

## 女性たちがサカパとともに成功への道を織り進む

グアテマラシティ（グアテマラ）、2018年3月6日/PRニュースワイヤー/ --

国際女性デー（*International Women's Day*）に先立ち、高い評価を受ける写真家のニコーリー・ドレイク（*Nicolee Drake*）が、世界で最も美味しい高級ダークスピリットを手作りする女性たちを撮影

グアテマラの青々とした草原では、700人を超える女性のコミュニティーが世界有数の高級ラム酒のボトルを飾る手の込んだ「ペタテ」（椰子の葉で編まれたもの）の帯を手作りして、女性の自立と地位向上への道を歩んでいます。

マルチメディア・ニュースリリースをご覧になるには、こちらをクリックしてください：

<https://www.multivu.com/players/uk/8281051-zacapa-women-weaving-way-to-success/>

この比類のない女性たちに触発されたライフスタイル・フォトグラファーでインスタグラマー（<https://www.instagram.com/cucinadigitale/>）のニコーリー・ドレイクは、国際女性デーを前に、彼女たちの驚くべき前進の物語をカメラに捉えるためグアテマラを旅しました。

ニコーリーは、サカパ23ラム（Zacapa 23 Rum）のボトルの外側に巻かれている帯を手作りする女性たちを撮影し、ボトルの中身を手作りする女性に会いました。ピープル・エン・エスパニョール（PEOPLE en Español）の2015

年最も影響力のある女性 25 人（25 Most Influential Women）に選ばれた、30 年の経験を持つマスター・ブレンダーのロレーナ・ヴァスケス（\*）です。ロレーナは、伝統的に男性優位の業界で数少ない女性リーダーの一人であり、ペタテ織職人の支援活動を率いています。

ロレーナ・ヴァスケスは、次のように語りました：「私たち女性は立ち上がりて、互いを支え合わなくてはなりません。互いを高め合い、前進を強く求めるのです。私たちがやらなくて、誰がやりますか？個人的には、もっと多くの女性に頂点を目指して欲しいです。私は女性の間だけでなく、自分の住むコミュニティでも変化をもたらし、与えてくれたものすべての見返りとして還元する立場にあることを誇りに思います」

サカバの協力によりこれらの進歩的な女性たちは、夫が働く間家にいるという社会規範を捨て去りました。家族を養う固定収入を保証する雇用の機会を生み出すため、自分たちの工芸（\*\*）を応用しました。その結果、彼女たちの社会的地位は高まり、若い世代は以前よりはるかに教育を受けやすくなつたのです。

収入だけではなく、ペタテを織ることで家の中でする仕事ができ、家族を育てる余裕が持てるようになります。これはマヤ人の文化で非常に重要なものです。

実際にサカバにとって時間は何よりも重要で、ブレンドから熟成、賞味にかけ る時間まで、ラムの全製造工程において中心となっています（\*\*\*）。

これらのコミュニティーで過ごし、カメラのレンズを通して女性たちの物語を捕らえたニコーリーは、次のように述べました：「この女性たちはグアテマラの武力紛争（1960 - 1996）で大変な困難に直面し、大勢が未亡人になりました。彼女たちや家族の暮らしにもたらされた変化を知るのは驚きました。ある未亡人の8人の娘のうちの一人で、自分で生計を立てなくてはならないアナに出会いました。彼女は生計のためにペタテ帯を織り、その収入を教師になるための学費に充てることにしました。彼女は現在、最終学年です」

「国際女性デーに、そして毎日、世界中の女性たちは前進を求めており、これらの女性たちが自立できるようにするプラットフォームを提供することでサカパが果たす役割を、私は目の当たりにしました」

ペタテ織は、母から娘へと受け継がれてきた伝統です。この帯には始めも終わりもないで、マヤ人はペタテが天と地、太陽と月、精神と肉体の調和の象徴だと考えています。サカパの製造のように、急ぐことのできない手作業です。どちらも女性の手で注意深く丹念に作られた芸術作品なのです。

ニコーリーが撮ったこれらの女性たちの美しい写真をインスタグラム  
<https://www.instagram.com/zacaparum/> でご覧になれます。

#### \*ロレーナについての詳細

ロレーナは、自分が世界で最高に素晴らしい仕事の一つについていると考えており、サカパを今日の名高い高級スピリットにしたことが高く評価されています。彼女は、マスターブレンダーとして大胆な改革を進めました。標高と涼し

い気候によりゆっくりと熟成させられるという、海拔 2300 メートルの土地を熟成施設に選んだのです（「雲の上の家」の愛称で知られています）。そこではサカバの種類により 6 年から 30 年の間熟成され、スピリットが熟成し、木樽の効果を取り入れるよう時間をかけます。その結果が格別に深い香り、熟成した色、豊かな風味です。

\* \* 従来ペタテ織職人は伝統的なバスケットや帽子を編んでおり、サカバの援助と訓練を得て、ペタテ帯を作るのにその技術を応用しました。

### サカバについての詳細

サカバは、世界有数の極上ラム。神秘の地、グアテマラ産の受賞歴のある高級ラムであり、世界ラグジュアリー協会（World Luxury Association）に「世界の価値あるラグジュアリーブランド トップ 100（World's Top 100 Most Valuable Luxury Brands）」として認められています。

サカバは、そびえ立つ山々と活火山の背景が印象的な、緑に囲まれたグアテマラの田園地方で作られています。海拔 2300 メートルにあるこの場所は世界で最も高い位置にある熟成施設の一つで、「雲の上の家」と呼んでいるものです。

主材料はバージンシュガーケインハニーで、独自のダイナミックな「システム・ソレラ（Sistema Solera）」蒸留法により際立った驚くべき味に仕上がる格別の超高級ラムです。

スペインのシェリー熟成過程を使って熟成した「システム・ソレラ」では、マスター・ブレンダーのロレーナ・ヴァスケスが様々な年代と個性のラムを丁寧にブレンドします。古いラムと新しいラムが、以前はアメリカのウイスキー、繊細なシェリー、上質のペドロ・ヒメネス (Pedro Ximénez) のワインなどの貯蔵に使われていた一連のカスクの中で注意深く混合、熟成され、格別の深い風味を作り出します。標高が高く、平均 14°C (58°F) の安定した気温により、この独特の高級ラムを作り上げる際立つほど深く豊かな風味と質を保つことができます。

\* \* \* サカパにとって時間は何よりも重要であり、サカパは有効に使われた時間なのです。様々な年代と個性のスピリットをブレンドしたり、熟成過程で厳選した樽に中身を保存したりするところから、中身を一口飲んで味わい、楽しむところまで、醸造工程のどの段階でも時間が重視されます。これをアート・オブ・スロー (Art of Slow) といいます。

責任を持ってサカパを楽しみましょう。<http://www.DRINKiQ.com> をご覧ください。

( 写  
真 : [https://mma.prnewswire.com/media/647538/Zacapa\\_23\\_Rum.jpg](https://mma.prnewswire.com/media/647538/Zacapa_23_Rum.jpg) )