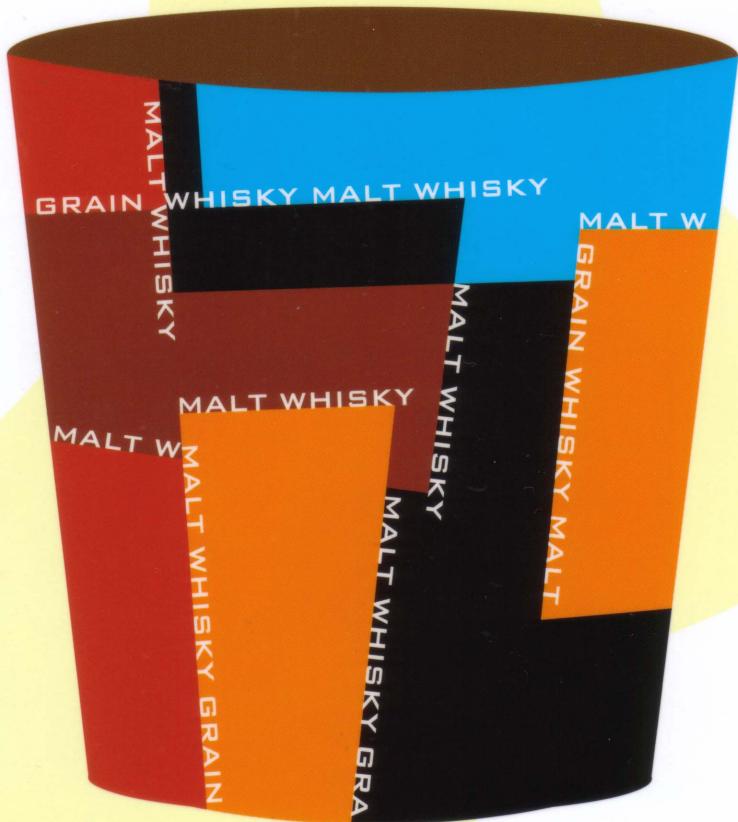


クオータリー

VOL. 84
AUTUMN 2007

特集

香りと味の創造 ブレンデッドウイスキー



対談 指揮者 × ブレンダー

ウイスキー隨想 茂木健一郎

水割りの魅力 重松 清

ボトルキープの美学 宇田川 悟

ブレンデッドウイスキーの飲める店

読み切りミステリー小説

「窓越しの雪」 赤川次郎

ウブ香りと味の創造

Grain Whisky

シングルモルトが自然と風土のつくり
出す「個性」であるならば、人間の知恵
と技の結晶がブレンデッドウイスキー。
無数の原酒の組み合わせの中から、ブレ
ンダーたちは理想の香りと味を創造し
てゆきます。食事をしながら、本を読
みながら、友人と語らいながら……。
そのやさしくも甘美な世界を味わい
つくしてください。

写真／近藤正一

Malt Whisky X

サントリー チーフブレンダー

トマサキ

ブレンデンドウヰスキーといふ 創作芸術



「日本人にしかつくれない繊細な芸術の世界って、やはりありますね……」
京都郊外、竹林の緑濃い山崎蒸溜所の一室で、

「響」を味わいながら藤岡幸夫氏は切り出した。

1993年にイギリスでデビューして以来、ヨーロッパの多くの
オーケストラを指揮、現在は日本を拠点は関西フィルハーモニー管弦楽団の
首席指揮者を務める藤岡氏を待っていたのは、「響」をはじめとする
ウイスキーの味わいを指揮しているオーフフレンダーの「響」との
さまざまな個性を束ね、調和し、人々を酔わす新しい味わいをつくりだしている
ふたりが語り合ったブレンデンドウヰスキーの世界とは。

写真／桑田瑞穂

関西フィルハーモニー管弦楽団 首席指揮者

サントリー チーフブレンダー

藤岡

前田

幸夫

音楽

文化

日本

相手

水

精神

人間

未来

文化

日本

007

藤岡

さきほど原酒の樽貯蔵庫を見せて

酒もあるわけですよね。

「響」

では、そういう

いただきましたが、僕の誕生年(1962年)も含め、相当な数の樽があつて素晴らしいかったです。それで思ったのですが、ひとつの樽で香りも味も異なるとするところ、「響」なり「角瓶」なりのブランドの味わいをずっとつくり続けるというのは、大変なことですね。

藤岡 実際にはものすごい数の樽を組み合わせて酒をつくるので、厳密に言うとひとつとして同じ味のものはないし、できないです。だから結局、味わいのバラツキをいかに少なくしていくか、ということなんです。そして3年、5年、10年と先のことも想定しながら、原酒の組み合わせ、つまりレシピを考えるんです。

藤岡 ということは、輿水さん自身がブレンダーになられる以前につくられた原酒ずつ來歴や個性が違う原酒を束ねて、輿水さんはひとつのウイスキーをつくっているんですね。ブレンダーの仕事はある意味、指揮者と同様、再現芸術です。音楽も作曲家が残した楽譜というものがおり、オーケストラにはそれぞれ個性があつて優秀なプレイヤーがいる。楽譜を読み解き、プレイヤーに伝え、その曲の世界をつくってゆくのが指揮者なんですね。



ウイスキー文化を体感できる「山崎ウイスキー館」。その中の「ウイスキーライブラリー」には、壁面に多彩な原酒やウイスキー約7000本が並ぶ。

輿水 楽譜にあたるのが、ウイスキーではレシピですね。確かに、残されたレシピを見ると、何をつくりたくて、どういう世界を目指してそういうレシピにしたのかというのは、ある程度はわかるんです。そのうえで絶対変えてはいけない部分と、良くしていくために変えていく部分を意識しながらやります。実際に少しずつ良くなり、進化していくかな」と、『味わいが変わっていない』と飲む方に思っていただけない。リファインしていかなくてはいけないという発想です。

藤岡 指揮者も、何百回と演奏されてきた曲に対して、毎回毎回、どこをどうしてやろう、と考えます。素晴らしい演奏にするにはどうしても必要なことです。一緒にですね。

と用意しました。まず30年をストレートで召し上がってみてください。

藤岡 (ひと口味わって) これは……。氷や水で割る気がしないですね。

輿水 ストレートでいいと思いますね。

原酒を30年寝かすこと自体が、実はすごく難しいことなんです。樽ひとつひとつの熟成のピークを見極めることもブレンダーの重要な仕事のひとつですが、たいがいの原酒というのはピークが12年ぐらいというのが多くて、それを超えて20年、30年というのは極めて稀です。

また、ブレンデッドウイスキーは、モルト原酒だけでなく、グレーン原酒をブレンンドして出来上がるのですが、グレンンというのはキャラクターが強い酒じやないので、長い時間寝かすと樽に負けてしまう。だからグレーン原酒で30年ものつくるというのはさらに難しいんですね。それらしいある意味で壊れやすいですね。

繊細なる円熟



仕込み、発酵、蒸溜と、輿水の説明に耳を傾けながらモルトウイスキーブリの工程を見学。蒸溜したての原酒(ニューポット)を見て、「無色透明なんですか?」と驚く藤岡さん。「樽熟成を経て琥珀色へと変わります」との説明を受け、納得。

輿水 そうですね。「響」では、そういう

う原酒がほとんどです。たとえば「響17年」の場合、組み合わせるモルト、グレン原酒のなかで一番若い原酒が17年貯蔵のものになるので、実際の原酒の平均年齢はずっと上です。また、ブレンドのレシピも、もともとは私の先代のブレンダーがつくったものです。

藤岡 レシピを引き継ぎ、そのうえひと樽ずつ來歴や個性が違う原酒を束ねて、輿水さんはひとつのウイスキーをつくっているんですね。ブレンダーの仕事は、ある意味、指揮者と同様、再現芸術ですね。音楽も作曲家が残した楽譜というものがおり、オーケストラにはそれぞれ個性があつて優秀なプレイヤーがいる。楽譜を読み解き、プレイヤーに伝え、その曲の世界をつくってゆくのが指揮者なんですね。

リケートな状態の原酒をブレンドして、ある意味完結した味わいに仕上げてある

ので、水を加えたりして強い変化を与えると味わいのバランスが崩れてしまいま

す。

藤岡 これは、僕が今まで飲んできたウイスキーとはまったく違う。普段はシングルモルトをロックにして飲むことが多いです。でもこの『響』はひと口目でもう美味しいですね。深みが繊細で、円熟した味わい。癒されるような感覺です。

輿水 ブレンデッドの究極はそこです。まさに癒されるという。

藤岡 イギリスではストレートはクツとひと息に飲んだりするけれど、この酒のストレートはじっくり味わって飲みたいな。グラス一杯で最大の満足感を得られる。この繊細さは、スコッチとはまったく別物ですね。

藤岡 日本人の繊細な感覺が海外でも評価されるようになってきたんですね。僕

がイギリスに住んでごく感じたのは、繊細な日本人の感覺や日本の素晴らしさ

でした。日本食もこれだけ世界でブームになつて、ようやく「出汁」の発想なども理解されるようになってきたかなと思

いますが、までも感覺についてはやはり日本人は突出していると感じますね。

輿水 味の決定要素のひとつ、「うま味」はもともと日本人が発見したものなんです。日本人の味覚が繊細で優れていると

いう、ある種の証明ですね。

そろそろ21年と17年も味わつてみませ

んか。

藤岡 (『響21年』を飲んで) これは、30年とはまた違う味わいですね。すごく生



モルト原酒は白色、グレーン原酒は黒色と区別して樽に詰められ、長い眠りに。

命力に溢れている。どこか挑戦的なものを感じます。17年になると、さらに強さを感じます。

輿水 まだ原酒のスピリッツのパワーが生きているからですね。

藤岡

17年は、ロックにしても旨いですね。こうやって3つ味わって驚いたのは、17年、21年、30年と熟成年数が上がったから単にグレードアップしているのではなくて、味わいの世界がまったく違うということ。それでいて、香りの印象は似ていて『響』らしさのようなものを感じる。

これは、同じベートーヴェンの交響曲なのに、9つの曲がすべて違う世界観に出来上がっていることと似ていますね。たとえば、17年は『英雄』だし、21年の挑戦的で濃さのある味わいは『運命』だと思う。30年の完結した癒しの世界は『第9』かな。

輿水 ウイスキーの世界観をそこまで味わっていただけるのは、ブレンダーとしてはすごく嬉しいことです。

“思い”を伝える

藤岡 さつき僕はブレンダーの仕事も再現芸術ですね、と言いましたが、実は指揮者というより作曲家に近いのかもしれません。『響』は同じ作曲家が作った3つの作品という感じが明らかになりますよ。あるウイスキーを生み出すとき、ブレンダーの仕事は創造芸術ですね。

輿水 ブレンデッドウイスキーでは特にそうなのかもしれません。シングルモルトウイスキーはその蒸溜所のモルト原酒だけと素材の選択の幅が限られていますから、蒸溜所の個性が素直にできます。一方、いろいろな原酒を組み合わせてゆくブレンデッドでは、何を目指し、つくるうとしているかというブレンダーの思い



ブレンダー室にて、多種多彩な原酒の香りの違いを確認。藤岡さんの生まれ年、1962年のモルト原酒を使って輿水がブレンドしたウイスキーの香りに、「とても華やかでまろやかですね」と感激。

のほうが大きいですね。

藤岡 ブレンダーにかかるんですね。

輿水 「バランタイン」でも「ジョニ・ウォーカー」でもスコッチのブレンデッドウイスキーの多くは創業者、つまり最初につくった人の名前です。だからまさに人柄である、ということですね。**藤岡** 面白い。シングルモルトとの決定的な違いですね。

指揮者にとって大切なのも「思うこと」『思い』です。自分は絶対こうだと思えるか、思えないか。オーケストラの100人は、迷う人間にはついてこないですよ。120パーセントこうだと信じて指揮台に立つていると、たとえそれが間違っていても、皆ついてきてくれる。とにかく僕は、聴いている人にいい曲だなと思つてほしいんです。コンサートをして、関西フィルがいいな、藤岡がいいな

と思ってもらうより、この曲がいいな、なんていい曲なんだろうと思つてもらうのがやっぱり一番です。優等生的に思われるかもしれないけど、ほんとうにそういう演奏を目指してます。輿水さんはどうですか。

輿水 そうですね。お酒の持つている個性というか、原酒ひと樽ひと樽の個性、そのいいところを最大限に引き出してやりたいと思っています。

藤岡 その一方で、いま輿水さんが仕込んでいる原酒を使うのは、これから20後、輿水さんの後を継ぐ人になるんですね。

輿水 そのことを思いながら、10年先、20年先の将来に必要であろう原酒を仕込んでいます。

藤岡 僕なんか、それは絶対にできないな(笑)。



竹林を望む一室で、「響」を飲みながら語り合う。「指揮者は自分の強烈な思いがないとだめ。絶対に迷ってはいけない。そして聴いている人に『いい曲だな』と思ってもらえることが大事」という藤岡さんに、「それはブレンダーも同じ。ひと樽ひと樽の原酒の持つ個性、そのいいところを最大限に引き出してやる、それが我々の仕事」と奥水。話しながら杯が進む藤岡さん。「響17年、21年、30年は香りの系統は同じでも味わいは全然違うね。おもしろい。僕は本当に『響』のファンになっちゃった。もうシングルモルトは卒業かな」。



つて、この釜で蒸溜して、この樽でと仕込んで、実際に貯蔵庫で寝かしてみて育ち具合をみないと、結果的に「響」に使えるかどうかはわからないんです。ただ、すごく曲者の的な原酒でも、それがほんのちょっと入ることでがらりと味わいを深めることもあるんです。「響」にもそういう原酒が入っています。

藤岡 やっぱりブレンダーの仕事は創造芸術だな。

オーケストラの音楽でも同じですよ。こここの美しさを際立たせるために、その前にちょっとだけ不協和音を入れたり、作曲家のひとつ技です。しかし、それは数値化できないもの。音楽もお酒もアーティストな世界ですね。そういうものが長い間、人に愛されていく。

奥水 「響」もロングセラーのブランドになつてくれて嬉しいんですけど、クラシック音楽というのは、まさにロング

セラーで何世紀も昔の曲が今も演奏されているわけですが、その理由は何なのでしょう?

藤岡 なんでしょうね。難しそうでわからない……。やっぱり深さ、普遍的な何かがあるからでしょうね。たとえばベートーベンの生きた時代には、他にも何十人と作曲家がいて、ベートーベンだけが残ったわけですよ。それだけ多くの人の支持をつかめる強烈な魅力があった

んでしょうね。そして、いまはクラシックの定番のように思われているベートーベンですが、その当時は全然保守的ではなく、「なんだ、こいつ」というくらい革新的な音楽だったんですよ。

奥水 美味しいだけのウイスキーはロングセラーにはなれない。ちょっと個性的なところがないと。それと同じなんでしょうね。



藤岡幸夫(ふじおか さちお)1962年東京生まれ。慶應義塾大学、英国王立ノーザン音楽大学指揮科卒。93年BBCフィルハーモニックの定期演奏会に出演、「タイムズ」紙などで高く評価される。以降、日本を代表する指揮者として活躍。現在は関西フィルハーモニー管弦楽団首席指揮者。



奥水精一(こみず せいいち)1949年山梨生まれ。73年サンタリー入社、85年より山崎蒸溜所で品質管理、貯蔵を担当、主席ブレンダーを経て99年よりチーフブレンダーに。2004年、「International Spirits Challenge (ISC)」審査員となる。

藤岡 今日はブレンデッドウイスキーといい出会いができました。若いころは女性を口説くときにウイスキーを飲んだりしていたけど(笑)、いまは夜も早い時間に、一人でその日一日を鎮めるために飲むんです。ブレンデッドウイスキーは、そういう時こそ飲みたい酒ですね。



左から、【響30年】酒齢30年以上の原酒を丁寧にブレンド。「International Spirits Challenge (ISC)」の最高賞「トロフィー」を受賞。【響21年】重厚なコシ、フルーティで甘美な花を想わせる熟成香。【響17年】エステリー(甘く華やか)で豊かな熟成香。まろやかで厚みのあるコク。