

長崎のジン 甘く香る「発祥の味」



諫早の蔵元が販売 「伝之進」好調

ウイスキーのような琥珀色。トニックウォーターで割り、ジントニックにして飲むと口の中に甘い香りと味わいが広がる。諫早市の日本酒の蔵元「杵の川」が製造するクラフトジン「伝之進 1812」。2019年6月の販売開始以降、好調な滑り出しを見せている。

社長の瀬頭信介さん(50)は「ほかのジンと比べ、甘さが強いのが特徴」と語る。

ジンは大麦やライ麦など穀物を原料とし、ボタニカル(草根木皮)で香りづけして作る蒸留酒だ。伝之進は、ベースとなる焼酎などに通常の3倍のジュニパー(針葉樹ネズの実)、ベリー(針葉樹ネズの実)、長崎名物カステラに使われるザラメ糖をつけ込んで作られる。

ジンは江戸時代、出島に持ち込まれたとされる。日本人の手で初めて作られたとされるのは、江戸時

代後期。1803年に出島のオランダ商館長に就任したドゥーフの「日本回想録」によると、当時のオランダはフランスの皇帝ナポレオンに占領されたうえ、英國とも戦争に。1809年から貿易品や生活必需品を乗せた船が長崎に来なくなり、出島では必要な物資が不足し始めていた。

伝之進は2970円(税込み)。問い合わせは杵の川(0957・22・5600)へ。(米田悠一郎)

ザラメ糖を使い江戸当時を再現

全国各地で「当地の「クラフトジン」を作る動きが広がっている。日本で初めてジンが作られたとされる長崎では、発祥当時の味を再現したジンが販売され、人気を集めつつある。世界で広がるブームが日本にも入ってきていく。

快適に過ごしてもらおう」とと腐心し、日本人の手で初めてジンを蒸留したという。ドゥーフはその味に満足しながらも、ネズの実の樹脂の味を取り除くことはできず、甘いものだったという。