

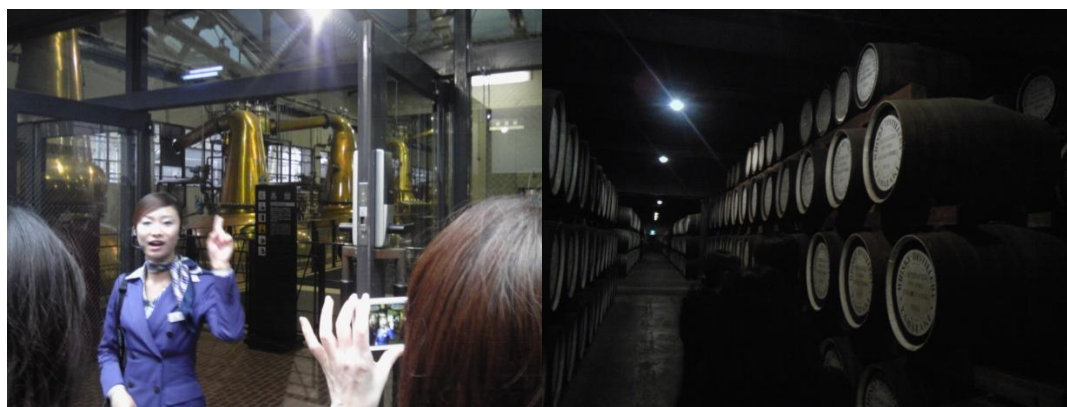
去る 4 月 24 日、西部地区部会の研修会として、サントリー山崎蒸留所に工場見学へ行ってきました。

ジャパニーズウイスキー発祥の地、まさに聖地と言っても過言でないこの工場は、1923 年に創業され、ウイスキー作りに適した気候風土と水、そして日本人の感性によって作られるウイスキーは世界でも高く評価されています。

生憎の雨ではありましたが、集合場所のある建物の、入口の展示コーナー（ウイスキー博物館）で、懐かしい銘柄のウイスキーやウイスキーの歴史資料を見るだけでテンションは上がり、またウイスキー・ライブラリーに美しく並んだ数千本の原酒やウイスキーのそれぞれ少しずつ違うその琥珀色の美しさに目を奪われます、これだけでも十分に一見の価値あります。

しかし、本番（工場見学）はこれからです。きれいな案内役のお姉さんについて、大きな工場内を案内して頂きます。ウイスキーづくりの、大まかな工程としては、「仕込（糖化・濾過）」「発酵」「蒸留」「貯蔵・熟成」とシンプルですが、多彩な原酒を作るための工夫がされていました。たとえば蒸留の工程をされている現場には、たくさんの大きくて美しい蒸留釜があるのですが、それぞれ少しずつサイズや形状が違い、これを使い分ける事で様々な味を生み出されているそうです。このように各工程でのつくり分けによってできた、多彩な原酒を樽に詰めて貯蔵庫で熟成させていく訳ですが、同じ原酒でも樽の材料や貯蔵年月によっても味わいの異なるウイスキーに仕上がるとの事で、良い製品を生み出すためのこだわりを感じました。

見学の最後には、試飲コーナーもあり約 1 時間のコースでしたが、プライベートでも来てみたいと思いました。



研修会終了後は、京都市内に移動し、料理旅館 鶴清さんで、『舞妓さん』を呼んでの懇親会が行われ、おいしいお酒を飲みながら、舞妓さんにいろんな話を伺ったり、舞を踊ってもらったり、「都都逸」や「金比羅舟々」など、普段できないような遊び（芸者遊び）を体験して、西部地区部会のより一層の親睦を深め、盛況のうちに終了しました。



## ■豆知識

- ・サントリーのウイスキーは、さまざまな味の原酒を、ブレンダーと呼ばれるブレンドの達人が、一定の味わいと香りになるよう組み合わせて仕上げている。
- ・〇年物と言われるものは、ブレンドされている原酒の中で一番若いものの熟成年数が表示されている
- ・同一蒸溜所のモルトウイスキー原酒のみを組み合わせでつくる、“山崎”や“白州”などを「シングルモルトウイスキー」、モルトウイスキー原酒とトウモロコシなどの穀物を原料とするグレーンウイスキー原酒を組み合わせでつくる、“響”や“ローヤル”などを「ブレンデッドウイスキー」という。

※シングルモルトウイスキーの意味は国などによって異なる

- ・舞妓さんは、15歳～20歳くらいまでで、その後は芸妓さんになるか、別の道に進むか、だそうです。ちなみにお給料は出てないそうです。
- ・舞妓さんは、未成年でも酒席の接待をしても良いという特例があるそうです。飲酒は良いのかは微妙ですが・・・

## ■参考資料

サントリー山崎蒸留所工場見学 HP

<http://www.suntory.co.jp/factory/yamazaki/>

料理旅館鶴清 HP

<http://www.tsuruse.co.jp/>