

## 3度目のアイラ島へ（その4）佐伯 順弘（岐阜県）

Travel planning 2017

DAY5 19<sup>th</sup> AUG ILY★DAY6 20<sup>th</sup> AUG ILY★

DAY5 (19AUG2017) ILY

1330 頃、ラフロイグ蒸留所到着。

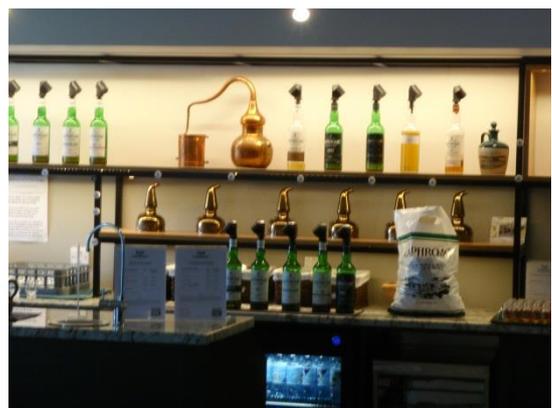


蒸留所のビジターセンターの入り口を通ると、そこは売店とレセプションである。以前にも訪問したことがあるので、その辺りは見覚えがあるが、少しずつ改装を重ねているらしく、奥の方にバーラウンジができていた。とりあえず、研究のためバーで新種（新酒ではない。）を探して飲むとしよう。ラフロイグはビーム サントリーが保有する蒸留所なので、日本にも多く輸入されているが、やはり現地で新製品を飲みたいものだ。ちなみに、ビーム サントリーはアメリカの蒸留酒生産者でサントリーホールディングスの子会社、つまりサントリーの傘下である。どこの所有であっても、伝統を守って味わいのあるウイスキーを作ってくれるのであればなんでもいい。誠実に作ってくれる作り手に対し尊敬の念しかない。

だからこそ、この「命の水」を、単なる投資・転売・コレクションとしか見られない昨今の風潮は大変残念だ。15年くらい前には、いわゆるスナックとか、お姉さんが隣に座るお店ではカウンターの後ろに、「山崎」がずらりと並び、目の前で

10倍希釈されたウイスキー風味の液体になっていた。酒を味わうのが目的ではないので、その行動に文句はつけられない。極薄の水割りにされ、飲み残された拳勺、捨てられるのに、少しずつ高値で取引されるようになっていった。更には、飲みもしないのに投資だ、転売だ、コレクションだと、そういったことに目の色を変える風潮が高まっていく。飲み物に対する価値ではない。金銭や所有に対する欲望の度合いを反映しているだけの価格。いくら味わい深くてもそんな高いものに嗜好品としての価値はない。もちろん、他人がどのように酒を飲もうが、扱おうが口をはさむ筋合いはない。せめてもったいない飲み方はしてほしくないと思うのは単なる個人の感想だ。ま、どうでもいいことだが、「旨いウイスキーが気軽に楽しめなくなったことが残念だ。」というようなことを、ラフロイグ蒸留所のバーを前に0.02秒ほど考えた。

いろいろ迷ったが、New Products（新製品）とあった「CAIRDEAS」（カーディス：ゲール語で友情を表す）を飲む。やや強く感じたが、好みの味である。ゲール語を学ぶ機会はほとんどないが、以前勤めていた小学校のALTがなんとスコットランド出身で、スコッチウイスキーの話からゲール語の話になったことを思い出した。地名で残っているが、ゲール語を学んでいる人はかなり少ないらしく、話せる人も少ないらしいが、それでも伝えられているらしい。研究者も学習者もいなくはないらしいと教えてもらった。ゲール語の学習は進んでいない。



その後、「FOL」（ラフロイグ友の会）の証明書を提示し、土地の賃貸料（こちらが貸す側）として、ウィスキーを一杯いただく。ラフロイグの敷地内に土地を所有していることになっており、それをラフロイグ蒸留所に貸しているのので、その賃貸料を取り立てに訪れたわけである。こういった遊びが楽しい。また、いつか来たいと思わせてくれる。

1404 ラフロイグ蒸留所発

1435 ポートエレンの街に到着する。昔はポートエレンにも蒸留所があった。今でもボトルは市場に出回っているかもしれないが、既に蒸留所はなく、モルト（麦芽）を製造する工場があるだけだ。

1440 Islay Hotel にて休息。ウィスキーを数杯のみ、何時間も歩いたので少し休憩。喉が渴いたのでホテル内のカフェでビールを飲む。（ここで喉が渴いていたのは運動したことが原因の一つであるが、ウィスキーを飲んだことが特に大きな原因であると考えられる。アルコールには強い利尿作用があり、水分が体の外に排出されやすくなる。脱水症状は進むので、当然喉が渴くのである。しかし、ビールを飲んだ場合、アルコールだけでなく、カリウム・水分の相乗効果による利尿作用で摂取したビール摂取量の 1.1 倍の水分が失われるという。すなわち、脱水症状が現れたときにビールを飲むのはあまりにも愚かである。わかっている、やっているのだから他人にコメントは無用である。）



ビールを飲みながら、旅日記を書く。この時間に旅の間に考察したことなども記録しておく。旅日記の半分は旅の記録というより、旅の間に思いついた考察の記録である。小学生の頃は作文が嫌いで仕方なかったのだが、高校生の頃、文章を書くことに目覚めて以来、かなり書くことが好きに

なった。その後、ワープロ及びワープロソフトの出現によって、さらに書きやすくなる。大学の時に何時間もかけてプログラムを打ち込むという修行を経て、初期チャット文化にも触れていたのので、タイピング速度が向上した。更に文章を書くことに対するハードルは下がった。ただし、スマホ時代を長い間拒絶していたので、フリック入力はおそらく小学生にも負けるだろう。

1620 様々な文章を書き記し、次は生協に向かう。なぜスコットランドに生協があるのか。イギリスにも生協があるなんて不思議だなあなどと寝ぼけたことをおっしゃってはいけない。そもそも生活協同組合、略して生協、コープは英語で consumers' co-operative という。19 世紀に英国の実業家が、工場内に売店などを設けた「理想工場」をスコットランドのニューラナークに設立したことが始まりだ。その生協でサンドイッチと水、それから絵葉書を買う。



海に面したベンチで、潮風に吹かれながら、サンドイッチを食す。美しく整えられた芝生の上のベンチ、目の前には入り江。夏なのに暑くもなく、寒くもなく、まさに快適。いやあ、いい時間だ。旅人感出てるよね。いい感じですよ。いやあ、オレってばイケてるなあなどとあまりにもお粗末なことを考えつつ、気分よく、昼食とおやつを兼ねた養分摂取を行う。

1635 バス乗車。ポートエレンからボウモアへ。1700 ボウモアホテル着。シャワー、少し眠る。1807 夕食に向かう。まずは、牡蠣を注文。8 月は英語のスペルに「R」が付く月ではないので食べないと言われるが、スコットランドは寒いし、9 月からはシーズンに入る。それに、現に食べている人も多いのでおそらく大丈夫だろう。



もはや世界の常識になった感があるが、牡蠣にはスコッチウィスキーをかけて食べる。ここボウモアではもちろん「ボウモア 12 年」である。旅先で牡蠣というのはリスクがあるが、今のところ全勝である。次の皿は Fish Cake である。魚ケーキ？なんだそりゃ？ということで、挑戦した。



なるほど、魚コロッケといったところか。想定外においしくて、今回の挑戦は大正解だ。そして、お決まりの大量のポテトチップスを完食した。その後、バーに移動して、サッカー観戦をしながらビールを飲み、隣に座った年長の男性とコミュニケーションを取りつつ、時間を過ごした。部屋に戻って、シャワーを浴びたら、すぐさま眠りに落ちた。

## DAY6 (20AUG2017)

0844 昨日の活動及び暴飲暴食のリカバリーのため、ゆっくり起きたので、朝食はこの時間だ。腹具合も問題なく、食欲も旺盛だ。ありがたいことにスコティッシュブレックファストは今日も大盛である。



部屋に戻り、旅の記録を書くなどしてのんびり過ごす。今日のミッションはボウモア蒸留所訪問だが、今日は日曜日なので正午からしか見学できないことは調べ済みだ。したがって、とことんのんびりである。旅日記を書く、十分な休息をとる。この2つは自分の旅では特に大切にしていることだ。疲れていては感性が鈍る。そんな状態では何をしても意味がない。さらに体調を崩す元となる。一人旅は十分な安全確保が大切である。(時には牡蠣を食べるなどという危険も冒すが、冒険探検部は危険を冒す探検部なので仕方ない。)

1115 ホテル出発。今日もおきまりの曇り空。雲量8程度なのでぎりぎり晴れの判断だ。8月20日と言えば、日本では残暑が厳しい時期だが、スコットランドでは日が射していなければ上着の1枚でも欲しいほどの寒さになる。ボウモア蒸留所までは歩いて5分程度だが、バス停の前の生協で水を買おうと早めに出た。ポートエリンにもあったが、ボウモアにも生協はある。きっと、まだあるに違いない。水を買って、蒸留所に向かうとまだ30分も時間がある。そりゃそうだ。水を買うのにそんなに時間がかかるわけではないし、ホテルから蒸留所まで5分程度しかかからないのに、その途中に生協があるからだ。ボウモアの海を眺めながら、見学可能時間が来るのを待つ。入り口付近に見学客が集まり始めた。

1200 すぎ、施設の入り口が開いた。すぐ中に入り、ツアーの予約をした。それほど待つこともなく、ツアーが始まった。今、フロアモルティングをしている状態だった。自分の蒸留所でモルトを製造する場合とモルトを他から取り寄せる場合があるが、ボウモアは自家生産である。



このコンクリートの床に広げられた麦は既に発芽し「麦芽」となっている。これをスコットランドの大地から掘り出したピート（泥炭）を燃やして乾燥させ、発芽を止める。その時の煙がいわゆるピーティーな芳香、ピート臭になる。



その後、木製の糖化槽や巨大な蒸留器、蒸留されたばかりの透明な原酒が出てくるところを見学し、整然と樽が並ぶ保管庫を巡り、海が見えるバーでのテイastingをしてツアーは終了解散となった。

もう少し味わいたかったので、バーカウンターへ席を移動し、別料金で飲み比べセットである「The Stillmen's Selection」を注文。それぞれの違いを確認しながら、研究し、楽しむ。この味わいを表現する言葉を知らないのが残念だ。気付くと、至福の時間は終わっていた。ここでもう1セットなどという愚かな飲み方はしないのだ。気になるセットもまだあったが、また来ればいいだけのことだ。



幸せな経験に感謝しつつ、ボウモア蒸留所を後にする。ホテルに戻り、シャワーを浴びたのち、少し寝る。いい感じで寝られるアルコールの量だったようだ。

1800 夕食へ向かう。まずビール。日曜日の夕食はサンデーロースト一択。家庭では父親が肉を調理して、みんなで食べるという。レストランでもほぼそれである。出されているメニューも「Sunday BBQ menu」となっている。今回は若干高いがミックスで注文した。スコットランドと言えば、アングス牛。これは外せない。さらに、羊。これも捨てがたいと思っていたら、豚と鶏を加えたミックスを発見。それにする。



控えめにいって、大変おいしい。ソースも絶妙。なにより素材がいい。それぞれの肉の味わいが深い。誰だよイギリスの飯が・・・(以下省略)。味のストライクゾーンは特別に広いとは思わなかったが世界にはおいしいものがたくさんある。今回の食事でも満足して、部屋に戻った。

(旅はつづく。)