

酒類は、製造方法によって醸造酒と蒸留酒に二分されます。前者は、酵母菌の働きによって造られたビール、ワイン、日本酒などです。後者は前者を蒸留してアルコール度数を高めた酒であり、ウイスキー、ブランデー、焼酎などが代表です。意外に知られていないのが両者の関係であり、ウイスキー、ブランデー、米焼酎は各々ビール、ワイン、日本酒の蒸留酒であることです。つまり、ウイスキーはビールと同じ大麦原料酒で、製造途中まではビールだということです。

いま、2013年度の成人1人当りウイスキー消費量の上位都道府県をみると、東京、宮城、北海道、青森、山梨、秋田、福島、山形、神奈川、新潟の順です。ウイスキーは、全国3位の北海道を始め、東日本の消費量が多いです。これとは対照的に、ワインの蒸留酒であるブランデーは、西日本で消費量が多いお酒です。北海道でウイスキーの消費量が多い理由として、昨年度のNHK朝ドラ「マッサン」の舞台になったニッカウヰスキー余市蒸留所の存在があります。同蒸留所は、「日本のウイスキーの父」と呼ばれる竹鶴政孝が、ウイスキーを発売するまでの資金繰りとしてリンゴジュースを製造するため、昭和9年にニッカ前身の「大日本果汁」を創業したことに始まります。同蒸留所15万㎡の広大な敷地には、小樽軟石の灰色壁と赤い三角屋根が美しい麦芽乾燥塔（キルン、蒸留所の象徴的建物）、蒸留棟、原酒貯蔵庫などが点在し、スコットランドを

思わせる重厚で古風な風情と木々や芝生とのコントラストはどの季節に行っても

は一変していません。大型観光バスや団体見学者が押し寄せ、売店には長い長い行列です。同蒸留所の見学者数は、

キー蒸留所を新設予定との話題も載りました。

地理学・オムニバスエッセー 北海道の酒風土③ーウイスキーー



寺谷 亮司 (てらや りょうじ)

1960年小樽市手宮生まれ。札幌南高卒、東北大学理学研究科博士後期課程(地理学教室)修了。理学博士(東北大学)。北海道大学文学部助手、愛媛大学法文学部教授などを経て、現在、愛媛大学地域創成研究センター長。専門は、北海道や東・南部アフリカ都市、世界の酒・盛り場、まちづくりの研究など。

昨年GW(4月25~5月6日)は51万人(前年同期の4倍)、上半期は39・3万人(同3倍)へと急増し、道外観光客だけでなく、道内からの見学者が多数押し寄せているとのこと。近くの丘で眠る竹鶴さんとリタ夫人も今回の「マッサン」ブームにはさぞかし驚いていることでしょう。最近の新聞紙上には、25年振りとなる同蒸留所での蒸留罎(ポットスタイル)の新調、東京の企業が厚岸町で今年ウイスキー

秀逸(しゅういつ)です。昨年GWに訪れた折、静寂(しじく)だった同蒸留所の雰囲気

同蒸留所での蒸留罎(ポットスタイル)の新調、東京の企業が厚岸町で今年ウイスキー

竹鶴政孝が蒸留所の地に余市町を選んだのは、清冽(せいれつ)な水、澄んだ空気、冷涼で湿潤な気候、原料のピート(泥炭)など、本格的スコッチウイスキーを造るための条件が揃(そろ)っていたことによります。優れたウイスキーは風土が造るのです。北海道の製造業が学ぶべきは、地域の風土に合致した、擬(まが)い物ではない本物を永年かけて造りあげる情熱(じやうねつ)ではないでしょうか。