

Sienna's Watching シーナズ・ウォッチング

「ボタニカル（植物原料）」観察

Watching the Botanicals @ Gin, Beer, Saké/Shochu & Yakuyo-Shu

チャーオ、今回は「ボタニカル」観 察。まず、基本情報を書いておきます。 ●「ボタニカル（Botanical）」：普通の辞書で引くと「形容詞」ですが、スピリッツの業界では香りや味のためにつかう副原料の植物のことで、「名詞」として使われ ます。 ●「ジン（Gin）」：「ピールにはホップ」が必須であるのと同じく「ジンにはジュニパーベリー」が必須。実際は、ジュニパー以外に数種から十数種のボタニカルを使うのが通例。いくらボタニカルを 使っても、ジュニパーベリーを使わなければジンではない。 ●「ジュニパー（Juniper）」：和名はセイヨウネズ（西洋杜松）。杉やヒノキの球果は松ぼっくりのような「木質」が普通ですが、ジュニパーの球果はちょっと柔らかい「肉質」で、熟すとブルーベリーに似た青紫色の実（「ジュニパーベリー」）になります。 ●「ベリー」「ピール」「シード」「ルート」：カタカナ表記はわかりにくいけれど、それぞれ「実」「乾燥果皮」「種」「根」。 ●「リキュール（Liqueur）」と「コーディアル（Cordial）」：蒸留酒（スピリッツ）にボタニカルなどの副材料を加えて、場合によっ て砂糖やシロップなども添加した混 成酒のこと。リキュールは英語でもありますが、むしろフランス語。コーディアルは英語で、リキュールと同義に使われることが多い。ニッポンの貿易統計の分類では「リキュール及びコーディアル」とかかれています。

ボタニカル (写真は、ネットから収載)		キー植物 Key Botanicals		副原料の植物 Additional Botanicals																				
				伝統的・典型的 Traditional Botanicals							近代的・国際的・洋風 Modern Botanicals in the world				日本発のニューフェース (「和のボタニカル」) “Wa” Botanicals, new generations from Japan									
		球果 ジュニパー ベリー	穂花 ホップ	種 コリアンダー (エスニック料理 ではバクチャー)	果皮 オレンジ・ レモンなど 柑橘のピール	根 リコリス (和名：甘草)	根 オリス (アヤメ科)	根・種 アンジェリカ (セリ科)	樹皮 シナモン	その他	果実 コーヒー	実 トウガラシ	果実 レモン・ ライムなど	その他	果実 ユズ	果実 かぼす・ みかんなど、 和の柑橘	美・葉 山椒・ 木の芽	葉 しそ	根・茎 ショウガ	葉 日本茶 (抹茶・緑茶・ 煎茶など)	葉 笹、桜など	花 桜など	実 梅	その他 ※ = ノン・ボタニカル hinoki katsuobushi ※
ジャンルと商品名 (この表に記載の商品は、 写真に★を表示)																								
ジンと スピリッツ (ボタニカル浸漬 後に再度蒸溜)	ビーフィーター「24」 ボタニカル= 12 種	●		●	●●● (3 種)	●	●	(根・種)●●		●	●	●	●	●					●					
	ボンベイ「サファイア」 ボタニカル= 10 種	●		●	●	●	●	(種)●	●	●	●	●	●	●										
	サントリー「六」 ボタニカル=洋 8+ 和 6 = 14 種	●		●	●●● (2 種)			(根・種)●●	●						●		●		●●●	●●	●	●		
	京都蒸留所「季の美」 ボタニカル= 11 種	●					●					●		●			●●	●	●	●	●		●	
	本坊酒造「和美人」 麹 / ボタニカル= 10 種	●										●		●			●●	●	●	●	●		●	
	京屋「油津吟 YUZU GIN」 麹 / ボタニカル= 9 種	●		●						●					●		●●	●	●	●			●●	
	三和酒類「TSUMUGI」 麹 / ボタニカル= 5 種									●				●			●●	●	●				●●	
ビール系 (ボタニカルを 浸漬または添加)	ヒューガルデン 「ホワイト」		●	●	●																			
	欧和 「Sakura Lambic」		●																	●				
	ブラックマウンテン 「Chili Beer」		●								●													
	サーリー 「Coffee Bender」		●										●											
	ヤッホー 「Sorry UMAMI IPA」		●	●	●																		●	
	金しゃち 「名古屋赤味噌ラガー」		●																				●	

●「和のボタニカル」と
「和のノン・ボタニカル」

「Kombucha (コンブチャ)」というのは、日本では昆布茶ですが、アメリカでは「紅茶きのこ」(のようなもの?)を指し、コンブチャのお酒は結構な人気。これもジャパニーズ・ボタニカルかも。
下の写真にある「冬虫夏草」は意外。2018年3月に発売される日本のジンで「牡蠣の殻」を使用するものもあるそうです。日本の副原料は、奥深い！ですね。

●薬用酒のボタニカル

養命酒、順徳酒、保命酒、桑酒など、何百年も続く日本の薬用酒。その原料はとてもディープ。高麗人参などいかに高価なものも多いのですが、ジンやビールに採用

●ビールにも「和のボタニカル」と
「和のノン・ボタニカル」

2018年4月からビールに新たに許容される副原料には、ベルギービールによく使われるコリアンダー(エスニック料理ではその葉が「バクチャー」のほか、山椒、茶、そば、ごま、花、昆布、わかめ、など意外なもの・日本的なもの(ジンとかぶるもの)がたくさんあります。ボタニカルではありませんが、牡蠣、かつお節、味噌

●ビールにも「和のボタニカル」と
「和のノン・ボタニカル」

2018 年 4 月からビールに新たに許容される副原料には、ベルギービールによく使われるコリアンダー（エスニック料理ではその葉が「バクチャー」のほか、**山椒、茶、そば、ごま、花、昆布、わかめ**、など意外なもの・日本的なもの（ジンとかぶるもの）がたくさんあります。ボタニカルではありませんが、**牡蠣、かつお節、味噌**など（いわば「ノン・ボタニカル」）もリストに掲載。かつお節や昆布の「**UMAMI うまみ**」は、いまや世界共通語。日本の副原料は、世界ポテンシャル！がありますね。

●「和のボタニカル」と
「和のノン・ボタニカル」
「Kombucha（コンブチャ）」というのは、日本では昆布茶ですが、アメリカでは「紅茶きのこ」（のようなもの？）を指し、コンブチャのお酒は結構な人気。これもジャパニーズ・ボタニカルかも。下の写真にある「**冬虫夏草**」は意外。2018 年 3 月に発売される日本のジンで「**牡蠣の殻**」を使用するものもあるそうです。日本の副原料は、奥深い！ですね。

●薬用酒のボタニカル

養命酒、順徳酒、保命酒、桑酒など、何百年も続く日本の薬用酒。その原料はとてもディープ。**高麗人参**などいかにも高価そうなものも多いのですが、ジンやビールに採用可能な新たなボタニカルがあるのかも。



ジンとスピリッツ

ビール系

清酒と焼酎系

薬酒系

①「バーチャル出演」：インターネットなどから画像を取り込んだものです。

考察 #1 「和のボタニカル」 前史、10 年前のブーム



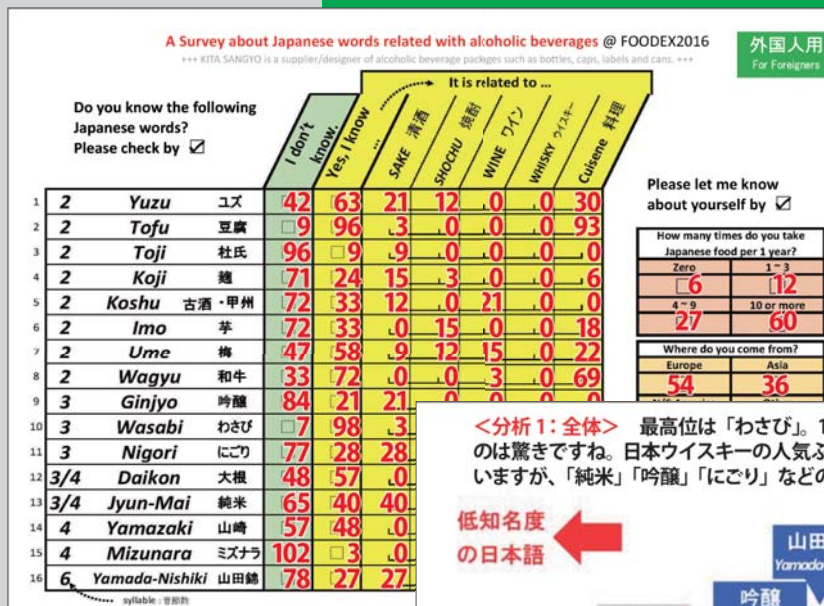
2010 ~ 2011 年、次々と「和のリキュール」が登場。梅、ユズ、ショウガ、桜の花、かぼすやみかんなどの日本の柑橘類、などなど、様々な日本独特の植物が採用されました。今も人気の商品があります。



(シーナズウォッチング 2011 年 2 月) から。
きた産業のウェブサイト「アーカイブ」をご覧ください。



考察 #2 「和のボタニカル・ワード」の世界認知度



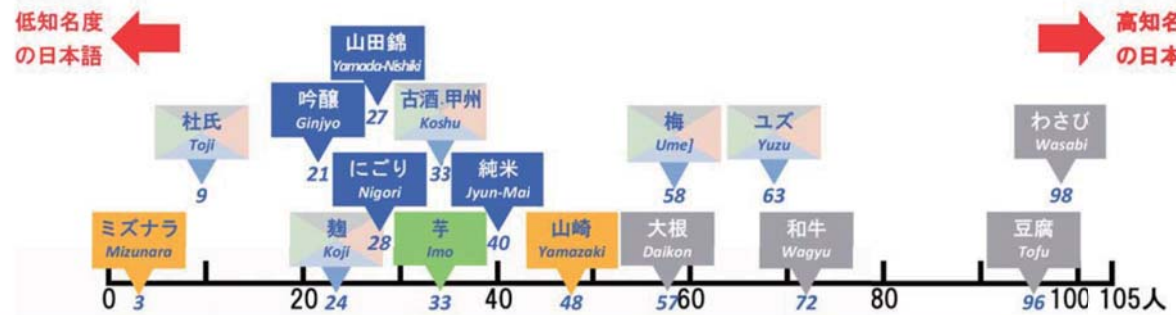
2016 年のフードデックス展示会で「外国人に聞いた日本語認知度」のアンケートでは、「ゆず YUZU」は 105 人中 63 人が知っていました。最高の認知度は「わさび」で 96 人。

Jyun-Mai Ume
Koji Wasabi Ginjyo

このアンケートでは聞きませんでした。抹茶、しょうが、山椒などの日本食材（和のボタニカル）は、海外で高い知名度を得るようになりました。

(シーナズウォッチング 2017 年 2 月) から。
きた産業のウェブサイト「アーカイブ」をご覧ください。

<分析 1: 全体> 最高位は「わさび」。105 人中 98 人が知っていて、いまや海外でも一般用語です。「山崎」(サントリー)の知名度が高いのは驚きですね。日本ウイスキーの人気ぶりを物語ります。FOODEX 会場（食品専門家が多い）でのアンケートなので、バイアスがかかっていますが、「純米」「吟醸」「にごり」などのサケ用語を予想以上に多くの人が認識しているのに驚きました。



考察 #3 ビーフィーター @ London

当社のウェブサイトには、ロンドン・ジン「ビーフィーター蒸留所見学記」を収録しています。ビーフィーターはロンドン・ジン 4 大銘柄の一つ、2016 年の生産量は 2.5 万 KL。(きた産業のウェブサイト「アーカイブ」をご覧ください。)

●ビーフィーターの製法:

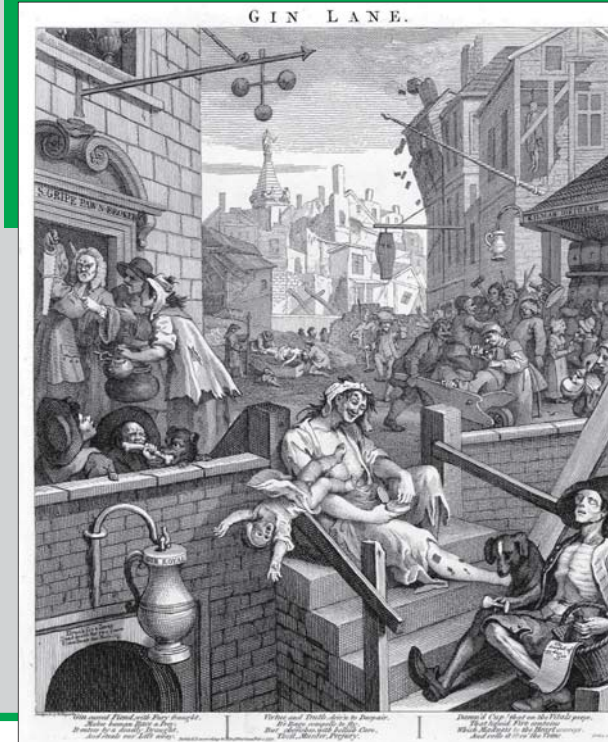
- 1「浸漬 24 時間」: 連続蒸溜のグレーススピリッツを 65%に希釈し、「ボタニカル原料」を投入して 24 時間浸漬。スタンダードの「ビーフィーター」は 9 種のボタニカル。
- 2「蒸留」: 7 時間もかけて蒸留する。最も使用頻度が高い蒸留器は 90HL くらいの 5 基(写真左)。単式ポットスチルの上に 5 段の精留塔(板)がのった構造。
- 3「カット」: 蒸気はコンデンサー(冷却機)をへて液体になる。ヘッドとテールをカットし(より分けて)、「ハート」をとる。
- 4「加水と燻詰め」: ハートはアルコール 80%。これを最終製品の度数に薄めて燻詰め。ウイスキーと違ってエージングはない。

●ロンドン・ジンの蒸留器:

「単式ポットスチル」、または、一度の蒸留で精留度合いを高めるために「ポットスチルの上に数段の精留塔がのったタンデム型ハイブリッド蒸留器」が通例。ジンの蒸留法には、上述のボタニカルを浸漬したアルコールを蒸留する「浸漬法」のほかに、蒸留器の上部、蒸気を通る途中に「ジン・ヘッド」という円筒容器を取り付け、その中にボタニカルを詰めて香味成分を抽出する方法もある。写真右は、アイラ島のウイスキー蒸留所「ブルイックラディ」でみた蒸留器で、ラインアームの途中に「ジン・ヘッド」がある。(ウイスキーではなく、「BOTANIST」というジンを製造) こちらもポットスチルの上に精留塔がある。精留塔 3 段のタイプは、Lomond Still と呼ばれる。

(text = t.kita)

考察 #4 ジンの歴史



「ジン」は悪酒、ビールは良酒」とみなされた時代があった。William Hogarth のエッチング、なんとも悲惨な「ジン横丁 GIN LANE」の様子。中央は酔っぱらって我が子を落とす母親。18 世紀半ばのロンドンではジンは貧民街で飲まれる悪酒で、中毒・廃人や犯罪を生む元凶となった。対で「ビール街 BEER STREET」という絵があって、そちらは幸せな表情。ジンに比較してアルコール度数の低いビールを飲む人たちは幸せ、という、キャンペーン絵でもある。ジンは悪酒、ビールは良酒とみなされた時代だった。(text = t.kita)

