

20年で世界へ広がるアガベシロップ

藪田 桂

Katsura Yabuta

株式会社アルマテラ

1. アガベシロップとは

アガベシロップ
 というと何を思い
 浮かべるだろう？
 聞いたことある？
 シロップなのだろ
 うけれどどんなシ



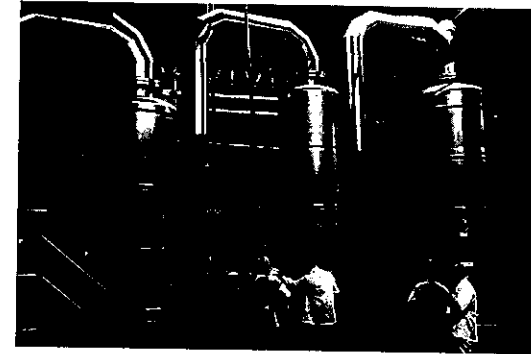
アガベ

ロップなのかさっぱりわからないし、味も想像できない方が多いかもしれない。アガベシロップについて語る時には同時に「アガベとは何か」から語る必要がある。アガベというのは、日本語名で「竜舌蘭：リュウゼツラン」と一般的に言われている。「百年に1度だけ花が咲く」ということからセンチュリーフラワーとも呼ばれTVで取り上げられていたのを知っている人もいると思う。暖かな地域だと日本でも時々庭先などに見かけることがあり、浜離宮や広島記念公園でその姿を見かけた時には驚いたことがある。その姿は大きなアロエのようだ。アガベを知っている人の中には「サボテン」だと勘違いしていることが多いが、そうではない。生育地域がサボテンと似ているので間違えられるのだ。成熟したアガベは1.5m以上になり口径は2mから3mになる比較的大きな植物である。アガベは100種類以上にのぼり、中にはもっと大きなものもあり、植物の寿命は15年ぐらいで気候や環境条件などにもよって違って来る。そ

の中で「ブルーアガベ」と「サルミアナ」という品種から作られたものだけがアガベシロップと認められる。メキシコ政府が中心となりアガベシロップ協会のNOM（メキシコ公式規格）にあたるものを作り、両方のシロップを混ぜてはいけない等、品質基準を守る活動が始まっている。原料は5年から7年と育った植物から作られるので広い大地をもつメキシコはアガベにとってまさに母なる大地。私が訪れたアガベ畑は標高が3000m以上あり、過酷な条件下、力いっぱい育っている姿にパワーを感じる。そしてさらに年月が経った「ブルーアガベ」を使用して作られているのがテキーラであり、テキーラはメキシコの銘酒であり特産物でもあるので、シャンパンのようにトレサビリティできるようになっている。その理由からも原料のブルーアガベは栽培区域からすべて管理されている。ブルーアガベで作られたシロップがとても贅沢なものであると感じてもらえたらとても嬉しい…。

2. 輸出へ向けて

そんなアガベシロップが加工食品として1996年から世界中に輸出されるようになった。強い甘さがあるのに低GI値であることが2001年検査機関での検査により証明され、急激に利用が増えた。深刻な肥満、糖尿病などで悩むアメリカから輸出は始まり、現在の輸出先はアメリカ5割以上、加えてヨーロッパが3割。

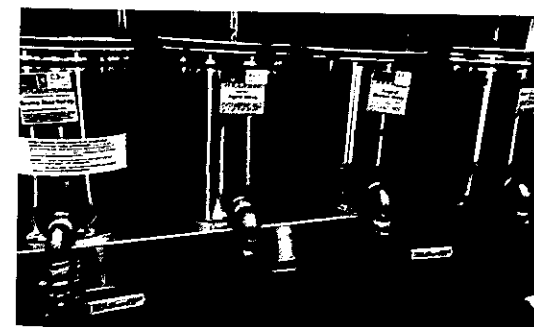


FSSC22000 取得のメキシコアガベシロップ工場

今ではアジア、インド、オーストラリアなど多くの国で使われ広がりを見せている。一方、日本の輸入量はまだ1%にも満たない。参考までにメキシコでの生産量は昨年、年間4万tを超えメープルシロップとほぼ並んだ。

3. アメリカでなぜ人気が出たか？

使用方法としては砂糖とほぼ同じだ。砂糖はどんな国でもなくてはならないもので、人々を幸せな気持ちにもさせるし、取りすぎると健康を害することもある。「甘いもの大好き、食べたいけど、健康にも気をつけたい」そんな人々のニーズにピッタリなのだ。保険制度が個人に一任されているアメリカでは病院の治療代は深刻な問題であり、低GI値食品（GI値55以下）を推奨している。甘くておいしくてその上低GI値でオーガニックとくればパンケーキやコーヒーにたっぷり入れることができ、アイスクリームにかけることも



ホールフーズストア

できる。このような理由からアメリカではアガベシロップは人気がありフレーバタイプも多く作られている。例えばメープルシロップ味・ヘーゼルナッツ味・バニラ味・ハニー味などがあり、アガベとメープルを半々でミックスしているものもある。ただカロリーゼロではないので、ステビアと合わせて低カロリー商品などに使われる。また、ほかの甘味料と混ぜた低カロリーシロップも登場している。アガベで作ったチョコレートシロップやブルーベリーソースもある。またホールフーズストアでは空容器を持参すれば補充できる量り売りしている店舗もあるほど基本甘味料となっている。ハチミツが健康的な甘味料で有名なのは、世界中共通だと思うが、冷たい飲み物にも溶けやすく、冬に固まらないのでアガベシロップは便利だ。アーモンドミルクやソイミルク、アイスティ、スムージーや野菜ジュース、スターバックスで発売されているエナジーバーにも使われている。メープルシロップのようにカラー展開が色の薄いもの・アンバー・ダークのように3色販売しているところも多く、ホールサム・365・トレーダージョーにはPBボトルもある。また冷たい物にピッタリと書いたが、アメリカではカクテルやジュースのシロップとしても人気があり、酒屋にはカクテル用としておしゃれなパッケージのものが販売されている。



PB商品



2017年3月
whole foods store

アメリカでのアガベシロップの定着度は清涼飲料水摂取量を減らしてみたり、美と健康のために本気で努力する人が多いからなのだろう。アメリカでそれは、超クールな生き方なのだ！