

ウイスキー検定合格者限定特典

whisky LIFE

Vol.12

2020 SPRING



我らウイスキー人
篠崎 喜好 さん

第10回ウイスキー検定
合格者インタビュー

検定合格者向け蒸留所見学ツアー

三郎丸蒸留所

期間限定
キャンペーン!

ウイスキー検定合格者限定 オリジナルボトル

ROYAL BRACKLA 2010 8yo

ロイヤルブラックラ

ロイヤルブラックラのシングル・カスクストレングスで、ボトリングはスコットランドの正統派ボトラー、ADラトレ社。カルヴァドス樽で後熟されており、当時のSWA（スコッチウイスキーアソシエーション）の規約では「スコッチウイスキー」という表記ができませんでした。そのため「SINGLE SCOTCH WHISKY」ではなく、「SPIRIT DRINK」というラベル表記になっていますが、直後の2019年6月にカルヴァドス樽も「スコッチ」の表記が認められましたので、このラベルはおそらく世界に一本しかありません。大変興味深く、味も抜群のボトルをお得に買えるチャンスです!



価格: 9,350円

→ **8,800円**
(税込・送料込)

2020年5月31日までの期間限定価格

蒸留: 2010年4月5日
瓶詰: 2019年1月24日
熟成年数: 8年
度数: 57.4%
容量: 700ml
カスクタイプ: パーボンホグスヘッド
カルヴァドス樽フィニッシュ

土屋守の Tasting Note

■アロマ

穏やかだが、モルティで削りたてのオーク、バニラ、シトラスフルーツ。ややフェイントで奥にかすかな硫黄を感じる。やがてソルティでオーキーなアロマ。

■フレーバー

スイートでオイリー。蜜蝋、ワクシー。非常に個性的。厚みがある。後口はドライでスパイシー。ヒリヒリする。ホットチリ。

■総合

ネアンのコーダー城のそばで生産を続けるロイヤルブラックラ。「ロイヤル」と名乗れるのは、ここロイヤルロッホナガーしかない。このボトルは非常に個性的なアロマ・フレーバーが特徴なので、少量の加水でゆっくり飲むのがおすすめ。



Tamdhu 1995 21yo

タムドゥー

タムドゥーのシングルモルト、オリジナルラベルのボトルで、21年間シェリー樽で熟成された味わいは極上のひとこと。限定60本で残りわずかですので、この機会をお見逃しなく!

価格: 18,700円

→ **18,150円**
(税込・送料込)

2020年5月31日までの期間限定価格

蒸留: 1995年4月
瓶詰: 2017年1月
熟成年数: 21年
度数: 56.2%
容量: 700ml
カスクタイプ: シェリーバット



タムドゥー蒸留所とは…

1897年にスペイ川中流域に創業。タムドゥーとは「黒い小丘」「黒い塚」を意味し、タムドゥー川の良質な伏流水が仕込みに使われています。不況と大戦で需要が落ち込み、1927年から20年間操業停止となっていました。フェイマスグラウスやカティサークの原酒を造っていましたが、2011年にイアンマクロード社が買収に成功し、シングルモルトの販売を再開しました。

CONTENTS

P.02 我らウイスキー人
水橋佳寿久 / CASK strength / WODKA TONIC 篠崎喜好さん

P.04 第10回ウイスキー検定 合格者インタビュー
1級 / 2級 / 3級 / シングルモルト (SM) 級 /
パーボンウイスキー (BW) 級 / アイリッシュウイスキー (IW) 級

P.08 検定合格者向け蒸留所見学ツアー
三郎丸蒸留所 見学ツアーレポート

P.10 ウイスキーこぼれ話

P.11 新刊のご案内

P.12 インフォメーション

P.13 第10回ウイスキー検定を振り返って

土屋 守が語る

第10回検定を終えて

記念すべき第10回のウイスキー検定が、2月9日(日)に東京・名古屋・大阪・広島 の4会場で行われた。今回は節目の検定ということで1級、2級、3級の他にシングルモルト級 (SM)、パーボン級 (BW)、アイリッシュ級 (IW級) の特別級の試験も行い、ひとりが最多で3つの級を同時に受験できるようにもした。

受験申込者数は1,536名だったが、当日実際に受験した人は1,288名、そのうち合格者は574名だった。級別に見ていくと3級の合格者が363名で合格率は79.4%。2級は112名で22.7%。1級の合格者はわずか4名で、合格率は3.0%と厳しい結果となった。第9回までは平均してそれぞれ80%台、60%台、20%台をキープしていたことを考えると、今回は問題が難しかったのか、受験生の勉強が追い付いてなかったのか、主催者側としても再考を迫られる結果となった。

特別級も、それぞれ合格率は23.6% (SM級)、61.3% (BW級)、56.3% (IW級) となっている。これは以前とそれほど変わりはなく、アイリッシュ級だけが前回 (第9回、24.8%) と比べて合格率が逆に、倍以上アップしている。『ウイスキーガロア』などで、アイリッシュの特集を何度か組んだことが、効を奏したのだろうか。

前回から設けていた「満点賞」も今回は2名ほどが満点を取り (3級、BW級)、めでたくメーカー協賛のボトルを手に入れている。これからは毎回満点賞を設けるつもりなので、100点、あるいは50点を目指して頑張っていたいただきたい。

新型コロナウイルスで世界中が未曾有の事態に陥っているが、そんな今だからこそ、ウイスキーの力を信じていきたいと思っている。リーマンショックの時も、ウイスキーの消費、販売量は落ちこまなかった。あの時と事態は異なるが、それでもウイスキーで日本を、そして世界を元気にしたいと思っている。検定がその一助となればと祈ってやまない。

ウイスキー検定監修
ウイスキー文化研究所代表
(一社)ウイスキー検定実行委員会 理事

2020年4月

土屋 守

PROFILE

土屋 守 Tsuchiya Mamoru

1954年新潟県佐渡生まれ。学習院大学文学部卒。週刊誌記者を経て1987年に渡英。取材で行ったスコットランドで初めてスコッチのシングルモルトと出会い、スコッチにのめり込む。帰国後はウイスキー評論家として活躍し、98年には「世界のウイスキーライター5人」に選ばれる。「シングルモルトウイスキー大全」「フレンジッドウイスキー大全」(小学館)、「竹鶴政孝とウイスキー」(東京書籍)、「ウイスキー完全バイブル」(ナツメ社)など著書多数。



whisky LIFE
Vol.12 2020 SPRING



Photo: H. Shibuya

COVER PHOTO

ウイスキーの製造工程シリーズもいよいよ蒸留の工程へ。蒸留といえば、もちろん銅製のポットスチル。これはアイラ島のアードベッグ蒸留所のスチルだ。手前が初留釜で、奥が再留釜。どちらもランタンヘッド型で首が長いのが特徴だが、再留釜にはラインアームのところに精留器が取り付けられている。これはアルコールの還流をうながすもので、アイラ島では唯一となる。

STAFF LIST

●編集 / 発行人
土屋 守

●編集
定光加奈子
土屋菜以子
藤嶋亜弥
五十嵐順子
望月麻紀
品田涼太
植竹明彦
加藤寛康
目瀬のぞみ
徳田 均
佐原慎之介

●広告
植野拓馬
渡辺義治

●デザイン
福野純平 (I'll Products)
福田佳菜子 (I'll Products)

●発行
ウイスキー検定実行委員会
ウイスキー文化研究所
東京都渋谷区広尾5-23-6 長谷部第10ビル2F
電話: 03-6277-4103
https://scotchclub.org/
e-mail: info@scotchclub.org

ウイスキー検定公式HP (<https://whiskykentei.com/>)「合格者特典」より購入できます →

<お問い合わせ先> (一社)ウイスキー検定実行委員会 東京都渋谷区広尾5-23-6 長谷部第10ビル2F
TEL: 03-3444-6577 (平日10:00 ~ 18:00 土・日・祝日・年末年始を除く)



ウイスキーの知識だけを深めるのではなく、別の角度からウイスキーを眺め、読み解くことを心がけています

六本木、西麻布界隈にあるオーセンティックバーを3店舗経営している篠崎喜好さん。2003年の32歳の時に「CASK strength」、2015年には「水榭佳寿久（ミズナラカスク）」をオープンし、現在はオーナーとして手腕を振っているが、その篠崎さんにも当然、日々ウイスキーの勉強をしていた修業時代がある。

「若い頃から一升瓶を空けていたほどお酒が好きでして（笑）。それでバーテンダーになり、その中でもスコッチウイスキーの魅力にハマって今に至るわけです。当時はイギリスから入ってくるウイスキーがすごく安くて、何を飲んでも美味しかった。今ではオールドボトルといわれ高額で取引されるウイスキーになっていますが、本当に

恵まれた時代でした」

22歳の時、最初に勤めた御徒町のバーから「WODKA TONIC」に移籍。西麻布エリアにバー文化を根付かせたことでも有名な店で、数々のバーテンダーが修業した。現在は篠崎さんがオーナーを務めている。

32歳までの10年間で「勉強しかしていなかった気がする」と振り返る。「バーテンダーはカクテルからスピリッツ全般をほぼ全て覚えなくてはいけないので、ウイスキーはそのうちの一つでしかなかった。ただ、その中でもスコッチを頑張っていていきたいという気持ちはありました」。休みなく働くのが当たり前だった業界であり、そういう時代でもあった。「薄給だから出かけるお金もないし、勉強しかやることなか

ったんですよ」と笑う。「子どもがまだ小さかった時期でしたが、全く子育てした記憶がありません。離婚届は妻から何度も、20回は出されましたね（笑）」

当時の篠崎さんがつけていたノートには、蒸留所別に分けられたページに、飲んだボトルの名前、スペック、テイastingコメントがびっしりと書かれている。ボトルから剥がしてファイリングしたラベルの数々は、現在高額で取引されているものばかり。「紋章学者の森護^{もりご}さんの著書は全て持っているのですが、ウイスキーのラベルからスコットランドの文化や歴史を解明する本を出されていたり、イングランドの王室史話の本があったりと面白いんですよ。私が紋章好きなのもありますが、ウイス

キーのラベルから読み解いていくのも面白いと思います」

スコットランドに行った回数は20回を超える。初めて行ったのは1997年。まだデジカメがない時代で、フィルム交換が必要なカメラを手にして向かった。

「最初に飲んだウイスキーがオールドバーだったんです。なので帰りはロンドンのウェストミンスター寺院に行って、バー爺さんのお墓参りをしてきました」

押しも押されもせぬ第一線のウイスキー人である篠崎さんだが、ソムリエでもあり、焼酎に関する知識も深い。「ウイスキーの知識だけではなく、例えば醸造酒であるワインの世界、あるいは焼酎の世界からウイスキーを眺めてみる。歴史や文化から見てみたり、紋章からウイスキーを見たりと別の視点から見ることを心がけているんです。いろいろな角度から読み解けるようになることが大事だと思っています」



②

我ら
ウイスキー人

水榭佳寿久／
CASK strength
WODKA TONIC

篠崎喜好さん

写真＝キミヒロ



①



③



④



⑤



⑥

篠崎喜好（しのざきよし）さん
1972年生まれ。「水榭佳寿久」
「CASK strength」「WODKA TONIC」オーナー。

水榭佳寿久
港区六本木6-1-8六本木グリーンビル6F
☎03-5414-3222
CASK strength
港区六本木3-9-11 メインステージ六本木B1F
☎03-6432-9772
WODKA TONIC
港区西麻布2-25-11 田村ビルB1F
☎03-3400-5474

①篠崎さんが最初にたち上げたバー「CASK strength」にて。②「水榭佳寿久」では毎年春になると、生花の桜のディスプレイが楽しめる。③（左）地図アプリがない時代に篠崎さんが視察旅行で使用していた地図。（右）森護氏の著書「英国紋章物語」。④修業時代にまとめたファイルにはコレクター垂涎のボトルが並ぶ。写真はボウモア。⑤売りに出されていた頃のブルックラディ蒸留所やローズバンク蒸留所、完成したばかりのアラン蒸留所などスコットランドの蒸留所の歴史が詰まった写真アルバム。⑥当時つけていたノートを眺めながら。⑦「いくつかの時かも場所も忘れちゃったなあ」と見せていただいた一枚。左より若かりし頃の篠崎さん、ジム・マッキュワンさん、「目白田中屋」の栗林幸吉さん、現「HELMSDALE」オーナーの村澤政樹さん。



⑦



第10回ウイスキー検定 合格者インタビュー

第10回ウイスキー検定の上位合格者のインタビューをお届けします！

撮影協力：82新宿三丁目店 ☎03-5367-4882

1級
最高得点
合格者

BW級
満点合格者

普段は主婦をしている小泉さん。「ウイスキーガロア」はしっかりと読みました。あとは82で飲み比べをしたり、蒸留所見学に行ったりしましたね。体験しながら知識をつけることも大事だと思います。



小泉弥生さん
Koizumi Yuyoi

苦手な分野もありましたが、知るのが楽しかったから続けられました

—— 1級は最高得点、BW級においては満点で合格されました。おめでとうございます。

1級は難しかったです。その後にBW級の受験が控えていたので、引きずらないようにと頭を切り替えました。時間にも余裕があり、落ち着いて受けることができましたが、まさか満点だとは…。

—— ウイスキーはずっと大好きだったんですか。

若い頃はフォアローゼスを水割りで飲んだりしていましたが、しばらくウイスキーから離れていた時期がありました。また飲んでみようと思ったきっかけは『マッサン』（NHK連続テレビ小説）です。その後、友達が東京駅のリカーズハセガワさんに連れていってくれた時に試飲したボウモアのスモーキーさに驚いて、もっといろいろ飲みたくなり…という感じです。

—— ウイスキー検定を受験された理由を教えてください。

こちらの82新宿三丁目店でウイスキー検定のチラシを見て、検索したのがきっかけです。自分が飲んでいるウ

イスキーはどうやって造られているのか、ひとつひとつ微妙に琥珀色の違いがあるのはなぜなのかなど、いろいろ知りたくなり、公式テキストや過去問題集を買って受けてみようと思いました。

—— 受験に向けてどのように勉強をされましたか？

アナログな方法ですけど白地図に蒸留所、オーナーさんの名前、ポットスチルの数など特徴を書き込んで。それをスマホで撮って電車の中で見て覚えめました。川とその名前も書き込むと、どの川に近い蒸留所なのかなど距離もつかめますし。5大ウイスキーの各国の地図をつくって、新しい情報が出るたび書き加えています。あとはテキストに載っている年表をノートに写したり、蒸留所やポットスチルの写真をコピーしてまとめたりしました。

—— そうした努力が実を結んだんですね。

年号を覚えるのは大の苦手で苦労しました（笑）。ですが、造り手さんの物語や蒸留所の環境、歴史的背景を知るのが楽しかったので続けられました。やはり知ってから飲むと、ウイスキーはより美味しく感じられますね。

妻と甥と受験して、
3人で合格したので、
お祝いをしたいと思います

—— ウイスキー検定を受験した理由を教えてください。

20歳になったばかりの甥がたまたまホームページを見つけたのがきっかけでした。ウイスキーは学生時代から好きで、特にバーボンが好みでしたが、甥と一緒にウイスキーを飲むようになって、彼もバーボンへの関心がつわり、ぜひ検定を受けてみたいと。そのうち妻も受けたいと言いはじめ、3人で受験することになりました。

—— 勉強方法はどのようにされていたのでしょうか。

「今後の楽しみは、アイラ島の蒸留所巡りです。アイラモルトの歴史、現地での風景を体感しながらアイラモルトを飲みたいですね」（村瀬さん）



妻と甥と3人で勉強をしました。私は2級との併願で、まず基本は公式テキストを熟読。あとは過去問題集です。3回ぐらい前をしっかりと勉強し、間違えたところをもう一度戻って勉強する、という方法です。ウイスキー検定を受ける事にしてから、生産地ごとの味の特徴を勉強するため、テーマを決めていろいろ飲み、さらにウイスキーを知る事ができました。週末の楽しみも増えました（笑）。

—— ウイスキー遍歴を教えてください。

学生時代にバーボンが好きになったのがきっかけです。もっといろいろなウイスキーを知りたいな、という気持ちがあって、20代の時にアイラモルトをいただき、初めてシングルモルトを飲んだんですが、強烈な味で苦手でした。バーボンが大好きだったので、まさか自分に苦手なウイスキーがあるとはビックリしました。これがきっかけでモルトウイスキーについて知りたくなり、土屋守さんの『改訂版 モルトウイスキー大全』を読んで興味を持ったのが「バルヴェニー」でした。さっそく購入して飲んでみると、これぞ自分好みの味に出会いました！ しかし周りにモルトウイスキーを飲む人がいなかったの、しばらくモルトウイスキーから遠のいていたんですが、今回の検定受験をきっかけにリカーショップに通うようになり、妻と家でウイスキーの飲み比べを重ねるようになりました。その中で気に入ったのが「ザ・グレンリベット」です。バランスが良く芳醇な味わいが私の好みです。モルトウイスキーを飲みすすめるうちに、最近はずっかりアイラモルトが好きになりました。

—— これから受験する方にアドバイスをお願いします。

択一式の問題では4択全部の答えを考えるのではなく、選択肢を最後に1つか2つに絞ることで、最終的にどちらか？ という回答にしていました。答えを絞り込むことがポイントだと思います。

—— 今後の目標は？

せっかく2級、3級を合格したので、次回は1級に挑戦したいと思っています。これからも頑張っていきたいと思っています。



村瀬博一さん

Murase Hirokazu

2級
最高得点
合格者

西原嘉宏さん

Nishihara Yoshihiro



西原さんのお店は、ジャパニーズウイスキーを中心にメジャーな銘柄を200本程度揃えている。「好きな銘柄の中でも一番はハイランドパークです。故・マイケル・ジャクソン氏が高得点をつけたのも頷けます」(Bar Galliano：大阪府大阪市北区東天満1-6-16 ケイコウ東天満101 ☎06-6358-0044)

どれだけ追究しても終わりが無いのが、
ウイスキーのいいところ

—— ウイスキーエキスパートをお持ちの西原さんが、
検定を受験しようと思った動機はなんでしょう？

今回は「初心忘るべからず」という思いで検定を受けさせていただきました。エキスパートとは出題の傾向が違うので、過去問ではポットスチルの写真や蒸留所のうちく等を重点的に勉強しましたが、重要だと思っていなかった箇所が出題されたり、全然知らない問題も出たりして、試験中にコケそうになりました(笑)。最新の蒸留所情報やボトラーズに関する問題など知らないことが多々あり、本当に勉強になりました。

—— おすすめの勉強法はありますか。

まずお近くの蒸留所に見学に行きましょう。この琥珀色の飲み物には歴史、風土、造り手の情熱やロマンが詰まっています。そのこだわりに触れれば、もっと知りたくなるはずです。そして飲みながら検定テキストで勉強しましょう。私は、以前はウイスキーが全く飲めなかったのですが、先輩やお客様方に飲み方やうちくなどたくさん教えていただき、いつの間にか好きになっていました。ウイスキーはどれだけ追究しても終わりが無いのがいいですね。

自分の知識をアップグレードするために
ウイスキー検定を受けました

—— 最高得点第1位のSM級合格です。

今回とても難しかったと思います。シングルモルトの中にスコッチ以外のジャパニーズの問題が入ってきて、新しい問題がいっぱい出てきて、さすがにこれは難しいと思いましたね。

—— 1級、2級、BW級、IW級、レクチャーラーをお持ちですが、
ウイスキー検定を受けるきっかけは何ですか。

勤めている店がシングルモルトをたくさん置いているところなので、まずコンサー資格のエキスパートを取り、プロフェッショナルを取りました。しかしそのあたりから自分自身が情報に疎くなってしまい、お客様の方が詳しい、なんてことが結構あったので、もっとアンテナを張らなくては、と思いまして、自分の情報をアップグレードするためにも検定を受けました。

—— どのような勉強方法をされていたのでしょうか。

教本は読みますが、丸暗記するのではなく、記憶として自分の中に残すという方法で勉強しました。試験に受かることが大事なのではなく、お店でお客様と会話をする時のツールとして知識が欲しかったので。以前、地元の酒販会社向けの講座を開催した時に「試験用ではなく、自分の仕事に生かせる勉強の仕方をしてください」とお話しさせていただいたのですが、それと一緒にしたいと思います。

田嶋 豊さん

Tajima Yutaka



SM級
最高得点
合格者

田嶋さんが専務を務める「フルーツレストラン アイカ」(福島県郡山市駅前2-1-14 ☎0241-9231920)。新鮮なフルーツを使ったカクテルが人気。ウイスキーはシングルモルトを中心に約3000本をストック。

ウイスキーという共通言語を得て、人生が大きくシフトしました

—— IW級を受験された感想を聞かせてください。

ちょうどアイリッシュウイスキーについて情報整理をしていた時期でしたので 好機でした。結果、アイルランドという地域をより深く知る機会になりました。満点は取れず、なかなか難しかったですが、試験勉強も試験中も楽しかったです！

—— 以前にも、ただ一人の女性での1級合格者として
取材させていただきました。あれから4年経ちましたが、
ウイスキーに対する考え方は変わりましたか？

基本的に変っていません。これほど多様性があり、興味が尽きない素晴らしいお酒はないと思っています。また、ウイスキーのご縁で知り合う機会が増えたこともあり、ウイスキーに関わる方々への感謝や尊敬の思いが、以前にも増して強くなりました。

—— 現在の活動を聞かせてください。

2017年にレクチャーラーを取得し、東海地区のカルチャーセンター、バーやパブでセミナー講師をしています。セミナーでは生産地の歴史や文化、音楽にも触れるなど、奥行きのある内容を心がけています。セミナーは毎回楽しく、受講者さんと一緒に蒸留所見学に出かけたりしており、講師の私がセミナーを一番楽しんでいるのかもしれない(笑)。そして2018年からは『ウイスキーラバーズ名古屋』の実行委員をしています。また『TWSC

2019』では審査員をさせていただきました。ウイスキーの一飲み手からプレゼンテーションする側にシフトするという、4年前にはまったく予想をしていなかった展開に、私自身がいちばん驚いています。

—— ウイスキー検定が現在の活動にどのように活かされていますか？

国内外の新しい蒸留所や銘柄がどんどん増えるなど、ここ数年の目まぐるしい変化に対応するため知識や情報のアップデートは不可欠ですが、定期的に検定を受けることでそれが叶っている部分があり、実際大変助かっています。

—— これから受験する方にアドバイスをお願いします。

テキストと『ウイスキーガロア』の熟読、ウイスキーや生産地についての歴史や文化、時事を知ること、そしてバーやパブでウイスキーを楽しむことをお勧めします。

—— 今後の活動を聞かせてください。

セミナーやイベント活動を通じて、ウイスキーの素晴らしさを伝え続けていきたいと思っています。大好きなウイスキーに恩返しがしたいですね。

井上奈々さん

Inoue Nana



井上さんが以前アイリッシュウイスキーのセミナーを開催した「Irish pub Shamrock」(愛知県名古屋市中区栄1-5-14 モモタロウビルB1F ☎052-201-2050)。アイルランドの家庭料理とギネスビール、アイリッシュウイスキーが楽しめるお店だ。

IW級
高得点
合格者

撮影：平松弘次

三郎丸蒸留所

2020
1/25

蒸留所ツアー第9弾は、富山県砺波市にある三郎丸蒸留所を見学しました。

三郎丸蒸留所の稲垣貴彦氏による見学案内、世界初の鑄造製スチルも見学ができて、参加者は大満足！
昼食は富山県の名物「鱒寿司」、夜は自由参加で富山グルメ&バーを堪能し、充実のツアーとなりました。

当日のスケジュール

- 11:30 JR富山駅 集合（専用バスで移動）
- 12:05 ますのすしミュージアム 到着 昼食: ますのすし
- 14:00 三郎丸蒸留所 到着 見学
- 16:00 三郎丸蒸留所 出発
- 17:00 JR富山駅 解散
- 17:15 懇親会（自由参加）



稲垣 貴彦さん
若鶴酒造（株）取締役。ウイスキー部門統括を務める氏に蒸留所内を丁寧にご案内いただきました！



▶名物「ますのすし」
のほか、「源」の自家製麺を使った煮込みうどんやほたるいかの沖漬けなどをセットにした会席「神通」。



1 ますのすしミュージアムでランチ

富山といえば駅弁やお土産で有名な鱒寿司。なかでも元祖といわれるのが「ますのすし源」。11時半に集合したツアー一行は専用バスで20分ほどの距離にある源の工場兼ミュージアムへ。食堂も併設された工場で、さっそく鱒寿司を中心とした季節の会席御膳をいただく。

ようこそ！



▲ますのすしミュージアム・見学案内人のますまるくん。

2 蒸留所見学開始

若鶴酒造に着いてすぐに蒸留所見学。まずは完成したばかりというウエアハウス。ラック式だが、すべて鉄ではなく地元産の木材も随所に使っている。蒸留棟では三宅製の最新鋭マッシュタンや昔からあるホーロータンクなどを見て、次に世界初の鑄物のスチルについて、その開発秘話を。ステンレス、銅、鑄物と3つの実験用スチルをつくり、それで酒質を比べてみたという。



▲新しくできた熟成庫。



▶三宅製作所のマッシュタン。



▼ウォッシュバックはホーロー製で4基であります。



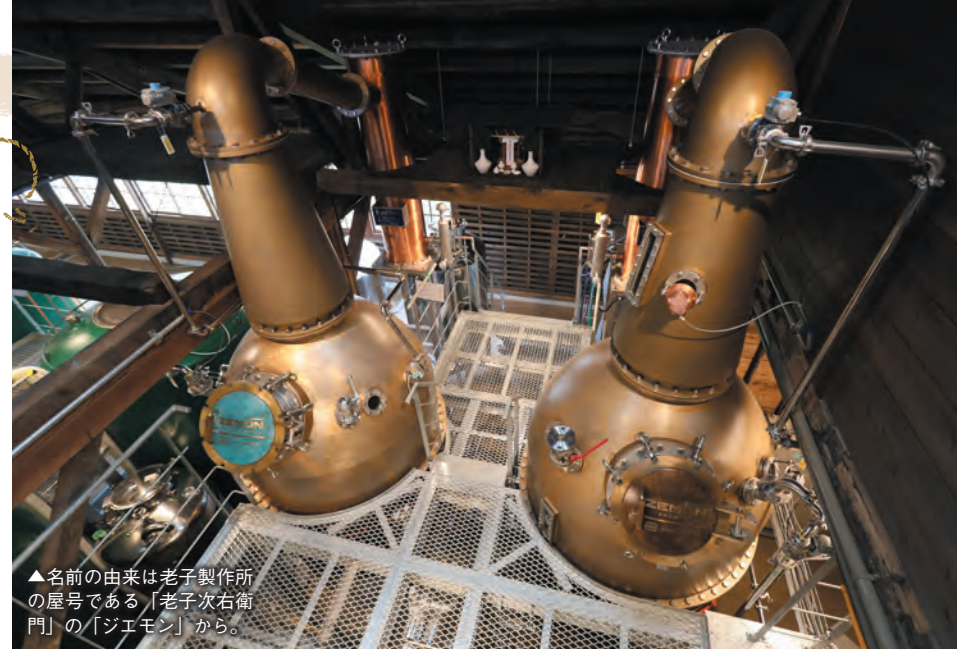
◀「ZEMON」の実験用スチルの前で解説する稲垣さん。
▼若鶴酒造が初めて発売した「サンシャインウイスキー」の歴代のボトル。



3 鑄造製ポットスチル「ZEMON」

世界初の
鑄物スチル

次はいよいよ今回のツアーのハイライトとでもいべき「ZEMON」とご対面。富山県の高岡市は鑄物の町として有名で、特に仏像や銅像、梵鐘の製造では全国トップのシェアを誇る。その高岡の老子製作所が稲垣さんの求めに応じて作ったのが、写真の2基のスチル。右が初留釜で左が再留釜だが、同じ型から作られているのでサイズも形状もまったく同じ。それにしても正面に神棚があるのが、日本酒の老舗の蔵元らしい。



▲名前の由来は老子製作所の屋号である「老子次右衛門」の「ジエモン」から。



▲稲垣さんによるセミナーでは、ステンレス、オール銅、銅合金の試作品を使った実験結果や、スチルの設計についてなど貴重なお話が聞けました！

4 テイスティング

再び出発地点の大正蔵にもどって、お待ちかねのテイスティング。この日用意してくれたのは写真の4種類。目玉は従来のスチルで蒸留したニューボーンと、鑄造製スチルで造った同じくニューボーンの飲み比べ。フェノール値50ppmの同じ麦芽、同じ仕込みをしているにもかかわらず、2つの酒質はまったく異なっている！ その違いに参加者からは、思わず感嘆の声が上がったほど。



◀「ZEMON」で蒸留したニューボーンと、ニューボーンを含む4種類をテイスティング。



▲大正蔵では、サンシャインウイスキーのほか若鶴酒造の日本酒も試飲させていただきました！

5 懇親会で富山の夜を満喫

時間をオーバーしてツアーを満喫したツアー一行は再びバスに乗り富山駅へ。17時すぎからは地元富山の参加者も交えて懇親会が予定されていたが、飛び入り参加もあって総勢30名ほどに。昼は鱒寿司だったが、富山の冬の名物はカニということで、ここでも美味を満喫。大いに食べて飲んで、そして日頃出会わない人たちが一堂に会し、ウイ文研、検定合格者ツアーならではの楽しい会で大満足の夜となった。



▲居酒屋でカニ料理や寿司など魚介料理を堪能！



▼父・輝廣さんの後を継ぎ、白馬館グループの代表を務める内田信也さん。



2次会は
富山を代表する
老舗バー

ツアーを
終えて...

懇親会后、さらにもう1件用意されていたのが有志による2次会。今回は富山の名物バー「白馬館」が、その会場。バー業界の重鎮でもあるマスターの内田さんが特別室を用意してくれていて、再びウイスキー談議に花が咲く。これからもウイスキー検定実行委員会では、蒸留所と美味しい食、美味しい酒、そして仲間との出会いを求めてツアーを企画していくつもりなので、乞うご期待！！



1本2億円の値がついたマッカランの60年物

20 18年から19年にかけて4回ほどオークションに出品され、そのつど最高額を更新し続けているボトルがある。マッカランの1926年蒸留、86年瓶詰め60年物のシングルモルトである。

このボトルはシェリーのバット樽から詰められたもので、総本数は30本といわれる。最初に売りに出されたのは1986年で、この時の価格は100万円くらいだったと記憶する。当時（80年代後半から90年代頭にかけて）バルヴェニーの50年物が20～30万円、グレンフィディック50年物が50万円くらいだったことを考えると、100万円という値段は強気の設定だったといわざるを得ない。もちろんラベルは英国ポップアート界の巨匠、サー・ピーター・ブレイクの手によるものだし、立派なガラ



▲左がヴァレリオ・アダミのラベルで、右がピーター・ブレイクのもの。ピーターはビートルズのレコードジャケットも手掛けている。

スのディスプレイケースも付いていたが、売りに出された12本が完売するのに5年近くかかっている。

その後、このマッカランはイタリア人画家のヴァレリオ・アダミのラベルの物も登場したが、それでもオークション価格は200～400万円くらいだった。それが香港のサザビーズや、ロンドンのクリスティーズのオークションで、このところ立て続けに1億2500万円、1億7500万円、そしてついに2億円の値段で落札されることになったのだ。

もし86年の時に100万円で買っていたら、わずか32～33年後に、その200倍近い値段で売れたことになる。ウイスキーのボトル1本の値段としては、現在これより高い物はない。私個人としては90年代にこのマッカランを飲んでいるし、今から6～7年前には頼まれて、売買の仲介をしたこともある。その時はまだ1000万円ほどだったのだが…。



このコーナーでは、毎回ウイスキーにまつわるちょっとしたうちくを紹介していきます。ウイスキーを「飲んで」「知って」「語って」充実のウイスキーライフを送りましょう♪

WHISKY TRIVIA
ウイスキー
こぼれ話
文/土屋守
Vol.10

ポツダム会議の証言者、王様の身代金…

キングスランサム、王様の身代金というブレンデッドスコッチがある（あった）ことを、御存知だろうか。エドラダワー蒸留所を20世紀初めに復活させた名ブレンダーのウィリアム・ホワイトリーがつくったブレンデッドで、マリッジを完璧なものとするため、ブレンド後のウイスキーをもう一度シェリーバット樽に詰め、それを世界一周航路に積み込んだのだ。船の揺れがマリッジを完璧なものにするというホワイトリーのこだわりで、かつてのボトルには“Round the world”という文字が誇らしげに入っていた。

実はこのボトル、そのこだわり、究極さゆえに王侯貴族に愛されたが、

一躍有名になったのは第二次大戦後のポツダム会議の時（1945年）に、その晩さん会のパーティーで、メニューに加えられたからだ。出席者は戦勝国であるイギリスの当時の首相ウィンストン・チャーチルとアメリカ大統領のトルーマン、そしてソビエトのスターリンである。

もちろん、そんな粋なはからいをしたのはチャーチルで、ウイットとユーモアに富むチャーチルの面目躍如といったところだが、戦後処理を話し合う歴史的な会議の場で“王様の身代金”を出されたトルーマンとスターリンは、思わず苦笑いを禁じえなかっただろう。

ウイスキーは、時にそんな粋な演



▶これは90年代に流通していたオールドボトル。現在は日本に輸入されていない。探せば70年代、80年代のボトルも見つかるだろう。

出もしてくれる。今のボトルは世界一周なんかさせていないが、もしどこかのバーで見かけたら、ぜひ味わってみてはいかがだろうか。

新刊のご案内



天空ノ國、ラダック・ザンスカール

写真・文：土屋 守／発行：ウイスキー文化研究所
発売中
※amazon、ウイスキー文化研究所オンラインショップにて販売
価格：1,200円（+税）

土屋守の40年前のチベットの旅が 今、あざやかに蘇る

ウイスキー文化研究所代表・土屋守の初の写真集。使用カメラはオールマニュアルのミノルタSR。土屋が40年前に訪れた西チベット、ラダック・ザンスカールで撮影した風景や、現地の人々の様子があざやかに映し出されています。民俗学的な視点でも楽しめ、また何より表情豊かなチベットの人々の表情が印象的。昨年発売された『チベットの原風景』（土屋守著／ウイスキー文化研究所刊）を読みながら、傍らに置いて愉しみたい1冊となっています。

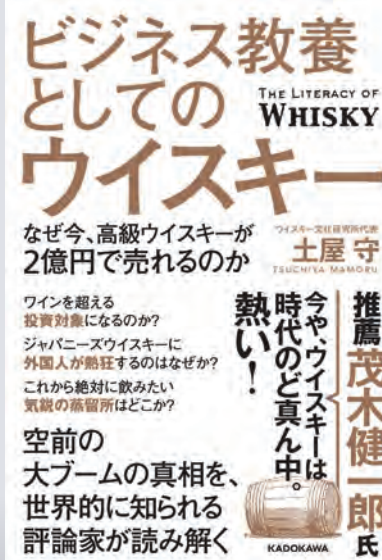


ビジネス教養としてのウイスキー なぜ今、高級ウイスキーが2億円で売れるのか

著：土屋 守／発行：KADOKAWA
発売中
※全国書店、amazon、ウイスキー文化研究所オンラインショップにて販売
価格：1,600円（+税）

教養としてウイスキーを知っておくべき時代 ビジネスシーンにも使える知識を得たい人に

今や世界で注目を浴びているウイスキー。いったいウイスキー業界で、今、何が起きているのか？ なぜ今、これほどまでにウイスキーに注目が集まっているのか。3部構成でこれらの疑問が考察されています。欧米では教養として、お酒の知識が必要だと言われます。国際社会を生き抜くために日本のビジネスマンもまた、ウイスキーの知識が必要になっていくことでしょう。ウイスキーに関する知識を得るための入り口として、最適な1冊です。



CALVADOS BOOK（カルヴァドスブック）

著：クリスチャン・ドルーアン 翻訳：白須知子／発行：たる出版
発売中
※全国書店、amazonにて販売。5月より明治屋ストアで販売開始
価格：2,091円（+税）

専門家向けの情報をやさしく解説した カルヴァドスをもっと好きになる一冊

国際的に高い評価を受けているカルヴァドス・クリスチャン・ドルーアン社の会長を務めるクリスチャン・ドルーアン氏が、日本でのカルヴァドスの普及に向けて書き上げた書。カルヴァドスの歴史・製造方法・原産地統制呼称による製造規定、ノルマンディー産のリンゴやナシを原料とするその他の酒などがわかりやすく丁寧に解説されています。巻末にはカルヴァドスを使った料理やカクテルのレシピを掲載。専門家、スピリッツ愛好家が満足のいく内容です。

今回のウイスキー検定、過去問題第9巻の情報など、ウイスキー検定に関する情報をいち早くお届けします。

第11回ウイスキー検定に関する重要なお知らせ

世界中で猛威をふるっている新型コロナウイルス（COVID-19）の国内感染状況等を踏まえ、ウイスキー検定実行委員会では感染拡大防止を最優先に考え、第11回ウイスキー検定の開催時期や実施方法等について見直すことにいたしました。

2020年4月現在、実施日については未定となっており、インターネット上で受験できるシステムの構築なども検討中です。試験日やオンライン受験方法等の詳細につきましては、決まり次第ウイスキー検定公式HPやSNS等にて随時ご案内してまいります。みなさまにはご迷惑をおかけいたしますが、ご理解のほどよろしくお願い申し上げます。

ウイスキーフェスティバル2020 in大阪 中止のご報告

4月初旬、新型コロナウイルスの感染拡大防止を目的とした緊急事態宣言が日本政府より発令されたことを受け、大変残念ながら6月7日（日）に開催を予定しておりました「ウイスキーフェスティバル2020 in大阪」を中止とする判断を致しました。

これまで当初の予定通りの開催、および延期案も検討してまいりましたが、ご来場者様及びご出展者様の感染防止・安全対策の観点から、本イベントが飲食を伴うイベントであることも踏まえ、このような結論に至った次第です。開催を楽しみにお待ちいただいていたお客様にはご迷惑をおかけいたしまして、誠に申し訳ございません。何卒ご理解を賜りますようお願い申し上げます。

ウイスキー検定合格者向け 期間限定キャンペーン！

ウイスキー検定に合格した方々へのお祝いとして、ウイスキー検定のエンブレムが入ったオリジナルテイスティンググラスを、今回特別価格で販売いたします。ウイスキーの飲み比べにも最適なチューリップ形のグラスを6脚セットでお届け。5月31日までの期間限定価格ですので、ぜひこの機会にお買い求めください！

販売価格：6脚セット(箱入) 4,070円→
特別価格 3,300 円 (税込・送料込)

材質：ガラス
大きさ：口径 49 (最大径 61) mm ×
高さ 112 mm
容量：140 ml



ウイスキー文化研究所
オンラインショップにて販売
[http://www.scotchclub-shop.org/
product_wk010.html](http://www.scotchclub-shop.org/product_wk010.html)



ウイスキー文化研究所 放送局が開局

3月より、YouTube「WBBCーウイスキー文化研究所放送局」チャンネルで、代表・土屋によるウイスキー講座等が視聴できるようになりました。今後はウイスキーにまつわる、ありとあらゆる情報を発信していく予定です。検定に限らず、ウイスキーに関する疑問・質問等ございましたらツイッターで質問を受け付けておりますので、どうぞしお寄せください！

ぜひチャンネル登録を！

YouTubeチャンネル
WBBCー
ウイスキー文化
研究所放送局

<https://www.youtube.com/channel/UCnWH3rSP2FsPLqux1ID2g1w>



ご質問はこちらまで！

Twitterアカウント
ウイスキー
文化研究所
<https://twitter.com/WHISKYRC>



「過去問題集」第9巻発売！

「ウイスキー検定過去問題集⑨」が発売されました。こちらは今年の2月9日（日）に実施された第10回ウイスキー検定の、すべての級の問題と解答を収録しています。バックナンバーも販売中です。

「ウイスキー検定
過去問題集」⑥～⑨
発行 ウイスキー文化研究所



ウイスキー文化研究所
オンラインショップにて販売
<http://www.scotchclub-shop.org/goods/>



ご登録住所変更について

ウイスキー検定に関する各種お知らせは、受験申込時にご登録いただいた住所へお送りしています。送付先の変更を希望される場合は、ウイスキー検定公式ホームページのお問合せフォーム、またはお電

話にてご連絡ください。ご連絡時には、合格認定番号（複数合格されている場合はいずれか一つ）もしくは生年月日と合格した級をお知らせいただくとスムーズです。

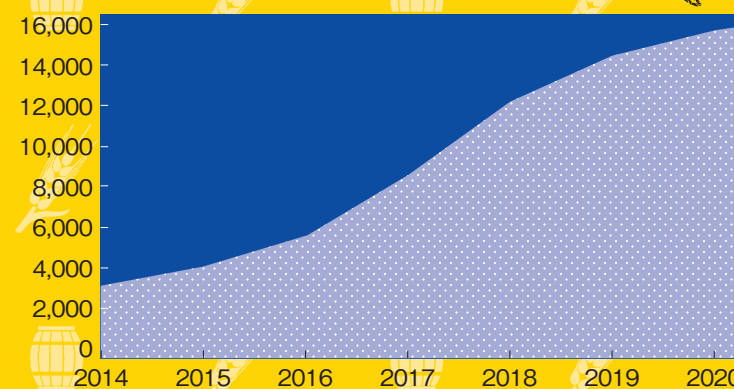


ウイスキー検定公式HPお問合せフォーム
<https://whiskykentei.com/contact/>
（一社）ウイスキー検定実行委員会 ☎ 03-3444-6577
（平日 10:00～18:00）

第10回ウイスキー検定を振り返って

2月9日（日）に行われた第10回ウイスキー検定の試験結果の概要や、受験生の声をご紹介します。

◆累計申込者数

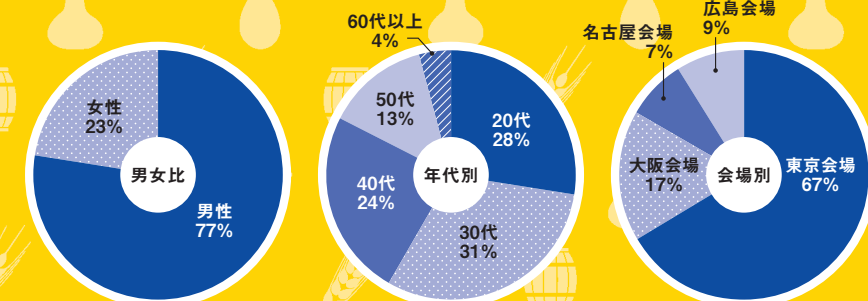


◆級別受験者数、合格率

	申込者数	受験者数	合格者数	合格率	平均点
1級	152	132	4	3.0%	54.4
2級	608	494	112	22.7%	58.9
3級	527	457	363	79.4%	73.3
SM級	88	72	17	23.6%	48.8
BW級	73	62	38	61.3%	37.1
IW級	88	71	40	56.3%	34.7
合計	1,536	1,288	574	—	—

※1～3級、SM級は100点満点。BW級、IW級は50点満点。

◆項目別志願者率



受験者の声 (アンケートより抜粋)

おかげで日々おいしいウイスキーが飲めております。知識はうまさがつながらと思っています。
(30代・男性)

今度バーなどで、今回勉強したことを思い出しながら飲み比べしてみたいと思います。
(20代・女性)

知識を持って、製造工程や歴史背景に思いをはせながら飲むと、より一層ウイスキーが好きな思いが強まりました。
(30代・男性)

このような機会がないとなかなか知識が深まらないので、良いきっかけとなりました。
(50代・女性)

今回の検定に向けて主人と2人で勉強し、知識が増えたと同時に楽しみ方も増えました。日本の蒸留所見学やバーでいろいろ試して飲んでみたりもしました。
(40代・女性)

勉強したおかげで酒屋の景色が変わりました。
(30代・男性)

「ウイスキーが好きではあるが知識があいまい」という人が知識を整理して、よりウイスキーを楽しむための良いきっかけとなると思います。
(40代・男性)

勉強を通してウイスキーの他、英国や米国、日本の歴史にも興味を持てたので楽しかった。
(20代・女性)

毎日勉強していてとても楽しかったです！あまり理解せず聞き流していた用語がわかるようになり、酒屋に行くのがとても楽しくなりました。知識はおいしい！
(30代・女性)

3ヵ月頑張りました。楽しく検定が受けられて嬉しかったです。上の級を目指したいと思いました。
(50代・女性)

SUNTORY

こっちの スコッチ、 スモーキー。



ESTD 1830
WM TEACHER & SONS
TEACHER'S
BLENDED SCOTCH WHISKY

700 mL
40% ALC/VOL
GLASGOW | SCOTLAND

〈ティーチャーズ先生〉



ストップ! 20歳未満飲酒・飲酒運転。妊娠中や授乳期の飲酒はやめましょう。
お酒はなによりも適量です。サントリースピリッツ(株)