

日本を見つめ直し、楽しく生活、仕事しましょ、シリーズ。

私たちは西洋文化の花である高級ウイスキーに関して、「ジョニーウォーカーの黒でしょう」など、日本のウイスキーが西洋の国に太刀打ちできるとはつい最近まで思ってもいませんでした。

しかし、2001年世界の専門家62人がブラインドで評価する英国の専門誌「ウイスキーマガジン」が発表した結果は、世界のウイスキー愛好家達を驚かせるものでした。

本場スコットランドの名だたるスコッチウイスキーを抑え、ニッカウヰスキーの「シングルカスク余市10年」が総合1位、サントリーの「響21年」2位と日本のウイスキーが1、2位を独占しました。以後、毎年日本のウイスキーが海外の賞の上位になることが普通になり、それまで知られていなかった、世界の愛好家の垂涎的となる、軽井沢や羽生という蒸留所銘柄が知られるきっかけとなり、西洋の伝統的な酒の文化においても日本の物作りの匠の精神が世界で認識されはじめました。

ウイスキー作りで大切な要素はまず水にあります。私達は有り難さを全く感じないで生活していますが、世界有数の森林面積と、豊かな降水量と急峻な地形により国土のほぼ全てで飲水、入浴、洗濯に癖のない快適な軟水を使用しています。そのなかで選りすぐった清水が得られる場所に蒸留所が選択されています。（例えばイングランドは硬水、スコットランドは軟水が多い）

また、麦芽の発酵が重要ですが、日本の風土は発酵に適しており発酵の技術において優れ、さまざまな蒸留所で秘中とされているようです。

また、味の多様性を与える要素として、日本には現在約10の蒸留所がありますが、北緯43度（ロシア）の北海道余市蒸留所から北緯34度（カリフォルニア）の大阪山崎蒸留所、まで気候の多様性により風味の多様性を生んでいます。

また、スコットランドでは一つの蒸留所で1種類のウイスキーだけを作りますが、日本では一つの蒸留所で数百種類のウイスキーをつくり、それらを巧みにブレンドすることにより、数量に制限がかかる弱点がありますが、多様なウイスキーを生み出し続けています。

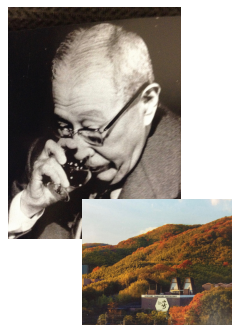
また、日本独自の風味として日本固有の樽のオーク材（ミズナラ）は日本のウイスキーに唯一無二の特徴を与えています。

また、日本のはつきり認識できる四季と温暖な気候の移り変わりは日本のウイスキーに繊細さを与えていると言われています。



竹鶴政孝

余市蒸留所



鳥井信治郎

山崎蒸留所



余市10年

約3万5千円



響21年

約4万2千円



軽井沢1964

約860万円



羽生1991

約21万円