

ジャパニーズウイスキーの表示に関する基準施行にあたって

日本で本格的なウイスキーづくりが始まって、100年になろうとしている現在、日本のウイスキーづくりは、世界中の多くの方々に支持されています。

ただここ数年、外国産の原酒のみを使用したウイスキーをジャパニーズウイスキーとして、輸出販売する、また日本の酒税法上ウイスキーとは言えないブランドが海外においてウイスキーとして販売されるなど、お客様に一部混乱を招いているとも認識しています。

日本のウイスキー造りの歴史を紐解いてみますと、異国の地にウイスキーづくりを学んだ先人達の努力は、日本の豊かな自然で育まれたウイスキー原酒づくりや、日本独自のブレンド技術を生み出しましたが、日本のウイスキーは元々スコッチウイスキーを手本に製造が始まりました。スコッチでは多数ある蒸溜所間で原酒を交換することで多様なタイプの原酒を確保し、それらを自社原酒にブレンドすることで商品の開発や品質を維持していくことが一般的に行われています。一方、日本ではこのように原酒交換を行う習慣はないため、各製造者がしのぎを削りながら切磋琢磨して自社で多様な原酒を造り分ける技術を確立すると共に、海外に蒸溜所を所有する、あるいは海外からの輸入原酒を活用することで、繊細な味覚と巧みなブレンド技術により美味しい日本のウイスキーを提供してきました。こうした発展がまさに日本におけるウイスキーづくりの歴史、伝統、文化であることは言うまでもありませんし、その努力が多くの日本人の飲酒文化を豊かにし、世界の人々に支持されていることは、我々、日本洋酒酒造組合に集う製造者にとって誇りであり、多くの先人達の努力の賜物と感謝して止みません。

そこで日本洋酒酒造組合としては、これまで培ってきたウイスキーづくりの評価を毀損することなく、ジャパニーズウイスキーの定義を明確化し、国内外に明らかにすることによってお客様の混乱を避けるとともに、日本で独自に進化してきたウイスキーの価値を引き続きお客様に訴求することで、さらなる業界発展に繋がりたいと考え、議論を進めてきました。

以下にその自主基準を示します。

2021年2月 日本洋酒酒造組合理事長