

# 風土色の強いラム、テキーラが海を渡る輸出成長産業に

## カリブ諸国の国民酒「ラム」

キューバと言えば「ラム」。キューバの田舎に行くと、車窓にはどこまでもサトウキビ畑が広がる。カリブ海地域は世界一のサトウキビ生産地である。ラムはサトウキビを原料とする蒸留酒で、カリブ諸島が原産地と言われる。しかし、ラムは南極を除く世界各地で生産され、消費され、一大グローバル・ビジネスになっている（最大の輸出国はアメリカ、2位ドイツ）。ユニバーサルであり、「国民酒」の域を超えている。発展途上国商品と思っていたが意外に面白い。

ラムは、サトウキビの搾り汁を煮詰めて、砂糖を精製分離した後の副産物であるモラセス molasses（糖蜜）を原料として、発酵・蒸留して造られる（インダストリアル製法）。サトウキビの搾り汁を直接原料とする場合もある（アグリコール製法）。国によって、地方によって違う。なお、糖蜜の段階で輸出入されている量も多く、サトウキビ生産国でなくても、ラムは生産できる。

ラムの歴史はそのまま砂糖の歴史である。カリブ諸島の砂糖は15世紀末、コロンブスがサトウキビを移植した時に始まる。ヨーロッパ人によりプランテーション化が進み、島々をサトウキビ畑に変えた。当初、先住民インディオを労働力にしていたが、強制労働と病気でインディオは全滅、そこで、労働力はアフリカの黒人に代わった。16～18世紀の300年間で1500万人のアフリカ人が奴隷としてカリブに連行された。18世紀末には、カリブの人口構成はアフリカの黒人が9割近くになった。

「砂糖のあるところ、奴隷あり」と言われる状況が生まれたのである。これを促進したのが「三角貿易」だ。ヨーロッパから綿織物をアフリカへ、アフリカから奴隷を中南米カリブへ、カリブから砂糖をヨーロッパへと取引する貿易だ。三角貿易の発展に伴い、16世紀後半、砂糖の生産量が飛躍的に増加し、副産物（糖蜜）の生産も増え、この糖蜜を発酵、蒸留することでラムが誕生した。

三角貿易の繁栄を横取りしたのがカリブの海賊であるが、彼らはラムが好きで、「午前10時前のラム酒は、アル中ではなく海賊になる」という言葉があるほどだ。17～18

世紀、海賊の黄金時代、ラムはカリブ諸島の国民酒になった。

ラムが有名になったのは、「老人と海」で知られるヘミングウェイに負うところが大きい。キューバを愛したヘミングウェイが、ハバナ旧市街の行きつけのバーで飲んだラムベースのカクテルが「ダイキリ」と「モヒート」である。このフローズン・スタイルのダイキリが観光客にも人気となり、キューバ全体に広がったようだ。

「海と酒と女」（文学も）に生きたヘミングウェイがいつも座っていたバーのカウンターには、今も彼の実物大の像が置かれている。後ろの壁にはカストロと談笑する写真が飾られている。ヘミングウェイと彼が愛飲したダイキリはキューバの観光資源になっている。

キューバのラム生産量は2014年1,066Mhlから、2018年1,156Mhlに増加した（8.4%増）。（注：単位「Mhl」のMはスペイン語 mil = 1,000）。輸出額は1億500万ドルである。輸出単価を3.5ドル/kgと仮定すると、輸出量は3万kl、輸出比率約3割である。

ラムは“成長産業”である。世界のラム輸出は2006年の11億ドルから2015年15億ドルに増加した（37%の増加）。成長要因は飲み方の進化と、アップグレード化である。世界の消費者の好みはプレミアムラム選好にシフトしている。それに対応して、ラムの質の改善が進んでいる。

メキシコの国民酒「テキーラ」も、乾燥地原産の龍舌蘭を原料としており、風土色が極めて強い。テキーラは2000年から2019年にかけて、生産は18万klから35万klへ（94%増）、輸出は10万klから25万klへ増加した（150%増）。テキーラは成長産業だ。また、2019年の輸出比率は70%と高い。

風土色が強いながら、ラムもテキーラも“輸出産業”になっている。特定の地域に根差しながら、商品としてはユニバーサルである。ちょっと面白い。アジア諸国の国民酒はスピリッツ類でも、ユニバーサルではない。中国の白酒や紹興酒はローカルだ。発展段階の問題か、それとも文明の衝突に属する問題か。これは宿題としよう。