

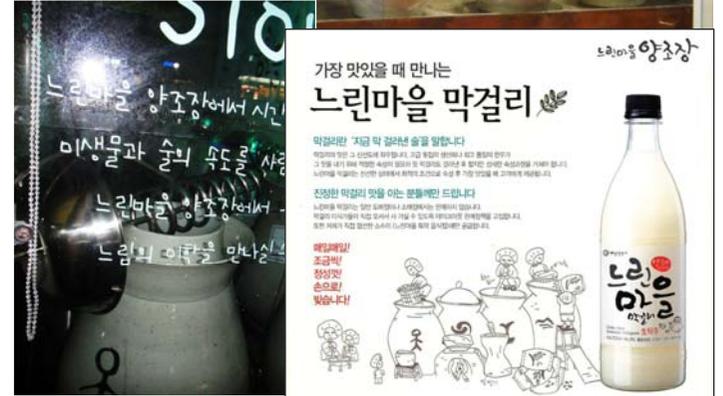


最大手マッコリ工場見学編

- マッコリ生産量韓国 1 位の「ソウル長寿株式会社」。2010 年竣工の最新鋭のマッコリ工場。
- 屋外の「米受け入れサイロ」の巨大さに驚く。米は地下のチューブを通して、精米工程に。精米では 12% を磨くそう。蒸米、酒母、仕込み、醗酵、ろ過、割り水、と各工程の部屋は効率的に設計されている。
- 「殺菌無し」製品もあるが、見学時にはちょうど、「殺菌あり」+「ガス添加」の 750ml PET ボトルを充填していた。「充填前の液で 60°C 程度の低温殺菌→インジェクションでガス添加→充填→トンネルパストライザーで再度、低温殺菌」の「2 回低温殺菌」。



- 一方こちらは、ペ・サンヨン社がソウル市内で 6 カ所展開する「マイクロ・マッコリ醸造所」。
- 独特のデザインの発酵容器は、上の縁部に液体を流すための二重構造。「八咫鳥(やたがらす)」、「草(稲?)の芽」、「人間」など、ちょっとキース・ヘリング風のイラストも都会的でセンスがいい。
- このマッコリの最大の特徴は、「米 100%」。(マッコリは、オリゴ糖、アスパルテムなどを添加したものがほとんど) そして、もう一つの特徴は「高価格 (!)」。750ml の場合、通常のマッコリが 1,200 ~ 1,400 ウォンなのに対し、このマイクロ醸造所のマッコリは 2,000 ウォンと、特別高い。





マッコリ居酒屋編

- ソウル市内の某「マッコリ専門居酒屋」。客層は、上品な感じのビジネスマンや若いカップルで、皆さん静かに飲んでいる。都会的雰囲気のお店。「ハウスマッコリ」(ポウル状の陶器で出てくる)のほか、いろいろな会社のマッコリが飲める。
- 何社かのマッコリを飲んだなかで、前掲のペ・サンジョンのマイクロ・マッコリ醸造所の製品はおいしかった。この日は9月7日だったが、ペ・サンジョンの製造日付を見ると、なんと9月6日(昨日!)。究極のフレッシュローテーションであるなあ、と感心するとともに、「殺菌無し+出来立て」の美味しさを実体験しました。



マッコリ売り場観察編

- ロッテマートのマッコリ売り場では数十種類ものマッコリが売られている。主流はPETボトル入りで、750mlまたは1リットルが標準。
- 「要冷蔵タイプ」(賞味期間10日ほど)と、殺菌済みで「常温流通可能タイプ」がある。フルーツ入りなど、フレーバーものも多い。PETボトルの底がベタロイド(耐圧仕様)になっているのは「ガス入り」。しかし「ガスなし」のものも若干の醗酵ガスを含む場合が多い。
- 価格は1,200~1,400ウォン(1ウォン=約0.07円として1本85円~105円)。その安さに驚く。

