

FoodLife

2022
第6号

Vol.40 No.1

フードライフ第四十巻第一号
令和四年六月二十五日発行通巻四百五十七号



おかげさまで

創刊

40
THANKS ANNIVERSARY
周年

安川哲二の今月の一品



岩手二戸の「漆」を使用した日本産ジン
 「南部美人クラフトジン」が
 女性審査の国際コンペで金賞受賞

南部美人クラフトジン
 200ml、1815円
 700ml、4730円（ともに税込）



牛や滋味豊かな地鶏の炭火焼きによ
 さそうだ。

開発の理由の一つはコロナだそう。
 市場で動かなくなつた日本酒の酒米
 を利用できるかと新商品製造への
 チャレンジを決めたのだ。世界を飛
 び回る南部美人蔵元の久慈浩介さん
 ならではのアイデアと行動力。コ
 ンクール「金賞」受賞はそれをしっ
 かりと後押ししてくれたと思う。こ
 れから戻るであろうインバウンドの
 お客様に、自慢しながらお勧めした
 い商品だなぁと強く思うのは、アル
 コール40度をストレートで飲んだせ
 いだけでは決してない。

読者の皆様はすでに実感されてい
 ると思うが、ジン、特にクラフトジ
 ンの人気が急速に高まっている。バ
 ーの棚に並ぶボトルのバラエティが
 増えているし、居酒屋でもハイポー
 ルからジンソーダに広がりを見せて
 いる。これは世界的なことで、ウイ
 スキーやジンの本家本元イギリスに
 おいて、2019年、ウイスキーの
 市場規模約28億ドル（約2900億
 円）に対し、ジンが約36億ドル（3
 800億円）となりウイスキーを抜
 いた。2010年ではウイスキーが
 約25億ドル（約2600億円）、ジ
 ンが約6億ドル（約700億円）だ
 ったのに、だ。驚くべき急成長では
 ないか。

理由は、ボタニカルベースでおし
 やれ感もあり、飲み方の自由度が高
 いといった飲み手メリットに加え、
 造り手にとつての、原料の自由度、
 熟成なしで販売できるフットワー
 クの軽さ、目標とするウイスキー造り
 の試運転として稼働できるといった
 メリットが実は大きい。ジャパニー
 ス・クラフトジンなら、和テイスト
 をしっかりと盛り込めることもめっちゃ
 重要。

今年4月にパリで開催された、世
 界の女性ワイン専門家による国際酒
 類コンペ「第16回フェミニナリーズ世
 界ワインコンクール2022」の蒸
 留酒部門で見事金賞に輝いたのが、
 岩手の日本酒蔵が造るジン「南部美

人クラフトジン」だ。なんでも、ボ
 タニカルに「二戸」の名産でユネス
 コ無形文化遺産登録や日本遺産登録
 もなつた「浄法寺漆」を炙つて使用
 しているのだとか。漆はすばり
 Japanとも訳される日本を代表する
 原料。この発想はすごいし、クラフ
 トジンならではの商品特性だよねえ。
 グラスに注ぐとまずはジュニパー
 ベリーのすがすがしい香り。ジャパ
 ニーズらしくどこか奥ゆかしい（こ
 こが金賞受賞の理由ではないかと推
 測）。味わいは、柔らかさの後の引
 きしまった渋みが印象的。ほのかに
 スモーキーな余韻は炙つた漆の個性
 だろうか。ソーダ割りして岩手産和

▼南部美人 0195-23-3133