

米国でのさつまいもウォッカ製造

川越いも友の会
会長バーリドゥエル
Barry Duell

米国でのさつまいも収穫量のトップはノースカロライナ州である。現在、米国の主な品種はコビントン（Covington）であり、ノースカロライナ州立大学（North Carolina State University（NCSU））で育成されて、2008年、特許を取得した。同大学のさつまいも研究者で、2004年に逝去された故コビントン教授は、ノースカロライナ州のさつまいも業界の振興だけではなく、全米のさつまいも振興にも貢献した偉大な人である。

NCSU（米国でのランドグラント大学の1つ）の農業技術普及・品種改良・農産物流通・商品開発などの関係専門家は、農家や農産物扱い企業などと連携しているので、ノースカロライナ州の農業関係者の発展に大きく影響している。米国農務省とも連携しているので、全国や海外へも商品や技術などを普及する役割を果たしている。

ノースカロライナ州の（株）ハム・ファームズ（Ham Farms, Inc.）はさつまいもなどの野菜を栽培している。HACCPなどの資格を取得しており、廃棄物をゼロにする目標で、さまざまな工夫をしている。

さつまいもの場合、ハム・ファームズはアメリカ大手農家の1つであり、国内外へ

出荷している。このうち6割程は青果用の為の出荷であり、残りの4割ほどは規格外なので、なるべく多くの収入になるように、6次産業化を進めている。NCSUの専門家による様々な指導を受け、また、周辺の大手農園と連携して、有限責任会社ヤムコ（Yamco LLC）やコビントン・ウォッカ蒸留酒製造所（Covington Vodka Distillery）の設立を行っている。

ヤムコは関係する農園の規格外さつまいもや、数種類の野菜などを特殊な業務用電子レンジ調理技術により、殺菌ペーストを製造している。大型密閉容器にペーストを入れ、常温でも数年間の保存が可能である。普通の冷凍ペーストより単価は高いが、ヤムコペーストを利用する業者は、それを冷蔵や冷凍する施設を用意する必要がないので設備費の減少になっている。

コビントン・ウォッカ蒸留酒製造所はヤムコ製造のさつまいもペーストでウォッカ（アルコール分40度）を製造している。また、両社は同じ施設内にあるので、さつまいも畑やキュアリングや包装の出荷施設も比較的近いので運送費用や時間の削減に役立っている。

コビントン・ウォッカの製造開始は2013

年1月。米国の複雑なアルコール流通などにより、ノースカロライナ州内に出荷ができていますが、州外出荷は酒類専門通信販売会社に委託しても、全ての州へ出荷ができるわけではない。2021年4月現在、委託されている通信販売会社は在庫が無いが、州内の州経営の蒸留酒店舗では販売は続いている様である。

日本の場合、酒類はどこスーパーでも、通信販売でも手配は自由にできるが、米国ではややこしいところが多い。蒸留酒販売制限により、全米の州の3分の1強では蒸留酒の流通は州政府が関わっているのも、州と契約している小売店を通さなければ、消費者は中々入手ができない仕組みとなっている。アメリカの禁酒法時代（1920～1933年）後、地方により、酒類販売や飲酒

などの法律は様々になっている。1部の郡では酒類販売禁止の法律が現在でもある（写真1）。それでも飲みたい人は、酒類販売が解除されている郡へ買いに行くことも珍しくない。

少しずつ酒類販売規制は緩くなる傾向がある様で、ノースカロライナ州の例を少々述べたい。コビングトン・ウォッカ蒸留酒製造所の所在地はグリーン郡であるので、2018年まで、郡内の州経営の蒸留酒販売の2店舗でしかコビングトン・ウォッカ等の蒸留酒を買うことはできず、レストランやバーなどではその瓶を開けて、グラスに注いで、客に売るのは禁止されていた。しかし、グリーン郡の2018年5月の選挙により、その規制は変更され、レストランやバーなどで、グラス売りができるようになった。

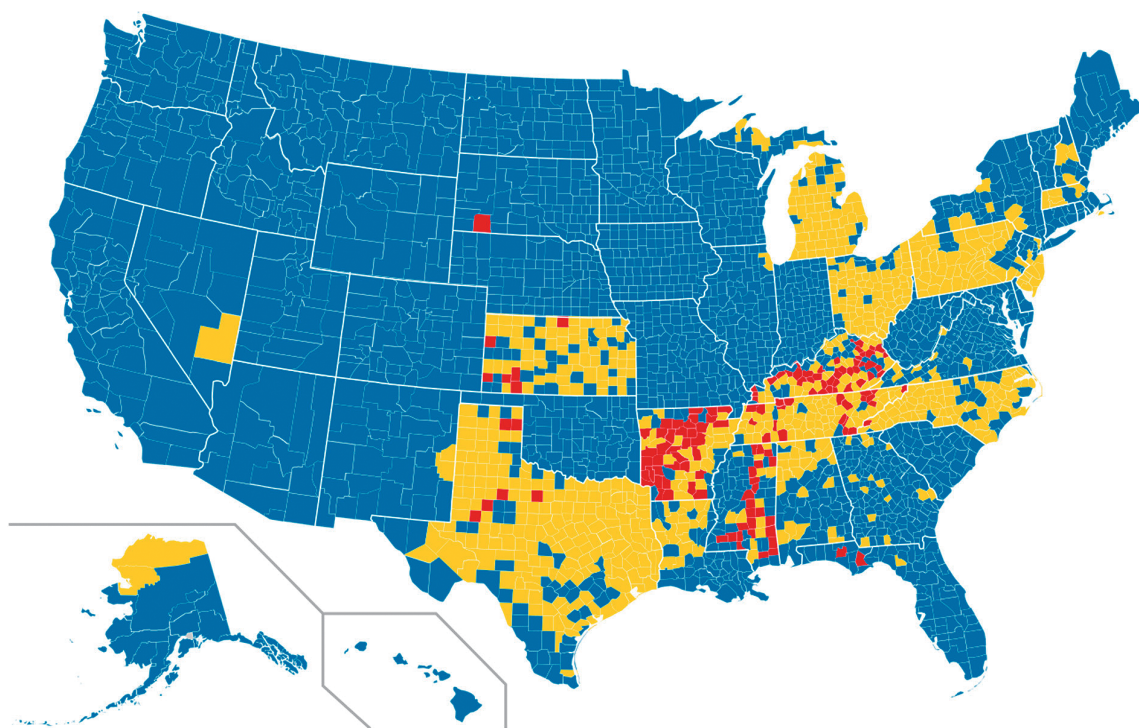


写真1 米国禁酒郡の分布を示す地図（2012年3月23日現在）。青は酒類販売規制のない郡（一部の州では蒸留酒手配は州経営店）。黄は一部に禁酒地域を含む郡。赤は禁酒郡。Wikipediaより。

また、ノースカロライナ州議会は2015年、蒸留酒販売法を改正した。その改正では、各蒸留酒製造所は1人の客に1年の間に蒸留酒1本を販売することができるようになった。その改正を活かすために州内の蒸留酒製造所は州農務省と協力し、蒸留酒製造所・農業・観光（宿泊も加えて）コースを組んだ。更に、2017年の法律改正により、1本の制限は5本までになり、2019年の法律改正により、5本が無制限になった。それでも、酒類通信販売はまだややこしい。直接州外の酒類を手配することは難しいところがある。

米国でのさつまいもウォッカ製造は小型蒸留酒製造所で行っている。21世紀に入ってから小型蒸留酒製造所は急に増えている。地ビールブームと似ている現象の様である。地元の材料を利用しながら、その地域の消費者や観光客をターゲットにしている。今回紹介している5つほどのさつまいもウォッカは現在や過去の大規模さつまいも栽培州と関係がある。

コビントン・ウォッカ製造方法は不明であるが、以下の4種類のさつまいもウォッカの多くは、いも澱粉を糖分に変えるために、麦芽を利用せず、代わりに、必要な酵素をもろみに足して、働かせている。コビントンさつまいもウォッカもそうしているようで、規格外の青果用いもを利用していることが多いので、澱粉の歩留はコガネセンガンの様な焼酎専用品種の半分程である。米国でのさつまいもウォッカ製造の苦労の1つとなっている。

カリフォルニア州のコーバン・キャッシュ（Corbin Cash）蒸留酒製造所のさつまいもウォッカ製造はカリフォルニア州の

さつまいも産地で、2012年に開始された。経営者は自分のいも農場の規格外のさつまいも（ジャンボ）を利用している6次産業化の事業である。

ニュージャージー州のさつまいも収穫量は年々減少しているが、ノーティ・スピリッツ（Nauti Spirits）蒸留酒製造所は、努力して2017年に、さつまいも・トウモロコシ・ウォッカ製造を開始した。ニュージャージー州では農地を守る制度があり、都市開発により潰さないように永久保護農地の枠がある。地元の夫婦は離れた都会でサラリーマン生活していたが、Uターンし、海岸周辺の保護農地の約24haを購入し、ノーティ・スピリッツ蒸留酒製造所を設立している。海岸へ遊びに来る観光客向けのイベントスペースも兼ねている。保護農地なので、ノーティの収入の半分以上はその農地の農産物関係で取得する義務がある。ウォッカ用のさつまいもやトウモロコシなどの産物が栽培されている。青果用さつまいもの澱粉歩留が低い弱点をカバーするためにトウモロコシをさつまいもに加えウォッカを製造している。

ルイジアナ州のノラ（NOLA= New Orleans Libations and Alcohol Distilling Company）蒸留酒製造所は、さつまいも産地のルイジアナ州で大手のさつまいも農家のいもを仕入れて、さつまいもウォッカを2016年より製造していた。しかし、2年後、急に門を閉じたため、別の蒸留酒製造所がノラ蒸留酒製造所を買って製造蒸留酒の種類は多くなったが、さつまいもウォッカの製造が続いているかは不明である。

アーカンソー州のデルタ・ダート（Delta Dirt）蒸留酒製造所はミシシッピー川沿い

のアーカンソー州ヘレナ町で2020年12月よりさつまいも・トウモロコシ・ウォッカ製造を開始した。近くにある親の農場のさつまいもを利用して、トウモロコシも周辺の農家より購入の様である。麦芽によって、もろみのデンプンを糖化している。所在地は町の中心繁華街、チェリー・ストリートで、空き店舗を生かすために蒸留酒製造所兼バーにしている。人口1万人強のヘレナ

町のその歴史的中央商店街の町おこしは会社の大きな宣言の1つである。2021年1月現在、1週間毎、アルコール分43度のウォッカを8ケース（96本の750ml入り瓶）出荷している。

数多くの蒸留酒中、さつまいもを原料にしているものはわずかで、また、小型蒸留酒製造所でしか製造していない様で、いつまで製造が続くか不安なところもある。

□寄稿のお願い□

一般財団法人いも類振興会では、サツマイモ、ジャガイモなどいも類の振興と消費拡大を図る一助として、「いも類振興情報」（季刊）を発行しています。いも類に関する総説、調査・研究、産地情報、海外情報、商品情報、料理、文化などの寄稿をお願いします。原稿の執筆要領は、下記のとおりです。

1. 原稿はパソコンのワープロ・ソフトを用いて作成し、E-mailの添付ファイルで送付下さい。なお、手書き原稿でもかまいません。
2. 編集の都合上、OSはWindows、使用ソフトは次のものを使用下さい。
本文はWord（一太郎、テキストも可）。図表などはWord、Excel、PowerPoint。
3. 掲載1回分の頁数（1頁で約1,200字）は、図表・写真を含めて概ね6頁以内となります。
4. 編集の都合上、原稿の一部を割愛、修正する場合がありますので、予めご了承下さい。掲載原稿には、規定の原稿料と掲載誌を若干部お送りします。
5. 原稿の送付先

〒107-0052 東京都港区赤坂6-10-41 ヴィップ赤坂303 一般財団法人 いも類振興会
E-mail: imoshin@fancy.ocn.ne.jp TEL: 03-3588-1040 FAX: 03-3588-1225