

第3章 シードル

七条 京汰

3.1 シードルとは

3.1.1 概要

シードルはリンゴを発酵させて作るお酒である。シードルに含まれるアルコール度数は4～7%となっている。発泡性のあるものが多く、日本の酒税法では発泡性酒類のその他の発泡性酒類に含まれる。発泡性のないものは果実酒に分類される。なお、発泡性については各国間での違いもあり、イギリス、スペイン、ロシアなどは発泡性のあるものが多く、フランス、ドイツなどでは発泡性のないものが多い。

シードルもスパークリングワインと同じように、辛口の **Brut** (ブリュット)、中辛口の **Demi-sec** (ドゥミセック)、甘口の **Doux** (ドゥ) というように味の違いによって分けられる。発酵させる期間が長ければ長いほど、味も酸味が強くなっていき、辛口になるという特徴がある。

食事と一緒に嗜むこともできるお酒であり、チーズなどとよく合うと言われている。特にブルターニュ地方の伝統料理「ガレット」とシードルという組み合わせが有名である。

3.1.2 シードルの各国の違いと定義

日本におけるサイダーと他の国でのサイダーの定義は異なってくる。日本で呼ばれるサイダーは甘味と酸味で味付けされた無色透明の炭酸飲料となっており、アルコール分は含まれていない。しかし英語圏で呼ばれるサイダーとはリンゴ酒のことであり、日本ではシードル (仏: **cidre**) と呼ばれているものが英語圏のサイダー (**cider**) にあたる。なお、日本におけるサイダーは英語圏ではレモンライム (**lemon lime**) と呼ばれ、特にイギリス、オーストラリア、ニュージーランドではレモネード (**lemonade**) と呼ばれる。また、アメリカ、カナダでも日本と似たような特徴を持っており、サイダー (**cider**)、及びアップルサイダー (**apple cider**) はリンゴが原料として使われる無加工のノンアルコール飲料のことを指す。なお、アメリカ

図 3-1 シードル



出所：弘前シードル工房

図 3-2 ガレットとシードル



出所：ぐるなび

においてリンゴ酒に位置づけられるものは（hard cider）と呼ばれている。

3.2 シードルの歴史

表 3-1 各国のシードルについての定義

	名称	読み	
フランス	cidre	シードル	×
ドイツ	apfelwein	アプフェルヴァイン	
スペイン	sidra	シードラ	
ロシア	с и д р	シードル	
イギリス	ciderもしくはcyder	サイダー	
アメリカ・カナダ	ciderもしくはapple cider	サイダーもしくはアップルサイダー	
日本	サイダー	サイダー	
	アルコールの有無	炭酸の有無	色
フランス	○	×	琥珀色
ドイツ	○	×	琥珀色
スペイン	○	○	琥珀色
ロシア	○	○	琥珀色
イギリス	○	○	琥珀色
アメリカ・カナダ	×	×	赤色
日本	×	○	無色

Wikipedia より筆者作成

3.2.1 西洋におけるシードルの歴史

シードルの歴史は古くは紀元前まで遡ると言われている。古代ローマ帝国時代シセラ（cicera）と呼ばれるリンゴ酒が作られていた。リンゴ酒の製造のためにリンゴが作られていたと伝えられており、このシセラが現在のシードル（cidre）の語源になったという説が有力である。その後 11 世紀にフランスのノルマンディー地方でリンゴ栽培が定着し、ノルマンディー地方とブルターニュ地方でシードルが作られるようになった。中盤頃にイギリス人がフランスで作られたシードルを自国に持ち帰ったことでイギリスでもシードルが作られるようになった。イギリスはリンゴ栽培を行うにあたって非常に適した風土であったため、イギリス西部を中心にリンゴ栽培やシードル生産が盛んに行われるようになっていった。16 世紀頃になるとリンゴ栽培の技術が向上し、それに伴ってシードル造りも本格的になっていった。また、この頃にシードルはイギリスからその製造技術とともにヨーロッパの各地（ドイツ、ロシアなど）へ広まっていった。19 世紀初期の頃にはアメリカにも広まっていった。しかし、第一次世界大戦、第二次世界大戦が勃発することでリンゴの木が減少し、シードルの生産量も少なくなった。1985 年頃からヨーロッパ各国で再びシードル生産が活発になり、現在シードルはヨーロッパを中心に世界中で愛されている。

3.2.2 日本におけるシードルの歴史

日本におけるシードルの歴史は第二次世界大戦後に青森県弘前市の吉井酒造がフランス人技術者を招いて製造したものが最初であると言われている。広くリンゴを使用した酒

で見ると竹鶴政孝のニッカウキスキーによって 1938 年にアップルワインという名称で製造されていた。その後ニッカウキスキーはアサヒビールに買収され、アップルワイン、シードル製造技術を受け継いでいく。現在ニッカウキスキーはアップルワインとシードルをそれぞれの名称で販売している。また、ニッカシードルドライとニッカシードルスweetは2014年に開催されたインターナショナルサイダーチャレンジ(国際シードルコンテスト)の dry cider 部門と sweet cider 部門にそれぞれ銀賞を受賞した。

3.3 シードルの製造方法

3.3.1 シードルに使われるリンゴ

シードルに使われるリンゴは日本でよく見かけるリンゴよりも一回りほど小さく、皮が分厚いものを使っている。甘味（ドゥース）、甘苦味（ドゥース・アメール）、苦味（アメール）、酸味（アシデュレ）といったシードル向けのリンゴ品種がある。それに加えて、辛味や渋味など様々な種類のリンゴが使われ、実際の製造では数十種類の様々なリンゴをブレンドしてシードルが作られていく。シードルに使われるリンゴの収穫時期はリンゴが成熟して落下する 10～11 月頃となっており、樹から落ちたリンゴを拾い集める形で収穫していく。

3.3.2 シードルの作り方

収穫したリンゴをしばらくの間屋外で外気にさらして熟成させる。その後、熟成させたリンゴを水洗いして、圧搾機にかけ果汁を搾り取る。その後搾り取った果汁をタンクに入れ、時間をかけて発酵させていく。この工程中に茶褐色に変色したリンゴの果肉がタンクの表面に浮き出てくる。これは果汁の糖分がアルコールに変化し、発酵している証拠である。この浮き出た果肉を除去するために新たなタンクに果汁のみを移す。さらに発酵を進めると糖分がアルコールと炭酸ガスに変化してシードルとなる。なお、工程中で行われる発酵、熟成の期間は最低でも 3 ヶ月となっている。

3.3.3 家庭での製造方法

日本では酒税法によって 1%以上の酒類を自家製造することは禁止されているが、シードルは家庭でも比較的簡単に製造できるお酒となっており、海外で親しまれている。ここでは家庭でシードルを再現する方法を紹介する。まずは瓶にリンゴ果汁と酵母を入れてかき混ぜ、蓋をして常温で置いておく。この酵母の使用量は使われる酵母によって変わってくる。発酵の様子を見ながら 1 日 1 回はかき混ぜるようにする。この過程でガスが発生し中身が溢れ出ることもあるので注意する。毎日味見をして、飲み頃になれば完成である。

図 3-3 ニッカ工場におけるシードル製造



出所：ニッカ HP

3.4 現在のシードルの銘柄

3.4.1 外国の有名ブランド

シードルの有名ブランドとしてはマグナーズ (MAGNERS) がある。マグナーズはアイルランドで製造されているシードルで、新鮮なリンゴを 17 種類使用しブレンドしている。アイルランドのみではなく、ヨーロッパ各地で親しまれている。その他南アフリカのファインワイン製造会社ディステル (distell) で作られているサバンナ (savanna)、スウェーデンのシードル製造の大手会社であるコッパルベリ・ブリィヤリ (kopparberg) などが挙げられる。表 3-2 に世界のシードル有名ブランドをまとめる。

表 3-2 海外の主なシードルブランド

画像			
	MAGNERS	Savanna	HUNTER'S
	C&C	Distell	Distell
	アイルランド	南アフリカ	南アフリカ
画像			
	Kopparberg	Bulmers Original	Stella Cidre
	Kopparberg	H.P.Bulmer	AB InBev
	スウェーデン	イギリス	ベルギー

NAVER まとめより筆者作成

3.4.2 日本の有名ブランド

日本ではニッカがシードル製造の中心となっている。ニッカではフランスで作られているシードルを参考に国産リンゴを用いて生産している。ニッカ弘前工場で作られ、リンゴも青森県弘前市産のものを中心に使用している。ニッカウキスキーの商品の中でも特に 3-2-2 で前述したニッカシードルドライとニッカシードルスweetが国内シードルブランドとして有名になっている。共通の特徴として上記のように国産リンゴを 100%で作られており、さらに糖類、香料、着色料を使用していないという点がある。ニッカシードルドライはやや辛口の味わいとなっている。国産リンゴそのもののみずみずしい味わいを楽しむことができ、雑味がなく、すっきりとしている。対してニッカシードルスweetはやや甘口であるという特徴があり、やさしい甘さで、フルーティーな味わいが特徴となっている。また、この他にもニッカではニッカシードルロゼを販売している。これはリンゴの生ジュースに 1000 種類近くの酵母から選りすぐられたものを使って作られる。全国で季節限定販売されているが、北海道のみ通年販売されている。

表 3-3 日本の有名ブランド

画像			
品名	ニッカシードルドライ	ニッカシードルスweet	ニッカシードルロゼ
色	白	白	ロゼ
タイプ	果実酒（発泡）	果実酒（発泡）	スパークリング
味特徴	やや辛口 雑味がない	やや甘口 フルーティーな味わい	やや甘口 華やかでフルーティー

ニッカ HP、アサヒビール HP より筆者作成

参照 HP

- ・アイランドフードグループ <http://www.islandfoodgroup.com/jp/>
- ・アサヒビール HP <https://www.asahibeer.co.jp/news/2014/0805.html>
- ・AmazonHP
<https://www.amazon.co.jp/%E3%83%8B%E3%83%83%E3%82%AB%E3%82%B7%E3%83%BC%E3%83%89%E3%83%AB-%E3%83%8B%E3%83%83%E3%82%AB-%E3%82%B7%E3%83%BC%E3%83%89%E3%83%AB%E3%83%BB%E3%83%89%E3%83%A9%E3%82%A4-%E3%81%B3%E3%82%93-720ml/dp/B00335O3DO>
- ・Wikipedia
「シードル」
<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%82%B7%E3%83%BC%E3%83%89%E3%83%AB>
「サイダー」
<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%82%B5%E3%82%A4%E3%83%80%E3%83%BC>
- ・コトバンク シードル kotobank.jp/word/シードル-516039
- ・シードル酒のまとめ・NAVER まとめ matome.naver.jp/odai/2141449079264624701
- ・シエル・エ・ヴァン <http://www.ciel-vin.jp/wine-column/cidre.html>
- ・世界のお酒大全 world-liquors.net
- ・DistellHP www.sapporobeer.jp/wine/winery/southafrica/distell

- ニッカ HP <http://www.asahibeer.co.jp/cidre/>
- 日本で唯一シードル専門アドバイザー&コンシェルジュ
<http://ameblo.jp/4yui/entry-12047581727.html>
- 弘前シードル工房 kimori <http://kimori-cidre.com/product.html>
- 楽天市場 <http://item.rakuten.co.jp/wineuki/1900004000435/>