

「木の恩恵を大いに受けているウイスキー」

一般財団法人 経済調査会
建築統括部 建築調査室
羽根田 芳明

この度は、『組合月報』への寄稿の御機会をいただき、ありがとうございます。

私が所属する一般財団法人 経済調査会は、戦後間もない1946年9月に前身である「東京経済調査会」を設立し、それから72年間、様々な物価や賃金を調査してまいりました。現在では、公共工事に関する資・機材価格に重点を置いて調査を行っております。

木材担当である私が価格調査をしていた折に、「北海道で製材用のナラが不足気味だ。ウイスキー用の樽として需要が高まっていることが要因に挙げられる。」と伺いました。2014年の連続テレビ小説「マッサン」で一気に人気に火が付いたウイスキー。品薄と高騰が止まらない現状に、愛飲家として素直に今の人気を喜べない心境ではありますが、樽の原材料となるナラ材の在庫状況にも影響を与えていると聞き、驚きを隠せません。

前置きが長くなり、またウイスキー愛好家の組合員様には今更な話となり、恐縮ではありますが、木の恩恵を大いに受けるウイスキーについて書かせていただきます。

◆樽に用いられるナラの役割

ご存知の方も多いかとは思いますが、店頭に並ぶ時には琥珀色をしています。ウイスキーは焼酎やウォッカと同じ蒸留酒なので、最初は透明な色をしています。

いくつか種類はありますが、主にホワイトオークの樽で少ないものだと3年程度、長いものだと50年もの間、樽の中で熟成されることで、木が持つ香りや色、タンニンといった成分が溶け出して、あの見慣れた琥珀色、熟成の長いものだと濃い赤褐色になっていきます。

日本では、江戸時代までは割けにくく堅いナラの性質から、割いて製材する加工が困難だったとすることで利用が避けられていたようですが、欧米ではオーク、つまりナラが液体を通しづらく、強度と耐久性を持った材質のため、家具だけではなく樽としても重宝されていたようです。



4年熟成（左）と12年熟成（右）させた原酒。熟成を重ねるほどに、濃い色に変わっていきます。

◆樽による味の違い（なぜ日本のナラが人気？）

ウイスキーは、その種類によって製造、熟成方法が、法律で明確に定義されており、スコットランド

のスコッチウイスキーやアイルランドのアイリッシュウイスキーは、「オーク樽で最低3年間の熟成」とされ、アメリカのバーボンウイスキーは「“新品の”焼き入れをしたオーク樽で熟成」とされています。

別の酒を保存していた樽を熟成に用いることもあるため、一概に木の違いとは言えませんが、産地の異なる数種類のナラで以下のように味わいが違うとされています。

- ・アメリカ産オーク

新樽がバーボンの製造で使用される。スコッチ、アイリッシュ、カナディアン、ジャパニーズのウイスキー熟成に再利用されると、バニラ、ココナッツ、チェリーやその他、甘味のあるスパイスの香味をもたらします。

- ・ヨーロッパ産オーク（スパニッシュオーク）

シェリー酒の製造で使われた後、スコッチ、アイリッシュ、カナディアン、ジャパニーズのウイスキー製造業者に譲渡され、赤褐色に近い濃い色になり、ドライフルーツのような甘味のウイスキーになります。

個人的にこの味がとても好きです。近年のウイスキー人気から、シェリー酒の保存に使用された樽（シェリー樽）自体も品不足になっており、「また値上げするのか、それどころか終売になってしまわないか。」と気を揉むこともあります。

- ・日本産オーク

冒頭に触れた国産のナラです。別名ミズナラとのことで、ウイスキーの市場では主にミズナラ樽と呼ばれています。

戦時中に前述のシェリー樽の輸入が困難になった際に使用され始めたようですが、原酒が漏れやすく、かつ新品の樽だと木香が強すぎて、評判が良くありませんでした。ですが、2回、3回と繰り返し熟成に使われるうちに、白檀や伽羅といった香木のような独特な香りを出す樽となり、昨今、日本産のナラ樽で熟成させたウイスキー原酒の需要は非常に高まっています。

品薄による値上げの末、とうとう今夏、終売となってしまったサントリーの響17年は、このミズナラ樽で熟成させた原酒を主に使っており、私も1度、ボトルを購入したことがあります。確かになんとも言い難い上品な香りと甘さで実に美味でした。



棚一面に並べられた熟成保管中のウイスキー（サントリー株式会社 白州蒸留所）

冒頭、ウイスキー用として北海道のナラが不足気味と触れましたが、上記のように、国産ナラの樽で熟成させたウイスキーの味が優れており、国内外で人気が高まっていることから、樽、ひいてはその材料となる木材自体の需要まで高まっているようです。

国内外で人気が高まっている、と触れましたが、昨今「爆買い」というワードでも取り上げられがちな某国でもウイスキー人気は高まっているようで、2011年にサントリーが発売した山崎50年が2018年1

月に香港で競売にかけられ、定価100万円に対して3,250万円で落札されました。インターネット上でも、副業の1つとしてウイスキー転売を推奨する記事があり、純粋に美味しいウイスキーを楽しみたい身としては、投機対象ではなく、あくまで嗜好品として適正な流通を切に願う次第です。

そして欲を言えば、このウイスキーブームで多めに仕込んだ原酒が飲み頃になる時代にウイスキーブームが去っていて、手軽に上等なものが入手できるようになってほしいものです。

ウイスキー、木材の説明で言葉足らずな部分があったかと思われませんが、ここまでご覧いただき、ありがとうございました。



筆者自宅の在庫。SCAPA16年（左から1本目）は、3年前に終売になったので、もったいなくて空にできません…

出典

1. サントリー株式会社 「山崎」商品ページ
https://www.suntory.co.jp/whisky/yamazaki/news/009_03.html
2. 木材博物館 ナラ
<https://www.wood-museum.net/nara.php>
3. 『ウイスキーバイブル 本当のたのしみ方を知りたくなったら、この本からはじめよう』
デイヴ・ブルーム 著、鈴木隆行 監修