

ウイスキー検定特典

# whisky LIFE

Vol.17

2025 SUMMER



我らウイスキー人  
版画家 **渡辺トモコ**さん

初実施! ウイスキーメイキング級  
第19・20回ウイスキー検定  
合格者インタビュー

秩父蒸溜所見学ツアーレポート

# 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。



## 【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** 税込

## ■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)

特別価格 (送料無料) **7,640円** 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。

※Amazonや全国書店などで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

## CONTENTS

- P.02 我らウイスキー人  
版画家/渡辺トモコさん
- P.04 ウイスキー検定合格者インタビュー  
伊藤三之さん/佐藤洋典さん/関川道彦さん/梶山義普さん/倉持奈津子さん
- P.08 団体受験の愉しみ  
木内酒造/グランドエクシブ浜名湖
- P.10 ウイスキー検定合格者限定ツアーレポート  
秩父蒸溜所
- 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19・20回ウイスキー検定を振り返って

## 土屋守が語る

## 第19・20回検定を終えて

ウイスキー検定がスタートしたのは、NHK朝の連続テレビ小説「マッサン」が始まって、4ヵ月後の2014年12月のことでした。それから10年。今年2月に行われたウイスキー検定で、めでたく20回を迎えることができました。当初、3級、2級のみでスタートした検定も、その後1級を加え、さらにジャパニーズ級、バーボン級、アイリッシュ級、ジャパニーズクラフト級、さらにシングルモルト、ウイスキーメイキング級と、バラエティー豊かな級を増やしてきました。受験者数ものべにして4万人近くとなり、日本でウイスキーファンを増やすという、当初の目的はしっかり果たせていると感じています。そして11年目を迎えた2025年。日本や世界を取り巻く環境は、決して優しいものではなく、ますます予断を許さない状況になってきていますが、そんな時代だからこそ、ウイスキーの持っている普遍的な価値観、そしてその魅力をこの検定をとおして、しっかり伝えていきたいと、改めて思っています。

ウイスキーは知れば知るほど面白い。知って飲めば、ウイスキーがもっと美味しく感じられる…。そんな受験者の声に支えられながら、次の10年に向けて歩き出したいと考えています。

2025年6月12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ヤブック2025」(共にウイスキー文化研究所) など多数。



Photo: MITSUCHIYA

## cover photo

秩父の第7ウェアハウスは移動式の巨大なラック式熟成庫。トータルで1万7000～8000樽を収容できるという。これで第1から第7まで、すべて揃ったことになる。トータルして約3万6000樽。2008年に蒸留開始した秩父の17年間の成果が、この中にすべて詰まっている。

## STAFF LIST

- 編集/発行人  
土屋守
- 編集  
丹野未雪  
土屋菜子  
真野秋銅  
土屋友里  
山田純子  
砂山芽久  
萩原 廉  
飯田龍平  
三浦里菜  
三月田英記  
浮田 楓
- デザイン  
福野純平 (I'll Products)  
谷村風沙 (I'll Products)  
黒部莉音 (I'll Products)  
徳田 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

## 香り、記憶、生き物たちとウイスキー 版画という技術／芸術で、目に見えない世界を表現したい

全国各地で開催されるウイスキーのフェスティバルで、必ず見かける「蒸留所版画トートバッグ」。スプリングバンクやラフロイグ、秩父、三郎丸など国内外の蒸留所を描いた、ウイスキー文化研究所の人気グッズTOP 3に入るというベストセラーだ。現在35作にのぼる原画のすべてを手がけているのが、版画家の渡辺トモコさん。駆け出しイラストレーター・版画家だった20代の頃、アウトドア雑誌の企画を通じてウイスキー評論家・土屋守と出会ったことをきっかけに、ウイスキーとの縁が深まった。「父がウイスキーをよく飲んでいて、家の庭には『サントリーウイスキーレッド』の空き瓶が花壇ブロックの代わりに使われる

くらい（笑）。子供心にウイスキーの香りはアロマみたいだなと思っていました」そんな渡辺さんも、父に負けずお酒好きの大人に成長。ハイボールをよく飲んでいますが、『シングルモルトスコッチ大全』を読み、ウイスキーの面白さに開眼したという。シングルモルトブームが到来、「ウイスキーファンのために蒸留所グッズを作りたい」という土屋のオファーを受け、土屋が図案を考案、渡辺さんが版画制作するタグを組んだ。ポストカード、判子、ステッカー、手拭い、ピンバッジ、トートバッグなど数々のグッズが誕生。原画を買い求め、ビクターセンターに飾る蒸留所も。ポットスチルやキルンといった蒸留所を特徴づけるもの、その土地の風土、歴史を

1枚の版画に収める難しさについて問うと、渡辺さんは「想像力で本質的なものを追い求めたいんです」と微笑んだ。「スコットランドにはケルト神話、イギリスやアイルランドには妖精信仰があって、もともと大好きなんです。その土地に受け継がれてきた精神、言ってみれば「目に見えない世界」に想像力が刺激されますし、その世界こそ表現したい。一方で、版画を見た人が蒸留所の世界を自分なりに感じ取れるようなアクセントと余白も残したくて、バランスを探りながら制作しています」今年新たに制作をスタートしたのが、ウイスキー文化研究所オリジナルボトルの「百人一首シリーズ」のラベル。鎌倉時代初期（1235年頃）に、歌人の藤原定家に

よって集成された「百人一首」の百の和歌を、ジャパニーズウイスキーを中心とした百本のラベルに仕立てるという大仕事だ。百人一首はカルタで親しんでいた渡辺さん。あらためて読みなおし、その練り上げられた言葉遣いに圧倒されたという。「科学テクノロジーが発達した現代からすると、中世は未発達な社会に思えますけど、むしろ完成された社会なんじゃないかと思えます。こんなに高度な歌が詠まれ、凝縮したエネルギーのある言葉でコミュニケーションがなされていたわけですから。しかも、ひらがなという日本で成立した文字を使って表現している。日本の風土、感覚でしか生み出せないジャパニーズウイスキーと重なる部分を感じますね」版画には、仏教の教えを伝える印刷技術、工芸品としての歴史もある。「生活に身近なところにある芸術としてもボトルを楽しんでもらえたら嬉しいです」



①ウイスキーフェスティバルにも出展。②憧れのインドで。③田舎に囲まれた工房兼住居。四季折々の変化、鳥や昆虫などをスケッチするのが楽しいという。④蒸留所版画トートバッグ。こちらはラフロイグで、カウソウが描かれている。⑤独学でヨガを学んだ渡辺さん。ヨガ教室「トモヨーガ」では、夫とともにインストラクターを務める。⑥百人一首シリーズ。左から、津貫、江井ヶ嶋、秩父、尾鈴山。すべてジャパニーズウイスキーで、シングルカスク・カスクストレングスで瓶詰め。

渡辺トモコ（わたなべ・ともこ）  
1970年埼玉県生まれ。道都大学美術学部にて木版画技術を学び、大阪芸術大学木版画研究室で木版画師の園達夫氏の副手を務める。木版画、銅版画の伝統的手法を用いた伸びやかな作風が国内外のファンを魅了している。

渡辺トモコホームページ <https://watanabetomoko.com/>

兵庫県丹波市に工房を構える渡辺さん。アトリエ兼住居はもともと庄屋だったという古民家で、管理人をしながら版画を制作している。「庭の管理は大変なんですけども、四季折々の変化が美しく、スケッチしたり梅干しをつくらしたり、楽しみながら生活しています」。

我ら  
ウイスキー人  
版画家  
渡辺トモコさん





# 第19・20回ウイスキー検定 合格者インタビュー

第19・20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！

## 試験対策には独自の「語呂合わせ」を作成

—1級、そして、初実施となるウイスキーメイキング(WM)級を最高得点で合格されました。

1級は会場での試験だったので、試験を受けているという実感があり、よかったですね。ちょうどウイスキーコニサー資格認定試験のエキスパート受験を控えていて、WM級は自分の知識を整理してみようと受験しました。

—伊藤さんの職業は弁護士ですが、ウイスキーに関して何か目指すところがありますか。

いえ、試験が好きなんです(笑)。私はワインエキスパートも保有しているんですが、あらゆる試験対策に「語呂合わせ」をやっています。これ考えるのが面白い。例えば、『ウイスキー検定公式テキスト』では、山崎蒸溜所の立地について「桂川、宇治川、木津川の3つの川が流れて合流することで霧が発生し、湿潤な気候となっています」と解説していますよね。この3つの川の名前をただ無味乾燥に覚えるのではなく、どう関連付けて記憶するか。

—まったく考えつきません。

カツラ、ウジ、キヅ…どんな関連があるかなと考えていたら、霧の湿気で「カツラの内側がきつい」という組み合わせができた(笑)。ガチっとハマると嬉しくしょうがないです。これまで受けたあらゆる試験で語呂

合わせを使って覚えてきました。すべてノートに書き付けていて、数百はあると思います。

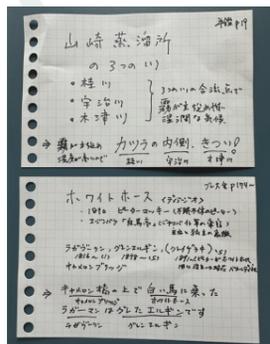
—驚きです。ウイスキーに関心を持ったきっかけは？  
—昨年、ロータリークラブの「ガバナー」という県の会長のような役を務めたのですが、その年度の国際ロータリーの会長がスコットランドの方でした。自分はスコットランドのことを案外分かっていないと自覚したので、大英帝国について勉強なおそうと思ったんです。そのモチベーションを上げるために、スコッチウイスキーを飲もうと、ウイスキーのガイドブックを読み始めました。それまではあまり考えず「ウイスキーの水割り」を飲んでいたのですが、知識があると美味しいウイスキーを選べる。楽しいですね。「ウイスキー検定、コニサー試験対策のため」と言い訳しながら(笑)、オンラインショップをチェックするようになり、最近はローズバンク、ポートエレンを買いました。「秩父ウイスキー祭り」にも行ってきましたよ。

—まさに“ウイスキーライフ”を謳歌している感じがしますね。

自分の好みは「パーボン樽熟成のスコッチ」だと分かったのも収穫です。試験とお酒は人生を楽しくしてくれますね。

## 伊藤三之さん

Ito Mitsuyuki



伊藤さんの語呂合わせノートから。上は山崎蒸溜所、下はホワイトホースについて。右上には参考にした本のタイトルとページを記入し、すぐ参照できるようにしている。



## 佐藤洋典さん

Sato Yosuke



2025年3月、ウイスキーコニサー資格認定制度の最上位資格「マスター・オブ・ウイスキー」に合格。お祝いに兄がプレゼントしてくれたベルヴォア、先輩が贈ってくれた江戸切子のグラス。



## 見慣れない用語を追いかければ、さらに400、500の設問になる

—ウイスキーメイキング(WM)級を最高得点で合格されました。手応えはいかがですか。

ありました。ちょうどマスター・オブ・ウイスキー(ウイスキーコニサー資格の最上位)の受験直前で、最終確認のつもりで受けました。製造の基本知識だけでなく、クラフト蒸溜所に関する新しい情報を知らないと高得点が取れない出題内容だと思いましたね。

—マスター・オブ・ウイスキーにも見事合格されたね。ウイスキー検定を初めて受けたのはいつですか？

ホテルバーでパーテナーをしていた頃です。ウイスキーに関して深い知識を持ったお客様が多くいらっしゃって、体系的な知識の必要性を感じて受けました。その後、ウイスキーコニサー資格認定試験の受験勉強を始めたのですが、この時ウイスキー検定の過去問がとても役立つんです。

—どのように活用されたのでしょうか。

ウイスキー検定は1つの設問に対し、4択ないし5択の中から回答する形式です。正解は1つなんですけど、

残りの選択肢に出ているあまり見慣れない用語や名称を調べていくとすごく勉強になるんです。選択肢にはただ見当違いの言葉が並んでいるのではなく、正解に近いもの、間違いやすいものが組み込まれています。作問している人はすごいなって思うんですけど。つまり、100問出題されていて正解は100あるんですけど、選択肢も間いだと考えれば400、500の設問と正解があることになるんです。

—そうした「正解」をどのように調べていくのですか？

自分で調べていくしかないんですけど(笑)。まず、自分が説明できない用語をピックアップして、試験の直近に出た情報にあたってみるんです。今回でいうと、「クエルクスモンゴリカ的一般名は何か」という問いがあって、正解は「ミズナラ」なんですけど、選択肢の中に「チンカピンオーク」というこれまであまり目にしてこなかった名称があったんです。ある時、『ウイスキーガロア』48号(2025年2月号)を読み直していたら、プレnderのビリー・ウォーカー氏がグレンアラヒーについて語っている記事の中に出てきて、なるほどと。

—製造について勉強をしていく中で、興味を持った蒸溜所などありますか。

福島県の会津にある天鏡蒸溜所です。クラフトでここまでこだわった設備で造っているところはなかなかないので、直接確かめてみたい。私は東北出身なのですが、地元に近いところにそんな蒸溜所があるのも嬉しいし、機会があったらぜひ訪れたいです。



## 関川道彦さん

Schikawa Michihiko



バーカウンターに立つ関川さん。今年1月、埼玉県川口市にオープンした「Bar Craft Spirits Studio」。共同経営者の神山建人さんはウイスキーコンニサー資格保有者。

日々変化する日本のクラフトを追いかけしています

——ジャパニーズクラフト（JC）級を高得点で合格されました。JC級を受けるきっかけは？

以前からウイスキー検定に興味があったんですが、今年1月にバーを開業しまして、日本の新興蒸留所のボトルを多く扱っていることもあり、そうしたジャパニーズクラフトの知識を裏付ける認定制度ということで受験しました。日本のクラフトウイスキー蒸留所はここ数年急速に増加しているの、公式テキスト、過去問はもちろん、土屋守代表の本やネットでの発信などを情報収集して対策を強化しました。日々変化しているので、追いかけるのに必死です（笑）。

——ジャパニーズのクラフトに注目した理由は？

バーを開業する前、歯科材料や用品の卸売会社でサラリーマンをやっていたら、北海道、東北、北陸、関東甲信越を中心に出張することが多かったんですね。ある時、出張先の長野で限定販売されていた「マルスウイスキー信州」を飲んだら美味しく。そこから日本のクラフトウイスキーを意識するようになりました。

——ウイスキー遍歴を教えてください。

30代の頃にグレンモーレンジイを飲んでスコッチにハマりました。今はアイラが好きですね。ある程度スコッチを知ったうえで、日本のニューボーンやニューポット

を飲むと面白い。「こんなふうになるんじゃないかな」、「あの味わいに似ているね」とか、仲間やお客様と一緒に想像しながら飲んでいます。これからどんな味わいのウイスキーが誕生するのか、未来を見据えてみるのはなかなか楽しいです。

——ニューボーンやニューポットの楽しみ方を共有できるのは嬉しいですね。

バーとして差別化を図る面もちろんありますが、これからの地方や酒文化を自分なりに支えられたらいいな、という思いもあります。地方再生と言われて久しいですが、町おこしもなかなか難しいんだと出張先でたびたび感じていたので。バーでおすすめる時も、蒸留所のバックボーンやその地方の風土とか、あらゆる知識、情報を提供して1杯のウイスキーに想いを馳せていただけたらと。蒸留所の方を招いたセミナーも企画中です。

——注目している日本のクラフト蒸留所を教えてください。

以前出張で訪れた北海道の利尻島は非常に美しいところでした。その利尻蒸留所で造られているカムイウイスキーはぜひ飲んでみたい。井川、新道、月光川には期待していますし、ニセコ蒸留所がどんなウイスキーを出してくるのか楽しみです。

## 梶山義普さん

Kajiyama Yoshinobu



JICAで2年間ナミビアに滞在した梶山さん。ジェムソンのレモンソーダ割り（シュウェップス）にハマったとか。行きつけの滋賀県野洲市にある「Bar Claymore」で（左）。

分からないことはコンニサー資格を持つバーテンダーに教わりました

——3級、2級ともに高得点で合格されています。

どちらも受験できるということだったので、なんとなく両方受けてみました（笑）。難易度は違いますが、範囲は同じでしたので過去問をやることで対策を立てて。分からないことは行きつけのバーのバーテンダーから教えてもらいました。コンニサー資格を持っている方です。「ウイスキー検定」を知ったのも、そのバーです。

——知識がついていくとバーでの楽しみも増えますね。

熟成年数や樽の違いがこれだけあるのかと。同じウイスキーでもソーダの入れ方で変化して面白いです。

——ウイスキーを楽しむ幅は広がりましたか？

グレンモーレンジイのラサントは昔から好きで、最近ではスパイバーンにハマっています。私は建設業で設備などの維持管理に携わっているのですが、バーで出会った異業種の方のお話を聞くのが楽しい。ウイスキーは、1人で、あるいは仲間との空間で、独特の香りや味わいを楽しみながら、自分の心を落ち着かせたり、自分を振り返ったり俯瞰したりする時間を創るツールとして、僕には欠かせないものです。ジェムソンでウイスキーに目覚めたので、次はアイリッシュ級に挑戦したいですね。

検定で出題された用語がいろんな場面で役立っています

——3級を満点で合格されました。受験のきっかけは？

酒販店で販売、デザイン、飲食店のフォローなどの業務を担当しています。常連さんにはウイスキー検定を受けた人もいるのに私は何もしていない…と思っていた時、親しくしている久住蒸留所の宇戸田社長に「受けてみようかな」と軽いノリで言ったら、「ナメないでちゃんと勉強して受けたほうがいいよ」と言われ、頑張りました。地理が苦手だったので重点的に対策しました。

——お勤め先ではウイスキーに力を入れているんですね。

県外からのお客様が、「大分県で一番ウイスキーを揃えている」と言って来てくださいます。自分の好きな銘柄をお土産に来店する方もいて、コミュニティみたいな感じというか。こうしたウイスキーファンの情熱がウイスキーの魅力を広げているんだと実感しています。

——どんな銘柄がお好きですか？

実は、最初は苦手で…（笑）。グレンフィディックを飲んで、これなら大丈夫かもと言っているうちに今ではラフロイグが一番好きになりました。検定で出題された用語がいろんな場面で役立っていますし、次は2級、1級に向けてさらに頑張りたいです！

## 倉持奈津子さん

Kuramochi Natsuko



久住蒸留所の宇戸田社長と（左）。倉持さんが勤務する「舞鶴酒販」は飲食店専門卸売だが倉庫店のみ週3日店舗としても営業。スコッチ、マルスウイスキーを中心に取り揃えている。

# ・ 団体受験の愉しみ ・

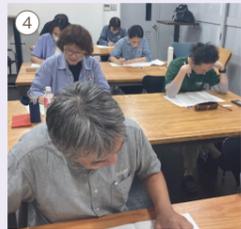
## 団体受験とは…

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/dantaijkenentry/>



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。



①各拠点ごとに団体受験を実施。②八郷蒸溜所ビジターセンターでは地元グルメも楽しめる。③代表の木内氏も交えた勉強会ではテイastingも。④試験会場は社内の会議室を利用。⑤木内酒造代表取締役の木内敏之さん。

## ▼▼▼▼▼ グランドエクシブ浜名湖 ▼▼▼▼▼

### 悔しさをバネに意気込むスタッフが、「やる気」を触発

静岡県浜松市の南西部に位置する浜名湖。徳川家ゆかりの史跡や四季の自然が楽しめるフラワーパークなどの観光スポットで人気だが、マリンスポーツやゴルフができるリゾート地としても賑わっている。

その浜名湖に三方を囲まれた庄内半島村の南端にあるのが会員制リゾートホテル「グランドエクシブ浜名湖」。レストランやラウンジではウイスキーのオーダーが多く、利用者の声に応じて銘柄数も厚くした。

「当ホテルが開業21周年を迎えた記念にオリジナルのウイスキーボトルをつくることになり、この機会にウイスキーの知識も深めようということになりました。そこで『ウイスキー検定』がいいんじゃないかという話が出たのです」と、「ラウンジ ドルチェ」でバーテンダーを務める彦坂弘登さんは語る。

ラウンジ・バーのスタッフだけでなく、日本料理、イタリア料理、中国料理など館内のレストランで業務にあたるスタッフにも声をかけたところ、多数の希望者が手を挙げ、受験者は17名に。銘柄は知っているけれど、5大ウイスキーの違いや原料、製造工程について基礎的な知識を得たいというスタッフが多かった。3級受験者が過半数を占めたが、初めての受験で2級にチャレンジする人も。

合同で勉強会などはできなかったが、タイミングが合う時間に問題を出し合うなどした。勉強に取り組む時間があまりとれず、思うような結果が出せなかった受験者も多かった。

不合格となった受験者から多く出た声が「もっと過去問をやっておけばよかった」。ウイスキーメイキング級を受験した彦坂さん

は「自分も含め、出題形式が分からずミスが生じてしまったのかなと思います」と自己分析する。受験後、「もう一度受けたい」、「合格してはじめをつけたい」と、悔しさをバネに意気込むスタッフに触発され、新たに「受けてみたい」と興味を示すスタッフもいるとのこと。

「今年の夏、受験したスタッフで集まって『おつかれ会』をやる予定です。プレゼントしていただいた、団体受験特典のボトルをそこで飲もうと言っていて楽しみです」

#### グランドエクシブ浜名湖

〒431-1207  
 静岡県浜松市中央区村瀬町4620  
 TEL 053-488-0111  
 HP <https://www.rtg.jp/hotels/xiv/hama/>



## 木内酒造

### 社内コミュニケーションが活性化しました

筑波山を望む茨城県石岡市の八郷地区で、意欲的なウイスキー造りを行っている八郷蒸溜所。運営する木内酒造は1823年創業の老舗の日本酒蔵だが、クラフト酒の先駆者としても知られ、「常陸野ネストビール」、「日の丸ウイスキー」、「日の丸ジン蔵風土」など多彩な酒造りを行っている。「常陸野に生まれ、常陸野に育ち、常陸野から羽ばたく」を理念に、製麦工場やハム工場の設立、さらに地元茨城県内にとどまらず東京都内に6店舗の飲食店をオープン。昨年は本格的なバーを備えた大型バス「BAR BUS HITACHINO」でのツアーを開始するなど、多角的な事業を展開している。

今回ウイスキー検定を団体受験したのは、24名のスタッフ。そのほとんどが各拠点での販売担当者やバックオフィス業務に従事する、間接部門のスタッフだったという。「ビジターセンターのスタッフは全員受験し

ましたし、みんな興味があったんだな」と語る総務部人事課の菊池さんも受験者の1人で、ジャパニーズクラフト（JC）級に挑戦。仕事柄、普段あまり触れることのない自社以外のクラフトウイスキーについて学べたことは「ものすごく大事なことだなと思いました」と語る。

団体受験のきっかけは、「みんなで受けてみたら？」という代表取締役・木内敏之さんの一言。成果を問わず、受験料は会社側が全額負担することも大きな後押しになった。多数のスタッフが1つの目標に向かって楽しみつつ学ぶことは、スキルアップにとどまらない好循環を生んだ。

「以前受験したことがある人からアドバイスを受けて、日本の蒸溜所マップを共有したり、みんなと出題し合ったりもして。1人でやっていると感じにくかった部分も、声に出して誰かと共有すると、頭に入りや

すいなと感じました」それぞれの拠点ごとに勉強会と食事会を兼ねて集まったさいには、代表の木内氏が料理を振る舞った。

「団体受験の特典でいただいたウイスキーは、そうした時にみんなで試飲しました」そして7割のスタッフが見事合格。結果を受けて、代表の木内氏は「意外とみんな受かっているな」と驚いたのだとか。

「知識が身につく、多くのスタッフが合格できたのは嬉しいですが、何よりもコミュニケーションが活性化するのが一番大きいなと思っています」（菊池さん）

#### 八郷蒸溜所ビジターセンター

〒315-0151  
 茨城県石岡市須釜1300  
 HP <https://hinomaruwhisky.com/>



①オリジナルボトルはロイヤルサルテ。限定150本だとか。②グランドエクシブ浜名湖は会員制リゾートホテル。スタッフのサービスに定評がある。③ラウンジドルチェ。ウイスキーコニサー資格を持つマネージャーも在籍している。④取材に応じてくれた彦坂弘登さんはN.B.A.認定バーテンダー。

第12弾

# 秩父蒸溜所 見学ツアー

2025年5月17日(土)、ウイスキー検定合格者限定「秩父蒸溜所見学ツアー」が開催されました。普段は一般公開をしていない秩父蒸溜所を見学。検定合格者に向けたスペシャルツアーの様子をお届けします。

## 当日のスケジュール

- 2部制 午前/午後
- 10:30/14:00 西武秩父駅集合 (専用バスで移動)
- 11:00/14:30 秩父第1蒸溜所 到着  
第1蒸溜所、ウエアハウス、第2蒸溜所、  
クーパレッジの見学+試飲&買い物
- 13:00/16:30 秩父第1蒸溜所 出発
- 13:30/17:00 西武秩父駅到着・解散

笑顔で案内してくれたスタッフのみなさん。



### 渋谷さん注目POINT

ベンチャーウイスキー初のラック式を採用した貯蔵庫は2021年に完成。

### 渋谷さん注目POINT

中央のボトルに感激。「今まで飲んだことがない美味しさ。来た甲斐がありました」。



①午前の部は雨のためゲストルームで記念写真。②午後の部は第1蒸溜所のキルン棟を背景にバチリ。③スタッフが実際にミスナラをカット。④第1蒸溜所のスチルに接近。⑤秩父の緑を望む第2蒸溜所。⑥発酵槽の中も脚立を使って見せてくれた。すかさず撮影する、ガロアテイスターでウイスキー文化研究所の代表世話人の渋谷寛さん(中央)。

ウイスキー検定合格者だけが参加できる限定ツアー、今回はなんと秩父蒸溜所を見学！ 普段は一般公開をしていないため、大変貴重な機会です。

この日、抽選を勝ち抜いた計30名(午前/午後 各15名)が参加。20~60代と幅広い年齢層ながら、ウイスキーを楽しむための知識を持つ仲間とあって、打ち解けた雰囲気ツアーは進行了しました。ナビゲートしてくれたのは、製造に携わ

る若手スタッフたち。第1・第2蒸溜所での造りの違いを至近距離で見せてくれたり、クーパレッジでは樽材に使用する日本のミスナラの特徴を伝えるため実際にカットしたりと具体的に説明。参加者の質問にも丁寧に答えてくれ、「真摯に誇りをもってウイスキー造りに臨んでいることがわかりました」と、あらためてファンになった人も。

雑誌『ウイスキーガロア』でテイスターを務める渋谷寛さんは、「2008年の蒸溜開

始時から何度も訪れていますが、今回驚いたのは第7熟成庫の巨大さです。ダンネジ式ではなく、ラック式でオートメーション化されていたところに、生産量増強の考えが見えますね」と、熟成庫に注目。

午前と午後の2部制で、テイastingでは時間に追われる面もありましたが、ベンチャーウイスキーの歴史と、現在進行形のチャレンジを直に感じ取れるまたとないツアーになりました。

## 霧の彫刻家が演出する稀有な蒸留所



今回は中国ネタを2つ。1つは四川省の峨眉山にできたベルノリカル社のザ・チュアン蒸留所。チュアンとは四川省の「川」のこと。峨眉山は省都の成都の南西にある4大聖山の1つで、世界遺産にも登録されている。蒸留所はその麓に2021年にオープンしたもので、総事業費250億円。さぞや大きな蒸留所だろうと想像していたが、行ってみて驚いた。ワンパッチは4トンで、発酵槽は14基。スチルもフォーサイズ社製が2基しかない。年間の生産能力も150万リットル(100%アルコール換算)というから、クラフトに毛の生えたくらいのサイズである。なのに250億円。

いったいどこに金を使っているのだろうと思ったら、蒸留所のいたる所に現代アート、いわゆるインスタレーションが飾られている。美術に疎くて名前を聞いても分からなかったが、まるで高原美術館のようなのだ。さらにビジュアルセンターのデザインもお洒落で、こちらまでも高級リゾートホテルのよう。また蒸留所をぐるり一周できる散策路があり、谷のようになっ一画にさしかかると、どこからともなく霧が立ちこめ幻想的な風景に。なんてタイミングと思ったら、これも人工の霧で、しかもこれを作った(?)のが、「霧の彫刻家」といわれる日本人の中

▲四川省は湿度が多く、晴れの日が少ないというが、これは幻想的。自然地形を活かして見事に霧を発生させるパイプを森の中に張り巡らせている。

谷美二子氏なのだとか。そもそも霧の彫刻家がいるのも初めて知ったが、調べると中谷さんは御年92歳となる現役のアーティストで、故・坂本龍一さんのコンサートなども演出しているという。世界にはじつにいろいろな蒸留所があるが、こんな自然とアートが一体になった、それも霧が演出された蒸留所は、ほかにはないかもしれない。

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！



## 「ラストエンペラー」の舞台となった紫禁城600周年を祝うボトル



北京の紫禁城といえば明・清の歴代皇帝の居城として有名なところで、1987年にはユネスコの世界遺産にも登録されている。敷地面積は7万2000㎡、72ヘクタールという世界最大の木造建築群で、こ

こには現在故宮博物院が置かれていることでも知られる。その紫禁城が建てられたのは明の永楽帝の時代で1420年頃という。以来、明・清の16代の皇帝がここを居城としてきた。最後の皇帝は清朝の12代皇帝・宣統帝である。名前は愛新覚羅溥儀で、これは「ラストエンペラー」という映画にもなっている。辛亥革命によって清朝が減んだのが1912年で、つまり紫禁城は500年間の長きにわたって、唯一無二の城として栄えてきたことになる。

その紫禁城築城600周年の記念の年である2020年に北京でリリースされたのが、この紫禁城をモチーフとした「ゴンシリーズ」。スコッチ

の長熟、シングルカスクの6本のボトルで、構成はボウモア、ラフロイグ、スプリングバンク、オーヘントッシャン、グレンキース、アードモアの6本で、どれもシングルカスクのカスクストレングス。200セット限定で、1セットはたしか260万円だったと思うが、もちろん即完売。

しかし樽によっては200本以上瓶詰めされたものもあり、その余剰の3種のボトルが日本に輸入され、ウイスキー文化研究所で販売されるという。どのボトルもラベルには紫禁城の皇帝の椅子などがデザインされ、美術品としても価値が高い。紫禁城の600周年を祝うボトル。詳細はウイ文研のサイトをチェックしてほしい。



## 第21回ウイスキー検定開催

第21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21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**：2025年9月19日(金)～2025年9月29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】2025年8月21日(木)まで  
 【クレジット決済】2025年8月28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://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、各種特典が付きまます。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

### 『JAPANESE WHISKY YEARBOOK 2025』

世界的評価の高いメーカー、要注目の新規蒸留所、そして準備・計画中の蒸留所まで、日本の蒸留所全124を徹底紹介。JC級の受験には必携の1冊です。ウイスキー文化研究所オンラインショップのほか、Amazonで販売中。



## 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)」、第二段階の「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。



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/>

## 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19・20回 ウイスキー検定を振り返って

第19回（3・2級、JC級）、第20回（3・2・1級、WM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 32,000人突破!

### ◆各県別申込人数 ※第19・20回合計



### ◆級別受験者数、合格率年代別の申込者の割合

	第19回					第20回				
	申込者数	受験者数	合格者数	合格率	平均点	申込者数	受験者数	合格者数	合格率	平均点
1級	116	97	80	82.5%	85.9	116	97	80	82.5%	85.9
2級	784	683	564	82.6%	78.8	673	597	511	85.6%	80.2
3級	726	643	588	91.4%	78.9	550	496	439	88.7%	78.1
JC級	217	194	155	79.9%	80.2	135	114	65	57.0%	74.7
合計	1,727	1,520	1,307	-	-	1,474	1,304	1,095	-	-



※第19・20回合計

## 受験者の声 (アンケートより抜粋)

1つ1つのボトル、蒸留所にエピソードがあり、非常にロマンを感じた。新しい楽しみ方を自分で学べたことは大きな喜びです。  
第19回3級 (北海道 20代 男性)

スコットランドの歴史と地理がわかり、将来行ってみたいとなった。合格をつまみにバーで飲みたいと思います。  
第20回3級 (千葉県 40代 男性)

受験後は今まで以上に違った視点を持ってウイスキーを楽しむことができそう。  
第19回2級 (滋賀県 40代 男性)

2回目の挑戦、今度こそ合格したい!!  
第20回1級 (熊本県 50代 女性)

第1回ウイスキー検定を受験して以来、約10年ぶり、2度目の受験。当時より蒸留所やウイスキーの種類も豊富になり、勉強するのが楽しかったです。  
第20回3級 (群馬県 30代 女性)

お気に入りのウイスキーがどのように造られているか知ることができた。  
第20回WM級 (埼玉県 40代 男性)

# 海薫る ハイボウルで 会しましょう。

SUNTORY  
WORLD WHISKY  
A BLEND OF FIVE MAJOR WHISKIES

## 琥珀石 AO



大人って、

そう単純じゃない。

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。

