



## 戦艦「大和」の呉から届ける「海軍さんの麦酒」

(呉ビール株式会社) 佐々木雅治

### 呉の地ビール「呉ビール株式会社」

呉ビール株式会社は広島県呉市にある地ビールメーカーです。その呉市は広島県南部に位置し、瀬戸内海に面した温暖な地域です。1889（明治22）年に呉鎮守府、1903（明治36）年に呉海軍工廠が設立されてから、東洋一の軍港として栄えました。史上最大の戦艦「大和」を建造した町としても有名です。戦後は、戦前からの技術を基に、造船業を中心とした工業都市として発展してきました。

1995年、呉地区の発展と活性化のため発足した「呉産業活性化懇談会」は、呉市のイメージアップを図ると共に、市民に潤いの場を提供することを目的として、地ビール造りを計画、地元企業の支援と市民の賛同を受けて、呉ビール株式会社を設立しました。当時、ビール醸造学について日本国内で学ぶすべがなく、ビールの本場ドイツより醸造プラント一式を購入し、また同国よりブルーマスター（ビール職人）を招聘し、ビールの基礎・醸造法・技術指導を学びました。1996年4月8日にビール製造業免許を取得、4月17日に初仕込み、5月28日に醸造工場併設ビアレストラン「クレール」をオープンし、「海軍さんの麦酒」が呉発の地ビールとして誕生しました。

### 「海軍さんの麦酒」

ビールの基本的な原料は、「麦芽」「ホップ」「水」「ビー

ル酵母」だけです。これは、1516年にドイツのヴィルヘルム4世によって制定された「ビール純粹令」による決まりです。日本では、酒税法で規定のある「副原料」を一定の割合で使用することができますが、ドイツでは、現在もこの「ビール純粹令」により「麦芽」「ホップ」「水」「ビール酵母」だけしかビール作りに使用できません。

呉の地ビール「海軍さんの麦酒」は、ビールの本場ドイツビールを基本とし、ドイツに倣い「麦芽」「ホップ」「水」「ビール酵母」だけを原料として使用しています。「海軍さんの麦酒」は、厳選されたドイツ産の「麦芽」「ホップ」「ビール酵母」と、呉の名水「灰ヶ峰の湧き水」で、丹精込めて造ったビールです。

現在、呉ビールでは、ドイツタイプの4種類（ピルスナー・ヴァイツェン・アルト・ケルシュ）のビールと季節限定ビール2種類（バーレーワイン・呉吟醸ビール）の合計6種類のビールを造っております。詳細は下記の通りです。（星印は社内基準です）

- ・「ピルスナー」黄金色 コク ☆ 苦味 ☆☆☆  
ホップの苦味とすっきりとした飲み心地が特徴のビールです。
- ・「ヴァイツェン」淡い白黄色 コク ☆☆ 苦味 ☆  
バナナのようなフルーティーな香りとグローブな香りが混ざりあった、少し酸味のある小麦ビールです。
- ・「アルト」赤銅色 コク ☆☆☆ 苦味 ☆☆  
こうばしい香りの焙煎麦芽を含む5種類の麦芽をブレンドした、麦芽本来のほのかな甘みが特徴のビールです。





- ・「ケルシュ」淡い白黄色 コク ☆ 苦味 ☆  
小麦を使用した軽い口当たりが女性に人気のビールです。
- ・「バーレーワイン」明るい赤銅色 コク ☆☆☆☆☆  
苦味 ☆☆☆☆☆  
ワインのような風味を持ち、約9%と高いアルコール度数があるビールです。
- ・「呉吟醸ビール」琥珀色 コク ☆☆☆☆☆ 苦味 ☆☆  
広島吟醸酵母で仕込み、麦芽のコクとフルーティーな吟醸香を楽しめるビールです。アルコール度数が7%と高めです。

大手ビールメーカーとの大きな違いは、造ったビール中のビール酵母の有無です。ビールを製造する上で、ビール酵母は必須ですが、大手ビールメーカーは通常、ビール酵母を取り除いて出荷しています。その理由は、常温での搬送・保管を前提とし、賞味期限を長期間保つため、また爽快感・すっきり感を出すためです。「海軍さんの麦酒」は、ビール酵母が入ったまま出荷します。このため要冷蔵のチルド商品で賞味期限は短いですが、味わい深いビールになっています。また、ビール酵母は健康に良いと言われ健康食品にもなっています。

もう1つの大きな違いはビールの多様さです。大手ビールメーカーはいろいろな銘柄・ブランド名のビールを造っていますが、ビールのスタイルで分類するとほんの数種類です。どのビールもビールのスタイルで言うとピルスナータイプ、黒ビールですとシュバルツやスタウトタイプになります。「海軍さんの麦酒」をはじめ地ビールには80種類ものビールスタイルがあり、多種多様な味のバリエーションがあります。これが大量生産が前提の大手ビールメーカーには、なかなか造れない地ビールの強みです。これを機に奥深い地ビールを堪能していただければと思います。

用いる酵母にも違いがあります。ビール酵母は大きく2種類に分類できます。ひとつが「下面発酵酵母」。下面発酵ビールはすっきりとした風味が特徴で、大手ビールさんのほとんどがこの酵母を使用しています。もうひとつが「上面発酵酵母」。上面発酵ビールはフルーティーでコクのあるものが特徴で、地ビールメーカーさんは主にこの酵母を使用しています。

### 呉ビールと「私」

私は1972年生まれ、現在38才で妻と子供2人の4人家族です。地元「呉」で生まれ、「呉」で育ちました生



粋の呉人です。幼少の頃から呉湾の海と造船のクレーンを見ながら育ち、大学を卒業し、呉ビールに入社しました。ビールに関しては、ビール業界で働くとは考えておらず、ビールを飲むことが好きな、まったくの素人でした。ビアレストラン「クレール」には、入社前に来店したことがあり、その当時ビールについて詳しくない私でも分かるほどの、まるで白ワインのような澄んだフルーティーな香りと麦芽の甘味を感じたのが、地ビールとの衝撃的な出会いでした。そのことが頭にあり、地ビールに関連した仕事をしたいという思いと、また呉ビールが社員募集をしていたタイミングが重なり、入社しました。オープンして2年目の春、1997年でした。募集内容がホールスタッフだったため当初はホール接客業として働き、ビールに関して「いろいろな種類のビールがあるのだな」という程度の知識でした。

入社後一年が経過し、醸造部の人手不足とのことで、ビール醸造補助で工場での仕事が始まりました。その一年後、当時の醸造部責任者が退職し、私が責任者として任されることになりました。1999年春でした。

一年間ビール醸造補助として仕事をし、ビールについて分かり始め、ビール造りのおもしろさも感じており、「責任者としておいしいビールを造りたい」と熱く思いました。が、ビール醸造は、そんなに甘くはなかったのです。自分が造り始めた当初、実際にできたビールが自分の思い通りの味ではなく、戸惑うことばかりでした。このような味にしたいという思いがあっても、自分の知識不足・経験不足により、完成までの工程・プロセスが分からず、苦悶する日々が続きました。お客様より「当初のビールの方が美味しかった」や「今のビールは味が落ちた」との声を多く聞き始めました。もちろん自分で納得のいくビールではなく、味を改善したくても改善の方法が分からない状態でそのような意見が出るのは必然



的でした。また、世の中でも地ビールを飲む流行が去り、目新しさが薄れ、地ビール＝あまり美味しくないという意見が増えた時期でもありました。

ビールの品質向上や味の安定を高めるため、ビールの技術書・専門書を読むかわら、他社の地ビールメーカーに質問をしたり、技術指導を受けたり、試行錯誤する期間が続きました。自分なりにビール技術を習得し経験を積み、ビールの味が均一化できるようになり、ここ数年自分の中で合格点が出せるようなビールができるようになりました。まだまだ納得できるビールにはなっていませんでしたが、2008年秋に、日本地ビール協会主催の「インターナショナル・ビア・コンペティション」に出品したところ、金賞2部門・銅賞1部門を受賞することができました。その後は、出品を重ねるごとに受賞することができ、現在に至っています。自分の中では、まだまだ完成したビールができておらず、さらなる勉強を重ねていきたいと考えています。

### 呉市と呉の地ビール

初めの項にも書いたとおり呉ビール株式会社は、呉地区の発展と活性化・イメージアップを図ると共に、市民

に潤いの場を提供することを目的として設立した会社です。設立当時、呉市の各製造業や造船業は不況のあおりを受けて、元気のない町になっていました。設立後は、地ビールの目新しさ・今までにない味わい・地ビールブームの追い風を受けて賑わいを創出しましたが、数年後にはまたいつもの閑散とした町に戻っていました。

2005年春に、大和ミュージアム（呉市海事歴史科学館）、2007年春に、てつのかじら館（海上自衛隊呉資料館）が開館しました。この2ヶ所の施設ができたことにより、市外や県外から多くの観光のお客様が呉を訪れるようになり呉は観光地となりました。

弊社レストラン「クレール」は、2007年より、ビールのブランド名に合わせ「海軍さんの麦酒館」と名前を変更し営業をしています。「海軍さんの麦酒」は、併設レストランへの出荷比率50%超え・呉市内の取引先出荷比率30%と、製造ビールの80%以上が地元で消費されています。当初の目的のとおり、呉の活性化、潤いの場、地元の人に愛されるビールになりつつあります。また、観光のお客様が喜んで頂けるビールを提供することにより呉市のイメージアップにつながれば幸いです。呉に生まれ育った者として、地ビールを通し、呉が元気になる町づくりに少しでも貢献していきたいと思っています。