

ネパール酒

特定非営利活動法人 ミランクラブジャパン
理事長 マナングール マダーブ ナラエン

ネパールは祭りが多い国として知られている。多くの祭りは神々を祀ることで賑わう。どこの街角でも神々を祀る寺院があり、民家より多いと言われるほど。祭りも様々あるが多くはヒンドゥー教、仏教、土着信仰のものが中心になる。最近では回教やキリスト教の信仰者も増えているが、まだまだ少数派だ。毎日どこかの町で幾つかの祭りが行われ、祭りに欠かせない酒が振舞われる。

ネパールでは酒の種類は地域や民族によって様々なもので品質もアルコール度数も様々になる。一般的な酒はネパール通の方はご存じの「ロクシーRAKSI」、原料は米、麴にキビ砂糖などを加え、寝かせて発酵させた蒸留酒である。家庭で手作りすることもできる地酒だが、売買はできない。特にカトマンズ盆地に多く住むネワール民族は多くの祭りを祝うので、大きな祭りの前には必ずと言っていいほど作ったりする。昔はバッチェ（ネパール風居酒屋）で飲むことはできたが、市販はされていなかったため、家庭で作るしかなかった。今は市販されていて勝手に作ることは禁止されている。しかし家庭で使う分だけを作るには大目に見られている。祭りや誕生日の祝い酒にはつきものである。

私が小さい頃、ちょっとの時間だったかもしれないが、ロクシーを作るカマドの火を絶やさないように見ていたり、薪をくべたりした記憶がある。何時間も、

量によっては何日もかかる作業は家族が協力して作るものだった。寒い季節でカマド近くは暖かくて楽しかった。ロクシーは屋上で作った。そのためだけにカマドをレンガで作って、作り終わったら壊していた。

屋外でロクシーを作る女性



祭りでは子供にもロクシーをちょっとだけ与える。小さいうちは舐める程度、少し大きくなると3回に分けちょっと口に含む程度飲む。この習慣がある民族は酒に強い人が多い。ロクシーはストレートで飲むのが普通で、たくさんは飲めないが、水割りの習慣は全くない。

つまみには肉料理のチョエラ（炙った肉に香辛料をあえたもの）、カチラ（生ひき肉に香辛料を混ぜ熱した油をかけたもの）、ブタン（内臓系の肉を香辛料で炒め、熱々で食す）等、豆料理のオー（豆を一晩かけてふかし潰し香辛料、小麦粉と混ぜ

平たい丸にして、蓋をして焼いたもの)、バラ（オーと同じだが豆の種類が違い、形もドーナツのようになる）その他ジャガイモ料理やモモ（ネパール風餃子）がある。どの料理もピリッと辛く酒が進む。結婚式で出されるロクシー酒は一番上なものになる。

工場で製造された「ロクシー」は、今では輸出もされている。アルコール度数は強いもので42.8度になる。

ロクシーと同じく人気があるのは「チャン」（ネパール語で「トオー」）という酒がある。原料は麦やヒエやトウモロコシである。ロクシーより軽いので女性にとって飲みやすい。

山岳地帯では、「トゥンバ」という酒が多く飲まれる。原料はキビでお湯を何度か足しながら飲む。シェルパ民族がよく飲む、わかりやすく言えばホットビールのようなもの。トゥンバはチベット料理屋で注文でき、魔法瓶に入ったお湯と一緒に木製の大きなカップで出される。アルコール度数が少ないので気軽に飲み、寒い時季にはお湯を注ぎ足しながら、ゆっくりとくつろいだ時間を楽しめる。以上は代表的な地酒である。

まり、今ではビールの種類も増えて10種類ほどある。その内の幾つかは日本にも輸出されている。ネパールアイスビール、ゴールデンビール、サガルマタビール、エベレストビールなどである。

エベレストビールは1953年5月29日、テンジン・ノルゲイとエドモンド・ヒラリー初登頂50周年を記念して2003年に作られた。

ラム酒の種類「ククリラム」を好む人も多い。ククリはネパールの40～45cmほどの伝統的な刀である。グルカ兵の武器でもあり山岳民族にとっては日常生活で使う必需品でもある。そのククリの形をした瓶のものはお土産に人気がある。これは故ビレンドラ国王の戴冠式を記念して作られた。

ククリ刀の形のククリラム酒



世界的なコロナ禍の中、感染が広がるネパールでの今年の祭りは昨年引き続き縮小され、酒の消費量も減ると予想される。 下記、3種の酒ネット販売参考価格

トゥンバ酒



アイスビール 330ml



336円



ロクシー720ml
38度 3100円



ラム酒 750ml
42.8度 3480円

その他に最近では消費量が増えている「ビール」がある。スタービールから始