

負けるな!
エコ3Rくん
 伊: フジコイトウ



© 2018 フジコ イトウ All Rights Reserved.

『スコッチウイスキーにおける樽の再生』

ウイスキーは「生命の水(アクア・ヴィテ)」を語源とする。錬金術で不老不死の薬を作ろうとした結果、生まれたものである。

ウイスキーに関する最古の記述は1494年のスコットランド王室の出納記録「王の命令によりアクア・ヴィテ製造用に8ボル(約500キロ)のモルトを修道士ジョン・コーに支給する」という一節で、その頃はウォッカやジンと同じく無色透明の蒸溜酒であった。

それから約200年後の1707年、イングランドはスコットランドを併合し、新たな財源確保のためウイスキーに対して高額な課税をするようになった。課税を嫌う人たちは山奥の水のきれいな谷で隠れてウイスキーを造るようになり、手近にあったシェリー酒の空き樽に「密造ウイスキー」を詰めて、徴税人に見つからないようにしていた。

そして時が経ち、樽から取り出したウイスキーは美しい琥珀色になり、味も香りもまろやかになった。このようにして偶然にも生まれたのが樽熟成であり、ウイスキーのアイデンティティーを決める重要な工程の一つとなった。

スコッチウイスキー用の樽は全てリサイクル品である。シェリー酒を入れていたシェリー樽、バーボンを入れていたバーボン樽の2種類がよく使われる。



1回の熟成に10年～20年くらい使用され、使用後も新たにウイスキーを詰めて再び熟成する。通常3～4回、50年程度、樽はリサイクルされ、その後はテーブルや植木鉢などに生まれ変わる。

最近では、引退間近な樽を再生する方法も開発されている。樽は長年ウイスキーと接していると接触面から木の香りが奪い取られていく。そこで表面を少し削り、火で炙って活性化させるシーズニングという工程を加えることで、樽の香りが復活し、150年ほど持つ可能性もあるという。

樽は熟成庫に置かれた位置によっても寿命が変わる。効率よく貯蔵するため、樽は4～5段くらいの高さに積まれる。すると、上の段と下の段では気温や湿度が大きく異なってくる。気温が高く湿度が低い上の段ほど、熟成中のウイスキーは樽の香りを濃厚に取り入れるが、樽の寿命は短くなるのである。

スコッチウイスキーにおける樽の再生には、環境をきめ細やかに測ってやることが重要となるだろう。オムロンの環境センサがその役に立てば嬉しい限りである。

オムロン株式会社 羽山幸介 (ウイスキーマエストロ)

REPAIR FACTORY

(有)本杉工機

京都府久世郡久御山町田井新荒見 220 番地

tel : 0774-66-6254