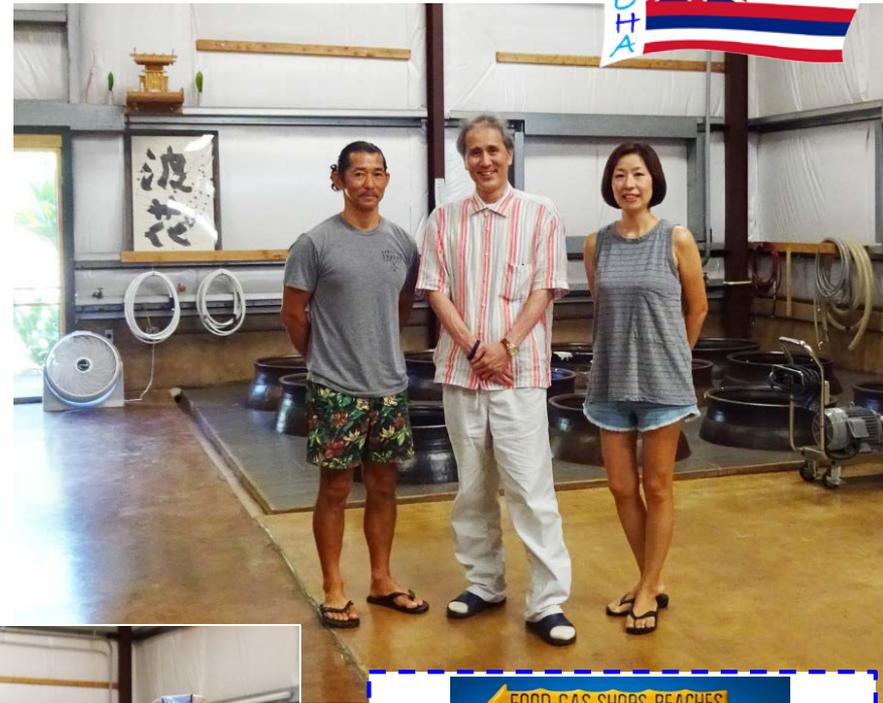


ハワイの芋焼酎「波花」 Hawaiian Shochu Company “NAMI HANA”



- ハレイワ（ホノルルから車で1時間、オアフ島北部の街）にHawaiian Shochu Companyがある。平田さんご夫妻（私の左右）がお二人で、芋焼酎「波花(ナミハナ)」をつくられている。
- 平田さんは、鹿児島島の万膳酒造（「萬膳」）で焼酎造りを修業したうえで、2013年にこの地で創業。若いころハワイに来た時、ハワイの芋で焼酎を作りたい、と思ったのが原点だそう。
- 後ろの「波花」の書（ラベル文字のオリジナル）は陶芸家の辻村史朗さん。その上の神棚は、ホノルルの出雲大社で作ってもらったそう。
- 年2回、6,000本を製造。2017年8月現在、8回目のバッチを作り終えたところ。常夏のハワイでは年中さつま芋が収穫できるが、夫婦二人のマンパワーですべて手作業で行うのでこれで限界。製品はほとんどが蔵元直売で、日本のツーリストの購入も多いのだそう。私が訪問した2017年8月現在は売り切れで購入できなかった、残念。
- 試飲させていただいたが、とても素晴らしい出来栄え。ラベルの下に記されるように、原料は82%がハワイのさつま芋、18%が麴米。アルコール度数30%。
- 写真左の角びん2本は限定品、アルコール度数の高い原酒と、パイナップルを入れて蒸溜したもの。



picture from web



<ハレイワについて>

- ハレイワは、この標識が有名。かつてはサトウキビやパイナップル栽培の町、いまはノースショアと呼ばれ、世界中のサーファーのあこがれの町。
- ハレイワタウンの日系のお店「マツモト・シェーヴアイス（かき氷）」は、ガイドブックに必ず載る有名店。古い街並みが残っていて、ホノルルから日帰り観光する人も多い。



- 工場全景。左手に木製の蒸留器、右奥に土中に埋めた仕込み甕。手前の木桶は米を蒸す甕。
- 手前にある本格的な麹室。麹蓋方式。米はカリフォルニア米、KODA FARMS（国府田ファーム）の「国宝ローズ」を使用。種麹は秋田今野さんだそう。
- なお、ご夫婦はここにお住まいだそう。スコッチウイスキーを見学したとき、「マスターディスティラーは昔から蒸留所住み込みの仕事だ」と聞いたのを思い出した。



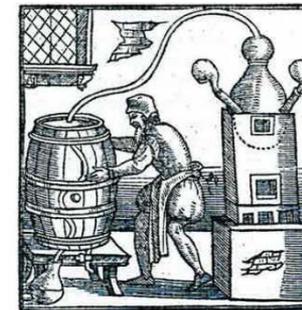


- 蒸留釜本体は銅製やステンレス製ではなく杉樽製の、いわゆる「木桶蒸留器」。冷却容器は金属製（右のタンク状のもの。九州の焼酎蔵元では冷却容器も木樽のものを見る）。アルコール蒸気は冷却容器内の蛇管で冷やされて、焼酎の原酒となる。手前の桶は甑（米の蒸し器）。
- 甕壺は日本から運んできた100年以上まえのもの、日本製。この12個と、蒸留器横に2個の合計14個。このような大型の土甕は今では日本では作っていない。楕円形のものもあって、いかにも手作り。甕の内側に見える白い点は、ひび割れの補修。
- 私は、蒸した芋を手押し車に受けて甕に運んで投入する作業を、ずいぶん以前鹿児島県の焼酎蔵で体験させていただいたことがあるが、とても重労働だった。ご夫婦二人でやるのはさぞ大変だろう。



<木製の蒸留釜>

- この西洋の古い蒸留器のイラストのように「釜は金属製、冷却は木樽」というのは理解し易いが、日本式の「釜が木樽」というのは、改めて考えると意外な発想である。醸造用甑からの発展か？
- 木樽蒸留器は日本ウイスキーやジンにも可能性があるのではないか、と思った。



From the *Newe Jewell of Health*, 1576



Coiled condensation tube - as per Ryff. From Lonicer's *Kreuterbuch*

illustrations : "Distilling History", Brewer & Distiller, Jan. 2017



- 蒸留所建物の外観。抜けるような空と澄んだ空気。ハレイワタウンから少し離れた静かな場所。日陰を作る木はモンキーポッド（日立製作所の「この木なんの木」の木）で、5年でこんなに大きくなるそう。
- 原料のさつま芋は、蒸留所のすぐ近く、左の写真の奥にも畑があって、それを使って仕込んだこともあるし、様々な場所のものを試しているとのこと。今回の8番目の仕込みバッチはハワイ島（別の島）の芋。



<さつま芋、タロ芋、キャッサバ芋>

- さつま芋のハワイ名はウアラ。主食のタロ芋と並んで古くからハワイで食用に栽培される。芋の色は紫色、ピンク色、日本のような黄色のものなどさまざま。平田さんはバッチごとに様々な種類のサツマイモを試しているそうだが、無論、蒸留するので色はなくなる。
- さつま芋は中南米が原産で、コロンブスのアメリカ発見以降にヨーロッパに伝わり、それが16世紀後半に東南アジアや中国にもたらされた。日本には、ルソン島から中国経由で宮古島に初めて伝わったのが1597年、その後17世紀はじめには琉球と九州に、さらに八丈島と本州へと伝わった、というのが定説。(wikipedia) そして南九州（と八丈島）が芋焼酎の主産地となった。
- しかし、ハワイを含むポリネシアには、コロンブスのアメリカ発見以前からさつま芋を栽培していた事が判明している。すなわち、さつま芋は中南米から直接ポリネシアに伝わった。（「ハワイブック」近藤純夫）ハワイのさつま芋と、日本のさつま芋は、地球を逆回りしてそれぞれの地に定着したことになる。日本の芋は長年の間に農業に適するよう改良されただろう。ハワイのほうがより原産種に近いだろうと思う。因みに、ハワイに人が住みはじめたのは紀元500~700年ごろ、マルケサス諸島からカヌーでやってきたポリネシアンだといわれる。
- なお、ニュージーランド（やはりポリネシア圏）にさつま芋が伝わったのは10世紀だそうで、クマラの名前で呼ばれる。(wikipedia) ニュージーランドでは、Mana Shuzouという会社がKumara Shochuをつくっている。
- 平田さんは、実は最初は、ハワイの主食・タロ芋で焼酎を仕込もうと考えたそうだが、神聖なタロ（カロ）で作るのは止めるよう言われたそう。
- 右の写真はホノルルのビショップ博物館で撮影した、ハワイの神話。「空の神と陸の神の間に生まれた最初の子は死産で、遺体を家の隅に埋めたところそこから芽が出て「タロ」になった(中央の絵で、子供からタロの葉が出ている)。2番目の子が女の子、3番目の子が人間の祖先」つまりハワイでは、タロは人間と兄弟関係である。
- なお、ブラジルとトンガでは、キャッサバ芋の焼酎がつくられる。ちょっと古い資料だが、下記の16ページ参照。



picture from web



http://www.kitasangyo.com/pdf/archive/sake-info/sake_history.pdf