

# 英国のクラフト・サケ醸造所

watching in 2018



堂島



- 2018年11月、英国の2か所のクラフト・サケ醸造所を訪問した記録。右の写真は、日本に持ち帰ったサケを並べて撮ったもの。価格は堂島が720mlで£ 1,000、SUMIが400mlで£ 20。£ 1=140円として、14万円 (!) と2,800円。
- 地図では、スコットランドとブライトンにもピンが立っていますが、これらは以前にサケ醸造所を設立すると公表したものの、その後に中断したと思われるもの。2つとも英国人のプロジェクトだった。

ケンブリッジ近郊  
DOJIMA SAKÉ BREWERY



堂島

### 基礎情報

- <開業時期> 2018年9月14日がグランドオープニング。数年前から開業の準備を進めてきた。
- <ロケーション> ケンブリッジシャー・Fordhamという場所。ロンドンから列車で1時間ほど、ケンブリッジの次のElyという駅が最寄駅。Fordham Abbeyというマナーハウス（その名の通り、元は中世の修道院）と、付属する75エーカー（9万坪以上）の広大な敷地。その土地の一角に、新たにサケ醸造所を建築。
- <創業者> 橋本良英さんがオーナー。大阪の寿酒造の5代目の次男。1996年に堂島麦酒醸造所（地ビール）を設立し、その後、ミャンマーでもビール事業を行う。子供さんの教育などで英国と縁が深かった。
- <米・麹・酵母・水> 原料米は兵庫県産「山田錦」や秋田県産「秋田酒小町」などを日本から輸入。麹や酵母も日本から。水は井戸水を使用、硬水だそう。
- <設備> 「世界で一番設備が整ったクラフト・サケ醸造所」である。「クラフト」というより「ブティック」醸造所がふさわしい。設備はすべて新品で、蒸米や搾り機は日本製。タンクは英国製など。
- <サケの銘柄・種類> ブランドは現在2品種、純米酒の「堂島」と貴醸酒の「懸橋」（懸橋はケンブリッジ、日英の懸橋の意）。びんはサケびん口（一升壺口）規格の720mlで、キャップは当社のMZK。



### <醸造所の建物>

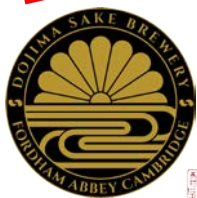
一度見たら忘れない印象的な建物。室内から見た写真でわかる通り「酒」文字の部分は窓。手前から、事務所、洗米+蒸米、麹室、醗酵タンク+搾り、壺詰め+米貯蔵などが、うまく仕切られて並ぶ。一番奥は、内部が2階建てのビジターセンター。

### <松尾さま>

醸造所内にはちゃんと松尾さまのお護り札がある。ビジターセンター2階から見た広大なバックヤード。この左手の方に、松尾大社の分社を招いて（！）お祀りする予定とのこと。写真で小さく見えている建物は日本の陶芸家が陶器を創る場所（！）。



ケンブリッジ近郊  
DOJIMA SAKE BREWERY

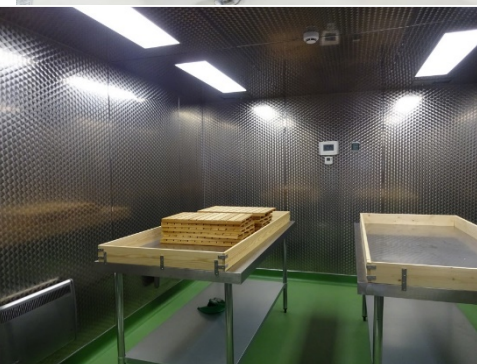


堂島



### <醸造設備> (上から反時計周りに)

- とても清潔で整理整頓されている。タンクは、左右に並ぶのが英国製の2KL。手前のcircle polishのタンクはドイツ製。
- 配管の仕上がり (上の写真) を見るだけで、設備工事全体のレベルの高さがわかる。
- 蒸米機は日本製の吟醸甑 (こしき)。ただし、蒸気加熱部分はCE基準に合わせるため英国製に替えてある。
- 立派な麹室、壁はステンレス製。搾り機も日本製。
- タンク内で醗酵中のもろみ。日本ではタンクにビニールシートをかぶせていることが多く、どうも体裁が悪いが、このタンクはちゃんとプラスチックの蓋がある。
- 小型の湯煎式・バッチ式のパストライザー。英国製。



ケンブリッジ近郊  
DOJIMA SAKÉ BREWERY



堂島

- 30分から1時間おきに麹の温度や湿度を管理。
- 兵庫県産「山田錦」。
- びんやキャップは当社にご用命いただいています。ご愛顧ありがとうございます。

| TIME  | JOB         | TEMP | ROOM | HUM % | NOTES                 |
|-------|-------------|------|------|-------|-----------------------|
| 09:50 | Hilakomi    | 56   | 32.1 | 52    | VENTS OPEN            |
| 10:30 | TE-IFE      | 50.6 |      |       |                       |
| 11:00 | "           | 46.3 |      |       | VENTS CLOSED          |
| 11:30 | "           | 34.5 |      |       |                       |
| 11:55 | THAWING     | 31.0 | 22.0 | 52    | SWT & 32°             |
| 12:30 | WASHING     | 31.2 | 30.9 | 48    | ORANGE APPS + ②       |
| 13:00 | WASHING     | 31.3 | 32.2 | 46    |                       |
| 14:00 | "           | 31.5 | 32.4 | 39    |                       |
| 15:00 | "           | 31.5 | 33.1 | 39    |                       |
| 16:00 | "           | 30.9 | 33.4 | 42    |                       |
| 17:00 | KIRIKURUSHI |      |      |       |                       |
| 18:00 | MOXI        | 32.2 | 35.2 | 39    | BLUE GOLF + ②         |
| 08:00 | COOLING     | 32.5 | 35.1 | 41    |                       |
| 10:00 | "           | 32.6 | 35.1 | 41    |                       |
| 11:00 | "           | 33.0 | 34.7 | 39    |                       |
| 12:00 | "           | 33.5 | 33.9 | 37    |                       |
| 13:00 | "           | 34.2 | 33.8 | 37    | LHS ① RHS ②           |
| 14:00 | "           | 35.1 | 34.1 | 35    | LHS ① RHS ②           |
| 15:00 | "           | 36.4 | 34.5 | 34    | LHS ① RHS ②           |
| 16:00 | "           | 37.9 | —    | —     | LHS ② RHS ③           |
| 17:00 | "           | 36.6 | 34.1 | 39    | ② ② NO GOLF           |
| 18:00 | "           | 38.1 | 34.3 | 40    | LHS ③ RHS ④           |
| 19:00 | "           | 38.9 | 34.2 | 39    | "                     |
| 20:00 | "           | 39.7 | 34.7 | 38    | LHS ④ RHS ④           |
| 21:00 | "           | 41.5 | 34.6 | 46    | DEHUMID ON THIN SHIRT |
| 22:00 | "           | 40.8 | 35.2 | 38    |                       |
| 23:00 | "           | 41.0 |      |       |                       |
| 24:00 | "           | 41.4 |      |       |                       |
| 01:00 | "           | 41.6 | 35.4 | 41    | RHS 41.4 42.6         |
| 02:00 | "           | 41.5 | 34.3 | 42    | + 22°C                |
| 03:00 | "           | 41.5 |      |       | + 32°C LHS + 1 THIN   |
| 04:00 | "           | 42.7 |      |       |                       |
| 05:00 | "           | 41.4 |      |       |                       |
| 06:00 | "           | 41.6 |      |       |                       |
| 07:00 | "           | 41.5 |      |       |                       |
| 08:00 | "           | 41.5 |      |       |                       |
| 09:00 | "           | 41.5 |      |       |                       |
| 10:00 | "           | 41.5 |      |       |                       |
| 11:00 | "           | 41.5 |      |       |                       |
| 12:00 | "           | 41.5 |      |       |                       |
| 13:00 | "           | 41.5 |      |       |                       |
| 14:00 | "           | 41.5 |      |       |                       |
| 15:00 | "           | 41.5 |      |       |                       |
| 16:00 | "           | 41.5 |      |       |                       |
| 17:00 | "           | 41.5 |      |       |                       |
| 18:00 | "           | 41.5 |      |       |                       |
| 19:00 | "           | 41.5 |      |       |                       |
| 20:00 | "           | 41.5 |      |       |                       |
| 21:00 | "           | 41.5 |      |       |                       |
| 22:00 | "           | 41.5 |      |       |                       |
| 23:00 | "           | 41.5 |      |       |                       |
| 00:00 | "           | 41.5 |      |       |                       |



### <people>

(上) トニー・ミッチェルさん・橋本忠一さんと、私。このお二人が、実際の醸造を担当される。ミッチェルさんは久留米の若竹屋で働いた経験がある。

(下) 訪問当日は杜氏さんとオーナーがおられなかったもので、雑誌記事の写真で紹介します。左が杜氏の溝畑利行さん、右がオーナーの橋本良英さん。



- 3種のお酒をテスティングさせていただきました。酒質は日本的高品質、味わいは素晴らしい。
- おいしい英国風の昼食もいただきました。料理は敷地内で飼われている羊。所有地内には住居や事務所のテナントがある。羊を飼っているテナントが、時々新鮮な羊肉を届けてくれるのだそう。堂島のお酒は英国伝統のロースト肉にも見事にあっていました。

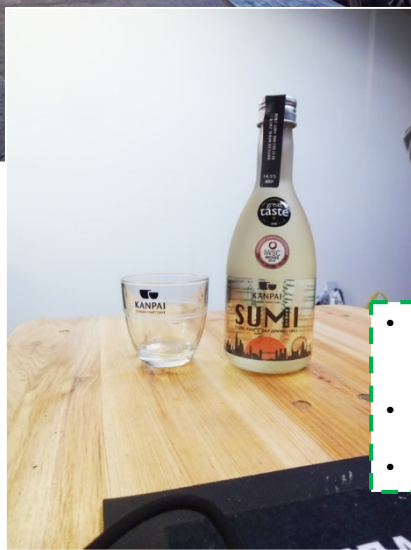
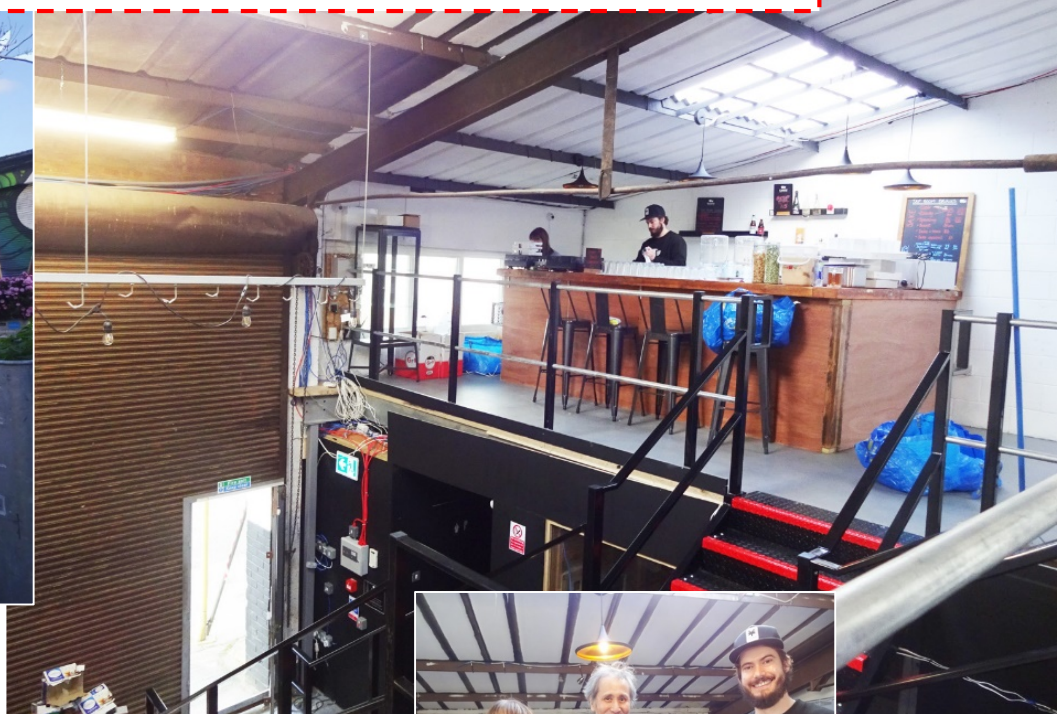
ロンドン  
KANPAI LONDON

KANPAI  
LONDON CRAFT SAKE



### 基礎情報

- <創業時期> 2016年からサケ醸造を開始。クラウドファンディングで資金を集め、2018年に新しい場所を借りてテースティングカウンター付きの醸造所をつくった。
- <ロケーション> ロンドンの南東部のPeckhamにある。ロンドン中心部のヴィクトリア駅から列車で10分ほどでPeckham Rye駅、そこから徒歩3分。工場・倉庫を改修した再開発モールの一コマを借りて醸造所に改装。
- <創業者・杜氏> Tom & Lucy Wilson (ウィルソンさん夫妻) がオーナーでサケ醸造も自分たちで行う。前職はマーケティングディレクターで酒造とは無関係。日本でサケに出会ったのが創業の動機。
- <米・麴・酵母・水> 原料米はカリフォルニアの「カルローズ」と日本の「五百万石」。麴や酵母は日本由来のもの。協会酵母などは、英国のNCYC (National Collection of Yeast Culture)からも入手できるようだ。水は水道水を濾過して使用。
- <設備> 日本本製の設備は小さな洗米機のみ。タンクはドイツ製、蒸米機は自家製など。
- <サケの銘柄・種類> ブランドは3種、澄んだお酒「SUMI」、にごりのある「KUMO」、スパークリングの「FIZ」。びんは中国製で400ml、スクリュキャップ。



- ・2018年11月30日昼過ぎに訪問したのだが、たまたまタップルームの開業当日。この日の夕方にオープンするとのことで、忙しく準備中だった。若い二人はとてもパワフル。
- ・醸造所の広さは2,000ft<sup>2</sup>(=185m<sup>2</sup>)。1階が醸造所、新しく作った2階がバーカウンター。まだ、一部改装工事中。
- ・びん製品はバストライズしていて、賞味期間は2年に設定。



ロンドン  
KANPAI LONDON

  
KANPAI  
LONDON CRAFT SAKE



<醸造設備> (上から反時計周りに)

- 限られたスペースに、いろいろな設備が押し込められている。パレットに載ったものも多く、ハンドリフトで適宜動かしながらつかう。
- タンクはドイツのSpeidel。ヘッドスペースを最小限にするため、液面に合わせて上蓋が上下できるタイプ。蓋の周囲にはポンプで膨らむチューブがあって、密封できる。ワインでは一般的だが、サケでは珍しい。
- 冷却器はドイツのKreyer。当社はクライヤーの日本代理店で、ワイン向けに多く販売しています。
- 洗米機は水流式、日本のマルゼン。海外のクラフト・サケ醸造所の定番機である。



ロンドン  
KANPAI LONDON



- ・メニューを拝見。グラスが£5〜£6。ビール、ウイスキー、ジン、ソフトドリンクもある。
- ・スパークリング（「Fiz」）は、ご覧のサーバーから。Tom曰く「スパークリングには少しだけホップを入れてみた」（!）。とてもさわやかで美味しくて驚いた。
- ・サケづくりの目標は「日本のサケの模倣でなく、自分自身のスタイルを創り出すこと」だそう。澄んだ酒「Sumi」とにゴリの「Kumo」も試飲したが、確かに日本の尺度と異なる品質設計だと思った。



雑誌の記事からの引用で、ウイルソンさん夫妻の日本での研修風景を紹介。どれも短期間ながら、月桂冠を含め、何か所かの蔵元でサケ造り体験をしたそう。

| BATCH #    | X               | XI              | XII             |
|------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| TANK       | A               | P               | B               |
| SIZE       | 250KG           | 25KG            | 125KG           |
| RICE       | GOMYAKUDANOKU   | GOMYAKUDANOKU   | CAIROSE         |
| MILLING    | 70%             | 70%             | 50%             |
| YEAST      | # 7             | # 901           | # 9             |
| START DATE | 13.11.18        | 13.11.18        | 26.11.18        |
| PROD DATE  | 21.12.18        | 12.12.18        | 5.01.19         |
| CATEGORY   | TEKUBESU JINMAI | TAKUBESU JINMAI | JINMAI DAISENJO |

ホワイトボードにあったバッチ番号10、11、12のレシピ。米は、「特別純米」が日本の「五百万石・70%精米」、「純米大吟醸」がカリフォルニアの「カルローズ・50%精米」。酵母は、協会7号、901号、9号と記されている。

(end of report)

7/7