

# 『マッサン』効果で 仙台工場も注目度が上昇。 竹鶴政孝の思い、情熱を 再認識しています。

ニッカウヰスキー株式会社 仙台工場  
工場長

さとう まなぶ  
**佐藤 学氏**

プロフィール

昭和29年生まれ。北海道旭川市出身。血液型O型  
昭和52年北海道大学農学部卒業、同年ニッカウヰスキー(株)入社。平成25年1月、入社して配属になった仙台工場に27年ぶりに工場長として赴任。その間、東京本社に20年間、栃木工場、柏工場に勤務。「こちらに来て、緑に囲まれた環境の中で仕事ができるのは実に気持ちがいいです。それにしましても、弊社の創業者である竹鶴政孝は愛情のこまやかな人だったんですね。妻リタさんに贈った本の裏表紙に“For my ever own loving wife Rita From your loved husband Massan”といった一文が書かれていました。私にはとても真似できません」と笑顔で話す。



## ウイスキーづくりに適した 宮城峡の自然環境

— NHK連続テレビ小説『マッサン』のモデルは、創業者である竹鶴政孝氏ですが、ドラマ放映後、どのような反応がありましたか。

ドラマの放送が始まった昨年9月末以降、この宮城峡蒸溜所にお越しただくお客さまの数は、前年の約2倍に増えました。放送前の平成25年は約16万人、26年は約20万人のお客さまにお越しいただくことができ、大変うれしく思っております。昨年は弊社が創立80周年、仙台工場設立45周年、竹鶴政孝生誕120年という節目の年でした。ですから、昨年7月から工場見学のお客さまの待合室とゲストホールに、竹鶴政孝氏と妻リタさんにゆかりの品々を展示しています。

— 宮城峡が蒸溜所建設の地に選ばれた理由を教えてください。

この工場は竹鶴政孝75歳のとき、1969年に稼働しました。この工場の建設にあたっては、つい先だつてお亡くなりになった息子の竹鶴威氏(おとし)が新工場建設委員会の責任者となり、政孝翁自ら総指揮を執りました。当地のほかに岩手、山形、福島などに候補地はいくつかありましたが、竹鶴政孝が実際にここを訪れて新川の水を飲み、ブラックニッカの水割りをつくって味わってみて、「ここならおいしい

ウイスキーができる」と言ったそうです。ウイスキーづくりには、清冽な水と澄んだ空気、北の冷涼で湿潤な気候が適しています。宮城峡の緑豊かな森と清流に囲まれた豊かな自然が決め手となって、当地が、北海道の余市に続き2番目の蒸溜所建設の地に決まりました。

— 仙台工場の特徴は、どのような点にあるのですか。

竹鶴政孝が第一に重要視したのが、「自然を残す」ということでした。できる限り樹木を切らずに、土地の起伏をそのまま生かすという徹底した信念のもとにこの工場はつくられました。竹鶴政孝は弟子たちによく言ったそうです。「ウイスキーをつくるのは人の技だが、ウイスキーを育て、おいしくしてくれるのは自然の恵みである」と。私もウイスキー屋ですので、より品質のよいものを効率的に、安全につくるために腕をみがくのは当然ですが、ゆめゆめ自然をないがしろにするようなことのないよう、謙虚にウイスキーづくりを続けています。

## ウイスキーを通して コミュニケーションを

— 日本だけでなく、海外でも日本のウイスキー人気が高まっていますが、工場への外国人の訪問は多いのですか。おかげさまで、弊社の商品が世界的



宮城峡マイウイスキー塾にて、樽詰めしたウイスキーを貯蔵庫に搬入する参加者の皆さん。

なコンテンツで数々の賞を頂戴していることもあり、フランスをはじめ、ヨーロッパの方々に楽しんでいただいています。ただ、工場への外国人旅行者の訪問は、まだそれほど多くはありません。弊社では、ホームページや会社概要、竹鶴政孝をご紹介するパンフレットなどは外国人の方向けに英語版を用意していますし、宮城峡蒸溜所を解説した冊子を作りはじめたところです。これから「国連防災世界会議」をはじめ、仙台・宮城で国際会議が多く開催されるようになれば、この工場にいらっしゃる外国人のお客さまも増えるかもしれませんので、各PRツールの多言語語化を含めた見直しを行おうと考えているところです。

「今後の抱負をお聞かせください。」  
 創業者竹鶴政孝は、20代前半で「日本で本物のウイスキーをつくりたい」という志を立て、単身、ウイスキーの本場スコットランドに第一次世界大戦下の海を渡って行きました。スコットランドでの生活は苦難の連続でしたが、重労働で皆が嫌がったというポットスチル（モルトウイスキーなどの蒸溜に使用する蒸溜釜）の掃除を自ら引き受けるなどして、設備や機械を内側からも観察。食欲に知識と技術を習得したのです。その内容を克明に記した記録が「竹鶴ノート」と呼ばれる実習報告書で、日本の本格ウイスキーづくりの大いに役立ち

「まじめに」「じっくり」「いっしょのべんこ」  
 社会の役に立つ事業を

「被災地支援活動として、「ウイスキー塾」を開かれているそうですが。」  
 一昨年と昨年、2回実施しており、昨年は東松島市の方々に、10年間熟成させるウイスキーの樽詰めや、原液のオリジナルブレンドに挑戦していただきました。樽に詰めたウイスキーは、10年後に参加者の皆さんにプレゼントさせていただきます。大震災は自然の脅威を目の当たりにする出来事でしたが、私たちは自然の恵みでおいしくなるウイスキーを通して、コミュニケーションを取らせていただければと思っています。

ました。ですから、私たちも竹鶴政孝のウイスキーづくりにかけた情熱、そして、この工場づくりに示してくれた自然を大切にしたい、「まじめに」「じっくり」といいもののづくりをするのだ」という精神を受け継ぎ、これを次の世代に引き継いでいく仕事をしたいと思っています。そうは申しませんが、お酒というものは人生に安らぎや楽しさを提供するものですから、そういった面で社会のお役に立つ存在でありたいとも思います。肩肘張らずに、役割をきちんと果たしてまいります。

【概要】

ニッカウイスキー株式会社仙台工場

代表者：工場長 佐藤 学

設立：1969年5月10日

事業内容：ウイスキーの製造、工場見学を実施(工場見学は(株)仙台ニッカサービスが担当)。

[工場見学予約・問い合わせ]

ご案内係(仙台ニッカサービス)

TEL.022(395)2865 FAX.022(395)2305

電話・FAX 受付時間/8:45~16:30(休業日を除く毎日)

所在地：仙台市青葉区ニッカ1番地 TEL.022(395)2111

ホームページ：http://www.nikka.com



『森』は生きています。人間と共に。

二酸化炭素を酸素に。人間にとって欠かせない酸素を、人間が吐き出した二酸化炭素から作り出す植物たち。この自然のサイクルを、一本の木を、そして森全体を、見守っていかなくては……。そう私たちは考えています。私たちは青葉環境保全です。

—— より良い環境をめざす ——  
**AOBA 青葉環境保全**  
 本社/仙台市若林区蒲町19-1 電話(022)286-3161(代)