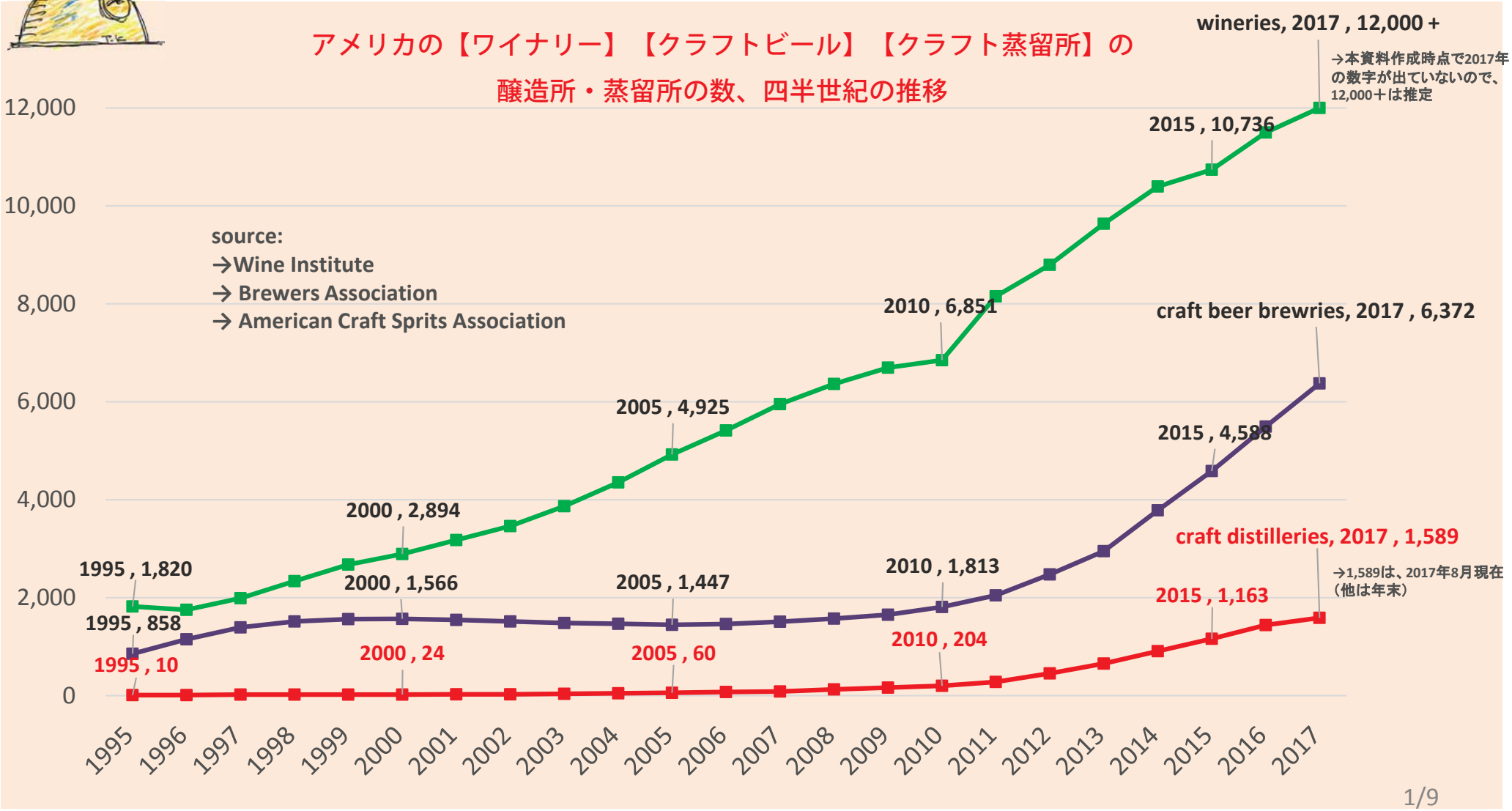
クラフト蒸留所 watching in シアトル SEATTLE 2018

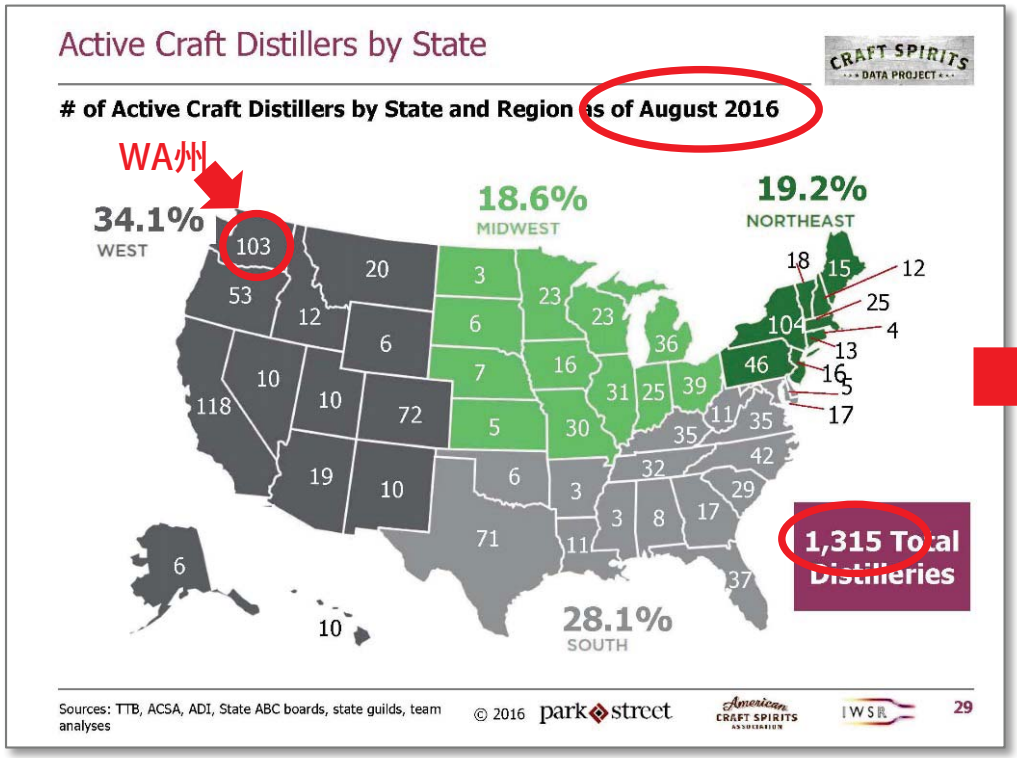
part 1 統計データ編
①四半世紀の推移

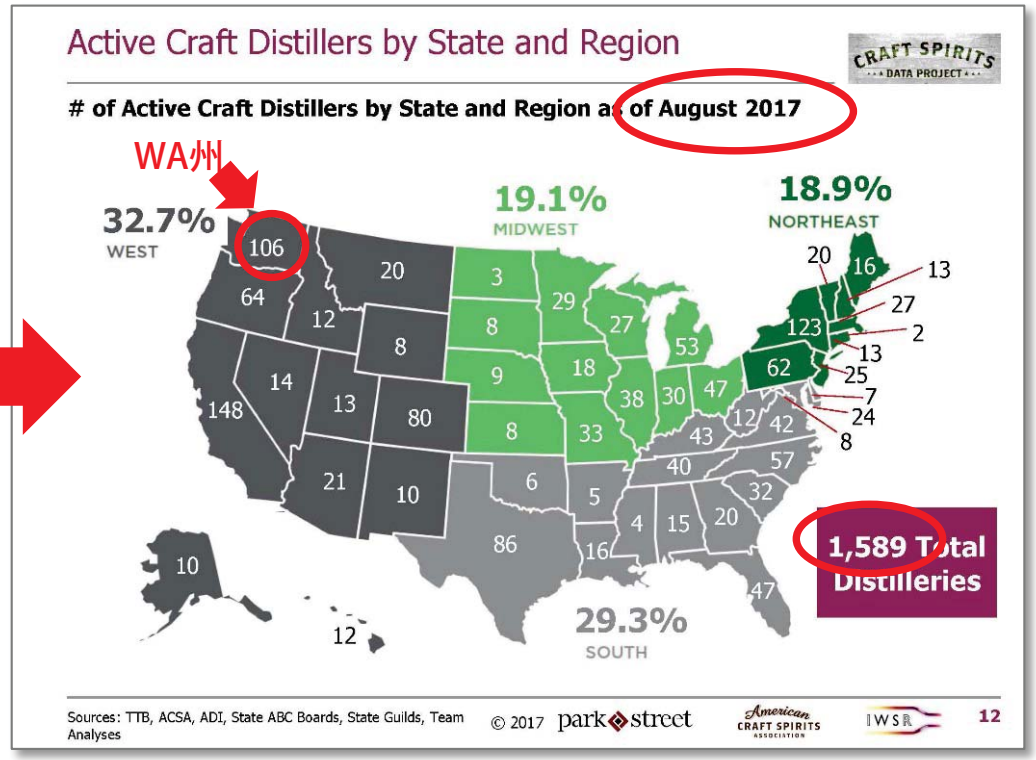
■アメリカ西海岸のWA（ワシントン）州シアトルで、クラフト蒸留所を見てきた紹介レポート。まず先に、アメリカ全体の「クラフト蒸留所」の動向を見ておこう。
■2005年60箇所、2010年204箇所だったものが、2015年1,163箇所、2017年1,589箇所(8月現在)と、10年で約20倍(！)、12年で約25倍(！！)に急成長。
■表には「ワイン」と「クラフトビール」も併記してみたが、「クラフト」セグメントの成長振りがうかがえる。（ワインも、クラフト的ブテックワイナリーが増加の主因だと思う。）



part 1 統計データ編
②州別の事情

■各州の2016年と2017年のクラフト蒸留所数の地図。全米では1年で1,315が1,589に20%(！)増。2017年のトップ3は、1位CA州148箇所、2位NY州123箇所（法律変更で劇増）、本題のシアトルのあるWA州は3位で106箇所。 WA州は2016年まで2位、2014年は1位だった。
■WA州はワイナリー数やクラフトビール数でも全米2位で、クラフト・サケ醸造所もある。WA州は、ボーイング、アマゾン、マイクロソフトなどの「ハイテク産業の州」だが、「酒類産業の州」でもある。（さらに、スターバックス、タリーズなど、「コーヒーの州」でもある。）





source: American Craft Sprits Association / Craft Spirits Data project

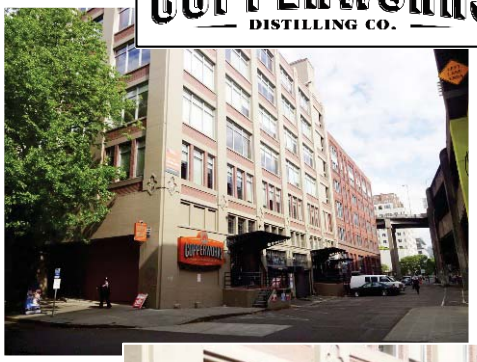
■WA州では2008年に、小規模蒸留所優遇策である「クラフト･スピリッツ法」が承認された。一般蒸留免許は年間免許料2,000ドルなのに対し、クラフト蒸留酒免許は年間免許料100ドル。「50%以上の原材料がWA州製であること、年間生産量15万proof gallon以下（AL50度換算で15万ガロン≒568KL以下）」などを満たす必要があるほか、「無償テースティングは1人2オンス（約60ml）まで」といった細かい規則もある。クラフトでない蒸留所では蒸留所直売で17%の販売料が課せられるが、クラフト蒸留所は免除。
■上の地図を見ると州によってずいぶん蒸留所数が違うが、禁酒法廃止以降も「アルコールを規制・抑制するのが基本方針」の州も多く、そのような州ではクラフト蒸留所数は少ない。

クラフト蒸留所 watching in シアトル SEATTLE 2018

part 2「訪問記」編
①カッパーワークス

創業	ロケーション	建物	蒸留器	設備投資	製品
2013	シアトル中心部、有名な観光地パイクプレースマーケットから徒歩すぐ	6階建てビルの1階部分の一角を改装	スコットランドのフォーサイス社製	＋＋＋＋＋	モルトウイスキー ジン ウオッカ

COPPERWORKS DISTILLING CO.



●まさに「カッパーワークス＝銅の作業所」の名前どおり。店内に入るとスコットランドと見まごう美しい銅釜がまず眼に入る。ウイスキー蒸留器の最高峰、フォーサイスの蒸留器で、コンデンサーも銅製。随分お金がかかっているだろう。
●共同創業者は2人とも元クラフトビールのブルワー。ツアーをガイドしてくれた写真のひげオヤジはそのうちの1人。（「共同創業・Co Founder」というパターンは最近のアメリカの醸造所・蒸留所で極めて多いように感じる。）
●左下の写真はジンに使用するボタニカル原料10種。特段変わった原料はなかったが、試飲するととても良い。通常のジンもあるが「カスクエージングジン」がウリである。
●（注）上の表の「設備投資」の5段階評価は、個人的感覚によるもの、以下同じ。

●ウイスキーにはスコッチと同じくポットスチル2つ。ウォッシュ（初留）スチルは「ストレート型」、スピリッツ（再留）スチルは「バルジ付き」。ラインアームはどちらもやや下向き。
●別に、ジンのための「超小型ポットスチル（バルジ付き、写真右上）」と、ウオッカのための「カラムスチル(rectifying columns)」もあって、合計4基の蒸留器。

part 2「訪問記」編
②ウーラディスティラリー

クラフト蒸留所 watching in シアトル SEATTLE 2018

創業	ロケーション	建物	蒸留器	設備投資	製品
2010	シアトル大学近く、キャピトルヒルにある	1階建ての既存建物を改装	米国製、メーカー名不詳	++	バーボンウイスキー ジン ウオッカ、ほか

●2010年創業は、シアトルでは2番目に早い。オーナーは元ビジュアルアーティスト。ウーラ、というヘンな名前は、飼い犬の名前。
●最初は小さな手作り蒸留器でジンやウォッカを作っていたそうだが、2016年に写真の大型蒸留器を新調。
●場所は、シアトルではとても有名なクラフトビールの老舗「エリシアン」のごく近所。蒸留酒で胃袋を引き締め、ビールで食事、というのは理想的セッティング。多分、意図してエリシアン近くにした？
●下のメニューにあるとおり「チリペッパー・ウォッカ」「スコッチ・アメリカ産・カナダ産の3種ブレンド・ウイスキー」など、ユニークな商品が多い。

●800ガロン（3KL）の「スチル」1基と、あまり背の高くない（段数の多くない）「カラムスチル」1基。
●蒸留器メーカーの所在州は聞いたのだが、WA州だったか、お隣のOR州だったか、失念。

クラフト蒸留所 watching in シアトル SEATTLE 2018

part 2「訪問記」編
③ウーディンヴィルウイスキー

WOODINVILLE
handcrafted small-batch spirits
WHISKEY CO.

創業	ロケーション	建物	蒸留器	設備投資	製品
2010	シアトルから車で30分ほどの、ウーディンヴィル	新しく建物を建築	ドイツのKothe社製	＋＋＋＋＋	バーボンウイスキー ライウイスキー （ウオッカ･ジン）

●元飛行機パイロットだった人が学生時代の友人と共同創業。この工場を建てたのは2014年。高さ10mくらいの大きなカラムスチルが外からガラス越しに見えるようにデザインされた2階建ての建屋。
●ウーディンヴィルはワイナリーの街（といっても、醸造設備のないワイナリー直売所が多いのだが）。水質が良いのが有名で、少し前まではクラフトビールの巨人「レッドフックエール」の工場もあったが、閉鎖されていた。
●社名の通り、最初からウイスキーを念頭に創業。創業時からMaker's Mark（バーボン大手）の元マスター・ディスティラー氏が製造を指導しているそう。最初の数年は売るものがないので、カラム蒸留器でウォッカやジンを製造したが、現在はウイスキーに注力。
●蒸留器からでてきたライ（麦の）ウイスキーの原液をなめさせてもらった（上の写真）が、スコッチ（モルトウイスキー）とは相当違う。
●マッシュタン（糖化槽）とウォッシュバック（醗酵槽）はステンレス製。右下はマンホールからのぞいた醗酵中の様子。

●蒸留器は大きい。5KLの「ポットスチル」1基と16段の「カラムスチル」2基。合計3基。
●ツアーの解説では「ポットスチルでAL度数10%、それを1本目のカラムに通すと70%、さらに2本目に通すと90%」といっていた。

part 2「訪問記」編
③ウーディンヴィルウイスキー

WOODINVILLE
handcrafted small-batch spirits
WHISKEY CO.

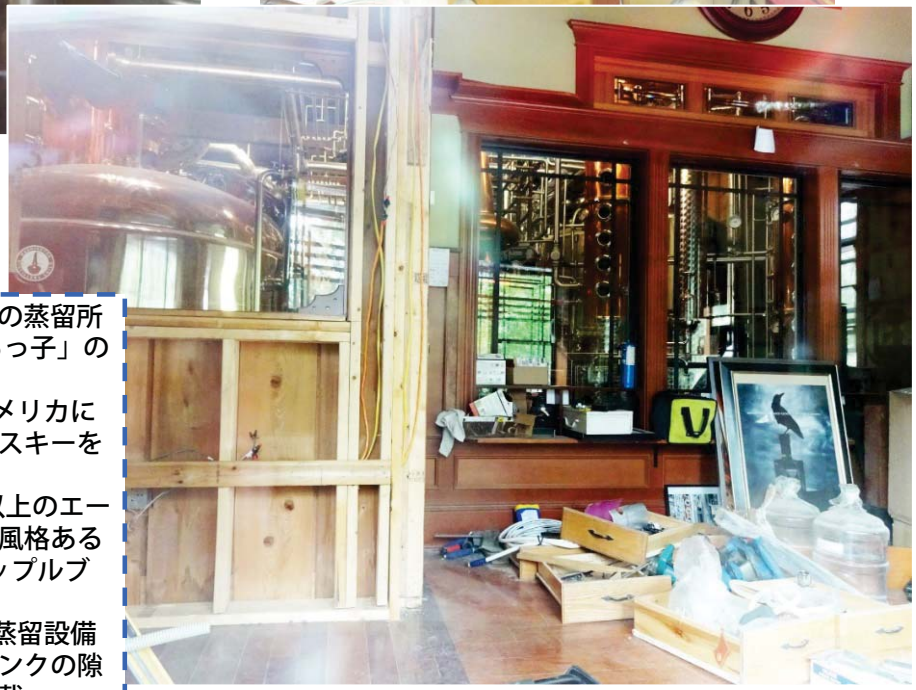
●5KLの蒸留器に見合うよう資材倉庫も大きく、ミルも大型。相当量を製造しているのがわかる。このウーディンヴィル・ウイスキー社は、2017年にモエ・ヘネシーに買収された。近年「大手ビール」が「クラフトビール」を買収するのが盛んだが、「大手蒸留酒」も「クラフト蒸留所」を買収する時代に入ったのだろう。
●右上：カウンターで販売しているのは750mlびんで1本50ドル~60ドルくらい。ナショナルブランド品に比べるととても高価。
●右は「AGE YOUR OWN」、自分でエージングを楽しむキット。小さな樽なのでエージングも早いと思われる。149ドル也。
●「ウイスキーの空き樽に入れてエージングしたメープルシロップ」もこの蒸留所のオリジナル商品なのだが、その「空き樽」も販売していた（右端）。8ガロンサイズで175ドル也。

part 2「訪問記」編
④フリーモントミスチフ

クラフト蒸留所 watching in シアトル SEATTLE 2018

創業	ロケーション	建物	蒸留器	設備投資	製品
2009	シアトル中心部から北へ5kmほどのフリーモント、運河沿いのロケーション	既存建物を改装して蒸留器を収容	ドイツのArnold Holstein製	＋＋＋	ライウイスキー ジン、ウオッカ アップルブランデー

FREMONT Mischief DISTILLERY



●改装工事中で、蒸留設備は窓の外から眺めただけだが、おおむねこんな形。
●横長の大きなバルジは、ドイツ製を感じさせる。（英国製やフランス製とは異なるテースト）

●2009年からクラフトウイスキー製造、この場所の蒸留所は2012年に開業。ミスティフは英語で「いたずらっ子」の意。
●創業者の元の職業は漁業関係。オランダからアメリカに移住してきた祖先が、かつてライ麦を育て、ウイスキーを造っていたことが創業動機のひとつ。
●一番力を入れているのはライウイスキー。5年以上のエージングをしたものを試飲させてもらったが、中々風格ある味わいだった。バレルフィニッシュド･ジン、アップルブランデーなどもある。
●訪問したときは建物改装工事中で、残念ながら蒸留設備は見れなかった。いい写真がなくて恐縮だが、タンクの隙間や窓の隙間から撮った蒸留器の写真を何枚か掲載。

part 2「訪問記」編
⑤バッチ206ディスティラリー

クラフト蒸留所 watching in シアトル SEATTLE 2018

創業	ロケーション	建物	蒸留器	設備投資	製品
2012	シアトル中心部から北へ3kmほど、道路沿い、隣はクラフトビール	長屋の既存建物の一角を改装	ドイツのKothe社製	＋＋＋	バーボンウイスキー ジン、ラム ウオッカ

●「206」はシアトルの市外局番。オーナーの元の職業は、音楽関係。WA州のクラフト蒸留所の中では大手で、2-3番目の売上規模だそう。比較的大きな街道沿いにあって、お隣はクラフトビールという好ロケーションなのだが、車でなければいけない。
●（下の写真）樽から引き抜いて見せてくれているのはオーク･スティーブ（オークの木片、ネットに入れてある）。樽香を効率よくつけるため。
●ウイスキーはアイリッシュウイスキーとのコラボ（ミックス）など、変わった製品もある。ジン、ウォッカのほかラムも製造。ご覧のように（多分あえて統一感のない）ラベルデザインも楽しい。

●先述のウーディンヴィルと同じKothe製で、容量は1/5だが構成や形状は同じ。
●1KLの「ポットスチル」1基と「カラムスチル」2基。合計3基。

part 2「訪問記」編
⑥リバティーディスティラリー

クラフト蒸留所 watching in バンクーバー VANCOUVER 2018

創業	ロケーション	建物	蒸留器	設備投資	製品
2013	バンクーバーの観光名所、グランヴィルアイランドの中	平屋の建物	ドイツのCARL社製	++	ジン、ウオッカ ノンエイジウイスキー エイジドウイスキー

●蒸留器は140Lと220Lの「ポットスチル」2基と「カラムスチル」2基。合計4基。

●シアトルのあと立ち寄ったカナダのBC（ブリティッシュコロンビア）州バンクーバーでも、クラフト蒸留所にいったので記録しておきます。
●前ページまでのアメリカのWA州のクラフト蒸留所のルールは「WA州原料50%以上、年15万proof gallon以下」だが、カナダのBC州のルールさらにピュア、またはストイック。「BC州原料100%、年100KL以下、購入アルコール禁止、人工香料禁止」など。BC州の「クラフト・ディスティラー・ギルド（組合）」には21社が加盟、このリバティーディスティラリーもその1社。
●所在地の「グランヴィルアイランド」は、ハンドクラフトのファクトリーショップ（その場で製造したものをその場で提供）のコンセプトで統一された、バンクーバーの人気スポット。クラフトビール醸造所やクラフトサケ醸造所もある。
●ワイン販売業の夫と、MBAの資格を持つ経営コンサルタントの妻が共同創業者。
●蒸留器は小さい。4基を様々に組み合わせて蒸留しているそう。

(end of papers)
pictures & illustrations by tk