



おいしいウイスキー作りには良質な水と豊かな自然環境が欠かせません。山崎に暮らし、ブレンダーとしての私の感性も磨かれていったような気がします。環境が大事なのは、人もウイスキーも同じなのでしょう。

山崎 (大阪府島本町)



興水精一さん 67

サントリー名譽チーフブレンダー

こしみず・せいいち 1949年生まれ。甲府市出身。73年に入社し、99年からチーフブレンダー。「響21年」など手がけたウイスキーが、世界で高い評価を受け、2015年に日本人で初めて、本場・英国の専門誌が認定するウイスキーの「殿堂入り」を果たした。

おいしい水人も醸成

入社4年目の1976年に、山崎蒸溜所に近い島本町水無瀬にあった中央研究所に配属になりました。近くの一軒家を社宅として借り上げてもらい、結婚したばかりの妻と二人でこの町にきました。

以来、通勤はずっと徒歩です。水無瀬川沿いを毎日、朝夕20分くらい歩いて通っていました。

当時は大きな建物もなく、研究所に向かつて歩くと、蒸溜所の背後には天王山が見えました。生まれが山梨で、富士山や南アルプスの山々に囲まれて育ったので、山がある風景はどこか安心できましたね。

それと、なんと言っても水がおいしい。蒸溜所にもほど近い水無瀬神宮には、名水百選にも

選ばれた「離宮の水」が湧いています。町内の水道も地下水を引いていたので、蛇口をひねればミネラルウォーターが出るようなものです。山梨も水のおいしいところですから、その点でもすっとなじみました。

最初は、ウイスキーを貯蔵する樽の研究をしていました。蒸溜所に移り、ブレンダーになった時は40歳を過ぎていました。ブレンダーとしてはかなり遅いスタートです。味覚や感性が重要な仕事で、口で教えてもらえないものでもない。不安も大きかったです。

同僚のブレンダーに、飛び抜

けて鋭い嗅覚を持った男がいました。聞くと、彼はタマネギが嫌い、子どもの頃から母親がタマネギをどんなに細かく刻んでも、かき分けて食べなかったらしい。物心ついた時からずっとやってるんだから鍛えられている。日常の習慣が能力を引き出したんですね。

あまり科学的な話じゃないですが、私も同じかなと。今でも「自分が本当にブレンダーに向いてるのかな」と思うことがあります。何かやってみようか、何とかがやってみようか、きれいな水で育って、おいしい水を飲んできたことが素地を作ってくれたのだと思います。この土地があつてこそ、今の自分があります。

もう40年近く住んでいます。山も水も変わっていない。長男だから山梨に帰らないといけないんですが、まだここに住み続けたい。2年前、加齢などで食事制限のあるお年寄り向けに、おいしい食事やお酒を出す会社を料理人と組んで京都に作りました。ブレンダーとして培った経験を生かし、新たな挑戦を始めたいです。



木々に囲まれた水無瀬神宮。境内に湧く「離宮の水」を求め人は絶えない（大阪府島本町で）—近藤誠撮影

【アクセス】水無瀬神宮はJR東海道線山崎駅と阪急水無瀬駅の間位置し、どちらも歩いて15分ほど。サントリー山崎蒸溜所ではウイスキー館見学や、ガイドツアーに参加できる。予約が必要。



だしスッキリうどん

興水さんが30年以上通うのが、蒸溜所からほど近い大正元年(1912年)創業のうどん店「かぎ卯」。谷崎潤一郎の小説「蘆刈」にもくとある鮎鮎屋として登場する老舗だ。

だし汁は山崎の地下水に北海道・利尻の昆布と4種類のカツオ節を合わせて作る。すっきりとしながらも風味が強い。「ここの住民にとって水は宝物。サントリーさんが蒸溜所を建てはるぐらいやから、水質の良さはお墨付きやね」と3代目の鍵原和男さん(68)は胸を張る。

定番は「きつねうどん」(税込み570円)。うどんが隠れるほど大きな油揚げは濃いめの味付けで、自慢のだし汁とよく合う。小説で主人公の男は2杯食べたが、それもうなずける。丼が付いた定食も人気だ。季節限定のメニューも豊富で、春は桜海老のかき揚げがのった「桜海老ぶっかけ」(同910円)を頼む客も多い。



プレゼント情報

◆「桂文珍独演会 JAPAN TOUR〜一期一笑〜」の招待券(1人4500円相当)を3組6人に 6月2日午後0時半、近鉄奈良駅・奈良県文化会館国際ホール。落語家の桂文珍一写真一が、古典や創作を披露する。未就学児不可。往復はがきに「必要事項」、電話番

