

珍しい
お客さんが



その日…

となみ
富山県砺波市 三郎丸蒸留所(若鶴酒造)

僕の会社に
やって来ました



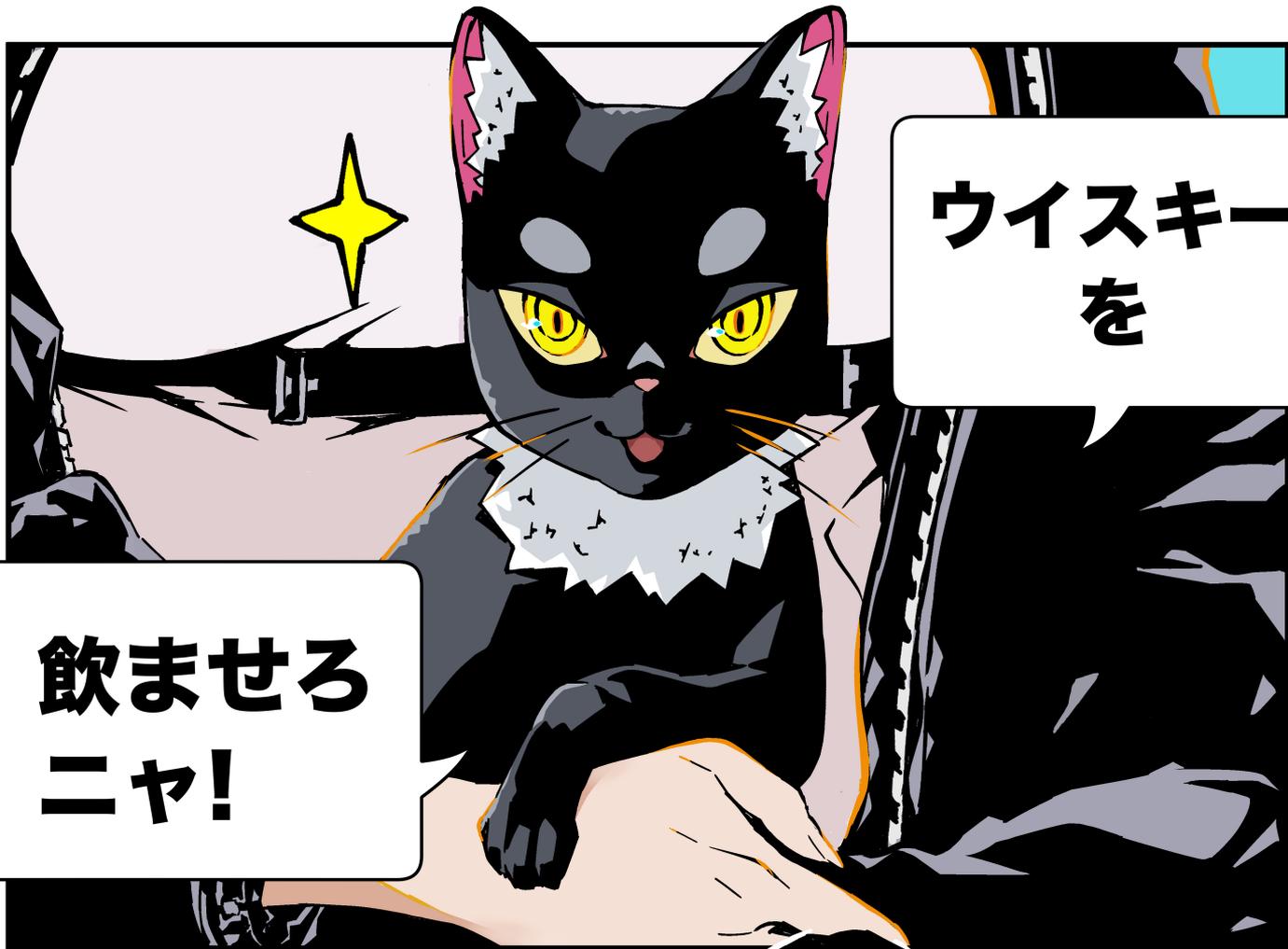
1000年後の
未来から

この時代に
やって来たニャ

吾輩は
猫である

早速ニャが





ウイスキーを

飲ませる
ニャ!



ウイスキー
「Whisky」

これは

ザワ...

ザワ...

「ウイスキー」を
未来へとつなぐ
物語(ノート)



カ
ニ
...

樽ねこ

~A cat in a cask~



若鶴酒造

三郎丸蒸留所



原作・漫画/ヒメコ
監修/T&T TOYAMA

珍しい
お客さんが

若鶴

その日…

富山県砺波市 ^{となみ} 三郎丸蒸留所 (若鶴酒造)

僕の会社に
やってきました



1000年後の
未来から

この時代に
やって来たニャ

吾輩は
猫である

早速ニャが



ウイスキー
を

飲ませる
ニヤ!



ウイスキー
「Whisky」

ザワ...

これは

ザワ...

「ウイスキー」を
未来へとつなぐ
物語(ノート)



チ
ニ
...

樽ねこ

~A cat in a cask~



若鶴酒造

三郎丸蒸留所



原作・漫画/也：コ
監修/T&T TOYAMA

note.1「ウイスキーキャットと三郎丸」

清らかな水

肥沃な大地

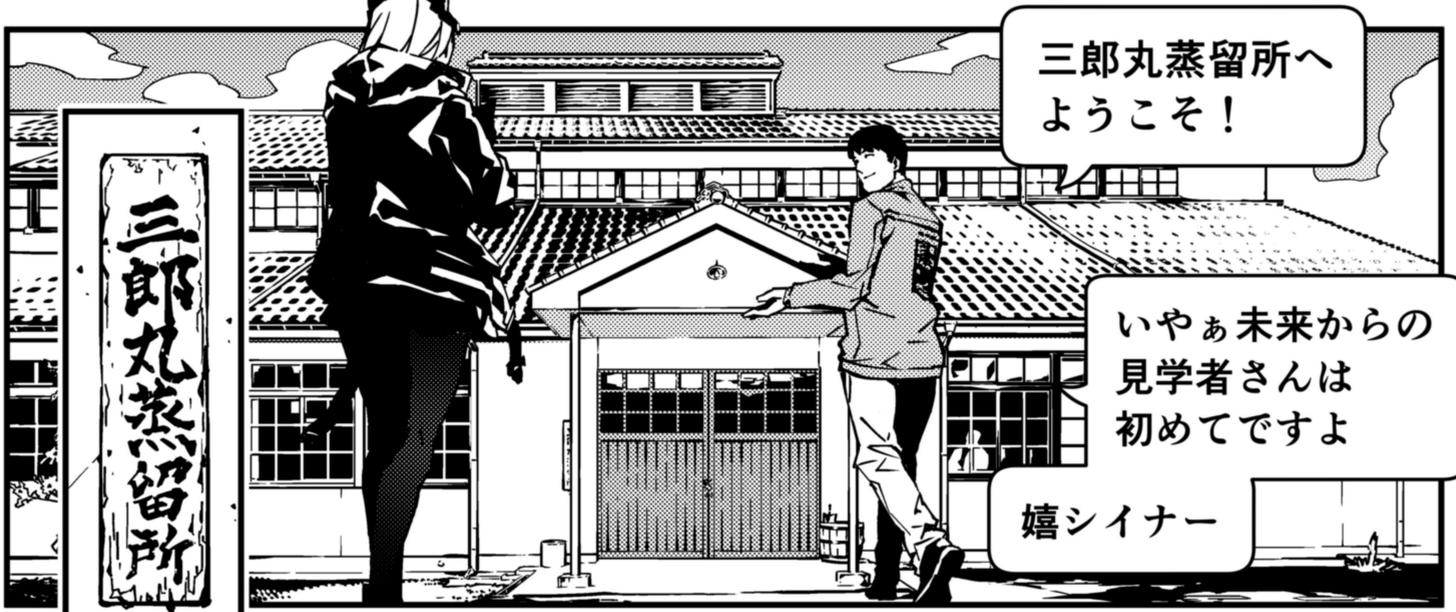
酒造りに恵まれた
ここ富山県^{と な み}砺波で

僕たちは
^{1 8 6 2}
文久2年から
清酒造りを
しています

ウイスキー造りは
戦後1952年から
始めたんですヨ

砺波市

富山県



三郎丸蒸留所へ
ようこそ!

いやあ未来からの
見学者さんは
初めてですよ

嬉シイナー



僕は
本日ガイドを
担当する
稲垣です

あ



若鶴酒造 稲垣 貴彦
5代目

どうぞ
中へ



こっちです

2代目 稲垣小太郎氏像



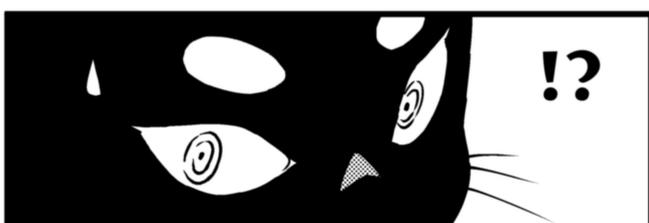
三郎丸は
小規模生産で
ウイスキーを作る

いわゆる
クラフト蒸留所です





※現在は衛生面から蒸留所で猫が飼われることはありません





離すニヤ!

誰ニヤ!?

俺か?

だ

8



俺はウイスキーを求め
世界中を旅する
ウイスキー超人...



大丈夫 下野さんは
怪しい人じゃないですよ

モルトヤマンだ!



怖かった
ニヤ...

彼は蒸留所の
社員ではなく

ジャパニーズウイスキーボトラーズ
「T&T TOYAMA」設立

僕と一緒に
ジャパニーズウイスキー
発展のために活動する

いわば同志であり
先輩なんですヨ

T&T TOYAMA is the world's first Japanese whisky bottling company, established by Takahiko Inagaki of Sakurabaru Distillery and Tadaaki Shimono of Malttoyama. A bottler is a business model where whisky is sourced from original whisky from distilleries in Scotland, bottled, matured, and bottled it up under the name of the bottler. We have been able to help other whisky bottlers with...



「三郎丸」のウイスキー作り

STEP1 せいばく 「製麦」

大麦を水に付けて発芽後に熱風乾燥させ
成長を止めたものを大麦麦芽(モルト)という

ウイスキーキャットが
守ってた大麦ニャ…



二条大麦

ピート

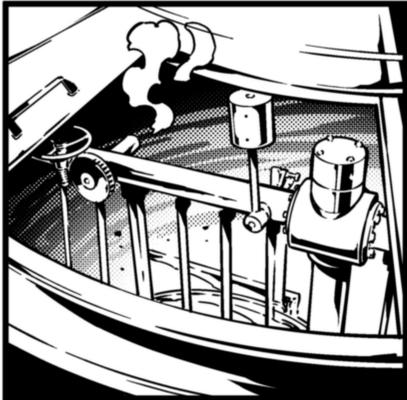


三郎丸のウイスキーは
乾燥にピートを使った
スモーキーな麦芽で
仕込むのが特徴です

STEP2 「糖化」

粉碎した麦芽にお湯をまぜて、麦芽のデンプンを
酵素の働きで糖へと分解し、麦汁を抽出する

ろ過した麦は
家畜の飼料に
なるモオ～



糖化槽(マッシュタン)



麦汁

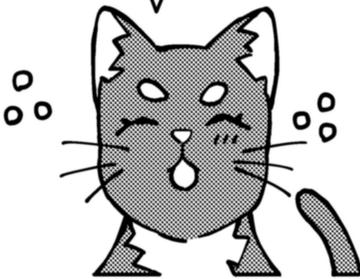


地元「砺波の水」を
温水で麦芽に加えて
「おかゆ状」にする
これで澄んだやさしい
甘い麦汁の誕生だ!

STEP3 「発酵」

麦汁に酵母を加えることで、酵母が糖分を食べ
4日間でアルコール度数 約7%の「もろみ」ができる

においだけで
酔っ払いそうに
なるニャ～



発酵槽(ウォッシュバック)



もろみ
(ウォッシュ)



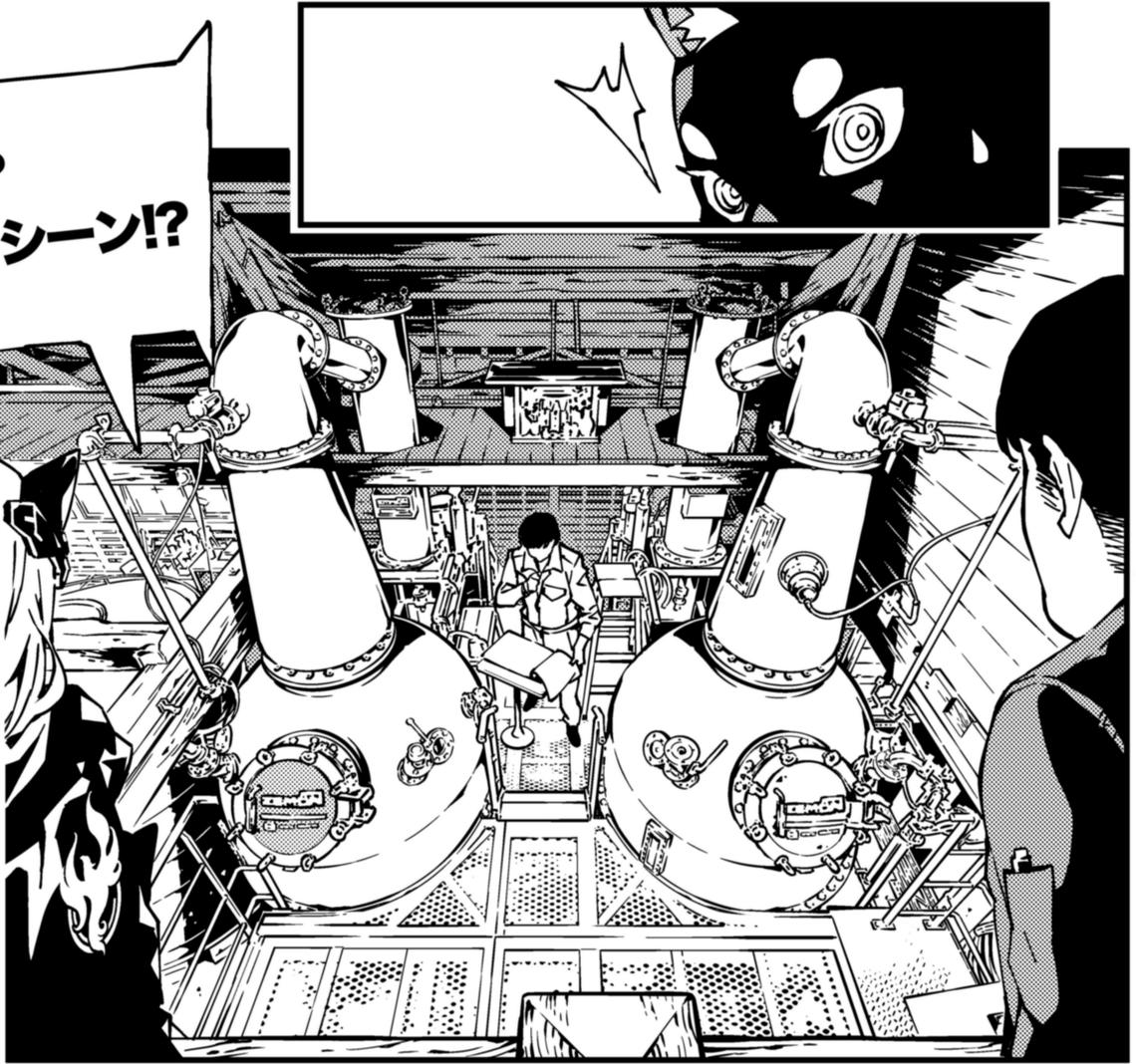
三郎丸では発酵に
木桶を用いることで
乳酸菌が働き ※
香り豊かな「もろみ」が
できあがります

※発酵中の液体のこと

これは!?
タイムマシーン!?



ニヤんで
この時代に
あるニヤ!?



あれこそが
三郎丸の

いえ

開発!?

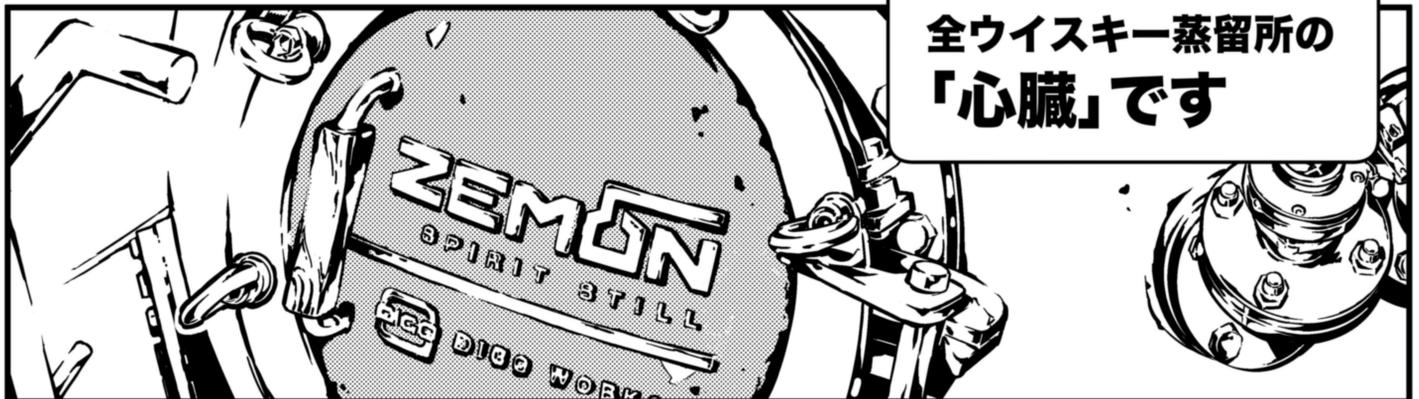
タイムマシンを!?

あれは僕が開発した
ちゅうそう せもん
鋳造製蒸留器「ZEMON」

ですよ

タイムマシン?

全ウイスキー蒸留所の
「心臓」です



「ZEMON」

STEP4

「蒸留」

吾輩の時代の
タイムマシンに
似てて驚いたニャ…

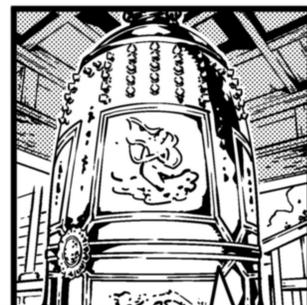


「ZEMON」は日本と
ウイスキーの本場イギリスで
特許を取得しているぞ



僕と老子製作所(富山県高岡市)で
共同開発をした世界初の
鑄造製ポットスチル(蒸留器)です

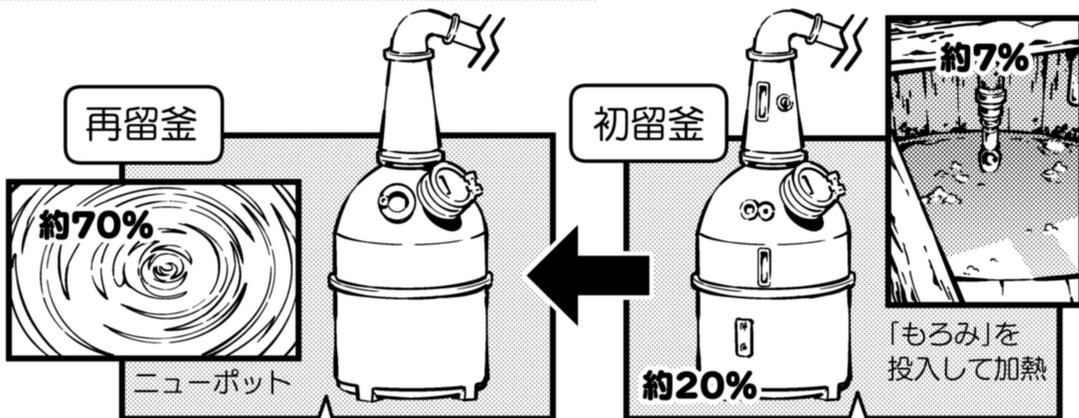
従来の「銅製」蒸留器に対して
「銅錫合金製」になり味がまろやか
熱効率がよく省エネで長寿命に
なっているんですよ



開発のヒントは
梵鐘などで使われる
高岡銅器の鑄造技術

※
水とアルコールの沸騰温度の違いを利用して
アルコールを取り出す…それが「蒸留」

※水は1気圧では100℃で気体に
アルコールは78.3℃で気体になる



こうして無色透明な
ニューポット「ウイスキーの
赤ちゃん」の誕生です！

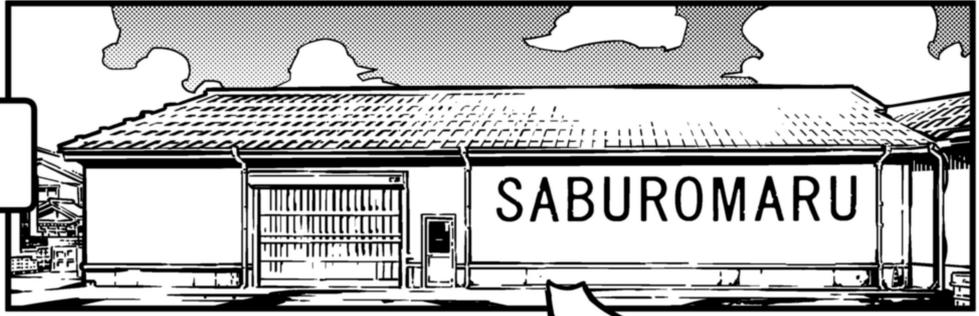
さらにもう1回蒸留を行い
アルコール度数を高める

1回目の蒸留で
アルコール濃度は
3倍になる

STEP5 「熟成」

ニューポットに加水をし「樽」に詰めて長期間熟成する

貯蔵庫

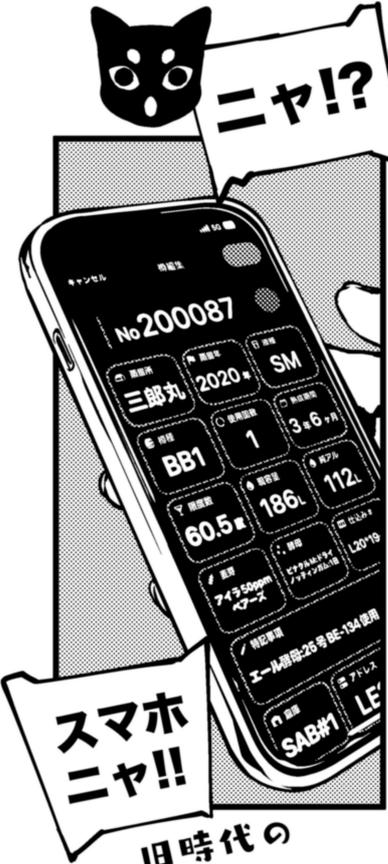


この貯蔵庫だけで
約1200樽の貯蔵が
可能なんですヨ

樽がいっぱい
ニャー!!



地下水を活用して温度のピークを抑え湿度を保っている



スマホ
ニャ!!

旧時代の

伝統のやり方
だけじゃなく

積極的に
新しい技術にも
挑戦するべき
だと思うのです



全ての樽の情報を
QRコードで
管理してるんですヨ



三郎丸が開発した「樽管理アプリ」
蒸留年や熟成期間の経過など
様々な情報が一目でわかる



若鶴酒造で500坪焼く

十一月後半二時半、東郷郡若鶴町三郎丸石鶴酒造株式会社(社長若鶴小太郎氏)のアルコール蒸留貯蔵から出火、折からの風にあおられてたちまち隣接の製品倉庫および原料倉庫、醸造場、新築し、まだ一大冒険ともいえるアルコール造りの脱炭タンクが爆発、やがて十数棟の研究所、若鶴会館に波及し延焼五百坪に達し、この火災で惣計倉庫が二棟半の焼失した。

この火災で惣計倉庫が二棟半の焼失した。

の中心、土手七、ホトウ一原因は貯蔵区で発生したが、イン仕、合成五十七、アルコール蒸留貯蔵は火の気が、コル原、三、真全焼失した。ない、る、た、け、に、濃、煙、が、強、い、損、害、区、三、千、坪。



昭和28年(1953)5月13日 北日本新聞



2000年代には
ウイスキー不況で
蒸留所は
ほとんど稼働せず

建物も朽ち果てて
しまいました...



火災の他に戦争で
富山は大空襲を受け

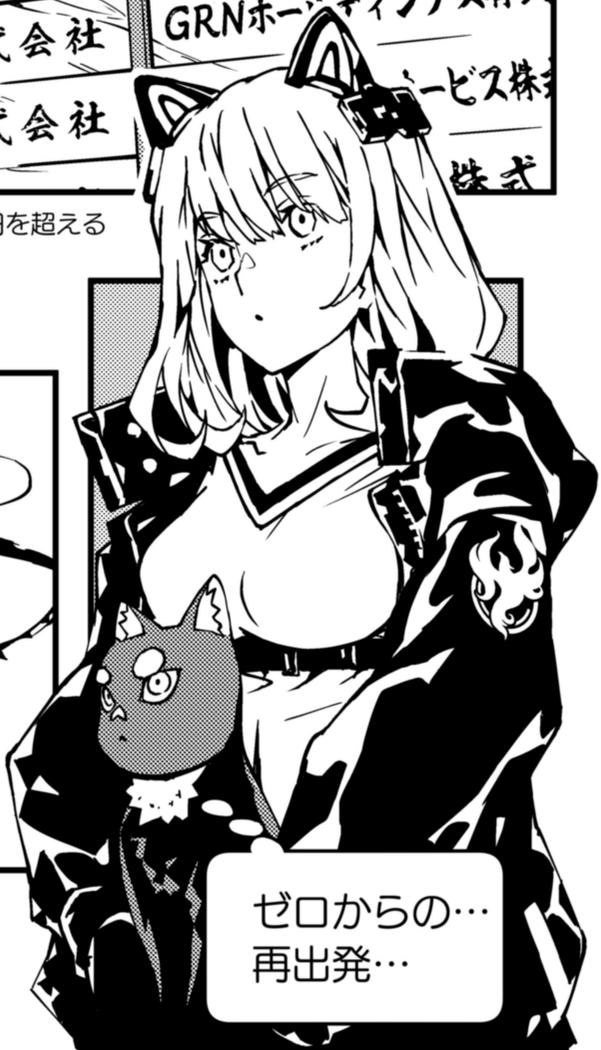
米の統制でお酒を
作れなかったり...



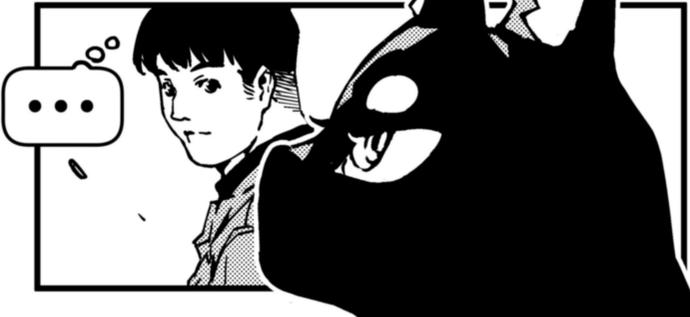
その度に復興を
支援してくれたのは
地元や全国の方々でした

おかげで三郎丸は
ゼロからの再出発が
できたのです

※2016年大改修のクラウドファンディングで集まった支援は3,800万円を超える



ゼロからの...
再出発...





ついにウイスキーが
飲めるニャー!!

れいわぐら
「令和蔵」
食事やテイastingが
楽しめるレストラン
隣にはショップ「大正蔵」も
併設している



さあムギ!

吾輩の代わりに
飲むニャ!

そりゃ猫が
飲むわけには
いかんか…

よく…
分からない

ケド

おいしい…

ふしぎな
香り…



ニャ〜!

刺激的な
味だニャ!

これが本物の
ウイスキー!

?

しゃべった…

それは良かった!

この時代に来て
良かったニャ…

ウイスキーを復活
させることが出来る
かも知れニャいニャ…

?

復活?



「人間拡張基盤システム」
他人と味覚を共有できる
システムは2023年に
開発がスタート

ある理由で全て
失くなって
しまったのニャ

ウイスキーは
1000年後…

だから…

…は？

なに言って…

まてまてまて！
ウイスキーが
無くなって！？

「ミわかん
ねー」

ウイスキーの
作り方を
覚えて…！

吾輩と
ムギで

…それは
一大事だ…

1000年後の未来に
復活させるニャ～！！

ジャパニーズウイスキー蒸留所MAP

※2024年1月現在(準備中含む)
※参照「日本蒸留所年鑑2024」

100!?

その数
100ヶ所以上…!

いま日本では
計画段階も含め
多くの蒸留所が
誕生しています

富山
三郎丸

本州

北海道

九州

四国

沖縄

それらを巡れば
1000年後の世界で
作ろうとしている

おお…!

ウイスキーのヒントが
得られるかも知れません

今度は
僕たち
「三郎丸」が

ゼロからの
復興を
手伝う番です!

今からおよそ
100年前……

5代目…
本気で
言ってんの?



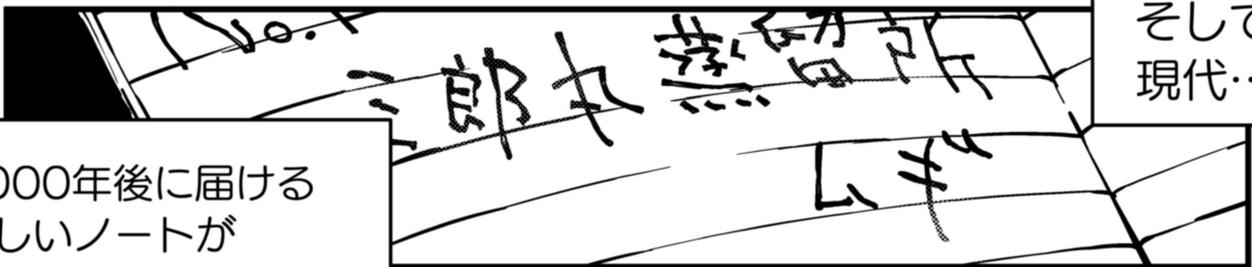


一人の日本人が
スコットランドで

ウイスキーを学び
ノートに記録しました

通称
「竹鶴ノート」

ジャパニーズウイスキーの父「竹鶴政孝(マッサン)とリタ夫人」

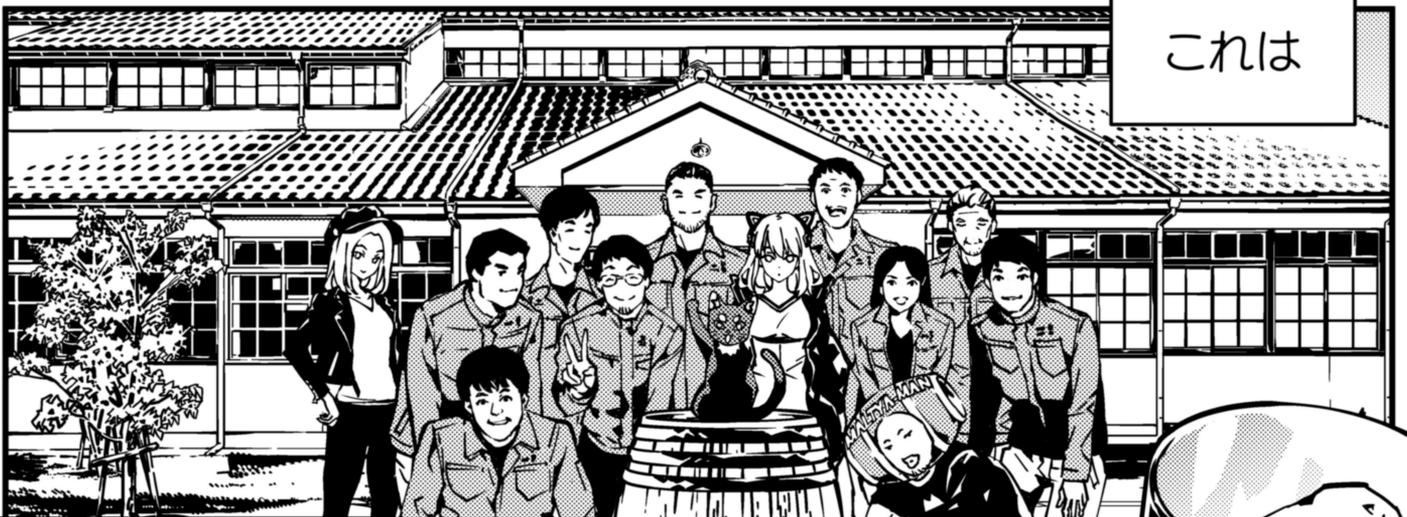


そして
現代…

1000年後に届ける
新しいノートが
生まれようとしていた



20



これは

「ウイスキー」を
未来へとつなぐ
物語(ノート)…

— 終 —

note.1「ウイスキーキャットと三郎丸」