



おかげさまで  
創刊  
**40**  
THANKS ANNIVERSARY  
周年

安川哲二の今月一品



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）



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。パリの棚に並ぶボトルのバラエティが増えているし、居酒屋でもハイボ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、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（3800億円）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ゃれ感もあり、飲み方の自由度が高いといった飲み手メリットに加え、造り手にとっての、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。ジャパニーズ・クラフトジンなら、和テイストをしつかり盛り込めることもめちゃ重要。

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った「浄法寺漆」を炙って使用しているのだから。漆は「ざらざら」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な。グラスに注ぐとまず「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った漆の個性だろうか。ソーダ割りして岩手産和

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。市場で動かなくなった日本酒の酒米を利用してできない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」受賞はそれしつ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、自慢しながら勧めたい商品だなあと強く思うのは、アルコール40度をストレートで飲んだせいで決まってる。

▼南部美人 Tel.0195-23-3133