白熱洋酒教室

杉村啓

絵＝アザミユウコ

人生を変える一杯

は、必ず見つかる。

きっとあなたも洋酒が好きになる！ 洋酒入門の決定版！

白熱洋酒教室

杉村啓

絵＝アザミユウコ

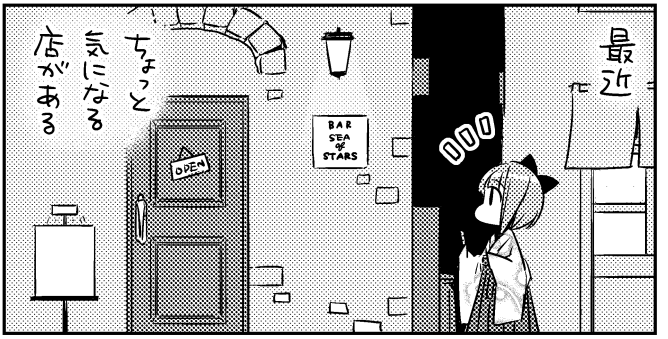
星海社

74

SEIKAISHA
SHINSHO

Chapter 1

第1章 オリエンテーション



きょろ
きょろ
いらっしゃいませ
全然知らないお酒ばかり…
何かお作りしましょうか？
どうしよう…
どれを頼んでいいのかわからない…
すっすみません!!
オロ
オロ
そっそのお酒を…
つ、いいきおいで注文してしまい
!!
イメージと全然違う…

と
いうことが
あったんですよ

えもいわれぬ
足が遠のいた
ままで…

あらら

バーを
楽しめないまま
出てきちゃったのね

むむ先生の
知り合いで
洋酒に
詳しい人
いませんか？

いろいろ
教えてもらいたい

ココに
いるじゃない
ですか

ここに

あれ
むむ先生って
日本酒専門
なのでは…？

？

自慢日本酒教室
よろしくね！

この私
むむ先生が

ポチ

洋酒について
知らないとでも？
BACARDI SPICE
RONRIGO
BACARDI
POUR ROSES
BOURBON
HIBIKI
JIM BEAM
Ballantine's
FINEST
余市
Captain Morgan

V.S.O.P
Maker's Mark
V.S.O.P
X.O
V.O
FLORA
AUCHROISE
TUTNIN
MUTAL
Otard
XO
MARTELL
XO
Suntory whisky
Jack Daniel's
Jameson
鶴

いつの間にか洋酒の棚が!!

こんにちは

くるっ

洋酒にも詳しいむむ先生です

確かに洋酒は難しそうでとっつきにくくも見えます

ですが必ずやこれだ！という一杯が見つかるはずです

この講義で洋酒を知り

あなたの『人生を変える一杯』に会いに行きましょう！

人生を変える一杯

人生変わって結婚できたり？

さすがにそれは…

一時間目

Lesson 1

きっとあなたも洋酒が好きになる！

はじめての方ははじめまして。おひさしぶりの方はおひさしぶりです。お酒のことなら何でもおまかせの、むむ教授です。ようこそ白熱洋酒教室へ！

この講義では全二十四時間にわたって「どうしたら洋酒を楽しめるようになるか」について語っていきます。日本を含む東洋のお酒ではない、西洋から伝わったお酒を「洋酒」といいます。ウイスキーやウォッカ、ワインやビールなど、たくさんの種類がありますね。ウイスキーに興味があるけれどもよくわからない。洋酒は好きなんだけれども漠然と飲んでいて詳しいことはあまりよくわかっていない。なんとなく飲んでみたら、あまりおいしいとは思わなかったんだけれども、みんながおいしそうに飲んでいるから気になる。そういう「洋酒」初心者の方に向けての講義です。一緒に洋酒について学んでいきましょう。

今回の講義では、洋酒の中でも「蒸留酒」について話していきます。ワインやビールについてのお話を聞きたいと思った方、申し訳ありません。そして、現時点では「蒸留酒」

と言われてもピンとこない人がいるかもしれません。これに関しては二時間目できっちりと説明をいたしますので、今はアルコール度数が高いお酒と思ってください。日本のお酒だと焼酎や泡盛、洋酒だとウイスキーやラム、ブランデー、ジン、ウォッカなどが代表的な蒸留酒です。

蒸留酒のお話に本格的に入っていく前に、一時間目ではオリエンテーションとして、ひとつ質問をいたします。

「蒸留酒は苦手ですか？」

より正確に質問をするならば、

「カクテルやハイボールのような炭酸水で割る飲み方ではなく、ストレートで飲む蒸留酒は苦手ですか？」

ここで「いいえ」と答えた方。すばらしいです。蒸留酒の飲み方をわかっていることと思います。そういう人にとっては、この本はどうしてそのお酒を自分はおいしく感じているかの答え合わせのような感覚で読んでいただけるでしょう。

そして、「はい」と答えた方。まさにそういう人にこそ、この本を読んでもらいたいと思います。蒸留酒が苦手と感じることは別に恥でも何でもありません。それどころか、いま蒸留酒が好きという人の中でも、最初は苦手だったという人がほとんどなのです。

洋酒の蒸留酒は、もともと日本とは異なる風土、食文化で生まれたお酒です。海外の人で日本の納豆が苦手な人がいるように、海外のお酒を我々が苦手と思うことは、ごくごく当たり前のことなのです。たとえそれが日本で造られたものであったとしても、洋酒を全く何の先入観なく飲んでみておいしく感じられるという人は少ないのですね（もちろん、最初からおいしく感じられる人もたくさんいますけれども）。

ただここでちょっと気づいて欲しいのは、洋酒の蒸留酒は世界中で飲まれている、愛好家の多いお酒だということです。苦手意識をなくし、どんな飲み方でも飲めるようになれば、これほどおいしいものはなかなかありません。文字通り新しい世界が広がり、今後のお酒ライフが楽しくなること請け合いです！

本当に洋酒が苦手な自分でも飲めるようになるの？と思う人もいるでしょう。大丈夫。なります。蒸留酒はどうしてもアルコール度数が高く、刺激が強いお酒です。そのため、最初に口にしたときには味わうどころではなく、癖の強さにやられてしまうことも少なく

ありません。でも、きちんとした飲み方でじっくりと味わっていけば、だんだんとお酒のさまざまな味がわかってくるのです。そうして飲んでいくと、あるときに「これだ！」という一杯に必ずや出会えることでしょう。洋酒が好きな人のほとんどは、この「人生を変える一杯」に巡り会って洋酒好きになっているのです。

面白いことに、「人生を変える一杯」は、今までのお酒を飲んだ経験、飲むお店などのタイミングやシチュエーションが非常に重要になってきます。以前に飲んだことがあっても、このお店で飲ませてもらったらびっくりするほどおいしかった！　本当にこれは同じお酒なの⁉　ということがあるのですね。

本講義の究極的な目標は、皆さんに「人生を変える一杯」と出会っていただくことです。そして洋酒が好きになってもらうことです。この出会いによって、洋酒の蒸留酒をストレートでも何でも楽しめるようになり、お酒がもっともっと好きになるでしょう。

とはいっても、ものすごく専門的なことを覚える必要はありません。どうやって飲んでいけば効率良く経験を積めるのか、いつか出会うであろう「人生を変える一杯」を逃さないで済むのか。そこに必要な知識のお話をしていきます。

今回の講義ではウイスキー、ラム、ブランデーの3種類のお酒を例にして、蒸留酒の楽しみ方や味わい方を学んでいきます。もちろん他にも蒸留酒はたくさんありますが、この3種類に限定したのは、これらのお酒が手に入りやすかったり、意外と身近だったりするからです。さらには、この3種の飲み方を学べば、自ずと他の蒸留酒についても味わうことができるようになるからです。

奥深く面白い、洋酒の世界へようこそ！

まとめ

洋酒の蒸留酒は、
とっつきにくいと思う人が多い

でも世界中に愛好家のいる、
おいしいお酒であることも
間違いない

実はいま苦手な人でも、
おいしく飲めるようになる
可能性がある

どうやって飲んでいったら
いいのかを見ていこう

「人生を変える一杯」と出会えば、
お酒がもっともっと好きになる!

目次

第1章 オリエンテーション 3

一時間目 きっとあなたも洋酒が好きになる！ 9

第2章 [ウイスキー編] ウイスキーは時間を楽しむお酒 20

二時間目 ウイスキーってどんなお酒なの？ 22

三時間目 どうしてウイスキーはとっつきにくいの？ 36

四時間目 熟成ってどういうことが起きているの？ 48

五時間目 ウイスキーをストレートで飲んでみよう 55

六時間目 飲み方によって味が変わるウイスキー 64

七時間目 ウイスキーと料理を合わせてみよう 73

八時間目　結局ウイスキーはどうやって選べばいいの？　80

コラム①　ウイスキーは密造酒として発展した？　92

コラム②　ウイスキーがもとになった裁判があった!?　94

第3章［ラム編］

ラムは飲んで楽しくなるお酒　96

九時間目　ラムってどんなお酒なの？　98

十時間目　ラムにはどんな種類があるの？　108

十一時間目　ラムはどう選べばいいの？　117

十二時間目　ラムはどう飲めばいいの？　125

十三時間目　カクテルや料理におけるラム　132

コラム③　1杯の量はどのくらい？　138

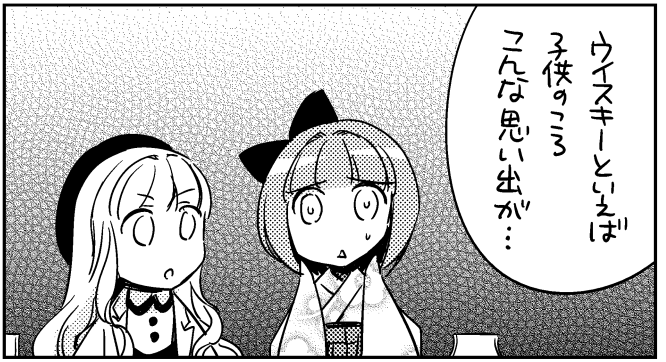
助手
むむ教授に見いだされて助手になる。お酒好きで、ただいま鋭意勉強中！

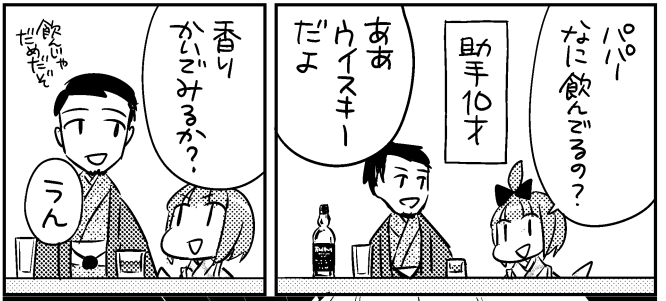
むむ教授（むむ先生）
見た目はかわいらしいが、お酒はめっぽう詳しいぞ！『白熱日本酒教室』も好評発売中！

第4章［ブランデー編］
ブランデーはリラックスするためのお酒 140
十四時間目 ブランデーってどんなお酒？ 142
十五時間目 ブランデーは親しみやすい？ 親しみにくい？ 151
十六時間目 ブランデーはどう選べばいいの？ 159
十七時間目 ブランデーはどう飲めばいいの？ 171
十八時間目 ブランデーはお高いの？ 180
コラム④ 年数表示がないウイスキー？ 186
第5章 洋酒と素敵な出会いをしよう 188
十九時間目 洋酒を楽しむならBARへ行こう 190

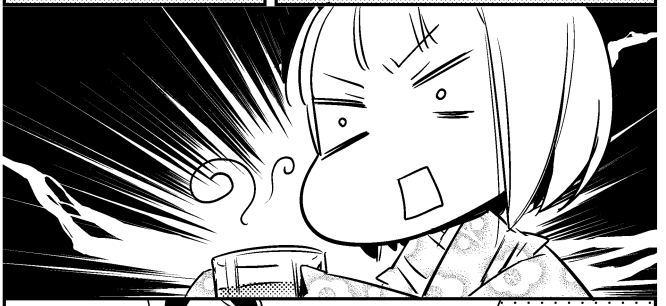
二十時間目　お酒の適量を把握しよう　202
二十一時間目　洋酒のイベントに行ってみよう　213
二十二時間目　お店で買うときはどうやって探せばいいの？　219
二十三時間目　家飲みであれこれ試してみよう　227
二十四時間目　洋酒の保存はどうしたらいいの？　234
コラム⑤　**日本のＢＡＲはレベルが高い!?**　240
卒業式　人生を変える一杯に会いに行こう　242
あとがき　249
参考文献　252

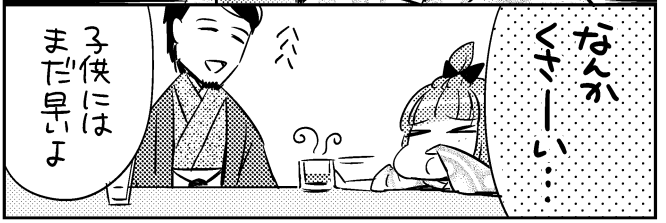
一は時間を楽しむお酒


ウイスキーといえば
子供のころ
こんな思い出が…


パパー
なに飲んでるの？
助手10才
ああ
ウイスキー
だよ

香り
かいでみるか？
飲んじゃ
だめだよ
うん




なんか
くさーい…
子供には
まだ早いよ

けむたくて
なんとも言えない
香りが
忘れられなくて

ウイスキー
苦手に
なっちゃいました

ああ…

さては
飲まず嫌い
だな

素直に
飲んだことが
ないです

ハイ…

ウイスキーは
何度かトライしてみるうちに
新しいおいしさが見つかってくる
不思議なお酒

また
蒸留酒は
度数が高いので
水割りから
試してみるのも
一つの手です

蒸留酒って

あまり
よく知らない…

ワインや
日本酒とは
どこが違うんですか？

そこから
説明して
いきます！

二時間目

Lesson 2

ウイスキーってどんなお酒なの？

蒸留酒を楽しむべく、ここからは飲みながら学んでいきましょう。手始めに洋酒の王様ともいえるウイスキーを例にして、蒸留酒とはどういうものなのか、どうやって飲んでいくとおいしく味わえるのかという話をしていきます。いわば、蒸留酒の基本をウイスキーで学ぼうということですね。ここで学んだことは、他の蒸留酒を飲むときにも役立ちます。他のお酒のお話をいち早く知りたいという人も、まずはじっくりとウイスキーと向き合ってみましょう。

最初に学ぶのは、ウイスキーとはどういうお酒なのか、そもそも蒸留酒ってどういうお酒なのか、です。お酒にはいくつか種類があり、中でも蒸留酒は少し特殊でアルコール度数も高いものが多いです。その特性を見ていくことにしましょう。

ウイスキーは「蒸留酒」

お酒は大きく分けると「醸造酒」「蒸留酒」「混成酒」の3つがあります。ウイスキーは「蒸留酒」です。醸造酒と蒸留酒にはどのような違いがあるのでしょうか。まずはそこから見ていきます。ちなみに混成酒は、醸造酒や蒸留酒にハーブなどを漬け込んだものなので、今回は説明を省略いたします。

醸造酒とは？

醸造酒はお酒の基本と言ってもいいかもしれません。原料を酵母で発酵させてできるお酒、それが醸造酒です。例えば麦を発酵させるとビールになりますし、米を発酵させると日本酒に、ブドウを発酵させるとワインになります。「発酵してお酒ができあがる」というイメージは、全て醸造酒のものです。

ここでのポイントは「糖を発酵させるとアルコールと二酸化炭素になる」です。これがアルコール発酵の根本といっても差し支えありません。ビールのように炭酸が含まれているお酒は、発酵のときに生じた二酸化炭素をそのまま閉じ込めているのです。

醸造酒でのもうひとつのポイントは、アルコール濃度です。アルコールを生み出す酵母

は、ある程度以上のアルコール濃度になると死んでしまいます。そもそもアルコールは消毒にも使われるほど殺菌力がありますよね。自分で生み出したものによって殺されてしまうというのも変な話に思えますが、ともかくそのおかげで醸造酒は一定以上のアルコール濃度にはならないのです。世界で一番アルコール度数の高い醸造酒である日本酒でも、だいたい15度ぐらいですし、ワインは13度や14度、ビールは5度ぐらいです。

蒸留酒とは？

一方の蒸留酒は、発酵でできあがるわけではありません。まず醸造酒を造り、それを蒸留することでできあがります。おおざっぱに言ってしまうと、ビールを蒸留すればウイスキーになり、ワインを蒸留するとブランデーになり、日本酒を蒸留すると米焼酎になると思ってください。

何故蒸留をするのか。それは、蒸留することで醸造酒ではありえない高いアルコール濃度のお酒を造ることができるからです。15度ぐらいまでにしかならない醸造酒に対し、蒸留酒はどこまででもアルコール度数を高めていくことができます。99度以上という、ほとんどアルコールしか残っていないようなお酒を造ることすらできるのです。

蒸留酒の原理自体は簡単です。水の沸点は１００℃です。そして、醸造酒に含まれるアルコール（エタノール）の沸点は78・3℃です。約80℃まで加熱すれば水はそのままにエタノールだけ蒸発するので、出てきた蒸気を集めて冷やせば純粋なアルコールのみを取り出せる。これが蒸留酒です。でももちろん、実際はそんな単純なものではありません。

まず第一には、１回で１００％のアルコールを取り出すことは不可能ということです。容器全体が均一に温まるわけではないので、一部では80℃でも別の部分が１００℃になります。特に火が直接当たっている部分がそうですね。そうなると、出てくる蒸気はアルコールだけではなく水もたくさん含まれたものになります。

第二には、蒸留しても香りの成分はたくさん含まれるということです。理科の実験のような蒸留を考えると不純物を取り除くのが目的なので、余分なものは一切入っていないような印象を受けます。しかし実際には、醸造酒にはさまざまな香り成分が入っていて、蒸留してもかなり残ります。香り成分は気体ですから、蒸気を逃がさないようにする蒸留器でも当然外に逃げていかず、できあがるお酒に再び溶け込むのですね。このため、元の醸造酒の違いによって、できあがる蒸留酒の味わいや香りが変わってくるのです。

以上のことから、蒸留酒は1回蒸留したものと、複数回蒸留したものとでは味わいが違うというのが何となく想像できるのではないでしょうか。1回の蒸留では水分がまだ残っていても、何度も蒸留していけばそれだけ水分の含有率は減り、より純粋なアルコールに近くなっていきます。一方の香りの成分なども、元のお酒に残る部分が多少ありますので、蒸留を繰り返せば繰り返すほど減っていきます。蒸留回数は少ないほど個性が良くでた味に、多いほどすっきりとした味わいになるのです。

できあがったばかりの蒸留酒は70度以上にもなりますが、製品になる段階で水を加えたりして度数を調整します。実際に販売されるものは、だいたい25度から40度ぐらいのものが多くなっています。

ウイスキーは蒸留酒です。元のお酒は、大麦や穀類を発酵させたものです。ビールを蒸留させたものというと、正確ではないのですが、イメージしやすいでしょう。ただ蒸留するだけでなく、できあがった蒸留酒を樽の中で熟成させて完成します。どのように蒸留させたのか、何から造った醸造酒を蒸留しているのか、どう熟成させるかによって味わいが変わっていきます。

複雑なウイスキーの分類法

ウイスキーと一言でいっても、種類がたくさんあります。原材料による分類や、産地による分類、ブレンドによる分類、使う蒸留器による分類などがあります。まずはここを整理していきましょう。

1 産地による分類（世界の五大ウイスキー）

まず覚えておきたいのが、産地による分類です。なぜなら、ウイスキーの中には「ウイスキー」と直接名前がついていないものがあるからです。お酒に慣れた人は「ああ、これもウイスキーだ」とすぐにわかりますが、知らない人にはわからないものです。体系的にウイスキーを学ぶためにも、代表的な産地を見ていきましょう。

ウイスキーが造られる地域はそれほど多くはありません。それでも、一説には70カ国以上で造られているとか。その中でも、特に品質などが優れた地域が5つあります。そこで造られているのが「五大ウイスキー」です。イギリスのスコットランドとその周辺の島々を中心とした「スコッチ・ウイスキー」、アイルランドおよびイギリス領北アイルランド、

つまりはアイルランド島で造られている「アイリッシュ・ウイスキー」、北米の「アメリカン・ウイスキー」と「カナディアン・ウイスキー」、そして日本の「ジャパニーズ・ウイスキー」です。ウイスキーを省略して「スコッチ」のように呼ばれることもあります。そう、スコッチはウイスキーの一種だったのですね。細かい違いは置いておいて、まずはおおざっぱに特徴を把握しましょう。（表1）

［スモーキーフレーバーが特徴のスコッチ］

スコットランド地方で造られているウイスキーをスコッチといいます。特徴としては、ピート（泥炭）を使った燻煙による薫香でしょうか。大麦麦芽を乾燥させるときにピートを燃やして、煙で燻します。このときの香りが大麦麦芽に移り、それは発酵しても残り、蒸留してもそのまま残ります。これが、スコッチ独特のスモーキーフレーバーとなるのです。世

名　前	国　名	特　徴
スコッチ	イギリス	スモーキーフレーバー
アイリッシュ	アイルランド、イギリス	すっきりした軽さ
アメリカン	アメリカ	甘い風味。「バーボン」
カナディアン	カナダ	おとなしめ。ライト。
ジャパニーズ	日本	スモーキーフレーバー。日本食にも合う

表1

界で最も飲まれているウイスキーといっていいでしょう。

[すっきりした軽さのアイリッシュ]

アイルランド島で造られているウイスキーはアイリッシュです。すっきりとした軽さが特徴で、スコッチとは異なり、ピートを使っていません。蒸留も、スコッチの2回に対して3回行うのが基本です。スモーキーフレーバーがないので、原材料の芳醇な香りを味わいやすく、口当たりがなめらかなものが多くなっています。

[甘い風味が特徴のアメリカン]

アメリカにウイスキーが伝わったのは、スコットランドやアイルランドからの移民経由です。でも、酒税法の違いや、取れる農作物の違いなどで、スコッチやアイリッシュとは異なるタイプのウイスキーに進化していきました。代表的なのが「バーボン」でしょう。

バーボンはとうもろこしを使い、新しいホワイトオークで作られた樽（新樽）を使って2年以上熟成させたウイスキーです。とうもろこし由来の甘さがほんのりと

あるのが特徴でしょうか。また、新樽は樽の内側をしっかりと焦がしているため、強いバニラ香が特長です。

[おとなしめでライトなカナディアン]

カナダのウイスキーは、ライ麦ととうもろこしで造られるものが多く、蒸留回数も多めです。ベースのお酒がすっきりしているため、できあがるウイスキーもおとなしく、ライトな味わいが多いです。少しややこしいのが、フレーバリングです。ライ麦で造られた、癖のあるウイスキーをフレーバリングウイスキー（香味をつけるためのウイスキー）と呼び、とうもろこしなどで造られたすっきりとしたウイスキーをベースウイスキーと呼びます。カナディアン・ウイスキーはこれをブレンドしているのですね。このフレーバリングに、ワインやブランデーといったウイスキー以外のお酒を加えることがあります。

[スコッチを踏襲したジャパニーズ]

日本のウイスキーは、スコットランドに留学した竹鶴政孝（たけつるまさたか）氏によって始まりまし

た。そのため、スコッチの製造技術を取り入れています。つまり、ピートを用いているのでスモーキーフレーバーのあるウイスキーなのです。もちろん、その中でも日本食に合うよう、さまざまな工夫が凝らしてあります。現在では、日本人の口に合わせたライトピート（あまりピート香がしない）、ライトスモーキーなものが主流です。

2 原材料による分類（モルトウイスキーとグレーンウイスキー）

ウイスキーの原材料として使われるのは大麦、小麦、ライ麦、とうもろこしなど。これらをどのように使うかによって、ウイスキーの味わいは変わります。まず覚えておきたいのは、モルトウイスキーとグレーンウイスキーの違いです。

モルトウイスキーは原材料が大麦だけのウイスキーです。モルトは麦芽という意味なので、大麦麦芽だけで造られたウイスキーと覚えましょう。大麦麦芽を発酵させて醸造酒を造り、単式蒸留器という機器を使って2回蒸留します。蒸留の回数が少なく、また単一の材料だけを使っているので、非常に風味が強く出ます。そのため、ラウドスピリッツ（大きい声の蒸留酒）」ともいわれます。

一方のグレーンウイスキーは、大麦麦芽だけではなく、とうもろこしや小麦、ライ麦などを使って造られます。できあがった醸造酒を連続式蒸留機を使って何度も蒸留します。蒸留の回数が多いため、風味は軽く、穏やかなのでサイレントスピリッツ（沈黙の蒸留酒）といわれます。

ここで少し注意深い人は、「じょうりゅうき」に2つの表記があったことに気づいたかもしれません。必ずしもこうしなければならないというわけではないのですが、通例として単式蒸留器は「蒸留器」、連続式蒸留機は「蒸留機」と表記するのです。単式蒸留器は文字通り1回だけ蒸留を行うもので、ポットスチルという蒸留釜を使っています。連続式蒸留機は単に複数回蒸留するというイメージとは少し異なり、平べったい蒸留機が何十層にも重なっていて、ちょっとしたビルのような高さがあります。コフィーという人が発明して特許（パテント）を得たので、コフィースチルもしくはパテントスチルと言います。

グレーンウイスキーが誕生したときには、残念ながらそのまま飲むには風味が弱いというよりは乏しいものでした。そこで、力強い味わいで香りも強いモルトウイスキーを混ぜることが考えられるようになりました。これが「ブレンデッドウイスキー」です。ブレンデッドウイスキーは非常にバランスのとれた味わいで、なおかつ均一の味わいを大量に生

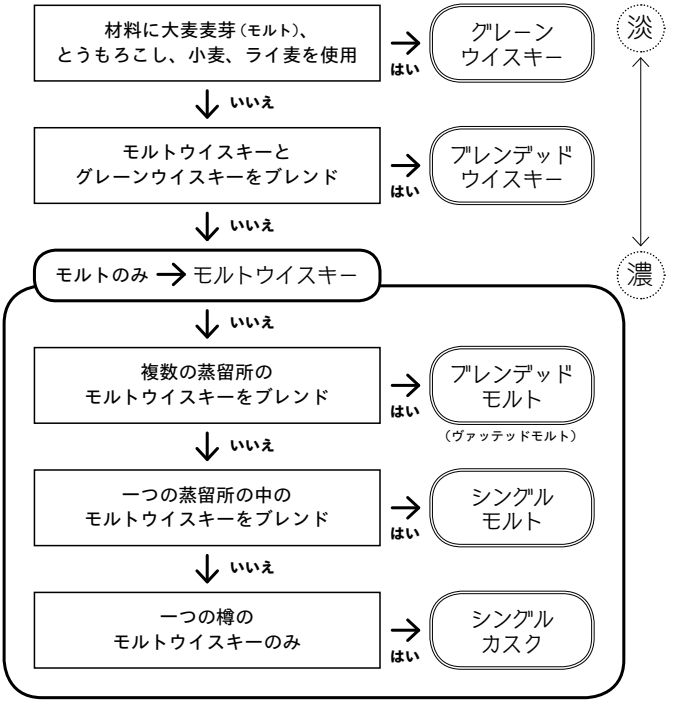
産できるようになったため、ウイスキーが世界に広がるきっかけにもなりました。

ちなみに、モルトウイスキーの中にもいくつか種類があります。まずは「ピュアモルト」。これは原料がモルトのみのウイスキーを指しています。つまり、モルトウイスキーですね。つぎに、「シングルモルト」を覚えておきましょう。これは、一つの蒸留所のモルトから造られたウイスキーのことをいいます。ポイントなのは、複数のモルト原酒をブレンドしているところですね。ということは、複数の蒸留所のモルト原酒をブレンドしたウイスキーもあるの？と思う方もいるでしょう。それが「ヴァッテッドモルト」です。スコットランドの蒸留所ではお互いの原酒を融通しあってブレンドすることがあるとか。ヴァット（Vat）は醸造用の大桶のことで、この桶に入れて混ぜ合わせるところからきています。ただ、これはかなりややこしく、シングルモルトのような複数のモルト原酒を混ぜ合わせることもヴァッティングというので混同してしまいがちです。そのため、２００６年にスコッチウイスキー協会からヴァッテッドモルトではなく「ブレンデッドモルト」と呼ぶようにしましょうという通達が出ています。

蒸留所ではなく、一つの樽のみから造られたウイスキーのことを「シングルカスク」といいます。シングルモルトは一つの蒸留所の原酒を複数混ぜて造ったもので、シングルカ

スクは混ぜていないと覚えておくといいでしょう。

もちろんここに挙げた内容は全てのウイスキーに当てはまるわけではありません。同じ国の中でも、さまざまな銘柄があります。例えばアイリッシュウイスキーは3回蒸留とピートを使わないのが特徴ですが、最近ではスコッチと同じようにピートを使ったり、2回蒸留のものも登場しています。なので、大まかにこういう傾向がある、と思っていただければいいです。



二時間目

Lesson 2

まとめ

ウイスキーは蒸留酒

蒸留酒は蒸留回数が多いほど
アルコール度数が高く、
香りがすっきりする

ウイスキーは
産地と原材料で
おおまかに分類できる

産地では
五大ウイスキーに分けられる

原材料では
モルトウイスキーと
グレーンウイスキーに分けられる

三時間目

Lesson 3

どうしてウイスキーはとっつきにくいの？

ウイスキーの種類は多彩で、複雑です。その一端を学んだ後は、本格的に味わっていきましょう。三時間目の最初に考えたいのは、なぜウイスキーのような洋酒はとっつきにくいと感じることが多いのか、ということです。そこがわかれば、洋酒を楽しむコツが見えてきます。

ウイスキーの魅力が最大限に出るのはストレート

ウイスキーの魅力を最大限楽しむための飲み方は、何も加えずにストレートで飲むことです。いや、水割りがいいだろうとか、オン・ザ・ロックスがいいとか、ハイボールがいいとか、そもそもどんな飲み方でもいいじゃないとか、いろいろ意見を持っている人もいるでしょう。そしてそれは否定しません。どんな飲み方をしても、おいしいウイスキーはおいしいのです。でも、そのウイスキーの要素全てを味わえるのは、ストレートなのです。

アルコール度数の高い蒸留酒をストレートで飲むことは、昔からの日本でのお酒の飲み方とは少し異なります。どのような飲み方が親しまれてきたのかを見ていきましょう。なお、どうやったらストレートでおいしく飲めるようになるかは五時間目で詳しくお話しします。

日本では食中酒が親しまれている

日本での代表的なお酒といえば、日本酒や焼酎、泡盛です。日本酒は醸造酒、焼酎や泡盛は蒸留酒に分類されますが、これらに共通することは「食事と一緒に楽しむお酒」ということです。つまり食中酒なのですね。

食中酒の条件はさまざまなものがありますが、やはり料理の邪魔をしないことでしょう。そのためには、アルコール度数が高すぎないものが好まれます。アルコール度数が高すぎると、刺激が強すぎるからですね。なので、アルコール度数の高い焼酎や泡盛は水で割って飲まれることが多いのです。

ウイスキーも、水割りやハイボールにすることでアルコール度数を下げると、食中酒として飲みやすくなります。ストレートではあまり飲んだことがないという人でも、水割り

やハイボールを食事と一緒に飲んだことがある、という人は多いのではないでしょうか。でも、やっぱりストレートを楽しむという文化からは少し外れています。

リラックスするために飲むウイスキー

食中酒ではないとすると、ウイスキーのストレートはどういうときに飲まれるのでしょうか。ひとつの答えは、リラックスするために飲む、です。

アルコール度数の高いお酒は、どうしても一気に飲むことができません。そのため、「時間をかけて」「ゆっくりと味わう」ことになります。ここで時間をたっぷりと使って飲むことで、自ずと心は落ち着くことでしょう。さらに加えて、ウイスキーの香りにはリラックス効果があります。食事を終えた後や寝る前に、くつろぎながら、香りを楽しみつつ、少しずつ飲む。このようにウイスキーのストレートは世界中で楽しまれているのです。料理をよりおいしく楽しむという食中酒中心の考えでいると、なかなかリラックスするために時間ごと楽しむという発想が出てきません。

味覚には2種類ある

飲むタイミングや目的が今までの習慣から外れているので、ウイスキーのストレートを苦手に思っている人が多いということをお話ししました。さらにもうひとつ、重要な要素があります。それは、ウイスキーは経験を積んでこそおいしいお酒ということです。

私たちが「おいしい！」と思うものは、みんな同じではありません。たとえば苦いお茶を飲んだときに、ある人は苦くて飲めないと思い、別な人は苦くておいしいと思うことでしょう。味覚には生まれたときからおいしいと感じる「先天的味覚」と、経験を積むことでおいしいと感じる「後天的味覚」とがあるためです。

先天的味覚

味覚の中で「甘味」を感じる能力は、誰にでもあり、しかもおいしいと感じます。これは生きるために必要なカロリーを感じるためです。カロリーが高いものは、総じて「甘い」のです。子供が甘いものを好きなのも、まさに先天的味覚が甘味をおいしいと感じているからなのです。

甘味の他に、旨味や塩味も最初から好ましいと思う味覚です。旨味はタンパク質、塩味

はミネラルを感じるからです。どちらも生きていくのに必要な要素ですね。

後天的味覚

一方で、酸味や苦味は後天的味覚です。誰しも子供の頃から、酸味のあるものや苦味のあるものが得意だったわけではないでしょう。これらは人体に有害であると感じているのです。酸味は腐敗、苦味は毒、と認識してしまうのですね。

ただし、これらの味はずっと苦手なままというわけではありません。経験を積み、実は有害ではないとわかると、だんだんおいしく感じるようになるのです。例えば酸味と苦味の合わさったコーヒーなど、子供の頃は苦手だったけれども今は大好き、という人も多いのではないでしょうか。

酸味や苦味の他にも、辛味やスモーキーな香り、いわゆる燻煙香（くんえんこう）などが後天的味覚に属しています。一般には、酸味はティーンエイジャーになるぐらいからおいしいと感じ、苦味はその後で徐々においしいと感じるようになるといわれています。小学生ぐらいのときに、ピーマンなどの苦味をもった野菜が苦手なのは、ある意味当然なのですね。

もうここまできたらおわかりでしょう。苦味があり、燻煙香のあるウイスキーは後天的味覚で味わうお酒です。初めて飲んだ人があまりおいしいと感じなくても、それは当然なのです。甘いお酒が初心者向けといわれているのは、経験が無くてもおいしいと感じる先天的味覚で味わうお酒だからなのです。

味覚を育てる楽しみ

ウイスキーのストレートを楽しむ味覚を育てていくにはどうしたらいいでしょうか。これには4つの方法があります。

1 経験を積む

とにかく飲む回数を増やし、経験を積む。これが重要です。1回目ではわからなかった味も、2回、3回と経験を積むことでわかるようになってくるのです。何度も味わっているうちに、苦味や燻煙香をこれは体に悪いものではないとわかり、繊細な味を区別できるようになっていきます。また、刺激が強い食べものの場合、その刺激に慣れるということも大きいです。カレーを何度も食べているうちに、だんだん味わいがわかるようになり、

より辛い味でも平気になっていくことを考えるとイメージしやすいのではないでしょうか。一度にたくさんの量を飲む必要はありません。ちょっとずつでもいいので、頻繁にウイスキーのストレートを飲むことで、味わいがわかるようになります。

2 経験の幅を広げる

一つの味を繰り返し味わうことも大事ですが、幅を広げることも重要です。同じカテゴリの違う味を経験しないと、比較ができないからです。比較をすることで、これはこういう部分が好きだとか、こちらのこういう部分が好きではないとわかるのですね。

より効率良く幅を広げるためには、自分の中で「基準」となる味を決めておくのもいいでしょう。このお酒より甘い、これよりスモーキーな香りが強い、のように比較対象を用意することでより具体的に経験を言語化することができます。

このときには、できるだけタイプの違うものを飲むようにしましょう。たとえばスコッチとアメリカンを飲み比べるなどです。タイプが離れていればいるほど、経験の幅が広がります。

3 情報を頭に入れて味わう

味覚は香りと味だけで決まるわけではありません。見た目や食感、食べたときの音などの五感で味わう他に、もう一つ重要な要素があります。それが記憶です。

後天的味覚の正体は、味わいの記憶です。苦手だった酸味や苦味が好きになるのは、それを食べておいしかったという経験が重要なのです。例えば酸味が苦手なときに、お寿司を食べておいしいと感じたとしましょう。すると「この酸っぱさは、いい酸っぱさだ！」という経験を得ます。他のお酢を使った料理を食べたときに「この酸っぱさは、前に味わったことがある。いい酸っぱさだ！」と記憶がよみがえり、おいしいと感じるようになるのです。

ウイスキーのストレートを飲むときに、ひとつだけ問題があります。それは、ウイスキーがあまりにも情報量が多いお酒だということです。特に香りの種類が豊富すぎて、個別の香りがわかりにくいのです。なので、最初はプロのコメントに従うようにしましょう。それは本に載っている情報でも、バーテンダーさんに教わったことでもかまいません。このウイスキーはこういう香りがする、ということを教わりながら味わうのです。例えばバニラのような香りがすると言われたとしましょう。最初のうちは「いわれてみればそんな

香りがする気がする」程度でかまいません。香りに対する経験を積んでいくことで、「この香りは前にも味わったことがある。これはあのウイスキーからしていた香りだ。じゃあ、このウイスキーも前のと同じようにバニラの香りがするんだ」ということがわかるのです。ここまでくれば「バニラの香り」に対する味覚が育ち、存分に味わうことができるようになっています。

このように、今から飲むウイスキーはどういうお酒かという情報を頭に入れて味わうことで、より味覚は育っていきます。

4 人生を変える一杯に出会う

例えば子供の頃ににんじんが苦手だったとします。今まで全然食べられなかったのに、お母さんがわからないように細かく刻んでハンバーグに混ぜてくれた。知らずにハンバーグを食べた後に実はにんじんが入っていたと明かされ、それ以来にんじんが食べられるようになった。こんな話を聞いたことがあると思います。ここに大きなヒントがあります。

今まで飲んできたものはなんだったんだ！と思えるような一杯。そんな一杯に巡り会えたら、そのときからもうウイスキーが飲めるようになります。ようは、ハンバーグのよう

な役割を果たす一杯ですね。コツコツ積み上げてきた経験をベースに、全ての苦手意識をぴょーんと飛び越えてくれるのです。

今までの経験の蓄積からくるレベルアップで味がわかるようになったのか、はたまた自分にとってあまりにも味覚がぴったりすぎるのか。脳が「これはおいしい！」と思う一杯があるのです。身の回りのウイスキーや洋酒の蒸留酒が好きな人に聞いてみるといいでしょう。ほとんどの人が「そういえば、昔は苦手だったんだけれども、〇〇というＢＡＲで飲ませてもらったお酒が衝撃的においしくて。それ以来飲めるようになったんだ」というお話を持っていると思います。

この一杯に出会えれば、もう大丈夫です。でも、そう簡単に会えるわけではありません。したがって、頻度を高めて経験を積み、いろいろな種類を飲んで幅を広げ、よりしっかり味わうべく情報を頭に入れながら飲むのです。そうしているうちに、必ずや人生を変える一杯に出会えることでしょう。

ここまで見てきてわかるように、ウイスキーをストレートで飲むことは、そもそも日本

の食文化とは異なる文化の飲み方でした。しかし、後天的味覚を主体とするお酒であるので、正しく経験を積むことで誰でもおいしく味わうことができるのです。

洋酒をおいしく味わうためには知識と経験が不可欠だからこそ、本講座があなたの助けとなるでしょう。

三時間目

Lesson3

まとめ

ウイスキーの
魅力を全て味わうなら
ストレート

ウイスキーは
リラックスするために飲むお酒

ウイスキーは
後天的味覚で味わうお酒

後天的味覚は
誰でも育てることができる

つまり、
ウイスキーは誰でもおいしく
感じるようになれる

四時間目

Lesson 4

熟成ってどういうことが起きているの？

三時間目では、ウイスキーの味わいの秘密について学びました。ウイスキーを味わう味覚を育てるためには、経験を積むことも重要ですが、知識も必要になるということがわかりましたでしょうか。そこで四時間目では、ウイスキーの重要な要素である「熟成」と、熟成することでどう味わいが変化していくかを見ていくことにします。

ウイスキーは熟成させるお酒

ウイスキーはただ単に蒸留すれば完成というわけではありません。樽に入れて、何年も置いておくことで、熟成が進み、味わいが変化するのです。そのため、ウイスキーの完成には長い年月が必要になります。

熟成の最大のポイントは、ウイスキーを入れる「樽」です。樽はそのまま使うのではなく、内側を焦がして使います。何故焦がすのかというと、そのままの樽を使うと木の香り

が強すぎるからです。焦がすことで、木の香りを抑え、甘い香りを引き出せるのですね。その代わり、少し焦げた香りがウイスキーにつきますが、それも複雑な香りの一部として楽しまれています。樽の内側をどれだけ焦がすかは、それぞれの会社によって異なります。

熟成するとどうなるの？

蒸留したてのウイスキー原酒は無色透明です。それが、樽に入れて半年ぐらいすると淡い黄色になります。さらに2年、3年と経つと、淡い黄色から黄褐色へと変化していきます。これは樽の成分が原酒に抽出されているために他なりません。このように、熟成を進めると樽の成分がウイスキーに溶け込むという効果があります。

次に重要なのは、樽の中のウイスキー原酒が「呼吸」をしているということです。夏になって気温が上がると、樽の中の温度も上がり、膨らんで容量が増えます。樽はそれほど膨らまないため、増えた分だけ空気が樽から押し出されます。反対に、冬になって気温が下がると容量が減ります。減った分、樽の中には外から空気が入り込みます。このような空気の出入りが、まるで呼吸をしているように見えるのです。

呼吸によって、ウイスキー原酒の中の揮発成分が減っていきます。どのような環境で貯

蔵しているかにもよりますが、最初の年は2～4％、それ以降は年に1～3％ずつ減るのです。この減った分のことを「天使の分け前」と呼びます。ここで減る成分に、お酒の荒々しさを感じさせるような成分が多く含まれているため、熟成が進めば進むほど荒々しさが減る、すなわちまろやかになっていくのです。

また、呼吸をして樽の中に常に新しい酸素が入ってくるのも見逃せません。ウイスキー原酒の中の成分が酸素と反応し、変化していきます。この変化によって、ウイスキーの複雑な香りが生み出されていくのです。また、ウイスキーの美しい琥珀色も、この変化によるところが大きいのです。

まとめると、ウイスキーの熟成を進めることで「樽の成分が溶け込み」「揮発成分が減り」「中の成分が変化」します。これにより、口当たりがまろやかで、何百種類もある複雑な香りと味わいの、美しいお酒になっていくのです。これは熟成年数が長ければ長いほど、その傾向が強くなります。しっかりと熟成させることは、ウイスキーの味わいにとって不可欠と言っていいでしょう。

ちなみに同じ熟成でもワインのそれとは原理が異なります。ワインの場合は瓶の中で、ワインの成分そのものが変化していく熟成をするのです。樽の成分が溶け込んでいくウイスキーとは根本的に違うのですね。

熟成年数が長いほどおいしいの？

ここで良くある質問としては「熟成年数が長いほどおいしいウイスキーなの？」があります。これはとても難しい問題です。何故なら、人の好みはそれぞれ異なりますし、その時々の条件によっても味の感じ方は違うからです。

熟成年数が長くなると、短いものに比べて味の変化が大きくなります。ただ、それが好ましいと思うのかどうかは、経験によって変わります。味の経験が少ないときには、長く熟成したものは味が濃すぎると思うかもしれません。また、少し前には味や香りが強すぎると思ったものでも、経験を積んだ後に飲み直してみると、すごくおいしく感じるということもあるでしょう。例えば、今はこのウイスキーの10年物をすごくおいしいと思い、17年物だとちょっと味が強すぎると感じていても、しばらく経験を積んだ後に飲み直したら17年物の方をおいしく感じる、ということはあるのです。

長く熟成したものが高くなるのは、それだけ貴重で、管理に時間と人手がかかったため、コストが必要になっているからです。高ければいいお酒というよりも、それだけ手間暇がかかっているから高いのですね。実際に飲んでみて、そのときどきに自分がおいしいと思うお酒を探すようにしましょう。

年数表示の秘密

ウイスキーには「10年」のように、年数表示されたものがあります。たとえば、「山崎12年」などですね。毎年販売されていますが、それこそ２０１３年に発売された「山崎12年」と２０１４年に発売された「山崎12年」は同じ味なのでしょうか。それとも違う味なのでしょうか。

答えは、同じ味です。では毎年きっちり同じようなお酒を造っているのかというと、それも違います。実は、山崎12年だったら山崎12年の味、というものが決まっていて、ブレンドによってそれを再現しているのです。ただし、ここにはルールがありまして、ブレンドに使うウイスキーは年数表示以上の熟成期間のお酒でなければなりません。つまり、12年のウイスキーだったら、12年以上熟成させたお酒をブレンドし、「12年の味」に調整して

販売しているのです。なので、中身は12年熟成だけでなく、場合によっては20年熟成やそれ以上のものが入っている可能性があります。

短期間で熟成を再現する？

ウイスキーの熟成は、まだまだ解き明かされていない部分も多いジャンルです。しかし、できあがったウイスキーの成分を分析することはできます。最近では蒸留したてのウイスキー原酒と熟成させたウイスキーの成分を比較し、違いを明らかにすることで、何をどう反応させればいいのかを解析し、短期間で長期熟成させたのと同じお酒を造ろうという試みがなされています。それこそ、一週間で20年熟成させたのと同じような品質のお酒を造ってしまうというところまで進んでいるようです。

また、樽の成分の抽出の方に注目をし、焦げ目をつけた木片をウイスキーの瓶にしばらく入れることで、何年分かの熟成をしたのと同じ効果を得るという品もあります。

どちらもしっかりと実現されたら、これほどすごいことはありません。どうなるのか、注目しておきたいですね。

四時間目

Lesson 4

まとめ

ウイスキーの風味には
熟成が不可欠

熟成することで
口当たりがまろやかになる

熟成することで
複雑な香り、味わいになる

年数表示は、
ブレンドした中で最も
若いお酒の年数

長い熟成期間のものが、
自分にとって
おいしいとは限らない

五時間目

Lesson5

ウイスキーをストレートで飲んでみよう

四時間目までで、ウイスキーの味は熟成によって深まり、複雑な味わいになっていくことがわかりました。いよいよ本格的に味わっていくことにしましょう。

最初に覚えたいのは「ストレートの飲み方」です。ストレートは、ウイスキーの持っている魅力全てを引き出すことのできる飲み方です。アルコール度数の高い蒸留酒をストレートで飲むなんて、お酒に弱い自分には無理だと思う人もいるかもしれません。でも、お酒に弱くてもストレートで楽しんでいる人はたくさんいます。ストレートにはストレートの飲み方があり、その飲み方に従えば誰でも飲めるようになるのです。

これは、他の蒸留酒を飲むときにもいえることです。まずしっかりとストレートの飲み方を覚えることで、お酒の世界が広がっていくのです。

何故ストレートがいいのか

周りのウイスキーファンに聞いてみましょう。「ウイスキーを一番おいしく飲める飲み方は何？」と。もしくは「ものすごいレアな高いウイスキーを飲む機会があったとして、どういう飲み方をする？」でもいいです。かなりの確率で「ストレート」という答えが返ってくることでしょう。

ストレート、別名ニートという飲み方はウイスキーを1から100まで味わい尽くせる飲み方です。そのウイスキーが持っている刺激、香り、余韻……これらは水や炭酸水で割ったり、氷と一緒にして温度が下がると、どうしてもマイルドになります。アルコールの刺激や余韻は水で薄まれば弱まりますし、繊細な味にも気づきにくくなります。香りなどの気体は、温度が低い方がよく溶けるので、温度が上がると外に出てきて強くなるし、温度が下がるとなかなか出てこなくなり弱まります。

ウイスキーは、瓶に詰められる段階で、かなり手が加わっていることが多いお酒です。熟成したものをそのまま瓶詰めするのではなく、ブレンドしたり、加水をしているからです。ということは、瓶に詰められた状態には、造り手がこの状態で飲んで欲しいという意図がこめられているのですね。常温で、そのままで飲むストレートが、ウイスキーの魅力

全てを引き出せるといわれているのには、こういった理由があります。

ストレートを飲むための準備

ストレートで飲むためには準備が必要です。といっても、特別なお酒を用意しなければならないとか、びっくりするほどの大金を用意しなければならないというわけではありません。用意するものは「時間」「環境」「水」です。

時間は、ウイスキーを楽しむ専用の時間を作る、という意味です。ストレートで飲むときの最大のコツは「ゆっくり」「少しずつ」です。30㎖を30分ぐらいかけて飲むのが理想でしょうか。その間、ウイスキーを楽しむ時間を用意しましょう。別に本を読みながらでも、映画を観ながらでもかまいません。でも、仕事に追われていたり、気にかかることがあるとウイスキーの味わいに集中できないのも事実。ストレートでウイスキーをしっかりと味わうためにも、リラックスして楽しむ時間を確保することが必要なのです。

環境は、ウイスキーを飲むためのふさわしい場所がある、という意味です。例えばどんなにウイスキーが好きな人でも、炎天下のアスファルトの上でストレートを楽しみたい、という人はほとんどいません。逆に、凍えるような寒さの中では、寒さが気になってしま

うでしょう。ようは、暑すぎず寒すぎず快適で、周りに煩わされないところで飲むのがいいということです。騒がしすぎて、飲むのを急かされてしまうように感じるところもやめた方がいいでしょう。

そして、水です。これが何よりも重要といっても過言ではありません。いわゆる「チェイサー」として、ストレートを飲むときは必ず水を用意しましょう。よりおいしくストレートを飲むのに必要ですし、水をたくさん飲むことは悪酔いをしにくくします。

これらを用意するのが面倒という人は、ＢＡＲへ行くといいでしょう。温度などの環境も良く、水は必ず出してくれますし、外とは離れた空間が仕事を忘れさせてくれます。

ストレートを飲んでみよう

いよいよストレートを飲みます。絶対に守らなければならないのは、「ゆっくり」「少しずつ」です。ビールのような感覚でごくごく飲んではいけません。ほんの少量を口に含むようにして飲むのです。

1 グラスを眺めて楽しむ

ウイスキーは、その琥珀色の美しさもまたおいしさのうちです。お店で出されたときには、透明度の高いグラスのはずです。家で飲むときにも、できるだけ透明度の高いものを使いましょう。

ウイスキーを味わうには、まずは色を楽しみます。といっても最初のうちは「綺麗な色」とか「光に透かすと美しい」とかそういう感想でかまいません。まずは目で見て楽しむのです。そうすることで、だんだん期待が高まっていきます。

2 香りを楽しむ

次に、香りを堪能しましょう。最初は遠くからそっと香りをかぎましょう。あまり一気に吸い込み過ぎると強い刺激にやられてしまうことがあります。ゆっくりと、静かに香りを楽しみ、徐々にグラスと鼻を近づけていきます。

ある程度香りを楽しんだら、次はグラスを少し揺らして、中のウイスキーをゆっくりと回してみます。そうすることで香りが立つので、またゆっくりと香りをかいでいきます。香りがどう変化したのかを楽しみましょう。

できればここで行いたいのは、香り探しです。「このウイスキーは熟した果物のような香りがします」のような情報をラベルやバーテンダーさんから教わったら、実際にそういう香りがするのかを探してみるのです。最初は感じられなくて「なんとなくそうなのかな？」と思うだけでかまいません。そうやって香りを探すことが経験になり、だんだんウイスキーの香りがわかるようになります。

3 口の中で楽しむ

香りを十分に楽しんだら、いよいよ実際に飲みます。といっても、前述の通り「ゆっくり」「少しずつ」です。ほんの少しの量を、飲むというよりもくちびるを湿らす程度に口に含むのです。ここで刺激が強すぎると感じたら、次はもっと少量にしてみてください。ストレートを飲んでいる人はお酒に極端に強いわけではなく、飲める量ずつ飲んでいるから飲めるのです。びっくりするほど少ない量からでもかまいません。

そうして口に含んでも、すぐに飲み込まないようにしましょう。舌の上でころがしたり、口の中をゆっくりと巡らせてみたりするのです。どんな味がするのか、口の中ではどういう香りになるのか、しっかりと味わいましょう。一通り味わってから飲み込むのです。

4 余韻を楽しむ

ウイスキーは余韻を味わうお酒でもあります。飲み終わった後でも香りが続くのですね。一口飲んだ後は、余韻を楽しみましょう。

飲み下したあとに喉から立ち上がってくるのはどんな香りなのか、鼻呼吸をしたときに香りがどうなるか、余韻はどう変化していくのか、どれぐらい続くのか。お酒によって、余韻の長さが違うのもウイスキーの面白いところです。これをしっかりと味わってこそ、ストレートを味わったことになるのです。

5 チェイサーを飲む

余韻が消えたら次の一口です。といっても、すぐにウイスキーに手を伸ばすのはやめて、水を飲みましょう。ウイスキーの世界ではこのタイミングで飲む水のことを「チェイサー」といいます。これは、ウイスキーを飲んだ後を追いかけて飲むからです。一口飲んだら必ずチェイサーを飲む、と覚えておきましょう。

チェイサーを飲むことで、口の中をリフレッシュすることができます。また最初から味

わうためにも、できるだけクリアな状態で飲むのが望ましいのです。

ここまでがストレートを最大限おいしく飲める飲み方です。チェイサーを飲んで余韻が完全に消えたら、次の一口へといきましょう。また最初から香りを楽しみ、口の中で楽しみ、余韻を楽しむのです。

1杯（30㎖）を飲むのに30分かけるのが理想であると前に書きましたが、この飲み方だとあっという間に30分が過ぎていくのではないでしょうか。ウイスキーの香りは30分の中でも変化していくことがありますので、そのあたりも味わいたいところです。

ただ、どうしてもストレートだときついと感じる人もいるかもしれません。そういう人はほんの少しだけ水を加えてみましょう。数滴の水を加えるだけでも味わいが変わったりします。家で飲むときには、少しずつ水を加えて飲んでいき、飲めると感じたらそこから徐々にまた、加える量を減らしてストレートに近づけていくようにするといいでしょう。

他の蒸留酒でも、ストレートの飲み方はほとんど変わりません。「ゆっくり」「少しずつ」、香りなどを楽しみながら飲んでいきます。

五時間目

Lesson5

まとめ

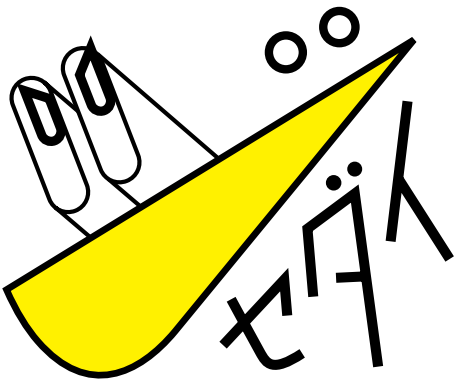
ストレートは
ウイスキーの魅力を最大限
引き出す飲み方

とにかく
「ゆっくり」「少しずつ」

最初は香りを楽しむ

一口飲んだら
余韻も楽しむ

余韻が消えたら
必ずチェイサーを飲む



君は、ジセダイ

何と闘うか？

http://ji-sedai.jp/

「ジセダイ」は、20代以下の若者に向けた、**行動機会提案サイト**です。読む→考える→行動する。このサイクルを、困難な時代にあっても前向きに自分の人生を切り開いていこうとする次世代の人間に向けて提供し続けます。

メインコンテンツ

ジセダイイベント　著者に会える、同世代と話せるイベントを毎月開催中！　行動機会提案サイトの真骨頂です！

ジセダイ総研　若手専門家による、事実に基いた、論点の明確な読み物を。「議論の始点」を供給するシンクタンク設立！

会いに行ける編集長　毎週「つながる」毎月「会いに行ける」。新書出版を目指す新人と編集者による「知の格闘」を生放送！

マーカー部分をクリックして、「ジセダイ」をチェック!!!

行動せよ!!!