

# 自然の多様性とボタニカルな魅力が香る サトウキビを原料とした ブラジル原産の蒸留酒「カシャッサ」

カシャッサ・カウンスル・ジャパン主任研究員 あそう まさと 麻生 雅人

## はじめに

日本に焼酎、ロシアにウォッカ、カリブにラム、メキシコにテキーラがあるように、ブラジルにはカシャッサがあります（写真1）。カシャッサはブラジル原産の蒸留酒で、原料はサトウキビです。同国で国民的に広く親しまれています。このカシャッサというお酒は、ユーロモニターインターナショナルによるとウォッカ、ソジュ（韓国）に次いで、世界で3番目に多く消費されている蒸留酒とのこと。にもかかわらず、日本をはじめ世界での知名度は決して高いとは言えません。なぜでしょう!?



写真1 カシャッサの名産地ミナスジェライス州では、古くから作られ続けてきたさまざまな銘柄のカシャッサを置いているレストランを多く見かける。カシャッサは4000銘柄以上あるという（ミナスジェライス州ウベルランジア市のレストラン）

諸説があるため断定はできないものの、サトウキビ由来の蒸留酒としては世界最古のものとする説があるカシャッサ。その出現は16世紀の初頭から前半にかけて作られたサトウキビ農園と製糖工場のいずれかと考えられています（1516年～1526年の間のペルナンブコ州や、1532年のサンパウロ州サンヴィセンチにおいて発祥したという説などがあります）。

もともと先住民が暮らしていた南アメリカ大陸のこの地にポルトガル人が入植したのが1500年のこと。やがてポルトガル人はマデイラ諸島などで行っていたサトウキビ栽培や製糖の技術をこの地に持ち込みます。後にブラジルと呼ばれることになるこの地にサトウキビは順応して、同国の植民地時代の最初の大掛かりな産業が砂糖産業となりました。

約500年の歴史を持つと考えられているこのお酒は、現在も生産量、輸出量ともに世界で1、2を争う砂糖大国ブラジルの歴史とともに発展を続けてきました（写真2）。

本稿では、このカシャッサという蒸留酒の特徴、魅力、製法を紹介したいと思います。



写真2 歴史のある蒸留所では昔ながらのカシャッサ造りが受け継がれている。この蒸留所ではサトウキビ搾汁機の動力源に水車が使われている。(リオデジャネイロ州カルモ市「Cachaça da Quinta」)

## 1. カシャッサの定義

ブラジルではカシャッサは、ピングア、ブランキーニャなどさまざまな名前と呼ばれることがあります。特にピングアという呼び方は広く浸透していますが、これらはあくまでカシャッサの愛称の一つです。古くから国民的に親しまれてきたこのお酒には冗談めいたものから文学的なものまで、実に400以上の呼び名があるといわれています。「小鳥は飲まない水」や「守衛殺し」などユニークなものもあります。ところで、そもそもカシャッサとはどんなお酒なのでしょう？

ブラジルの法律では「アグアルデンチ・ジ・カーナ（サトウキビから造る蒸留酒）」の一種として分類されると定義されています。法令では「ブラジルにおいて、サトウキビの搾り汁から得たモスト（後述）を発酵させたものを蒸留して造られた、独特の官能特性を持つアグアルデンチ・ジ・カーナのみ与えられる呼称で、摂氏20度の気温でアルコール度数が38度～48度」（Decreto N° 6.871 de 4 de junho de 2009 Art.53）と定められています。

つまりカシャッサは、原料であるサトウキビを搾

汁して、その搾り汁の糖分を酵母で発酵させて、得られたアルコールを蒸留して、ブラジルで造られた蒸留酒ということになります（さらに上記のアルコール度数の規定があります）。

ちなみに、カリブ海域が発祥と考えられているラムもまたサトウキビから造られる蒸留酒ですが、ラムは一般的には、砂糖を精製する過程で得られる副産物の糖みつを発酵・蒸留して造るので製法自体がカシャッサと異なります。

アグアルデンチ・ジ・カーナも法令により「サトウキビを単式蒸留、あるいは、サトウキビの搾り汁から得たモストを発酵させたものを蒸留して造られた、摂氏20度の気温でアルコール度数が38度～54度の飲料」（Decreto N° 6.871 de 4 de junho de 2009 Art.52）と定義されています。

またカシャッサは「1リットルにつき6グラムまで砂糖を加えてよい」と示されていて、6グラム以上30グラムまで加えられている場合は「砂糖添加カシャッサ」と表示する義務があるとも定められています（Decreto N° 6.871 de 4 de junho de 2009 Art.53 §1°）。

詳しくは後述しますが、カシャッサには樹木の樽で熟成させた製品があります。法令では熟成期間の違いなどにより、呼称に関する以下のような規定が定められています。

- 熟成カシャッサ：「容量が最大700リットルまでの熟成に適した木の容器で1年以上熟成されたカシャッサまたはアグアルデンチ・ジ・カーナが最低50%以上含まれるカシャッサ」（Instrução Normativa MAPA n° 13 de 29/06/2005）。
- プレミアム・カシャッサ：「容量が最大700リットルまでの熟成に適した木の容器で1年以上熟成されたカシャッサまたはアグアルデンチ・ジ・カーナが100%含まれるカシャッサ」（同）。
- エキストラ・プレミアム・カシャッサ：「容量が最大700リットルまでの熟成に適した木の容器

で3年以上熟成されたカシャッサまたはアグアルデンチ・ジ・カーナが100%含まれるカシャッサ」(同)。

○生産者がより丁寧に製造して、通常生産している製品とは異なる基準の特性を備えた製品は、ブラジル農牧食料供給省が認可している公的または民間の研究所で認証を得ることで、「スペシャル・リザーブ」を名乗ることが可能とされています(同)。

さらに、カシャッサには地理的表示(GI)も定められています(Decreto N° 4.062 de 21 de dezembro de 2001)。カシャッサの地理的表示は、米国、メキシコ、チリ、コロンビアとは二国間協定が結ばれていて、現在EUとも協定の批准手続きが進められています。

## 2. カシャッサの基礎データ

カシャッサが“世界で3番目に多く消費されている蒸留酒”とされながらもそれほど知名度が高くない理由は、ほとんどがブラジル国内で消費されているからだと思われます(輸出は全生産量の0.5%~1%)。ブラジルカシャッサ研究所(IBRAC)によると2018年のカシャッサの生産量は12億リットルであったのに対し、輸出は841万リットルでした。

それでもカシャッサは同年、77カ国に輸出されています。そのうち金額ベースで見た輸出量の7割近くを占めている上位5カ国は、米国、ドイツ、パラグアイ、ポルトガル、イタリアで、欧州での存在感が目立っています。

また、ブラジル農牧食料供給省が公表している「カシャッサ年鑑 2019年版」によると、正規に登録されているカシャッサおよびアグアルデンチ・ジ・カーナの生産者はそれぞれ951件と611件で、製品数はそれぞれ3648種と1862種となっています。

このうち、カシャッサとアグアルデンチ・ジ・カーナのどちらも製造している生産者が165件あるため、両種類の正規生産者数の合計は1397件となります。

ところが、ブラジル地理統計院(IBGE)の農牧畜業実態調査(2017年)では生産者数は約1万1023件と公表されています。この差は、生産者の80%以上が正規に登録された蒸留所ではないことを示唆しています。

また、1397件の登録蒸留所のうち98%が中小および零細生産者となっています。カシャッサは、大規模な施設で大量生産されるインダストリアル・カシャッサと、中小および零細生産者が蒸留器で造る製品とに大きく分類することができます。生産量の約70%を占めるのは前者のインダストリアル・カシャッサです。

## 3. インダストリアル・カシャッサ(カシャッサ・インドウストリアウ)とクラフト・カシャッサ(カシャッサ・アルテザナウ)

インダストリアル・カシャッサ(カシャッサ・インドウストリアウ)は大量生産を目的とするため、一般的に、原料にはプランテーション(単一作物の大規模農業)で作られたサトウキビを使い、大規模な施設で発酵、蒸留を行い、蒸留は主に連続式で行われます。これらのカシャッサは、国中で日常的に親しまれている「カイピリーニャ」をはじめ、さまざまなカクテルのベースとして広く親しまれています。先述したピンガという愛称で親しまれているのはこうしたインダストリアル・カシャッサに多く見られます。

また、近年ではインダストリアル・カシャッサのブランドが、従来とは異なる消費者層に向けて、自

社のカシャッサを木の樽で熟成させたプレミアム・カシャッサの製造も行っています。

中小零細規模の蒸留所が造るカシャッサに関しては、非正規（未登録）の蒸留所が作るものから、国際的な蒸留酒コンクールで他の蒸留酒を押しつけてメダルを獲得するほどの銘酒まで、種類も、品質もさまざまです。

このうち近年、国内外でじわじわと注目を集めているのが、ブラジル各地にある酒造家が丹精を込めて造る品質の高いクラフト・カシャッサ（カシャッサ・アルテザナウ）と呼ばれるカシャッサです。

## 4. クラフト・カシャッサができるまで（1）

### ～サトウキビの栽培～搾汁

カシャッサの酒造りは、サトウキビの栽培から始まります。収穫、洗浄、搾汁後、ろ過や希釈などを経て得られた絞り汁はモストと呼ばれ、これに酵母を加えて発酵させます。

カシャッサの品質は、原料であるサトウキビの選別から栽培方法、製造の仕方によって大きく異なります。そして、クラフト・カシャッサは高い志を持った生産者によって、あらゆる工程に細心の注意が払われています。

そのため、クラフト・カシャッサの生産者の多くは自らの手でサトウキビを栽培しています。その土地の気候や土壌に合った品種を選び、疫病対策のためモノカルチャー<sup>（注1）</sup>を避けて複数の品種（3～8種）を植え付けます（写真3）。

収穫の作業も手作業で“火入れ”をせずに行われます（写真4）。大規模なプランテーションでは収穫のとき、効率的に葉を除去するため“火入れ”を行うことが少なくありませんが、搾汁時に灰が残っていると発酵の過程や最終的な製品の品質に影響を与えるためです。もちろん、収穫後にサトウキビを

きちんと洗浄することも重要なプロセスの一つです。

そして、収穫後のサトウキビの劣化が進まないよう（24時間以内）に搾汁を行い新鮮な搾り汁（ガラッパ）を作ります。ガラッパは十分にろ過されたのち、希釈が行われ、発酵を待つモストとなります（写真5）。

収穫はサトウキビが最も熟したタイミングを計って行われるため糖度は高く、搾り汁のブリックス度<sup>（注2）</sup>は14～24度くらいになっており、14度より高い場合はブリックス度を発酵に適した14～16度にするため水を加えて調整します。希釈に使う水が汚染されていると発酵に支障を来すため、水質も重要です。それ故、良質なクラフト・カシャッサを造る蒸留所の多くは、サトウキビがよく育ち品質の良い水が得られる、自然環境に恵まれた場所に作られています（写真6）。

（注1） 特定の種類の農作物を栽培すること。

（注2） 搾汁液の中に溶けていて乾燥させると固まる物質（可溶性固形分）の割合。搾汁液には、蔗糖、転化糖、その他の成分が溶けており、これをブリックスと表すが、糖分そのものではない。



写真3 クラフト・カシャッサの多くの蒸留所では自分たちでサトウキビの栽培から手掛ける（パラナ州モヘッチス市「Porto Morretes」）



写真4 手作業で収穫を行うクラフト・カシャッサ用のサトウキビ（リオデジャネイロ州カルモ市「Cachaça da Quinta」）



写真5 サトウキビの搾り汁（ガラッパ）のろ過器（リオデジャネイロ州カルモ市「Cachaça da Quinta」）



写真6 自然に恵まれた環境の中にあるクラフト・カシャッサの蒸留所（リオデジャネイロ州カルモ市「Cachaça da Quinta」）

## 5. クラフト・カシャッサができるまで（2）

### ～アルコール発酵

モストに酵母を加えて、室温摂氏26～32度くらいの室内で、主にステンレス製のタンクで発酵させることで、モストの糖分をアルコールに変えます（写真7）。

ブラジル版の地酒ともいえるクラフト・カシャッサは、蒸留所によって味も、香りも大きく異なる個性を持っています。発酵に使う酵母は、カシャッサの個性の違いを生み出す大きな要因です。酵母の原料は蒸留所によって異なり、材料や配合を秘伝にしている蒸留所もあります。

クラフト・カシャッサの蒸留所では、コーンスターチ、小麦のふすま、米ぬか、大豆、サトウキビなどから造られる天然酵母が使われます。蒸留所がある地域で得られる材料を使うことが多いことから、テロワール（気候、環境、風土などの総称）によるカシャッサの個性を生む要因にもなっていると考えられています。

発酵に要する時間は、モストの温度や純度、ブリックス度、酸性度、室内の温度などによって変わり、平均して12～36時間かかりますが、望ましいのは12～24時間です（インダストリアル・カシャ



写真7 発酵タンク（リオデジャネイロ州カルモ市「Cachaça da Quinta」）

ツサの発酵は平均6時間ほどで行われます)。

発酵は作業の過程で、匂い、泡の様子、液体の温度の変化、ブリックス度の変化などをチェックしながら進められます。モストは発酵が終わると8度くらいのアルコール（ヴィーニョと呼ばれます）に変化します。タンクに沈殿した物質を除いた約5分の4が、再度ろ過されたのち、蒸留器へと運ばれます。

## 6. クラフト・カシャツサができるまで（3）

### ～蒸留と休息

発酵で得られたヴィーニョは蒸留器で温められて蒸気となり、この蒸気を冷却して凝縮して液体にすることでカシャツサが造られます。

クラフト・カシャツサは単式蒸留器（ポット・スチル。システムはスコットランドのモルトウイスキーに使われる蒸留器と同様です）で作られ、多くの場合、銅製の蒸留器が使われます（写真8）。

蒸留されるとカシャツサが出来上がりますが、蒸留が始まってから最初の約10～20%の初溜液（カベツサ）と終わりごろの最後の約10%の後溜液（カウダ）は飲用に適さないため取り除き、真ん中の中溜液（コラサオン。ウイスキーではハート、ニュー



写真8 クラフト・カシャツサの蒸留所では主に銅製の単式蒸留器を使う（リオデジャネイロ市パラチー市「Cachaça Maria Izabel」）

ポットに相当）と呼ばれる約80%の部分が、製品化されるカシャツサとなります。

クラフト・カシャツサの蒸留は多くの場合1回ですが、2回蒸留を行う蒸留所もあります。

インダストリアル・カシャツサでは連続式蒸留器を使うため、カベツサ、コラサオン、カウダの区別はされません。

蒸留後の液体のアルコール度数が法律で定められた48度以上の場合は蒸留水で希釈が行われる場合があります。希釈の際にもカシャツサが濁らないように水の温度や丁寧に攪拌<sup>かくはん</sup>するなど細心の注意が払われます。

最後に、再度、ろ過されますが、ろ過の際にもカシャツサ特有の官能特性が失われないフィルターが使われます。

出来立てのカシャツサは液体内の組成成分が落ち着いていないため、酸味や苦みが感じられます。これをステンレスのタンクか、香りや味などの影響をほとんど与えない樹木でできた樽に入れ、2～6カ月くらい休ませて組成成分を落ち着かせ、特徴を固定させることで、ほぼ無色透明なクラフト・カシャツサが完成します。

## 7. 熟成

出来上がったベーシックなカシャツサは、ブランカまたはブランキーニャ（ホワイト）、プラッタ（シルバー）、クラシカなどと呼ばれ、そのまま瓶詰めされれば商品となります。

アルコール度数は決して低くないお酒であるにもかかわらず、口当たりはなめらかで喉ごしもすっきりとした、香り高い蒸留酒であることがクラフト・カシャツサの特徴です。

蒸留所がある土地に合ったサトウキビの品種、土壌や水質、使う酵母、製法の手間暇のかけ方などの細かな差異はそのままカシャツサの味や香りに影響

するため、同じホワイトのカシャッサでも、製品ごとに驚くほど異なる個性が感じられます。

そして、カシャッサの生産ではさらにこのベーシックなホワイトを木の樽で寝かせた熟成カシャッサも造られています（写真9）。熟成することでカシャッサはより柔らかくピロードのようになり、木から影響を受けた味や香り、色がほんのりと加わりま

す。熟成は1年以上行われますが、木の影響を受けすぎずカシャッサの特徴を失わない4年以内が推奨されています。ただし製品によってはより長く熟成させることで、より滑らかになるものもあります。

蒸留酒の熟成に使われる木といえば、ウイスキーやラムの熟成に使われるオークが有名です。しかし、カシャッサではオークも使われますが、バウサモ、アンブラーナ、セレジェイラ、アメントイン、ジャトバ、ジェキチバ、フレイジョー、ササ fras、イペー・アマレーロ、ペレイラ、ロウロ・カネーラ、カブリウーヴァなど、ブラジル産のさまざまな樹木が樽の素材に使われます。もちろん木の種類によって、味、香り、色などカシャッサに与える影響がそれぞれ異なります。

一例を挙げると、アンブラーナはカシャッサの滑らかさを生み、酸味とアルコール度を和らげ、フルーティな甘みを加えます。イペーはブラジルのシ



写真9 カシャッサの熟成を行う樽（ミナスジェライス州ゴンサウヴェス市「Cachaça Gonçalves」）

ンボルの花を咲かせる木なので、この木で熟成させたカシャッサは、実にブラジルらしいカシャッサと言えます。イペーは種類が多い木ですが、カシャッサに使われるのは、主に黄色い花を咲かせるイペー・アマレーロ。この木で熟成させたカシャッサはオレンジ色を帯び、柔らかな口当たりになります。

樽に使われる国産樹木は30種以上あるといわれていますが、さらに、異なる木で熟成したカシャッサをブレンドしたり、複数の木を使った樽で熟成するなど、木の特徴は無限の組み合わせで楽しまれています。

広大なブラジルの大地（日本の約23倍）が持つ異なるバイオーム（生物群系）の中で、多くの酒造家は、地元で育ち、伝統的に使われてきた木を樽に使います。

つまり、カシャッサはブラジルのテロワールと、自然の恵みが育んだボタニカルな多様性が楽しめる、世界に類を見ない独特の蒸留酒なのです。

## おわりに

しかし、ブラジルではカシャッサは長年、ピングと呼ばれるインダストリアル・カシャッサを中心に大衆的な商品が多く消費されてきたこともあり、ブラジル国内においても、この母国の至宝の魅力は、まだまだ広く知られているとは言えません。産地では長年、銘酒として親しまれてきたクラフト・カシャッサも、リオデジャネイロやサンパウロなどの大都市をはじめ、他の地方の消費者には知られる機会があまりありませんでした。

ところが2000年代以降、格安航空会社の登場で国内の移動が容易になったことなどを背景に、ブラジル国内で、母国の地域の魅力が再評価される中、とりわけガストロノミー（美食学）の世界でテロワールが注目されると同時に、各地のクラフト・カシャッサが注目されるようになっていきました。

---

つまり、ブラジル国内においても、クラフト・カシヤッサの魅力は、幅広い範囲においてようやく気付かれ始めたばかりでもあります。

同時に、各地の酒造家たちは自分たちのクラフト・カシヤッサをブリュッセル国際スピリッツコンクールなど国際的な品評会に出品するようになり、いくつものブランドが多数のメダルを獲得しています。

筆者は、カシヤッサが、ウォッカ、テキーラ、ラム、ジンと肩を並べる蒸留酒として世界に広く知ら

れるようになる日も、そう遠くないのではないかと考えています。

最後に、ブラジルの著名なソムリエであるマノエウ・ベアートの言葉を引用して本稿を締めたいと思います。曰く「いい香りど、いろいろな表情を持っていてミステリアスで謎めいている。複雑な個性があるが、芯は強い。表向きは、繊細な優しさでその強さを隠している。カシヤッサは、繊細な淑女である」。

---

#### 参考文献

- ・「A cachaça no Brasil: dados de registro de cachaças e aguardentes」(Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento)
- ・「A Indústria da Cachaça no Brasil e suas Interações com o Comércio Internacional」(FGV projeto)
- ・Leandro Marelli de Souza、André Ricardo Alcarde、Fabio Vaz de Lima、Aline Marques Bortoletto 共著「Produção de Cachaça de Qualidade」(Casa do Produtor Rural ESALQ - USP)
- ・Câmara Cascudo「Prelúdio da Cachaça」(GLOBAL)
- ・Jairo Martins「Cachaça - História, Gastronomia e Turismo」(Senac São Paulo)
- ・José Calasans「Cachaça, Moça Branca. Um Estudo do Folclore. 1951」(Edufba)
- ・Ricardo Ditchun「Bíblia da Cachaça」(Lafonte)
- ・Manoel Beato「Cachaça」(Terra Brasil)