

原 著

## ウイスキーの分化と発展 —アイリッシュウイスキーとスコッチウイスキー—

三鍋昌春<sup>1</sup>

### 要 旨

最狭隘部ではアイリッシュ海をはさんでわずか19キロメートルしか離れていないアイルランドとスコットランド。ともに国酒としてウイスキーを持つがその味わいはかなり異なる。穀物の味わいが特徴のアイリッシュウイスキーに対し、スコッチウイスキーは穀物の風味以外に赤ワイン、果物をはじめとする様々な香味を持つ。この特徴分化の原因はスコットランドの長年の同盟国、フランスから輸入された赤ワインの影響によるのではないかという仮説を立て、検証を行った。結果、スコットランドではワインの普及の後、同盟解消とその後のワイン輸入の減少に伴い、代替飲料としてエールがワイン様の香味特性を有するように変化を遂げたこと、そのエールを蒸溜したアクアヴィテがウイスキーとして根付いたと考えられるのに対し、アイリッシュではこの過程を経なかったと考えられた。すなわち、アイリッシュウイスキーは赤ワインとの強い関係を持たずに発展したと推論され、この違いが両者の差異を生む要因の一つとなったと思われる。

**キーワード：**アイリッシュウイスキー、スコッチウイスキー、オールドアライアンス、フランスワイン、エール、ポティーン

## Probable divide destined the character of Irish Whiskey and Scotch Whisky

Masaharu Minabe<sup>1</sup>

### Abstract

Causes bringing difference in flavour profile between Irish Whiskey and Scotch Whisky is investigated. It reveals that Scotland enjoyed the huge amount of red French wine import, based on "Auld Alliance" with France. However, the import diminished afterwards dissolution of the alliance, could have been followed by the changes in the flavour and taste of ale as a primary substitute for red French wine. Furthermore, distillation undertook of this red wine like ale, which is considered to be the prototype of present Scotch Whisky.

Irish Whisky wouldn't have undergone this process occurred in Scotland.

**Keywords:** Irish Whiskey, Scotch Whisky, Auld Alliance, French wine, Ale, Potteen

### 緒 言

今や販売金額で1,500億円を超えた日本のウイスキー産業は、直近でも着実な伸びを示している。五大ウイスキーと呼ばれている質量ともに世界で認められたウイスキーは、ジャパニーズウイスキーの他、スコッチ、アメリカン、カナディアン、アイリッシュだが、どれも順調に売上げを伸ばしており、世界中でウイスキーの消費が拡大している。ウイスキーの世界地図の中で今特に注目

されるのがインディアンウイスキーである。その伸張は圧倒的であり、2011年の統計では世界のウイスキー販売数量ベストテンに7銘柄が入っている<sup>1)</sup>。もっとも、インディアンウイスキーには様々な製法のものが含まれているため、五大ウイスキーのような認知は未だ得られていない。

これらウイスキーには、共通する味わいと独自の味わいがある。共通なのは、麦のうまみやオークの味わいである。独自の味わいの例としては、アメリカンのバーボ

<sup>1</sup> サントリー酒類株式会社スピリッツ事業部生産部、〒135-8631 東京都港区台場2-3-3  
Production Department Spirits Division Suntory Liquors Lfd, 2-3-3 Daiba, Minato-ku, Tokyo 135-8631, Japan

ンの濃い香ばしいウッディーやバニラ、フーゼルアルコールの味わい、アイリッシュのオイリーな麦の味わいなどだ。中でも筆者が最も特徴的だと感じるのがスコッチタイプのウイスキーが持つ赤ワインやパッションフルーツを思わせる味わいである。麦が原料なのに、果実の味わいを強く持っている。

スコッチタイプといっても、銘柄によってこの赤ワイン的な味わいには強弱があり、中には全く感じられないものもある。銘柄ごとの味わいの分布の一端を知るのに役立つコンテンツがインターネットで閲覧できる。モエヘネシー・ディアジオ社が開設している [malts.com](http://malts.com) で、その中の「フレーバーの世界」というページに掲載されている「THE SINGLE MALT WHISKY FLAVOUR MAP」にはシングルモルト製品の香味の特徴が分類され、プロットされている<sup>2)</sup>。

このマップから、赤ワインの味わいを持つ群に属するモルトが少なからずあることが分かる。スコッチのシングルモルトが全て分類・掲載されているわけではないし、スコッチタイプであるジャパニーズは取り上げられていないが、スコッチタイプの特徴の一つとして赤ワイン的な味わいを挙げることは問題ないと思われる。

ここで疑問に思うのがアイリッシュの存在である。アイリッシュとスコッチは同じ味わいでも不思議はないほど両国は地理的に近い。しかし、アイリッシュに赤ワインの味わいを感じた記憶は筆者にはない。

何がアイリッシュとスコッチの間を隔てるようになったのか？

本報文では、スコッチウイスキーとアイリッシュウイスキーの歴史を紐解きながら、両者の違いがどこから生

まれたのかを考察していきたい。ただ、そこに立ちほだかるのが資料の少なさで、筆者の推論を駆使せざるを得ない部分が多々あることをあらかじめお断りしたい。

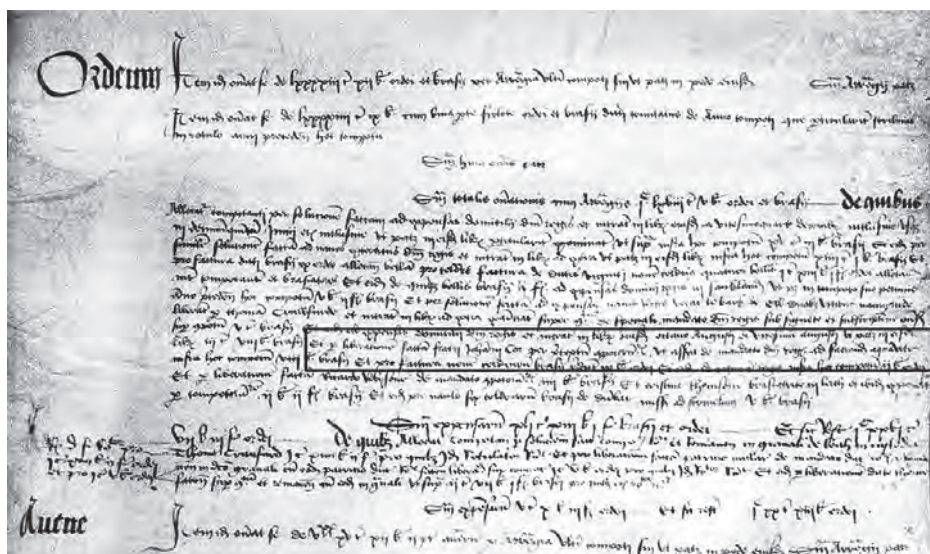
### 第一章 両国の蒸溜酒に関する記録

蒸溜酒の歴史について筆者は、『ウイスキー 起源への旅 (新潮社)』<sup>3)</sup> で解明を試みた。まず、蒸溜法の伝播、ワインを原料とする蒸溜液アクアヴィテの存在について記述した。そして、そのアクアヴィテの原料にワインではなく穀物原料が使われた可能性とそのきっかけや年代について推論した。

概略は以下である。蒸溜法はキリスト教とともにエジプトからアイルランドに伝わった。教会や修道院では、ワインからアクアヴィテがつくられ、薬や祭祀用の香料として用いられていた。

アクアヴィテの原料、キリストの血であるワインが手に入りにくくなる時代がやってくる。きっかけは3世紀から5世紀にかけてのヨーロッパの寒冷化である。ヨーロッパの北に住んでいたゲルマン民族がローマ帝国領内へ侵入してくると、彼ら異教徒は教会とその周りに広がっていたブドウ畑を破壊する。ブドウ畑は麦畑へと変えられ、ワインの生産量は激減する。

ゲルマン民族の移動で混乱した大陸ヨーロッパから多くの僧や学者がアイルランドに避難する。そのアイルランドではブドウは育たずワインはできない。アイルランドで起きたワイン不足のプレッシャーがアクアヴィテの原料としてエールを用いることを見出させた。これが穀物アクアヴィテの誕生であり、時代は4～7世紀頃であったと推定している。穀物アクアヴィテは実質的には後の



Et per liberationem factam fratri Johanni Cor per preceptum compotorum rotulatoris, ut asserit, de mandato domini Regis ad faciendum aquavite infra hoc computum, viij bolle brasii.

図1 1494年の仔牛革の出納記録 (Exchequer Rolls of Scotland)

ウイスキーである。

ワインの輸入が回復しても、穀物アクアヴィテは生き残ったと考えている。

それから千年近くが過ぎ、1494年の仔牛皮のスコットランド王室出納簿に書かれた記録が現われる(図1)。

「王の命により8ボウル(1,681L、嵩比重0.5として約840Kg)の麦芽をアクアヴィテづくりのためにジョン・コーという修道士に与えた」という記録だ。王とはジェームズ四世であり、この修道士の修道院はリンドーズ修道院といわれ、エディンバラの北、ファイフ州のニューバラにあり、今日でも礎石、壁、アーチなどが残っている。この記録から重要なことが三つわかる。一つ目は、アクアヴィテづくりがこの時代におこなわれていたこと、二つ目はそれが修道院でおこなわれていたこと、三つ目はその原料が麦芽であったこと。以上に加えて、この当時、修道院ではエールづくりがおこなわれていたことを考慮すると、アクアヴィテはまずエールを醸造し、それを蒸溜してつくられていたことは間違いない<sup>4)</sup>。

では、このアクアヴィテは酒として飲まれていたのだろうか？私の答えは“否”である。その理由は、王室で酒として飲むには麦芽8ボウルは少な過ぎると思えるからである。酒として飲用していたが、1回の発注量は少なくても、頻繁につくらせていたのではないかとも考えられるが、それならその記録が残っていないはずである。

ジョン・コーが受け取った840キログラムの麦芽から具体的にどれくらいの量のアクアヴィテができるのか。試みにその量を簡単に計算してみよう。

麦芽の質が劣り、設備も原始的であったことを考慮して、アルコール収率は現代のウイスキー蒸溜所の半分と想定する。現在、100%アルコール換算1リットルの取得に2.5キログラムの麦芽が必要とされているが、収率は半分とするので、5キログラムが必要である。取得できる蒸溜液は度数27%で622リットル、ウイスキーのレギュラー瓶(容量700ミリリットル)換算で890本である。この本数だと酒として飲まれていても不思議ではない。

しかし、もう一つの手がかり、1551年に書かれたという蒸溜釜の図<sup>5)</sup>(図2)を参考に試算すると、違う結果がみえてくる。図には蒸溜釜と蒸気を冷やす水で満たした樽が描かれている。樽は容量180リットルのバレル樽(高さ86センチメートル)と見受けられるので、図から見て蒸溜釜の深さは12センチメートル、張り込める発酵液の量は約4リットルと推定できる。

雑菌などの影響も考慮し、アルコール濃度は3%程度と仮定すると、この発酵液の量は、0.6キログラムの麦芽に相当する。蒸溜釜の場合、1回の蒸溜操作でのアルコール濃縮率は約3倍なので、3%の発酵液だと度数を上げるため、現在と同じく初溜と再溜の2回の蒸溜をしていたと考えられる。1バッチで得られる再溜液の量は



*A still with worm and worm tub, from an engraving made in 1551. This is the first known illustration of this apparatus.*

図2 1551年に書かれた蒸溜釜図

度数27%、440ミリリットルとなる。

発酵時間は、36時間は必要だ。一方、小さい蒸溜釜は蒸溜時間が短くて済むので、3時間で1回の蒸溜を終えられる。同じ釜でまず初溜を全て終え、次に取得した初溜液の再溜を終える。度数が高くなる分だけ蒸溜液量が減り、蒸溜総時間も短くなるので、36時間内に初溜9回、再溜3回ができる。これは、発酵液36リットル、麦芽5.4キログラムに相当する。24時間換算では3.6キログラムとなり、840キログラム全てをアクアヴィテに変えるのに230日かかるということになる。これでは、王のバンケットで飲もうとしても間に合わない。どちらから考えても、この時代にアクアヴィテが酒として飲まれていたとは考えにくいというのが筆者の結論である。もう一つ重要な記録が残っている。1505年スコットランドの首都エディンバラのSurgeon Barbers(外科床屋)にアクアヴィテの独占製造権が与えられたことである。お酒としての用途があったなら、インヤパブが登場してもいいはずだ。修道院や外科床屋でつくられていたとなると、どう考えてもこの時代にアクアヴィテが酒類として飲用されていたとは思えない。

では、アイルランドはどうであったか？

結論から言えばスコットランドと同じ状況と考えても大きな差し支えないと考えている。そう結論付ける上で参考にしたアイルランドの記録を見ていこう。アクアヴィテに関する最初の記述が見られるのが、クロマクノイズ年代記に書かれている次の文である<sup>6)</sup>。

「1405年にモインティレオラスの氏族長(chieftain)、リチャード・マグラネルがアクアヴィテの飲み過ぎでクリスマスに死亡した。それは彼にとって、アクアヴィテ



(生命の水)でなくアクアモティス(死の水)であった」この記述は、いわゆる酒の飲み過ぎで急性アルコール中毒になって死んだと読むべきではなく、医薬として使用したアクアヴィテでは助からなかったと読むべきだろう。氏族長の地位と一族に対して負っている責任を考えれば、過度な飲酒により死んだというより、治癒せずに病死したと解釈した方が自然であり、アクアヴィテはこの時代、まだ酒としては飲用に供されてはいなかったと考えてもよいのではないか。

一方、1585年ゴールウェイで書かれた次のような記録も残されている<sup>6)</sup>。

「これより自国でできる穀物をアクアヴィテ用を使用することをより厳しく禁止する条例を施行しなければならない」

これは、アクアヴィテが医薬から酒に移行した後の時期であることを示唆している。先に、1494年のスコットランド王室出納簿の麦芽の量から考えて、当時のアクアヴィテは医薬として用いられたと推定した中で、酒ならば王室御用達としては麦芽量が多くないことを指摘した。厳しく取り締まらなければならないほどの量というのは酒として飲用していたことの証左ではないだろうか。

一方、1661年のクリスマスに施行されたガロン当り4ペンスを課税する酒税によって、ポティーンと呼ばれた小規模なウイスキーの密造がアイルランド中に広まった<sup>6)</sup>。

同様の酒税法がスコットランドで施行されたのはアイルランドより早く、1644年であった。税率も高く、1スコッチパイント(約3分の1ガロン)あたり2シリング8ペンスであった。

1600年代半ばには、アクアヴィテは間違いなくウシュケバー(ゲール語で“生命の水”の意)の名前の酒類としてスコットランドでもアイルランドでも飲用されていた。とすると、酒類としての飲用がはじまったのは1500年代半ば頃ではないだろうか。

この後画期的な酒税法が施行されるのが、1823年である。1823年法によって両国ともに一挙に蒸溜免許が取りやすくなり、合法蒸溜業者が激増する。1823年法とは、10ポンドでウイスキー蒸溜免許が取得できること、40ガロン(約160リットル)以下の蒸留釜の設置の禁止を定めた法律である。

1600年代半ばから1823年の間にウイスキーに何が起きていたのか？

密造業者と税官吏(exerciseman)が攻防を繰り返す状況が続いてはいたが、その様相は両国で些か異なっていた。

## 第二章 スコットランドで起きたこと

一国の酒はどのように成立し、進化するのか？どのような歴史の彩がその味わいを決めていくのか？その因果

を解き明かすことができる酒で筆者が知るのはスコッチウイスキーである。歴史とのかかわりといってもそれはその酒の味わいの特徴をいかにつくり上げたかというのは実は難しいテーマである。製造技術の実体を踏まえて、その技術が何に由来したかを解き明かすことが必要だからである。歴史がどう技術に影響を及ぼしたかは、よほど具体的に分かっていない限り関係性を説明できない。

例えば、ウイスキーと同じ蒸溜酒のラムの場合をみてみよう。

1500年代からヨーロッパでは紅茶やコーヒーが飲まれるようになった。それに伴い、砂糖の消費量が激増する。当初供給基地として開発されたのがブラジルであった。それからコロンブスの航海で発見されたカリブ海の島嶼でサトウキビプランテーションが次々と開発されていく。砂糖精製の副産物として出てくるのが廃糖蜜であったが、それを発酵・蒸溜して生まれたのがラムである。

しかし、筆者が冒頭で述べたスコッチウイスキーの持つワインの味わいがどのようにして身に付いたのかという理由の探索のように、今日のラムの品質の成り立ちを解明するには上述のような大雑把な歴史の理解ではとても足りない。

その意味で、歴史が及ぼした影響を曲がりなりにもたどることができるスコッチウイスキーは酒史にとって貴重な事例である。さらにスコッチウイスキーの面白さは、比較対照ができる兄弟のような存在を持つことである。その兄弟とはアイリッシュウイスキーに他ならない。

ではスコッチの味わいはどのように成立していったのだろうか？

かいつまんで述べると、以下のような経緯である。

スコットランドとフランスの交流は古くからはじまった。700年代半ばから800年代はじめに活躍したフランク王国のシャルルマーニュ大帝の時代からはじまったという歴史学者もいるが、公式には端麗王と呼ばれたフランス王フィリップ四世とスコットランド王ジョン・バリオールが1295年に締結した同盟が嚆矢とされる。そして、1560年に同盟関係が解消された後までも両国の関係は続くのである。この同盟の下、フランス王はスコットランド国民に大きな特権を付与する。フランス国民と同等の権利を保障したのである。

その特権によってスコットランド人はワインを買った。すさまじい量のワインがフランスからスコットランドに輸入された。フランスからのワインの輸入は1560年の同盟解消以降も続く。

1600年頃の記録が残っている<sup>7)</sup>。どれくらいの量が輸入されていたか。輸入量は、年間約2300キロリットル、今日流通している750ミリリットルのワイン瓶に換算すると約300万本に相当する量である。それがどのくらいの量かを今日の日本との比較でみてみよう。2010年の日本のワイン消費量は年間約27万キロリットルと当時

のスコットランドの約百倍強である。しかし当時のスコットランド人口が約 80 万人であることを考慮すると、一人当たり現在の日本の 1.3 倍飲んでいただことになる。ワイン産出国でないスコットランドで驚くほどの量が飲まれていた。2010 年の日本で成人一人当たり年間消費量がボトル 3 本半なので、単純計算して成人一人当たり年間約 4.5 本飲んでいただのだ。四百年前にである。

フランスから輸入されたワインを消費していたのは、王侯貴族や地主、商人などの富裕層であったと思われるが、ここで留意したいのは、スコットランド社会の特殊性である。北政巳創価大学教授の著書から引用する<sup>8)</sup>。

『スコットランドでは 16 世紀以来「才能にとって開かれた社会」となり、中流階級と労働者階級の懸隔は顕著ではなく「地主と小作人の子供が同じ学級に学んだ」こともまれではなかった。また、小作人の息子が大学教授になる出世物語も不思議ではなかったのである。』

スコットランドには現在まで続く「クラン（氏族）制度」があり、そのチーフテン（族長）である貴族や領主とメンバーの距離は近かった。

このようなスコットランド社会の比較的フラットな構造が、酒文化の進化でも有利に働き、高価なフランス産ワインによって育まれた富裕層の味覚がスコットランド社会全体へと伝播し、赤ワインを髣髴とさせるエールやそれを蒸溜した、赤ワインの味わいを後口に持つウイスキーの出現につながったと考えている。

17 世紀以降の酒税徴収をめぐる収税官吏と密造業者のせめぎ合いにおいても、収税官吏を兼任する領主が、高品質のウイスキーを蒸溜する自領の小作人をかくまうこともスコットランドにおいては希有なことではなかったといわれている。このような社会状況がスコッチの味わいの進化の背景にあったのだ<sup>5)</sup>。

やがてスコットランドとフランスのワイン貿易に翳りが見えはじめる。スコットランドに与えてきた特権をフランスは制限しはじめたのである。背景はルイ十四世の桁外れの出費である。度重なる戦争、そしてヴェルサイユ宮殿造営。ルイ十四世が 1661 年に親政を始めると財政の窮乏は深刻になっていく。1665 年にジャン＝バティスト・コルベールが財務総監に任命されると、重商主義政策を導入し、歳入増を図っていく。その過程でスコットランドに認めていた特別待遇も見直される。両国の貿易の中で最重要であったワイン貿易もその影響から逃れることはできなかった。それまでフランス人と同じ待遇で買い付けをおこないスコットランドへ輸入できていたのに、課税が強化されたり、買付量が制限されるようになったと思われる。こうして、17 世紀後半にはスコットランドへのフランスワイン輸入量は激減していく<sup>7)</sup>。

スコットランドでは、フランス以外のワイン産地からの輸入もあったであろうが、エールとエールからつくったウスケバー（かつてのアクアヴィテ）をフランスワインの代替として凌ぐことがおこなわれたと筆者は考え

ている。ただし、エールといっても現在飲まれているようなホップの利いた濃厚なものが飲まれていたとは考えていない。ではどのようなものが飲まれていたと考えられるのか？

ここで、現在のスコッチウイスキーの製造工程を見よう。麦汁をつくるマッシュタン、その麦汁はエール醸造場のようにろ過された麦汁である。その麦汁を発酵させる酵母はどうだろう。現在はディスティラーズ酵母であるが、竹鶴政孝が 1917 年に書いた実習ノート『Brandy, Whisky, Liqueurs.』によると、当時使用していたのは下記の通りであった。

「圧搾酵母：ビール及ピスタウト（英国特有ノ一種ノビール）会社ヨリ求メタモノデビール、スタウトノ醸造後沈殿セルモノヲ圧搾シ袋ニツメテ販賣シテオリマス新鮮ナモノデナクテハナリマセン ソノ形状ハ恰モ日本ノ奈良漬粕ノ如クデアリマス」<sup>9)</sup>

これはまさにホップを使用する以前の時代のエールを醸造していることに他ならない。

英国、ベルギー、オランダにはバーレイワインというエールがあるのをご存知だろうか。度数が 10% を超えるものもある濃厚な味わいのエールである。ベルギーにはレッドエールがある。これらはフォーティファイドワインに似たものもあれば赤ワインを髣髴とさせるものもある。

赤ワインと見まがうエール、例えばレッドエールに分類されるドゥシェス・ド・ブルゴーニュ、ベルギー・西フランドル州のヴェルハーゲ醸造所の製品である。このヴェルハーゲ一族は 1500 年代から醸造を手がけている由緒ある一族である<sup>10)</sup>。

ちょっと茶色がかつたとても濃い赤褐色。味わいの特徴は、赤ワインのような複雑な香りがあり、気持ちの良い酸味と適度な甘みとのバランスがとても良い。ホップの苦味はほとんど感じられない。適度なボリューム感もある。これがビール的一种であるとは到底思えない味わいだが、原料は麦芽、ホップ、小麦、糖類で果汁も赤ワインも使われていない。麦芽も小麦も焙煎すると、カラメライズしたデンプンは糖化されずに残り、コクとタンニン様の心地良い渋味・酸味と粘度をもたらす。それに乳酸菌由来の乳酸がさらに酸味を付加する。まさにエールでワインをつくっているのである。筆者がこのレッドエールと巡りあった時、これこそワイン代替として飲まれていたエールではないかと確信した。

この種のエールは、その後ホップが使用されるようになって今日のスタウトになっていったと考えられている<sup>11)</sup>。

ここで思い出すのが、二十数年前スコットランドに留学中に見学したベルギー・西フランドル州のローデンバッハ醸造所を訪問した時、そしてイングランドのパートン・アボン・トレントでバス・ブルワリーのビール博物館を訪問した時のことだ。両方で私が聞いたのは、17

～18世紀にはイングランドが世界のビール醸造技術の中心であったこと、イングランドからベルギーやオランダに最新のビール醸造技術がもたらされたこと、ベルギーには過去の古い醸造技術が多く残されている、という話であった。

スコットランドはベルギーより遥かにイングランドに近い。国境を接しているからである。スコットランドは赤ワインの代替となるエールづくりにイングランドの醸造技術も参考にしたかもしれない。

一方では、異なる面もあった。ホップの使用である。イングランドでは16世紀にはじまったといわれているホップの使用だが、スコットランドではホップの使用がはじまった時期が遅く、使用量も少なかったといわれている<sup>12)</sup>。そのことは、より赤ワインに近いエールがスコットランドでつくられたこと、そしてそのエールの蒸溜がおこなわれたであろうことを示唆している。ホップが使用されていないエールは、度数が10%以上であったとしても劣化酸敗していく。ところが蒸溜さえすれば、腐敗から解放されるのである。

仔牛皮のスコットランド王室出納簿に書かれた記録の年代が1494年であったことを思い出していただきたい。フランスからの赤ワインの輸入が細ってくる17世紀後半には蒸溜法は一般に知られていたであろう。

ホップを使用したエールを蒸溜してもホップの苦い香

味が濃縮されておいしい溜液にはならない。ホップなしのエールの蒸溜液はフルーティであり、後口に赤ワインと似たジューシーさが残る。スコッチウイスキーの誕生である。

では、隣国アイルランドではなぜ同じシナリオが進行しなかったのか？

### 第三章 アイルランドで起きたこと

アイリッシュウイスキーの進化の歴史を考察する前に、まずアイルランド史を俯瞰しておこう。特に重要と思われる出来事に絞って概観していきたい。

かつて聖者と学僧の島と呼ばれ、原始キリスト教とケルト文化が融合して5世紀から11世紀にかけて独自の文化が大きく華ひらいたケルト人の国アイルランド。9世紀から10世紀にかけてのヴァイキングの来寇にも耐えたこの国が、その後の長い過酷な歴史を歩みはじめるきっかけとなったのは、1169年のイングランド王ヘンリー二世の軍隊によるアイルランド侵攻であった。この王はノルマン系であり、彼の軍隊は強かった。

アイルランドの各地に群居していた領主間の争いに端を発した派兵であったが、アイルランドの諸侯の抵抗も、このゲルマン民族系の王の軍隊の前にあえなく潰える。中央集権的な権力形成がなく、各地に王が分立していたケルト社会の構造が敗北の背景にあったのだ。



図3 エール製品（パーレイワイン上左4本，クリスマスエール上右，レッドエール下）



## スコッチモルトウイスキーの製造工程

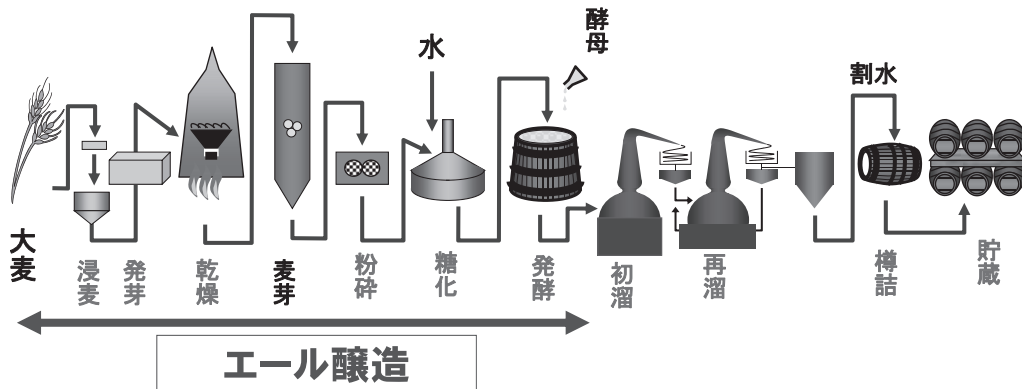


図4 スコッチウイスキー製造工程

1188年にイングランドの植民地となったアイルランドに、その後次々と多くのノルマン貴族が入植し、アイルランドの大半を押さえる。奪われた土地で起きたのは、それまでのケルトの制度の下で生きてきた自作農の農奴化であった。

その後、ペスト禍やイングランドとフランスの百年戦争などがあり、イングランドの支配が弱まり、ケルト系やケルトと同化したノルマン系の復活があったが、ヘンリー七世にはじまるチューダー朝になり、イングランドによる本格的なアイルランド支配が始まった。

チューダー朝第2代目のヘンリー八世はイギリス国教会を設立し、これをアイルランドにも及ぼそうとし、従わない貴族から土地を没収した。1541年には自分がアイルランドの王であることを、イングランドとアイルランドの議会に認めさせた。

ヘンリー八世から王位を継いだチューダー朝最後のエリザベス一世の時代にもかなりの規模の植民がおこなわれたが、それはエリザベス一世から王位を継いだスチュアート朝ジェームズ一世の時代にも続いた。

清教徒革命では絶望的ともいえる運命がアイルランドを襲う。1649年、護国卿クロムウェルはアイルランドを武力制圧する。その目的はアイルランドのプロテスタント化であった。カトリックは土地を奪われシャノン川から西の、アイルランドで最も痩せこけた土地に追いやられる。

1688年の名誉革命で王位を追われた前イングランド王ジェームズ二世は、ルイ十四世が提供したフランス軍を率いてアイルランド人とともに、新たに即位したイングランド王ウィリアム三世の母国のオランダ軍と1690年ボイン川で戦う。さらに翌年、オーグリムで戦うが、敗退を重ねる。アイルランドはイングランドの不在地主に土地を収奪され、植民地化が一層進む。さらに英国国教会のプロテスタント勢力は政治権力と土地所有権を独

占し、カトリックを差別する法律を制定する<sup>13)</sup>。

このようなイングランドによる植民地化がアイルランドとスコットランドの命運を分ける。スコットランドはイングランドと連合王国とはなるが、独立性は維持できた。

アイルランドの地主の多くが、イングランドから来た絶対的な寄生地主であった。一方スコットランドは、地付きの地主と小作人が多く、その距離は近かった。地主には小作人たちのウシュケバーづくりを積極的に庇護、支援する姿勢があった。スコッチのハイランドモルトのような香り高く、味わい深いネクターのような酒質が生まれていった理由の一つが、このような品質に対する強いこだわりと保護である。

アイルランドでは、手作りの地酒としてのハイランドモルトのような自立的に高い品質を達成したウイスキーの存在は稀であった。作り手が小作人であっても、スコットランドはフランス産赤ワインに親しんだ領主や地主が身近にいた。それに対し、アイルランドの地主や領主は、小作人からの搾取が主要な関心事で、小作人たちが作る粗末なウイスキーの品質に注目することはほとんど無かったのではないと思われる。不在地主も多かったため、接点もない。ポティーンと呼ばれるこの手づくりウイスキーは、厳しい小作人たちの家計の中でほんとはさやかな量しかつくることはなかったと思われる。アイルランドの農民は貧し過ぎたのである。

その代わり、ウシュケバーはもっぱら蒸溜免許を購入する業者によって工業製品として進化していった。ただし、その進化はスコットランドのローランド（穀倉地帯を含むスコットランド南部）のウシュケバー蒸溜業者達より早く、また優れたものであった。商品としてつくられるまろやかで、飲みやすく、余計やキャラクターがない味わいのウイスキー。しかも製造原価は安い。麦芽100%でなく、価格が安い大麦、オーツ麦、小麦、ライ麦の使

用。精溜度合いが上がることによってなめらかさを増すことができる 3 回蒸溜の導入がその例である。

事実、1750 年に出版されたドクター・サミュエル・ジョンソンの百科事典には、アイリッシュウイスキーのこの特徴が記載されている<sup>11)</sup>。ということは、この時期には既にその製法が確立していたということで、当時のヨーロッパの蒸溜技術レベルを考えれば画期的なことであった。実際、ヘンリー八世の施策としてはじまったアイルランドの徹底的なイングランド化によって、アイルランドとイングランドの関係は深まる。そのイングランドで、植民地アイルランドのウイスキーは好評のうちに受け入れられていったのである<sup>6)</sup>。

ちなみにその百科事典の記述では、スコッチウイスキーは辛く荒々しい味わいであると記されている<sup>14)</sup>。

この味わいによって、アイリッシュウイスキーの年間生産量は長い間スコッチを凌駕していた。入手できた統計がはじまる 1802 年以降でみても、いくつか逆転した年はあるものの、1839 年までは総じてアイリッシュがスコッチを上回っている。特に 1802 年は、3.3 倍、1803 年は 2.1 倍と圧倒的であった。

アイリッシュの生産量が急激に落ち込むのは 1859 年から 1871 年で、その後回復するがスコッチをとらえることはついに一度もなかった。スコッチは 1868 年以降順調に伸び、1897 年にはアイリッシュの 2 倍を越える<sup>5)</sup>。

アイルランドにおける禁酒運動や、アイルランド独立運動の激化による大英帝国圏からの貿易締め出しなど、いくつかの大きなハンディをアイリッシュはスコッチに対して負っていたことは事実である。しかし、『Classic IRISH WHISKEY』で著者ジム・マレーは書いている。1831 年フランス系アイルランド人イーニアス・カフェが連続式蒸溜機を發明して誕生したグリーンウイスキー。それとモルトウイスキーを混ぜたブレンデッドウイスキーがスコッチで誕生した時、アイリッシュウイスキー業界はその魅力を見くびった。そして、アイリッシュに対する絶対的な自信が揺らぐ時期が来た時、スコッチのモルトウイスキーのような力価の高い、味わい豊かな素材を持たなかったアイリッシュはなすすべもなかったと<sup>6)</sup>。

スコッチモルトの豊かさとは、1824 年から可能になった未納税蔵置による樽熟成由来のウッディーさやバニラの味わいと、そして熟成によってさらに深まる赤ワインの味わいの二つの大きな柱から成り立っていた。

そのモルトがグリーンウイスキーという溶き油と出会い、適度な濃さにのぼされ、麦の酒とは思えない甘酸っぱい味わいをもたらすことによって多くの愛好家を勝ち得たのである。

最初のオールドアライアンスが結ばれた 1295 年からブレンデッドが誕生する 1850 年代までの 500 年以上を掛けて、スコットランドはスピリッツの世界に金字塔を打ち立てたのである。

しかし、同じケルトの国アイリッシュも負けてはいない。販売数量はまだスコッチの 6% にしか相当しないとはいえ、この 10 年のアイリッシュの伸びは目覚ましい。味わいの進化もある。

ウイスキー飲みに取ってはたまらない時代が今、目の前に広がっている。

## 参考文献

- 1) IWSR (the International Wine & Spirits Research) 『2011 IWSR Database』  
<http://www.iwsr.co.uk/ie6/default.htm>
- 2) CLASSIC MALTS SELECTION Malts.com 『Classic Malts の世界によろこそ』  
[http://www.malts.com/index.php/ja\\_jp](http://www.malts.com/index.php/ja_jp)
- 3) 三鍋昌春『ウイスキー 起源への旅』新潮社 2010 年
- 4) UNIVERSITY OF TORONTO LIBRARY 『A history of Moray and Nairn』1980  
[http://archive.org/stream/historyofmorayna00rampuoft/historyofmorayna00rampuoft\\_djvu.txt](http://archive.org/stream/historyofmorayna00rampuoft/historyofmorayna00rampuoft_djvu.txt)
- 5) Moss, M. S. & Hume, J. R., The Making of Scotch Whisky Distilling, Canongate Publishing, Edinburgh, 1981
- 6) Murray, J., Classic IRISH WHISKEY, Prion Books, London, 1997
- 7) Muriel, C., The Auld Alliance (1295-1560) : Commercial Exchanges, Cultural and Intellectual Influences between France and Scotland, Master II Civilisations Contemporaines et Comparees, Universite de Toulon et du var Faculte des Lettres et Sciences Humaines, 2009
- 8) 北政 巳『近代スコットランド社会経済史研究』同文館 1985 年
- 9) 竹鶴政孝『Brandy, Whisky, Liqueurs.』個人蔵 1917 年
- 10) ベルギービール Japan 『Duchesse de Bourgogne ドウシェス ブルゴーニュ』  
[http://www.belgianbeer.co.jp/lineup/detail\\_80.htm](http://www.belgianbeer.co.jp/lineup/detail_80.htm)
- 11) Wikipedia, the free encyclopedia 『Flanders red ale』  
[http://en.wikipedia.org/wiki/Flanders\\_red\\_ale](http://en.wikipedia.org/wiki/Flanders_red_ale)
- 12) Hornsey, I. S., A History of Beer and Brewing, The Royal Society of Chemistry (RS/C), Cambridge, 2003
- 13) 波多野裕造『物語アイルランドの歴史』中公新書 1215, 中央公論社 1994 年
- 14) ThameNews.Net 11/12/2012  
[http://www.thameneews.net/readmore.asp?Content\\_ID=8194](http://www.thameneews.net/readmore.asp?Content_ID=8194)

(2013 年 8 月 10 日受理)