

メキシコの銘酒・テキーラ

近藤 節夫 (エッセイスト)

メキシコの名酒と言え、蒸留酒「テキーラ」がまず頭に浮かんでくる。テキーラは、メキシコ第2の都市で京都市と姉妹都市でもある、グアダラハラ市近郊のテキーラという小さな村で1700年代から造られている地酒である。シャンパンがシャンパーニュ地方の、コニャックがコニャック地方の原産地名で呼ばれているのと同じように、テキーラは原産地テキーラの呼称が世界で認められている数少ない名

酒のひとつである。それゆえテキーラ村で醸造されなければ「テキーラ」とは呼ばれない。

四半世紀前に、たまたまグアダラハラを訪問した機会に、興味本位にテキーラ村のテキーラ工場を訪ねてみた。日本ではほとんど飲む機会がなかったが、何といても世界的な銘酒の地元である。折角訪れた世界的銘酒生産の地にいる間に、出来ればその製造工場を覗いてみたいとの好奇心からガイドを

そそのかして訪れた。テキーラは、その名こそ世界的に知られてはいるが、家内工業のような小さな醸造所のイメージしか想像していなかった。だが、訪れたテキーラ醸造所はその想像を遥かに超える大仕掛けの酒造工場だった。

テキーラの原料は、植え付けてから10~15年を経た直径30~40cmの多肉植物のメキシコ特産アガベといい、リュウゼツラン科に属するものである。工程は大雑把に言って大きな金属樽の中で原料を絞り発酵させ、これを2度蒸留させて木製樽の中で熟成させる。

見学の途中で工場係員が、「少し味わってみませんか？」と製造途中のテキーラが入った小さなグラスを差し出してくれた。アルコール度の強い酒であることは承知のうえで、一口ご相伴に与ろうと軽い気持ちで舌に触れた瞬間、口の中が焼けるような熱さに、思わずペッ！と吐き出してしまった。係員はこれほど敏感な反応があるとは思ってもいなかったようで、慌てて私の口の周りをハンカチで拭いてくれた。その直後係員に「アルコール度数は何度か？」と尋ねてみたら、その試作酒の度数は、実に60度だという話に思わず腰を抜かさばかりだった。通常認定機関の規則では35度から55度以内に決められているそうだから、その濃さが分かるというものだ。

一般的に酒類のアルコール度数は、普段飲み慣れて



テキーラの原料・アガベ

いるビールが精々5度前後で、より濃度の濃い日本酒ですら15度ほどで、酒税法では濃くても22度未満に定められている。その他にも一般に強い酒と見られているラム酒や、バーボン、ウィスキーですら、40度前後であることを思えば、60度という飲み物を飲む機会がそうざらにあるものではなく、一面面くらったが、貴重と言え、貴重な体験ではあった。

若いころは毎晩のように晩酌を楽しんでいたが、近年健康上の理由からほとんどアルコールを嗜むことはなくなった。それでも時にはアルコールゼロのノンアルコール・ビールを口にすることがある。そんな時、ふっと本場テキーラで瞬時味わったアルコール60度の銘酒の強烈な味わいが懐かしく思い出されてくる。



テキーラ工場の入り口と蒸留器

