

# ラム酒とキューバの話し(2)

新藤通弘 城西大・明治学院大兼任講師

1

# クーバ、ロン各種

- ムラータ (Mulata)
- アレーチャ (Arecha)
- バラデロ (Varadero)
- サンテロ (Santero)
- パティクルサード (Paticruzado)
- クバイ (Cubay)
- ブカネーロ (Bucanero)
- ビヒア (Vigia)
- イスラ・デ・テソーロ (Isla de Tesoro)



RUM.CZ



キューバ最高のラム酒

# ラム酒の飲み方の代表例(1)

## クーバ・リブレ(CUBA LIBRE)

- ◆ 「キューバ・リブレ」:ラム酒とコーラとレモンのカクテル。ラム酒あるいはコーラの出産地、あるいはブランド(商標)は自由。チリではロンコーラ、メキシコではクーバ、スペインではクバータと呼ばれています。
- ◆ このカクテルの発祥については、諸説がありますが、19世紀末の米・西・キューバ戦争の際、米国の軍隊がキューバに侵入し、コーラを持ち込み、ラム酒で割って飲んだことから始まると一般的にはいわれています。スペインから独立した「自由(リブレ)キューバ(クーバ)」という名前がついたのもそこから来ています。
- ◆ ハイボール・グラスにカルタ・ブランカ3年ものを1-1/2オンス(1オンスは28グラムとなっていますが、自分で適当に好む量を見つけてください)、さらにコーラと氷を入れます。レモン汁をちょっと付け加えます。



# ラム酒の飲み方の代表例(2)

## モヒート(MOJITO)

- **モヒート**:ヘミングウェイが好んだ飲み方のひとつ。
- 諸説あるが、キューバで誕生したカクテル。一般には、ヘミングウェイが、ある日、自宅の庭でラムにレモンを入れて飲んでいた際に、ミントの葉(hierba Buena)を加えて飲んでみたらすっかり気に入り、翌日、お好みの飲み屋「ボデギータ・デル・メディオ」に行き、この飲み方を紹介した。その折、ヘミングウェイは、余りうまくないスペイン語で「ミントの葉入り」=**マノヒート・デ・メンタ**(manojito de menta)といったつもりが、「モヒート」(mojito)と聞こえ、この名前になったと伝えられている。
- ハイボール・グラスに**砂糖**を小さじ半分、**レモン**半分の絞り汁を加え、**ソーダ**を少し混ぜてかき回す。**ミントの葉っぱ**を適量に加え、葉っぱをつぶさない様に茎を砕く。1-1/2オンスのカルタ・ブランカを注ぎ、かき回す。これも各自の好みで濃さを加減するとよい。



# ラム酒の飲み方の代表例 (3)

## ダイキリ (DAIQUIRÍ)

フローズン・ダイキリ

- ◆ **ダイキリ**:これもヘミングウェイが好んだ飲み方。
- ◆ 19世紀後半、スペインからの独立戦争が戦われた時、キューバ東部のダイキリ鉱山の地域では、キューバ独立軍の兵士(マンビサ)達は、**ラム酒とレモン**、時には**蜂蜜**をまぜて飲み、疲れを癒したといわれる。
- ◆ ダイキリ鉱山は、19世紀末から、米国資本により開発された。独立後、**独立軍の大尉であったパグリウチ技師**が、サンティアゴ近くの古い銅山の再開発を考えて、ダイキリ鉱山を訪れた。そこで仲間の**コックス技師**が作る、**ラム、レモン、砂糖を混ぜたカクテル**を飲み、これが気に入って、二人でカクテル・ダイキリと名付けた。これが、ダイキリの発祥の由来と言われている。
- ◆ 電気ミキサーに**砂糖**を小さじ半分、**レモン**半分の絞り汁、マラスキーノを数滴(これはあればの話)、1-1/2オンスのカルタ・ブランカ、適当に氷を加え、十分にかき回す。雪解状になればオーケー。シャンパングラスに注ぎ飲む。





## ラム酒の飲み方の代表例(4)

### ◆ ア・ラ・ロカ(オンザロック *A la Roca*)

7年ものの味をそのまま味わいたい方に。

ロックグラスに氷を適当に入れ、飲む量もダブル程度に適当に入れる。氷が解けながら、全体が冷えて、ゆっくり飲む。



### ◆ ハイ・ボール(*Highball*)

250cc程度のグラスに氷を数個入れ、3年ものでも、5年ものでも、7年ものでもよいからラム酒を45cc程度入れ、ミネラル・ウォーター、ソーダ水、ジンジャレなどを注ぐ。



### ◆ ロン・コーリ(*Ron Collins*)

ハイボール・グラスに砂糖を小さじ1杯、レモン半分を絞り、よくかき混ぜる。氷を数個入れ、カルタ・ブランカを45cc程度入れ、ソーダ水を注ぎ、かき混ぜる。輪切りしたレモンで飾りをつけてもよい。



# ラム酒の飲み方の代表例(5)

## ◆ ブラディ・マリィ (Bloody Mary)

300cc程度のグラスに氷2個、**レモンジュース**を15cc程度。食塩をお好みで。ソースを小さじ一杯。タバスコを数滴。**ライト・ドライ・ラム(カルタ・ブランカ)**を45cc程度。150cc程度の**トマト・ジュース**。



## ◆ ホット・ラム (Hot Rum)

8オンス(220cc)のグラスに、**砂糖**を小さじ1杯、**レモン・ジュース**を1/2オンスをいれてかき回す。その後、1-1/2オンス、**ライト・ドライ・ラム**を入れ、熱湯で一杯にする。しかし、砂糖の量、ラム酒の量、みなさまの好みで適当に変えていただいてよいことはいうまでもありません。



## ◆ ムラータ (Mulata)

ムラータとは、白人と黒人の間に生まれた混血女性のこと。「スペイン人の最良の発明はムラータである」とキューバ人はいいます。ミキサーをご用意。1/2の**レモン・ジュース**(生絞り)、1-1/2オンスの**7年ものラム**、1/4オンスの**カカオ・クリーム**、相当量のアイス・キューブをミキサーに入れる。よくかき回し、シャンパン・グラスに注ぐ。酔い過ぎないように。



# 世界で最高品質のハバ十葉巻

## シュワちゃんも違法と知りつつ愛用

- たばこは砂糖と共にキューバを代表する農産物の一つで、**キューバ、ドミニカ、ホンジュラス**が**世界3大葉巻生産国**として知られている。その中でもキューバ産葉巻の品質が最も優れていることは世界的に知れ渡っている。
- **1492年**に**クリストバル・コロン**(コロンブス)が**新大陸**を発見した際、**コロン**の使者で**スペイン**特使の**ルイス・デ・トーレス**が**キューバ島**に上陸し、先住民の**タイノ族**が、植物の葉を燃やした煙で体を焚きこんでいる情景を報告している。
- キューバ西部の**ピナール・デル・リオ**県はたばこ栽培に適した土壌と気候で、同県の大部分を占める**Vuelta Abajo**(**ブエルタバホ**)地方で高品質のたばこ葉が栽培されている。その中でも**San Juan**(サンフアン)、**Martínez**(マルティネス)、**San Luis**(サンルイス)の三地域で最高品質のたばこが栽培されている。





# キューバ、ハバナ巻の優良銘柄

- コイバ(Cohiba) F\*\*\*\*
- ロメオ・イ・フリエタ (Romeo y Julieta) B\*\*\*\*
- パルタガス (Partagás) B\*\*\*\*
- モンテクリスト(Montecristo) A\*\*\*
- アチェ・ウプマン (H.Upmann) B\*\*\*\*
- パンチ(Punch) B\*\*\*\*
- トリニダード (Trinidad) F\*\*\*\*
- **ダビドフ (Davidoff) F\*\*\*\***

1990年以降はドミニカ共和国で生産

価格USDル/本:A; \$2-6, B; \$6-10, C; \$10-14, D; \$14-17, E; \$17-20, F; \$20目安です。



# 世界のラム酒

- ニカラグア： フロール・デ・カーニャ (*Flor de Caña*)。世界で3大ラム銘酒産国のひとつ。数々の国際賞受賞。
- ベネズエラ： ライト・ラム。サンタ・テレサ (*Santa Teresa*)、パンペーロ (*Pampero*)、カシーケ (*Cacique*) が3優良銘柄。世界で3大ラム銘酒産国のひとつ。
- ジャマイカ： 非常に香りが高いラム酒。ボディが重い。
- ドミニカ共和国： ライト・ラム、エレガント。ブルガル (*Brugal*)、ベルムーデス (*Bermúdez*)、主に米国に輸出。



# さて、あなたは、どのラム酒を？



かつての銘酒カネイ