



館長だより

山形県産業科学館

令和 6 年 7 月 27 日(土)

発行 館長 加藤 智一

クラフトビール

最近、某駅前の飲み屋さんに行ったら、そこはクラフトビール飲み放題というメニューがありまして、クラフトビールと言えば、道の駅なんかで売っている地ビールでかなりお高いイメージがあった私にとって、飲み放題というワードがえらく刺さり、早速どんなもんかと、飲めるもの一通り全部飲んでみました。すると、おや!こんなに美味しかったんだと改めて見直したしだいです。私の勝手なイメージでは、地ビール＝クラフトビールでお高い割に美味しくないというものだったのですが、その認識は間違っていました。

そもそもクラフトビールとはどんなビールを指すのかということから、日本ビアジャーナリスト協会のホームページを覗かせていただくと、アメリカのブルワーズ・アソシエーションがクラフトビールの定義を成文化されており、それによるとクラフトビール（もしくはクラフトビールの醸造所）とは①小規模であること②独立していること③伝統的であることの3つの条件を満たしているということとなっています。まずはじめの「小規模」の条件は日本では、1994年にビールの酒税法が改正され、最低製造数量が2000キロリットルから60キロリットルへと規制緩和が行われました。これによって、全国に4大メーカー以外の小規模なビール製造会社が誕生しました。続く「独立」はクラフトビールメーカー以外の酒造メーカーに所有されたりコントロールされていないということが条件です。日本の場合は日本酒メーカーや観光会社が母体となっているクラフトビールがあるので、そこが定義の境界線になると範囲が狭くなってしまい、現在の日本の状況にそぐわない感じがします。そして「伝統的」に関しては、麦芽100%のビールを主力商品としているか、その大半が麦芽100%のビールであることとされており、これも日本では、「伝統」並びに「麦芽100%」の概念も発泡酒や第3のビールという酒税法の違いが有るか無いかという点で違ってくるので、解釈が微妙。

結局のところ、日本における「クラフトビール」の定義は、日本の事情に合わせて今後誰かが定義しなければならない問題のようです。ちなみに「クラフトビール東京」のホームページによると、クラフトビールとは『小規模なビール醸造所でビール職人が精魂込めて造っているビールです。ビール職人が

造り出す高品質なビールを「手工芸品 (Craft)」に例えて、クラフトビールと呼びます。また、小規模なビール工房のことは、マイクロブルワリー (Micro Brewery) と呼びます。』と定義されておりました。

私のように、まったくクラフトビールについて何の予備知識もないままに、飲んでから考えるのも楽しみ方としては一つの方法かもしれませんが、せっかくならば、基本となる7種類だけは抑えておきましょう（と、クラフトビール東京のHPに書いてありました）。

1 ピルスナー (Pilsner)

日本の大手ビールが造っている黄金色のビールがピルスナースタイルです。ホップの香りが程よく、喉越しが爽快で、苦みのキレもいい。

2 ペールエール (Pale Ale)

ピルスナーに比べると、ホップの香りもモルトのしっとり感もより強くなっています。ピルスナーを飲み慣れた人が飲むと、「濃い」と感じるはずです。

3 IPA (アイピーエー) (India Pale Ale)

IPAは、ペールエールをもっともっと、強化したビール。香りは柑橘系（グレープフルーツ、オレンジなど）のものが多く、はっきり言って苦い。

4 ヴァイツェン (Weizen)

小麦から作られたビール。色はやや不透明。これは、小麦由来のタンパク質によるものなので、心配しなくて大丈夫。香りはフルーティで、南国のフルーツ系の香りがします。苦みはほとんど無く、ホップの香りも強くはありません。

5 フルーツビール (Fruit Beer)

フルーツを麦汁（ビールができる前の液体）に漬け込んだり、果汁を加えて造るビール。フルーツの香りがビール本来の香りと幾重にも重なりあった美味しいビール。味は、加えたフルーツによってバラエティに富んでいます。

6 スタウト (Stout)

いわゆる「黒い色のビール」です。スッキリとドライで飲みやすい。

7 バーレーワイン (Barley Wine)

ワインという名称がついていますが、あくまでビール。スタイルとしては、高アルコール（高いものは12%~13%）で、多くは熟成されてから出荷されます。味わいは、ビールとは思えない、熟成香（カラムルのような）があり、ホップの苦みなどは弱め。しかし、あくまで濃厚。