

## ビールの話

H17 9. 26

私の歩みは神奈川宿へ向かっているが、どうもキリンビール横浜工場の「キリン横浜ビアビレッジ」に向いてしまう。

先に行く一団に誘われるように生麦事件碑の横を歩いてビアビレッジの受付の前に立ってしまった。

毎日大瓶 1 本のビールを飲み続けても五百数十年かかると言われる巨大タンクからビールの醸造の過程を聞いたり発酵前の麦汁を試飲したりしてはいよいよビールの試飲。贅沢な製品と言われている一番搾りを飲み干す。既に今朝から 2 万歩程歩いているのでビールは格別に体中に染み渡っていく。

ここで聞いた話を紹介。まずは、おいしいビールの飲み方。

大きめのグラスに高いところからビールを注ぐ。グラスの中は泡だけになるがそれでよし。しばらくすると下から泡が消えていく。半分くらいになったらグラスから溢れない程度にまたビールを注ぐ。しばらく待ってビールが 4 / 5 位になったら、今度は残りのビールを静かに注ぐ。するとグラスの縁に盛り上がるようなクリーミーな泡が立つ。

缶ビールの残りのビールとこうして注いだビールと飲み比べてくださいとガイド嬢は言う。指名された 40 代男は「何だか炭酸がないように感じます」と答える。「そうです」とガイド嬢。「炭酸が飛んでまるやかになるのです。泡を残すようにして飲んでください」と「指導」があった。

生ビールと普通のビールの違いは何ですか？見学者から質問が出た。答えは「ありません」だった。かつては、ビール醸造後、酵母菌を熱処理しないとビールが変質してしまう。それで、熱処理するものとしなないものがあったが、今はこの酵母を熱処理しなくても 100% 取り除けるので、生・非生との区別はない味は変わらないということだった。家に帰ってラガーのラベルをしげしげ見たら「生」「非熱処理」とあった。このことかと

理解した。

ビールそのものには缶ビールと瓶ビールの違いもない。敏感な人は缶の臭いを感じるそうだが、缶を蓋するのに接着剤はいっさい使わず、物理的にねじ込むようにして缶の蓋を閉じるので、接着剤の臭いもないのだそうだ。

ビールの味を左右するのは鮮度で、回転率のいい店舗のビールはおいしいはずと言う。それを聞いて買い置いた缶ビールの裏を見たら製造年月日は 8 月下旬になっていた。おいしいはずのビールの類だった。

もう一つ。余談だが、キリンの生麦工場は廃棄物ゼロを達成。瓶のリサイクル率もほぼ 100% を誇っている。これは広い意味で消費者、つまりは社会に目を向けた企業努力だ。

ビールを語る上では 1516 年にバイエルン王のヴィルヘルム 4 世がビール醸造業者に対して布告した「ビール純粋令」を避けては通れない。以降、ドイツでは、ビールは大麦、ホップ、水（後に酵母も含む）だけを用いて醸造されるようになった。我が家で愛飲しているのは German Dry。これはドイツの発泡酒だが、大麦、小麦、ホップに水を原料としている。何をもって発泡酒になるのかはお気づきだと思う。

贅沢だとメーカーが言うキリンの一番搾りもラガーもサッポロもアサヒのスパードライも大麦、ホップの他に米やコーン、スターチの副原料が含まれている。ドイツではビールとは呼ばれないものだ。

これにも歴史や風土がある。1492 年アメリカ大陸発見以降、アメリカ大陸には多くの人々がヨーロッパから移住してきた。当時は、食糧確保から小麦が優先に栽培されてビールの原料となる大麦が不足していた。そこで原生していたトウモロコシを混ぜて醸造しライトテイストのビールが広まっていったという。アメリカでパドパイザーなどのビールを味わった方々が一様に口にすることが水っば

いということだが、それはライトテイストの局地のようなものと理解すればよい。

ビールの産地としてはベルギーが有名だが、実は日本のビールのイメージでこれを理解するといささか違う。ベルギーはフランスと国境を接してはいても緯度が高いので良質のブドウが育たない。だからワイン文化が育たなかった。代わりにブリュッセル郊外の空中にマイクロフローラと呼ばれる微生物が浮遊していてビールの自然発酵に適していた。ホップは良質なものはチェコやドイツで生産されるためにスパイスを入れる昔ながらのビールが発展してきた。ブドウやホップに良質なものがなかった不足が15世紀以前に主流だった修道院ビール、グルートビールを維持発展させてきたとも言える。このビールの特徴は、アニスやハッカ、ニッケイ、チョウジ、ヨモギ、ホップなどのハーブ類、いわゆるグルートを味付けに使ったところにあり、それだけに味わい深いビールとなっている。

ちなみに日本のビールの大半を占めるピルスナータイプは別名ラガーとも言い、チェコのピルゼンでビールの醸造過程で偶然に生まれたもの。それまでの上面発酵ではなく下面発酵。黄金色で苦みが効いて透き通ったこのビールは瞬く間に世界に伝播している。しかし、それが登場したのは1842年のことで今から6000年前には飲まれていたというビールの歴史から言えばつい最近の話。

えびす、サントリーのモルツ、これらはドイツのビール純粋令にも合法的なビールだが、多くのメジャービールが米、コーンやスターチなどをなぜ入れるかといえば、ひとえに味と経費だそうである。コーン等を使えばすっきりした味になる。麦芽使用を抑えることでコストを下げることができるという。

NHKのプロジェクトXにも登場したスーパードライは「コクがあるのにキレがある」がメインコピーだった。徹底した市場調査に基づいて「時代とともにうまさは変わる、日本酒やワインでも重いものから軽快ですっきりしたものが求められている」という調査結果から生まれた開発だった。価格は高くても一人でも不安感を持たせたいけないと非遺伝子組み換えコーンに切り替え。アサヒ318号酵母の開発。商品パッケージの開発。そして何よりスーパードライを世に出したときは

もう次なる製品開発に着手していたという。

最近では発泡酒の製品開発競争も熾烈になっている。これは、ビールにかけた高い税率が生んだ副産物だ。日本のビールにかけた酒税はアメリカの10倍、独仏の20倍だ。何しろビール本体の46.5%が税金。理由は簡単。消費量が多いから税収も多くなる。哲学も思想もない。税収増加が簡単だ。ただ、それだけのことだ。

夕食は横浜みなとみらいのランドマーク内の創業140年陳麻婆豆腐（これは店の名）だった。看板メニューだという麻婆豆腐を注文したが、とてもではないが口に入ってはいかない。四川省成都市本店から来た本物で本場の豆板醤、山椒を使ったものだそうだが、舌が焼けてむせてしまうような辛みにはついていけない。二度と食す気にはならなかった。四川省は内陸部で湿気が多く、一日一回はこのような激辛のものを食すのだと中国人スタッフが説明したが、それは彼の地の話で日本のことではない。

「企業人と言われる人は、企業を通して自分の生き方と生活を安定させて行く人なんです。何もしないで良かった時代が忘れられないようなことでは、つぶれていきますよ」というのは横浜中華街萬珍樓の林社長のことば。横浜中華街は世界のどこのチャイナタウンより日本と言い切る林社長のことばは味わい深い。

これが本場だ、本物だ、ということでは生き残れないということであるが、「本当だ、本物だ」が本当にそうかということ問い直すことが重要だろう。「本当だ、本物だ」。あるいは「当然だ」が、実は思い込みや身勝手な論理の表出かもしれない。ベルギービールの特質もアメリカや日本のビールのテイストも風土や需要から発展して特徴づいてきている。

アサヒのスーパードライは、徹底して消費者の嗜好を研究して世に送り出した。しかも変化を見通してのことだ。

その対極にあったのが超辛口の麻婆豆腐だった。

私どもの仕事も同様な視点で問い直したらどう映るのだろうか。