

ジンってどんなお酒？～歴史から最近の動向まで～

長船 行雄

皆さんは「ジン」という言葉から、どのようなものを連想するであろうか。四大スピリッツの一つであるジンそのものを考えられた方もいれば、ジントニックやマティーニといったジンを用いたカクテルを思い描いた方もいるだろう。また、お酒に詳しい方の中には、世界的にブームとなっているクラフトジンといった言葉を連想された方もいるかもしれない。現在、日本国内においてもジンは人気を博しており、製造者が増加している状況にある。また、輸出の観点から見ても、2018年の年間輸出数量が約1,405 kL、前年比で約6倍となっており¹⁾、産業として成長を遂げている分野でもある。本稿においてはこのジンに関する歴史および製造方法、そして最新のトピックであるクラフトジンに関する話題までを紹介したい。

ジンはスピリッツに分類される蒸留酒であり、ヨーロッパの規則では、ジュニパー・ベリーを用いてアルコールに香味付けしたジュニパー風味の蒸留酒と定義されている²⁾。ジュニパー・ベリーとはジュニパー（西洋ネズ）の果実のことで、ジュニパーはヨーロッパ、アジア、北米に広く野生している。古くから薬用として利用されており、古代エジプトでは頭痛の治療にも用いられていたとされる。このジュニパー・ベリーの風味がジンの最大の特徴となる。

ジンの誕生にはいくつかの説があるが、その普及に関わっていた人物の一人としてオランダのライデン大学のFranciscus Sylvius教授があげられる。彼は熱帯性の熱病に苦しめられていたオランダ人向けの治療薬として、ジュニパー・ベリーをアルコールに漬けて蒸留し、利尿・解熱剤として「薬酒」として販売した³⁾。1689年には、オランダからイギリスに迎えられたウィリアムIII世が故郷のお酒としてこの薬酒を持ち込み、イギリス国内でも広がりを見せ、その際、「ジン」という言葉が生まれたと言われている。その後、1730年代にかけてジンがブームとなり、生産量も爆発的な伸びとなるが、酔っぱらいが社会問題となってからは規制や課税といった法整備の影響もあり、消費量は落ち込みを見せる⁴⁾。そして、19世紀には連続式蒸留器が開発され、それまでの重厚でコクがあったものからボタニカルの香りが豊かな辛口の繊細なスピリッツとして生まれ変わり、カクテルベースとして人気を博していったのである。

ジンはベーススピリッツと呼ばれるアルコールにボタ

ニカルと呼ばれるジンに香りや味を与える天然物を加えて香味を抽出した後に蒸留することで製造される。ボタニカルには必須となるジュニパー・ベリーをはじめとし、コリアンダーシードやアンゼリカの根なども用いられる。香味の抽出には主に2種類の方法がある⁵⁾。一つ目はMaceration法と呼ばれるもので蒸留前にボタニカルを浸漬し、香味を抽出する方法であり、浸漬の時間や温度によって、抽出を制御することができる。二つ目はVapour distillation法と呼ばれる手法で、蒸留器の経路にボタニカルを含むバスケットを設置し、アルコールが通過する際に香味を抽出する方法であり、特に生花や生葉といった繊細なボタニカルを用いる場合に有効な手法である。このようにして蒸留された留液またはこれらを調合したものが「ジン」となる。

2000年代の話題としては、クラフトジンの台頭といったトピックがある。これは1990年代末にイギリスから派生した動きであり、これまでの伝統にとらわれず、キュウリやカモミールといった新たなボタニカルを用いて少量生産のプレミアムジンを製造したことが始まりとされている。その後も世界各国において、個性的な植物やスパイスなど新たなボタニカルを用いたものや、Maceration法やVapour distillation法を組み合わせた独自の蒸留方法などを採用したものなど、多様なジンが開発されるようになり、クラフトジンは世界的なブームとなっている。2010年代には、日本国内においても、緑茶や桜、山椒といった日本特有の素材や、柑橘類をはじめとした地域の特産物をボタニカルとして用いたものや、お米から製造されたアルコールをベーススピリッツとして使用したものなど、さまざまなジンが製造・販売されつつあり、新たな日本産スピリッツの開拓が進められている。皆さんもお酒売り場に行かれた際には、ぜひジンを探してみてください。

- 1) 財務省:財務省貿易統計 (2208.50, ジン及びジュネヴァ) <https://www.customs.go.jp/toukei/info/index.htm> (2019/7/31).
- 2) Regulation (EC) No 110/2008 (2008).
- 3) 酒類総合研究所:お酒のはなし(酒類総合研究所 情報誌), 8号(スピリッツ類) (2006).
- 4) Solmonson, L. J. 著, 井上廣美 訳:ジンの歴史, 原書房 (2018).
- 5) Smith, D. T.: *The Gin Dictionary*, Mitchell Beazley (2018).