# 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」で絶品うな重を食す。

## 弥生スコッチ学入門

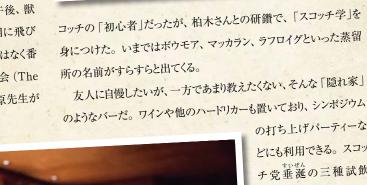
談話室「S University of Tokyo」

→ 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

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、バーボン樽 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。

教えてくれた。

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



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

6.86 27.94

セットもあるようだ。

24

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。



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

## 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

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)

