



大阪大学オリジナルウイスキー 完成記念イベントを開催

3月19日(木)、大阪大学ウイスキーの完成を記念するイベントが
大阪大学中之島センターで開催され、卒業生ら約200人が参加しました。

本学超域学生の企画による

「大阪大学オリジナルウイスキー『光吹—MIBUKI—』(みぶき)」の
開発プロジェクトは、産学連携による人材育成の取り組みとして、
サントリースピリッツ株式会社のご協力のもと、昨年6月から進められてきました。

この日のイベントでは、ミニレクチャーやトークを通じて、
阪大とジャパニーズウイスキーの「レジェンドたち」との深いかかわりや
開発プロジェクトの経過などを紹介しました。



「光吹」構成原酒	
1 法学部	山崎パンチョン樽モルト原酒
2 経済学部	山崎バーボン樽モルト原酒
3 理学部	山崎古樽モルト原酒
4 医学部	山崎ミュンヒナー麦芽モルト原酒
5 歯学部	山崎ミズナラ樽モルト原酒
6 薬学部	山崎ヘビリーピーテッドモルト原酒
7 外国語学部	白州ライトリーピーテッドモルト原酒
8 基礎工学部	白州シェリー樽モルト原酒
9 工学部	知多ヘビータイプグリーン原酒
10 文学部	知多ワイン樽グリーン原酒
11 人間科学部	知多パンチョン樽グリーン原酒



1	2	3
4	6	
5		

1: サントリースピリッツ(株) ウイスキーブランド部の中谷貴昭氏によるテイस्टینگ解説 2: 11種の原酒一覧 3: 嶋谷氏
4: メディアの取材に応じる超域学生の立石和博さん(左・医学系研究科博士後期課程2年)と奥野輔さん(基礎工学研究科博士前期課程1年)
5: 左から嶋谷氏、平野俊夫総長、東島清理事・副学長 6: 会場の様子

ゲストスピーカーの
嶋谷幸雄・元サントリー山崎蒸留所工場長(阪大工学部発酵工学科卒) から、
「ウイスキーでは阪大が掲げる『調和ある多様性』が実現しています」との話がありました。
(嶋谷氏と本学松永准教授との対談の詳細は本誌22ページをご覧ください。)
学生らによるプロジェクト報告では、
「阪大11学部の学生をイメージして厳選された11種の原酒を、
学生数構成比に応じてブレンドした」との秘話も披露されました。
(開発プロジェクトの詳細は本誌24ページをご覧ください。)
完成したてのウイスキーの試飲では、参加者は香りと味のハーモニーを楽しみ、
学生たちが製品に込めた「願い」に思いを馳せました。

「光吹—MIBUKI—」の
イベントレポートや詳細をご覧ください。



「光吹—MIBUKI—」スペシャルサイト
<http://www.osaka-u.ac.jp/sp/mibuki>



聞き手：松永和浩

嶋谷幸雄（しまたに ゆきお）氏プロフィール
1932年堺市生まれ。大阪大学大学院工学研究科醸酵工学科修士課程修了。1956～97年サントリー。その間、山崎研究所所長、白州蒸溜所初代工場長、取締役、山崎蒸溜所工場長を歴任。

嶋谷幸雄さんは長年、ウイスキーの製造現場に立ち会い、レジェンドの岩井喜一郎と竹鶴政孝は先輩であり、鳥井信治郎と佐治敬三は上司という関係にあります。「ジャパニーズ・ウイスキーと大阪大学」というテーマに相応しいということで、話を伺いました。
(3月19日 中之島センター)

—— 出身の工学部醸酵工学科では？

当時の醸酵工学科では直接、酒造の研究はやってなかった。私は好きだったこともあり、酒に直結する研究をやった。4年生の時には酒精飲料の不純物を除去するイオン交換樹脂について、大学院では日本酒の麴菌の香気成分について研究した。当時は梅田の闇市なんかで「バクダン」と呼ばれた安酒や、合成清酒（日本酒に醸造アルコール・糖分を加えたもの）を主に飲んでいた。学生にとってウイスキーは高嶺の花だったが、親戚のおじさ

んが防空壕に隠して戦災を逃れたウイスキーを飲ませてくれたことがあって、非常に印象に残っている。サントリーには入るべくして入った。

—— 岩井喜一郎・竹鶴政孝との関係は？

岩井さんとは直接お会いしたことはなかったが、酒精の研究者として有名だった。醸造科がつぶされそうになった時（昭和4年の大学昇格の際 松永注）、存続運動の先頭にたったのが岩井さんで、偉大な先輩と聞いている。竹鶴さんとも会ったことはない。この間亡くなられた養子の威さんとは親しかった。びっくりしたのは「竹鶴ノート」。非常に几帳面な字で解説されていて、現在でも技術的に通用する良くできたものである。数量の単位を尺貫法に換算していて、本気で日本でウイスキーを作ろうとしたことが分かる。先覚者として尊敬できる人物だ。

—— 鳥井信治郎との思い出は？

入社した頃は既に佐治さんが実質的に経営していたので、あまり接する機会はなかった。ただ毎年正月には雲雀丘の自宅に社員全員を呼んで挨拶して、一日中飲んだ。べろんべろんになった覚えがある。ボーナスは必ず一人一人手渡しするなど、非常に社員思いな方だった。とはいえ仕事熱心で厳しく、現場視察は連絡なしに突然やってきては、上司を壁際まで追い詰めることがよくあった。「マッサン」の鴨居の大将なんかより、ずっとこわかった。

—— 佐治敬三はどんな人物？

やはりウイスキーを国民酒にして日本文化に定着させたことが、最大の功績。作り手の感性よりも、飲み手の感性を大事にした。そのため、原酒製造の現場とブレンダー、営業が密に連携し、時に議論を戦わせて商品を作る、そういう環境を用意してくれていた。佐治さんは化学者を志していただけあって、求める味や香りを物質レベルで説明するので分かり易く、それに従っていれば間違いなかった。佐治さんにはずいぶん鍛えられた。関西人一流の冗談をよく言う人で、時に東京の人から誤解されることもあった。

—— 佐治が目指したウイスキーとは？

ニッカがスコッチを理想に掲げてウイスキーづくりを行っていたのに対し、サントリーはそれとは違う独自のジャパニーズ・ウイスキーを目指していた。ピートの効いた突出した味よりも、和食にも合うようなバランスのよさを追求した。

スコットランドは時に頑ななまで伝統を大事にするが、製造の各工程を徹底的に科学分析して改良を加えた。1966年に山崎にウイスキー研究所をつくって私が所長になったが、研究所があること自体珍しかった。伝統を盲目的に墨守するのではなく、伝統的な製法を科学的に裏付けて改良していく、そういう方法をとった。例えば蒸留した原酒に変な匂いが見つかることがあって、原因を調べたところ、本来は銅製の蒸留器の一部をステンレスに替えたことが問題だったことが発覚したことがあった。

スコットランドには小さな蒸留所がたくさんあって、大手メーカーがそこから原酒を買ってブレンドし販売するが、サントリーでは原酒の生産から製品の製造・販売を一貫してやる。だから多種多様な原酒を用意しておく必要があって、1973年の白州蒸溜所の建設や、1986年の山崎蒸留所の大改修を任され、発酵には木桶やステンレス槽、蒸留には様々な形状のポットスチルを導入した。ブレンダーが「こんな原酒がほしい」とよく言ってきたが、何年、何十年先のことは分からないので、こちらで出来る仕事はとにかく色んな原酒をつくることだった。

—— 阪大出身者でつくったのが「響」

「響」は1989年に出来た、マスターブレンダーの佐治が理想とするジャパニーズ・ウイスキー。チーフブレンダーの稲富孝一氏とよく相談して、私が仕込んできた原酒を厳選して造った。稲富氏は阪大理学部出身で、私と違って上品な男だ。音楽好きでバイオリンを弾いていて、よくブレンドを音楽に例えていた。「響」という銘柄もそんなところから来っていて、ブラームスをイメージしたそうだ。



ある意味で「響」は阪大ウイスキーの元祖というべきかも知れない。新たに誕生した阪大ウイスキー「光吹（-MIBUKI-）」の歴史的背景を、今回は垣間見ることができたのではないだろうか。