

酒文化研究所

NEWS LETTER

第 33 号 2015 年 9 月 25 日

【酒ツーリズム】

バーボン・トレイル ケンタッキー蒸溜所めぐり

— 観光客の受け入れに積極的なバーボン蒸溜所

世界各地で酒造施設を核とした観光開発が進められています。フランスのボルドーやブルゴーニュ、イタリアのバローロなどの銘醸地では盛んにワイナリーツアーが催され、世界中から観光客が訪れています。アメリカを代表するワイン産地であるカリフォルニアのナパヴァレーの観光客は年間 300 万人。サンフランシスコからワイン列車が運行され、周辺はホテルやレストランも充実、ワインリゾートの観を呈しています。

こうした酒造工場を観光資源とする取り組みはウイスキーでも見られます。スコットランドのウイスキー蒸溜所は人気の観光スポットで、エジンバラやグラスゴーを起点に蒸溜所を訪ねるツアーが多数催されています。とりわけ近年、観光開発に熱心なのはアメリカのバーボンの蒸溜所です。北米でのバーボン人気の高まりもあって、有力な蒸溜所がゲストハウスを充実させています。蒸溜所が集中するケンタッキー州は、バーボンをケンタッキーダービーに続く観光の目玉としてアピール、蒸溜所も連携して蒸溜所を巡る「バーボン・トレイル」を企画しました。今回はその様子をレポートします。

【お問い合わせ】 本資料に関するお問い合わせは下記まで。

〒101-0032 東京都千代田区岩本町 3-3-14CM ビル

株式会社酒文化研究所（代表 狩野卓也）<http://www.sakebunka.co.jp/>

TEL03-3865-3010 FAX03-3865-3015

担当：山田聡昭（やまだ としあき）

E メール：yamada@sakebunka.co.jp

アメリカで絶好調のバーボン

アメリカでは近年ウイスキーが好調です。1970年代以降ウォッカなどホワイトスピリッツが人気でしたが、2000年頃から様子が変わり、今は着々とウイスキーの消費が伸びています。アメリカのウイスキーを代表するバーボンは、2012年に出荷量が約40年ぶりに100万バレルを超えたといわれます。

好調な理由は、消費者がホワイトスピリッツに飽きを感じているから、人気のTVドラマ「マッドメン」でウイスキーが魅力的に描かれ消費の裾野が広がったから、バーボンの品質が向上し権威あるコンテストやガイドブックで高評価が続いているからなどと説明されます。おそらくどれも正解で、理由は複合的だと思われますが、10年以上続いている変化であり、一時のブームではなく中長期的なムーブメントであるという見てよいでしょう。

かつてバーボンはタフな男の酒のイメージでした。スタイリッシュなレストランやおいしい料理とは正反対です。ところが現在は女性や若年層にも受け入れられ、職人の丁寧な仕事に裏打ちされた酒と受け止められているといいます。アメリカのスーパーマーケットの食品や酒類の売場では、最近「Local: ローカル (地元産)」「Small batch: スモールバッチ (少量生産)」という推奨POPが目立ちますが、こうした特性を支持する消費動向とバーボンの人気は結びついているようにも思えます。

流行の最先端の店が集まるマンハッタンにオープンしたウイスキーダイニングの「メイズヴィル (Maysville)」は、そんな変化を象徴する店です。平日の20時30分ごろ店を訪ねると、20席ほどのバーカウンターはウエイティングの方で埋まっていた。バックバーには一面にウイスキーが並びます。本格系なモルトバーにも負けない品揃えです。メニューにはサラダ、



り食べられました。ニューヨークではワインやクラフトビールと同じように、ウイスキーを楽しむスタイルが生まれつつある予感がします。



ニューヨークで注目の NoMad エリアにオープンした Maysville は、ウイスキーを 150 種類以上揃え、フードが充実したウイスキーダイニング

17 W. 26th St. New York,

<http://www.maysvilleny.com/>

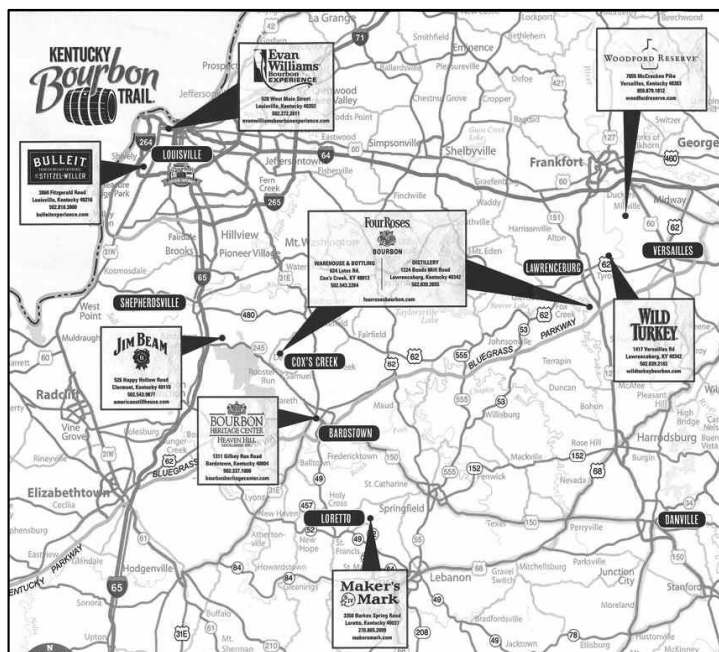
活気づくバーボン蒸溜所

好調な消費はバーボンの蒸溜所を活気づけます。ケンタッキー州に点在する 9 つの蒸溜所を巡るプログラム「バーボン・トレイル」の参加者は 2012 年で 50 万人、前年より 15% も増えたそうです。すべての蒸溜所を訪問しスタンプを押してもらおうと、記念にオリジナルの T シャツがもらえるのですが、人気ぶりに蒸溜所の見学ツアーをブラッシュアップしたり、ショップを充実させたりする動きが広がり、それが新たな集客につながる好循環が生まれていると聞きます。

まずはルイビル国際空港でレンタカーを借り、一路、ローレンスバーグ (Lawrenceburg) にあるワイルドターキー蒸溜所に向かいました。約 80km の道のりはフリーウェイで 1 時間ほど、蒸溜所が近づくとあたりは牧場とコーン畑にぼつりぼつりと民家が建つのでかな景色が広がっていました。

蒸溜所の駐車場にはたくさんのお車や大型オートバイが並んでいてなかなかのにぎわいぶり。最近新設されたゲストハウスでは同社の歴史やバーボンづくりの特徴がテンポよく展示され、奥に蒸溜所のツアーに参加した方が利用できるテイastingスペースが設けられていました。この日は運よく蒸溜所責任者のジミー・ラッセル氏がいらして、お客様と談笑、リクエスト

に応じて一緒に写真を撮ったりしていましたが、訪れたバーボンファンたちは「ラッセル氏に会えるなんて超ラッキーだ」と満足そうです。



昔ながらの製法を頑なに守るワイルドターキー蒸溜所と蒸溜所責任者のジミー・ラッセル氏
<http://wildturkeybourbon.com>

ライムストーンウォーターとコーン

バーボンの原材料は、コーンを51%以上使用するほか、大麦やライ麦で仕込みます。バーボン・トレイルではケンタッキー州の郡部を走りますが、緩やかな起伏のある農地一面に広がるコーン畑を目に入ります。また、ロードサイドにはライムストーン（石灰岩）層が露出しています。これを通り抜けた水は硬度が300~350と高く、ライムストーンウォーターと呼ばれ、バーボンウイスキーの仕込と割水に欠かせないものとなっています。蒸溜所はどれもライムストーンウォーターの豊富な場所に立地しているのだそうです。

車窓からケンタッキーのこうした風景を眺めると、欧州からの移民が伝えた蒸溜酒づくりの技術とケンタッキーの大地の恵みと相まって生まれた酒がバーボンウイスキーなのだと、実感するのではないのでしょうか。

自社の特徴をアピールする蒸溜所たち

バーボン・トレイルに参加している9つの蒸溜所は広い範囲に点在しています。エリア



バーボンウイスキーの産地の中央にあるバードスタウン。ケンタッキー州の地表は多くがライムストーン（石灰岩）層で、硬度の高い水が湧く。ロードサイドにこうした岩肌をしばしば目にする



バーボンウイスキー蒸溜所の周辺はコーン畑と牧場ばかり。カラカラに乾いた葉を剥くと鮮やかな黄色のコーンが現れた



ワイルドターキーの原材料モデル。コーンを51%以上、ほかにライ麦と大麦を使っていることを展示
出所：同社ゲストハウス

の真ん中に位置するバーズタウンでは、毎年 9 月に開催されるケンタッキー・バーボンフェスティバルが開催され、期間中は蒸溜所を巡るツアーバスが運行されますが、ふだんは車での訪問が基本です。

ほとんどの蒸溜所は1時間おきに有料(10USドル程度)の見学ツアーをおこなっていて、ホームページで予約できます。専門のガイド(英語のみ)の後をついて工場を歩き、発酵中の醪を味見したり、樽から汲み出したそのままのバーボンを試飲させたりしますが、みな他社との違いを丁寧に説明してくれます。もちろん見学の後には試飲があり、希少なバーボンを味わうことができました。あなたもチャレンジしてみたいはいかがでしょうか。■



【ジムビーム蒸溜所】

バーボンの世界 NO.1 ブランドのジムビーム。ゲストハウスは充実し、オリジナルグッズを楽しく買い物できた。見学ツアーでは創業以来ずっと同じ酵母を使い続けていることを強調。6~8階建の熟成庫に樽を並べて熟成をさせる。樽を転がしてバーボンを直接グラスに汲みとり、その場で試飲させるパフォーマンスでは参加者から歓声があがった

<http://www.suntory.co.jp/whisky/jimbeam/>



【メーカーズマーク蒸溜所】

広い敷地に趣のある建物が点在し、バーボンのテーマパークのような蒸溜所。ツアーでは大型の木桶の発酵槽の醪を試飲。ハイグレード商品の『46』は、樽のなかに焼いたフレンチオークの板を入れて熟成させていることを説明する。本格的なテイスティングルームで試飲させるのはメーカーズマークならではの

<http://www.suntory.co.jp/whisky/makersmark/>





【フォアローゼズ蒸溜所】
木桶の発酵槽、連続式蒸溜器の解説が丁寧にされていた
<http://fourrosesbourbon.com/>



【ヘブンヒル・バーボン・ヘリテージセンター】
禁酒法時代の密造などの歴史的資料が豊富
<http://bourbonheritagecenter.com/>



【バーズタウン・バーボンフェスティバル】
<https://www.kybourbonfestival.com/>

