

# 酒文化研究所

## NEWS LETTER

第 83 号 2019 年 11 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 2

#### — クラフトジンのパイオニア シップスミス蒸溜所

日本でも人気のクラフトジン。本場イギリスやオランダだけでなく、ベルギー、ドイツ、アメリカ等さまざまな国でつくられたジンが続々と輸入されています。国内でも洋酒メーカーはもとより、蒸溜技術を応用してジン製造に参入する本格焼酎や泡盛のメーカーが相次いでいます。こうしたジンの多くは“クラフトジン”を標榜して、職人の手づくり感を前面に出し、地元の固有のボタニカルを用いることでオリジナリティを出そうとするケースが多く見られます。

ロンドンでこうしたムーブメントの先駆けとなったのはシップスミス蒸溜所です。ジンの蒸溜所がロンドンから次々に消え、ビーフィーター蒸溜所だけになっていたところに、新たにジンの製造ライセンスを取得して、オーセンティックなロンドンジンの復活を目指しました。今回はこの蒸溜所を中心に新しいロンドンジンのムーブメントを報告します。

【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](mailto:yamada@sakebunka.co.jp)

## ■ ロンドン“クラフトジン”のパイオニア「シップスミス」

### ● 200年ぶりのジン蒸溜所

かつてロンドンにたくさんあったジンの蒸溜所は、統廃合されたり拠点を移したりして、2000年頃にはビーフィーター蒸溜所しか残っていませんでした。そんななか2008年に新たにジン製造のライセンスを取得し、クラフトジンメーカーを創業したのがシップスミス蒸溜所です。現在の蒸溜所はロンドン郊外の住宅地にあり、中心部からは地下鉄で30分ほどかかります。一日に複数の蒸溜所を訪ねるなら、ここは最後に訪問すると移動がスムーズでしょう。

この蒸溜所の3人の創業者たちは、アメリカのクラフトビールのムーブメントに刺激されて、18～19世紀のロンドン・ドライジンを復刻する事業へのチャレンジを決意します。製品の構想を練り事業化の準備を進めましたが、なかなか蒸溜所のライセンスがおりません。2年間にわたって陳情を繰り返して、ようやく許可されたのが2008年でした。その後、ロンドンにはいくつかの新しい蒸溜所が誕生しましたが、重い扉をこじ開けたのは間違いなくシップスミスです。

### ● 復刻ロンドン・ドライジンはワンショット

シップスミスが復刻ロンドン・ドライジンに使用するボタニカルは10種類です。前回ご紹介した『ビーフィーター』が使用する9つのうち、8つは重なります。異なるのはアンジェリカシードを使わず、シナモンと桂皮が加わる点です。新しい蒸溜所のなかには、既存品と違いを際立たせるために奇抜なボタニカルを用いる例が珍しくありません。しかし、正統派のロンドン・ドライジンを目指すシップスミスにはそうした選択肢はありませんでした。



静かな住宅街にシップスミス蒸溜所



シップスミス蒸溜所の3人の創業者たち

シップスミスが求めたものと現在のロンドン・ドライジンとの違いは、ボタニカルの種類の違いよりもその配合と浸漬の仕方、蒸溜時のヘッドとテールのカットのタイミング、そしてワンショットという製法にあります。現在の一般的なロンドン・ドライジンは、再蒸留後にニュートラル・スピリッツと水を加えて製品化されています。これがマルチショット製法で、個性を主張しすぎないのでカクテルベースに使いやすく、かつリーズナブルな製品を提供できます。一方、ワンショットは再溜後に加水して度数調整するだけです。パンチのある濃厚な味わいのジンになります。

## ●『シップスミス』はストレートでおいしい

シップスミスというブランド名にも、こうした製品スタイルは影響しています。英語でシップには「味わいを感じながら飲む」という意味があり、従来のロンドン・ドライジンがカクテルで提供されることを前提にしていたのに対して、ストレートでそのまま啜るジンという意味合いが込められています。ちなみにスミスは職人・匠というニュアンスがあるそうです。

## ●イノベティブ&クリエイティブ

蒸溜所の特徴を説明してくれたグローバルブランド・アンバサダーのベンさんは、世界中のバーで働いたキャリアをもつ元バーテンダーで、シップスミスではアンバサダーになる前に蒸溜を担当していました。今は実験的な酒の開発も兼任しています。

銅製の天板をもった試飲カウンター越しに話しながら、隣にある実験室を指差し、あそこで常に新しい酒の開発にチャレンジしているのだと聞かせてくれました。いくつかのサンプルをつくり3人の創業者に試してもらい、彼らのOKが出ると小さな蒸溜器での試作が許されます。こうしてつくられた試作品はシップスミスファンの一般会員に、2ヶ月に1度、プレゼントとして届けられますが、彼らから高く評価されると商品化を検討する仕組みになっています。シップスミスの常にイノベティブかつクリエイティブであるべきという



蒸溜所のなかに3台のきれいな蒸溜器が並ぶ



日本では中央の2点『Very Junipery Over Proof Gin』（黒いラベル）と『Classic London Dry Gin』（深緑のラベル）が発売されている。



アンバサダーのベンさんは元バーテンダー。実験室（写真右）で新しいジンの開発に日々取り組んでいる。

蒸溜所の理念が、こうしたところに生きていることを感じます。

クラフトジンのパイオニアとして評価を確立したシップスミスですが、ベンさんは蒸溜器を大きくしたり、会社を大きくしたりすることはないと断言します。彼は、僕たちはいつまでもロンドンにこだわり、ひと目でクラフトディスティラリーだとわかるようにしていくのだ、と結びました。

## ■併設のバーが人気「シティ・オブ・ロンドン・ディスティラリー」

### ●バー併設の蒸溜所

ロンドンの中心部、金融街として知られるシティに 2012 年に誕生したのが、シティ・オブ・ロンドン・ディスティラリーです。地下一階の蒸溜所は併設しているバーも人気です。日本でもビールを醸造しているパブが増えていますが、そのジン版と言ってもよいでしょう。そしてこの蒸溜所は毎日 1 時間ほどの有料（3500 円くらい）のジンセミナーを開催しています。

バーの奥、蒸溜室の隣にある小部屋がセミナールームです。8 人掛けのテーブルが 2 卓ありました。若い男性の講師は、ジントニックをすすめながら、どこから来たのかと参加者に尋ねていきます。ブラジル、ドイツ、ベルギーなどさまざまな答えが戻り、外国人観光客が多く参加しているのだとわかりました。



外観は一般的なパブ。ここでジンを蒸溜している



地下 1 階には広いバースペースが広がっている

## ●セミナーは説明・試飲・見学

セミナーは 10 分ほどジンの歴史と製法についてレクチャーがあり、テイスティングに進み、最後に蒸溜室の見学という内容です。

レクチャーは早口の英語で写真や図も使いません。早すぎて半分も聞き取れず、随所でジョークを飛ばす参加者たちにまったくついていきません。とは言う



バーの奥にガラス越しにジン蒸溜器が見える

ものの内容はジンの基本的なことなので、英語が不得意でもジンのことを少し知っていれば聞き取れる数少ない単語から、何の話をしているのかおおよそ見当がつきます。

あらかた話し終えると、講師の彼はジンの基本的なことを参加者に質問してきました。「ジンにはどんなボタニカルが使われているかご存じですか？」とか「ロンドンでつくられていないとロンドン・ドライジンとは呼べないでしょうか？」という、少しジンを知っていればわかる簡単な質問です。ですが「ジュニパーベリーは知っているけれど、ほかのボタニカル？……」とほとんどの参加者は答えられません。日本でも酒蔵を見学して蔵の方から日本酒のことを聞かれても、なかなか答えられないのと同じですね。

## ●テイスティングは 4 種類

当然ですがここでのテイスティングはすべて自社の商品です。最初にスタンダードなジンを試し、次にジュニパーベリーを強調したタイプと比較します。3つ目は甘味を加えたトム・ジン、最後にスローベリーを漬け込んだスロージンが出ました。スロージンは家庭でつくられていたもので、日本の梅酒のようなものです。このほか独自のボタニカルを使った製品をいくつか試し、参加者が感想を述べ合いました。

## ●蒸溜室ではボタニカルを投入

続いて蒸溜室で蒸溜釜と、ボタニカルを投入する様子を見学します。ピカピカに磨かれた蒸溜釜は本当に小さく、胴部分の高さは 2m ほどです。地下なので蒸溜の排熱はどのように処理されるのだろうか、日本では消防の許可は出ないだろうか、この規模では割高になるのは仕方がない、などと考えつつ見ました。日本でもこんなバーができるといいのにとつくづく思います。■