

交流会レポート

知的財産管理技能士会 交流委員会

2014年7月31日（木）、サントリー山崎蒸留所（大阪府三島郡）において、知的財産管理技能士会第14回交流会が開催されました。今回の交流会レポートでは、サントリーホールディングス株式会社知的財産部のご協力のもと実現した、講演会・施設見学会・懇親会の模様をご紹介します。

1. 日本初のウイスキー蒸留所へ

今回、90年以上もの歴史をもつサントリー山崎蒸留所を見学しました。

山崎蒸留所には、良いウイスキーづくりには欠かせない桂川・宇治川・木津川の三川が交わる山崎の地の湿潤な気候と良質な水が揃っています。この良質な水は、山崎からほど近くにある水無瀬神宮の地下水で、「離宮の水」とも呼ばれ、日本名水百選にも選ばれた清らかな水です。

見学に訪れたこの日は天候に恵まれ、良く晴れた日となりました。美しいレンガの壁と白い三角屋根を持つノスタルジックな“山崎ウイスキー館”に知財技能士44名が到着し、まずこの山崎ウイスキー館でサントリーウイスキーの歴史に関する展示や、壁一面に並んだ琥珀色のウイスキー原酒の瓶を眺めました。



【操業開始時に実際に使用されていた蒸留釜】

2. 世界初の「青いバラ」を支えた知的財産権

ウイスキー館からセミナールームに移動し、いよいよ講演会が始まりました。知的財産部の水谷正子様より、サントリーグループの環境活動を紹介いただくと共に、青いバラ（アプローズ）やセサミンなどを例に知財面からの取組みについてご講演いただきました。



3. 山崎ブランドセミナー

蒸留所技術者の方のガイドで、発酵槽、蒸留室、貯蔵庫を見学しました。

ガラス窓越しに見た新蒸留室には、大小様々な形の異なる銅製の蒸留釜が並んでいました。タイプの異なる様々なモルト原酒をつくるために、いくつもの蒸留釜を使い分けているようで、これは世界的にも稀な設備だそうです。



貯蔵庫では、何千という原酒樽が眠っていることや、熟成に用いられる樽の大小や材質などによってウイスキーの味や香りが変わってくるなどの様々なお話を聞きました。

また、貯蔵庫には 1924 年に山崎蒸留所で生まれた日本初のモルトウイスキー原酒の熟成樽も展示されています。

蒸溜所からセミナールームに戻るまでの間に榎尾神社があり、この神社の鳥居が「ローヤル 12 年」の栓のモデルになっているとのことでした。



4. テイスティング

再びセミナールームに戻り、“山崎”を構成する 4 種の樽（ホワイトオーク・シェリー・ミズナラ・ワイン）で熟成させた原酒それぞれをテイスティングしました。

技術者の福士様から、樽の特性や管理、樽ごとの香り・味の個性について丁寧に解説いただき、“山崎”を熟成させる樽に香りを纏わせるため樽

を製造した後、数年掛けてシェリー酒熟成に樽の借出しを行うなど、ウイスキーづくりにかける徹底したこだわりを知ることができました。素晴らしいノウハウを聞かせていただくとまた一味違って感じるウイスキーを、参加者の誰もが楽しんでいました。



5. 懇親会

山崎蒸留所から大山崎駅近くにあるレストランに移動して、先ほど講演いただいた水谷様にもご出席いただき、約 30 名での懇親会となりました。

乾杯をする前から知財技能士同士の交流は盛り上がり、会社での知財の取り組みや知財を取り扱う仕事上の悩みなどについてお互い真剣に話し合っていたことが印象的です。

また、「関西では少ない相互交流会なので参加した」「もっと知財技能士同士で交流したい」などの意見も活発に出され、終了予定時刻を過ぎても熱心な情報交換は続き、第 14 回交流会は、サントリー様のご協力や参加した知財技能士の熱意も相まって、盛況のうちに幕を下ろしました。

(交流委員 幸・亀田)

知的財産管理技能士会・交流会のご案内

<http://www.ip-ginoushikai.org/koryukai>

*これまでの実績や今後の予定は上記ウェブをご覧ください