



スコッチウイスキー

ヤエガキ酒造株式会社

営業部 次長 尾ノ井 易人

日本でのウイスキーの消費量は、37年前の1983年をピークに急激に縮小してきました。そして2007年には6分の1まで落ち込んでいます。2008年頃より、ウイスキーハイボールが登場し、また、2014年にNHK連続テレビ小説「マッサン」の放映もあり、「ウイスキー」「ハイボール」は、酒類の中で市民権を得ました。そして、ウイスキー人気が高まり、日本国内においても新規蒸留所が建設されています。その様な中、得意先がウイスキー事業への進出を検討することとなり、ウイスキーの本場、イギリス／スコットランドの蒸留所を巡ることとなりました。13の蒸留所とモルト製造会社、蒸留機製作会社を見学しました。

スコッチウイスキーの最も特徴的な味わいの一つは、「スモーキー（煙っぽい）」とか「ピーティ（ピート香）」と表現されます。この風味はモルトウイスキーの原料となる麦芽を乾燥させ

る時にピートを燃やすことに起因しています。ピートとは、スコットランド北部の原野に多い野草や水生植物などが、炭化した泥炭（でいたん）です。掘り出したときは粘土状で、乾かすと硬くなり、燃焼性が増します。このピートを焚いて大麦を乾燥させることで、ピートの香りが大麦麦芽に移ります。これがウイスキー独特の香り（スモーキーフレーバー）となり、仕上がるウイスキーの個性に影響を与えます。このピートを焚くことで生まれるウイスキーの風味を「ピーティ」と表現されます。

また、今回の出張で分かったことは、蒸留機の形が各蒸留所で違うことです。蒸留機の膨らみやラインアーム（ポットスチルの上部（ネックの部分）と冷却装置を結ぶパイプ）の長さ、角度で軽いもの重いものとなり、これらの違った形が、出来上がるウイスキーの特徴になるようです。



大地に眠るピート



ピート



蒸留機（ポットスチル）