

# バイオミティア 2003



## ヤシ酒のある暮らし

赤 嶺 淳

つぼみの一部（花軸）から樹液を採取し、自然発酵させるヤシ酒は、原理的には3000種といわれるヤシ科植物のいずれからもつくりすることができる。

しかし、実際には樹液採取の経済効率や風味などの理由から、利用されるヤシは選択されている。東南アジアでは、ココヤシ (*Cocos nucifera*) とニッパヤシ (*Nypa fruticans*)、サトウヤシ (*Arenga pinnata*)、ブリヤシ (*Coryph utan Lam.*)、オウギヤシ (*Borassus flabellifer*) などが樹液生産性の高いヤシとして知られている。ニッパヤシは湿地、ブリヤシとオウギヤシは乾燥地を好むなど、ヤシによって生育環境も異なっている。

以下では、フィリピンとインドネシアのヤシ酒の利用法について略述しよう。ヤシ酒は、フィリピンではトゥバ (*tubaq*)、インドネシアではトゥアック (*tuak*) とよばれるが、語源はおなじである。いずれも樹液の未発酵な状態から、アルコール濃度5パーセント程度に発酵した状態までを連続的に包括した単語である。

フィリピンでは、ほぼ全域でココヤシ酒がつくられているが、樹液にマングローブ (*Ceriops* コヒルギ) の樹皮を入れるか否かで、ふたつのヤシ酒文化圏にわかれる。樹皮を入れるのは、雑菌の繁殖をおさえ、酵母のアルコール発酵を助長するためである。しかも樹皮はタンニンを含むため、ほどよい渋味がくわわるといった利点もある。同時に、白濁色の樹液は濃いオレンジ色あるいは赤褐色へと変色する。

樹皮を添加するのは、フィリピン諸島中部以南の観光地として有名なセブ島周辺域である。なかでもレイテ島では、タンニンのもつ清澄作用を利用してバハリナ (*bahalina*) とよばれる古酒をつくっている。バハリナをつくるには、ガラス製容器の底に積もった澱を定期的に取りのぞかなければならない。最初の1ヶ月は毎週1回澱をひくものの、その後は2週間に1回でよい。3ヶ月を越すと澱が少なくなるため、澱ひきはほとんど不要となる。バハリナはヤシ酒特有の生臭さがなく、赤ワインのように透きとおっており、飲みやすい。スプライトで割って飲むことが多く、「フィリピン風シャンパン」と表現する人もいる。

インドネシアでは、ヤシ酒原料としてサトウヤシとオウギヤシを利用することが多い。前者はスラウェシ島北

名古屋市立大学大学院人間文化研究科 (助教授)  
〒467-8501 名古屋市瑞穂区瑞穂町山畑1  
Tel. 052-872-5812 Fax. 052-872-5187  
E-mail: akamine@hum.nagoya-cu.ac.jp  
1996年 フィリピン大学大学院人文科学研究科フィリピン学  
専攻, Ph.D.  
現在の興味: 特殊海産物のフードシステム

部からマルク諸島、後者はヌサ・トゥンガラ・ティモール (NTT) 州が有名である。サトウヤシは、ココヤシと同様に周年の樹液採取が可能であるが、乾期にしかつぼみをつけないオウギヤシは、樹液の採取時期も乾期に限られる。

オーストラリア大陸に近いNTT州の場合、3月中旬から12月初旬までが乾期である。この間、4月末から6月末までの第1期と、8月末から11月いっぱい第2期と、樹液採取は2回にわたって行われる。第1期の樹液がそのまま飲まれることが多いのに対して、第2期は樹液の生産量も多く、砂糖に加工されるほか、シロップ状態で保存される。

シロップ (*tuak nasu*) は、つまりは保存食である。樹液採取を行わない時期には、水でうすめて老若男女が愛飲する。それだけではない。シロップは酒母でもある。朝、シロップにお湯をそそぎ、リノ (*lino*) とよばれる植物の根を漬け込んでおく。すると夕方には発酵し、喉越しのさわやかな酒 (*laru*) ができあがる。

ヤシ酒は、もちろんヤシによって風味が異なってくる。生態環境とも無関係ではない。ココヤシ酒は、コヒルギの樹皮を利用することによって深い味わいをえる。オウギヤシは、過酷な乾期の生活を潤してくれるとともに、田植えなど農作業の多い雨期の暮らしに花をそえてくれる。

- 1) 赤嶺: 東南アジア島嶼部におけるヤシ酒文化序論, 酒をめぐる地域間比較研究 (2003).
- 2) Fox, J.: *Harvest of the Palm*, Harvard University Press (1977).
- 3) 濱屋: ヤシ酒の科学, 批評社 (2000).
- 4) 小崎: 東南アジアの伝承ココナツ発酵食品 1, *vesta*, 2, 22, (1990).
- 5) 山本, 吉田: 酒づくりの民族誌, 八坂書房 (1995).