



# 岩井喜一郎

マルスウイスキー誕生に尽力した

明治16年 京都市中京区河原町に生まれる。

明治35年 大阪高等工業学校醸造学科を1期生として卒業。

明治37年 陸軍技手に着任し、宇治火薬製造廠酒精工場長を命ぜられ、麹の糖化による日本式アルコール製造法の基礎を確立する。

明治42年 合資会社摂津酒醸造所(後の摂津酒造)に入社。アルコール連続蒸留装置を考案し、1回の蒸留で95%のアルコールを精製することができる岩井式連続蒸留機を開発する。

明治45年 全国に先駆けて連続蒸留機による新式焼酎(甲類焼酎)の製造を開始する。

大正5年 岩井を頼って、大阪高等工業学校の後輩であった竹鶴政孝が入社。

大正7年 同社社長と常務の岩井は、本格ウイスキーの時代が到来することを予見して、竹鶴をスコットランドに派遣する。国産ウイスキー創生の幕開けとなる。

大正8年 合成清酒を開発し、工業的大量生産の先駆けとなった。

大正9年 竹鶴が帰国し、国産ウイスキーの原点となる「ウイスキー実習報告書」(竹鶴ノート)を上司である岩井に提出する。

大正10年 摂津酒造は、第二次大戦後の戦後不況の影響を受けウイスキー製造計画を断念する。翌年、竹鶴退社。

昭和9年 岩井は大阪帝国大学工学部講師に就任。酒精を担当し、名講義として評判が高かった。

昭和10年 大阪帝国大学に在学中の本坊蔵吉(後の本坊酒造会長)が、岩井に師事。卒業論文では「蒸溜機」をテーマに、ウイスキー蒸留についても研究。

昭和12年 その後、蔵吉は岩井の娘と結婚する。

昭和20年 本坊酒造株式会社顧問に就任する。



本坊 蔵吉

# ジャパニーズウイスキー創生までさかのぼる マルスウイスキーの歴史



昭和24年

本坊酒造、ウイスキー製造免許を鹿児島で取得。本坊蔵吉が製造を担当し、恩師である岳父・岩井喜一郎の指導を仰ぐことになる。

昭和35年

洋酒生産の拠点として山梨工場を竣工、ワインとウイスキーの製造を開始する。岩井喜一郎がウイスキー部門の計画を任せられ、「ウイスキー実習報告書」をもとに、蒸留工場設計と指導に携わる。

昭和41年

岩井喜一郎逝去

昭和57年

地ウイスキーブーム

ウイスキー造りの理想の地を求め、中央アルプス山麓の長野県上伊那郡宮田村に「マルス信州蒸溜所」を竣工し、山梨より蒸留設備を移設する。

平成元年

酒税法等の改正、ウイスキー個別制度廃止。

平成4年

ウイスキー需要低迷に伴い蒸留を休止。貯蔵庫に眠る希少な原酒の商品化に注力。

平成8年

中央アルプスの頂点にそびえる霊峰「駒ヶ岳」の名を冠したシングルモルトウイスキー「モルトテージ駒ヶ岳10年」を発売。

平成22年

ジャパニーズウイスキー創生の一翼を担った岩井喜一郎への尊敬と感謝を込めて、ブレンドウイスキー「岩井トラディション」を発売。

平成23年

2月、「マルス信州蒸溜所」の蒸留棟火入式。19年ぶりにウイスキー蒸留を再開する。

平成25年

「マルスモルテージ3プラス25年」が、「ワールド・ウイスキー・アワード(WWA)2013」において、**世界最高賞**を受賞する。

平成26年

蒸留再開から3年。樽貯蔵・熟成されたモルト原酒より復活記念として「ザ・リバイバル2011 シングルモルト駒ヶ岳」を発売。

平成28年

屋久島伝承蔵に「マルス屋久島エージングセラ」竣工。鹿児島工場のウイスキー製造免許を移転し、本坊酒造発祥の地・津貫に「マルス津貫蒸溜所」竣工。鹿児島で32年ぶりにモルト原酒蒸留を再開。

平成29年

本坊酒造マルスウイスキーが、世界的ウイスキーコンテスト「アイコンズ・オブ・ウイスキー(IOW)2017」において、**世界最優秀賞**クラフトプロデューサー・オブ・ザ・イヤを受賞。



ウイスキー蒸留工場設計図



敬称略