

～缶に詰めた技術とこだわり～ カクテル バーテンダーの味を 日常のひと時に

岐阜市を代表する観光スポットのひとつ、「川原町エリア」は、古より川湊として栄え、長良川鵜飼や岐阜提灯、岐阜団扇などが育まれてきた歴史とともに、古い町並みが美しく残る趣のあるエリア場所です。ここに令和五年二月、新たにクラフト・ジントニック^{*1}の蒸留所が蔵開きしました。明治時代の土蔵を改修したその中には、蔵いっぱい蒸留設備が並んでいます。今回はここで唯一無二の酒（クラフトカクテル）造りに取り組む、長良酒造の中垣繁幸さんにお話を伺いました。



長良酒造 代表 中垣 繁幸さん

中垣繁幸さん五十五歳。平成九
年に岐阜市柳ヶ瀬にバー「BARO
SSA（バロッサ）」を開業。以来、
岐阜からカクテル文化を発信し続
けています。国内外の数々のコン
テストでの受賞歴を持ち、セミナー
講師や審査員も務めるなど、世界
にも名の知れた名バーテンダーの
一人です。

「バーテンダーになったきっかけは、大好きな酒で、第一人者になりたいと思っただけです。お客様からの嬉しい、という声、喜ぶ顔、目の前でお客様の反応を体感できるバーテンダーは天職だと思います」

コロナ禍で高まった想い

世界中を巻き込んだコロナ大不況下において、飲食業界も多大な影響を受けました。飲食店の営業は制限され、多くの店がテイクアウトでの対応に試行錯誤し、その需要が高まってきました。その中で常連のお客様から「マスターのカクテルをテイクアウトしたい」という声が上がりはじめました。その声が、中垣さんの長年の夢への扉を開くきっかけとなりました。その夢とは、「酒造り」です。「バーテンダーをはじめた頃から、自分の思い描くカクテルを作るた

めのベースとなるジンやリキュールを一から造りたいという夢をずっと描いていました。それは料理人が、自らの味を追求するために吟味した素材を組み合わせてフォンドヴォーやコンソメを一から作り上げることと同じです。バーテンダーの多くは、皆そんな夢を持っているのではないのでしょうか」

中垣さんはいつか近い将来、そんな夢を叶えたいと、世界各地の蒸留所に足を運び、その立ち上げにも関わるなど、知識や経験を深めていきました。

しかしそんな折、飲食業界には新型コロナウイルスの感染拡大による外出自粛という苦しい試練の日々がはじまったのです。

「通常営業ができない。だったら今、やるなら今だと、酒造業への挑戦を決めました」

覚悟を決めたからには即行動を始めました。新事業には「事業再構築補助金」を利用し、同時に酒造りに必要な酒造免許を取得しました。補助金の申請、蒸留所の建築、それに関わる機材の準備、酒に使用する材料の用意など、目まぐるしく毎日が過ぎていきました。日本では取り扱っていないタンクや製缶機などは海外から取り寄せて揃えるなど機材を揃えることも一

苦勞でした。「勢いで始めたものの、動き出してからこんなに大変だとは思いませんでした。ですが、私の長年の経験と技術、思い描いてきた独自の製法であることへの充実感はずり知れないものがありました」

岐阜県産素材への想い

令和四年四月、いよいよ酒造りがスタートしました。

製法、ハーブや天然の植物などの素材の厳選、蒸留所で生まれるお酒全てが中垣さんのオリジナル。自家蒸留された「ジン」と天然成分だけをブレンドした「トニックウォーター」で造られたクラフト・ジントニックには、伊吹山の黒文字や白川茶など、岐阜県の素材をふんだんに取り入れています。

「岐阜県産の素材にはこだわりました。その理由はただ一つ。岐阜県には果物やハーブなど、素晴らしい新鮮な素材があふれているからです。更に、清流長良川の美味しい水は岐阜の宝物です」

岐阜県産素材への評価は、他県のバーテンダーからもとても高いと中垣さんは自信を持ちます。これを活かすことが自らの使命だと

- *1 ジントニック……ジン(ジュニパーベリーを中心に植物を蒸留したスピリッツ)をトニックウォーター(柑橘果皮や植物のエキスを加えた清涼飲料水)で割ったカクテルのこと
- *2 「わかあゆ賞」……当所の支援を受け、岐阜市内で開業した創業者や地域産業資源を活用し新たな商品・サービス等を開発し、または開発に挑戦する事業所等に対して、会頭・副会頭がその門出を祝福する制度

も強く感じています。「旅に出かけても、山に登らない、海に入らない、そんな旅もあります。しかし飲食をしない旅はないのではないのでしょうか。せっかく旅先に岐阜を選んでくれた人に『食』で岐阜の良さを味わってもらいたいのです。たとえば旅先としては物足りなかつたとしても、岐阜の料理は良かったと思ってもらえたなら、岐阜は素敵な街だっただね、と思っ出してもらえらることでしょう」

「LONG GOOD」への想い

研究に研究の日々が続きました。「クラフト・ジントニック」を作るために必要な「ジン」は、納得できるものが蒸留できるようになつたものの、それが完成ではありません。

「ジンをそのまま瓶詰めするのではなく、そのまま飲みただけの最終段階まで仕上げるからこそが、私のバーテンダーとしての酒造りの極みでありプライドです。『飲み方は好きにどうぞ』ではなく、まさにバーで『今この状態でお召し上がりください』とお出しするように仕上げたいのです」

味を表現することは簡単ではありませんでした。納得がいくまでには、構想から二年という歳月が経ちました。そしていよいよ令和四年十二月、中垣さん渾身のクラフト・ジントニックが誕生しました。名は「LONG GOOD(ロンググッド)」。長良(長・ロング、良・グッド)の直訳です。良いものを長くお届けしたいという想い、そしてもちろん主原料である清流「長良川」の水をイメージしたいという、中垣さんの岐阜県産に対する強いこだわりも込められています。

『缶』に決めた想い

中垣さんが、最初に手掛けるお酒に『クラフト・ジントニック』を選んだのは、世界で大変人気のあるカクテルであり、ジンのアレンジによって幅広い表現が可能だからです。その上で、「手軽に手に取ってもらふこと」を第一に考えました。

「本格バーに負けないおいしさを届けることは勿論なのですが、お風呂上がりや、バーベキューなど、さまざまな暮らしの場面にフィットするアルコール度数や、アウトドアにも簡単に持ち出せる利便性などを考慮して、このクラフト・



ジントニックは瓶ではなく缶に詰めることに決めました」

技術を持ったバーテンダーが造るこだわりのクラフト・ジントニックなのだから瓶に詰めた方が高級なイメージがあるのでは、というアドバイスも多々あったと言います。しかし、中垣さんが大切にしていたことは、「高級感」よりも「暮らしに寄り添える身近な存在」であることでした。

中垣さんは酒造りに更なる高みを目指しています。

「完成はゴールではありません。若い頃からお酒や料理に携わっています。ゴールだと思えたことは一度もありません」



第十四回「わかあゆ賞」を受賞 *2

『LONG GOOD』には、定番の三種類に加え、三か月に一度、季節の限定ジントニックが登場します。今月からの春バージョンには、岐阜市柳津町に多く咲く「高桑星桜」があらわれます。「岐阜の豊かさを素材に生かしたジンづくりには大きな可能性を感じます。缶を開けた瞬間の香りから、岐阜の恵みを感じていただけるジントニックを全国にお届けできたら、故郷・岐阜に少しでも恩返しができるのではと思っています」

今後はジン以外のリキュールにも挑戦していく計画です。これからも、一缶一缶に、中垣さんならではの「岐阜らしさ」をそっとしたためて、多くの皆さんの安らぎのひとつときへと届けていきます。