

## ビール工場の試飲体験記

宇敷 辰男

ビール工場で飲むビールほど美味しいビールはない。七月初め千葉の船橋港に停泊する元南極観測船しらせを見学し、船内で冷たい南極の氷に触れた後、暑い日射しの岸壁から、目の前のビール工場に移動し製造工程を見て廻った。

おいしいビールは、入手した原料から仕込、発酵、熟成、ろ過、そしてパッケージングという工程を経て我々の手元に届く。大きなガラスの向こうに、巨大な漏斗じょうごを逆さにした様な仕込釜や仕込槽や煮沸釜が並んでいた。ここで麦芽と米コーンスターチを交ぜ合わせ、ろ過槽を通し麦汁むぎじゅうを造り、ホップを加え煮沸釜で苦味をつける。

工場の広い敷地に大きな発酵タンクと熟成タンクが合計で九十七本も立ち並ぶ景観は壮麗である。甘苦いジュースである麦汁にビール酵母を加えて、発酵タンクで一週間、熟成タンクで数週間、合わせて一ヶ月余りでビールが出来上がる。

見学の後は待望の試飲タイムである。綺麗に洗浄したグラスに注がれた出来立てのビールは、見事なほど泡がきめ細かい。ビールサーバーからグラスに注ぐ手元を見ると、上の粗い泡を取り除いていた。成るほど納得である。クリーミーな泡と琥珀色の出来たての生ビールをひとくち飲んで、美味しい！と思つたら、それでは乾杯しますと言われ、早まったことをした。

おいしいビールの黄金比「泡三割、液体七割」で注がれたビールを飲むと、泡がグラスの内側にレース模様の輪になって残る。これをエンジェルリングと呼ぶ。綺麗なグラスに注がれた最適温度の美味しいビールを、喉ごしで一気に飲む人、丁寧に味わって飲む人、それぞれのひと口の模様がグラスに残る。二杯目の美味しいビールをお代りしながら、缶ビールの上手な注ぎ方を伝授してもらった。

家に帰って、グラスを綺麗に洗って、よく冷やした缶ビールを教わったやり方で注いで飲んだら、いつもよりおいしい気分になった。

でもやっぱり、ビール工場で飲むビールほど美味しいビールはないと思った。