

子供たちに伝えたい日本の良さ

今月のテーマ ～ 世界から注目される日本の味 ～

日本を代表するお酒というと日本酒を思い浮かべる人が多いと思います。日本酒は日本料理の広がりとともに、世界の多くの国で愛好家を増やしています。グローバル化が進展する現在、日本酒だけでなく、日本で生産されたウイスキーが世界で注目されていると聞くと、驚くでしょうか。今回は、国産ウイスキーについて取り上げます。

日本のウイスキーの歴史

日本初のモルトウイスキー蒸溜所は、大阪府三島郡島本町にある山崎蒸溜所で、大正12年(1923)にサントリーの創業者である鳥井 信治郎が建設を開始しました。彼は、「日本にもいつかウイスキーの時代が来る。自分の手でウイスキーをつくりたい。」という志の下、わが国初のモルトウイスキー蒸溜所をこの地に開設したのでした。

山崎の地は、日本名水百選にも選ばれる「離宮の水」が湧き出すなど、ウイスキーをつくる上で重要な良質な水に恵まれるとともに、多湿であることからウイスキーを熟成させるのに適した土地でした。



【山崎蒸溜所】

以来、「日本人の味覚に合ったウイスキーをつくろう」とする努力と工夫を重ね、年ごとにすばらしい原酒を生み出すようになり、「角瓶」や「オールド」、「ローヤル」などのウイスキーを生産し、日本にウイスキー文化を根付かせました。

多彩な原酒のつくり分け

山崎蒸溜所におけるウイスキーづくりの特長は、世界にも類を見ない多彩な原酒のつくり分けにあります。

例えば、発酵工程における木桶発酵槽とステンレス発酵槽の使い分け、蒸溜工程における大きさや形状の異なる蒸溜釜の使い分け、貯蔵(熟成)工程における様々な樽の使い分けなど、仕込から発酵、蒸溜、そして貯蔵(熟成)に至るまでの全ての工程で、多彩な原酒のつくり分けを行っています。

製造工程(モルトウイスキー)			
原料			
	仕込	発酵	蒸溜
			貯蔵(熟成)



匠の技 ～ブレンダー～

多彩なウイスキーの原酒は、ブレンダーと呼ばれる原酒を調合する人の手によって、それぞれの原酒の個性が引き出され、つくり出されていきます。ブレンダーは、より繊細な味わいを生み出すため、多い時には1日に数百種類の原酒をテイastingします。また、貯蔵されている原酒の維持管理の面から定期的にテイastingを行い、常に原酒の状態を把握しています。ブレンダーの研ぎ澄まされた感覚は、生産者というよりは、芸術家といった方が近いのかもしれませんが。



【山崎蒸溜所のチーフブレンダー福與さん】

世界に認められた国産ウイスキー

ウイスキーと言えば、イギリスのスコッチが有名ですが、平成15年(2003)に、サントリーウイスキー「山崎12年」が、世界で権威ある酒類国際コンテスト「インターナショナル・スピリッツ・チャレンジ (ISC) 2003」におけるウイスキー部門で日本初の金賞を受賞しました。その他にも、サントリー「響」、「白州」、ニッカ「余市」、「竹鶴」、キリン・富士御殿場蒸留所「シングルグレーン」をはじめとするウイスキーが海外で高い評価を得るなど、日本産ウイスキーは多くの賞に輝いています。



【山崎12年】

海外の愛飲家の中には、「日本産は次元が違う」という人もいるほどです。

海外の技法に学びながら、日本独自の繊細な味わいを追求し、常により良いものを目指す日本のモノづくりの精神がここにも息づいています。

＜今月号で取り上げたウイスキー＞



【響21年】

【白州25年】

【竹鶴21年】

【余市】

【シングルグレーン】

【テーマにおける引用・参考文献資料、写真提供】

- ・サントリースピリッツ株式会社 <http://www.suntory.co.jp/>
- ・ニッカウヰスキー株式会社 <http://www.nikka.com/>
- ・キリンビール株式会社 <http://www.kirin.co.jp/>

伝統・文化に関するイベント等

★ 都立中央図書館

- 「夏休み特別企画！マンガ × 漫画 × MANGA！」

「都立中央図書館にマンガはないでしょ？」って思っていないですか？
いえいえ、実はあるんです！今回の展示では夏休みにぴったりなドキドキ、ワクワク、時には胸にズンとくるようなマンガを集めました。読むと誰かに教えたいくなる。感想を伝えたいくなる。そう思えるマンガが図書館にあります。どうぞ読みに来てください。

【期間】平成29年7月20日(木)から同年8月30日(水)まで
【場所】都立中央図書館1階新聞・雑誌コーナー入口

- テーマ展示 「和紙の魅力」

和紙の歴史、製法、用途、多様性などを知ることができる資料を集め展示を行っています。

都立高等学校生徒の和紙を用いた作品も展示しています。

- ◆ 都立工芸高校インテリア科 スタンド
- ◆ 都立井草高校書道部 色紙
- ◆ 都立六郷工科高校定時制 ねぶた

【期間】平成30年1月10日(水)まで

【場所】都立中央図書館1階 伝統・文化コーナー



- 日本ウイスキーの誕生 三鍋 昌春／著
小学館 2013.9 請求記号 588.5/ 5539/ 2013 資料コード 7102739661
日本のウイスキーはなぜスコッチウイスキーに範をとったのか？製造工程や文献からそのルーツをたどり、洋酒づくり黎明期の知られざる真実を解き明かす本です。

- ジャパニーズウイスキー 第二創世期 和智 英樹／共著、高橋 矩彦／共著
スタジオタッククリエイティブ 請求記号588.5/ 5714/ 2017
資料コード7108873728
豊富な写真で日本国内の20か所の蒸溜所を紹介しています。

調べ学習に
おすすめの本

★ 生活文化局

- 伝承のたまてばこ～多摩伝統文化フェスティバル2017～

八王子市をはじめ、多摩地域の文化資源を活用して伝統文化・芸能の魅力を発信し、なじみのない人々も気軽に親しめるフェスティバルを開催します。邦楽の街なか演奏会や野外ステージでの公演等、多彩なプログラムを実施します。

【期間】平成29年9月9日(土)・10日(日) 午前10時から午後5時まで

【場所】八王子駅北口(西放射線ユーロード)

【URL】<http://www.denshonotamatebako.tokyo/>

【問合せ先】伝承のたまてばこ事務局 公益財団法人八王子市学園都市文化ふれあい財団

〒192-0066 東京都八王子市本町24-1 (いちようホール2階)

電話 042-621-3005 (受付時間9:00~17:00)

＜主催＞アーツカウンシル東京(公益財団法人東京都歴史文化財団)、八王子市

公益財団法人八王子市学園都市文化ふれあい財団

＜助成・協力＞東京都

※ 本資料に対する御意見・御感想、本資料の活用実践等がありましたら、右記担当へ御連絡ください。今後の資料作成の参考とさせていただきます。

【担当】東京都教育庁指導部指導企画課
電話 03-5320-6869
ファクシミリ 03-5388-1733