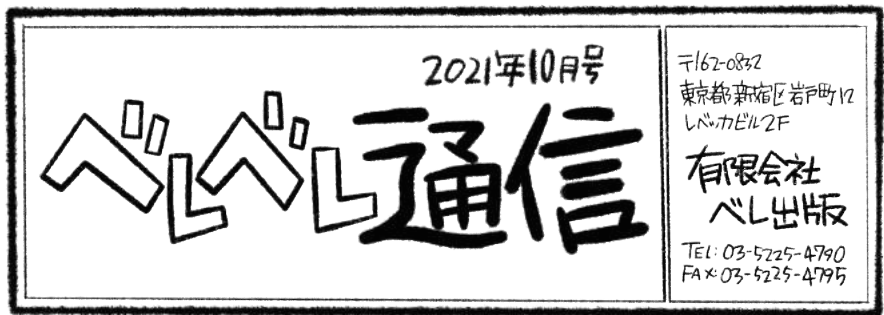




発酵の
違いで
知る

世界のお酒マップ

昨今、コロナ自粛で家飲みが増えた方、外飲みが減ってお酒を飲む機会が減った方などいろんな方がいらっしゃるようですね。お酒との付き合いは人それぞれです。視野を広げて、世界の様々な文化を見ても古くから多様な形で人々はお酒と関わってきました。ちょっと調べただけでもいろんなお酒が出てきました。そうした世界のお酒を、発酵の違いや原材料を比較しながら地図上にまとめてみました。気楽に見ていただけたら幸いです。



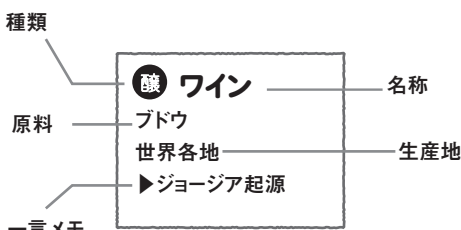
お酒とは？：果実や穀物に含まれる糖分を酵母によってアルコール発酵した飲み物。
醸造酒、蒸留酒、混成酒に分かれる。

醸 醸造酒：アルコール発酵したままのお酒
ワイン(単発酵)、ビール(単行複発酵)、日本酒(並行複発酵)
ex) ワイン 果皮についた天然酵母 + 果実に含まれたブドウ糖→発酵してろみに→ワイン
白は果実から果汁を絞った後、発酵前に果皮、種子を取り除く。赤は果皮、種子とともにタンクへ。

蒸 蒸留酒：醸造酒を蒸留してアルコール濃度を高めたお酒
ビール→ウイスキー、ワイン→ブランデー、日本酒→米焼酎
ex) ブランデー 白ワインを蒸留器に入れて加熱→蒸気を再び冷却してアルコール度数の高い液体へ。
ブランデー用の白ワインは糖度の低いものを使う。

混 混成酒：醸造酒や蒸留酒を原料に植物の皮や果実、薬草、ハーブ、香辛料、香料などの成分を配合したお酒
ex) ベルモット 白ワインを主体にニガヨモギなどの香草やスパイスを配合したフレーバードワイン

表の見方



醸 ミード

ハチミツ
東欧、ロシア、中東など
▶発祥は旧石器時代末

蒸 アラック

ナツメヤシ、ブドウなど
中近東
▶イスラム世界から

蒸 マオタイチュウ

主にコウリヤン
中国貴州省
▶白酒の一つ

醸 日本酒

米
日本
▶米と麴と水からできる。並行複発酵

蒸 ソジュ

米、サツマイモ、タピオカ、糖蜜
韓国
▶ドラマでおなじみ

アフリカ

蒸 ブッハ

イチジク
チュニジア
▶歴史的にはユダヤ社会から一般化

蒸 ワラギ

バナナ、キャッサバ
ウガンダ
▶土地に根づいた蒸留酒で自家製も多い。

醸 アイラグ、クミス

馬乳
アイラグ(モンゴル)、クミス(ロシア)

醸 紹興酒

米
中国
▶黄酒の一つ

蒸 焼酎

米、麦、黒糖、そばなど
日本
▶16世紀から

蒸 ウォッカ

大麦・ライ麦・ジャガイモなど穀物
ロシア、東・中・北欧

蒸 アルヒ

穀物、家畜乳
モンゴル、中国
モンゴル製ウォッカ
▶アラックの流れ

混 梅酒

青梅
日本
▶焼酎、ブランデーで漬け込む。

アジア・ロシア・東欧

アメリカ大陸

蒸 ラム酒

サトウキビ
キューバなど西インド諸島
▶ラムレーズンはこれ

蒸 テキーラ

アガベ(竜舌蘭)
メキシコ
▶名前は産地 オアハカ産はメスカル

蒸 グアロ

サトウキビ
コスタリカ
▶ソフトウォッカとも呼ばれる。

醸 チチャ

トウモロコシ
ペルー、ボリビア
▶元々は唾液で発行する口噛み酒

蒸 ビスコ

ブドウ
ペルー、チリ
▶ビスコ産のもののみビスコと呼べる。

蒸 シンガニ

ブドウ(特定地域のマスカット・オブ・アレクサンドリア)
ボリビア

蒸 カシャツサ

サトウキビ
ブラジル
▶カイビリーニャはこれで。ピンガも同種

世界各地

醸 ワイン

ブドウ
世界各地
▶ジョージア起源

醸 ビール

主に大麦
世界各地
▶古代メソポタミア、エジプト文明より

蒸 ウイスキー

穀物
スコットランド、アイルランド、カナダ、米国、日本が5大国

蒸 ブランデー

ブドウなど果実
世界各地
▶果実から作った蒸留酒の総称

醸 シードル

リンゴ
フランス、スペイン、イギリスなど

蒸 カルヴァドス

リンゴ
フランス
▶シードルを蒸留

蒸 グラッパ

ブドウの搾りかす
イタリア
▶ブランデーの一種

蒸 ジン

大麦、ライ麦、ジャガイモ
▶イタリア発祥オランダで一般化

醸 ベリー (ボワレ)

洋梨
イギリス、フランス
▶製造法はシードルに近い。

蒸 アクアビット

ジャガイモ
デンマーク、スウェーデン、ノルウェー、ドイツ

蒸 コルン

穀物
ドイツ
▶穀物から作ったブランデーの意味

混 シェリー酒

ブドウ
スペイン
▶酒精強化ワイン

混 ベルモット

ブドウ・ニガヨモギ
フランス、イタリア
▶仏はドライ、伊はスイート

混 アブサン

ニガヨモギ・アニス・ウイキョウなど複数のハーブ・スパイス
フランス、スイス、チェコ、スペイン

蒸 ウーゾ

ブドウ・レーズン・アニス
ギリシア、キプロス
▶14世紀アトス山発祥

ヨーロッパ



11月新刊インフォメーション



教養として知っておきたい 「日本史の200人」一問一答

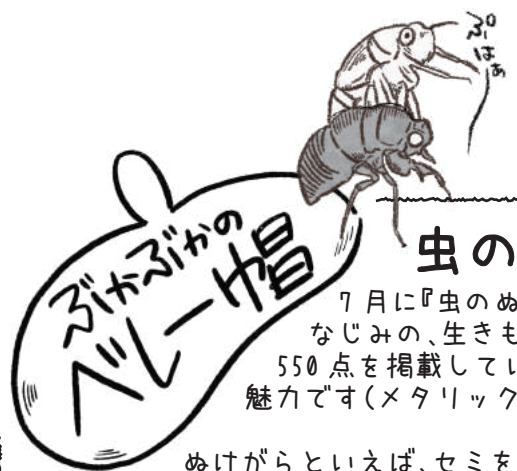
金谷俊一郎 1400円 四六判並製

教養として知っておきたい日本史知識を、一問一答形式でおさらいできる一冊。教科書では詳しく扱われていないけれども、小説やドラマで登場するような人物も含めて、日本人なら知っておくべき「日本史の200人」を取り上げました。学校で学ぶような基本レベルから、日本史マニアをうならせるレベルまで、人物についての様々な事柄や功績を問題を解きながら知ることができます。教科書に載らないこぼれ話もコラムで数多く扱っています。一冊通して読んでみると、この200人を通して日本の歴史の一端が見えてくるでしょう。日本史受験参考書のベストセラー『日本史B一問一答完全版』の著者がおくる、「教養版日本史人物一問一答」です。ぜひチャレンジしてみてください。

CD BOOK NEW ぐんぐん英語力がアップする 音読パッケージトレーニング 中級レベル

森沢洋介 1800円 四六判並製

1つのテキストで、音読、リスニング、リピーティング、シャドーイングを行う【音読パッケージトレーニング】。それぞれの訓練を1つの素材、1つのパッケージにして行えば効果は倍増、という大好評シリーズ中級レベルの完全リニューアル版です。初級レベルとなる『みるみる英語力がアップする音読パッケージトレーニング』は中学英語レベルですが、本書は、英検2級のリスニング問題程度の英文、高校初級レベルで構成されています。今回も英文をトレーニングに合わせたパターンで収録したCD付き。



虫のめけがら図鑑 〈ナガセ〉

7月に『虫のめけがら図鑑』が発売になりました。著者は『イモムシハンドブック』でおなじみの、生きもの写真家の安田守先生です。290種以上の虫の、さまざまなめけがら550点を掲載しています。情報量もすごいのですが、安田先生の撮影された写真の美しさも魅力です(メタリックカラーのめけがらも載っていますよ)。

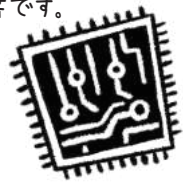
めけがらといえば、セミを思い浮かべますが、昆虫は脱皮して成長するので、すべての種でめけがらを残します(脱皮後にめけがらを食べてしまう虫もいるそうですが)。また、めけがらとひと口に言っても、幼虫が齢を重ねるときの脱皮殻や、蛹になるときの蛹化殻、羽化する際の羽化殻などがあります。めけがらは、成虫にいたるまでの成長記録なのです。成虫に注目しがちですが、『虫のめけがら図鑑』で虫の一生の一幕に思いを馳せてもらえれば、担当編集者としてうれしく思います。

これだけの写真を撮るのに、私には想像もできないほどの苦勞や時間がかかったと思います(野外でめけがらを見つけても同定できないこともあるでしょうし……)。執筆と撮影をしてくださった安田先生には感謝でいっぱいです。多くの方に手に取ってもらえるよう、引き続き、書籍の魅力を発信していきたいと思っています。

「半導体」のことが 一冊でまるごとわかる

井上伸雄 1700円 A5判並製

国の経済を左右するほどの存在である「半導体」とは一体何なのでしょう。何がすごいのでしょうか。どのような種類と役割があって、どのような分野で活躍しているのでしょうか。本書では、「半導体」の原始のころの話からはじまり、ICやLSI、メモリやLEDまで、その仕組みを科学的に易しく解説していきます。日本の通信技術の黎明期からその現場の最前線に立っていた著者だから書ける、技術史要素も多く含み、先端技術までしっかり解説しながらも時代に流されない入門書です。



小飛さんの 【音声DL付】 今日から話せる台湾華語!

小飛 1700円 A5判並製

台湾華語は、台湾中国語とも呼ばれ、台湾国内の公用語として使われており、義務教育にも用いられています。また、標準的な中国語より発音がマイルドなので、日本人にとって学びやすい中国語の一種です。本書は「こんにちは」「さようなら」「ありがとう」などの基本の挨拶をはじめ、台湾で訪れるお店やレストラン、観光スポットで使える表現を集めた一冊です。台湾は地理的に日本に近く、歴史においても関係が深い国で、近年は週末の旅行先としても人気があり、グルメでも多くの関心を集めています。今はまだ気軽に旅行に行くのが難しい状況ですが、世の中が落ち着いたら訪れたいと思っている方は多いはず。今はこの本を使って、簡単なフレーズを実際に口から出しながら、台湾華語に親しむことを始めてみてはいかがでしょうか。



今、「なぜ昆虫食?」と思いませんか?現在、人口増加に伴う動物性タンパク質の高騰や不足、飼育に伴う環境被害は世界中で大きな問題になっていますが、それを解決するために有効な手段のひとつとして昆虫食が注目されているのです。2013年、国連食糧農業機関(FAO)が昆虫食を推奨する報告書を発表しました。その理由として、昆虫は牛や豚の数分の1の飼料で育ち、水もほとんど不要であること、繁殖力が高く、温室効果ガスをほとんど排出しないこと、可食部が多く、高タンパク質で、さまざまな栄養素を含んでいることなどがあげられています。そんなメリットいっぱい昆虫食ですが、食べる側として気になるのはその見た目と味です。よね。ということで今回は、昆虫食初心者でも食べやすい、手軽に食べられる昆虫のお菓子やドリンクを用意して、ベレ出版の社員と食べ比べてみました!



サイバクト大の昆虫ミックス
ほのかにエビのような風味。
ちよつと塩味が薄い。

一番人気のローストココロギ
見た目に反して濃く味付けされた
スイートチリ&ライムが
「おつまみにピッタリ」と大好評。

おまけでついてきた香膏茶
土のような、畳のような香り。
ミントのような清涼感が。
冷やしたらおいしそう。



食用昆虫の通販サイト BugsFarm(バグズファーム)で取り寄せたお菓子や飲み物

- ・タガメサイダー
梨のようなフルーティーな香り
- ・グラスホッパー ブレンド コーヒー
ベレのコーヒー好きが「酸味がなくて飲みやすい!」と太鼓判。
- ・ブルージー グラノーラバー (バナナ&チョコレート)
ココロギパウダー配合。でも味はチョコレートが強い。
- ・大豆とココロギのクッキー
甘いクッキー。言われなければココロギが入っているとはわからない。
- ・ココロギせんべい
無印良品で人気の商品らしい。海老せんべいのような香ばしさ。

今回用意したのは昆虫のエキスを使ったり、パウダー状にして調理したものが多いので、社員たちも抵抗感なく食べていました。総評は、「「「意外とおいしい!」」」でした!



昆虫食の
関連書籍
おすすめ

『昆虫は美味しい!』 新潮社/760円+税 {はじめの一冊にぴったり}
『おいしい昆虫記』 ナツメ社/1200円+税 {カラー写真多めで目も楽しい}
『昆虫料理コミックアンソロジー 蟲喰』 フィールドワイ/1200円+税 {マンガ好きはこちら}