否定の否定はどうなる？-焼酎のはなし

あることを否定して、もう一度否定すると、元に戻る、それは明白な論理だ。しかし、わたしは男である、わたしは男でない（女である）、わたしは男でないことはない（女っぽいところを一生懸命否定している？）と、ややこしい。

焼酎というお酒がある。焼酎は税法上で甲類と乙類に区別される。区別は、アルコールを濃縮するために用いる蒸留機によるが、その話はあまりにも専門的すぎる。それより蒸留の結果できる製品の特徴を考えた方が分かり易い。

甲類で使う蒸留機は、発酵液（もろみ）から純粋アルコールを製造する装置と考えられる。アルコールの濃度（重量百分率）は95%以上に達する。もちろんこのままでは飲用に適さないので、水で割り、目的にあったアルコール濃度にする。通称ホワイトリカー。原料にはサツマイモ、キャッサバ、トウモロコシなどの澱粉質や糖蜜が使われる。基本的にはもろみの香気が製品に残らない。

それに対して乙類では単純な蒸留機を使い、アルコールの濃度（45%以下）が低いかわり、原料や発酵もろみに由来する香気成分が、アルコールと一緒に蒸発し、製品に溶け込む。乙類はもっぱら本格焼酎と表示され、さつまいも、麦、そば、米などが原料になる。

蒸留機の起源は、2300年前、エジプト王国の都市、アレクサンドリアにたどれるという。蒸留機（アランビック）は、サラセン帝国を経て東西世界に伝えられた。東洋では、西洋よりはるかに早く蒸留酒が成立した（10世紀）。西洋では、ワインやビールの蒸留に用いられ、その蒸留物が中世の錬金術師にとって不老長寿の薬だった。（菅間誠之助、「農芸化学の100年」186ページ、日本農芸化学会、1987年発行）

spiritという英語は、精神、霊などと共に、酒精、アルコールを意味する。spirit(s) of wineは純アルコールである。この思想にぴったりなのは、ホワイトリカーのほうだろう。そこには夾雑成分を取り除いて、アルコールの純化を図るという意図が感ぜられる。蒸留によって夾雑成分の「否定」を行う。

このように蒸留で純化されたホワイトリカーだが、なぜか再び「汚されている」。80年代から人気となった「チューハイ」がそれ。ホワイトリカーにいろいろな混ぜものを工夫する。これは大げさにいえば「否定」の「否定」ではないか。家庭で作る梅酒もしかり。しかしこの場合は、アルコールで梅の「精」を抽出しているのかもしれない。

「否定」の「否定」は一筋縄でいかない。一回目と二回目でものの見方を変えれば、「否定」の「否定」で元に戻らない。アルコール飲料の場合も、本格焼酎とチューハイを飲み比べながら、冬の夜長にしばし想いを巡らすべし。