

ウイスキー検定特典

whisky life

Vol.15

2023 SUMMER



団体受験の愉しみ

第16回ウイスキー検定
合格者インタビュー

我らウイスキー人
平田早苗さん



Whisky Galore

『ウイスキーガロア』は日本で唯一のウイスキー専門誌です。

編集方針は徹底した「現場主義」。

どこよりも早く、どこよりも豊富なビジュアルを駆使し、
ウイスキー造りの現場で今何が起きているのかを伝えます。



スコットランド産		スコットランド産		スコットランド産	
Wilson & Morgan WILSON & MORGAN 2018 85	Glenlivet GLENLIVET 90	Lagg LAGG 87	Glenmorangie GLENMORANGIE 87	Wilson & Morgan WILSON & MORGAN 2018 85	Glen Scotia GLEN SCOTIA 86
Wilson & Morgan WILSON & MORGAN 2018 85	Glen Scotia GLEN SCOTIA 86	Torabhaig TORABHAIG 84	Lagg LAGG 85	Wilson & Morgan WILSON & MORGAN 2018 85	Glenmorangie GLENMORANGIE 87
Grants GRANTS 87	Glenfiddich GLENFIDDICH 85	Aberlour ABERLOUR 85	Lagg LAGG 85	Wilson & Morgan WILSON & MORGAN 2018 85	Glenmorangie GLENMORANGIE 87

【ウイスキーガロアとは？】

ガロア (Galore) とは、「たくさんある」という意味のゲール語の形容詞で、ウイスキーガロアで「ウイスキーがいっぱい」といった意味。また、イギリスの作家、コンプトン・マッケンジーの小説のタイトルでもあり、映画にもなっています。第二次世界大戦中の1941年、約24万本のウイスキーを積んだイギリスの貨物船が、スコットランド沖のエリスケイ島で座礁した史実がもとになっており、積荷を取り戻そうとする船会社と、何とかウイスキーを隠そうとする島民のドタバタぶりが描かれています。本誌でもそんな「ウイスキーがいっぱい」を楽しくお届けしています。

●版型: A4変形 ●頁数: 128~136ページ
●発売日: 奇数月12日 ●発行: ウイスキー文化研究所 各 **1,320円** 10%税込

ウイスキーガロア最新号 Vol.38 (2023年5月12日発行)

■お得な定期購読もあります (1年間/6号分)

●ウイスキー文化研究所オンラインショップで毎号個別にご購入される場合
(定価: 1,320円+送料500円) ×6回 = 10,920円 (税込)

<送料込>

7,640円 10%税込



お申し込み **ウイスキー文化研究所オンラインショップ** <https://www.scotchclub-shop.org>

バックナンバーも、ウイスキー文化研究所オンラインショップにて販売しています ※SOLD OUTのものもあります。

※各号毎の場合、別途送料(税込500円)がかかります。 ※注文合計、税込5,000円以上で送料無料。 ※海外発送は承っておりません。 ※Amazonや全国書店などでご購入いただけます。

お問い合わせ **ウイスキー文化研究所**
〒150-0012 東京都渋谷区広尾1-10-5 テック広尾ビル5F ☎03-6277-4103(平日10:00-18:00) ✉info@scotchclub-shop.org

- P.02 我らウイスキー人
ポットラックインターナショナル代表／スイーツプランナー 平田早苗さん
- P.04 ウイスキー検定合格者インタビュー
高野剛さん／大坂駿人さん／塩野雅弘さん
- P.08 団体受験インタビュー
軽井沢蒸留酒製造
- P.10 第15・16回ウイスキー検定を振り返って
- P.11 ウイスキーこぼれ話
- P.12 インフォメーション

土屋 守が語る

第15・16回検定を終えて

ウイスキー検定がスタートしたのはNHKの朝の連続テレビ小説「マッサン」の放送が開始された2014年の12月。もうじき10年を迎えます。その間、年1～2回のペースで試験を実施してきて、今回で16回目を迎えることができました。2014年のスタート当初、誰が今のウイスキーブームを予想できたでしょうか。さらに2020年1月に始まった未曾有のパンデミック。この3年間、新型コロナウイルスに世界中が翻弄されました。そこへ降ってわいたかのようなロシアによるウクライナ侵攻。コロナ禍はようやく収まりつつありますが、ウクライナ侵攻はまだまだ先が見通せません。

そんな中であって、ウイスキーは我々の予想をはるかに超えて、世界中で大ブームとなっています。特にジャパニーズ人気は凄まじく、ついに蒸留所の数は予定も含めて100カ所に到達せんとする勢いです。ウイスキー検定も、この1～2年のジャパニーズ人気を反映して連続で「ジャパニーズクラフト級」を実施しており、拡充を行ってきました。のべ受験者数も25000名を数えるまでになってきましたが、まだまだウイスキー検定の必要性、需要は高まってくるものと思っています。ぜひ皆様も、1つでも上の級を目指してチャレンジしてみてください。

2023年6月13日

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 理事長

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。著書に「ブレンデッドウイスキー大全」「完全版 シングルモルトスコッチ大全」(共に小学館)、「竹鶴政孝とウイスキー」(東京書籍)、「最新版 ウイスキー完全バイブル」(ナツメ社)、「土屋守のウイスキー千夜一夜」1～5巻、「ジャパニーズウイスキーイヤーブック2023」(共にウイスキー文化研究所)など多数。

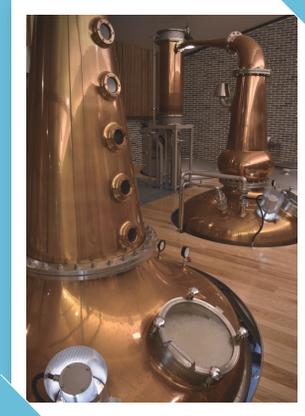


Photo: M.TSUCHIYA

COVER PHOTO

桜島の御岳(地元ではこう呼ばれる)を見おろす標高400メートルの台地に2019年にオープンしたのが、鹿児島県の西酒造が運営する、その名も御岳蒸留所だ。蒸留設備はマッシュタンから発酵槽、スチル、酵母タンクにいたるまで、すべて三宅製作所が手がけている。今年の「TWSC2023」では、その高いデザイン性が評価され「蒸留所デザイン賞」に輝いている。

STAFF LIST

●編集／発行人
土屋 守

●編集
丹野末雪
五十嵐順子
土屋菜以子
植竹明彦
土屋友里
富田周作
山田純子
古屋勝教
三島春奈
川津正広
佐原慎之介
田島幸子

●広告
渡辺義治

●デザイン
福野純平 (I'll Products)
酒井好乃 (I'll Products)
谷村風沙 (I'll Products)
邱 美幸 (I'll Products)
儘田 均

●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1-10-5 テック広尾ビル5F
電話：03-6277-4103
<https://scotchclub.org/>
e-mail：info@scotchclub.org

我ら ウイスキー人

(株) ポットラック
インターナショナル代表取締役/
スイーツプランナー/
ショコラコンシェルジュ®

平田早苗さん

平田早苗 (ひらた・さなえ)

東京都生まれ。日本女子大学家政学部食物学科卒。(株)ポットラックインターナショナル代表取締役。2005年より飲食、スイーツを中心としたコンサルティング業務を開始し、ウイスキーとショコラのマリアージュ講座、専門学校やカルチャースクール等での講座も行う。雑誌『ウイスキーガロア』では人気連載「THE TASTING」のテイスターを務める。TWSC (東京ウイスキー&スピリッツコンペティション) 実行委員。

ポットラックインターナショナル <https://www.potluck-i.com/>



農園スタッフいちおしの撮影スポットで、収穫されたカカオに埋もれる平田さん (上)。製品の背景やストーリー、造り手の思いを知るため、現場に行くことを大切にしているという。今年5月には台湾・屏東のカカオ農園を訪れた (左下)。「農園で栽培や発酵、乾燥の様子を見ることは非常に貴重な経験」と語る。同農園で。(右下)



①毎年、調査・取材に訪れるチョコレートの祭典「サロン・デュ・ショコラ パリ」。②モルト&ショコラのセミナーでは数年に渡り、ウイスキージャーナリストのデイヴ・ブルーム氏とともに登壇。③Bean to Barの人気は世界的に継続中だという。④基礎から体系的に学べる「チョコレート検定」の公式テキスト制作に携わっている。⑤『ウイスキーガロア』では、「平田早苗のショコラ旅」も連載中。チョコレートとウイスキーのマリアージュについて多数執筆している。

心に栄養を与えるのが嗜好品。 マリアージュによって相乗効果は2倍にも3倍にも広がります

ウイスキーファンには『ウイスキーガロア』の人気連載「THE TASTING」のテイスターでおなじみの平田早苗さん。サントリー主催のモルト&ショコラのマリアージュ講座でその名を知った人もいだろう。「チョコレートは単なるお菓子ではなく、カカオの産地や発酵、配合といった製造工程の違いによって実に幅広い味が出る嗜好品」と語る平田さんが、ウイスキーとのマリアージュに本格的に取り組む契機となったのは、まさにこのタイミングだった。「モルトウイスキーと組合せたとき、その相性の良さに魅了されました。ウイスキーに合うチョコレートを探すのは仕事でもありライフワークと言えるくらい。ウイスキーと出会って本当に世界が広がったと感じます」

その後、雑誌『食楽』で、土屋守セレクトのウイスキーにぶっつけ本番でチョコレートを合わせるという企画依頼を受け、チョコレートとウイスキーのマリアージュの

探求はさらに深化していく。「土屋さんとお会いしたのはこの企画が初めてでしたが、チョコレートとウイスキーそれぞれがお互いの香りや味わいを引き出したり、またその逆もあつたりと、味わいの豊かさを本当に楽しめました。カカオが持っていない香りや味わいがウイスキーにはありますので、ウイスキーを味わうことで新たに自分自身インプットされるものがあるんです。それを言葉で表現することで自分が経験したことが明確になりますし、物差しがどんどんできていく。発見とともにテイस्टिंगのボキャブラリーが増えていくのは楽しいですね」

スイーツを専門領域とする平田さんのテイस्टング・コメントは、「洋酒飲み」とはまた違った角度からウイスキーをとらえ、読者の好評を得ている。

「違うバックグラウンドだからこそ面白いと評価してくださる方がいるのはありがたいですし、励みになります。毎号10アイ

テム近いニューリリースのボトルを担当しますが、世界的なクラフトブームを背景にしたものづくりという点から見ても、ウイスキーはチョコレートと共通するところがあり、面白いです」

カカオ豆から仕入れてつくる「Bean to Bar」は、現在日本でも200近いメーカーや製菓店が手がけているという。製品の背景を理解し、ストーリーや造り手の思いを知ること、味わいの解像度が上がっていくところもウイスキーの楽しみ方と似ている。「チョコレート検定」の制作にも毎年携わる平田さんは、嗜好品のマリアージュをこんなふう考えている。

「体に栄養を与えるのが3度の食事なら、心に栄養を与えるのが嗜好品。自分の好みのもので、ちょっと美味しいものを的確に選ぶことができるなら、自分の時間がずっと豊かになる。マリアージュによって相乗効果は2倍にも3倍にも広がります。食べすぎ、飲みすぎは注意したほうがいいですが(笑)」



第16回ウイスキー検定 合格者インタビュー

第16回ウイスキー検定上位合格者のインタビューをお届けします！

試験という1つの機会を設け、勉強するのは有意義だと思います

—今回、3つの級を併願されていますね。1級、シングルモルト (SM) 級では最高得点1位、ジャパニーズクラフト (JC) 級でも3位と上位高得点での合格です。おめでとうございます。

SM級で1位をいただいたのは2回目ですが、1級で1位を獲りたかったので嬉しいですね。

—ウイスキーコニサー資格のプロフェッショナルをお持ちですが、ウイスキー検定を受験した理由を教えてください。

コニサー資格の最終段階にあたるマスター・オブ・ウイスキーの試験を1週間後に控えたタイミングだったので、その練習という意味合いが大きいです。ウイスキー検定は知識のブラッシュアップとして過去にも何度か受験しています。昔より順位が下がったな、上がったなというのもモチベーションになるし、出題内容には毎回新

しい流れが反映されているので。それに、試験という1つの機会を設けて、そこに向けて勉強するというのは有意義だと思いますね。

—どのような勉強法をされているのでしょうか。

基本的には、過去問をやって公式テキストを読むことですね。僕はサントリーの営業部に勤務しているのですが、仕事柄ダイレクトに生きています。言ってしまうと、そこまで深い知識がなくても仕事はできる。でも、知識があるほうがよりお客様と話ができるかなと思います。案外、お客様の疑問に詳しく答えられる人は少ないので。

—ウイスキー遍歴を教えてください。

もともとビールに関心があったのですが、会社の先輩にすごくいい雰囲気ジャズバーでボランティア17年を飲ませてもらったのをきっかけにウイスキーに惹き込まれました。僕はオールドボトルや閉鎖蒸留所などにはあまり関心なくて、現在進行形であり続けているウイスキーに興味があるんです。美味しいものを造っても、会社が生き残れなければ意味がない。ウイスキーは産業史、企業史としても面白いですよ。自分の勤務先のサントリーにしても、ジムビームの買収だとか、入社当時には考えられないようなワールドワイドな状況があって非常に刺激的です。

—今後の目標を聞かせてください。

マスター・オブ・ウイスキーに受かることですね。興味があって、かつ、自分の仕事上の武器になりやすい資格だと思うので。マスター・オブ・ウイスキー初代合格者の佐々木太一さんも注目されていますし、これから一般的な知名度も上がっていくんじゃないかなと思います。

高野 剛さん

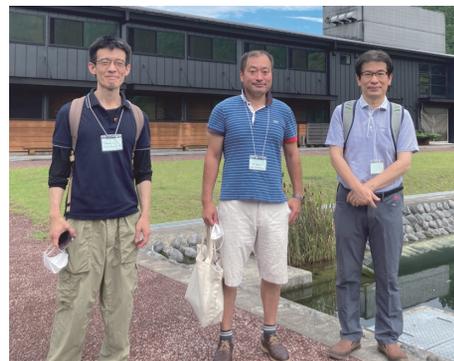
Takano Tsuyoshi

1級

最高得点
合格者

SM級

最高得点
合格者



世界最大のバーボンブランド、ジムビーム蒸留所で(左)。マスター・オブ・ウイスキー二次試験まで進んだ同士とは「仲良しなんですよ」と語る。写真中央が高野さん。ともに訪れた静岡蒸溜所で(右)。



検定の勉強を通じて、自分の好みがいよいよ分かってきたという大坂さん(上)。受験後に訪れた余市蒸溜所では、ウイスキー造りを間近に見て、深い感動があったそう(右)。

大坂 駿人さん

Osaka Hayato

初めての検定。ハイスコアを狙い、受験勉強のように取り組みました

——2級を最高得点(満点)1位で合格されました。おめでとうございます。ウイスキー検定を受験した理由を教えてください。

ありがとうございます。ウイスキー検定を受験したのは初めてだったんですが、なぜ自分はウイスキーが好きなのか知りたかった、というのが受験した大きな理由です。実は、周りにウイスキー好きを公言しているわりには、バーボンとスコッチの違いもよく分かっておらず…。自分はウイスキーのどういうところが好きなのか、何が違うのか、詳しく理解したいなという思いはあったんですが、そんなとき、ハイボール好きの知人が「こういう検定があるんだよ」と教えてくれて、受けてみよう。ちょうど次の試験が半年後というタイミングだったので、ハイスコアを狙おうと取り組みました。その知人に合格を真っ先に連絡したら、「やば！」みたいな(笑)。びっくりしていましたね。

——どのような勉強をされましたか？

受験勉強のように単語帳を使ってスコッチの用語を覚えたり、公式テキストから試験に出そうなところをピックアップして自分の言葉でまとめたり、手製の「ウイスキードリル」を作ったり。職場の近くにある図書館にはウイスキー関係の本が揃っていたので活用しました。製造過程はなかなかイメージがつかめなくて、YouTube

にあった解説動画を見たりしましたね。勉強するに当たって、自分はウイスキーの風味の豊富さや繊細さだけでなく、蒸留所のルーツなど、歴史的背景も含めて好きなんだと実感しました。

——好きな銘柄は「知多」だとか。ウイスキーとの出会いはいは？

初めて飲んだウイスキーが「知多」なんです。20歳の誕生日に家族と食事をしていて、飲んでみたいお酒を何でも注文していいよ、というので大好きな俳優の佐藤健さんがCMに出ていた「知多」にしたんです。それが自分の好みにマッチして、とても美味しかったです。そこからウイスキーを飲むようになっていきました。ウイスキーはやっぱり高いので、ミニチュアボトルを買ったりしています。誕生日プレゼントに「陸」や「ジョニーウォーカー」のボトルをもらったり。家で飲むことが多いですね。

——今後の目標は？

ゆくゆくはJC級、SM級に挑戦してみたいなど。検定を受けてからシングルモルトにロマンを感じるようになって、余市蒸溜所に行きました。すべてがかっこよくてシビれましたね。ここが竹鶴さんが愛した場所なんだなと。もちろんたくさん試飲してきました(笑)。スコットランドの蒸留所巡りもしてみたいです。



塩野 雅弘さん

Shiono Masahiro

ハイボール流行前から、「乾杯はハイボール」派だったという塩野さん(上)。長野県はもちろん、東北などの蒸留所にも足をのぼすのが楽しみ(右)。



もし自分が出題する立場だったら…とJWICやWBBCを見ています

—JC級を上位合格されました。おめでとうございます。ウイスキー検定を受験した理由を教えてください。

ウイスキー検定はこれまで3級、2級を受けていますが、今回JC級を受験しました。今、全国的に個性豊かな蒸留所が増加していますよね。私は長野県在住なのですが、地域の新聞にも日本酒メーカーが参入したとか、新規蒸留所設立に関する記事が増えています。そうした記事の切り抜きをスクラップしていて、もっと知りたいという延長線上にJC級の検定があったという感じです。合格するのはモチベーションにもなるので。

—どのような勉強をされましたか？

ウイスキー文化研究所の情報サイト「JWIC (ジャパニーズウイスキーインフォメーションセンター)」ですね。このサイトには、全国の蒸留所の所在地やオーナー、ポットスチルとかの詳細な蒸留所データが出ていますので。WBBC (ウイスキー文化研究所のYouTubeチャンネル)、ブログ「土屋守のウイスキー日和」もよく見えています。そうした情報を見ながら、もし自分が出題する立場だったらこういう問題にするかな、ペリーの話が多いから出題されるかな、というふうに推理というかイメージしたり。私はインテリアコーディネーターの資格を持ってい

て、職場では教育する立場なので、自然とそういう見方をしてしまうんです(笑)。

—“読み”が当たったわけですね。

今回の出題でちょっと嬉しかったのが、羽生蒸溜所。ポットスチルのジョイント部分が地元の名産にちなんだ藍色じゃないですか。すごく粋でかっこいいな、インテリア的にもおしゃれだし、と印象に残っていたんです。問題制作・監修の土屋守さんもそうしたことを感じていたのかなと。ヤマが当たるっていうんじゃないですけど、うまくハマりましたね。

—学びつつ、問いつつ、楽しんでいらっしゃるんですね。今後の目標は？

「百名山」「百名城」のように、日本全国の蒸留所をまわってみたいですね。山崎、白州、宮城峡蒸溜所にはよく行きますし、最近は安積蒸溜所に行ってきました。蒸留所巡りはやっぱりいいと感じました。それと、私はインテリアの仕事をしているので、ウイスキーを語る空間、「場」を作れたら楽しいかなと。自然、森の中とか、白州をイメージしたような空間を思い描いています。今流行りのサウナなんかもあるといいかもしれませんね(笑)。

日本のウイスキー蒸留所を網羅！ウイスキーファン必携のアイテム！

JAPANESE WHISKY

ジャパニーズウイスキーイヤーブック2023

YEARBOOK 2023

日本のウイスキー蒸留所を網羅した年鑑です。各蒸留所のスペックはもちろん、その年に発売されたボトルや、年表なども掲載。他にも蒸留所マップやコラムなど、250ページを超える大ボリュームでお届けします。日本のウイスキー蒸留所の全てがわかる1冊。ウイスキーファン必携のアイテムです！

日本蒸留所年鑑

JAPANESE WHISKY

YEARBOOK

2023

ジャパニーズ
ウイスキー
イヤーブック

●監修・執筆:土屋守 ●発行:ウイスキー文化研究所 ●サイズ:A5変形 ●頁数:256ページ

- 日本の全ウイスキー蒸留所を網羅！
- 250ページを超える大ボリューム！
- マップや年表も！

蒸留所

蒸留士に問津されて作り、販売価格は約1樽50分、金額は3,000円、コンクリートのサイから3日経たずに手前が必要。

すべて同じ原料(アランド)の、シングル malt と、中間アランドを合わせたブレンドが突如と発表されている。ブレンドについては、全体の50%以上を蒸留所から、アランドはスコットランドの状態で輸入し、揮発の程度で3以上調整したものをブレンドしている。

蒸留所見学は原則予約だが、道の駅「厚岸観光ターミナル」コンクリートが主催するツアーのみ見学可能。予約はコンクリートの担当者が受け、見学後はコンクリートの「イスターバル」での試飲タイムが設けられている。基本予約。

蒸留所	特徴
1946年創設	創業40周年を迎える創業家系。創業地・高知県高知市高知町
2011年創設	コメとウイスキーの融合
2012年創設	創業地・高知県高知市高知町
2013年創設	創業地・高知県高知市高知町
2014年創設	創業地・高知県高知市高知町
2015年創設	創業地・高知県高知市高知町
2016年創設	創業地・高知県高知市高知町
2017年創設	創業地・高知県高知市高知町
2018年創設	創業地・高知県高知市高知町
2019年創設	創業地・高知県高知市高知町
2020年創設	創業地・高知県高知市高知町
2021年創設	創業地・高知県高知市高知町
2022年創設	創業地・高知県高知市高知町
2023年創設	創業地・高知県高知市高知町

CHICHIBU
秋父蒸留所

創業者の秋父孝徳氏は、第五代秋父で父の職に引き継いだ秋父孝徳氏が創業の地生まれ。実家がウイスキー造りを始めは親父の代からで、第五代秋父は創業の地生まれ。第五代秋父は創業の地生まれ。第五代秋父は創業の地生まれ。

埼玉県

創業者の2015年には、後に世界中のウイスキーファンを魅了する「サード」シリーズの第一弾「サード」を発売。創業の地生まれ。第五代秋父は創業の地生まれ。第五代秋父は創業の地生まれ。

400kgの少量生産

「サード」が売れだした後の創業の地生まれ。第五代秋父は創業の地生まれ。第五代秋父は創業の地生まれ。

税込 **2,200円**

英語版もあります！

ご購入は
コチラから

ウイスキー文化研究所オンラインショップ

ウイスキー文化研究所 ショップ

※別途送料(税込500円)がかかります。
※海外発送は承っておりません。

<Amazonからもご購入いただけます>

お問い合わせ ウイスキー文化研究所 〒150-0012 東京都渋谷区広尾1-10-5 テック広尾ビル5F ☎03-6277-4103(平日10:00-18:00) ✉info@scotchclub-shop.org

・ 団体受験の愉しみ ・

— 軽井沢蒸留酒製造 —



軽井沢蒸留酒製造

<https://karuizawadistillers.com/>

日本国内で進行中の蒸留所建設計画の中でも最大級のプロジェクトといわれた小諸蒸留所。創業者の島岡高志氏と、同じく創業者でマスターブレンダーのイアン・チャン氏が目指す「最高のシングルモルトウイスキーの製造、地域のテロワールを尊重、地域の観光活性化」に応える設計は、建築家の十河彰・麻美氏が手がけた。

新人研修の一環として実施

「受け身ではなく、自主的に学ぶ下地になっていると思います」

今夏7月下旬にグランドオープンを予定している小諸蒸留所。元カバランのマスターブレンダー、イアン・チャン（張郁嵐）氏が参画することで、竣工前から話題を集めている注目の蒸留所だ。この小諸蒸留所を運営するのが、今回ご紹介する軽井沢蒸留酒製造。第15回、第16回と連続してウイスキー検定を団体受験している同社の松井健一郎さんにお話をうかがった。

——連続して団体受験を実施されています。

2022年より、新人研修の一環としてウイスキー検定受験を活用しています。所属部

署や担当業務にかかわらず、ウイスキーの基礎教養を身につけるために効率がよかったといいますか。受験者の多くは新卒社員なのですが、これからウイスキー業界に飛び込むんだというフレッシュな面々ということもあって、みんなで知識を身につけられるいい機会なのかなと。私は2年前に新卒で入社しまして、入社当時、個人でウイスキー検定を受けていました。大学時代は法律関係を専門にしていたので、ウイスキーについては趣味程度で飲んではいたものの、しっかりした知識というものを持っていなかったのです。ウイスキー検定を通じて、楽

しみながら体系的に学ぶことができたので、そうした経験も後輩に伝えています。

——団体受験のメリットはどのようなところに感じますか？

やはりモチベーションの面で大きく変わってくるのではないかなと思いますね。業務時間外ですけども、「ウイスキー検定の勉強、進みますか」とか、「こういうところがよく出題されるよね」と会話していて、コミュニケーションのツールにもなっていたようです。勉強していくとやはり実物を見に行きたくなるというか、会社のメンバーで休日を利用して他社の蒸留所見学

団体受験とは…

ここ数年、ウイスキー検定を団体受験される企業やグループが増加中。個人受験とはまた違った活用法、楽しさについてうかがいました。

会社やお店、ウイスキー仲間同士など、代表者がまとめて申し込み、試験会場をご準備いただくことで、公式テキストなどの割引購入が可能になったり、ウイスキーのボトルプレゼントなどの特典が受けられる受験制度です。会社の研修やお店のお客様と一緒に受験したり、様々な活用いただけます。

詳細は「ウイスキー検定公式サイト」をご覧ください

<https://whiskykentei.com/dantaijukenentry/>



1



2



3



4



5

1 団体受験はワーキングスペース内で行った。「手順に沿ってスムーズに準備できました」。2 団体受験制度の特典である割引購入を活用し、テキストは1人1冊ずつ購入。なお、プレゼントのボトルは本社で大切に保管中とのこと。3 小諸蒸留所の熟成庫の外観。4 ボトスチルはフォーサイズ社製。5 第16回の団体受験代表者となり試験監督も務めた松井さんは、現在コニサー資格にチャレンジ中。

にも行きました。移動中、ウイスキー文化研究所のYouTube番組をラジオ代わりに聞いたりしていました。

——楽しそうですね。3級・2級といった初級・中級レベルをはかる級だけでなく、ジャパニーズのクラフトウイスキーに特化したJC（ジャパニーズクラフト）級を併願受験された方もいらっしゃいます。第16回の検定では半数以上の方が併願されました。

自分自身、3級だけでは物足りないかなという実感がありまして、2級レベルの知識はやはり身につけてもらいたいなど。弊社には高い技術や知見を持ったスタッフが

おりますので、そうした中で受け身で吸収していくのではなく、自主的に学んでいくための下地にもなるのかなと思います。また、弊社の小諸蒸留所は今年7月下旬にグランドオープンいたしますが、地域活性化の一助になりたいという思いから、事業の1つの柱としてウイスキーツーリズムを掲げています。ジャパニーズのクラフトについてよりよく知ることは、こうした事業にも必要ではないかなと思っています。総合的な級と特別級を受験することで網羅的にレベルアップできるのではないかなと思います。

小諸蒸留所

所在地：
長野県小諸市甲字軽石4630-1

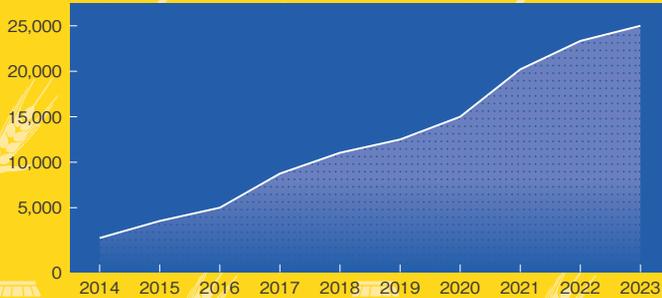
軽井沢蒸留酒製造が運営する小諸蒸留所。元・外資系銀行役員で起業家の島岡高志氏が社長を務め、世界的マスターブレンダーのイアン・チャン氏が副社長に就任し、製造にあたる。今年7月下旬のグランドオープンが待たれる。

<https://komorodistillery.com/>

第15・16回 ウイスキー検定を振り返って

第15回（3・2・1級、JC級）、第16回（3・2・1級、JC級、SM級）のウイスキー検定の概要や、受験者の声をご紹介します。

◆累計申込者数



累計申込者数
25,000人突破!

◆各県別申込人数 ※第15・16回合計



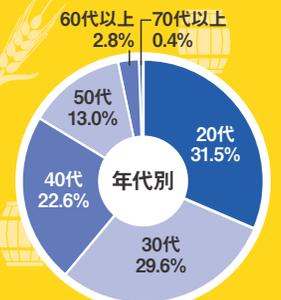
◆級別受験者数、合格率 年代別の申込者の割合

第15回

	申込者数	受験者数	合格者数	合格率	平均点
1級	76	66	39	59.1%	78.0
2級	723	624	551	88.3%	81.8
3級	584	528	503	95.3%	81.8
JC級	165	145	105	72.4%	78.9
合計	1,548	1,363	1,198	-	-

第16回

	申込者数	受験者数	合格者数	合格率	平均点
1級	65	54	27	50.0%	73.3
2級	613	526	451	85.7%	80.6
3級	446	389	356	91.5%	80.2
JC級	136	119	94	79.0%	80.4
SM級	29	22	16	72.7%	74.2
合計	1,289	1,110	944	-	-



※第15・16回合計

受験者の声

(アンケートより抜粋)

10月末のコンサー受験にあたり、自分のレベルをはかるために受験。

楽しく勉強できました。

第15回2級 (埼玉県 30代 女性)

合否だけでなく

順位が分かるのが良い。

第15回1級 (愛知県 40代 男性)

ウイスキー検定がなければ、バーボンやアイリッシュに触れることはなかったと思う。

第15回2級 (神奈川県 40代 男性)

知識が増えたことで、バーのマスターと話しながら自分の好みを見つけることができるようになった!!

第16回2級 (静岡県 20代 女性)

一度飲んでおきたいと思う銘柄が増えました。

第15回2級 (愛知県 40代 女性)

夫婦旅行では夜のBAR巡りも楽しみで、自己啓発で始めた検定の勉強ですがとても興味深く、これからも楽しく学んでいきたいです。

第16回2級 (岐阜県 70代 男性)

ロカ3兄弟も注目のクラナカンとは？



オーツ麦はヘルシーだということで、日本でもオーツ麦のミルクや、いろいろなアレンジ食品が出ている。特に若い女性に人気だが、スコットランド料理には、このオーツ麦がもともと欠かせない。朝食の定番のオートミールも、郷土料理のハギスにもこのオーツ麦は使われているし、実はもうひとつ、伝統デザートクラナカンにも、オーツ麦は欠かせないアイテムとなっている。

クラナカンは濃厚な生クリームにウイスキーと、フライパンで軽く炒ったオーツ麦を加え混ぜたもので、通常は新鮮なラズベリーの上にとっぴりと生クリームを盛り、さらにトッピングとしてもオーツ麦を使う。ラズベリーもスコットランドを代表

するベリーで、イギリスのラズベリー生産の90%はスコットランドだという。季節によってラズベリーが手に入らない場合はイチゴなどでも代用する。ウイスキーも一人前20～30mlほど使うので、お酒に弱い人はあまり量を食べないほうがいいかもしれない。ハイランドで放牧された牛たちの濃いミルクと、それを使った甘い生クリーム。そしてウイスキー、オーツ麦の相性はバツグンだが、中でも濃厚なシェリー風味のマッカランとは、すこぶる相性がよい。特別に「マッカランクラナカン」という呼び方もあるくらいだ。

ポットスチル36基という巨大な新蒸留所が完成したとき、そのグランドオープンの晩餐会のディナーの最



▲ワイングラスやカクテルグラスなどに盛られることが多いクラナカン。本場スコットランドではこの倍くらいのサイズである。

後に出されたのが、このマッカランクラナカン。料理はスペインのバスク地方にある、もっとも予約が取りにくいといわれるレストランの、ロカ3兄弟が腕をふるったもの。兄がシェフで、真ん中の弟がソムリエ、そして下の弟がパティシエである。世界の料理界でもっとも有名な3兄弟で、そのパティシエがつくったのが、あえてのマッカランクラナカンだったのだ。

このコーナーでは、
毎回ウイスキーにまつわる
ちょっとしたうん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♪



ガリバーが日本の江戸にやってきた!?

『ガリバー旅行記』といえば誰もが知る空想小説で、主人公のガリバーが小人の国や巨人の国を旅する不思議な物語だが、実は小人の国、巨人の国の2部構成ではなく、4部構成の強烈な風刺小説であることは、意外と知られていない。通常、子供向けに1部と2部しか流布していないからだ。すべて荒唐無稽な架空の国々で、どれひとつとして現実には存在しないが、その『ガリバー旅行記』で唯一、ガリバーが実在する国を訪れているのをご

存知だろうか。それが3部のラプータ、バルニドービ、ラグナグ国編で、その中でガリバーは江戸時代の日本を訪れているのだ。

作品が書かれたのは1726年で、作者はアイルランド人のジョナサン・スウィフト。スウィフトは当時キリスト教の牧師として、ダブリンのセント・パトリック大聖堂に務めていた。第3部の中でガリバーはラプータ、バルニドービ、ラグナグなどの架空の国々を訪れたあと、船が難破して日本国に流れ着いている。ガリバー一行は江戸で皇帝に会って、祖国に帰る便宜を図ってもらっているが、漂着した場所が、「日本の東端の港マズキ」となっていて、これは現在の観音崎（神奈川県）のことではないかといわれている。話

は妙に現実的で、それは1709年5月となっていて、その後、皇帝の温情で長崎まで護送され、6月9日にオランダ船で長崎を出港、故郷のイギリスに帰ったことになっている。

天空の国ラピュータ（ラプータ）や小人の国、巨人の国そして馬の国という荒唐無稽な国々の中に、突如江戸や長崎が出てくるのだから不思議だが、これは江戸初期に日本に流れ着き、徳川家康に重用された英国人、ウイリアム・アダムスの記録が元になっているからなのだろう。アダムスは観音崎のある三浦半島に領地を与えられ、三浦按針と名乗ったことはよく知られている。それはスウィフトが『ガリバー旅行記』を書く、ちょうど100年ほど前の出来事だったのだ。

▶ガリバーのもとになった英国人ウイリアム・アダムス。日本名、三浦按針だ。



第17回ウイスキー検定開催

第17回ウイスキー検定の開催が決定しました。実施級は3級・2級・ジヤパニーズクラフトウイスキー（JC）級で、在宅試験となります。各級の試験時間は60分で、試験期間内の都合のよい場所・時間で受験が可能です。お得な併願割引もあり。ぜひご活用ください。現在ウイスキー検定公式ホームページにて、申込受付中です。

第17回ウイスキー検定 実施概要

在宅試験 3級 4,400円 2級 5,500円 JC級 5,500円（すべて税込）

3級・2級・JC級のうち2つ以上を併願することで受験料が10% OFF

試験期間：2023年9月22日（金）～ 2023年10月2日（月）

受験資格：20歳以上の方

申込締切：【コンビニ支払・銀行振込】2023年8月24日（木）まで

【クレジット決済】2023年8月31日（木）まで

申込：ウイスキー検定公式ホームページにて受付中



ウイスキー検定申込受付HP

<http://www.whiskykentei-uketsuke.com/>

※公式ホームページの実施概要の
注意事項をよくお読みの上、お申し込みください

団体受験

会社やお店、ウイスキー仲間同士など、代表者がまとめてお申し込みいただく団体受験では、各種特典がつきます。ぜひご検討ください。

※団体受験が可能な級は、3級・2級・JC級です

【5名以上の申込】

『新版ウイスキー検定公式テキスト』や

『過去問題集』など、

関連書籍が10%オフ

【10名以上の申込】

関連書籍10%オフ、

ウイスキーのフルボトル1本をプレゼント



団体受験の
申込は
こちらから！



専門知識を極めるウイスキーコンニサーのご案内

ウイスキーコンニサーとはウイスキー文化研究所が主宰する、ウイスキーに関するあらゆる知識、鑑定能力を問う資格認定制度です。資格には三段階あり、第一段階の「ウイスキーエキスパート（WE）」に始まり、「ウイスキープロフェッショナル（WP）」、そして最終段階の「マスター・オブ・ウイスキー（MW）」と段階を踏んで取得していきます。毎年5月にWE試験、10月にWP試験が実施予定。受験資格は20歳以上の方。なお、WP受験にはWE資格が、MW受験にはWP資格とウイスキー文化研究所会員であることが必要です。

ウイスキーコンニサーについて、
もっと詳しく知りたい方、
実施詳細や試験概要などはこちらから！



ウイスキーコンニサー HP

<https://whiskyconnoisseur.jp/outline/>

ウイスキーエキスパート（WE）

ウイスキーコンニサーの第一段階にあたり、ウイスキーに興味があり、専門知識を身につけたい方のための基礎知識を問う筆記試験（選択式100問）です。

ウイスキープロフェッショナル（WP）

ウイスキーコンニサーの第二段階にあたり、より深い知識を問う試験で、記述を含む筆記試験と複数アイテムの官能試験（テイस्टィング）を実施します。

ウイスキーレクチャーラー（WL）

WP以上を取得された方を対象としたウイスキー講師認定プログラムです。

マスター・オブ・ウイスキー（MW）

ウイスキーコンニサーの最終段階にあたり、最高難度を誇ります。一次試験は論文審査、二次試験は筆記試験、口頭試問、官能試験が実施されます。

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1つ）もしくは生年月日と合格した級をご入力いただくとスムーズです。

ーム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1つ）もしくは生年月日と合格した級をご入力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）

ウイスキーの一大イベントが横浜にやってくる!

Whisky Festival

ウイスキーフェスティバル2023 in 横浜

2023 in YOKOHAMA



Yokohama's
debut!
<横浜初開催>



これまで東京と大阪で開催してきた日本最大級のウイスキーイベント「ウイスキーフェスティバル」が、ついに横浜にやってきます。日本のバー発祥の地、そしてウイスキーが初めて上陸した横浜での開催です。各ブースでの試飲、ウイスキーを楽しむためのフードやグッズの販売など、スペシャルなウイスキーライフを満喫することができます。横浜の素晴らしい景色を望む会場で、ウイスキーを味わう贅沢なひと時を過ごしましょう。

開催日時

8.26 SAT 8.27 SUN
[第1部] 11:00-14:30 [第3部] 10:30-14:00
[第2部] 15:30-19:00 [第4部] 15:00-18:30

各部800名限定 ※各部3時間30分の完全入替制です。通しでのご参加はできません。

会場

大さん橋ホール

神奈川県横浜市中区海岸通1丁目1-4

みなとみらい線「日本大通り駅」徒歩7分、JR・横浜市営地下鉄「関内駅」徒歩15分

入場料

4,400円 税込

チケット

PassMarket
Yahoo!JAPANのデジタルチケット販売サービス「PassMarket(パスマーケット)」で行います。

下記ご参加希望日のQRコードよりお進みください。

8月26日(土)



●ウイスキー文化研究所会員 [先行販売]

2023年5月31日(水)～

●一般販売

2023年6月7日(水)～

8月27日(日)



◀ 詳細および最新情報はウイスキーフェスティバル公式サイトをご覧ください

ウイスキーフェスティバル



<https://whiskyfestival.jp/yokohama2023/>

Hello, NEW PREMIUM

ようこそ、
プレミアムウイスキーの
新しい世界へ。

SUNTORY
WORLD WHISKY

Irish, Scotch, American, Canadian,
and Japanese whiskies.

琥珀石



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(株) 水と生きる **SUNTORY**