

アルコール飲料

alcoholic beverage — アルコール飲料

Liquid that contains **alcohol** (ethanol) and is intended for drinking. Almost all alcoholic beverages are prepared by fermentation, followed—in the case of spirits—by distillation. Beer and ale are produced from fermented grain (malted barley, rice, millet, etc.) often with hops added. Wines are produced from fermented fruits or berries, particularly grapes. Other traditional fermentation products are mead (from honey), cider (from apples or other fruits), sake (from rice), pulque (from the maguey cactus) and chicha (from maize).

Spirits vary in the underlying grain or fruit raw material on which they are based: for instance, vodka is based on grain or potatoes, whisky on rye or corn, rum on sugar cane, and brandy on grapes or other fruit. Sherry, port, and other fortified wines are wines to which spirits have been added, usually to give an ethanol content of about 20%.

Alcohol can also be synthesized chemically, e.g. from petroleum, but this has rarely been used for alcoholic beverages.

Several thousand **congeners**—constituents of alcoholic beverages other than ethanol and water—have so far been identified, but ethanol is the main psychoactive ingredient in all common alcoholic beverages.

Alcoholic beverages have been used since ancient times in most traditional societies, except in Australia, North America (north, roughly, of the Mexican border), and Oceania. Many traditional fermented drinks had a relatively low alcohol content and could not be stored for more than a few days.

Most governments seek to license or otherwise control (and tax) the production and sale of alcohol, although home production of various types of alcoholic beverage may be permitted. Alcoholic beverages produced illicitly, notably spirits, often have a distinct identity (e.g. “moonshine” or “white lightning” in the USA, “poteen” in Ireland, “samogon” in countries of the former Soviet Union) and may be contaminated with poisons (e.g. lead) from the production process.

アルコール（エタノール）を含んだ液体で、飲用を意図したもの。ほとんどすべてのアルコール飲料は発酵によって、スピリッツ（蒸留酒）の場合には、さらに蒸留によって作られる。ビールやエールは発酵させた穀物（大麦麦芽、米、雑穀など）から作り、しばしばホップを加える。ワインは発酵させた果物やベリー類、特にブドウから作る。その他の伝統的な発酵製品として、ハチミツ酒（ハチミツ）、シードル（リンゴなどの果物）、サケ（米）、プルケ（リュウゼツラン）、チッチャ（トウモロコシ）がある。

スピリッツ（蒸留酒）はベースとなった原材料の穀物や果物によって多様である。例を挙げると、ウォッカは穀物やジャガイモから作られる。ウィスキーはライ麦やトウモロコシから、ラムはサトウキビから、ブランディはブドウなどの果実から作られる。シェリー酒、ポートほかのアルコール度数を高めたワインは、スピリッツを加えて、通常アルコール度数を20%ほどにしている。

アルコールは（例えば石油から）化学的に合成することもできるが、これがアルコール飲料に使われることは滅多にない。

今までに数千種類の**congener**（エキス分、不純物）—アルコール飲料の成分で、エタノールと水以外のもの—が確認されているが、すべてのアルコール飲料においてエタノールこそが主な精神作用含

有物である。

アルコール飲料は、ほとんどの伝統的社会において古代から用いられてきた。ただし、オーストラリア・北アメリカ（およそメキシコ国境より北） オセアニアを除く。伝統的な発酵飲料のアルコール濃度は相対的に低く、数日以上貯蔵することはできなかった。

ほとんどの政府は、アルコールの製造と販売を許可制とするなどしてコントロール（と課税を）しようとしているが、その一方で様々な種類のアルコール飲料を家庭で製造することを許している。密造されたアルコール飲料、なかでもスピリッツ（蒸留酒）は、しばしば独自のアイデンティティを獲得し（例：アメリカでは“moonshine”“white lightning”アイルランドでは“poteen”旧ソビエト諸国では“samogon”その製造過程で有毒物質（例：鉛）に汚染されることもある。WHO (1994)¹⁾, p.8

→[Lexicon of alcohol and drug terms \(WHO\)](#)

¹⁾
WHO (1994), *Lexicon of alcohol and drug terms*. Geneva: World Health Organization →[Lexicon of alcohol and drug terms \(WHO\)](#)

From:

<https://ieji.org/wiki/> - 心の家路

Permanent link:

https://ieji.org/wiki/lexicon/alcoholic_beverage

Last update: **2024/04/28**

