



アーサー・レクティアー Arthur Lechte

豊橋市国際交流員

Toyohashi City Coordinator for  
International Relations

アーサー・レクティアーさんのコラムの英文は、豊橋市国際交流協会のホームページ (<http://www.toyohashi-tia.or.jp>) をご覧ください。

### 第6回 オーストラリアのお酒事情

皆様、明けましておめでとうございます。2016年はあっという間に過ぎてしまい、気付けばもう2017年の冬になっていました。もう寒すぎて、毎朝布団から脱出するのに一苦労です。

オーストラリアは逆に、ビールが美味しい季節になりました。前は「オーストラリアのコーヒーが恋しい」というテーマでしたが、今回は「オーストラリアのお酒事情」というテーマで書きたいと思います。

日本でまず最初に嬉しかったことは、お酒が安いことです。オーストラリアでは375mlのびんビール6本が安くても\$18AUD(約1500円)。安いウイスキーやウォッカでも、750mlのビンがなんと3,500円もするのです。

物価の高いオーストラリアとはいえ、毎日BBQのお供であるお酒がここまで高いのは辛いところ。特にウォッカやジンなどのスピリッツ類は、日本で売られている価格の3~4倍もすることもあります。酒好きな貧乏大学生にはあまりうれしい環境ではありません。

オーストラリアでお酒が高い理由は、まず物価です。自動販売機でコーラ(500ml)を買いたければ、なんと4ドル(約350円)も出さなければなりません。そしてもう一つの理由は、アルコールに関する税です。アルコールにかかる税は消費税、アルコール度数税、そしてワイン均等税です。消費税は10%でアルコール度数税は、アルコール濃度が高ければ高いほど課税率が高くなります(計算が複雑なので、以下略)。ワイン均等税はなんと29%、(ただし、ワインの原価はとても安いのです。)それが品物の金額

にかかります。更に、輸入品には関税もかかります。オーストラリアの納税に貢献したい人はお酒を買うと良いでしょう。

では、酒好きな貧乏大学生はどうするのでしょうか。それは、自分でビールを醸成すればいいのです。日本では違法ですが、オーストラリアでは手作りビールキットというものが1万円弱で買えます。材料は水、麦芽、ビール酵母、ホップ。実家にある手作りビールキットは一回2,000円ほどの材料で、なんと中びん70本分のビールが作れます。手間はかかりますが、材料も工夫して自分の好きな味を追求できます(自家製ビールの販売は違法ですので、あくまで個人用です)。

もうひとつの手段は、ワインです。オーストラリアはワインの産地として有名で、なんと年間の生産量が約12億リットル。そのおかげでワインはとても安く手に入り、味もなかなかの評判です。

このような寒い時期には、暖炉の前でスタウトを飲みたいところですが、肝心の暖炉がないので、炬燵に入ってホットワインを楽しみたいと思います。



ワインと香辛料などを温めて作る  
ホット・カクテル「グリュウワイン」

### エフエム豊橋・ポルトガル語講座、放送中!!

・はなそうポルトゲス  
毎週火曜 12:45~  
土曜 12:30~(再放送)

FM 84.3MHz

株式会社 エフエム豊橋

JOZZ 6AA-FM84.3MHz FM TOYOHASHI INC.  
[URL] [www.843fm.co.jp](http://www.843fm.co.jp)



### うまいもんや 鯛松

Umaimonya TAIMATSU

日替り、松花堂ランチ 700円



〒440-0888 豊橋市駅前大通2-33-1 開発ビルB1F

☎0532-52-8601 <http://www.taimatsu.jp>

営業時間/11:30~13:45(平日のみ)

17:00~22:30(L.O.21:00)

定休日/日曜・祝日