



「ビーフィーター」は今もロンドン市内に工場を構え、地下鉄を乗り継いでいける。看板にあるとおり「シーバス」(ということは「ペルノ・リカール」傘下)の会社。ロンドン・ドライ・ジン4大銘柄の一つ。なお、他の3つは「ゴードン」、「タンカレー」(この2社はディアジオ傘下)、「ボンベイ」(バカルディ傘下)。



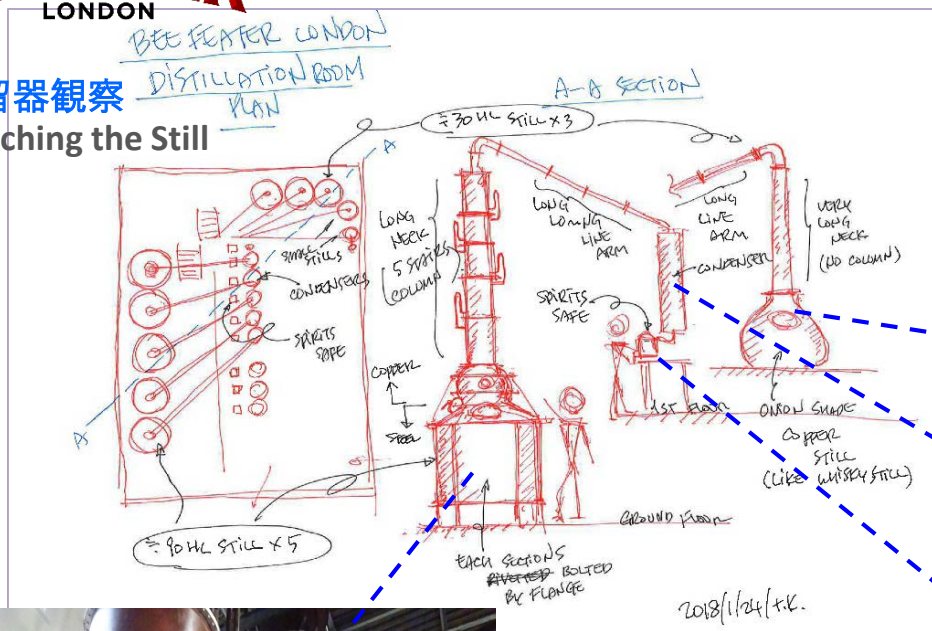
**工程観察**  
Watching the Process

2017年暮れ、ロンドン出張を機に見学。具体的なジンの製造手順に興味があったのだが、ツアーでは説明がないし、ビーフィーターのネットにも情報がない。試飲室の壁に描かれていたこの4枚のパネルだけが、製造工程の情報。短い説明文を自己解釈を含めて和訳しておく、

- 01「浸漬」: 96%の(購入)アルコールを65%に薄めてスチルに入れ、そこに「ボタニカル原料」を投入して24時間浸漬
- 02「蒸留」: スチームジャケットで加熱して7時間かけて蒸留、ボタニカル原料由来の蒸気が次工程に
- 03「カット」: 蒸気はコンデンサー(冷却機)をへて液体になり「スピリッツセーフ」に。スチルマン(蒸留技師)がヘッドとテールをより分け、「ハート」と呼ばれる中心部だけをとる、これがビーフィーターの品質をきめる
- 04「壘詰め」: スピリッツセーフから出てくるのはアルコール80%。これをソフトな純水で最終製品に適した度数に薄めて壘詰め



蒸留器観察  
Watching the Still



condenser



≒ 90HL Still with upper 5 columns

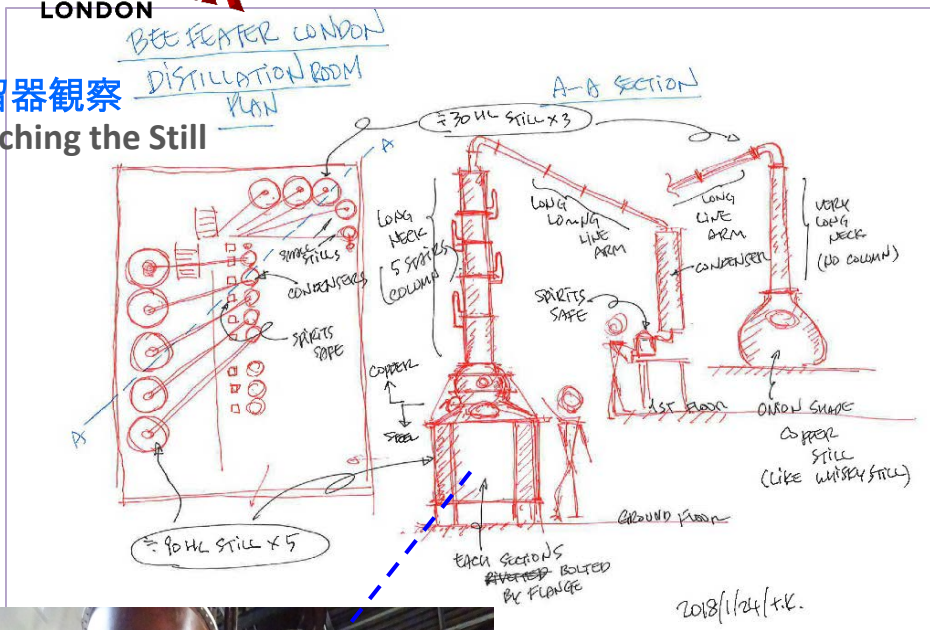


spirits safe

蒸留器の写真を掲載しただけではよく分からないと思うので、工場のレイアウトと蒸留器のイラストを描きました。(うる覚えで、誤りや見逃しがあるかもしれません。)  
 メインの蒸留器(左の写真)は90HLくらいのもので5基、スチルの上に5段の精留板(筒)がのった構造。  
 奥に30HLくらいの3基(右上の写真)、ウイスキーと同形式の単式のポットスチル(精留板なし)。  
 どれも、ネック部分・ラインアームとも極端に長い。コンデンサーとスピリッツセーフを一箇所にまとめるためでもあろうけれど、品質にも影響しそうである。



蒸留器観察  
Watching the Still



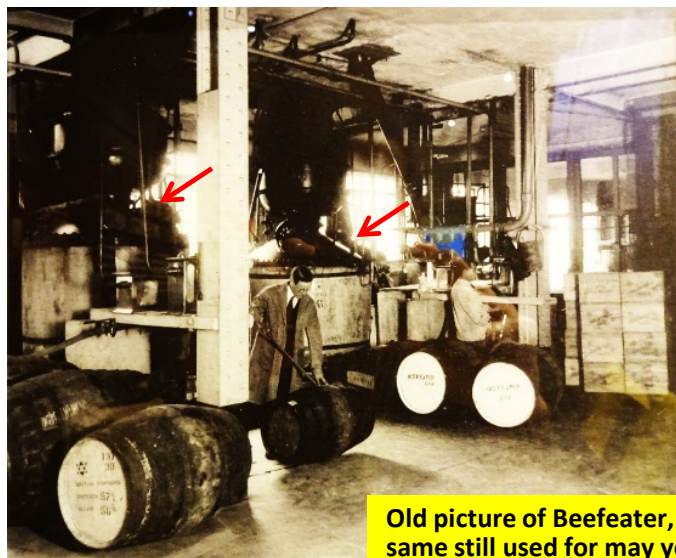
Reference : Whisky Distillery, Bruichladdich  
アイラ島のウイスキー蒸溜所でのポタニカル  
est. 1881, this site from 2001, visited in 2013

(参考)ジンはオランダが発祥である。なにかの本で、「オランダのジン(ジュネバ)はポタニカルを浸漬、イギリスのジンは蒸留蒸気途中にポタニカルを置いて抽出」と書かれていたのを読んだ記憶があるが、少なくともビーフィーターでは前頁のようにスチル内で浸漬するようだ。

写真は、アイラ島のウイスキー蒸溜所「ブルイックラディ」でみた蒸留器。首部分に3段の精留板があるLomond Stillという形式の蒸留器。ビーフィーターのスチルと似ている。ブルイックラディではこの蒸留器でウイスキーではなく、ジン製品「BOTANIST」を製造。ラインアームの筒(矢印)はポタニカルを入れる容器。



(参考)展示室にあった、1950-60年代と思しき写真。わかりにくいがよく見ると蒸留器は今と同じ。半世紀は使い込まれている。



Old picture of Beefeater, same still used for many years



Reference: "Lomond Still" at Bruichladdich, Islay. Chamber in the midway of line arm is for Botanicals.

「アイラ島のウイスキー」  
[http://www.kitasangyo.com/pdf/archive/world-alcoholic/Islay\\_whisky.pdf](http://www.kitasangyo.com/pdf/archive/world-alcoholic/Islay_whisky.pdf) から再録



ボタニカル(植物原料)観察 Watching the Botanicals

	キーになる植物 Key Botanicals	副原料の植物 Additional Botanicals		
		典型的 Traditional	ニューフェイス(海外編) New	ニューフェイス(日本編) Japanese New after 2016-18
ジン Gin	ジュニパー	コリアンダー、レモンピール、ニッケイ、アーモンド、リコリス、ほか	■ビーフィーターの事例■ 日本煎茶、中国緑茶、ほか	■2016年以降のジャパニーズジン新製品の事例■ 玉露、ユズ、山椒、金柑、シソ、ショウガ、桜の花、笹の葉、木の芽、ヒノキ、きゅうり、ほか
(参考) ビール Beer	ホップ	コリアンダー、オレンジピール、リコリス、ほか	■海外クラフトビールの事例■ コーヒー、ココア、ラズベリー、チェリー、赤唐辛子、ほか	■2018年酒税法改正でビールに新たに許容■ 山椒、茶、そば、ごま、花、こんぶ、わかめ、ほか (植物ではないが、オイスター、かつお節、味噌なども)
(参考) ウォッカ Vodka	白樺活性炭	(典型的には副原料なし)	■フレーバードウォッカの事例■ パイソングラス(ハーブ)、レモン、ライム、唐辛子、ほか	
(参考) アブサン Absinthe	ニガヨモギ	アニス、ウイキョウ、カモミール、ミント、ファンネル、オレガノ、ほか	(長く発売禁止だった歴史背景から、ニューフェイスは少ない。)	

ジンのキー・ボタニカル「ジュニパー」とはこんなもの。ブルーベリーのようなが、ヒノキ科の針葉樹「ジュニパー(和名セイヨウネズ)」の球果

「ビーフィーター」のボタニカルはジュニパーを含むこの9種(下は見学コースのディスプレイ、右はウェブサイトから)




## THE BOTANICALS

Our unique recipe has produced our bold taste since 1863.




**JUNIPER**  
The essential botanical in all gins.




**LEMON PEEL**  
Adding a sharp and crisp citrus profile.




**CORIANDER SEED**  
Coriander seed releases ginger, sage and lemon flavours.




**ALMOND**  
Brings a hint of marzipan and soft spice.



**SEVILLE ORANGE PEEL**  
Hand-picked Seville oranges grown in Spain.




**ORRIS ROOT**  
Aromatic and floral with a hint of Parma Violet.



**LIQUORICE ROOT**  
Woody and bittersweet, spicy yet mellow.



**ANGELICA ROOT**  
Adds woody, spicy notes and balanced flavours.



**ANGELICA SEED**  
Fragrant and hop-like with floral notes.



ボタニカル(植物原料)観察 Watching the Botanicals

	キーになる植物 Key Botanicals	副原料の植物 Additional Botanicals		
		典型的 Traditional	ニューフェイス(海外編) New	ニューフェイス(日本編) Japanese New after 2016-18
ジン Gin	ジュニパー	コリアンダー、レモンピール、ニッケイ、アーモンド、リコリス、ほか	■ビーフィーターの事例■ 日本煎茶、中国緑茶、ほか	■2016年以降のジャパニーズジン新製品の事例■ 玉露、ユズ、山椒、金柑、シソ、ショウガ、桜の花、笹の葉、木の芽、ヒノキ、きゅうり、ほか
(参考) ビール Beer	ホップ	コリアンダー、オレンジピール、リコリス、ほか	■海外クラフトビールの事例■ コーヒー、ココア、ラズベリー、チェリー、赤唐辛子、ほか	■2018年酒税法改正でビールに新たに許容■ 山椒、茶、そば、ごま、花、こんぶ、わかめ、ほか (植物ではないが、オイスター、かつお節、味噌なども)
(参考) ウォッカ Vodka	白樺活性炭	(典型的には副原料なし)	■フレーバードウォッカの事例■ パイソングラス(ハーブ)、レモン、ライム、唐辛子、ほか	
(参考) アブサン Absinthe	ニガヨモギ	アニス、ウイギョウ、カモミール、ミント、ファンネル、オレガノ、ほか	(長く発売禁止だった歴史背景から、ニューフェイスは少ない。)	



(参考)2017年発売のサントリーのジン「ROKU」は、日本のボタニカル6種(と従来からの8種で合計14種)を使用。

日本の四季が生んだ六種の和素材を中心に計14種類の素材を使用しています。

日本の四季から生まれたボタニカル

それぞれの旬に収穫されたものを使用しています。

春 夏 秋 冬

桜 桜葉 抹茶 玉露 山椒 柚子

本格的なジンの味わいを形成する、8種のトラディショナルなボタニカル

ジュニパーベリー コリアンダーシード アングェリカルート アングェリカシード カルダモンシード シナモン ピターオレンジピール レモンピール

THE BOTANICALS

12 of the finest botanicals, hand selected by our Master Distiller, Desmond Payne

12 of the finest botanicals, hand selected by our Master Distiller, Desmond Payne

- JUNIPER**  
The essential botanical in all gins.
- JAPANESE SENCHA TEA**  
From the slopes of Mt. Fuji in Japan.
- CHINESE GREEN TEA**  
Adds delicate flavour with light tannins.
- GRAPEFRUIT PEELS**  
Hand-picked and dried from Spain.
- LEMON PEEL**  
Adding a sharp and crisp citrus profile.
- ALMOND**  
Brings a hint of marzipan and soft spice.
- SEVILLE ORANGE PEEL**  
Hand-picked Seville oranges grown in Spain.
- CORIANDER SEED**  
Releases ginger, sage and tomato flavours.
- ORRIS ROOT**  
Aromatic and floral with a hint of Parma Violet.
- LIGUORICE ROOT**  
Woody and bitter-sweet, spicy yet mellow.
- ANGELICA ROOT**  
Adds woody, spicy notes and balanced flavours.
- ANGELICA SEED**  
Fragrant and hop-like with floral notes.



「ビーフィーター24」(2008年発売)は「日本の煎茶」が重要なボタニカル。見学通路でも大きくディスプレイされている。





キャップ変遷観察

Watching the Closure

1947～2016年の70年間の製品の展示。普通の人は興味ないだろうが、職業柄、キャップの変遷を観察。  
 (注:表示の年代はその年のボトルを並べたもので、キャップ変更の時期を記載したものではないと考えられるが、展示年に従って資料化しました。)



2000年～現在

1980年～2000年代

1947年～70年代



2016年～:  
Safety Cap

2007年～15年:  
30\*44 キャップ

1984年～2000年代:  
30ED キャップ  
(矢印消滅)

1947年～80年代:  
30STD キャップ  
(矢印あり)



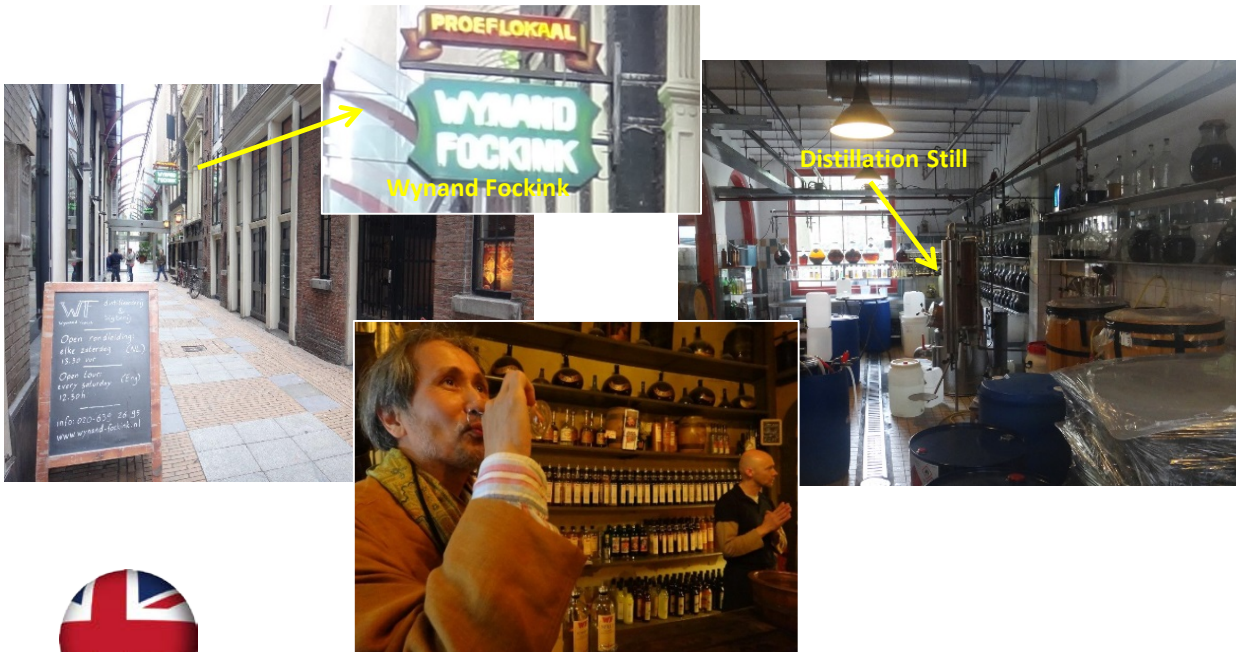
(考察)日本のサケ・焼酎のキャップはこの半世紀、30STDが主流だが、今後の海外需要を勘案すれば「将来は30\*44か30\*60になる」という意見がある。また、サケ・焼酎のPPキャップのほとんどは、側面に「→(矢印)」や、「怪我しないように」などの表示がある。一方、ビーフィーターの場合、1980年代までは「→」と「回す(UNSCREW)」の印刷があるが、30EDキャップに移行してからは、矢印も注意表記もなくなっているのも、注目すべき。

# (おまけ1) 街中ジン蒸留所 watching in アムステルダムとロンドン



## “OLD” Micro Distillery オランダ・アムステルダムの街中マイクロ蒸溜所 brand est. 1679, this site from 1993, visited in 2013

- ◆ アムステルダム観光の中心、ダム広場からアーケードのある小さな路地にはいると、蒸留所「Wynand Fockink ワイナンド・フォッキンク」がある。
- ◆ 観光ガイドには1679年創業、と書いているが、オリジナルの会社は戦後、ボルス社(オランダ最大手の蒸留酒メーカー、かつ、世界最古の蒸留酒メーカー)に引き継がれ、現在の場所の小規模蒸留所は1993年からだそう。
- ◆ 「ジュネバ(オランダのジン)」をつくっている。バーカウンターで飲めるのだが、爽やかなのごし、美味しかった。
- ◆ 2013年に訪問した時は、工場はリノベーションの最中で蒸留所ツアーはかなわなかったが、窓越しに見た蒸留器はドイツのクリスチャン・カール製とおぼしき、ごく小さなもの。



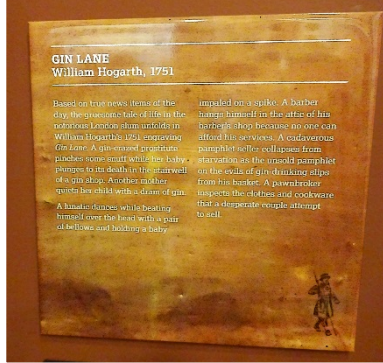
## “NEW” Micro Distillery 英国・ロンドンの街中マイクロ蒸溜所 est. 2011, visited in 2013

- ◆ ロンドンの金融街シティー地区、大通りから1本入った小さな路地に「City of London Distillery」がある。2012年暮れの開業。英国のマイクロ蒸留所解禁の経緯は1ページ参照、
- ◆ 階段を下ると、地下一階のフロアにバー・レストランと蒸留設備が。蒸留器は防爆ガラスの仕切りの向こうにあって、客席からよく見える。びん売り販売も若干はあるが、主には店で飲ませるコンセプト。
- ◆ 「ビーフィーター」や「ゴードン」がよく知られるように、ロンドンは、発祥地のオランダ以上にジンが有名。この店もジンを中心につくっている。ジントニックを飲んだが、なかなかまろやか、良いできばえ。



## (おまけ2) 絵で見るジンの歴史: 安酒・悪酒とみなされた時代 @ 18世紀半ばのロンドン

ビーフィーターの見学通路には「ジン横丁 GIN LANE」が飾られていた。解説(左上)によれば、18世紀半ばのロンドンではジンは貧民街で飲まれる安酒で、中毒・廃人や犯罪を生む元凶となった。William Hogarthのエッチング。



ビーフィーターには展示がなかったが、「ジン横丁」は実は「ビール街 BEER STREET」(右)と対になった絵。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があった。(2枚の絵は「怖い絵」展-2017年、兵庫県立美術館・上野の森美術館・カタログレゾネから。)



### (おまけ3) 絵で見るアブサンの歴史:多くの中毒を出した@20世紀初頭までのパリやロンドン



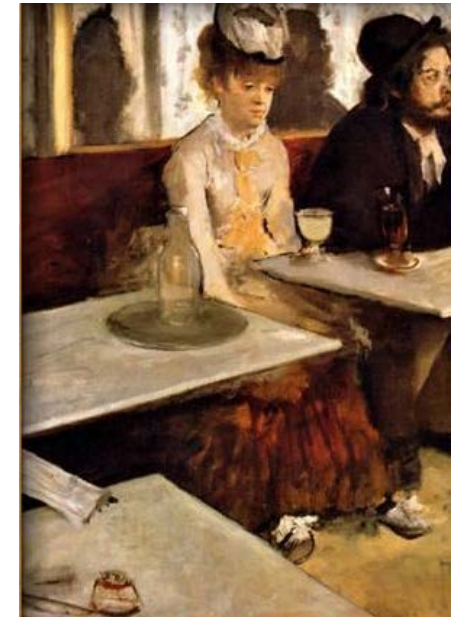
『The Absinthe Drinker  
アブサンを飲む男』  
ヴィクトル・オリヴァ(1901)



『Absinthe Drinker  
アブサンを飲む女』  
パブロ・ピカソ(1901)



『The Absinthe Drinker アブサンを飲む男』  
エドアール・マネ(1858-59)



『The Absinthe Drinker  
アブサンを飲む女』  
エドガー・ドガ(1876)

「ジン」の絵を紹介したので、「アブサン」の絵も紹介しておきます。アブサン(ニガヨモギを漬け込んだ蒸留酒)は、19世紀末からヨーロッパで絶大な人気を誇った。ニガヨモギの成分に幻覚作用があるせいか特にフランスの芸術家に愛飲され、このように多くの有名画家の題材になった。描かれた人たちはいずれも虚ろな眼をしているのが分かる。アブサン中毒だったといわれる有名芸術家は、ヴェルレーヌ、ロートレック、ゴッホなど。

アブサンはその中毒性、幻覚作用で20世紀初頭に各国で禁止されたが、現在は条件付で解禁。

なお、ビーフィーターのオーナーであるペルノ・リカル社社のペルノは当時、アブサンで財をなした。現在でもフランスでは、ペルノといえばアブサン、リカル社といえばパスティス(アブサンの代替品として生まれたアニス酒)を指すと思っている人が多い。