

フランスのリンゴ酒シードルとその蒸留酒カルバドスの歴史と現状

フランス北西部、ノルマンジー地方のリンゴの生産地で造られるリンゴ酒シードルと隠れた蒸留酒カルバドスの歴史と現状を紹介。歴史、製造方法のみならず、リンゴの産地・品種、AOC規則、酒税までを含めて言及した内容は醸造技術者はもちろん、カルバドス、シードルの愛好者までを満足させる解説となっている。

境 博 成

1. はじめに

フランスの酒といえば誰でも世界に冠たるワインとその蒸留酒ブランデーを上げるだろう。確かにシャンパンやコニャックはフランスを代表する銘酒である。しかし酒の蘊蓄を披露したくてうずうずしている好事家達はカルバドスを上げるかも知れない。カルバドスは往年の映画「凱旋門」で日本に広く紹介され、愛好家を増したもう1つの銘酒である。

フランスの北西部、大西洋に面したノルマンジー地方とブルターニュ地方周辺ではリンゴを原料とした三種類の酒が製造されている。リンゴ果汁をそのまま発酵させたシードル (cidre)、これを蒸留し樽詰め熟成したカルバドス (calvados)、もう1つは果汁とカルバドスを混合し樽で熟成した食前酒ポモウ (pommeau) である。

これらの酒の生産量はワインやブランデーと比較すると取るに足りない量であるが、ノルマンジー地方やブルターニュ地方の地酒として根強い人気と歴史を持ち続けている酒である。

本稿ではこれらの酒の歴史や現状についてふれてみたい。

2. フランス国内の酒類販売量

本題に入る前にフランス国内の酒類販売量¹⁾について述べたい。第1表に示してあるように販売量が最も多いのは275万KLのワインで、ビールがこれに次いでいる。ワインは生産量の約40%が輸出に回されているので、国内の生産量はこの数字を加算した量、約500万KLである。ビールは殆どが国内で生産され消費されているが、製造は60%以上を国際企業、スコティッシュ&ニューカッスル社とハイネケン社傘下の現

第1表 フランス国内の酒類販売量 (KL)

| | 1999 | 2001 | 2003 |
|-------------------------|-----------|-----------|-----------|
| ビール | 2,579,400 | 2,537,500 | 2,446,500 |
| リンゴ酒/洋ナシ酒 ¹⁾ | 103,600 | 100,000 | 98,500 |
| ワイン | 3,049,700 | 2,868,600 | 2,747,000 |
| スピリッツ ²⁾ | 406,900 | 416,100 | 412,800 |
| FABs ³⁾ | 64,700 | 61,700 | 55,000 |

¹⁾ シードル/ポワール

²⁾ ウイスキー、ラム、ジン、ウオッカ、ブランデーなど

³⁾ Favoured alcoholic beverages: 果汁・アルコール混合清涼飲料

Production and Histories of the Apple Wine, Cidre and its Spirits, Calvados in France
Hiroshige SAKAI (Department of Food Science and Technology, Tokyo University of Agriculture)

地企業に独占されている。

販売量の第3位はウイスキー、ラム、ジン、ウォッカ、ブランデーなどのスピリッツ類で、第1表に示されている販売量41万KLの約30%がウイスキー、6%がラム、4%がジンとウォッカで、ブランデーは2%と圧倒的に少ない（残りはその他のスピリッツ類）。

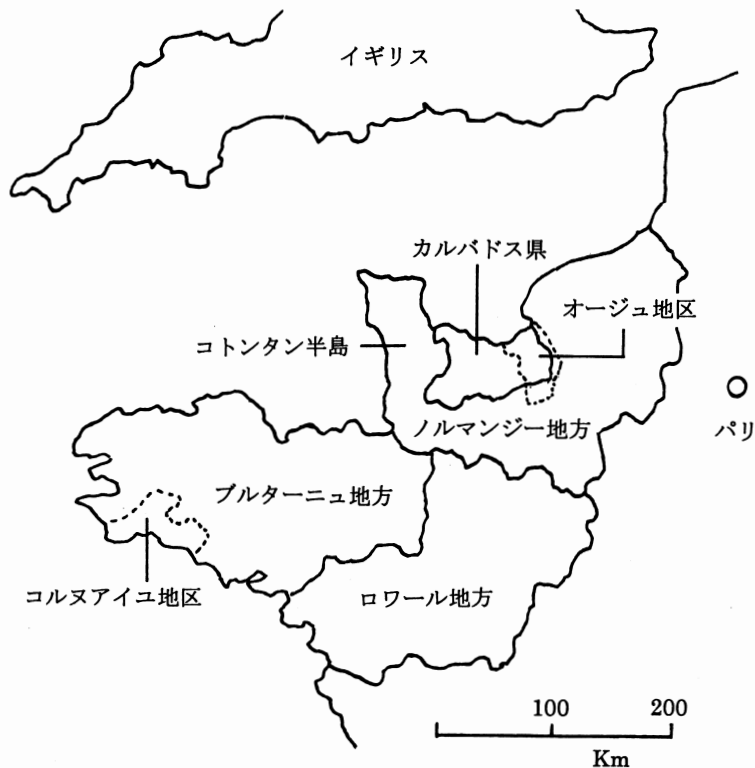
フランスで生産されるブランデーは年間約9万KLである。その中の90%以上が海外に輸出され、国内消費に回されるのは約8千KLにすぎない。一方、ウイスキーの殆どはイギリスからの輸入で販売量は年々増加しており、'03年には13万6千KLに達した。

この数字からフランス人は自国で製造したブランデーにはそっぽを向き、輸入したスコッチウイスキーを愛飲している、という意外な姿が浮かんでくる。

リンゴ酒シードルの販売量はここ数年10万KL台を維持している。第1表の数字には洋ナシ酒（ポワール、poiré）も含まれているが、ポワールの販売量はシードルの数%なので数字はほぼシードルの販売量であると考えていいだろう。

この量は世界最大のサイダー消費国であるイギリスの1/6であるが、フランスはイギリスに次ぐ世界第2位の消費国で、第3位には7万KLのドイツが続いている。ノルマンジー地方やブルターニュ地方（第1図）のリンゴ農家や洋ナシ農家が自家消費用に醸造するシードルとポワールは統計に含まれていないので、実際の消費量は第1表の販売量を上回る。

カルバドスの生産量（第2表）は'90年の3,400KLから年々減少し、'97年には2,200KLになった。それ以後は2,000~2,200KL台を維持している²⁾。ブランデーほどではないがカルバドスも生産量の約50%が輸出されるので、国内販売量は1,000KL前後と推定される。この量はブランデーの国内販売量の1/8に相当する。カルバドスは後述するAOC法の規制を受けているので、規制地域以外で製造されるものは“カルバドス”の名称で市販することはできない。たとえばブルターニュ地方の同等製品は“ブルターニュの生命の水”や“ランビック”（lambiq）などの名称で販売されている。これらの製造量はその地方で消費され



第1図 フランスのリンゴ生産地域（シードル醸造地域）

第2表 シードル、カルバドスおよびポモウの生産量 (KL)

| | 1999 | 2001 | 2003 |
|-------------------------|---------|---------|--------|
| シードル／ポワール ¹⁾ | 103,600 | 100,000 | 98,500 |
| カルバドス ²⁾ | 2,300 | 2,200 | 2,000 |
| ポモウ ³⁾ | 580 | 600 | 600 |

¹⁾ リンゴ酒／洋ナシ酒

²⁾ シードルから造った蒸留酒

³⁾ 果汁とカルバドスを混合した食前酒、²⁾ 数字はノルマンジー地方のみ

る程度の量である。

食前酒ポモウの生産量(第2表)は'92年にはノルマンジー地方で300KLであったが年々上昇し、2000年には650KLに達した。しかしそれ以降は600KLを保っている²⁾。ブルターニュ地方でもポモウは製造されているが、その量は地域消費程度の量であろう。

3. シードルとカルバドスの歴史および分布

旧約聖書にはシカール (shekar) という語が出てくる。シカールはリンゴや蜂蜜を原料とした酒である³⁾。ギリシャではシケラ (sikera) と呼ばれたが、現在リンゴ酒を表す語として用いられているスペイン語のシドラ (sidra), 英語のサイダー (cider), フランス語のシードル (cidre, 古くは sydre) などはギリシャ語のシケラ, 更に遡ってヘブライ語のシカールに源があると考えていいだろう。

1世紀後半に書かれたタキツスの「ゲルマニア」には、西方の未開地ガリア地方、つまり現在のフランスやドイツには大麦や小麦で造った酒があることが述べられているが、リンゴ酒については記述がない。しかし当時のガリア地方で一般に消費されていた蜂蜜酒についても記述がないので、リンゴ酒や洋ナシ酒についてもタキツスが書きもらした可能性が高い。

ギリシャの地理学者、スタボンはガリア地方のリンゴや洋ナシの樹木の記録を残している。フランスには野性種のリンゴや洋ナシが古くから植生しており、ローマの支配がガリア全域に広がるにつれてローマからの苗木の移入や果樹栽培技術が浸透していった。4世紀には洋ナシ酒の記述がいくつかの文献にみられ、メロヴィング朝フランク王国の6世紀には、果樹の取り扱いの罰則条項が制定されているので、リンゴや洋ナシ

は単に酒の原料にとどまらず小麦や大麦、ブドウのような経済農産物になっていた可能性もある。

9世紀にはフランク王国の王であり、神聖ローマ帝国の皇帝でもあったカール大帝はエール、リンゴ酒、洋ナシ酒の製造のため醸造技術者を自らの領土に在住させる布告や、シードルとスペインからブルターニュ地方に伝わったシドラ (sydra, 現在は sidra) の製法に関する記述を残している³⁾。

フランスの北西部、大西洋に隣接するブルターニュ地方とノルマンジー地方は雲が低くたれ込める多湿の気候で、大麦や小麦、ブドウなどの栽培に適さない地方である。なだらかな丘は牛や羊が草をはむ牧草地で、9世紀に北欧のバイキングが移住し始めた、それ以前のケルトの時代から酪農が業であったことを確信させる風景が連続している。現在、フランスのシードル生産地域はブルターニュとノルマンジー地方、およびその周辺に限定されているが、その状況は11～12世紀頃にはすでに確立されていたと考えられる(第1図)。

13世紀にネジ回し式圧搾機スクリュープレスが発明されて大量の果実を処理することが可能になり、シードルの大量生産の道が開かれた。この世紀の後半にはノルマンジー地方の中心都市カーンでワイン・シードル仲介業組合が組織され、14世紀にはシードルの富で多くの教会施設が建設された³⁾。旅人宿ではシードルはエールやワインに代わる飲物となったという。

1337年に始まった100年戦争でブルターニュ、ノルマンジー両地方のシードルは果樹園の荒廃と重い徴税の打撃を受けることになったが、15世紀になって再び息を吹き返すことになる。それはスペインから新しい穂木と技術の移入である。

商船の発達によってスペイン・バスク地方—ブルターニュ地方—大ブルターニュ地方(グレートブリテン、即ち英国)の交易は13世紀にはかなり発達していたと考えられ、スペインのアストリアス地方やバスク地方の栽培種のリンゴ穂木は、その頃からビスケー湾を渡ってノルマンジー地方に移入され始めた⁴⁾。

同時に栽培技術やそれを伝える人々も移入し、14—15世紀頃には野生種に取って代わっていたのかもしれない。18世紀の終わりには約200種のリンゴ品種が記録されている。

ブルターニュ・ノルマンジー両地方のリンゴ栽培を更に加速させたのは1870年代から広がり始めたブド

ウの害虫、フィロキセラの席捲である。ブドウ畑の壊滅によってシードルの需要が増え、1870年から1900年の30年間にリング園は3.5倍も増加した³⁾。

しかし続いて勃発した2度の大战ではリング原料は軍需アルコールの製造に回され、シードルとカルバドスの生産は落ち込んだ。戦後も土地の再分配による果樹園の減少、農村人口の減少、ライフスタイルの変化などで伝統的な醸造農家が失われた。だが近年はグリーンツーリズムの言葉で代表される政府の農村回帰政策の後押しもあって、醸造農家はよく健闘している。

一方、カルバドスは主要生産地のカルバドス県にちなんで呼称されるようになった蒸留酒である。県名のカルバドスは1588年、その海岸に漂着したスペイン無敵艦隊のエル・サルバドル号のフランス綴りCalvadorに由来している⁴⁾。

果実酒を蒸留してアルコールを回収する技術は錬金術の発達に伴って11世紀に生まれた技術である。キリスト教では異端とされた錬金術はエジプトのアレキサンドリアで開花し、ジブラルタル海峡を越えてスペインに到達した。ギリシャ時代の蒸留器アムビクスが、アラビア語の冠詞アルが付いてスペインではアランビクとなり、フランス、オランダ、イギリスでもアランビクと呼称するのはこの蒸留器の伝播ルートを暗示するものである⁵⁾。

エジプトからスペインに到達したのは7-8世紀で、ピレネー山脈を越えてフランスに入ったのは十字軍の遠征でアラビア文化がフランスに流入した11世紀頃であろう。

13世紀にスペインのバルセロナで活躍した錬金術師で医者でもあるヴィユヌーブは、果実酒を蒸留して得たスピリッツを“生命の水”(アクア・ヴィテ, aqua vitae)と呼んで医療に用いた。やがてフランスでもオードヴィ(eau-de-vie, 生命の水)と呼ばれ、14世紀半ばのペストの流行時には治療薬としての需要が増加した。

ノルマンジー地方のコットンタンに住む水と森林の官吏ゴウベルの日記には、シードルを蒸留してシードルのオードヴィ(eau-de-vie de cidre)を得たことが記録されている⁶⁾。日付は1553年3月28日で、この日をカルバドス誕生の日とする文献もある。1606年にはこの地方のシードル蒸留業者が組合を結成しているので、この頃にはシードルのオードヴィはかなりの量

が生産されていたと思われる。医薬用のみならず飲用としても利用されていたのだろう。

コニャック地方でワインの蒸留が大がかりに行われるようになったのは1630年頃である。醸造量が消費量を上回り、余剰ワインを蒸留に回さざるを得なかった事情もあるが、オードヴィの飲用の習慣が広がったためでもあるだろう。このことは裁判所官吏のジェルブが残した次の文章でも理解できる。

“両親の時代には生命の水を酒として飲むなど聞いたこともなかったが、今では王国の首都だけでなく地方都市でも当たり前のことになった”⁵⁾

この頃のオードヴィは無色透明で、それを樽詰め熟成して着色させる方法が定着したのは1780年代であると考えられている。フランス革命後の新政権によってノルマンジー地方にカルバドス県が誕生したのは1790年で、当時のオードヴィ・ド・シードルは樽熟成によって着色していたに違いない。パリの市民はカルバドス県から荷馬車で運ばれたオードヴィ・ド・シードルをいつの間にかカルバドスと呼び、地元の人達もそのように呼ぶようになった。

4. リング生産とシードルの醸造

フランスはドイツ、イタリア、ポーランドと並ぶヨーロッパの主要リング生産国で、日本の生産量(80-90万トン)の約2.5倍の年間200万トンを生産している。そのうち約40%の85万トンを生産して回しており、この輸出量はヨーロッパ諸国では最大である⁶⁾。

国内消費量は120万トン前後で、このうちシードル生産用として14万トン、カルバドス用に8万トン、他は濃縮ジュース、料理・生食、工業用アルコール用や統計には含まれない自家消費量シードルの原料として用いられている。

リングの生産地域はフランス北西部のノルマンジー地方、ブルターニュ地方、ロアル地方の3地方にほぼ限られており(第1図)、それぞれの地方での生産量は約57%、25%、13%でノルマンジー地方が圧倒的に多い⁷⁾。

リング品種は200種ほどが知られている。生食用の品種とシードル・カルバドス原料用の品種は明確に区別されていて生食用としては5品種ほどが、シードル・カルバドス用としては約50品種が広く栽培されている⁸⁾。

第3表 加工用リンゴの分類

| クラス | ポリフェノール量 | リンゴ酸量 |
|------|----------|-------|
| 渋味 | 2.5-5.0 | 2-4 |
| 渋・甘味 | 1.5-2.5 | 2-3 |
| 甘味 | 1.0-1.5 | 2-3 |
| 酸味 | 1.0-2.0 | 3-6 |

g/L 果汁

加工品種はポリフェノール含量とリンゴ酸含量によって第3表に示す渋味、渋・甘味、甘味、酸味の4つのクラスに分類されており⁹⁾、シードルやカルパドスの風味を発現させるために各クラスのリンゴを一定の割合で混合して搾汁する。大まかな混合割合は甘味40%、渋味40%、酸味20%である¹⁰⁾。

集果と搾汁：リンゴ樹を激しく振動して果実を落下させ、手作業や集果器で集めて工場に運ぶ。露地や屋内で完熟するまで貯蔵したのち、洗浄、破碎してペースト状のパルプ (pulpe) とする。

压榨：小規模工場での压榨は、パルプを布で包んで厚さ10cm、幅1m程度の座布団状に形成し、これを積み重ねるか(写真1)又は厚さ20cm、幅1m程度の正方形の木枠に麦藁とパルプを混ぜて固め、木枠を

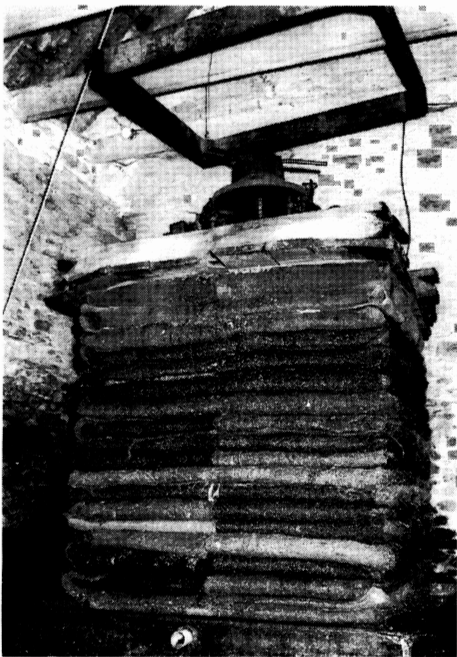


写真1 パルプの搾汁

はずしてその上に再び麦藁とパルプの混合物の層を積み上げ(写真2)、これをネジ式压榨機で圧力を加えて果汁を得る。1トンの原料から750Lの果汁が得られる。

果汁の清澄化(デフィカシオン)：果汁は樽やコンクリート槽に移され、低温で2~3日放置される。その間に不溶分は下に沈み、果汁に含まれる酵素類の働きで濁りの原因であるペクチンが分解されて清澄になると共に、一部のペクチンはゼリー状に固って小さな不溶分を包み込み、発生し始めた炭酸ガスと一緒に表面に褐色の泡(シャポウ, chapeau)を形成する(写真3)。中間の清澄な部分を別の樽に移して発酵を継続させる。この操作はデフィカシオン(défécation)あるいはマセラシオン(macération)と呼ばれ、シードル製造には欠かせない伝統的な工程である。

発酵：10°C前後の低い温度で、リンゴ果皮に付着していた酵母によって自然に発酵が進む。一般にシード



写真2 麦藁を使ったパルプの搾汁



写真3 樽からあふれ出たシャポウ

ルは甘口（ドウ, doux, アルコール分 1.5—3.0%）と辛口（ブリュット, brut, アルコール分 4.0—5.5%）の2種のタイプが造られている。発酵液の比重を計り、換算表を参考にしてアルコール度数と残糖量を求め、瓶詰めを行うか発酵を続けるかを定める。瓶詰めの前に行う酵母の除去は膜濾過法か遠心分離法が一般的である。

上記の方法で造ったシードルは伝統的な個性の強いシードルであり、小規模生産で地域消費型のシードルである。国内市場の37%を占有するカルバドス県シードル社（CCLF）（写真4）は自動化された洗浄・破砕機と効率の高い搾汁機を備え、洗練された味に仕上げるために選択した酵母を使用し、ステンレス槽で発酵温度管理を行うなど、伝統を排除した方法でシードルを醸造している。第4表に示してある市場占有率の

高いシードル商品は全て近代的な工場生産によるシードルで、上に述べた伝統シードルは醸造農家に限られていると言っても過言ではないだろう（写真5）。

フランスでは伝統や地域性を重視する AOC 法で保護されたシードルと、科学を駆使して大量生産するシードルの2の醸造の流れがある。

フランスではイギリスのようにバーやパブのカウンターでシードルを一杯…という習慣はそれほど強くない。樽詰め、いわゆる on-trade のシードルはレストランやクレープ店で食事と共に消費される場合が多く、その量は国内販売量の約20%を占めている。

一方、残りの80%を占める off-trade の主力はスーパーマーケット、食料品店、酒販店などで販売される750ml ガラス瓶で（写真6）、缶入りは少ない。また醸造農家では1.5L プラスチック容器のシードルが販売の主流で、この量は off-trade の約26%にも達して



写真4 大企業・カルバドス県シードル社
（リバロ村郊外）

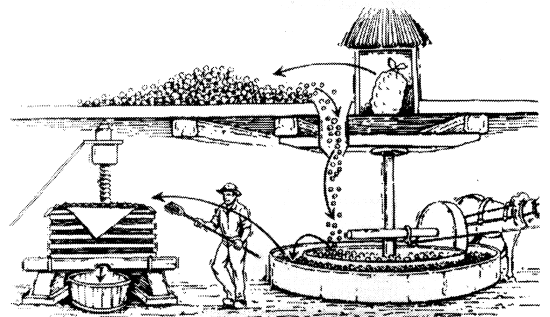


写真5 18世紀の搾汁工程

第4表 シードル商品の市場占有率（%）

| 品名 | 会社 | 工場 | 2000 | 2001 |
|-----------------------------|------------|--------|------|------|
| Loïc Raison | CCLF (CSR) | ブルターニュ | 21.2 | 22.2 |
| Ecusson | CCLF | ノルマンジー | 10.6 | 11.1 |
| Valderance | C. A. | ブルターニュ | 5.3 | 6.1 |
| Kerisac | CCLF | ノルマンジー | 2.5 | 2.6 |
| Duche de Longueville | CCLF (CSR) | ノルマンジー | 1.9 | 1.5 |
| Private label ¹⁾ | | | 37.3 | 38.5 |
| 他 ²⁾ | | | 21.2 | 17.6 |

CCLF：カルバドス県シードル社，（CSR）傘下に入ったソバリレーニシードル社

C. A.：Celliers Associes 社（写真7）

¹⁾：醸造農家の製品

²⁾：小規模メーカーの製品

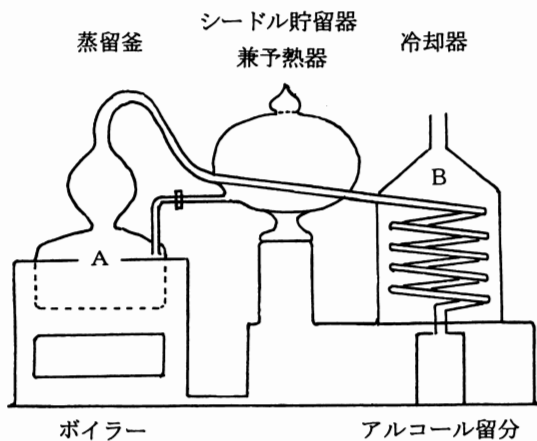
いるり。

5. カルバドスの製造

カルバドスはシードルを蒸留して得られたアルコール分約70%の留分を榼樽で長期熟成したものである。蒸留は単式蒸留又は連続蒸留のいずれかの方法で行われるが、単式蒸留は2回の蒸留で、連続蒸留では1回で目的のアルコール留分が得られる。これらの方法はウイスキーやブランデーの蒸留で用いられる方法とほぼ同じものである。

単式蒸留：第2図に示した銅製の装置（アランビック、alambic）で行われる。最初にシードルからアルコールを回収するための蒸留を行う。アルコール分5%程度の原料シードルはAで加熱され、アルコールと揮発成分を含む水蒸気はBで冷却されて流出する。この時、最初に出てくる揮発成分の多い部分（前留）と最後に出てくる水分の多い部分（後留）は除かれ、中央のアルコール分28—30%の部分（中留）だけを、次の蒸留のために回収する。2回目の蒸留はやや小型のアランビックを用いるが、小さな工場では最初の蒸留もこの装置を用いることが多い。

2回目の蒸留は樽詰めをするための、アルコール度の高い留分を得るためのもので、上の操作で得た留分を更に蒸留し、前留（80—85%アルコール）と後留（15—55%アルコール）をカットして、中留を回収する。中留はアルコール分68—72%の無色透明な、いわゆる“生命の水”である。カットで除かれた留分は原料シードルにもどされて再び操作に回される¹¹⁾¹²⁾。



第2図 単式蒸留器アランビック

連続蒸留：内部に多くの棚をそなえた円筒形の塔型装置（コロン、colonne）を用いる方法（写真8）で、ボイラーからの蒸気を塔の下部から棚を通して吹き上げ、上部から原料シードルを棚から棚へ流下させる。シードルのアルコールは気化して水蒸気と共に別のシードルの中を通して上昇していくうちに次第に濃縮されていく。粗留塔と精留塔の組合せで、原料シードルから直接樽詰め用いるアルコール分70%前後の留分が得られる。この装置には前留と後留を除くための栓が付いている¹¹⁾¹²⁾。

“生命の水”は榼樽で熟成される。期間は2年以上で、その間に樽からタンニン、リグニンなどの成分が溶出し、長い時間をかけて複雑な化学反応がゆっくり



写真6 シードル代表銘柄
（左からロイケ・レゾン、バルデランス、エクソン。一般に手前のカップで飲用する）



写真7 ブルターニュ地方の伝統を守るセリエ・アソシエ社
（ディノール市郊外のプレデュア・スール・ランス村）

進み、荒々しく刺激的な生命の水は気品の高い琥珀色のまろやかなカルバドスに生まれ変わる。

ECのブランデーのアルコール分最低規準は40%である。この規準を下回らない程度に蒸留水を加えて希釈し、瓶詰めをする。

洋ナシの生産がさかんなオルヌ県のドムフロンテ地区（第3図）ではリングと洋ナシを混合して造ったシードルを原料とした独特なカルバドスを製造している。

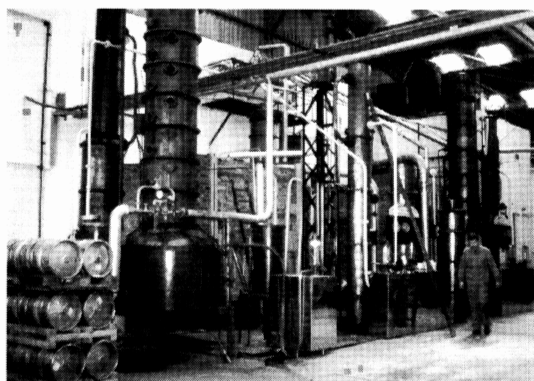


写真8 連続蒸留器コロン

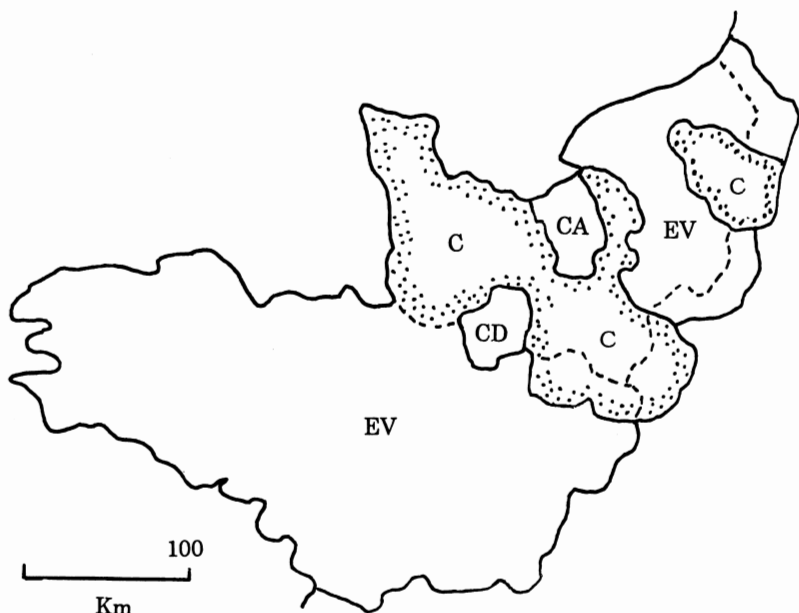
ノルマンジー地方周辺で製造される年間約2千KLのカルバドスはオージュ地区で25—30%、ドムフロンテ地区で1%、残りの70—75%は第3図に示す地区で製造されている⁷⁾¹³⁾。

カルバドスはAOC法の規制呼称なので、規制地区以外で製造されるものはこの名称を使えない。従ってブルターニュ地方では“オードヴィ・ド・シードル”や“ランピック”などの名で市販されている（写真9）。

カルバドスは樽熟成の期間が長いほど品質がよいと信じられているので、殆どの製品はその熟成度や貯蔵年をラベルに印刷して市販している（第5表）。異なる樽をブレンドした製品はもっとも若いカルバドスの貯蔵年がその製品の年令になる。

6. シードル・カルバドスのAOC規制

原産地呼称規制法（アペラチオン・ドリジヌ・コントローレ、Appellation d'Origine Contrôlée, AOC法）がフランスで最初に制定されたのは1935年である。この法律が制定される端緒になったのは制定の約75年前に米国から侵入した害虫、フィロキセラによ



CA : オージュ地区のカルバドス、AOC C : カルバドス、AOC
 CD : ドムフロンテ地区のカルバドス、AOC EV : オードヴィ・ド・シードル

第3図 カルバドスとオードヴィ・ド・シードルの製造地域



写真9 ノルマンジー地方のカルバドス商品
(左はブルターニュ地方のランビック)

ってヨーロッパのブドウ畑が破壊的な被害を受けたことにあった。

1870 年台から '90 年代にかけて原料不足に悩むワイン醸造家は被害の少ない国からワインを輸入して、混合ワインや偽造ワインを造った。一般消費者はラベルに表示されたワイン産地名は中身のワインの原料地であると認識している。シャンパーニュ地方のワインメーカーが地域外から原料を入手してシャンパーニュ産のワインを偽造した件に端を発し、ブドウ栽培家が暴

動を起こした。これが政府を動かし、暴動から 2 ヶ月後に、原料ブドウの栽培境界やシャンパーニュ産を表示するための醸造地域の限定などを定めた法令が公布された。やがてこの法令は AOC 法へ発展する¹⁴⁾。

リングや洋ナシを原料とする酒に関しては第 6 表に示してあるように 8 つの AOC が認可されている。このなかでシードルとカルバドスの規制内容の一部を紹介したい。

“オージュ地区のシードル”の AOC 規制は 17 の条文にまとめられている⁸⁾。その主な内容は、

1. 原料の供給と醸造が行われるカルバドス県、ウール県、オルヌ県にまたがるオージュ地区の地域の限定(町、村、区域など)
2. リング栽培法や収穫量の指定と限定(従来のリング樹は最大 20 トン/ha、矮化栽培では最大 30 トン/ha の収穫量)。
3. 品種は主原料として 13 品種(渋味 4、渋・甘味 5、甘味 2、酸味 2)、他に副原料として 33 品種のいずれかを用いること。
4. 搾汁量は最大 750 L/トン、果汁の糖分は 10.8 %以上でデフィカシオンを行うこと。
5. 果汁を得るときのリングの混合割合は渋味品種 70%以上、酸味品種 15%以下であること。その

第 5 表 熟成度の表示と熟成年

| 表 示 | 樽熟成 | 他の表示 |
|--|-------|---------------------|
| トア・ゼトア (Trois Etoiles), トア・ポモウ (Trois Pommes) | 2 年以上 | Three Star, VS |
| ヴィュー (Vieux), レゼルブ (Réserve) | 3 年以上 | |
| ヴィエーユ・レゼルブ (Vieille Réserve) | 4 年以上 | VO, VSOP |
| オルダージュ (Hors d'Age) | 6 年以上 | XO, Extra, Napoleon |

V : Very, S : Superior, O : Old, P : Pale, X : Extra

第 6 表 AOC 法の対象になっているリング、洋ナシを原料とする酒類

| 品 名 | 認可年 | AOC の対象 |
|-------|------|---|
| シードル | 1996 | オージュ地方のシードル, Cidre du Pays d'Auge |
| | 1996 | コルヌアイユ地区のシードル, Cidre de Cornouaille |
| ポワール | 2002 | ドムフロンテ地区のポワール, Poiré du Domfrontais |
| | 1991 | ノルマンジー地方のポモウ, Pommeau de Normandie |
| カルバドス | 1997 | ブルターニュ地方のポモウ, Pommeau de Bretagne |
| | 1942 | オージュ地区のカルバドス, Calvados du Pays d'Auge |
| | 1984 | カルバドス (ほぼノルマンジー全域), Calvados |
| | 1997 | ドムフロンテ地区のカルバドス, Calvados du Domfrontais |

中で単一品種は60%以下であること。

6. 発酵はいかなる物質も添加せず、6週間以上行うこと。
7. 加熱殺菌、CO₂ガス封入は禁止、澄清化は濾過又は遠心分離法で行うこと。
8. シードルのアルコール分は3.5%以上で、2%以上の糖分を含んでいること。

などで、成分分析はパリの国立原産地呼称研究所 (Institut National des Appellation d'Origine, INAO) で行われる。

“コルヌアイユ地区のシードル”の規制内容も地域とリング品種を除いて上とほぼ同様である。この地区では、オージュ地区で用いられている品種とは異なる7品種(渋味2, 渋・甘味3, 甘味1, 酸味1)が主原料として、副原料として22品種が指定されている。

カルバドスのAOCはオージュ地区とドムフロンテ地区、それにノルマンジー地方から両地区を除く残りの地区の3地域に認可されている(第3図)。規制内容は上に述べたシードルと同じく、地域の限定に始まって品種、搾汁、果汁、発酵、蒸留などにおよんでいる。特徴的なのは蒸留の規定で、その内容は、

1. オージュ地区のカルバドス

原料：常木又は矮性木のシードル品種。最低70%の渋味、渋・甘味品種と最大10%の酸味品種を用いること。あるいはポワール品種

蒸留：単式蒸留器(加熱量は3KL以下)

2. ドムフロンテ地区のカルバドス

原料：常木のシードル品種とポワール品種。発酵させる果汁には30%以上の洋ナシ果汁が含まれていること。

蒸留：連続蒸留器で行い、最初の24時間の蒸留原料は20KL以下であること。

3. カルバドス(上の2地区を除く、ノルマンジー地方全域)

原料：—オージュ地区と同じ—

蒸留：単式蒸留器(加熱量は3KL以下)又は連続蒸留器(最初の24時間の蒸留原料は25KL以下)

となっている。

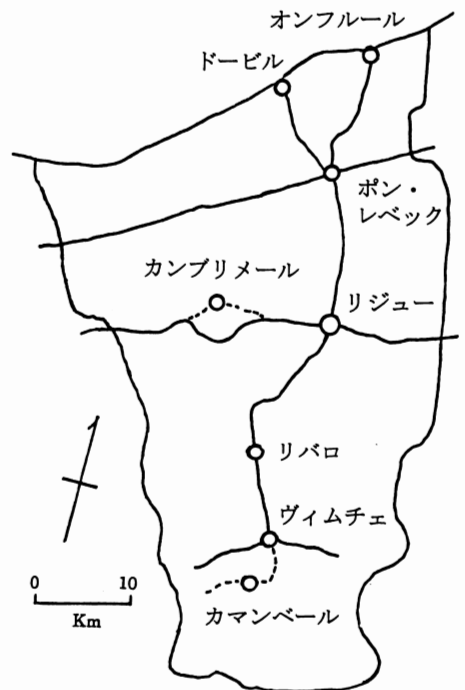
上記の3つのAOCに共通している規制は最初の発酵に用いる果汁の糖分は7.8%以上であること、蒸留

で回収する樽詰め留分のアルコール分は72%以下であること、樽熟成期間は2年以上(ドムフロンテ地区のカルバドスは3年以上)であることなどである。

ポモウはリング又は洋ナシ果汁と1年熟成のカルバドスを混合し、アルコール分を17%程度にしたのち樽詰めして30ヶ月ほど熟成させた酒である。濃い琥珀色の、バニラの香りが漂う食前酒で、ノルマンジーとブルターニュの2つのAOCが認可されている(第6表)。

7. オージュ地区とコルヌアイユ地区

オージュ地区(ペイドオージュ, Pays d'Auge)はカルバドス県の西部に位置し、一部はオルヌ県とウール県にまたがる南北約60km, 東西約40kmの地区である(第4図)。中心都市リジュー(人口11万人)まではパリから列車で1.5時間の距離で、地区全域に広がる牛や羊が草をはむ丘にはリング樹が点在しており、古い家屋が町や村に残っており、9世紀にこの地に移住したノルマン人の文化を色濃く残した、ノルマンジー地方のハートと目される地区である(写真10)。



第4図 ノルマンジー地方のハート、オージュ地方

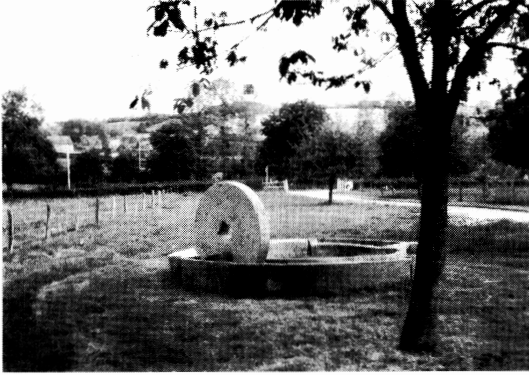


写真10 オージュ地方のリンゴ園
(中央に石製のミルが見える)



写真11 プルターニュ地方のリンゴ樹と牛舎

オージュ地区はリンゴを原料とする酒類の3つのAOC法の対象地であることから、リジューを起点にして何軒かのシードル醸造農家を見学や試飲に訪れる観光客のためのルート「シードルの道」の道路標識が整備されている。いくつかの農家は販売所や古い醸造機器を展示する博物館を併設しており、更にオージュ地区のポン・レベック町、リバロ村、カマンベール村のチーズは広く知られたAOCチーズでもあるので、国外からの訪問客も多い。ちなみにこれらのチーズのAOC認可はリバロ (Livarot) が1975年、ポン・レベック (Pont l'Evêque) が'76年、カマンベール (Camembert) は'83年である。

ノルマンジー地方には約30の醸造会社がある¹⁵⁾。その多くはオージュ地区に工場を持ち、AOC法のもとでシードル、カルバドス、ポモウを製造している。しかしリバロ村の大企業カルバドス県シードル社は、膨大な生産量を維持するために地区外の原料を搬入しなければならず、洗練された味に仕上げるため選択酵母を使用しているので、同社のシードルはAOC法の対象になっていない。

一方、コルヌアイユ地区は5世紀にイギリスからやってきたケルト人が築いた、今日でもケルト文化の雰囲気だけがたどよう地区である。ここはプルターニュ地方でも最西部のフィニステール、つまり“地の果て”を意味する県の一部で、フランス人でも異郷を感じるという土地である (第3図)。

中世の都市カンペール (人口6.2万) の周辺の東西約50km、南北約40kmの地区がコルヌアイユで、

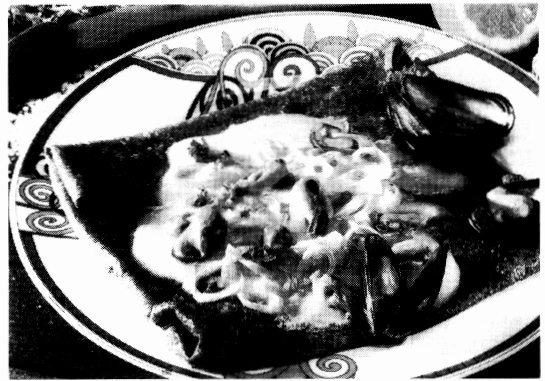


写真12 プルターニュ地方の伝統食品、ガレット

約10社の工場と約20軒の醸造農家がノルマンジーとは別種の、約30品種のリンゴでシードルを造っている¹⁶⁾。「シードルの道」の標識をたどればいくつかの工場や醸造農家を訪問できる。食前酒がポモウや蒸留酒“ランビック” (写真9) を造っている工場もある。

プルターニュ地方は平坦地が多く、牧草地の周りにはリンゴ園の他に小麦や大麦、ブドウ畑などが広がっている (写真11)。

シードルに添える食べ物と言えば、ノルマンジーではチーズが定番であるが、プルターニュでは何といたってもガレットだろう。ガレット (galette) はソバ粉とバターで造るプルターニュ独自のクレープである (写真12)。

8. 代表企業、カルバドス県シードル社

カルバドス県シードル社 (Cidreries du Calvados-La Fermière, CCLF) は1919年に設立され、カルバ

ドス県オージュ地区のリバロ村に本拠をおく会社である（写真4）。シードルの他にカルバドス、ポモウ、リンゴ果汁なども生産しており、シードルの主力商品エクソン（Ecusson）はノルマンジー地方で古くから人気がある名醸品で、国内シードル販売量の10%を維持している。従業員は約250人、約13万トンの原料を消費し、'01年は53億円の売り上げを計上した。この中の15%は輸出によるもので、わが国にも「エクソン」が輸入されている。

この会社はフランス第2位の会社であったが'03年、それまでトップの販売量がありブルターニュ地方に工場があるソパリー・レニー・シードル社（Cidreries Sopagly Rénnies, CSR）を獲得し、合わせて国内販売の約37%を生産する巨大企業になった¹⁾。CSR社は、従業員1万5千人をかかえる酒類・果汁飲料の国際企業グループ、ペルノー・リカー（Pernod Ricard Groups）傘下にあったシードル会社である（写真13）。

この合併によってリバロ工場で生産していた主力商品エクソン、ケリサク（Kerisac）に加え、ブルタ



写真13 旧ソパリー・レニー・シードル社
（レンヌ市郊外のメサク町）

ーニュの名醸品ロイケ・レゾン（Loïc Raison）が加わった（写真6）。

平成元年、北海道の由仁町でシードルの生産を始めた会社があった。英国から移入した数種の苗木を10数年かけて繁殖しながら果樹園を整備し、その果汁で造ったシードルで、この指導に当たったのはカルバドス県シードル社の技術者であった。この会社はやがて工場を閉鎖したが、加工用品種を用いた我国初の本格的なシードル醸造であっただけに、その終焉が惜しまれる。

9. 酒税と酒気帯び運転

酒税はそれぞれの国の事情や歴史を反映している。フランスは農業国であって世界最大のワイン消費国でもあるせい、ワインやビールの税に対しては寛大で我国と比較すると驚くほど低い。日本ではワイン一本あたり60円、ビール500ml缶で110円の税を負担をしているのに対してフランスでは第7表に示すように、それぞれ4円と10円程度である¹⁾。

シードルに対しては更に低く、1Lあたり約2円である。リンゴ農家が自家消費用に醸造するシードルに対しては課税されない、シードルやワインに対する感覚は飲用水や果汁に対するようなものなのだろうか。

飲酒運転防止のための酒気帯びの規準は'95年より多くのヨーロッパ諸国のように血中アルコール濃度0.05%（呼気0.25mg/L）に制限された。以前は0.08%で、0.05-0.08%の血中アルコールが検出されたときは3点減点（持ち点は12点）と罰金が科せられ、0.08%を超えたときはもっと重い罰則となる¹⁾。ちなみに日本の基準は0.03%（呼気0.15mg/L）で、この規準は'02年より施行されている。

第7表 フランスの酒税（2003年）

| | |
|---------------|---|
| シードル | 0.012 ユーロ (1.8円)/L |
| ワイン | 0.034 ユーロ (5.1円)/L |
| 発泡ワイン | 0.084 ユーロ (12.6円)/L |
| スピリッツ (25%以下) | 14.5 ユーロ (2175円)/L アルコール |
| スピリッツ (25%以下) | 14.5+1.3 ユーロ (195円)/L アルコール |
| ビール | 0.026 ユーロ (3.9円)/アルコール度/L ¹⁾ |

1 ユーロ=150円として作表

¹⁾ アルコール5%の缶ビール500mlの税は $3.9 \times 5 \times 500 / 1000 = 9.8$ 円

謝辞

AOC 法条文の収集と要約に関して、常呂町教育委員会アンドリュー・ロビンソン氏に多大な協力をいただいた。本稿を終えるに際して同氏への感謝の意をここに記す。

参考文献

- 1) Euromonitor : Alcoholic Drinks in France, Euromonitor International, London (2004)
- 2) La Chambre Régionale d'Agriculture de Normandie : La filière cidricole en Normandie, www.cra-normandie.fr/agricopie/cidrico.htm
- 3) Apple Journal : Cider History, www.apple-journal.com
- 4) Ferme du Ponctey-Calvados : Very Ancient History, www.ponctey.fr/calva
- 5) 菅間誠之助編 : 焼酎の事典, 三省堂, 東京 (1985)
- 6) 総務省統計局 : 世界の統計 2004 年版, 日本統計協会, 東京 (2004)
- 7) La Ville Hervy, 22690 Pleudihen-sur-Rance, Ille-et-Vilaine の醸造農家・シードル博物館での入手資料
- 8) INAO : Publications Officielles, Textes publiés au JO, www.inao.gouv.fr
- 9) D. Teurtria, J. Vicq, M. Coudrey : Le Cidre, Editions Jean-Paul Gisserot, Paris (2005)
- 10) Bar Net : Apple Brandy, www.geocities.com/bargk
- 11) Ferme du Ponctey-Calvados : The Production of Calvados, www.ponctey.fr/calva
- 12) Michel Hubert : The Making of Calvados, www.cidrecalvadoshubert.com
- 13) M. Nouet, A. Muriot : Le Calvados, Flammarion, Paris (2002)
- 14) マット・クレイマー (塚原・阿部訳) : ワインがわかる, 白水社, 東京 (1994)
- 15) Comité d'expansion agro-alimentaire de Normandie : Boisson, www.iaa.cra-normandie.fr
- 16) CIDREF : Sensations Bretagne AOC Cornouaille, www.cidre-de-cornouaille.com