

SEIICHI KOSHIMIZU

サントリーチーフブレンダー

興水精一



サントリー山崎蒸溜所の貯蔵樽。この樽が、ウイスキーの豊潤な香味を育む。

世界を駆ける 日の丸ウイスキーの「伝道師」

ウイスキーブレンダーの仕事は主に三つある。サントリーで二〇〇タイプあるといわれる原酒を組み合わせてひとつのウイスキーに仕上げる新製品の開発、既存製品の品質維持と向上、そして、貯蔵されている原酒を品質管理すること。

サントリーのチーフブレンダー、興水精一はこうした目的のために、一年の三分の二は山崎蒸溜所のブレンダー室にこもり、貯蔵された原酒を一日に二〇〇以上もテイステイングする。それだけでも彼は十分に忙しい。

ところが、近年、新しい仕事が増えた。それはウイスキーの楽しみ方を消費者や流通関係者にレクチャーすること。「ウイスキーづくりに直接携わっている人の声を聞きたい」というリクエスト

がサントリーに数多く届くので、興水は国内だけでなく、イギリス、ロシア、台湾といったところを訪れ、セミナーを開催している。特に、日本食が大人気のロシアではジャパニーズ・ウイスキーに対する関心が高いという。

「現在、ロシアでは寿司屋や日本料理店が増えています。ウイスキーセミナーを開くと、そうした店のロシア人オーナーや従業員、それから一般の消費者がたくさんやってきます。ロシアの人たちはウオッカを飲み慣れているためか、アルコールに強く、そして蒸溜酒に対する評価力も高い。テイステイングしていても、彼らはまったく酔う気配を見せません。そして、反応もいい。私はロシアでセミナーをやることを楽しんでいます」



興水氏がウイスキーと相性がいいという卵焼き、蕎麦味噌、せいろ。実際に食してみると豊かな気分には。(撮影協力=東京・西麻布「おそばの甲賀」)

SEIICHI KOSHIMIZU

1949年、山梨県甲府市生まれ。
73年山梨大学工学部発酵生産学科卒。
同年サントリー入社。
多摩川工場に配属。
76年研究センターにて
ウイスキーの貯蔵・熟成に従事。
85年山崎蒸溜所の貯蔵担当に。
91年ブレンド室課長就任。
99年同チーフブレンド師就任。
ロシアのほかにも海外の政財界
トップ向けセミナーを担当している。



貯蔵庫にて(左上)。ポットスチール(左下)は麦芽を糖化、発酵させてできた「もろみ」を蒸溜する銅製の単式蒸溜器。



山崎は京都の南西、天王山の麓。ウイスキー原酒(右下)はサントリー全体で100万樽あるといわれ1日200以上をテイステイング(中央)。検度器(中央下)は蒸溜された若いモルトウイスキーのアルコール度数を測る装置。

しみ方である。
ところが日本では、ウイスキーを水割りにして飲む人が多い。しかも食事を食べながら飲む。日本のウイスキーは真後酒というよりも、食事の酒なのだ。
また、日本のウイスキーは味わいがまろやかだから、和食の繊細な味をこわすことがない。白身魚の刺し身や野菜の炊き合わせには、個性の強いスコッチウイスキーよりも、日本のウイスキーが合う。こうした感じで興水は話を進めていくという。彼の解説は説得力があるので、ロシア人でなくとも、身を乗り出してしまう。そして、話を聞いているうちに私もウイスキーが飲みたくなり、日本食が食べなくなった。そこで、私は聞いた。「興水さんがウイスキーといちばん合うと思っている食べものは何ですか」
彼は即答した。「私はそばが好物です。そば屋へ行くと必ずウイスキーの水割りを頼みます。町のそば屋では、オールドが角瓶をもらって水割りにします。つまみは味噌か、あるいはだしのきいた卵焼きですね。私は味噌やだしの味はうちのウイスキーと合うと思うんです。あつ、そうですね、竹の子もいい。竹の子に味噌をつけて焼いたのとウイスキーのソーダ割りなんて最高じゃないですか」
興水は山梨出身である。子供の頃から親しんだそばを食べ、そして、ウイスキーを飲むという。サントリーのチーフブレンド師は警察をよく知っている。
文中敬称略

海外で受ける質問のうち、多いのが「スコッチウイスキーとの相違点」という。その質問に対して、興水はサントリーウイスキーの製法を丁寧に説明する。「スコッチとの違いは四つあると思います。まずうちでは伝統的な製法を守っています。現在、スコットランドの大きな蒸溜所は機械化を進めているところもあります。蒸溜の熱源は主に蒸気になり、真焚きするところは少なくなりました。また、麦汁を発酵させるときのタンクも大半の蒸溜所が管理しやすいステンレス製。しかし、サントリーでは直火で蒸溜し、発酵も木桶を使っています。あえて伝統的な製法を守って、ウイスキーをつくっているのです。また、原酒を熟成させるとき、日本産のミズナラの樽を使っています。そして、熟成後の原酒を竹の炭でろ過することもやっています。どちらもサントリー独特の製法です」
興水がセミナーでそう解説すると、聴衆のロシア人はうんうんとうなずき、次第に身を乗り出してくるという。そして最後に、興水はもともと大事なセールスポイントを語る。「私どものウイスキーは和食と相性がぴったりです。そして、水割りやソーダ割りにして飲むと、食事をしながら、おいしく飲めますよ。……そう言うと、ロシアの人たちは、よし、オレも試してみようといった顔つきになります」
元来、ウイスキーはブランドと同じ食後酒だ。満腹になった後、ストレートで飲むのが海外におけるウイスキーの楽