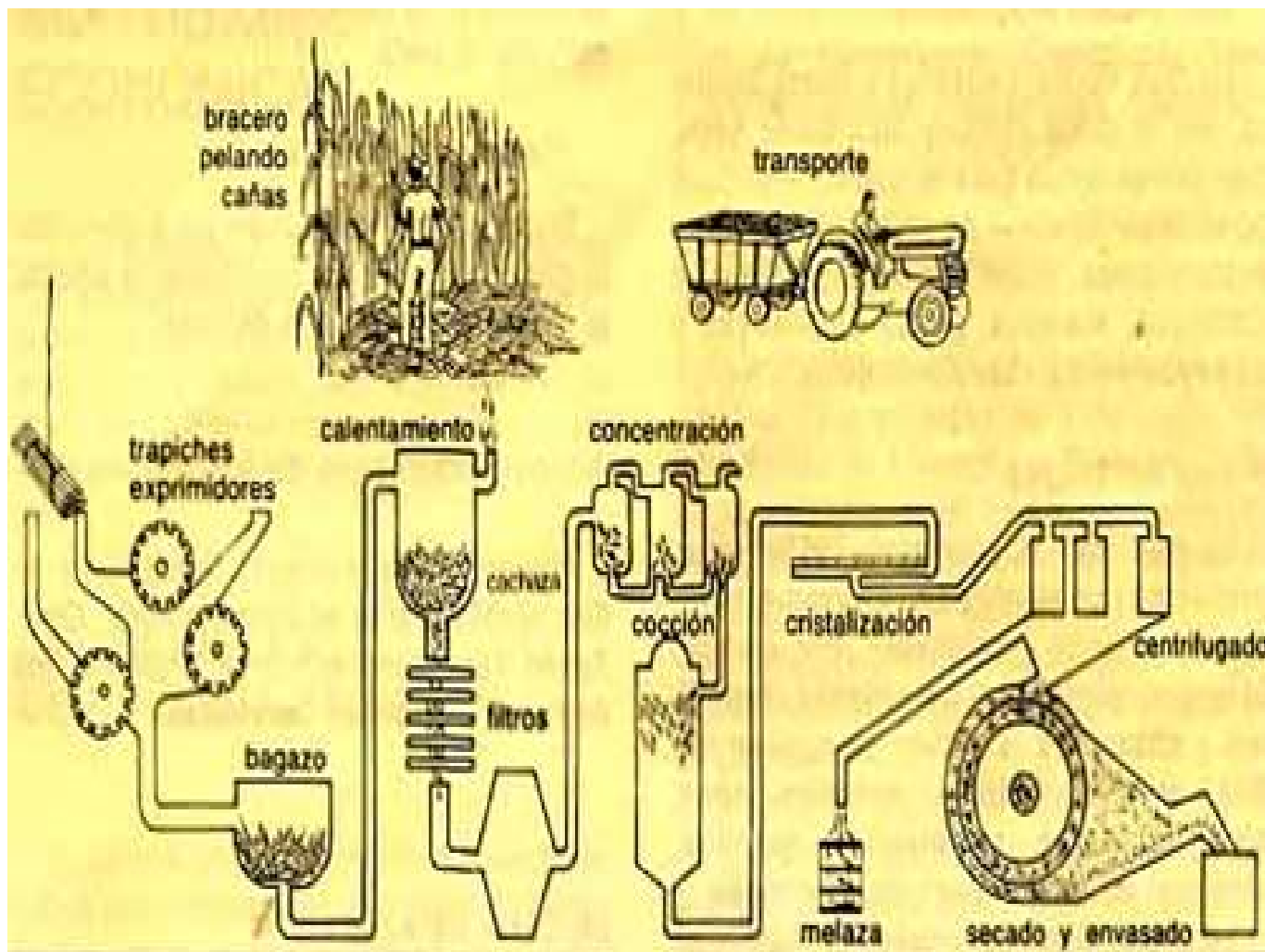


糖蜜



# ラム酒製造工程図

砂糖キビを刈り取る⇒運ぶ⇒工場で砂糖キビを絞る⇒バガス⇒バガスを熱する⇒濾過する⇒濃縮する⇒焼く⇒結晶化⇒遠心分離器⇒糖蜜



# ラムに2系統あり

## 1. 糖蜜から作る

- ライト・ラムとして知られているもの。これはボディが軽く、アルコール度は40－60度です。キューバ、プエルトリコ、ドミニカ共和国、ベネズエラ、ニカラグアで作られます。
- もうひとつの種類は、ボディが重く、エステル分が多く、アルコール度は48－58度です。これはジャマイカ、ガイアナで作られます。

## 2. 農業ラム:

- 砂糖キビ汁(グアラポ)から作る。フランス領アンティル諸島で作られる。



## 醸成期間によるラム酒の種類

種類	Nombre	年数	色	ラベル色	味
18-36カ月	Carta Blanca	3年	白、琥珀色脱色	白、シルバー	軽い、カクテル向き
5年もの	5 Años	5年	琥珀	金色	少しコシ。甘口
7年もの	Ron Añejo	7年	ダーク琥珀、着色もあり	黒、金色	辛口
10年以上もの	Extra Añejo	10年以上	ダーク琥珀着色もあり	黒、金色	辛口



# 年代による飲み方

## ラム酒の種類

- 3年もの「カルタ・ブランカ」(白):カクテルに使用、もちろんストレートもグー。.
- 5年もの「アネエホ」熟成酒:ストレート、水割り、オンザロック
- 7年もの「アネエホ」熟成酒:ストレート、水割り、オンザロック
- 12年もの「エクストラ・アネエホ」特別熟成酒:ストレート、水割り、オンザロック





# クーバ、ロンの種類 輸出額3億ドル程度、財 の輸出の10%程度

クーバ、四大優良銘柄といわれているもの

- ハバナ・クラブ (Havana Club)
- サンティアゴ・デ・クーバ (Santiago de Club)
- レヘンダリオ (Legendario)
- カネイ (Caney)

