

# キャンパスを歩き、街を訪ねる。

桑原正貴教授と弥生キャンパスにある大人の隠れ家「S University of Tokyo」を訪ね、三坂巧准教授と西片の老舗うなぎ屋「山ぎし」で絶品うなぎを食す。

## 弥生スコッチ学入門

談話室「S University of Tokyo」

**ず**らりと並ぶボトルの一本一本、すべて香りと味が違う。店長の柏木貴志さんいわく「一期一会の酒」だ。弥生キャンパス、向ヶ岡ファカルティハウス2階の談話室「S University of Tokyo」。梅雨の晴間の土曜日の午後、獣医学専攻の桑原正貴教授の案内で扉を開けると、まず目に飛び込んできたのは、棚に並ぶ黒いボトル。ラベルに商品名ではなく番号が書かれている。「スコットランドのウイスキー愛飲家協会 (The Scotch Malt Whisky Society) 限定のスコッチです」と桑原先生が教えてくれた。

協会は、蒸留所から仕入れた12年物をさらに寝かせて14年物にしたり、スコッチをワインやシェリー、パーボン樽に入れて複雑なニュアンスを加えたりして、独特の通の味を創り出し、会員に販売する。

ラベルの数字は、蒸留所と樽の番号。たとえば「3.180」なら、「ポウモア蒸留所、樽番号180」と読む。一樽から



店長の柏木貴志さんと桑原正貴教授。店名の「S」は、Scotland, Single Maltなどにちなむ。



取れるボトルは約300本。そのうち日本に回ってくるのはほんの数本。だからこのボトルが空になれば、いくら好きでもその味には二度と会えない。「一期一会」の所以だ。

この店がファカルティハウスに隣接した福利厚生施設として2009年9月にオープンしたとき、桑原先生は教授会でそのことを知り、さっそく偵察にやってきた。当初はス



コッチの「初心者」だったが、柏木さんとの研鑽で、「スコッチ学」を身につけた。いまではポウモア、マッカラン、ラフロイグといった蒸留所の名前がすらすらと出てくる。

友人に自慢したいが、一方であまり教えたくない、そんな「隠れ家」のようなバーだ。ワインや他のハードリカーも置いており、シンポジウム

の打ち上げパーティーなどにも利用できる。スコッチ党垂涎の三種試飲セットもあるようだ。

キャンパスから出ずして、ほっと寛げるこの場所で、琥珀のグラスを傾けながら、議論の延長戦はいかがだろうか。愛飲家協会のスコッチは、研究の新たな方向性や発展の道筋をみちびく灯なのかもしれない。

### Information

◎お問い合わせ

**S University of Tokyo**

住所: 東京都文京区弥生 1-1-1  
東京大学向ヶ岡ファカルティ  
ハウス 2F

電話: 03-3813-0991

<営業時間>

16:00~22:00 (ラストオーダー21:30)

定休/日・祝祭日(貸し切りパーティー等の場合は除く)

