

# 梅とグアバのシンフォニー：「柔水GUAVA」カクテル

蘇鈺淇\*、童靜瑩\*\*

国立暨南国際大学観餐系（観光、レストラン管理学部）

国立暨南国際大学（以下暨大という）は、2019年に信州大学とMOUを交わしたのち、「地方産業創生や持続可能の発展—南投県郷村旅行深化計画」（以下、管院USR計画という）を生み出しました。計画名称の通り、信州大学の林靖人教授と相談し、2020年の国際連携連携サブ計画を「地方産業や地方ブランド（観光）」とし、コースや研究テーマを発展させることになりました。

信州大学所在地の長野県の日本酒生産量は日本第二位で、近年は著名なブドウ品種栽培し、ワイン作りでも有名になりました。そこで地酒産業をテーマにし、信州ワイナリーと信義郷の「梅夢工場梅酒」を交流フィールドにしました。残念ながら、2020年3月よりコロナの影響で台日の実質交流が行えないため、経験を共有できる台湾に駐在の日本地方行政を探したところ、茨城県笠間市の台北オフィスと折りあいがつきました。テーマは同じく地酒産業と設定し、同年秋に信義郷の「柔水梅酒」と茨城県の「木内梅酒」をベースのリキュールとし、観餐系の「郷村精品與地方産業発展」コースの学生が、四チームに分かれ、梅夢工場のテイastingグループでカクテル作りの対抗を行いました。

109（2020）年度「郷村精品與地方産業発展」コースは四階段に分かれており、まず世界の地方サステナビリティブームや一村一品（OVOP）/一郷鎮一特産（OTOP）イベント関連の理論や実務例を紹介。次に台湾經濟部中小企業処がリードするOTOP政策にフォーカスし、OTOPオフィシャルサイトのカテゴリーに沿って、台湾北部、中部、南部や離島の地方産業発展を学びます。第三階段は茶、酒、特色飲食や観光コースをテーマに、台湾、日本や国際の具体例をみていき、最後に自主学習の期末レポートを学生の学習成果とします。

この度の梅酒対抗は、第三階段における地酒テーマをした青空教室の内容やグループ分けの宿題となります。2020年12月9日、教師が率いるもと、学

生は竹山や信義郷で「食事、カクテル、マーケティング」の三つの項目に分けて挑戦し、それぞれ、3から4チームの学生が対抗する設定となっています。カクテルを選んだ学生のほとんどは、観餐系の飲み物作り実務コースを履修しています。キャンパスはアルコール禁止のため、これまで練習できなかった学生らは、梅夢工場のテストングルームや醸造プロのもとで、アイデアに富んだカクテルを作れることに大いに喜び、台日梅酒の味の違いや応用の注意点などを知りました。

対抗の第1チームは、紅茶やりんごジュースに柔水梅酒を組み合わせたカクテルで、最も好評でした。特殊な口当たりのテキーラに柔水梅酒を入れ、サプライズを作ろうとした第3チームは、テキーラの味が強すぎて、梅酒の味がしなかったもので、あまり人受けがよくありませんでした。面白半分の対抗でしたが、第3チームのメンバーは誰よりも真剣で、残った柔水梅酒を持ち帰って、試行錯誤の末、グアバとビールでさっぱりしたカクテルを作り出したのです！学生は新しいカクテルができるまでの道のりを文字に綴りました。

\*\*\*\*\*  
梅夢工廠の訪問で、果実一粒の価値を改めて知りました。工場内のテストングルーム、机の黄色ライトで、グラスの中の梅酒がより透き通って、色が美しく映えたのがとても印象的でした。カクテルチームの私たち三人は、ここで梅のベースリキュールに出会い、香りや甘さのバランスが取れて、喉越し優しい「柔水」を使うことに決めました。事前に考えたレシピではテキーラに梅酒を合わせ、クランベリージュースとパイナップルジュースを隠し味に入れる予定でした。レシピを設計した時は秋で雨だったり晴れだったりと天気はころころ変わっていたので、ハワイのビーチでフルーティなカクテルを楽しむ場面を想像し、梅酒を活かしたいと思っていました。しかし、テキーラが梅酒の風采を乗っ取り、柔水の梅の香りが消えてしまいました。想像の味とは違ったので、期末レポートのときにこそ美味しい柔水カクテルを作って挽回したいと思いました。

「カクテル組の敗者復活」を目指したのです味の変化や風味の融合はカクテルのポイントであります。梅酒がベースリキュールなので、梅酒の味を引き立たせることが最も困難でした。カクテルというと、六つのベースリキュールに様々なシロップを入れて仕上げます。梅酒は直接飲むことが多く、カクテルにすることはほとんどありませんでした。参考にできるものがないので

、3人はゼロから構想を練るしかありません。結局、生活の中でありきたりの材料をうまく利用することにしました。台湾では食後に果物を食べる慣習があって、「グアバ」を食べる時は、梅パウダーをつけることも多い。カクテルというとウォッカを思い浮かぶし、クランベリージュースの紅色もきれい。スパークリングウォーターもカクテルよく使われる。ビールだったら、泡も麦の香りもして、一石二鳥では？と思いました。「グアバ、ウォッカ、クランベリージュース、ビール」四つの要素が揃い、私たち3人は期待を胸に、脳に支配された味蕾の細胞を頼りに、何度も微調整を繰り返したのち、レシピを柔水2オンス、ウォッカ1オンス、ビール2オンス、クランベリージュース2オンス、グアバの角切りと決め、柔水GUAVAと名付けました。

思い返すと、試行錯誤の連続でした。完全に失敗に終わったものを、美味しくしたい、しかも柔水という酒の甘さや香りを引き立てたいという難しい目標を設定したのです。

しかし、とある夜に化学変化が起こりました。ミルクティーの誕生と似通う部分もあり、これはありかもと思った組み合わせがあればやってみる。そこで満足のいく味に出会えたのはとてもラッキーだと思います。

実験的にカクテルを作るという目標のほか、そもそも柔水梅酒がとても気に入っています。飲み方のバリエーションを広げることによって、梅酒に新しい姿を与えることができればと思いました。時間はかかるが、もっと美味しい飲み方もあるかもしれません。皆んなで知恵を振り絞れば、梅酒はテキーラのように、独特な味でありながら、千変万化のカクテルになれることこそが、わたし立ちの願いで、未来を追いかけ、イノベーションすることで有効的に商業価値を生み出せると信じます。これでカクテル組の敗者復活の願いはかなったと言えましょう

柔水GUAVA 作り方動画リンク：

[https://www.youtube.com/watch?v=4dlGR8o\\_5sl&ab\\_channel=%E7%99%BC%E5%9A%BC%E5%92%96%E5%95%A1](https://www.youtube.com/watch?v=4dlGR8o_5sl&ab_channel=%E7%99%BC%E5%9A%BC%E5%92%96%E5%95%A1)