理想郷づくりから70年、余市のまちにモルトが薫る

余市蒸溜所は1934（昭和9）年、ニッカウヰスキー創業者である竹鶴政孝によりニッカウヰスキー第一の蒸溜所として建設された。

余市町は札幌から西に約50㎞、積丹半島の付け根に位置し、澄んだ空気と夏でもあまり気温が上がらない気候に加え、近くに良質のピートに恵まれている土地。

「ウイスキーは北の風土が育むもの」という信念を持つ竹鶴にとって、ここ「余市」は自分の理想とするウイスキーづくりの条件をすべて満たした理想郷であったといえる。そしてこの地との出合いから2年、1936（昭和11）年に竹鶴政孝の長年にわたる意思と悲願を託したポットスチルに火がくべられ、モルトウイスキーの製造が開始された。以来、今も変わらぬ製法でウイスキーの蒸溜、貯蔵を行っている。この豊かな自然の恵みと、厳しい北の気候風土に囲まれた余市はニッカウヰスキーの発祥の地であり、同社のモルト品質の原点となっている。

竹鶴は1894（明治27）年、広島県竹原町（現竹原市）の造り酒屋の三男として生まれ、家業を継ぐべく、大阪高等工業（現・大阪大学）醸造科へ進むが、学校で洋酒の世界に興味をもち、卒業後大手洋酒メーカーの摂津酒造に入社、2年後の1918（大正7）年7月、単身スコットランドに渡り、グラスゴー大学の応用化学科に聴講生として入学、ここで豊富なウイスキー関係の文献とウイリアム博士に出会った。

竹鶴はウイリアム博士の紹介を受け、ウイスキーづくりの本場ローゼスという町の収税官史の家に下宿した。ハイランドと呼ばれるこの地方は多くの蒸溜所が点在し、竹鶴はあちらこちらを訪れては製造方法を学んでいった。とくにロングモーンの工場では、麦の乾燥から蒸溜器の掃除までを体験。また、蒸溜器を叩いて、その反響で蒸溜の進み具合を知るというコツも体得した。

竹鶴は見たこと、習ったことをすべてその日のうちに克明にノートに記録、このノートは後に「実習報告」として残され、日本における本格ウイスキーづくりのため大いに役立つこととなった。

さらに、スコットランドの留学時に生涯の伴侶となるジェシー・ロベルタ・カウン（愛称リタ）と出会い、結婚。1921（大正10）年11月、3年ぶりに愛妻とともに帰国するが、当時は本格ウイスキーづくりの計画も実現できず、摂津酒造を退社。1923（大正12）年6月に寿屋（現在のサントリー）に入社し、本格ウイスキーの製造にとりかかり、1929（昭和4）年4月1日、日本人として初めてつくったウイスキーが世に出ることとなる。1934（昭和9）年3月、10年の契約期間を終え、寿屋を退社。

そして、ウイスキーは自然・気候風土が育むも