



空前のジャパニーズウイスキーブームが到来！
世界最高峰の品質を支える

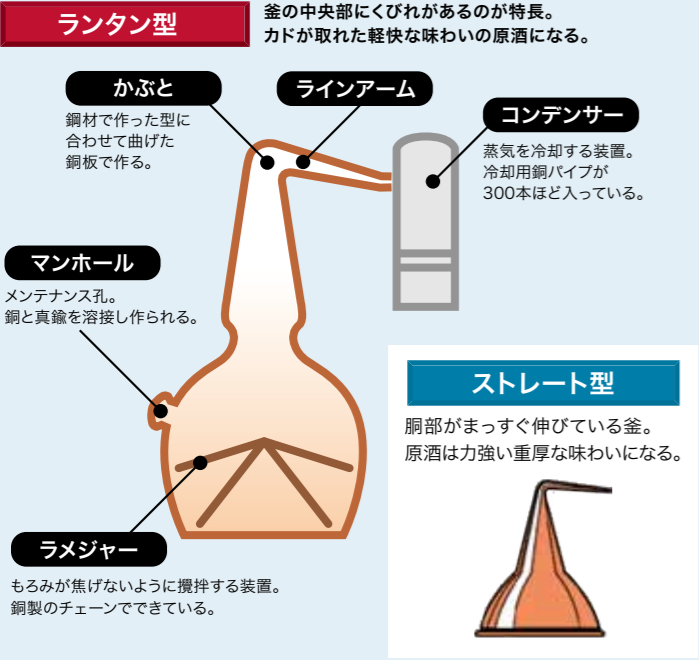
銅製ポットスチル



大迫力の成形シーン。
300tプレスで曲面を作りあげる。



プレス作業では、2人の息をあわせ板の位置を調整していく。



真鍮鋳物製マンホール

かんづとに使われる型

近年のハイボールブームや2014年に放送されたNHKの朝ドラ「マッサン」効果などがあいまって、最近さらに人気が高まっているウイスキー。蒸溜酒であるウイスキーは、蒸溜釜(ポットスチル)での蒸溜が、味を左右する重要な工程と言われる。このポットスチルには、決まって銅を使うのをご存じだろうか。今回はその秘密を探りに、ポットスチルを設計・製造する群馬県高崎市・株式会社三宅製作所を訪ねた。

海外からも愛される ジャパニーズウイスキー

日本で本格的な国産ウイスキーが誕生したのは、今から約90年前のこと。他の国と比べ歴史が浅いジャパニーズウイスキーだが、いまや世界の5大ウイスキーの1つとも言われ、高い品質や技術力から数々のコンテストで栄冠に輝き、世界最高峰との呼び声もかかるほど。そのジャパニーズウイスキーの品質を陰で支えているのが、まるで芸術品のようなフォルムの蒸溜釜(ポットスチル)である。

今回は商業用ポットスチルの設計・製造を日本で唯一手がける、同社の取締役・工場長三宅敏博氏にお話をうかがった。「当社は1949年に創業し、当初はタンクなどの食品容器を製造していました。その後ドイツの酒造プラントメーカーとの技術提携により欧州の技術を導入。それを独自の技術として進化させ、現在ではビールの醸造プラントやウイスキーのポットスチルなどを設計・製造しています。今は最近人気の高いサントリリーの高級ウイスキー、白州のポットスチルを作っているところです」

黄臭を取り除き、ウイスキーの風味を向上させてくれる。今回使用する銅の使用量はなんと8t。銅なくして、おいしいウイスキーは生まれないのである。

「ポットスチルはかなり大きいため、いくつかのパーツに分けて作業を進めます。材料はタフピッチ銅を使用し、1m×2mサイズの板を曲げたり、溶接して形を作っていきます。曲面部分はまず型を作り、300tプレスにその型をセットして曲げるのですが、状況を見ながらプレス機に当てる箇所を手でずらして調節する必要があります。ほとんど手作業みたいなものです。そうしてできた曲面部分をゲージで確認しながら調整し、寸法通りに作りあげます」こんな巨大な曲面を感覚だけを頼りに作りあげていくとは、まさに職人技である。

ポットスチルならではの難しさ

白州のポットスチルはより多くの香味成分を作り出すため、1度目の蒸溜は約1200℃の火で熱する直火加熱式を取り入れている。そのため通常の本体の板厚よりも底板は厚めに設定されている。「銅の溶接は熱伝導率が高いため熱が逃げやすく膨張率も高いため、溶接の熱による変化が大きくとても難しい。ポットスチルは特に溶接して作った釜に直接火を当てるので、溶接の作業には細心の注意を払っています」と三宅氏。そのため同社では40年のキャリアを持つ溶接専門の職人しか、溶接作業は行えないそうだ。また、溶接部は浸透探傷検査でチェックし、もし問題があった場合には

釜の形で味が変化するウイスキー

ポットスチルは形状によって、さまざまな個性を持つ原酒を作り出すことができる。白州蒸溜所はストレート型、ランタン型の2種類のポットスチルを16基所有する、世界でもめずらしい複合型蒸溜所だ。「今回作っているのは、カドがとれた軽快な味わいが特長のランタン型で、高さ8m、直径4mのかなり大きいポットスチルです。蒸溜はアルコールと水の沸点の差を利用して、アルコール濃度や成分を高める工程です。釜の形によって味が変わるのは、蒸気の回り方や蒸溜液の落ち方が異なるため。ウイスキーつとでも繊細なお酒でしょう」と嬉しそうに語る三宅氏。ポットスチルは大きく分けて原料を発酵させたもろみを加熱蒸溜させる「釜」、蒸気を冷却する「コンデンサー」、そしてこの2つをつなぐパイプからできている。今回は釜とパイプを7か月かけて、5人の職人で作りあげるとのことだ。このポットスチルは銅製でなければならぬのを、ご存じだろうか。ウイスキーの発酵工程で硫黄化合物が生成され、これがお酒の風味を損なう原因とされている。銅には脱硫の効果があるので、硫



(株)三宅製作所 取締役 工場長
三宅 敏博氏

その箇所を削り取って再度溶接をし直すという。このところん精度を追求する姿勢が、ジャパニーズウイスキーの品質を支えているのだ。全てのパーツを溶接し、表面精度を整えて、ポットスチルは完成する。

「1度作ると30年ほどは使えるポットスチルだが、実は今年だけでさらに数基のポットスチルを製造する予定で、受注量は増加しています。ジャパニーズウイスキーの注目度が伺えますね。2020年に東京オリンピックがありそうですが、その際にもっとたくさんの方にジャパニーズウイスキーの素晴らしさを知ってもらいたいと思っています。そのため私たちが、ポットスチル作りとこれからも真摯に向き合うことで、ジャパニーズウイスキーの品質を支えていきたい」と三宅氏は熱い思いを語ってくれた。



いくつかのパーツに分けて作られている釜。人が並ぶとその大きさが良く分かる。