

清酒ではないSAKE、イタリアの「NERO」 1912/tk



Mr. Gabriele Conte

サケにあらず、ベルモットに近い

- 「イタリア初のSAKE」と銘打って「NERO（ネロ=黒の意）」が売られている。発売開始は2019年5月ごろ。販売しているのはピエモンテ州のお米屋さん、Gli Aironi社（リ・アイローニ、と発音。上のロゴマークにもある通り、鳥の「サギ」の意）。
- 「小麦の Pasta」と並んで「米のリゾット」はイタリアの国民食である。イタリアの米作地帯は地図の赤色の部分。ピエモンテ州が最大の米作地帯であるのがわかる。そのピエモンテの、Vercelliという小さな街のはずれ、広大な水田地帯の中に、Gli Aironi社がある。2019年11月、同社を訪問。NEROを商品化した、ガブリエル・コンテさん本人に話を聞いた。
- NEROは、500mlびん入り、アルコール度数17%。とてもきれいなパッケージデザイン。左右にはさりげなく黒色で実った稲穂のデザイン、正面には「SAKE」と明示されている。エンド価格は28€也。
- お酒はご覧のように黒褐色！ 味も清酒とは全く別物！ でも、なかなか美味しい。食前酒やカクテルベースとして、完成度は高いと思った。カテゴリーとしては、ベルモットの味と言える。ベルモットは、「チンザノ」や「マルティーニ」が世界ブランドだが、これもピエモンテの産である。





びんの正面観察

- 上部：「IN FERMENTO」というのは実際の製造を仕切っている会社の名前。
- 中央：ブランド名の「NERO」が正面に。その下に「SAKE ITALIANO」、イタリアのサケと明記されている。
- 下部：「Bevanda Fermentata a base di Riso」英訳するとRice-based Fermented Beverage。従来にない酒類なので、どう表記するか当局と協議した結果、こうなったそう。

「なぜ、これがSAKEなの？」と尋ねると、、、

- 「日本の伝統的サケを造ろうと思ったのではない。100%イタリアンであるためにも、イミテーションでないためにも、麴は使わない。あえて日本酒とは全く違う品質。」
- 「ただ、米100%で造ったお酒なのでSAKE。日本のサケにインスパイアされ、トリノのベルモットの技術と融合させた。」
- 「日本語の酒（さけ）は、清酒を指す場合もあるが、ワインやビールも酒とであると承知している。SAKEと表記していいか、日本大使館を含む各方面に確認したが、問題ないとのことだった。」
- 「この地域は何世紀もの米づくりの伝統がある。NEROは米製のお酒であるのでSAKE、しかも「イタリア初のSAKE」と銘打った。」



びんの裏面観察

- 上の説明文：This sake doesn't try to pose as traditional... このサケは伝統的な日本のサケであろうとしていない。まろやかで、靈感的で、トリノのベルモットを想起させる。歴史と地域を語ることのできる酒。カクテル愛好家が興奮するであろう、他にない原料配合、、、といったことがイタリア語・英語で記載されている。
- 下の表示文：原材料表示。イタリア語と英語の併記。英語部分を写し書きすると、Ingredients: Fermented of integral Black rice Penelope from Vercelli (30%), Syrup of rice, Alcohol, Herbal Teas and Herbs, Natural Flavours, Caramel, Sugar, E151 Nuts Traces
- Penelopeは黒米の名前。E151は黒色の食添着色料。Nuts Tracesはアレルギーに関する表示で、ナッツを使う製品と製造ラインを共有している場合など、ナッツの少量残留の可能性を表示しているもの。たぶん、製造委託している工場は、他製品でボタニカルとしてナッツを使用しているのだろう。
- 最下部：In Fermentoなどの住所。Gli Aironiは出てこない。

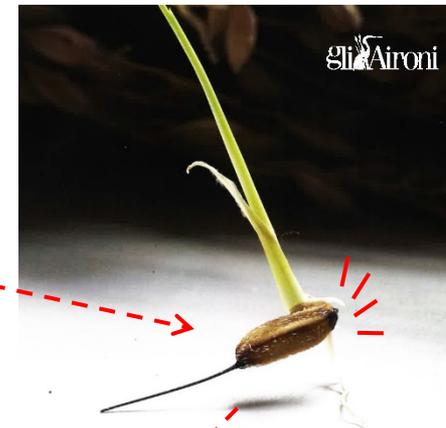


製造工程

概ね、以下の通りだそう。

- 1.原料は黒いお米
- 2.まずお米の糖化液を作る
- 3.それをビール醸造所で酵母を使ってアルコール醗酵
- 4.次にスピリッツ蒸留所に移してアルコールを添加
- 5.ベルモットに使う系統の薬草を漬け込む
- 6.びん詰め

製造期間は全部で40日ほど。委託製造で、上記の通り、醸造所と蒸留所の2か所が関与する。



原料米

- Penelopeという、黒いお米が原料。黒い米なので、商品名もNERO。
- 日本酒では、米の中心部の「心白」が大事だけれど、このお米は心白など無縁な、極端に細長い長粒米である。100%地元産。

糖化液

- 薄めの「水あめ」のよう。甘い、淡黄色の液。したがって最終製品の黒色は、ベルモットと同じカラメルを使っていることが大きい。あるいは、薬草の着色もあるだろう。
- 現地で説明を聞いた時は、この液は「米芽」（右の説明参照）でできているのだと思ったのが、、、
- 前ページの原材料表示「Black rice (30%), Syrup of rice」から想像すると、もちろん黒米の米芽も使うけれど、米のシロップ（多分、別途に作ったシロップ、すなわち水あめ）のほうが主なのだろう。ただ、いずれにせよ、醗酵の元原料はすべてお米である。

糖化の方法→「米芽」!

- 糖化の方法を尋ねると、、、この写真を見せられて、「麴（こうじ）は使わない、米を発芽させて糖化する」と、まったく意外な回答。
- これはPR写真なので、芽が大きすぎるが、実際はビールやウイスキーの麦芽のGermination・発芽のように、ごく少しだけ芽が出た状態で使うのだと思う。
- 坂口謹一郎さん曰く「東洋はカビの酒、西洋は麦芽の酒」。清酒・焼酎は「麴」で糖化、ビールは「麦芽（モルト）」で糖化、である。ところが、「サケNERO」は、「米芽（こめが、或いは、べいが）」で糖化というわけだ。
- 以前、「麦芽に比べ米芽は糖化力が弱い」というのを何かの本で読んだことがあるが、発芽・胚芽には必ず酵素があるので、糖化はできる。Wikipediaで「水あめ」を見ると、「古くは玄米を発芽させ、玄米中の糖化酵素を利用して製造した」とある。Syrup of riceの方も米芽なのかもしれない。



コンテさんとのスナップ写真。丁寧に説明していただいていたありがとうございました。棚に並ぶのが、代表製品の「リゾット米、3人分パック」で、いろいろな具材が選べる。イタリアの有名食材店「イーターリー」※各店にも、必ずGli Aironiのリゾット米が売られている。「来月（2019年12月）から、NEROもイーターリーに並ぶ予定」と言っていた。

(※「イーターリー」：地元の人はもちろん、多くの旅行者が立ち寄り、イタリアの人気食材店。スローフードやイタリア食材を扱っていて、大型店が多い。「本屋と食品店とレストランが同居」という、意外なコンセプト。店舗は、イタリア主要都市にあるほか、東京にもある。イーターリーで売られると、インパクトは大きいと思う。)

日本酒と全く違う品質のものがSAKEとして売られる事には、抵抗がある人もいるだろう。ただ、、、ブラジルや中国で作られている「清酒に似せた合成清酒のようなもの」、また、清酒関係者が大きな問題として指摘する「合成清酒という名称（や、存在）」「日本からの合成清酒の海外輸出」等との比較で考えると、「SAKEだが、清酒とは違う」とはっきり言いきっているNEROは潔いと思った。



Gli Aironi社の周りの水田は広大。相当量のお米を扱っているようで、会社規模もそれなりに大きいよう。日本のサタケの精米機も保有しているようだ。

同社の会社案内から3枚紹介

- (右上写真) 扱う米の種類は、色で言うと白米、赤米、黒米の3種。上に円形に並べてあるのは、3色の米。どれも、主用途はリゾット。
- (あとの2枚) 実ったお米と、水田の四季。日本だといっても通じるだろう。リゾットはイタリアでは、単品料理としてだけでなく、付け合わせにもよく出てくる。蒸したコメに慣れている日本人は硬めだが、個人的にはイタリアのパスタよりイタリアのリゾットの方が好みである。米食は、なぜかホッとする。



(end of report 191214/tk)

Pictures with Gli Aironi came from the papers of Gli Aironi. Pictures are taken by t.k. unless otherwise.