

注目高まる

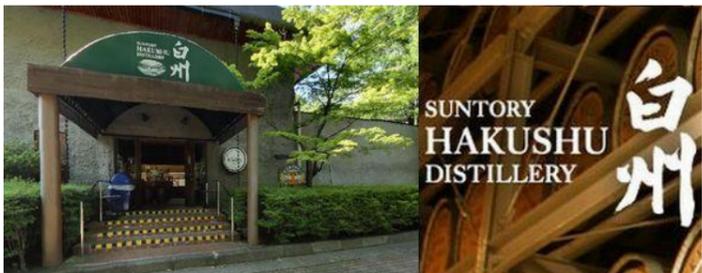
日本のウイスキー

蒸留所の見学はいかが？

朝の連続テレビドラマの影響から、ウイスキーへの注目が高まっています。ドラマはもちろんオリジナル脚本ですが、その登場人物や筋書きにはモデルがあります。

ドラマ同様、スコットランドを手本にして始まった日本のウイスキー作り。幾度かの流行と低迷を経て成長し、近年では世界の主要なウイスキーの賞を受けるまでになりました。

日常飲むお酒としてウイスキーが普及するとともに、ウイスキーを生産する蒸留所もまた注目されるようになりました。全国各地の蒸留所が工場見学や試飲、直売所などを展開、観光資源としての価値を高めています。



実際に訪れてみると、国内だけでなく、海外からの観光客の多さにも驚かされます。

長野県もまた、そんなウイスキー作りとは遠くから関係です。宮田村にはドラマの主人公の上司にあたる人物が深く関わった蒸留所があり、諏訪地域のすぐ隣り、山梨県北杜市白州町には国内有数の規模を誇る蒸留所があります。

宮田村にある信州マルス蒸留所は駒ヶ根インターからほど近く、駒ヶ岳の麓に位置します。北杜市の白州蒸留所は国道沿い、小淵沢に近く駅から送迎バスも出ている観光名所です。どちらも工場見学や試飲、直売所での買い物を楽しめます。

サントリー 白州蒸留所

サントリー酒類が大府の山崎蒸留所に続いて設立した国内二つめの施設です。

広大な敷地内には工場内だけでなく、海外からの観光客の多さにも驚かされます。

また天然水のボトリング工場が併設されていて、こちらも見学が可能です。工場見学ではガイドツアーで製造工程を見られる他、さまざまなセミナーが企画されていて、白州で生み出されるウイスキーの特徴を学ぶ事ができます。

ツアー、セミナーとも予約が必要です。

本坊酒造 信州マルス蒸留所

本坊酒造は鹿児島県に本社を置く総合酒類メーカーです。信州マルス蒸留所は信州フアクトリー内にあり、南信州ビールの醸造所を併設しています。

生産されたウイスキーは「マルスウイスキー」のブランド名で全国販売され、長野県限定の銘柄もあります。

工場内ではポットスチルなどの設備、製造プラント、原酒貯蔵庫などを見学することができます。醸造所でビールの製造も見学できます。

少人数、ガイドなしの場合は予約不要です。

住所

〒408-0316

山梨県北杜市白州町鳥原

2913-1

電話番号

0551-35-2211 (受付)

午前9時半～午後4時半

営業時間

午前9時～午後4時半

休業日

年末年始・工場休業日臨時休業あり

ホームページ

<http://www.suntory.co.jp/pfactory/hakushu/>

※敷地内見学は無料。ツアー、セミナーは無料。有料ともあり。

※大型駐車場あり。駐車場に見学者受け付け。

※土日祝日には小淵沢駅

ー白州蒸留所間で無料シャトルバスを運行。

住所

〒399-4301

宮田村 4752-31

電話番号

0265-85-4633

営業時間

午前9時～午後4時

休業日

定休日なし(年末年始・臨時休業あり)

ホームページ

<http://www.homboc.co.jp/factory/shinshu.html>

※敷地内と工場見学、試飲は無料。一部試飲に有料あり。

※駐車場あり。

※自由見学や9人以下の見学には予約は不要ですが、10人以上の団体見学では予約が必要です。

予約すればガイドによる案内があります。



朝の連続テレビドラマといえば観光や関連商品への影響が語られますが、このドラマでもスーパーや酒店の店頭に現れているようです。いちやまマート諏訪店(諏訪市中洲)のウイスキー売り場では、ドラマの主人公のモデルになった人物が創業したメーカーの品揃えが充実しました。

看板商品、歴代のヒット商品だけでなく、店頭ではなかなかお目にかかれないような珍しい銘柄も揃えられ、購入に訪れた買い物客の興味を引いています。



ています。

売り場を担当する○○さんは「ドラマを見て初めてウイスキーに関心を持ったというお客さまも多い。他にはない商品も揃えたのでぜひいろいろと試してみたい」と話しています。

買い物に訪れ、さっそく商品を手にとって見た人は「店頭では初めて見るようなものもあって驚いた。選ぶ楽しみが増えてうれしい」と話していました。



ウイスキーって何? どうやって飲んだらいいの?

ウイスキーはヨーロッパで生まれた蒸留酒です。穀物を原料に醸造酒を作り、それを複数回蒸留、最後に木製の樽に詰めて熟成させると完成です。穀物が原料の醸造酒の代表格はビールです。果実を原料にした醸造酒だとワイン、それをウイスキーと同じ作り方で蒸留酒にするとブランデーです。度数の高いお酒ですが、糖分やプリン体はほとんど無く、カロリーも低めで比較的体に良いとされています。

世界の主要な産地はスコットランド、アイルランド、カナダ、アメリカ、そして日本です。日本国内では北海道や宮城県、大阪府、山梨県、静岡県などに大きな蒸留所があるほか、福島県、埼玉県、兵庫県などに独自に蒸留している地ウイスキーの産地があります。長野県内でも宮田村に蒸留所があり、見学や試飲が出来ます。以前は御代田町にもあったのですが、残念ながら閉鎖されてしまいました。

他に、スピリッツやアルコールと書かれているものがあります。これらはウイスキー原酒を水で大幅に薄め、足りなくなつた度数を補う為に加えられたものです。薄めているので価格を抑えられ、アルコールを添加しているの酔いやすくなっています。

スコットランド産はスコッチと呼ばれ、仕込みに泥炭を使う事が最大の特徴で、その煙の香りがします。アイルランド産はアイリッシュ、泥炭を使わずスコッチよりもまろやかです。日本産はジャパニーズ、スコッチを手本にしています。ここまでの3種類はモルトベイスです。

アメリカ産はバーボンやテネシーと呼ばれ、トウモロコシが主原料。カナダ産はカナディアンです。大麦以外が基本になっています。この2種類はグリーンベイスということになります。

ブレンドで、原酒の個性を活かしながらバランスを整え、風味を作り出しています。

冷暗所での常温保存が基本です。未開栓なら10年でも20年でも保存できます。

室温前後から高いもので30度のももある非常に強いお酒です。菌類の活動の余地はありません。また、常温で樽の中で空気に触れながら熟成させていますから、開栓したからといって酸化することもありません。空気に触れるとアルコールが揮発したり、香りが開いたりといったことがあります。開栓後、一週間、一カ月、半年と置いておくことで、開栓直後よりも飲みやすくなったり、好みの風味になったりといったことがあります。

度数が高いので一気に飲まず、口先をグラスに当て少量を舌で舐めとるように口に含み、ゆっくりと時間をかけて味わってください。

強く、味も濃いお酒なのでチェイサーを用意することをお勧めします。チェイサーは口直しに飲む水や炭酸水、ビールなどの軽いお酒です。口の中をリフレッシュさせ、胃への刺激を和らげます。



飲み方
ストレート



ロック



トワイスタップ

加水

常温の水を注いでください。ウイスキーは加水することで香りが開きます。一滴加えるだけでも違います。

ウイスキーの種類によって開き具合が異なりますし、人によって好みの加水加減も違います。少しずつ水を加えながら好みの量を見つけてください。

水を入れたグラスにウイスキーを注ぎます。氷が溶けるに従って変化する味と香りが楽しめます。小さな氷は溶けるのが早いので、大きなものを用意して下さい。ロック用の丸氷、かち割り、大きめのブロックでもかまいません。

ハイボール

ウイスキーを炭酸水で割った定番のカクテルです。

水を入れたグラスにウイスキーと炭酸水を1..3程度、好みで量を調整してください。

炭酸との相性が良いのでコーラやジンジャーエール、トニックウォーターで割れば、また違ったカクテルになって楽しめます。

ウイスキーは嗜好品です。肩肘張って飲むようなものではありません。記事中で使っているグラスは販促品、水差しは100円ショップのミルクピッチャー、水は普通水道水、氷も水道水と100円ショップの製氷皿で作ったものです。チェイサーもこの時はお茶でした。

お酒も道具もこだわり出せばあります。まずはあまり難しい事を考えず、好きなお酒を好きなように飲むのが一番です。



ハイボール