

最古のお酒

Mead ~ Wine made of honey ~



＜ ワイングラスにハチミツを注ぐと…？ ＞

*渡航国：オーストラリア

*渡航期間：8/27～9/23

*渡航者：生命環境科学部	2 回生	槐島佑介（ゼミ責）
工学部	3 回生	谷地宣紀（旅責）
生命環境科学部	2 回生	高橋真菜
生命環境科学部	2 回生	林のりこ

目次

- 1, はじめに
 - 2, ハチミツのお酒「ミード」
 - 2-1, お酒の分類
 - 2-2, ミードの分類
 - 3, 最古のお酒「ミード」
 - 3-1, 旧石器時代～Magic Bag Theory～
 - 3-2, 古代エジプトからヨーロッパへ～Honey of Good Quality～
 - 3-3, ミード衰退～Competitive Pressure～
 - 3-4, 生き残りをかけて～The Survival～
 - 3-5, ミード復活～Mead Lovers～
 - 4, ミーダリー（醸造所）を訪ねる
 - 4-1, バーソロミュー・ミード
 - 4-2, バーソロミューミードができるまで
 - 5, ミードを作る蔵
 - 5-1, 「蔵の町」喜多方～峰の雪酒造～
 - 5-2, 美祿の森～誕生秘話～
 - 6, こんなにもあるミード
 - 6-1, Heidran Sparkling Mead
 - 6-2, iNterMiel Mead Bouquet Printanier
 - 6-3, Lurgashall English Mead “Dry”
 - 6-4, Bartholomews～Sweet～
 - 7, おわりに
 - 8, 謝辞
 - 9, 参考文献
-

1, はじめに

黄金色に輝きハチミツの豊かな香りがするお酒『ミード』。それは、ハチミツと水で作った簡単なお酒です。しかし、単純だからこそハチミツと水、そして職人の腕が多分に影響します。樽毎に味のばらつきもありますし、その時飲んだミードには二度と出会えないのです。

古くは、旧石器時代からローマ帝国時代まで、ミード作りは発展してきました。ギリシャ人に愛されたスパイス入りのミード「メセグリン」。ローマ人が生み出したブドウ入りのミード「ピメント」。スパイスや果物を入れることで、豊かな味を楽しむために、職人たちは努力してきました。近年では、アメリカにおいて、自分の家でオリジナルのミード作りを楽しむミードラバーが現れ、大流行しました。

日本の蔵でも、ミードを作っているところがあります。しかし、日本での知名度は低くほとんどの人が目にしたことが無いと思います。そこで、どのようなミードがあるのかをほんの一部ですがご紹介します。読者の方が運命のミードに出会うきっかけになればと思います。

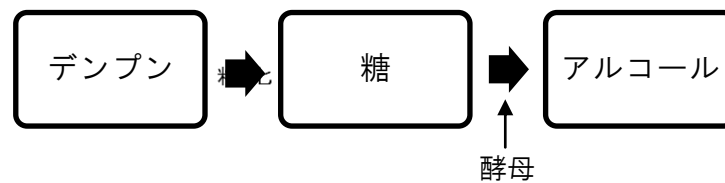


コンニチワ！
これから、僕、蜂兵衛と一緒に知られざる
お酒ミードについて学ぼう！

2, ハチミツのお酒「ミード」

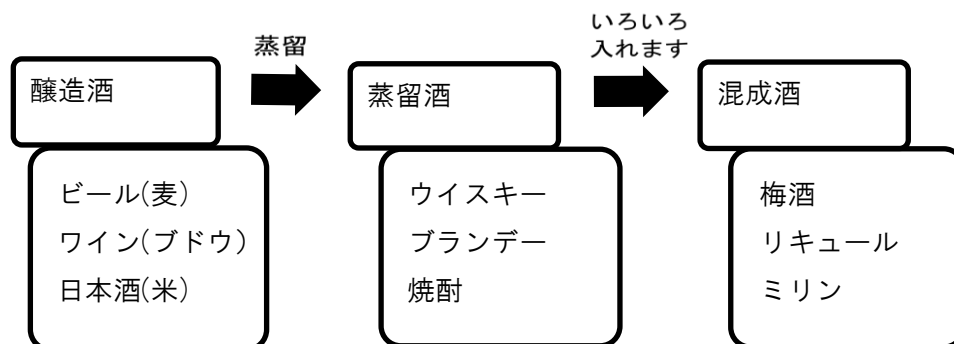
2-1, お酒の分類

お酒とは、アルコールを含む飲料のことです。アルコールは、酵母の力で糖から作られます。しかし、日本酒やビールなどの原料が穀物の場合、デンプンを糖に変えるという手間が必要になります。（これを「糖化」といいます。）つまり、原料が違ると作る手間も味も全く異なったものになるのです。その中、ミードは糖化を必要としない手間のかからない原料といえます。



また、同じ原料を使っているにもかかわらず、どういった種類のお酒を作るかで、作り方が異なります。お酒の種類としては、大きく分けて3種類の「醸造酒」、「蒸留酒」、「混成酒」があります。

醸造酒	・原料をそのまま、もしくは糖化させたものを発酵させたお酒のこと。
蒸留酒	・醸造酒を蒸留し、アルコール分を高めたお酒のこと。
混成酒	・お酒（主に蒸留酒）に他の原料の香り・味をつけ、糖分や色素を加えて造ったお酒のこと。



ミードは、果実でも穀物でもない“ハチミツ”を使った全く違う醸造酒なのですか！
じゃあ、ミードにはどんな分類があるのだろう？



2-2, ミードの分類

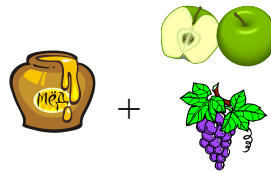
ミードは、大きく「原料」、「+ α 」、「アルコール度数」によって3つに分類されています。

原料のハチミツによる分類

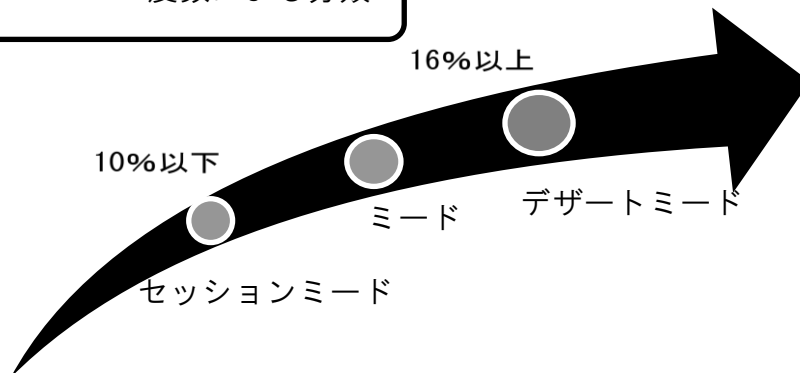
- ・バラエイタル (Varietal)
バラエイタル・ハニー (単一蜜源ハチミツ) のみ使用したもの。
- ・トラディショナル (Traditional)
複数蜜源があるハチミツを使用したもの。

ハチミツ+ α による分類

- ・メセグリン (Metheglin)
スパイスやハーブを加えたもの。
- ・メロメル (Melomel)
フルーツを加えたもの。
- ・ピメント (Pyment)
ブドウやブドウジュースを加えたもの。
- ・サイザー (Cyser)
リンゴやリンゴジュース、アップルサイダーを加えたもの。



アルコール度数による分類



たくさんの分類があるのですな…。
でも、こんなにたくさんあるミードの知名度が低いのはなぜだろう？
ミードの歴史を振り返ってみましょう！

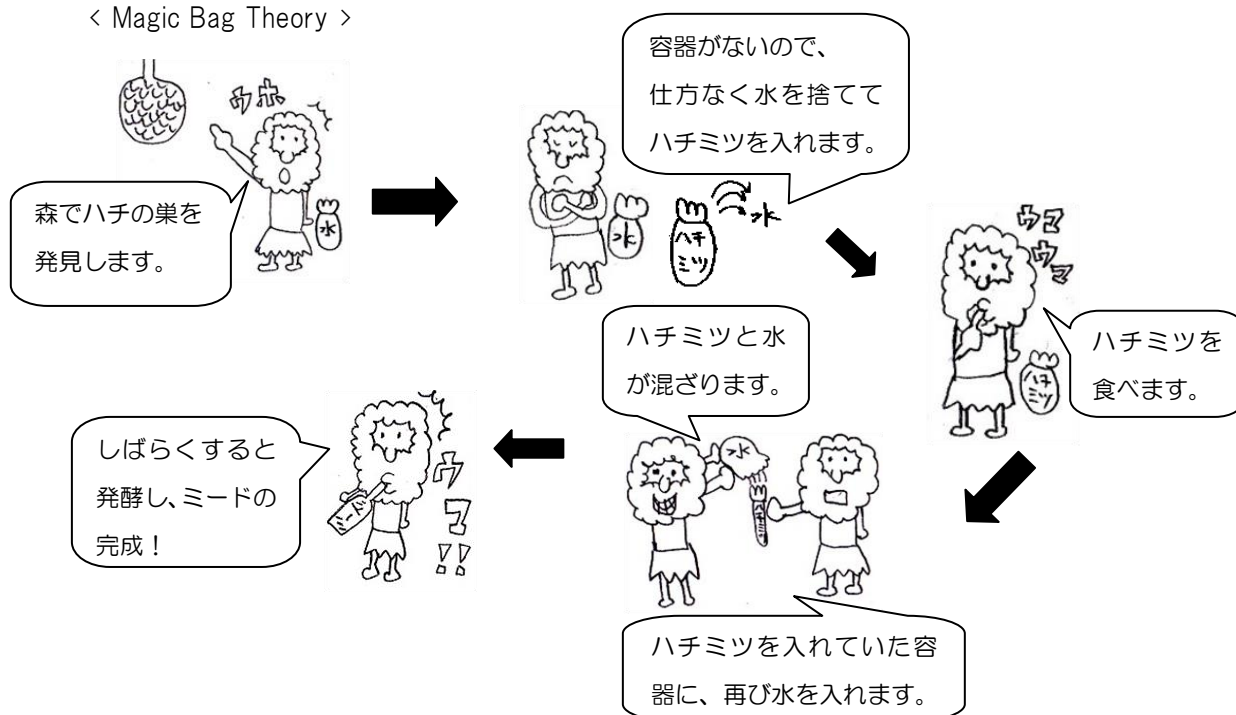
3, 最古のお酒「ミード」

3-1, 旧石器時代～Magic Bag Theory～

紀元前 15000 年頃。壁画には、ハチミツを求める多くの狩人が描かれていました。古くから、ハチミツは人類とともにあったのです。ハチミツには、糖が多く含まれているので簡単に発酵が進み、お酒になります。そのことから、ハチミツを原料にしたミードは最古のお酒の 1 つに数えられています。

そこで、ミードの始まりとして“Magic Bag Theory”という説ができました。

< Magic Bag Theory >



はじめて人類が口にしたお酒は、偶然の産物だったのです。ミードを生み出した皮袋は、古代の人類にとってまさに魔法の皮袋となりました。しかし、偶然が生み出したミードも作り方がわかると瞬間に世界中へと広がっていきました。

コラム

「薬のようなメセグリン？」

メセグリンは、薬を意味するメディスンの語源になったと言われています。実際に飲んでみると、口いっぱいにハーブの香りが広がり、スーッと喉の奥に落ちてお腹がぽっこりしました。ハーブ等の持つ抗菌力とお酒で体が温まって、確かにたちまち病気が治ってしまう薬のようです。

3-2, 古代エジプトからヨーロッパへ ～Honey of Good Quality

ハチミツ採りの壁画は、アフリカにとくに多くみられます。このことからミードの起源は、ハチミツを多く利用していたアフリカにあると考えられています。古代のアフリカには、人類の文明のルーツであるともいわれるエジプト文明がありました。その文明においてハチミツは、王家に納められたり家庭で消費されたりしていました。

ハチミツがそれだけ消費され重宝されていたという証拠に、かのツタンカーメンのお墓から、“Honey of Good Quality”と書かれた壺が見つかっています。



ハチミツがここまで重宝されていた時代、自然にできるミードは既にアフリカでは作られていたと考えられます。



そして、エジプトを発信源にヨーロッパやアジアにも広まっていきました。各地で、その味と飲んだ後の高揚感から不思議な飲み物として飲まれていました。インド神話やギリシャ神話で神の飲み物として語られる“ソーマ”や“ネクター”は、広まっていったミードがモデルだと言われています。

紀元前後、地中海に伝わったミードは進化を遂げます。

地中海では、その土地でとれる特産物を利用してミードをバラエティー豊かなお酒にすることに成功しました。例えば、メセグリンはギリシャ人が特産のハーブを利用してスッキリ飲めるように作りました。他にも、ローマ人がブドウを利用してピメントのもとになるmulsumを作りだしました。

この時代から、職人たちは試行錯誤して新しいミード作りに挑戦していたのです。



コラム

新婚旅行＝ハニームーン？

古代～中世のヨーロッパにおいて新婚の夫婦は1ヶ月間自宅にこもり、新郎は新婦の仕込んだミードを飲み子作りに励むという習慣がありました。

その習慣から、蜂蜜の1カ月＝ハニームーンという新婚の甘い期間を表す言葉ができたと言われています。実際、ミードには催淫効果があると言われ別名「panty remover」と呼ばれています。

しかし、ミードの味は地中海であまり評価されなくなります。

それは、エリートイズムや純粋主義者のイタリアやフランスなどで作られていた“only grape wine”への偏愛によるものです。高慢ちきな輩は、ピメントのようなハチミツで甘くされたワインは洗練されていないなどと言って、ミードの味を正當に評価しなかったのです。



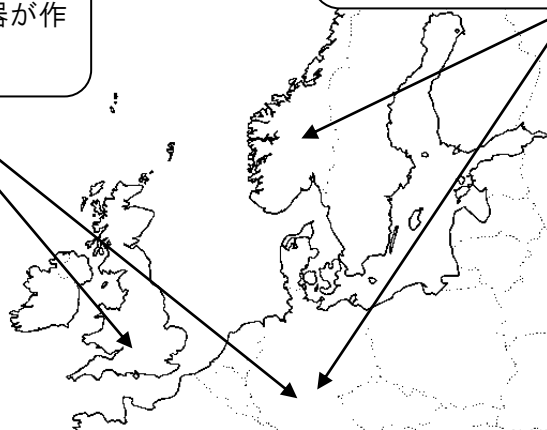
ミードは味ではなく、思想によって歴史の隅に追いやられてしまったのですな！



地中海においてミードが批判されたとき、北欧で徐々にミードが浸透していました。

ドイツ、イギリスでミード用の大釜が作られたり、様々な容器が作られていました。

ゲルマン人による Anglo-Saxon Mead やノルウェー人による The preeminence of Nordic というミードが作られ始めました。



地中海地方ほど純粋主義が浸透していなかった北欧では、より発展したミードが誕生しました。高揚感を得るために、戦いの前によく飲まれるなど、深く浸透していきました。北欧神話の至る所でミードが登場するのは、そのためです。

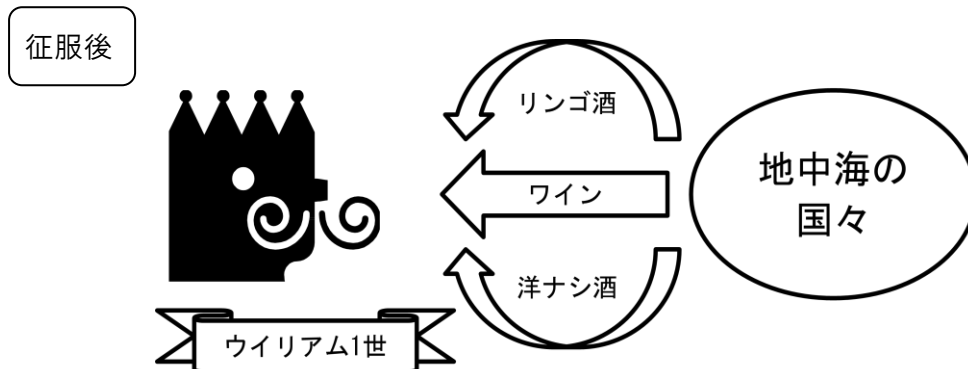
このように、ミードはアフリカからヨーロッパに広まり、それぞれの発展を遂げていきました。そして、ヨーロッパ各国が世界各地へ侵略するとともにミードは世界へ広まっていきます。しかし、ミードは11世紀～18世紀にかけてゆるやかに生産が減少していってしまいます。

3-3, ミード衰退

～Competitive Pressure～

前述のとおり、地中海ではワインに押され勢力を弱めていましたが、北欧では広く利用され深く浸透していました。

しかし、1066 年のノルマン征服で状況が一変します。



ウィリアム1世は、イングランドにノルマン王朝を築きます。そして、交流の少なかった地中海地方の国々とも、積極的に交易を始めます。その交易により、様々なお酒が入ってきました。13 世紀まで、ワインは貿易が自由だったため盛んに交易されました。そして、ますますワインが発展しました。

また、ワインが発展する中で、1400 年代ビールにホップが使われだしました。ホップはビールの製造を安定させより安価にし、爽やかなノド越しを与えました。ビールの他にも、蒸留技術が発展したことで様々なお酒が登場します。

そして、このころ開発により森が減ってハチミツは減少してしまいました。それにより、ミードの値段が高騰してしまいます。他の有力なお酒の輸入と高騰が重なりミードは北欧においても、衰退の一途をたどってしまいます。



コラム

ビールはミードの代用品？

古代のイギリスでは、文明の発展とともに森が減り蜂蜜が少なくなりました。そのせいで、蜂蜜が高くなり蜂蜜に穀物を混ぜて作られたミードが売られるようになりました。蜂蜜のみで作られたミードは高級品となり、その代わりとして一般庶民はエール（ビールの一種）を飲んだのです。

3-4, 生き残りをかけて ～The Survival～

ミードの暗黒時代は1990年代まで続くものでした。

その間、ヨーロッパやアメリカのミードを作る養蜂家達は集会を開き、そこを通じて各々のミード製造技術と製品をシェアして細々と発展していました。



近年になって、さまざまなミード普及活動が表立ってきました。例えば、イギリスの神父がミードを作ってその味が評判になりました。そのミードのレシピが公開されミード作りに挑戦するひとが現れました。また、ルネサンス文化に浸ることを目的としたアメリカの団体「SCA」がみんなでミードを作るイベントを企画したりしました。



みんなの力でミードの暗黒時代に光が差し
始めたのですな！

3-5, ミード復活 ～Revenge of Mead～

競争に負け、長きに渡って苦渋を飲んできたミード。

そんなミードの復活のきっかけとなったのは“The Complete Joy of Home brewing”という自家醸造についての本でした。

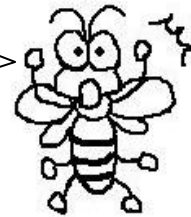
この本の付録でミードが紹介され、“Barkshack Ginger Mead”のレシピが載せられました。そもそも、ミードは作り方がそれほど難しくないので多くの人が自家酒造にチャレンジしました。



こうして、アメリカに無数の“Mead Lover”が生まれていったのです。1986 年になると Mead Lover が増えてきたので協会を立ち上げようという動きが出ました。

また、2002 年には Ray Daniels がシカゴで初めてのミード品評会が開かれ 21 のミーダリー（醸造所）が自慢のミードを持ち寄りました。

たくさんの職人たちによって競い合われているミードは、まさに発展期を迎えているのですな！



4, ミーダリーを訪ねる

4-1, バーソロミューミード



世界で一番おいしいミードを探るため、品評会で金賞を受賞したバーソロミューミーダリーを訪ねました！

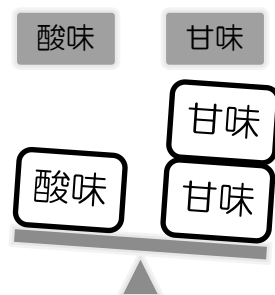


＜ 世界で一番おいしい理由 ＞

金賞を獲った要因の一つとして、西オーストラリアという環境が挙げられます。西オーストラリアにおいて、養蜂業は重要産業として州政府の厳重な管理下におかれています。そのため、州外からのハチミツの持ち込みが一切禁止されており、防腐剤の含有量ゼロのピュアなハチミツが作られています。また、珍しいワイルドフラワーが数多く生息しており、多様なハチミツが採取されています。オーストラリアでは自家醸造が禁止されておらず、良質のハチミツが取れるタスマニア州の自家醸造家との競争によって、より美味しいミードが作られています。

もう一つの要因であり、もっとも大きな要因はバーソロミューミーダリーのこだわりにあります。

バーソロミューミードリーは、養蜂兼ミードリーとしてあり、醸造場の少し離れた所に、お店兼養蜂所が建っています。美味しいミードを作るために1から自ら最高のハチミツを取っているジェームズ氏は、美味しいミードの秘訣は “Good Quality Honey ” だと何度も仰っていました。



また、酒造りにおいて酵母以外の微生物の働きによりどうしても酸味が付加されます。ミードの場合、糖度の高いハチミツを使うのでその酸味と甘みのバランスが非常に難しくなります。そのバランスを上手く調節することが甘ったるくなくさっぱりとしたミード造りのカギとなります。

また、ジェームズ氏は優秀なワイン職人でもあり、オーストラリアで最も権威あるソムリエが書いたワインを評価する本で最高の赤星5つを獲得するほどの腕を持っています。



く バーソロミューミードを世界へ >

現在、バーソロミューミードは日本とシンガポールに輸出されており、中国とマレーシアへの輸出も勧めています。

このように、アジア圏への輸出を積極的に進めるのは、ジェームズ氏の『まだミードを知らない人々にミードを届けたい』という熱意によるものです。そもそも、ミードを作る人は多数いますが、ほとんどの人は自分で楽しむ程度にとどめています。バーソロミューミードが多くの人に愛されるのは、ジェームズ氏の技術が伴った熱意によるものでしょう。

4-2, バーソロミューミードができるまで

ミードを作ること自体は簡単で、世界一であるバーソロミューミードもその例外ではありません。以下にバーソロミューミードができるまでを簡単にご紹介します。

ワイルドフラワーが花を咲かせる頃、ハチを放し様々なミツを採ります。



質の良いハチミツを採り出し、クリアな雨水で溶かして 酵母を加えます。



程よい甘味と酸味のバランスになったとき発酵を止め樽に貯蔵し出荷を待ちます。



金賞を受賞したミードでも、簡単に作れるのですな…。
美味しいミードの条件はズバリ「原料の質」と「味のバランス」と「職人の熱意」ですな！！

5, ミードを作る蔵

実は、日本でもミードは作られています。最初に作ったのは高知の菊水酒造。その後、CMでもよく見かける山田養蜂場などでも生産されています。しかし、日本のミードの現状は海外に比べると味を楽しむミードというよりも、滋養強壮に優れたお酒としてのミードが多くをしめています。

日本で一番おいしいミードを探るため、福島のとある蔵を訪ねました！



5-1, 「蔵の町」喜多方～峰の雪酒造～

今回、私たちが訪ねたのは福岡県喜多方市にある峰の雪酒造さんです。喜多方は古くから日本酒作りが盛んで、いたるところに日本酒を作っている蔵があります。

また、霊峰飯豊山から流れる水はとても美味しく、この水から作られる喜多方ラーメンは全国的にも有名です。



峰の雪酒造は、昭和 29 年（1954）に大和錦から分家し蔵を出しました。大きな看板と酒蔵の中からぽっと突き出した赤茶色のレンガ煙突が目印です。店内には峰の雪の酒が、棚にところ狭しと並んでいます。酒銘は俳句の「四方の春慶雲爛たり 峰の雪」から名づけられました。「峰」は、清らかな水の恩恵を受けている飯豊連峰を指しています。

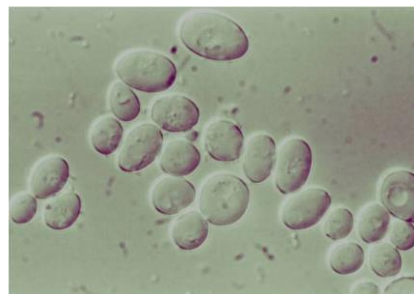
5-2, 美禄の森～誕生秘話～

ミードについて、ハチミツからできたお酒というくらいしか知らなかった峰の雪酒造さんは、様々な試行錯誤の末『美禄の森』を作りました。

①ハチミツと水だけで作る。

当初、他の日本で作られているミードには、添加物などが入っておりハチミツと水だけのお酒は無かったそうです。そこで、添加物を使用していない日本酒の酵母を使ったミードを作ろうとしました。しかし、そうするとアルコールの度数がうまく上がらないようになってしまいました。

会津の技術センターと研究を重ねたところ、日本酒の酵母では発酵のためのエネルギーが足りないということが分かりました。そこで最初に入れる酵母の量を増やし、増殖のエネルギーの分を発酵にまわすようにしました。そういった工夫の結果、添加物なしでアルコール度数が10%を超えるミードが作られるようになったのです。



②活性炭を入れる。



アルコール度数を高めるために入れたたくさんの酵母により、くさみが出てしまいました。そこで、蔵の技術を応用して活性炭（左図）を使うことで、くさみを取ることに成功しました。

③最高のハチミツを選ぶ。

ハチミツ選びは、ミードの味を最も左右します。トチノキ（右図）、アカシア、ハギ、カキのハチミツからミードを作ってそれぞれの味を見ました。すると、一番ミードにして美味しくなるのがトチノキのハチミツだったのです。

また、ハチミツの採取時間にもこだわりがあります。ハチは、日中にハチミツを集めて夜に羽根で乾かします。だから、夕方のハチミツは水分を多く含みべちゃっとしています。美祿の森では、朝に採れた濃厚なハチミツを使用しています。



④最高のクオリティを維持する。

ミードは、年ごとに味がばらついてしまいます。商品として提供するために、毎年最高の質を提供しようと考えた職人は、前の年に作ったミードを一部貯蔵しておき、その年のものと配合して質を維持しました。

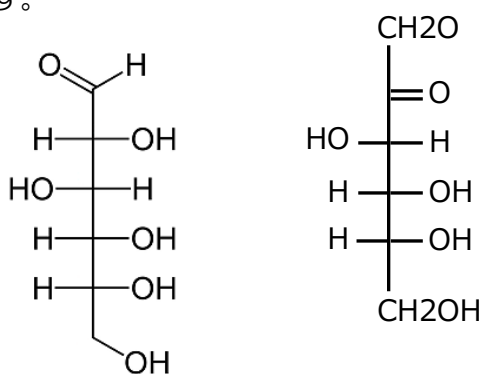


選び抜いた Made in Japan を使用する美祿の森は、まさに Japanese Mead ですな！！
峰の雪酒造さんは、Japanese Mead = 美祿の森として世界に広がってほしいと熱く仰っていました。

コラム

なぜ日本酒の酵母ではアルコール度数が上がらないのか？

アルコールは、糖を発酵してできると説明しましたが、実は糖にも種類があります。日本酒（米）の場合、アルコールのもとになる糖は全てグルコースというものであり、ミード（ハチミツ）の場合は、フルクトースとグルコースがあります。普段、グルコースばかり使っている日本酒の酵母では、フルクトースが上手に使えないためアルコールの度数が上がりにくくなってしまうのです。



※左側がグルコース
右側がフルクトース

6, こんなにもあるミード

前述しましたがミードは、世界中で作られています。その中で、もちろん日本でもミードは販売しています。主に海外のミードを販売しておられるのは京都の蜂蜜屋ミール・ミィさんです。

ミール・ミィさんでは、実際にミードリーに赴き自らの舌を納得させたミードしか置いていません。このゼミを書く上で、多くの種類をテイスティングさせてもらいました。選び抜かれたミードの中で、特に個人的に気に入ったミードを次ページから紹介していきます。

***** miel mie *****

京都にある老舗蜂蜜屋さん。ミードの他にも、たくさんのハチミツが置いておりハチミツの多様な個性を感じることができます。店員さんにお問い合わせすれば、ミードの試飲やハチミツの試食もさせて頂けます。ミードの知識が豊富な方もおられ、お気に入りのミードを探すならぜひ訪れてみてください。

詳しくは <http://www.miel-mie.com/>へ！

6-1, Heidrun Sparkling Mead

～California Orange Blossom～

ゲジマのオススメ



アメリカ カリフォルニア州ベントウーラの養蜂場で採れたオレンジのハチミツとロッキー山脈を流れる水を使用。ミード職人ゴードン氏が伝統的なミードメイキング技術と現代的なワインメイキング技術を融合させた発酵法により、素材の味を最大限に引き出したスパークリングミードです。

価格: 3990 円
度数: 12.5 度
原料蜂蜜:
カリフォルニア
オレンジブロッサム

実際に飲んでみました。

口に含んだ瞬間、炭酸のシュワシュワつとする感じとともに口いっぱいにオレンジの香りが広がり、ほんのりとした甘さと苦みがさわやかに味わえます。飲んだ後には、カリフォルニアの大地に広がる真っ白なオレンジ畑に包まれる気分になること間違いなし。ドライな味わいなので、スッキリと飲めます。スパークリングなので、開栓するときは落ち着いて。あせると、かなりの量が吹き飛びます。また、開栓後はなるべく早く飲みましょう。まあ、心配せずともいつの間にか空になっていると思いますが…。

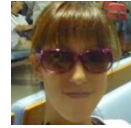
おすすめ

タイ料理やインド料理、サラダなどとの相性はバツグン。休日のお昼によく冷やしたこのミードを飲めば、ちょっとリッチなリラックスタイムを過ごせるでしょう。



6-2, iNterMiel Mead

まなていーオススメ☆



～Bouquet Printanier～



醸造者は、カナダケベック州モントリオールの郊外に暮らすフランス出身のご夫婦。1976 年に創業を始め、インターミエルは有名な農園となりました。一面緑の自然豊かな土地でミードが作られています。近代的な造りのミードリーで、生産ラインが敷かれています。

価格:3150 円

度数:13 度

原料蜂蜜:

ミント・クローバーなど

実際に飲んでみました。

自家果樹園で春に咲くりんごの花の蜂蜜を醸造した、甘さを抑えたミードです。従来のミードで使われる手法の「蜂蜜の配合を調節する」ということは行われません。「蜂蜜のもつ特性」を活かしたミード作りが行われています。農園の中にある養蜂場のミツバチが 600 本あるリンゴの木から蜂蜜を採取してきます。リンゴの蜂蜜から作られたミードは、ほんのりとリンゴの匂いが香り、フルーティーな味わい。後味にはすっきりとした甘みが残るとともに、若干の渋みも感じられます。まるでリンゴの芯を丸かじりしたときの渋みのようです。これぞまさしく蜂蜜の特性を生かしたミード作りにこだわっているからこそその一品ではないでしょうか。

こんな料理に合う！

アルコール度数は13度としっかりあり、リンゴの香りが爽やかなインターミエル。

すっきりとした味わいだからこそ、魚貝類や鶏肉や仔牛など白色系の肉のお料理にベストマッチ！



6-3, Lurgashall English Mead “Dry”

のりぴーのオススメ♪



イギリス、ロンドンから約80km離れた郊外にこのミードを作っているラガーショール・ワイナリーがあります。1500年代から続く歴史ある地所で、王家に連なる貴族である荘園領主によって所有されています。

ミードは英国でも最古のお酒として知られているメジャーな存在です。その中でもイングリッシュ・ミードは22名の従業員によって伝統と品質を守りながら生産されています。

そんな誇りあるミードの証に、エリザベス女王公邸のウィンザー城やブレナム宮殿、チチェスター大寺院など有名どころから多数の御用達を受けています。

価格:3045 円
度数:12.5 度
原料蜂蜜:
ワイルドフラワー

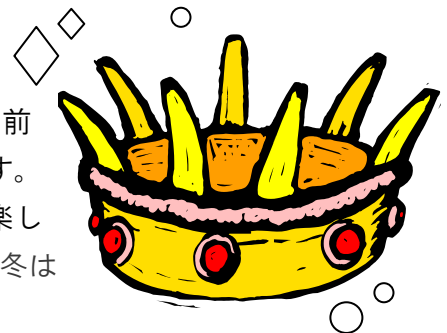
実際に飲んでみました。

イングリッシュ・ミードはイギリスでも伝統と品質を誇るミードです。宣伝文句には『ハチミツの風味がそのままお酒であることを邪魔せず蜂蜜酒の伝統の味を頑なに守り続けています。』と謳われています。実際に手に取り飲んでみました。

透明で金色をした液体は、グラスに注いだ瞬間からふんわりとハチミツの香りが広がります。口に含むと、甘くハチミツのジュースの様な印象を受けます。割と甘いのに後味は良く、口の中にほのかにフルーティな甘さを残します。本当に上品で、まったくアルコールの存在を感じさせません。ごくごく飲んでしまいますが、意外にもアルコール度数は12.5%あります。見た目、香り、味すべてが王室御用達といえるだけあると頷けるミードでした。

おすすめ

デザートワインと称されるイングリッシュ・ミードは名前にはドライとありますが、飲んでみると十分甘いものです。見た目から入り、香り、味と、そのままミード単品でお楽しみ頂くことを強くお勧めいたします。夏は良く冷やして、冬はスパイスを加えて温めるとより美味しくいただけます。



6-4, Bartholomews Mead “Sweet”

やっちゃんのオススメ♪



ミードを知る上で外せないのがこのバーソロミューミードです。西オーストラリア州の最南端にあるデンマーク村にて生まれました。製作者は今やカリスマミード職人のバート氏です。彼はもともとはちみつの研究家であったがミードのおいしさに魅せられ独学でミードづくりを始めました。

現在、カリスマミード職人のバートさんは引退され、ジェームズ氏がバーソロミューミードを製造されています。

価格:3465 円
度数:10 度
原料蜂蜜:
マリ、カリなどユーカリ科

実際に飲んでみました。

そんなバート氏の中でも女性に一番人気なのがこのバーソロミューミードのスイートです。とても飲みやすく、ほのかなはちみつの香りと口の中でなめらかに広がる甘さはまさに女性にぴったりの一品です。特にドライな味が苦手といった人にオススメです！！

おすすめ

甘くて飲みやすいミードなので、食後などのホッと一息つくくときにお召し上がりいただくと甘い時間が過ごせます。また、冬は温めて飲んでも美味しくいただけます。



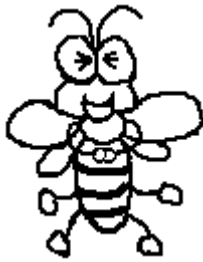
7, おわりに

最古のお酒ミード。これだけを聞けば古代に思いをはせますが、その実、不遇の時代を超えて近代にかけて進化してきたお酒です。各地の職人が様々な技術を駆使して作られるようになったミードは、本当に多種多彩で様々なニーズに応えることができます。例えば、ハチミツと水の割合を少し変えて発酵させるだけで消費者の層が大きく変わります。紹介したバーソロミューミードには Sweet・Medium・Dry の3種類がありますが、Sweet の場合若い女性でも美味しく飲めるような味わいになりますし、Dry はお酒好きの男性の舌にも合うスッキリとした味わいになります。また、日本酒の酵母を使えば日本酒の風味がのり、和食に合わせることもできます。このように、様々な味に変化し柔軟に消費者のニーズに応えることができるミードは、ワインやビール、日本酒などの既に出来上がってしまっているお酒とは一線を画す新しいお酒であるということが言えます。

しかし、日本でのミードの知名度はほとんど皆無と言っていい程です。その理由の1つとして、免許を持たない個人のアルコール度数1%以上の酒造が法律で禁止されていることがあります。そもそもミードは、簡単に個人が自分好みのお酒を作れるということで各地へ広まっていきました。個人で酒を作れない日本に広まっていないのは当然のことかもしれません。けれども、ミードを輸入している蜂蜜屋 miel mie には世界各地の多くのミードがあり、既製品から自分好みのミードを選択することができます。もし、気軽に家庭でミードを作れるようになれば、さらに選択肢が広がりミードの楽しみも広がるのではないのでしょうか。このゼミを読んだ方がミードに興味を持ち、自分流のミードの楽しみを見つけて頂けたらと思います。

8, 謝辞

ミードは、文献などの情報が非常に少なく、多くの方に話を伺わなければゼミを完成させることはできませんでした。研修先の紹介をしてくださり、またたくさんのミードを試飲させていただいた miel mie のミードアドバイザーの宇野さん、オーストラリアの情報を提供していただいた西オーストラリア州政府の市川さん、快く受け入れてくださったオーストラリアの研修先のカーリーナさんとジェームズさん、一介の学生にたくさんの情報を提供してくださった峰の雪酒造営業部の佐藤さん、そして多くの助言をいただいた OB・OG をはじめとする部員の皆様に、この場を借りて厚く御礼申し上げます。



今思えばたくさんの人にご協力いただきました。お世話になった皆様、本当にありがとうございました！！

9, 参考文献・HP

参考文献

『The complete MEAD MAKER』 Ken Schramm 著

参考 HP

miel mie <http://www.miel-mie.com/>