

さてと、一緒にオードオーブーを作ってみましょう！オードブルじゃありませんよ。

* オードオーブーはワインを蒸留してできた薫り高き、アルコール度も高い命の水です。これをオークの樽に入れ熟成させたものがブランデーだって知ってました。



会社の置いてあった、赤ワインと白、それからカンパリ！なんで会社に置いてあるの？
すいません、社長が……。

その中からアルコール度24%のカンパリを蒸留してみましょう。そうあの食前に飲むカンパリ
ソーダに入れるリキュール。カンパリってなんか薬草臭いけど、食欲を刺激するらしいヨ。

	<p>2.5Lサイズの蒸留器をこんな感じでセットアップ。 冷却槽の下には濡らした布きん。 冷却槽が安定します。 ワイングラスにカンパリをついでカッコ良くポットに注 ごうと思ったのですが、これではカンパリがワイング ラスに回って、下がカンパリでびしょびしょ！手もびし ょびしょ。</p>
	<p>それではとカンパリをボトルごと注げば、と思った のですが、これではどのくらいの量を入れたか分 からなくなってしまいます。</p>
	<p>初めからこうすれば良かった。 ビーカーに約200ml入れてポットに！</p>

セットアップを始めたのがちょうど2:30PM 天気は曇り。

天気はあんまり関係ないか？

	<p>ポットに蓋をして、冷却槽に排水用のビニールチューブを取り付けます。こちらへんはマニュアルに良く書いてあります。</p> <p>左にあるのがアルコールランプ用の燃料アルコール。これはメタノールが入っているので絶対に飲まないこと。</p>
	<p>アルコールランプに火をつけて、なるべく芯を出さずに弱火で。ヤケドをしないように耐熱グローブもあると便利。</p> <p>耐熱グローブをしてアルコールランプをポットの下に置きます。</p> <p>*アルコールランプ自体も全体が熱くなりますので、直接木の机など上などに置くと焼けて跡がつきます。</p>
	<p>水差して冷却槽に水を満たします。</p> <p>時々指を入れて生ぬるくらいがベスト！</p> <p>その際、パイプ触れるとヤケドします。</p> <p>冷却槽の下に蒸留液を受けるために50mlのビーカーを置きます。</p>
	<p>こんな感じでポットを暖めます。いいショットでしょ！最近のデジカメは安くても良く撮れます。</p> <p>撮影時はフラッシュを焚かないほうがきれいに取りれます。</p> <p>なんの時間だっけ？そうそう、今2:40PMです。</p> <p>開始から10分経過。</p>

* 注意:日本では1%以上の飲用アルコールを造ると酒税法で罰せられます。蒸留器も没収されます。必ず、蒸留する際はポットに燃料用アルコールを入れて飲用に向かないようにしてから、蒸留して下さい。蒸留したものは絶対に飲まないで下さい。また、子どもや家の人々が飲まないようにすぐに捨て下さい。

	<p>2:50PM ポットは既に熱くなり、玉ねぎ型の蓋も熱くなり始めています。(皆さんは触らないで下さい！ヤケドします)</p> <p>2:55PM スワンネックの上部が熱くなり、ポットの中から沸騰音が聞こえます。もうしばらくです！そーです。ゆっくりやるのが良いんです。あわててはダメ。すいません！写真ではもう出ています。</p>
	<p>3:00PM 開始からちょうど30分、蒸留液が出てきました！感動の一瞬！！</p> <p>フルーティーな香りが漂い始めました。この誘惑に……。</p> <p>3:05PM 冷却槽の水も生ぬるくなってきたので水差しで水を足します。ビーカーにはすでに30mlくらいオードオーブーが！</p>
	<p>ここで気づいたのですが50mlのビーカーでは折角のオードオーブーが飛び跳ねてビーカーの外に出てしまいますので100mlのビーカーを使用してください。何でもやって見ないと分かりません。</p> <p>3:10PM 50ml。まだピューと勢い良く小便小僧みたいにでています。</p>
	<p>どうも文章が遅れ気味ですいませんが、3:20PMには90ml。3:24PMにはついに100ml達成。</p> <p>これをビーカーから溢れ出ないようにワイングラスに移します。</p>

終了までの所要時間は55分。あとは清掃のみです。

ここで一言……アルコールの沸点は70数度です。しかし、沸騰させたため蒸留液には当然、沸点の高い水分も含まれています。蒸留を繰り返すことにより、或いは温度管理(70数度を保つ)をすることにより、よりアルコール度数の高い蒸留液が得られます。

	<p>どうです。簡単でしょ？ これをオークの樽の中に入れて熟成させたものがブランデーとなります。 しかし、この状態でもその香りは……でもカンパリですとやはり幾分薬草の香りがしますネ。 でも、危険な香りです。少し……。いいえ、あきらめて、すぐ捨ててください！！</p>
	<p>蒸留を終了する目安は？少しでも濁った(透明ではなく、白っぽい)蒸留液が出てきたら終了です。今回はそこまでやりませんでしたので試して見て下さい。とポルトガルでは言われています。 アルコールランプの消し方は耐熱グローブなどで、ランプスタブ下から出し、ヤケドをしないようにキャップしめます。</p>
	<p>ここでアルコール度を測定しようとしたのですが、細長いビーカーが無く、また100mlではアルコールメーターがビーカーの底に着いてしまい、測定ができませんでした。後日と思いましたが蒸留液を保管していると危険なので、また後日測定方法などはお知らせしましょう</p>

- 清掃はポットなどが冷めてから行います。グースネックパイプや冷却槽のパイプなどは良く温かいお湯を通して洗ってください。また、ポットの中は食器用の洗剤を使用してよく洗い、すすいでから、逆さまにして、良く乾かしから保存して下さい。もちろん、中に残ったアルコール分の抜けたカンパリは捨てること！ご苦労様。これで終了。