海南島の酒に関する比較考察

誌名	日本醸造協会誌 = Journal of the Brewing Society of Japan
ISSN	09147314
著者名	寺本,祐司
発行元	日本醸造協会
巻/号	104巻5号
掲載ページ	p. 341-345
発行年月	2009年5月

農林水産省 農林水産技術会議事務局筑波産学連携支援センター
Tsukuba Business-Academia Cooperation Support Center, Agriculture, Forestry and Fisheries Research Council Secretariat

海南島の酒に関する比較考察

本誌では，これまでにも中国，台湾，フィリピン，タイ，ラオス，カンボジアなどにおける酒類や発酵食品に関する記事や研究報告が掲載されている。海南島は，中国南部に浮ぶ島であり，大陸やフィリピンなどと深い関係がありながらも異なった伝統酒があることが予想される。1995年には「いも焼酎の源流を探る」調査団（南日本新聞社主催）が海南島におけるサツマイモ焼酎の製造を確認している。本稿では最近著者が行った調査結果を紹介していただいた。

寺　本　祐　司

1. はじめに

海南島は中国南部に浮かぶ中国最大の島である。ベトナム北部やフィリピンとほぼ同じ緯度で温暖な気候で知られている（第1図）。街のレストランやギフトショップの看板は中国語とロシア語で併記されていて中国人とロシア人のリゾート地であることが分かる。観光に力を入れていて米国人や日本人にとってのハワイに近い島である。

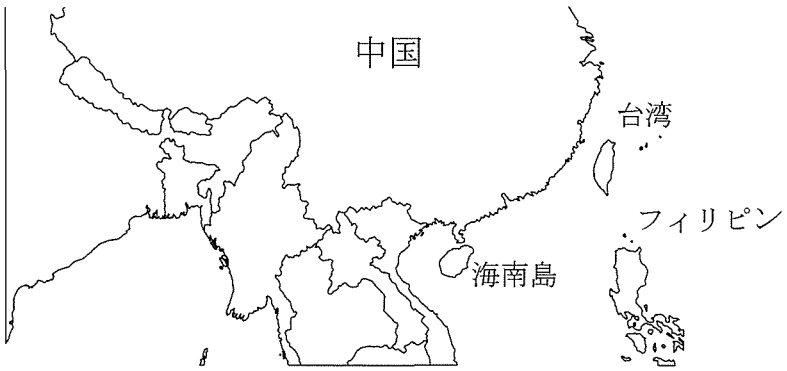
島には黎族（Li ethnic group）や苗族（Miao ethnic group）の村があり自治州も設置されている[1]。2007の12月から2008年の1月にかけて海南島の南部の山岳部で伝統酒，南部の三亜で市販されている酒の調査を行った。

2. 海南島の伝統酒について

海南島では熱帯・亜熱帯地域で栽培される農産物をもちいて酒がつくられていた。以下黎族に伝わる伝統酒についてまとめた。主な酒の原料は糯米，サツマイモ，バナナであった。

2-1 米を原料とした酒

海南島では山蘭米（shanran rice）という糯米が栽培されている（第2図）。蒸した山蘭米は冷却後，粉砕した餅麹と混合して仕込む（第3図と第4図）。発酵に使用する餅麹の直径は約20 cm。この麹は日本の麹と製法が異なる。生の糯米粉と水を餅状に成型して自然界の微生物をつける。カビ以外にも発酵性酵母や他の微生物もついている。蒸米と粉砕した餅麹を混合して固体発酵させるが，仕込んで数日後に水を加える。



第1図　海南島の位置。

Comparative Study on the Alcoholic Beverages in Hainan, China

Yuji TERAMOTO (*Department of Applied Microbial Technology, Faculty of Biotechnology and Life Science, Sojo University*)

そうすることによりさらに糖化と発酵がすすむ。第5図は山蘭米を仕込んだもろみ。旺盛に発酵している。

中国やタイ国など東南アジア諸国では糯米と餅麹をもちいた醸造酒や蒸留酒がひろくつくられている。

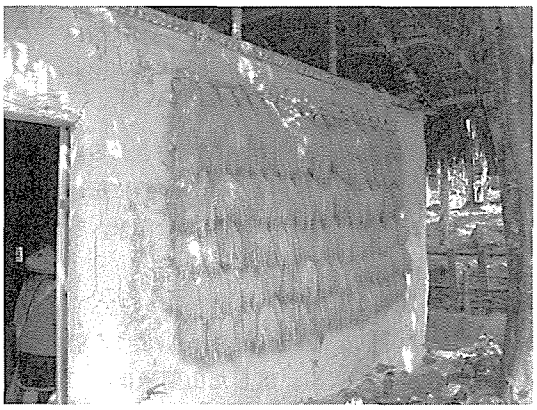
2-2　吸酒管で飲む酒

古くはシュメール人が吸酒管で飲酒しており，古代バーレーンのディルムン文明（BC 1600-1000）の遺跡からも吸酒管で飲酒する様子が描かれた印（seal）が多数出土している[2]。

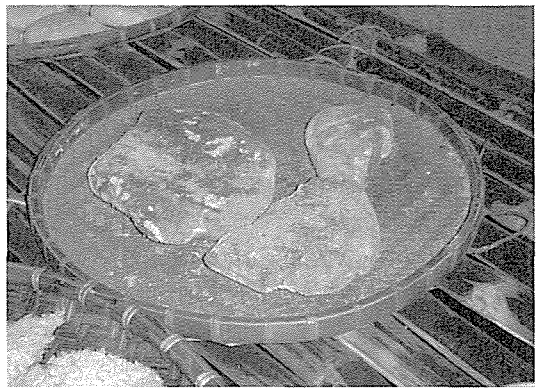
海南島の黎族は地域によってタケ製の吸酒管で壺酒を飲むとのことであるが，今回は吸酒管を飲む酒を見ることは出来なかった。海南島は中国領であるが黎族の言語系統はタイ族に近い[3]。

タイ国東北部のナコーンパノム近郊の村では糯米と餅麹をもちいて壺酒をつくっている。壺酒は濁酒で飲酒にはタケ製の吸酒管をもちいる[4]。

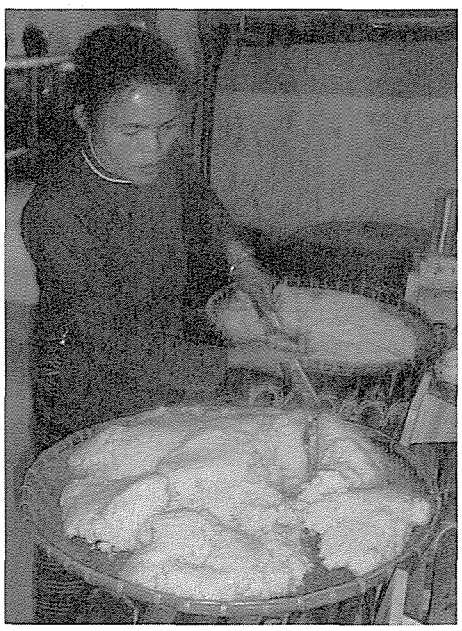
吸酒管で飲む酒は現在でもひろくアジア・アフリカ



第2図　収穫して壁に干してある山蘭米。



第4図　発酵に使用する餅麹。直径は約20 cm。



第3図　蒸した山蘭米をタケ製のザルに広げている現地の女性。

第5図　旺盛に発酵する山蘭米を仕込んだもろみ。山蘭米は海南島で栽培されている糯米。

諸国に残っている。アフリカ中央部では，麦芽ではなくアワ，ヒエ，ソルガム，トウモロコシなどを発芽させて，いわゆる雑穀ビールをつくる。ウガンダでは発芽ミレット（millet）でつくった未ろ過のビールを吸酒管で飲んでいる[5]。

ラオス，ベトナム，ビルマ，チベットにも吸酒管で飲む酒は現存する[3]。

吸酒管をもちいて飲酒する詳細な理由は不明だが，ろ過の操作が煩雑なため吸酒管でろ過しながら飲むという意味があると思われる。

2-3 サツマイモを原料とした酒

海南島ではサツマイモと餅麹を原料とした酒がつくられている。第6図のように水の量の少ない固体発酵で酒がつくられていた。このもろみを蒸留するとサツマイモと餅麹を使用した蒸留酒ができる。日本のいも焼酎とは製法が異なる。いも焼酎との関連の有無は不明。

中国の広西壮族自治区と海南島，日本の鹿児島県，宮崎県，伊豆諸島一帯は「いも焼酎文化圏」とよばれている[6]。

2-4 バナナを原料とした酒

温暖な気候の海南島ではバナナが豊富であり，バナナと餅麹からも酒がつくられている。第7図のように水の量の少ない固体発酵で酒がつくられていた。現地で手に入りやすい原料を有効に利用していた。

タイ国東北部のナコーンパノム近郊の村でもバナナを使用した酒がつくられる[4]。しかし，この酒はタイ国の米製蒸留酒ラオカオ（lao khao）にバナナを漬け込んだリキュールの一種である。

タンザニアのダルエスサラーム近郊の村ではバナナと発芽ミレットを混合して醸造酒をつくる[7]。この酒は雑穀ビールの改良型の酒と思われる。

ウガンダではバナナを発酵させ，さらに蒸留してバナナの蒸留酒をつくる[5]。この酒は飲用にするだけではない。バナナの蒸留酒をつくりアルコール工場にもってゆくと買ってもらえるそうで，酒づくりが現金収入の手段にもなっている。

3. 海南島の酒造器具について

山蘭米やサツマイモの蒸煮には，かまどに設置した伝統的蒸煮装置をもちいる（第8図）。第8図の蒸煮装置に第9図の冷却装置を取り付けると蒸留装置となる。発酵もろみを蒸留し蒸留酒をつくることができる。

第10図は現地の植物の葉を利用したタケで組んだろ過装置。発酵もろみのろ過をして醸造酒をつくるのに使用される。

4. 海南島の市販の酒について

4-1 ヤシ酒

海南島ではヤシの実のジュースを飲む観光客の姿をよく目にする。海南島の市販のヤシ醸造酒はココヤシのジュースをもちいてつくられていた。

世界の熱帯・亜熱帯地域ではニッパヤシやウチワヤシなど様々なヤシから醸造酒や蒸留酒がつくられている[8]。

東南アジアのヤシ酒の製法の一例としてサトウヤシなどの樹液を原料につくるものがある。開花前の花芽を中央部から切断し，そこから垂れてくる樹液を自然発酵させてつくる。ヘチマ水の採取に似た方法でヤシの樹液を集める。樹液を採取する空き缶などの容器や切断した花芽の周辺には発酵性酵母がついているので樹液採取と発酵が同時に進行することもある。また，樹液は煮詰めて固形化糖をつくり料理や菓子づくりに利用される。

ナツメヤシの実デーツ（date）は糖分を含んでおり，中東では食用や酒の原料にもちいる。スリランカではヤシの蒸留酒が市販されている。この酒にはアジアや中東地域で蒸留酒を意味するアラック（arrack）の名前がつけられている[9]。

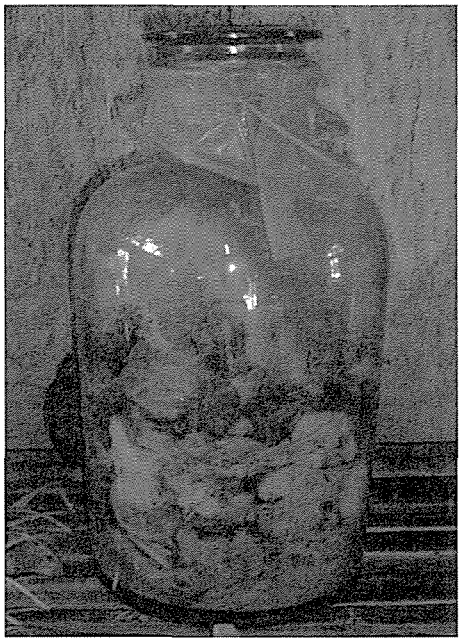
4-2 ビール

青海ビール（Tsingtao beer）など中国製のビールは中国やアジア諸国で愛飲されている。中国のビールは米国や日本のビールと同じように麦芽以外にもコメやトウモロコシなどの副原料をもちいてつくられる。

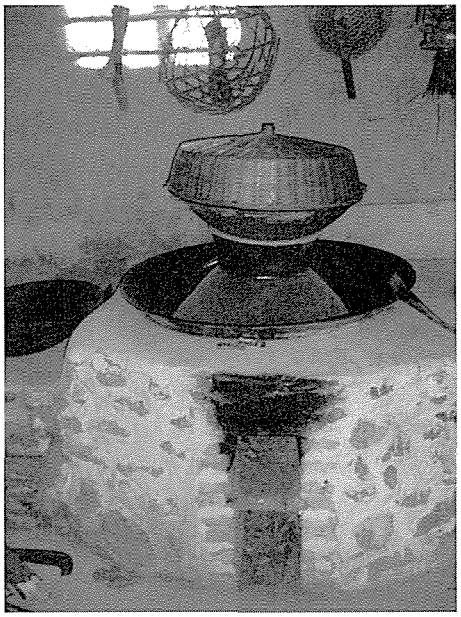
APB社のアンカービール（Anchor beer），中国製のビールブルーダイアモンド（Blue diamond）などブランドは多い。ヨーロッパブランドのビールは海南島や中国大陸でライセンス生産されている。カールスバーグ（Carlsberg）は麦芽とホップを使用したオリジナルのレシピでライセンス生産されていた。

4-3 薬酒

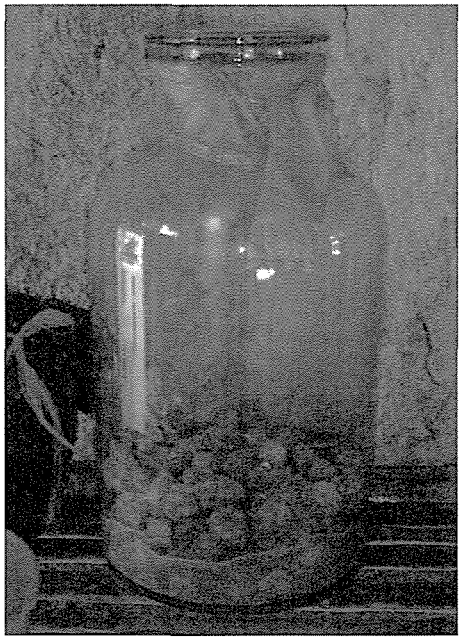
中国本土や海南島では様々な漢方薬をもちいた薬酒が市販されている[10]。滋養強壮や健康のために飲まれていた。タツノオトシゴ，ハチミツと漢方薬でつくっ



第6図　サツマイモを仕込んだもろみ。

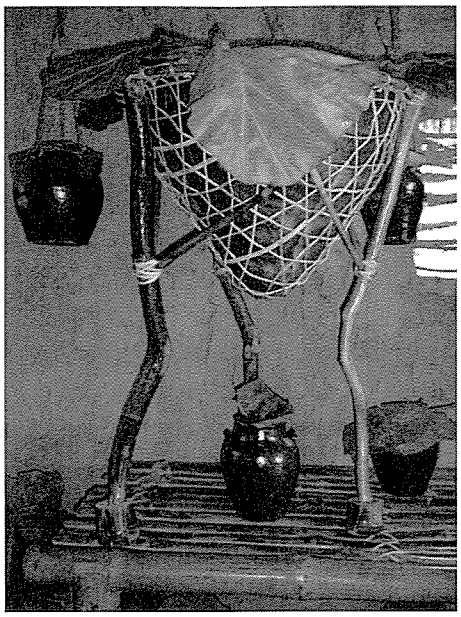


第8図　三蘭米や他の原料を蒸す装置。



第7図　バナナを仕込んだもろみ。現地でとれる原料を利用して酒をつくっている。

第9図　第8図の蒸煮装置にセットして使用する冷却装置。発酵もろみを蒸留し蒸留酒をつくることができる。



第10図　現地の植物の葉を利用したタケ製のろ過装置。発酵もろみのろ過に使用する。

た薬酒やシカのペニス，ハチミツと漢方薬でつくった薬酒は甘みがあり飲みやすくつくられている。

4-4　黄酒と白酒とワイン

醸造酒である黄酒（Huang-jiu），蒸留酒である白酒（Bai-jiu），ブドウや様々な果実からつくったワインは中国で大量に消費されている。

5.　おわりに

海南島には黎族や苗族の伝統的な村と観光地として開発されたモダンなリゾート地が共存している。中国本土とは異なる特徴ある発酵食品や微生物資源には興味深いものがある。これら伝統的発酵食品の知見と微生物資源を現代の食品産業に生かせるよう調査と研究を行っていきたい。

筆者は世界の民族の酒の再開発を行い，その伝統技術の調査および微生物資源の有効利用を試みている。アジアやアフリカに残る伝統酒や発酵食品を調査する場合は説明をしてくれた現地の方にお礼をわたすようにしているが，黎族の村は，民俗資料を保存維持するために入場料をとっていた。

＜崇城大学生物生命学部応用微生物工学科＞

文　　献

1) 綾部恒雄監修：世界民族学事典，弘文堂 (2000)
2) Y. Teramoto：The Brewer & Distiller International, **3**, (7) 33-34 (2007)
3) 吉田集而：東方アジアの酒の起源，ドメス出版 (1993)
4) 寺本祐司：食品工業，**45**，(1) 71-75 (2002)
5) 寺本祐司：食品工業，**46**，(21) 64-69 (2003)
6) 鹿児島県本格焼酎技術研究会：鹿児島の本格焼酎，春苑堂出版 pp. 213-214 (2000)
7) 寺本祐司：食品工業，**46**，(9) 80-83 (2003)
8) 吉田集而，山本紀夫編著：酒づくりの民族誌，八坂書房 (1995)
9) 寺本祐司：醸協，**101**，(4) 271-273 (2006)
10) 金鳳燮，稲保幸：中国の酒事典，書物鶴亀社 (1991)