

スコッチウイスキーとスコッチウイスキー産業

～ 1909 年までの軌跡～

中 野 元

【要旨】

スコッチウイスキーは、スコットランドの蒸留所で製造されてきた。その歴史は古い。ウイスキーの最初の言葉は、「生命の水」を意味するラテン語 Aqua Vitae (アクアヴィテ) であり、Uisge Beatha (ウスケボー) は Aqua Vitae に対するスコットランドのゲール語である。Highland ウイスキーの人気の高まりとともに、製造者や交易業者は彼らの仕事で Uisge Beatha を使うようになった。後に市場経済が発展するにつれて、イングランドへの交易の拡大は社会的相互交流をさらに促進した。この過程において、英語 Whisky が普及した。「どのようにしてか」、この問題をまず第 1 に検討する。

産業革命後、ウイスキー業界にも技術革新的に機械化が進んだ。当時、スコッチウイスキー、一モルトウイスキーとグレーンウイスキー、は、それぞれ独自に発展を遂げた。同時に、19 世紀中葉からブレンデッドウイスキーが徐々に販売され、その後国内市場だけでなく世界市場へも相当に進出する。業界内では、利害の対立が相互に起こり、ウイスキーとは何か、という論争が起こった。1909 年に、王立委員会は最終的結論をだした。第 2 に、酒税法とブレンデッドウイスキーの発展との関連、そして論争が起こった経緯、これらの事柄を考察する。さらに、スコッチウイスキーが世界的な地位を築き上げた条件を検討する。

キーワード: Aqua Vitae, Uisge Beatha, 酒税法, ブレンディング商*, ウイスキー論争

* ブレンディング商とは、英語 The Blending Houses のことをいう。それは、ロンドン証券取引所に上場された企業で、蒸留所あるいは特別な個性を有するブレンドウイスキー製造のオーナー(ブレンダー)をさす。広い意味では、ワイン商 Wine & Spirits Merchants としてみることもできる。(R.J.S.MacDowall, “The Whiskies of Scotland”, JOHN MURRAY, 1971, pp 57-99 参照。)

1. スコッチウイスキーと Uisge Beatha, Aqua Vitae

(1) スコットランドとアイルランド ～民族の移動と蒸留酒～

スコットランドの面積は 2000 年現在 7 万 8,765 km² (英国全体の約 3 分の 1) で、人口は約 540 万人である。面積・人口で、日本の北海道 (約 8 万 345km², 約 528 万人:2019 年) とほぼ同じ水準である。その首都・エジンバラは人口約 48 万人、経済の中心都市グラスゴーは約 60 万人で、その他はそれぞれの地方都市に分散している。アイルランドは、面積 7 万 280km², 人口 476 万人であり、スコットランドと似ている。ただ 2019 年現在、首都ダブリンの人口は約 140 万人おり、アイルランド全体の約 3 割を占め、一極集中となっている。

歴史的にもこの両国は密接な関連があり、建国期にも独特の因縁がある。西暦 500 年頃、ゲール族の一派であるスコット族が北アイルランド (Antrim) からスコットランド西岸地方のアーガイル地方 (Argyll) に渡来し、西アーガイルにダルリアダ王国 (Kingdom of Dalriada) が建設された。そして、9 世紀頃スコット人とスコットランド東部に住んでいたピクト人 (Pict) が連合して王国が成立し、初のスコットランド王が生まれた。蒸留酒の伝播も同じような経緯で考えられているが、史料的に明確なわけではない¹⁾。

(2) Uisge Beatha, Aqua Vitae の記載記録と用語の発展

Uisge Beatha という蒸留酒が史料で登場するのは、アイルランドの方が早い。1172 年に、ヘンリー 2 世がアイルランドに侵攻した際に、現地では Uisge Beatha と呼ばれる蒸留酒が飲まれていたといわれている。その後、この蒸留酒はスコットランドに渡ったとみられる。1494 年のスコットランド王室財務省の文献には、次のような記載が残っている。

“eight bolls of malt were given to Friar John Cor to make *aqua vitae*”

「修道士ジョン・コーに 8 ボルの麦芽を与え、アクア・ヴィテを造らしむ」

この Aqua Vitae, Uisge Beatha について、Iain Hector Ross は次のように説明する。Aqua Vitae とは ‘Water of Life’ 「生命の水」を意味するラテン語である。一般的には蒸留されたスピリットをいう。最古の記録では、中世以前の時代に簡単な蒸留器で蒸留されたスピリットがあり、特にブドウのとれない地域でのものだった。イギリスの島々での習慣的なスピリットの使用に関して最も興味深い初期の言及がある。Richard Stanyhurt は、1577 年にアイルランド島での自然な生活を描写する際に、

1) David Stirk, “The Distilleries of Campbeltown - The rise and Fall of Whisky Capital of World-”, Neil Wilson Publishing Ltd, 2017, p1 参照。

Aqua Vitae の品質を叙述するある学説を用いて古代の物語を話す；「…ニクバエのウジを殺し、旋風から頭を、まわらぬ舌から舌を、・・・おしゃべりから歯を、吐き気から胃を、ゴロゴロという音から腹を、・・・守る。」²⁾

中世のスコットランドでは、Aqua Vitae は医療用強壯薬とみなされ、その製造と流通は王の管理と厳格な許可のもとで行われた。最初の公的な記録は、1505 年にエジンバラの首席理髪外科医が純粋に医療用目的で Aqua Vitae の独占的製造を認められたというものである。1555 年までには、非医療用消費をすることにも人気が広がった。Aqua Vitae に対する厳格な許可が必要にもかかわらず、それに違反してまでも多くの農民や住民は体を温め、ときには気持ちをなごませる飲み物として重宝し愛飲したのである。ただ、凶作のときには厳しい法律が制定された。Aqua Vitae を造り飲むことは、「伯爵、侯爵、男爵、紳士」の個人的使用だけにしか許されず、それ以外の住民には穀物や麦芽を使って Aqua Vitae を造ることは厳しく制限された。

Uisge Beatha とは、スコットランドのゲール語 Gaelic で 'Water of Life' 「生命の水」を意味している。ラテン語の Aqua Vitae をゲール語で表現したものである。実は、Aqua Vitae から Uisge Beatha という用語を使うようになった背景には、1730 年代からの Highland Whisky への人気の高まりがあったといわれる。というのも、スコットランドのゲール語は当時の Haighland の後背地に広く普及していた言葉だったからである。この地の Uisge Beatha の製造者そして取引業者は、営業活動全体で包括的にこの言葉を使っていた。この Uisge Beatha という言葉は「良い飲み物」を表現するものとして特徴づけられ、特に Lowland で製造されたよりキツくて暖かいスピリッツと区別づけるために使われた³⁾。

Uisge Beatha という、この言葉の言語的特徴やアクセントは、スコットランド国境を越えて広がる経済活動とともにフィルターにかけられる。Uisge Beatha は uska に進化し、その後 whisky になり、さらに 19 世紀には whisky として公式に記載された。他方、アイルランドのスピリットは記載文字 whikey として規定された。しかし、音の調合であり言語的に混ざり合った用語となった whisky は、不幸なことに「生命と水」という意味深く本質的な内容を示す最初の表現様式を次第に失う。そして、蒸留酒の酒類ブランドとして一人歩きすることになる。しかし、世界的にスコッチウイスキーが普及すればするほど、一部の愛飲家はブランド・ラベルに対する興味よりも、その歴史性や複雑性、起源や伝統の発見に喜びを見いだしつつあるのも事実である。

2) Ian Hector Ross, "The Whisky Dictionary" SANDSTONEPRESS, 2017, p 18 参照。

3) Ian Hector Ross, 前掲書, p 221 参照。

(3) Whisky の “wh”

スコッチウイスキーと Uisge Beatha, Aqua Vitae はそれぞれどのような内容として語られて明確に区別づけられていたのか、またそれは如何にして Whisky という言葉へと収斂されたのか。

R.J.S.McDowall は、Whisky という名称はゲール語で「生命の水」を意味する Uisge Beatha に由来し、ときには Usqua、場合によっては縮められて Usky と書かれたりしたと述べる。この言葉は、多くの国の Aqua Vitae と明瞭な関係にあるとしながらも、その特徴は大きく異なっているとす⁴⁾。

また、Charles MacLean は、次のように述べる。初期のウイスキーは、一種類以上の大麦と同じようにオート麦や小麦といった、ほとんどすぐに手に入れられるほとんどの穀物を混ぜ合わせて造られていた。さらに、ほとんどのスピリットはハーブ、砂糖、スパイスと混ぜられ合成されていた、そして精留されジンを造ると同じ方法で精留され、植物の添加とともに再蒸留されさえていた。自著 Dictionary (1755 年) を執筆した偉大な辞書編集者 Johnson 博士を含めて何人かの大家は、香りをつけられ、合成されて蒸留されたスピリットとして usquebaugh を定義しさえしている。16 世紀後半まで、そうした製造だったために、スコットランドの Aqua Vitae や Uisge Beatha はアイルランドやフランスに輸出されていた⁵⁾。

さらに、Whisky という言葉が生まれた事情について、Iain Hector Ross は次のように語る。Whisky という名前は、Highland で蒸留されたスピリットに対する慣用句として 18 世紀に生まれた。Samuel Johnson 博士がある長い夜に Highland 人にそのスピリットを尋ねたとき、彼は繰り返し ‘Uisge Beatha’ という言葉を言った。そこから Whisky の ‘wh’ が生まれた。自著 Dictionary (1755 年) の中で、Johnson 氏は個人的な出会いから現代的に定義されスペルとなった Scotch ‘Whisky’ の経緯を記録したのだった。彼は、Highland のものはどれもより辛く、違法に造られている。Lowland のスコットランド人はそれを Whisky と呼んでいる、と記録している⁶⁾。

ただ、最も古い史料に記録されている Whisky という用語は、インヴァネスの市参事会員ジョン・スチュアートが彼の義理の兄弟に宛てた手紙で使われている。それは、「体に悪い酒、すなわちブランデーやウイスキーを控えるよう」に忠告する表現としてである。この手紙は 1736 年に書かれた⁷⁾。こうした経緯から推察すれば、Whisky という用語は 18 世紀前半頃に使われていたとみられ、その表現はそれまではそれぞれ

4) R.J.S.McDowall, 前掲書, p 1 参照。

5) Charles MacLean, “MALT WHISKY- THE COMPLETE GUIDE-”, LOMOND, 2013, p 23 参照。

6) Ian Hector Ross, 前掲書, p 236 参照。

7) ジョン・R・ヒューム&マイケル・S・モス, 坂本恭輝訳『スコッチウイスキーの歴史』国書刊行会, 2004 年, p 51 参照。原著: Michael S. Moss and John R. Hume, “THE MAKING OF SCOTCH WHISKY”, Canongate Books Ltd. 2000。

れの地域や業者によって固有に語られ、その意味で混在していたとみられる。

これは、スコットランドの地政学的状況を背景に持っていた。というのも、スコットランドは、もともと大きくは北部、北西部の高地地帯と島嶼部からなる Highland 地域と、比較的都市化が進んだ中央低地、東部海岸平野や南部丘陵地の Lowland 地域に分けられるからである。Highland は寒冷多雨地で人口密度も低く、高地放牧などの生業が行われていた。この地域では、当時武力を誇示し閉鎖的な氏族制度が残っており、強い蒸留酒も愛飲されていた、ケルト系のゲール語圏だった。他方、Lowland では、Highland 人やその文化を野蛮と考えるような文明が進んでいた。この地域では、宗教改革などを通じてイングランドなどとの経済的文化的活動の急速な広がりが高まりがあった。このことが宮廷、貴族勢力から商工業者にまで英語を普及させ、ゲール語圏を縮小させていったといえよう。

特に、18 世紀中葉における Highland のカトリックを中心としたジャコバイトの反乱の鎮圧が大きな契機となって、スコットランド全体に英訳聖書の普及が進み英語圏が広がっていった⁸⁾。アダム・スミスに代表されるような経済理論家の登場とともに啓蒙主義的な進歩思想が、Lowland 地域からスコットランド全体に広がっていったのであり、その過程で Whisky という表現が統一的に使われるようになったものと推察される。

いずれにしても、麦芽のみによる糖化液、発酵醪を蒸留するというウイスキーの製造法は、この時期ではまだ確立されていない。現在のスコッチウイスキー法とは異なり、当時は麦芽だけでなくいくつかの穀物を原料に使ったり、ハーブなどの香辛料を用いた調合も行われていた。以下では、こうした状況についてみてみよう。

8) 高橋哲雄『スコットランド 歴史を歩く』岩波新書、2004 年、pp 18-19 参照。

(4) モルトによる Whisky の製造技術の定着

① スピリットと各種の香り付け

David Stirk は当時の Campbeltown の事情について、次のように述べる。Aqua Vitae は、蒸留されたスピリットであり、エールと同様に飲みやすいようにハーブと植物で香り付けされていた。実際に、1667年2月に、Argyllの王が Aqua Vitae をギフトとして送ったものは、スピリットに植物あるいは甘草で香り付けされたものだった⁹⁾。また、製麦用の大麦は Kintyre の多くの農業地帯で造られており、エールの醸造に使われていた。17, 18世紀当時は、エールは共通の食卓の飲み物で、地域自生のハーブや甘草、ショウガで香り付けされ、多くの農家で手軽に造られていたという。さらに、蒸留については、16~17世紀では Kintyre の生活の一コマだったが、18世紀以降は工業化へと進み出した。

Whisky は、Aqua Vitae, Uisge Beatha とどのように区別づけられ、Whisky という言葉が確立されてくるのか。いくつかの見解を整理してみよう。

まず、ジョン・R・ヒューム&マイケル・S・モスは、次のように説明する。18世紀では、古い言葉の Usquebaugh はアイルランドの蒸留所を指して使われ、Aqua Vitae はベリーや種子等で香味付けされたスピリットに使われていた。しかし、エリザベス朝時代の作家フィンズ・モリスンの記述になると、当時の Uisge Beatha にはレーズンやウイキョウの種子などが香り付けに使われていたとされる。先の Johnson 博士の辞書(1755年)では、Uisge Beatha は芳香植物を調合したスピリットとされ、アイルランドのものは特に心地よくマイルドな特徴があるという。これに対して、ハイランドのものは幾分刺激的で、スコットランドでは転化してウイスキーと呼ばれているという。さらに、Aqua Vitae は香辛料を用いて造られている(18世紀後半のレシピ本)とする記載や昔はタイム、ミント、アニスそのほかの芳香ハーブとエールを用いていた(トーマス・ペナントが1772年にアイラ島を訪問した際の紀行文)とする記載もある¹⁰⁾。

アダム・スミスは、18世紀、麦芽スピリットには、麦芽はふつうその原料の3分の1を占めるにすぎず、他の3分の2は未加工の大麦か、または3分の1が大麦で3分の1が小麦かのいずれかである、と述べる。その上で、健康的で活力をつけるビールやエールのような飲料は価格を下げて良いが、蒸留酒のように庶民の健康を破壊し道徳を腐敗させる傾向を持っている飲料は価格を高いままにしておくことを推奨している¹¹⁾。

9) David Stirk, 前掲書, p5 参照。

10) ジョン・R・ヒューム&マイケル・S・モス, 前掲書, pp 51-52 参照。

11) アダム・スミス著, 大内兵衛, 松川七郎訳『諸国民の富』岩波書店, 1969年, p 1283 参照。原著 :An inquiry the nature and causes of the wealth of nations by Adam Smith(1789). Edited, with an introduction, notes, marginal summary and an enlarged index by Edwin Cannan, 6th edition, 2 vols.; London, 1950。

18世紀の中葉では、Aqua Vitaeの強壯効果を高めたり蒸留直後に残るスピリットの香味を改善するために、特に香味付けは大きな意味を持っていた。野生酵母などを使つての発酵醪やエールは、たとえ蒸留してもハーブなどの香辛料で香味付けしなくては飲めたものではなかったようである。18世紀当時では、相当量の自家製スピリットが香味料や砂糖をたくさん加えてパンチやコーディアル、トディーにして飲まれていた。

他方で、純粋な麦芽を使用した蒸留酒という表現も、1750年代頃から表現され始める。Aqua Vitaeは飲用されるモルトスピリットとして表現され、Uisge Beathaは香味付けされたコーディアルとして使われるようにもなる。例えば、1751年にスコットランドのモルトスピリットの酒税・増税をしなかった理由として、Aqua Vitaeは純粋な麦芽スピリットであり、それは健康被害を及ぼし人々の生活を苦しめているイングラントのジンやジュネヴァなど香味付けスピリットと違っていたからとされる。

② イングランド（ジン）市場とハイランドでの消費

では、スコットランドの蒸留酒は、なぜ純粋な麦芽スピリットで造る Whisky と表現するような方向に収斂していったのか？ スピリットに香り付けすることで品質を向上させ、ジンやジュネヴァと同じ方向に蒸留酒を進化させなかったのは、なぜか？ 理由は2つである。

1つは、スコットランドは緯度が高く気候的にも冷涼なために、ハーブや草根木皮など薬草、香草類（ボタニカル）などの種類は少なく生育も悪かったこと。2つめは、このためそれらを浸漬抽出してジン、ジュネヴァやリキュールなどをつくり輸出している生産国であるイングランドやオランダなどの製品と対等に競争できなかったことである。逆にいえば、それゆえにこそ純粋な麦芽を原料としてモルトウイスキーの品質を高める製品づくりに特化せざるを得なかった。そこに、スコットランド特にハイランドの蒸留業者の蒸留酒造りのこだわりが収斂されていったともいえる¹²⁾。

スコットランドでは地主と小作人が生産と生活で取り結ぶ人間関係はアイルランドに比べると比較的距離が近い。というのも、アイルランドでは地主の多くがイングランド人による絶対的な寄生地主だったからである¹³⁾。地主は小作料を作物から得るだけでなく、ときには蒸留酒などからも得ていた。場合によっては、自らが製造を手掛けることもあった。このため、一面では小作人たちの蒸留酒造りを積極的に庇護・支援していた。スコットランドでは、こうした地主層や小作人たちは蒸留酒に対する品質への強いこだわりという点では利害を共有していた。これが、Highland モルト

12) 三鍋昌春『ウイスキー起源への旅』新潮選書、2010年、p116。

13) 三鍋昌春、前掲書、p165参照。

を香り高く、味わい深い酒質へと導く原動力だった。スコットランド人は、社会的文化的な制度・風習面でフランスそしてオランダなどの影響を一定受けながらも、イングランドなどに対する対抗意識は強い。ケルト民族独自の伝統を重じることこそが、自己のアイデンティティを伝統的な蒸留酒としてのウイスキー造りとその産業発展に体現し導いた。

ただ、Lowland 蒸留酒業者は、主にイングランド（ジン）市場への進出・拡大に焦点を向けた。これに対して、モルトウイスキーは Highland を中心にスコットランド国内で消費された。この構造は 18 世紀まで続く。その後 19 世紀に入ると、純粋に麦芽からのモルトウイスキー造りとイングランド市場への拡大が全体としても広がる。これまでの Aqua Vitae, Uisge Beatha が向かった香り付け蒸留酒の方向は、グレーンウイスキー造りとイングランド市場への進出に限られていく。

2. スコットランドにおける蒸留酒製造の発展とその要因

(1) 産業革命以前の状況

① フランスとの交易とスコットランド文化

フランスとスコットランドとのワインの交易の歴史は古い。1295 年にはオールド・アライアンスと呼ばれたスコットランドとフランスの同盟もあった。その後、百年戦争（1338-1453 年：ボルドー陥落）では、多くのスコットランド人がフランス軍の傭兵となって奮闘し、ジャンヌ・ダルクの戦いでも活躍した。これを契機に、スコットランド人はフランス料理とワインの食文化を摂取する。1513 年、フランス国王ルイ 12 世はイングランドと対抗するために勅令証書をジェームズ 4 世に送り、スコットランドとの関係強化を図った。こうした友好関係の下で、スコットランド人はフランス国民と同じ権利＝特権待遇を獲得した。この優遇措置を利用して、ワイン商はボルドーの赤ワイン取引を活発化させるとともに、フランスの味覚・食文化を広めた。1618 年、スコットランドは宗教改革によってプロテスタント国に変貌するものの、フランスの特恵国待遇は継続した。

スコットランド人は、イングランドに対しては長く敵対的関係が続き対抗心を持っていた。同時に、友好関係にあるフランス文化に対しても自尊心と民族的誇りを持っていた。Uisge Beatha は民族の酒だった。1603 年に、メアリーの息子ジェームズ 6 世はイングランド王（ジェームズ 1 世）にも即位し、スチュアート朝による同君王国が誕生する。1707 年には、スコットランド議会は閉鎖され、ロンドンのウエストミンスターに議会が一本化され併合される。Great Britain 連合王国の誕生である。こうしたなかでも、スコットランド人は自らのケルト魂・民族的文化をバブパイプやタータンなどで誇り高く表現してきた。同様に、Uisge Beatha もさまざまな変遷を辿って進化してきた（表 1 参照）。

表 1：スコットランドにおける蒸留業の発展と酒類行政（1）

1494	スコットランド王室財務省の文献に aqua vitae (生命の水) の記載。
1500	「火薬に1ガロンの aqua vitae を使用」が記録。
1505	ジョームズ 4 世, エジンバラの理髪外科医組合に aqua vitae の独占蒸留権を授与。Guild of Surgeon-barbers of Edinburgh is granted a monopoly for making aqua vitae.
1527	The Vetuouse Boke of Distyllacyon by Heironymous Braunschweig is published in English, the first book on the subject.
1534	イギリス国教会の成立（ローマ教会と絶縁）。カトリック教会・修道院の閉鎖・解散およびその土地財産の没収という政策の結果、酒造りが民間へ移行。
1540	冷却は「空冷」から「水槽の中に冷却管を通す」方式へ。冷却管を冷却面積を大きくした「蛇管」方式に改良。
1555	スコットランド議会の法律に aqua vitae が穀物原料の酒として初登場。
1579	aqua vitae がスコットランドで一般的に飲まれていたが、食用の大麦の不作により、スコットランド議会は aqua vitae の製造を、伯爵 Earl, 卿 Lord, 男爵 Baron, 郷土 Gentleman に制限した。
1590	Fynes Moryson は aqua vitae がアイルランドや西スコットランド地域でも販売されていたことを記録している。

資料：各種資料より作成。

② ジン市場の拡大と Lowland の蒸留所

Aqua Vitae の製造と消費の拡がりを反映して、スコットランド議会は 1644 年にはじめて Aqua Vitae に課税する（表 2 参照）。しかし、その品質は、最初の一口で体全体に酔いが回り、スプーン 2 杯飲めば十分で、それ以上飲めば命に危険となると記されているほど、強くて辛い蒸留酒だった（1695 年の記述）。スコットランドでは、当時相当に度数の高い蒸留酒が生活に不可欠な酒として多くの人々の間に広がっていたのである。生産規模も 20～50^{gal}程度¹⁴⁾と蒸留器は小規模なものであり、多くは自家用あるいは副業だった。麦芽の原料としては、主に大麦の Bear や Bigg が使用されていた。

17 世紀末以降、イングランドにはジン市場が急速に広がる。それは、1688 年の名誉革命によって議会はジェームズ 2 世（カトリック）をフランスに追放し、代わりにオランダ統領オラニエ公ウィレム 3 世をウィリアム 3 世として、妻メアリーとともにイングランドに迎え入れ共同統治者にしたことがきっかけだった。ウィリアム 3 世は勅令を出し、フランスをはじめとする外国産ブランデーやワインのイングランドへの輸入を禁止する一方、オランダからのジュネヴァの輸入関税はなくし、イングラ

14) proof gallon (プルーフガロン)：イギリスでは蒸留液の計算はすべて proof gallon で表される。proof gallon 1 単位はアルコール度数 57 度のもの 1 gallon (4.546ℓ) をいう。

ンド国内での蒸留免許税を大幅に引き下げて、その生産を奨励した。

これによりフランスワインは直接輸入できなくなった。スコットランドやオランダを經由してイングランドへ入ってくるものの、それだけでは不足した。その不足分を埋め合わせたのが、ポルトガル（ポート、マディラ等）やスペイン（シェリー、マラガ等）の酒精強化ワインの新たな輸入増だった。こうして、この時期イングランド市場にはワイン、ブランデー、ラム、エール、ジンが普及し定着する。

ただ、ジンの広がりには大きな社会問題を引き起こしもした。当時、ジンは安価なうえ、ビールと違って免許がいらず規制もなかったために、蒸留所や酒場の数が急速に増えた。例えば、ロンドンには1734年に蒸留所が1500以上操業し、1740年頃には推定9000軒ものジン酒場がいたる所にあった。誰もが安価なジンを飲んでいて、特に、貧困層に人気があった。「ジン横町」で有名なウィリアム・ホガースの銅版画には、当時のすさんだ極貧状態と安いジン飲酒の危険性が如実に描かれている。

こうしたジンの飲酒癖は、怠惰や貧困、無気力や無関心、悪徳や犯罪につながりかねないと危惧された。そのため、1729年にジンに対する税金と免許の制度が導入され、1736年にはジンに対して高い酒税を課すとともに、厳しい刑罰が違反者に科され、規制がより強化された。これにより、イングリッシュ・ジンやオランダから輸入されるジュネヴァの消費は大きく抑制される。これに反発して、1737年にロンドンで暴動が起きる。犯罪は依然として急増していた。そこで、1751年に議会の「重罪委員会」はジン取締法を制定し、ジンの製造に対する規制を大幅に強めた。結果、ジンの売上は減少する¹⁵⁾。

しかし、スコットランドのAqua Vitaeは、1736年のジン法の規制対象外であった。このため、Aqua Vitaeのスピリット生産は刺激されることになる。実際に、その公的な生産量は、1708年の10万^{ガロン}から1736年、1737年の25万^{ガロン}超へと急速に増えた。とはいうものの、すべてそのほとんどがスコットランドで消費されていたともいわれる。むしろ、Lowland蒸留業者は19世紀には連続蒸留法によるグレーンウイスキーを開発製造し、イングランド市場に独自の展開を遂げていく。

15) ジョン・D・ライト、井上廣美訳『呪われたロンドンの歴史』原書房、2018、pp.187-188 参照。
原著：John D. Wright, “BLOODY HISTORY OF LONDON”, Amber Books Ltd, London, 2017。

表 2：スコットランドにおける蒸留業の発展と酒類行政（2）

1603	同君連合の成立
1609	The statutes of Iona “legalise” the distilling whisky in the Highland and Islands.
1618	Earliest reference to usige being drunk, at the funeral of a Highland chief.
1627	Stirlingshire で Robert Haig が蒸留所を開設。後に, John Haig 社となる。
1644	スコットランド議会在が aqua vitae に初課税(約 1/3 ぶ ^o : 2 s, 8 p, 国王軍・軍費)。その後, クロムウェル期には減税され, 王政復古の後に廃止されるも, 1690 年代に復活。「密造元年」。
1655	Robert Haig は Kirk 近郊で安息日に蒸留をしているとして非難された。(Robert Haig rebuked by the Kirk for distilling on the Sabbath.) Excise duty is reduced to 2 d per gallon.
1661	Act imposed stating that two ounces of bullion be paid to the Mint for each the gallon barrel of aqua vitae exported.
1688	勅令によりイングランドで外国産のブランデー, ワインの輸入が禁止される(1690 年英仏戦争)。
1689	ジンの奨励策(ジンの時代)。 ダンカン・フォーブスは蒸留所をジャコバイトによる焼き討ちにあい焼失。その補償として免税特権を有するフェリントッシュ蒸留所が誕生した(スコッチ最古の蒸留所)。
1707	Great Britain 王国誕生。
1713	イングランドからスコットランドに麦芽税(麦芽の使用量に応じた課税, 品質上の問題としてイングランドの 1/2 の税率)を強制的に拡大。The English malt tax is extended to Scotland. グラスゴーで暴動。1823 年まで「密造酒時代」。エールの消費量は減少。
1725	スコットランドの麦芽税はイングランドと同率に増税。グラスゴーの Shawfield で暴動が頂点に。山間地での農家の副業として密造が広がる。
1736	Edinburgh で蒸留税に反対する暴動が勃発。 ジン法令の制定(イングランド産のジン, オランダからの輸入ジュネヴァに重税, スコットランド産の aqua vitae は除外: 1751 年除外の廃止) ジン法により, スコットランドの aqua vitae は生産量が急拡大(1708 年の約 2.5 倍)。
1746	Dolls 蒸留所(Clackmannanshire, 大規模)設立。
1751	Gilcomston 蒸留所(Aberdeen, 大規模)設立。
1757	凶作のため, 1760 年まで蒸留禁止。Distilling is banned (until 1760) on account of bad harvest.
1774	新規制基準導入: 400 ぶ ^o 以下の祖留釜, 100 ぶ ^o 以下の精留釜での蒸留を全て禁止。All wash stills less than 400 gallons (1,818 litres) and spirit stills less than 100 gallons (455 litres) are prohibited.
1778	仏・ワインと蒸留酒の輸入関税の増税(4 ギニー), 他国のワインと蒸留酒の増税(8 ギニー)
1779	自家消費用蒸留器の容量制限を 10 ぶ ^o から 2 ぶ ^o に引き下げ。All duties are increased by five per cent ; malt duty by 15 per cent ; private distilling permitted in two gallon (nine litre) stills.
1781	自家用蒸留を全て禁止。税務官による蒸留器やスピリットの押収さらに発酵醪と酒造器具の破壊が指令, 事情によっては軍隊の援助も許可。
1783	収税官による密造ウイスキーの輸送用馬・馬車の押収が可能とする法律の成立。
1784	The Wash Act defines the Highland Line, lowers duty and pegs it to still capacity ; riots occur at Haig’s Canonmills distillery, Edinburgh.

資料：各種資料より作成。

(2) Highland Line と The Wash Act 発酵醪法(1784年)

① William Pitt Wash Act of 1784: ウィリアム・ピットの発酵醪法(1784年)とその影響

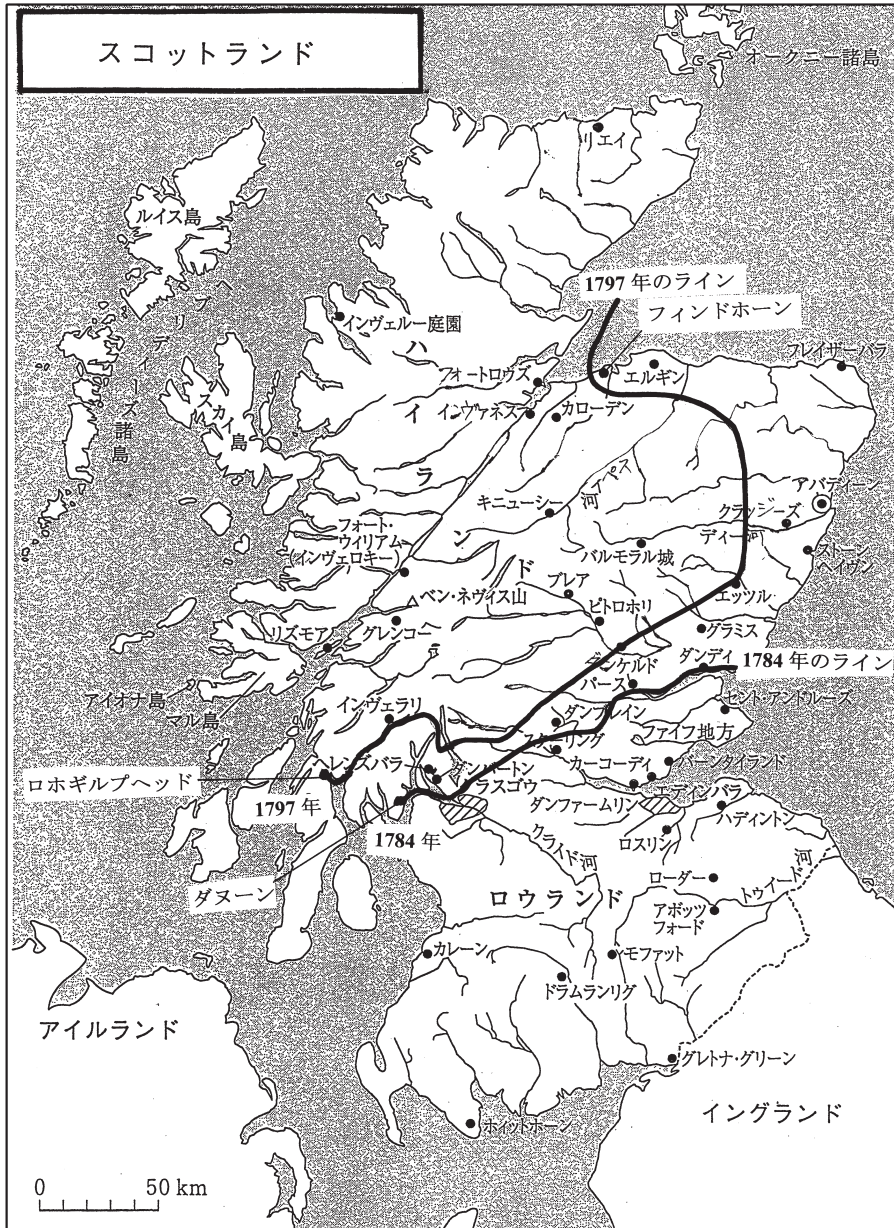
この発酵醪法の前提として、1784年に Highland ラインが導入された(図参照)。このラインは、Glasgow 西方のダヌーン Dunoon から北東沿岸部のダンディ Dundee に至るものだった。しかし、このラインは13年後の1797年に全体として北の方へ大きく変更になる。西側方面では、北西のフィン湖 Loch Fyne の南部、ロホギルプヘッド Lochgilphead へと移った。また北東方面では、ローモンド湖 Loch Lomond の南部から沿岸平野部を除く山間地に沿って進んだ後で北上し、マリー湾 Moray Firth 沿岸のフィンドホーン Findhorn へと至るラインへと変わった。したがって、このラインの上部(高地、丘陵地、島嶼)が Highland を構成し、下部(平地沿岸部、南部温暖地)が Lowland となる。Highland の蒸留業者はより低い酒税率の恩恵を受け、より小規模な蒸留器(最低20^{ガロン}・90^{リットル}の生産能力)の使用を許された。それで、香味のあるウイスキーを造ることができた。ただ、この法律では、Highland の業者はその地域で生育・収穫した穀物しか使用できなかった。そして、そこで造られた製品をその地域以外に輸出することは禁じられた。

Lowland 蒸留業者は、この法に応じて、より強くてより濃厚な発酵醪 Wash を使用するとともに、新たな蒸留器一浅くて平べったく、底が大きくて高いヘッドを持つ一を開発した。この蒸留器は短時間に多くの作業ができた。この短時間蒸留は Lowland ウイスキーの品質をさらに損ねることになる。Lowland で生産されるスピリットの大半はジン用として精留されるのを前提とされ、それゆえ一部の業者はロンドン市場向けに「オランダ・ジン」を生産する設備の導入をも手掛けるくらいだった。こうして、Lowland 業者は多量の低コストのスピリットを生産したのであり、そのグレースピリットは精留されてハーブやその他の香辛料で香りを付けたトディやパンチとして飲料された。

他方、Highland のモルトウイスキーは山間地で薄い発酵醪をピート燃料を使ってゆっくりと小型蒸留器で蒸留(1日平均6回が伝統的という)し造られていた。Lowland のスピリットと比較して品質、価格いずれも高かった。ロンドン市場への進出を目的とした Lowland の低価格製品としての積極的な事業展開は、Highland のモルトウイスキーと比べてさまざまな側面でますます格差を拡げることになった。

この頃は産業革命が進展していた時期でもある。当然、スコットランドでも Lowland を中心にイングランドから輸入した最新鋭機械の導入やフォース&クライド運河の開通など各種の基盤整備が進められた。こうした技術改革を背景に、Lowland 業者はグレースピリットをイングランド特にロンドンの蒸留酒市場に拡大していく。これに脅かされたロンドン蒸留業界は、危機感から反発を強める。ロンドンの業者の

図 The Highland Line (ハイランド・ライン)



資料：Charles MacLean, "MALT WHISKY -THE COMPLETE GUIDE-", LOMOND, 2013.
 ジョン・R・ヒューム&マイケル・S・モス『スコッチウイスキーの歴史』国書刊行会、
 2004年、などより作成。

対抗策は、低価格政策を徹底することであり、Lowland 業者に政治的戦略で各種の制約や規制を加えることだった。その結果、1786年に新たな法律が制定される。Lowland の蒸留器に対する免許取得費用の負担や輸入穀物を使用する蒸留器への追徴金が課せられたのである。

さらに、イングランドへの輸出スピリットにも新たな税金が課せられた。また、イングランド市場向けに製造している Lowland 業者に対して、12ヶ月前に輸出する旨の届出が義務づけられた。次に、生産規制として、粗留釜や精留釜の生産能力は一定規模に限定させられた。その上イングランドでの精留を前提としたスピリットの輸出に関して、その輸出関税を引き上げた。この結果、ロンドンの販売代理店（サンデマン&グラリム社）の倒産などを契機に、Lowland 業者はイングランド市場を失う。結果、減産だけではなく蒸留業者の倒産が続出することになった¹⁶⁾。

② スコットランド市場における激変と業界への作用

18世紀末には、Lowland の低品質・低価格のグレーンスピリットがイングランド市場を失った分、Lowland 市場に溢れることになった。それは、下層階級による節度のない飲酒やアルコール中毒の激増という社会問題を引き起こした。同じ頃、不作による穀物不足問題やナポレオン戦争を抑えての軍事費確保が喫緊の課題となった。政府はさらなる生産管理強化や増税策を実施する（表3参照）。これが、3つの新たな場面をつくりだした。

表3：スコットランドにおける蒸留業の発展と酒類行政（3）

1788	Lowland Licence Act requires Lowland distillers to give 12 months notice of supplying the English market. This effectively prevents from making whisky for at least a year. Many go bankrupt as a result.
1793	War breaks out with France ; tax on whisky trebles in the Lowlands to £ 9 per annum per gallon of still capacity.
1795	Tax on whisky doubles to £ 18 ; in 1797 tax treble again £ 54 per annum.
1800	Tax doubles again to £ 108 ; by 1803 it was £ 162 per annum per gallon of still capacity.
1811	Duty on spirits exported to England increases by 2 / - per gallon.
1814	Excise Act prohibits stills under 500 gallons capacity in the Highlands, amounting to an interdict on distilling there ; Matthew Gloag establishes his grocer's business in Perth.
1816	Sykes hydrometer is adopted for measuring alcoholic strength ; Small Still is introduced.
1822	不正蒸留法が Highland と Lowland の区別を撤廃 Illicit Distillation (Scotland) Act abolishes the Highland / Lowland distinction. The Act dramatically increases penalties for illicit distilling. ジョージ4世スコットランド訪問し、禁制のグレンリベット The Glenlivet 所望。スコットランド同一化政策。この年の密造摘発数は14,000件に。
1823	The Excise Act reduces duty to 2 / - per gallon, imposed in an annual licence fee of £ 10. This massively stimulates legal distilling.

資料：Charles MacLean, "MALT WHISKY- THE COMPLETE GUIDE-", LOMOND, 2013 より作成。

16) ジョン・R・ヒューム&マイケル・S・モス, 前掲書, pp 74-76 参照。

1つは、増税対策として主に Lowland の大手蒸留業者は攪拌機を内部に取り付けた扁平で浅底の蒸留機を開発し生産量を増やした。この蒸留機は、最大で 24 時間に 90 回もの蒸留が可能といわれた。2つめは、小規模の Highland 業者は、増税による免許蒸留業者の生産停止状況を背景に、その多くが密造蒸留と密輸に転換し地下に潜っていった。この高品質モルトウイスキーは、Highland の地元消費だけでなく Lowland の愛好家からも需要が多く、その結果南部各地に消費は拡大していった。その大半は、密売業者によって確立された密輸ルートを通して大都市に運ばれていった。

3つめは、これによって Lowland と Highland の蒸留酒業者間での対立が深刻化したことである。Lowland の業者は Highland ライン以北の低課税率の廃止を訴え、他方の Highland 業者は Lowland の粗悪な品質の低価格品が Highland 市場に侵入することを非難した。

Highland ラインは、1811 年に見直しが始まる。Highland 業者が Lowland 業者と同率の酒税を支払う代わりに Lowland 市場を開放する、こういった形でスコットランド税務局はその解決を図った。実際にこの解決が実現したのは、1816 年の小型蒸留器法の制定によってだった。この法律では、Highland ラインの撤廃とともに、スコットランド全土における 40 度以上の蒸留器と薄めの醪の使用が認められた。こうしたなかで、Highland の密造蒸留と密輸は南部市場における需要増に対応すべく生産量を増やしていった。他方、1816 年、1818 年の法律改正により、多くの地主は密輸業者から離脱するだけでなく、なかには蒸留免許の取得によって自ら蒸留業者に参入する事例も出てきた¹⁷⁾。

(3) 1823 年の酒税法改訂と蒸留業の発展

蒸留産業の近代化に向けて密造蒸留を根絶やしにし合法的蒸留業者を支援する法律が、1822 年のスコットランド密造蒸留法と 1823 年の税法で制定された。内容は、密造、密輸に関わる刑罰を強化するとともに、小規模蒸留所にまで合法的な事業活動を促そうとするものだった。具体的には、製造方法、発酵醪の濃淡、蒸留器の形状や規模などが大きく規制緩和され、蒸留所は独自に香味と品質を設定できるようになった。さらに、リース Leith やグラスゴー Glasgow などの港に輸出用のウイスキー保税貯蔵が認められ、海外輸出が全ての蒸留所に開放された（輸送は樽輸送のみ）。密造時代は終焉に向かうことになる。

それによって、密造業者は合法的蒸留業者へと次々に転換していった。摘発された密造件数で見れば、1822 年に報告された件数は 14,000 件ともいわれる。それが、1835 年の 764 件、1840 年の 244 件、1845 年の 148 件へと大きく減っている¹⁸⁾。他

17) ジョン・R・ヒューム&マイケル・S・モス、前掲書、p 110 参照。

18) ジョン・R・ヒューム&マイケル・S・モス、前掲書、統計表 6 (p 85)。

表 4：スコットランドにおける蒸留業の発展と酒類行政（4）

1826	Robert Stein は、連続蒸留機の特許を取得。
1827	George Ballantine は、エジンバラで穀物&スピリット商の事業を創設。
1830	Aeneas Coffey は、グレーンウイスキーのための連続蒸留機の特許を取得。
1836	The Parnell Commission of Enquiry into the Liquor Trade is held ; the first Coffey still in Scotland is installed at Grange distillery, Alloa.
1839	James Chivas は、アバディーンで穀物&ワイン商の会社を設立。
1846	John Dewar は、パーズで穀物&スピリット商の事業を設立。
1847	Charles Mackinlay & Co が設立。
1851	Arther Bell becomes a partner in the firm he had joined in the mid-1830 s and was later to own.
1853	Andrew Usher creates the first true blended whisky ; tax increases to 4/3 d per proof gallon.
1856	The First Trade Agreement between grain distillers is reached.

資料：Charles MacLean, “MALT WHISKY- THE COMPLETE GUIDE-”, LOMOND, 2013 などより作成。

方、1820年代から中葉までの期間に、蒸留酒産業はいくつかの大きな変革を遂げた（表4参照）。まず第1は、大都市工業社会への移行にともなう消費需要の拡大に対応して、新規参入や設備投資による大規模工場の設立である。特に、グレーンウイスキー分野で連続蒸留設備が開発された。1827年にパテント・スティルが設置され（1830年に正式免許取得）、1830年にはアイルランドのダブリン Dublin でパテント・スティルの生産能力を大幅に増強したコフィ連続蒸留機が開発された。この蒸留機は1834年にスコットランドの蒸留所に導入され、これによりグレーンウイスキーの製造方法は従来の大型ポットスティルから連続蒸留法へと取って代わられていく。

この時期には交通革命も起こっていた。定期蒸気船の就航、道路の改良、鉄道網の整備などが急速に改善された。これにより、穀物原料の国内・海外からの輸送、安価な石炭の輸送、製品のスコットランド内からイングランドや海外への輸送が大量に行われる段階に至った。これは、1846年の穀物法の廃止、1849年の航海法の廃止（1854年に全廃）などによってさらに加速された。こうして、特にグレーンウイスキーの生産量は急速に増加した。30年代中盤から40年代前半にかけて不況を経験するものの、1836年の約330万^{ガロン}から1851年の420万^{ガロン}、1857年の750万^{ガロン}へと増えている。Lowland 大手蒸留業者の造るグレーンウイスキーは、強い香味を特徴とするモルトウイスキーと違って口当たりが柔らかく、ミックスドリンクや精製のための原料の使用に適していた。海外にも輸出されていた。この生産能力の増加が50年代以降の過剰生産問題を引き起こす原因になる。実際に、その後グレーンウイスキー業界はその対策に頭を悩ますことになった。

これに対して、Highland のモルトウイスキーは、主にはスコットランドにおける消費需要に依存していた。天候不順による農作物の凶作や景気動向に敏感に反応して

おり、失業や貧困などの所得問題はそのまま消費需要に反映した。実際にスコットランドで稼働している認可蒸留所数は、密造対策としての法律が施行した2年後の1825年の263カ所をピークに、1840年前後の約170カ所、1851年160カ所、1857年の128カ所へと大きく減少した。特に、1830年代のハイランドや島嶼地域は、寒冷で長雨のため凶作となり、大麦とピート(乾燥しない)不足から、飢餓状態に陥ったともいわれている。それは直ちに地域経済を混乱に陥れた。Highlandモルト蒸留所の経営問題は、雇用労働者数の減少、ベア Bear、ビッグ Bigg といった大麦供給先の不安定化、家畜飼料としての麦芽粕の供給減、蒸留所の保全・補修や原料・製品の運搬の人員の削減など農業、畜産、輸送など関連産業の盛衰に一定の影響をもたらした。その生産量は、1836年の700万ヰから、1843年の約570万ヰ、1851年の630万ヰ、1857年の530万ヰへと低迷していった¹⁹⁾。

こうしてスコットランドではウイスキー消費が低迷する一方で、大手 Lowland 業者(モルトウイスキーも生産)によるスコットランド国内市場への進出とそれにとまなう競争激化が起こる。これによって、特に多くの地方の小規模蒸留所が閉鎖に追い込まれる事態も発生した。こうした景気状況のなかで試みられたのがブレンドイングによる高価格製品の開拓だった。まず最初に、1853年にアンドリュウ・アッシャー Andrew Usher によって、同じ蒸留所の異なる熟成年のモルトウイスキーをブレンドイング(ヴァッティング *vatting*)して造るブレンドドウイスキーが考案された。こうした試みのなかで、フランスのブランデーを超える品質を目指してシェリー樽での熟成が進められる。

他方、こうした動向とは別に、熟成した香味のウイスキーのコストを下げるために、モルトウイスキーとグリーンウイスキーとをブレンドイングし、製品化する試みも行われた。ここでは、両方のウイスキーの特徴を十分に引き出し、品質を安定させるブレンドイング技術が模索された。ただ、この頃では、禁酒運動が進行しており、ビールの品質向上、炭酸水(ソーダ)や低価格の紅茶・コーヒーの利用が食生活に広く溶け込んでいたため、国内蒸留酒の消費量は低迷していた。海外市場の開拓に活路を見いだそうと考えるのも、この時期の特徴であった。

19) ジョン・R・ヒューム&マイケル・S・モス、前掲書、pp 137-148 参照。

表 5：スコットランドにおける蒸留業の発展と酒類行政 (5)

1860	Gladstone's Spirits Acts raises duty to 10/- per gallon, but allows blending in blood, which leads to a dramatic increase in blending.
1863	John Dewar がペーパー・ラベル paper labels の使用を開始。
1867	Alexander Walker trademarks his slanting label (still in use).
1869	Cragganmore distillery built.
1875	Glenglassaugh distillery built.
1876	Glenlossie distillery built.
1877	The Distillers Company Limited が創設。
1879	“Black Bottle” is registered by Gordon Graham & Co, Aberdeen.
1880	Johnnie Walker's London office opens ; a court rules that the name “The Glenlivet” may only be used by George and JG Smith.
1882	James Whyte and Charles Mackay はウイスキー商として開業し、自身のブランド名を “Whyte & Mackay Special Reseave” とした ; William Sanderson は, “Vat 69” を考案 ; James Buchanan は “The Buchanan Blend” と “Black & White” を考案。
1883	James Logan Mackie は, “White Horse” を考案。
1885	Arthur Bell's sons take control of the business.
1887	Highland Distilleries が創設。
1893	“Dimple”・“Pinch” は Haig & Haig のブランドとして登録。
1894	“The Grouse Brand” は Matthew Gloag II によって発売。By 1900 it had been re-named “The Famous Grouse”.
1899	Pattison, Elder & Company of Leith が破綻。
1900	Duty per proof gallon is raised to 11/-.
1904	Arther Bell & Sons が “Bell's Special Reserve” を発売。
1905	Islington Borough Council が “What is Whisky” 問題の調査開始。
1906	Dewars が “White Label” を発売。
1909	7月28日, ウイスキーに関する王立委員会は, 最終報告書を発表。The Royal Commission defined whisky as a spirit obtained by distillation from a mash of cereal grain, saccharified by the diastase of malt. The Commission made no distinction between pot still and patent-still or between Scotch and Irish whisky nor did it accept the malt distiller's contention that Scotch whisky was and always had been a distillate of wort made from malted barley. Jonnie Walker は, “Red Label” と “Black Label” を発売。The People's Budget raises tax to 14/9 d.

資料：Charles MacLean, “MALT WHISKY -THE COMPLETE GUIDE-”, LOMOND, 2013
などより作成。

3. ブレンディング商と Whisky の製品開発 ～19 世紀後半以降～

(1) 酒税法改正とブレンディング

18 世紀にスコットランド内で蒸留酒の自家用消費が行われていた時期には、樽熟成のチェックや品質・香味のテスティングなどを行うのは、主にはウイスキーの造り手と貴族や大地主の家での執事だった。市場経済の発達とともに、その担い手は専門的技術者に、19 世紀中葉以降になると消費者の嗜好を敏感に把握し品質向上の技術力を有するブレンダーへと移行する。

この動きを現実的に推し進めた条件が、いくつかの大きな酒税法の改正だった（表 6 参照）。まず 1845 年にグラス・ボトルの使用・販売が、1853 年の法律改正では同一蒸留所内で年度が違うウイスキーを混合すること（保税下でのヴァッティング）が認可された。これにより、そのウイスキー樽を所有している蒸留業者や販売業者は、蒸留ロットごとや熟成中の樽ごとの違いを調整し品質を安定させることができた。さらに、それぞれ貯蔵年度の異なるモルトウイスキーを混合し、多様なタイプの品質や香味をつくりだすことが可能になった。1861 年では、自社ブランド名を付けたラベル販売が可能となり、消費者に特定銘柄をアピールできることになった。ブレンデッドウイスキー時代の幕開けともいわれている。さらに、1867 年には、保税倉庫内で国内消費用のスピリットのビン詰めもできるようになった。

表 6：酒税法と認可されたマーケティング活動

年	事 項
1845	ワイン&スピリッツ商はグラス・ボトル glass bottles でウイスキーを販売した。
1853	樽出し後も酒税の納付が免除される保税制度により、ヴァッティングが可能になった。
1860	保税場で未納税のままブレンディングが可能になり、保税倉庫内でブレンドしたウイスキーの木桶（ヴァット）や樽での貯蔵が認められた。
1861	蒸留所名ではなく自社ブランド名のラベルを貼った酒類の販売（販売免許）が認められるようになった。＝ブレンデッドウイスキーの時代の幕開け
1864	認可された貯蔵庫内におけるスピリットの割水が認められた。
1867	保税倉庫内で国内消費用のスピリットをビン詰めすることが許可された。

資料：Charles MacLean, “MALT WHISKY -THE COMPLETE GUIDE-”, LOMOND, 2013 や三鍋昌春『ウイスキー起源への旅』新潮選書, 2010 年, など各種資料より作成

こうした改正のもとで最初に考案されたのが、ヴァッテドモルト「アッシュャーズ・オールド・ヴァッテド・グレンリヴェット Usher’s Old Vatted Glenlivet」である。これは、モルトウイスキーだけからブレンディングされていた。その後、Lowland モルトが使用され、さらによりライトなグレーンウイスキーが利用されだす。そして、い

ろんな品質のブレンドドウイスキーが次々と登場することになる。ただ、イングランド市場に進出している Lowland のグレーンウイスキー業者や大手業者と、スコットランド市場を中心に展開している Highland のモルトウイスキー業者とでは、その基本的な考え方は全く異なっていた。前者は、高価格市場に向けてヴァッティングしたり、グレーンウイスキーとモルトウイスキーをブレンドしたり、あるいはブランデーなどの他の蒸留酒とブレンドしたり、さらにはジンのようにハーブなどの香辛料で香味を付けることなども試みた。他方、Highland のモルト業者は高品質を追求し、低品質で低価格の飲み物をベースにした試みには反発を強めた。それは、ウイスキーのイメージを損なう行為であり、市場にマイナス作用を及ぼすと批判した。

(2) ブレンディング工程と品質向上

各蒸留所で造られた製品がそのまま出荷されるのではなく、そこに「熟成」と「ブレンディング」という工程が加わると、製品に独自に価値が付け加えられる。つまり、スコッチウイスキー工程は、「原酒造り」に①樽熟成、②熟成樽同士のブレンディングという2つの工程が加わったのであり、そのことでブレンドドウイスキーの品質が複雑化した。このブレンディングの仕方によっては品質は多様となり、香味・風味も顧客の好みに応じて広範囲に広がった。その表現様式は官能検査で評価され、評価用語も豊富な表現内容で語られた。一般的に、グレーンウイスキーはモルトウイスキーが有している香味を引き立て、軽快で心地よい口当たりを生み出す。そこに使用されるモルトウイスキーが多くなればなるほど香味の深みと広がりを出す。こうして、ブレンドドウイスキーの魅力を引き出した。この魅力をマーケティングによる製品ブランド（ビン・ラベル）力に結びつけることで、ブレンドドウイスキーは世界的に話題となった。

こうして造られたブレンディング製品の新たな担い手として登場したのが、ブレンディング商（ワイン商、ブレンダー）だった。当時、ブランデー、ポート、コーヒーそして紅茶などはほとんどブレンドされていた。彼らは、こうしたブレンディング技術の経験を活かしてウイスキー独自の香味設計方法を開発し、積極的なマーケティング戦略を展開していくことになる。

(3) ブレンディング商の活躍

この当時、ウイスキーを話すときには、それはブレンドドウイスキーを意味しており、店で売られているウイスキーもほとんどがブレンドドウイスキーだった。100を超えるモルト蒸留所しかないにもかかわらず、約2,000種類の銘柄があった。こうしたブレンドドウイスキーが現れるまでは、イングランドではほとんどウイスキーは飲まれていなかった。わずかにライトな Lowland モルトが飲まれていただけ

だった。庶民は、エール、ビール、ジンを飲んでいた²⁰⁾。

ブレンドドウイスキーがこのイングランド市場に進出できた条件、それはフランスのワインやブランデーを扱ってきたブレンディング業者（酒類販売業者）にとって、当時ボルドーなどフランス各地でうどん粉病などの被害の広がりによって、当該商品が品薄状態になったことである。結局、それを補う形で、自ら在庫として所有していた蒸留年度の異なる古い樽（いろいろな蒸留所のもの）を混ぜ合わせて調合し積極的に製品化した。こうして造られたヴァッテドウイスキーやブレンドドウイスキーは、販売業者の「自社ブランド」として意欲的に販売されることになった（表5参照）。彼らは、ブレンディングされたウイスキーの「自社ブランド」や「ロゴ」などを活用して積極果敢にマーケティングを行った。

特に1879年のフィロキセラ（害虫）によるフランスなどヨーロッパ大陸のブドウ栽培の壊滅的打撃は、ウイスキー業者によるロンドンを営業拠点としたイングランド市場への本格的進出を成功裏に導いた。こうして、スコッチウイスキーは、イギリス国内から世界市場に至るまで消費需要を拡大していった。この時期における消費需要拡大の特質は、イングランドの富裕層を取り込んだことだった。これらの富裕層は、それ以前はワインやブランデーを愛飲していた。スコッチウイスキーに対しては、むしろ嫌っていたり、さげすんでいたたりさえしていた。しかし、ブレンディング商による新たなブレンディング手法と品質改良によって、スコッチウイスキーは徐々に受け入れられるようになる。大英帝国の支配階級を中心とした富裕層への浸透は、スコットランドの地位を引き上げるだけでなく、世界的市場への需要拡大を促した²¹⁾。

有名なブレンダーは、自社のブレンドドウイスキーをブランド商品として有名にするとともに、業界における有力な販売業者としての地位を確立した（表7参照）。その成功事業は、事業者の人物物語として、またウイスキー・ブランド生成と普及の成功物語として語られている。彼らはブレンダーとして業界の地位を確立するとともに、社会的にも男爵 **Baron** として上流階級（貴族）にのし上がった。ウイスキー・ブランドは、こうした **Baron** のような上流階級も愛用する高級でエレガントな飲み物としてのブランド・イメージを築き上げたのである。それは、世界に広がる大英帝国の植民地住民にとっては、英国貴族・支配者としての地位をイメージさせる高級酒類であった。他方で、イギリスからの移民・植民者の多いアメリカなど世界の英国植民地では、ブレンドドウイスキーは爆発的人气となって大量に売れていった。それは、イギリス国内での禁酒運動とそれによる消費抑制傾向を克服し、スコッチウイスキー産業が世界的事業展開という新たな段階へと到達したことを意味した。世界的人気を

20) R.J.S. MacDowall, 前掲書, pp 51-53 参照。

21) 三鍋昌春, 前掲書, pp 249-250 参照。

博したブレンドドウイスキーの評判はイギリス国内における消費動向に共鳴し、民族の酒としての誇りをくすぐるものとなった。

実際に、スコットランドのウイスキー生産量は、19世紀に飛躍的な増加を遂げる。1823年の約300万プルーフ・ガロから26年後の1849年には1,085万ガロへと3倍強に増える。そして、ヨーロッパ中にフィロキセラ菌被害が広がった1884年には、2,017万ガロへと倍増した。さらに、15年後の1899年には3,577万ガロへと飛躍的に増えた²²⁾。

表7：ブレンドウイスキーとブレンダー，その発展過程

Whisky Barons	関連する備考とブレンドウイスキー
The Dewars	1896年，原酒モルト Aberfeldy 蒸留所確保。1891-93年，世界巡回販売，32の代理店。 1900年代初頭，Dewar's White Label がアメリカ市場で爆破的人气。 1907年，准男爵 Baronet。1917年，爵位 Peerage。(最初のウイスキー Baron)。 1925年，DCL 参加に。
The Haigs and the Mackies	[The Haigs] 1655年，蒸留作業が記録された。1824年，Cameronbridge 蒸留所を創業。 1877年，The Distillers Company 創設のときに6つの構成会社の一つとなる。 1880年代，Haig (standard brand) と Dimple (de luxe brand) の販売。 1906年，英国上院の御用達ウイスキー商に。1907年，12年，王室御用達勅許状授与。 [the Mackies] 1890年，創業。1890年代末から，海外巡回販売。 1900年，White Horse 誕生。 1908年，王室御用達の榮譽に。1920年，准男爵 Baronet。 1926年，スクリュウキャップを発明。1927年，DCL の傘下に。
James Buchanan	1884年，BUCHANAN's ブランド誕生。1888年，王室御用達許可証授与。 1890年代末，ブリストル，バーミンガムに，その後南アメリカ，ドイツへ事業拡大。 1903年，ロンドンに James Buchanan & Co Ltd を設立。 1919年，Buchanan Dewar Ltd 設立。 1920年，准男爵 Baronet。1922年，爵位 Peerage。 1925年，John Walker & Sons と合併し，The Distillers Company になる。
The Welkers	1880年，ロンドンにオフィス(雑貨商)を開設。1887年，シドニーに支店。 1890年代末，ニュージーランド，南アフリカに代理店。 1908年，Alexander Walker (息子) が「ジョニー・ウォーカー」(ブレンド)を開発。 1920年，准男爵 Baronet。1923年，John Walker & Sons, Ltd の創設。

資料：この表は，Tom Bruce-Gardyne “SCOTCHWHISKY” Carlton Books Ltd., 2018, R.J.S. MacDowall, “The Whiskies of Scotland”, JOHN MURRAY, 1971, など各種資料より作成している。

22) ジョン・R・ヒューム&マイケル・S・モス，前掲書，統計表3 (p 74)，単位はプルーフ・ガロ。

4. 業界再編と寡占体制

ヴィクトリア時代、特に1880年代以降に、スコッチウイスキー産業は成長産業として発展し、ブレンドドウイスキーの製品開発とともにイギリス帝国の世界的な拡張と歩調を合わせる形で売上を伸ばし知名度をあげていく。このことは、国内における好景気の際での積極的な蒸留所建設と設備増強を意味した。その分、不況局面に至ると、絶えず深刻な過剰生産調整で蒸留所の閉鎖や倒産を強いられた。このことが、企業統合や業界団体の結成を促し、それら相互間の対抗がさらなる業界再編を絶えず誘発する原因となった。

こうして、景気変動に対する業界組織づくりや蒸留会社とブレンダー業界との合併・買収などの企業再編が進んだ。代表的なものが、1877年のグレーンウイスキー業界におけるDCL (Distillers Company Ltd) の結成である。これは、生産量や販売量の変動、原料調達・原料価格などの不安定要因を解決するために最大蒸留所6社が合意しての合併だった。翌年の78年に、このDCLが主導する形でイギリス蒸留会社協会が結成される。その後、この協会には、3カ所のアイルランドの蒸留所やいくつかの他地域の蒸留所が合流した。

こうした業界団体の結成に対抗した動きも生まれた。例えば、エルギン蒸留者組合が北スコットランド・モルト蒸留者組合に、ローランドモルト蒸留会社が西南スコットランド・モルト蒸留者組合および東スコットランド・モルト蒸留者組合をそれぞれ結成し、体制を強化した。さらに、ブレンドドウイスキーを製造・販売する合理的事業体制を構築するために蒸留分野を越えてブレンダーと合併する企業も増えた。ブレンダーによって起業され、特に1900年代に有名ブランドを次々に発表することになるThe Dewars, The Walkers, James Buchanan, The Haigs and the Mackiesなどは、各地域の小規模モルト蒸留所を一つの原酒工場として自らの傘下に編入し、事業を拡大した。しかし、こうした企業の多くは、その後最終的にはDCLなど大規模な酒類資本に吸収・合併されていくことになる。

この時期の事業活動として忘れてならないことは、グレーンウイスキーを蒸留する企業は一定の規模の蒸留施設をもっていたということである。この蒸留施設では、グレーンウイスキーを生産し、またジンの原料スピリットをもつuckingしていた一方で、工業用アルコールの生産も手がけていたのである。事業規模は大きく多岐に及んでいた。このことが、1900年代以降においてスコッチウイスキー業界がDCLを中心とした寡占体制へと収斂していく要因となっている。DCLは、有名ブランドを次々に買収・吸収しながら、多種多様なブレンドドウイスキーを持つ巨大企業へと成長していくのである。

5. What is Whisky?

このような本格的な国内市場におけるスコッチウイスキー製品の市場支配と急速に拡大する世界市場への進出は、スコッチウイスキーとはどのようなものかという定義を求めようになった。市場でスコッチウイスキーと称せられている商品は、モルトウイスキー、グリーンウイスキー、ブレンデッドウイスキーからなる多様な製品群から構成された。同時に、一部には詐欺的商法とみられるまがい物にまで広がっていた。特に1900年代にはボア戦争の影響もあって景気後退局面に入ると、それまでの積極的な事業展開から生産量と在庫量はその販売量とのバランスを完全に失い、過剰生産問題に直面していく。

そうした状況のなか、パティソン社による詐欺行為が1901年に裁判で明らかにされる。そのなかには、大量のグリーンウイスキーにほんの少量のモルトウイスキーを混ぜたブレンデッドウイスキーをモルトウイスキーと偽って販売したのもあった。また、1905年には、アイリントン・ボロウ審査会 Islington Borough Council は、1875年の The Food & Drugs 法に基づいて、2人のワイン・スピリット販売業者を、求められた形状、内容そして品質ではないウイスキーを販売したとして起訴した。この製品には、90%のグリーンウイスキーに対してモルトウイスキーは10%しか含まれていなかった。ただこうした構成は、有名な会社によって造られたより安価なブレンデッドウイスキーにとっては、当時別に珍しいことではなかった。モルトウイスキー業者はウイスキーという用語はモルトウイスキーに限定されるべきと主張した。それに対して、グリーンウイスキー業者はDCLを中心に反発した。ブレンディング商はグリーンウイスキー業者を支持した。

結局、この解決を委ねられた王立委員会 Royal Commission は、1909年に「スコッチウイスキー」はモルトウイスキー、グリーンウイスキーそしてブレンデッドウイスキーを含むものとし、ブレンディングに使われるモルトの量は問題にはしなかった²³⁾。Sir Robert Bruce Lockhart は、1909年7月28日の王立委員会の最終報告について次のように述べている。「麦芽のジアスターゼによって糖化された穀物の糖化液を蒸留することで得られたスピリット」としてウイスキーを定義した。これによって、当委員会はポット・スティルとパテント・スティルの区別、あるいはスコッチウイスキーとアイリッシュウイスキーとを区別しないだけでなく、スコッチウイスキーは過去でも現在でも常に麦芽のみから造られた発酵醗を蒸留したものであるというモルト蒸留業者の主張をも受け入れなかった²⁴⁾、と。

ブレンディング商とグリーンウイスキー業者の勝利に終わった。

23) Charles MacLean, 前掲書, p 41 参照。

24) Sir Robert Bruce Lockhart, "SCOTCH - Seventh Edition-, The Whisky of Scotland in Fact and Story", Neil Wilson Publishing Ltd, 1996, p 83 参照。

6. 結論

以上から、ここでは、結論として2点指摘したい。まず第1は、Aqua Vitae, Uisge Beatha, Whisky といった用語の変化は、麦芽を原料とするスコットランドの蒸留酒の品質向上の歴史を示すとともに、それを担う産業（地域産業から近代的産業、世界的産業へ）の発展を示している。生活にかけがえのない「生命の水」という本来の意味内容は、その痕跡を消失しながら市場における製品ブランドを示す言葉へと転化していったのである。

15～16世紀頃、カトリック修道士が造る Aqua Vitae は王の庇護の下で宗教的儀式から公的な催事に神聖なものとして飲まれたりあるいは強壯薬として医療用に用いられた。1534年にイギリス国教会が成立すると、カトリック教会や修道院は閉鎖・解散され、酒造りは民間に移行していく。支配階級である貴族だけではなく地主から小作人まで多くの住民が寒冷な地を暮らす共有の文化として、Aqua Vitae の製造と消費が広まった。スコットランド住民は、蒸留酒造りとその消費生活が広がるにつれて、自分たちの言語であるゲール語 Uisge Beatha で表現するようになったと考えられる。他方、一部の地域や文書では、Aqua Vitae という言葉はそのまま残った。

宗教戦争や対仏戦争などを経験しながら、市場経済と商品流通の発達は確実にヨーロッパ各国間での交易を推進した。他方、それゆえこの時期では戦費調達のための酒税増税と蒸留生産・販売に対する管理体制が強化された。特に1713年の増税により、それに耐えかねた多くの Highland 業者は密造・密輸に活路を見いだそうとした。このとき、寒冷な山間での樽貯蔵・熟成法を習得する。その一方、Lowland 蒸留業者はイングランド交易で特にジン市場への急速な進出を遂げ、Uisge Beatha の輸出を加速させた。同じ頃、カトリックの反乱勢力であるジャコバイト軍は、1746年イングランドに決定的敗北を喫する。これにより、産業革命の進展をとまなうイングランド交易の拡大とともに、英語圏の拡大が促され、英語 Whisky が Lowland や交易都市を中心に普及していったとみている。

こうして、Aqua Vitae は、スコットランドの宗教的儀礼的色彩の産物から、地域の蒸留酒産業へさらにイングランドとの交易拡大による近代的産業へと歩むなかで、英語 Whisky に収斂されていった。それは、麦芽 Malt を原料とする Highland ウイスキーと、麦芽 Malt に別の穀物を加えた Lowland ウイスキーという2つの酒を内包した言葉として発展した。消費圏域も、当初は前者の Highland 中心のスコットランド圏域にとどまったのに対して、後者はイングランド市場まで広がった。その製品開発は産業革命の下での連続式蒸留機の発明とともに進められ、英語 Whisky ・イギリスの蒸留酒への基礎を築いた。

19世紀後半における新たな特徴は、Whisky 産業の売り手・担い手としてブレンディング商（ブレンダー、ワイン商）が登場したことだった。この担い手たちは、スコッ

トランドの蒸留酒をブレンディングし、ロンドンを拠点に世界に向けた販売戦略・マーケティング活動で大成功した。これにより、スコッチウイスキーはスコットランドで造られた英語 Whisky として、世界中に知られることになり国際的認知を得た。その背景には、19世紀後半のヨーロッパ大陸における害虫被害によるワインやブランデーの壊滅的状況があった。高級酒ブランデーを失ったイギリス富裕層に対して、スコッチウイスキーはその代替的な高級ブランド製品として認められた。それゆえ、このブレンディング商たちは王室御用達商人になるとともに Baron など貴族の称号を授与された。この評価は、当然に一般的消費市場におけるスコッチウイスキーの普及に大きな波及効果をもたらした。

第2点目は、ウイスキー論争が果たした役割についてである。1905年から始まったウイスキー論争は、1909年の王立委員会による最終的裁定で終わる。この背景には、1898年にブレンディング会社 Pattison, Elder & Company が多額の負債を抱えて倒産し、ウイスキー業界全体が深刻な過剰生産の対応に苦しんだ事情があった。他方、政府の蔵相ロイド・ジョージ Lloyd George はこの頃「人民予算」ともいべき社会福祉政策を積極的に推進していた。具体的には、労働争議法、老齢年金法、国民健康保険法などを次々に制定し、各勢力の国民的統合を強力に推し進めていた。もちろん、帝国を維持・拡大するための軍事力強化も含まれていた。そのためには、強固な財政収入を確保する必要があった。度数の強い蒸留酒には高い酒税を課す。国民の健康な生活のためには、むしろ度数の弱いビールが良いと考えていた。場合によっては、禁酒政策も検討されていた。

こうした国家政策推進と業界の経営問題とを勘案した上で、このウイスキー裁定は既存の製品を包括的にかつ肯定的に規定したということで、ウイスキー業界は全体として受け入れた。産業革命によって産業の近代化を成し遂げた業界は、イギリス帝国による世界的植民地拡大とそれにもなって急速に推進された市場進出に守られながら、スコッチウイスキーを世界的なブランド製品として確立することができた。この決定は、次のステップに進む好機だったともいえる。ウイスキー業界は、国家政策とのすり合わせのなかで独自の資本蓄積条件を模索し実現していく他はなかった。むしろここでは、M・E・ポーターが提唱する競争優位のなかに占める国家政策とのかかわりは強調してしすぎることはない。

20世紀以降、スコッチウイスキー産業では大規模なウイスキー業者がその中心的担い手となって、世界的規模で活躍したブレンディング商を合併・吸収していく。寡占体制の強化である。その中心には、酒類だけではなく工業用アルコールや軍需関係製品にまでいち早く近代的事業編成を確立していった DCL の存在があった。スコットランド各地で地元の消費者に愛され営まれていた多くの小規模モルト業者は、その後大手蒸留業者にとってのブレンディングモルトの原酒工場として再編成されていくことになる。

【参 考 文 献】

- (1) “A BILL TO GRANT CERTAIN DUTIES IN SCOTLAND”, 31, May, 1822 (古文書)
- (2) Duncan M ‘Laren’, “THE RISE AND PROGRESS OF WHISKY-DRINKING IN SCOTLAND”, WM, OLIPHANT & SONS, 1858
- (3) Meil M. Gunn, “WHISKY & SCOTLAND - A Practical and Spiritual Survey-”, George Routledge and Sons Ltd, Broadway, 1935
- (4) R.J.S.MacDowall, “The Whiskies of Scotland”, JOHN MURRAY, 1971
- (5) “A Whisky distillery in Moray”, Moray House Institute of Education, University of Edinburgh, The Gilchrist Collection, 1977
- (6) Sir Robert Bruce Lockhart, “SCOTCH - Seventh Edition-, The Whisky of Scotland in Fact and Story”, Neil Wilson Publishing Ltd, 1996
- (7) Craig Ward, “The Glenkinchie Story since 1723”, Prestoungrange University Press, 2003
- (8) Andrew Cameron, “EDRADOOR, The Myth , The Mafia, & The Magic”, 2006
- (9) R.I.Aylott and W.M.MacKenzie, “Analytical Strategies to confirm the Generic Authenticity of Scotch Whisky” Vol.116, No.3, 2010
- (10) Richard Paterson and Gavin D.Smith, “GOODNESS NOSE - THE PASSIONATE REVELATIONS OF A SCOTCH WHISKY MASTER BLENDER-”, Neil Wilson Publishing Ltd, 2010
- (11) Malcolm Archibald, “Whisky Wars, Riots and Murder-Crime in the 19 th-Century Highlands and Islands”, Black&White Publishing Ltd, 2013
- (12) Charles MacLean, “MALT WHISKY- THE COMPLETE GUIDE-”, LOMOND, 2013
- (13) Ian Buxton, “But the Distilleries Went On, THE MORRISON BOWMORE STORY, The History of a Scotch Whisky Company 1951-2014” MORRISON BOWMORE DISTILLERS Ltd, 2014
- (14) Anthony Cooke, “A History of Drinking - The Scottish Pub since 1700-”, EDINBURGH University Press, 2015
- (15) Julie Bower, “Scotch Whisky : History, Heritage and the Scotch Circle”, Beverages 2016,2,11
- (16) Ian Buxton, “TRUTH ABOUT WHISKY”, Teeling Whisky Company, 2016
- (17) PERTER MULRYAN, “THE WHISKEYS OF IRELAND”, THE O’BRIEN PRESS, 2016
- (18) Angus MacCulloch, “Minimum unit pricing in Scotch Whisky Association v Lord Advocate”, Edinburgh Law Review, Lancaster University Law School, 2017
- (19) David Stirk, “The Distilleries of Campbeltown - The rise and Fall of Whisky Capital of World-”, Neil Wilson Publishing Ltd, 2017
- (20) Charles MacLean and Daniel MacCannel, Compiled and edited by Marc Ellington, “SCOTLAND’S SECRET HISTORY-THE ILLICIT DISTILLING AND SMUGGLING OF WHISKY”, Birlinn Ltd, 2017
- (21) Alfred Barnard, “The Whisky Distilleries of the United Kingdom”, Birlinn Ltd, 2017
- (22) Ian Hector Ross, “The Whisky Dictionary” SANDSTONEPRESS, 2017
- (23) Edward Burns, “BAD WHISKY - The Scandal That Created the World’s Most Successful Spirit”, Neil Wilson Publishing Ltd, 2017

- (24) アダム・スミス著, 大内兵衛, 松川七郎訳『諸国民の富』岩波書店, 1969年, p 1283。
原著: An inquiry the nature and causes of the wealth of nations by Adam Smith (1789).
Edited, with an introduction, notes, marginal summary and an enlarged index by Edwin Cannan, 6th edition, 2 vols.: London, 1950
- (25) ジョン・R・ヒューム&マイケル・S・モス「スコッチウイスキーの歴史」国書刊行会,
2004年。[原著] Michael S. Moss and John R. Hume, “THE MAKING OF SCOTCH WHISKY”, Canongate Books Ltd. 2000
- (26) 土屋守『スコッチ三昧』新潮選書, 2000年
- (27) 高橋哲雄『スコットランド 歴史を歩く』岩波新書, 2004年
- (28) 土屋守『ウイスキー通』新潮選書, 2007年
- (29) スチュアート・リヴァンス, 北村美和子訳『ウイスキー・ドリーム』(白水社, 2011年),
Stuart Rivans, “WHISKY DREAM”, Birlinn Ltd., Edinburgh, UK, 2008
- (30) 三鍋昌春『ウイスキー起源への旅』新潮選書, 2010年
- (31) ケビン・R・コザー著, 田口未和訳『密造酒の歴史』原書房, 2018年。原著: Kevin R Kosar, Moonshine: “A Global History”, London, UK, 2017

本稿は、2018年7月9日から約1ヶ月半にわたる熊本学園大学学外研修の海外出張(エジンバラ大学など)による成果の一部である。

Scotch Whisky and Scotch Whisky Industry – The historical Process until 1909 –

Hajime NAKANO

Abstract

Scotch Whisky has been produced at a distillery in Scotland. Its History is very old. The origin of Whisky is the Ratin Aqua Vitae, meaning “the water of life”, and Usige Beatha is the Scots Gaelic name for the Aqua Vitae. With the growth in popularity of Highland Whisky, the producers and traders conducted their business in Usige Beatha. As a market economy was very active lately, the growth of trade to England promoted further social mutual relations. In this process, the English Whisky spread. Firstly, the case of ‘in what way’ is discussed.

In the Industrial Revolution, the mechanization was technologically advanced in the whisky Industry too. At the time, Scotch Whisky, - Malt Whisky and Grain Whisky - , developed each other in its own way. At the same time, from mid-19 C Blended Whiskies were sold gradually, and then fairly not only in domestic market but also oversea. In Whisky Industry, the conflict of interests aroused each other, and the ‘what is the Whisky?’ Case arose. In 1909, the Royal Commission issued its final report. Secondly, the Blended Whisky’s development relating with the spirit acts, and the process which the case arose, these matters are investigated. Furthermore, the condition which Scotch Whisky built up its reputation in the world is considered.

Keywords: Aqua Vitae, Usige Beatha, Spirit Act, The Blending Houses, Whisky Case