



SAKEDORIが発信する、洋酒業界の最前線で活躍している人々へのインタビュー特集「Cutting Edge」。そのスタートとなる第1回目は、いよいよ着工が始まる静岡蒸溜所をフィーチャー。

日本国内のウイスキーファンはもちろん、海外からも注目を集めている静岡蒸溜所は、来年2016年の蒸溜所始動に向けて、着々と準備が進められています。そこでSAKEDORIでは、Malt House ISLAYのオーナー鈴木勝雄氏をインタビューに迎え、ガイアフロー(株)代表 中村大航氏への独占インタビューと現地取材を行いました！

静岡蒸溜所の建設に至る経緯とは？
蒸溜所建設地の環境や設備は？
中村社長ってどんな人？

全2回のインタビュー特集。第1回は、蒸溜所建設に至る経緯や現地の環境、蒸溜所設備について伺います。

新蒸溜所建設のきっかけはアイラにあった

鈴木氏「まず初めに、そもそも蒸溜所建設を志したきっかけは何だったのですか？」

中村氏「もともとウイスキーが、シングルモルトが好きで、ボンヤリと頭の中に製造に携わってみたいという想いがありました。でも、それはシングルモルトファンなら誰もが一度は想い描く絵空事のレベルだったんですね。ところが、2012年6月のスコットランド旅行でアイラ島を訪れた際に、一気に現実味を帯びてきました。」

—中村氏はアイラ島で何を見たのでしょうか？

中村氏「旅行中、できるだけアイラ島の蒸溜所を見て回ろうと思っていました。ご存知のようにアイラ島の蒸溜所は海沿いに建っているのがほとんどです。私もボウモアやアードベッグ、ラガバーリン、ラフロイグ等を見て回り、その歴史の重さと重厚さに圧倒されました。そんな中、1つだけ意外にも山奥に建つ蒸溜所がありました。キルホーマン蒸溜所です。そして、その小規模でハンドメイドなスタイルの蒸溜所の様子に驚き、また同時に、この規模で世界中に名を馳せるウイスキーを造ることができる事実に愕然としました。失礼ながら『あれ、これなら自分にもできるかもしれない』と思ったのです。」

—そして、中村氏は帰りのパリで更に蒸溜所建設の確信を得ます。

中村氏「スコットランドの帰りにパリに立ち寄りまして。そこで歴史あるブランド・ショップに行列する人々を見て、伝統的なものや文化に裏付けられたものならば、必ず人々から求められると感じました。そして、キルホーマンのように小規模なハンドメイドで造られたウイスキーでも、少しづつ歴史を積み重ねていくことで世界に認められるウイスキーになり得る。それは日本でも十分に可能であると、パリから日本への帰路の機内で確信したのです。」

蒸溜所建設地の決定のポイント、豊かな自然が織りなす周辺環境

鈴木氏「実際に蒸溜所の建設用地を決める際に、特に重要視したポイントはありますか？」

中村氏「やはり、一番は自然ですよね。気候もそうですし、水が美味しくなくちゃいけない。この玉川地区は、すぐ隣を安倍川の支流が流れ、山と緑に囲まれ、気候も穏やかで安定していることもあり、製造や熟成に最適だと直感しました。」



実は、2013年初めぐらいから蒸溜所建設用地を探していたんです。蒸溜所の準備にあたっては、土地探しが一番時間がかかるだろうと考えたので、最も早めにスタートさせていました。日本各地から候補地のオファーは来ていたのですが、なかなか『ここは』と言うところがなくて。」

鈴木氏「土地選びは重要でしょうから、難航したのですね」

中村氏「ええ。そんな中、昨年6月にAOIビールさんのご紹介で知り合った商業用地の仲介者から、静岡市の玉川地区の約2000平方mを紹介され、全てにおいて条件が合ったので一気に動き出しました。この土地は、もともと静岡市の所有する土地で、その利用方法について何度も案が出ては消えていた土地だったんです。そのことから幸いにも静岡市のバックアップも受けられることになり、先日の発表(3/30)になったわけです。」

—今回、建設用地周辺を見た鈴木氏は、中村氏と同じ感想を抱いたようです。

鈴木氏「現地を見させていただきましたが、新東名の新静岡ICから車で安倍川沿いへ上がって行って20分ぐらいでしょうか。川沿いを進み、途中緑が濃くなる所もあって、一瞬スベイスایدの道を走っているように錯覚しました。」

中村氏「そうなんです！私も初めてこの土地を訪れる際に、スベイスایدの風景を連想しました。建設用地の隣を流れる安倍川の支流は、元の流れは建設用地を迂回するように流れていたのですが、現在は工事によってまっすぐに流れています。もともと河原だった場所ですから、井戸を掘ってみると直ぐに豊富な水源にあたりました。硬度は79ぐらいです。支流自体は中河内(なかがうち)川というのですが地元でもあまり呼ばれていないようです。」

鈴木氏「標高はどのぐらいになりますか？」

中村氏「標高は190Mぐらいですから、山間地とはいってもさほど高くはないですね。また、ここは川から風が1年を通じて一定方向に吹いていることや、静岡県が寒暖差の少ない土地であることから、安定した気候の中で熟成できるものと考えています。」

—まさに、中村氏の想い描く蒸溜所にピッタリの夢の土地だったんですね。

静岡蒸溜所の具体的な規模とは

—静岡蒸溜所は、どのような設備で稼働するのでしょうか？そして気になる軽井沢蒸溜所の設備は・・・

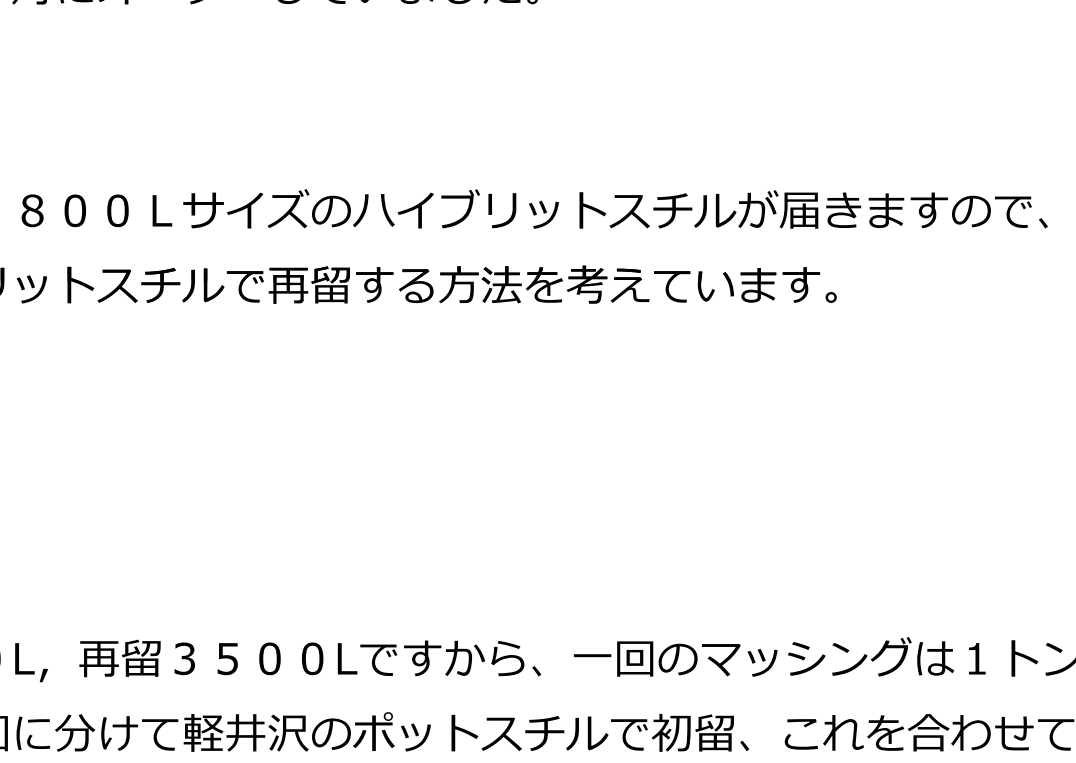
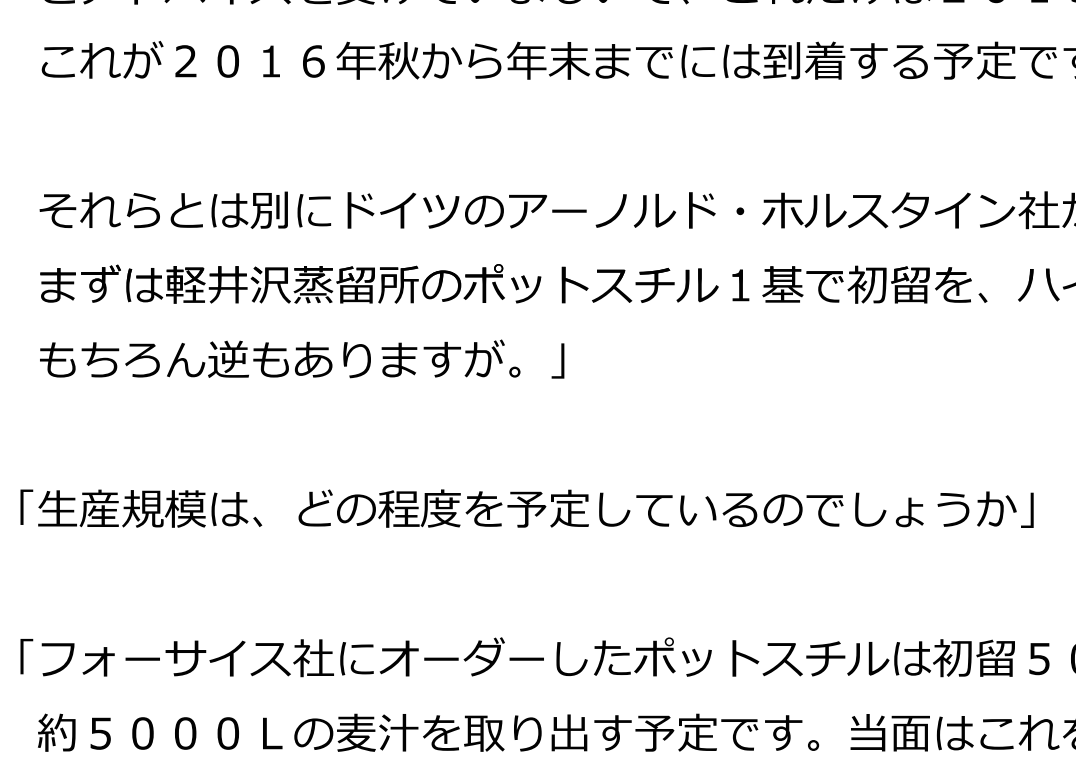
【GAIAFLOW SHIZUOKA DISTILLERY】完成予想図



鈴木氏「今秋着工、来春には完成予定と伺っていますが、当初の蒸溜設備や規模はどのように計画しているのですか？」

中村氏「9月に地鎮祭があり、実際に工事が始まるのは10月でしょうか。ちょうど中央に大きな岩盤があるので、その上に蒸溜棟を建てる予定です。そして、その後方にウエアハウスを一本建て、完成予定は来年3月です。将来的には、ビジターセンターや駐車場も完備します。」

鈴木氏「今年の2月に、御社が軽井沢の設備一式を競売で落札したというニュースは、私のみならず国内外のウイスキーファンを大いに驚かせ、大変な話題になりました。ポットスチルや設備などは軽井沢のものを利用するのでしょうか？」



中村氏「軽井沢蒸溜所の蒸溜設備を落札したのですが、残念ながら実際に使えるものは少ないんです。ポットスチルは銅がかなり薄くなっていて、部分的に1mmを下回る箇所もありました。使えるのは再留釜1基だけですし、ウォッシュバックもかなり老朽化が進んでいて、これはオレゴンパインで新調するつもりです。マッシュタンも作ることにしたいと思います。軽井沢蒸溜所の設備では、ポーティアス社のモルトミルがあって、これは掘り出し物でしたね。もう新品は手に入りませんし、中古も出てくることは望めませんから。」

ポットスチルは、ブラックダー社のロビン・トチェック氏と会った直後から、『スコットランドのフォーサイズ社は予定が詰まっていた納期に時間がかかるから早くオーダーしておいた方がいい』とアドバイスを受けてしまっていて、これだけは2013年5月にオーダーしていました。これが2016年秋から年末までには到着する予定です。

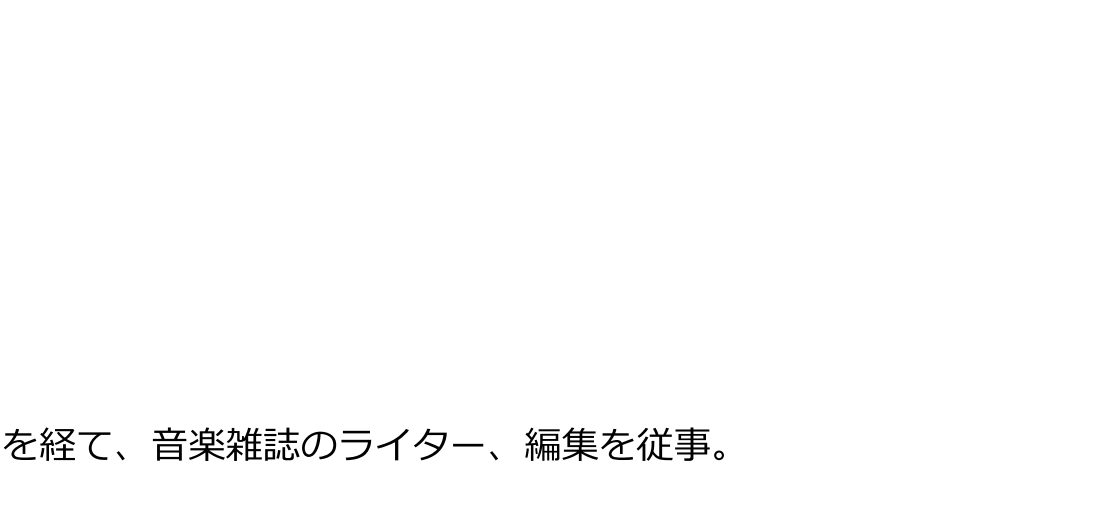
それらとは別にドイツのアーノルド・ホルスタイン社から1800Lサイズのハイブリットスチルが届きますので、まずは軽井沢蒸溜所のポットスチル1基で初留を、ハイブリットスチルで再留する方法を考えています。もちろん逆もありますが。」

鈴木氏「生産規模は、どの程度を予定しているのでしょうか？」

中村氏「フォーサイズ社にオーダーしたポットスチルは初留5000L、再留3500Lです。一回のマッシュは1トンで約5000Lの麦汁を取り出す予定です。当面はこれを2回に分けて軽井沢のポットスチルで初留、これを合わせて、ハイブリットスチルで再留してみようと思っています。」

鈴木氏「原材料のモルトは輸入ですか？また、ウイスキー以外のスピリッツについてもお考えなのでしょうか？」

中村氏「まずは輸入麦芽を使いますが、将来的には地元産の大麦を使用する製麦も考えています。スピリッツについては、グリーンウイスキーやジンにも興味があります。実際、最初はスピリッツから造ろうかと考えていた時期もありました。ですが、やはり、まずはモルトウイスキー造りに専念してモルト原酒のストックをなるべく多く蓄えたいと思っています。」



—オール地元静岡産は、まだまだ先、夢の話と語る中村氏。ですが、その想いは必ず実現させたいと考えているようです。

次の第2回では、中村氏とウイスキーの出会い、その魅力に惹かれていった経緯などプライベートなお話伺います。また、静岡蒸溜所が目指す地域密着型の姿や、今後の展望についても伺いました。第2回も、ぜひご覧ください！



ガイアフロー株式会社
ガイアフローディスティリング株式会社
代表取締役 中村大航氏

1969年 静岡県清水市(現在の静岡市清水区)生まれ
長年、家業である精密部品の製造会社の代表を務めていたが、ウイスキーを自らの手でつくることを決意し、経営から身を引く。
2012年1月 ガイアフロー株式会社を設立し、ブラックアダーやニューワールド・ウイスキーの輸入販売を手がけ、スコットランドのみならず、世界各国の蒸溜所・醸造所を巡る。
2014年10月 ウイスキー製造を目的としたガイアフローディスティリング株式会社を設立し、静岡に蒸溜所を建設するプロジェクトを進めている。
2016年春 静岡市玉川地区に、静岡蒸溜所が竣工の予定。
ガイアフロー株式会社HP <http://www.gaiaflow.co.jp/>

【インタビュー】
Malt House ISLAY
オーナー 鈴木 勝雄氏
1953年 静岡県浜松市生まれ。
レコード会社クラシック・ディレクターを経て、音楽雑誌のライター、編集を従事。後にオーディオ、ビデオの評論を行う。
1997年 東京都練馬区にMalt House ISLAY(アイラ)をオープン。
スコットランドのモルトウイスキー蒸溜所の取材、執筆を行いつつ現在に至る。
Malt House ISLAY HP <http://homepage2.nifty.com/islay/>

▼ブラックアダーやアスタモリスをはじめ、ワールドウイスキーが購入できるガイアフローのショッピングサイト『WHISKY PORT』はこちら▼

