

石川県能登地方のユズや塩といった地域資源を使ったクラフトジンが2022年2月に誕生する。東京のIT（情報技術）企業に勤務しながら石川県珠洲市に移住した松田行正さん（51）の副業ビジネスだ。ジンの本場、英国の蒸留所に生産を委託し、現地と日本国内で販売する。

奥能登の珠洲市にある店舗跡が職場だ。平日は顧客に技術営業するプリセールスの仕事や社内の打ち合わせに専念する。週末を利用して、クラフトジンの準備にあたる。学生時代から好きな洋酒を生かしたビジネスだ。

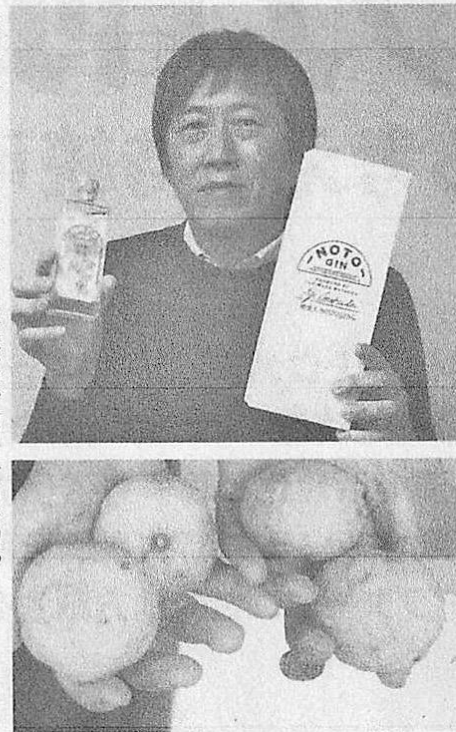
商品名は「のとジン」。能登のユズ、カヤ、クロモジ、ゲッケイジュ、七尾市の能登島でつくる藻塩をそれぞれ使う。英国の蒸留所に送り、ウェールズでとれる植物などを原料に加えて仕上げる。森林保護の伐採でとれる植物を使うなどSDGs（持続可能な開発目標）に貢献する狙いもある。

ラベルは英国のデザイン

能登の素材で クラフトジン

移住者が副業ビジネス

「のとジン」の試作品を手にする松田さん（写真上）。奥能登の住民から分けてもらったユズ



事務所に依頼した。能登半島のシルエットに材料の植物などの絵を並べたデザインで、日本を連想しやすいように漢字も入っている。

「蓋のシーリングは赤いドラゴンにした。ウェールズの家紋でもあり、能登半島の形にもちなんだ」と説明する。

このほど試作品が届いた。松田さんは「やわらかい甘い香りのできあがり」と話す。個人向けの100ミリ入りを2500円

（送料込み）で販売予定だ。ネット販売など年1000本の販売を目指す。業務用の500ミリ入り商品も準備中だ。

石川県への移住のきっかけは20年。ラジオで取り上げられた香り豊かな能登ヒバに興味を持ったことだ。

能登産のクラフトジンを作ってみようという思いが膨らんだ。世界農業遺産「能登の里山里海」を学ぶ金沢大学の社会人講座などに

を運ぶ中、知り合いを増やしていった。

その後、勤務先で副業が解禁となったことから移住を決意。奥能登が地盤の興能信用金庫の勧めもあり21年3月、珠洲市に転居した。

能登ヒバは香りが強すぎて、ジンには使えなかったが、魅力的な多様な資源があることを知った。「地元の方がいろいろ協力してくれ

る。自宅で余ったユズなどをいただき、原料にするこ

とができた」

起業リスク軽く

生産は英蒸留所に委託

日本政策金融公庫は地域課題解決につながるソーシャルビジネスの融資で支援した。同公庫の北陸創業支援センターの棚橋隆博所長は「本業をリモート勤務しながら、副業を地方へ移住して立ち上げるケースは珍しい。副業による移住創業という新たな働き方改革のビジネスモデルである」としている。

（石黒和宏）