



会ってきました！
甲州人

サントリー(株)
名誉チーフブレンダー
こしみず せいいち
輿水 精一様

甲府市出身。73年サントリー入社。世界的なコンペティションでトロフィーを受賞した「響30年」をはじめ、「山崎50年」「同35年」など様々なウイスキーの開発・ブレンドに携わる。96年に首席ブレンダー、99年より「ウイスキーの品質を決める最終評価者」であるチーフブレンダーとなる。

今回は輿水さんにインタビュー！

○サントリーに入ったきっかけはなんですか？

山梨大学で専攻が発酵生産学学科だったので就職先は酒類か食品メーカーを考えていました。ちょうど大学卒業の年に白州蒸溜所ができて、開高健などが宣伝部で活躍していたサントリーに魅力を感じ就職しました。

むしろワインの世界にも興味を持っていて、最初からウイスキーに進もうと思っていたわけではありません。

○「響12年」のような名酒が初めて出来たときはどんな感覚なのでしょうか。

ブレンドはどこまで行っても完璧に出来たという感覚はありません。これ以外にないと思うことはまずない。理想に近づくまで、次の手、次の手とやりつくし、改善のアイデアが浮かばなくなったら、そこが仕事の終点だと思っています。

○あらかじめ会社がコンセプトを決めているものと、自由にブランドを生み出す場合とではどちらが楽しいですか。

何の制約もなしに、自由に原酒を使い、自分のイメージ通りのウイスキーを造れる方が楽しいです。しかし今手元にある原酒で、どれだけ自分のイメージに近いものが作れるかを追求することも面白い仕事です。

○ブレンダーのお仕事のやりがいはなんですか？

近年はジャパニーズウイスキーを、日本の食文化とともに世界に発信していくことに取り組んでいます。その中でジャパニーズウイスキーの個性を際立たせる、樽材としてのミズナラ林を残すための支援プロジェクトも行っています。自然とともに長く愛されるお酒を造っていくことにやりがいを感じています。



ウイスキーの
頂点となった
「響30年」



突撃！

サントリー
山崎蒸溜所



サントリー創業者の鳥井信治郎氏が、ここ山崎を選んだのは、千利休の愛した名水、離宮の水があったことと三川（桂川・宇治川・木津川）が合流し、ウイスキーづくりに適した湿度があったことが理由と言われています。蒸溜所ではウイスキーの歴史や醸造工程の見学ができます（予約が必要です）。

↓モルトウイスキー製造の様子



「ジャパニーズウイスキー
メンバーシップコミュニ
ティ」WEBサイト

イベント情報 in 関西

●ワイン県やまなし&桃の花キャンペーン

(出展：甲府市、笛吹市、甲州市、山梨市)

日時：2023.3月3日（金）11：30～19：00

場所：ディーズスクエア（ディアモール大阪円形広場横）

※甲州銘菓やワインなど各市の特産品を販売！

桃の花プレゼントもあります★