

お酒の

はなし

特集 リキュール

目次

はじめに	1
歴史	2
造り方と商品知識	3
お酒の情報箱 自家製リキュール	6
カクテル	7
楽しみ方	8

【はじめに】

リキュールという言葉は、日本の酒税法による分類です。酒税法第3条1項21号に定められており、「酒類と糖類その他の物品を原料とした酒類でエキス分が2度以上のもの（清酒、合成清酒、しょうちゅう、みりん、ビール、果実酒、甘味果実酒、ウイスキー、ブランデー、原料用アルコール、発泡酒、その他の醸造酒、粉末酒を除く。）」と規定されています。

つまり、酒類に糖類や香味成分などを混ぜ合わせたも



日本のリキュール製造場



海外のリキュール製造場

ので、混成酒とすることができます。現在市販されている商品で言えば、カンパリやキュラソーなどの西洋のリキュール、梅酒や杏酒、薬味酒などの日本のリキュール、チューハイなどのソフトアルコール飲料、ビール類似製品の新ジャンルの一部がこれにあてはまります。

これらのお酒は、そのまま飲んだり、レシピに従ってカクテルを作ったり、様々な楽しみ方ができます。この冊子でリキュールの知識を身につけて生活の楽しみを広げていきましょう。



エキス分とは？

日本の酒税法では、温度15℃の時に於いて、100ml中のお酒に含まれている不揮発成分のグラム数を言います。例えば、エキス分10度といえば、お酒100ml中に10gの不揮発成分が含まれていることとなります。不揮発成分は、主にブドウ糖などの糖類や乳酸などの有機酸です。

EU(ヨーロッパ連合)における定義

ヨーロッパにおいて、リキュールはSpirit drinks(高アルコール飲料)の仲間に入ります。ヨーロッパには、Spirit drinksについての規則(Regulation (EC) No.110/2008)があり、その中で「Spirit drinksとは蒸留や原料用アルコールの添加によってつくられたアルコール度数15度以上の飲料」、また、「リキュールはSpirit drinksのうち、糖分を100g/l以上含み(特定のものを除く)、農産物、食品などを添加して香味を付けたもの、その蒸留や混合でつくられるもの」と定義されています。

歴史

リキュール

西洋のリキュールの歴史ですが、古代ギリシャの医聖ヒポクラテスが薬草をワインに漬け込み一種の水薬を作ったのがリキュールの起源とされています。

中世に、錬金術師たちが蒸留酒造りを発見し、蒸留酒のことを Aqua Vitae (アクア・ビテ:ラテン語で「生命の水」と呼んで薬酒扱いしていたことは前号で触れました。やがて、蒸留の際や蒸留酒に薬草や香草類を混ぜ合わせて、植物の香味を生かした、より生命回復の霊力のある酒を造りだそうとしました。現在のスタイルを作りだしたのは、アルノー・ド・ビルヌーブとラモン・ルルだとされています。彼らが造りだした酒を、植物の有効成分が溶け込んでいるのでLiquefacere (リケファセレ:ラテン語で「溶け込ませる」と呼びました。このリケファセレがフランス風に訛ったものがリキュールの語源といわれています。

その後、このリキュール造りの技は、錬金術師から修道院の僧侶たちに引き継がれていきました。



ベネディクトイン博物館

15世紀になると、フランスの修道院でのリキュール造りが盛んになり、ベネディクトインやシャルトリューズなどの修道院は、それぞれ特徴のあるリキュールを生み出しました。

15世紀に北イタリアのパドヴァという都市で、ミケーレ・サヴォナローナという医師が、ある貴婦

人の患者に霊薬であるブランデーを勧めましたが、飲まなかったため、その婦人の好きな薔薇の香りを付けて勧めたところ喜んで飲みました。この薔薇リキュール「ロゾーリオ」はたちまち大評判となり、イタリア中に広がっていきました。

この最初のロゾーリオのレシピは残念ながら残っていません。ちなみに、パドヴァには1222年創立のパドヴァ大学があり、その植物園はユネスコの世界遺産に登録されています。



パドヴァ大学付属植物園

その後、16世紀にイタリアのメディチ家からフランスのアンリII世に嫁いだカトリーヌ・ド・メディシスによって「ロゾーリオ」はフランスへもたらされ、宮廷、社交の酒としてヨーロッパ中に広がりました。この頃のレシピを見ると香水のような性格を持っていたようです。

また、この頃は航海時代で、世界各地からスパイスや果実が持ち込まれ、『薬酒のリキュール』から『香味重視リキュール』へと変わっていきました。以降、果実の香味を主体とした甘美なりキュールが数多く考案されました。代表的な例は1695年にオランダで生まれたオレンジ・キュラソーです。これは今まで主体であった薬草や香草を一切使わずにオレンジを使って製造されています。

19世紀後半になると、連続式蒸留機の開発により、高濃

度のアルコールをベースとしたリキュールが造られるようになりました。

日本では、1853年の黒船来航時にペリーが幕府にリキュールを献上し、その後、鹿鳴館時代にはヨーロッパ文明のシンボルとしてもはやされました。



リキュールを使ったお菓子

日本におけるリキュールの歴史は、屠蘇から始まります。屠蘇は、清酒やみりん（ほうふう）、桔梗（ききょう）、白朮（びやく）、山椒（さんしょう）、桂皮などの生薬を含む屠蘇散を漬け込んだものです。胃腸の働きを整え、のどや気管支を保護し風邪を予防する効果があります。屠蘇は、中国の漢の時代に、華佗と言う医者が発明したもので、日本に伝わったのは平安時代初期の嵯峨天皇の時代と言われています。

室町時代には菊酒が登場します。江戸時代の『本朝食鑑』によれば、菊酒には2種類あり、1つは菊漂水を用いて清酒を造る「加賀の菊酒」。もう1つは、菊花を焼酎に浸漬し、数日後に煎沸し、氷糖を加えた「肥後の菊酒」です。加賀の菊酒は、野生菊の滴を受けて流れる手取川の水（菊漂水）で醸造した清酒です。中国では、菊漂水には特別の力があり、不老長寿の薬になると信じられていました。肥後の菊酒は、その製造方法や薬として用いられている使用方法からも、西洋のリキュールと同じ生い立ちとなっています。

薬用酒や薬味酒（以降あわせて「薬酒」と表記します。）は、江戸時代に多く創製されました。当時は医術が十分に行きわたっていなかったこともあり、万病に効く薬として重宝されました。江戸時代中期に刊行された図説百科事典『和漢三才図会』には「現在飲まれている薬酒は本草綱目に記載されているものが多いが、わが国古くからのものも少なくない。紀州勢州（しんどうしゅう）の忍冬酒、賀州肥後州（みづれ）の菊酒、南都の羹酒、浅芽酒などが有名だが、その他数えたら枚挙にいとまがない」と書かれています。明治以降になると、幕藩体制の崩壊により、庇護されてきた薬酒造りが解禁され、薬酒商たちが様々なレシピの滋養強壮のためのリキュールを売り出しました。

日本を代表するリキュールである梅酒は、江戸時代の頃から作られるようになりました。梅自体は奈良時代以前に中国から烏梅という薫製の形で伝わっていましたが、梅干しが造られ始めるのが平安時代、梅酒はさらにもっと後の時代になります。梅酒という言葉は、元禄年間に出版された『本朝食鑑』に初めて登場します。



紫蘇梅酒
(当研究所が所有していた特許で造られています。)

造り方と商品知識

リキュール

リキュールは、主に①ベースとなるアルコール、②芳香性原料、③糖類の3つの原料を混合したもので、さらに④着色料を加える場合があります。①のアルコールは、海外のリキュールの場合、ブランデーやスピリッツが使われることが多く、日本のリキュールの場合には、焼酎やみりん、清酒なども使われます。

製造方法の概略ですが、まず、②の芳香性原料から、①のアルコールを用いて香味成分を抽出し、香味液を造ります。この香味液を単独または複数配合し、糖類や着色料などを加えて製品化します。

なおリキュールは、芳香性原料によって、薬草・香草系、果実系、種子系、どこにも当てはまらない特殊系の4つに大別することができます。

抽出方法

使用する原料の特性により、成分の抽出方法が違います。代表的なものは以下の5つです。これらを単独、または併用します。

①蒸留法

原料をベースとなるアルコールとともに蒸留機にかけ、アルコール分と一緒に植物原料の成分を留出させます。



蒸留機

②冷浸漬法

原料をベースとなるアルコールに浸漬し、成分を抽出します。

③温浸漬法

原料を温水に漬け込み、数日後温度が下がったところにアルコールを入れてさらに浸漬し、成分を抽出します。



浸漬タンク

④パーコレーション法

コーヒーのパーコレーターと同じ原理で熱湯を循環して成分を抽出します。



パーコレーター

⑤エッセンス法

天然または人工のエッセンスオイル（いわゆる香料）をアルコールに溶解します。

草根木皮を原料とする薬草・香草系は、成分に精油分が多く含まれているので、蒸留のみ、または、浸漬と併用して成分を抽出します。果実系のうち、キュラソーのように柑橘果皮を主原料とするものは、やはり精油分を多く含むので、蒸留のみ、または、浸漬と併用して成分を抽出します。桃やいちごなど果実を原料とするものは、果実のもつデリケートな香味が熱によって壊されないように冷浸漬または果汁添加によって造るのが一般的です。

配合

上記の方法により抽出された香味液は、それぞれの製品のレシピに従って配合されます。このレシピは門外不出として公開されていないのが一般的です。

配合後は、酒質を安定化させるために数ヶ月の熟成後、ろ過などの精製をしたのちに出荷されます。製品によっては、数年の長期熟成を行うものもあります。

薬草・香草系

薬草・香草系のリキュールは、最も古くから不老不死の妙薬として造られ、草根木皮の成分をアルコールに浸出させたものです。

代表的な製品には、カン

パリ、アブサン、ペパーミントリキュールや日本の薬酒などがあります。

カンパリは、1860年にイタリア・ミラノのカフェ店主カンパリ氏によって造られたビター（苦み）系のリキュールです。ビターオレンジピールやジェンシャン（りんどう）の根、キャラウェイシーズ（ひめういきょう）、コリアンダー、カルダモンなどの草根木皮をグレープスピリッツで浸出させて造られています。

アブサンは、本来スピリッツに、にがよもぎの成分を抽出したものでしたが、20世紀初頭に、にがよもぎから神経毒成分が発見され、代替原料としてアニスやリコリス（甘草の根）を使ったパステイスという酒が造られるようになりました（アブサンは、現在、神経毒成分がWHOの定める基準以下という条件で製造が再開されています）。これらのパステイスもアブサンと同じく水を加えると乳白色に濁るのが特徴です。パステイスは、EUの法令では、アルコール分が40度以上なければなりません。特にフランスのマルセイユで造られ、アルコール分45度以上、アニスが2g/ℓ以上含まれるものにはパステイス・ド・マルセイユと表示することができます。

ベネディクティンやシャルトリューズは、フランスの修道院で造



もみの木のリキュール

造り方と商品知識

リキュール

られていたリキュールです。中世の修道院では、いろいろなハーブを採取、栽培するとともに、リキュールのレシピを考案して、病気の信者たちへの介護や旅人の体力回復、修道士たちの健康の維持などに役立ってきました。ベネディクトインは、フランス・ノルマンディー地方のベネディクト会トリニテ教会で、ベルナルド・パンセリにより考案されました。シャルトリューズは、フランス・アルプス地方のシャルトリューズ修道院で、ジェローム・モーバックにより



シャルトリューズ

ヴェール（緑）の原型が考案されました。製造法は現在も非公開となっており、ブランデーをベースに130種類の薬草を使用し、5回の浸漬と4回の蒸留を行うとされています。

屠蘇は、大晦日の夜に袋に入れた屠蘇散を井戸に吊るしてアク抜きをし、元旦の朝に取り出して今度は清酒やみりんに浸したものです。家長が新年の挨拶をした後、屠蘇を神にささげ「一人これを飲めば一家に疾なく、一家でこれを飲めば一里病なし」と唱えて、年少の者から順に飲んでいきます。胃腸の働きをととのえ、のどや気管支を保護し風邪を予防する効果があります。

薬酒は、主にみりん（けいひ じょう）に桂皮、地黄、丁子（ちやうじ）や、サフランなど生薬の草根木皮や反鼻（マムシ）を漬けたものが多く製造されています。製造メーカーによって生薬成分の選択、配合は若干異なっており、香味の特徴にも反映されます。これら薬草は、滋養強壯の効能を持っています。滋養強壯とは、人間の持つ自然治癒力（恒常性を維持する働き）を整えるとともに、これらが弱ることによって起きる症状や体質を改善し、体を本来

の健康に導くことをいいます。また、生薬の特性として、それぞれの薬効のほかに、2種類以上を組み合わせると、組み合わせ方によっては、効能の幅を広げたり、強め合ったり、また別の効能をあらわすという性質があります。これを生薬の協力作用といい、微量成分を含む生薬全体の成分の結びつきとその働きによって生まれるものです。このため、何種類もの生薬が配合されています。さらに、薬酒等に含まれるアルコール分は、消化の促進、末梢血管の拡張、保温などの効能があり、また、糖分は、生体内でのエネルギー源となるなど大切な役割を担っています。



朝鮮人參

他に、草ではありませんが、マムシやハブを焼酎に漬けたマムシ酒、ハブ酒や、朝鮮人參、冬虫夏草（むくじやう せつ）、鹿茸、雪蓮花などの漢方生薬を漬けた薬酒も滋養強壯を目的として製造されています。

果実系

薬草・香草系リキュールの持つ薬用効果よりも味や香りに重点をおいて製造されているものが果実系リキュールです。あらゆるフルーツがリキュール原料になっているため生産量が最も多く、カクテルや洋菓子製造にも広く利用されています。

代表的な製品には、チェリーブランデーやク

レーム・ド・カシス、キュラソー、梅酒などがあります。

チェリーブランデーは、名前とは裏腹にいわゆるブランデーではありません。スピリッツにチェリーを浸漬し、成分を抽出したリキュールです。なお、チェリーを使ったブランデーはキルシュと呼ばれています。



カシス畑



カシス

クレーム・ド・カシスは、カシス（黒すぐり）の実から作られる暗紅色のリキュールで、フランスのディジョン産のカシスを使ったものが有名です。カシスの実には、オレンジの10倍のビタミンが含まれ、ベリー類のなかでも最もビタミンCが豊富な果物です。ヨーロッパでは、古くから薬として使われてきました。「クレーム・ド・〇〇」（Crème de 〇〇）という名前

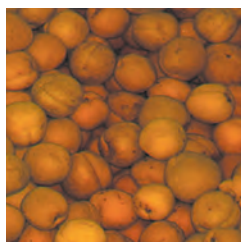
のリキュールは何種類かありますが、EUの法令では、糖度を250g/l以上（カシスのみ400g）含むものに付けることができる名称です。キュラソーは、オレンジの果皮で風味付けしたリキュールです。南米ベネズエラ沖の旧オランダ領キュラソー島のビターオレンジの果皮を本国に持ち帰り、蒸留時に加えて、甘味をつけて製造したところからその名前が付けました。なお、現在はキュラソー島ではオレンジは栽培されて



チェリーの実をキルシュに漬けたもの。製菓原料。

いないそうです。

梅酒や杏酒は、日本を代表するリキュールです。梅の実や杏の実



杏の漬け込み中の様子

をアルコールと糖類（杏酒では浸漬時には無糖の製造法もある）に漬け、数ヶ月から長いものでは数年熟成させて成分を抽出します。家庭でも手軽に作れることから、多くの人に親しまれています。ここでは果実系に分類しましたが、飲酒形態から見ると薬用効果も併せ持つリキュールです。



南高梅



漬け込みが終了した梅を洗っています。これが梅の実入りの梅酒に入ります。

日本におけるリキュールで最も生産量の多いものは（缶）チューハイです。チューハイという名前と、焼酎（実際にはスピリッツ）を果汁と炭酸水で割っているというイメージから焼酎に分類されると思いがちですが、日本の酒税法ではリキュール、そしてカロリーオフや糖類ゼロなどエキス分が2度未満となるものはスピリッツに分類されます。果汁や香料の添加量や処理方法の開発、従来より少し高め、低めのアルコール度数の設定など、各社とも新製品開発に力を注いでいます。

種子系

コーヒー、ナッツやクルミなどの種子や杏の核などの香味成分を原料として製造されているリキュールです。

代表的な製品としては、コーヒーリキュールやアマレットがあります。

コーヒーリキュールは、カルーアミルクというカクテルで有名です。コーヒー豆を焙煎した後にラムなどのスピリッツに浸漬し、香味を抽出します。



クルミのリキュール

アマレットは、杏の核をブランデーに浸漬し、成分を抽出したものに、数種類の香草エキスをブレンドし、熟成させたりキュールです。アーモンドのフレーバーが特徴的です。

特殊系

上記3つに当てはまらないリキュールは特殊系リキュールと呼ばれています。EUの法令規則では、エマルジョンリキュールと呼ばれています。クリーム系リキュールや卵系リキュール、ヨーグルト系リキュールなどがあります。クリーム系リキュールは油分が分離しないよう新しい技術が用いられています。

アドヴォカートは、オランダ伝統の卵リキュールです。暑い夏には冷たく割って、寒い冬にはホットカクテルとして飲まれています。EUの法令規則では、砂糖または蜂蜜が150g/ℓ以上、卵黄が140g/ℓ以上含まれていなければなりません。



バナナのアドヴォカート

製造場

リキュールの製造場は、清酒やビールのように見栄えのする特徴的な風景というのがありません。その製造方法のとおり、香味成分を抽出するタンクやブレンド（混合）するタンクが並んでいるだけです。ですから、ビール工場などのように工場見学コースを設けていないところが大半です。

ここでは、普段見ることのできない工場内の様子を、缶チューハイの製造工場を例に写真で見てください。



タンク群

混合装置



缶詰めライン



外観

梅やカリンなどの果実や、唐辛子やニンニクなどの野菜を自家用としてアルコールに漬け込まれている方も多いのではないのでしょうか。

酒税法では、水以外の物質を酒類に混和して新たに酒類を製造することを禁止しています。

しかし一方で、酒税法では、梅などの物質をアルコールに混和して新たな酒類を製造したとしても、**自家消費する場合に限って**、製造を認めています（酒税法施行令）。また、料飲店においても、届出をすれば店内で提供する場合に限って製造を認めています（租税特別措置法）。

製造する場合でも、①アルコール分が20度以上の酒類を用いること、②酒税法施行規則で規定された、米、麦、とうもろこし、澱粉、麴、ぶどう、やまぶどう、アミノ酸、ビタミン類、有機酸などの物品を使用しないこと、③混和後に新たにアルコール分が1度以上増加する発酵がないことという条件があります。（酒税法施行令）

リキュールで使われている原料は、ほとんどが自家製リキュールとして漬け込むことができます。原料にこだわったり、使うアルコールの種類（ブランデーやラム、テキーラ、泡盛など）にこだわって、自分だけのオリジナルの薬草系リキュールや果実系リキュールを造ってみるのも楽しいと思います。さて、前置きが長くなりましたが、美味しく漬けるにはどうすればいいのでしょうか。一例を示します。



梅の収穫風景

①容器

容器は使用するアルコールの量の約2倍位の容量の広口ガラスビンがよいでしょう。よく洗浄して、乾燥しておいてください。最近では、ペット（PET）樹脂でできた軽い容器も市販されています。

市販の自家製リキュール用の容器は密栓ができ、途中で攪拌もできるため最適です。



②原料

果実は、新鮮でキズがなく粒がそろっているものを選びましょう。

漢方・生薬の場合は、最寄りの漢方薬局等に相談してください。

材料は、きれいな水でよく洗い汚れを落とします。水切りをして、きれいな布や紙タオルで水分をよく拭き取っておきます。

また、例えば、梅では軸を、イチゴではへたを、リンゴでは芯を取り除きます。



古城



桂皮(生薬)



丁香(生薬)



紅花(生薬)

③糖分

純度の高い氷砂糖が最適です。その他、グラニュー糖やザラメ、黒砂糖、蜂蜜でもいいでしょう。グラニュー糖では甘みが強く、ザラメや黒砂糖では渋みが若干ですが、風味は良くなります。しかし、氷砂糖がすっきりとした甘みに仕上がるので一番おすすめです。また、氷砂糖は徐々に溶けるので梅などのエキスを効率良く抽出できると言われています。

漬け込む時に糖分を控えめにするのが上手に漬けるコツです。ただし、糖分は、浸透圧により果実のエキスを抽出するために必要ですので、極端に減らさない方がよいでしょう。果実によっても違いますが、果実1kgに対して200～500gぐらいの糖を使用するのが一般的です。

なお、甘味を控えたい場合やいろいろな料理に使いたい場合には、無糖でも果実本来の味と香りを引き出すことは可能ですが、リンゴや柿など使う果実にもよりますので、注意が必要です。

漢方・生薬を漬け込む場合は、よほど苦みのでるもの以外は糖分を加えない方がよいでしょう。

④保存の仕方

漬け込んだら密封して光の当たらない涼しい場所で保存しましょう。

ビンに漬け込んだ日付やレシピ、原料の品種、産地などを書いておくと後で役に立ちます。

予定した漬け込み期間がきたら清潔な布巾等でこし、適当なビンに詰めかえます。漬け込んだのが果実なら、果実も美味しく食べられますので、別の容器に移して保管します。長期間熟成させる場合でも、漬け込んだ原料はこして分けて貯蔵します。

また、長期間保存する場合は、保存性を良くするために、漬け込み時にアルコールを少し多めに使用するのもポイントです。

⑤飲用時

例えば、市販されている一般的な梅酒は、アルコール分が14度程度に調整されています。上記のように自家用に製造すると、アルコール分はかなり高くなりますので、ロックや水割り、お湯割り、ソーダ割りなどいろいろな飲み方が楽しめます。

その際に、蜂蜜などで甘さを調節するとより飲みやすくなる場合もあります。



カクテル

カクテルとは、一般的には2種類以上のお酒やソフトドリンクを混ぜ合わせたものを言います。

現在、世界中には2万～3万種類のカクテルのレシピが存在すると言われています。

カクテルの歴史は酒類の誕生と同じ時期までさかのぼることができます。

古代エジプトではビールにハチミツやショウガ、ナツメヤシの果汁を加えて、古代ローマではワインに泉水や樹脂などを加えて飲んでたと伝わっています。中世のヨーロッパでは、冬になると、ワインにスパイスなどを加え温めて飲むのが一般的でした。このホットワイン



は、フランスのヴァン・ショー (Vin chaud)、ドイツのグリューヴァイン (Gluhwein)、北欧のグレッグ (Glogg) などに引き継がれています。その後、蒸留酒の製造技術が普及するにつれて、蒸留酒を用いたレシピが増え、社交界にもカクテルが浸透していきました。

日本に渡来したのは明治初期の鹿鳴館時代でした。東京の市民の間でカクテルという名前が知られるようになったのは大正元年、下町にバーが出現してからのことです。

カクテルには氷がかかせません。製氷機は、1870年代にミュンヘン工業大学のカール・フォン・リンデ教授が発明したアンモニア高圧冷却器の技術を使って開発されました。



このリンデの製氷機が、四季を通しての氷の利用を可能にしたのです。それまでは、自然の水を用いていました。

最初にカクテル (Cocktail) という言葉が登場したのは1948年にロンドンで出版された小冊子『ザ・スクエア/レシピーズ』とされています。カクテルとは、直訳すると「オンドリの尻尾」となります。その語源には諸説ありますが、オンドリの尻尾説 (メキシコ) 鶏尾説 (アメリカ)、コクチュ説 (フランス) の3説が有力です。その中で、I.B.A (国際バーテンダー協会) の使っているテキストに収録されている説を紹介します。

昔、メキシコのユカタン半島のカンペチェという港町に、イギリスの船が入港した時のこと。上陸した船員達がある酒場に入ると、カウンターの中で少年がきれいに皮をむいた木の枝で、おいしそうなミクスト (ミックス) ドリンクを作って土地の人に飲ませていた。

当時、イギリス人は酒というものをストレートでしか飲まなかったもので、それはとても珍しい光景に映った。一人の船員が「それは何？」と少年に聞いてみた。船員はドリンクの名前を聞いたつもりだったが、少年はその時使っていた木の枝のことを聞かれたのかと勘違いして、「これは、コーラ・デ・ガジョ (Cora de gallo) です」と答えた。コーラ・デ・ガジョとは、スペイン語で「オンドリの尻尾」の意味。少年は木の枝の形が似ているので、そうした愛称で呼んでいたのがあった。このコーラ・デ・ガジョを英語に直訳すると、テール・オブ・コック (Tail of cock) になる。これ以来、ミクストドリンクのことは、テール・オブ・コックと呼ばれることになり、やがてカクテル (Cocktail) となった。

一般的に、カクテルは、ショート・ドリンクとロング・ドリンクに分類することが出来ます。

ショート・ドリンクは、「短い時間で飲む」という意味からきています。ショート (タイム) ドリンクなのです。もしかすると、カクテルグラスやリキュールグラスなどの、丈の短いグラスで供されることが多いので、短い (ショート) グラスに入った飲み物 (ドリンク) の意味だと思っている方も多いのではないのでしょうか。

ロング・ドリンクは、それとは逆に、ゆっくりと時間をかけて飲む飲み物、ということになります。



カクテルは奥が深く取っ付きにくい感じがするかもしれませんが、様々な幅広いバリエーションが飲む楽しみを広げてくれます。例えばカクテルの名称は地名や人名に由来していたり、色や味をイメージしたものに由来していたりと様々です。また、背景にある物語を知るほどにイメージ

が広がっていきます。一步一步階段を上るように楽しめるのもカクテルの魅力なのです。



楽しみ方

リキュールは、アルコールを飲みやすくするための工夫として甘味付けなど様々な味と香りが付加されて生み出されたものです。リキュールの種類は数多く、その楽しみ方も千差万別ですが、食事を中心として、食前、食後に飲むものに分けて考えるといいでしょう。

食前に飲むアペリティフ（食前酒、Apéritif）は、小さなリキュールグラスに注がれ、食欲を増進し楽しい食事の幕開けとなります。



また、食後に飲むディジェスティフ（食後酒、Digestif）は、しゃれたグラスでゆっくりと味わうと、気分も落ち着きますし、生理的にも胃腸を刺激し、消化の助けとなります。

チューハイ・カクテル

皆さんの身近なリキュールは何でしょうか。我が国では手軽においしく飲める、炭酸ガス入りの缶入り飲料が普及しています。暑い夏に冷たい酒をぐっと飲む。幸せを感じるひとときといえますが、もう一手間かけることによりさらにおいしくなります。

居酒屋でおなじみの大振りなチューハイグラスに氷を入れ、冷たく冷やしたチューハイやカクテルなどを注ぎます。レモンのスライスやグレープフルーツなどを添えてバーの気分を出してみましょ。冷房をつけなくてもさわやかな涼しさに包まれることでしょう。

なお、ご自宅でチューハイを造られる際に美味しく造る秘訣が一つあります。それは、焼酎やスピリッツなど

のお酒にジュースや炭酸水を混ぜる際、ジュースを少し多めにするか、少量の糖分を加えて若干甘めにするのです。そうすると、糖の効果で、味に深み、ふくらみが出てきます。ぜひ一度お試しください。



果実のリキュール

梅やその他の果実から造られた、梅酒などのリキュールは、小さなリキュールグラスに注いでアペリティフとしていかがですか。お酒に弱い方でも、氷を浮かべてオンザロックにしたり、水やお湯、炭酸水で割ったりといろいろ楽しめます。食欲増進、気分高揚、楽しい食事の友となるでしょう。



薬酒

薬酒は、食欲増進のためのアペリティフとして、また就寝前のナイトキャップとして飲んでみてください。お猪口に一杯（約5ml）程度を、毎日飲み続けると滋養強壮の効果が出てきます。お酒に弱い方は、薄めてカクテルのようにして飲んでもいいでしょう。夏に飲めば夏バテ防止になりますし、冬に飲めば体を温める効果もあります。

お知らせ

■バックナンバーのお知らせ

情報誌「お酒のはなし」及び広報誌「エヌリブ」のバックナンバーはホームページ（<http://www.nrib.go.jp/sake/sakeinfo.htm>）にPDF形式のファイルで載せてあります。著作権は当研究所にありますが、内容を改変しないで印刷してご使用いただくのは自由です。ご活用ください。

技術相談窓口案内

酒類に関する質問にお答えします。
TEL：082-420-0800（広島事務所）
TEL：03-3917-7345（東京事務所）

発行

独立行政法人酒類総合研究所

National Research Institute of Brewing
ホームページ <http://www.nrib.go.jp/>
広島事務所

〒739-0046 広島県東広島市鏡山3-7-1
TEL：082-420-0800（代表）

東京事務所

〒114-0023 東京都北区滝野川2-6-30
TEL：03-3910-6237

◎本誌に関する問い合わせは、情報技術支援部門まで
企画編集 TEL：03-3910-6237

平成16年9月13日／平成24年1月27日 2版
リサイクルペーパー、大豆インク使用