

- 「手間ひまをかけ、美味しさを追求」
こうして箕面ビールは作られる！
- 1. 麦芽の粉碎**
原料となる麦芽を、ブラインダーと呼ばれる機械で仕込みの前日や当日に400〜500kgの当量に種類別の麦芽をビールの液種ごとにブレンドし、粉碎の仕方も変える。10種類ブレンドすることも！
 - 2. 麦芽の糖化**
粉碎した麦芽を仕込み釜に入れ、お湯と混ぜて粥状の麦汁をつくる。その日の気温も考慮しながら温度を調整する。そして、この段階から何度も入念に透明度をチェック。
 - 3. スパージング**
麦芽が含むエキスを抽出する際に適した温度に調整し、熱湯のシャワーを上から散布。透明度もまた確認。麦の殻がフィルターとなりエキスを余さず煮沸タンクへ。
 - 4. 煮沸**
約100度で90分間ほど煮沸。ビールに香りと苦みをもたらすホップもここで投入。種類や量、投入のタイミングも液種により調整。繊細な箕面ビールの美味しさのポイントだ。
 - 5. ワールプール**
煮沸により凝集されたたんぱく質や、ホップのかす等を取り除くために、渦巻流をやる。これは「ワールプール」と呼ばれる方法で、遠心分離によってビールに不要な固形物を沈殿させ取り除く。100度近い温度を保っている麦汁はその後、酵母が働きやすい温度まで一気に冷却。冷却が終わった麦汁は、発酵タンクへと送る。
 - 6. 発酵**
温度を下けた麦汁にビール酵母を加え、酵母の活動に適した温度で1週間〜10日間発酵させる。麦汁中の糖分がアルコールと二酸化炭素に分解される。ビールの状態も毎日確認。
 - 7. 熟成**
主発酵を終えたら、冷蔵庫の貯酒タンクへと移し、低温で熟成させる。熟成期間は2〜3週間程度で、液種によって異なる。酵母の沈下を見て、クリアなビールへの変身が完了したかを判断する。
 - 8. 瓶詰め・樽詰め**
熟成を終え、仕上げの最終チェックをする。一般的なビールだと、保存管理や流通のために、この段階でろ過と熱処理を行うが、「箕面ビール」は酵母をろ過せず、そして加熱処理も行わない。無ろ過・非加熱。そのままの状態での瓶詰め・樽詰めを行う。美味しさと栄養が詰まった。本来のビールが完成する。瓶詰めされたビールに手作業でラベルを貼り、すぐに出荷。



巻 | 頭 | 特 | 集 世界に誇る名産品

箕面ビール

「箕面といえば？」という問いかけに、箕面の滝、ゆず、紅葉にも引けを取らないほどその名前が挙がる「箕面ビール」。鋭敏な味覚で、苦味、香り、色、ボディ、飲みやすさ等、ビールそれぞれの個性を際立たせながら、全てのバランスが繊細に整う美味しさは、アメリカ・イギリスの品評会でも高く評価され、国内のクラフトビールのレベルを引き上げた。絶えず工夫を凝らしながら、少人数の家族経営で1つひとつに愛情を込めて造られる「箕面ビール」を取材した。



▲収穫した柚子は、皮をむいて加工し、ビールに使用

より身近な飲み物として
地元で愛されるビールを
地域での協働も心掛けています。
ビールを搾った後の麦芽の残留物は、栄養価の高い肥料として地元農家や養鶏場で再利用され、喜ばれている。「使い道がないから、柚子を引き取ってくれないか」と地元農家から声がかかり、スタックとボラントイアで収穫へ行ったこともあるそうだ。その柚子を使って「ゆずホ和イト」が誕生した。爽やかな柚子の香りと繊細な味わいは、女性からの人気も高い。柚子の他にも、山椒を使ったりと地元の特産品をビールに取り入れている。全国から取り寄せた果実を使った季節限定のビールも人気だ。夏には桃を使った「国産桃ヴァイツェン」が登場する。
ビールが全国区になろうと、世界1位を取ろうと、「品質を落とさないように。そして箕面名物と言われるようにしたい」と大下さんは謙虚だ。近所のスーパーに商品が並んだり、販売所に買いに来てもらったり、地元の人に飲んでもらってこそ意味があるのだという。目指すのは、あくまで「あと1杯じゃなく、2杯、3杯、そんな風に食事と一緒に毎日飲めるビール造り」であり、イベントや販売所で「美味しい」と飲んでもらえることが1番の喜びだそうだ。
現在ブリュワリーの斜め向かいには販売所があり、ビールの直売を行っている。小誌の取材中にも、小銭を持ってビールを買いにくる人がいた。買ったてのビールの栓を抜き、向かいの公園で飲む人も多いのだとか。ビールの美味しさが沁みること季節、すぐに飲みたくなる気持ちもより一層高まるだろう。今年18周年を迎える「箕面ビール」は、6月27日と28日の2日間、「箕面ブリュワリー」前で創業感謝祭を開催する。自治会や飲食店も協賛し、地域と地元企業の交流も深まる日だ。創業感謝祭に足を伸ばすもよし、今晚の食事と味わうもよし。箕面から世界に誇れる名産品を、地元としては応援せずにはいられない。

CHECK
箕面ビール 18周年創業感謝祭
「箕面ブリュワリー」前、そして向かいの公園で開催される創業感謝祭。普段、ビールを卸している飲食店や、自治会の女性達がビールに合う料理を提供する。さらに、「箕面ビール」の創業感謝祭限定ビールも登場！青空の下で味わうグルメ&フレッシュなビールの美味しさに酔いしれる2日間！
日時：6/27(土)・28(日) 12:00~17:00 場所：「箕面ブリュワリー」前

ビールやグルメの他に、催し物もあり大盛況だった昨年の17周年創業祭▶

COMPANY
株式会社 箕面ビール(箕面ブリュワリー)
【住所】箕面市牧落 3-19-11 ※工場の見学は不可
【TEL】072-725-7234
【HP】http://www.minoh-beer.jp

SHOP
この看板が目印！

工場の斜め前に
ビールの販売所がある
秋には、ビールが飲める直営店を近くにオープン予定▶

▲左から勝見望さん、八幡真友子さん、大下香緒里さん

父の一言で始まった
家族総出のビール醸造

「こゝ箕面」でビールを作るぞって、父に突然連れて来られたんですよ。そう笑って話す大下香緒里さんは現在「株式会社箕面ビール」(以下「箕面ビール」)の工場責任者、そして代表取締役を務める。
大下さんの父であり「箕面ビール」の創業者でもある故大下正司さんは、吹田で酒販業を営んでいた。酒税法の規制緩和を機に、ビール造りを始めようと選んだ地は、水が綺麗で環境の良い箕面だった。1997年、長女である大下さんは、学業の傍ら工場を手伝うかたちでビール造りを始めることに。海外のビールの飲み比べや、醸造したビールを毎日テイティングしては、仕込簿に細かくメモを取り、理想とする「食事と一緒に毎日飲みたいビール」を目指し、試行錯誤を重ねたそうだ。
父の正司さんが営業で全国各地を回り、イベント等でどんな「箕面ビール」をPRしていった。一方で大下さんは、ブルーマスター(=ビール醸造を担当するビール職人、ブルワリーのトップ)としてレシピを増やし、味を追求をしていく。そうして、二人三脚で「箕面ビール」の知名度とクオリティを上げていった。
2000年からは、次女の八幡真友子さんが製造や広報を、三女の勝見望さんは事務や出荷管理等、3姉妹でそれぞれ役割を担いながら、家族で運営を行っている。

▲繊細な温度調整、味のバランスを地道に研究

6年連続国際大会金賞受賞。
箕面を代表する名産品に

飲みやすさにこだわり、繊細な炭酸や苦味、甘味、酸味、コクやキレ、香り全てのバランスを徹底した「箕面ビール」は国内でも高く評価されている。「海外ではどう評価されるのだろうか？」この思いで、2009年にイギリスのビール専門誌が主催する「World Beer Awards (WBA)」に初めて参加した。「スタウト」が黒ビール部門で見事金賞を受賞し、世界一に輝いた。その翌年も同大会で金賞を受賞、そして2011年には、ビールのお斯卡賞「と」言われている「Brewing Industry International Awards (BIA)」の「インベリアルスタウト」が金賞、ビールのオリピック」と言われるアメリカの「World Beer Cup (WBC)」の「ゆずホ和イト」が金賞を受賞、毎年国際大会で高い評価を得ている。
「箕面ビール」は、特産品が貰えること近頃話題の「ふるさと納税」で箕面市のお礼の品にもなっている。まさに「箕面が誇る名産品」だ。