

⑨日本国内で飲用アルコールを製造すると酒税法で罰せられます。
また、製造に使用した機械器具は没収されます。

アプリコットブランデー造り方

	<p>方法:単純蒸留法 推奨蒸留器:・アランビックタイプ ・アルキタールタイプ ・アプライアンスタイプ 材料:アプリコットまたは柔らかいフルーツ、マデイラ(Madeira)またはマラガ(Malaga)タイプのワインイースト、ワインメーカーのイースト、自然塩、水</p> <p>⑨フルーツはよく熟し、糖度が充分高くなったものを選び、使用器具は洗浄し、煮沸消毒したものをお使いください。</p>	<p>トロ:マデイラやマラガタイプのイーストなんてどこで売ってんの? イカ:Red Star Montrachet Wine Yeast や Lalvin wine yeast EC-1118(Prise de mousse)でも代用できるとメーカーはいますが…… トロ:何じゃそりゃー??? イカ:どうやら白ワインを造るイーストやお酒を造ることができるイーストで O.K. のようです。東急ハンズ(渋谷)で売ってマス。しばしお時間を。会社で試してみますんで!</p>
	<p>収穫: 収穫する時間帯は午後、フルーツが最も太陽光で暖められ、良い香りがする時間帯に行います。暖められたフルーツは冷たいフルーツより明らかに発酵が早くスムーズに行われます。</p>	<p>トロ:アプリコットじゃなきゃだめなのかな?アプリコットなんか簡単に手に入らないヨ! イカ:おっしゃる通り。それじゃリンゴでも使っておしゃれにカルバドスでも造りますかね!</p>
	<p>フルーツの選別: 早く完熟したアプリコットだけをアプリコットブランデーのために選び、傷んでいるものは使用しません。</p>	<p>トロ:カルバドス?もしかして、あの高いブランデーのこと? イカ:その高いブランデーのことです。 トロ:それっ簡単に造れるの? イカ:いいえ造れません!でも、試みましょう!この前、アメリカのホームページでリンゴ酒のキットを見かけたんで。</p>
	<p>洗浄: 収穫したアプリコットを大量の水でよく洗います</p>	<p>トロ:いついつ? イカ:もう少し時間ください。そー今年の5月のホビーショーまでにどうにかしましょう!でも、社長が何ていうか? トロ:お宅の社長さんならだいじょうぶ。そーゆうの大好きだから。</p>
	<p>洗浄: 収穫したアプリコットを大量の水でよく洗います</p>	<p>イカ:とりあえず、アップルブランデーの造り方に戻りましょう。アーっと!アプリコットブランデーでした。 ここまでは簡単でしょ。 リンゴでもたぶん同じ。</p>

	<p>乾燥: 洗淨したアプリコットはかごの中に入れて水切りし、乾燥させます。</p>	
	<p>種の除去: 1つずつアプリコットを開いて必ず種を取り出し、つぶします。収穫時期や品種により、微量の有毒なシアン化合物を含むこともありますので注意が必要です。</p>	<p>トロ:シアンて、もしかしてあの青酸のこと? イカ:そうですね!だから熟していない青い梅を食べるとおなかをこわすことがあるでしょ。ほんとに恐ろしいのはシアン化カリウム、別名青酸カリですよ!市販のアプリコットなら種を取ればだいじょうぶです!</p>
	<p>マッシング: 煮沸消毒した容器の中で、アプリコットをさられにつぶします。</p>	<p>トロ:りんごだと大変そうだなー。</p>
	<p>さらにどろどろになるまでよくつぶします。つぶされたどろどろの液はマッシュと呼ばれます。</p>	<p>イカ:手も良く洗ってくださいよ。</p>
	<p>丸底フラスコ型のガラス製つぼ: 発酵にはこのような形をしたガラス製のつぼが用いられます。発酵に用いるつぼは必ず煮沸消毒します。良い発酵を促すためにはpH レベルをpH 測定器もしくはリトマス試験紙で調べることが重要です。pH があまり高いと繁殖する微生物もありますので、最適なpH レベルはpH3 で幾分その前後であれば問題ありません。pHレベルはレモンかオレンジジュースで調整することができます。</p>	<p>イカ:そうアップルブランデーを造る際も酸味が大切。また、このようなツボはデミジョンまたはグラスカーボーイと呼ばれ3.8リッターくらいのサイズからあります。 トロ:どこにー? イカ:えーと秘密です。うそうそ、アメリカでも作られていますので手に入れますよ。</p>
	<p>2,3リッターの水を加え、さらにかき回し、ガラス製のつぼに漏斗を使ってマッシュを入れます。</p>	

	<p>イーストの添加: ガラスのつぼに半分くらいマッシュを入れたらイーストを加えます。このイーストはマデイラあるいはマラガタイプのワインイーストです。さらに10mgのワインメーカーイーストと自然塩を発酵工程を促進するために加えます。より強いブランデーを造りたい場合は砂糖を加えます。</p>	<p>イカ:ここでは詳しく述べていませんがドライタイプではなく、リキッドタイプのイーストも入れているようです。なんせヨーロッパのメーカーのレシピで不明な点がいっぱい。でもただでもらったものなので文句も言えなくて…… アップルブランデーの造り方も読まなきゃー！英文ですよ、英文！！全部。</p>
	<p>混合: イースト菌が全体に平均して、分布するようによくつぼを振ります。こうすることによりさらにマッシュに酸素が供給されるのでイーストそれ自体が再生産されます。酸素の供給をストップすると糖分はアルコールへと変換されます。</p>	<p>イカ:糖分は発酵する過程でアルコールと炭酸ガスになります。</p>
	<p>発酵(ムーンシャイニング): 発酵過程全体においてマッシュの温度は常に20℃から25℃に保たねければなりません。発酵は注意深く観察されなければなりません。ここでは実践と経験がものを言います。糖度、温度、イーストによって発酵は2日から2週間かかります、空気調整弁の中は泡立たなくなります。</p>	<p>トロ:なんかムーンシャイニングってあやしい魅力が？ イカ:あんたホント気軽でいいよ。ここで使っている空気調整弁はエアロックと呼ばれるもので、発酵の際に外からは異物や空気などが入らないような構造になっており、ツポの中に発生した炭酸ガスだけを抜きます。</p>
	<p>蒸留の準備: 発酵が終了したら1日マッシュを静かに寝かせます。そして底に溜まった沈殿物が入らないようにゆっくりとつぼを傾けて、ここでは25Lの銅製アラビック蒸留器を使い、そのポット中に入れ、沈殿物は廃棄します。</p>	<p>イカ:サイフンの原理を使って他の煮沸消毒したビンに上澄みだけを入れる方法もあるようですが？勉強中です。</p>
	<p>シーリング: 水蒸気が漏れないように蒸留器にシーリングをします。水蒸気が漏れる可能性がある接合部には、いろいろな方法がありますが、今回は耐熱シリコンテープを巻きます。(伝統的な方法はライ麦を水でこねて、接合部に貼り付けます)</p>	<p>イカ:耐熱シリコンテープを使わなくても、綿のTシャツなどを切ってポットと蓋の間に入れば水蒸気はほとんど漏れません。</p>
	<p>冷却槽にホースを入れて水を満たします。</p>	

	<p>蒸留: マッシュをゆっくり沸騰させます。蒸留器の蓋に付いている温度計をたえずチェックしてください。より低い温度で蒸留するほどアルコール度の高いアプリコットブランデーを造ることができます。</p>	<p>トロ:なるべく低い温度って何度くらい? イカ:アルコールの沸点は確か 75.6℃だと思っただけけど?でもそれより高いほうがアプリコットの香りがするのでは?</p>
	<p>初溜液: 最初に出てきた蒸留液は1L に対して5ml 位は望ましくない揮発成分を含んでいますので捨ててください。</p>	<p>トロ:望ましくない揮発成分でなんじゃらほい? イカ:まじめにお答えします。多分、メタノール成分ではないでしょうか?どなたかご存知なら教えてください。</p>
	<p>Good Stuff: 煮沸消毒した容器に蒸留液を入れます。理想的にはこの位の原料で造った場合は500ml を蒸留します。温度計に注意し96℃以上にならないようにします。 蒸留液が濁ったり、好ましくない香りがしてきたらそれらはいわゆる“テール”ですので別の容器に入れてください。</p>	<p>イカ:あら! 温度は96℃以下ようです。前回は撤回!!! トロ:この位の原料なら500mlが理想と言ってるけど、7,800mlのピンをなんで3本も用意しているの?訳し間違いじゃない? イカ:私の英語力を疑うのですか?絵文字が書けないから怒りの表情を見せられないけど...でもホントなんでボトルが3本あるのかな? 何でテールを保存するかですか?グラッパの造り方を読むと分かりますよー。</p>

これで蒸留は終了です。ソファーにでも座ってくつろぎながら、音楽でもかけて、友人たちと自家製のアプリコットブランデーをゆっくり楽しんでください。オトーホントに飲んだらだめですよ!
これはいわゆるオードーヴーミラベルと呼ばれる蒸留液でこれを樽熟成させたものがアプリコットブランデーです。