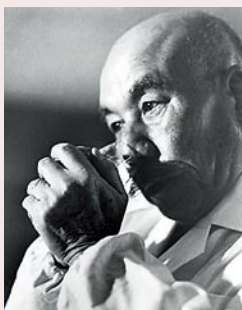




今も創業当時と同じ製法でウイスキーが作られている。余市蒸溜所はすべて当時の社員たちの手で建てられ、木が植えられた。主に軟石で造られた建物群はスコットランドをほうふつさせる。



「日本の一青年が 英国の秘密を 盗み出した」



竹鶴 政孝

竹鶴政孝が本場スコットランドの味を日本に導入した情熱を語るエピソードがある。1962（昭和37）年に来日した英国のヒューム首相は、ニッカウヰスキーの味の良さに感銘して、歓迎パーティーの挨拶で「日本の一青年が1918年、1本の万年筆とノートでイギリス伝統のウイスキーづくりの秘密を盗んでいった」と語った。

余市町こそ、情熱の男・竹鶴政孝が全国を行脚して最後に辿り着いたウイスキーづくりの理想郷であった。

竹鶴は1979（昭和54）年に85歳で没するまで、「ウイスキーを左右するのは優れた自然と人の心構えだ」と述べ、生涯、ウイスキーづくりを貫いた。

のと心に決め、北海道の余市に同年7月「大日本果汁株式会社」を設立した。10月に念願のウイスキーづくりを開始、モルト原酒の熟成を待つ間にリンゴジュースの製造を手がけるなどして貯蔵庫に眠るモルト原酒の熟成をひたすら待ち続け、1940（昭和15）年10月、念願の第1号ウイスキーを出荷、その名を大日本果汁の「日」と「果」

からニッカウヰスキーと命名。

以後70年の歳月を費やし、製造方法は当時と同じく直火蒸溜にて、香り高い重厚なモルト原酒を製造している。

余市蒸溜所では、尖がり屋根の石造りの工場群（工場正門、第一麦芽乾燥塔、第二麦芽乾燥塔、蒸溜工場、仕込み工場、醗酵タンク室、混和工場、製樽工場、貯蔵庫27棟）や創立当時の事務所（余市町指定文化財）、リタハウス（旧研究室）などが点在し、異国情緒あふれる雰囲気醸し出している。また、ウイスキー製造工程と1998（平成10）年に貯蔵庫を2棟改造して造られたウイスキー博物館の見学ができ、博物館の中ではシングルカスクウイスキー（原酒）10年の試飲、ウイスキー会館ではウイスキー・リンゴジュース・アップルワインの試飲が楽しめるなど、年間通じて大勢の見学者で賑わっている。



●お問い合わせ先

ニッカウヰスキー余市蒸溜所

Tel. 0135-23-3131

余市町総務部企画政策課

Tel. 0135-21-2142