

「オール静岡」の ウイスキー浪漫紀行

ガイアフローデイスティリング株式会社
代表取締役

中村大航さん

静岡に新しいウイスキー蒸溜所をつくる!と決意した
中村大航さん。酒造経験のない彼は、何度も挫折しながら、その度に地域の協力者を増やし、壮大な浪漫を
現実のものへと紡いでいった。2020年秋、その
ウイスキーがいよいよ販売開始となる。

精密機械部品からウイスキーへ

左手に茶畑、右手に安倍川の支流を見ながら山道を上ってゆくと、忽然と現れる横長のモダンな建物。それが、ガイアフロー静岡蒸溜所だ。風の通り道なのか、木々が揺れて葉がそよぎ、建物の真ん前にある貯水池には夏空が映りこんでいる。

多くの人が抱く静岡のイメージは、富士山や長い海岸線かもしれないが、オクシズ（奥静岡エリア）と呼ばれるこの中山間地域の青い空と美しい山の稜線の風景もまた、まぎれもない静岡なのだ。

2015年、オクシズでのウイスキー製造プロジェクトの始動が静岡市と民間企業の共同記者会見で発表された。この時、愛好者からは期待と応援が、ウイスキーづくりを深く知る人からは心配の声があがった。ウイスキー事業は決して簡単なものではないという理由のほかにもう一つ。蒸溜所の経営者がウイスキー業界の人間ではなかったからだ。

中村大航さん、この人こそウイスキー浪漫紀行の主人公である。

中村さんは、2000年より精密機械部品製造会社の代表を務めていた。祖父の代から続く企業で、航空宇宙や半導体などの最先端技術と日々向かい合っていた。

「3代目として何か新しいことに取り組んでいきたい野望がありました。精密機械という大きな分野の中で、新規事業を考えたいと漠然と思っていたのです」

そんな矢先に東日本大震災が起きた。世の中の価値観が大きく変わった時だった。

「会社として利益を上げていましたし、事業者としては成功と言っていた。しかし一方で、ものづくりとは一体何か？と深く考えるようになりました。効率を追求することが第一優先ではなく、たとえ効率が悪くても時間をかけて芽を育てて実がつくまで丁寧^ニに育てていく、そんなものづくりに身を投じてみたいという気持ちも湧いてきました」

そんな頃、もともとウイスキーをこよなく愛していた中村さんは、長年の憧れの地・スコットランドに旅をする。8つの蒸溜所を巡り、最後に9番目に訪れたところで、中村さん

の運命を変えることになる出会いがあった。

そうだ！ウイスキーをつくろう！

それは、スコットランド・アイル島に124年ぶりに誕生した蒸溜所で、2005年創業の「キルホーマン蒸溜所」だった。年間生産量は9万リットルと非常に少ない。馬小屋を改造してつくられた本場に小さな蒸溜所だ。働く人々はプライドを持って生き生きとしており、お互いをリスペクトし、地元産の大麦を使って地域をととても大切にしている。観光客として訪ねた中村さんにも、それがひしひしと伝わってきた。

「衝撃でした。できたばかりの極小の蒸溜所ですが、間違いなくスピリットが宿っていて、世界中で人気のウイスキーをつくることのできる。その理由の一つはものづくりへの愛なのだと思いました」

キルホーマン蒸溜所に導かれるようにして、ウイスキーづくりを決意する中村さん。

「独自のウイスキーをつくることで世界に通用する商品になる。ウイスキー事業に果てしない可能性を感じました」

いずれ100%静岡産のウイスキーを目指す

林業が盛んな玉川地区には、木材となる木がふんだんにある。それならばウイスキーづくりの過程において地元の木材を利用できないかと考えた。ウイスキーを発酵させる際の木製の槽は、スコットランドをはじめ、一般的にはパイン材[＊]を用いる。中村さんは杉材で発酵槽をつくることを考えた。

「日本の清酒は杉の樽に入れます。それと同じで、木桶で日本のウイスキーがつかれないだろうか？と思ったのです」

もしかするとウイスキーづくりのプロだったら、この発想はなかったかもしれない。

「玉川地区の杉は質が良いと聞いたので、日本のトップブランドと評される吉野杉と同等のクオリティの杉材を探しました。地域の組合に掛け合っ

て、結果的には非常に良質の杉材を見つけることができました。次は杉材でウイスキー用の発酵槽[＊]、つまり大きな木桶をつくってくれる工房探しでした。片っ端から全国の桶屋さんに電話しましたが、どこも廃業してい



ガイアフロー静岡蒸溜所
静岡の風土に根ざしたウイスキーづくりがなされる蒸溜所。静岡在住のアメリカ人建築家デレック・バトン氏とのコラボレーションによって、外装内装共に静岡の木材がふんだんに使われている。黒い建材と木材のバランスが周囲の山や川ともうまく調和しており、静岡の奥座敷のことを指す「オクシズ」の代表的な観光スポットとして、またウイスキー好きの聖地として、時が経つにつれ、新しい風景をつくっていくのだろう。
<https://shizuoka-distillery.jp/>



スコットランド製の薪直火蒸溜機の前にて。薪の炎での蒸溜は、世界でも非常に珍しい。



こちらが蒸溜エリア。写真の2基を含め、合計4基のポットスチル（蒸溜機）が稼働する。

静岡産の杉材でつくられた発酵槽。杉が清々しくやさしく香る。

て、たった一軒だけやってみようと言ってくれるところがあり、そのチャレンジ精神に救われました」

世界初の杉材による発酵槽の誕生が決定した瞬間である。ウイスキーづくりに木材を使うという自らに課したミッションは、まだまだ続く。ウイスキーの蒸溜には、一般的にボイラーで生成した蒸気の熱を使う。「間伐材を薪として燃やして蒸溜することを考えました。この手法は世界でも唯一だと思えます」

薪の直火でうまく蒸溜できるのか？ また、それはウイスキーの味には影響しないのか？

同じものは二度とできないものづくりの原点へ

本場スコットランドでは3年の熟成を経たものがウイスキーと定義される。静岡蒸溜所のウイスキーは2020年が誕生年となり、秋に一般販売を予定している。静岡蒸溜所が扱う輸入ウイスキーの商品はオンラインサイト「ウイスキー・ポート」<http://whiskyport.jp/>にて購入可能。



中村大航 TAIKO NAKAMURA

静岡県清水市（現在の静岡市清水区）生まれ。製造業を営む家に生まれ、自らもその事業継承者としての道を進むが、酒造経験がないまま、まったく畑違いのウイスキー事業を新たに興す。ウイスキー輸入業を手がけてネットワークを広げ、その後、地元行政の協力関係を得て、ウイスキー蒸溜所開設に成功した。2016年10月にウイスキーの製造を開始し、同年12月に初の原酒樽詰めが完了。2020年秋に初リリースを予定している。

＊パイン材=松を加工した木材。

SWITCH of My Life

土地を愛し大切に 小さな蒸溜所との出会い



2012年のアイラ島への旅で、キルホーマン蒸溜所を訪ねた時のこと。「その小さな蒸溜所こそ自分が理想としている姿だと感じ、雷に打たれたみたいに放心状態になって、数十分動かなかっただけです。帰りの飛行機内であらかたの事業計画を立てたことを覚えています(笑)」

「それについてもさまざまな人に相談しました。ある日、毎日直火と奮闘しているうなぎ屋さんから『薪の直火ならうまくなるはずだよ』と太鼓判を押され、気が楽になった思いがあります(笑)」

このほかにも、かまどづくりのために石窯で焼くパン屋さんを沖縄に訪ね、薪ストーブの専門家には熱量の計算を依頼した。こうしてガイアフロー静岡蒸溜所というジグソーパズルのピースが一つ一つ埋められていった。

材料となる大麦は主に輸入に頼っているが、一部だけ地元農家が栽培した大麦を使用している。

「農家の方々がつくってみると言ってくれています。いずれは静岡

産大麦100%のオール静岡ウイスキーを皆さんに届けるのが夢です」

地域や人の協力を得ながら無事に船出を叶えた中村さんなら、本当にオール静岡をやったのけるかもしれない。

ラテン語で「生命の水」を意味する言葉がウイスキーの語源だ。昔日の人々は、蒸溜技術によって生まれた酒を「生命の水」と呼び、舌の上で燃えるような味わいに、それを不老長寿の薬だと考えたそう。中村さんがつくり出したウイスキーは、静岡の山河に生きるすべての生き物の命をつなぐ水として、わたしたちの心を強く惹きつけるだろう。さあ、静岡へ。ウイスキー浪漫という旅に出掛けてみよう。

玉川地区の特徴をどう反映させるかが スピリット宿るウイスキーづくりの鍵でした

