

## アルコールと石灰

株式会社 バルクワールド 川 添 洋

ワインの好きな人なら石灰土壌かどうかでワインテイスต์に大きな違いがある事をご存知の方が多いと思います。例えば、日本料理に合うとされる辛口白ワインの“シャブリ”ですが、この名前は地域名でもあり、シャブリはブルゴーニュ地方の最北端に位置しています。ブルゴーニュ地方は石灰を含む粘土質土壌ですが、中でもシャブリは“石灰質の割合が高く、たくさんの小さな石灰岩を敷き詰めたような土壌”でシャルドネ品種の育成に



適し、銘酒“CHABLIS”が生まれます。地中海北岸はポルトガルからバルカン半島まで石灰質の大地で、冬は温暖多雨で夏は高温乾燥の地中海気候に属します。石灰岩は多孔質で保水性に優れる一方飽和すると水分を放出する性質がある他、蓄熱性がありミネラルを多く含むので、石灰質が多い土壌から出来るワインはふくよかで骨格がありピュアな酸味を持ち、且つ、果実香味もあるとされてワイン通に人気があり、シャブリはワインの本には必ず登場する銘柄です。

さて、欧州でワインやビールが水代わりに飲まれるのは、石灰質の大地から生まれる水は硬水で一般に飲用には適さないからですが、日本発のウォシュレットが欧州で普及しないのは取り付けても水の石灰分が管を塞ぐトラブルがある為で、ウォシュレットは云わば“精密機器”と聞きました。しかし、石灰質の大地なら日本でも同様です。でも日本の水が軟水なのは、水が大地に滞留する期間が短い為で、岩盤が硬く滞留時間の長い欧州ではカルシウムやマグネシウムが溶けて硬水になると“物の本”にあります。

ところで、そのワインの蒸留に石灰が使われた事があるのはご存知でしょうか。J・D・バナールは『歴史における科学』の中で『<sup>高アルコール度</sup>ブドウ酒の強い精の最初の調整は12世紀にヨーロッパで行われた。もっとも、それにいたる諸段階の大部分はすでにアラビア人によって蒸留法の発達の中で行われてきた。…香料と

油の蒸留はすでに知られていたから、おそらくアルコールは何か医薬の製造の過程で偶然思いついたのであろう、この製造の手掛かりは蒸留器を水ばかりでなくアルコールが凝縮するに十分なほど冷やすことにあった。…14世紀にライムドゥス・ルルスがブドウ酒を、生石灰にまぜて蒸留し、ほとんど完全に純粋なアルコールをつくったといわれている。…アルコールに対する大量の需要は14世紀に黒死病とともに始まって生じた。それは規則的に飲んでいる人は決して死なないということが信じられ、そのため生命の水(aqua vital)と呼ばれた。ウイスキー(whisky アイルランドでは usquebaugh という)はアイルランド語の「生命の水」という語から発し、ブランデー(brandy wine)は燃える酒(burntwine)からでた語である。』とありますから、石灰の利用が今日のウイスキーに繋がっていると言えなく無いのかもしれない。

このアルコールを作るのに生石灰を使う製法は第二次大戦下の日本でも行われ、王子製紙がパルプ廃液の中に2～3%の糖分があるのでその糖分を取り出してアルコールを作った事実があります。このアルコールは飲用では無く、当時のガソリン不足のニーズからガソリン混合用として作られた訳ですが、現代の欧州に於いてガソリンに1～2割のアルコールを混合する事を法律で定めているのを見れば、先見の明があった実用技術と言えます。第二次戦時中の石灰利用は、この他にもあり、対潜水艦用の水中聴音機の製造に際しドイツの技術供与を受けてロッシェル塩をワインから作りしました。ロッシェル塩は音波をすばやく捉える特性があり、この聴音機量産の為に戦時下に於いてワイン作りが奨励されました。ワインには酒石酸が微量に含まれているので、その酒石酸に脱酸用石灰を混合させた上で加里ソーダと化合させてロッシェル塩を得る工場が山梨に作られた訳ですが、これが今日の山梨での中小ワインメーカー群立の下地になったと思われますから、石灰を有用な媒体として用いた人々の創意と努力は今の私達に繋がっていると言っても過言ではありません。