

スコッチ・ウイスキー (Scotch Whisky)

ウイスキーの王様と言え
ばスコッチ・ウイスキー
でしょう。そしてスコッチ・
ウイスキーの第一の特徴と
言え
ば、ピート (Peat=泥炭)
を燃やすことによるスモー
キー・フレーバー (Smoky
Flavor) がもたらす香りと
言えるでしょう。それが何
とも言えない風味を醸し出
すのです。



ウイスキーの製造方法は、素人の私が見聞きした範囲で書いてみると、

- 1) 収穫した大麦(Barley)を自然乾燥して半年から1年ぐらい寝かしておく。
- 2) 乾燥した大麦を水に数回浸し、水分を含ませると大麦が発芽する。これには澱粉(Starch)を糖分に分解する酵素が多分に含まれている。これを大麦麦芽(モルト)と言う。
- 3) 少し発芽した状態で成長を止めるためにスコットランドに多い泥炭や重油などを燃やして乾燥させる。この時に泥炭 (Peat) から出る香りがスモーキー・フレーバーである。
- 4) そこでできた乾燥した大麦麦芽を粉碎して温水を入れたマッシュタン (Mash Tun) と言う樽に入れて混ぜ合わせ、大麦麦芽の酵素による発酵を待つ。
- 5) マッシュタンから絞り出された麦汁はさらにそれぞれの醸造所が糖分を分解してアルコールに変えるために厳選した酵母が加え、ウォッシュバック (Wash Back) というタンクに移し替えられ、再度発酵が促される。その発酵した液はポット・スティル(Pot Still)に移し替えられ、加熱してエタノールが蒸発する78度ぐらいまで温度を上げ蒸留する。



これを2～3回繰り返し高濃度のアルコールを取り出し、樽詰めに入る。この時、より揮発性の高いものと低いものがカットされ中間の癖のないエタノールだけが抽出される。

- 6) 樽の素材は樽材で一般的にはヨーロッパアンオーク (European Oak) が用いられホワイト・オーク (White Oak)、ジャパニーズ・オーク (Japanese Oak=Mizunara 等) も用いられる場合

がある。この場合は樽には接着剤や釘等は使わず乾燥した^{まさめ}柁目の板材を使用する。スコットランドではその樽をカスクと言ひ、バーボンのようにバレルと言わない。その樽の大きさによって熟成度合いに影響するので大体400リットル位が多いらしい。

- 7) 樽は寒暖の差が大きい湿度の高い地域が適しており、且つ重ねた樽の上下によっても熟成性度合いが違ふらしい。樽は熟成度合いにより他の樽に移し替えられるのが普通であり、シェリー酒やバーボンなどが入っていた樽などに移し替えられる。またチャー(Char)と言って樽の中を焼くこともある。大体3～4回樽を移し替えて芳醇なる香りや味のスコッチが生まれ、これを濾過し加水などの処理がなされ、瓶詰めされる。

以上が作り方のあらましなのですが、私はその業界の経験がなく、詳しい事は分からないのでご了承ください。

またスコッチと言っても産地や醸造所ごとでピートの質や水の質、ノウハウが違ふので一概にこの産地のスコッチがおいしい、まずいとは言えません。

また産地とは関係なくスコッチの分類として

- 1) カスク・ストレンス (Cask Strength)
- 2) シングルカスク (Single Cask)
- 3) シングルモルト (Single Malt)
- 4) バッテッド・ウイスキー (Batted Whisky)



5) ブレンデッド・ウイスキー(Brended Whisky)

に分類される。

一般に我々がよく飲むのがブレンデッド・ウイスキーです。ブレンデッド・ウイスキーとはモルト・ウイスキーと、グレーン(トウモロコシ等)・ウイスキーをブレンドしたウイスキーのことで、モルトどうしをブレンドしたバット・ウイスキーではないので



す。モルト・ウイスキーとは大麦だけで作ったウイスキーのことで、シングルモルトとは同じ醸造所で同じロットで作ったウイスキー樽どうしをブレンドしたものです。また一つの樽(CASK)で作った加水していないウイスキーの事をカスク・ストレンスと言います。

私が20代初めの頃はスコッチと言えばジョニ黒、ジョニ赤。それぞれ市販価格が約1万円、5千円でした。当時の月収は大学卒の人で1万数千円でしたから普通の人には買える訳ありません。私とすれば値段が高いからおいしいと自分に納得させていたのかも知れません。

スコッチの産地として大きく分けて

- 1) ハイランド(High Land)
- 2) ローランド(Low Land)
- 3) スペイサイド(Spey Side)
- 4) アイラ(Islay)
- 5) アイランズ(Islands)
- 6) キャンベルタウン(Campbeltown)

ジョニ黒は、その時世界で最も有名なブランドだったと思います。ピート臭がもたらす香りに何も解らなかつた私は『これが本物のスコッチなのか。』とため息が出たほどでした。ただ二十歳過ぎの私に酒の味など分かりもしないでしたが。

またジョニ赤はさすがに味に刺^{とげ}があり、ストレートにしろ、オンザ・ロックにしろあまりおいしくなく、ソーダ割(ハイボール)やコーラ割(コーク・ハイ)、カクテルのマンハッタ

ンなどに向いているような気がしました。

しかしもっと上のオールド・パーがその時一番高級だと思っていました。オールド・パーは独特の個性を主張しており、それが硬派のスコッチらしさを持っているのです。

ブレンドド・ウイスキーの個性派としてNo.1と言えるでしょう。

普通のオールド・パーには玉なし、玉ありが有りますが、玉ありは空き瓶に偽物が入れないようにしているだけで玉なしと中身は変わりません。

普段飲むスコッチはホワイトホース、VAT69、バランタイン、カティーサーク等でしたが、普通の人は舶来のウイスキーなんてのめっこありませんでした。

当時、私なんかは海外と言ってもアジアばかりなのでアンカービール、タイガービール、ビンタンビール、サンミゲルビール、シンガビールなどのビールが主体でたまに紹興酒を飲む生活が主体でした。

今の若者は本当に恵まれていて、日本のウイスキーが外国のウイスキーよりむしろ値段が高くなっているのにお酒をたしなむ人が少なくなっているのは残念です。

この後それぞれの産地や銘柄ごとにスコッチの味を書いてみることにします。

出口 孝之