

3年連続ビール銘柄当てトップは嬉しいぞ

我が胃袋の叫び

ふちんかん

ビールの味

今年もやりました、ビール銘柄当てコンテスト。今回はコンテスト前の15日間絶ビールをしていたので味の違いが分かるか心配でしたが、今までで最高の正解率66%でした。一昨年が50%、昨年が33%でしたので、ブレの範囲内かもしれませんが、50%超えは嬉しいっす。ようやくちょっと自信を持ってビールの味について書けるぞ、と。

今回のコンテスト中に軍曹殿が「普段はビールを飲まないのだからさっぱり分からない、各ビールの特徴を教えてよ」と皆に聞いてました。そのときはちゃんと答えられなかったのですが、たしかに常連6ビールに対する私なりに判断する鍵や比較する基準がありました。今回はそんな話を書いてみましょう。

まずタカビー（高いビール）のエビスとモルツプレミアムから。これらは他のビールとパッと見の色で区別できます。濃いのです。口に含んだときの麦芽の香りや舌の付け根あたりに流れ込んできたときのホップの味もやはり他のビールとは違うなあと感じます。高いだけではありません。そしてエビスはそのあたりのバランスを巧く取っていて、すっきりしていると感じます。対してモルツプレミアムはコテコテというかくどいというか、高級素材をふんだんに使いましたよってアピールがちょっとイヤミにすら感じます。容易に「味わえる」ようなセッティングになっているのでしょうか。私は好きなのですが、バランスが悪いと感じる人も多いと思います。後発のサントリーとしてはエビスと同じ味付けをしていたのでは勝負にならないと考えてのことだと思います。

そういえば以前サントリーは「麦の香り」という高級発泡酒を出していたのですが、あれも分かり易い味付けで私は好きでした……。

残りのパンピー（一般ビール）4ビールのうち、今回皆さんから評価が高かったのが、1番に出てきたサッポロ黒ラベルでした。実は私もここ数年、一般ビー

ルの中では一番買うことが多い銘柄です。黒ラベルは昔ながらの味というかビールくさい味のするビールです。苦みを強く感じます。

「けっきょく飲んでる黒ラベル」は後に書くドライ化の流れとは正反対の、従来のビールらしい味を守っているといえるでしょう。

一番搾りは良く言えばすっきりした味、悪く言えば何とも特徴のない味です。料理と一緒に水代わりに何杯も飲むような場合良いのでしょうか。そもそも一番搾りとは一番目の麦汁のみを使ったもので、二番麦汁を使ったものに比べると苦み成分のタンニンが少ないそうです。ちなみにキリンのラガーは一番と二番をブレンドしています。

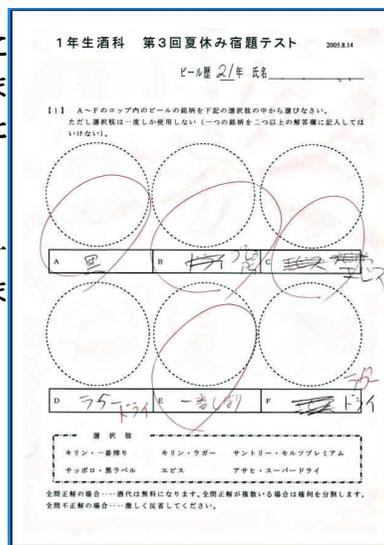
最近「苦み」がビールの原点と考えている私にとっては一番搾りはイマイチな銘柄になっています。といっても連載一回目で紹介した樽で飲むときは一番搾りになってしまうのですが……。

私の解答用紙を見てください(→)黒ラベルと一番搾りは両極端なので、迷うことなく解答しています。

(逆にプレミアムであるBを初めは

ドライと書いていたり、Fをエビスと書いたり、迷ってますねえって

とも見て取れるかと……)



残りのラガーとスーパードライ、これがやっかいです。実は私、三回続けてこの両ビールを間違えています。なぜでしょうか。

スーパードライは1987年デビュー当時から「辛口」を謳い文句にしています。キリンのラガーの持つ「苦み」が事実上のビールの基準であった当時、ドライが示したキレとか喉ごしといった価値基準は新鮮でした。ビール市場に「辛口」という切り口で殴り込みをかけたドライは10年の間にラガーに並び、あっという間に逆転しました。炭酸の残存率が高く感じて飲みにくいことと、やはりビールはある程度の苦みを持ってほしいと考える私としては、発売当時からアンチ・スーパードライ派でした。飲み屋のビールがあっという間にドライに切り替わっていったことを忸怩たる思いで眺めていました。

ちなみにキリンは1990年に一番搾りを発売、苦みのラガー、辛口のドライ、すっきりした一番搾りと三つ巴となった時代もありましたが、けっきょくスーパードライの一人勝ち……。その後、ラガーも生ビールに(97年くらいか?)。

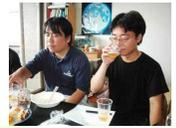
銘柄当てコンテスト中にBBさんが言っていたように、ラガーは生ビールになっ

て味が変わったようです。私はこの2銘柄を全くと言っていいほど飲まないのだから分らないのですが、もしかしたらキリンはラガーを生にすると同時に、本来のラガーの味を捨て、辛口の味付けでドライの後追いをしているのかもしれませんが。そう考えると私が三回続けてラガーとドライを間違えた言い訳になるかな、と。

ただそれを裏付けるような事実があります。キリンは復刻版として一時的に出していたクラシックラガーを現在、通常のラインナップに組み込みました。クラシックラガーは昭和 40 年代の（つまりラガー一人勝ち時代の）コクと苦みを再現したものだそうです。つまり今のラガーは（少なくとも昭和 40 年代のラガーとは）味が変わっているということなのです。

今回この原稿を書くためにキリンのホームページを見てましたが、ラガーが生になったことについては隠すかのように触れていません。やはりキリンはラガー本来の味を捨て、ドライに追随していったと考えて良さそうです。そして従来味の求める客層にクラシックを用意したと考えればつじつまが合います。

ということで言い訳がましくなりますが、ドライとラガーは区別をつけにくい、と。逆に両者を間違え続けたと言うことは、イメージと実際の味に逆転が起こっていると考えることができます。つまりラガーはドライ以上に辛口になっているということなのでしょう。



最後になりますが、そもそも生ビールってなんなんでしょう？あれだけビール工場の見学に行って知らんのかいな？というツッコミが聞こえそうですが……。調べてみたところ、発酵後に残る酵母と一緒に雑菌などをマイクロフィルタで取ってしまい（除菌してしまって）熱処理をしないビールが生ビールであるそうです。そのような技術がなかった時代は、雑菌の繁殖を抑えるためには、加熱処理をしていた（滅菌していた）と。そういうことだったんですね。

もしかしたらマイクロフィルタで雑菌と一緒に取り除かれてしまった成分の中にビールらしい味や風味を出していたものがあつたかもしれないわけですね。ラガーが生になって味が変わったっていうのも、もしかしたらこの辺にも原因があるのかもしれませんが。ちなみにサッポロにも熱処理をしていないビールがあります。これは赤ラベルと呼ばれていて、ビール通の評価が高いそうです。飲んでみたいなあ。ほな、また。

⇒後日見つけて飲みました。

