

きりさんしょう
限定ウイスキーは「切山椒」の香り



「変化に対する読解力が必要です」と
樋泉実さん



「海外で日本のウイスキーの注目度が
高くなってきた」と奥水精一さん

「東京で就職するのはつまらない」とHight Bに入り、長く営業に携わった。衛星放送やデジタル放送とメディア環境が大きく変化する中で、「日本の中の北海道からアジアの中の北海道」に変わっていくと感じた。

97年からアジア向け衛星放送で、北海道の文化や自然、観光情報を紹介する「北海道アワー」の放送を始めた。コンセプトは「アジアに雪を」。雪の降らないアジアの国々から北海道への観光客が急増した。「時代の風は万人に平等に吹く。でも帆を張っておかないと前には進まない。変化を味方にしていかないと」

甲府一高で同じ天文地

質部の1学年下になっていたのが、サントリースピリッツの名誉チーフブレンダー奥水精一さん(66、68年卒)だ。夜に学校に集まり徹夜で星を観察したこともある。「上級生と下級生が、とても仲が良かった」

山梨大学に進み、工学

部発酵生産学科で学んだ。就職先はサントリー。蒸留所で品質管理などを担当していた41歳の時、突然ブレンダーに抜擢された。

ブレンダーはさまざまなタイプのウイスキーの原酒を組み合わせ、新しい製品を作る。訓練で味覚や嗅覚を鍛え、ブレンダーの専門用語も覚えたと。「例えば、香りが『開いている』『こごつて』という状態が理解できないといけない。毎日200種類もの原酒をテイスティングした。

「響21年」や「山崎50年」などさまざまなウイスキーの開発に携わり、世界的な賞を数多く受賞。チーフブレンダーも務めた。「ブレンダーは創造的な世界。まったく違う原酒をわずかコマ数%加えるだけで、がらっと変わってしまう」

定年前、甲府一高の同級生が65歳になるのを記念する特製ウイスキーを頼まれた。山梨の白州蒸留所の蒸留酒をベースに、郷土の和菓子「切山椒」のような香りがするものに仕上げた。

「山梨の人がイメージできる香り。遊び心です。同級生の人数と同じ642本限定で作った。

(編集委員・根本理香)

◇ 次回は兵庫県の甲南高校・中学です。