

東京から移住

人ののとジン

GIN

酔わせたい

のとジンのビンを持つ松田行正さん＝石川県珠洲市上戸町北方で(上井啓太郎撮影)



①のとジンを生産する蒸留所「イン・ザ・ウェルシュ・ウインド」と②内部＝英国ウェールズで(松田行正さん提供)



石川県珠洲市に昨春、東京から移住した松田行正さん(51)は、洋酒好きが高じ、能登のユズやカヤ、藻塩などを使った独自の蒸留酒「のとジン」を開発した。本場英国に出向いて交渉し、試作品が完成。親交のあるバーのマスターのお墨付きも得て販売を始めた。軌道に乗れば能登で蒸留所をつくる夢も膨らむ。(上井啓太郎)

珠洲 地元のユズ、藻塩などで開発

二〇二〇年春。コロナ禍で自宅時間が増えた中、「能登ヒバ」の香りが癒やしとして流行しているニューヨークがラジオで流れた。石川県に縁がなかった松田さんと珠洲市とが結び付いた。広島市出身。北海道や東京のIT企業で働いた。洋酒好きで、仕事終わりに買って飲んだり、バーに通ったり。いつか蒸留所をやってみたくて漠然とした思いがあったが、スキルも必要で設備も大規模。「夢物語で終わるだろう」と考えた。一七年、東京・飯田橋の

お気に入りバーで、マスターが「クラフトジン」を教えてくれた。小規模な蒸留所で生産する個性的なジン。英国に多数あると聞き、これなら自分でもできるのではと感じた。実現には鍵となる「ポタニカル」(原料植物)が必要。その時に聞いたのが能登ヒバ。これだと思いつき、能登ヒバのアロマディフューザー(拡散器)を取り寄せた。「お酒にも合いそう」と、能登につけてはつくれないかと自治体などに相談した。風土を学ぶため、金沢大主催「能登里山里海SDGsマイスタープログラム」に通い、出会った人から能登のユズやカヤなど地域の植物を学んだ。二〇年九月、ウェールズの蒸留所「イン・ザ・ウェルシュ・ウインド」に行き交渉。能登の原料で試作品を造ってもらったことになった。

よい香りが強すぎて能登ヒバはかなわなかったが、二一年二月にユズ、カヤ、ゲッケイジュ、クロモジ、藻塩を入れた二種類の試作品が完成。スタンダードなジンと、能登の原料を二倍にしたジン。「バーで使いやすいのはこっちだけど、特徴を出すとしたらこっち」。マスターのお墨付きをもらい、後者のジンをウエールズで生産、販売することにした。

二二年三月に珠洲市に引っ越し、本業のIT会社のテレワークをこなしつつ、準備を進めている。販売実績を積み、製造免許を取ったら能登に小さな蒸留所を作る計画だ。「まだやらなきゃいけないことがたくさんある。実感が湧かない」。そう言いつつ、目を輝かせる。

一月末までは資金協力者に商品を送る「クラウドファンディング」形式で販売し、通常の通信販売は二月から始める。「のとジン」で検索するとオンラインショップにアクセスできる。