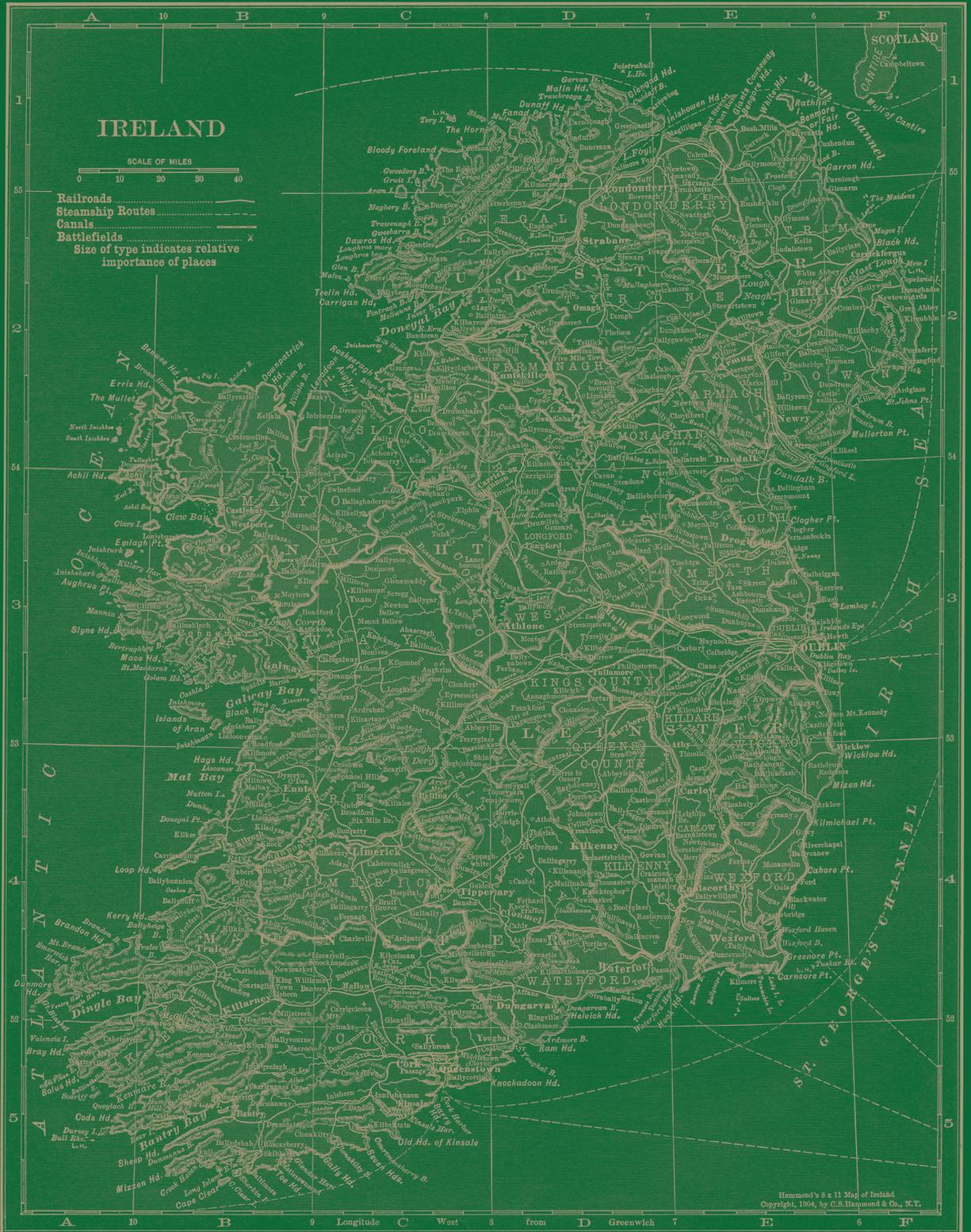


奥深さと多様性

アイリッシュ ウイスキー

アイルランド独自の蒸留酒について





01

独特な風土

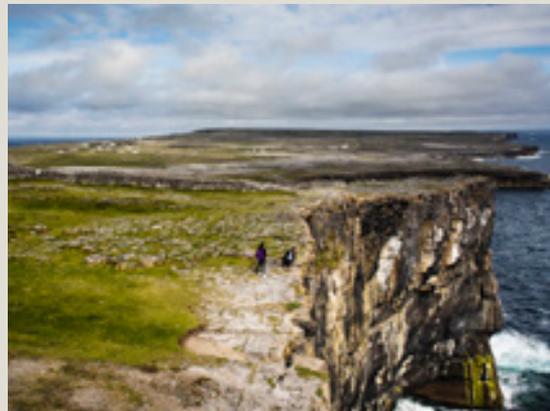
ヨーロッパ最果ての地に位置する風の強い小さな島国、アイルランド。ヨーロッパ大陸の端にぽつんと浮かぶ陸地。その向こうには、大西洋の荒海が広がっています。

四方を海に囲まれた緑の大地を、岩山や清流が縦横に走り、パッチワークのような景観を作り出しています。

小さくも壮大な国アイルランド。その類まれな自然の美しさは有名で、温かな国民性も世界から愛されています。また、著名な作家、詩人、ミュージシャンが多いことから、その文化も高く評価されています。

これらすべての要素がアイルランドの魂を形成し、さらにはアイルランドの蒸留酒、アイリッシュウイスキーを形成しています。実にユニークなスタイルのウイスキーです。滑らかな口当たりと豊かな風味が特徴で、温かみと奥深さにあふれた傑作といえます。

アイリッシュウイスキーは、アイルランド島全体を蒸留したようなお酒です。その一杯にすべてが詰まっています。緑の大地。優しく降る雨。ドラマチックな歴史。温かみと親しみやすさ。伝説的なクリエイティビティ。アイルランドの真の特質と個性が完全に反映されています。



02

アイルランドという国とその国民

その昔、アイルランドは「聖者と学者の島」として知られていました。近年では、ノーベル賞受賞者やロックスター、さらには活動家や企業家を輩出していることでも世界的に有名です。

アイルランド人のクリエイティビティと情熱は、新しい蒸留所やブランドを支える先駆者たちはもちろん、アイリッシュウイスキーを製造する蒸留者やブレンダーにも共通するものです。現在、アイリッシュウイスキーの蒸留所はアイルランド島全域で稼働しています。

かつては世界最大規模のウイスキー蒸留所が集まっていた大都市ダブリン。強い風が吹きつける沿岸部。内陸部の運河沿いや川岸のスポット。蒸留所は他にも多くの場所に広がっています。

独特なマイクロクライメイト(微気候)と伝統により、アイリッシュウイスキーには作られる土地によって異なる個性がもたらされます。アイリッシュウイスキーの決め手は、まさに人と土地なのです。



03

ウイスキーという名の由来の地

現在ウイスキーと呼ばれるものの前身にあたる最初の蒸留酒は、“Water of Life (ウォーター・オブ・ライフ)” や“*Aqua Vitae* (アクア・ヴィテ)”など言語によってさまざまな呼び名がありました。“*Aqua Vitae*”の蒸留に関する記述が残る最古の文献は、14世紀にアイルランドのキルケニーという町で書かれた『レッド・ブック・オブ・オソリー』です。

“*Aqua Vitae*”は、アイルランド語では“*Uisce Beatha* (ウイシュケ・ベアハ=命の水)”や“*Fuisce* (フィシュケ)”となり、それが英語化されて“*Whiskey* (ウイスキー)”になりました。

アイルランドはウイスキー蒸留の発祥の地であり、名前の由来の地でもあります。初めて蒸留を試してその産物を味わった祖先から現代の蒸留所まで、アイルランドのウイスキー作りは他のどの国よりも長い歴史があります。

奥深さと多様性にあふれたアイリッシュウイスキー。それは、アイルランド島からウイスキー生産者にもたらされるユニークな特性を考慮に入れ、それを最大限活用しながら、長きにわたりウイスキー作りのさまざまな方法を開発し完成させてきた結果なのです。



04

存続と繁栄

19世紀、アイルランドはウイスキー製造の世界的な中心地で、蒸留所は100カ所以上ありました。アイリッシュウイスキーは、世界でもっとも人気の高いウイスキーでした。

しかし20世紀に入ると、世界大戦、貿易戦争、禁酒法制定の影響を受け、アイリッシュウイスキーは次第に支配的な地位を失っていきました。1980年代には、アイリッシュウイスキーを製造する蒸留所は2カ所のみとなりました。しかし、アイルランド人は逆境には慣れていません！簡単に諦めたりしません。これはただ時間の問題で、世界がアイリッシュウイスキーの良さを再発見する 때가来ることを分かっていたのです。それは正解でした。アイリッシュウイスキーの売り上げはこの10年で倍以上に伸びており、この勢いはしばらく止まりそうにありません。

世界的な需要に後押しされ、地方の蒸留所での製造というエキサイティングな新しい波も起こりました。1980年代には2カ所だった蒸留所が、2010年には4カ所に、2020年の初めには30カ所を超えました。今後もさらに増えるでしょう。さらに、多くのブレンダーやボンダーと呼ばれる生産者、インディペンデントボトラーもこのエキサイティングなアイリッシュウイスキーのファミリーの一員となっています。これら生産者の一人ひとりが、その歴史の古さにかかわらず独自の表現を作り上げ、アイリッシュウイスキーというカテゴリーにエキサイティングな奥深さと多様性をもたらしています。

また、バーテンダーやバイヤー、ブロガーが評判を広めてくれたことで、アイリッシュウイスキーは世界規模で消費者の関心やロイヤルティを再び獲得しはじめ、深圳からサンフランシスコまで世界中のウイスキー愛好家たちのあいだで人気が高まっています。アイリッシュウイスキー業界にとって最高の朗報です。

05

経度と緯度

大西洋に面していることから、近隣諸国に比べ雨が
多く、荒々しい自然が広がるアイルランド。緑が多く、文字
どおり「エメラルドの島」です。

このことが、国内で生産された大麦やその他の穀物から透明
なお酒を作り出すという、アイリッシュウイスキー製造につな
がるさまざまな要素に影響を与えています。

アイルランドはその経度、そして大西洋に浮かぶ島でメキシコ
湾流の暖流の通り道という立地のおかげで、緯度のわりに温
暖で気温がやや高め海洋性気候です。これがウイスキー
熟成時の蒸発速度に影響を与えます。蒸発速度と樽の相互
作用により、アイルランド島独自の個性が生まれるのです。



7° W

06

職人技と抜け目のない賢さ

アイルランド人は、勝ち気で反骨的であるといわれます。これにはおそらくアイルランドの歴史が関係しています。800年以上続いた植民地支配の時代。それでも、アイルランド人はアイデンティティを表現することをやめませんでした。同じように、ウイスキー作りもやめませんでした。

アイルランドには、数世紀にわたり世代から世代へと引き継がれた経験を守る世界最高峰の蒸留者とブレンダーがいます。彼らにとってのキャンバスは蒸留器と樽と大桶です。そこから生まれる芸術作品が偉大なアイリッシュウイスキーなのです。

この職人技に匹敵するくらい偉大なのが、蒸留所の歴史的な抜け目のない賢さです。不名誉なことではありますが、蒸留所に課せられた税や法律の抜け道を見つけることに長けていました。

1785年、大麦麦芽に税金が課されるようになると、多くのアイリッシュウイスキーの蒸留所が未発芽大麦を混ぜるようになり、それによりポットスチル(単式蒸留器)のアイリッシュウイスキーが発明されました。さらに法律と税金が増えていったことで、蒸留所はより大型のポットスチルを使用するようになりました。しかし、最高の純度の高品質なアイリッシュウイスキーを製造しようとした多くの蒸留所では、こうした大型スチルを使った別の蒸留方法を選択するようになります。こうして生まれたのが、アイルランドの伝統的な製法として知られる3回蒸留です。

革新によるものか規制によるものかはさておき、これらの進化によりアイルランド独自の蒸留酒は生まれました。他にはない個性と味わいを持ったウイスキーです。

07

原料

多様性とは、ブランドの種類のみを指すものではありません。アイリッシュウイスキーの製法の核心に関わるものです。私たちはアイルランド産の大麦芽と未発芽大麦、他にも小麦、オーツ麦、ライ麦などの穀物をたくさん使用していることを誇りに思っています。

他のウイスキーに比べ麦芽や穀物のさまざまなマッシュ（粉碎した麦芽とお湯を練ったもの）を使用して作られるアイリッシュウイスキー。その種類はサブカテゴリーも含め、他のウイスキー文化では類を見ないほど豊富です。カラムスチル（連続式蒸留器）で作るグレーンウイスキーから、大麦芽100%を原料にしたシングルモルトまで、あらゆる種類のウイスキーが製造されています。ピート（泥炭）を使用したものもあります。

大麦芽と未発芽麦芽の両方を混合したマッシュを使用するのも、アイルランド独自のものです。オーツ麦やライ麦などその他の穀物を混ぜることもあります。こうして作られるのが、アイルランド人が「ポットスチルウイスキー」と呼ぶものです。一つの蒸留所だけで作られる場合は「シングルポットスチル」と呼びます。



08

アイルランド伝統の蒸留法

アイルランドの蒸留所で行われる蒸留の回数は、多くの場合は3回、なかには2回の場合もありますが、必ず2回以上となっています。蒸留を複数回行うこの伝統が、まさにアイルランドの技術の要といえます。

アイリッシュウイスキーの蒸留器は蒸留所によって異なり、伝統的なもの、実用的なもの、洗練されたものが融合されています。銅製のポットスチルには歴史的なものから新しいものまであり、カラムスチルにもさまざまな大きさのものがあります。

これらの蒸留器の使い方と蒸留を複数回行う技術を取り仕切るのは、熟練の蒸留者の役目です。蒸留者は蒸留するものの選別、蒸留器の操作の選択、使用する樽のタイプの判断などを行いながら、最高の品質と個性を持つアイリッシュウイスキーを作っています。



09

アイリッシュウイスキーの熟成と後熟

樽の選択は、ウイスキーの最終的な味の特徴に大きな影響を与えます。

オークの新樽しか使えないバーボンの生産者や、限られたお酒に使用されたオークの古樽しか使えないスコッチの生産者とは異なり、アイリッシュウイスキーの生産者は、伝統を重んじながらも、あらゆる種類の木製の樽を熟成と後熟(ウッドフィニッシュ)に使うことができます。

アイルランドでは、アメリカやヨーロッパのオークで作られた樽がもっとも多く使われていますが、クリ、サクラ、アカシア、国産のアイリッシュオークの樽も使われます。もっとも一般的なのはアメリカンウイスキーに使用された古樽ですが、シェリーやポートをはじめとするワインや強化ワイン、ラム、ビール、シードルに使用された古樽も、その余韻をボトリング前に付与する目的でアイリッシュウイスキーの後熟に使用されます。

このように、アイリッシュウイスキーの生産者は幅広い選択肢を持っています。つまり、使用する樽によって独特で複雑な味の特徴がもたらされるおかげで、アイリッシュウイスキーは、市販製品の奥深さと多様性についてはもちろん、後熟の技術についても世界的なリーダーになっているのです。



10

ブレンドिंगの職人技

ポットスチル、モルト、グレーンなどのアイリッシュウイスキーのサブカテゴリーは、それぞれが独立したユニークで魅力的なウイスキーです。さらに、これらのスターソリスト同士を組み合わせることで生まれるアンサンブルもまたユニークで魅力的です。

ブレンドの技術とは、さまざまなタイプのアイリッシュウイスキーを組み合わせ、世界でもっとも洗練された複雑なブレンドウイスキーを作ることです。アイルランドでは、蒸留するウイスキーの種類が多く、熟成に使用する樽の種類も多いため、ブレンドウイスキーの種類のを組み合わせを無限に作ることができます。

さらに、熟成期間の長いウイスキーを混ぜたり、特別な余韻を付与するための後熟を利用したりすることで、ユニークで質の高いアイリッシュブレンドウイスキーが生まれるのです。



11

楽しみやすさ

アイルランドを訪れたことがない人でも、アイルランド人の気質は1マイル先からでも認識できるでしょう。アイルランド人は温かく社交的、おおらかで親しみやすい国民性です。いつも楽しむことを考えていますが、ここぞというときには真面目に考えることができます。世界のどこで大勢の人のなかに入ったとしても、誰とでもうまくやっていけるでしょう。

これとまったく同じことがアイリッシュウイスキーにもいえます。初心者にとっても、玄人にとっても知る喜びがあります。ストレートでもロックでも楽しめますし、何かで割っても美味しいです。奥深さと多様性にあふれているので、つねに新しい楽しみ方を発見できます。ますます豊富になるプレミアムなアイリッシュウイスキーを味わい、探求してみてください。

アイリッシュウイスキーと相性の良い食品は多くありますが、とくにチョコレート、チーズ、サーモン、甲殻類などのおつまみはお勧めです。味わいと楽しさで、アイリッシュウイスキーにかなうものはありません。



12

美味しいカクテルのベース

アイリッシュウイスキーは、世界的に有名な「アイリッシュコーヒー」に欠かせない材料として数十年前から利用されてきました。近年、アイリッシュウイスキーを使ったカクテルが増えつつあり、とくにミレニアル世代のあいだで注目されるなど、新しい成長の機会を切り開いています。

カクテルはアイリッシュウイスキーの多才さを示しています。アイリッシュウイスキーの多様で複雑な風味やバランスの良さは、他の飲み物と混ぜるのに理想的といえます。アイリッシュウイスキーの風味は際立ちますが、カクテルを台無しにすることはありません。アイリッシュウイスキーがもたらすさまざまな風味によって自身のクリエイティビティを表現したり、活かしたりすることができるため、バーテンダーに重宝されています。ポットスチルウイスキーでも、モルトウイスキーでも、グレーンウイスキーでも、ブレンデッドウイスキーでも、最適なタイプのアイリッシュウイスキーを合わせるとぐっと美味しくなるタイプのカクテルがあります。「ウイスキーサワー」や「ハイボール」、さらには「エスプレッソマティーニ」もその一つです。

アイリッシュウイスキーを利用することで、世界最高峰のバーテンダーたちは新しいスタイルの革新的なカクテルを作り、新境地を切り開いています。



13

アイリッシュウイスキーの条件

アイリッシュウイスキーは地理的表示として保護されており、それは世界中の国々で認識され、法定化されています。

つまり、アイリッシュウイスキーというラベルを貼り販売できるのは、アイルランド島で完全に蒸留し木製の樽で熟成したものの、熟成期間が3年以上のものだけということです。法律ではアイリッシュウイスキーに該当するもの、該当しないものが明確に定義されています。基準に満たないものはアイリッシュウイスキーではありません。「アイリッシュスタイル」と書かれているものは、おそらくアイリッシュウイスキーではないはずです。

地理的表示は、アイリッシュウイスキーが本物であることを保証するものです。



14

奥深さと多様性

これまでのアイリッシュウイスキーのストーリーから浮かび上がるメッセージとは…。

アイリッシュウイスキーは単一のブランドやスタイルではありません。ブレンデッドアイリッシュウイスキーやグレーンウイスキー、モルトウイスキー、ポットスチルアイリッシュウイスキーをはじめとするサブカテゴリーも、それぞれ単一の同種の特徴を示すものではありません。

アイリッシュウイスキーは多様で奥深いものです。それは、単一のカテゴリーとして統一されているアイリッシュウイスキーのなかにも違いがあるということです。

アイルランドとその土地や国民と同じように、アイリッシュウイスキーも多くのユニークな個性を持ちながら、一つの共通の魂(スピリッツ)であり続けています。



15

訪れるべき名所

奥深さと多様性にあふれたアイリッシュウイスキーのブランド。一般公開されているアイリッシュウイスキーの蒸留所やブランドの本拠地では、それと同じ奥深さと多様性を感じることができます。

「アイリッシュウイスキー360°」は、アイリッシュウイスキーの観光事業を推進する団体です。「アイリッシュウイスキー360°」では、アイルランドが誇る素晴らしい蒸留所の本拠地、中心地を詳しく案内しています。東西南北を巡れば、岩だらけの沿岸部から歴史ある都市まで移り変わる景色を楽しめるでしょう。道中では、その土地ならではの独特なテクスチャーと風味を作り出す蒸留所やブレンダーとの出会いが待っています。人や場所、文化や伝統によって、どのようにアイリッシュウイスキーというカテゴリーの個性豊かな味わいが形成されるのか知ることができます。

詳しくは下記のウェブサイトをご参照ください。
IrishWhiskey360.com

Irish Whiskey 360°

Drinks Ireland | Irish Whiskey Association

「ドリンクス・アイルランド | アイリッシュウイスキー・アソシエーション」はアイリッシュウイスキー業界を代表する組織で、「ドリンクス・アイルランド」の傘下に置かれています。その役割は、アイルランド国内および世界でアイリッシュウイスキーの κατηγοリーを保護し、宣伝し、代表することです。

Drinks Ireland

「ドリンクス・アイルランド」は、アイルランドのアルコール飲料のメーカーとサプライヤーの利益を代表するIbec (アイルランド企業・雇用者連合)内の部門です。「ドリンクス・アイルランド」は、一つの統括組織として傘下のさまざまな事業者団体を通じてアルコール製品の全カテゴリーを代弁する世界的にも珍しい組織です。



お問い合わせ先:

Drinks Ireland | Irish Whiskey Association
84/86 Lower Baggot Street, Dublin 2.
電話: +353 (01) 605 1653
drinksireland.ie

Concept/Design_Red&Grey
Copywriting_Gai Griffin
Photography_Matthew Thompson

