



# ほんものを たべよう

Alter Weekly Order Catalogue

2020.9月1週号

提出日	8/	火	水	木	金
	25	26	27	28	
配達日	9/	火	水	木	金
	1	2	3	4	
翌々週分配達日	9/	火	水	木	金
	8	9	10	11	

## オルターの提案

本当に安全な食べものを手渡すために

- 「だれが・どこで・どのようにつくったか」の情報を日本一公開します。
- 「国産」「無農薬」にこだわり、日本の伝統食を守ります。
- 原料段階・飼育段階からポストハーベスト農薬、遺伝子組み換え、放射能汚染、トランス脂肪酸、食品添加物などを徹底的に追放します。
- プラスチック容器・レトルト食品を追放します。

## 伝統酒類

# ココナッツの花蜜の スピリッツ「ランバノグ」

後味にほのかな甘味、飲みやすく、おいしいお酒

## (株)ココウェル

文責 西川 榮郎(NPO 安全な食べ物のネットワーク オルター 代表)



(株)ココウェルの水井 裕代表

## 伝統の酒を守って、民衆の生活を守る

(株)ココウェルの水井 裕代表は、公正な民衆貿易、フェアトレードで、フィリピンの人々の自立支援の活動を行っています。その活動はオルターカタログ2013年11月5週号などで既にご紹介しています。

そのココウェルが取り組むフィリピンの伝統的なお酒「ランバノグ」のご紹介です。

昨年この「ランバノグ」に毒性の強いメタノールが混入されたニセモノによる事件が発生し、死者も出ました。それが原因でフィリピンの若者たちの「ランバノグ」離れが起きました。そのためココナッツの花蜜を集める貧しい農家の生活が困窮しています。ココウェルが「ランバノグ」を扱う理由は、農家の生活を守ること、「ランバノグ」の伝統を守るためです。

## たいへんおいしい高級スピリッツ

「ランバノグ」とは、フィリピンの伝統的なお酒です。ココナッツの花蜜を発酵させたお酒を蒸留したスピリッツ(蒸留酒)です。アルコール度数が40度以上あり、後味にほのかな甘さがある香りで、口にした瞬間、舌でもほどよい甘さを感じます。喉を通る瞬間、身体の中でカッとくる熱さと甘い香りのギャップが魅力のひとつです。飲みやすくたいへんおいしく、おしゃれなお酒です。糖質はゼロのヘルシーなナチュラルスピリッツです。

穀物を糖化して、発酵・蒸留した「ジン」「ウオッカ」、糖蜜を発酵・蒸留した「テキーラ」「ラム」が四大スピリッツと呼ばれていますが、「ランバノグ」はさらに高級なコ



撮影スタッフ、水井代表(左から2番目)、農家の皆さん



ココナッツの花蜜から作られるスピリッツです。

フィリピンのラグナ州やケソン州では昔から伝統的にランバノグが作られ、大衆のお酒として広く祭りやお祝いの席で飲まれてきました。

そのままロックやソーダ割り、カクテルベースにも最適、さまざまな飲み方が楽しめます。

## 無農薬の花蜜が原料

ココウェルが扱う「ランバノグ」は、フィリピンケソン州で作られています。ケソン州は代表的なココナッツの産地です。広大なココナッツ農場が広がっています。

「ランバノグ」の原料となる無農薬のココナッツの花蜜(やしの花蜜)は、ココナッツシュガーの原料にもなり、すぐに煮詰めて結晶化するとシュガーになり、発酵させて蒸留すると「ランバノグ」になります。ココナッツの花を包む苞(ほう)の先端を切り、ココナッツの花蜜がポタポタと落ちてきたところを竹筒やプラスチック容器などで受け取ります。“Mangan garit (マンガンガリット)”と呼ばれるココナッツの木登り職人が1日に3~4回集めて回ります。

その後、自然発酵させた花蜜を単式蒸留器「銅製蒸留器アランピック」で2回、およそ6時間かけて



花蜜を採る様子



花蜜を煮つめている様子



蒸留と瓶詰めを行っている工場の様子



## (株)ココウェルの「ランバノグ」

### ●製造工場

Dory's distillery, inc.

### ●原料

ココナッツの花蜜(無農薬)  
フィリピン・ルソン島ケソン州  
木登り職人が1日に3~4回、無農薬の  
ココナッツヤシ蜜を集めたもの

### ●製造工程

- 1 樹液(ココナッツヤシの花蜜)を採集
- 2 原料受け入れ
- 3 発酵(自然発酵)
- 4 蒸留 銅製蒸留器アランピック
- 5 濾過
- 6 充填