

# ラム酒まとめサイト

このサイトは比較的マイナーと思われるラム酒についてまとめたWikiです。なお、感想については個人の主観に基づくモノです。

ラム酒（ラムしゅ rum）は、サトウキビを原料として作られる、西インド諸島原産の蒸留酒。サトウキビに含まれる糖を醗酵・蒸留して作られる。スペイン語ではロン（ron）と呼ぶ。

引用: 「ラム酒」フリー百科事典『ウィキペディア（Wikipedia）』

## ラム概要

### 歴史について

ラムは17世紀初頭、小アンティル諸島のバルバドス島で、ヨーロッパ列強の植民地政策の副産物として生まれた酒である。中でもイギリスとフランスが生産に力を入れていた。原料のサトウキビの原産地はニューギニア。カリブ海にはコロンブスの新大陸発見後、南欧から持ち込まれ気候によく合い世界一の生産地になっていた。

イギリスの場合、ラムは基本的に製糖過程で出る糖蜜によって作る副産物という位置づけであった。この安価な副産物は三角貿易の資本として利用された。三角貿易とは、植民地であるカリブ海諸国の製糖所から出た糖蜜を、やはりイギリスの植民地だったアメリカのニュー・イングランド（アメリカ合衆国北東部）へ運び、ラムを製造し糖蜜を降ろした船にラムを積み込みアフリカへ渡り、黒人奴隷の代価としてラムを支払うというものだった。

一方のフランスは、小アンティル諸島のマルティニーク島等でラムを生産していたが、イギリスの場合と違うのはラムの生産自体が目的だった点である。特に19世紀末、フィロキセアによって葡萄が全滅の危機にさらされた時には、ワインの代用品としてラムの需要が急激に高まり、フランス政府がラムの生産を規制したほどだった。

1733年、イギリス政府は低価格で良質なフランス植民地からの糖蜜輸入を防ぐため、イギリス植民地以外からの糖蜜輸入に対して法外な関税をかけた。また、1764年には糖蜜法により、密輸を厳しく取り締まりまった。これがアメリカ独立戦争の大きな原因の1つになったと言われる。1807年の糖蜜の輸入禁止令、翌1808年の奴隷取引廃止令により、アメリカ合衆国におけるラムの製造はすたれ、ウイスキー製造が主流となった。

また、ラベルには植民地時代にイギリス領だとRum、フランス領だとRhum、スペイン領だとRonと書かれている。

### 製法について

サトウキビは収穫後、茎を粉碎し圧搾機で絞りジュースを作る。このジュースを発酵、もしくは加水し発酵させたものがアグリコールラム(農業ラム)となる。また、サトウキビのジュースを煮沸して結晶化した砂糖を取り出した残りが廃糖蜜（モラセス：Molasses）となり、この廃糖蜜を発酵、もしくは加水し発酵させたものがインダストリアルラム(工業ラム)となる。

蒸留と熟成はライトラム、ミディラム、ヘビーラムで異なる。

ライトラムは、加水し純粋培養酵母で発酵させたものを連続式蒸留機で蒸留し、比較的高濃度までエタノールの濃縮することで雑味を減らしていく。その後、内側を焦がしていないオークの樽で短期間熟成される。樽熟成のままだとゴールドラムに、熟成後に活性炭（チャコールフィルター）で濾過するとホワイトラムになる。

ヘビーラムは、自然発酵させ、その後バガス（サトウキビの搾りかすや前回の蒸留後に残った蒸

留残液)などを加えてさらに醗酵させて、それを単式蒸留器を使い蒸留したもので、内側を焦がしたオークの樽(バーボンウイスキーを熟成させた樽を用いる事も有る)などで熟成させる。3年以上熟成されダークラムになる。

ミディアムラムは、自然発酵させた後に、場合によってはバガスなども加え、それを連続式蒸留器か単式蒸留器で蒸留した後に熟成させるという中間的な製法と、ヘビールラムとライトラムをブレンドする方法がある。したがって色は様々である。

カリブの国々では、暑い気候のため長期熟成は向かない。たとえばジャマイカでは熟成中、年6%以上蒸発する。そのため、20年以上の熟成は、涼しいイギリスやフランスに輸送して熟成されることが多い。

なお、ダークラムでは、琥珀色を出す為に着色料(カラメル)を添加して作られる製品もある。特にヘビールラムでは色が濃い方が質が良いと誤解されている地域もあるため、過度の着色をされる場合がある。

## 味の傾向について

旧イギリス領ではインダストリアルラムがよく作られ、力強くヘビーでふくよかなラム。バルバドス、ベリーズのラムであり、ジャマイカ、ガイアナのデメララはこのスタイルの典型。

旧フランス領ではアグリコールラムがよく作られ、サトウキビ本来の植物香のするミディアムで高価なラム。グアドループ、マルティニークはこのスタイルの典型。

旧スペイン領では、口当たりの良い飲みやすいライトでフルーティーな伝統的なラムが多い。キューバ、パナマ、プエルトリコ、ベネズエラのラムはこのスタイルの典型。

---

## 当wikiでは、アフィリエイトをしております。

管理者のモチベーション維持のため、アフィリエイトをしております。

もし、編集作業に協力して頂ける方はご了承ください。

なおアフィリエイトの成果は報告をして、利益はRumballion@管理者がラムを飲むのために使います。

メンバー登録・編集については[こちら](#)からどうぞ。

当wikiへのリンクはご自由にどうぞ。

管理者への連絡は下のコメント欄が「管理者にお問合せ」へ。

## コメント

- 蒸留方式による分類、了解しました。でも、蒸留については情報が少ないですね。情報があれば提供をお願いします。 -- (Rumballion@管理者) 2008-11-29 20:53:56
- ブランド別、産地別で手一杯のため右メニューの色、風味、原料、蒸留、甘さ、価格による分類について編集権限をなくしました。  
ブランド別、産地別が目処がいたら、編集するつもりでしたが当分そちらには手がつけら

れなさそうです。

暇なときに少し手伝っていただけたら幸いです。 -- (Rumballion@管理者) 2008-12-11 22:07:09

- 上記の件ですが、ページにタグを付けるとリスト表示が可能になることがわかりましたので、解決しました。お騒がせしました。 -- (Rumballion@管理者) 2008-12-19 10:00:20

- たのしみなページですね！自分はマイヤーズとかしか馴染みが無いので勉強になります。

Rumballionさんの好きな飲み方は？ -- (I'Smith) 2009-03-23 00:38:18

- 東京でバーを営んでいます。比較的ラムの品揃えに力を入れており、たびたび参考にさせていただいております。最近アグリコール系にはまっていますので、アグリコール、インダストリアル項目編集に協力させていただきたいと思っております。 -- (組長) 2009-04-23 15:03:14

- 最近、違うお酒のwikiのほうに力を入れていて放置していました。すみませんorzこちらにも編集できる余裕ができてきたので、報告を。

>I'Smithさん

自分はカクテルか、ストレートですね。これからの時期ラムはおいしいので色々試して下さい。

>組長さん

アフィをやってる関係で、一人でやろうと思っていたんですが、それでもよろしければ協力して頂けるならありがたいです。一部を除いてメンバー登録で編集できるようにしました。

一人で編集しなくなった以上、アフィリエイトの成果は報告したいと思います。(今のところ最高で月200円いかないくらいですが)

しかし、できる限り管理人で編集したいと思っていますのでよろしくお願い致します。 --

(Rumballion@管理者) 2009-05-26 17:09:23

- メンバー申請させていただきました。よろしくお願い致します！

6月7日のラムフェアは行かれますか？

ラムフェアは今回初参加ですので、非常に楽しみです。 -- (組長) 2009-06-04 16:58:20

- >組長さん

メンバー登録ありがとうございます。こちらこそよろしくお願い致します。

ラムフェスタは残念ながら、地方に住んでいて参加することができませんorz

マルティニークのラムが一同に集うみたいですし、行ってみたいんですが・・・

もし、よろしければ行った際の写真や感想を教えてくださいと嬉しいです。

-- (Rumballion@管理者) 2009-06-05 17:04:07

- 初めまして。

ここ数年来のラム好きです。

銘柄とかは良くわからん口ですが、こちらを参考に勉強させて頂こうと思います。

今はハバナクラブ7年を空けてますが、あんまり好みじゃなかった.....

普段は船橋の某店(最近復活のキザシ)、六本木の某店で数ヶ月に1度お邪魔する程度ですがよろしくお願い致します。 -- (HaBel) 2009-06-22 00:16:59

- どこかで見たとような内容がたくさんありますが、

下手に引用してくるのはまずいと思いますよ。 -- (著作権だいじょうぶ?) 2009-06-24 02:12:39

名前:

コメント:

投稿

[すべてのコメントを見る](#)

合計：46372

今日：10

昨日：53

[このページを編集](#)