

# Micro & New ウイスキー蒸留所 watching in

ロンドン   
**London**  
 英国 2014

インターラーケン   
**Interlaken**  
 スイス 2015

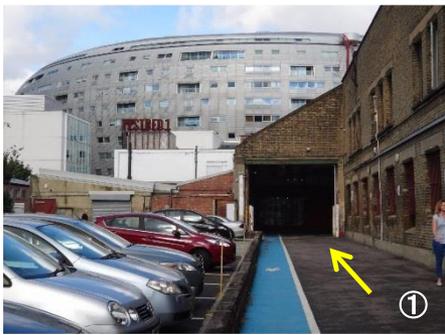
メヘレン近郊   
**Mechelen**  
 ベルギー 2015

秩父   
**Chichibu**  
 日本 2015

ウイスキーではない

+ (おまけ) Old & New 街中マイクロ蒸留所 watching in Amsterdam & London

2014年から2015年にかけて、4カ国で4箇所の新しいウイスキー蒸留所を見る機会があった。別々の訪問だったが、1つの資料にまとめて、世界の新しいウイスキー事業者の様子を俯瞰してみる。4箇所とも21世紀創業の新しい蒸留所だが、各社とも歴史的背景を持つ。



ロンドン  
**London**  
 英国 2014

## ザ・ロンドン・ディスティラリー The London Distillery

*an episode in 1807, est. 2011, bottled whisky launch: not yet @ 2015*

➤ 名前の通り、ロンドン市街地にあるマイクロ蒸留所。西部の住宅街チェルシーでテムズ川の橋を渡り、400mほど。車道沿いには何の看板もないが、路地をずんずん奥へ歩いて(①)、薄暗い倉庫内に入ると、奥のほうに小さな青白いネオンサインを発見(②、③)。テムズ川からの古い引き込み水路に面した空倉庫の一角を改装して、蒸留器を据え付けている。東京で言えば隅田川沿いの両国か浅草といった感じ。

➤ <歴史> The London Distilleryという蒸留所は実は1807年に計画されたことがあったが、実現せず。2011年に、ダーレン・ルーク(蒸留担当)とニック・テイラー(スポンサー)の2人が共同創業者となって、同じ社名で立ち上げた。1903年にLea Valleyというウイスキー蒸留所が閉鎖されて以来、「ロンドンでは一世紀以上ぶりのウイスキー蒸留所」を自称。

➤ イギリスでは長らく「蒸留釜は18ヘクトリットル(元々は400ガロン)以上」という規制があると「考えられて」いたが、2011年頃、小さな蒸留釜でもOKであることが確認され、いくつかのマイクロ蒸留所ができている。ロンドン市内にもジンなどのスピリッツをつくるマイクロ蒸留所がいくつか出来たが、貯蔵年数のいるウイスキー生産を標榜するのは希。

➤ <蒸留器観察> ウイスキー蒸留器はご覧のとおりで、「英国製」の「初留・再留の2ポットスチル」ならぬ、「ドイツ製(Christian Carl社製)」の「ポットスチル+4プレートの連続蒸留塔」(④)なのは少々興ざめだが、市街地マイクロ蒸留所の現実的選択というべき。サイズは6.5ヘクトリットル。(注:ウイスキーには、樽貯蔵3年以上という規定はあっても、蒸留器の形式の規定はない。なお日本の酒税法では、貯蔵年の規程もないが、世界スタンダードの樽貯蔵3年以上は意識されていると思う。)

➤ 原料モルトは流石に英国製(Warminster社)。袋には「フロアモルト」!(⑤)の表示。



## (続)ザ・ロンドン・ディスティラリー The London Distillery

- 私が訪問した2014年暮れ時点ではウイスキーのエイジング規格(3年以上)に達せず。「ウイスキーの発売は2015年暮れぐらいの見込み。今は別の場所で樽でエイジング中」といっていた。(本稿作成時点、2016年1月時点でも、ネットで見ると、少なくともびん製品のウイスキーは出していないようだ。)
- ウイスキーを発売できるようになるまで、サントリー(壽屋)は赤玉ポートワインで稼ぎ、ニッカウキスキー(大日本果汁)はリンゴジュースで稼いだ。ここ、ロンドン・ディスティラリーでは、ウイスキー発売まで(たぶん、発売後も)、スピリッツで稼ぐ。
- 蒸留釜がもう一つあって、こちらはスピリッツ用の釜(⑥)、1.4ヘクトリトルの小型で、やはりドイツのカール製。横に立つのは創業者のダーレン・ルークさん。
- 卓上の白い実験器具は試験蒸留装置(⑦)。「こんな材料(⑧)をつかう。比率を様々に変えて試験機でバランスをみてレシピを決め、1.4ヘクトリトルの釜で蒸留する」とは、ルークさんの話。様々なボタニカル材料も駆使していた。
- すでにスピリッツはびん入り(⑨)で販売中。びん詰め、ラベル貼りは、男ばかりのスタッフによる手作業。生産量から考えると、当面の事業採算は結構厳しそうに感じた。
- バーカウンターはないが、蒸留所前にテーブルが並べてあって(前ページの写真②)、できたてのスピリッツを飲むことができる。トゲはなく、香味は適度で、蒸留の手腕を感じた。ウイスキーのできばえが楽しみである。
- 清酒やビールなどの醸造酒は「製造現場・生産地域で飲むとおいしい」法則(©kita)がよく当てはまるが、蒸留酒には当てはまるものとそれほどでもないものがある。ここのスピリッツは、まさに製造現場でおいしかった。(泡盛を沖縄で飲むとおいしいのも、法則が当てはまる蒸留酒の事例)



⑥



⑨



⑦



⑧

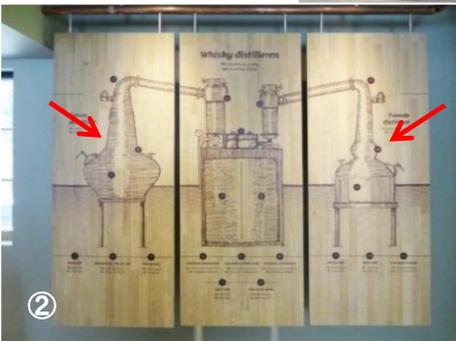
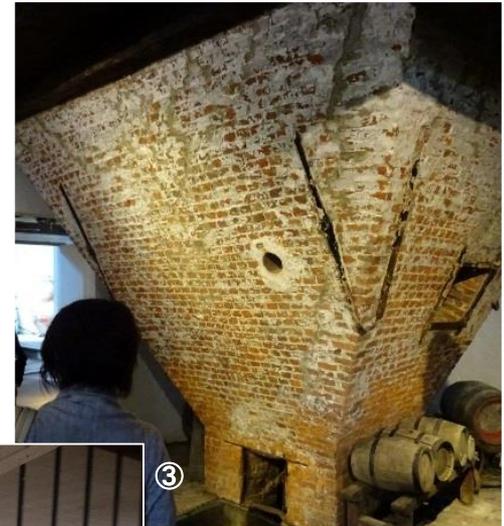


geneva (gin) distillation history in 19C., whisky distillation from 2010, bottled whisky from 2013

- メヘン(フランス語ではマリーヌ)は、首都ブリュッセルとアントワープの中程にある、ユネスコ世界遺産の都市。そのメヘンにあるヘットアンカーというビール会社 ([http://www.kitasangyo.com/Archive/Data/belgian\\_beer.pdf](http://www.kitasangyo.com/Archive/Data/belgian_beer.pdf)) の現社長(5代目)が2010年から始めたウイスキーで、自社のトリプル・ビール(ベルギービールでアルコール度数の高いカテゴリーを指す)を蒸留して作る。
- <蒸留器観察> 蒸留所自体はメヘンから東に5kmほど離れたモーレンベルグという街にある、ヘットアンカーのファミリー出自の家を改装したもの。蒸留釜はスコットランドのフォーサイス(Forsyths)製(後述のベンチャーウイスキーと同じ)。ご覧の通り、初留釜(奥)が僅かなランタン型、再留釜(手前)はバルジ型(①、②)。スワンネックは両方とも明確な下向き。
- <歴史> この家では、1872年まで、ジュネバ(ジン)を作っていた歴史があり、蒸留はいわば「復活」。建物内には昔のキルンの焚き付け口(グリストピンの出口?)のようなもの(③)が残っている。(なお、ベルギーでは1919年から1980年代までジュネバ製造が禁止された歴史がある。)
- エージングはメヘンのビール醸造所の古い建物内に移して行く。鉄格子の向こうに樽が見える(④)。2010年から貯蔵開始、樽内3年以上のルールだから、2013年からの製品リリースだと思う。
- 色の濃いほうが「バーボン樽とヘットアンカー自社樽のブレンド、アルコール46%」、薄いほうが「バーボン樽のみ、50%」。社長さんが決めたという専用グラスは他で見ない独特のなかなか良い形で、香りが立つ(⑤)。
- ウイスキー事業を立ち上げた5代目社長、Charles Leclefさんと隣どおしで夕食をする機会があった。「苦境だったビールはおおむね立ち直ったし、ウイスキーも事業化した。目下の関心事は次世代への引き継ぎ」と言っていた。



メヘン近郊  
Mechelen  
ベルギー 2015





- 「ビール会社のウイスキー」、2軒目。インターラーケン(2つの湖の間にある街、「インター・レーク」の意)は、ユングフラウヨッホへの登山鉄道がでる観光拠点の街。その市街地から車で5分ほどの山あい、1866年創業のRugenbräu(ルーゲンブローイ)というビール醸造所があるが、この会社が始めたウイスキー。
- 蒸留酒製造に法律上の制約があったのはベルギーと似ていて、スイスでは1999年からウイスキーが作れるようになったそう。自社で蒸留器を設置したのは2010年だが、ウイスキー発売開始は2003年、Swiss Highland Single Maltブランドは2008年から発売開始とのこと。
- <蒸留器観察> 2015年暮れに訪問したときは改修工事が佳境に入ったところで、ウイスキー樽をクレーンで移動しているような状況(①)。頼んでみたが工場見学はかなわず。しかたなく、外からガラス越しに観察。ごらんのように「2階がビールのブリューハウス、3階にウイスキーの蒸留釜」という、「銅釜2階建て」の珍しい構成(側面が②、工事足場で見にくいが正面が③)。蒸留器の写真④はウェブから。アランピックと数段の連続蒸留塔のハイブリッド構成で、ロンドンディステラリーと似る。サイズは10ヘクトリットル。メーカーは不明だが、ドイツ製、またはイタリア製だろう。なお、隣に100リットルのテスト用蒸留器もある。
- <歴史> 1874年にスコットランドのアイラ島からウイスキーの作り手がこのビール醸造所にスコッチウイスキーを携えてやってきた史実があるそう。それから140年。スイス・ハイランド・シングル・モルトを造るにあたっては、アイラ島のジム・マッキュワン(元ポウモア蒸留所-サントリーがオーナーの所長、現ブレイクラディ蒸留所のマネージャ [http://www.kitasangyo.com/Archive/Data/Islay\\_whisky.pdf](http://www.kitasangyo.com/Archive/Data/Islay_whisky.pdf) 村上春樹の「もし僕らのことばがウイスキーであったなら」にも登場する、有名なアイラ島のウイスキーの作り手)がサポートした。140年をへたアイラ島との奇縁がこのウイスキーについて語るべき歴史エピソードとなっている。
- 自宅で、持ち帰ったスイス・ハイランド・シングル・モルトの小壺を味わう(⑤)、サントリー山崎のグラスは偶々)。シーウィード(海草)のアクセントこそないが、確かにどこかアイラ島を彷彿させる。標高3454mのユングフラウヨッホ頂上の氷の部屋でエージングした「Ice Label」という商品もある。





➤ <歴史> 2005年、肥土伊知郎(あくといちろう)さんが、東亜酒造が蒸留・貯蔵していた原酒でシングルモルトをつくったのが始まり。肥土さんは東亜酒造設立者の孫。東亜酒造(埼玉県羽生市)のルーツは1625年創業の古い清酒蔵元で、終戦後すぐの1946年にウイスキー免許を取得、自社ブランド(「ゴールデンホース」)や生協向けPBウイスキー(「虹の宴」)を作っていた。1980年代には地ウイスキーブームもあったが、2000年に民事再生を申請、2004年に関西の酒造メーカーの傘下になった。清酒や焼酎などは引き継がれたが、当時はウイスキー冬の時代で、ウイスキー事業は引き継がれず。廃棄されそうになっていた祖父の代からのウイスキー原酒樽を肥土さんが苦労の末に購入して商品化したのがイチローズモルト/ベンチャー・ウイスキーの始まり。その後、肥土さんは2008年に酒造免許を取得して埼玉県秩父に蒸留器を設置、自社で蒸留を開始して今に至る。なお、羽生の原酒でつくった「カードシリーズ54本揃い」が、2015年の香港のBonhamsのオークションで379万7,500HK\$ (約4,800万円!)で落札されたエピソードは業界で有名。

➤ <蒸留器観察> 鉄製プラットフォームに載った蒸留器は、スコットランドのフォーサイス(Forsyths)製。初留釜、再留釜ともバルジのない形状で、スワンネックは下向き(①、蒸留器前の人が肥土さん)。蒸留器の後ろには神棚があって、松尾さまのお札がある(②)。ニッカ余市の蒸留釜にかけてある「しで(神棚などに使われる白い紙)」を思い出した。なお、モルトミルはアラン・ルドック(Alan Ruddock、英国の専門メーカー)製(③)、8基の木製ウォッシュバック(醗酵槽)は国産(④)。

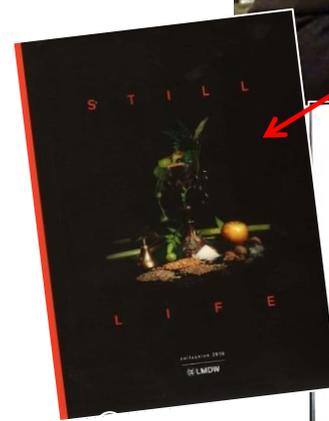


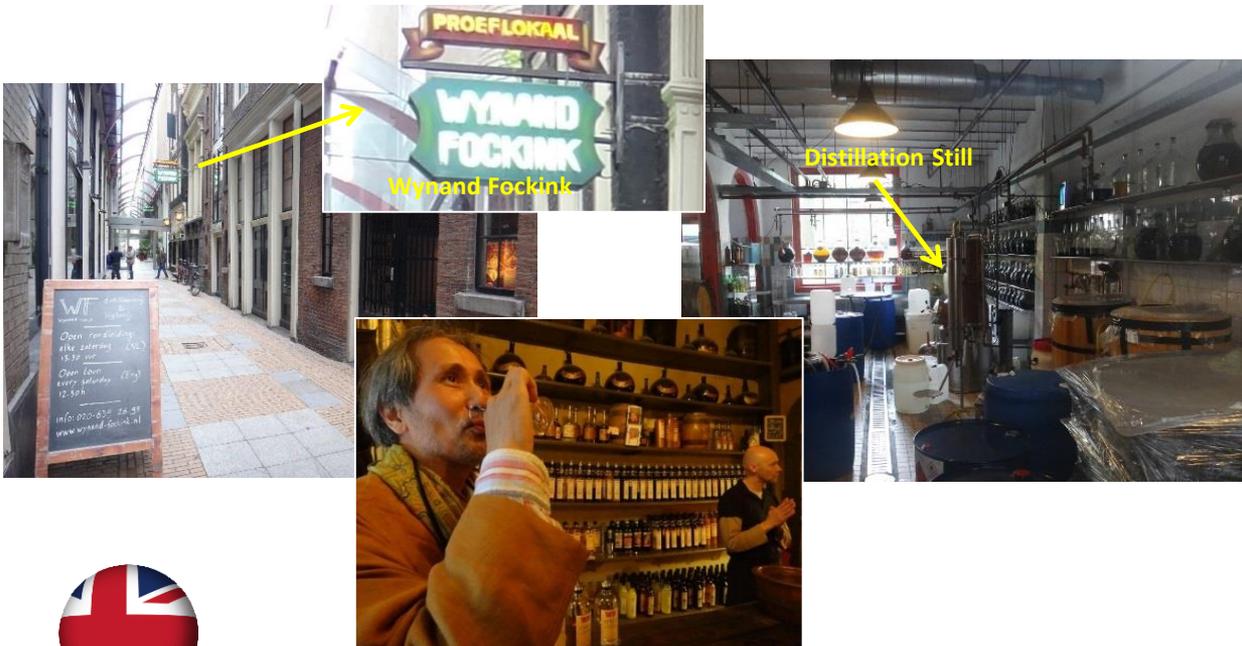
(続)ベンチャー・ウイスキー Venture Whisky / Chichibu Distillery

- ⑤は、左が蒸留棟、右が貯蔵棟。奥にはキルンのパゴダ煙突風のある別棟が見える。従来から一部のモルトは英国のモルトスター(製麦業者)に出向いて、自らフロアモルティング(!)したものを使っているそうだが、近い将来、モルティングも自社でやる計画がある、とのこと。パゴダから実際に煙が出る日が来る。樽貯蔵庫の内部はこんな具合(⑥)。
- ずらりと並んだ原酒保存サンプル(⑦)。当社製のポケット壺(「ポケット200」)をご利用いただいています。ご愛顧、ありがとうございます。

(関連)パリにて、ベンチャー・ウイスキー

- ベンチャー・ウイスキーは輸出比率が高いそう。これは、2015年暮れに、パリのスピリッツ専門店「メゾンドウイスキー・LMDW」を訪問したときのスナップ写真(⑧)。ジャパニーズウイスキーの棚には、サントリー「山崎」、ニッカ「余市」など大手銘柄と並んで、ベンチャー・ウイスキー「イチローズモルト」各種が並ぶ。お店の人は、ベンチャー・ウイスキーは人気でよく売れる、といていた。
- 私が左手に持つのは「イチローズモルト・秩父」(きた産業が壺などのパッケージ資材を納入させていただいています)、右手に持つのは出来立ての「LMDW・2016年カタログ」(⑨、厚さ2cmくらいのとても立派な本)で、ウイスキーを中心に世界の魅力的なお酒を掲載。2016年版のこの本で紹介される日本ウイスキーは10種で、ベンチャー5種、ニッカ4種、本坊酒造1種(、サントリーはなし)。ベンチャー・ウイスキーに一番多くの紙幅がさかれている。





“OLD” Micro Distillery

オランダ・アムステルダムの街中マイクロ蒸留所  
brand est. 1679, this site from 1993, visited in 2013

- ◆ アムステルダム観光の中心、ダム広場からアーケードのある小さな路地にはいると、蒸留所「Wynand Fockink ワイナンド・フォッキンク」がある。
- ◆ 観光ガイドには1679年創業、と書いているが、オリジナルの会社は戦後、ボルス社(オランダ最大手の蒸留酒メーカー、かつ、世界最古の蒸留酒メーカー)に引き継がれ、現在の場所の小規模蒸留所は1993年からだそう。
- ◆ 「ジュネバ(オランダのジン)」をつくっている。バーカウンターで飲めるのだが、爽やかなのどごし、美味しかった。
- ◆ 2013年に訪問した時は、工場はリノベーションの最中で蒸留所ツアーはかなわなかったが、窓越しに見た蒸留器はドイツのクリスチャン・カール製とおぼしき、ごく小さなもの。



“NEW” Micro Distillery

英国・ロンドンの街中マイクロ蒸留所

est. 2011, visited in 2013

- ◆ ロンドンの金融街シティー地区、大通りから1本入った小さな路地に「City of London Distillery」がある。2012年暮れの開業。英国のマイクロ蒸留所解禁の経緯は1ページ参照、
- ◆ 階段を下ると、地下一階のフロアにバー・レストランと蒸留設備が。蒸留器は防爆ガラスの仕切りの向こうにあって、客席からよく見える。びん売り販売も若干はあるが、主には店で飲ませるコンセプト。
- ◆ 「ビーフィーター」や「ゴードン」がよく知られるように、ロンドンは、発祥地のオランダ以上にジンが有名。この店もジンを中心につくっている。ジントニックを飲んだが、なかなかまろやか、良いできばえ。



(end of papers)