

ドイツ発，牛久経由，世界行き

(シャトーカミヤ 牛久ブルワリー) 高野 貫治・角井 智行*

シャトーカミヤの地ビール

牛久ブルワリーのあるシャトーカミヤは、浅草の神谷バーの創業者として知られる神谷傳兵衛が、1903年に現在の茨城県牛久市に建設した日本初の本格的ワイン醸造場である。現在はワイナリー、ブルワリーの他、神谷傳兵衛記念館、地ビールレストランをはじめとする飲食施設を含む観光施設となっている。神谷傳兵衛は、明治時代に一世を風靡し現在も製造販売が続いている蜂印香竄葡萄酒、電気ブランなどの洋酒製造、牛久でのワイン醸造、旭川でのアルコール生産などさまざまな事業を成し遂げてきた。しかしながら、ビールの製造は志半ばだったといわれている。

1995年の地ビール解禁を受け、傳兵衛の夢の続きを実現するべく1996年に茨城県第一号の地ビール醸造場としてシャトーカミヤ牛久ブルワリーは設立された。

ドイツでのビール醸造研修

ブルワリー設立にあたり、ビール醸造の知識に疎かった我々は、醸造技術習得のためにビールの本場ヨーロッパを訪れた。それはドイツを中心に延べ日数140日間に渡る研修となった。その間、年間の製造数量が100klの町の小規模ブルワリーから、15,000klの大規模ブルワリーまで製造実務研修に8週間、ビール醸造学校であるドームンスクールの受講に6週間、研修の合間にドイツの主要都市、隣国のチェコ、オーストリア、ベルギーのブルワリーを視察した。



ドイツ ドームンスクールにて

製造実務研修はシュトゥットガルトの北10kmに位置するルーデヴィヒスブルクという小さな町にあるブラウエライ ロスケニヒトというパブブルワリーにて行われた。当時、我々は日本酒や焼酎の製造経験はあったものの、ビールについてはまったくの素人で、ブラウマイスターに手取り足取り教わる、まさに「弟子入り」であった。毎日作業を終え、ホテルの部屋に戻ると、仕込装置の図面をもとに同僚と議論しながら作業のプロトコルを作っ一つ一つ覚えていき、少しずつ作業に参加させてもらえるようになっていったのを今でも昨日のこのように覚えている。

その後は、ミュンヘンを始めとするドイツ主要都市を訪れ、ブルワリー見学とテイスティングの日々を重ねた。

ドイツでは、かのビール純粹令(麦芽、ホップ、水、酵母以外の原料を使用してはならない)を厳格に守って醸造を行っており、隣国のベルギーなどで多く使われるフルーツやスパイスをはじめとする副原料を基本的に使わない。そのため、奇抜なビールはほとんどないが、その限られた条件の中でさまざまな味わいを出すのはブラウマイスターの力量であり、職人の誇りであるという考え方が非常に印象深く、どのビールもすばらしい味わいのものばかりだった。

ビールは工場の煙突の影の落ちる範囲で飲め

ドイツに行って驚いたことは「ビール」というものが、人々の普段の生活に非常に密接し、溶け込んでいるということだった。

研修先のパブブルワリーの店先では、隠居風情の男性が、新聞を片手に朝から(ブルーパブは朝から営業している)ビールを飲んでいて、お昼前には犬の散歩の途中にビールを飲んでいくご婦人の姿。彼らにとってビールはコーヒーやジュースと変わらないように見えた。

午後になり、ブルワリーで作業を手伝っていると、近所の人々がたびたび空瓶を持ってやってきた。いわゆる「通い瓶」という仕組みで、空瓶と引き換えにブルワリーでできたてのビールを詰めてもらい、家に帰って消費する。空瓶はブルワリーで洗浄して再利用する。お客様にとっては常に詰めたてのビールが家で味わえ、ブルワリーにとっては瓶のコストがかからないし余計なゴミもでないという仕組みである。日本でも小売店で日本酒や焼酎の量り売りは見かけるが、ビールで、しかも醸造所



で直接行われていることは驚きであった。ドイツには「ビールは工場の煙突の影の落ちる範囲で飲め」という格言があるが、ブルーパプで飲むだけでなく、このような形で新鮮なビールを家で手軽に楽しめる仕組みがある。

夕方になると農作業を終えた近隣の住民たちが、瓶詰を手伝いに来た。20年は経っているであろう旧式の瓶詰め機を慣れた手つきで操作し、瓶詰め作業を終えると、詰めたビールを作業賃代わりか、持って帰る人もいた。仕事終わりの一杯を楽しみにしている風情の初老の男性の笑顔が印象的だった。

朝から晩まで、人々の生活に「ビール」というものが溶け込み、生活の一部になっているこのドイツでの体験は我々の心に鮮烈な印象を残した。そして、今、牛久で我々の造るビールがお客様の生活の一部とはいかないまでも、家族や友人、同僚、恋人とのコミュニケーションの一つのきっかけになればと願っている。

「日本人に愛されるビール」を目指して

「国が違えばビール造りの環境も違う。人の嗜好も違うだろう。君たちはドイツのコピーのビールを造るのではなく、日本人に愛されるビールを造れ」

この言葉は、最初にビール醸造研修に行ったルードヴィヒスブルクのブルワリーのブラウマイスター アンディが研修中に私たちに伝えてくれた言葉だ。

我々はこの言葉を胸に、「日本人に愛されるビール」を模索しながら、現在、ドイツスタイルのビールを中心に年間約25種類のビールを醸造している。25種類というとずいぶんたくさんの種類があるとお客様に感心されるが、世界のビールスタイルは大きく分けても85種類以上あるといわれており、それと比較するとその3分の1にも満たない。よく日本には「とりあえずビール」と「黒ビール」しかないなどといわれるが、そのような言葉に代表される画一的なイメージを脱却し、ビールの世界にはもっと広く、奥深い世界があることをお客様に感じていただくために、これからも多くの種類のビールを醸造したいと考えている。

アンディが言っていた「日本人に愛されるビール」の答えは正直、いまだに見つかっていない。世界のビアスタイルを参考に醸造している現状は、彼の言う「ドイツのコピー」のビールを造っているに過ぎないのかもしれないと感じることもある。

その中でも一筋の光を感じる部分がある。当社の定番ビール「ヘレス」、「デュンケル」と呼ばれるビールはそれぞれドイツ語で淡色と濃色のビールを表す。牛久ブルワリー設立当時から醸造しているビールだが、昔は「ビール」、「黒ビール」としか呼んでもらえなかった。この日本人に耳慣れない名前をもつビールを最近「ヘレス／デュンケルください。」と指名して注文して下さる地元のお客様が増えてきた。

また、国内のビールコンペティションにおいてもここ

数年連続して賞をいただいている。醸造を開始して14年、常にお客様のことを考え、真摯に、誠実にビール造りを続けてきたことが、このような変化を生んでいるのかもしれない。これからもその姿勢を続けていくことで、「日本人に愛されるビール」に少しでも近づきたい。ドイツで弟子入りして学んだ我々のビールが牛久の地でより多くの人々に愛されることを願っている。



牛久から世界へ

今、世界中で造られる90%以上のビールがお手本にしているピルスナーというスタイルは19世紀、チェコのピルゼン（プルゼニユ）という小さな町を発祥としている。ドルトムンダーと呼ばれるスタイルも19世紀、ドイツのドルトムントを発祥とするビールスタイルである。どちらのスタイルも小さな町で生まれたビールがその町の住民に愛され、地域に愛され、そして世界に広がり、ビールの生まれた町の名前がビールのスタイル名になっている。しかも、そのビールスタイルができてから100年余りしか経っていない。

牛久ブルワリーの造るビールが、地元で愛され、“おらが町”のビールとなり、アンディが言っていた「日本人に愛されるビール」ができたとき、日本発祥の新ピアスタイル“USHIKU”!?が生まれるのかもしれない。

100年後、海外で“USHIKU”スタイルのビールを飲んだゲストが200周年を迎えたシャトーカミヤを訪れることを夢見ながら、日々ビール造りに精進している。神谷傳兵衛の夢の続きはまだ始まったばかりである。



シャトーカミヤ