

## 解 説

堀田俊一<sup>1</sup>: テキーラとメキシコ  
Shunichi Hotta<sup>1</sup>: Tequila and Mexico

テキーラはメキシコを代表する酒である。

1968年のメキシコ・オリンピック頃から世界に知られる酒となったが、マルガリータやテキーラサンライズといったカクテルがテキーラの名を世界に広めるのに一役買った。しかし、私が5年間住んだメキシコでは、通常、テキーラを食前酒として、その強い個性をそのままにストレートで飲む。

酒史研究のテーマからは程遠い雑駁な感想ではあるが、メキシコでの体験を踏まえ、テキーラの歴史をひも解き、テキーラのメキシコでの楽しみ方を紹介したい。

## 食前酒テキーラ

メキシコの食事と言えば、昼食が最も重要である。メキシコで話されるスペイン語で昼食のことを「*コミーダ*」と言うが、本来の意味は食べること、食事そのものを意味する。すなわちメキシコにおいては、食事イコール昼食ということになる。首都メキシコ・シティーは海拔2200~2300メートルの高地のため、大気中の酸素濃度が平地の約四分の三と低く、食物やアルコールの消化にかなり時間を要する。スペインが16世紀から19世紀にかけてメキシコを征服したが、スペインでは、夜9時過ぎからかなり重い夕食を摂る習慣があるが、長くスペインが支配したメキシコでは、夕食は極めて軽く簡単である。遅い時間にしっかり夕食を摂るスペインの習慣はメキシコには根付かなかったようである。

そのような重要なメキシコの昼食は、2時半から3時頃から始まる。まず、食事前にテキーラをカバジートと呼ばれる30ml程度のショットグラスでストレートで飲むのが一般的である。

通常のテキーラを一口飲んだ後、半分に輪切りにしたリモン(酢橘に似た緑色の柑橘系の果実)をかじる。リモンに塩を振りかけてかじることもある。一口テキーラを口に含み、リモンをかじる、これを交互に繰り返す。

あるいは、テキーラの傍らに、テキーラと同じサイズのカバジートにサングリータをチェーサーとして並べ、テキーラと交互に飲む場合もある。サングリータというのはトマトジュースをベースに、オレンジ果汁、チリ粉、ウスターソース、チリソース、微塵切りの玉ねぎ等を混ぜた飲料で、外見が血液(サングレ)のように見えることから、サングリータと呼ばれる。レストランは、自家製のサングリータを出す。店により調合が微妙に違うことから味わいが異なり、お気に入りのサングリータを探すのも楽しみのひとつである。

テキーラのアルコール度数は38~40度が多く、最初口当たりはきつく感じるが、慣れると乾燥したメキシコの風土によく合った酒であることに気付く。リモンをかじったり、サングリータをチェイサーにすると、テキーラの口当たりが円やかに感じられる。

近代醸造法が確立するまでのテキーラは、雑味が多くなり癖の強いもので、その強い個性を和らげるのがリモンでありサングリータであったらしい。最近のテキーラは、飲み口がマイルドになったらしいが、それでもリモンやサングリータと一緒に飲むスタイルはすっかり定着している。ゆっくりと食前酒テキーラを飲み交わした後、ゆっくり時間をかけた昼食が始まる。

## 竜舌蘭とテキーラ

テキーラはサボテンから造られるという誤解がある。「メキシコと言えばサボテン」というイメージから来た誤解だろうか。実際には、テキーラはアガーベ・アスル・テキラナ(*agave azul tequilana*)という竜舌蘭から造られる蒸留酒である。

数多くの竜舌蘭がメキシコ中に自生しており、16世紀のスペイン征服前から、土着の人々が竜舌蘭を利用していた。

竜舌蘭の樹液から、プルケと言われるアルコール度、数%の酒が造られ、祭りで振舞われ儀式に使われた。古い言い伝えによると、その昔、竜舌蘭が群生する一帯を激しい雷雨が襲い、竜舌蘭に落雷した。澱粉を多く含む竜舌蘭の芯(地下茎)が蒸焼きとなり、これが発酵し数日後プルケとなった。人々は、プルケこそ、竜舌蘭の化身、豊穡の女神マヤウエルの恵みとして珍重した。このプルケがテキーラの原型となったようだ。

多数の竜舌蘭の中で、テキーラの原料となるアガーベ・アスル・テキラナは、生育条件が限られている。通水性があり、鉄分、ミネラルが豊富な火山岩質の土壌、年間降雨量100ミリ前後の乾燥気候、年間を通じて気温が20度前後で一定していること、年間日照日数が65~100日といった条件が揃うのが、メキシコ・シティーから西に約300キロメートル、海拔1500メートルのハリスコ州の一部である。ここが、テキーラの故郷である。

アガーベ・アスル・テキラナは成熟するのに6~8年かかる。分厚い、尖った葉の根元にある芯の部分に糖分が蓄積され、この芯の部分の周りの葉をそぎ落とし、パイナップルのような形にしたものが主原料となる。因みに、パイナップルはスペイン語でピーニャと言うが、

<sup>1</sup> ドイツ住友商事

Sumitomo Deutschland GmbH, Georg-Glock-Strasse 8, 40478 Duesseldorf, Germany



アガーベ・アスル・テキラーナ

テキーラの原料となるアガーベ・アスル・テキラーナの芯の部分は、葉をそぎ落とすとパイナップルに似ていることからピーニャと呼ばれる。成熟した芯の部分だけで数10キロ～100キロ近くの重量がある。

テキーラの製造工程は凡そ以下の通りである。

#### ①蒸煮・糖化

ピーニャを約48時間蒸煮。

アガーベ・アスル・テキラーナ由来の糖分を51%以上使用することが「テキーラ」の条件の一つになっている。49%未満は別の発酵糖源の併用が認められる。

#### ②粉碎・圧搾

繊維質の多いピーニャから糖分約12%の果汁を得る。

#### ③発酵

目的のアルコール度数(4・5または6%)によって、30～42℃で12～72時間。

#### ④蒸留

テキーラは必ず2回の蒸留工程を経る(「テキーラ」の条件の一つ)。

1回の蒸留で得られる蒸留酒はメスカルと呼ばれる。最初の蒸留でアルコール度数25～30%に達し、2回目の蒸留で更に精製され、アルコール度数は55%に達する。

通常35～43%程度まで水で希釈される。

#### ⑤熟成工程

オーク材の樽で熟成されるが、熟成期間により次の3種類のテキーラが得られる。

(ブランコ)

熟成期間が2ヶ月未満のタイプ(ブランコとは「白い」という意味で、熟成が進んだものが琥珀色を呈することに対比させてこう呼ばれる)。ウォッカのように無色透明。癖が少ないことから、カクテルに使われることが多い。

(レポサード)

最低2ヶ月以上熟成させたタイプ。適度に熟成されて

おり、多少若い、ピリッとした味わいを残す。薄い琥珀色を呈する。

(アニエホ)

600リットル未満のオーク材の樽で1年以上熟成させたタイプ。アニエホとは「熟成された」という意味で、ウイスキー、コニャックのような琥珀色を呈し、芳醇な飲み口となる。高級品として高価。

(ホーベンまたはオロ)

ブランコにレポサードあるいはアニエホをブレンドしたものの。

ホーベンとは「若い」という意味。また、オロは「金色」の意味。

## テキーラの歴史

テキーラは、プルケの伝統と、メキシコの気候風土に適した植物アガーベ・アスル・テキラーナとが、征服者スペイン人が持ち込んだヨーロッパの醸造技術と出会い生まれた酒である。

竜舌蘭の分厚い葉は、古くから屋根材に使われた他、燃料としても利用され、その灰は洗剤として使われた。また、硬い繊維質は、紙や針、釘などに、樹液は傷の治療に珍重された。土着のプルケはスペイン人には甘すぎたため、蒸留されたと思われる。竜舌蘭から造られた土着の酒プルケがテキーラの原型となったと思われるが、ヨーロッパの蒸留技術が持ち込まれ、竜舌蘭の芯を発酵させ蒸留してできる「メスカル」が誕生した。メスカルとは、土着の言葉で、竜舌蘭の芯(ピーニャ)のことで、元々は、月の住処の意味だが、転じて、核、中心を意味する。

竜舌蘭は各地に広く生息しており、それぞれの地方の地酒としてメスカルが発展を遂げた(現在でもオアハカ地方のメスカルは確立されたブランドとして流通している)。

各地のメスカルの中でも、16世紀中頃、ハリスコ州にあるテキーラ村のスペイン人が、周辺に多く生息していたアガーベ・アスル・テキラーナを原料に造り始めた蒸留酒が、テキーラ村のメスカル・ワインとして誕生した。これが、後に土地の名前を採り「テキーラ」と呼ばれるようになる酒である。

こうして、生まれたテキーラであるが、市場拡大への道のりは平坦ではなかった。初期のメキシコ統治政府は、スペイン産のワインや蒸留酒を優先的にメキシコに輸入、配給するため、競合するテキーラ製造を非合法としたのだ。しかし、密造テキーラの消費は伸び続け、17世紀中頃になり、歳入を改善したいメキシコ統治政府は、ついにテキーラ製造を合法化し酒税を徴収しはじめた。

テキーラは、メキシコ偏狭の地へ布教活動に赴くイエズス会やフランシスコ会の宣教師達の孤独を癒し、18世紀末繁栄を極めた銀鉱山の労働者達の喉を潤しながら、市場を拡大していった。また、サン・ブラスの港で

太平洋に開かれたハリスコ州の地の利を活かし代表的な輸出産品にもなった。

1821年のメキシコ独立直後、スペイン経由でのヨーロッパ産蒸留酒の輸入が困難となったため、テキーラはハリスコ州の州都グアダハラやメキシコシティーにも販路を拡大して行く。米墨戦争に負けカリフォルニアがアメリカ領になった翌年の1849年、ゴールドラッシュが始まりテキーラのカリフォルニア向け販売も始まった。

19世紀半ばには、一部のテキーラ業者はハリスコ州で一大政治勢力にまで発展を遂げた。しかし、同時期、内戦の混乱に乗じナポレオン三世が進攻。カトリック帝国樹立の野望に燃えるナポレオン三世は、オーストリア・ハンガリー帝国皇帝フランツ・ヨーゼフ一世の弟マクシミリアンをメキシコ皇帝として送り込んできた。フランス人入植者も増え政治的にも優勢となった。

19世紀末になると、米国とメキシコを繋ぐ鉄道網の発達により、米国経由でヨーロッパの蒸留酒が容易に輸入されるようになり、テキーラとの競争が激化した。当時のフランス人入植者達は、国産テキーラよりも、ヨーロッパの蒸留酒を好んだとも言われる。

しかし、フランスのメキシコ進出を警戒したアメリカは、ヨーロッパ産の酒を運んだ鉄道網を通じ、メキシコに対する軍事物資供与を開始。フランス勢力はしだいに守勢に回り、1867年、ついにフランス軍は撤退を余儀なくされ、マクシミリアンも処刑された。

フランスが介入したのは僅か15年ではあったが、メキシコ・シティーの目抜き通り、レフォルマ通りがパリのシャンゼリゼ通りを真似て設計されるなど、メキシコの都市計画に影響を残している。

1867年、対仏戦の英雄、ポルフィリオ・ディアスが軍事独裁政権を樹立。外国資本の積極的導入により経済の成長を実現したが、農村部や労働者は疲弊し、ゼネストが頻発する等、社会不安が増大した。その結果、1910年メキシコ革命が起こる。メキシコ人達は、ここで、メキシコのアイデンティティーを真正面から見詰め直すこととなった。ナショナリズムの高揚に伴い、テキーラがそのシンボルとなり、一層の市場拡大に繋がった。

1932年にカルデナス政権が誕生し、メキシコの経済、社会はようやく安定した。カルデナスはメキシコの原油を国有化した大統領で、その英雄的な行動から今も人気がある。社会の安定とともに、1930、40年代、メキシコ映画が黄金時代を迎え、銀幕に登場するテキーラは、人気と国際的な知名度をさらに高めた。また、1930年頃、世界的に猛威を振ったスペイン風邪がメキシコを襲ったが、テキーラがスペイン風邪の予防に使われたことも、

テキーラの人気上昇に一役買ったと言われる。

第二次世界大戦のため、アメリカへのウイスキー輸入が困難となった時期、テキーラのアメ리카向け輸出が急増した。

戦後、テキーラの生産技術は更に進歩し、より洗練され、口当たりの円やかなテキーラ生産が可能になり、国際商品としてのテキーラの地位が高まって行く。

## テキーラの国家規格

1968年のメキシコ・オリンピックを契機に、テキーラの世界的な知名度は高まり、消費は世界に広がったが、反面、メキシコ以外の国々で、粗悪テキーラが乱造され始め、テキーラのアイデンティティー維持が危機に瀕した。

正統なテキーラを維持するため、1977年10月13日付の官報で、「テキーラ」の名称を付けてよい条件が、国家規格 (Norma Oficial Mexicana) として正式に定義された。

現在の国家規格によるとテキーラの定義は以下の通りである。

- ①原料はアガーベ・アスル・テキラナスのみであること。また、異なる糖源を補うことが許されるが、その場合アガーベ・アスル・テキラナス由来の糖源が51%以上であること。
- ②原料のアガーベ・アスル・テキラナスは、ハリスコ州全域 (124市町村)、グアナファト州 (6市町村)、ミチョアカン州 (30市町村)、ナジャリット州 (8市町村)、タマウリパス州 (11市町村) で生育されたものに限る。アガーベ・アスル・テキラナスの絶対量を確保するため、生産地の認定が徐々に拡大されてきた。
- ③2回以上蒸留されていること。

テキーラは先住民族の伝統とヨーロッパ技術の融合により誕生し、近代メキシコの激動の歴史とともに発展してきた、正にメキシコを代表する酒である。そして、今日もメキシコ各地でテキーラが酌み交わされる。

「サルー (乾杯)、ビバ・メヒコ (メキシコ万歳)」。

## 文 献

- (1) Academia Mexicana del Tequila, A.C. (<http://www.acamextequila.com.mx>).
- (2) Consejo Regulador del Tequila, A.C. (<http://crtnew.crt.org.mx>).
- (3) Photo of *Agave tequilana* at Dona Engracia hacienda, Jalisco, Mexico, taken November 2005 by User:Stan Shebs.