

pen

with New Attitude

10/15

2009 No.254

特別定価 600 yen

美しい都へ

完全保存版・全マップ付き



今宵も一杯

72
杯目 文・友田晶子

北の大地の魂を宿す、本場仕込みのシングルモルト

私が大人になったころ全盛だった酒、
といえは国産ウイスキーだ。ちよつと
高級な店では「スーパードリッカー」と「サ
ントリーリザーブ」が出されていた。
これ以下のレンジのものは苦くて辛か
つたけれど、この2つは滑らかで柔ら
かい舌触りがブランデーみたいだなと
思った。特に「ニッカ」は、どここな
くスモーキーで後味が香ばしくつて、
ああもう一杯飲みたいくなる味だと感じ
たことを今でも忘れない。このウイ
スキーが北海道の余市で造られているこ
とを知ったのは、もう少しあとだ。

海と川と森と山に囲まれた余市蒸溜
所。ニッカウイスキー創始者の竹鶴政
孝は、ウイスキー造りの基礎を学んだ
スコットランドとどことなく似ている
この地に腰を下ろした。ここには、ウ
イスキー造りには欠かせない清冽な水
とピート(草炭)もふんだんにあるし、
熟成に必要な温度と湿度もある。
創業当時から使われているものを含
め7基ある銅製のポットスチル(蒸溜
器)には、注連縄(しめなづな)が。「日本らしい伝統
も大切にしたいとの想いから」と、同
工場ウイスキー・アドバイザーの小原
祈さんが教えてくれた。

政孝がウイスキー造りの技術ととも
に日本に連れて帰ったのが、スコット
ランド人の妻リタだ。夫を助け、日本
人になりたいとまで願った外国人妻と
の苦労は想像に難くない。蒸溜所敷地
内にある旧竹鶴邸で、2人の愛に満ち
た生活を垣間見ることができた。
同敷地内ウイスキー館の「ウイスキ
ー倶楽部」では、ここでしか飲めない
銘柄をテイステイングでき、ピート香
の強いものやソフトなもの、アルコー
ルの強いものや熟成の長いものなど、
たいなと思った。

シングルモルト
余市 12年
Single Malt Yoichi
12 Years old
原産地 北海道余市

後味のよさが際立つ一本。余市15年、
余市20年と飲み比べると、驚くほど
に香り、味に違いがあるのがわかる。
ウイスキーを同量の常温の水で割る、
トゥワイスアップがお薦めだ。ウイ
スキーの個性がより染み出してくる。



photographs by Masaki Sano

「シングルモルト余市 12年」が飲める店

NIKKA BLENDER'S BAR
ニッカブレンダーズバー

●東京都港区南青山5-4-31
ニッカウイスキー本社ビルB1F
☎03-3498-3338
営業17時～23時30分 休日、祝
東京メトロ表参道駅から徒歩3分

