

ヒノキに合うお酒

エンジニア科 2年 藁科 洸

研究の目的：ヒノキの香りと相性の良いお酒を見つける。

研究の動機：お酒が飲みたい。

～なぜ、ヒノキなのか？～

ヒノキの端材がたくさんあり、それを有効利用したかった。

- アカデミーの卒業生である諸橋さんが郡上八幡で営む、「郡上木履」という下駄屋さんから頂いたもの。
- 下駄を作る時に出る端材で、大量にあるがほとんどが薪。(もったいない)



ヒノキの特徴は、白く美しい木肌で清潔感があり、水に強く**香りが良い。**

- 清涼感を含んだ、落ち着いたある気品高い香り。
- 森の中を連想させて心を穏やかに癒し、気分をリラックス、リフレッシュできる香り。
- 日本人には親しまれているなじみ深い香り。

ヒノキの香りとお酒は相性がいいのでは？



～ヒノキの香りをお酒につける方法～

ヒノキのエキス(ヒノキのフローラルウォーター)をお酒に混ぜる。

- 水蒸気蒸留法によって抽出。
下の写真の装置を使い、蒸し鍋でヒノキの端材を蒸して、発生した水蒸気をチューブを通して水で冷やす。
冷やして液体化した油分(精油)と水分(フローラルウォーター)をビンに集める。
- 今回使った端材は、薄い板状の端材(70mm×80mm×5～15mm)
- 4時間でフローラルウォーターを約200ml抽出。



- 精油**
エッセンシャルオイルとも呼ばれ、植物の香り成分が凝縮されて含まれている。アロマテラピーに使われる。
(飲むのは好ましくない)
- フローラルウォーター**
精油を抽出する際に作られる副産物。ハーブウォーター、芳香蒸留水とも呼ばれる。精油と異なり、成分の濃度がとても低い。(飲んでも安心) → **お酒に混ぜてもOK!**

～いざ、飲み比べ。～

ヒノキの香りがどんなお酒と合うのかを調べるために、**8種類のお酒**にそれぞれヒノキのフローラルウォーターを混ぜて飲み比べ。

- 日本酒・ビール・焼酎(芋、麦)・ウイスキー・ジン・ラム・ウォッカの**8種類**
- クリエイター科の学生7～8人に協力を依頼。
- お酒の種類別に、どんな飲み方がヒノキの香りと合うか試し、順位付けをして最もヒノキと合うお酒を調べる。



飲み比べたお酒とそれぞれの飲み方

日本酒 Sake	ビール Beer	平焼酎 Shochu	麦焼酎 Barley shochu	ウイスキー Whiskey
さんやほう(美濃市小坂酒造) [原液割り] 容量: 100ml ヒノキ水大さじ1杯 原価: 150円	KIRIN 一番搾り [原液割り] 容量: 500ml ヒノキ水大さじ1.5杯 原価: 200円	黒島島 [原液割り] 容量: 500ml ヒノキ水大さじ1杯 原価: 200円	いいちこ [原液割り] 容量: 500ml ヒノキ水大さじ2杯 原価: 200円	トリスクラシック [原液割り] 容量: 500ml ヒノキ水大さじ1杯 原価: 200円
ほんのりヒノキの香りがして、酔って眠っている気分が楽しめる。	麦とホップの香りに、ヒノキの香りが絶妙にマッチ。	平強し。	等量でヒノキの香りが、色にぴったり。	ヒノキの香りが少し強いくらいがちょうど良い。意外とオークの香りとけんがしない。
ジン Gin	ウォッカ Vodka	ラム Rum	パカルディ スペリオール	
ギルビー ジン [原液割り] 容量: 500ml ヒノキ水大さじ1杯 原価: 150円	ギルビー ウォッカ [原液割り] 容量: 500ml ヒノキ水大さじ2杯 原価: 200円	ラム [原液割り] 容量: 500ml ヒノキ水大さじ1杯 原価: 200円	パカルディ スペリオール [原液割り] 容量: 500ml ヒノキ水大さじ1杯 原価: 200円	
ヒノキと、ジュニパーベリー(オズの魔法使い)の個性がぴったり。	エタール成分を飛ばせば無味無臭であるが、香りが付きやすくてヒノキの良さを生かせる。	ラムの癖のないほのかな甘みとヒノキの良さを活かすバランスが良い。		

「ヒノキと合う!」と好評だったお酒と、飲み比べた感想

1位	ジン
2位	ビール
3位	ウイスキー、ウォッカ
4位	麦焼酎
5位	ラム、日本酒
6位	平焼酎

- 平焼酎を除いて、**ヒノキの香りはお酒とも相性がよかった。**
- ジンやウォッカ、ラムで飲む場合は夏向きであると感じた。爽やか。
- ヒノキのフローラルウォーターはカクテルに使える。
- お酒の種類や飲み方によって「スツ」、「フワツ」とヒノキの表情が変化して面白かった。

～Made in 郡上のお酒へ～

ジンとビールが好評だったことからある考えが...

- 自分の地元である郡上市には、「日本名水百選」の第一号に認定された「宗祇水」があり「水の町」として有名な郡上八幡がある。
- 郡上八幡の名水だからこそできる最高品質のジンとビールがある。



辰巳蒸留所やこぼこぼに、郡上産のヒノキが香る**Made in 郡上**のジンやビールをつくってもらいたい。(飲みたい。)

アルケミエ 辰巳蒸留所

- 昨年7月、郡上八幡にオープン。
- 個人が行うものとしては日本初の小規模蒸留所。
- 多種のジンやアブサンを製造。

郡上八幡麦酒 こぼこぼ

- 築80年以上の町家(玄瀧)の中にある小さなクラフトビール醸造所。
- 東京などの都会でも人気。

郡上の名水で作る、郡上のヒノキが香るお酒。

今後、提案しに行こうと思います。

※お酒は二十歳になってから