



UNFILTERED

FOR MEMBERS OF THE SCOTCH MALT WHISKY SOCIETY

Whether it's raising a glass in our spiritual Scottish home, exploring the delights of an award-winning Australian partner bar, or discovering the delicious drams of Washington, DC, welcome to a world of whisky with character

ISSUE NO.

43



**THE SCOTCH MALT
WHISKY SOCIETY**

ESTD THE VAULTS, LEITH, SCOTLAND

WWW.SMWS.COM

THE VAULTSにて

リチャード・ゴスランが
ソサエティの創設者
ピップ・ヒルズにビンテージ
ボトルに対する彼の思
いについて話を聞く。

写真：マイク・ウィルキンソン



この1.1は元々ソサエティの創設メンバーの一人であった俳優のラッセル・ハンターが所有していたものであるが、彼がザ・ヴォルツに寄贈してくれた。

上：カスク1.1 グレンファークラス、8年熟成、シェリーカスク

Field of drams



上：ピップが1.1を用意する

私

はザ・ヴォルツのテイasting・ルームでピップ・ヒルズと話をすることが出来た。私は彼がまだここにノスタルジーの気持ちを持っているのであれば、それはとても良いことであると思っていた。ソサエティの創設者である彼が、夕方の遅くにソサエティの最初のボトリングを幸

運なメンバーへシェアするためにここに舞い戻ってきたのです。

1

90年代初頭に当時このビルを持ち主であったJGトムソンにソサエティの本部としてこの建物を売ってくれないかと、初めて尋ねた時と同部屋であるザ・ヴォルツのテイasting・ルームに彼は座っている。

「私は以前からのこの建物がすごく好きで、ある時思い切って階段を上がり、マネージャーに会わ



ピップ・ヒルズと

グラスに一杯注ぎ、Unfiltered、iTunes、Google podcasts、Spotify、Stitcher
もしくはTuneinでピップの話の話を聞く事が出
来ます。





上：ピップが聴衆にソサエティ創設当時の様子を話す

この部屋だった。
「単なる偶然の一致で、この会社はこの月に新しい施設に引っ越そうとしていた。そう、だから私はこの施設責任者から好意的な提示額で受けることできた。ツァイドガイスト（ドイツ語で日本語訳では時代精神）が指揮艦を操縦しているような心持ちで、まさに後ろ髪が逆立つような思いだった。
1785年までこの部屋はなかったが、4階建てのこの建物が今でも変わっていない事は非常に嬉しく思う」。

ピップと彼の小さな団体はこのザ・ヴォルツを

JGトムソンから購入し、1983年にソサエティ最初のオフィシャルボトルをリリースした。カスク1.1はグレンファークラス、8年熟成のシェリーカスクであった。そして今夜私たちはここに集まり、ソサエティの創設者と共に歴史的な1.1を開け、このグラスに入った液体の過ぎてきた歴史を味わい、彼がシングルカスク、シングルモルトの喜びを世界に紹介したその発想と方法について話が聞けることを喜んでいる。メンバーたちはグラスのウイスキーに感銘を受けるとの同じく、ピップの話にも聞き入っている。

「ソサエティのウイスキーを一度味わった人は「これほどで手に入れたの？なんで自分は今

まで知らなかったのだろう」と誰もが口をそろえて彼に聞く。「この仕事はまるで金を配るのと同じくらい簡単で、一種の通貨として通用するくらい立ち回りが自由であった。当時は振り返ってみると、その頃は一種の怠慢かと思われるかもしれないが、当時はウイスキーの存在が、あまり仲の良くなかった人々との取引を円滑にしたものだった」。

78歳となるピップであるが、詳細な彼の記憶力で当時の時代背景を踏まえた話は、ソサエティがリリースからロンドン、そして世界的な会員組織へと成長することを観客に伝えることが出来た。

朗報がある。ピップのこれらの話を直接聞く事が出来なかった人々のために、彼は現在、彼とソサエティにまつわる逸話をまとめた書籍を出版する準備を進めており、この年末に予定している。一方で残念なニュースは1.1を味わえるチャンスを期待されるかもしれないが、この経験は今晩限りである。

「この部屋に座って、地球上ももっとも素晴らしい一杯を飲むことより良い事が他にあるなんて思わない」と思っていたが、ピップはこの会の終わりにこう言った。「ウイスキーを飲むあなたのグラスの中は1.1である必要はない。どのソサエティウイスキーもそれに値するものである」と。●



ソサエティの創設者とソサエティウイスキー

INTERVIEW

.....

私は自分が詰めた樽を次の人へと置いていくのです、正直寂しいですが、
全て継続と品質保持のためです。

サンディー・ヒスロップ シーバス・ブラザーズのブレンド責任者

Sandy Hyslop

シーバス・ブラザーズ社のマスターブレンダーであるサンディー・ヒスロップ氏が世界の大企業の一つで働くキャリアと秘策の全てをソサエティのスピリッツ・マネージャー：ユアン・キャンベルに語ってくれた。

文：ユアン・キャンベル 写真：ピーター・サンドグラウンド

サンディー、この仕事を始めたきっかけは？

1983年、ダンディーにある小さなウイスキーの会社であるスチュワート・クリーム・オブ・バーレーのサンプルルームアシスタントとなったのが始まりです。大学で化学を学んでいましたが、父が時間の無駄だと真っ向から反対でした。なので彼が新聞でこの仕事を見つけ、私はサンプルルームで働きだし、週に一度アバディーンまで化学を勉強しに通いました。父はこれこそが稼ぐ手段であり、また教育も受ける事が出来るだろうと私に言いました。そう、このやり方で上手くいったのです。

その時ウイスキーに興味はありましたか？

全くありませんでした。私は当時17歳で、ようやく18歳になるところで、この仕事に向いているなんて全く思いませんでした。

化学とその資格を取ろうと思っていましたか？

そうですね、でも振り返ってみると、当時ヴァッティング、ポトリング、濾過工程、在庫管理を経験したことが今の基盤となったと思います。



最終的には全てを 経験されましたか？

そうですね、その後さまざまな合併や買収により私たちはシーバス・リーガル、ペルノ・リカル社の一員になりました。私は官能的なスキルを学ぶため、週に1度ダンバートンに通ってマスターブレンダーのジャック・ガウディーと一緒に働きはじめました。

それらのスキルを習得するためにはどのようなトレーニングを行うのですか？

ジャックがやっていた事と同じ事で、熟成したカスクのノージングをする。彼は常に私を前に出してくれ、ずっとその場にいてくれました。終わると違うところ、何か問題だと思った事を議論しました。これは不規則のトレーニングでしたが非常に良い経験でした。12か月後、彼は私にフルタイムで自分と働こうと提案してくれた。これはたぶん一番長い面接で、私の嗅覚をクリーンに保たなければなりませんでした。彼は時間をかけて私が彼の望んでいる人物かどうかを判断し、そして決心をしてくれました。

勤めて何年になりますか？

36年です。

入社当初から仕事はどう変わってきたのでしょうか？

この仕事が好きで、また好きなように進化してきました。運よく2005年にペルノ・リカル社の全てのブランドを統括する業務に就き、ブレンディングを担った。ヴァッティング工程の部署につき、その後樽購入、研究室、技術センター、在庫管理を担当しました。在庫管理、カスク、研究室、ブレンディングがありましたが、私の中心はブレンディングにありました。私のオフィスはサンプルルームの隣にあり、これはまさに私のルーツに根付いています。

普段一週間をどのように過ごしますか？

私と私のチームは毎週スパイサイドに行き、我々の蒸留所の全ての新しいスピリッツを確認します。キースにテイスターがおり、そこでブライントイステイングを行い、基準となるものと照らし合わせます。我々は全てのサンプルを簡単にここに持ってくる事が出来ますが、私は蒸留所のマネージャーたちと顔を合わせて協議する事が好きなので、樽にスピリッツを満たす前に香りや味



サンディーからの秘訣

好きなものを飲む

誰に何を言われても気にせず、ニートでもどれだけ水を入れても、あなたの好きに飲めばよい。

水分を取ろう

カスクストレングスで飲む場合は常にたくさんの水も併せて飲みましょう。

冷水は入れないで

フレーバーをベストな状態で楽しみたいのであれば、水は常温で決して冷やさないものを加えてほしい。

ロックを試して

ゆっくり溶ける大きな氷の塊が好きです。氷の大きな面がウイスキーにゆっくりと溶けていくので温度もさほど下がらずに楽しめます。

比べてみて

同じウイスキーを違う飲み方で試してほしい。ニート、少し加水したもの、また別のグラスには更に水を加えたものと味のの違いを感じてほしい。

低めのアルコール度数

Iバランタイン12年のハイボールが好きです。ファーストフィルのアメリカンオーク樽を使用しており氷とソーダで混ぜると樽香を感じられる。たくさんソーダを注いでも味が崩れる事はありません。アルコール度数6%程度でも暖かな夕方にはピッタリです。

あなた自身の表現を見つけて

他の人の表現に惑わされないで。それぞれの経験から自分自身のフレーバーの表現を見出すことが出来るはず。

わいを確認し、記録をつけます。

そして、それを保管しておき、ブレンドをする時が来たならその記録が必要になる…

その通り、樽の種類だけで決めるのではなく、当時の記録を確認していか基準値に近く、適したものを選定するのか、樽詰めの際の判断に必要となります。これは重要な事で、もしあなたがブレンダーになったとしたら、あなたが樽詰めする時には他の誰かが詰めた樽を使う事になるからです。そしてあなたが詰めた樽はあなたが働いている時間と同じ時を過ごすのです。そして私は自分が詰めた樽を次の人へと置いていくのです。正直寂しいですが、全ては継続と品質保持のためです。

マスターブレンダーにとって最も重要な特質とは何だと思えますか？

匂いに関してのセンスとその匂いを記憶するスキルと、もちろんスコッチウイスキーに対する情熱が必要です。私は一度たりともカスクサンプルのノージングが退屈だったことはなく、多くのものに出会う時が愛おしい。100%ファーストシェリーバットのアベラワーアブーナのようなものを作るとき、私はサンプルルームでミニチュアを作ります。これは逸品ですから。

今までの経験の中で何千もの樽を試したと思いますが、飛びぬけている、クロスした蒸留所等、記憶に残っているものはどんなものでしょう？

1930年にしていたのであろう、バランタイン30年のようなものをブレンドした時。この時のカスク全てをサンプルルームに運び、ノージングし、異なる配合でまとめ上げました。これは本当に素晴らしい。30~40年熟成のもの、その多くの蒸留所が閉鎖されており、全て異なった時を経たものが並んでいる。いくつかのカスクは驚くべきもので、シーバス・ブラザーズの30年前はおおよそ7つの異なった企業だったと思いますが、それぞれ異なった樽詰めの方針も持ち合わせており、通常は見る事の出来ないようなとても違いのある樽通しを組み合わせるので、非常に興味深い。グレントファースのカスクがセカンドフィルのバットである、ファーストフィルもしくはベルターであると思うかもしれないなど、何であるかにつまづくほど刺激的なものはありません。誰もが「これ見てよ、すごい不思議！」と言う。これらは小さな驚きですが、「それはさてお



サンディーと
SMWSスピリッツ・
マネージャーのイアン・
キャンベル



Unfilteredのpodcast、Whisky Talkのエピソード3でサンディーとイアンの会話の全容が聞けます。iTune, google Podcast, Spotify, Sticher, Tuneinから可能です。

き、特別な樽詰めのためにこれらを保っています。

今晚一杯飲むとしたらどれを選びますか？

そうですね、バラнтаインのシングルモルト、グレンバーギー15年が良いかな、それとも、

スキヤパは素敵なウイスキー、良くできており繊細、強すぎず、それほど力強くない。バラнтаイン12年と17年は素晴らしいウイスキーですね。難しい質問ですね。あなたも同じだと思いますが、その時の気分でしょうか……。

…今日はどうですか？

シーバスXVが好きですね。コニャックカスクをフィニッシュに使用しており、非常に豊かで、週末の一杯のようであり、フレーバーに富んでいるのでゆっくりと飲んでほしい。口の中で長い余韻を楽しめます。

長い余韻はその酒の本質につながりますね！そして何をどう飲むかについて考えることにつながる。

もちろん、あなたは様々なウイスキーを提供する事によってそれを学び取る事が出来ると思いますよ。言葉に出さ

1930年にしていたであろう、バラнтаイン30年の様なものをブレンドしたような時。カスクの全てをサンプルルームに運んだ。これは素晴らしい楽しみでした。

サンディー・ヒスロップ

なくても彼らが一杯をどれだけかけて飲むのが観察する事ができる。そして商品、どのカスクを使っているのか、何度目のフィルなのか等を分析していく。それは、飲む経験が導き出すことでしよう。

私たちはいつもPPMについての話題が出る……。一杯毎に換算した場合の事を考えるのは楽しいでしょう！

私もその実験をしたいです！ ●



フォース湾からモンローズに続く沿岸地帯はかつて大麦の主要な産地だった。蒸留に関する最初の記述がファイフにあると主張していることも驚かない。525年後にトム・ブルース・ガーディンが報じたように、この地域の至る所でウイスキーは復活した。

第2次ブーム

写真：マイク・ウィルキンソン

古

くからエジンバラの不動産会社の決まり文句であるファイフ王国の素晴らしい眺めは良い地元の学校やウェイトローズのスーパーマーケットが並んでいる。ファイフはローマ支配から逃れた親和的なピクト王国であり、ティとフォース湾に挟まれ19世紀にこれらの広い河口が道路と鉄道にまたがるまではひっそりとしていた。ファイフのその名はウイスキーよりもむしろゴルフ場としてその名を世界によく知られているが、近年ウイスキーも再びその呼び名が知られてきている。

最初に思い浮かぶのはあらゆるウイスキー関連の著書に記述されているスコットランドで最初に文書化されたファイフのリンドレス修道院に関することで、1494年の王室財務省に、修道士フライヤー・ジョン・コ

ーは王の命令によってアクアヴィテを作るために麦芽8ボルトある。「麦芽8ボルトはおよそ508kgあり、今日のウイスキー換算でおよそ400本以上を作ることができる」と1997年のチャーリー・マクレーンの本でモルトウイスキーは紹介されている。アクアヴィテ、もしくは生命の水は、当時薬とも香水ともまたは爆弾の成分とも表現されているが、この事でスコッチウイスキー業界としては1994年に創業500年を迎えたことになる。

全て忘れられた

その後、東海岸に沿ったモルトウイスキーの生産は、アンガスを含めたたった1つブレチンにあるグレンガダム蒸留所のみに縮小してしまった。かつてノースポート蒸留所もあったがすでに閉鎖しており、跡地はスー

パーマーケットになってしまっている。

1929年にキャメロンブリッジがモルトウイスキーの生産を中止してからファイフもその勢いを失った。このヨーロッパ最大、全ての母とも言えるこの蒸留所はグレンウイスキーと併せウォッカやジンに注力している。アルフレッド・バーナードは1880年台に蒸留所訪問ツアーを行った際、「ここで生産されるウイスキーは他のどの世界のものとは違う」と述べている。ここではいくつかのウイスキーが生産されている。まず、グレンウイスキー、ポットスチルアイリッシュ、そしてサイレントモルトとプレーバーモルト。当時フォース鉄道橋はアイルランドの作業員によって建設され、ウイスキーは死者数増加の原因とされていた。The Hawes Innは私達労働者の中心であり、3000人もの労働者にとって魅力的であったと証明されている。とエンジニアの一人、サー・ベンジャミン・ベイカーは書いている。救急処置室



東海岸のウイスキー

アーバイキがジンの流行の波を捉えられてラッキーだったと認めているが、ウイスキーがやがて主要になると信じている。

SEE PAGE 14

はサンザシの咲く素敵な庭に隣接しており、そこには多くの死者やけが人が運び込まれてきた。もしHaws Innのウイスキーがなかったら、どれだけの人がここから逃げ出していただろう。57人がキャメロンブリッジの「ポットスチルアイリッシュ」を腹いっぱいにしてファイフ湾に流れ込み死んだことも脅威の一つである。バーナードはドラムカルディ蒸留所（1896-1903年）の訪問は逃したが、バーティスランドにあるグリーンジー蒸留所とカークカルディ近くにあるオーチャーテイトール蒸留所とオーチムフティー蒸留所を尋ねることができた。1920年台には3つとも閉鎖してしましたが、キャメロンブリッジのポットスチルは健在だった。キャメロンブリッジは他のグリーン蒸留所とは異なり、元々はキャメロンブリッジと呼ばれるファイフにある労働者クラブで人気の単一のグリーンウイスキーを製造し続けていた。2014年には2つ目のシングルグリーンウイスキーが販売

された。これは金色のキャップがついた青い光沢のあるボトルに入れられており、アフターシェイプレーションとも間違えられない。あのデイヴィッド・ベックカムで有名なヘイグクラブである。



新しい世代

1822年にキャメロンブリッジを設立したヘイグは彼らのいとこであるスタインズと共にローランドウイスキーの組織の一人であった。インチダーニー蒸留所のイアン・パーマーの説明にあるように、蒸留に対する彼らの産業的アプローチは部分的には自然の偶然によるものであった。「ローランドが炭田の上に建てられたという事実が他との違いを生んだ。なぜなら炭力がスチルをずっ



上：キングスバーズは地元資源を使用している

と速く稼働させることができたからだ」。ファイフ農家はそれまで大麦以外の穀物を栽培していたことが更にグリーン・ウイスキーの生産を促進した。40年間インバーゴードンでのウイスキー製造の経験を持つ彼は「グリーン蒸留の1つの欠点は必要とされるより若干モンスター的な要素がある」と言う。

イアンはファイフの蒸留所業者の若い世代の1人、2015年からグレンロセスの外れで操業している。最終的に10~15年ものシングルモルトを発売するまでは、マクダフインターナショナルのグランド・マニッシュのようなブレンデッドを提供していく。インチダーニーは頼りになる歴史や遺産をもっていないので、味わいを探索



する必要があります。「我々は非常に徹底した企業であり、ここでやることはただ一つ、良いウイスキーを作ることです。だからビクターセンターもありません」。と彼は言う。

ウイスキー製造において地元の大麦を使う事を主張するイアンにとっては非常に重要な事で「我々が行う全ての事においてファイフの事を念頭においている」と彼は言った。「厳密に言えばローランドウイスキーだが、我々はあえてファイフを名乗る」。

ファイフの陽光

イアンは近郊のキングスバーズ蒸留所のエンジニアにも協力しており、最初のシングルモルト「夢の一杯」がこの2月にリリースされた。オーナーであるウィームズ家は2005年からボトラーズとして創業しており、ウイスキー業界への重要な洞察を与えている。キングスバーズのゴルフキャディーであるDoug Clementがオリジナルのアイデアをウイスキー好きのゴルファーたちに与えた。

「我々は何世代にも渡って炭鉱夫としてこの地に住んでいたが、今は蒸留業者となった」と社長のウィリアム・ウィームズ。我々の先祖の誰かがこのような事になるとは思いもよらなかったであろう。キングスバーズは材料の現地調達にも力を入れており、「我々は自らの大麦を使用しない商品を販売することはなく、それが我々の立場でもある。ファイフの素晴らしい日差しが

* Navyyについて少し補足

この言葉はかつて大都市のインフラ整備のために雇用された単純労働者の事を指す。



下：インチダーリンの内部



上：エデンミルの拡張

完璧な大麦を作っている」と言っている。

地元のシェフでもありフードライターでもあるクリストファー・トロッターは同じ気候のためアップラーゴにある自宅に小さなぶどう畑を作った。長い日中の日差しは暖かさの不足を補うだろう。2015年に味わわれたシャトラーゴは「飲めない」と言われたが、気候変動が起こった際には成功するかもしれない。



ポール・ミラー

キングスバーンズでは、ジム・スワン博士により軽くてフルーティーな若い熟成のスピリッツが作り出され、現在では若くして蒸留所のマネージャーとなったピーター・ホルロイドの仕事となっている。印象的なビジターセンターとローランドの誇るべきウイスキーはこの先の産業に非常に重要だとウィリアム・ウィームズは信じている。「10年後、市場ではローランドのシングルモルトでいっぱいになるだろう」、「ローランドの蒸留業者が互いにこの土地で協働していく必要がある時なのだろう」。「彼はまたファイブのウイスキーメーカーが現在2年目を迎えるファイブウイスキーフェスティバルで互いに宣伝する余地が十分あるとみている」。

まずビール、そしてウイスキー

セントアンドリュースの沿岸、エデン川の河口に位置するエデンミルはクラフトビールとウイスキーも含めたスピリッツを製造している。2012年にポール・ミラーとヘリオットワット大学の卒業生の醸造・蒸留チームによってエデン醸造所として設立された。

1860年代にヘイグ家によってセギー醸

造所が蒸留所に改装され、更に1世紀前に閉鎖されて以降初めての事である。当時はビールとウイスキーが同じ屋根の下で作られることは日常的であったが、2016年にUnfilteredのインタビューでミラーと話した時には思いもよらなかったことである。「蒸留所をスタートしてから醸造所を始めようと思ったかって？そんな事はないよ」と彼。エデンミルは昨年初めてシングルモルトをリリースし、この記事を書いている時点ではウイスキーの生産を増加・拡大を遂げ、1週間で8樽分を満たしていた。

下：年間100カスク生産するダフトミル



蒸留業者のアルバイト

ダフトミル以上にウイスキーを生産しないところなどあるだろうか。2005年にフランス・カスバートと彼の弟イアンがクーパーの近くのこの小さな蒸留所でライセンスを取得して以来、年間平均100樽ほどしか製造していない。「蒸留業者としてはアルバイトをしている農家です」とフランスは説明をしないだろう。1000エーカーの農場からこの仕事を始める事に疑いはなく、収穫後の7月から8月の農閑期にのみ蒸留をする。彼とウイスキーとの関わりは一杯を楽しむ以外にはマッカランとハイランドパークのオーナーであるエドリントンにモルティングの大麦を提供することである。

「最初のアイデアは1トンあたり70ポンドで売られていた大麦に価値を加えることだった」と彼はウイスキーライターのギヴン・スミスに昨年語っている。「しかしボトル用のカートンは大麦を売ることよりはるかにコストがかかる」。フランスはダフトミルのウイスキーファンに味を否定することに喜びを覚えた、もしくはそう思わせた。「その時が来たらポトリングする」と独学の蒸留業者は言っていたが、ついにこの4月に2005年蒸留のボトルをダフトミルのエージェントであるロンドンのメイフェアにあるベリー・ブラザーズ&ラッドを通じて250本発売した。このウイスキーは210ポンドで落札され、現在は更に価値がついている。



フランス・カスバート



事の始まり

リンドーズアビーに戻る時が来た。その所有者はかつて「生命の水」との由緒ある関わりに気づいていなかった。公平にみても修道院は何世紀にも渡って破滅しており、そこにあるのは生い茂った草と雄牛、番犬以外には何もなかった。1世紀以上もここで農場を営んできた華族のドリュウ・マッケンジー・スミスに話を聞いた。「20年ほど前、マイケル・ジャクソン（ウイスキー&ビールライター）が訪れた。当時我々は彼が何者かまったく知らなかった。6ヶ月後に著書「スコットランドとウイスキー」とサイン入りの本が届き、「73ページを見て」とメモが入っていた。そこには「ウイスキー愛好家にとっての巡礼地」というキャプション付きの修道院の遺跡のこの写真があった。

彼はリサーチを始め、ビジターセンターの可能性を考え始めた。彼が妻とグレンモーレンジ・カドボール・ハウスを運営した時、グレンモーレンジとのコラボレーションの話が上がったが、その計画は保留された。このアイデアはその4年後に再浮上したが、今回はコンサルタントとしてジム・スワン博士が加わり蒸留所を必要とするという事だった。「私がジムにした約束は何よりもまずスピリッツを保ち続けるということでした。そうでなければネス湖のモンスターや少量のウイスキーのディズニールランドと揶揄されたかもしれない」と教えてくれた。

「初めて火入れた2017年の9月から2年近くが経過した今、スピリッツも非常に良くなってきたと言える。

悲劇的にジムはこのプロジェクトの途中で亡くなりましたが、私達は彼のカスクのレシピを受け継いでいたので私達夫婦はレイビルの樽業者を訪問した」。リンドーズは新たなブランドを立ち上げ、ブームになっているジン業態の波に乗りたいという誘惑に



上：リンドーズのスピリッツ

抵抗することに成功し、その代わりにスイートチャービル、レモンバーベナを含むアクアヴィテをリリースした。このスピリッツは甘く、またデーツとレーズンに漬込まれ1494年のオリジナルレシピに比べ更にエキゾチックなものとなった。

先に説明したようにフライアー・ジョンはウイスキーを作っていたかもしれない。「アクアヴィテが傷薬として使われたと記述されていることは周知のことだ」とドリュウは言う。「私の理論は4人が同じ部屋に入り、誰か一人がそれを飲み始めたら、残りの人は少なくともそれは飲んで大丈夫なものだ、と言うだろう」。

農場の建物から蒸留所に改築する前にスミス・マッケンジーは徹底的な考古学

的調査をしなければならないことをわかっていて。これまでのところ、最もエキサイティングな発見は深さおよそ3フィートにある石で囲まれた粘土質であった。これは古代の蒸留所のためのスチルだったのか？まだ

回答には早すぎるのかもしれない

が、テストの結果、炭素、木材、大麦の痕跡が明らかになった。もしこれが真実

であれば、ファイブにまつわるウイスキーの全貌を語ることになるであろう。

「Scotch Missed」の著者であるブライアン・タウンゼントはその事をうまくまとめて書いている。「リンドーズはユニークな蒸留所であろう」

と。2018年の新聞「クーリエ」にこう書いている。「神聖なもの世俗的なもの、そして過去の精神と現在を融合させる」と。



ドリュウ・マッケンジー・スミス

王国

ファイブ王国の5つの蒸留所はエジンバラから車で1時間ほどの有名なテイ湾の南岸に集まっている。アーバイキはモンローズ港近くの更に1時間ほど北に位置している。現在ツアーを提供しているのはキングスバーズとリンドローズだけとなる。エデンミルは新しい蒸留所を建設中のため現在はツアー中止となっている。



テイ湾を超えて

フランシス・カスパートの麦芽よりもカートンのコストについてのコメントはファイブのテイ湾とモンローズ近くの海岸を渡った農場の蒸留所であるアーバイキのジョン・スターリングにも確実に共鳴している。彼は大きな蒸留業者が多くの点で穀物の価格をまだまだ引き下げることができる信じており、またもし彼らがどこからともなく最安値の大麦を仕入れると同時に緑化対策を言いつらすのであればそれは悪質と言わざるを得ないだろう。

しかしスーパーで傷一つないじゃがいものようにスムーズでキラキラ光るアーバイキ初のスピリッツ、ポテトウオッカを2014年にリリース、その後すぐに小麦主体のキルスティーズジンマスターディスティラーによって蒸留されたキルスティーズ・ブラックをリリースした。

全てのシングルモルトカスクは18年経過

するまでは世に出さず、それまでの間はウイスキーライター・デイブ・ブルームによって「少し優れたもの」と表現されたスパイシーな「ハイランドライ」をボトルングしている。

スターリングの兄弟たちが2000エーカーのじゃがいも、小麦、大麦の光景を眺めている間にインスピレーションが舞い降りてきた経験があったことを教えてくれるのであれば素敵だっただろう。

「我々は今までなぜ自分たちの手で作ることができないのか？と思っていたが、全て必要なものは揃った。そして飲むにつれそのアイデアは良くなり、ついにその夜素晴らしいアイデアが浮かんだ」。

驚くことにその計画は現実味を帯び、2年以内に蒸留所が誕生して、彼はスコットランドに非常に密接した助け合い精神である蒸留業者同士のコミュニティと生活困難者のためのアンガス・カウンシルのサポートに感謝した。

ジンのためのジュニパー植栽からスパイス作りまで全てこの農場で作られる。「我々はトレーサビリティとテロワールがスピリッツを通して共鳴することを望んだ」とジョン。「私は人々が自分が飲むものに何が入っているのかを知りたいと思う気持ちはますます重要になってきていると思う」。彼はアーバイキがジンの流行の波を捉えられてラッキ



ジョン・スターリング

ーだったと認めているが、ウイスキーがやがて主要になると信じている。

ジョンの兄弟であるデイビッドによって発見された1790年の地図上にマークされたアーバイキ蒸留所との歴史的な結びつきがある。確証はないが彼らはウイスキーを作っており、じゃがいもを蒸留しているのではない。

ライ麦もまた同様にアーバイキはスピリッツにインパクトを与えるかもしれない事としてさまざまな大麦を先祖代々育てている。ウイスキー産業は協奏曲のような2つの高収量のうち農家はその1つに集中することを推奨したがジョンはそう思っていない。「もし唯一の原動力が1トンあたりのアルコール供給量であるとしたら、フレーバーの遺伝子のいくつかが失われる可能性があるだろう」と彼は言った。この事は数年後に証明されるであろう。アーバイキはこの夏の終わりにビジターセンターをオープンし、地元の農家が訪ねて自身の作物が黄金の液体に変わることを夢見る事ができるであろう。成長は一つの過程であり、ブランドの成功はまた何か

下：アーバイキのマスターディスティラー キルステイ・ブラックはジンもウイスキーも監督する

を得ることもある。●



アーバイキ「ハイランドライ」のボトルング、ウイスキーライター・デイブ・ブルームは「少し優れたもの」と表現している。

何世紀にもわたるウイスキー民族フォークロアが盛んな地域であり、その素晴らしい風景に触発された新たなアランの蒸留所を訪ねた。

ラグでの凄まじいスチームの前で

LAGG, ISLE OF ARRAN

文：リチャード・ゴスラン 写真：ピーター・サンドグラウンド

アラン島の南端キルモリー地区にあるラッグ村の人里離れた静かな場所に欺くような外観をした蒸留所がある。

18世紀後半から19世紀前半、キルモリー地区は不法蒸留所の温床となっており、当時「アランウォーター」と呼ばれたこの液体はキャンベルタウン、アイラ、スパイサイドからでさえ重宝されていた。

この島に蒸留が集中したのは、ここが大麦と安定した水の供給が可能であるが故だ。樽はラッグのトールリン・ウォーターに浮かべられ、暗闇の中小さなボートで密輸された。このリスクの高いビジネスは地元の人々が収入を増やし、家賃を払い、さらには自分たちで酒を愉しむ為の危険な手段だった。

恐ろしい混乱

1910年に出版され、歴史と民間伝承について書かれたThe Book of Arranに

よると、樽を積んだ船がアランの南端を去ろうとしていた際、何人かの密輸業者を発見した1817年3月25日の事件について記録している。司税官が船を追いかけて島に戻し、ウイスキーを徴収しようとしていた際、島民たちがウイスキーを守るために攻撃をした。

「恐ろしい混乱が続いた」。歴史によると2人の男性と1人の女性が銃殺されている。その9月におこなわれたエジンバラでの裁判では司税官のジョン・ジェフリーは殺人罪ではないとされ、彼の行動は「





「今週は始めてスチルを稼働させた
大事な週となった。ニューメイクスピ
リッツには非常に満足しています」

グラハム・オマンド

彼の指揮下にある人々の命を守るために必要であった」と陪審員は宣言している。

蒸溜による生命の危険性は、ウイスキー蒸溜を許可した1823年に年間10ポンドのライセンス料という画期的な物品税法の導入により、6年のうちに減少した。その更に2年以内には1週間に100ガロン（450キロ）のウイスキーを生産する合法の蒸留所がラッグに設立され、地元で育ったベアバーレーを使って蒸留された。

合法になる事はビジネス上では特に良い動きではなかったようで15年後には下火となり、そしてまたこの地域での蒸留は

違法となった。

合法蒸留への復活

200年近く早送りされ、アラン蒸留所のビジョンのおかげでついにラッグで合法的な蒸留が実現する事になった。マスターディステイラーのジェームス・マクガートは島の北部にあるロックランザで会社の別事業にベースを一時移していたが、アラン蒸留業者のマネージングディレクターのユアン・ミッチェルと共に新しい蒸留所へ案内してくれた。ブ

ロディックのフェリーから左方面へ風うずまく南海岸を進んだ。

ジェームスは全ての曲がり角を記憶しているかのように、曲がりくねった道をミニバンで軽やかにそして自慢げに運転していく。ついに蒸留所が明らかとなり、この悪路の旅路も価値があるものだ。

蒸留所は島南部の岬の上に誇らしげに位置し、アイルサクレイグの独特な火山で出来た突岩、キンタイア半島と更に遠方の北アイルランドの海岸が見渡せる。

更に印象的なのは地平線を横切ってジグザグに並ぶ屋根と、1つ目の窓の向こう側にある2つの銅製コッパースチルと2つ目の窓から海が見える硝子張りのスチルルームだ。

蒸留所独特の形状は北部のゴートフェルの山頂から中央部のグレンロサを想起させ、島の南側へのより穏やかな側面を彷彿とさせる島独自の形状からインスパイアされている。

アランはハイランドとローランドの地理的特性をミックスした「スコットランド・イン・ミニチュア」としばしば呼ばれるが、この蒸留所は「アラン・オブ・ミニチュア」である。この建物の屋根にはセダム植物が敷かれ、環境的にも気づかっている。

蒸留所の屋根のジグザグ形は近くの3つの倉庫のデザインにも反映されている。ロックラン



ジグザグなデザインは島のイメージからきている





蒸留所

インフォメーション

創業：2019年

オーナー：アイルオブアラン蒸留所

スチル：2基

ウォッシュバック：4基

供給量：年間80万リットル

発酵時間：72時間

熟成庫：ラック、パレット式



ザの蒸留本拠地として、また新たなex-bourbon樽が用意され、ラッグのニューメイクスピリッツを待っている。

バランスの摸索

我々は絶妙なタイミングで訪れたようで、蒸留所の外装・内装の一部はまだ作業されているがスチルルームは稼働し始めたばかりだった。そして蒸留所のマネージャーグラハム・オマンドからの話はかなり期待の持てるものだった。

「今週は初めてスチルを稼働させた大事な週となった。ニューメイクスピリッツには非常に満足しています」と彼は語った。「適切なバランスを見つけ、いくつかの良いサンプルを取り、ちょうどよいところでカットする事が出来た」。

アイラ島出身の若者はロックランザにおいて8年間ジェームスのもとで学び、見習いを務めたことによって新しい蒸留所を担当できる機会を得て非常に喜んでいる。

「ロックランザで私が最初の仕事をしたことは私の人生の決断でベストな判断だ」と彼は言う。「蒸留は芸術であり、私はそれを学び、今ついに私自身がラッグでウイスキーを作り上げる機会を得た。これは非常に素晴らしい機会であり嬉しい限りだ」。

「アランウォーター」の新たな味わい

このウイスキーはロックランザ蒸留所の典型的な軽くてアンピーテッドな味わいとは全く異なる。このラッグスピリッツは島のこの地域のオリジナル「アランウォーター」



完璧なスピリッツには労力を惜しまない

「適切なバランスを見つけ、いくつかの良いサンプルを取り、ちょうどよいところでカットする事が出来た」

グラハム・オマンド

、50ppmフェノール値のピートの強いキャラクターである。

フォーサイズスチルのスタイルは、ラッグが蒸留中の逆流を減らすためにコンデンサーに向かって下向きに傾斜した短い丸みをおびた本体とラインアームとなっている。

「フェノールのレベルと異なるスタイルのスチルを組み合わせる事でより重いもの、オイリーなスピリッツとなる」とジェームス。彼の情熱は彼がアイラでウイスキー業界に参入したこの40年間と同じくらい新鮮である。

蒸留所は会社に異なったピートウイスキーの味わいを探求するという機会をもった。

「我々はスピリッツの観点からメインの商品をどうするのか明確な考えを持っているが、様々な要因で実験する機会も持ち合わせている」とユアン・ミッチェルは教えてくれた。「島の南端は伝統的に多くの蒸留所があった場所です、またとてもヘビーピーテッドなスピリッツも生み出した。だからこの新しいアランピーテッドシングルモルトを作りたいという点は自然な事であると思った。私たちのこの機会を人力と実験の両方ずつかむことが出来るので、スピリッツにどのような影響を与えるか様々なピート、カスクを使い、またスチルの作動状況を調査する事を計画しています。とても刺激的な時間になるだろう」。

インスタグラム

マッシュタンから蒸気が上がり、新しいスチルのネックの先ではウォッシュが泡立っている間、5月に予定されている蒸留所オープンに向けて最終調整のためにハチの巣をつついたような忙しさと騒音になるだろう。ロックランザが開業した時と同じようにビジターの数は明らかに多く大変な業務となるだろう。その事を念頭において、ラッグから1997年のオープン以来の経験を持つ Faye Waterlow が異動してくる。

「ビジターセンターやツアーでどのような業





く、私たちは多くのサンプルを飲んで頂けるのを楽しみにしている。●



上：エキサイティングな時間だ

務がしたいのか、ラッグが計画されたときに私が関わることができて嬉しく思い、新しい建物ではどんな景色が見たいのかと尋ねられました」と彼女は言った。そこで私は「光栄です。私の希望がかなえられて嬉しく思う」と答えた。

ロックランザは現在、年間およそ10万人の来場者を迎えており、ウイスキーファンと島の観光客がラッグへも訪れる事が出来るよう特別に2つの蒸留所のチケットを購入するチケットを販売する。

ラッグ蒸留所はどこもインスタグラム映えるように細部にこだわっており、ビジターを楽しませる工夫に富んでいる。見た目も良



上：願いがかなって幸せ



ラッグのマッシュタンにて



EXPLORE ARRAN

You Tube, SMWS
Silverscreenでもご覧
いただけます。