

の ある き

# Ginger みやけの 飲み歩言

僕のまわりには、どうしてか酒好きの連中が集まるようである。教員住宅の押し入れに酒蔵を作り、全国津々浦々を旅して集めた日本酒を貯蔵していたやつ。フランスに語学研修に行くと年休をとり、実はシャトーをめぐってワイン三昧の休暇をすごしたやつ。手のとどく所にいつもバーボンのビンがなければ不安になるやつ、等々。

最終回となった「食べ歩記」ということで、ある人たちにとっては食べることより大切な、飲むことにちょっとせまってみました。



## パームワイン

Palm wine (英)…E  
Bangui (仏?)…FR  
Nsafufu (Twi) …T  
Abensa (Fanti)…F

このトロピカルな響きのお酒は、数あるヤシの木の中でもオイルをとるパームツリー (Abe) から出る樹液から作ります。アクラでもビン詰めのパームワインが飲めますが、すっぱいし、ドブの味がするし、お薦めできません。やはり、村へ行って飲むのが一番。

ワークショップのチーフにパームワインを作っているところを見学したいと言うと、さっそく連れて行ってくれました。どうして俺んちのワーカーたちはどこにでも着いてくるのだろうか？例の ABEE 行きのプジョーでみんな SIMIW という隣村に行ってきました。

まずは試飲。カラバシのカップについでくれたパームワインを、フーと上に浮かんだゴミを向こうに吹きやって一気に飲む。底にたった不純物を少し残したパームワインと一緒にパシッと地面に叩くようにして捨てる。少し酸っぱいがうまい。



パームワインはパームツリー (アブラヤシ) から作るとは聞いていたが、実際見たことがなかった。トウモロコシ畑の中を 10 分ほど歩いて案内された畑には、ところどころパームツリーが切り倒されてゴロンゴロンしている。倒れた木は頭の葉の部分が切り取られよく見ると下に高さ 15 センチほどの容器を置いてある。そうか、切り倒してしまうのか！

パームワインを採る木 (整地等で邪魔になった時も利用) は掘り起こして、まず一週間そのまま倒しておきます。次にカトラス等で頭の葉の部分を切り落とし、上図のような格好にします。そして幹の部分に abetwadade (文字通りアブラヤシを切るナイフという意味) という鋭いナイフで切り込みを入れ、底に穴をあけ、反対側まで通す。その穴にパイプをつけ、出てきた樹液はそのパイプをとって下の容器にたまるという仕組みです。ナイフで切り込みを入れた後は切り取って乾いた葉に火をつけ、その切り込みのところを燃やして焼くことによって木の中の樹液が出やすくなるそうです。300 ～

500ccくらい入る容器に一本の木で 30 杯ほどとれると言っていた。そのとれだちのパームワインはまさしくカルピスそのもので、それも原液に少しだけ水を入れてただけくらいの甘さ。さすがの大泉君もパームカルピスはダメなようだ。この一番搾りは実際は非売品であり、何日か置いて、古いものと混ぜたりして発酵してアルコールになったものを売るみたいだ。そして、さらに発酵すればアパテシとなるのです。

このパームワイン、とにかく発酵の速度が速くて、くれぐれもガロン容器で買って帰る人は、蓋はきつくしないように！某タコラディ P & T 隊員は、象印魔法瓶に詰めて帰るとき、車の振動で発酵が促進され、水筒が爆発したそうです。

実は、パームワンにはもう一種類あって、Raffia Tree (Adoka) というラフィアヤシの木から作ります。こちらのパームワインは木を倒すのではなく、背の高い木なのでハシゴで登り、実のなる部分から出る樹液を同じような容器（大きめ）に貯めるそうです。こちらのパームワイン（Adokansa：nsa は酒の意味）は Nsafufu より甘味は少ないが、好みはそれぞれでしょう。Adokansa からはアパテシは作れないそうです。

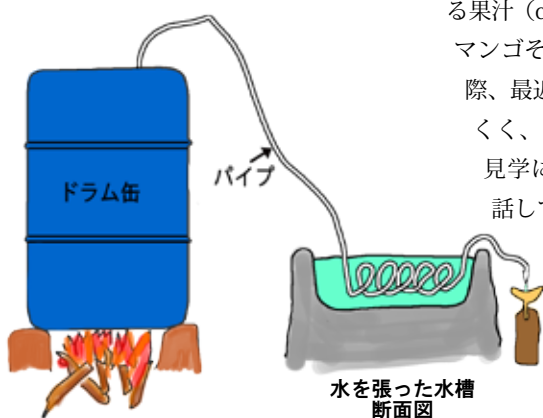
# アパテシ

Akpatеше  
(Twi, Fante, Ewe)

アパテシについては、日本にいるときからうわさは聞いていた。広尾訓練所で

在日ガーナ大使館に行き、参事官からお話を伺ったときに、「ガーナに行ってもくれぐれもアパテシという強いお酒は飲まないように！一杯だけでこんなになります。」とジュエチャー付で釘を刺されたりした。このアパテシもよほどのことがない限り自分から買って飲もうとは思うような味わいのある酒とは違い、どうしても酒の買い置きがなくなるとか、景気づけにワンショットとか、村の儀式の際にという具合である。

このアパテシ、サトウキビとパームワインから作るだけかと思ったら、いわゆる果汁 (citrus) からならパイナップル、マンゴその他何でもできるそう。実際、最近雨でサトウキビが手に入れにくく、グラニュー糖を使っていると見学に行った Kakomdo の工場長は話していた。



アパテシ蒸留装置

アパテシ製造は、ガーナにおいてはライセンスが必要で、合法的なものと言っていた。

任国外旅行で行ったコートジボワールのササンドラのラグーンそばのジャンプグルでは African G と称して、同じ方法で酒を造っていたが、これは密造酒なので誰にも言うと言われた Moonshining で造るアパテシもありました。

さて、アパテシの作り方はいたって簡単。トラック一杯運んできたサトウキビを機械で絞りと、まずシロップを取ります。このシロップをドラム缶に貯め一週間ほど寝かせて発酵させます。そして、このドラム缶を火にかけアルコール分を蒸留装置でとって出来上がり。この糖蜜にはイーストなどの酵母は一切加えずに発酵させるそうです。この単式蒸留機なら自宅でもできそうだな。

ちなみに、同じサトウキビから作る「ラム酒」も方法は同じだが、あちらは連続式蒸留器で蒸留したのち、活性炭処理したり、樽で熟成したりして、ホワイトラムやダークラムを作っている。

トラック一杯のサトウキビは C30,000。このサトウキビから約ドラム缶 14 本分の糖蜜が取れて、ドラム缶 1 本からは 4 ガロンのアパテシが取れるそう。20 ガロン容器一杯のアパテシは、C35,000 と言っていたので、はたしてうまい商売なのかどうか。

サトウキビには何種類もあり、「komennda」よりも「lagos」の方が、赤い色で糖分が多く高いらしい。ちなみに、砂糖の方だが、現在ガーナでは砂糖は輸入品で、かつてあった砂糖工場は機械が spoil で閉鎖中らしい。

この工場見学もチーフの計らいだったが、調子に乗って出されたコップ一杯のアパテシを一人で飲んでしまい、その日の午後は siesta でした。

アパテシは、でもパームワインから作るほうが断然うまい、という人が多い。どちらにしても、飲んだ後の頭痛は覚悟しておきましょう！



メキシコ・ベラクルースのパティオで飲んだマルガリータの味は一生忘れないだろう。岩塩を砕いた粗塩が優に 5 ミリの層を作っているのに少しもしょっぱくなく、テキーラとキュラソーそしてラムがシェイクされ、絶妙な味を作りだしていた。

ガーナに来たらギニア湾に沈む夕日を眺めながらカクテルでもと思ってたら、Novotel なんてカクテル一杯 C3,000 なんて、バカにするな！

それじゃ自分でつくっちゃえ！というわけで、ガーナで手に入る材料でオリジナルカクテルを考案してみました。

でも、ほとんど飲むに堪えうるものかどうかは保証できませんので、悪しからず！

# ブラックパワー

Black Power



探検隊で、ディジャ国立公園を目指した時アテブブの悪路で出会ったおじさんの中国製自転車荷台にしっかりと結び付けてあったガロン容器にあったのを飲ませてもらいました。力仕事の後はやはりこれ！

## ■材料

ギネス・・・好きなだけ

ピトー・・・同上

## ■用具

コップ

## ■作り方

材料を合わせるだけ。冷やす必要なし。  
タンクに入れて日中チャリンコで揺らせば程なくミックスされるでしょう。

# アコリンボクィーン

Akosombo Queen



チーフのために作られたシュナップスを使った贅沢なカクテル。クイーンになった気分で味わうこの一杯で明日は二日酔い！

## ■材料

シュナップス・・・100ml

ウォータメロン・・・適量

## ■用具

コブレットグラス、ストロー

## ■作り方

グラスにクラッシュアイス詰め。  
ウォータメロンを適当な大きさに切り、  
アイスにのせ、上からシュナップスを注ぐ。

# オブロニ・クェシ

Obroni Kyesi



マーケットで、ステーションで、はたまたストリートで「オブロニ！」「チャイニーズ！」攻撃にあって怒りが頂点に達したときは、このカクテルで精神を落ち着けましょう。ただ

## ■材料

ビール・・・「クラブ」「ゴルダー」

「スター」「ABC」

何の銘柄でも

リフレッシュ・・・適量

## ■用具

トールグラスあるいはブブラグラス

## ■作り方

最初にリフレッシュを注ぎ、その上からおもむろにビールをあけて出来

し、ビアバーでオブロニが変なものを飲んでいてという好奇心の眼差しに耐えられる人にしかお勧めできません。