北部ラオスの米からの酒(1)

—タイ系民族の米酒醪と蒸留酒—

ラオスはベトナム、タイ、中国雲南に囲まれた日本の本州くらいの内陸国で、生活文化の面では長く中国の影響を受けるタイ系の多民族の地域である。筆者らは長年、東南アジア大陸部の伝統的発酵食品に注目して、調査を続けている。今回は北部ラオスの生活と米を中心とした酒を多くの写真を使って紹介する。麴をつくる時、米粉に草葉の煮汁を加えることは聞いていたが、焼酎を加えるのは面白い。最近、この地区の飲酒、流通の様子が一变して、もろみ酒（吸管壺酒）から、すっかり、蒸溜酒になってしまっているし、蒸留法も変っている。

小崎道雄¹・内藤 敦²・高山卓美³

1. ラオスの背景

東南アジア大陸部の民族は、中国の雲南や古代百越系の民族の習慣と起源を一にするとすることが多く、生活文化も中国の影響を受けて、旧暦を遵法し宗教を一にするなど幾つかの慣習や文化に共通するところが見受けられる。したがってミャンマー、ラオス、タイおよびベトナムなどでつくられる伝統的な発酵食品や醸造製品も、中国からの長期にわたる伝播の流れを受けて、原料や製法、使用器具など多くの点で類似しているところが見受けられる。

そのような背景から、この地域に観察される発酵飲食品の文化交流の関係の深さを知り、比較することに興味があった。そのため、これまでにベトナム北部¹⁾および南部²⁾、カンボジア中央部³⁾、ミャンマー北東部⁴⁾、ラオス中部と南部⁵⁾、タイの全域および中国の雲南省⁶⁾、広西壮族自治区の東南アジア大陸部に接する辺りの発酵食品、なかでも米の酒とその蒸留酒についてこの20数年の間、10数回にわたって調査を繰り返してきた⁷⁾。

これらの調査の結果から、雲南、貴州、広西壮族自治区に接する地域のミャンマー東北部、ベトナム北部、東北部に居住する少数民族の持つ米の酒の多くは、粳

または粳穀と共に壺にいれ醸造して竹製の管で吸って飲む所謂、吸管壺酒であり、米だけの酒や蒸留酒はマイナーであった。しかしこの10数年の間に次第に吸管壺酒と米だけを原料として酒の醸造は減少し、これら醸造酒と蒸留酒との間の製造割合の比率は逆転し、大部分は蒸留酒に移行していた⁸⁾。それでも中国からある程度離れたラオス中部と南部、ベトナム中部、南部、タイ東北部には粳や粳穀の取り扱いは違っても、未だ吸管壺酒、壺酒が少数民族の村々で造られていた。ただラオス北部は未調査であったし、吸管壺酒の醸造が見られたらその背景を解明したく、ラオスの北部を3週間弱にわたって調査を行った。

ラオスは東西をベトナムとタイに挟まれ、南北に1,250 kmの細長い内陸国であり、面積はほぼ日本の本州に等しい。また生活や食などの文化の上から後発国とみられてきた⁹⁾。これら政治的な輪郭や民族構成などの概略については著者の一人がさきに記述⁵⁾しているが、この30数年来社会経済開発のプログラムが進められ、生活文化も改善されてきた。

食生活を支える発酵食品の分野においても、周囲の国々の影響を受けて製法や慣習が簡便化され変革が進んでいるように見受けられる。

食糧においても東南アジア諸国の穀類生産は、米が

Rice Wine of Northern Laos(1)

—Fermented mash of rice wine and distilled rice wine of Thai people—

Michio KOZAKI (*Eeritus professor Tokyo University of Agriculture*)

Atsushi NAITOH (*Former Technological Adviser, Sannkyo Co., Ltd.*)

Takumi TAKAYAMA (*Former director of Sake Institute, Takara Syuzo Co, Ltd.*)

第1図 東南アジアの主要穀物の生産額

第2図 東南アジア諸国の伝統米酒の産地

第3図 左図東南アジア大陸部におけるラオスとラオス北部

右図ラオス北部の拡大図と調査地名 ——— はその道程

ルアンパバーン→パクモン→ウドムサイ→ムアンクワ→ブントイ→ブンニャ→ポンサリー

→ウドムサイ→ルアンナムター→ムアンシン→シェンコック→ファイサイ→チェンコン (タイ国)
船

その大半を占める。すなわち第1図でも明かなようにミャンマーで97%、最も少ないタイでも54%であり、ラオスでは米も88%を占めている。したがってラオスの穀類の酒は、ほとんど「米からの酒」(第2図)と考えてよい。そうしてラオスの米の酒は醸造酒の粳穀を入れた吸管壺酒のラオ・ハイ (lao-hai) と米酒カオ・ラオ (khao-lao) および蒸留酒のラオ・ラオ (lao-lao) に代表される。これらについても、政治的輪郭や民族構成を記載した前報とともに詳述した。しかしこの報告は主としてヴィエンチャン (Vientiane) 近郊およびラオス中南部の米の酒であり、ラオスの北部の調査はなされていなかった。

この度ルアン・パバーン (Luang Phabang) を起点にして第3図の行程のように、ラオスの北部一円の交通の要衝であるウドムサイ (Oudom Xay)、プーフア山 (Mt. Phu Fa, 1625m) の急斜面にある冷涼なポンサリ (Phongsaly)、中国との交易の盛んな、少数民族の溢れるルアンナムター (Luang Namtha)、ムアンシン (Muang Sing)、メコン川を下り、ゴールデン・トライ・アングルを通過して、タイ東北への入り口のファイサイ (Hauai Xay) およびその近郊に点

在する村々の農家を訪ねて、米から造られる酒を調査して回り、ファイサイからメコン川を渡ってタイ国に入った。ともかく限られた18日間の短い期間の調べであり満足のゆくものではないが、一応の結果は得られたので報告する。

1. 北部ラオスの米からの酒の概要

ラオスの北部は第2図のように東西をタイ北部とベトナム北部に挟まれ、北端はミャンマー中東部のシャン (Shan) 州と中国雲南省の西双版纳 傣 (Xishuangbanna Thai) 族自治州に接する、山また山の山岳地帯である。その面積はラオス全土の約35%を占め、およそ九州の2倍位の広さをもった広大な地域である。

一方、その人口はラオス総人口 (540万) のほぼ23%程度の120万人位とみられるから、九州の広さに60万の人が住んでいる割合でありその密度は極めて低い。たとえば重なり合う山並みの中にあるラオス第4の都市、人口1.6万のラーオ (lao) 族の古都ルアン・パバーンを、市の中央にあるプーシー丘 (Phu Si hill) から見下ろしても、緑の杜の中に家屋が疎らに

写真1 ルアンパバーンは杜の町

点在する程度である。

そうしておよそ68の民族から構成される多民族国家のラオスのなかでも、北部ラオスに居住する少数民族の数は多く、その中心であるルアン・パバーン県だけでも12族以上が数えられる¹⁰⁾。言い換えれば、北部ラオスは1000から1500m前後の山岳地帯に、モンまたはフモン(hmong, 苗族)、ヤオ(yao, ミエン mien)、タイ・ルー(thai lu)、黒タイ(タイダム thai dam, black thai)、アカ(akha, iko)およびブーノイ(phou noy)などの少数民族が、入り組んでモザイクのように混在している地域である。

これら少数民族は米やトウモロコシを主要な穀類として、多くは焼き畑によって栽培している。そうしてまた第1図でも理解されるように東南アジアでは米が圧倒的な主要穀物であるから、酒を造るときは米がその原料として使用されるのは当然である。事実、北部ラオスの各地域を回っても稀にトウモロコシから酒を造る話は聞いたが、調査した醸造農家はすべて米から酒を造っていた。

これらの米酒を調査させてもらった家は、高床、茅葺き、板壁で窓が小さい特有の家に住むタイ・ルー(thai lu)の農家7軒、タイダムなどタイ系5軒、ブーノイとアカ族各々1軒の14個所である。ただこれら種族の区分は、間違いのないように農家の人に質してその言葉にしたがった。ともかくかれらによって造

写真2 タイ・ルーの家 高床茅葺き窓の小さい板壁

られる米の酒は醸造酒として販売または飲酒するのではなく、すべて蒸溜にかけられ、いわゆる焼酎として消費されていた。

米の酒の醸造は幾つかの著書^{11,12)}に書かれているように、中国の雲南から華南地方から、米栽培の伝播と共に伝わってきたのであろう。したがって原料米や蒸煮法や発酵操作などの製法に違いはあっても、操作の流れには既報²⁾に述べたように共通するところが多い。すなわち第4図に基本的な米の酒の醸造法を図示しておいた。原料米を蒸煮後に麴を散布し一次発酵(糖化)二次発酵(アルコール発酵)をおこない米の酒とする。

この米の酒の醸造における原料は、米である。ただタイ系族は糯米、メオ・ヤオ族は粳米が多いようである。しかしどの種族も糯と粳にそれ程こだわりは持っていないように見受けられた。そうして原料は粳のまま、脱穀して搗いた白米に粳殻を加えたもの、白米だけのものの3区分に分けられる⁴⁾。トウモロコシを原料とするのは以前にくらべ最近は減少している風潮にあった。また発酵に用いられる麴は従来から餅麴を使用していたが、今回の調査では中国の雲南省に近接した地域では、ほとんど麴麴を粉末とした雲南製の麴に変わっていた。明らかに中国の醸造用の麴技術の遷移がここではみられる。

発酵容器もこれまで中国では陶器の壺であったが、

原料米→浸水→蒸煮→麴散布→一次発酵(糖化発酵)→二次発酵(酒精発酵)
→熟成→製品

第4図 基本的な米酒醸造法²⁾

写真3 中国・雲南省呈貢吉兆酒曲広製

製造量の増加や取り扱いの利便さから、ドラム缶やポリエチレン容器に変わりつつある。さらに発酵製品はその儘飲まれないで、ほとんど蒸留酒として流通していた。醸造酒は火入れ殺菌をしない限り酸敗して飲めなくなり、長期の貯蔵は難しく、蓋を開けたらその日の内に飲み干さねば酸っぱくなるからである。

一方蒸留酒の場合、アルコール濃度が高く殺菌しなくても長期間の貯蔵が容易であり、容器も小さくて済む。またいろんな処理も簡単であり、且つ適当な配合が可能であるなど多くの利点があげられる。このような理由から、醸造酒から次第に蒸留酒に変化してきたのであろう。また吉田集而氏は醸造酒は限られた日に目的をもって造られる、「ハレ」の酒であり、蒸留酒は何時でも飲める、「ケ」の酒である¹³⁾。との解釈をしている。

ともかく北部ラオスの酒は醸造酒から蒸留酒に変わってきているから、まず調査した村々の米からの酒を述べる。

2. タイ系民族の米酒調査の地域

タイ系の民族は長江中流を起源として先史の時代から東南アジア大陸部の各地に拡散し生活してきた。ラオスの人口の半数以上を占めるラオ族もタイ系であるから、ラオス北部にもタイ系の人々は住み着いて、その主な民族はラオ族をはじめルー、黒タイ（タイ・ダム）、赤タイ、タイ・ヌーア（Thai Neua）である¹⁴⁾。

ラオスの民族は居住する標高によって、海拔400m以下を低地ラーオ（ラーオ・ルム）、300～900mの山腹に住む中部ラーオ（ラーオ・トゥン）、それ以上の高地や山頂に住む高地ラーオ（ラーオ・スーン）の三

区分¹⁰⁾に分けられているが、タイ・ラオ、タイ・ルー、黒タイなど多くのタイ系はラーオ・ルムである。

タイ・ルーの多く住むラオス北部の森に包まれたルアン・パパン市から東に15km程離れたバン・サーンハイ（Ban Xang xai, Ban は村の意、以下略す）まではメコン川を遡行する。このラオ族の村は旅行案内書にも紹介されるほどラオラオ（lao lao）作りで知られているが^{15,16)}、全家屋90軒のうち20軒が酒を造っているそうである。

またルアン・パパンから約250kmばかり北上するウドムサイ（Udom xai）町までの4車線は舗装され、緑の巨木と並木が不規則に並び木々をとおして疎らに農家と畑が点在する。その背後には山々が連なっていて中々の景観である。

タイ系民族の家は、サーンハイ・ウドムサイ間で3箇所、ウドムサイ・ポンサリ（Phong Saly）往復の道で2箇所、ウドムサイ・ムオンシン（Muong Sing）間で5箇所、ムオンシン・シェンコック（Xieng Kok）間で1箇所、ファイサイ（Huai Xay）で一箇所の12箇所を調べた。

タイ・ルーの餅麴製造法

これらの町や村はタイ・ルーが多く生活を営んでいるところだから、この村々の米酒作りはタイ・ルーのもつ方法と考えられる。ルアンパパンからウドムサイへの途中にあるハットクー村の酒造りに使用する麴は自家製の餅麴（pen lao）であった。製法は粳米（糯米に変えることもある）一晚浸水し水切り後轆いて粉にする。粳米しとき4kgに対して草葉を混ぜ白で搗く、草葉であるから緑色である。次いで団子ができる程度に水を加え、小さな団子状に整形し、その表面に指で凹みをつける。凹にみは前回のペン・ラオの粉を適量（米粉3kg当たり、古いペン・ラオ1個程度）を置く。加える草葉は、さとうきびの生葉、ピンローの葉、パイ・マクデイトの生葉、パイサンモンの生葉を各々握りづつ混ぜたものである。

竹ごぎにパイサンモンの生葉を敷いた上に並べ、その上を同じ生葉で覆う。パイサンモンの生葉の代わり粳穀でもよい。涼しいところで7～8日培養する。培養が終わると、餅麴を取り出し、太陽に当て2日間干す。つぎに竹籠に入れ、台所の上に吊して保存する。製品はスモークしてあるから濃く黒ずんでいて、僅かに白い菌糸がみられた。

写真4 バイサンモンの葉

写真5 ハットクー村の自家製ペンラオ（餅麴）麴麴をまぶしてある。

ただポンサリ（Phongsali, プーノイ族）町やボンヌア（Boun Nua, 妻はタイ・ルー族, 夫はラオ族）ナワイ（Nawai, タイ・ルー族）など中国国境に近い町村の麴は中国の影響を強く受けて餅麴でなく, 中国雲南産の麴曲を使用していた。農家でつくる餅麴より工場の粉末麴が酵素力が強く, 使用に便利であるとの理由だった。

ルアン・パバーンからウドムサイの途中の小さなタイ・ルーの村ナヤンタイ（Nayang Tai）の50才になる農婦カリ（Ms. Kalee）さんのもう一つの餅麴づくりは簡単であった。糯, 粳米どちらでもよいが, 一晩浸水し翌朝笊漉しの後搗いて粉にする。草葉は加えず米粉1kgに対して古麴の末を1ヶ混合する。団子は粳穀を敷いた竹筴の上に並べ, その上を麦藁で被い, 太陽で干し乾燥したら竹籠に入れ竈の上で保管する。ともかく, 餅麴の製法は大略は違わないが, 地方や農家によって違い千差万別である。

写真6 台所のかまどの上に吊し保存してあるペンラオ。煙りで黒ずんでいる。粳穀の上に並べて干したペンラオだから粳穀がくっついてる。

タイ・ルーの米酒製法

ハットクー村のタイ・ルー族の米酒は, 一晩米に浸した糯米を蒸しあげ水洗いして滑りをとる。笊にとり水切りして発酵容器に移し, 米15kg当たりペンラオの粉3〜4握り加えてよく混ぜる。ペンラオ混合後水約2L加えて10日間一次発酵させる。発酵が終わると水10L加えて更に10日間発酵させた後, 蒸留する。米15kgの醪から強い酒（アルコール分60%位）が約4L, 弱い酒が約6Lとれる。分割しないと約10Lの酒（40〜45%）がとれる。

ポンサリ町への途中のブンタイ（Boun Tai）村から4kmほど細道を入ったナワイ（Nawai）村のチョーメ（35才）夫人はタイ・ルー族である。しかしハットクーの酒造法と異なり, 同じタイ・ルー族でもここでは糯白米と粳穀比で2:1（4〜4.5L容のバケツを使用）に混合し, 米袋に移し傍らの川水に2〜3時間漬けたあと, 竹かご4杯分を入れて蒸す。米が柔らかくなったのを終点としていた。蒸し上がったらマットの上に広げ冷却して, 竹かご2杯の原料に対して中国産の麴曲1袋（500g）を散布する。散布後発酵かめに一杯に詰め, 5日間一次発酵させこれに水約8〜10Lを加え更に10日間二次発酵させる。発酵の終わった醪は蒸留する。

チョーメ夫人の粳との混合発酵は15年以前に酒作りを始めた時からであり, 全ての醪はその儘濾過して飲料に供することはない。ただウドムサイから2号線で西に進み, ウンガ川を遡るとカム族の村ドンエン（Don-en）がある。この村では儀式に口嚙み酒（lao

写真7 川水で洗米，浸水後，米を竹籠に移す。

tho)，発酵壺酒（lao hai）が供されるということである。

またルアンナムター（luang Nam Tha）の西北へ60 km ばかりアスファルトの田舎道をはしると中国との国境の町ムアンシン（Muang sing）がある。その近くのタイ・ルーのコーンカム（Khong Kham）村では粳穀酒の蒸留酒を造っている。この村は200年前から80軒のうち60～70軒は酒を造っていたと言う。酒造の盛んな座とも言える町である。このブアニン（Bouaninh）夫人の家を調査したが、糯白米に粳穀を加えて酒にするタイ東北部の酒りに類似した粳穀壺酒を作り蒸留していた。粳穀壺酒をその儘飲むことはないと言う。

この村は、雲南西双版纳に近い村であるが、糖化には餅麴（pen lao）を使用していた。形も手で捏ねて丸めた円盤形の皺のある少し褐色のもので、整形のとき古い麴の粉末を取り粉にして草葉を加えてつくると言う。しかしこの餅麴はナム ケオ ルアン（Nam Keo Luang）村から買ってきたという。赤タイ族は中国製の曲を使っているから旨い良い酒ではないとのこと、ともかくブアニン夫人は親切に丁寧な抑揚のある話方で説明する人だったが、やや身びいきであろうか。

まず精白した13 kgの糯米を1～2時間浸水し、水切り後食べられる程度まで蒸す。ぬめり取りのため水洗する。この蒸し米によく洗った粳穀を竹笊（上口径42×380 cm，高さ22 cm）で3杯加え混合する。粳穀はよく洗わないと酒の匂いが悪くなるそうである。

竹製のむしろに布を敷いた「ごぎ」の上で麴2 kgを混ぜて発酵かめに満杯に詰めて、水は加えない。蓋

写真8 プーノイ族の焼畑，種播き風景

をかたく閉めて20～30日発酵を続けた後蒸溜する。13 kgの米から7～10 Lの焼酎（アルコール分40～45%）がとれるが、アルコール濃度の濃淡はビンを振り泡の大きさで判定する。案外柔らかな酒であった。

タイ・ヌーア族およびタイ・ダム（黒タイ）族の酒

タイ・ヌーア（Thai Neua）もタイ・ダム（Thai Dam=Black Thai）も共に中国やベトナムから移ってきたタイ系の種族であり、北部ラオスに多く居住する。しかし調査を行ったのはタイ・ヌーア2ヵ所、タイ・ダム2ヵ所の4ヵ所と少なく、二つの種族の持つ酒とは言いがたい。種族のなかの限られた農家の調査結果であるから今後の詳細な調べに委ねたい。ともかくタイ・ヌーアの農家の2軒ともに籼米からの蒸留酒であった。しかし全てこの種族が粳酒か否かは不明である。一方タイ・ダムの農家の酒は粳や粳穀を使わない米だけの蒸留酒であった。

ータイ・ヌーアの酒ー

タイ・ヌーア族の調査した農家はムアンシン近くのパトイ（Patoi）村に住むアイパオ（Aipao，母の意，60才）夫人の家と、クム（kum）村に生活する主人は長老会の会長を務め、5人家族に囲まれた、幸福そのもののペン（peng）夫人（50才）の家庭である。

ムアンシンの近郊はヤオ族，アカ族，タイ・ルー族，プーノイ族などの少数民族が，なだらかな山々に囲まれたなかで，米を主とした焼畑農業を中心に生活している山村である。

したがって前者のアイパオ夫人の農家の酒造りは，焼畑から収穫される粳粳を原料として使用する。餅麴の造りは糯米，粳米どちらかを使う，3時間程浸水し水切りしたら唐白でしとぎ粉にする。米粉10 kgに4

写真9 プーノイ族の焼畑種播き。突き棒で穴をあけ、腰の竹筒に入れた粃を5〜6粒まく

写真10 ペンラオ製造に加える植物(タイ・ヌーア族)
左からソイローン、クワチュン、クワコウエ
ホーム、クワナンファン

種の植物、ソイローン (soi long), クワ・チュン (khua cyung), クワ・コウエ・ホーム (khua Koue Hom), それにクワ・ナン・ファン (Khua Nam Fuang) の煎じ汁 2L を加え (khua は蔓の意), さらにアルコールを散布して良く混合し, 直径 10~15cm の円盤型に整える。その団子の両面に古いペンラオの粉をまぶし, 稲藁の上に並べその上を稲藁で被い 10 日間培養する。培養後は太陽に干して乾燥し, 竹筴に入れて保管する。

酒の醪造りは, 粃粃 30kg をよく炊きあげた後, 竹ごぎに広げて冷まし, コップ様の容器 (径 2cm, 高さ 12cm) 2 杯のペンラオの粉を加えて混合し, 袋または竹筴に入れて一夜発酵させる。かめ 2 個に詰めビニールシートで覆い, 紐で縛り密封して, 夏は 20 日 冬は 30 日発酵させ外取り法で蒸溜する。15kg の醪

写真11 写10の植物を砕いて十分に煎じた液

写真12 煎じた液を粃米粉に混ぜる

当たり 5l の蒸溜液を泡の様子で終点を見極め, 後溜は取らず, 蒸溜粕は鶏の餌にする。1 万キープ/1l で市販する。

も一つのタイ・ヌーア族のペン夫人の酒もまた原料は粃米の粃である。麴は糯 (粃) 米を 30 分~1 時間水に漬け唐臼でついてしとぎ粉とする。米 20kg 当たり焼酎 500ml と草葉の煮汁 4L を加え, よく混合して団子状 (径 14~15cm, 厚さ 3.5cm) に整形し, 古いペンラオの粉を両面にまぶす。あとはアイパオ夫人の方法と同じである。草葉はクア・ナンプーン (khua nampheung), クア・クエソス (khua kouesos), クア・トゥーチェン (khua toochung), ソイ・ローン (soi long), ニュア ホンカイ (nuga hungkai), などその他にも沢山の草葉を用いるという。

醪の造りは 15kg のよく炊き上げた粃粃に 3 個のペンラオ粉を加え, 一晩布袋に包んでおく, 布袋糖化である。そのあと壺に入れ 25 日発酵後蒸溜する。15kg

写真 13 ペンラオ製品

から4~5l（アルコール分、約40~50%、実測値は46%）蒸留酒がとれる。

この村には、太平洋戦争前100軒近くの農家があったが、農民の離村によって半減し現在は44軒（238人）になってしまったが、残った全ての家で酒を造っているそうである。

—タイ・ダムの酒—

餅麴造りは梗か糯の米を水に浸け10cmの円盤型のしとぎをつくり、筵に並べて上から焼酎をスプレーし、布切れを被せ7日後から日に干し乾燥したら屋内に取り込み保存する。薬草は使用しないが古い餅麴の粉末は加える。

酒造りはまず原料糯米を一晩浸水後蒸し水洗いする。自家製の麴を糯米30kgに対して1.5kg混合し瓶に仕込む。一瓶30kg入るが一週間経過したら水を40L加え、更に1週間2次発酵させたのち蒸留する。蒸留は外取り法である。750mlの瓶で10から12本取れる。アルコール濃度は40~45%あり蒸溜中の冷却水は瓶2本取れるたびに換える。1万キープ/1lで売るそうである。味覚は少し淡く爽やかであった。

タイ系種族の蒸溜酒

今まで米の醸造酒は東南アジアの大陸部では、この十数年らい次第に蒸留酒に替わりつつある。とくに中国の雲南に接する辺りの少数民族の米の醸造酒はそうである。

東南アジア大陸部では、10~11世紀タイ国に蒸留酒が初見され、15世紀初頭には米酒、ヤシ酒の焼酎の記録がある。しかし内陸部では明らかではない。

古代アビシニア（現在のエチオピア）、古代インドのタキシラ（前2世紀から後5世紀）、中国の北京

写真 14 タイ・ダム族 Hai さんの蒸溜器
東方型・外取り式

写真 15 ムアンシン近郊、ノンカム村のプアニン氏の蒸溜器 東方型・外取り式

市郊外（12、3世紀頃）で蒸留器が出土しているので¹⁷⁾、蒸留酒がつくられていたと思われる。またイタリアでは12世紀に葡萄酒を蒸留、フランスでは15世紀末ブランデーが造られ、中国ではトルファンの高昌国（唐代、640年頃）で葡萄酒が蒸留されている。

東南アジア大陸部の各地に、蒸留が何時頃どのような経路で伝播したか明らかでない。今回調査したラオスのタイ系の人々が使用していた蒸留器は、ニーダム・吉田の分類によれば、蒸発したアルコール蒸気は上部の冷却水容器の底面で凝縮して受け皿、流出管を流れ外部に取り出される東方型の外取り式に属する蒸留器であった。そして固形発酵醪を蒸留する場合には、蒸留時焦げ付かないように図のように胴部に柵を設け、固形物が加熱釜に入らないように工夫してある。

加熱缶が、ドラム缶（金属製4基と鉄製ドラム缶4基）のものが8個、そのうち柵を持つものは2個で粗

写真 16 蒸溜器の下部湯わかし鉄鍋 (moor. Khang)

写真 18 冷えた蒸溜液をうける舌木

写真 17 蒸溜器の胴内部、横棒棚の上に竹製の網を敷き、醪を入れる。

写真 19 冷却用の水を入れる鍋

第 5 図 東方型外取り式のブアン氏宇の蒸溜器

米，粳穀混合の醪であり，棚がないものは 5 軒，不明 1 軒，太平鉄の上に木製筒を置くものは 4 軒で，粳または粳穀混合醪で総て棚を有した。また冷却用の鍋は金盞様のアルミ製または銅製の鍋で，写真のような釜式は一軒だけであった。

おわりに

ルアン・パバーンからルアンナムター，ポンサーリー，ムアンシン，シェンコックおよびファイサイのラオス北部地域の発酵食品，なかでも少数民族のタイ・ルー，黒タイ，タイ・ヌープなどの米からの酒を調査した。

1990 年代前半にラオスでみた米の粳穀吸管壺酒はほとんど姿を消し，今回調査した地域では全く見ることが出来ず，タイ系の農家で造られていた現在の米からの酒は，全てが蒸溜酒に姿を変えていた。

また蒸溜に使用されていた蒸溜器は、すべてがニーダム・吉田の分類にしたがえば、蒸溜にかける醪容器の上部に冷却用の大鍋を置き、滴る液を外に導きだして受ける、東方形のなかの外取り型であった。2000年にシッキムのジャール（米酒）とラキシー（米の蒸溜酒）を調べたとき、まだ蒸溜の装置は冷却用大鍋から滴る液を醪容器の上部に置いた壺で受ける内取り法であったから、この方式が未だ使用されているか否か危惧していたが、全てが外に蒸溜液を導き出していた。ラオスの北部における酒造りは蒸溜法も含めて年とともに進歩し味覚に優れたものを生みだしていた。

<¹ 東京農業大学名誉教授、² 三共株式会社元技術顧問、³ 宝酒造株式会社元酒類研究所所長>

参 考 文 献

- 1) 小崎道雄；「ベトナムの甘蔗酒と春巻」, Techno Inovation, 4 巻(2), 21~27, 1994
- 2) 小崎道雄, 飯野久和, Tran Linh THUOC, Pham Thanh HO, 関達治；「アンナン山脈南部高地（ベトナム）の米酒—ルオウ・カンとルオウ・ネプー」, 醸 協, 97 巻(5), 327~337, 2002
- 3) 小崎道雄；「カンボジアの塩辛—ブラホック—」食品保蔵科学, 28 巻, 139~146, 2002
- 4) 小崎道雄, 岡田早苗, 関達治；「タイの米酒—粳穀混合酒オウと糯米酒さと—」醸造, 97 巻(1), 46~61, 2002
- 5) 小崎道雄, 飯野久和, 岡田早苗, 関達治, 「ラオスの醸造酒（ラオ・ハイ lao-hai）と蒸溜酒（ラオ・ラオ lao-lao）」, 醸 造, 95 巻(3), 193~198, 2000
- 6) 小崎道雄, 岡田早苗, 小原直弘, 汪立君；「乳扇（ルーシャン）—雲南中部のカテージチーズ—」, 食品保蔵科学, 28 巻(5), 253~260, 2002
- 7) 小崎道雄, 飯野久和, 松本孝, Tran Linh THUOC；「ベトナムの吸管米酒, ルオウ・カン（ruou can）の製法と背景, 伝統食品の研究」, 21 巻, 17~23, 2000
- 8) Puspita LISDIYANTI, Michio KOZAKI；「Rice wine in Southeast Asia Countries：Thailand, Laos, Vietnam and Myanmar」, IWIFF, 2003
- 9) Joe CUMMINGS, 「Laos」, Lonely Planet Publications, 1998
- 10) P. Parisort & V. Marchand；「Laos」the asia HORIZON guide book series 35, 109, 2003, HORIZON's Book co. ltd. Bangkok.
- 11) 管間誠之助；見直される第三の酒, 51, 1975, (株)朝日ソノラマ
- 12) 吉田集而；壺酒—東南アジア大陸部の酒—, 酒づくりの民族誌, 1995, (株)八坂書房
- 13) 吉田集而；「東南アジアの酒の起源」1993, (株)ドメス出版
- 14) 岩田慶治；「東南アジアの少数民族」NHK ブックス 137, 1978 日本放送出版協会
- 15) 吉田集而；海を渡った蒸溜器（焼酎 東回り西回り, 玉村豊男編）1999 (株)紀伊国屋書店
- 16) 地球の歩き方編集室；「ラオス」地球の歩き方 111, 2002, (株)ダイヤモンド・ビッグ社
- 17) 洪光住；「中国醸酒科学発展史」197, 2001, 中国軽工業出版社