



### 利尻から世界でオンリーワンのウイスキーをめざす

米国ニューヨーク州出身で、テキサス大学卒業。欧州MBAランキングでトップのIEビジネススクールにてエグゼクティブMBAを取得する起業家で、現在、住まいは横浜、ビジネス拠点を東京に置き、世界を股にかけ忙しく飛びまわるケーシー・ウォールさん。奥様は日本人で、特にIT関連で知名度の高い平野未来さん。この2人が初めて利尻島を訪れたのは今から6年前のことになります。「僕たち夫婦はともに起業家で、常日頃は国内外で目まぐるしい時



①Kamui Whiskyのある利尻島の神居(Kamui)海岸パーク。  
②スコットランド・アイラ島の風景。神居ととてもよく似ている。

## ケーシー・ウォールさん

WAHL, Casey James | Founder

**Kamui Whisky 株式会社** 代表取締役

### ウイスキーづくりに関して、スコットランドのアイラ島同様、利尻島は世界一のレベルにあります。



最初の蒸溜はローワインと呼ばれ飲めない。次に2度目の蒸溜を行う時、ミドルカットと呼ばれる方法で蒸溜液を回収し、蒸溜の最初の部分と最後の部分はカットされ、間のハートと呼ばれる中間部分が原酒になる。

ハートと呼ばれる原酒の第一号。

間を過ごし、大きなストレスも抱えています。だから、人間性を回復するために、時々、自然豊かな場所を旅し、安らぎを得るのです。

利尻島へ来るきっかけになったのは、妻が「礼文島の花を見たい」と希望したためで、隣の利尻島まで足を伸ばし、駕泊で30分ほどブラブラし、それから観光バスに乗ったのです。バスの車窓からは、どこからでも利尻の山と日本海が見え、素晴らしい環境だなと思っていたら、ある場所ですら思わず感嘆の声を上げてしまったのです。それが、神居海岸パークでした。

「ウイスキーをつくりたい。だって、ここはアイラ島にそっくりじゃないか」  
バスは1時間半〜2時間かけて島を一周し、再び駕泊のフェリーターミナルに戻った時にはすでに決まっていました。利尻のKamuiでウイスキーをつくる。そうして今年の7月に蒸溜所が完成し、6年越しの夢を叶えたところです。



③正面を向いているのが蒸溜所。右がモルトとウイスキー樽用の倉庫。設計は建築家の東草司さんと漁師小屋がモチーフ。ちなみに、夏至の日に蒸溜所に対して真っ直ぐ陽が落ちる。

### 私の目標 Rishi 利尻を世界に誇る ブランドにしたい。



年間約6千〜1万0製造し、3年間樽で熟成させる。出荷目標は3千本。

僕はアメリカ人ですが、1歳から15歳(高校進学前)までサウジアラビアの砂漠のど真ん中で育ちました。父が石油関係の仕事をしていて、900人くらいのコミュニティででしたが、世界中の色んな文化や背景を持った外国人が住んでいて、その頃から現在に至るまで僕には外国人の友達が沢山います。その中の親友の一人がスコットランドのアイラ島に住んでいて、10代の頃から何度も遊びに行きました。アイラと言えばスコッチ・ウイスキーの聖地で、まさかそれと似た島が、日本の中に存在するとは思ってもみないことでした。

スキーづくりにこのうえない働きをしてください。いったい日本のどこに、これ以上ウイスキーづくりに相応しい場所があるでしょうか。利尻は間違いなく世界最高峰のウイスキーをつくることのできる条件をすべて持っているのです。



モルトはスコットランドと北海道中標産産用意。

会社の設立、記者会見、蒸溜所の設計など、このところ毎月一度は必ず利尻島へ来ていますが、アイラ島と似ているのは海や山の自然だけではありません。冷涼な気候と夏冬昼夜の寒暖差。潮風もそして何ととっても素晴らしい水があることも。山から湧き出るミネラルを含んだ麗峰湧水は、ウイ

スキーづくりにこのうえない働きをしてください。いったい日本のどこに、これ以上ウイスキーづくりに相応しい場所があるでしょうか。利尻は間違いなく世界最高峰のウイスキーをつくることのできる条件をすべて持っているのです。蒸溜用のポットスチルはアメリカで特別に手作りしたものを2台取り寄せ、幸運にも2人の腕のいいウイスキーづくりの職人も出逢うことができました。そしてついに昨日(10月13日)、待望のKamui Whiskyの最初の原酒をつくることに成功しました。想像を遥かに超えた実にはいい味です。この段階でおいしくない樽の中でのどんなに熟成させてもおいしいウ

イスキーにはなれません。この後最低3年は樽で熟成させ、ゆくゆくは10年、15年と寝かせたものにも挑むつもりです。水も神居の水や甘露水も試したいですし、たまたま昨日、仙法志の老人会でおばあちゃんから聞いた話ですが「その昔、駕泊で大麦を作っていた」そうで、誰かがそれを甦らせてくれたら最高なのですが。社名や銘柄にも地名のRishiやKamuiと名づけているのは、地元にごだわっているからです。島のみなさんも出荷を心待ちにしてくれていますから販売も地元優先です。地元の人自分たちのものとして誇りに思っしてほしいですし、利尻というブランドを世界に押し上げる目標をもったの起業です。遠い地域で飲まれる人も未だ見ぬ利尻の風景を思い浮かべてほしいですし、諸外国からもこれを飲むために、はるばる来てほしいのです。例えば東京で、鹿児島で「どこへ行ってきたのですか?」と聞かれ

「利尻に」「え!利尻にですか。あのおいしいウイスキーの島に...」  
南アフリカのバーカウンターで「どちらからですか?」「日本から」「東京?」「いいえ利尻です」「オーマイゴッド!あのウイスキーで有名なRishiからですか?それは素晴らしい。ここにも秘蔵の一本が...」  
そんな会話や交流を夢見て、世界一のオンリーワンをめざします。」



Kamui Whisky 蒸溜所  
<https://www.kamuiwhisky.com>



上/モルトとウイスキーの樽用の倉庫。道産ミズナラの樽も試みたいとのこと。中/ポットスチルの前で蒸溜について流暢な日本語で解説するケーシーさん。下/日本最北にして最小規模のジャパニーズ・ウイスキー蒸溜所の内部全景。