

イギリス・アイラ島における ウイスキー産業と観光の地域的特徴

淡 野 寧 彦

1. はじめに

2014年9月、イギリスからの独立可否をめぐる住民投票によって、スコットランドは全世界から注目された。結果的に独立は反対多数となって実現しなかったが、このことはイギリスにおけるスコットランドの地域性や独自性をあらためて強く示す出来事となった。このスコットランドを代表する文化・産業の1つがウイスキーである。スコッチウイスキーの名称で知られるこの逸品は、世界各地に愛好者を抱え、イギリスの主要輸出品目の1つにもなっている。スコッチウイスキーの味わいの核（キーモルト）となるものが、スコットランドの各地で製造されるシングルモルトウイスキーであり、主だった産地を訪れる観光客も多い。

このシングルモルトウイスキー製造における主要産地の1つとして、アイラ島が挙げられる。アイラ島はスコットランド西部に位置し、南北約40km、東西約30kmの中に人口3,000人程度が居住する島である（図1）。ウイスキー産業のほかには羊毛生産とそれを用いた織物業、および漁業が主に挙げられる程度に過ぎず、島の労働人口の1割近くが何らかのかたちでウイスキー生産にかかわっているとされる（土屋2008）。アイラ島では、島内に豊富に存在するピート（泥炭）を活用することで、独特の風味を持ったウイスキー製造が展開されており、ウイスキー愛好者らにとっては、いわば知る人ぞ知る名産地である。

このようなアイラ島のウイスキー産業については、先述の土屋（2008）や佐々木（2011a, b；2012a, b）、Jackson（2007）などによって、ウイスキーの製造工程や個々のウイスキー蒸留所およびそこで製造されるウイスキーの特徴が詳述されている。この一方で、アイラ島を訪れるウイスキーツアーなどの観光の実態や、アイラ島の市街地などの地域的な特徴については、あまり触れられていない。旅行ガイド冊子の『地球の歩き方 湖水地方&スコットランド』

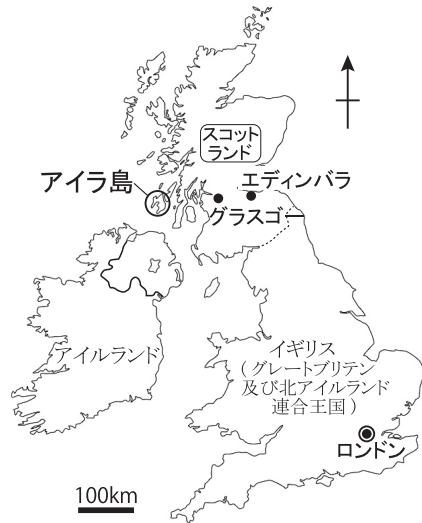


図1 アイラ島の位置

を例にしても、アイラ島に関する記述は、全415ページ中8ページに過ぎず、地域の様子を記述した内容はそのごく一部である（『地球の歩き方』編集室2014）。また、スコッチウイスキー産業と観光に関する近年の研究も、スパイサイド地方のそれを取り上げた飯塚（2012）などがみられるに過ぎない。

以上より本稿では、アイラ島におけるウイスキー産業と、蒸留所を訪れるツアーなどの観光の形態や、アイラ島中心部のボウモアにおける観光関連施設等の立地に関する諸特徴について現地調査をもとに明らかにすることを目的とする。

本稿の構成に沿って、研究方法を記載する。まず2章で、主に土屋（2008）を参考としながら、ウイスキー製造工程の概要を述べたうえで、イギリスにおけるウイスキー産業の展開について整理し、この中でのアイラ島の存在についても概観する。3章では、アイラ島におけるウイスキーツアーの実態について事例を示しながら提示する。また4章では、アイラ島の中心地の1つであるボウモアを対象とし、市街地の様相について主に土地利用に着目しながら分析する。最後に5章で、これらの内容を総括する。

現地での調査は2014年8月に実施し、蒸留所やツアーの案内者への聞き取りと資料収集、および景観観察を行った。

2. イギリスにおけるウイスキー産業の展開

はじめに、ウイスキーの製造工程について簡略的に記載する。ウイスキーは、分類上、蒸留酒に含まれる。ビールやワインといった醸造酒から、水とアルコールの気化温度の違いを利用し、アルコール度を高めたものが蒸留酒である。このため、ウイスキーの製造工程の前半は、ビール製造と似ている。まず大麦を水に浸し（浸麦）、適度な温度下で発芽させる。その後、高温乾燥によって麦の発育を止め、麦のでんぷん質を糖に変えたうえで（糖化）、アルコール発酵させる。これによって、ビールに似た醸造酒ができあがる。さらにこれを蒸留して、おおむね60～70度の高アルコール度数の液体を得る。これがウイスキーの原液である。その後、原液はシェリー樽やバーボン樽に詰めて貯蔵庫で熟成される。熟成期間はさまざまであるが、シングルモルトウイスキーとして販売されている一般的なものは、10～12年間貯蔵されたものである。熟成の後、アルコール度数40度ほどに調整されて瓶詰めされる。また、この際にトウモロコシで製造されたグレーンウイスキーなどとブレンドして商品化されるものがブレンデッドウイスキーである。

「ウイスキー」という言葉は、ゲール語の「ウスケ・バーハ（命の水）」などに由来し、18世紀後半にはウイスキーの名称が用いられたとされる。ただし、16世紀後半頃にはすでに、農家などにもその製法が伝えられ、領主への地代の一部とされることもあった。ウイスキーを対象とした課税はその後次第に強化され、1707年のイングランドによるスコットランド併合以降は、さらに厳しくなった。こうした状況下において、ウイスキーの密造が増加したが、「このことがスコッチウイスキーに与えた影響は大きい。大麦麦芽のみを使い、ピート（泥炭）で燻蒸し、小さなポットスチル（単式蒸留釜）で2回蒸留し、木樽で熟成させるというモルトウイスキーの伝統的製法は、この密造酒時代

にハイランドの山奥で密造者たちが発展させた技術だったからだ」(土屋2008、p10-11)。

1823年の酒税法改正以降、公認の蒸留所が増加し、ウイスキー製造は農家等の副業的な産物から産業へと次第に様変わりした。また、ウイスキー製造の産業化においては、ブレンデッドウイスキーの出現も重要な契機となった。1826年に発明された連続式蒸留機を利用して、材料原価の安いトウモロコシを用いたグリーンウイスキーが製造され始めた。グリーンウイスキーは大量生産でき、かつ安価である一方、モルトウイスキーのような風味には乏しかったが、1860年初頭にこれらをブレンドしたブレンデッドウイスキーが誕生した。さらに1870~80年代に、フィロキセラ流行によってヨーロッパのぶどうが壊滅的被害を受け、ぶどうを原料とするワインを蒸留したブランデーが入手困難となった。これにより、イギリスの上中流階級のなかで、ブランデーに代えてブレンデッドウイスキーを飲む習慣が定着していった。この結果、ブレンデッドウイスキー製造は1890年代に最盛期を迎え、風味の核となるシングルモルトウイスキーを確保するために、これを製造する蒸留所の多くがブレンド会社によって買収されていった。一方で、1910年代頃になると、世界的な不況や第一次世界大戦の影響により、ウイスキー産業は大きな打撃を受け、蒸留所や企業の閉鎖や倒産が相次ぐとともに、企業買収や合併、再編の動きが加速した。なお、この中で急成長したのが、現在ウイスキー大手のディアジオ社であった。以上のように、イギリスにおけるウイスキー産業の寡占化はこの頃から起こっており、それが現在になって大手酒類資本や国際的企業グループによってさらに進められている(中野2004)。

ところで、アイラ島にウイスキーが伝わったのは、11~12世紀頃といわれ、18世紀後半~19世紀初頭にかけて産業として発展した。この要因として、アイラ島がヘブリディーズ諸島の最南端に位置し、比較的気温が温暖で大麦の生育に適していたことや、ウイスキー製造時に必要なピートと良水が豊富に存在したことが挙げられる。アイラ島では、その4分の1がピート湿原に覆われ、層の厚いところでは深さが14mにもなるとされる。燃料用の薪炭が得にくいアイ

ラ島においては、古くからピートを日常的に利用しており、春にピートを掘り出し、夏に乾燥させた後に燃料としてきた。このピートを燃やして麦芽を高温乾燥させる際に、独特の香りが麦芽に移ることで、アイラ島のウイスキーならではの風味が形成される主因となる。

現在、アイラ島には8つの蒸留所が存在し、それらの名称や位置については、3章にて詳述する。

3. アイラ島におけるウイスキー産業を対象とした観光の実態－R社の事例－

1) R社による少人数バスツアーの展開

アイラ島におけるウイスキー産業を対象とした観光の実態を把握するために、エディンバラを拠点に15人程度の少人数バスツアーを展開するR社のツアーを事例として取り上げる。R社は1993年に設立され、その事業所はエディンバラ市街地の中心部に位置する。ツアー参加者はこの事業所付近に、ツアー当日8～9時に集合する。2014年時点で、R社が催行するバスツアーは日帰りプラン8件、2日プラン1件、3日プラン4件、4日プラン3件、5日プラン4件、6日プラン1件である。ツアーの大部分はスコットランド内を周るものであり、おおむねツアー最終日の19～20時にエディンバラ市街地中心部にて解散となる。

2) R社によるアイラ島ウイスキーツアーの実態

アイラ島をめぐるツアーは4日プランに含まれ、週2回開催される。催行期間は4～10月である。また、ツアーの経路と行程は、図2および表1に示したとおりである。筆者も参加したツアーでは、ツアー参加者14人と運転手兼案内者1人の計15人が1台のバスに乗車した。参加者の内訳は、スウェーデン人老夫婦2人（男性1・女性1）、ドイツ人男性2人組、スイス人親子2人組（男性2人）、アメリカ人女性2人組、オーストラリア人女性1人、台湾人男性1人、国籍不明女性1人、および筆者を含む日本人男性3人組であった。

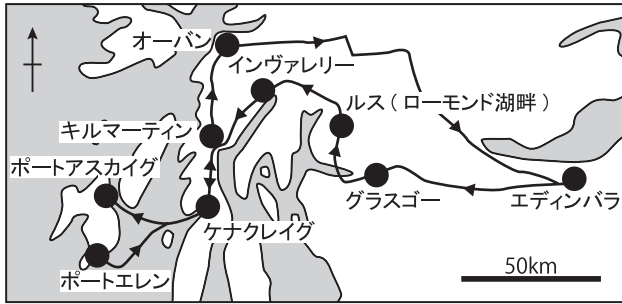


図2 R社によるアイラ島ウイスキーツアーの行程(2014年8月)
(現地調査により作成)

地名は、主な経由地のみ表示した。
アイラ島内の経路は図3を参照

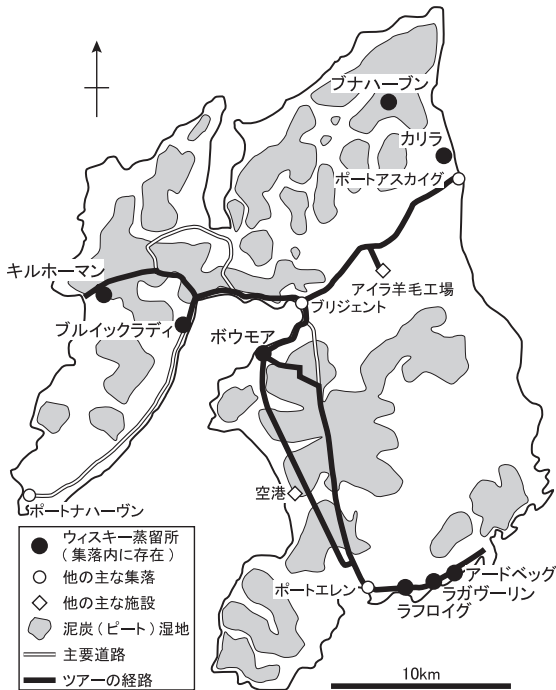


図3 アイラ島におけるウイスキー関連施設等の分布とツアー経路
(現地調査およびJackson (2007) により作成)

イギリス・アイラ島におけるウiski産業と観光の地域的特徴

表1 R社によるアイラ島ウiskiツアーの行程（2014年8月20～23日）

時刻	場所	内容	時刻	場所	内容
【1日目】			【3日目】		
8:30	発 エディンバラ	R社事務所にて集合	9:15	発 ボウモア	
10:10	着 グラスゴー	2名途中乗車	9:25	着 ビート採掘場	採掘現場見学
10:20	発		9:35	発	
11:05	着 ルス	トイレ休憩	9:50	着 ポートエレン	トイレ休憩
11:35	発 (ローモンド湖畔)		10:00	発	
12:40	着 インヴァレリー	昼食・トイレ休憩,	10:10	着	蒸留所見学, 試飲,
14:00	発	周辺散策,		アードベッグ蒸留所	昼食・トイレ休憩,
14:50	着 キルマーティン	遺跡見学,	13:20	発	土産物等購入
16:15	発	トイレ休憩	13:40	着 キルダルトン教会跡	遺跡見学
16:50	着 タルバート	トイレ休憩	14:00	発	
17:15	発		14:20	着 ラフロイグ蒸留所	蒸留所見学, 試飲,
17:25	着 ケナクレイグ	フェリー乗船	15:20	発	土産物等購入
18:00	発		15:50	着 ラガヴァーリン蒸留所	試飲, 土産物等購入
20:10	着 ポートアスカイグ	フェリー下船	16:20	発	
	発		17:00	着 ボウモア	
20:30	着 ボウモア	専用コテージ泊			
【2日目】			【4日目】		
9:15	発 ボウモア		8:45	発 ボウモア	
9:50	着 キルホーマン蒸留所	蒸留所見学,	9:00	着 ポートエレン	フェリー乗船
11:10	発	試飲	9:45	発	
11:15	着 トレイグ海岸	周辺散策	12:15	着 ケナクレイグ	フェリー下船
11:55	発			発	
12:00	着 キルホーマン蒸留所	昼食・トイレ休憩,	13:00	着 キルマーティン	トイレ休憩
13:00	発	土産物等購入	13:10	発	
13:15	着 ブレイックラディ蒸留所	試飲,	14:00	着 オーバン	昼食・トイレ休憩,
13:50	発	土産物等購入	15:15	発	周辺散策
14:05	着 羊毛工場・直売店	工場見学,	16:30	着 タイドラム	トイレ休憩,
14:30	発	土産物等購入	16:50	発	土産物等購入
			19:00	着 エディンバラ	全行程終了, 解散
14:40	着 ボウモア蒸留所	蒸留所見学, 試飲,			
		土産物等購入			
16:00	(ボウモア市街地にて解散, 自由行動)				

(現地調査により作成)

(1) 1日目

ツアーの1日目は、アイラ島への移動と道中の史跡等の見学が行われた。エディンバラより出発し、グラスゴーでツアー参加者の2人を追加乗車させた後、インヴァレリーを訪れ、古城および市街地の見学と昼食休憩がとられた。その後、ストーンサークルなどの古代遺跡の残るキルマーティンに立ち寄り、夕方にアイラ島へのフェリーの発着港であるケナクレイグに到着した。およそ2時間の航行後、アイラ島へ上陸し、島中心部に位置するボウモアへ移動した。ボウモアでは、アイラ島での滞在期間中の宿泊施設となる、ボウモア蒸留所が管理するコテージ（以下、ボウモアコテージ）に宿泊した。

(2) 2日目

2日目より、アイラ島での行動が始まった（図3）。まず、島西部に存在する、アイラ島では最も新しい2005年に創業したキルホーマン蒸留所を訪れた。この蒸留所では、アイラ島産の大麦をウイスキー製造に用いることを重視しており、聞き取りによれば、アイラ島産の大麦を確保しやすい場所であることが現在の立地の一因である。また、製造規模は他の蒸留所と比較して非常に小さく、年間10万リットルほどに過ぎない（表2）。ツアー最初の蒸留所訪問であるため、麦を発芽させるフロアモルティング、麦の発育を止めるキルン、醸造設備であるウォッシュバック、蒸留設備のポットスチル、そして瓶詰め・ラベリング設備が、約1時間かけて案内された。その後2種類のウイスキーを試飲し、使ったグラスを持ち帰ることができた。時間調整のために、一度、蒸留所から近隣の海岸に移動して周辺を散策した後、再びキルホーマン蒸留所へ戻り、蒸留所内のカフェでパンとホームメイドスープの昼食を取った。カフェは30席程度の広さであり、土産物店に併設されていた（写真1）。キルホーマン蒸留所のツアー料金は6ポンド、昼食は6.5ポンドであった。

続いて、ブルイックラディ蒸留所を訪問した。この蒸留所は1881年に創業したものの、1990年代頃にはほとんど製造が行われていなかったが、2001

表2 アイラ島におけるウイスキー蒸留所の概要とツアー内容（2014年）

蒸留所名称	キルホーマン Kilchoman	ブルイックラディ Bruichladdich	ボウモア Bowmore	アードベッグ Ardbeg
創業年(年)	2005	1881	1779	1815
所有者	キルホーマン社	マーレイ マクダビッド社	サントリー	ルイヴィトン・ モエヘネシー
年間生産量(万リットル)	10	80	160	115
主な 作業工程	主な 見学設備			
浸麦	×	×	×	×
発芽	フロア モルティング ○	×	○	×
乾燥	キルン ○	×	○	×
糖化	マッシュタン ×	×	○	○
発酵	ウォッシュバック ○	×	○	○
蒸留	ポットスチル ○	×	○	○
熟成	貯蔵庫 ○	×	○	×
瓶詰め	瓶詰め ○	×	×	×
訪問客 対応	試飲 ○ 店舗 ○ カフェ ○	○ ○ ×	○ ○ ×	○ ○ ○
ツアー行程と訪問有無	2日目	2日目	2日目	3日目

蒸留所名称	ラフロイグ Laphroaig	ラガヴァーリン Lagavulin	カリラ Caol ila	ブナハーブン Bunnahabhain
創業年(年)	1810	1816	1846	1881
所有者	フォーチュン・ ブランズ社	ディアジオ社	ディアジオ社	アンゴス チュラ社
年間生産量(万リットル)	260	220	400	150
主な 作業工程	主な 見学設備			
浸麦	×	×	—	—
発芽	フロア モルティング ○	×	—	—
乾燥	キルン ○	×	—	—
糖化	マッシュタン ×	×	—	—
発酵	ウォッシュバック ×	×	—	—
蒸留	ポットスチル ×	×	—	—
熟成	貯蔵庫 ×	×	—	—
瓶詰め	瓶詰め ×	×	—	—
訪問客 対応	試飲 ○ 店舗 ○ カフェ ×	○ ○ ×	— — —	— — —
ツアー行程と訪問有無	3日目	3日目	訪問せず	訪問せず

（現地調査、Jackson（2007）、スコッチ文化研究所HPにより作成）

○：見学 ×：見学せず（設備のないものも含む） —：訪問せず
見学および訪問の有無は、筆者が参加したツアーにおける内容である。

年にボウモア蒸留所出身者らによって操業が再開された（土屋2008）。ブルイックラディ蒸留所では施設見学は実施されず、店舗での2種類のウィスキーの試飲と買物のみであった。瓶詰めされた商品のほかに、店舗内に設置された樽から直接瓶詰めするものが、500ミリリットル75ポンドで販売されている点特徴的であった。

その後、アイラ羊毛工場を訪れた。この工場は1883年に創業し、現在は工場と製品を直販する店舗が存在する。かつては水車を動力源としていたために、現在でも工場は河川に隣接して立地している。羊毛生産やそれを使った織物業はアイラ島の数少ない産業の1つであることから、製品にはアイラ島産であることを示すタグなどが付けられていた。

2日目の行程の最後として、島中心部のボウモアに存在するボウモア蒸留所を訪れた。ボウモア蒸留所には、工場や店舗、飲食店、また本ツアーで利用するコテージなどが整備されており、ツアー内にて訪問した蒸留所のなかで最も観光客の受け入れ体制が充実していた。到着後、20分程度の店舗での買物の後、施設見学が行われた。フロアモルティングでは、希望者が実際にモルティング作業を体験することができたほか、キルン、糖化工程を行うマッシュタン、ウォッシュバック、ポットスチル、貯蔵庫といった主要設備の全てが案内された（写真2・3）。ポットスチルについてさらに細分化して述べると、ウォッシュスチル2器とスピリットスチル2器の計4器が並んでおり、島内でも規模の大きい蒸留所であることがうかがえた（写真4）。その後の試飲は、店舗2階で実施され、15年熟成の1種類が提供された。この場所には有料試飲できるバーカウンターや、日本語も含めた4カ国語に対応した説明ビデオを観るスペースも設置されている。なお、ボウモア蒸留所では見学等に必要な料金を支払うことはなく、本ツアーの料金に組み込まれていた。

(3) 3日目

3日目は、アイラ島南部の蒸留所3カ所が主な訪問先であった。ボウモアコテージより蒸留所に向かう道中、まずアイラ島のウィスキー製造に欠かす

ことのできないピートの採掘場を訪れた。アイラ島では、ウイスキー製造以外にも暖炉にピートが用いられており、「年間13ポンドを地主に払えば、一定区画を割り当てられ、島民なら誰でも自由にピートを掘り出すことが可能だという」（土屋2008、p33）。ピートは溝を掘るような形状で採掘されており、ピートに触れた水たまりには、うっすらと油が浮いていた（写真5・6）。続いて、アイラ島南部の主要な市街地であるポートエレンにも立ち寄り、わずかの時間、周辺散策の時間が取られた。ポートエレンにも、1825年に創業したポートエレン蒸留所がかつて存在したが、この蒸留所は1983年に閉鎖され、現在は建物が残るのみである。これに接して現在も稼働しているのが、ディアジオ社のモルティング工場であり、アイラ島内の複数の蒸留所に対して、麦芽が供給されている（写真7）。

ポートエレンの東部には、ラフロイグ、ラガヴァーリン、アードベッグの3つの集落があり、その全てに蒸留所が存在する。ポートエレンを出発後、最初に訪れたのは、最も東側に位置するアードベッグ蒸留所である。到着後すぐに、ツアー参加費5ポンド、または試飲込みの料金10ポンドを支払った上で施設見学が行われ、主にマッシュタンやウォッシュバック、ポットスチルなどが公開された（写真8）。また、アードベッグ蒸留所では現在、フロアモルティングを行っていないが、かつての作業場が現在では試飲スペースとして活用されている（写真9）。試飲では、10年熟成、ウーガダル、アリゲート、コリーブレッカンの4種類が提供された。その後、蒸留所内のカフェで昼食をとった。このカフェは飲み物を提供するバー併設で約30席、加えて、通路を挟んで隣接する店舗にも20席ほどが存在する規模であった。昼食は、6ポンド前後の料理1品を訪問客が個々に選択し、食事後に隣接する店舗にて料金を支払う仕組みであった。

アードベッグ蒸留所出発後は、さらに東側に存在するキルダルトン教会跡を訪れた。現在では、建物の一部の石造り部分が残るのみであるが、アードベッグ集落の住民の墓も敷地内に存在する。このような関係性を反映して、アードベッグ蒸留所では、蒸留所内の店舗限定で販売する約30年熟成のウイ

スキーに、キルダルトンの名称を付している。

続いて訪れたのは、ラフロイグ蒸留所である。この蒸留所には詳細な展示フロアが存在し、ここを見学するのみでも蒸留所の歴史やウイスキー製造に関する内容が理解できるようになっている（写真10）。また、フロアの一角には、名前・メールアドレス・生年月日を入力すると、ラフロイグを訪れた証明書が自動発行される機械も2台存在した。ラフロイグ蒸留所においても簡単な施設見学が実施され、フロアモルティングやキルンなどが公開された。フロアモルティングでは、2、3階の2カ所を案内され、2階のものはやや青臭いにおいて発芽している大麦も少なかったが、3階のものはおおむね発芽しており、においも少なかった。ラフロイグ蒸留所でも麦芽を掻く作業を体験することが可能であり、麦芽を掻くための手押しの機械が3階には存在した。見学後の試飲は先述の展示フロア内で行われ、18年熟成のものとしてレクトまたはスリーウッドのどちらか1種類が提供された。また、展示フロア手前にはウイスキーやその関連商品などを販売する店舗が併設されていた。

蒸留所の中で最後の訪問場所となったラガヴァーリン蒸留所では、試飲と店舗での買物のみが行われた。やや小じんまりとした店舗の奥に、やはり比較的狭いテイastingルームが存在し、ここで3種類の中から1種類を選択して試飲した。なお、蒸留所訪問に先立って、ラガヴァーリン蒸留所を一望できる地点を訪れ、短時間の周辺散策が実施された（写真11）。

3日目の行程でみられた地域のその他の様相として、アイラ島南部の道路はラガヴァーリンまでは2車線の舗装道路であるが、それ以东は舗装されているものの1車線のみとなった。島南部の蒸留所を訪れたのは日曜日であったが、交差する車は全部で数十台ほどに過ぎず、他には自転車数台とわずかな歩行者のみであった。アードベッグ蒸留所の駐車場には、われわれが到着した午前10時頃には車はなかったが、昼頃には駐車場の7割ほどがうまる約15台が停まっていた。昼食時も、われわれのグループのほかは、10名ほどのもう1グループと個人観光客数組がいる程度で、カフェやショップが極端に込

み合う様子は見られなかった。ラフロイグ蒸留所においても、我々の他は数組の観光客がいる程度であった。ラガヴァーリン蒸留所においてはさらに人数は減り、他に2～3組ほどが訪れている程度であった。また、観光客向けの宿泊施設として、ポートエレンには複数のホテルやB&Bが存在したほか、ラガヴァーリンの集落にも1軒のB&Bが存在した。

(4) 4日目

ツアー最終日の4日目はエディンバラへの復路行程であった。ボウモアからポートエレンに移動し、フェリーでイギリス本土のケナクレイグへ渡った。再びキルマーティンを訪れて小休止した後、海岸観光地として発展したオーバンを訪れ、昼食休憩と周辺散策の時間がとられた。オーバンにもオーバン蒸留所が存在し、施設見学や併設店舗での買物および有料試飲が可能である。オーバン蒸留所の店舗では、自社製造のウイスキーのほか、イギリスの様々な蒸留所のシングルモルトウイスキーが販売されており、それぞれ小容量のボトルに詰められた3つの蒸留所のウイスキーがセット販売されるなど、大勢の観光客に対応できる体制が整えられていた。なお、本ツアー参加者のうち4人がオーバンにとどまり、ツアーから離脱した。オーバン出発後は3カ所で小休止を挟んだ後、19時頃にエディンバラの中心部に到着し、本ツアーは終了した。

3) アイラ島を訪れる観光客の出身地分布—ボウモアコテージ滞在者の例—

先述のとおり、筆者らが参加したツアーにおいても、様々な国籍の観光客がアイラ島を訪れていたが、ここではボウモアコテージ内に設置されたゲストブックをもとに、アイラ島を訪れる観光客の出身地をさらに明らかにする一端とする。このゲストブックはコテージを利用した客が任意で記入したものという資料的制約はあるが、2008年から6年間の訪問者とその出身地分布を把握することができる(図4)。

ゲストブック内に記入された個人ないし家族等のグループの合計は175件であった。このうち、イギリス国内の出身者が最も多く、51件の記入がみられ

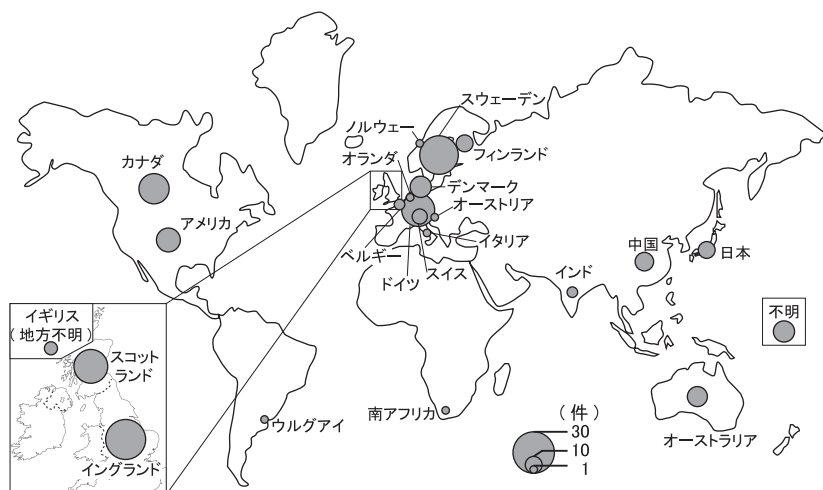


図4 ボウモアコテージ滞在者の出身地分布 (2008年8月～2014年8月)

(現地調査により作成)

コテージ内に設置された滞在者名簿(記入任意)に記入された内容をもとにした。

た。不明の3件を除くと地域別ではイングランドが28件、スコットランドが20件とほぼ拮抗し、逆にウェールズや北アイルランド出身者による記入は存在しなかった。イギリスに次いで多いのがヨーロッパ圏内からの訪問客であり、なかでも26件のスウェーデンや19件のドイツが目立った。また北米では、カナダが16件存在し、アメリカの10件を上回った。このほか、オーストラリア7件、中国6件のほか、日本出身者による記入も5件みられた。

以上のように、アイラ島を訪れる観光客の出身地分布の特徴として、イギリスをはじめとするヨーロッパからの訪問が多いものの、北米やアジアなどからの観光客も一定数存在することが確認された。

4. ボウモア市街地の様相

3章でみたとおり、世界各地からの観光客がアイラ島を訪れ、その主要な滞在拠点となるのがボウモアである。そこで本章において、ボウモア市街地の特

徴やその中の観光関連施設の所在について、土地利用調査をもとに分析する。

ボウモア市街地は北部を海に面し、海から南方向にやや急な傾斜を上げるかたちでメインストリートが直線状に延び、円形の教会であるラウンドチャーチに至る(図5、写真12)。ボウモア蒸留所は海に面して立地している。3章で述べたツアーの宿泊場所となったのが、ボウモア蒸留所敷地東部のコテージ群である。メインストリートとスクールストリートの交差点南側には広場が存在し、土産物店を併設した観光案内所が存在する。メインストリートやショアストリートには、スーパーマーケットのcoopのほか、薬局や眼鏡店、土産物店、飲食店、ホテルなどが複数存在し、商業・サービス機能が集中している。

ジェミーソンストリートやフローラストリートにおいても、ホテルやコテージが若干存在するほか、警察署や消防署、文化ホールといった公共機関も立地する。なお、こうしたホテルなどの部屋数は、おおむね10室前後である。また、市街地最西端には学校があり、ボウモアのみならずアイラ島全島から学生がバスで通学している。一方で、市街地の大部分は市民の住居が占めており、観光

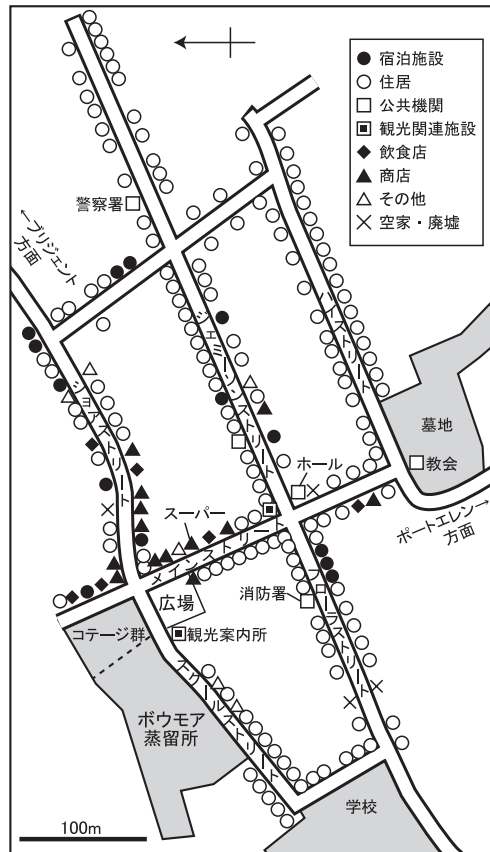


図5 ボウモア市街地の土地利用(2014年8月)

(現地調査により作成)

主要道路に面した建物のみを記載し、路地やその先の建物などについては省略した。

客を対象とした大規模な施設も存在しない。こうした住居は、主に2階建ての戸建住宅が多く、一部は1つの建物に2戸が居住する造りとなっている。建物の裏には建坪面積よりも広い庭が存在する場合が多い。

市街地内の道路交通はまばらであり、自家用車のほかは路線バスが時折走る程度で、観光客を乗せたバスなどを目にするのはほとんどなかった。市街地における景観観察では、大勢の観光客を見ることはなく、3章で述べた筆者らが参加したツアーのグループが最多ではないかと思われた。日曜日17時頃の観察では、観光客と思われる3組ほどをみかけ、それらは若い男女4人組や、家族連れ4人組などであった。その後、海辺のレストランで夕食を取った際には、若い男女のカップル、ドイツ語圏の男性2人組、家族連れ1組が来訪したが、20時の時点で、10数台のテーブル席のうち、利用されているのは5テーブルほどであった。また、先述の広場においても、団体旅行客が集まる様子はみられず、むしろ地元の子どもらが遊ぶ程度であった。

前出のとおり、R社によるアイラ島ツアーの催行時期は4～10月の温暖な時期に限られることから、筆者が訪れた8月の週末は観光客が比較的多い時期ではないかと推測されるが、少なくとも筆者が調査した期間においては、大勢の観光客グループを複数みかけることはなかった。

5. おわりに

本稿では、アイラ島のウイスキー産業とそれに関わる観光の形態や市街地の様相について現地調査をもとに検討した。アイラ島のウイスキー蒸留所においては、観光客を迎え入れるための施設や見学ツアーが用意されており、観光客は所定の金額を支払えば、ウイスキーの製造工程の見学や試飲などを気軽に楽しむことができる。また、ボウモア蒸留所のように、観光客の宿泊施設も管理・運営するものもある。蒸留所の多くは、大手酒類企業などの傘下にあるが、それぞれの蒸留所では、独自の施設の設置や店舗の内装の工夫などによって、個々の蒸留所の独自性が保たれていた。

一方で、アイラ島における観光客の行動では、大人数によるツアーはほとんどみられず、本稿で取り上げた10数名程度のものや家族レベルによる、比較的小規模なものが主であった。アイラ島中心部のボウモア市街地においても、観光客向けの土産物店や飲食店などはさほど多くなく、宿泊施設も限られていた。

以上のように、アイラ島におけるウイスキー産業に関わる観光は、本稿の冒頭でも記したように、「知る人ぞ知る」なかで展開されているといえる。愛好者からの熱いまなざしを受けながら、アイラ島のウイスキーは日一日と静かに熟成を続けていくのであろう。

参考文献

- 飯塚 遼 2012. スコットランド・クライゲラヒ村におけるウイスキーツーリズムの現状. 観光科学研究5:107-115.
- 佐々木幹郎 2011a. ピート、ピート、ピート！—アイラ島・アードベッグ蒸留所. Tashinami10:75-81.
- 佐々木幹郎 2011b. 窪地のキノコたち—アイラ島・ラガブーリン蒸留所. Tashinami11:75-81.
- 佐々木幹郎 2012a. ボオモアは海から出来ている—アイラ島・ボオモア蒸留所. Tashinami13:69-75.
- 佐々木幹郎 2012b. わたしがスコッチ好きな二、三の理由—アイラ島後日譚. Tashinami14:69-75.
- 「地球の歩き方」編集室 2014. 『地球の歩き方 湖水地方&スコットランド』ダイヤモンド・ビッグ社.
- 土屋 守 2008. 『スコッチウイスキー紀行』東京書籍.
- 中野 元 2004. 寡占化するスコッチ産業—本格焼酎産業との関連で—. 産業経営研究 23:51-80.
- Jackson, M.編著 土屋希和子ほか訳 2007. 『ウイスキー・エンサイクロペディア』小学館.
- スコッチ文化研究所HP <http://scotchclub.org/> (最終閲覧日:2014年10月8日)



写真1 キルホーマン蒸留所の店舗（手前）
とカフェ（奥）
（2014年8月筆者撮影）



写真2 ボウモア蒸留所におけるフロアモル
ティングの作業体験
（2014年8月筆者撮影）



写真3 ボウモア蒸留所のウイスキー貯蔵庫
（2014年8月筆者撮影）



写真4 ボウモア蒸留所のポットスチル
（2014年8月筆者撮影）



写真5 ピートの採掘場
（2014年8月筆者撮影）



写真6 乾燥後、蒸留所のキルンで燃やされる
際のピート
（2014年8月筆者撮影）

イギリス・アイラ島におけるウイスキー産業と観光の地域的特徴



写真7 ポートエレンの蒸留所跡（左）と
モルティング工場（右）
(2014年8月筆者撮影)



写真8 アードベッグ蒸留所のウォッシュ
バック（醸造工程）
(2014年8月筆者撮影)



写真9 アードベッグ蒸留所の試飲スペース
(かつてのフロアモルティング場)
(2014年8月筆者撮影)

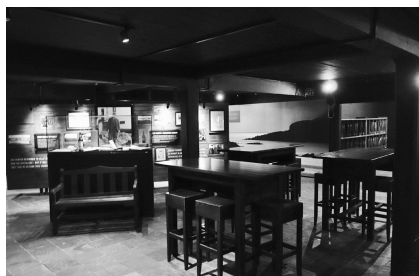


写真10 ラフロイグ蒸留所の展示フロア兼試
飲スペース
(2014年8月筆者撮影)



写真11 ラガヴァリン蒸留所の概観
(2014年8月筆者撮影)



写真12 ボウモア市街地の景観（メインスト
リートの北端より南方向）
(2014年8月筆者撮影)