

## 鹿児島ならではのビールを目指して 城山ブルワリー

(城山観光ホテル 城山ブルワリー) 倉掛 智之

### ■ 城山観光ホテル内にて再オープン

鹿児島を代表する老舗ホテル城山観光ホテルにブルワリー(醸造所)を移設し再オープンさせたのは2004年4月23日。それまでは博多・中洲にあった系列の博多城山ホテルで博多・中洲ブルワリーとして1998年9月に誕生し、約6年ビールを醸造した。その後ホテルの閉館と同時に鹿児島へ移設。雄大な桜島を目の前にする大きなホテルの片隅に誕生した城山ブルワリーはビール工場というより、工房といったほうがしっくりくるようなもので、素晴らしい環境に囲まれた醸造所であった。

### ■ 原料にこだわる

鹿児島に移転してビールの種類を考案する時に、鹿児島ならではのビールを造ろうと考えた。ビール酵母は糖分を食べて発酵することから、鹿児島の黒糖と蜂蜜が頭に浮かんだ。また以前から造っていたハーブやフルーツを使用したビールは、ホテル内で提供する料理に合わせやすいと思い、これは継承していくことにした。

こういった黒糖やハーブ、フルーツを使用すると日本では発泡酒扱いとなる。1994年酒税法の改正により、ビール最低製造数量基準が2000klから60klに緩和されたことで多くの地ビール会社が生まれ、全国各地で地ビールブームが起きた。城山ブルワリーもその一つであったが、九州初の発泡酒免許しか持たない醸造所であった。発泡酒免許は最低製造数量が6klとビールの10分の1で取得できるので小さな醸造所にとってビール免許より発泡酒免許の方が取得しやすい上、さまざまなビール(発泡酒)が製造でき小回りが利く。発泡酒というと安っぽいイメージがあるが、城山ブルワリーは麦芽比率が限りなく100%に近いので、取得した免許は発泡酒といえども税率はビールと同じ。だからこそ副原料にこだわり、健康に良いものを使用した贅沢な発泡酒を造ろうと考えた。それが城山ブルワリーにとって強みと売りになると考えたからだ。

まず、スタウト。鹿児島のイメージは黒。黒豚・黒毛和牛・黒麹・黒じょか・黒酢・黒糖とさまざまな黒が浮かぶ。スタウトは一般的に黒ビールと呼ばれている。鹿児島の黒との融合ができる。そこで副原料に糖分のある黒糖を選んだ。黒糖はアルカリ性食品であり、酵母が発酵しやすい安定した麦汁を造るのにいい条件を与える。そして、黒糖は体力回復・長寿・美容に良いともいわれている。醸造に使用する黒糖は奄美大島産でお湯に溶かしただけでも美味しく飲めるほどに精製されたものを厳選した。実際にイギリスではブラウンシュガーを使用し

ているビールもある。発酵の鍵を握るのはギネスなどでも使われるアイリッシュエールイーストである。ダークモルト使用の麦汁内でとくによく発酵する。ちなみに博多・中洲ブルワリーでは粉末状の乾燥イーストを使用していたが、米国で培養されたそれぞれのビールの特徴に合わせた液体酵母に変えたところ、仕上がりが素晴らしく、それ以降ずっと液体酵母を使用している。次にベルギーホワイトビール。ベルギーホワイトは小麦を使用し、オレンジピールやコリアンダーなどのスパイスが入ったベルギーで生まれたビールである。ホップが育ちにくい土地柄が手伝って、ホップの代わりにオレンジピールやスパイスを用いて造られていたのが始まりだそうだ。元々城山ブルワリーでは、オレンジピールに桜島小みかんの皮を使用し「春期限定ビール」として造っていた。酵母の酵素の働きによって発生するフルーティな「エステル香」成分と小みかんの風味が非常によく合うと好評で、今では城山ブルワリーのフラッグシップの定番商品となっている。最初の頃、オレンジピールはお菓子やケーキに用いる輸入品を使用していたのだが、二回目以降の春期限定ビールを検討していた際に、偶然にもニュースで「桜島小みかんの出荷が始まりました」と放送されていたのを見て、「あっこれだ」と思いすぐに取り寄せた。桜島小みかんは鹿児島県の桜島で穫れる直径3~5cmほどの世界一小さなみかん、皮の持つ果皮油が非常に多く、果実の甘さも抜群である。醸造に必要なのは香りつけの皮の部分だけである。50kg取り寄せてみたものの中身をどうするか、2日間、朝食と昼食代わりに食べ続けたが結局ギブアップした。今ではホテル内のレストランで、ミキサーにかけジュースやジャムにしたり、あるいはバーでビタミンCたっぷりのフレッシュカクテルになっている。この商品開発により、地産のもので造る意識や興味が、売り手造り手共により高まったと言える。次にペールエール。エール系の定番ペールエールは、ホップをふんだんに使い苦味と香りを強めている。アメリカで人気を博しているアメリカンペールエールの香りは、柑橘系の香りや草の匂いと表現されるので枇杷茶を使ったら面白いと思った。枇杷茶は鹿児島県大隅半島の南、根占で作られている物。健康茶として愛飲され、焼酎と割って飲まれたり、豚しゃぶのだしをとる時などにも使用されている。城山ブルワリーでは麦汁煮沸後に枇杷茶をネットに入れてティーパックのようにして風味を出している。また最近ではトカラ列島の島バナナとカカオを使ったチョコバナナビールを造ったりもした。今では県

内外の果樹園農家の方が「この果物を使用してビールを造ってみませんか」など営業に来るまでになった。

### ■ 地ビールからご当地ビール

私は地ビールという言葉が好きではない。もともと地ビールという言葉は日本酒で言う地酒というところから来ている。地酒は地産地消の米を使うが、地ビールメーカーが使用する麦芽やホップは、今でこそ一部では自前で栽培しているところもあるがほとんどがイギリス、ドイツ、北米からの輸入である。また普通のビールに近いものをくださいと言われて、普通って何？と思ってしまうことも多々ある。これは地ビールという言葉が定着した弊害であろう。確かに地ビールブーム初期の頃、さまざまなビールメーカーは外国からビール職人を呼んだり、コンサルトを入れたりして醸造技術を学んだ。大手のビールに追いつけ追い越せで大半のビール会社はやってきたのではなからうか。その結果どこの地ビールも同じようなビールになってしまい、あまり美味しくない(不味い)・クセが強い・値段が高いなどの悪評が広がり、ブームはあっという間に去ってしまった。

それまで日本市場にはピルスナータイプのビール、一般的に黒と呼ばれるビール、2種類のタイプのビールしか出回ってなかった。しかし世界を見渡せば80以上のタイプ(スタイル)のビールがある。今日では150タイプのビールがあるといわれるほどたくさんある。しかもそれぞれ特徴があり、またさまざまな材料を使用している。フルーツ「ビール」というものもあるのだが、残念ながら日本では発泡酒に分類されるのだ。鹿児島ならではの材料、そしてビールのタイプが確立されているものを造れば、鹿児島の人々に、ひと昔前のブーム時の地ビールではなく、ご当地ビールとして世界にはいろんなタイプのビールがあることを知って頂けるのではないかと、楽しんで飲んでいただけるのではないかと考えた。世界を見渡せばさまざまな原料を使用した「ビール」が流通しているのだから、しかし社内だけではなく九州ではビールといえば大手のビールであり、地ビールはもちろん世界のビールなどまだまだ受け入れがたい飲み物であった。そして鹿児島はなんといっても焼酎文化の国でもある。しかし焼酎文化があるということは酒好きな人々が多いということでもある。

### ■ クラフトビールの広がり

ちょうどその時期、若者のビール離れが話題になり、少しでもビール離れを止めようと大手の各ビール会社が競って、さまざまなプレミアムビールや発泡酒を造り、流通するようになった。それに伴ってベルギー、ドイツ、アメリカといった各国のビールも脚光を浴び始めた。これによりビールの選択肢がさらに広がり、その中に地ビールも含まれた。以前の地ビールブームの時とは違い、世界でも通用する美味しいビールを造ろうと頑張っていた、各地の醸造者の思いが消費者にも認められ始めたのである。「地ビール」という言葉が好きではないと述べたが、小規模醸造所の本場アメリカではローカルビアとか

クラフトビールと呼ばれている。それを日本では地ビールと訳した。クラフトとは手工芸という意味。ビール職人(ブルワー)がこだわり丹精を込めて造ったビールをクラフトビールという。先に述べたさまざまなビールの選択肢の中でクラフトビールという言葉の新鮮さと日本でもこういったビールを造っているのかと評価され始めたのである。これには各地の醸造者の頑張りだけではなく、以前からクラフトビールを取り扱う飲食店オーナーの方々の苦勞や努力もあったことだろう。そしてさらに、ビール醸造者達がお互いに美味しいビールを造ろうと集い、交流を深め情報交換を行った。幸い私もその中に入れてもらえることができた。麦芽・原料の問題から、糖化・醗酵・熟成などの醸造に関する事、さらには流通のことまでを醸造者達が集まって熱く真剣に教えあった。

今ではこのクラフトビールが静かに広がり始め、関東圏、関西圏では日本だけでなく世界のクラフトビールを取り扱う多くのビアバーや飲食店が建ち、ビールという飲物の新たな位置づけがされてきた。北海道から沖縄まで全国に広がり、そして鹿児島にもビアバーができた。城山ブルワリーは城山観光ホテル内でしか飲めなかったのだが、ゲストビールとして全国各地に卸すようにもなった。今までそこに行かないと飲めない地ビール、あるいはお土産としての地ビールだったものがクラフトビールと呼ばれて流通するようになった。クラフトビールの魅力は造り手の顔が見えることも大きい。ゆえに城山ブルワリーの工場見学を希望する方は年々増えてきている。中には、城山ブルワリーのある城山観光ホテルに宿泊までされて、工場を見学される方もいる。

東京の飲食店で城山ブルワリーを飲み、「鹿児島に行って、是非ご当地で飲んでみたいと思った」と、そのお客様は言う。鹿児島ならではの目指したビールがようやく受け入れられ始めたのではなからうか。

時を同じくして、鹿児島空港ビルでも地産地消の活動を広げるため、城山ブルワリーの提供を進めている。県内、県外のお客様に広く鹿児島の特産品を使った製品をPRしていく上で、クラフトビールの効果が高いということの現れである。ぜひ、皆様も鹿児島の特産品を知っていただき、味わっていただきたい。「鹿児島ならではのクラフトビールは美味しい」と言われること、それは鹿児島の一醸造者として、最高にうれしい瞬間である。

