



特集

クラフトジンの挑戦

北海道ポタニカルに酔う

国内外でクラフトジンの蒸溜所が続々と設立され、ジンを愛好する人が増えている。

こだわりを持ってつくられるクラフトジンは、

地域の植物を香りづけに使うことが多い。

紅櫻^{べにざくら}蒸溜所、ニセコ^{しやこたん}蒸溜所、積丹スピリットを訪ね、

植物の芳香を封じ込めた酒に酔いしれた。

和食にも合う昆布のジン

シャープで澄み切った芳香、スパイシーな余韻。ジンの定義は大きく三つある。ジュニパーベリーという針葉樹の球果^{きうか}によつてメインの香りづけがされていること、アルコールは農業由来であること、アルコールの最低度数が三十七・五度であることだ。ジュニパーベリーの精油は爽快な香りであロマエッセンスとしても知られている。リフレッシュ効果のあるジュニパーかと、ピンとくるアロマ好きの方も多いだろう。

クラフトジンは、少量生産の蒸溜所で、独自のポタニカルを選んできつくれることが多い。ポタニカルとは「植物由来の」という意味で、ジンの世界では香りづけの植物を指す。ポタニカルをどう生かすかが蒸溜所の腕の見せ所だ。自然豊かな北海道では、風土を映すポタニカルでわくわくするジンづくりが進んでいる。その中から三つの蒸溜所を訪ねた。

札幌市郊外の森に囲まれた紅櫻蒸溜所は、二〇一八年に誕生した

(写真左上) 積丹スピリットは、資金調達に苦労しながらも、伝統的なドライジンをつくるためにドイツ製蒸溜機を備えた。正統派のドライジンでジンの骨格をしっかり保ちつつ、シングルブレンドポタニカルの個性が花開くという。(写真右上) ジンのメインの香りづけに使われるジュニパーベリー。ニセコ蒸溜所にて。

文=北室 かず子
写真=田淵立幸

北海道初のクラフトジン蒸溜所だ。三代目蒸溜技師の吉本壘さんいわく「初代と二代目の技術者が確立したレシピを再現することを目標にしてみました。定番の『#01』は日高昆布、干しシイタケ、切り干し大根をボタニカルにしています。アルコールと水を足したものに二週間ほど浸け、その液体を蒸溜します」。蒸溜は、水の沸点百度とアルコールの沸点約七十八度の違いを利用し、アルコールのみを蒸発させて冷却して取り出す。



1. 紅櫻蒸溜所のジンには紅櫻公園内の地下水が使われ、食事との相性が良く、旨味があるのが特徴だ。紅櫻公園は、明治中期に金沢から来た奥矢作左衛門・金蔵父子が開墾し、戦後、子孫が公園を整備。1955年に紅櫻遊園地として一般開放された歴史を有する。2. 香りづけに使われるボタニカルとスパイス。3. 紅櫻蒸溜所の2階にある直売所カウンターでは試飲もでき、吉本奈津季さんがジンの魅力を伝える。

札幌出身で東京からUターンした吉本壘さん。季節によって蒸溜機のデリケートな調整が不可欠と語る。ラベルには蒸溜日とレシピ番号が刻印されているので、季節やレシピの違いを味わえる。



ブランド名の「9148」は、紅櫻蒸溜所を運営する北海道自由ウサスキー(株)のオーナーがコンセプトを作ったもの。下敷きにあるのは、全体主義国家によって管理された社会を描いたジョージ・オーウェルの小説『1984』だ。作中に登場する油臭く硝酸の味がするジンを飲むことは、全体主義への服従を意味する。『1984』を逆さにした「9148」は、『1984』へのアンチテーゼなのだ。個人の尊厳が重んじられ、自由に楽しくお酒

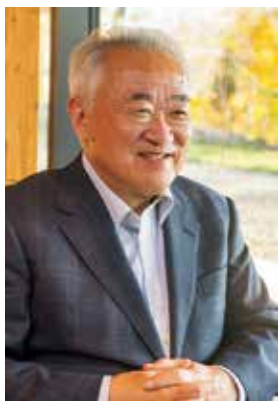
他にも蒸溜機の中に直接ボタニカルを浸す方法や、水に浸して蒸溜水を作ってからアルコールを合わせる方法もあるそう。



●紅櫻蒸溜所／札幌市南区澄川389-6 ☎011・211・8215。11:00～16:00、日曜休。年末年始の営業は公式ホームページでご確認ください。



飲みやすくバリエーション豊かなジンの愛好家は確実に増えているという林さん。二セコ町出身で二セコ町鉄道文化協会の会長も務める。



ニセコアンヌプリの懷で

を飲める社会への思いが込められている。

営業企画の吉本奈津季さんは「ジンは洋酒ですが和食と相性がいいと思います。その上、弊社では昆布を使っているのです、おでん屋さんに出汁で割る飲み方を提案したり、お寿司屋さんにフキノトウのジンをワイングラスで合わせる提案をしたりしています。企業のご要望に合わせてつくるオリジナルのジンも好評で、北海道初のクラフトジン蒸溜所として安心してお声がけいただいています」。出汁割りができるジンは、さわやかさとスパイスの風味、そして和の旨味が融合していた。



ウイスキーを蒸溜するスコットランド製ポットスチルが2基そびえる館内。環境に配慮するニセコ町の町づくりに賛同し、後志(しりべし)管内で産したカラマツの集成材を内装に使用。地域の素材を地域で使うことで、資源と経済の循環を図ろうというものだ。

ニセコ町のニセコアンヌプリの山麓に開かれたのが、ニセコ蒸溜所だ。米どころ新潟県南魚沼市にある八海醸造のグループ会社で、ウイスキーとジンの蒸溜を行っている。

高級感あふれるシックなエントランスを入ると、試飲と買い物ができる大空間が広がり、ウイスキーのポットスチル二機とジンの



1.ニセコ蒸溜所のアーノルドホルスタイン社製蒸溜機(ドイツ)。新潟の研究室のものとは異なるため、さらなる研究が必要だった。ウイスキー、ジンの製造工程を巡った後、バーカウンターでの有料試飲ができるツアーも好評だ(要予約)。2.ニセコ蒸溜所のボタニカルは北海道に自生するヤチヤナギとニホンハッカ。他にコリアンダー、カモミール、レモン、ライム、オレンジ、ゆずなどを使い、これらが醸し出す複雑で繊細な香りが飲み手を魅了する。

●ニセコ蒸溜所／ニセコ町ニセコ478-15
☎0136-55-7477。10:00～17:00、不定休(年末年始は無休)。詳しくは公式ホームページでご確認ください。



蒸溜機が並ぶ迫力に息をのんだ。

総支配人の林知己さんはこう語る。「新潟で焼酎や米を主原料とするウイスキー造りに取り組む中で、ニセコが外国人のお客様で活性化していると聞き、視察を重ねて地域の皆様と交流してきました。役場から企業進出のオファーもいただいて、この地であれば私たちのめざすウイスキーができる」と確信し、二〇二二年にニセコという町に根づいた本格ウイスキーの蒸溜を始めることにしたのです。



世界最高賞に輝いた「ohoro GIN(スタンダード)」(写真左)。「ohoro」とはアイヌ語で「続く」を意味する。ニセコで生まれたジンが、未来永劫続くようにとの願いから名付けられた。

（スタンダード）」は今年二月、イギリスで行われた「ワールドジンアワード」でスタンダードなジンにおける世界最高賞を受賞。さらに九月には、世界三大酒類タイトル「インターナショナルスピリッツチャレンジ2024」のジンのカテゴリーで最高賞を受賞した。林さんおすすめの飲み方はジンソーダかジントニック。バーカウンターで多彩なメニューが楽しめ、見学コースの最後に好きな一杯を味わえる。「ohoro」をソーダで割ってライムを絞った一杯は、クリアですがすがしい。しっかりとしたジンの味わいに陶然となつてみると、柑橘の香りが後から追ってきた。蒸溜

「ワールドジンアワード」のトロフィー(左)と、「インターナショナルスピリッツチャレンジ2024」のトロフィー。



非常に軟らかい硬度三十三のアンブリーの伏流水に恵まれてもいます。ウイスキーは長い年月の貯蔵が必要のため、ジンの蒸溜も同時に着手。ポタニカルは北海道に自生するヤチヤナギとニホンハッカを畑で栽培しながら使っています」。

定番品である「ohoro GIN

ウイスキー、ジンの製造所を眺めながら、「ohoro GIN」やそのカクテルをはじめ、甘酒を使ったノンアルコールカクテルなどを楽しめるバーカウンター。



機目の前で飲めるなんて、これ以上の臨場感があるだろうか。

館内には、新潟の燕三条地域の刃物など、国内から選りすぐりの工芸品も並ぶ。ウイスキーと同じように、時が経つにつれて価値が増すという視点で選ばれたものたちだ。江戸時代から北海道と新潟は北前船の航路で結ばれていた。そんな歴史のつながりにも思いをはせながら、スタイリッシュな空間でいただく最高の一杯だった。

積丹半島の植生を生かす

最後に訪問したのが、積丹町の岬にある(株)積丹スピリットだ。代表取締役の岩井宏文さんは開口一番、「ジンの会社の社長になる予定はな



●積丹スピリット／積丹町大字野塚町字ウエント229-1
☎0135-48-5105。土日祝日の11:00～16:00営業、12月28日～1月5日休。

かったのです」と言う。いったいどういうことなのか。札幌市内で農林漁業のコンサルタント会社を経営している岩井さんが、積丹町の振興策としてジン事業を提案したのが事の始まりだという。「後継者不足にあえぎ、耕作放棄地が広がるなかで、地方創成の起爆剤になるプロジェクトとして提案しました。積丹半島の海と森が維持されていくことを出発点にし、新しい事業者たちをこの町に導き入れられたらいいと思っています」。

酒造りの経験のなかった岩井さんだが、スコットランドのアイラ島とロンドンの蒸溜所を巡って、レシピを確立。一方、積丹半島の植

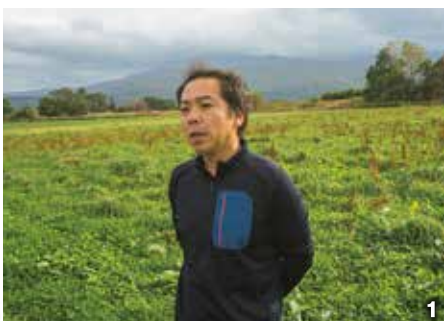


生調査を専門家に依頼した。その豊かな植生のポテンシャルを確信した岩井さんは、ボタニカルを自ら育てる農場型蒸溜所をめざし、二〇一六年に試験栽培を開始。初蒸溜は二〇二〇年なので、農業ありきの蒸溜所なのだ。

農業部門を統括する取締役CDOの岩崎秀威いわさきひでなりさんに、農薬も化学肥料も使わない畑を特別に見せていただいた。第一印象は、畑というより山野。それくらい広大だ。「先を見据すえてワイルドな育て方をしています。植物は、厳しい環境だと香りや風味が豊かになります。香りとなる精油成分は植物が自分の体を守るために作り出すものだからです。虫に食われながらも、



北海道大学工学部建築工学科でまちづくりを専攻し、調査を行ったのが積丹と岩井さんの縁の始まり。その後、大手コンサルティング会社を経て株式会社G B産業化設計を創業。



1.「ジンはすぐできるお酒だと思われるかもしれませんが、私たちのジンは時間がかかります」と言う岩崎さん。北海道大学農学部出身で農業への情熱があふれる。ヤチヤナギは組織培養で増やし、フランス産ラベンダーは種から育苗した。背後にそびえる積丹岳の伏流水がジンづくりを支える。2.積丹グリーン研究室(通称ラボ)で畑の作物、山からの採集物を乾燥させる。

がんばっている弊社の畑の植物は、積丹味あじになっていくでしょう。ウイスキーが好きな人がアイラ島に憧れるように、五十年後、百年後にジン好きが憧れる場所にしたい」と岩崎さん。





シングルボタニカルスピリッツは、現在44種類。自治体や企業からオリジナルのジンづくりの注文も受けており、長沼町のトマトや厚真町のハスカップ、蘭越町のシンなど、30社以上のシングルボタニカルスピリッツをつくってきた。

試飲のテーブルにずらりと並ぶのは、アカエゾマツ、エゾヤマモモ、クロモジなどのシングルボタニカルスピリッツだ。岩崎さんは「スコットランドでは大きい蒸溜機に複数のボタニカルを入れて一回でつくりますが、うちでは植物の個性を完全にとらえたいので別々に蒸溜します。植物が生きている時の香りがわかってるので

『火の帆 KIBOU』と、ドライジンにローマンカモマイル、ヒソップ、コモンヤロウ、イェローヤロウなど花系ボタニカルをシングルボタニカルスピリッツを選んでブレンドした『火の帆 BOUQUET (ブーケ)』。



納得できないんですよ」と語る。これらのシングルボタニカルスピリッツから選んだ七種を、基本

となるドライジンにブレンドして『火の帆 KIBOU』はつくられる。すいせい 彗星のごとく現れて、ジン好きを魅了した『火の帆 KIBOU』



1.『火の帆 KIBOU BLUE』の売り上げの一部が寄付された「余別・海HUGくみあい」のプロジェクト。ウニ殻肥料を使ってホソメコンブを養殖し、それを餌にウニの肥育を行っている。写真提供＝積丹町 2.海底熟成は紫外線の影響を受けにくく、常に低温で保たれ、海の波動がボトルに伝わって熟成を促し、まるやかに変化するという。長期間、海底で耐えるよう錨で栓をする。

だが、その軌跡は決して順風満帆ではなかった。蒸溜を始めた二〇二〇年にコロナ禍が直撃。顧客となるバーは軒並み休業。命名の背景には、そんな時だからこそ世の中に希望を与えたいという岩井さんの願いがある。逆風の中で帆を上げたジンを口に含むと、鮮烈な爽快感と、針葉樹の森にいるような安らぎが広がった。希望の帆を掲げて大海原を往く舟になったような気持ちだ。

岩井さんいわく「海や森の環境をいかに豊かに持続させるかのために会社を作ったといっても過言ではないんです」。積丹スピリットでは、積丹ブルーの豊かな海を守るため、海藻が繁る藻場を造るための支援も行っている。約四百日間、海底に沈める海底熟成も大きな反響を呼んだ。そこにも豊かな海が続くことへの祈りが込められている。

十二月の冬枯れの風景とは対照的に、生命力を凝縮したボタニカルが、グラスの中で芳香を放っている。北の風土を思いながらジンに酔えば、年の瀬がいっそう満ち足りたものになるのではないだろうか。①