

グランド軍が、ウィスキーの前身とみられる蒸溜酒のことを文献に残している。アイリッシュ・ウィスキーは、大麦を主体にライ麦・小麦などを補助材料とし、糖化・発酵ののち、単式蒸溜機で3度蒸溜する。これにグレーンをブレンドしたものが現在世界じゅうに広がっているウィスキーの原型で、生産地別にジャパニーズ・ウィスキー、スコッチ・ウィスキー、アイリッシュ・ウィスキー、アメリカン・ウィスキー、カナディアン・ウィスキーに大別される。諸先輩方がスナックで飲むちょっと高いウィスキー「響」などはこれに準じる。最近ではインドでも製造されており、一度飲んでみたが気温の高い国のせいなのか酷い味であった。象の絵柄のラベルはなかなか可愛いが、現在は我が家のたん筈の肥やしに成り果てている。

ウィスキーの語源に関してはラテン語の「生命の水」に由来する。蒸溜法を広めたのは錬金術師で、各地の地酒から蒸溜酒をつくった際に、ラテン語で「生命の水」を意味する「アクア・ヴィテ Aqua・Vitae」という名でその酒を呼んだ。これが、アイルランドやスコットランドで直訳され「ウシュク・ベアーハー」となり、それが訛ってウィスキーになったそうである。つまり当時の魔法使的な存在であった錬金術師の恩恵を受けていたのだ。アメ車で燃費の悪い私にはどうにもピンとこないが、なんともロマンチックな話である。

いつか美味しいスコッチを飲むためにスコットランドへ旅をしてみたい。目的地はスコットランドの西海岸に位置するシングルモルト・ウィスキーの名産地「アイラ島」だ。キューバが葉巻で知られ、デトロイトが自動車、アナハイムがディズニーランドで有名なようにアイラ島の名を世に知らしめたのは、「ボウモア」や「ラフロイグ」を代表とするウィスキーの美味さである。たまたまアイラ島のそばに、2年ほど住んでいたという知人の話を聞いた。牡蠣が美味しいらしく、しかも牡蠣にスコッチをたっぷりかけて食べると言うのだ。いやしい私はもちろん試してみたが、、、不味い。

どうやら日本の牡蠣には合わないらしい。日本の牡蠣は、日本酒で調理するのが一番のようだ。また、アイラ島は野鳥を観察するバードウォッチングのメッカとしても人気があるらしい。訪れる

人々はポケットにフラスコを忍ばせ、お気に入りのスコッチをちびちび飲みながら野鳥観察をするという。野鳥を観ながらアイラ・モルトを飲む、、、悪くない！やはり一度行ってみなくては。

さて、そろそろ今夜もガソリン（スコッチ）を給油するでしょう。明日も元気に働くために。「ガソリンを入れないと、いい仕事が出来ねえ」から。

