

TAKAOKA DESIGN & CRAFT CENTER

NEWS LETTER

COVER STORY

梵鐘づくりの老舗と酒造会社の挑戦
世界初鋳物のポットスチルづくり

イベント情報 ◆ 高岡市伝統工芸産業人材養成スクール修了制作展

2020

2

February

vol.05



梵鐘づくりの老舗と酒造会社の挑戦

世界初鋳物のポットスチルづくり

現在、日本のウイスキー蒸留所は全国で20か所を超える。ジャパニーズウイスキーの世界的な人気の高まりからだ。世界でもその味は認められ「世界5大ウイスキー」に選出されている。2016年頃から日本各地に蒸留所が新たに作られるなど活気を帯びている。

世界初！ 鋳物のポットスチル

2019年、若鶴酒造株式会社(富山県砺波市)が、老舗鋳物メーカーの老子製作所(富山県高岡市)に製造を依頼し、世界初となる鋳物のポットスチルが誕生した。



取材で訪れた11月、三郎丸蒸留所は敷地の一番奥で堂々と静かにたたずむ姿が印象的だった。
入口手前には、銅板に高岡銅器の着色技術を活かした「三郎丸蒸留所」の看板。蒸留所は改修プロジェクトにより2017年7月完成。
隣にはスコットランド・アイラ島の蒸留所を彷彿とさせる、ウイスキー樽の貯蔵庫を整備中。

歴史を紡いだ蒸留所

富山県砺波市に北陸で唯一のウイスキー蒸留所がある。今年で設立101年目を迎えた若鶴酒造株式会社。清酒をはじめリキュール、ウイスキーを製造してきた。若鶴酒造のウイスキー蒸留所としての歴史は1952年に遡る。

江戸時代末期の文久2年に清酒造りを始め、大正時代に設立した同社は、以来、清酒造りに専念してきた。しかし、戦時中の米の統制により清酒の製造は厳しい局面に置かれる。そこで新たに目をつけたのが米以外からアルコールを作り出すウイスキーだった。1947年に若鶴醗酵研究所を設立。研究を重ねて5年後の1952年、若鶴酒造初のウイスキーが完成する。以来、ウイスキーを造り続けてきた。



若鶴酒造が初めて世に送り出した「サンシャインウイスキー」は、現在も多くの方に愛される伝統の味だ。

時が流れ2015年。代々受け継がれてきた蒸留所は5代目となる稲垣貴彦氏が故郷に戻ったときには、老朽化した建物へと変貌していた。

曾祖父の代からウイスキー造りを始め、大変な時代を乗り越えてきた蒸留所を蘇らせた。そんな想いで2016年、既存の建物を残すかたちで、酒造りだけでなく産業観光施設としての役割も備えた蒸留所の改修を目指しクラウドファンディングで支援を募った。結果、目標額2500万円を大きく上回る3800万円もの支援が集まった。

地域の資源を活かしたい

若鶴酒造は夏はウイスキー、冬は日本酒を製造している。改修プロジェクトでは冬場に稼働していない蒸留所でも建物を活用するため、2階部分を中心に産業観光の視点を取り入れた建物を整備した。

ここでは蒸留設備を上から見学できるほか、麹室（こうじむろ）として使われていた空間を活用した蒸留所の歴史を紹介するシアター（その

名も「室ジエクシヨンマッピング」など見所が満載だ。

1階部分は蒸留設備や熟成樽の貯蔵庫などが整備されている。この場所にはもともと一基ポットスチルがあつたが改修に合わせて一新した。

ポットスチルとは「単式蒸留器」とも呼ばれる昔からある伝統的な蒸留設備だ。従来のポットスチルは銅板を打ち出して作る鍛造という技法を用いる。現在、日本で製造する会社は1社しかなく、海外の有名な業者に発注するとなると納期は数年待ちという状況だそうだ。

そこで稲垣氏は高岡銅器の技術に



産業観光を目的として整備された蒸留所2階部分。



焼酎用の麹菌の繁殖に使われていた「麹室」を活用したシアタールーム。蒸留所の歴史やウイスキー作りの工程を映像で学べる。

梵鐘づくりの名匠が挑んだ

着目する。三郎丸蒸留所ではこれまでも県産材を使った樽の製造で地域の技術と材料を使った取り組みをしている。蒸留所からほど近い大型の梵鐘を製造する鋳物メーカーに話を持ち掛けた。

創業は江戸時代。300年以上に渡り、梵鐘（寺院の釣り鐘）を手掛ける高岡の老舗鋳物メーカー老子製作所。長年得意としてきた大型の美術銅器で数多くの実績がある。2019年、この工場から世界初の

「鋳物のウイスキー蒸留器」が誕生した。

従来、ポットスチルに銅を使用するのは蒸気から硫黄化合物を除去してくれる働きがあるからだ。銅製のポットスチルは業界の常識だ。だが、これを銅と錫を合金にした銅合金鋳物にするとどう味や成分が変わるのか。ポットスチルの製造を依頼した稲垣氏は鋳物に含まれる錫が焼酎の冷却機にも使われていた経験からお酒がまろやかになることは知っていた。実際に銅、ステンレス、銅合金の小さい試作機を作って同じ醪から実験したところ、銅板と鋳物の比較



貯蔵庫にはバーボン樽、シェリー樽、本文中に出てきた県産材のミズナラ樽など様々な種類の樽が置かれていた。

試験では味も成分も鋳物の優位性が証明できた。

過去に例がない鋳物のポットスチルの製造を請け負った老子製作所。鋳物製のポットスチルは世界初の試みになる。担当した製造部長の老子祥平氏は今まで経験したことのないものづくりに苦労したという。梵鐘づくりとは違う感覚があつたからだ。ポットスチルは作り上げたところがゴールではない。そこから「道具」としてのスタートだからだ。使用中に不具合があつてはならない。溶接の材料ひとつとっても人体に害のないものを選び、完成させたあとに内



ウイスキーの色は、樽熟成の年数により変わる。右端のものは1960年に蒸留された原酒。これをボトルリングし2016年、55年物として1本55万円で販売したところ即完売。注目度の高さがうかがえる。

容器が漏れないよう調整を何度も求められた。「造る感覚は梵鐘と同じくらいだろうと簡単に考えていたがそうではなかった」と苦笑いする。

出来上がったポットスチルは一基の容量が3000ℓと以前使っていたものの三倍のサイズになった。構造は維持管理のしやすさからパーツを分けられるようにした。ポットスチルはエルボー部分（ポットスチル上部の管が曲がる部分）が特にダメージを受けやすい。パーツ毎にわかることで傷んだ部分のパーツの取り換えが可能となる。また、鋳物は従来の銅板に比べると肉厚で耐用年数が長くなることもメリットの一つだ。今回の導入には初留と再留を効率よく行うため二基を製造した。こうして完成した鋳物のポットスチルは老子製作所の屋号である老子次右衛門（おいごじえもん）を由来とした『ZEMON^{ぜもん}』と命名された。

地域に愛されるウイスキーへ

2019年6月、ポットスチル



「ZEMON」はネックが短いランタン型で、ラインアームが下向きの設計により厚みのある味になる。ポットスチルの形状はウイスキーの味を左右する大きな要素。ウイスキーの蒸留は発酵させたアルコール含有物を複数回蒸留することでアルコールの度数を高める。蒸留器から留出した「ニューポット」と呼ばれる未熟成のアルコール度数は70%。

ZEMONは完成除幕式を経て初めての仕込み、蒸留を終えた。留出したニューポットは熟成期間を経て飲み頃になるまでには数年かかる。三郎丸蒸留所は約30年後に製造開始から100周年を迎える。2019年ZEMONで初蒸留されたウイスキーは熟成させ、100周年には30年物としてもボトリングする予定だという。

これからの良いウイスキーを造り、北陸に愛され、そして世界でも愛されるウイスキーを造っていきたいと稲垣氏は語ってくれた。敷地内には2013年に改修したビクターセンタ―「大正蔵」。その隣には3月完成予定の「令和蔵」を建設中。近年のめまぐるしい進化に圧倒された。

世界初の鋳物のポットスチルから造られた1杯が世界へ広がるときを楽しみに待ちたい。



若鶴酒造株式会社
「三郎丸蒸留所」
富山県砺波市三郎丸 208
<https://www.wakatsuru.co.jp/>
見学の受入可（詳細はWEBより）



株式会社老子製作所
富山県高岡市戸出 47-1
<http://www.oigo.jp/>



養成スクール 修了制作展

高岡市美術館 市民ギャラリー 入場無料

2020年3月6日(金) - 8日(日)

9:30 - 17:00 (最終日は16:00まで)

高岡市では、伝統工芸産業界の技術力向上と後継者育成を図るため、「高岡市伝統工芸産業人材養成スクール」を昭和43年度より実施しています。これまでの修了生は1100人を超え、重要無形文化財保持者をはじめ、伝統工芸士、クラフト作家など、多くの人材を輩出してきました。本展では、26期生(平成30年度及び令和元年度受講生)による修了作品と、高岡市伝統工芸産業技術保持者をはじめとした、金工・漆工の第一人者である講師陣の作品を展示します。

取材編集・発行

高岡市デザイン・工芸センター ニュースレター vol.5 令和2年2月発行

高岡市デザイン・工芸センター

〒939-1119 富山県高岡市オフィスパーク5
TEL 0766-62-0520 FAX 0766-62-0521

URL <https://www.suncenter.co.jp/takaoka/>
E-mail tdcc@suncenter.co.jp

休館日 月曜・祝日・年末年始
開館時間 9時～17時

