



# Glenfiddich グレンフィデック

:グレンフィデックは「鹿の谷」の意。独特の三角形のグリーン  
 壠でおなじみ。2013年までシングルモルトウイスキーで売上世  
 界トップだったが、2014年にグレンリベット(これもごく近所にあ  
 る)に抜かれ、現在は世界2位だそう。  
 オーナーは、独立系のWilliam Grant & Sons Ltd.、日本の販売  
 はサントリー。

## スペイサイドで ウイスキー蒸留所を見る (2017/Sep./tk)

+スペイサイド・山崎・ボウモアの比較  
 +竹鶴さん・佐治さんの足跡+スペイサイド・鹿児島島の比較

Watching Whisky Distilleries in Speyside  
 + Yamazaki & Bowmore, Taketsuru & Saji, Speyside & Kagoshima.

2017年秋、エジンバラ空港でレンタカーを借りてスペイサイドまでいった。  
 一泊二日だが蒸留所を2カ所見て、竹鶴さん(100年前)・佐治さん(50年前)の足跡  
 もたどった。山崎・ボウモアとの4社比較、鹿児島島・スペイサイドの比較論も書いてみた。



### マッシング(糖化)

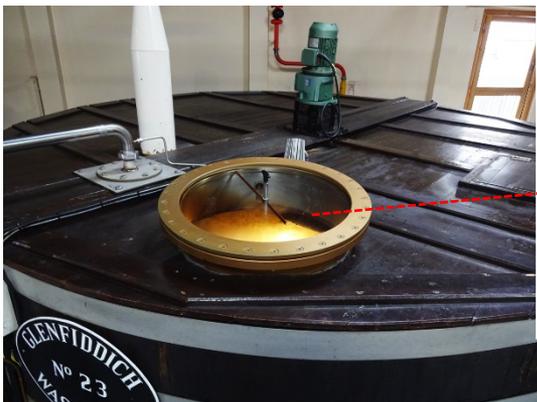
:釜は2基ある。隣室のミルで挽いたモルトが、白い角パイプと水平オーガでお  
 湯をはった釜に自動投入される(一番右の写真)。発芽でできた酵素でスター  
 チ(澱粉)をシュガー(糖分)に変える。蒸留設備世界最大手、Briggsの設備。



### ウオッシュバック(醗酵)

:木製の醗酵槽。ステンレス製に比べて洗浄に手間がかかるが、乳酸醗酵で  
 複雑な菌相が期待できる。醗酵にともなう泡が相当上まで来ている。臭いは嗅  
 がせてくれない。20基以上ある、その数に驚く。

泡消しブレードのモーターが故障して交換中、  
 の図。天板にのるのは危なそう。。。  
 日本酒のような泡なし酵母はないのだろうか。  
 なお、白いパイプは炭酸ガスを逃がすもの。



醗酵槽を側面から見ると、こんな感じ。思ったより縦方向に長い。





### ポットスチル(蒸留)

: グレンフィディックのツアーで一番印象的なシーン。ずらりと並んだポットスチルは壮観。数はスコットランド最多だそう。手前に初溜釜10基(左右に5基ずつ。一番手前の左右2基は写真に写っていない)、奥に再溜釜5基(左3基、右2基)。初溜釜・再溜釜を同数にしてセットで使うところが多いが、ここはセットになっていない。ランタン型とバルジ型で、高さは標準的、ラインアームは全て下向き。個人的には、ラインアーム角度可変式の釜を作れないものか、できたらさぞ面白かろう、と思う。



### びん詰めライン

: 壺詰めは別の場所で外注するのがスコッチウイスキーの通例だが、グレンフィディックは壺詰めラインが蒸留所内にある珍しい例。壺が三角形という独特の形なので自社充填の必要性があるのかもしれない。ProComacの充填機。スターホイールセットもややこしそう。

### テースティング

: ツアーの最後はテースティング。6-7人の少人数で行うので、説明も行き届く。



### グリーンびん

: グレンフィディックは12年物のグリーン壺が有名。グリーンに琥珀色の液体を入れる、というのは誰がはじめたのか知らないが、なかなか勇気ある組み合わせだと思う。なお、サントリー白州もグリーン壺。最近、ジョニーウォーカーがブルー壺を採用したが、これも意表をつく。

### 「撮影はここまで」の写真ポットスチルフロアと貯蔵庫内は写真禁止

(左)ポットスチルは上から俯瞰するこのステージまでは写真可だけれど、ポットスチルの横を通るときは撮影禁止。

(右)樽の貯蔵庫も入り口まではいいが、内部は撮影禁止。引火の危険があるから、などという説明だったが、フラッシュをたいて(焚いて)いた時代のルールか？





accallan

マッカラン

: 正確にはThe マッカラン。Theがつくブランドは別格だそう。シングルモルトのロールスロイスと呼ばれる。シングルモルト世界3位の売上。日本でも高い人気。オーナーは、Edrington、日本の販売はサントリー。



### マッシング(糖化)

: 奥の黒いグリストピンにためたモルトを、垂直エレベータ(白色)で上に持ち上げて、そこから白い斜めパイプでマッシュタンに投入するシステム。



### 蒸留

: なんと、ツアーでは「この建物の中にあります」とだけいって、蒸留器を見せてくれなかった。ゆえに、ネットから取得した写真を掲載。

小さなスチルをたくさん使うのがマッカランの特徴らしい。写真を見ると例外的に太くて長いラインアームのようだ。太さはどのような影響があるのか、聞いてみたかった。



Pot Still picture from web.



### 「木がウイスキーを造る」

: マッカランのツアーでは樽や木の影響に力を入れて説明していた。ガラス管から様々なアロマを体験できるようになっている。

「The wood makes the whisky」の写真は解説本の表紙で、マッカランでみたものではないが、ぴったりマッチするので掲載した次第。





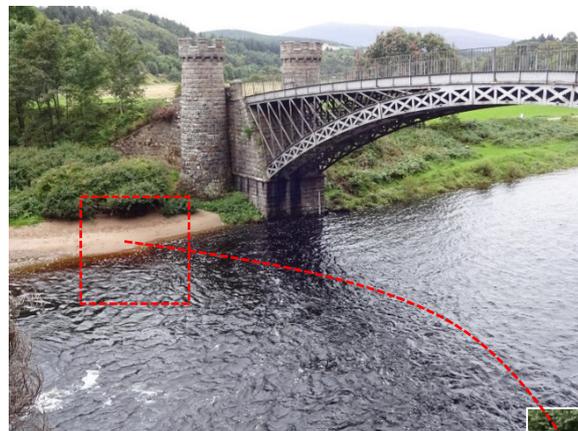
### ここも、貯蔵庫内は写真禁止

グレンフィデックと同じく、マッカランも樽貯蔵庫内部は撮影禁止。樽はほぼすべてシェリー樽。  
なお、この貯蔵庫は古いもの。新しいものは下記参照。



### テースティング

:ここもテースティングはカウンターに座れるだけ、6-7人の少人数。後述の日本のように、15-20人を一度に試飲させる発想はないのだろう。



### スペイン川の水は茶褐色

マッカランはスペイン川のすぐ横。その水は斯様に茶色い。見学コースには透明な噴水のモニュメントがしつらえてあったが、もとはこの水(の地下水)が仕込み水。割り水もこの水だと思う。

佐治さんの本(後述)によれば、「水の清らかさは、山崎蒸溜所近くの猪名川と甲乙つけがたい」とあるが、昔はもっと澄んでいたのだろうか。

なお、スペインサイドとはスペイン川流域のこと。この橋は有名な史跡で「クレイグラヒ橋」。



Brown water of Spay River



### 大リノベーション進行中

マッカランは大規模な増築中。いったいいくらお金をかけているのか推定不能の規模。

(上)新しい貯蔵庫。数倍の容積(=数倍の販売量)になると思われる。

(右)5つの盛り上がった小山の下が新しい蒸留設備になる。2018年から稼働開始だそう。

# 比較による考察編

ノツアー比較。スペインサイドの記憶が新しいうちにと、帰国後すぐにサントリー山崎を見学。2013年に訪問したボウモアも比較してみた。

**1. ツアーガイド:** スペインサイドの2カ所はおじさん。サントリーとボウモアは女性。



ガイドさんは伝統の「キルト」着用。



ガイド1人あたりのツアー参加者数は山崎が最多。英語にはインターコムで対応。



**2. モルティング:** 自社でモルティングを行う蒸溜所は希少。通常はモルトは外部調達ゆえツアーに含まれない。

No picture for malting, as it is purchased from outside...

No picture for malting, as it is purchased from outside...

No picture for malting, as it is purchased from outside...



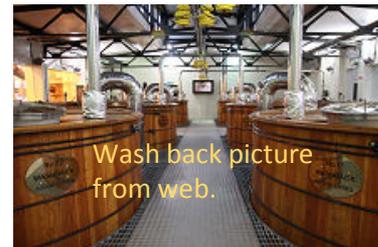
モルトの「すき込み」も体験させてくれたし、燃焼炉のピートも見せてもらった。



**3. マッシュタン:** どこも2個が基本のようだが、マッカランは見学コースには1個だけだった。山崎のみステンレス製。



**4. ウオッシュバック:** みなさん木製。山崎は、見学コース外でステンレス製もあるよう。マッカランは見学コースになかったのでネットの写真。



Wash back picture from web.



# 比較による考察編 / ツアー比較

**5.ポットスチル:** 蒸溜所最大の山場なのに、偶々かもしれないがマッカランは見学コースになかった。ゆえにネットの写真。



ラインアームは全て下向き。



Pot Still picture from web.

極太ラインアームは下向き。

山崎は、古い12基のみ公開。ラインアームは全て下向き。一気に通り抜けになって、窓越ししか写真がとれなくなった。



Pot Still picture from brochure

2013年増設の4基は非公開。これはパンフレットの写真。ラインアームが水平。



ラインアームは上向き。

**6.樽貯蔵庫:** スペイサイドの2カ所は内部撮影禁止。引火の危険あり、と説明されたが？



No picture for aging cellar. Picture prohibited inside...



**7.壘詰めライン:** 壘詰めラインを見せるのはグレンフィデックのみ。壘詰めは蒸溜所とは別の場所で行われるのが通例。



Bottling line picture from web. Bottled in Glasgow

No picture for bottling line. Bottled at Osaka factory...

**8.テースティング:** スコットランドでは数人単位で行うが、日本の山崎は20人くらいが着席で行う。



ハイボール(炭酸水割り)のテースティングがあるのはサントリーだけ。

No picture for malting, Basically bottled in main land...



ボウモアは海の見えるテラスで各自勝手にテースティング、解説なし。一番印象深い。



# レジェンドを尋ねる / 「ニッカの竹鶴政孝@1918-20年」編

摂津酒造の社員、竹鶴政孝(のちのニッカ創業者)は1918年、ウイスキー造りを身につけるために社命でスコットランドに派遣された。グラスゴー大学で学ぶ傍ら、スコッチウイスキー造りの実務が学ぶ場所を探して1919年の春、列車を乗り継いでエルギン(スペイサイド最大の街、といっても小さな街だが)までやってきた。

当時、日本人を受け入れる蒸溜所はなかったが、偶々、ロングモーン蒸留所で5日間の実習を許され、ここではじめて、ウイスキー造りを体験した。NHKの「マッサン」(2014-15放送)以降、たくさんの竹鶴関連の本が出ているが、写真の「ヒゲのウキスキー誕生す」(初版は1982年。写真はアサヒビールが2011年に自費再版した非売品)は、スコットランドでの足取りを詳しく追っている一冊。



## ロングモーン蒸溜所

100年前と建物は同じだろう。この蒸溜所で竹鶴さんがネクタイを締め白衣を着てウイスキー造りを体験したのが、日本のウイスキー産業の原点の一つだと思うと、感慨深い。現在はペルニカールが所有。なお、道を挟んでロングモーンにそって流れる小川の色は、スペイ川と同じく茶褐色。竹鶴はエルギン駅前のステーションホテルに泊まり、エルギン駅から列車一駅でここに通ったが、いまは鉄道は廃線。左下はそのステーションホテル、今は名前が変わっているが、建物は当時のものだと思う。

## スコットランドと日本人の関わり方の歴史

かつてスコットランドは鉄や造船などの重工業の世界最先端で、教育制度も整っていた。竹鶴関連の本ではあまり触れられていないが、竹鶴以前からいろいろな日本人がスコットランドにいらした。明治以前は長州藩や薩摩藩が鎖国の禁を犯して、スコットランドに留学生などを送った。明治以降、工部大学校(現、東大)のお雇い外国人教授はスコットランド出身者が多かったため、卒業後にグラスゴー大学で学んだ日本人が多かった。竹鶴の時代のスコットランドでは、日本人に対しては極端な「異邦人感」(または「差別感」)はなかったのではないかと想像する。

- 1865年・長澤鼎(かなえ): 薩摩藩留学生15人の一人として13歳で渡英、スコットランドのアバディーンのドイツ式中学校で学ぶ。後に米国カリフォルニアでワイナリーを営み、ワイン王といわれた。
- 1872年・岩倉具視と伊藤博文: 岩倉使節団としてグラスゴー・エジンバラだけでなくハイランドまで来ていた。
- 1880年・高峰讓吉: 3年間、グラスゴー大学で学ぶ。1890年に渡米し、麴をつかったバーボンウイスキー製造の研究に携わる。
- 1884年・渡邊嘉一: 2年間、グラスゴー大学で学んだ後、エジンバラの名橋「フォース橋」の工事監督を務め1890年に完成させた。現在のスコットランド紙幣に現れる日本人(後述)。
- 1902年ごろ・夏目漱石: ロンドン留学中にノイローゼになり、スコットランドのピトローホリー(エドラダワー蒸溜所がある街)で静養。
- 1918年・竹鶴政孝: 2年間、グラスゴー大学で学ぶ。その間、ウイスキー製造を学び、結婚もした。
- 1921年・裕仁親王(のちの昭和天皇): 戦艦香取で欧州訪問。スコットランドに立ち寄り、ブレア城(現在、観光名所)に宿泊。





# レジェンドを尋ねる / 「サントリーの佐治敬三@1959年」編

サントリー2代目の佐治敬三は、1959年にスコットランドやボルドーなどの世界の銘醸地を百日ほど旅し、その経験を1960年に「洋酒天国」というタイトルで出版、当時ベストセラーになった。あとがきで本人曰く「坂口謹一郎博士の名著『世界の酒』（註：1949年の世界の銘醸地の旅を1950年に出版。これは当時のベストセラーだけでなく、今も出版されるロングセラー）を手本に先生の御足跡をたどった旅であった。唯一つの自慢は、（坂口先生にもいけなかった）スコットランドの蒸溜所見学で、これは日本人には前人未踏のことだったかもしれない」とある。

当時のスコッチは秘密主義で見学者を受けなかったし、ましてや日本でウイスキーを製造する寿屋の2代目は、どこでも拒絶された。唯一偶々見学できたのが、ストラスミル蒸溜所。写真は、佐治さんとストラスミルの技師長さん。なお、佐治さんは奥さん同伴で、前半は取引先の樽屋さんの車に同乗したが、後半スパイサイドあたりは運転手つきロールスロイスで旅した、時間を惜しんでセントアンドリュースでゴルフもした、という豪華さ。



### ストラスミル蒸溜所

半世紀前、佐治さんが訪問した日と同じ、抜けるような青空。ここに佐治さんがいて、蒸溜所を見ることができて感激したとおもうと不思議な気がする。今はJ&Bのロゴを冠している。なお、ヘンなことばかり観察するようだが、手前を流れる小川の色は、やはり茶褐色だった。



### 閉鎖されたカレドニアン蒸溜所

エジンバラ・ヘイマーケット駅裏にかつてあったグレイン蒸溜所。佐治さんが「空港行きのバスを待つしばしの間を利用して、グレインウイスキーもせめて外観だけみてやろうとタクシーをつかまえて見に行った」のがカレドニアン蒸溜所。本から引用した白黒写真は多分佐治さんご本人の撮影。1988年に閉鎖されたが、カラー写真のように今も煙突などはそのまま残っている。最後のオーナーはDiageo。住所はディステイラレーン。



### エジンバラ空港のショップにて

スコッチウイスキーの聖地の空港にも、いまやサントリー「響」が並ぶ。サントリーは、その下の「ラフロイグ」はじめ、スコットランドの5つの蒸溜所のオーナーでもある。佐治さんが見たら、腰を抜かす？または、この日を予見していたか？



# ピックアップ / クレイゲラヒの宿、「ハイランダーイン」



**ハイランダーイン(宿)**  
 泊まった宿。写真の白い壁の建物。クレイゲラヒ(発音がむつかしく、他の日本語表記もある。元はゲール語)はスベイスайдの中心とはいえ、通里には食料品店もなくポストオフィスがあるだけ。けれども、マッカランもグレンフィデックも車で数分、他にも多くの蒸溜所が近い。そして、バーにはすばらしいモルトのコレクション。ウイスキー好きの旅人には最高の宿。前掲の「クレイゲラヒ橋」も徒歩3分。



## スベイスайдにして、このジャパニーズウイスキーのセレクション！

実はこの宿のご主人は皆川さんという日本人の方。ウイスキーに傾倒した結果、この地でオーナーになってしまったそう。テレビでスコットランドの旅番組を偶々見て知って、ここに宿泊した。本館は5部屋、隣接の建物に数部屋、という心地よいコンパクトな宿。20席ほどのレストラン。平日の夜の食事は地元客と宿泊客で満席だったが、東洋人は当方とバーカウンターを仕切る皆川さんだけ。大抵の夜がそのような客層だと思うが、メニューには日本ウイスキーの一大セレクションがある。ベンチャーウイスキーがこれだけそろえば日本でも希。サントリーのアメリカ向け「季(Toki)」までである。日本地図には「白河」というマニアックな表記もある(昔、大黒葡萄酒の工場があった <http://www.kitasangyo.com/list/whisky.pdf>)。もちろん、スコッチウイスキーは豊富で、メニューには数ページ分もある。「ワールド・ベスト・モルトウイスキー・バー」としていくつかのアワードも受けているそう。

「ボルドーで日本ワインを出す店」は成立しがたいだろうが、「スベイスайдで日本ウイスキーを(も)出す店」は合点がいく。それだけ日本ウイスキーの実力は高い。レンタカーゆえ蒸溜所での試飲は控えめだったぶん、大いに飲ませてもらった。スコットランドで、日本ウイスキーとスベイスайдとアイラを飲み比べるという、稀有な体験ができました。

**highlander inn - craigellachie**  
 Single Malt Whiskies  
 Japanese Whiskies

|               |       |       |             |             |
|---------------|-------|-------|-------------|-------------|
| CHICHIBU      | 57.6% | OB    | 25.00 JAPAN |             |
| CHICHIBU      | 61.0% | OB    | 25.00 JAPAN |             |
| CHICHIBU      | 54.5% | OB    | 15.00 JAPAN |             |
| CHICHIBU      | 55.5% | OB    | 12.00 JAPAN |             |
| CHICHIBU      | 57.5% | OB    | 4.00 JAPAN  |             |
| CHITA         | 43.0% | OB    | 5.10 JAPAN  |             |
| HAKUSHU       | 43.0% | OB    | 13.00 JAPAN |             |
| HAKUSHU       | 48.3% | OB    | 8.90 JAPAN  |             |
| HAKUSHU       | 17yo  | 55.8% | OB          | 58.00 JAPAN |
| HAKUSHU       | 17yo  | 43.0% | OB          | 5.80 JAPAN  |
| HANYU         | 17yo  | 48.0% | OB          | 15.00 JAPAN |
| HIBIKI        | 46.0% | OB    | 13.00 JAPAN |             |
| ICHIRO'S MALT | 52.0% | OB    | 8.00 JAPAN  |             |
| ICHIRO'S MALT | 43.0% | OB    | 5.00 JAPAN  |             |
| KONAGATAKE    | 40.0% | OB    | 5.30 JAPAN  |             |
| NIKKA         | 51.4% | OB    | 7.40 JAPAN  |             |
| NIKKA         | 43.0% | OB    | 5.10 JAPAN  |             |
| TOKI          | 48.0% | OB    | 5.10 JAPAN  |             |
| YAMAZAKI      | 10yo  | 48.0% | OB          | 5.00 JAPAN  |
| YAMAZAKI      | 12yo  | 43.0% | OB          | 7.80 JAP    |
| YAMAZAKI      | 12yo  | 48.0% | OB          | 12.00 JAPAN |
| YOICHI        | 45.0% | OB    | 8.50 JAPAN  |             |

**Japanese Malt Whisky Distilleries**

- Karuzawa
- Hakushu
- Mars Shinshu
- Yamazaki
- Eigashima
- Yoichi
- Sendai
- Shirakawa
- Hanyu
- Venture Chichibu
- Fuji-Gotemba





# トピックス /フォーサイス社、フォース橋、グレンリベット

## フォーサイス社(ポットスチルの製造者)

スコッチ独特の形状の銅製ポットスチルを製造する、世界的に有名な会社(「F」のマークの建物)。エルギンとクレイゲラヒの間にある小さな街、ローゼスにある。

以下にフォーサイスのスチルの実例2つを掲載。

[http://www.kitasangyo.com/pdf/archive/world-alcoholic/new\\_whisky\\_distilleries.pdf](http://www.kitasangyo.com/pdf/archive/world-alcoholic/new_whisky_distilleries.pdf)

日本ではベンチャーウイスキーほか、何社かがこのスチルをつかう。世界中で蒸留所新設が活発でとても繁盛。このスチルを使いたい人は多いが、注文しても2-3年待ちだという。

お隣に4つ星の「ステーションホテル」(一番下の写真)も所有する。竹鶴がロングモーンに通っていた鉄道路線の延長上にローゼスの駅がかつてあった。今は廃線だが、名前はステーションホテルのまま。佐治さんは、ロールスロイスでローゼスを通っているが、フォーサイス社とはおり過ごしたのだと思う。

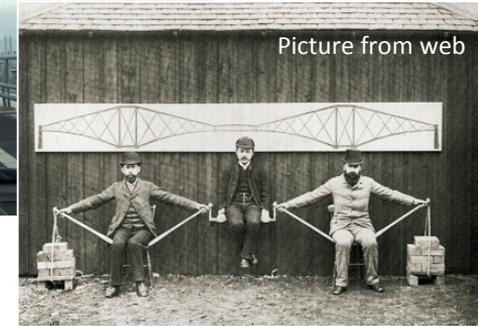


## フォース橋 (エンジンバラから ハイランド方面への橋)

前掲の渡邊嘉一が工事監督した「フォース橋」。レンタカーで灰色の空のハイランドを目指しつつ撮った写真(上)は、最近建造された近代的な橋だが、その横にあって、今も鉄道橋として使われる。

スコットランドの20ポンド紙幣にはフォース橋とともに右上写真の図柄が使われる。真ん中に座って宙に浮いているのが渡邊で、カンチレバートラス構造の説明のための写真。

竹鶴がスコットランドに来る1918年以前の、1890年にフォース橋は完成していた。当時、スコットランドで日本人の評価は悪くはなかったのではないと思う。



## グレンリベット・ミネラルウォーター

「スペイサイド」と「グレンリベット」の名前を冠したミネラルウォーター。スチルとガス入りがある。水はもちろん透明。スペイサイドの茶褐色の流れを知る身としては、フィルターで濾したぐらいでは透明にならないだろうになあ、、、と、いらぬことを考えてしまう。なお、ウイスキーのグレンリベット(オーナーはペルリカール)とは関係ないようである。

## 佐治さんとグレンリベット

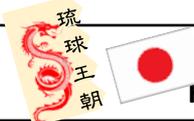
因みに、佐治さんが1959年にインバネスまで来たとき、グレンリベットのシングルモルトを買い求め、「私にとっては垂涎の品、スコットランドでもこの辺までこないことには手に入らぬ、はるばる地球の裏側までやってきたのもこれあればこそ」と書いている。当時はブレンドウイスキー全盛で、シングルモルトはローカル、あるいは好事家のものだった。グレンリベットが正式にライセンスを受けた初めての蒸留所で名声も高かったため、多くの蒸留所がグレンリベットの名前を冠したそう。清酒の「正宗」のようなもの。この水も、いわばその流れであろう。



# 比較による考察編 / A study thru comparison

## ウイスキーと泡盛・本格焼酎の地域と歴史比較、蒸溜所最多地域はスペインと鹿児島

Overview of the Whisky and Shochu / Awamori regions' history

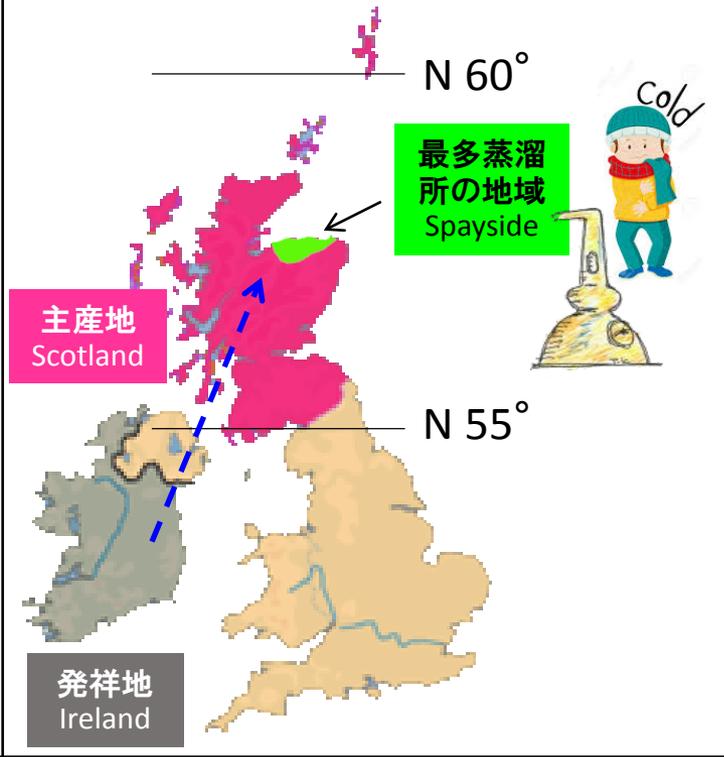
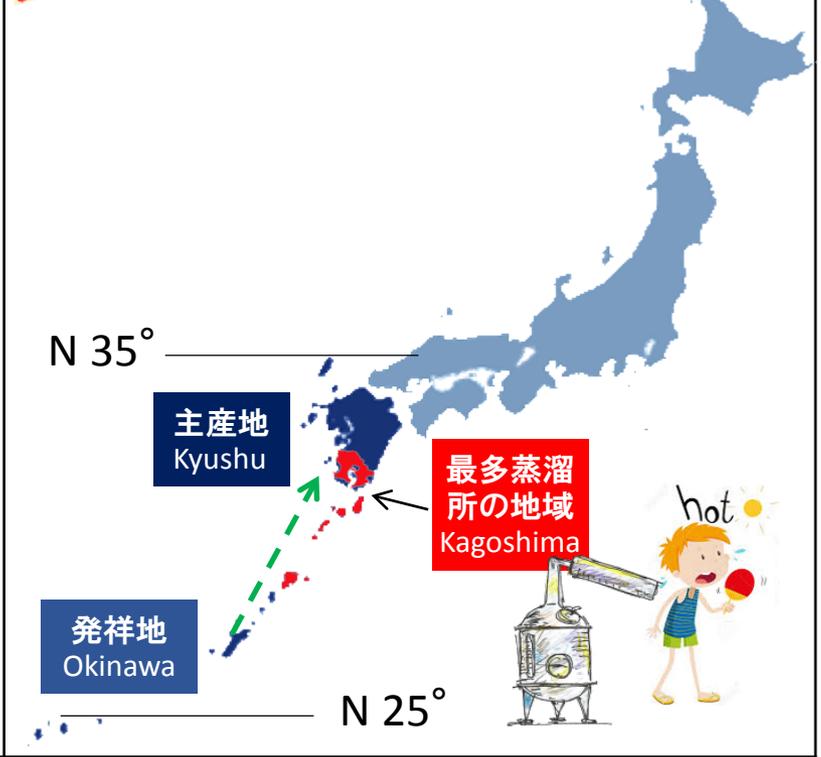
|   |  ウイスキー<br>Whisky / Whiskey   |  本格焼酎・泡盛<br>Honkaku Shochu & Awamori   |
|---|---|---|
| 発祥地<br>Origin                                       | <b>アイルランド Ireland</b><br>長らく英国(イングランド)の支配下だったが、1922年に北アイルランドを英国に残して分断された状態で独立。1949年には共和国を宣言し、英連邦から離脱。<br>▶ <b>12世紀</b> にはウイスキーがあった(農民の「ウスケボー」)<br>▶ どこから来たか? → <b>スペイン、ポルトガルから(らしい)</b><br>▶ <b>100年前ころには200近く</b> の蒸溜所があった<br>▶ 現在の蒸溜所数は <b>4つ</b> (近年クラフト蒸溜所ができていくかも?)  | <b>琉球・沖縄 Ryukyu / Okinawa</b><br>薩摩や清の影響下とはいえ、長らく独立した琉球王朝だった。明治政府が1872年に「琉球処分」を行い王朝は消滅。戦後はアメリカ統治、日本への返還は1972年。<br>▶ <b>15世紀</b> に泡盛づくりが始まった(王府直轄の製造所)<br>▶ どこから来たか? → <b>シャム(タイ)から</b><br>▶ <b>100年前ころ(明治末年)には148</b> の蒸溜所があった<br>▶ 現在の泡盛蒸溜所数は <b>50弱</b>   |
| 現在の主産地<br>Major location at this moment             | <b>スコットランド Scotland</b><br>ルーツはアイルランドと同じケルト系民族、同じゲール語。独立した王国だったが、1707年にイングランドに併合され、連合王国 United Kingdomとなった。近年、英国からの独立の動きがある。<br>▶ <b>15世紀</b> にはウイスキーづくりが始まった<br>▶ どこから来たか? → <b>アイルランドから</b><br>▶ <b>100年前ころには、200くらい</b> のウイスキー蒸溜所があった<br>▶ 20世紀末には100くらいまで減ったが近年増えて、現在スコットランド全土で <b>120程度(130以上という資料も)</b><br>▶ かつては、ロンドンなどスコットランド以外にもウイスキー蒸溜所があったが、消滅。最近はクラフト蒸溜所として復活しはじめる。 | <b>九州 Kyusyu</b><br>江戸時代の九州は多くの国・藩から構成されていた。中でも薩摩は、17世紀に琉球に侵攻して勢力下にする、薩英戦争を機にスコットランドから軍艦を買うなどなど、有力藩だった。<br>▶ <b>15~16世紀</b> に焼酎づくりが始まった<br>▶ どこから来たか? → <b>琉球から</b> (ただし壱岐焼酎は朝鮮半島から?)<br>▶ <b>100年前ころ(明治末年)には、九州全域で1,304</b> の焼酎蒸溜所があった<br>▶ 現在は、九州全域+沖縄で <b>300程度</b><br>▶ 九州以外にも本格焼酎が主業の会社はあるが数は少ない。なお、清酒蔵元の粕取り焼酎も酒税法上は同じカテゴリー。 |
| 最も蒸溜所が多い地域<br>Regions, biggest numbers distilleries | <b>スペインサイド Spayside</b><br>〔スコットランド北部の寒い地域。行政区域ではないので正確なデータはないが、面積約2,000km <sup>2</sup> 、人口は数万人だろう。〕<br>▶ スコッチ全数の役110のうち、 <b>1/2の50強がスペインサイド</b> にある<br>▶ 密造時代にはスペインサイドにおよそ <b>1,000</b> の密造蒸溜所があった。かつては、南西のキャンベルタウン(発祥地のアイルランドに より近い)も蒸溜所が多かったが、諸般の事情で衰退。  | <b>鹿児島 Kagoshima</b><br>〔日本本土の南端の県で温暖な地域。琉球から一番近い地域。面積は約9,000km <sup>2</sup> 、人口は約160万人。〕<br>▶ 焼酎全数の約300のうち、 <b>1/3の100弱が鹿児島県</b> にある<br>▶ 明治10年頃、鹿児島県下に <b>約30,000</b> の自家用焼酎製造免許者がいたが明治31年に自家用焼酎が禁止に。 <b>明治34年には3,696、明治末年には485</b> となった。   |

記載の情報は、普問誠之助「焼酎のはなし」、土屋守「スコッチ三昧」、「酒税関係史料集II」(税務大学校税務情報センター)などによる。アイルランドとスコットランドの「100年前ころ」の醸造所数は「スコッチ三昧」からの引用だが、出版から10年ほどたつので、実際は「110年ほど前」の数になる。琉球王朝の旗は、イメージ。



# 比較による考察編 / A study thru comparison

スコッチウイスキーと本格焼酎の来た道、寒いvs暑い、スパイスdvs鹿児島  
 Scotch whisky in cold north, Japanese Shochu in hot south!

|  |  ウイスキー<br>Whisky / Whiskey   |  本格焼酎・泡盛<br>Honkaku Shochu & Awamori   |
|--|---|---|
| ポットスチル蒸留酒の主産地の日英比較<br><br>Pot Still distillation area in UK and Japan (not in scale) |  <p>N 60°</p> <p>最多蒸溜所の地域 Spayside</p> <p>主産地 Scotland</p> <p>N 55°</p> <p>発祥地 Ireland</p> |  <p>N 35°</p> <p>主産地 Kyushu</p> <p>最多蒸溜所の地域 Kagoshima</p> <p>発祥地 Okinawa</p> <p>N 25°</p> |
| North or South?  | 国土の北 North of UK  | 国土の南 South of Japan   |
| Alcoholic bev. in other area?  | ビール (または輸入ワイン、シェリー、コニャック)<br>Beer (or, imported wine, sherry and cognac)  | 清酒<br>Sake  |
| Came from?<br>蒸留酒の来た道  | --> アイルランドから<br>From Ireland  | --> 琉球から(他説もある、壱岐焼酎は朝鮮半島から?)<br>From Ryukyu, i.e. Okinawa (other hypothesis exists)   |

アイルランドと奄美王島の比較は→ [http://www.kitasangyo.com/pdf/archive/world-alcoholic/Islay\\_whisky.pdf](http://www.kitasangyo.com/pdf/archive/world-alcoholic/Islay_whisky.pdf)