

ミクソロジストが牽引、米国の最新カクテル事情

2022年3月

日本食品海外プロモーションセンター (JFOODO)

ロサンゼルス海外フィールド・マーケター 沖田志乃

カクテルには欠かせないスピリッツ市場の拡大

米国で1990年代末からジンやウォッカ、テキーラやウイスキーといった蒸留酒（スピリッツ）の消費が全米で顕著な増加傾向に転じたが、この数年前の1996年にテレビでのウォッカやテキーラなどのハードリカーのCM解禁¹があり、これによってスピリッツのオーディエンスへのリーチが拡大したといわれている。実はDISCUS（米国蒸留酒評議会）による自主規制で、50年近くに渡り米国ではテレビやラジオでスピリッツのCM放送は一切自粛され、全米のお茶の間に流れるアルコールのCMはビールばかりで、新しいスピリッツ時代の幕開けとなった。スピリッツ人気の相乗効果として考えられるのは、いわゆる80年代の「カクテル」ブームの再来だろう。またCMには映画スターやミュージシャンがこぞって出演して若者層にアピールするイメージ戦略を図っている。しかし80年代のカクテルブームと現在のブームが明らかに違うのは、スピリッツを使用したカクテルを作るのは、バーテンダーではなく「ミクソロジスト」と呼ばれるカリスマ的な職業の存在だ。

カリスマ職業ミクソロジストとは？

いかに数多くの定番カクテルのレシピを習得し、正確に作り上げることが優秀さのひとつの証でもあり、在庫管理といった裏方仕事でも忙しいバーテンダーだが、ミクソロジストは独創的でクリエイティビティにあふれた新しいオリジナルのカクテルを作り上げるところにその醍醐味がある。

当然ながらミクソロジストも酒の知識は豊富であり、バーテンダーと同様に基礎を備えるが、インスタ映えし、新鮮なレシピの派手なカクテル（ミックス・ドリンク）を創造する。果物や野菜を使うような意外性のあるレシピはまさに別名「バー・シェフ」に呼ばれるにふさわしく、綿菓子やアイスクリーム、時には花火といった目でも楽しめる斬新なデコレーションから、複数のスピリッツを絶妙に混合するようなレシピまで、彼らの仕事は「ミクソロジー」と呼ばれ一種の芸術のように扱われ、ミレニアル世代のドリンクのトレ

¹ <https://www.nytimes.com/1996/11/08/business/liquor-industry-ends-its-ad-ban-in-broadcasting.html>

ンドをけん引している。

有名ミクソロジストとなれば、彼ら目当てに客が集まる。そして人気ミクソロジストが複数の店舗でドリンクのプロデュースをし、時にはレストランやアルコール・メーカーとのコラボをすることで、アルコール業界内での関係を構築している。

カクテルの起源・歴史を読み解く

そもそもカクテルとは何なのか。カクテルの原型である最初の混合酒はおよそ 3000 年前、ミノア文明のクレタ人がビール、ハチミツ酒とワインを混ぜた飲み物とされている。ギリシャ人はワインにハチミツや海水を混ぜたというから、今のミクソロジストの発想よりも大胆かもしれない。紀元前 1000 年には中国で作られていた蒸留酒は、アラブ人によって製造技術がヨーロッパにもたらされる。この頃は薬として僧侶や貴族が自宅で製造し、パンチは世界中で最も多く飲まれているカクテルの 1 つで、インド発祥と言われている。中東を中心にアラックと呼ばれる蒸留酒をベースに砂糖、スパイス、水と柑橘類を混ぜたカクテルは 1500 年には飲まれていた。中世には酒にスパイス、砂糖を加えた現在のカクテルの原型が作られた。17 世紀にインドを植民地化したヨーロッパ人によって、パンチはヨーロッパ風アレンジされ、アメリカでも急速に広まり、ジョージ・ワシントン初代大統領は「フィッシュ・ハウス・パンチ」を飲みすぎて、二日酔いから回復するまで数日かかったという伝説もある。

1800 年には米国で氷が市販されるようになり、続いて蒸留酒の大量生産が始まると、今日の基礎となるカクテルが作られ、バーテンダーの仕事が盛んになった。1820 年代にはサロンがこぞってオリジナルドリンクを提供した。

ミクソロジスト黎明期から 2000 年代のカリスマ化

ミクソロジストという名称は既に 1800 年代に登場している。所説あるが、ミクソロジストという言葉が最初に書物に登場したのは 1856 年発行のニューヨークの月刊誌「The Knickerbocker」でバーテンダーに関連する職業としてミスロジストが紹介された。デラウェア州出身のジョセフ・L・ヘイウッド氏が自身のカクテル本「Mixology: the Art of Preparing all Kinds of Drinks」を出版し、1898 年には広く使われるようになったと伝えられている。「ミクソロジストの父」と呼ばれたジェリー・トーマス氏は、米国各地でバーテンダーとしてホテルやサロンで経験を積み、後に自身のバーを複数オープンさせた。トーマス氏はボトルを空中に投げたりするなど、注ぎ方や道具にもこだわり、ショーとして顧客を楽しませた。これまでの経験を元に、現在のマティーニの原型のレシピも含まれる最初のカクテル本「バーテンダーガイド」を 1862 年に出版し、バーテンダーという職業

を世に広めた。

禁酒法を経て、1937年にはアメリカ人企業家によって最初のレディー・メイド・カクテルが発明された。その後ソーダガン、シロップディスペンサー、製氷機が登場し、ミクソロジストがこだわる王道のカクテルは廃れていくことになる。

1980年代になると、ジェームズ・ビアード賞を2回受賞し、「キング・オブ・カクテル」と呼ばれるマスター・ミクソロジストのデール・デグロフ氏はフレッシュ・ジュースを使い、王道のカクテルを変身させ、流れを変えた。2000年代には、レストラン起業家や熱心なバーテンダーによってこれまでのカクテルの進化が始まり、ミクソロジストという言葉がミレニアル世代を中心に注目され始めるようになった。コロナ禍でミクソロジストは自宅飲みの人気を受けてSNSでレシピを発信してインフルエンサーとしての役割も果たしている。²

家飲み用カクテル「RTD」市場が急成長

スピリッツ類は特にコロナ禍で巣ごもり需要の高まりとともにブームになっているRTD（レディー・トゥ・ドリンク）の原料として欠かせない。RTDはワイン、スピリッツ、モルトをベースにしたいわゆる缶・瓶入りのカクテルだが、グランド・ビュー・リサーチ社によればRTDの売り上げは2020年に17億4000万ドルだったが、2021年に19億ドルに増加し、この40%をスピリッツの売り上げが占めており、2030年まで年13.4%の割合で市場が拡大するとみられている。フォーブス紙でもこのRTD市場は、世界的にみてもアルコール全体で最も急成長しているカテゴリーだとしている。

アメリカ人は甘いテイストを好む傾向があるため、日本酒でもにごり酒の人気は非常に高い。また日本酒をミクソロジストが自分のカクテルのレシピとして利用することも少なくない。スピリッツやハードリカーに分類される焼酎・泡盛は、日本酒よりカクテルやミックスドリンクに親和性があり、米国のミクソロジー・ブームを活用することで、効果的なPRができる可能性を秘めているのではないだろうか。

参考資料

<https://www.diffordsguide.com/encyclopedia/2294/cocktails/a-brief-history-of-cocktails>

<https://vinepair.com/articles/history-of-mixologist/>

<https://www.themixologymastermethod.com/#instructors>

<https://www.masterclass.com/articles/whats-the-difference-between-a-mixologist-and-a->

² [COVID-19 and the Home Mixology Movement | Beverage Dynamics](#)

[bartender](#)

<https://www.smithsonianmag.com/history/modern-craft-cocktail-movement-got-its-start-during-prohibition-180971265/>

<https://www.westword.com/restaurants/ask-the-bartender-how-did-the-cocktail-culture-survive-prohibition-5772796>

<https://cellarbration.com.sg/blog/post/how-did-modern-craft-cocktail-come-about>

<https://www.thespruceeats.com/what-is-mixology-759941>

<https://www.insidehook.com/article/booze/home-bar-quarantine>

<https://www.cNBC.com/2020/03/27/how-one-bartender-is-getting-by-during-the-coronavirus-pandemic.html>

<https://beveragedynamics.com/2020/08/03/covid-19-home-mixology-cocktails/>

以上

【免責事項】 本レポートで提供している情報は、ご利用される方のご判断・責任においてご使用下さい。ジェトロでは、できるだけ正確な情報の提供を心掛けておりますが、本レポートで提供した内容に関連して、ご利用される方が不利益等を被る事態が生じたとしても、ジェトロおよび執筆者は一切の責任を負いかねますので、ご了承下さい。

禁無断転載 Copyright (C) 2022 JETRO. All rights reserved.