

ウイスキー業界の光と影

柿本泰幸
かきもと やすゆき

河を愛するつていいものだ。

ずっと水源に至るまで

そっくり好きだなんてね。

自分を膨らませてくれるものが

そっくり好きだなんてね。

レイモンド・カーヴァー

「水と水とが会おうところ」

『水源地』というタイトルを目にした瞬間、一編の詩を思い出した。僕にとつて「自分を膨らませてくれるもの」は、人との出会いと文学であり、僕もそれがそっくり好きだ。

もう十年以上前になるが、旭川大学で山田先生からロシア語を習い、卒業後は粕谷氏のもとで五年間仕事をした。ロシア語はそっくり忘れてしまったが、「出会い」は忘れている。山田先生、粕谷氏を含め、

出会った方々が今も僕の中で息づいている。

そして、現在。もう一つ自分を膨らませてくれるものがある。「命の水」が語源のお酒、ウイスキーだ。穀物を麦芽の酵素で糖

化し、発酵、蒸留、さらに樽熟成したお酒だが、簡単には定義できないほど、その

世界は広い。

ニッカウヰスキーの創業者、竹鶴政孝氏の生涯を描いたテレビドラマ『マッサン』の影

響もあり、日本では空前のウイスキーブームが到来している。

その一つを象徴する出来事は、二〇一六年二月にサントリー社が発売した「山崎シェ

リーカスク」だろうか。約一五〇〇本限定、

価格はなんと三六〇〇〇円。いったいこの価格で誰が買うのかと思いきや、抽選販売とな

った。

また、サントリー社は二〇一四年に米国の

ビーム社を買収した。ビーム社は「ジムビー

ム」を手掛けるバーボンの最大手。その買

収額は、驚愕の一六〇億ドル。一兆円越

えた。シングルモルト「山崎」やブレンド

ド「響」など世界的に評価の高いウイスキー

を作る技術力、それに加え、販売力や企

画力も優れていたため成功出来たのだろう。

今ではあちこちで「角ハイボールがお好きで

しょ。」と書かれた黄色い看板を目にする

が、ハイボールブームの火付け役もサント

リー社だった。大成を収めたサントリー社とは相反し、二〇一二年にひっそりと閉鎖した蒸留所がある。メルシャン社が所有していた「軽井沢蒸留所」。なぜ閉鎖したのか。実はこの軽井沢蒸留所で作られていたウイ

スキーはものすごく評価が高い。アルコール収率が高いゴールデンプロミス麦芽を使用し、シェリー樽での熟成にこだわるなど、ウイスキーへの力の入れようは生半可なものではなかった。その証拠に、閉鎖後にストックしてあったウイスキーは、本場スコットランドのナンバードリンク社にほぼ全て買い取られている。



そのナンバードリンク社より発売された一本。「ASAMA 50.5」

シェリー樽熟成品。熟成年数は十二年。香りも味も抜群に良い。シェリー樽熟成で有名なザ・マツカランやグレンドロナックと比較しても見劣りするどころか、个性的で完成度も高いと思える。それほどの技術を誇った蒸留所が閉鎖してしまったことに、悲しさを覚える。

「良いモノを作る＝会社が儲かる」ではないようだ。大資本へと成長し社会的評価を

受けた山崎蒸留所、閉鎖に追い込まれた軽井沢蒸留所。比較したときに経営の難しさを感じる。良いモノやサービスを提供するのは当然の目標として、その先どうするのが大切なかもしれない。

それは経営だけでなく、自分自身にも同じことが言える。僕を膨らませてくれた「出会い」、「文学」、「ウイスキー」をただ好きでいるだけではなく、これからの人生でどう表現していくか、それが課題だ。最後にウイスキーを二本紹介したい。



軽井沢蒸留所閉鎖前、最後の限定品。一

九九五年蒸留、熟成年数は十六年。軽井沢蒸留所では珍しくルーージュ樽での熟成品。これは本当に感動できる一杯だ。度数が約七十度もあるが、アルコール特有のツンとした感じは全くない。むしろ滑らか。

一本目は、一九九九年蒸留のボウモア（ダグラスレイン オールドパティキュラー）。海

と自然に囲まれたアイラ島にある蒸留所。

相次ぐ経営難があったせいかな年代によってまるで味が違うボウモア。九〇年前後は特にパフューム香が酷く、お世辞にも美味しいとは言えない物が多い。やはりボウモアに人気があるのは、六〇年代、七〇年代の影響が大きいのだろう。サントリー社の傘下となった現在も決して悪くはないのだが、当時のボウモアとは一線を画している。

この一本はそんな昔のボウモアをほんのりと彷彿させる南国フルーツ系の香りがふわりと広がる。

人もモノも「同じ」であり続けるのは困難だ。変化し続けなければならぬのであれば、本当に大切な芯の部分は変わらないでいたい。そんな思いから、最後にボウモアを選んだ。

今夜はそんなウイスキーを片手に、ツルゲーネフの『初恋』でも読み返したい気分だ。

