

「緑の妖精」ふたたび

今年三月、スイスで約一〇〇年ぶりに蒸留酒アブサンが解禁になった。一九世紀後半から二〇世紀初めにかけて大きなブームを呼び、そのさわやかな味わいと香り、透き通るような色から「緑の妖精」と名付けられ、ボードレール、ランボー、ゴッホなど、多くの詩人や芸術家を虜にした。アブサンは古代ギリシャ時代から薬として使われていたニガヨモギを中心に数種類のハーブを混ぜた蒸留酒で、一八世紀の終わり頃、スイスのジュラ地方、ヴァル・ドゥ・トラヴエールで製造されたのがそもその始まりである。

ところが、一九〇八年、アブサンの故郷スイスで、製造・販売を禁止する法案が住民投票で採択された。ニガヨモギに含まれるツヨンという成分が、精神に悪影響を及ぼす、というのが理由の一つだった。

この禁止法にもかかわらず、密造は続けられ、幻の銘酒として密かに愛好されてきたのである。

「当時アブサンは、ワインやビールより安く、危険な飲み物とされた背景には、経済的、政治的要因が大きく働いていました。運悪く、アルコール依存症者の殺人事件が続き、その責任がアブサンになすりつけられた形になりました」

こう語るのは、ヴァル・ドゥ・トラヴエールのアブサン製造業者イヴ・キュブラーさん。曾祖父がアブサンを造っていたとのことで、アブサン誕生の地で伝統的なアブサン製造法を継承している。

食品管理法でツヨン含有量が規制され、現在製造されているアブサンには問題はない。「仮に多量のツヨンが含まれていたとしても、強いアルコールを相当量飲まないことには、ツヨンの影響は出ません。ツヨンの影響が出てくる前に、アルコールそのもので、体が参ってしまいますよ。実は、医学的には、アブサンが精神に悪影響を与えるかどうか、何の証明もされていないのです」とキュブ

ラーさんは強調する。

「今、市場に回っているアブサンのはほとんどは、混ざりものが沢山入っていて、とても本物とは言えません。ここで育ったニガヨモギを使い、伝統的な手法で造られたアブサンは、味が全く違います。是非、多くの人にそのことを知って欲しいのです」

製造・販売が合法化され、現在はAOC(原産地統制名称)の申請中だ。「ワインなどでよく知られるこのAOC表示が、本物のアブサンを広めていく弾みになればうれしいですね」とキュブラーさん。

キュブラーさんの造るアブサンは



Photo by Ives Kuebler (Distillerie Blackmint)

五三度。しかし、アブサンは、水で五倍程度に薄めたアペリティブとして飲まれるのが普通だ。角砂糖にゆつくり水を掛けて、アブサンを流し込み、攪拌して飲むのがおいしい飲み方。もちろん、カクテルに入れたり、料理(特に魚料理)、デザートなどに使うと、風味がともよくなる。今では、アブサン入りチーズやチョコレート、クリームなども発売されている。

「アブサンの名誉が回復し、これからは、世界中の人にホンモノのよさを知って欲しい」。キュブラーさんの声は弾む。