長崎のジン甘く香る「発祥の味」



「伝之進」をみつめる瀬頭信介社長=諫早市土師野尾町

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色。トニックウォーターで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」が日本酒の蔵元「杵の川」がの進(1812」。201を進(1812」。201を通り出しを見せている。

れたとされるのは、江戸時円本人の手で初めて作ら持ち込まれたとされる。

は「ほかのジンと比べ、甘

さが強いのが特徴」と語る。

 ザラメ糖を使い江戸当時を再現

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

全国各地でご当地の「クラフトジン」を作る動きが広がっている。日本で初

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る。

を乗せた船が長崎に来なくなり、出島では必要な物資なり、出島では必要な物資が不足し始めていた。 当時の長崎奉行の目付、 で初めてジンを蒸留したという。ドゥーフはその味んの場所の味を取り除くことの場合したちにである。 おできず、甘いものだったという。ドゥーフはその味とという。とのようでもらおうというできず、はいめのだったという。

代後期。1803年に出島のオランダ商館長に就任しのオランダ商館長に就任したドゥーフの「日本回想な」によると、当時のオランダはフランスの皇帝ナポンダはフランスの皇帝ナポンダはフランスの皇帝ナポンを乗せた船が長崎に来なくなり、出島では必要な物である。1809 当時の長崎奉行の目付、当時の長崎奉行の目付、当時の長崎奉行の目付、

957・22・5600)へ。 のが、杵の川のジンだ。毎のが、杵の川のジンだ。毎り、東京や大阪、長崎県内り、東京や大阪、長崎県内の酒屋に出荷され、各地のの酒屋に出荷され、各地のの酒屋に出荷され、各地のの酒屋に出荷され、各地のの酒屋に出荷され、各地のの酒屋に出荷され、各地のの酒屋に出荷され、各地のの酒屋に出荷され、各地のの酒屋に出荷され、各地のの酒屋に出荷され、各地のり、東京や大阪、長崎県内のが、杵の川のジンだ。毎00%、中のジンでは、大田悠一郎)で、日本では、大田悠一郎)で、