奥深きMade in Japanの洋酒づくり
ウイスキーの世界を愉しむ ❶

※363号から3回にわたって「ウイスキーの世界を愉しむ」をご紹介します。

佐々木 太一 氏
1971年生まれ。サントリースピリッツ㈱ウイスキー戦略部 スペシャリスト。神奈川県出身。大学時代からバレーボール日本代表選手として活躍。サントリー㈱入社後はVリーグ5連覇にも貢献した。引退後、大阪支社の営業部に配属され、2007年に社内資格の「ウイスキー・アンバサダー」を取得。2011年にはスコッチ文化研究所が認定する最高レベル資格の「マスター・オブ・ウイスキー」の取得者第一号となる。2014年4月より、同社のウイスキー戦略部でスペシャリストとして、セミナー開催やマスコミ対応など幅広い活動を行っている。

サントリースピリッツ株式会社 サントリー山崎蒸溜所
http://www.suntory.co.jp/factory/yamazaki/

ウイスキーってどんなお酒?

グラスの中で琥珀色に輝くウイスキー。
第 1 回は、その豊かで奥深い世界を堪能していただくために、
ウイスキーとはそもそもどんなお酒なのかについてお伝えしましょう。

実が2列の穂についているものが二条大麦。ウイスキーやビールに適している

穀物でつくられた蒸溜酒がウイスキー

ウイスキーは「大麦などの穀物を原料として、糖化・発酵・蒸溜させたお酒を、木製の樽に貯蔵して熟成させたお酒」というのがその定義です。ビールや日本酒は、糖化・発酵までを行った醸造酒、これをさらに蒸溜しアルコール分を高めたお酒が蒸溜酒です。ウイスキーや焼酎は蒸溜酒で、ウイスキーは樽で熟成しているというのが大きな特長です。

人々の技術と偶然が生み出した美酒

まずはウイスキーの歴史を辿ります。地球上にお酒が誕生したのは紀元前 9,000 年ともいわれますが、高い技術が求められる蒸溜酒が文献上に残るのは紀元前 12 世紀の頃。時を経て 12 ～ 13 世紀にヨーロッパで、当時の知識人であった錬金術師たちが蒸溜技術を高め、つくられた蒸溜酒をラテン語でアクアヴィテ(命の水)として珍重したことから、ヨーロッパ全土へと広がっていきました。

さらに 18 世紀初頭。蒸溜酒づくりが盛んだったスコットランドでのこと。併合されたイングランドに人々が酒税を納めることを嫌い、山奥に蒸溜所を移して密造を始めました。あるとき樽に隠したまま数年間放置していた密造酒を恐る恐る飲んでみると、琥珀色に色づいたお酒は豊かな香りとまろやかな味わいに変化していました。偶然、熟成という技が見つかり、そこから今のウイスキーの技術が確立されたといわれています。

ウイスキーの製造方法

現在も、基本的なウイスキーの製造工程は変わりません。大麦を原料とするモルトウイスキーの代表的な工程を簡単に紹介します。

製麦(麦芽) ⇒ 仕込(糖化・濾過) ⇒ 発酵 ⇒ 蒸溜 ⇒ 貯蔵・熟成

木桶発酵槽(上)と、さまざまなタイプの蒸溜釜(右)

まず原料の二条大麦を水に浸して発芽させ、焙って乾燥し、麦芽にします。それを砕き、お湯に溶かしてろ過し、酵母を加えて発酵。するとアルコール分 7% 程度の液体になります。これを銅製の蒸溜釜(ポットスチル)で蒸溜する工程を 2 回繰り返します。このときにできるニューポットと呼ばれる熟成前のウイスキーは、アルコール分は約 70% で無色透明。これを樽に詰めて数年寝かします。樽の中で熟成されたウイスキーは琥珀色に色づき、豊かな香りと深い味わいの美味しいウイスキーが誕生します。

世界の 5 大ウイスキー

ウイスキーは国によって原料や製造方法が規定され、各地域の自然環境と相まってそれぞれが異なる味わいや特徴となります。以下はその中でも特に有名な主要産地で、5 大ウイスキーと呼ばれています。

■スコッチ・ウイスキー(スコットランド)
5 大ウイスキーの中で最も蒸溜所の数が多く、個性豊かで特有のスモーキーフレーバーがある

■アイリッシュ・ウイスキー(アイルランド)
まろやかな風味と、とろりとした舌触りが特徴

■アメリカン・ウイスキー(アメリカ)
バーボン、テネシーなどの種類がある。内側を焦がしたホワイトオークの新樽で熟成。特有の色味と華やかな香り

■カナディアン・ウイスキー(カナダ)
ブレンデッドならではの軽快な風味が特徴

■ジャパニーズ・ウイスキー(日本)
穏やかな香味でバランスがよく、まろやかなコクを持つ

ジャパニーズ・ウイスキーの実力

世界の 5 大ウイスキーの中では歴史の浅い日本のウイスキー。しかし近年、世界的な権威のあるコンペティションで高い評価を受けるなど、その品質の高さが世界で注目されています。

これは日本人の繊細な味覚、ものづくり精神、職人気質などがウイスキーづくりに結集された成果の表れともいえるもの。ウイスキーの中身のみならず、ラベルや瓶にまで細やかに日本の文化をふんだんに盛り込み、世界に誇れるウイスキーづくりをしていることは、私たち日本人の大いなる誇り。皆さんもぜひジャパニーズ・ウイスキーの粋に触れてみてはいかがでしょうか。

次回 364 号では、ウイスキーの味わいの魅力についてお話します。

HUMAN HUMAN プラスはウェブサイトへ
eふぁみり もあわせてご覧ください!
http://jp.fujitsu.com/family/honbu/family/
サントリー創業者・鳥井信治郎氏の知られざる魅力とは?