

スペイン北部地方のリンゴ酒シドラ およびサガルドアの歴史と現状

イギリス、フランスに引き続き、今回はスペイン産のリンゴ酒について紹介していただいた。同じリンゴ酒でありながら日本市場においてはアストリアス地方のシドラもバスク地方のサガルドアも知名度が低い。スペイン産リンゴ酒の歴史的背景、原料リンゴ果からリンゴ酒の醸造、醸造場に併設されるレストラン、飲酒文化についての話まで幅広い話題を提供していただいた。

境 博 成

1. はじめに

スペインはブドウ栽培面積で世界第1位、ワイン生産量で世界第3位を誇るワイン大国である。特にフランス国境に近いリオハはスペイン最古のワイン生産地で、濃いルビー色の芳醇なワインは国際的に高い評価を得ている。

リオハの北に望むカンタブリア山脈に連なる峰々の向こう側にバスク地方が広がっている。バスク地方はリオハとは異なり、山と谷が連続する山岳地帯で、ビスケー湾から吹き上げる温暖で湿潤な風はこの地方全体を緑の牧草で包み、草をはむ牛や羊の周辺にリンゴ樹が散在している地方である。この地方にはリオハの赤ワインよりも古い歴史と伝統をもつリンゴ酒サガルドアがあることを知っている人は多くないだろう。

このように書くと同じスペイン北部地方で、バスクから200 kmほど西にあるアストリアス地方の人々から、俺達のリンゴ酒シドラを知らないのか、と文句を言われそうである。

スペインの北部を横に連なるカンタブリア山脈とビスケー湾には生まれたアストリアス地方とバスク地方には、それぞれ独自の文化を持つリンゴ酒シドラとサガルドアが存在している。本稿ではこれらのリンゴ酒について紹介したい。

2. スペイン国内の酒類販売量

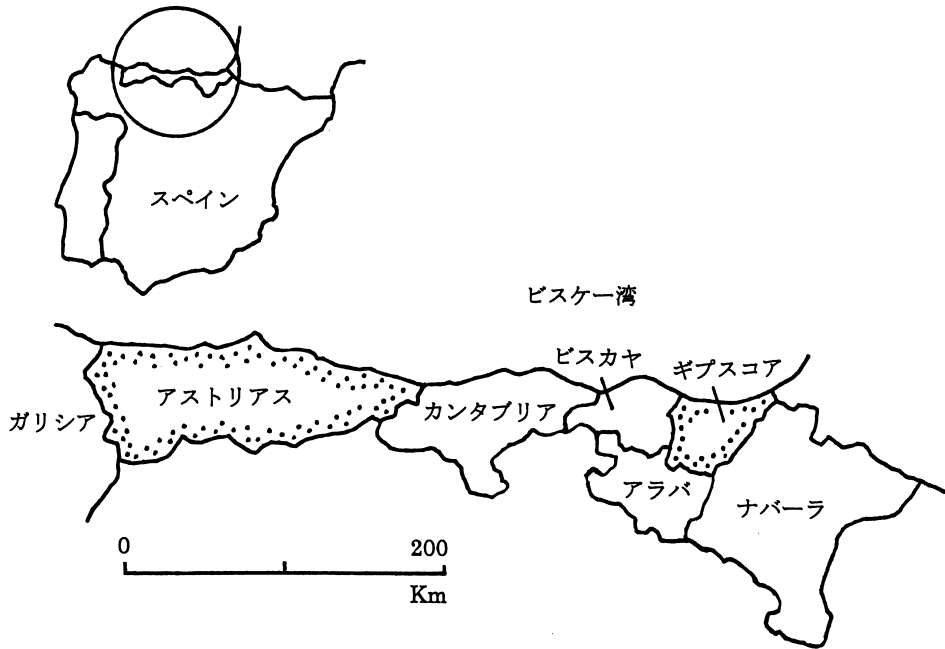
スペイン国内の酒類販売量を第1表に示した¹⁾。最も多く販売消費されているのはイギリス、ドイツの場合と同じくビールで、'03年の販売量は315万KLであった。このうちの38%は国際企業ハイネケン社の現地工場が生産したものである。ちなみに同年のドイツの国内販売量は970万KL、イギリスは582万KLである。

第2位のワイン販売量は128万KLである。輸出量が約90万KLなので、スペインで生産されるワインの60%程度が国内で消費されていることになる。

第3位のスピリッツ類は25万KLで、最も多いのはウイスキー(34%)、次いでジンとブランデー(どちらも14%)、さらにラム(11%)等である。ウイスキーはスコッチ、バーボン、カナディアンなどの輸入品が90%以上を占めている。

スペインのリンゴ酒シドラ(sidra)は年々販売量が増加し、'03年は8.5万KLに達した。この量は同年のイギリスのリンゴ酒、サイダーの販売量57万KLは別格としてもフランスのシードル10万KL、ドイツのアップフェルヴァイン7万KLと肩を並べる量である。リンゴ酒の輸入や輸出は少なく、販売量の5%以下である。

シドラの生産地はスペイン北部のアストリアス地方とバスク地方である(第1図)。バスクは自治意識が



第1図 スペイン北部のリンゴ酒醸造地域

強い地方で、公的な文書ではリンゴ酒はシドラであるが人々はバスク語でサガルドア (sagardoa) と呼んでいる。バスク地方での生産量はスペイン全体の20%程度で、残りはアストリアス地方で生産されている。

アストリアスでもバスクでも大抵の醸造場はレストランを併設しており、食事と一緒に大樽の栓を抜いてシドラを飲む習慣が定着している。このような on-trade の消費量は03年には全消費量の83%に達した。この数字の殆どは上の両地方で消費されたものである。

一方、17%を占める off-trade の主力は750mlのガラス瓶で、スーパーマーケット、食料品店、酒販売店、醸造場レストランの売店などで市販されている。

第1表 スペイン国内の酒類販売量 (KL)

	1999	2001	2003
ビール	2,931,300	3,059,900	3,149,300
ワイン	1,346,500	1,282,100	1,276,700
リンゴ酒/ナシ酒	80,800	81,900	84,900
スピリッツ	238,100	235,600	246,400
FABs	12,100	13,300	14,100

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

3. アストリアス地方のリンゴ酒シドラの歴史的背景

スペインで唯一、リンゴが栽培されている地域は北端のビスケー湾に沿ってベルト状に横に延びる地域である。2千m級の峰々が連なるカンタブリア山脈がメキシコ湾流が運ぶ湿った風をさえぎってこの地に湿潤な天候を与え、それがリンゴ樹の生育に恵をもたらすからであろう。

イギリス南部のサイダー銘醸地でも、フランスのシードル生産地ノルマンジー・ブルターニュ両地方でも、リンゴ樹が点在するその周辺には牧草地が広がり牛や羊がたたずんでいるように、アストリアス地方でも同じような風景を目にすることができる (写真1)。

アストリアス地方は南北約65km、東西約200kmの横に細長く延びた地方である。正確にはスペインの自治州の1つで中央部に州都オビエド (Oviedo, 人口19万) があり、州内の約90軒のシドラ醸造場の多くはオビエド、鉱山の港ヒホン (Gijón, 人口27万)、ビラビシオーサ (Villaviciosa) およびナバ (Nava) の町を結ぶ直径40kmほどの地区に集中している (第2図)²⁾。

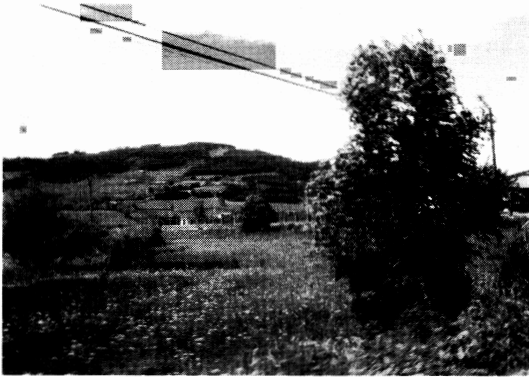


写真1 アストリアス地方の風景

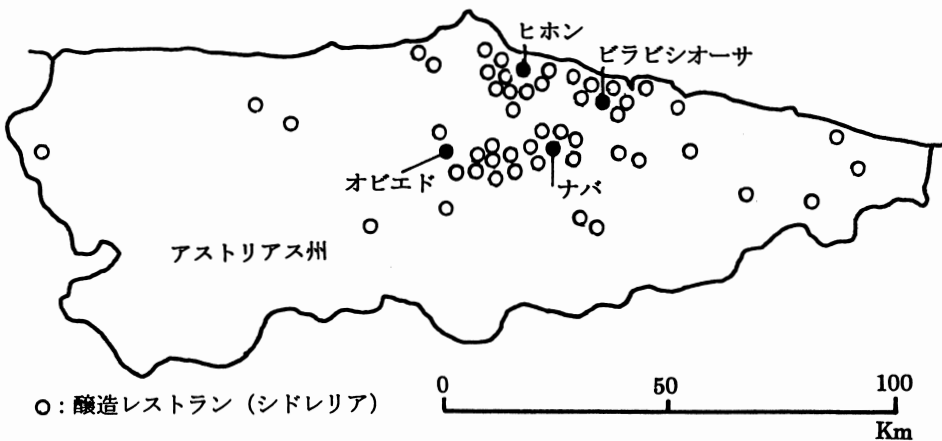
リンゴはいつ頃からアストリアスで栽培されるようになったのか、という問の回答は見つかっていない。イベリア半島は古くはケルト人の居住地であったが紀元前3世紀頃からローマ人が移住し始め、前2世紀にはローマの支配下に入った。ローマ人はリンゴ樹の栽培、果樹園の造成、リンゴ酒醸造などの知識を持っていたので、イベリア半島への苗木や醸造技術の移入も行われただろう。

アストリアスのリンゴ酒シドラの名前をさかのぼると13世紀の記録にはシズラ (sizra)、12世紀にはシセル (sicere)、更にさかのぼって5世紀にゲルマン民族が王国を築いた時代の文献ではシセル (sicer) という言葉で登場する³⁾。これらの言葉は明らかにリンゴ酒を意味するラテン語のシセラ (sicera)、ギリシャ語のシケラ (sikera) に共通するもので、ローマ文化の影響を確信させる言葉でもある。

いずれにしても8世紀以降になるとリンゴやリンゴ酒に関連する文章が頻出するようになる。781年11月25日の日付があるオビエドのサン・ピセンテ僧院の設立法にみられる“リンゴ園”の記述、793年頃に遺されたファキロの遺言書にあるアストリアス地方の“リンゴ園”の寄進の記述、950年5月26日付の、網索機、毛布、穀物、肉、“リンゴ酒”と住居の交換記録などである³⁾。

8世紀に始まったアラビア文化の侵入はイベリア半島に天文学、数学、医学などの科学技術と共に農業や果樹栽培の新技术を持ち込んだ。もともとアラビア文化は酒を放逐する文化であったが、それまでにローマが築いたワイン醸造の技術を破壊するようなことはせず、その成果を交易に用いて新しく始まったゴールドバ帝国を進展させる手段に選んだ。北の端の小さなキリスト教国アストリアスは、後のキリスト教徒による失地回復運動に発展した戦いはあったものの、ゴールドバに住むアラブの王にとっては大した存在ではなかったらしく大きなアラビア化は起こっていない。イスラム世界で医学療法に用いられたリンゴはこの地で広がりを見せ始めた。

12世紀には領主と小作人の中でマンポスチュラと呼ばれる協定が結ばれた。この協定では借用する土地の一部にリンゴ樹を植える決まりがあり、この協定が現在アストリアス地方のリンゴ生産地であるピラビシオーサやコルンガの土地をリンゴ樹で包むことになったといわれている³⁾。16-17世紀にリンゴ栽培はさらに拡大し、19世紀にはアストリアス経済の基本部分



第2図 アストリアス地方の醸造レストラン、シドラリアの分布

となっている。

'02年の統計によるとスペインのリンゴ生産量は日本よりもやや多い96万トンで、この中の10%程度が輸出されているので、国内消費量は85万トン前後であると推定される⁴⁾。同年のシドラの生産量は約8.2万KLで、この約73%がアストリアス地方で、約6%が隣接するガリシア地方で生産された。残りの約21%はバスク地方である⁵⁾。リンゴ果実の平均的な搾汁率は75%位なので、8.2万トンのリンゴ酒を醸造するためには11万トンの果実が必要になる。これにアップルブランデー製造用や自家消費用のリンゴ酒原料を含め、約20万トンが酒の原料に回されていると考えられる。

フランスで誕生した原産地呼称規制法（AOC法）の精神がヨーロッパ各国に広がり、スペインでもチーズやワインなどの伝統的な特産品に対する同様の規制法であるDOC法（デノミナシオン・デ・オリヘン・コントローラダ、Denominación de Origen Controlada）やこれに類似する法令が整備されている。アストリアス地方では州農務省の後押しもあって、'02年に“アストリアスのシドラ”（Sidra de Asturias）が原産地呼称保護法（DOP法、デノミナシオン・デ・オリヘン・プロテヒダ、Denominación de Origen Protegida）の対象となった³⁾。この法はまだ整備中であるが、これまでにリンゴ原料供給の地区と19種の原料品種、さらに甘味、酸味、酸一渋味、渋味品種などについても特定されている。

古い歴史的な醸造器具を見学したければ、ナバの町にあるアストリアス・シドラ博物館を訪れるといいだろう⁶⁾（写真2）。ナバはオビエドからバスで20分ほ

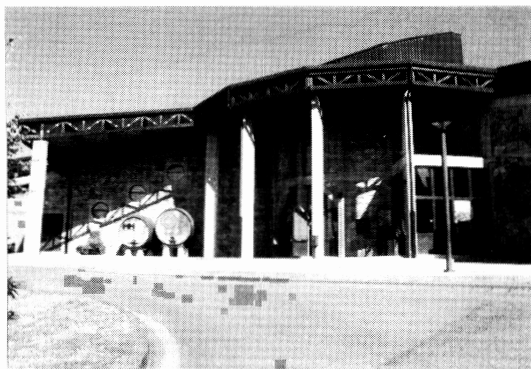


写真2 アストリアス・シドラ博物館

どの距離にある小さな町で、郊外に10数軒の醸造場があり、毎年7月の第2週にシドラ祭が開かれる。この祭は'69年に始まったアストリアス地方で唯一のシドラ祭で、その年のシドラ商品と後述するシドラのサービス方法であるエスカンシアドのコンテストが行われている。

4. シドラの醸造と飲用時のサービス方法

スペインには2種類のシドラがある。伝統的な自然発酵で醸造したシドラ・ナチュラル（sidra natural）と近代的な方法で洗練された味に仕上げた発泡性のシドラ・ガスフィカーダ（sidra gasificada）である（写真3）。前者は醸造農家や醸造企業が大樽で、原料の果皮に付着していた野性酵母や乳酸菌による発酵で造った雑味があってやや混濁したシドラであるのに対し、後者は選抜酵母を用いて発酵管理を行い、膜濾過で清澄化したのち、時にCO₂の吹込み操作（カルボナシオン、carbonacion）を行った発泡性のシドラである。

シドラ・ナチュラルは醸造場に併設したレストラン（シドレリア、sidreria、写真4）や居酒屋（バル、bar）で樽からグラスに注いで飲む、いわゆる on-trade の消費が多いのに対して、シドラ・ガスフィカーダは750 mlのガラス瓶でスーパーマーケット、酒販店、食料品などで全国規模で市販され、特に暑い夏の季節と冬のクリスマスシーズンに多く消費される off-trade 型のシドラである。これらの2種類のシドラの生産量はスペイン全体でほぼ50%ずつである。

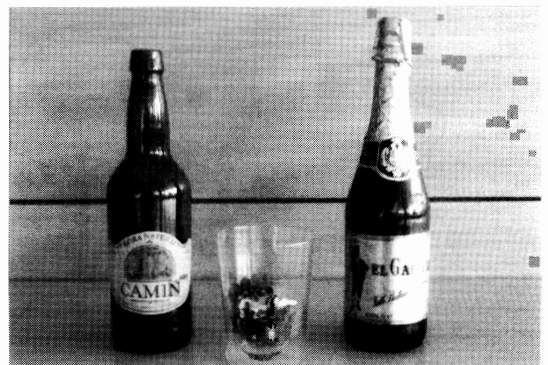


写真3 シドラ・ナチュラル(左)とシドラ・ガスフィカーダ(右)

—中央はアストリアス・グラス—

風味に文句さえつけなければリンゴ酒やブドウ酒は果汁を放置するだけで出来上がる。醸造の作業工程は果実の破細、搾汁そして発酵である。現在はこれらの目的で様々な器械が使用されているが、ここではアストリアス地方の古い方法について紹介したい³⁾。

1) **リンゴの破細**：長桶（ドエルノ，duerno）にリンゴを入れ、木の槌（マヨス，mayos）でつぶす。2～3人でこの作業を行う（写真5）。

2) **搾汁**：砕いたリンゴ（マガヤ，magaya）は木製の角型の箱に詰め（写真6）、木の蓋をしてその上に長い梁を渡して一方に重石をかける。あるいはネジ式捲上器で木の蓋を下に押し下げて圧力を木箱に加え圧搾する（写真7）。果汁は木箱のすき間から外に流れ出る。

3) **発酵**：果汁はクルミの板で製造した大樽に移される（写真8）。表面に浮かぶ不溶物は発生し始めた炭酸ガスと一緒に褐色の泡となって樽の外に押し出される。果実由来の野性酵母による発酵は5-6ヶ月続き、

果汁はアルコール度4-5%のシドラとなる。いくつかの樽を混合（トラシエゴス，trasiegos）して最終的なシドラ・ナチュラルとする。瓶詰めや小樽への分注に際してろ過を行わない。そのためシドラ・ナチュラルは保存中に瓶や樽の底に薄い滓が発生する（写真3）。



写真6 破細リンゴの搾汁

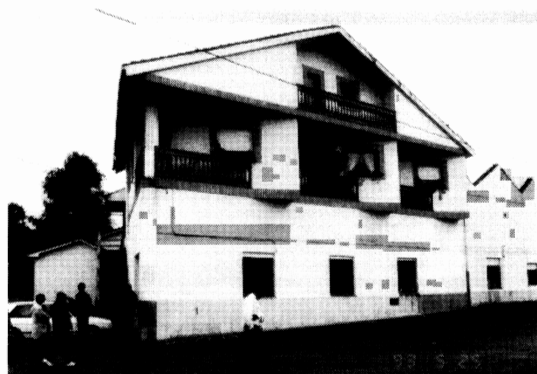


写真4 アストリアス地方の醸造レストラン

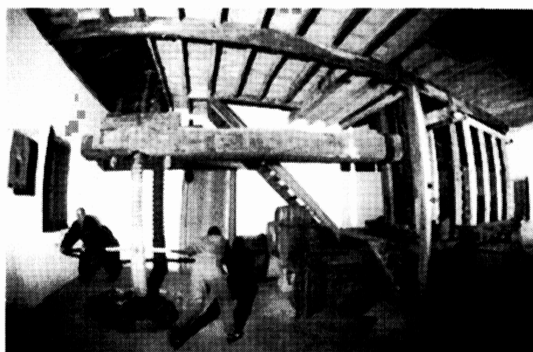


写真7 古い時代の搾汁機



写真5 古い時代のリンゴ破細



写真8 シドラ発酵用の大樽

4) 飲用時のサービス方法：アストリアス地方にはシドラの飲用時に、瓶入りのシドラ・ナチュラルを頭上の位置からグラスに注ぎ、一部を飲んで残りをすてるエスカンシアド (escanciado) と呼ばれるサービスの方法がある。

瓶は親指、人差し指、中指の三本で持ち、小指を底にあててまっすぐ頭上に上げる (写真9)。グラスは下の部分を親指と人差し指で持ち、底を中指でおさえる。小指は瓶のコルク栓をはさむのに用いる。グラスは口径9cm、底径7cm、高さ12cmのアストリアス・グラスと呼ばれるやや大型のものである (写真3)。シドラを受けるグラスの位置は体の中心線の位置で、腰よりも低くなければならない。

傾けた瓶から流れ落ちるシドラがそのままグラスに入るとは限らない。瓶の位置をずらしてシドラを受ける。シドラはグラスの壁に当たって一部は飛び散り、残りは白濁して泡と一緒にグラスに溜まる。続いて乾杯！

グラスのシドラは全て飲み干してはいけない。半分ほど飲んだら残りは床にすてる。以上が伝統的なシドラ・ナチュラルを飲むときの作法、エスカンシアドである。

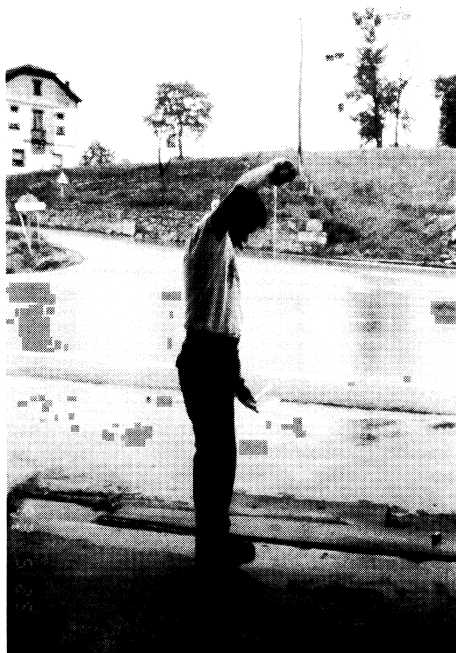


写真9 シドラを注ぐ作法、エスカンシアド

シドラ・ナチュラルは12-14°Cの温度で飲用される。品質のすぐれた製品は頭上からグラスに注いだ時に発生する泡の消失 (エスパルメ, espalme) が早く、シドラに不透明感を与える炭酸ガスの小さな泡の持続 (アグアンテ, aguante) が適度で、飲み干したあとにグラスの壁にうすい泡のペール (ペグー, pegue) がかすかに残る性質を持ったものだといわれている。

5. バスク地方のリンゴ酒サガルドアの醸造と新酒の飲用行事

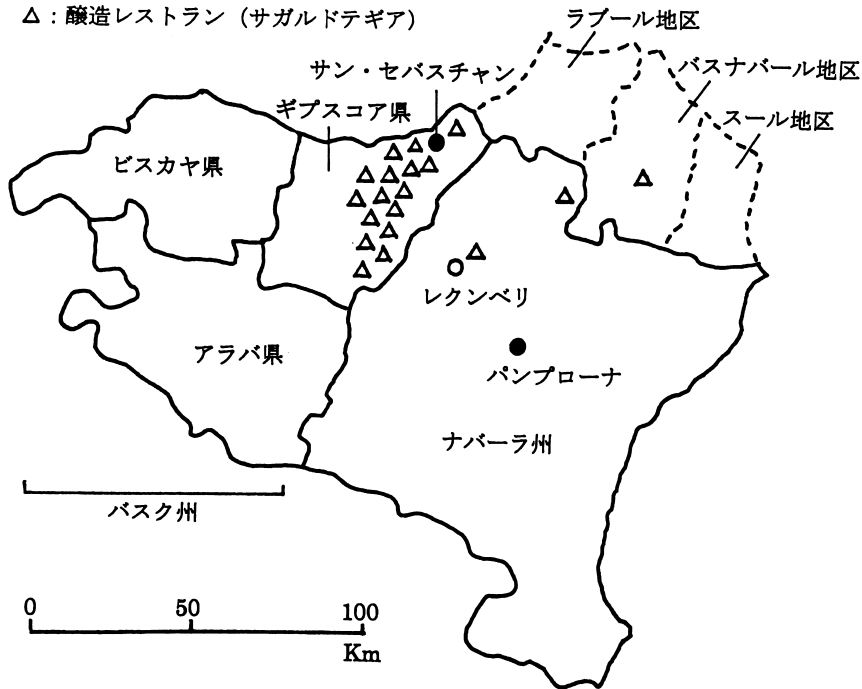
バスク自治州はフランス国境に近いビスカヤ、アラバ、ギプスコアの3県からなり、面積は岩手県の半分位の地方である (写真10)。しかしここに住むバスクの人々はこの3県に加えて隣のナバーラ自治州とフランスのピレネーザトランテック県に属するラブール、バス・ナバル、スールの3地区を含めた領域 (第3図) を自分達の国であると考えている。歴史的に考えればバスクは異論なくこの図に示す領域になるだろう。

ヨーロッパのどの言語とも異なる言葉を持ち、アルタミラ洞窟の壁画を描いた人々の末裔とも考えられているバスク人はヨーロッパ先住のケルト人やゲルマン人と交わることのない孤高の文化を守ってきた人々である。バスク地方の人々はリンゴをマンサーナ (manzana) とわずかにサガラ (sagarrak) と言い、リンゴ酒をシドラではなくサガルドア (sagardoa) と呼んでいる。

サガルドアの醸造法はアストリアスのシドラと大差はない。伝統的な方法ではリンゴの破細は木槌で押しつぶし、圧搾は木箱、発酵はクルミの大樽での野性酵母や乳酸菌による自然発酵である⁷⁾。これらの類似は、



写真10 バスク地方のリンゴ樹



第3図 バスク地方の醸造レストラン，サガルドテギアの分布

サガルドアの醸造がオーストリアから伝播したものか、あるいは両方とも同じルーツを持つものか、のいずれかであることを想起させる。

バスクでは幾分野性の性質を保持した甘味、渋味、酸味に特徴のある3種類のリンゴが原料として用いられている⁹⁾。それらの多くはフランスやイギリスはもちろん、オーストリアでもみられる隔年結実性の、つまり多くの果実が収穫できる年の翌年は花芽を作るだけで実を結ばない性質を持った品種である。

バスクではスペイン全体で造られるリンゴ酒の約20%が、特にギプスコア県で造られている。地元の原料は60%程度で、残りは隣国フランスからの輸入とガリシア地方からの移入でまかなっている⁹⁾。醸造したサガルドアはオーストリアのシドラよりも酸味が強い。製品は濾過することなく750 mlのガラス瓶に詰められるか、あるいは大樽のまま醸造場レストランで消費される(写真11)。

オーストリアに醸造場レストラン、シドレリアがあるようにバスクにも同様のレストラン、サガルドテギア(sagardotegia)が約60軒あり、主にギプスコア県に集中している(第3図)⁹⁾。人々はここで食事と共にサガルドアを楽しむ。伝統的なメニューが決めら

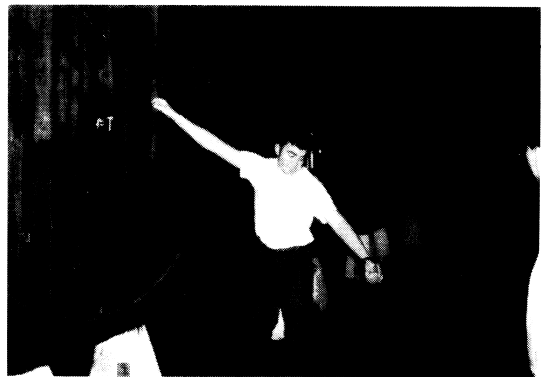


写真11 大樽からリンゴ酒をグラスに注ぐ

れていて、どこのサガルドテギアでもパンやステーキの他にタラ肉のオムレツが供され、デザートは決まってクルミかマルメロのゼリー又はジュースである。

秋に搾汁して樽に入れたリンゴ果汁は翌年1月頃にリンゴ酒サガルドアになる。1月から3月にかけて大樽の新酒を飲む伝統的な試飲、ツオッツ(txotx)が行われる。大樽から1mほど離れた位置でグラスに少量のサガルドアを受け、泡が消えないうちに飲み干す行為をツオッツという(写真11)。定番のタラ肉のオムレツをつつきながらツオッツを何回か繰り返して、

新酒の誕生を祝う。多くのサガルテギアが1-4月期だけにオープンする季節営業なのは、この習慣と関連しているからであろう。

古い時代、リンゴの破細はアストリアスと同じくバスクでも丸太をくり抜いた長桶と木槌で行われた。仕事を効率よく早く行うために一定のリズムを刻んで打ちおろしたことだろう。やがて醸造場では発酵が終わって新酒のサガルドアが誕生したとき、このリンゴ破細桶をトントン打って周辺の村人に伝えた。

バスク地方の打楽器キャラパルタ (txalaparta) はこのようにして生まれた楽器で、長桶は板に変わったが現在でもツオッツの行事ではこの楽器の音が添えられる⁷⁾。

6. 代表企業とその市場占有率

イギリスのバルマー社、フランスのカルバドス県シードル社のようにスペインにもその国のリンゴ酒の醸造を代表する会社がある。アストリアス地方のピラビシオーサの郊外に工場を持つバレ・バリーナ&フェルナンデス社である¹⁰⁾ (写真12)。この会社は1882年



写真12 スペインを代表するバレ・バリーナ&フェルナンデス社

の創立で、参画した3人の名前にちなんで名づけられた。同社のシドラ商品、エル・ガイテロ (El Gaitero) はスペインで最も人気のある商品で、味が異なる6種類のエル・ガイテロが市場に投入され、スペインにおけるシドラ販売量の約33%を独占している (第2表)。

エル・ガイテロは“ガイタ (バグ・パイプ) を吹く人”の意味で、その姿がシドラの商標となっている (写真3)。ガイタはアストリアスの民族楽器である。その音色は紀元前にピレネー山脈を越えてアストリアスに浸透したケルト文化の残響とでもいえようか。

ピラビシオーサには同社の他に、スペインの市場占有率が高い上位5社のうち他の2社の工場がある。1914年創立のシドラ・エスカンシアドール社と'39年設立のプスト・アマンド社である。前者は社名と同じエスカンシアドール (Escanciador) という商品を、後者はマヤドール (Mayador) という商品を販売している。エスカンシアドールは先の項で記述したアストリアス地方の飲用作法である“エスカンシアドをする人”の意味であり、マヤドールは“木槌 (マヨス) でリンゴを砕く人”の意味で、それぞれの姿が商標に



写真13 ナバ郊外のグルシファス社

第2表 シドラ醸造企業と市場占有率 (%)¹⁾

会社	所在地	2000	2002
バレ・バリーナ&フェルナンデス社	ピラビシオーサ	32.5	33.1
シドラ・エスカンシアドール社	ピラビシオーサ	5.4	5.9
グルシファス社	ナバ	6.3	5.5
エンバサドス・エバ社	レクムベリ (ナバラ州)	5.5	5.0
プスト・アマンド社	ピラビシオーサ	3.8	3.5
他		35.9	34.0
個人醸造		10.6	13.0

なっている。

ナバの郊外にあるグルシファス社も上の2社とほぼ同規模の会社で、設立は'60年である(写真13)。“リングの国”を表す商品ポマール(Pomar)を販売している。

バスク地方の企業で、唯一スペインの上位5社に名を連ねている会社がエンバサドス・エバ社である。この会社はナバーラ州の州都パンプローナから約30kmほど北西のレクンベリにあり、1個の赤いリングを商標に用いている、1918年創業の会社である¹¹⁾。バスク地方の伝統的な球技の名前を冠した商品ハイ・アライ(Jai Alai)は、バスク地方のoff-trade市場、特に若者や女性に人気のあるシドラ・ガスフィカーダ市場をほぼ独占している。

7. おわりに

これまでに賞味してきた各国のリング酒の中で最も強い印象が残っているのはスペインのシドラである。ピラビシオーサの近代的な工場で試飲したシドラ・ガスフィカーダは適度に酸味があつてのどごしも良く、帰国後友人にその商品の輸入を依頼したほどであった。

一方、シドラ・ナチュラルはアストリアスでもバスクでも自然発酵特有の雑味が強くてのどを通らず、コップ半分のシドラでさえ飲み込むのがやっとの思いだった。不味いと言つては失礼である。その味に慣れていなかったと言ふべきであろう。その証拠にスペインで消費されるシドラの50%はシドラ・ナチュラルだからである。

“イギリスやフランスのリング酒は女性や子供の飲み物だが、俺達のリング酒は大人の飲み物だ”とバスクの人々が言うようにシドラ・ナチュラルは荒々しく

力強い。ケルトの時代から変わることのない風味を維持し続けてきたと思われるシドラ・ナチュラルは、観光客が押し寄せることのない辺境の地にこそふさわしい飲み物であるように思う。

本稿で使用した写真の一部は、黒石りんご酒・りんご文化研究所対馬省次氏の協力に依つた。稿を終えるに際して同氏への感謝をここに印す。

文 献

- 1) Euromonitor: Alcoholic Drinks in Spain, Euromonitor International, London (2004)
- 2) Mesa Interprofesional de la Manzana y de la Sidra Natural de Asturias: Guia de Lagares del Principado de Asturias, Nava (2005)
- 3) Control Board of Protected Designation of Origin “Cider of Asturias”: History of the Cider, www.sidradeasturias.es
- 4) 総務省統計局:世界の統計2004年版,日本統計協会,東京(2004)
- 5) Sidra y Sidrerias: Nuestra Sidra, La Sidra en el Mundo, Asturias, www.argia.com/sagazte/htdocs
- 6) El Museo de la Sidra de Asturias, www.museodelasidra.com
- 7) Sagardoa, www.basqueclubs.com
- 8) San SebastiánのNatural Cider Association of Guipuzcoa 本部での入事情報
- 9) Sidra y Sidrerias: Nuestra Sidra, Guía de Sidreros, www.argia.com/sagazte/htdocs
- 10) Turismo-rural: Fábrica de Sidra El Gaitero, www.vivirasturias.com/Asturias
- 11) Envasados Eva, www.evasa.com