UNFILTERED

Issue No. 66
February 2022

甘い、フルーティー & メロー

ウイスキーの歴史:
カードゥ

業界インサイダー：DR EMMA WALKER

知識：テクスチャーの問題

ザ・ヴォルツより：竹鶴

Saddle up for adventure

フレーバーが生まれるところ

甘い、フルーティー＆メロー

バニラ、カスタード、シトラス、オーチャード（果樹園）、核果、マンゴ、パイナップルの香りのトロピカルと冒険の気分？甘い、フルーティー＆メローがあなたにぴったりのフレーバープロファイルだ。ジュリアン・ウィリムスが魅惑的なアロマの生まれる場所と、ソサエティのテイスティング・パネルがこのカテゴリーにシングルモルトを置くことになった理由を深掘りする。

ウイスキーのすべてのフレーバーは素材と製造方法から生まれる。特に発酵の過程においては、大麦麦芽と酵母がフレーバーを作る出どころとなる。しかし同じくらい重要なのが蒸溜器のタイプ、蒸溜のカットポイント、コンデンサーのタイプだ。

そして最後になるが、重要度では劣らないのが、木材処理、そして熟成過程でカスクそのものから加えられるフレーバーである。製造過程で生まれる化合物の多くは変化するフレーバーで、個々のウイスキーの特徴はフレーバー全体に各要素がどの程度関与するかという組み合わせから生まれる。

エステルの問題

となると、甘い、フルーティ＆メローというのはどういうことか？このフレーバープロファイルを作る化合物の重要なグループはエステルで、エステルには幅広い種類があり、通常はフルーティなアロマやフローラルなアロマと関連している。エステルのタイプのバリエーションとその濃度は無限大で、その結果、エステルが作り出すフルーティな印象も数限りなくある。例えばエステルが異なると柑橘類やグリーンアップルのアロマが感じられたり（化学物質名でいうなら酢酸イソアミル）、バナナやマンゴ、熟しすぎたパイナップルを想像させるきっかけとなったり（この場合は酪酸エチル）する。

酵母を無視してはいけない

発酵の過程においては酵母の働きでアルコールと、エステル、酸、アルデヒドなどさまざまの代謝副産物が作られる。ウイスキーにおいて、カスクによるものは代わりのフレーバーのほとんど が作られるのは発酵槽（ウォッシュバック）だ。醸造職人は発酵を調整して蒸留酒のフルーティさを際立たせる方法を知っている。

例えば発酵期間を長くすると、時間が経つにつれエステルの濃度が高くなるので、フルーティな香りの強い蒸溜酒ができる。これをマッシュ・タンの混入だ麦芽汁と混ぜるか、「高重力」醸造（基本的により濃度の高い「ウォッシュ」を使う）を選択するとさらに多くのエステルが作り出され、フルーティな感じの強い蒸溜酒になる。

それでも化学

くっきりしたフルーティな蒸留酒を作るのに必要なのは、発酵を正しく行うことだけではない—蒸溜のプロセスも同じように大切だ。特定のタイプの蒸溜器は蒸溜の際に溜出分をくるるので、できあがった蒸溜酒はエステルのような軽くて揮発性の高い分子の濃度が高くなる。次第に重し、揮発性の低い化合物が増えていくと、蒸溜器の中で生まれるフルーティなフレーバーに置きする可能性があるので、醸造職人は蒸留酒を軽くフルーティに保つために蒸溜をやめることがある（フルーティさが非常に強い例としてソサエティのコード112を思い浮かべてほしい）。

森の中へ

本物のウイスキーになるためには、蒸溜酒にパートナーが必要で、熟成に選ばれたカスクが完璧なツウルメイトになる。このフレーバープロファイルのウイスキーの「甘い」はオークラクトンやバニリンなどの化合物に由来し、これらの化合物は熟成の過程で木材から抽出される。

「アメリカンオークはフレンチオークやスパニッシュオークよりもラクトンの濃度が高く、バリエニシダとココナッツの素晴らしいアロマに寄与できます」と語るのはソサエティの蒸溜酒講師であるアンディ・フォレスター博士だ。（オークラクトンの濃度の高い、風味の良い例として、ブレンデッド・モルト・バッチ12番のクレメンタイン・コンフィットを試してみてほしい。）

カスク製造の際のトースティングやチャーリングで、木材の構造成分であるリグニンが壊れる。このためスイートなフレーバーを持つさまざまな化合物が放出される。バニリン—缶に書いてある通りの味と香りがするー は熟成したウイスキーの甘いフレーバーに大きな貢献をしている成分だ。

上：ホリールード蒸留所のマッシュタンの中

そしてそれだけではない。フルーティさも熟成の間に強くなる。ゆっくりとした化学反応が進み、エタノールが完全にエステルに変わるからだ。全体的に見て、発酵、蒸溜、そして熟成のすべてで生まれる化合物がこのプロファイルの甘さとフルーティな要素の主な要因になっている。

メローの要因

それではウイスキーをメローにするのは何だろう？化学的にははっきりしたことは分からないが、蒸溜酒の「ハーシュネス（粗々しさ）」はさまざまな要素と関係していて、その1つはエタノールそのものだ。

熟成の過程でカスクからアルコールが蒸発する（スコットランドの熟成ではあとりも早い！：この現象は「天使の分け前」の名で知られているが、カスクの中のウイスキーは1時間が経つとアルコール度数が下がることを意味している。ソサエティのウイスキーは樽出し原酒の状態でボトリングされるので、年月も蒸留酒のメロー度とつながっているという意味になる。年月が経っていないウイスキーは通常は「元気がいい」と表現され、年月が経つにつれよりソフトに、メローになる。

また長期間の発酵ではバクテリアが酵母に取って代わることにも分かっている。バクテリアの「マロラクティック」発酵ではアルコールは作られないが、乳酸のような、フレーバーにとって大切なその他の化合物が作られる。乳酸はウイスキーにクリーミーでバターのような性質を加えると考えられていて、従ってメローな性質だと受け止められている。

机上の話なら、典型的な甘い、フルーティ＆メローなウイスキーを作りたければ、澄んだ麦芽汁を使い、長期間発酵させ、蒸溜の際はハイカットポイントを選択し、若いアメリカンオークのカスクで保存すればいい。だが蒸留所135が多くの素晴らしい例を見せてはくれるが、このプロファイルのシングルカスクを作り出す絶対確実な方法はない。

突き詰めていけば、このスタイルのウイスキーを作るのは、知識とスキル、そしてもちろん少しばかりの幸運ということになる。蒸溜酒とカスクから生まれるフレーバーのバランスと調和は時間をかけて達成されるものだ。人生の多くの事柄同様、パートナーシップは単なるパーツの合計よりもずっと豊かな結果になる。

甘い、フルーティ＆メローを見つけよう、試してみよう

最近の甘い、フルーティ＆メローのプロファイルに入るウイスキーにおけるフレーバーの冒険のおススメを以下に挙げる。

ぴったりのデザート： スパイスド マンゴ＆ラズベリー チーズケーキ

メインコースに合わせて： トニー・シンのサウスインディアン・マサラ・ラングスティン

カクテルで： インカ・ラリッサによるピンクハイボールのレシピで甘い、フルーティ＆メローを試してほしい。

Sweet、Fruity＆Mellowのフレーバープロファイルをご覧ください

Sweet、Fruity＆Mellowの正反対のものをお探しですか？

ウイスキーの歴史

カードゥの愛のために

家族と恋頃からいつもウイスキーがうに体験を捧げたカードゥのカランク蒸溜所は世紀以上にわたり基準を生業と、スペイン北部の小さなコミュニティとともを支えてきました。

1811年の聖愛開場日に、ジョンカニングという男が、ジョンが、ジョンが、ジョンが

業界インサイダー

ウォーカーの道

エマ・ウォーカー博士の弁によれば、化学者として始まりウイスキーの巨人ディアジオのマスターブレンダーに昇りつめるまでの道のりはちょっとした「幸運な道」だったーしかし、引退したウイスキーのメンター、ジム・ビバレッジ博士の空席を埋めるべく彼女を駆り立てた、多大な努力と決意と野心に疑いの余地はない。

著者：リチャード・ゴスラン

誰もがどこかでウイスキーの旅に出発する。エマ・ウォーカー博士が最初の女性マスターブレンダーに任命されるまでの道のりは、学生時代にロッホランザに向かった車の旅が始まりだったかもしれない。ルームメイトの祖父母がたまたまアラン島に住んでいたおかげだ。

「私たちが島を訪れたのはロッホランザの蒸溜所がオープンしたばかりのときでした。見学ツアーに参加して、そこで考えが閃いたのです。ここのウイスキーの面を発展させるためには自分の化学の知識をどう変えればいいのだろうって。それはゴの奥底に留まり、ずっとどりどめなく泡立っていました」

有機化学で博士号を取得したあと、エマはモントローズにある製薬会社のグラクソ・スミスクラインで働いていたが、ディアジオの近くで働く機会を常にうかがっていた。プロジェクト研究員の欠員が出たとき、彼女は転身するチャンスに飛びついた。

「こんな感じでした。ウイスキー研究員になる！それってすごいじゃない！もっと早く分かってればよかった、試験でもっといい成績を収めてたのに！」

エマのディアジオでの成長の中にはヘリオット・ワット大学の醸造蒸溜研究所の通信教育修了証取得に留まらず、彼女は「味についてできるだけ多くを学ぶこと、ウイスキーの味を作り出す方法、蒸溜で作り出す方法、熟成で作り出す方法、システムをすべて理解すること」に没頭した。続いてスペイサイドのノックンドゥ蒸溜所で蒸溜研修マネージャーとして一時期を過ごしたあと、技術革新とシングルモルトに焦点を当てたディアジオのウイスキーチームに空き が出た。

「楽しかったけれど、かなり怖くもありました」とエマは言う。「そのときから〈ウイスキー技術専門家〉のジムのとても近くで働いたのです。戦略的プロジェクトや品質、それから技術革新に関しても一緒に働きました」

この技術革新にはジョニーウォーカー ゴースト＆レアのプロローラおよびボートエレン・エディションのボトリングやプラックラベルのジェーンウォーカーエディションも含まれている。

「そう、12年物のシングルモルトのボトリングやその他のジョニーウォーカーのいくつかから始めて、それから期間限定版のものに関わるのにはワクワクしました。手持ちの少量在庫を詳細に調べることはできますが、いつも使う機会があるわけではないので、本当に素晴らしい経験でした。

それからジェーンウォーカーの仕事を依頼されました。これが本当に面白かったのです。私たちはジョニーウォーカー ブラックラベルのフレーバーをジェーンウォーカーでも目立たせいと考えました。それと同じ形で、ゴースト＆レアシリーズでもジョニーウォーカー ブルーラベルのフレーバーを追求しました。

ジム・ビバレッジ博士からエマへの継承は今年の始めに公式に発表されたが、ビバレッジ博士は2023年末までディアジオに留まることになっている。ベテランのマスターブレンダーが長んで一般を退き、エマと彼女のチームにバトンを渡したことを、彼女は信任投票と受け止めている。

「ジムはウイスキーチームの私たち全員にスキルと経験を身につけさせてくれました。私が埋めなければならない空席の仕事の大半は、ジムがチームの経験と知識を高めるために してきた仕事の上に積み重ねていくことです」エマはそう語る。

「ジムにはヤヌス神のようなところもあり、過去と未来の両方が見通せます。そしてそれは私もできるだけ重視しなければならない点です。つまり、これまで私たちがウイスキーを作ってきた方法、今作っている方法、そして将来どんなふうにウイスキーを作っていきたいかという複雑な問題をすべて理解するということです」

それでは2022年に入る今、エマの目にはどんなビジョンが見えているのだろうか。

「より甘くて軽いウイスキーを好む人がいる一方で、今もより伝統的で濃厚なフレーバーを愛する人もいます。私たちはどちらの選択肢も使えるようにし続けなければなりません。人々はフレーバーについて話すのをとても楽しんでいるように思います。（SNWSの）あなた方のようにね。私たちは人々がウイスキーをどんなふうに飲むか、それからどんな体験を望んでいるかにも目を向ける必要があります」

自身のウイスキーの楽しみ方という点について言えば、エマは好戦的なバーテンダーで、客に氷や水を所望しようなどと思うなと言っていた学生時代から随分と成長した。

「ウイスキーには水はダメ、氷はダメですなんて言って、本当に酷かったですね。大人になってからは、実はほんの少し氷を入れて飲むのが好きです。テクスチャーが変化して、違った形のフレーバーが現れるのが好きなんです。

でも、それもすべて誰と飲むか、なぜ飲むかによります。ウイスキーのカクテルも大好きです。スモーキーなオールド・ファッションドやスモーキーなスクローニなど、フレーバーを楽しみつつ、違った形で遊べる、それにとてもワクワクします。ブレンダーの愛とほぼつながっていますよね」

私たちが自分のウイスキーを愛しているとしても、実験を通して、複雑さや奥深さを試してみることをエマは勧める。手始めにグラスにどれくらいの水を足せるか試すのはどうだろうか。

「そのときから〈ウイスキー技術専門家〉のジムのとても近くで働いたのです。戦略的プロジェクトや品質、それから技術革新に関しても一緒に働きました」

エマ・ウォーカー、ジム・ベベリッジとの協力について（写真）

「ブレンダーである私たちは研究室でいくつかの異なる方法でウイスキーの香りをかぎます。それはその時点で何をしたいかによります。カスクのサンプルから始めるときは、23度まで薄めます。そうすると、大丈夫、これはもう使えるとか、もう少し時間が必要だとか言いやすくなるからです。鼻が利かなくなることなく、幅広い香りを嗅ぎやすいという意味もあります。

でも、それから技術革新の過程を進んでいくと、分かった、それでこれは40度になるとどうなるんだ？という段階に入ります。で、そこでまた薄めることもあるんです。分かったけれど、これを薄めたらどんな味になるんだろうか？ってね。口当たりやテクスチャーはどんな感じだろうか？」

ソサエティの樽出し原酒へのアプローチについても、エマのアドバイスは同じだ。薄めてみて何が自分にとって一番か見つけてほしいということだ。

「樽出しの状態のウイスキーを試すのは良いことですが、その実際のアルコール度数のせいで感じられない香りや味があるかもしれないという点には注意が必要です」と彼女は言う。「40度まで下げて飲んでみるのも良いことです。伝統的な度数で飲んでみたらどうだろう。これがどう変わるのだろう？ということです」

「そして23度に下げると、ハイボールやカクテルで飲むときの強さの良い例になります。とにかく多種多様な方法で試してみてください。水を排除するところから水となじませるところまで変化させて。ウイスキーをいろいろな形で試すことができる自由さ、それが楽しみの一部なのです」

ジムベベリッジ博士からのエマ・ウォーカー博士の引き継ぎは、今年の初めに公式になりました

知識

テクスチャーの問題

ウイスキーを嗅ぐと、私たちはその香りを説明しようとして、よく幅広い隠喩や直喩に手を出してしまう。しかしウイスキーの喜びの大半は、ただ口の中でどう感じられるかによるのだと、トム・ブルースーガーディンは説く

「目の前にウイスキーが12個あり、3つか4つに柑橘類の要素がある場合、毎回「柑橘類」と書くことはできません。」

デイブブルーム

『グランド・キュヴェは驚張感に満ちた鮮並と深い熟成、そして比類なき複雑さのパラドックスの産物です』タイソン・ステルツァーは自著の『決定版『シャンパーニュガイド2016（Champagne Guide 2016）』でそう語っている。「…それは、意を表むレモンとレモンの皮にイチゴ、イチジク、タンジェロの素晴らしい層が重なる、若々しさで定義される風味を奏でています。ファンファーレで始まり、溶けた蜂、煙るトリュフの際かな痕跡、クリスマススパイスとキルシュの大酒になだれこみ…」凡人はこの時点で諦めてしまうが、ステルツァーはこのあと17行も続けている！

この大げさなたわ言は試飲メモによく見られる問題の極端な例で、これについてはウイスキー評論家のデイヴ・ブルームが昨年7月のUnfiltered誌で触れている。「目の前にダースのウイスキーが並んでいて、そのうち3つか4つにトリスクの要素が感じられたとしても、毎回『シトラス』とは書けませんし、と彼は言いている。そしてデイヴが言うように、ここから香りと味のフルーツサラダに陥りたくなる誘惑にかられ、たぶん「ファンタスティックな王国に浸れる」ことになるのだ。

大事なのは口当たり

だが結局のところ、ウイスキーにレモンだかライムだか、さらには煙るトリュフだかの香りがすることが重要だろう？「いよいよというときに決定的なのはそのウイスキーが好きかどうかです」ソサエティのテイスティング・パネルのチェアマンであるオラフ・マイヤーは語る。彼の考えでは、大半を員に集中してしまうため、ウイスキーが実際に舌にどう感じられるかを私たちは過小評価している。「テクスチャーやロ当たりに充分な重きを置いていないとは思えません」と彼は言う。「私たちは触覚を無視しています。例えば動物を撫でるときは、即座に愉快かそうでないか分かる感情的なつながりのほうがずっと大切です」

「テクスチャーはすぐにそれと分かるものです」ウイスキー専門家のチャーリー・マクリーンは、テイスティング・パネルのメンバーには何よりもまずロ当たりについて考えるよう広動めている。「私はいつも味よりテクスチャーを優先します。味は基本的にはただ甘い、酸っぱい、しょっぱい、苦い、そして旨味があるだけです。香りについては普通、もっとずっと多くのことが言えますし、風変わりな形容詞も伝、使えます」

「香りを他と比較するのには、常に知的な能力が必要なのです」オラフにとっては、これが香りの表現に関する問題だと言う。オラフの考えでは「自動的に」表現できるロ当たりと異なり、香りには一連の直喩と暗喩がどうしても必要になってしまう。

「滑らか」の意味は？

ほぼどんなウイスキーにも一番よく使われる記述（少なくともマーケティング関係者の間では）は、テクスチャーに関係するもので、ほっさり言えば「滑らか」だ。「製品の滑らかさは、蒸溜所の人間が一口飲んで当然のように評価できるたくさんの要素の1つです」そう語るのは、ヘリオット・ワット大学の国際醸造蒸溜センター（ICBD）で助教を務めるマシュー・ポーリーだ。中でも、ウイスキーのアルコール（abv）、糖、油脂のレベルを挙げ、こう説明する。「脂肪含有量は原材料と発酵によるもので、タンニンと糖はオークによります。

エタノールのクラスタとして知られる効果があります。エタノールの分子構造と分子の極性のために、エタノール分子とメタ分子のクラスタができるのです。そしてこれが滑らかさを感じる助けになると言われています」滑らかさはウイスキーが標準の40度かそれ以上原酒かにもよる。なぜなら「アルコール度数がクラスタ形成能力に影響するのです」とポーリーは言う。

「私たちは触覚を無視します。たとえば、動物を撫でるとき、それは何かをすぐに楽しいものにするかどうかを決める、はるかに感情的なつながりです。」

オラフ・マイヤー

「エタノール分子の構造とその極性により、エタノールと水分子のクラスターを形成することができます。これらは滑らかさの知覚に役立つことが知られています。」

マシュー・ポーリー

「私は、冷却濾過ウイスキーとは口当たりが非常に異なると正面に感じています。フィルタリングはそれを少し平らにします」

オラフ・マイヤー

冷却濾過の影響

アルコール度数の高さとともに、ソサエティのボトリングはノンチルフィルタード（冷却濾過をしていない）で、チャーリーによれば、これがウイスキーの滑らかさを大いに高めるという。「冷却濾過は、滑らかさに何よりも大切な長鎖脂肪酸エステルの多くを除去してしまいます」と彼は言う。オラフも右に同意する。「率直に言って、冷却濾過をしたウイスキーの口当たりはとても遠って感じられます。「濾過すると、ほんの少し平板になります」そう言うと、顔をしかめて付け加える。「洗練される人です。ウイスキーを飲んで絶対に言いたくないのが「洗練されてるね」です。洗練は要りません。考える要素が欲しいのです。人と似ています。会ってすぐは好きかどうか分からない、でも知れば知るほど好きになる人のように。それがウイスキーの好きなところです」

時間をかけて集中して

滑らかさを評価するには少し時間がかかる。オラフが試飲するときは、いつもこう言う。「グラスに注いだら1分待ってください。樽に10年あったものです」樽出し原酒については、口に含み、飲みこむ前にそっと味わうときに、水を1滴足すと、アルコールの熱だけよりも多くを体験する助けになる。水を加えると、焼けつくような感覚を和らげるだけでなく、滑らかさを高めるとチャーリーは考えている。「大麦の場合、クリーミーなウイスキーがさらにクリーミーに感じられます」と彼は言う。「それからアルコール度数がアがると甘みが強調されることもしばしばあります」

上：テイスティングパネル長、チャーリーマクリーン

キャンベルタウンのグレンスコシアの蒸溜所マネージャー、イアン・マカリスターは自分のウイスキーについてこう言う。「口当たりについては、微妙な塩分を感じると思います。大麦麦芽に含まれるチトリウムに由来するものですここではテクスチャーよりも味の話をしているように聞こえるかもしれないが、マシューーポーリーが言うように、ウイスキーを一口飲んだときにはこうした多種多様の要素が同時に評価されるので、互いに区別するのは難しい。

ソサエティによる味の紹介を使うなら、グレンスコシアのようなウイスキーは「オイリー＆コースタル」の一面にしっかり収まっている。イアンはこう考えている。オイリー（とろみ）の多くは「大麦麦芽に由来し、発酵と蒸溜器の形に影響を受けています。キャンベルタウンでは、スプリングバンクもグレンスコシアもかなり高さが低いんです。ウォッシュスチルから得られるローワインは非常にオイリーです。この油分が、程度は低くなるものの熟成したウイスキーに残ることになるわけです。一部はDNAによるもので、一部はキャンベルタウンの加工によるものです」

ウイスキーから受けるのが、爽やかで舌にやや清々しい感じであれ、贅沢な感じであれ、クリーミーで口内をコーティングする感じであれ、こうした感覚は味わう価値がある。この感覚は、甘頭で出さたいまたに関連しなく溶けた鋼の大酒でもがいている23歳された評論家と違い、ウイスキーの感覚的な喜びに直接語りかける。

「口当たりに関しては、その微妙な塩分、モルト大麦を通り抜けるその背景のナトリウムが得られます。」

イアン・マカリスター

ザ・ウヴァルシェル

ボトルに込めた情熱

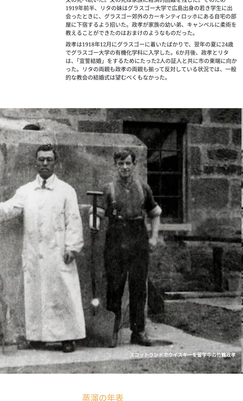
ウイスキー界で最高のラブストーリーと言われるのはカーキンティロッホ出身の若きリタ・カウンが、長崎のところに寄宿していた日本人、竹鶴政孝と恋に落ち、日本らしさやさやかなスコットランドを作るという彼の夢に重要な役割を果たした物語だ。2020年2月のindifiered誌46号で、リチャード・ゴスランが彼らの素晴らしい物語を語った。

1920年代月、若きリタ・カウンが、家族のところに寄宿する日本人竹鶴政孝と結婚するためにグラスゴーのカルトン地区の登記所に足を踏み入れたとき、その心に何が去来していたかは知る由もない。

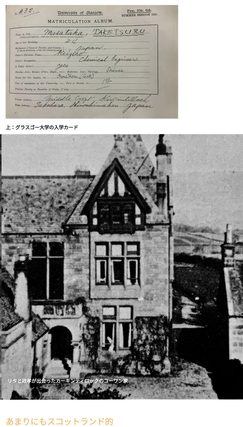
リタの婚約者はそれより少し前に第一次世界大戦で戦死し、悲劇は想を受けることなく、1918年、心臓弱性を起こしたあとにたくさった父の死へ続いた。父の死は家族に経済的困難を残した。そのため1919年前半、リタの妹はグラスゴー大学で応募出身の若き学生に出会ったさいこ、グラスゴー同外のカーキンティロッホにある自宅の部屋に下宿するよう頼いた。政孝が家族の助い事、キャンパスに素晴を教えることができたのはおおきなうなものだった。

政孝は1918年12月にグラスゴーに着いたばかりで、翌年の夏には建でグラスゴー大学の有機化学科に入学した。6月後、政孝とリタは、「宿賃相場」をするために たった入の部入と共に市の東端に向かった。リタの両親も政孝の両親も喜って反対している状況では、一般的な教養の結婚式は望むべくもなかった。

上：グラスゴー大学の入学カード



スコットランドのウイスキー蒸留所の巡礼者



リタと政孝が住むスコットランドのテラスハウス

蒸溜の年表

リタは自分の人生がどこにつながっていくのか分かっていたのだろうか？結婚して間もなく、夫婦はキャンベルタウンに移り住み、政孝はヘーゼルバーン蒸溜所で六月間、実習を積んだ。

1920年末—政孝に出会って1年そこそこで—リタはスコットランドを出発し、米国を経由して、新しい生活のために日本に到着した。

「竹鶴政孝はごく平凡的な新入生ではありませんでした」スコットランド蒸溜所協会員のアラン・ウォルスタンホルム教授は言う。実は教授の祖父のビーター・イネスが技師長を務めるヘーゼルバーン蒸溜所で、日本人の家賃を受け入れてくれたのっった。「彼はスコッチウイスキーの蒸溜を実践で学び、できたけきの夜間を吸収しようという、はっきりした使命感を持ったんでした。

キャンベルタウンに来るまでに、すでにスペイサイドのロングモーン、ボウモアウイスキー蒸溜所で研修を受け、それからヘーゼルバーンで祖父からバッチ蒸溜について学んだのです」

あまりにもスコットランド的

新妻と共に蒸溜に関する膨大で詳細なノートを携えて日本に戻ったものの、何もかもがすぐに政孝とリタの計画通りに行ったわけではなかった。スポンサーだった清酒と焼酎の製造会社、摂津酒造は規模の経済不況を理由にし、スコットランドスタイルのウイスキー製造の技術を追求しないことに決めた。リタが誕生ビビアンを教えて家計を助ける一方で、政孝は長崎（のちのサントリー）に職を見つけ、恋郷に近い山崎に日本で最初のウイスキー蒸溜所を建設するプロジェクトを乗りることになった。1929年山崎蒸溜所は最初の日本産ウイスキー—白札—を開発するが、日本の愛飲家には評判がよくなかった。

「ただうまくいかなかったのです。基本的にはあまりにもスコットランド的だったからです」ウイスキー評論家のデイヴ・ブルームは言う。

煙臭い（ピート臭が強い）、重すぎると考えられて、山崎ではもっと軽いウイスキーを作るために最初から やり直すことになりました。

でも竹鶴政孝は、まだもっとスコットランド風の蒸溜酒を作ろうと取り組んでいました。

そのために政孝とリタの冒険は次の段階に突入することになる—自分自身の蒸溜所を建設するための理想的な土地探した。

日本に住んでいた頃のリタ

夢の実現

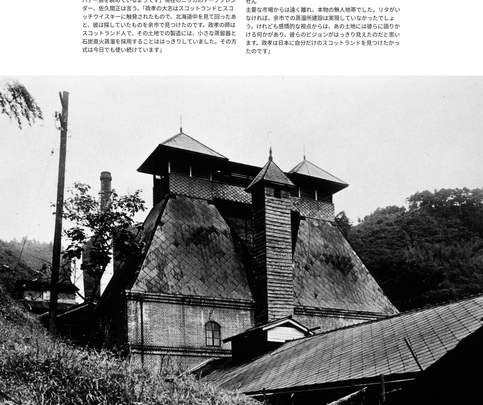
その使命は夫婦を北海道に向かわせた。気候も地形もスコットランドに似ている土地だ。政孝は余市で自分の会社、大日本果汁を設立した。会社は最初、ウイスキー蒸溜所、そして1940年のニッカウヰスキー誕生の先駆けとしてリンゴジュースを生産した。

「余市から周囲を見渡すと、まるでキャンベルタウンにいてダバー島を眺めているようです」現在のニッカのテープブレンダー、佐久間正は言う。「政孝の大志はスコットランドにスコッチウイスキーに触発されたもので、北海道中を見て回ったあと、彼は探していたものを余市で見つけたのです。政孝の頭はスコットランド人で、その土地での製造には、小ぶな蒸留器と石炭直火蒸溜を採用することはゆっきりしていました。その方式は今日でも使い続けています」

ここでのリタの役割も過小評価してはいけない。リタは日本に移って自分のウイスキーを作るという夢を実現させようこ政孝を助きと続け、教師の仕事を通じて新しい事業への投資家を見つけるのを助けた。そして北海道の辺鄙な土地への移住を支援したのだ。

「彼女の影響は間違いなくとても重要でした」とデイヴ・ブルームは言う。「北海道は1930年代にウイスキー蒸溜所を建設するには、まったく異質だった地であったことを忘れてはいけません。

主要な市場からは遠く離れ、本物の無人地帯でした。リタがいなければ、余市での蒸溜所建設は実現していなかったでしょう。けれども感謝的な視点からは、あの土地には使らに頼りかける何かがあり、彼らのビジョンがはっきり見えたのだと思います。政孝は日本に自分だけのスコットランドを見つけたかったのです」



ニッカウヰスキー余市蒸溜所

二重生活

そのスコットランドと日本の二重性は政孝とリタの生涯を通じて続いた。夫婦が余市で住み人生送には典型的な「スコットランド風」にしつらえられ調整された居間があり、結婚を祭いて重厚な家具を置いていたが、その間には畳と座卓の伝統的な和室があった。

だが「日本のウイスキーの母」としてのリタ・カウンの名がスコットランドでは比較的知られていないのに対して、日本ではかなり幅広く有名である。その一部は非常に成功した、マッサンという熱気純を モデルにしたテレビドラマのおかげだ。ドラマは以共放送の朝ドで10時間近にわたり放送された。

インペリアル・カレッジ・ロンドンの中国語コーディネーターを務めるルース・ハードは、キャンベルタウンの出身で、政孝が1920年に実習をしていたときに夫婦が滞在していた家に住んでいた。彼女は自分の故郷と夫婦のつながりに焦点を当てた本を書いています。「マッサンの熱心なファンだ。

「ドラマは何度も何度も見て、それをテーマにした セミナーを開催したこともあります」と彼女は言う。「私たちにはリタ・カウンが日本でどれほど有名か想像もつきませんが、日本人が一般的にスコットランドにどれほど魅力を感じているかについてもスコットランドの人々は気づいていないと思います。様々な魅力があります、もちろんウイスキーの愛もそのひとつです」

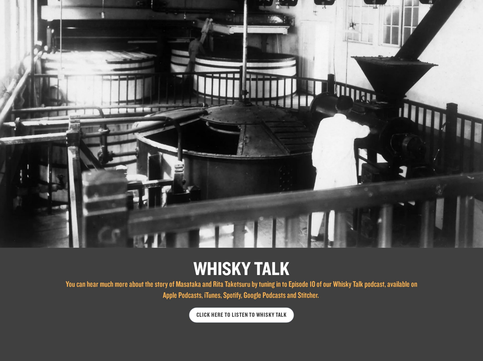
デイヴ・ブルームが「20世紀最高のラブストーリーの1つ」と表現した物語について聞いたことがないという人には、この100周年を記念して、5月のキャンベルタウンのモルトフェスティバルや、その他、国内各地で政孝とリタに まつわるイベントが計画されているので、次やとお期待されることだろう。

「それはウイスキーだけの物語でもなく、ビジネスだけの物語でもありません。政孝の大学入学100周年記念行事を企画した、グラスゴー大学アダム・スミス・ビジネススクールのニール・マックンジー博士はそう言う。

「中心にあるのは、政孝とリタの勇気、国際関係、大胆を超えた愛への挑戦、そしてスコットランドと日本の長期にわたる関わりについての物語です」

それは私たち誰もが恐れずできることだ—グラスゴの中心—祥ガスコットランド東で あれ日本東で あれ。

*調査と情報は2019年の執筆当時のもの。



WHISKY TALK

You can hear much more about the story of Masataka and Rita Taketsuru by tuning in to Episode 10 of our Whisky Talk podcast, available on Apple Podcasts, iTunes, Spotify, Google Podcasts and Stitcher.

CLICK HERE TO LISTEN TO WHISKY TALK