

酒文化研究所

NEWS LETTER

第 82 号 2019 年 10 月 25 日

【市場動向】

人気急上昇中のロンドン・ドライジン その 1

— これぞスタンダード ビーフーター蒸溜所

10 年くらい前から世界中でジンがあらためて注目され始めました。メジャーブランドから上級品が発売されたり、誕生したばかりの小規模な蒸溜所のジンが「クラフト」と冠されたり。市場が活性化すると、こだわりのトニックウォーターも登場して、幅広い層から支持されるようになりました。

ロンドンはこちらのジン人気の発信地のひとつです。「ロンドン・ドライジン」というカテゴリーがあるほど、ジンと所縁の深いこの町では、ジンの蒸溜所やバーを巡る観光コースが開発され、新しい魅力がプラスされました。今回と次回の 2 回にわたってロンドンから、タイプの異なるジン蒸溜所をレポートします。まずは日本でも馴染みのビーフーター蒸溜所の紹介です。

【お問い合わせ】 本資料に関するお問い合わせは下記まで。

〒101-0032 東京都千代田区岩本町 3-3-14CM ビル

株式会社酒文化研究所（代表 狩野卓也）<http://www.sakebunka.co.jp/>

TEL03-3865-3010 FAX03-3865-3015

担当：山田聡昭（やまだ としあき）Eメール：yamada@sakebunka.co.jp

■ジンの新潮流 「拡張」×「ローカル」

ジンだけでなく世界中のバーの動向にも精通するアンガス・ウィンチェスターさんは、昨年末に東京で開催されたセミナー「ジン・ポジウム」で、現在のジンの世界的なトレンドを明快に解説しました。まず、新しい味わいのジンを模索する試みとして、①樽の使用 ②フルーツの使用 ③ボタニカル（草根木皮）以外での香味づけ ④色が変わるマジックジン などの、ジンの範疇を飛び出しかねない新しいスタイルへのチャレンジが広がっていると指摘します。



アンガス・ウィンチェスターさん

そして、さまざまな国や地域に蒸溜所が誕生したことで、そこにローカル色が加わり、地域特産のボタニカルやスピリッツを使ったり、テロワールや収穫時期に言及したりする例が見られるようになったと俯瞰します。また、こうした動きが拡大した背景にはアメリカのクラフトビールのムーブメントがあり、蒸溜酒の製造ライセンスの規制緩和が流れを加速したと説明しました。ロンドンの蒸溜所を訪ねてみると、こうした理解が正しいことを実感します。早速レポートしていきましょう。

■ロンドン・ドライジンとは

ロンドン・ドライジンを代表するブランド『ビーフィーター』は、今もロンドン市内の蒸溜所で製造されています。蒸溜所はテムズ川を挟んで国会議事堂の向かい側にあり、中心部からはバスで20分ほど、バス停から歩いて5分でした。

ロンドンでジンスポット巡りをするなら、最初にここを訪ねることをおすすめします。ジンの歴史、製法、原料などをわかりやすく展示した見学コースがあり、ジンがどんな酒なのか概略を掴むことができるからです。

ジンはベース・スピリッツにボタニカルを浸漬してエキスを抽出し、それを蒸



ビーフィーターのゲストハウス。見学の受付はここ。

溜してボタニカルが豊かに香る蒸溜液を得ます。これがいわばジンの原酒で、水やさらにスピリッツを加えてアルコール度を調整してポトリングします。

ジンづくりに欠かせないのがジュニパーベリーというスパイスです。日本では西洋杜松とよばれる針葉樹の実で、独特のさわやかな香気があり、古くから薬用に用いられていました。ジンはさまざまなボタニカルを使うことができますが、中心はこのジュニパーベリーです。この香気が主体となっていることが、ジンの条件です。

ちなみにロンドン・ドライジンは、大きく3つあるジンのタイプのなかでもっとも厳しい制限があり、再溜した蒸溜液に、ニュートラル・スピリッツと水しか加えることができません（他のタイプは香料やエッセンスの添加が認められている）。また、この条件を満たしていれば、ロンドン以外でつくったものでもロンドンを名乗ることができます。

■ジュニパーベリーは複数年分を確保

ブランドアンバサダーのライアンさんが蒸溜所を案内してくれました。最初に向かったのはボタニカルを保存しているフロアです。ドアを開けるとジュニパーベリーの香りが一気に押し寄せてきました。麻袋に入ったジュニパーベリーがたくさん積みまれています。乾燥したものをイタリアとマケドニアから調達しており、収穫年による素材のバラツキを抑えるため



使用するボタニカルがすべて展示されている。

ために複数年分を在庫しています。掌に数粒とって指で押し潰すと、黒紫色の油脂がベタベタと付き、あのジンの香りを感ずります。

『ビーフーター』が使うボタニカルは、ジュニパーベリーのほかに、リコリス（甘草）、コリアンダー（パクチーの種）、オリスの根、アンジェリカの根、アンジェリカの種、アーモンド、レモンピール、セビルオレンジピールの九種類。秘伝のレシピを受け継ぎ、常に洗練を重ねて今の味わいがあります。ボタニカルの調達には50年以上ジンづくりに携わる、マスターディスティラーのデズンモンドさんの仕事です。すべてのサンプルを吟味して『ビーフーター』にふさわしいものを厳選、高いクオリティを維持しています。

■ボタニカルの浸漬は「24時間」

ボタニカルの調合は手作業でおこなわれていました。男性の職人がマスクを着けて、ボタニカルを樽のような大きなポリ容器にひとつひとつ計りとっていきます。それを銅製の蒸溜釜（ポットスチル：単式蒸溜）に張り込み、英国産小麦からつくったベース・スピリッツに

すべて一度に漬け込みます。浸漬時間は 24 時間。他の蒸溜所ではもっと短いところもありますが、『ビーフィーター』は自分たちの求める味にはこれがベストと言います。

月曜日に浸漬したものを翌日に蒸溜というサイクルを繰り返して行きますが、蒸溜液は一週間分貯めておきます。日によって味わいが微妙に変わるので、バラツキをなくするのが狙いです。また、蒸溜液は最初に流れ出るヘッド（頭）と最後のテール（尾）をカットして、ハートの部分だけを取り出します。

■ロンドン・ドライジンのスタンダード

ひととおり見学を終えて、ライアンさんのリードでテイastingします。試飲サンプルは 6 点ですが、驚いたことに 4 つは他社の商品でした。

テイastingは香味の特徴をわかりやすくするために、グラスのジンに 25ml の水を加えておこないました。こうするとアルコール分が薄まって、溶け込んでいられなくなった香気成分が一気に立ち昇ります。さらにグラスを蓋で押さえてよくスワリング（くるくる回す）すると、ジンの特徴がくっきり表れてきます。

最初に『ビーフィーター』のレギュラー品を試します。ジュニパーベリーを中心に 9 つのボタニカルがバランスよくまとまっており、これがロンドン・ドライジンのスタンダードだという自負が伝わってきます。次によりジュニパーベリーを強調したサンプル、華やかに香るサンプル、甘いトム・ジンと比較して、『ビーフィーター24』を試します。これは『ビーフィーター』の基本である 9 つボタニカルのほか、中国緑茶と日本の煎茶、グレープフルーツピールを用いた高級品。マスターディスティラーのデズモンドさんが日本を訪れた時にインスピレーションを得て開発されました。最後の 6 つ目はキュウリのエッセンスを加えているロンドン・ドライジンではないタイプが出され、ジンのカテゴリーの広がりを示しました。■



存在感のあるビーフィーターの蒸溜釜（ポットスチル）



ストロベリーフレーバーを加えた『ビーフィーター・ピンクストロベリー』は日本にも登場