

ウイスキー検定特典

whisky LIFE

Vol.16

2024 SUMMER



我らウイスキー人
Whiskey&Co.代表取締役 / Distillery Water Dragon
大森章平さん

第18回ウイスキー検定
合格者インタビュー

ウイスキー検定とウイスキーコニサー資格
マスター・オブ・ウイスキー 片野圭介さん

三郎丸蒸留所 /
T&T TOYAMA
見学ツアーレポート

日本のウイスキー誕生100年を記念して創刊！

第2弾

日本蒸留所年鑑『ジャパニーズウイスキー イヤーブック 2024』

JAPANESE WHISKY YEARBOOK 2024

重版出来!!

好評につき初版が完売したため2刷を決定！
この度その増刷が出来上がりました

2023年版のイヤーブックが、ジャパニーズ生誕100周年の本だったとすると、今回の2024年版は、これからの100年に向けての第一歩。造り手やウイスキーファンの皆様に、この本が必要とされ、愛されることを願っている。

—— ウイスキー文化研究所 代表／土屋 守(「まえがき」より)

稼働中はもちろん、準備中の蒸留所まで
2023年版で76ヵ所→2024年版は114ヵ所掲載！

【充実の読み物】

- 急増する日本の蒸留所 その動向と、“造り”の課題
- ウイスキー100年プロジェクト—FELLOW DISTILLERS—スペシャルトークショー
- ジャパニーズウイスキー100年物語 ペリー来航・下田編
- 日本のウイスキー蒸留所一覧・地図
- Tokyo Whisky & Spirits Competition 2023 受賞ボトル 受賞蒸留所



●監修・執筆：土屋守／●発行：ウイスキー文化研究所／●頁数：264ページ

税込価格 2,750円

ご購入は

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



amazon

Amazonからも
ご購入いただけます



CONTENTS

- P.02 我らウイスキー人
Whiskey&Co.代表取締役／Distillery Water Dragon 大森章平さん
- P.04 ウイスキー検定合格者インタビュー
波多野浩二さん／朱曉璇さん／スペシャルインタビュー 片野圭介さん
- P.08 団体受験インタビュー
Whisky Bar CLUARAN／酒のかどや
- P.10 ウイスキー検定合格者限定ツアーレポート
三郎丸蒸留所／T&T TOYAMA
- P.11 ウイスキーこぼれ話
- P.12 インフォメーション
- P.13 第17・18回ウイスキー検定を振り返って

土屋 守が語る

第17・18回検定を終えて

ウイスキー検定が始まったのは、ちょうど『マッサン』放送中の、2014年暮れのことでした。それから年に1～2回、3級、2級、1級、そして各種の特別級を実施してきました。総受験者数はのべにして約3万人。合格者も2万人を超えています。ウイスキー文化研究所では検定と並行して、コニサー資格認定制度も主宰・運営していますが、多くのウイスキーエキスパートやプロフェッショナル、さらにはウイスキー資格の最上位であるマスター・オブ・ウイスキーの受験者も、この検定を利用しています。ウイスキーの新しい知識を仕入れ、日々変化する世界のウイスキー情勢を知るのに、年2回開かれるこの検定が、大いに役立っているからです。

高まる需要の変化や、激動の時代を迎えている世界のウイスキー情勢をお伝えするために、このほど5年ぶりに検定の公式テキストを増補・改訂しました。新たに掲載した蒸留所は47ヵ所。世界5大ウイスキーの最新情勢やトレンドを知ることができる唯一のテキストで、検定の受験にかかわらず、大いに利用していただきたいと思っています。今ほどウイスキーが面白い時代は、過去にもありませんでした。ぜひこの機会に、検定を通してウイスキーの面白さ、楽しさを知っていただければ幸いです。

2024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

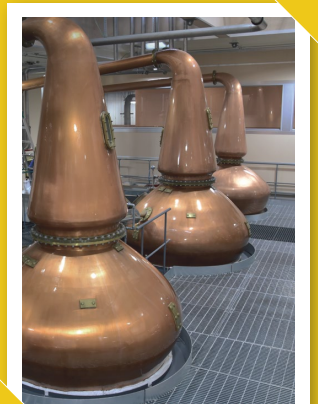
PROFILE

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2024』（共にウイスキー文化研究所）など多数。



whisky Life
Vol.16 2024 SUMMER



Photo/MTSUCHIYA

cover photo

2024年5月にグランドオープンした福島県会津の天鏡蒸留所。スチルはフォーサイス社製で4基だが、初留は直火焚き!! 冷却装置もシェル&チューブとワームタブの2つの方法を選ぶことができる。創業者・小池駿介さんのこだわりと夢が詰まった蒸留所だ。天鏡とは磐梯山の麓にある猪苗代湖のこと。日本で4番目に大きな湖で、湖面が静かで、鏡のように天を映していることから、地元では天鏡湖としても知られる。

STAFF LIST

●編集／発行人
土屋 守

●編集
丹野未雪
土屋菜子
真野秋鋼
植竹明彦
土屋友里
山田純子
三島春奈
砂山芽久
萩原廉
鈴木尚子

●デザイン
福野純平 (I'll Products)
谷村風沙 (I'll Products)
小野翔子 (I'll Products)
儘田 均 (ブレインズ・コミュニケーション)

●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

Whiskey & Co.
代表取締役／
Distillery Water Dragon
創業者

大森章平さん

大森章平（おもり・しょうへい）
1974年千葉県生まれ。同志社大学卒。Whiskey&Co.代表取締役。2023年
8月静岡県三島市にDistillery Water Dragonをグランドオープン。バーボン
スタイルのウイスキー造りをメインに、ジンや焼酎造りも行っている。

Whiskey&Co. <https://whiskey-and-co.com/about>



Distillery Water Dragonの天井には龍の絵が。中央が大森さん。蒸留所所長でウイスキー・焼酎蒸留責任者の山浦真穂さん（左）、スピリッツ蒸留責任者をつとめる山口歩夢さん（右）、スタッフの増田早紀さん（左端）、髯井美恵さん（右端）。

バーボンと仲間に導かれ、 たどり着いたのは“街に開かれた蒸留所”

2023年8月31日、静岡県三島市に誕生したDistillery Water Dragonは、ウイスキー蒸留所でありながら三嶋大社の参道沿いという市の中心部に建つ。築100年近い看板建築をリノベーションした店構え、バーボンスタイルを打ち出す姿勢——その特徴を挙げるほど、近年増加の一途をたどる日本の蒸留所の中で異彩を放つ存在だ。

創業者の大森章平さんは、フランチャイズのコンサルティング会社勤務のち、リノベーション会社の起業を経てWhiskey&Co.を創業。高校生の頃、俳優・松田優作にシビれて以来、生粋のバーボンファンだがウイスキー蒸留所を手がけるのは初めてのこと。

「実は海外をまわってビジネスシーズを探そうと考えていたんですが、コロナ禍にぶつかっちゃって。何も思い浮かばず途方に暮れていたとき、大学時代からなんでも話してきたバンド仲間に言われ続けてきたことをふと思い出したんです。『バーボンつくったらいいじゃないですか。ものづくり

は飽きない。果てがないから』

思い立ったが吉日。ネットで見つけた蒸留所のリストをもとに、日本列島の北から南まで見学のアポイントを取り始めた。その翌日、経営者仲間からエシカルスピリッツを立ち上げたばかりの山口歩夢氏を紹介される。

「僕、バーボンめっちゃ好きなんです」と興味津々の山口氏と初対面から意気投合、ともに蒸留所を巡り、OEMでのテストバッチ製造を進めた。長い候補地探しの末、三島の街にたどり着くまでおよそ1年。蒸留所の立地選定には「47都道府県の小規模な町まで行き尽くした」というこれまでの経験と人脈が大いに活きた。

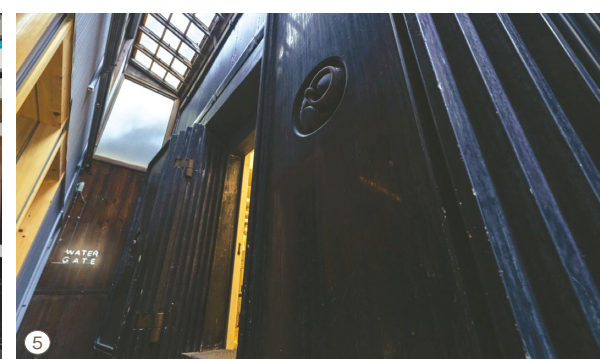
「100年の歴史あるウイスキー事業に参入するわけで、どう頑張ってもずっと新参者じゃないですか。それを理解したうえで独自性を探りました。『唯一無二』『街なか』『小規模』をポイントに湧き水のあるところを探して、決め手になったのがこの物件。面構えが良すぎてこれしかない（笑）。

うちは“街に開かれた蒸留所”。蒸留所があることで街の色も変わるし、街の人と一緒に何かやりたい。その象徴として、いつでも出入りできるバーを併設しています」

大学時代を京都で過ごした大森さんには、何にも代えがたい“街の時間”がある。

「京都という街が学生にめちゃくちゃ優しく、学生がショットバーでひとり飲む、なんていうことを許してくれる。コドモにカッコつけてくれました。僕も仲間もバーテンダーやって、お互いのバイト先に飲みに行ったり、朝まで開けてるバーに溜まったり。若いのを可愛がってくれる不良のマスターがいるんですよ。そこで教えてもらったヘンリーマッケンナは今でも愛飲しています」

“都市型マイクロディスティラリーの全国展開による各地域の連続的活性化”を目指す大森さん。第2、第3のウォータードラゴン出現の可能性について聞くと、「今まさに動いています！」と笑顔を見せた。



①蒸留所とは思えない、好奇心をくすぐる外観。②初蒸留は2023年。蒸留器はドイツのホルスタイン社製ハイブリッドスチル。見学ツアーも実施。③学生時代の大森さん（中央、97番）。④国内の蒸留所巡りに飛び回っていた2021年頃。⑤蒸留所にはBar Water Gateが併設。⑥ジン「Water Dragon Spirits」がサンフランシスコ・ワールド・スピリッツ・コンペティション2024で最高金賞を受賞（スコア98）、ベスト・イン・クラスにもノミネートされた。



第18回ウイスキー検定 合格者インタビュー

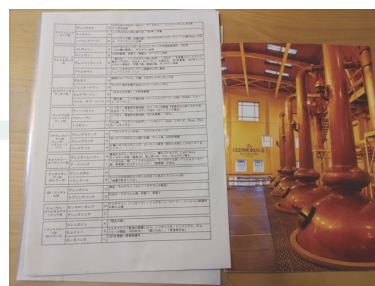
第18回ウイスキー検定上位合格者のインタビューをお届けします！

1級
最高得点
合格者



波多野 浩二さん

Katano Koji



所有者別に蒸留所リストを作成。ウイスキー検定合格者特典でプレゼントされたノート（右）には、スコッチと関わり深い作家と作品、スコットランドの史跡などを手書きでまとめた。

ウイスキーの勉強には、「合格」に終わらないモチベーションがあると思います

——1級を最高得点で合格されました。おめでとうございます。

私は単なるウイスキー好きの公務員なんですけど、断片的なウイスキーの知識を体系的に学びたいと思い、昨年の9月に2級を受けたんです。手応えを感じて今回1級を受けましたが、まさか1位が獲れるとは思わなかったので嬉しいです。

——1級は合格率40%と難易度が高いですが、2級との大きな違いはどういったところに感じましたか。

1級は記述式の設問があり、また、『ウイスキー検定公式テキスト』にはない時事問題も出題されるので、そこが大きな違いだなと感じました。

——どのような対策を立てたのでしょうか。

今、5歳と1歳の子どもの子育て中なのですが、通勤時間や仕事の合間を使って、公式テキストはもちろん、『ジャパニーズウイスキーイヤーブック』、『ウイスキーガロア』を隅から隅まで読みました。バーに行く時間がないので、「HITOKUTI WHISKY」というオンラインストアで気になるウイスキーを買ったりして、最新情報を得るようにしています。

——ウイスキー遍歴を教えてください。

学生時代はブラックニッカやサントリー角を飲んでい

ました。ハマり出したきっかけは、10年ぐらい前に大学時代の友達と東北旅行に行ったとき、立ち寄った宮城峡蒸留所です。「宮城峡10年」を買って宿泊先の宿で飲んだのですが、ウイスキーってこんなに美味しいのかと。フルーティで、樽の香りの余韻が素晴らしくて、非常に印象に残ったんですね。その後、口コミで知ったバーや、帰宅途中に目についた店にふらっと入るなど、バー歩きをするようになっていろいろなウイスキーを楽しむようになりました。アイランズ、アイラ系が好きで、最近だとアラン、スキヤパ、ボウモアをよく飲んでいますが、あまり先入観を持たずいろいろ楽しんでいます。

——今後の目標は？

アイリッシュも好きなので、特別級のアイリッシュウイスキー級を受けてみたいですし、ウイスキーコンサー資格もゆくゆくは取得したいと思っています。受けるからには絶対合格したい。ただ、そうした達成感とは別に、ウイスキーを勉強することにはまた別のモチベーションがあると思うんです。なんていうのかな、実践というか…ウイスキーはよく“知識のお酒”といわれますけど、知れば知る分だけ1杯のウイスキーに対する気持ちが深くなっていくので、それが検定を受けるモチベーションにもなるのかなと思います。

朱曉璇さん

Zyousen Syu

ウイスキーの知識は
私の宝物です

2級
最高得点
合格者

JC級
最高得点
合格者



——2級を100点、ジャパニーズクラフト（JC）級を99点で合格されました。どのように勉強されたのでしょうか。

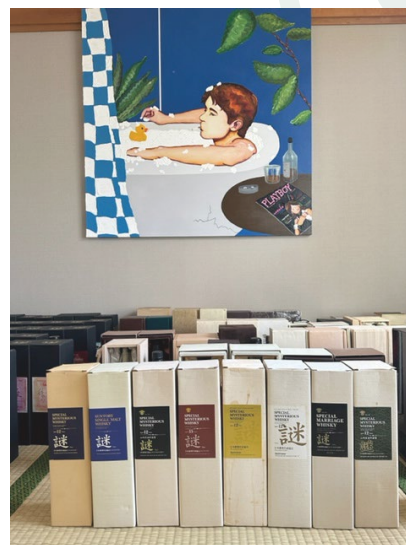
私はジャパニーズウイスキーが好きで、旅行先といえば日本の蒸留所というくらい（笑）、もともと日本のウイスキーに親しんでいたんでJC級に関しては自信があったのですが、ウイスキーの全般的な知識を問われる2級のほうが難しくて大変でした。試験前の2～3週間は、朝起きてから10時間以上勉強に費やしました。過去問をやったとにかく暗記しましたね。5歳と3歳の子どもの子育て中でしたが、ウイスキーが好きだからこそ勉強が楽しみになりましたし、挑戦できることが嬉しかったです。

——ウイスキー検定を受けるきっかけは？

京都の「MONK BAR」に行ったとき、オーナーバーテンダーの羽田さんにすすめられたんです。ウイスキーの知識は、飲むときにも会話するときにも助けになるからぜひ受けてみてください、と。まったくその通りで、バーに行く楽しみも増えましたし、検定に向けて勉強したことで、これまで飲んだことがないアメリカやカナダのウイスキーにも興味を持つようになりました。本当に、知れば知るほど面白いです。

——好きな銘柄は？

山崎とイチローズモルトです。山崎の繊細な味わいは毎日飲んでも飽きませんし、イチローズモルトの個性的



家のインテリアも“ウイスキー”をキーワードにチョイス。一枚板のテーブル、ウイスキーボトルが描かれた絵画など、「すっかりウイスキーに浸っています（笑）」。

な味わいも大好きです。それに加えてこの2社は、ストーリーというか、企業史、立志偉人伝としても好きなんです。私は日本と中国企業のコンサルティングをしているのですが、ビジネス面で日本のウイスキー蒸留所に興味を持つ起業家は多いです。特にサントリーへの関心は高く、大企業でありながら家族経営で100年ウイスキー造りを続けてきたことに注目しているようです。

——中国でも新しい蒸留所が続々と誕生していると聞きます。

これからどうなるのか、私もその変化を見ていきたいです。

——今後の目標を聞かせてください。

ウイスキーによって生活がもっと豊かになることを、SNSなどから日本でも中国でも発信していきたいです。実は私、産後にうつ症状があったんです。断乳後に、今はなき軽井沢蒸留所のウイスキーを飲んだことがきっかけでウイスキーに興味を持ち、自分の世界が広がりました。ウイスキー愛でいっぱいの方ができましたし、行動範囲も広がってライフスタイルが変わりました。ウイスキーの知識は宝物だなと、あらためて思います。

スペシャル インタビュー

片野圭介さん

Shosuke Hanano

第17代マスター・オブ・ウイスキー



1974年中野区生まれ。第17代マスター・オブ・ウイスキー。現職の国家公務員として公務に従事する傍ら、ウイスキーの愉しさを知り、日々知見を深める。

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、ウイスキーコニサー。その最終段階であり最難関でもある「マスター・オブ・ウイスキー」に一気通貫で合格した片野圭介さん。力試しにウイスキー検定からスタートしたという片野さんは、コニサー資格試験と並行してウイスキー検定にも臨んでいました。勉強方法や対策の違い、相互に活かした点など、お話をうかがいました。

ウイスキー検定とウイスキーコニサー資格 2つを並行して進めることで、適度な緊張感を保ち勉強が続けられました

——2023年度、第17代マスター・オブ・ウイスキーに一気通貫で合格するという快挙を成し遂げられました。ウイスキー検定は第15回3級、第16回2級、第18回1級を受験し、いずれも上位合格されています。ウイスキー検定を受けた理由は？

ウイスキーにハマる多くの方と同じように、さまざまなウイスキーを試すうち、それがどんな出自でどういうエピソードを持ち、このような味わいになったのか知りたくなり、勉強するようになりました。知識を得ると力試しもしたくなり、ウイスキー検定を受験しました。

——級の難易度が上がるにつれ、独自に行った勉強や対策はありますか？

まずウイスキー検定のテキストと過去問題を取り寄

せたのですが、これらを一読したとき、千差万別なウイスキーを評価するには「分類すること」が重要なのだと感じました。産地、大麦・穀物の品種・種類、水の性質、樽の種類、熟成の仕方・年数などが、どのカテゴリにあるのかがとても重要です。味わいはそれだけで決まるものではありませんが、大部分を占めていることは確かです。ですので、まずは分類を徹底して覚えることからスタートしました。5大ウイスキーによる分類、スコットランドの6地域分類、メーカーによる分類、キーモルトによる分類、製法による分類などです。

すると、当然のように地理や歴史が重要であることも理解できます。そのうえで、ウイスキーにまつわるエピソードや人物を覚えていくことで、必然的に蒸留



2年ほど前たまたま購入した伊勢萬「神路」をきっかけに、ウイスキーに興味を持った片野さん。最近、ニセコと三郎丸を訪れた。

所の歴史も頭の中に入ってきます。

これらの知識を定着させるために、過去問を繰り返し解きました。重要な知識は過去問として何度も同じものが出題されており、得点源となります。3～1級のいずれの級でも最低5回はやりました。

——ウイスキーコニサー資格の勉強と並行するかたちでウイスキー検定の勉強にも取り組まれたかと思えます。相互に活かせたと思う点について教えてください。

コニサーと検定で要求される基礎知識に大きな違いはないので、2つの試験を同時に進めることにより、知識の定着がより効果的に図られたと考えています。

検定だけを受けていれば試験頻度は年2回、コニサーだけを受けていれば各段階で年1回です。間が空くと緊張の糸も切れますし、忘れる知識も出てきます。この点、2つの試験を並行して進めることで、次の試験までの間が短くなり、適度な緊張感を保ったまま勉強が続けることができました。

もっとも、2つの試験では回答の仕方が異なります



し、求められる知識に若干の違いもあります。特にプロフェッショナルとマスターでは「自分の考えを早く正確に書くこと」が強く求められます。片一方の対策をしていれば、もう片方も合格できるというものではないことは注意が必要かもしれません。

——今後の目標について教えてください。

私は検定やマスターには合格し、その意味でウイスキーの知識は十分に持っていると自負していますが、一方、ウイスキーを五感で味わう経験はまだ十分とはいえません。後追いにはなりますが、さらなる経験を重ね、知識の答え合わせをしていくことが目標です。

また先日、ニセコ蒸溜所と三郎丸蒸溜所にも足を運んで見学させてもらったのですが、実際の現場を見ることでいくつもの発見や知識を得ることができました。国内外の蒸溜所を実際に見て回ることも目標です。

そしてコニサーを受験した理由にもなりますが、ジャパニーズウイスキーの法制化にも取り組みたいです。ジャパニーズウイスキーはブームですが、その定義は曖昧です。法整備を行うことで、ジャパニーズウイスキーが真に「吾に國産至高の美酒はあり！」と胸を張って言えるものとなるよう、有資格者として貢献したいと考えています。

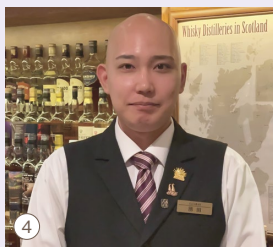


「分類を徹底して覚えることからスタートしました」と語る片野さん。ノートを作成して知識を集約し、勉強に役立てた。このノートは試験当日にもお守り代わりに持参したという。

・ 団体受験の愉しみ ・



①シングルモルトをメインに揃える。
②③受験会場はお店で、10名で申し込んだ。特典ボトルは、受験者みんなのボトルとして楽しんでいるとか。
④湧田さんはウイスキー検定1級合格者で、ウイスキーエキスパート資格も持つ。⑤さまざまなウイスキーファンが訪れる店内。



クララン

Whisky Bar CLUARAN

『ウイスキー検定公式テキスト』を見て、オーダーされる合格者も

沖縄県本島の中部に位置する沖縄市泡瀬で、シングルモルトを中心におよそ1,000本のアイテムを揃えるウイスキーバー「クララン」。オーナーバーテンダーの湧田竜さんは同市でDining Bar Paraisoも経営しているが、次第にウイスキーを多く取り扱うようになったことから、2022年にこのウイスキーバーをオープンしたという。ウイスキーエキスパート資格を持ち、ウイスキー検定1級合格者でもある湧田さん。店内に飾られた合格認定証や合格認定バッジをきっかけに、ウイスキー検定について話す機会も少なくない。「当店には『ウイスキーに興味があるから来ました』という初心者の方も非常に多くお越しくださいます。ウイスキー検定に興味を持たれる方が多く、みんなで受けてみようというお客様の要望もあって、団体受験を申し込みました」

第17回、第18回で団体受験を実施。店を試験会場に、各回10名が検定にのぞんだ。参加したのはスタッフ数名をのぞき、大多数がお客様。「全員知り合いというわけでもないの、試験前に1回だけ勉強会を開きました。2級と3級に関しては過去問題とテキストを読み合わせしながら、私が出題ポイントを解説しました」試験後には自己採点する交流会も行っている。「ウイスキーを飲みながらわいわいやるんですけど、それが結構楽しいんです。メニューではなく検定テキストからウイスキーを選んでオーダーするお客様もいたり(笑)。受験前までは『おすすめを…』と注文されていたお客様が、受験後はご自身で銘柄を指定されるようになります。検定を通じて、飲みたいウイスキーの幅が一気に増

えると感じています」クラランでは、「興味がある方の後押しになれば」と独自の合格者特典として、受験級に相当するウイスキーを1杯プレゼントしている。新たに参加する人や、ステップアップにのぞむ人など、今後も参加者は増えそうだ。「団体受験は会場試験での実施になるので緊張感があり、モチベーションを持ちやすい。それに、特典のボトルをみんなで飲んだり、のちの交流会も楽しい。これからウイスキーファンを増やしていきたいなと思います」

Whisky Bar CLUARAN
〒904-2172
沖縄県沖縄市泡瀬1-1-6 2階
TEL 098-988-7186
Instagram @whisky.bar.cluaran

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楽しさについてうかがいました。

団体受験とは…

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/>



酒のかどや

「取り扱う銘柄の幅がぐんと増えました」

新潟県の最北端に位置し、岩船産コシヒカリや鮭の名産地として知られる村上市。市街地の一角で「地域に必要とされる店」を経営理念とする酒のかどやは、1Fに本格的なテイスティングカウンター、2Fにイベントスペースがあるなど、酒販店にはめずらしい店づくりでも注目されている。かどやのスタッフのうち5名が「新潟清酒達人検定」の最高位である「金の達人」取得者。地酒を中心にこだわりの日本酒を販売しているが、町の酒屋として幅広いリクエストに応えるため、本格焼酎、ワイン、クラフトビールなども取り揃える。ソムリエ資格を持つ社員もおり、ウイスキーに関しても、「やはり、営業先やお客様に対し、説明できるだけの知識を持つことが大事だ」と思いまして。私、専務、社員3名の計5

名で団体受験しました」と代表取締役社長の岩田孝義さんは語る。「全員で3級を受験したのですが、勉強は非常に楽しかったですね。私なんて、この歳になるとなかなか勉強についていけない思いながら(笑)、一所懸命テキストを読みまして」そんな岩田さんたちのモチベーションに一役買ったのは、同じ村上市にある吉田電材蒸留所。「ウイスキー検定を受けると決めた後、見学に行きました。松本匡史社長が対応してくれまして、どういう原料を使うのかといった説明から、これからの日本のウイスキーや地域貢献を含めたお話まで聞かせていただきました。私どもも地元の酒屋として販売を頑張りたいですし、ともに地域を

良くしていきたいと思っています」めでたく20～50代の受験者全員が合格。知識が身についた受験後は、ウイスキーの選択肢が増え、取り扱う銘柄がぐんと増えたという。お客様との会話も弾み、ウイスキー検定の話題になることも。「2Fのイベントスペースでウイスキーの試飲も予定しています。お酒好きが集まりやすい酒屋になったら嬉しいです。今後もウイスキーの勉強を続けていきたいなと思っています」

酒のかどや

〒958-0867
新潟県村上市大久3番1号
TEL 0254-53-4002
HP <https://sakenokadoya.com/>



①大張鶴、大洋盛などの地酒を中心に、専門知識のあるスタッフがセレクト。今後、「ジャパニーズウイスキーを拡充していきたい」という。②充実のテイスティングカウンター。③④団体受験には社内の希望者が参加。店舗2Fのイベントスペースが会場だ。⑤「なめらかな味わいのウイスキーが好み」という代表取締役社長の岩田さん。



第10弾 三郎丸蒸留所 T&T TOYAMA 見学ツアー

2024年5月26日(日)、ウイスキー検定合格者限定ツアー第10弾が開催されました。訪れたのは世界初の鋳物製スチルZEMONで知られる三郎丸蒸留所と日本初のボトラーズT&T TOYAMA。マスター・オブ・ウイスキーの大北賜さんも参加したツアーの様子をお届けします。

当日のスケジュール

- 11:00 JR富山駅集合(専用バスで移動)
- 12:00 三郎丸蒸留所 到着
昼食+見学+セミナー&テイスティング+買い物
- 15:00 三郎丸蒸留所 出発
- 15:30 T&T TOYAMA(井波熟成庫) 見学
- 17:00 JR富山駅 到着・解散

移動中もトークを欠かさない稲垣さん。



大北さん注目POINT

パートン1792蒸留所(サゼラック)のバーボン樽。価格は10年前の6倍だとか。



大北さん注目POINT

ソルティでクレゾール系。奥深いです(上段中央、三郎丸Ⅲ THE EMPRESS Heavily Islay Peated)。

ウイスキー検定合格者限定ツアーがコロナ禍を経て4年ぶりに復活! 見学先の三郎丸蒸留所は、実は前回(第9弾)のツアー先でもありましたが、新たにオープンしたレストラン、T&T TOYAMA(井波熟成庫、一般非公開)と、見どころが大充実とあってリピーターも数多く参加。年齢層は20~70代と幅広く、東北や九州からの参加者も。

参加者の中にはコニサー資格を持つ方々

もあり、マスター・オブ・ウイスキーの大北賜さんが初参加されました。「三郎丸はいつか行きたいと思っていました。三番蒸がテイスティングできたのも面白かった。木製の発酵槽が稼働していることも現地で見ることができましたし、熟成庫内の温度や湿度を体感できる。井波熟成庫は長熟に向いているという印象を受けました。設備や技術の工夫が年々あり、味わいが進化しているんだと」

蒸留所見学、セミナーの後、テイスティングではアイラビートを使った三郎丸Ⅲと内陸(アバディーン)ピートの飲み比べも。マスターブレンダーの稲垣貴彦さん、T&T TOYAMAの下野孔明さんのユーモアを交えた解説と軽妙なやり取りに、笑顔の絶えない日帰りツアーとなりました。「蒸留所の個性、オンリーワンな部分に触れられるツアー。これはやみつきになってしまうんじゃないでしょうか」(大北さん)

3つの国のグレーンを味わえる蒸留所



キリンの富士御殿場蒸留所はもともとキリンビールとアメリカのシーグラム社、そしてスコッチのシーバスブラザーズ社の3社合併事業として、1972年に設立されました。当初からモルトウイスキーとグレーンウイスキー、グレーンスピリッツを造る複合蒸留所で、モルトはスコッチのシーバス社の技術・知見が、そしてグレーンにはシーグラム社のそれが活かされていました。ポットスチルは当初初留2基、再留2基の4基でしたが、これはシーバス社のストラスアイラとそっくりな形でした。連続式蒸留機はマルチカラムと呼ぶ当時としては最新鋭のも

ので、ピラスチル(連続式の粗留塔)に4塔のコラム塔が付いていて、それらすべてを使ってライトタイプのグレーンウイスキーを、さらにケトルという珍しい単式蒸留器との組み合わせでミディアムのグレーンウイスキー、ダブラーというバーボンで使われる蒸留器を組み合わせてヘビータイプのグレーンを造り分けてきました。それぞれスコッチタイプのグレーン、カナディアンタイプのグレーン、バーボンタイプのグレーンと言っているのが面白いですね。

ピラスチルとダブラーはまさにバーボンで使う蒸留機。ピラスチルとケトルの組み合わせは、アメ



▲御殿場市は富士山麓の標高620メートルの地にあり、盆地にあるため霧も発生しやすい。仕込水は富士山の伏流水を使用する。

リカんだとバッファロートレースくらいでしか見たことがありませんが、カナディアンでは一般的だといいます。そしてスコッチのグレーンはマルチカラムによる造りが一般的だからでしょうか。いずれにしろ、1つの蒸留所でこれほど様々なグレーンが造られるのは、世界中でもキリンの富士御殿場くらいかもしれません。

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

ヴァイキング文化が残る本土最北の蒸留所



スコットランド本土の最北の蒸留所という、これまではサーソーの街の郊外にあるウルフバーン蒸留所でしたが、それより北のジョン・オグローツに2023年にオープンしたのがエイトドアーズ蒸留所



▲スコットランド本土最北端のジョン・オグローツ。ここからオークニー諸島のセント・マーガレットホープまでフェリーが出ている。

です。エイトドアーズとは「8つの扉」のことで、もともとこの場所には8つの扉を持つ、八角形の家があったのだとか。土地の有力者が7人の息子を平等に扱うため建てたものだといいますが、それで思い出したのがヴァイキングの風習、伝統文化です。スコットランド北部のケイネス地方から沖合に浮かぶオークニー諸島、シェットランド諸島はかつてヴァイキングが600~700年近く支配した土地で、スコットランド王国に帰属したのは15世紀末のこと。今でも地名の多くにヴァイキング起源のそれが残っています。

もともとヴァイキングはノルウェーやスウェーデン、デンマークなど

スカンジナビア半島周辺にいた北方ノルド族で、非常に独立心が強く、絶対的な君主制を好まなかったといえます。そのため8世紀から9世紀にかけオークニーやシェットランド、アイスランドに移住し、そこで昔ながらの文化を伝えました。

この8つの扉の家も独立心が強く、年齢による優劣をつけなかったヴァイキングの風潮をよく物語っています。つまり兄弟それぞれに、母屋に入る扉を用意したという訳で、8番目の扉は、その家を建てた父親の扉だったといえます。スコットランド最北、かつてのヴァイキング文化が色濃く残るジョン・オグローツならではの蒸留所ですね。

第19回ウイスキー検定開催

第19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・ジャ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・時間での受験が可能です。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19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：2024年9月20日（金）～2024年9月30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】2024年8月22日（木）まで
【クレジット決済】2024年8月29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

<https://www.whiskykentei.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。

団体受験の
申込は
こちらから！



【5名以上の申込】

『増補新版ウイスキー検定公式テキスト』や『公式問題集』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

公式テキスト改訂版刊行

5年半ぶりに『ウイスキー検定公式テキスト』が改訂されました。世界5大ウイスキーの蒸留所は176掲載、うち47が新規掲載になります。ウイスキー文化研究所オンラインストアのほか、Amazon、全国書店などで発売中です。



「増補新版ウイスキー検定公式テキスト」小学館

専門知識を極めるウイスキーコニサーのご案内

ウイスキーコ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。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（テイスティング）を実施します。

ウイスキーレクチャラー（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。

お問 合 せ

ウイスキー検定に関するお問合せや、合格された方のご登録メールアドレスの変更などは、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。



ウイスキー検定公式HPお問合せフォーム

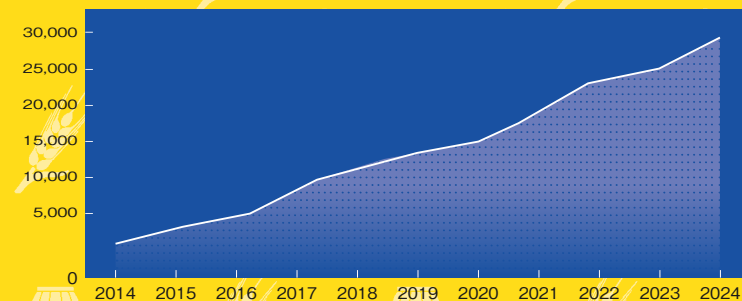
<https://whiskykentei.com/contact/>

（一社）ウイスキー検定実行委員会 ☎03-3444-6577（平日10:00～18:00）

第17・18回 ウイスキー検定を振り返って

第17回（3・2級、JC級）、第18回（3・2・1級、JC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



◆各県別申込人数 ※第17・18回合計



SUNTORY

君がいるから。
クラフトウイスキー

Maker's
S^{IV} Mark®



<https://www.suntory.co.jp/whisky/makersmark/> サントリー(株)

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。