白酒は蒸留酒として世界最多の消費量を誇る

度数40～65％の中国の蒸留酒、白酒。香りの多様さが欧米での普及の壁となり、ニッチな存在にとどまる。

2026年11月10日（火）



多くの欧米の飲み手にはなじみの薄い無色透明の中国の蒸留酒、白酒（バイジュウ）は、スペインや米国などでは依然としてニッチな商品である一方、販売量ベースで世界で最も消費されている蒸留酒と広く見なされている。

中国語で「白い酒」または「白いアルコール」を意味する白酒は、無色透明の蒸留酒全般を指す一般名称ではない。ウォッカやウイスキーなど、穀物を原料とする他の酒とは異なる製法で造られる、中国の蒸留酒の大きなカテゴリーを指す。

白酒の原料には主にソルガムが使われるが、米、小麦、トウモロコシ、キビなどの穀物を用いる生

産者もいる。大きな違いは、穀物と微生物から作られる発酵スターター、qu（酒曲）を使うことだ。この菌種がデンプンを発酵可能な糖に変え、さらにアルコールへと変換するため、完成した酒の風味と骨格を決定づける重要な要素となる。

歴史家は、この製法の起源をおよそ3,000年前、紀元前1000年ごろにさかのぼると考えている。工程は複雑で、地域や生産者によって異なるものの、一般には穀物を蒸し、quを加えて発酵させた後、蒸留する。蒸留は複数回行われることも多い。quは使用前に、一般にレンガ状または密度の高い塊に成形される。

白酒は中国を代表する酒とされることが多いが、もう一つの伝統的な中国の酒、黄酒（huangjiu）とは区別する必要がある。黄酒は蒸留酒ではなく醸造酒であり、まったく別のカテゴリーに属する。

白酒の製造では熟成が役割を果たすこともあるが、樽熟成年数が商品の特徴を決めるウイスキーやラムのような形で、分類・販売されるのが一般的というわけではない。白酒で最も広く用いられる分類は、熟成年数ではなく香りのタイプに基づく。この分類体系は、香りのカテゴリーが西洋の蒸留酒から想像される特徴と必ずしも一致しないため、初心者には理解しにくいことがある。

よく知られるカテゴリーの一つが、米香型（mixiang）、すなわち米の香りを特徴とする白酒だ。一般に、比較的まろやかで親しみやすいタイプとされるが、度数が低いという意味ではない。白酒は香りのカテゴリーにかかわらず、アルコール度数が高いことが多い。

もう一つの主要なタイプは、通常「軽い香り」と訳される清香型（qingxiang）だ。名称にかかわらず、力強い酒であることもある。このタイプは石製の容器で発酵させるのが一般的で、完成した酒は他の白酒に比べ、よりすっきりとして控えめな味わいになることが多い。

濃香型（nongxiang）、すなわち強い香りを特徴とする白酒は、中国で最も人気のあるタイプで、四川省と深く結びついている。香りがより強く、表現力豊かなことで知られ、その豊かで力強い風味を好む飲み手も多い。

醤香型（jiangxiang）は「醤油の香り」と訳されることが多く、最も個性の際立つタイプの一つだ。この名称は、醤油を思わせると一部で表現されるうま味のある香りを指すが、酒に醤油が加えられているわけではない。このカテゴリーは初めて飲む人には理解しにくいことがあり、よく知られる銘柄の中には高値で取引されるものもある。

このほかにも、さまざまな香りのタイプや細分類、地域ごとの伝統がある。白酒の多様性は、中国国外の消費者にとって定義が難しい理由の一つだ。ブランド名も理解を難しくすることがある。直訳すると意味が通りにくいものや、背景知識のない海外の買い手には伝わりにくい由来を持つものが多いためだ。

こうしたなじみの薄さから、中国での消費規模が大きいにもかかわらず、白酒は欧米の多くの国で比較的知られていない。近年、輸入業者やバーテンダー、蒸留酒の専門家が新たな層に紹介しようと取り組んでいるが、欧州や北米では、ウォッカ、ウイスキー、ジン、テキーラに比べ、依然として小さなカテゴリーにとどまる。多くの消費者にとって最大のハードルは風味だ。白酒には発酵由来の強い風味に加え、果実、花、土、うま味を思わせる香りが感じられることが多く、樽熟成した酒やニュートラルな穀物蒸留酒に慣れた飲み手には、なじみのない味わいに映ることがある。

アルコール度数も要因の一つだ。白酒のアルコール度数は一般に約40～65％で、西洋の標準的な蒸留酒と同等か、それを上回るものが多い。少量ずつ飲むことが多く、乾杯の席で供されることも多いため、杯を重ねるうちに飲酒量が急速に増えることがある。

こうした飲酒文化は、中国の社交やビジネスの場で白酒が果たす役割の一部でもある。特に宴会や正式な食事の席では、乾杯を交わし、少量ずつ注いで、もてなしの儀礼として飲む習慣が長く続いてきた。白酒はストレートで飲まれることが多いが、中国国外では、その風味に段階的に親しんでもらう方法として、カクテルに使い始めたバーテンダーもいる。

価格は、銘柄、製法、評判、熟成年数によって大きく異なる。日常向けの比較的手頃なボトルがある一方、長い製造期間や貯蔵期間、ブランドの名声を背景に、高価格になる高級銘柄もある。その点では、分類体系こそ大きく異なるものの、白酒も世界の蒸留酒市場でおなじみの傾向に沿っている。

初心者にとって白酒の位置づけが難しいのは、単一の風味や一つの伝統を指すものではないからだ。複数の原料や発酵方法、地域ごとのスタイルを含む大きなカテゴリーである。こうした違いを超えて共通するのは、qu（酒曲）を用いること、中国の蒸留酒の伝統に根ざしていること、そして中国の飲酒文化で今も中心的な位置を占めていることだ。