

# Whisky Galore

[ウイスキーガロア]

[特集]

## BOURBON

バーボンQ&A 全54問

コニャックの現場から

[編集長インタビュー]

トマーティン、バルンタイン etc

## 今宵のハーモニー

友田晶子



# バーテンダーが醸す、軽やかな 銀座生まれのクラフトビール

「ビールは都市で発達してきた酒」だといふ。たしかに、ビルスナーもブリティッシュエールもアイリッシュスタウトもベルギーランビックもミュンヘンビールも人々が生活する都市で生まれ、発達してきた酒だ。とすれば、ワインはブドウ畑が広がる農村で生まれる農業の酒といえるだろう。このことを教えてもらったのは銀座のバー「BREWIN'BAR主水」。プリューイングという名前のとおり、店内でクラフトビールを造って飲ませてくれる店だ。運営するのはバーテンダー歴30年の武蔵さんと後輩バーテンダーの児玉さん。もともとここは「MONDE BAR」というオーセンティックなバーで、お二人はカクテルを作り、ウイスキーを提供していた。今や二人とも醸造家である。お酒を一から生み出すことが楽しくてしようがないといった雰囲気だ。

「銀座の水道水でもこれだけおいしいビールができるんです」と誇らしげに出されるノニック型のグラスに注がれた「店内醸造」のビール。まさに、都市中の都市（という言い方があるのかどうかかわからないけれど）である銀座で造るクラフトビールだ。で、これが、うまいのなの。オリジナルビールは今のところ「オートミールスタウト」「オーディナリービター」「ベルジャンホワイト」「ライエール」「アイリッシュシュレッドエール」の5種類。今のところと書くのは、新しいタイプができればその都度入れ替えるから。それも店内醸造だからできること。5種類どのビールも軽快ながらビールらしい深みとコクと香ばしさが感じられ、地ビールにありがちなキャンディみたいな甘苦さとか、もったりとした重さがない。だからこそ、すっきりぐびっと軽やかに飽きずに飲める。これは銀座らしい、つて言えるのかな？

そのうえ料理もうまい。フレンチ出身のシェフが作る「牛ほほ肉のクラフトビール煮」は凝縮した旨味とちよつとした苦みで、うん、ワインじゃなくてビールだよ、と言いたくなる味わい。

地ビールはまずいと言われたのは1994年の規制緩和後、全国にご当地おみやげビールが登場した90年代。甘苦いばかりで深みがなく、ご当地ビールも同じような味わいばかりで結局根付かなかった。でも、世界のクラフトビールの美味しさを経験し、ビールに愛と情熱を持った造り手たちが、おみやげビールを持った造り手たちが、おみやげビールの失敗を反面教師に、じわじわと本気で美味しい手造りビールを育てていたのだ。現在全国にクラフトビール醸造所は272カ所ある。右へ做えの味わいではなく、それぞれに造り手の想いと哲学と

個性が詰まったビールを味わえる楽しみが増えてきた。さて今宵は、梅雨の蒸し暑さとうつつうしさを銀座の軽やかなクラフトビールで吹き飛ばしに行きませんか？

ともだきこ ソムリエとして酒類業界に携わり、ワイン・日本酒・焼酎・ビール・カクテルと幅広い取り扱う。業界約30年のキャリアと女性らしい感性を活かし、一般プロ向けセミナー、料飲店・ホテル旅館等へのコンサルティング、観光PR支援等を行う。2016年より一般社団法人日本のSAKEとWINEを愛する女性の会（通称…SAKE女の会）代表理事。

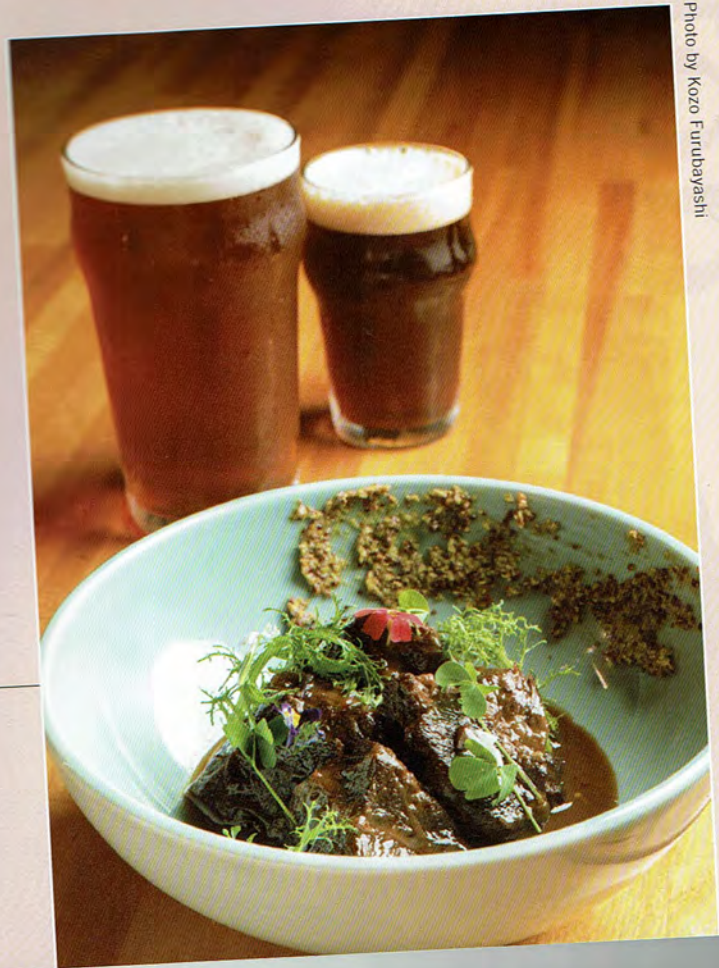


Photo by Kozo Furubayashi

## BREWIN'BAR 主水

〒104-0061  
東京都中央区銀座8-11-12 正金ビルB1  
TEL / 03-3574-7004  
営業時間 / 14:00 ~ 23:00  
定休日 / 日・祝