



地方独立行政法人

岩手県工業技術センター

IWATE INDUSTRIAL RESEARCH INSTITUTE

いわて型クラフトジンの 製造に向けて

技術シーズ創成研究事業（平成30～令和2年）

担当者	醸造技術部	米倉裕一、中山繁喜
	食品技術部	山下佑子

令和2年10月8日 岩手県工業技術センター 成果発表会

はじめに

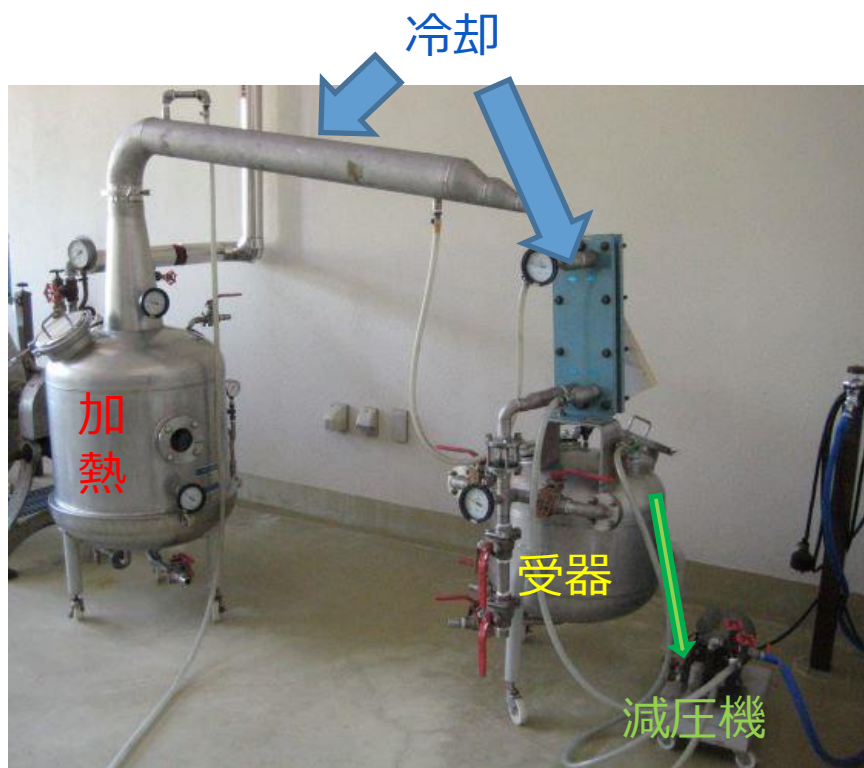
ジンとは

- 酒税法では蒸留酒のスピリッツに分類。
- 大麦、ライ麦、ジャガイモなどを原料とした蒸留酒をベースに、ボタニカルで香り付けをしたもの。
- ボタニカルには、
 - 種子：ジュニパー・ベリー(必須)、コリアンダー、アニス、キャラウェイ、フェンネル 等
 - 根：アンジェリカ、オリス、リコリス 等
 - 果皮：レモン、オレンジ 等
 - 樹皮：シナモンの樹皮 等
- 配合は企業秘密

クラフトジンとは

- こだわりを持ってつくられた少量生産のジンのこと。
- 2010年以降、ヨーロッパを起点として「クラフトジン」の銘柄が急激に増加。（ウイスキーブームが関連していると言われてている）
- 日本では、2016年秋に国内初の「クラフトジン専門」の蒸溜所が京都に誕生。
- 2017年からは大手酒類メーカーもクラフトジン製造に参入しており、「クラフトジン元年」とも呼ばれている。

蒸留装置 (単式蒸留装置)



減圧蒸留装置



常圧蒸留装置

国産クラフトジンを一部ご紹介

(画像は各社HPより引用)



季の美
(京都蒸留所)
5,400円/700ml



クラフトジン岡山
(宮下酒造)
5,400円/700ml



Japanese GIN 和美人
(本坊酒造)
4,104円/700ml



榎-KOZUE-
(中野BC)
2,916円/700ml



和GIN
(明利酒造)
3,780円/700ml



まさひろ OKINAWA GIN
(まさひろ酒造)
3,240円/700ml

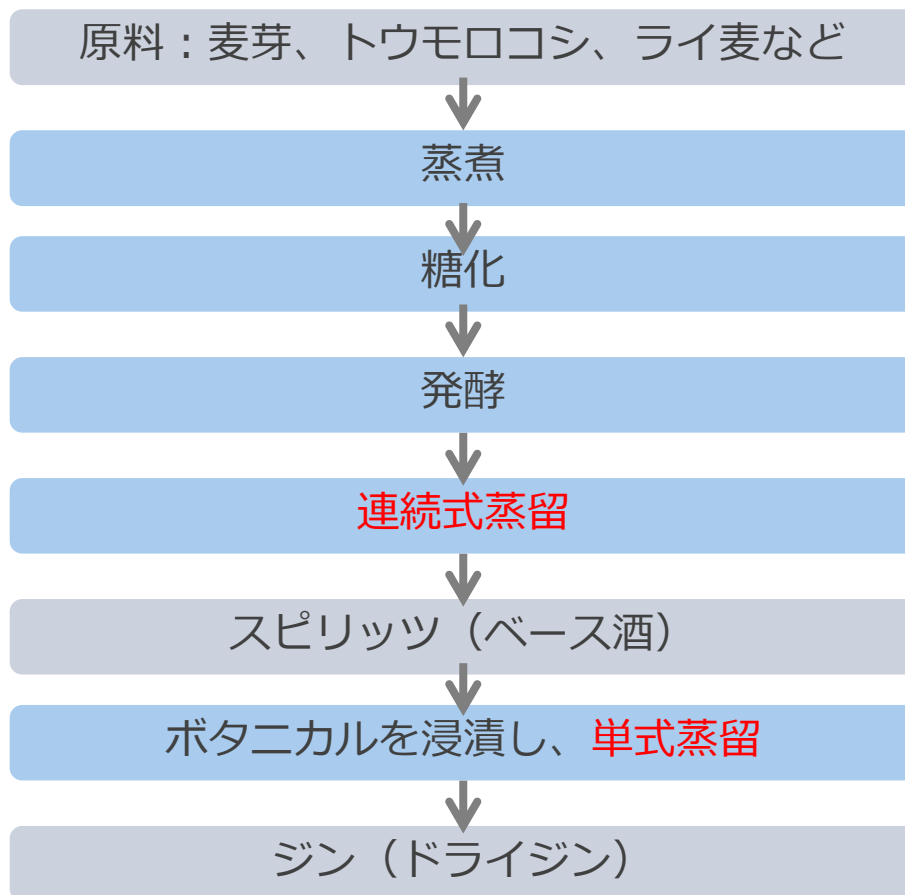


ニッカ コフェジン
(ニッカウヰスキー)
4,860円/700ml



ROKU
(サントリー)
4,320円/700ml

ジン（ドライジン）の一般的な製法

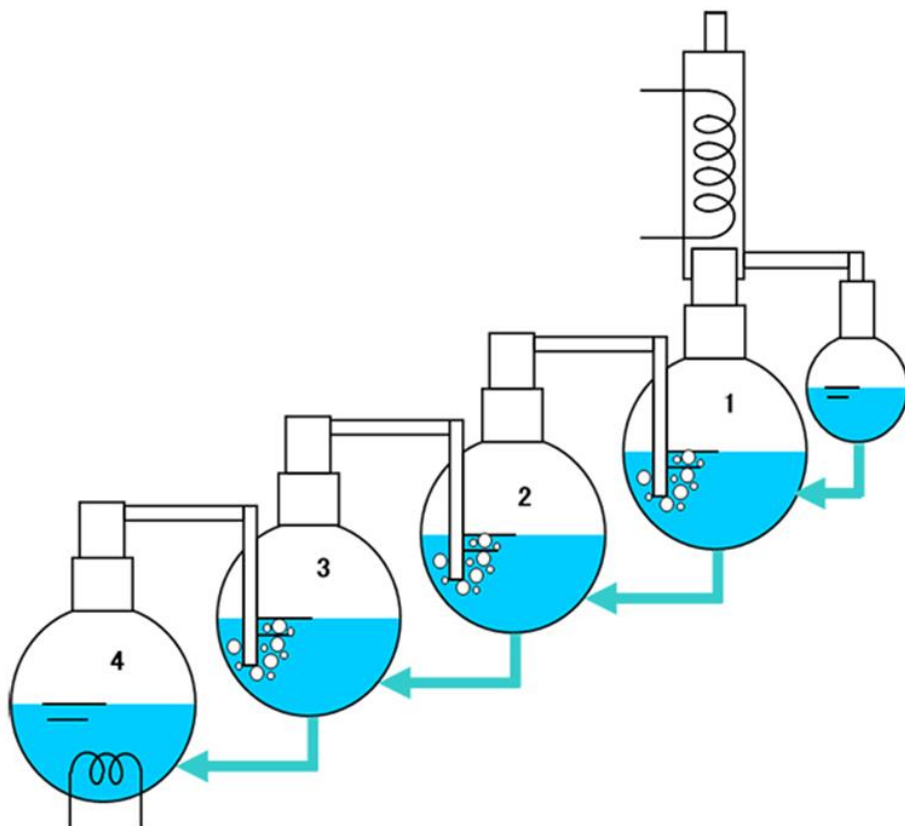


※他の香りづけ方法

（バスケット法）
蒸留器内にボタニカルを
設置して抽出する方法

（バスタブ法）
蒸留後にボタニカルを浸
漬して濾過する方法

連続蒸留装置の模式図



(特徴)

- 95%程度まで濃縮できる
- 原料の風味がほとんどない

岩手県の蒸留酒

- 焼酎：清酒蔵において清酒原料の副産物利用に限定されている。
- ブランデー：県内2企業。
- スピリッツ：2019年までは無し。
* 2020年高濃度エタノール製造を機会にスピリッツ免許を取得する企業あり。

ジンの製造に興味を持つ県内企業が増加

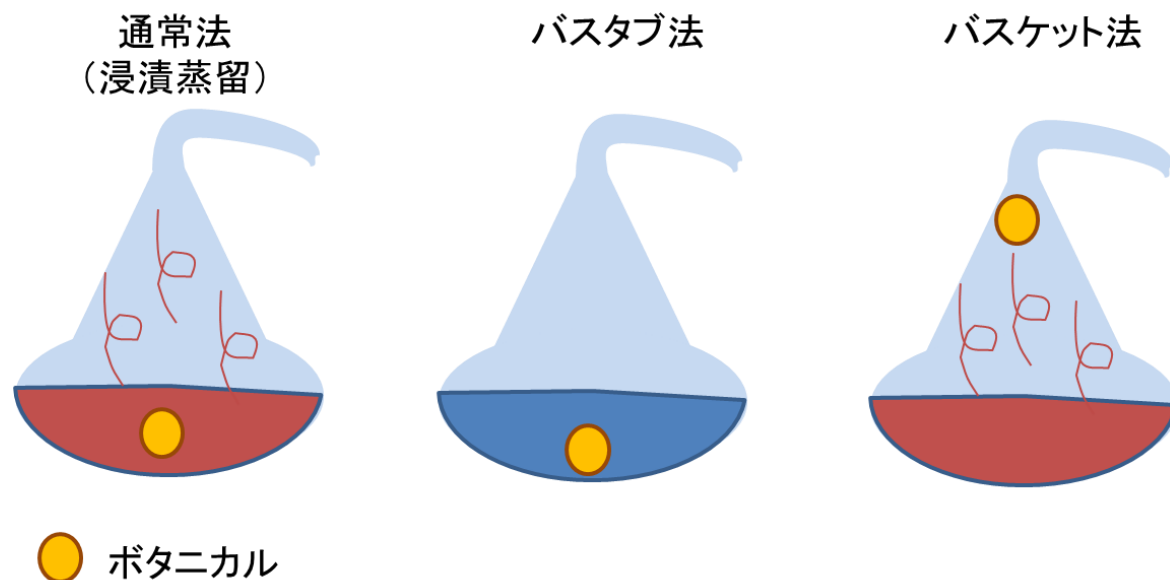
試験目的

ジン製造のノウハウの蓄積

- ボタニカルの香りづけ方法
⇒浸漬-蒸留法、バスタブ法、バスケット法の差異
- ジュニパーベリー以外のボタニカル
⇒単式蒸留酒との相性
- ベースアルコールの品質 現在検討中
⇒単式蒸留酒の風味の検討
蒸留回数と風味
再蒸留以外の香りの改善等

試験 1

ボタニカルの香りづけ方法の検討



35%の米焼酎に0.1%ジュニパーベリーを用い、通常法、バスタブ法、バスケット法の3つの方法で香り付けをし香りの強度、調和度を官能評価した。官能評価サンプルはアルコール濃度を35%に希釈した。

試験 1

官能評価

(ジュニパーベリー0.1%添加による香りづけ結果)

	香の強度	香の良さ	寸評
通常法	1.81	1.75	香り立つ、香多い
バスタブ法 (一晚)	0.75	1.75	薄い
バスケット法	1.31	1.33	香の強度マッチ すっきり、クリア

香りの強度 : 0 無し、1 弱い、2 普通、3 強い

香りの良さ : 1 良い、2 普通、3 悪い

当センター職員5名の平均点

- 想像以上に方法により強度や香りの感じ方が異なる。
- 最終的にはボタニカルによりどの方法が良いか確認したほうが良い。

試験 2

単式蒸留酒と合うボタニカルは？



ジュニパーベリー
(西洋ネツ)

+



笹の葉
(盛岡市森林公園産)



ヤーコン葉茎
(八幡平市産)



クロモジ小枝
(西和賀産)



松の実(敷地内)



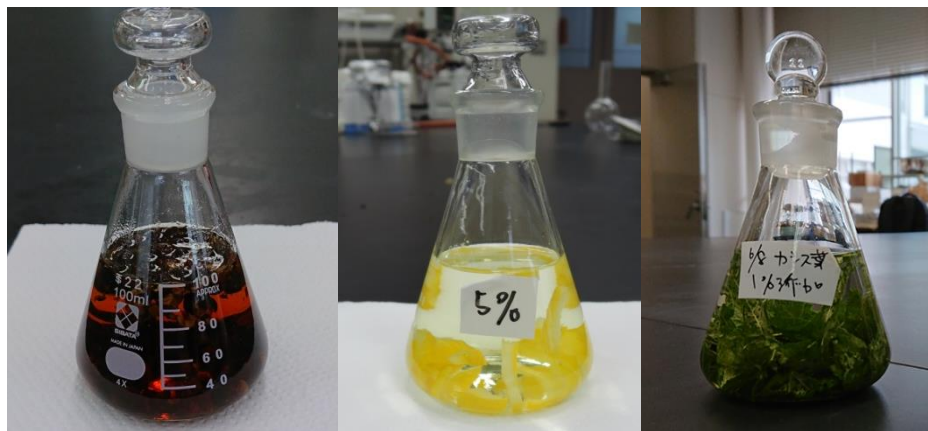
赤紫蘇(盛岡市産)

焙煎米麴、花わさび、えごまの葉、アカシヤの花、削り節、ゴボウ、しどけ、香茸、山椒の葉、山椒の実、ホップ、ミョウガ、そば、マタタビ、梅 など

試験 2

方法

- 原料アルコールにボタニカルをそれぞれ数%程度添加し一晩浸漬（写真）。
- エバポレーターにて減圧蒸留し、製成。
- 単品またはブレンドした酒を官能評価。



ジュニパーベリー ゆず皮 カシス葉



減圧蒸留

試験 2

相性の良かったボタニカル

	評 価
クロモジ	柑橘系の芳香、木質系の香りもあり豊かな香り、他のボタニカルとの相性が良い。
ユズ	クリアでシャープな芳香。香料的でもある。柑橘系の苦味、少量でも個性を発揮。
松の実	乾燥させると香りがマイルドになり、木質的な落ちついた香りになる。
笹	香りの特徴は薄い。キレの良い苦味、ブレンドすると味がシャープになる。
ヤーコン葉茎	特徴が薄いですが、香味とも良い感じ。ジュニパーベリーと相性が良い。
赤紫蘇	酸味がかかった特有の香りだが原料ほどの香りはない。ブレンドした方が存在感がある。

まとめ

- 香りづけの方法により同じボタニカルでも印象が異なる。
- 面白い素材も見つかったが、岩手らしいボタニカルには至ってない。

今後の展開

- ベース酒の個性を生かしたボタニカル、あるいはベース酒の個性を消す方法の検討
- 県内のジン製造企業とともにいわて型クラフトジンの商品化を目指す