

このあいだまで、国産ウイスキーの草分けとなった夫婦が出てくるドラマが放送されていましたね。「ウイスキーとは熟成させた焼酎のことだ」と言ったのは國學院大學の故樋口清之先生で、一般的に木の樽で熟成させたものがウイスキー、陶製のカメで熟成させたものが泡盛あわもりです。

もともと出来たてのウイスキーは無色透明で、イギリスの密造家が樽に入れて隠していたものが案外美味だったので広まりました。一方、アメリカ禁酒法時代の密造ウイスキーは熟成を待たずに売ったので透明でした。

戦国時代に来た南蛮人は、「ボウロ」や「カステラ」といったお菓子のほかに「ランビキ」と「アラキ」を日本に伝えました。ランビキは蒸留器、アラキは蒸留酒のこと。蒸留酒は「火酒」と呼ばれ、あつという間に広がりました。アルコール度数が高いので飲用以外、消毒にも使えたからです。

石狩市本町地区にあった長野商店では清酒のほか焼酎も造っていましたが、これは酒かすを蒸留したいわゆる「カストリ」でしょう。いずれもマッサン以前のお話です。(K)

# 広告

■編集、発行／石狩市企画経済部秘書広報課 〒061-3292 北海道石狩市花川北6条1丁目30番地2 Tel.0133-72-3145 Fax.0133-74-5581

[HP] <http://www.city.ishikari.hokkaido.jp/> 【携帯電話用HP】 <http://www.city.ishikari.hokkaido.jp/mobile/> [Eメール] [hjsyokoho@city.ishikari.hokkaido.jp](mailto:hjsyokoho@city.ishikari.hokkaido.jp)

■制作／(株)キューコーポリューション  
■印刷、製本／(株)アムロード

■配布問合せ／(有)アボット企画 ☎0133-73-5444  
厚田区・浜益区は各支所へ 厚田 ☎78-2011 浜益 ☎79-2111