

スコットランドとウィスキーの歴史

大森 海太

先般、早稲田の公開講座で中村隆文さんという少壮の先生から、スコットランドの歴史などに関する講義を受けた。

当地の先住民、ケルト人（ゲール語族）はもともと東欧からガリア（現フランス）を経てブリテン島北部に定住したといわれるが、異説もある。その後島の南部にはアングロサクソンやノルマン人が移住してケルト人と対峙した。

中世、スコットランドとイングランドは紛争を重ねるいっぽう、両国の王家は姻戚関係を結び 17 世紀初、イングランドの処女王エリザベス 1 世が没すると、スコットランド王ジェームズ 1 世が迎えられた。

18 世紀スコットランドは併合されて^{グレートブリテン}大英帝国となったが、スコットランドからはアダム・スミスやデヴィッド・ヒュームなど、多くの学者、文化人を輩出した。

スコットランドは高緯度で冷涼多湿、ブドウや小麦が育ちにくく大麦を原料とするウィスキーが製造されていたが、18 世紀ロンドンなどではジンと並んで蒸留酒は社会問題の一因として悪者扱いされていた。ところが 19 世紀前半、「飲む打つ買う」で有名なジェームズ 4 世がスコットランドを訪問した際、ウィスキーを飲んで気に入ったことから一転して人気となり、広く飲まれるようになったとか。

ウィスキー作りには大麦の^{モルト}麦芽を用いるが、その乾燥には木材が少ないため^{ピート}泥炭を燃やすので、独特のスモーキーな香りがつく。

そのほか大麦以外の原料（トウモロコシ、小麦、ライ麦）から作られるグレーンウィスキーもあって、両方を混ぜ合わせたブレンドウィスキーが一般的であるが、20 世紀央ニューヨークでシングルモルトが流行し世界中に広まった。

私は^{ラフロイグ}Laphroaigのようなピート香の強いシングルモルトが好みだが、高価なので普段飲みにはちょっと敬遠だ。

中村先生からローランドのウィスキーはすっきり系で、ハイランドは少し重たいですよと聞いたので、ためしに安売店で Fort William というハイランド山麓の一壘を買ってみた。悪くない。目下寝酒のハイボールでハマっている。

(808字)