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。

父の一言で始まった家族総出のビール醸造

「ここ（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スティングしては、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周り、イベント等でどんどん「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。

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た。「海外ではどう評価されるのだろうか？」との思いで、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〝ビールのオスカー賞〟と言われている「Brewing Industry International Awards（BIIA）」で「インペリアルスタウト」が金賞、〝ビールのオリンピック〟と言われるアメリカの「World Beer Cup（WBC）」で「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。

▲繊細な温度調整、味のバランスを地道に研究

【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. 麦芽の粉砕

原料となる麦芽を、グ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粉砕。数種類の麦芽をビールの液種ごとにブレンドし、粉砕の仕方も変える。10種類ブレンドすることも！

2. 麦芽の糖化

粉砕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の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分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為に、渦巻流を与える。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

温度を下げ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、液酒によって異なる。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、仕上がりの最終チェックをする。一般的なビールだと、保存管理や流通の為に、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。

より身近な飲み物として地元に愛されるビールを

地域での協働も心掛けている。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、スタッフとボランティ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ていきたい」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。買い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の季節、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良し、今晩の食事と味わうも良し。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。

▲収穫した柚子は、皮をむいて加工し、ビールに使用

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

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

文／小木曽優美　デザイン／松本恵弥・小林亜由　写真／Ayami