



# UNFILTERED

FOR MEMBERS OF THE SCOTCH MALT WHISKY SOCIETY

ISSUE NO.

47

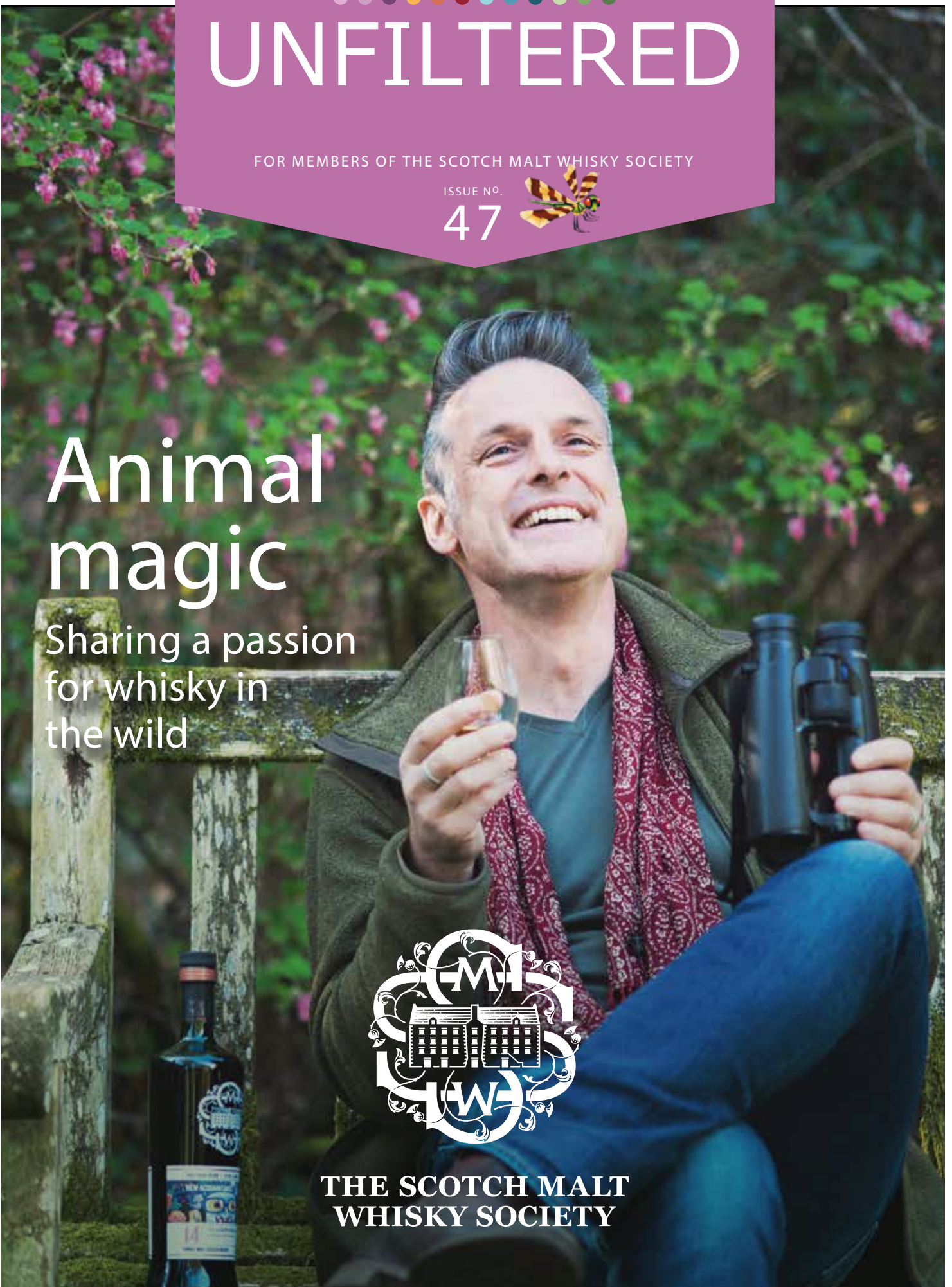


## Animal magic

Sharing a passion  
for whisky in  
the wild



THE SCOTCH MALT  
WHISKY SOCIETY



# ウイスキーの 調べ

ゲール語の研究者ジェイク・キング氏は魅力的で、時には複雑な地名やウイスキーの名称について追及する。

## 地

名にはどのような意味があるのか？そしてそれはウイスキーにどのように関係しているのか？この2つは神話やスラング、本家争

いや間違った発音といった事柄とも絡み合いながら、非常に関わりの深い主題だ。

神話と実話を切り分け、様々なウイスキーを正しく発音する手助けをしてくれるのはスカイ島にあるハイランド&アイランド大学サバル・モア・オステイグ校でゲール語を研究しているジェイク・キング氏だ。ジェイクは著書「スコッチウイスキーと土地の名前（仮）」の初稿を書き終えたばかりだ。本書は1つ1つのウイスキーや蒸留所の名前がどこから来て、どんな意味なのかを紐解いている。

ノーフォーク出身のジェイクはマイナーな言語や絶滅した言語に興味があり、エディンバラ大学でスコットランドの地名、特に川の名前の研究でPhDを取得した。ゲール語に精通した彼は、兵站の調査のための地図や2言語の道路標識を標準化するためのアドバイスをしている「スコットランドのゲ



上：ゲール語の研究者ジェイク・キング

ール語の地名」という団体と共同で活動を始めた。そこから始まり、大学の「命の水 ウイスキーソサエティ」と共催したイベントが彼の最新の仕事のきっかけとなった。

スコットランドの地名のほとんどはゲール語か、その影響を受けています。スコッツ語やノース語が語源

のものもありますが、ほとんど全てにゲール語の響きが入っています。まずここが出発点です。

「ではインバーハウスを例にとってみましょう。インバーはスコットランドの地名の要素がありますが（ゲール語で「inbhir」は河口を意味します）、これは実はサイモン・ニューマンという人物が所有していたアメリカの邸宅の名前にちなんだものです。彼はパブリカー・インダストリーというウイスキーを扱う会社のオーナーで、エイドリーに蒸留所を建設するための土地を購入した際に自分の邸宅の名前をつけました。建物自体はもうないのですが、会社は「インバーハウス・ディスティラーズ」のままなのです。」

ロイヤル・ロツホナガーというウイスキーにも、面白いストーリーがある。ロイヤルの名称はクイーンビクトリアの訪問を受けたことから付けられており、ロツホナガーはスコットランドの山の名前だ。しかしなぜ山に湖や入り江を意味する「loch」をつけたのだろうか？

答えは古い地図に見ることができる。地図にはこの場所が「カック・カーン・ベアグ」と記されている。文字通り訳すと「糞便でできた小さな塚」だ。あまり山やウイスキーにつける名前としてはふさわしくない

# スコットランド語 の話し方

まず一般的なルールとして、地名が2つの要素で成り立っていた場合、「Ben Nevis (ベン・ネヴィス)」のように2つめの音節が強調される。

2つの音節がある場合、例えばMallaingやLedaigは、「マリグ」「レディグ」のように最初の音節を強調する。

ややこしい発音の例としては以下のようなものがある。

Dailuaine

ダルユーイン (緑の牧草地)

Glen-Morangie

グレンモーレンジィ (大きな牧草地)

Auchroisk オスロスク

(行き交う平野)

Allt-á-Bhainne

アルタバーン (牛乳小屋)

Bunnahabhain

ブナハーベン (河口)

それから、蒸留所の名前ではないがよく発音を間違われる単語を覚えておくとよいだろう。

Slàinte mhath

スランジバ (乾杯)



なぜ山に湖や入り江を意味する「loch」をつけたのだろうか？ 答えは古い地図に見ることができる。地図にはこの場所が「カック・カーン・ベアグ」と記されている。

いかもしいない。ジェイクはこの名前について、いくつかの説を唱えている。

「この場所は確かに初期の地図では「カック・カーン・ベアグ」と呼ばれていました。恐らくは内輪のジョークとして始まったのだと思います。元々の名前はベイン・ナン・チョヤン (乳の山) でした。この山には湖があり、ロップナガーとか、ロップ・ナ・ゲール (鳴く湖) と呼ばれていました。湖にいる鳥の鳴き声から取られたのだと思いますが、何故かその名前が山全体の名前になったようです。」  
また、「グレン (峡谷)」や「ベン (山)」といった土地に由来する言葉もスコットランドらしさを出すために駆り出されることがある。元々の地理的な意味は失われているため、ジェイクにとってはす

こしやっかいだ。例えば「グレン・ベア」はある人物の名前からとったものだ。「グレン」や「ストラス」や「モア」といった言葉を人々がスコットランドらしさを出すために濫用しているとしたら、どうやって元の意味を知ることができるだろう？

地名は元々の正確で長いものが略されている場合が多いのです。例えば「グレンアルビン」。私達は今これを「グレート・グレン (大なる峡谷)」と呼んでいますが、元々は「グレン・モア・ナ・アルバン (スコットランドの大なる峡谷)」でした。アルバンやアルバはゲール語でスコットランドを意味します。しかし現代の地図に表記され、ウイスキーの名前にもなっているグレンアルビンはアルペン家一族の一人である最初のスコットランド王、ケネス・マカルピンの名前から、「アルピンの峡谷」と思っている人もいます。2つの全く違う言葉が混同されているのです。

このような名前を研究するにあたって、問題はコンテキストだけではなく、ジェイクは長年古い写本や地図を見て、スペルの変化を調べている。よくあるケースとしては時間の経過とともに地名がアングロサクソンの影響を受けて変化し、元の言葉を突き止めるのが難しくなることだ。

「ウイスキーの名前で「h」がやたらと入っているのを見てみよう。例えばゲール語で黒を意味する「dubh」は、「dhu」と書かれています。ゲール語

の特徴としては「bh」や「mh」のように子音の後にhが来るスペリングがあります。これは英語とはかなり違うので、「ゲール語っぽい」印象を見る人にも与えます。この「ゲール語っぽい」がウイスキー製造メーカーに採用され、例えば「Dallas Dhu (ダラスデュー)」や「Glen Mhor (グレンモール)」のように本来あってはいけないところまで「h」が登場するのです。

究極的には言語は環境などの因子に応じて変化を続けるものです。例えば「Bruichladdich (ブルイックラディ)」は一般的に最後の「ch (ヒ)」も発音されますが、地元のアイラ島ではブルックラディ、と発音します。「ジェイクが言うようにこのちよとした「癖」が個性的に見えるのだろう。「ブルックラディには「The Laddie (ザ・ラディ)」というポトリングがあり、こちらのほうは地元の発音に忠実なスペリングですね。面白いと思いませんか。」

Bruichladdich (ブルイックラディ) は一般的に最後の「ch (ヒ)」も発音されますが、地元のアイラ島ではブルックラディ、と発音します。

# カーステーション・キャンベル

鶏肉工場で働くことからスタートし、マッカランのマスターウイスキーメーカーとして指名されるまで、カーステーションキャンベルはウイスキーの世界で長い旅をしてきた。UNFILTEREDがそんな彼女に迫る。

**カ**ースティーン・キャンベルにアポイントを取り付けるのは至難の業だが、彼女はマッカランのマスターウイスキーメーカーの肩書を持つので無理もない。彼女はグラスゴーにある本社とスペインにあるマッカランの最先端の蒸留所を行ったり来たりしながら、ウイスキーマスターのチームを牽引して全てのブランドのウイスキーブレンドと熟成に責任を負っている。

スコットランドの北端にある街サーソーから18歳で栄養学を学ぶためにグラスゴーカレドニアン大学に入学した彼女は、今の自分のキャリアについて、当時は思いもよらなかった、と振り返る。私はウイスキーについて詳しくなかったんです。マスターブレンドとか、マスターウイスキーメーカーといった職業に就くことを想像していませんでした。ただ食品・飲料品の業界に入るのは合理的だと思っていたんです。当時は現在のようないきさつな役割を担うなんて思いもよらなかったのです。

大学の課外授業でグラスゴー郊外にあるグレンゴイン蒸留所を訪れた時、彼女は初めてシングルモルトウイスキーを味わった。その後フードフェスティバルで飲んだフェイスグラスのジンジャー・ピア割りはロングカクテルの魅力を教えた。雷に打たれたような体験というわけではなかったが、カーステーションにとってこの出会いはウイスキーに対して興味を持

ち、もっと詳しく学ぼうとするきっかけとなった。

「大学を卒業してから旅行に行く資金を貯めるために、私は鶏肉の工場で地味な仕事をしていました。その後オーストラリアとニュージーランドで1年過ごしてほぼ無一文でスコットランドに帰ってきた私は、とにかく鶏肉工場以外の食品・飲料業界ならどこでもよいと思って職を探しました。最初に受けた面接がディアジオのキャメロンブリッジ蒸留所でのポジションで、その仕事に就くことができたのはとても幸運でした。自分が学んできたことと、これから担う役割がその瞬間に合致したのです。」

彼女に与えられた仕事は蒸留所のニューメイクスピリッツの分析で、彼女はそこで初めて自分の嗅覚が非常に優れていることに気づく。

「化学的な合成を分析するだけでなく五感に訴える特徴を理解するためにチームの全員がテストを受けるのです。」

「みんなそうだと思いますが、テストを受けてみるまで、自分の鼻が良いかなんてわかりません。私もその時初めて生まれ持った能力があると知ったのです。ラボで経験を積むことと、感性でウイスキーを感じ取ること、この両方をバランス良く学ぶことができました。」

私の鼻はベテランのスタッフにも引けをとりませんでした。香りのなかの微妙な違いや、オフノートといったものが私にはわかったのです。そのことが自信に繋がりました。」

やがて彼女はウイスキーを生涯の仕事にしたい、という決意のもと次のステップとしスコッチ・ウイスキー研究所 (SWRI) に籍を移す。

「科学と感性、両方の面でも深くウイスキーについて学ぶ機会を得ました。私はチームの一員として蒸留工程がどのようにフレーバーに影響を与えるか分析しました。SWRIのチームと蒸留に関わる様々なプロジェクトで深く関わり、またウイスキー業界でのキャリアを築くために蒸留について学位を取りました。」

2007年にエドリントンに移ると、カーステーションはマスターブレンド、ジョン・ラムジーの元でウイスキークオリティエvaluatorとしてのキャリアをスタートさせる。

「つまりはブレンドになるための訓練を始めた、ということです。」

「その時点でジョンはウイスキー業界で40年のキ



# マッカランのマスターから飲み方ヒント

## 飲み方

好みによりますが、私は普段ウイスキーに加水します。初めて飲むウイスキーであれば、ストレートで試してから加水します。

## 気分次第

ラボではウイスキーをアルコール20%程度まで薄めます。ラボにはサンプルの細かい差異を確認するためにシリンジやシリンダー

といった道具が揃っていますが、家でやる時はもっとざっくりしています。気分次第で何滴か加水する、という感じです。ウイスキーをジンジャーエールやジンジャービアで割るのもよいですね。

## 嗜好を育む

自信を持っているいろいろなウイスキーを試して、実験してみてください。お店でボトルがずらっと並んでいる様子はちょっと怖いかもしれませんが、色々なス

トイルを楽しんで頂きたいです。ピート香のあるもの、ないもの、軽いもの、リッチなもの、飲み方もストレートで飲むのかカクテルにするのかなど、ウイスキーを楽しむ方法は無限にあるのです。

## ウイスキーが苦手な人へ

私はまずカクテルから試してもらい、その後でストレートやロックで味わってもらおう、という方法でたくさん

の友人をウイスキー党に改宗させてきました。たった一人意見を変えられなかった人は私の母です。残念なことです。

## 嗅覚を訓練する

持って生まれたものに左右されるので難しいですね。でも、幅広いフレーバーのサンプルを集めたキットがありますから、そういったものを使えば飲んでいるウイスキーのフレーバーが何なのか、理解する一助になります。

フレーバーウィールも便利な道具です。ですが、残念ながらもしあなたに判別できない香りがあれば、それが将来分かるようになることはないでしょう。



キャリアがありましたから、彼の元で学べるというのは本当に素晴らしいことでした。ここで初めて、感覚がものを言うブレンドの世界に足を踏み入れたのです。ここで私はニューメイクのスピリッツの全て、ニューメイクの時点でどれだけ違いがあるのか、樽の選定方法や樽がどのように製品に影響を与えるか、異なる製品が持つ異なるフレーバーのニュアンスなどについて学びました。新しい製品の開発についても学び始めました。学ばないといけないことはたくさんあったのですが、この仕事はなにかを習得するのに年単位の時間が必要なのです。

このような努力によって彼女はカティーサーク、ネイキッド・グラス、フェイスグラスのマスターブレンドとなり、2019年末にマッカランのマスターウイスキーメーカーとして就任した。彼女は今6人のチームを率いている。サラ・バージェスはリードウイスキーメーカー、ポリー・ローガンとスティーブン・ブレナーはウイスキーメーカー、ラッセル・グレイグはサンプルルームアシスタント、そしてスチュワート・マクファーソンはマッカランのシェリーカスクを40年に渡って手配し続けているマスターオブウッドだ。

ウイスキーマスターチームは団結によって成果を生んでいます。私はスペインサイドの蒸留所ではチームと共に働き、グラスゴーではニューメイクのテストから樽のサンプル、製品のボトルリング、ラベリングの確認、マーケティングや広告チームとの連携まで行います。

世界でもトップクラスのモルトウイスキーのポートフォリオを監修するというのは大変な責任ですが素晴らしい名誉でもあります。ブレンド、ブレンドモルト、そして「ザ・マッカラン」と私たちのポートフォリオは幅広いのですが、私達を作るウイスキーは全て自然の色です。ということは、私達は香りだけでなく、樽で熟成することによって出てくるウイスキーの色までもびったりと揃えなくてはなりません。華やかで威厳のあるブランドの世界観は、日々の努力に裏打ちされているのです。

カースティーンのオフィスはウイスキー業界でも最も素晴らしいものだ。スペインサイドのクライグラキに2年前、マッカランは未来的な建築の蒸留所を建設した。しかし彼女が最も重要視したのは、新しい蒸留所で生産されるウイスキーが以前のものと寸分たがわない品質を保つことだ。

世界でもトップクラスのモルトウイスキーのポートフォリオを監修するというのは大変な責任ですが素晴らしい名誉でもあります。

カースティーン・キャンベル

旧蒸留所での私の役目は、製造するスピリッツを一定の水準に保ち、「DNA」や「キャラクター」と呼ばれるような個性を与えることでした。

新しい蒸留所でも、元の蒸留所と寸分違わぬものを造らなくてはなりません。移行には何年も掛け、何度もテストを行いました。

とにかく周到に準備をし、旧蒸留所ではどのようにウイスキーを作っていたのか、どの指標がどのフレーバー特性に影響するのか、理解した上で、同じレバーを新しい蒸留所で調整すれば同じ結果になり、全く同じスピリッツができるまで持っていかれました。

やりがいのある素晴らしいプロジェクトでしたし、今もこうしてマッカランでフルタイムで働いています。蒸留所に足を踏み入れるたび、自然と顔がほころんでしまうんです。●



ザ・マッカランのウイスキーマスターチームーサラ・バージェスはリードウイスキーメーカー、ポリー・ローガンとスティーブン・ブレナーはウイスキーメーカー、ラッセル・グレイグはサンプルルームアシスタント、そしてスチュワート・マクファーソンはマッカランのシェリーカスクを40年に渡って手配し続けているマスターオブウッドだ。



# DISTILLERY VISIT

---



RAASAY

## Distillery facts and stats

最初の蒸留：2017年  
オーナー：R&B デイステイラーズ  
蒸留器：フリリ社 イタリア産のスチル  
ウォッシュスチル：5000 L  
スピリッツスチル：3600L  
ウォッシュバック：6基 5000L ステンレス製  
容量：年間188,000L  
発酵：115時間  
熟成庫：ダンネージ式、パネル式

## ブレンダーの展望

ビルが見据えている10年もののウイスキーボトルまではまだしばらくかかる道のりだが、今年の後半にはこの島で蒸留され、熟成された初めてのウイスキーが出荷される予定だ。このウイスキーは40ppmでピートの香りを付けられた大麦を原料に作られたスピリットを狭い範囲でカットし、バーボンの樽で2年熟成したのちポルドーの赤ワインの樽に移された。

アラスデア家のブレンドの歴史が活かされた蒸留所の目玉商品は2021年にリリースされる予定だ。ピートを効かせたスピリッツと効かせていないスピリッツが3種の樽（新しいチンカピンオーク、ライ麦の含有量が多いバーボン樽、そしてポルドー赤ワインの樽）で熟成されたのち、ブレンドされる。

「ピートを効かせたスピリッツと効かせていないスピリッツをそれぞれ3種類の樽に入れることで、6種類のフレーバーを作り出します。この6種類をブレンドすることで、若いウイスキーでも複雑さや深みが生まれるのです。」とアラスデアは言う。

「熟成の過程を変えることはできませんが、異なるフレーバーを異なるかたちで届けることはできます。私達の新しいチンカピンオークで作られた樽は炭素固定量が多く、香ばしい香りや色がすぐに付きますが、新しいアルバオークの木材よりは柔らかく、甘い印象です。私達が作りたいウイスキーのスタイルは軽ピートが効きながらチェリーやブラックカラントのようなフルーツ香が感じられるもので、これはチンカピンによって得られるのです。それからライ麦の樽は胡椒の香りがはっきりとするのですが、木材はアルバオークなのでバナナやバタースカッチの香りもあります。そしてポルドー赤ワインの樽はダークなフルーツの香りをつけてくれます。」

蒸留所を計画した時から一貫して私達はピートが軽く薫り、ダークなフルーツの香りがするウイスキー（ボウモアのスタイルに近いかもしれませんが）を目指していました。



上：ラッセイのドラフを運搬している

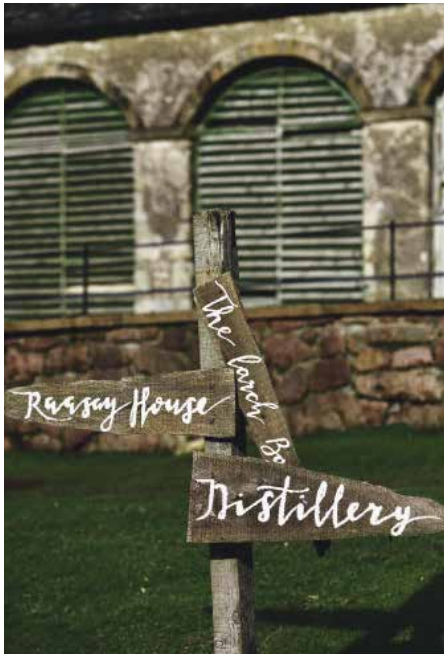
このスタイルのウイスキーについては、語る人は多いのですが実際の製品としてはあまり見ません。ピートの効いたウイスキーもあるし、フルーティなウイスキーもあります。でも多くの場合見かけるフルーツ香というのはりんごや洋梨のもので、私達はチェリーやブラックカラントの香りを目指しているのです。

## ラッセイ生まれ、ラッセイ育ち

この土地を大切にする、というのもラッセイ蒸留所のポリシーの一つだ。蒸留と熟成の工程で、なるべく地産地消を貫こうとしている。水は蒸留所の背面にある深さ60メートルの「白い牛の井戸」と呼ばれる井戸から汲み上げられている。（ちなみに蒸留所から道をわたった牧場に本物の白い牛がいる。）水はミネラル分が豊富で、蒸留や希釈といった全ての工程に使われる。

ラッセイ蒸留所は島で育つ麦についても研究している最中だ。通常の麦は島の気候に適さないため、湿った気候や短い夏でも育てられる北極圏の品種を試している。今のところルウェーのブーラジ、スウェーデンのカンナス、アイスランドのイスクリアの育成に成功している。現在は蒸留所の畑では1トン大麦しか生産できない。これは、1バッチ、すなわちライ麦の樽3つ分のウイスキーの量だ。今後の計画では、作地面積を広げて、さらには地元のピートを使って大麦を乾燥する予定だ。

蒸留所は2つの倉庫を島に保有している。1つは資材などを入れ、もう一つには樽が収められている。倉庫は製造されたウイスキーを6-7年分、保管することができる。





ソサエティのYouTubeチャンネル「SMWS シルバースクリーン」で、ラッセイ蒸留所の中の様子や島の紹介をしています。



## All in good time

- 2014年夏：R&B ディスティラーズ設立
- 2015年11月：ラッセイ「WHILE WE WAIT（リリースを待ちながら）」のシングルモルトを立ち上げる
- 2016年2月 蒸留免許の許可
- 2016年6月 新しい蒸留所として始動
- 2017年9月 最初のスピリッツの誕生
- 2020年11月 ラッセイ島のシングルモルトをリリース



オペレーションディレクターのノーマン・ギリース

SEE RAASAY FOR YOURSELF

ソサエティのYouTubeチャンネル「SMWS シルバースクリーン」で、ラッセイ蒸留所の中の様子や島の紹介をしています。

## ウイスキー以上のもの

160人ほどしかない島では新しい蒸留所にみなが関心を持っている。蒸留所では21人の従業員と、夏季にはツアーガイドとホテルのスタッフが期間雇用された。スコットランドの島嶼部では貴重な、安定した職業に惹かれて、島民がUターン移住するケースも出ている。

カラム・ギリースはラッセイ生まれ、ラッセイで蒸留所のガイドの職を得て島に戻ってきた。彼はウェブサイトやSNSで使うためのビデオや写真を撮ったり、みずからランドローバーのハンドルを握って訪れる人に島の美しい景色や歴史を案内している。

下：オペレーターのバーバラ・カミ



「5年前には考えられないことです。当時のラッセイ島は穴の底みたいな場所でした。私は海で職を得るためにこの島を出て、それからオークニーに移りました。今は美家から5分の場所に職を得て固定給をもらっている。信じられないですね。ラッセイで暮らすことができる日が来るとは思っていなかったですから。」

オペレーションディレクターのノーマン・ギリースも元島民だ。蒸留所で働く副産物として、父カディが飼う羊のために大麦の搾りかすを供給している。蒸留所のリーダー、イアン・ロバートソンはリビングストーンにいた3年前、世界でももっとも僻地にあるであろう蒸留所からのオファーを受けてラッセイ島にやってきたUターン移住者だ。イアンは島民の女性と結婚し、7月には第一子が生まれる予定だ。

「若い人が島に未来やキャリアプランを見出して戻ってきてくれるだけでなく、イアンのような人が島にやってきて新しい命が生まれる。本当に素晴らしいことです」とアラスデアは言う。この島でウイスキーはその語源のとおり「命の水」なのだ。夜空に向かってもう一度乾杯しなくてはいけない。ラッセイ島のウイスキー造りははじまったばかりだが、すでに長い道のりを旅してきたのだ。●



上：カラム・ギリースはラッセイ生まれ

# ラッセイ島

新しい蒸留所はフェリーで20分かけてスカイ島のスコンサーから海峡をわたってラッセイ島にやってくるのに十分な理由になるだろう。自然があふれた景色、険しい海岸線、砂浜に丘陵、そして興味深い歴史の物語がある。



ドイツの捕虜が働いていた  
灰鋸

ラッセイ島にはかつて今の10倍の島民がいたが、19世紀に羊の放牧のために住む場所を追われた。当時の隆盛は荒野にたたくまで廃墟で感じることができるだろう。

ハライグの邸宅は島で最も有名で、ラッセイ島生まれのゲール語の詩人ソーリー・マククリーンの作品の中でも謳われている。

島のふもとには第一次世界大戦中に約300人のドイツ人捕虜がハーグ条約に反して採掘に従事させられた鉄鉱石鉱山の遺構がある。1919年のスペイン風邪の流行で数名の捕虜がこの地で亡くなった。

北に行くと小作人カルム・マクロードがほぼ手作業で作った2マイルほどの道「カルムの道」がある。アーニッシュにある自分の家へ道を作って欲しい、という要望が退けられたため、彼は自分の手で10年掛けてこの事業を成し遂げた。彼に敬意を払ってこの道をドライブしよう。

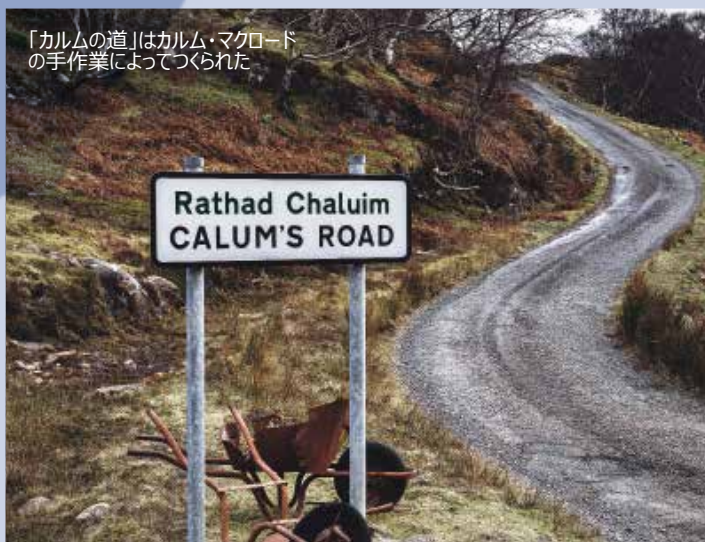


ラッセイには15世紀のプロセル城の遺跡などの素晴らしい景色がある

荒野にある廃墟の建物が物語を語る



かつてラッセイの島民の多くは羊のために住む場所を追われた



「カルムの道」はカルム・マクロードの手作業によってつくられた

## THINK TANK

蒸留所の建築は、伝統的なパゴダ屋根から離れ、最先端の現代的なデザインを取り入れ、驚くべき結果をもたらしている

文：トム・ブルース・ガーティン

# ウイスキー蒸留所 建築の新たな潮流

ポスター提供：Threesixty Architecture

# 1

9世紀後半にエルギンから来た若い建築家がスコッチウイスキー業界の景観を一変させた。チャールズ・ドイグは1880年代にスペイサイドのダルーイン蒸留所のキルンの上部にキューポラを取り付けた。より効率よく大麦

を乾燥させることができ、優雅でオリエンタルな外観を蒸留所に添えたキューポラは、チャールズ・ドイグが手掛けた他の50の蒸留所でも取り入れられた。やがて彼の設計したパゴダ屋根はあらゆる場所で、オークニーからダンブリーズ、アイルランドそして日本でも「モルトウイスキー蒸留」のシンボルとなった。

## パゴダは過去のもの

パゴダはスコットランドのパブにおけるテネンツァーの赤い「T」と同じくらい、その建物が何のためのもかを周囲に知らしめるのに効果的だ。そう考えれば、グラスゴーのクライドサイドのような新世代のウイスキー蒸留所が建物にパゴダを採用したい、と思うのも無理はないだろう。

しかし蒸留所の設計者は別の考えを持っているようだ。

「クライアントはパゴダを希望しました。それに対して我々はノーと言ったのです。ハイボスタイル建築事務所の建築士ジョン・ムーアは言う。

「形は機能に従うべきです。使われることのないパゴダを飾りとして残すことには反対でした。」

モダニスト建築家のアルフレッド・ルースは「装飾は悪だ。装飾から自由になることで初めて精神的な強さを獲得できる」とまで語っているが、もしかすると彼はウイスキーを飲んでいたのであるかもしれない。

初期の蒸留所は密造業者だったため、当然自分たちの蒸留所をわざわざ宣伝しようとは考えていなかった。酒造免許を取得した以降も、ブレンドウイスキーの原料供給者として、蒸留所は匿名の存在だった。

シングルモルトウイスキーの再発明と1969年にグレンフィディックにオープンした最初のビジターセンターが全てを変えた。

「クライアントにとっては、主の業務はウイスキー製造であり、見学者の受け入れは付帯的な仕事に過ぎない。」



スペイサイドパゴダ

とジョン・ムーアは語る。しかしクライドサイド蒸留所の建築は、ウイスキーの製造ができる設備と、魅力的な外観を両立する必要があった。グラスゴー市役所は観光地のど真ん中に建つ蒸留所が見学者を受け入れないのであれば使用許可を与えなかっただろう。

かつてクイーンズドックの跳ね橋の動力を供給していたポンプ場はビジターセンターに改修され、グラスゴーの豊かなウイスキーの歴史を今日に伝えている一方、蒸留所自体の建築は意図的にモダンに設計されている。

「蒸留所をポンプ場に合わせてデザインする意味はありませんから」と彼は語る。



ギャレス・ロバーツ

## 蒸留室のスター

マイケル・レアード建築事務所のマーケティングディレクター兼デザインディレクターのジェレミー・スコットも同じ意見だ。彼は現在フォルカークにあるローズバンク蒸留所の再建築を手掛けている。

「我々のアプローチは過去の良い部分を残しつつモダンなデザインをすることです。倉庫と煙突が一体になった建造物を活かしながら新しい蒸留所に相応しいデザインを探っています。文化財に登録されている元の建築の良さを削がずに施設をアピールする必要があります。」

パゴダについては彼も頭を横にする。

「我々の哲学は建物の機能に忠実であることです。偽物のデザインは好ましくありません。」新しいローズバンク蒸留所はヴィクトリア様式の煙突と誇らしげに置かれた3つのスチルが存在感を放っている。

蒸留所を設計する者にとって、「スチル」の存在は非常に重要だ。

「まるで巨大な彫刻のように鎮座するスチルは、間違いなく蒸留所のスター的存在です。」とジョン・ムーアは語る。

「あのカーブした形状は神秘的です。あらまです。」とオーガニック建築事務所の建築家でアートナマーカン、ノックニーアン、リンドーズアビー蒸留所を手掛けたギャレス・ロバーツも言う。「建物の周りをドライブすると、窓に美しい大きな銅製のスチルが見えます。」

彼はそれを「古い修道院への視覚的なリンク」として、スチルをガラスの後ろに置くことで、修復作用の移動ができることを実際の利点として示すことができます。

## 五感を取り入れる

都市部の蒸留所は空間の使い方を工夫する必要がある。その最右翼はスリーシックスティ建築事務所が手掛けるポート・オブ・リース蒸留所だろう。

「ポート・オブ・リース蒸留所はロイヤルヨット・ブリタニア号の隣に位置するとても狭く、貴重な土地に建てられる予定です。」マーケティングディレクターのアラン・アンソニーは語る。

「スコットランドで垂直型の蒸留所ができるのは100年振りのことです。」

それはダンバートン蒸留所以来ということになる。

4階建ての建物は製造工程を逆にして1階で蒸留を行い、見学ツアーの最後を盛り上げている。「ドアを通して蒸留室に入ると、リースの街並みと海を背景に2つのスチルが左右対称に構えているのです。」と彼の同僚のカースティ・カッジャーは言う。

大学院で蒸留所のデザインを研究したカースティはこの分野のエキスパートだ。

1月にスリーシックスティはセミナーを行い、彼女は五感を通じた体験をデザインに取り込むことの重要性を語った。

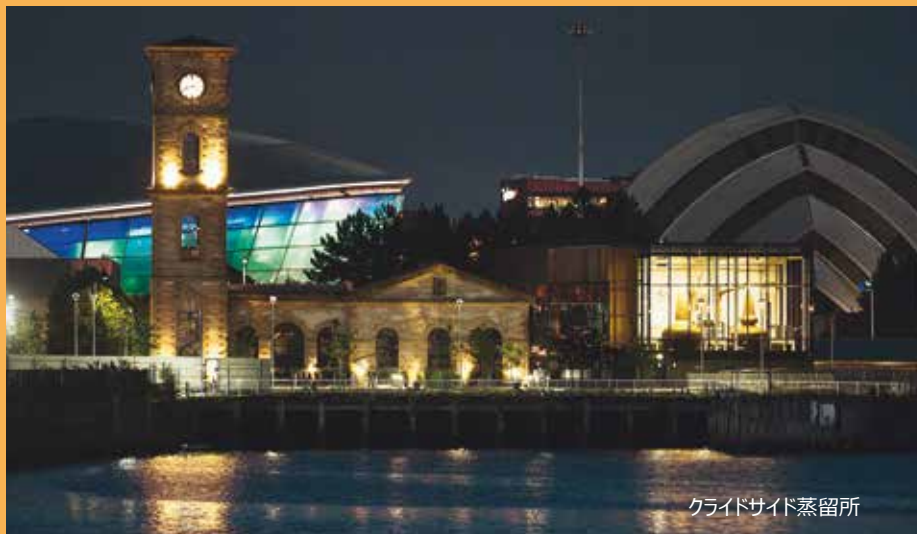
例えば音について、彼女はこうに言う。

「私はガイドが何を言っているか全く聞き取れないツアーを何度か経験しました。ですから、見学者を惹きつけながらツアーをするために、どこに何を配置し、どこに感動するポイントを作るのか、賢く設計しなければなりません。また、見学者が手に触れるもの - 入り口のドアの取手から最後に試飲するグラスまで - を意識した触覚的なデザインも重要です。」

彼女が香りについて話した時、私はダブリンのジェムソン蒸留所で急ごしらえの蒸留室が隣の食堂から流れてくるアイリッシュ・シチューの香りに満たされていたことを思い出していた。



リース港とカースティ・カッジャー



クライドサイド蒸留所



ローズバンクのبران



リンドースビー蒸留所



見事なマッカラン蒸留所

彼女の話を受けてアラン・アンソニーは言う、「見学者の体験は製造工程の正統性を損なうものであってはいけません。」

実際、ほとんどの人は見せかけのものではなく、「本物」に触れたいであろう。

## ブランドの殿堂

一方で訪れた人をあっと驚かせるような蒸留所がある。ロジャース・スターク・ハーバー&パートナーズによって設計された新しいマッカラン蒸留所はスコットランド最大規模だ。

「素晴らしい建築だ」とジョン・ムーアは語る。

「他の蒸留所とは全く別物という感じで、製造の工程というよりも建物そのものに圧倒されます。」

昔ながらの蒸留所につきものの蜘蛛の巣や、害獣駆除用に飼われた猫に愛着がある見学者には、1億4000万ポンドを掛けけたマッカランの新しい蒸留所は不向きかもしれない。

新マッカラン蒸留所の設計コンペティションに参加したジェレミー・スコットはデザインについて言う。「とにかく圧倒されます。あのような規模とクオリティのものを建てられるというのは、建築家冥利に尽きるでしょう。」ただ、他の蒸留所がこのよう

な規模と投資ができるかといえば疑問だ。

「イースター・エルチーズのような広大な敷地を持っている人はそういません。」

スコットランド人が見栄を嫌うからではなく、上記のような理由でこの規模の蒸留所に追随する者はいないだろう、というのがジョン・ムーアの見解だ。どちらにしろ業界の主だったプレーヤーは必ずしもスコットランド人ではないのだ。

ウイスキーではなくワイン業界に目を向けると、フランク・ゲリーやノーマン・フォスターといった建築界の巨匠に依頼して壮麗な建物を作るワイナリーが散見される。

マッカラン蒸留所の動きはこの流れに乗ったもので、カーステイ・カッジャーは他の蒸留所にも影響を与えている。「ワイン業界は贅沢嗜好品の市場を正確に捉えて、ブランドを象徴するような建造物を建てるのです。」

一方でアラン・アンソニーはマッカランの例に業界を挙げて追随するのは好ましくないという意見だ。「蒸留所は正統的な製造工程と歴史の深さに依ってはいけません。」必ずしも全ての国際的に活躍するスター建築家がそのことを理解しているわけではない、と彼は考える。

あなたが蒸留所の建築を計画しているなら、いつでもスリーシックスティの事務所に来て、事務

所内のウイスキールームでグラスを片手に議論を交わすとよいだろう。ただ、バゴダは持ち出さないほうが良さそうだ。とアランは言う。

「ご希望には添えないかもしれませんが。私達が思うに、21世紀のモルトウイスキー蒸留所を象徴するのは、屋根の上のバゴダではなく、見学者の目の高さにある、美しくライトに照らされたペアのポットスチルなのです。」●