



世界を味わう2

チェコ共和国からベヘロフカとクネドリキ

ベヘロフカベヘロフカベヘロフカ。三回繰り返すとへべれけになってしまいそうな名前のベヘロフカ(BECHEROVKA®)は、チェコ共和国の名酒です。透き通る緑のガラス瓶に、はっきりした黄と青のラベル。特徴的なこの外観のベヘロフカ、味も特徴的です。グラスに注ぐと、お薬のようなにおいがします。飲んでみると、お薬のような味がします。それもそのはず、ベヘロフカは、数十種類以上もの薬草をウォッカに漬けてこんで作られたものなのです。アルコール度数は38度です。とても強い薬のようなものなので、1日に飲んでいい量は、小さいコップ1杯まで、と言われているようですが、小さいスプーン1杯でもなかなか飲み干せません。

「ベヘロフカ」とは「体によくておいしいお酒」を意味するチェコ語の初級単語…ではありません。1807年、チェコ共和国の西の端っこ、カルロヴィヴァリという町で、ヤン・ベヘルによって開発されたのがこのお酒です。

カルロヴィヴァリは、チェコで最も有名な温泉地です。静かな、小さな、緑豊かな町に、様々な効能効果を謳う大小の温泉が全部で79もあり、そのうち13は安心して使えるように整備されています。ヤン・ベヘルは、カルロヴィヴァリの薬剤師でした。国内外から保養に訪れるたくさんの人々に薬を調えながら、よい薬酒を作りたいと考えたのでしょうか。工夫に工夫を重ね、情熱を注ぎ、開発が成功してからも、宝物のように大切にしていたに違いありません。それはお酒に自分の名前を冠



名酒ベヘロフカ。
中のお酒は、はちみつ色です。

していることから伺われますし、「ベヘロフカ」の製造方法は、代々の工場長と社長にしか明かされていないことから察せられます。そうです。ベヘロフカには何が入っているのか、どのようにして作るのか、200年以上も門外不出にされているのです。ベヘロフカのラベルには、「成分：水、アルコール、砂糖、薬草と香辛料」と、実に素っ気なく記載されているだけです。

何が入っているのかは秘密でも、しかし、効き目は確かにあったのでしょうか。ベヘロフカは今では「カルロヴィヴァリの14番目の源泉」と呼ばれています。いえいえ！ベヘロフカを湯船に張って温めて、中に入るだなんて、とんでもない！カルロヴィヴァリの13の温泉は、日本の温泉と同じように中に浸かって体を休めることもできますし、それだけでなく、飲むこともできるものなのです。

カルロヴィヴァリでは、温泉を飲むとき、特別なカップを使います。マグカップを、左右からぺたん！とつぶしたような、平たい形です。それから、取っ手の中は空洞になっていて、カップの底の方では取っ手の中とカップの中が繋がっています。カップの中に温泉の湯を入れると、取っ手の中に湯が入り込みます。取っ手の外側には小さな孔が空いていて、そこから、取っ手の中の湯をちゅうちゅう吸うのがカルロヴィヴァリ流の温泉の味わい方です。こうすると、温泉の湯がほんの少しずつ口に入るので、飲みやすくなるのだそうです。

そうまでして飲みやすくする工夫をしなければならぬのは何故でしょう。温泉の湯は、おいしい…と思いますか？温かくて、鉄分や塩分が豊富な液体を想像してみてください。カルロヴィヴァリの温泉は、温泉ワッフルという、日本の炭酸せんべいのようなものを食べながら飲むのですが、温泉ワッフルはチョコレート味やブルーベリー味でおいしいということを申し添えておきます。

カルロヴィヴァリのそれぞれの温泉にはそれぞれ特徴があり、味も違います。代表的な成分はナトリウムやカリウム、硫酸塩、塩化物、炭酸塩、銅など。主な効能効果は消化器系疾患や代謝系疾患、自律神経系疾患、などなど。温泉の温度は、30℃から70℃を超えるものまであります。

それでは、カルロヴィヴァリの14番目の温泉・ベヘロフカは何に効くのでしょうか。チェコの人々は、ベヘロフカを食前や食後に少し飲みます。食欲を増進し、また、消化を助ける働きがあるそうです。

ベヘロフカとともにチェコの食卓に欠かせないのは、クネドリキ(knedliky)です。こちらは、パンです。といっても、窯で焼いたふわふわのパンではありません。黒くて固いパンでもありません。蒸しパンでもありません。茹でたパンなのです。パンを茹でるなんて！しかも、ベーグルのように数分だけ、軽く茹でるではありません。30分間ほどしっかり茹でます。その後、焼成したりもしません。茹でてできあがりです。

主な成分は小麦粉ですが、うどんやパスタと違うのは、醗酵させる必要があるところです。クネドリキは、イーストを使って小麦粉を醗酵させ、醗酵した小麦粉のかたまりを円柱形状に整えて、ぐつぐつ茹でて作るものです。できあがったクネドリキの皮はしっとりしていて、中もしっとりしています。茹であがった円柱を、1cmくらいの厚みの円板状に切って、お皿に載せて、お料理のソースと一緒にいただきます。どんなお料理にもきつと合う、素朴な外見、素朴な味です。プラハの食料品



ベヘロフカのラベルと「BECHEROVKA」は商標登録されています。



店では、味付けのないクネドリキの素や、じゃがいも味のクネドリキの素をよく見かけました。

	クネドリキ	パン	ベーグル	パスタ	うどん
主な材料	小麦粉 イースト 塩 など	小麦粉 イースト 塩 など	小麦粉 イースト 塩 など	小麦粉 塩 など	小麦粉 塩 など
調理	茹でる	焼く	茹でて焼く	茹でる	茹でる

チェコでは他にも、日本では普通は茹でないものを茹でます。お米です。プラハの食料品店でお米を買って、袋に「アルデンテに茹でて下さい」という意味の注意書きを見たときには、心底驚きました。お米をふっくら炊き上げると、アルデンテに茹でるとでは、ずいぶん違います。日常的な感覚から、何か違う！と感じるというだけではなく、「茹でる」と「炊く」の間には、例えば米の吸水、澱粉の糊化、などなど、科学的に説明できるような違いがたくさんあるのではないのでしょうか。

米や小麦粉のような日常的な食材の調理方法や保存方法は、今でもよく研究され、日々、たくさん特許出願されています。これだけ毎日食べられていても、まだまだ新しい発見があり、新しい発明の生まれる余地があるのです。チェコの伝統的な茹でるパンも、お米を炊くという日本の伝統的な調理法も、最先端の科学につながり得るのです。

さて、200年前の開発当初からレシピを秘密にされているベヘロフカは、何からできているのか、どうやって作られているのか、さっぱりわかりません。でも、あのにおい、あの味…何がどうなっているものなのか、とても気になります。9月の友の会例会では、ベヘロフカを試飲していただけるよう準備したいと考えています。ベヘロフカの謎がひとつふたつ、科学的に解けるでしょう。

一方、伝統的というにはあまりに日常的な主食、クネドリキやお米、うどんやパスタは、誰でもレシピを知っているのに、それを科学的に見直す機会はあまりないように思います。9月の友の会例会ではクネドリキのレシピもご紹介します。「茹でる」と「炊く」の調理の科学への第一歩になるとよいのですが。

著者紹介 吉岡亜紀子(よしおか・あきこ)

弁理士。科学館では、科学デモンストレーターとしても活動しています。2000年夏、チェコ共和国プラハ化学工科大学にて放射化学の技術研修を修了。

