



French Creole Rhum

Deep Sessions

JAPAN IMPORT SYSTEM CO.,LTD.



Japan
Import
System

“アグリコール製法” と “仏領マルティニーク島” ラム人気の火付け役、「フレンチ・ラム」のキーワードはこの二つ！

さとうきびを原料とする蒸留酒・ラムは以前から、ダイキリやラムコークなどのカクテルベースとして、また製菓用として広く知られ、世界中の人々に愛されてきたスピリッツです。ガイアナやジャマイカ、キューバやベネズエラ、プエルトリコといった国々で、今も全世界に流通しているラムの大半が生産されています。南国で作られる楽しいお酒というイメージが定着し、また日本では某ハリウッド映画による影響もあって、ラムの知名度は年々高まっています。

そのような中、日本におけるラムの楽しみ方は大きく変わりつつあります。カクテルベースとしての楽しみ方から、シングルモルトウイスキーのように「その個性を味わう」という楽しみ方に変わっているのです。

そしてその火付け役は、「アグリコール製法」によって「仏領マルティニーク島」などで作られる「フレンチ・ラム」。世界の全生産量のたった数%に過ぎないフレンチ・ラムによって、日本のラムの市場が変わりつつあると言っても過言ではありません。

しかし残念ながら、この「フレンチ・ラム」に関して詳細な記述をしている書籍は多くありません。「ホワイト」「ゴールド」「ダーク」といった色による分類、そして「ライト」「ミディアム」「ヘビー」といった風味による分類が多く見受けられ、フレンチ・ラムは通常「ミディアム」から「ミディアム・ヘビー」に分類されるラムの一種として紹介されています。しかしこのフレンチ・ラムは、一つのカテゴリーとして独立して分類されるべき特殊な生産方法と、豊かな味わいを持っているのです。



“アグリコール製法” は、とても贅沢なラムの作り方

通常のラムの製法は、まずさとうきびを搾ったジュースを煮詰めて、砂糖の結晶を分離します。その残った糖蜜を発酵・蒸留して作られるのですが、砂糖工場と併設されていることも多く、一般的に「インダストリアル製法」（＝工業的製法）と呼ばれます。

対して前述した「アグリコール製法」（＝農業的製法）では、砂糖の結晶を分離せず、さとうきびを搾ったジュースをそのまま発酵・蒸留して作られます。言い換えれば、さとうきびの砂糖になる成分まで全て味わいに生かされる、しかし世界で最も生産コストのかかる、とても贅沢な製法と言えます。（さとうきびジュースの価格は糖蜜の約10倍です）そしてフレンチ・ラムに対して頻繁に用いられる「良質のコニャックを思わせる豊かで繊細な香り」という表現は、まさにこの製法に由来しています。

さとうきびは収穫後、すぐに蒸留所へ運ばれ圧搾されます。マルティニーク島には「さとうきびの、足は地面に、頭はミル（粉碎機）に」ということわざがありますが、これぐらいフレッシュなさとうきびジュースを用いることが重要なのです。

南国の暑い気候のため、エンジェル・シェア（熟成中に蒸発するアルコール）は年間7～10%にも上り、これはシングルモルトの3倍以上もの数値で、その分熟成が非常に早く進みます。3～5年熟成されたアグリコール・ラムは、シングルモルトの10～15年熟成商品に匹敵するほどの、深い熟成感が味わえます。



フレンチ・ラムの聖地 “仏領マルティニーク島”

現在、この「アグリコール製法」が採用されているのは主にフランス領の島々です。

カリブ海に浮かぶ「マルティニーク」、「グアドループ」、そしてアフリカ大陸の南東部、インド洋マダガスカル島の東に浮かぶ「レユニオン」の3つが有名です。

これらは全てフランスの海外県として知られており、弊社ではまとめて「フレンチ・ラム」と呼んでいますが、蒸留所の数やその生産量から中心となるのは、やはりマルティニークです。

フランスの酒類といえば世界的に有名なワインやコニャックがあり、AOC（原産地統制呼称）でその製法などが法律で厳しくコントロールされていますが、これは海外県「マルティニーク」で生産されるラムに対しても同様です。同島で生産されるラムはほぼ全て、1996年よりAOCの規定に従って生産・出荷されています。

※表紙「French Creole Rhum（フレンチ・クレオール・ラム）」について

この場合の「Creole」とは、カリブ海を中心とする海外県やその人々を指し、本国とは異なる独自の文化や歴史などの発展を反映した言葉です。仏国でも様々なラムが販売されておりますが、弊社でご案内しているのは「クレオール」の手によって贅沢に作られたこだわりのラムです。

「マルティニーク・ラム」 = 「アイラ・モルト」 …？ 二つの個性的な蒸留酒が持つ、その意外な共通点

シングルモルトウイスキーの中で、現在特に高い人気を誇っているのがアイラ・モルトです。その特徴的なピート香により、急速なスピードで日本のお客様に受け入れられています。実はアグリコール製法で作られるマルティニーク・ラムと、現在人気のアイラ・モルトには、根本的な部分で下記のような共通点があるのです。現在のアイラ・モルトがそうであるように、マルティニーク・ラムが日本のラム市場の中心となる日も、そう遠いことではないのかもしれませんが。

際立って豊かなアロマやフレーバー

モルトウイスキーのピート香の強さ（ピートの焼き具合）はPPMという指標で測りますが、ラムの場合はTOTAL NON ALCという指標で測ります。

インダストリアル製法で作られる通常の飲料用ラムでは60程度ですが、アグリコール製法で作られるマルティニーク・ラムでは350程度あります。これは他地域に比べて非常に強いピート香を持つアイラ・モルトに似ており、共に豊かなアロマやフレーバーを持つ蒸留酒といえます。

二つの島

現在アイラ島で稼働している蒸留所の数は約8ヶ所。対してマルティニーク島の稼働蒸留所も約7ヶ所を数えます。

蒸留所名で販売

バカルディやキャプテンモルガンといった世界的なラムの銘柄の多くがブランド名で販売されていますが、マルティニーク・ラムはトロフ・リビエールやラムニーといった蒸留所名で販売されています。

これはスコッチの世界でジョニーウォーカーやシーバズリーガルといったブレンデッドウイスキーがブランド名で販売されているのに対し、アイラ・モルトがボウモアやラフロイグという蒸留所名で販売されているのと共通しています。



マルティニーク島



アイラ島

フレンチ・ラムに、ビンテージ商品が多く存在する理由

マルティニーク島では、さとうきびは年に一回しか収穫されません。その年のさとうきびのフレッシュジュースのみを原料とするため、ワインのように収穫年によって味わいが異なるのです。そのために、多くのフレンチ・ラムではビンテージ・アイテムが生産されています。もちろんこれはブラン（ホワイトラム）にもあてはまり、作られた年によって味わいが異なるのです。

他方、全世界的に有名な大量生産されているラムで、ビンテージを明記したラムは存在しないと思われます。これはインダストリアル製法で作られているため、収穫年による味わいが端的に出難いことも一因として考えられるのではないのでしょうか。



JISがお届けするフレンチ・ラムの数々

JISでは早くから、この「フレンチ・ラム」というカテゴリーに注目してきました。以前よりマルティニーク島にあるトロフ・リビエール蒸留所の商品をご案内していましたが、日本におけるアグリコール・ラムの人気の高まりに注目し、この数年で同島のラムニー蒸留所やグアダルブ島のダモワソー蒸留所、そしてレユニオン島のサバナ蒸留所やリビエールデュマ蒸留所の取り扱いを開始。また2008年からはセントジェームズやJパリー、デパスといったマルティニーク島にある蒸留所の取り扱いを開始しました。

フレンチ・ラムは基本的に地元のさとうきびからのみ作られているため、原料に限りがあり、アイラ・モルトのような生産量の増大は期待できません。

しかしシングルモルトのように「その個性を楽しむ」お酒として、今後多くのお客様の人気を獲得するカテゴリーとなるのは間違いのないと思われます。今後の弊社の取り組みに、皆様是非ご期待下さい！

マルティニーク島 Martinique

マルティニーク島は、カリブ海に浮かび、西インド諸島に属するフランス領の島です。

パリからは遠く6,860km離れ、その面積は1,106平方キロメートル。東岸は大西洋に面し、西岸には南国の象徴であり常に陽気な気分になるカリブ海を臨みます。

この島は1630年代からフランスと関わりを持つようになったと考えられており、南国の花々や野生の動物、そしてフランス料理などに加え、特筆すべきは、やはりアグリコール・ラムの生産に関してその中心であることです。

マルティニーク・ラムは、AOCによって厳しく管理されています。100%さとうきびから取れるフレッシュ・ジュースを使用すること、熟成にはオーク樽を使用することなど基本的なものから、さとうきびは自生のものであること、さとうきびの品種、搾汁の方法、生産機、発酵、蒸留から熟成に至る生産過程の全てが、細かく管理されているのです。



トロワ・リビエール蒸留所 Trois Rivières

トロワ・リビエール蒸留所は、マルティニーク島の南部、海岸沿いを走る道沿いに建てられています。

「トロワ・リビエール (Trois Rivières)」という名前はフランス語で「3本の川」を意味し、これは120ヘクタールを誇る自社農園の中を流れる3本の川に由来しています。同蒸留所で作られる全てのラムは、フランスのAOCで規定されたアグリコール製法によって作られています。

マルティニーク島で最も人気の高い蒸留所の一つであり、熟成されたラムやビンテージ商品の高い品質は、今や日本だけでなく全世界で人気を博しています。

しかし2000年3月22日、トロワ・リビエールを悲劇が襲います。熟成庫が火災に見舞われ、同蒸留所は約3分の2にあたる熟成ラムを失ってしまうのです。

弊社でも1950年代を含む数々のビンテージ商品を扱ってありましたが、その後しばらくは市場への供給もままなりませんでした。

しかしその窮地においても、トロワ・リビエールは熟成年数が表記された品質の高い商品を数多くリリースすることで、信頼を落とすことなく現在に至っています。

その後、熟成ラム・ブラン（ホワイトラム）・シロップが組み合わさった商品「ブルーカスケード」や、フランス本土の市場を活性化するために年に1度デザインボトルに詰められたブランなどの意欲的な商品を次々にリリース。

2007年には遂に「シングルカスク」の商品化に成功しました。

弊社では現在、日本のお客様のためにトロワ・リビエールと積極的な取り組みを行っております。

2007年8月には、リリースされる前の「シングルカスク1998」のサンプルを取り寄せ、プロのバーテンダーの方々を中心に試飲して頂き、一番評価の高かったカスクナンバーを2008年3月にご案内致しました。

トロワ・リビエールの輸出部長も2007年、2008年と続けて来日し、セミナーやテイスティングイベントを精力的に行っています。

また2008年には、マルティニーク島の売店等で販売されているペイントボトル「TATANKA (タタンカ)」を日本向けに特別に商品化しました。

今後のトロワ・リビエールに乞うご期待下さい！



ラマニー蒸留所

La Mauny

ラマニー蒸留所は1749年、フランスのノルマンディー地方からマルティニーク島へ移住したジョセフ・フェルディナンド・ピーラン氏によって設立されました。当時は砂糖の精製工場であり、実際のラムの生産は少量であったようです。その後何度もオーナーが変わりましたが、ラムの生産は継続され、1900年代後半から本格的にラムの生産を開始。1986年に最新機器を導入しました。

現在は2月～6月の間に24時間稼働、一度の収穫で280万リットルものラムを生産しています。原料となるさとうきびは大部分が人間の手作業による収穫で、3基のコラムスチルで蒸留しています。伝統的なアグリコール製法で芳醇なラムを生み出しています。



セント・ジェームス蒸留所

Saint James

セント・ジェームス蒸留所は1765年、マルティニーク島サン・ピエールに創設。セント・ジェームスという名前は、英国貴族の名前から取られたと言われており、当初は英国への輸出を想定していたようです。世界で始めてスクエアボトルを使用したことで知られ、1902年のベレ山の噴火後、サン・マリーに蒸留所を移しました。農地750エーカーのうち、687エーカーが自社所有。さとうきびは火山灰の肥沃なベレ山の東側斜面で栽培、収穫は2月から約半年間続き、年間生産量は300万リットルを誇ります。豊富なアイテムが次々に世界的な大会で金賞を受賞しています。



J. バリー蒸留所

J.Bally

砂糖の小規模生産者であったJ. バリーは、マルティニーク島において純粋なさとうきびジュースからラムを生産した最初の蒸留所の一つだと言われています。

ベレ山の近くにあるラ・カルベに居を構えていましたが、1917年に当時エンジニアだったジャック・バリーによって買収。アグリコール製法だけでなく、コニャックの生産に感銘を受け自身のラムをオーク樽で熟成させる等、まさにJ. バリーは「熟成アグリコール・ラムの創設者」とも言えます。



デパズ蒸留所

Depaz

マルティニーク島の火山であるペレ山の麓に、島内で最も美しいさとうきび畑が広がっています。

それがデパズ。1651年から350年以上もの間、サン・ピエールの町で重要な役割を果たしてきたデパズは、マルティニーク島の北西に位置しています。現在の蒸留所は1902年のペレ山の噴火に伴い蒸留所が被害に遭った後、創始者系統の生存者であったビクター・デパズが1917年に再建に成功したものです。

しかしこの時の火山灰によって土壌は肥沃になり、いまでも「爆発」するようなラムが楽しめます。それは「アグリコール・ラムのグランクリュ」とも表現されています。

デパズはホワイトラムだけではなく、ゴールドラムや熟成したラムなどその全てが非常に良質なものと定評があります。何百年もの間、デパズのラムは高い評価を与えられてきました。

これまでに受賞してきた数も多く、1902年のペレ山の噴火以降、1922年、1927年そして1931年にマルセイユでメダルを取得しています。最近では、2006年と2007年にビュー・プランテーションがパリの大会でメダルを取得しました。



グアダルーブ島

Guadeloupe

グアダルーブ島は、マルティニーク島と同様にカリブ海に浮かび、西インド諸島に属するフランス領の島です。その面積は約1,700平方キロメートルあり、マルティニーク島の1.5倍程です。

1600年代の奴隷制によるさとうきび栽培、そして1700年代から1800年代にかけては英国軍による占領などの歴史を経て、グアダルーブは1946年にフランス海外県となります。現在ではラムや砂糖、バナナなどの産業が有名です。

ラムの生産に関しては、マルティニーク島のようにAOCの規定はありません。しかし同じアグリコール製法で作られるグアダルーブ・ラムの品質は、マルティニークに勝るとも劣らない人気を獲得しており、世界中に輸出されています。



ダモワゾー

Damoiseau

ダモワゾー家は1942年よりベルビュー蒸留所を所有し、厳粛なフレンチ・ラムの伝統にのっとったアグリコール・ラムを作っています。

ベルビュー蒸留所はグランデ・テールというさとうきび畑の真ん中に位置し、訪れた人は何千人もの農民が、糖に溢れた芳香豊かなさとうきびを刈り取っている風景を目の当たりにします。グアダルーブの象徴とも言えるダモワゾーのアグリコール・ラムの評判は高く、ホワイトラムにしてもオールドラムにしても、グランデ・テールのテロワール（土壌）を如実に反映した、太陽の光を感じられるようなラムに仕上がっています。

ベルビュー蒸留所はグアダルーブ最大の規模を誇り、年間300万リットルのラムを生産しています。その品質も、過去10年にわたってパリの農作物コンクールにおいて20以上のメダルを受賞しており、特に2007年にはダモワゾー15年が金賞に輝きました。いまや世界でも20カ国以上で飲まれているダモワゾーラム、皆様もぜひお試しください！



レユニオン島 Reunion

レユニオン島は、インド洋西部・マダガスカル島の北東にあるフランスの海外県です。火山島で知られており、人口は約80万人。リゾート地としても知られているこの島で、高品質なラムが生産されていることは、2006年に下記2蒸留所を取り扱うまで弊社でも知りませんでした。島の面積は約2,500平方キロメートル、これはマルティニーク島の約2.3倍弱、グアドループ島の1.5倍弱もの広さを誇ります。



未だベールに覆われたレユニオンですが、この島ではアグリコール・ラムのみならず、インダストリアル・ラム、そして世界でも非常に珍しい「グランアローム」という製法によるラムまでもが、生産されています。このような生産地は世界でも類がなく、同じ蒸留所で異なる製法のラムを比較することももちろん、大半のラムが生産されているカリブ海から遠い位置にある地理的状況が、ラムの熟成にどのような影響を及ぼすのか、今後大変興味深い生産地になることは間違いありません！

サバンナ蒸留所 Savanna

サバンナ蒸留所は、現在レユニオン島の北東部にあるサン・アンドレに位置していますが、これは島内に大規模な発電所が完備された1948年に移設されてからです。それ以前には1870年代からラムの製造を始めており、非常に歴史のある蒸留所です。しかしこの当時製造されていたのは輸出用のライト・ラムが主でした。2002年にオリジナルブランドのサバンナがリリースされるまでは、生産量の全てを樽で販売していたのです。蒸留所を移築し生産ラインが整えられたことにより、良質なラムの生産が可能となっています。



同社は幅広いラインナップを誇りますが、弊社では熟成ラム、そして「シングルカスク」を中心に取り扱っています。

「アグリコール・ラム」や「インダストリアル・ラム」、そして「グランアローム」という特殊なラムです。このグランアロームは通常数日で終わる発酵期間が15日間にも渡り、複雑な香りと個性的な味わいがあります。

世界でも3ヶ所のみで採用されている製法なのですが、主にホワイト・ラムのボディや味わいに深みを加える目的で生産され、樽での売買が一般的、通常は市場に流通しません。このグランアロームを単独の商品として瓶詰めしているのは、世界でもサバンナ蒸留所だけです。この商品はスポットでしか入荷しませんが、その他のラムも独自の味わいを持っておりますので、是非お試し下さい。

リビエール・デュマ蒸留所 Riviere du Mat

レユニオン島の東部サン・ベノに位置する、島内で最も古いラムの製造所がリビエール・デュマです。

19世紀よりラムの製造を手がけてきたレオニユス・ベルナル蒸留所とボウフォン蒸留所が1988年に統合、その後1993年に稼働を開始しました。レユニオン島内最大規模の蒸留所であり、生産量の大部分が輸出に回されます。

2003年のパリ農業コンペティションにおいて、レユニオン島産のラムとして初めて受賞。リビエール・デュマもサバンナ同様、アグリコール製法のラムとインダストリアル製法のラムを生産しており、弊社ではその中でも品質の高いラインナップを取り扱っております。

なおリビエール・デュマのロゴに使われている動物は、イノシシとハリネズミを合わせた想像上の動物で、現地語の複合で「タングリアー」と呼ばれており、伝統と力強さを兼ね備えたイメージを持たせています。



サンテティエンヌ

Saint-Etienne

サンテティエンヌという名前自体は、その歴史を16世紀まで遡ることが出来ます。当初は砂糖の精製工場として建設されましたが、1882年に所有者が変わり、所内の設備が近代化され、ラムの蒸留所へと生まれ変わりました。1909年には後継者のブランシェ女史に所有権が移行、女史はサトウキビ農場長であったアンドレ・シモン氏と結婚し、蒸留所はその子供から孫へと代々継がれていき、1960年代の末にはサンテティエンヌという名前が広く知られるようになりました。しかし、ハリケーンによる被害が大きく、徐々にその生産量は減少されていきます。



そして1994年、シモン蒸留所のオーナーであるイブ、アイヨ両氏によって再び買収されます。蒸留所の改築に着手し、この時に長期で使用可能な設備が整えられました。伝統的なクレオールスタイルの銅製のスチルはそのままシモン蒸留所へ移設され、以前からのノウハウを生かしたラムの生産が続けられています。年間数百リットルであった生産量が、移設後は年間約60万リットルにまで増加。同蒸留所は当時よりホワイトラムの品質の高さに定評があり、世界で初めてピンテージ2000を銘打ったホワイトラムをリリースしています。



ジェイ・エム蒸留所

Rhum J.M

ラムJ.Mは1845年よりマルティニーク島でラムを生産していますが、その蒸留所はジーン・マリー・マーティン（蒸留所名の由来はその頭文字をとって、J.M）によって創建され、同島の北部に位置しています。もちろん他の蒸留所と同様にアグリコール製法で生産され、その商品はAOCの厳しい生産管理規定に則って生産されています。J.M蒸留所で特筆すべき部分は、マルティニーク島で唯一、原料のさとうきびを全て自社畑でまかなっている事です。



アグリコール製法においては「いかにフレッシュなさとうきびジュースを用いるか」という点が非常に重要ですが、ラムJ.Mの場合は自社畑が蒸留所の周辺にあるため、収穫後1時間以内に破碎が完了します。また蒸留は全て70%までに限定。フレーバーを可能な限り残すため、ノンアルコールの部分を最低でも30%は残すようにしています。



また各種ピンテージラムを豊富にリリースしていますが、カスクストレングスで商品化しているのは、現在ラムJ.Mのみなのです。



ネイソン蒸留所

Neisson

第二次世界大戦に前後して建てられたマルティニーク島にある蒸留所の中でも、ネイソンは最も古い蒸留所と言えます。そして現在まで家族経営で丁寧にラムが生産されています。

1931年にエイドリアン・ネイソンとその弟ジーンは、サン・ピエールに近いカルベと言う町のチュベールという地域の土地を購入します。当初は小規模生産ではありましたが、購入した43エーカーの畑はすぐに不足し、更にサン・ピエールに土地を借りることになります。小さいながらも新しい蒸留所が建設され、当時の最新機械や1880年から使用されていたポイラーも設置されました。

ネイソンのラムは徐々に地元マーケットに浸透し、ゆっくりと売り上げを伸ばしていきました。その後ジーンはパリで輸出入部を立ち上げネイソンの流通を確立。ネイソンのラベルデザインも考案し、ブランドを確固たるものにしていきました。

また1958年にはジーンが改造した新しい蒸留塔が導入され、劇的にラムの品質が向上。現在でもまだこのスチルは使用されており、ネイソンの高い誇りと品質の根拠をささえています。

しかし1971年にエイドリアン・ネイソンが、1986年にジーンが逝去すると、蒸留所の経営が一時不安定になりました。1995年にジーンの娘であるクラウディーン・ネイソン・ベルナントは亡父の遺志を尊重し、息子グレゴリーに蒸留所経営を一任するため彼女自身もラムの生産に携わることを決心します。経験豊富なスタッフに支えられながら、二人は蒸留所の改築・近代化を進め、現在までに高い品質のラムを生産し続けています。



Deep Sessions

JAPAN IMPORT SYSTEM CO.,LTD.

特に内容の深い生産者のセミナーや、古酒等のスペシャル・テイस्टィングを株式会社ジャパンインポートシステムでは“DEEP SESSIONS”（ディープ・セッション）と題しています。ブクの皆様はもちろん、深い知識と興味をお持ちの一般のお客様に対しても、本物のハードリカーやその生産者と出会える機会をご提供致します。

DEEP SESSIONSや新商品のご案内をご希望のお客様は、弊社ホームページへアクセス頂き、

 にご登録下さい。

ジャパンインポートシステム

(株) ジャパンインポートシステム

<http://www.jisys.co.jp/> E-mail:sp-sl@jisys.co.jp

- ※ 商品のお問い合わせは、上記連絡先までお願い致します。
- ※ お酒は20歳になってから。