

pen

with New Attitude

8/1

2016 No.410

定価 650 yen

おいしい ビール が フット ビル

第2特集

ルーヴル美術館で、
漫画はアートになった。

ペールエール

ビールにはエール(上面発酵)とラガー(下面発酵)の2種類がある。その違いはビールを発酵させる時の温度と酵母。エールは15℃前後で約1週間発酵させ、ラガーは5~10℃で約2週間発酵させる。大麦麦芽とホップを使用するエールは、欧米で古くから行われてきたピュラな醸造法。複雑な香りと深いコクをもち、現在のクラフトビールブームの牽引役でもある。ペールエールにホップを大量に加え、苦味と香りを強めたIPAも、ここでは評価対象とした。



ブラッセルズ・ビア・プロジェクト

デルタ

DELTA

ベルジャンIPA ●瓶 ●アルコール度数: 6.5% ●原料: 麦芽、ホップ、糖類、酵母 ●容量: 330ml

投票で製品化を決める、2013年設立の新進ブルワリー

ビール好きが高じてホームブルワーイングを始めた男性2人が生物化学や醸造学を学び、2013年に立ち上げたプロジェクト。最初は他社の設備を借りて醸造を始めたのだが、クラウドファンディング「BeerForLife」で資金を

調達して、15年にマイクロブルワリーを設立。ブリュッセル各所で年に数回、試作品の試飲会を行い、投票で1位に選ばれたビールのみを醸造・販売する。このIPAは、醸造所の初作にして、高評価を獲得した。

藤原ヒロユキの視点

アメリカンホップのキャラクターをもちながらも、ベルギー酵母の典型的な特徴が表れたIPA。ベルギー酵母独特の野性味のある香り、スモーキーな香りなどが楽しめる。甘味と酸味のバランスがよく、飲みやすい。冷やしすぎず、12~14℃ぐらいで味わうのがお薦め。



選考基準

<p>試飲方法</p> <p>場所と日程</p> <p>試飲は5月末、3日間の日程で行った。基本的に初日はペールエール、2日目はウィートエール、スタウト・ポーター、3日目はピルスナー、その他を試飲。場所は「麦酒倶楽部 ポバイ」の店内。</p>	<p>温度管理</p> <p>瓶や缶のビールは試飲会場である「麦酒倶楽部 ポバイ」の冷蔵庫にて、試飲前日よりビールを保管。10℃を基準とし、統一した。また試飲中には氷と水のクーラーで温度が上昇ないようにした。</p>	<p>飲み方</p> <p>必ず新しいコップを使い、各自が適量と思う量を試飲。合間にパンなどの食べ物と水で味や香りをリセットした。銘柄によっては、コンディションと味を確かめるため再試飲することもあった。</p>	<p>セレクト法</p> <p>ビアジャーナリスト、富江弘幸さんの協力のもと、味に定評のある世界中のクラフトビールをセレクト。5月末時点で国内在庫がある銘柄をセレクト。ナバ・スミス・ブルワリーのみ編集部が直接輸入した。</p>	<p>エントリー基準</p> <p>ジャンル選定</p> <p>クラフトビールのジャンルは幅広いので、わかりやすさを優先して編集部で5つに分類。ペールエール(40本)、ウィートエール(20本)、スタウト・ポーター、ピルスナー、その他(各10本)とした。</p>	<p>瓶や缶とタップ</p> <p>両国にある「麦酒倶楽部 ポバイ」で飲めるタップの銘柄に加え、瓶や缶の銘柄と差をつけず試飲した。瓶や缶で明らかに味の劣化したものは、予備を試飲。本来の味が確認できないものは除外した。</p>
<p>★の付け方</p> <p>藤原さん、友田さんと編集部で各銘柄10点満点で評価。その平均点をジャンル別にランキングにした。その結果8.5点以上の銘柄を3つ星、7.5点以上の銘柄を2つ星、それ未満の銘柄を1つ星とした。</p>	<p>スペックの説明</p> <p>ビールの名前に続く各銘柄のスペックは、製造メーカーや輸入元の表記を参考にした。クラフトビールのジャンル、容器の種類(3種類)、アルコール度数、原料、容量(タップのものなし)の順。</p>	<p>味わいと香り</p> <p>各ビールの奥深さを知るため「香り」「味わい」を各5点満点で評価。総合評価点に加え、審査員が出したこの評点によって各ビールの差をよりわかりやすく浮き彫りにする。星の数には影響していない。</p>	<p>総合評価</p> <p>ビールの評価は各自10点満点で採点した。最初にビールを口に含んだ時の印象を重視するため味や香りなどの要素を加算するのではなく、試飲直後に総合点を出す方式。その平均点で星を決めた。</p>	<p>テイストバランス</p> <p>ビールの味には「甘味」「苦味」「酸味」「香り」「ボディ」などさまざまな要素がある。審査員にはこの5つの要素も評価してもらい、各ビールのバランスを表現。各ビールの説明文に活かされている。</p>	

★の付け方とスペック

審査員



友田晶子
Akiko Tomoda
トータル飲料コンサルタン
●福井県生まれ。ソムリエ。弊誌の日本酒特集でもお馴染み。ワインや焼酎などアルコール全般に加え、さまざまな飲料にも詳しい。ふくい食のアンバサダーであり、近著に「日本酒 渾身の一滴」がある。



藤原ヒロユキ
Hiroyuki Fujiwara
ビアジャーナリスト/イラストレーター
●1958年大阪府生まれ。ビールを中心とした食文化に造詣が深く、日本ビアジャーナリスト協会代表。近著に「味わいで選ぶ愛すべきビール」「ビールはゆっくり飲みなさい」などビールに関する著書多数。

上記の審査員2人に加え、担当編集部員もビールの審査に参加。専門家とは違う消費者の視点からビールを試飲し評価。クラフトビールの多彩さとその味の深さに驚かされた。

クラフトビール全90本、
いったいどれが美味しいのか?

クラフトビールには、さまざまな種類がありスタイルも味も大きく違う。その多様な味の本質を知るために、定評のある銘柄を試飲。星で評価した。

「ビールは人がつくるアートだ」と言う醸造家がいるように、ビールは同じ醸造酒であるワインに比べて、つくり手がコントロールできる部分が多い。水、麦芽、酵母、ホップを厳選し、レシピに沿って正確に醸造を行えばある程度は予想を裏切らない味になるという。ただし、水や原料の違い、レシピや製法の微妙な違いは、ビールの個性を生み出し、いつでも決まった味を正確につくれるほど単純ではない。

1960年代にアメリカで生まれたクラフトビールブームは世界中に広がり、いまや日本のコンビニでも手に入られるほどになった。アメリカで約3000社、日本でも約170社の小規模ブルワリーがあると言われている。

いったいどのビールを選ぶべきか? いちばんの違いは「味」にあるはずだと確信した我々は、専門家を2人招いて、編集部とともにクラフトビールを試飲して評価するのがわかりやすいと考えた。

日本にある5社のメジャービールを飲めばわかるように、日本のビールの品質や味は、既にトップレベルにある。果たしてそれ以上においしいビールがあるのだろうか?

今回は編集部の独断でクラフトビールを5ジャンルに分別し、約100本をセレクト。本当においしいビール90本に星を付けた。

まずはここに掲載したクラフトビールのどれかを飲んでみてほしい。それを基準にクラフトビールを選んでいくと、新しい世界が開けるはずだ。

ビールの世界は深く広い。今特集があなた好みの一本を探するための指南書となれば幸いです。