

白熱ビール教室

杉村啓

絵 || アザミユウコ

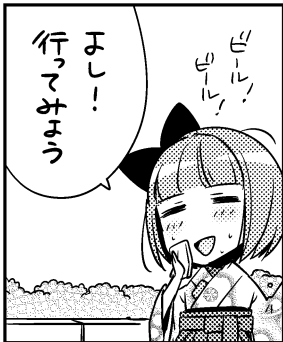
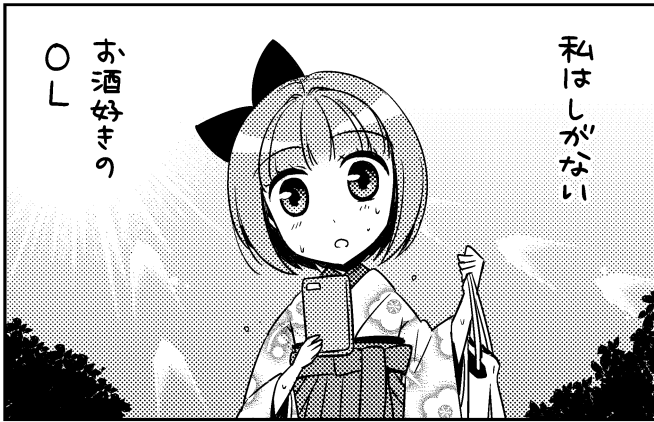
星海社

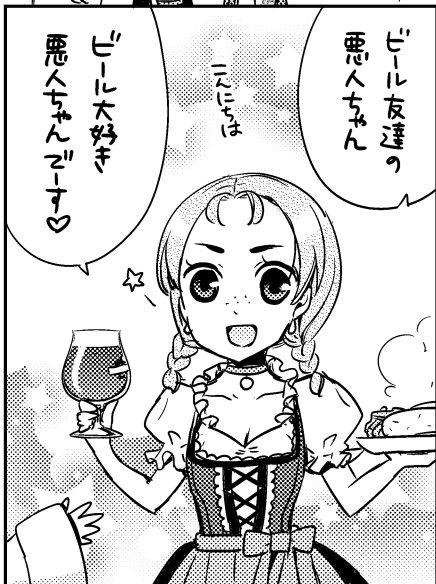
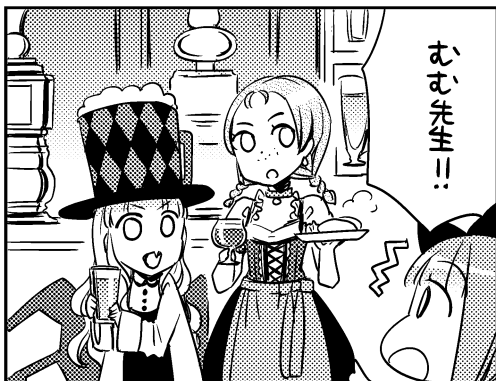
87





# オリエンテーション









NETSU

ESTIVAL

ようこそ

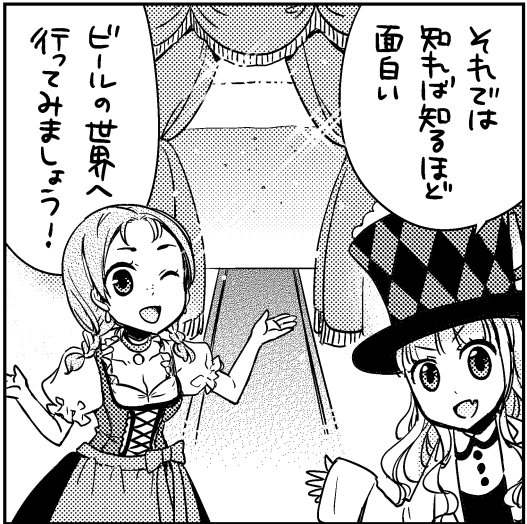
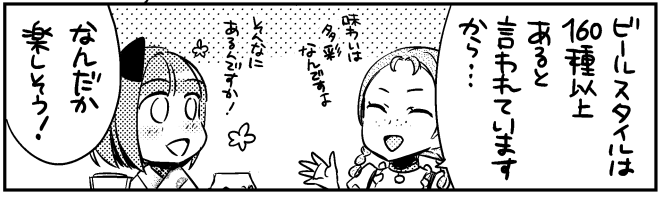
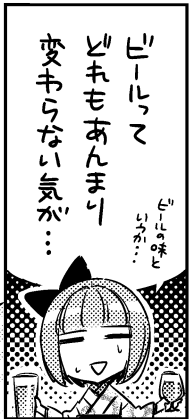
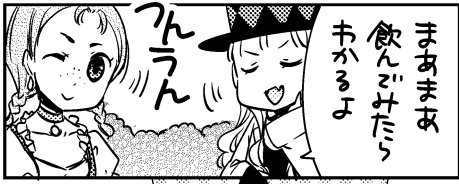
奥深く  
多彩な



この世界へ！

HAKU

BEER • F



# 1

## いま、日本のビールは黄金期を迎えつつある！

はじめての方ははじめまして。おひさしぶりの方はおひさしぶりです。お酒のことなら何でもおまかせな、むむ教授です。ようこそ白熱ビール教室へ！

この講義では全24時間にわたって、今のビール、特に黄金期を迎えつつあると言っても過言ではない日本のビールについて語っていきます。ビールは好きだけでも、漠然と飲んでいて詳しいことはあまりよくわかっていない。お店で「とりあえずビール！」と頼んでいるけれど、もうちょっとこだわって飲んでみたい。苦いだけと思っていたけれども、そうじゃないビールを飲んで驚いたのでその正体を知りたい。どんなビールが好きなの？と聞かれてもうまく答えられない。そういうビール初心者に向けての講義です。一緒にビールについて学んでいきましょう。

1時間目のテーマは「いま、日本のビールは黄金期を迎えつつある！」です。え、そう

なの？　と思う方もいるかもしれませんが。でも本当に近年、特に2010年代に入ってから次々と新しいビールが登場し、いろいろな種類のビールを飲めるお店が増え、毎月のようにイベントが開催されているのです。はつきり言ってしまうでしょう。今ビールを飲まないのはもったいない！　そう断言できるぐらい、日本のビールは最高潮に盛り上がっているのです。お酒が好きな人でも、少し興味を持っているぐらいの人でも、この流れに乗らない手はありません！　その理由を具体的に見ていきましょう。

まず大きいのは「クラフトビール」が盛り上がってブームになっていることです。クラフトビールとは、細かい定義は後々説明しますが、「比較的小規模な醸造所で職人が丹精込めて造る個性的なビール」といわれています。いわゆる大手メーカーの造っている黄金色のビールではなく、個性的な味わいを持ったビールと考えるのもらうといいでしょう。1960年代後半からアメリカで広まったクラフトビールブームが2000年代後半から徐々に若者に支持され、日本でも定着しつつあります。酒屋さんやスーパーでもさまざまな国のビールが買えるようになり、世界中のビールを飲めるビアバー・ビアパブ・ビアホールもずいぶん増えました。コンビニエンスストアで24時間クラフトビールを購入することも

できてしまいます。もちろん、日本製のクラフトビールも次々と誕生し、高い評価を得ています。

クラフトビールが個性的といっても、なかなか味を想像しにくいという人もいるでしょう。せいぜいが苦味が強かったり、逆に苦味があまりなくてスッキリしたビールなのは、と考えているのかもしれませんが。でも、世界のビールはもっともっと想像を超えた多彩さを持っています。たとえばトロピカルフルーツのような香りのビール、チョコレートの風味のビール、スパイシーな刺激を感じるビール、びっくりするほど酸味の強いビール、濃厚な甘味を持ったビール、アルコール度数がワイン並みに高いビール……さまざまな味わいのものがあります。中には一見普通のビールだけでも、醸造所の人の髭から採取した酵母で造ったという、髭ビールすらあります。もちろん、どれもこれもおいしいものです。

二つ目はその日本製クラフトビールの多彩さとクオリティの高さです。過去に日本で起きた個人的なビールのブームには、1990年代に起きた「地ビール」ブームがありました。詳しくはこのあとの2時間目でお話ししますが、当時はたくさんのビール醸造所が乱

立し、さまざまな地ビールが誕生しています。そうしてできた「地酒」ならぬ「地ビール」ブームはいろいろなあつて終焉。地ビール蔵もかなり減りました。ぶっちゃけていいますと、適当に参加したところも多く、そこで造られるビールのクオリティもいまいちだったというの也要因の一つだったりします。今のビールのおいしさと盛り上がりを見ている人からすると、ブームの終焉があつたということが信じられないかもしれませんね。

でも、その頃にもクオリティの高いビールを造る醸造所はありました。当時から今にいたるまで造り続けてきたビールは進化し、とてもおいしく、日本国内のみならず世界中で高い評価を得ているのです。現在では国際的なコンペティションで、毎年日本のクラフトビールがいくつも入賞しています。さらに加えて、地ビールブーム終焉の後に造られた醸造所のビールも高い評価を得てきています。

日本のクラフトビールは、いわゆる「日本ビール」みたいなものが1種類だけあるというわけではありません。各醸造所では世界中で造られているさまざまなスタイル（ビールの種類）を造っています。それぞれどこか、各地の名産品を使った独自のビールすらあります。抹茶が溶け込んだビール、昆布でとったダシで造るビール、醸造中にコーヒー豆を漬け込んだビール、甘酒をブレンドしたビール……どうでしょう。どんな味わいなのか、飲

んでみたいと思いませんか？　こういったかなり多彩で独創的なビールも造られているため、日本のビールを飲むだけでも、必ずや好みに合うビールと巡り会うことができるでしょう。そしてさらにまた、クラフトビールの醸造所は年々増えてきています。

これらのビールを楽しむ環境も整っています。毎月のように日本各地でビールイベントが開催されているからです。ビールイベントでは、さまざまな日本のクラフトビール醸造所が集まり、これでもかとビールを堪能することができます。大がかりなホールでやるものから、商店街を丸ごと使ったもの、スーパードパートで開催されるものまでたくさんあります。今の日本は多彩なビールとそれを気軽に楽しめる最高の環境にあると言えるでしょう。

ビールが盛り上がっている理由の三つ目は、クラフトビールではない、いわゆる大手メーカーのビールも高評価を得ているということです。日本における大手ビールメーカーとは、アサヒビール、麒麟ビール、サッポロビール、サントリービールの四大メーカーを指します。それらのビールのクオリティも向上していて、おいしくなっているのです。

私の主観だけでおいしくなっていると Saying しているわけではありません。たとえばアサヒ

ビールの『アサヒスーパードライ』は日本で一番売れているビールです。このビールが2014年に開催されたワールドビアカップにおいて、International-Style Lager 部門で金賞を受賞しました。ワールドビアカップは1996年から2年ごとにアメリカで開催されている世界最大級のビールコンテストです。日本の大手ビールの代表的なビールが、世界的に認められたということですね。もちろん、それ以外にもアサヒスーパードライは過去にさまざまな賞を受賞していますし、他の会社のビールもたくさん受賞しています。日本のビールは急においしくなったわけではなく、昔からクオリティが高く、そして少しずつ時流に合わせて味わいを変えておいしさを保っているのです。

さらには、最近では各社がそれぞれ個性的なビールを造っていて、新製品が次々登場してくるのも見逃せません。キリンビールがセブン&アイ・ホールディングスと共同開発した『グランドキリン』のシリーズは、その代表的な存在でしょうか。サッポロビールの『エビスビール』や、サントリービールの『ザ・プレミアム・モルツ』も季節ごとに新商品が登場しています。毎月のように新しいビールを飲むことができるというのは、よくよく考えてみるとすごく贅沢なことですよ。

どうでしょうか。ちょっと面白そうだなと思いませんか？ 新しい技術と情熱とで、クラフトビールや大手のビールを問わず次々と個性的なビールが生み出されているということと、それを気軽に楽しめるお店やイベントがたくさんあるという「ビールを体験したり購入できる環境」までそろっているのが、今の日本なのです。ここまでお膳立てが整っていれば、あとは飛び込むだけ。ビールにどっぷり漬かって楽しみましょう。

ただ、今のビールは種類が豊富なため、「とりあえずビール」ではちょっともったいないことになります。ビールの種類を表す「スタイル」は全部で160種類以上あるといわれています。そうなると、漠然と飲んでいるだけではそのうちの少しだけしか味わえないということになってしまいかねません。せっかく飲むのだったら、さまざまな味わいを試してみ、自分の好みの味を探したいですね。そのためにも、これから一緒にビールについて勉強していきましょう。

とはいっても、ものすごく専門的なことまで覚える必要はありません。これから始まる講義では、今の日本でビールを楽しむための知識を必要な分だけお話ししていきます。知れば知るほど面白いビールの世界へようこそ！



## SUMMARY

ま と め

**クラフトビールブームにより、  
世界中のビールを楽しめる**

---

**日本のクラフトビールもかなり多彩**

---

**大手メーカーのビールも進化を続けている**

---

**ビールを体験したり購入したりする  
環境は整っている！**

---

**黄金期を迎えつつある  
ビールを楽しもう！**



第1章 オリエンテーション 3

- 1 時間目 いま、日本のビールは黄金期を迎えつつある！ 9

第2章 まずはビールの基本を学ぼう 22

- 2 時間目 そもそもビールってなあに？ 24
- 3 時間目 おいしいラガーが飲みたいです 35
- 4 時間目 おいしいエールが飲みたいです 46
- 5 時間目 ラガーやエール以外にもビールはある 55



むむ教授(むむ先生)

見た目はかわいらしいが、  
お酒はめっぽう詳しいぞ！  
『白熱日本酒教室』『白熱洋  
酒教室』も好評発売中！

### 第3章

## より細かく知ればビールの味が見えてくる

84

6 時間目

細かい違いの「スタイル」を覚えよう 63

7 時間目

発泡酒や第三のビールって結局なあに？ 73

コラム①

なぜビールはたくさん飲めるのか 82

8 時間目

ビールはそもそもどうやって造るの？ 86

9 時間目

ホップって結局なあに？ 104

10 時間目

国によって味わいは違うの？ 110

11 時間目

たくさんある「生」ビール 118

12 時間目

結局ビールはどうやって選べばいいの？ 125

コラム②

いろいろあるビールの味わいを表す用語 134



**悪人ちゃん**  
むむ教授の飲み友達。ビールにとっても詳しい！



**助手**  
むむ教授に見いだされて助手になる。お酒好きで、ただいま鋭意勉強中！

第4章 飲み手目線でビールを見てみよう

136

13 時間目 泡を制するものはビールを制す 138

14 時間目 グラスによって味わいは変わるの? 150

15 時間目 料理とビールはどうやって合わせたらいいの? 162

16 時間目 温度はどうすればいいの? 174

17 時間目 多彩なビールカクテル 184

18 時間目 ビールを飲むと痛風になるって本当? 193

19 時間目 ビールで悪酔いをしないためにはどうしたらいいの?

202

20 時間目 結局どう飲むのが一番おいしいの? 211

コラム③

郷に入っては郷に従おう

224

第5章 新たなビールと出会うには 226

21 時間目 ビアバーへ行こう 228

22 時間目 ビールはどうやって買えばいいの？ 242

23 時間目 ビアイベントへ行こう！ 253

24 時間目 ビールはどうやって保存したらいいの？ 262

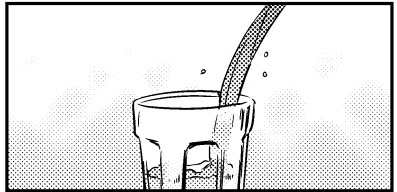
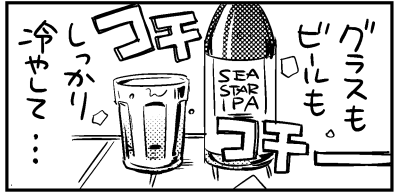
コラム④ オクトーバーフェストのダイヤモンド 270

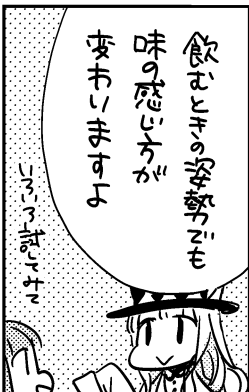
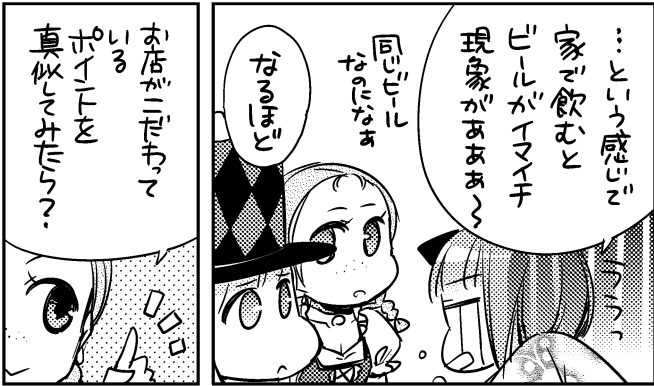
卒業式 自信を持って好きなビールを好きと言おう 274

あとがき 279

参考文献 281

# ビールを見てみよう





## 泡を制するものはビールを制す

今までの講義では、多彩なビールの種類と、その選び方について学んできました。ここからは、実際にビールを飲むときに知っておくといいこと、飲み手の目線でビールをどうやって楽しむのかということを学んでいきましょう。まず最初に学ぶのは、「泡」についてです。

他の飲み物にない、ビールならではの特徴のひとつに泡があります。たとえば同じ炭酸飲料として、コーラを見てみましょう。グラスに移したとしても、ビールほどの泡は出てきません。少し泡が出たとしても、すぐに消えてしまいます。ビールのようにもこもここと、そしてしばらくの間消えない泡は他にないですよ。

また、ビールの注ぎ方などを見ていくと、泡をどのように扱うかという記述が多いことに気づきます。つまり、ビールをおいしくするためには、泡に注目すればいい。泡を制するものはビールを制すのです。じっくりとビールの泡と対峙してみましよう。

## ビールの泡の正体とは

お店で頼むビールにはきめ細かいクリーミーで長持ちする泡がのっています。ビールには炭酸ガスが含まれていますが、それだけではこのような泡にはなりません。いったい、何が原因でこのような泡ができるのでしょうか。

ビールの泡は、空気と接触している泡の内側には疎水性（水をはじくような性質）の膜が、ビールと接している外側には親水性（水となじむような性質）の膜が形成され、炭酸ガスを包み込み、洗剤のような界面活性性を保った構造になっています。ビールの表面張力が弱まり泡ができ、泡の膜がビールの成分によって支えられているため長持ちするのです。この泡を支える成分が、麦芽に含まれているたんぱく質と、ホップからくるイソ $\alpha$ 酸です。たんぱく質が膜を支え、イソ $\alpha$ 酸がそれを補強するのですね。界面活性剤というのは水にも油にもなじむ性質のもので石けんや洗剤を想像するとわかりやすいかもしれません。洗剤の泡がなかなか消えないように、ビールの泡も消えないというわけです。

ちよつとややこしかったかもしれませんが、ビールの中に入っているたんぱく質とイソ

$\alpha$ 酸が長持ちする泡を造っている、と思えば大丈夫です。では試しにホップを入れずにビールを造ってみるとどうなるでしょうか。イソ $\alpha$ 酸が入っていないため、泡はいったん立つものの、すぐに消えてしまいます。かといってイソ $\alpha$ 酸だけを水に溶かして泡立てても泡は全くといっていいほど立ちません。泡が立つにはたんぱく質が、泡を維持するにはイソ $\alpha$ 酸が必要です。というわけで、ビールのあの泡立ちには麦芽のたんぱく質とホップのイソ $\alpha$ 酸が組み合わさることがとても重要なのです。他の炭酸飲料で、泡が出たとしてもすぐに消えてしまうのはホップの苦味成分が入っていないからなのです。

試しに、一度ビールの泡だけを味わってみましょう。ビールそのものより苦く感じると思えます。これは、苦味の成分であるイソ $\alpha$ 酸が泡に多く集まっているからなのです。

ちなみに、たんぱく質の多いビール、たとえばヴァイツェンなどの小麦たんぱく質が豊富に含まれているビールは他のビールよりも泡が立ちやすかったりします。いつものつもりで注ぐと、思ったより泡が出てしまうので注意しましょう。

## 泡の敵もビールの中にいる？

では逆に、ビールの泡を壊してしまうものは何でしょうか。代表的なのは、たんぱく質を分解するプロテアーゼ（たんぱく質分解酵素）です。泡はたんぱく質とイソ $\alpha$ 酸が支えているのですから、そのうちの片方を分解されると泡が壊れてしまうんですね。このプロテアーゼは酵母の細胞の中に存在しています。そのため、熱処理をしていない生ビールなどでは、酵母から漏れたプロテアーゼによつてたんぱく質が少しずつ分解され、泡持ちがだんだん悪くなってしまふということが起きてしまいます。

プロテアーゼは新鮮で活性の高い酵母からはほとんど漏れ出てこないのです、常にいきいきとした酵母を使ってビール造りは行われます。

ちなみに大麦の中にもプロテアーゼは含まれています。これは製麦工程で利用されています。大麦のたんぱく質をアミノ酸やペプチドに分解する非常に重要な作業を行います。でも、あまりに分解が進みすぎると泡を形成するために必要なたんぱく質まで分解してしまうので、分解されすぎないように注意をして作業する必要があります。

また、脂質も泡の敵となります。ビールの泡は脂質に触れると構造を乱し、長持ちしな

くなってしまうのです。代表的なものは食用油の成分に含まれているリノール酸などの脂肪酸でしょうか。脂っこいおつまみを食べながらビールを飲んでみると、口についた脂質がグラスやビールに移り、だんだん泡が消えていくということが起きます。一度そうなるのと、同じグラスに注ぎ直しても泡がほとんど立ちません。そうなったら新しいグラスにビールを入れ直すようにしましょう。

条件は同じはずなのにいつもと泡の出方が違うなと思ったら、気温や気圧が原因の可能性もあります。気温が上がってビールの温度が上がると、ビールの中に溶け込んでいる炭酸ガスが多く外に出るため泡は増えます。逆に温度が低すぎれば思ったように泡が立ちません。また、気圧が低いと、同様に炭酸ガスが出やすくなるので泡立ちがよくなります。

### 泡の効能

ビールの泡には、どういうメリットがあるのでしょうか。泡を出してもいいことが何もないければ、泡を立てないで飲む方がいいということになります。でも、実際にはいいことがたくさんあるため、泡を出して飲んでいいのです。

まず、泡がビールの蓋の役割をしているということが挙げられます。実はビールに限らずなのですが、お酒にとっては空気が重大な敵となります。酸素に触れることによって酸化し、味わいが変わってしまうからです。ビールの泡が蓋をしていると、空気が液面に触れないため、味が急速に落ちるということがありません。また、香りが外に逃げていくことを防いでもくれます。泡が蓋をすることを考えると、ビールの泡はきめ細かい方がいいという理屈がわかるのではないのでしょうか。粗いよりも目が詰まっている方が蓋としての効果が高いので、とても小さい泡の集合の方がいい泡なのです。もちろん口当たりも細かいクリーミーな泡の方がいいということもあります。

それから、泡には苦味や雑味を吸い取ってくれる効果があります。ビールの泡は洗剤の泡と同じ原理でなかなか消えないというお話をしました。洗剤の泡が汚れを吸着するように、ビールの泡は苦味や雑味を吸着するのです。泡はビールの成分でいうとたんぱく質とイソα酸で支えられているのですが、まさにこれが苦味なのです。ビールの中の苦味が泡で外に出ているのなら、ビール本体はそれだけ苦味が少なくなり、飲みやすくなります。最後に、泡は外からの空気によって作られるのではなく、ビール内に溶け込んでいる炭

酸ガスによって発生するということも見逃せません。ということは泡が出れば出るほど、炭酸ガスが抜けて刺激が弱まるのです。刺激が弱まることによつて、ビール本来の香りや味が見えてくることもあります。また、強い炭酸ガスを含むビールを飲むとお腹がすぐに張つてしまいますが、適度に炭酸を出してあげればそこまでお腹は膨れません。

以上のことをまとめると、ビールで泡をしつかりと出すことには、空気に触れないようにして味を保つ、苦味や炭酸を吸着させて、お腹も膨れないすつきりとした味わいにするという効果があります。

### 美しい泡のビールはおいしい

ビールの泡について覚えておいた方がいいことがもうひとつあります。それは「美しい泡のビールはおいしい」ということです。見た目においしそうなビールは、味もおいしいということですね。きめ細かい泡と澄んだ液面のビールは、見るからにおいしそうだという目でわかるのです。

泡が美しいということは、それだけグラスに注がれたビールが本来のおいしさを十分に

發揮できる状態であるということでもあります。泡があまり立っていない場合、ビールが冷えすぎていたり、グラスに汚れがある可能性があります。炭酸ガスに限らず、気体は液体の温度が低い方がよく溶けます。そのため、ビールやグラスの温度が低すぎると炭酸ガスが溶けたままになり、あまり泡が出てこないのです。

またほとんどの場合、グラスの汚れは残った脂です。その脂に反応してぶくぶくとした長持ちのしない大きい泡、通称カニ泡が出てしまうのです。もしもホコリなどがついていた場合でも、そのホコリに反応して途中からカニ泡が出てしまいます。これらの泡はすぐに割れてしまうので泡立ちが悪く見えますし、想定以上に炭酸ガスが抜けてしまいます。逆に泡が立ちすぎている場合も問題です。あまり冷えていないか、もしくは乱暴に取り扱って衝撃が加わり、泡がたくさん出てしまった可能性があります。

もうひとつ泡について覚えておいた方がいいのは「きれいな泡のビールは飲んだ後も美しい」ということです。ビールを一口飲むごとに、グラスの内側に泡の輪がくつきりできれば、いい状態のビールだということです。この泡の輪を「レーシング (Lacing)」といいます。ちよっとお洒落に「エンジェルリング (天使の輪)」ということもあります。レー

シングはきめの細かい泡でなければできません。

泡が蓋の役割をしておいしさを保つということは、泡が消えないうちに飲む方がおいしいということでもあります。泡が消えてしまえば、せっかく空気に触れないように防御していたのも水の泡です。レーシングが残るということは、泡がきちんと残って飲み頃のままビールを飲んでいるということになります。

一回飲んで、またビールを机の上に戻すたびにレーシングができ、何回でビールを飲み干したのがわかるようになっていけば、そのビール本来のおいしさを余すところなく堪能できたということなのです。

もちろん人によって、一回で飲む量は異なります。レーシングが残るぐらいが、一番おいしくビールを飲める量ということをお覚えておきましょう。

### ビールと泡の割合はどうしたらいいのか

では実際に、ビールと泡の割合はどれぐらいがいいのでしょうか。よく言われているのが、グラスやジョッキに占める泡の割合は30%ぐらいが見た目にもバランスがとれていて

美しいということですよ。飲んでみると、泡とビールが一緒に口の中に入ってくるので、口当たりもスムーズ。泡も一緒に味わいたいという人にはちょうどいいといえます。

たとえば泡を多くして50%ぐらいになったらどうなるでしょうか。苦味は減るかもしれませんが、飲むときに泡が口に入りすぎて、なかなかビールにたどり着けません。なかなかビール本体を飲めないのはもどかしいですよ。

逆に泡を少なくしてみるとどうでしょうか。30%より少ない、20%から10%にするとほとんど泡を感じずにビールを飲むことができます。お酒をとにかく飲みたいという人にはこちらの方がおいしいと感じるかもしれません。泡の感触が好きな人には物足りなさを感じさせるでしょう。

というわけでいろいろ比べてみた結果、泡は30%ぐらいがやはりバランスがよく、万人受けする理想の割合であるということのようです。泡が多い方が好きな人も、少ない方が好きな人も、まずは30%の味わいを確かめてみるというでしょう。そこから泡を多くしてみたり少なくしてみたり、自分にとって理想の割合を探すのです。

## 注ぎ方によって味わいは変わる？

泡の量は注ぎ方で変わります。では、泡の感触以外にも、注ぎ方によって味わいは変わるのでしょうか。これは、変わると断言することができます。もちろん自分で試してみてもいいのですが、プロの技を体験するとしたら、東京は新橋にある「ブラッセルリー ビアブルヴァード」へ行ってみるといいでしょう。ここでは「アサヒスーパードライ」を3通りの注ぎ方で飲むことができます。きめ細かいクリーミーな泡と強い炭酸を楽しめる「シヤープ注ぎ」、ふわりとした泡で炭酸の刺激を楽しめる「サトウ注ぎ」、炭酸が抜けて麦の味わいを楽しめる「マツオ注ぎ」は、それぞれ味を比べてみると同じビールとは思えません。

泡の立たせ方によって泡そのものどころか、ビールに残る炭酸の量をもコントロールするプロの技を、是非お店にいったって体験してみてください。



## SUMMARY

ま と め

**泡は苦味と雑味を吸着する**

---

**泡はビールに蓋をして  
空気に触れさせない役目を持つ**

---

**泡がきれいなビールはおいしい**

---

**レーシングが残る量が適量と言える**

---

**注ぎ方によって  
ビールの味わいは変わる**

## グラスによって味わいは変わるの？

13時間目ではビールにとって泡がとても重要だということ学びました。その中で、泡があまり立っていないときはグラスが汚れていることがある、という話があったのを覚えていきますでしょうか。きれいな泡が味わいにとって重要であるなら、それを生み出すためにはグラスもかなり重要な役割を占めているのです。

また、ベルギービールを飲んだことがある人は、グラスの多彩さにも驚いたと思います。ビールはいつたいたいというグラスで飲めばいいのか。グラスについて学んでいきましょう。なお、これから紹介する数々のグラスは、16時間目でもイラスト付きで紹介していますので、合わせて見てみてください。

**グラス製がいいの？ 陶器製がいいの？**

ビールはその美しい色合いや泡とのバランスもおいしさのうち、とよく言われます。も

ともと世界中で飲まれていたビールスナーが爆発的に流行したのも、透明なガラス製のグラスが普及し始めた時期に重なり、中身が黄金色に輝く美しいビールが現れたからという面もあるといわれています。ビールを目でも楽しむには、飲むビールに合わせてグラスを変えてみるというのが一番なのは間違いありません。

では、陶器製のタンブラーやジョッキはどのようなのでしょうか。最大のメリットは、クリミーな泡を作りやすいところにあります。釉薬を塗りすぎていない、少しざらざらした感触のある器だと、注ぐときにざらついた部分にビールが擦れて小さい泡が出るのです。そうした泡は長持ちするので、細かいテクニクが要らずに簡単に最適な泡で飲むことができます。また、厚い陶器だと温度が変化しにくいということもあります。デメリットは、泡で中身が全く見えないことです。おちょこを使って飲む日本酒ではお酒が透明なので器の色合いを楽しむことができますが、ビールだと泡が邪魔をしてそれもできません。まとめると、お手軽にクリミーなビールを楽しむのなら陶器製が、見た目も含めて楽しむにはガラス製がいいとなります。見た目を重視しているガラス製の方がさまざまな形のグラスが用意されているので、以後は特別な注記がないかぎりガラス製を前提とします。

## ビールごとに専用のグラスがあるベルギービール

ベルギービールを飲むことができるお店の中には、銘柄のロゴが入った専用グラスで出してくれるところがあります。一瓶がきっちりとしたグラスの中に収まるような容量になっているところは、まさに専用グラス。しかも、スタイルに合わせて形状も異なります。

ベルギービールのグラスは「ビールの由来にあわせた形」「そのビールの泡を重視した形」「そのビールの香りを重視した形」「そのビールの炭酸感を重視した形」に分けることができます。

ビールの由来に合わせた形は、主にトラピストビールで見られます。修道院で造られているビールは、聖杯やゴブレットの形状をしています。いわゆる足と台がついていて、上に大きく広がっているタイプです。飲み口が広がっているため、豊かな香りや味わいを楽しめると共に、一度に飲む量が少なめになるので濃厚な味わいのビールに向いています。

泡を重視した形には、上の方がくびれたチューリップ型があります。ポイントになるのは、一度くびれたあとにまた広がっていることでしょうか。くびれの部分で泡がきゅっと絞られるため、しっかりとした泡が盛り上がります。それでいて最後は広がっているので香りを存分に楽しむことができます。華やかな香りのビールに向いている形状です。また、

通称ヴァイツェン型と呼ばれる（ヴァイツェンはベルギービールではありませんが）、ウィートグラスという細長く下の方がくびれているグラスもここに入るでしょう。たんぱく質が多く、泡立ちやすい白ビールは注いだときから泡が出るので、早めに絞っているのです。

きゅっとしまった泡ではなく、ビール内の泡が美しく立ちのぼるのを見るにはフルート型が一番です。細長く、口が少し細めになっている、シャンパングラスのような形状です。ピルスナーを入れてもいいですし、フルーツビールもこれで楽しみたいところです。

ビールの香りを重点的に楽しみたい場合には、口が広いグラスを使うことが重要です。飲むときに鼻がグラスの中に入るような大きさならば、存分に楽しむことができます。考えて良いでしょう。上がすばまっているグラスは、香りが逃げずにカーブに沿って中にこもるため、強く香りを感じます。このときポイントなのは、ビールをグラスギリギリまで注がないことでしょうか。ワインを想像してもらおうとわかるのですが、空気がグラス内にとどまる空間があると、より香りを楽しむことができます。また、チューリップ型のように一度上がくびれてから外側に広がっているグラスは、香りが一度滞留してから広がっていくという特性を持っています。

同じビールでも、グラスの形状によって味わいは変わります。ベルギービールはできる

ことなら専用グラスで楽しみたいところですね。ちなみに、ロゴが入っている専用グラスだと、ロゴの真ん中をビールと泡の境目にするとかちょうどいいバランスになるよう作られています。

### まだまだあるいろいろなグラス

ビール用のグラスはこれだけではありません。まだまだたくさん種類があります。ビアパブでおなじみのパイントグラスは、実はイギリスとアメリカでは容量も形状も違います。アメリカ（USパイント）は1パイントが473ml、イギリス（UKパイント）では568mlだからです。また、形状もUSパイントグラスは厚手でストレートタイプ、UKパイントグラスは上部に少しぼこっとした膨らみがある薄手のグラスです。

ストレートなグラスは、のど越しを重視しています。ビールが直線的にスムーズに流れるので、炭酸の刺激が喉にダイレクトに伝わると思うといいでしょう。一方の上が少し膨らんでいるUKパイントグラスのようなタイプは香り重視といえます。グラスの曲線によってビールと炭酸が対流しやすいので、きめ細かい泡ができるのもポイント。最近の日本ではプレミアムグラスと呼ばれている、上部にゆるやかなふくらみがあるグラスも同じ原

理です。ペールエールやスタウトなどに向いています。

ストレートなグラスでは、細長い円柱型のシュタンゲ型もあります。シュタンゲはドイツ語で棒という意味。文字通り棒のようなグラスです。泡持ちがそれほどよくないので、少量をすぐに飲みきるビールに向いています。ドイツのビールではケルシュやアルトなどがこのグラスで飲まれています。

最近人気急上昇なのは、アメリカン・IPA専用のグラスであるIPAグラス。最大の特徴は、下部が波打つようになっていて、上部がワイングラスのような膨らみを持っていることでしょうか。この波打つ部分が、飲むたびにビールを刺激して、新たな細かい泡を作ります。アメリカン・IPAはたくさんさんのアメリカンホップによる柑橘系の香りと豊かな苦味が特徴のビールなので、泡を常に作ることで口の中にビールと泡が最適な分量ずつ入るようにしているようです。味の違いにびっくりしてしまうほどですが、この形は家で扱う際には洗にくいという欠点も持っていたりもします。

変わった形状といえば、底が丸くて机の上に置けないグラスもあります。もともとは馬車の御者が使っていたもので、御者台のラックにひっかけていたことからきた形なのです。今は木製の専用ラックやコースターを使って机の上に置けるようになっていました。見た目

が楽しいグラスですね。

もちろん、居酒屋でよく見るビールジョッキも忘れてはいけません。大容量でグラスが厚いジョッキは、香りがどうこうというよりはぐいぐい飲むための器です。「乾杯！」と叫びながらぶつけ合って飲めるのはジョッキならではのといえるでしょう。わいわい飲むのだったらジョッキが一番盛り上がると思います。

### 最初に手に入れるのにオススメのグラスは？

たくさん種類を紹介してきましたが、家でビールを楽しむときにはどんなグラスを使えばいいのでしょうか。もちろん、飲むビールごとに専用のグラスを用意するのが一番です。ベルギービールの専用グラスは、ベルギーまで行かなくてもインターネット通販で購入することができます。だいたい600円前後と、意外と安かったりもします。でもひとつひとつ揃えるのは、予算的にも食器棚の容量的にも現実的とはいえません。何より、たとえばAというビールの専用グラスに、Bという別のビールを入れていいのかという心情的な問題も出てくるでしょう。ちなみに、そうして別のビールを試すのも個人的

には楽しいのでオススメではありません。

ではどうすればいいのか。最初は3種類のグラスをそろえるようにしましょう。細めで背の高いピルスナーグラス、円筒状のタンブラー、そしてチューリップ型のグラスです。この3つがあれば、ほとんどのビールに対応することができます。そこから気に入ったビールが見つかったら、専用グラスを探してみましょう。

ピルスナーはいうまでもなく、日本の大手メーカーが出しているビールのほとんどを占めているビールです。なんだかんだと、飲む機会も一番多いのではないのでしょうか。そこで、モルト感やホップの香りを楽しめるピルスナー用に造られたグラスがひとつあると、たとえば新商品が出たときにこのグラスを持ち出せばいいとなるのです。また、炭酸ガスがストレートに喉を刺激しますので、爽快感も味わえます。高温多湿な夏に、ピルスナーをぐいぐい飲むにはばっちりなのです。

円筒状のタンブラーは、どんなスタイルにも合う万能性が魅力です。ペールエールでも

IPAでも、とりあえずタンブラーがあれば味わいをじっくりと楽しむことができます。さまざまな大きさがありますから、自分にとって最適な量（ビールがおいしいうちに飲みきれる量）を選ぶといいでしょう。

チューリップ型のグラスは、華やかな香りやアルコールを豊かに感じることができます。フルーツビールや、バレーレイワインなど、香りに特徴があったりアルコール度数が高いものはチューリップ型で飲みたいところ。ビール用ではなくても、ワイングラスでも大丈夫です。少量をしっかりと味わうテイasting用では、日本地ビール協会が開発した「ベストアロマグラス」もオススメです。ビアフェス（23時間目で説明します）の会場で購入することができます。

### グラスはどう扱えばいいの？

せっかく買ったグラスも、適当に扱うと台無しになってしまうことがあります。まず覚えておいて欲しいのは、グラスは冷凍しない方がいい、ということですよ。

キンキンに冷えたビールを楽しむには、ビールを冷やすだけではなく器を冷やすことも

重要です。器の温度が高いと、せつかくのビールが温められてしまいます。そこで、グラスを冷凍庫に入れて冷やしたくなります。ところが、冷凍庫に入れるとグラスの内側に氷や霜がついてしまい、ホコリなどと同じようにビールの味わいの邪魔をしてしまいます。なので冷凍庫に入れるのはオススメできません。

では冷蔵庫に入れるといいのでしょうか。ビールが入っているのと同じ冷蔵庫なら、ちようど同じ温度になりやすいので最適ともいえます。ただし、食材がたくさん入っている冷蔵庫の場合は、においがついてしまう可能性があるので注意が必要です。

グラスを冷やすのに一番いい方法は、飲む前に氷水を入れて、何回かかきまわして冷やすという方法です。保管しているときについてしまったホコリも取り除けますし、グラスもしつかりと冷えます。冷やし終わったら氷水を捨てて、軽く水を切りましょう。内側が濡れているとビールが薄まるような気がします。少し濡れていたとしてもそれほど味は薄まりません。グラスの中をきれいにすることでおいしいビールが飲めるということを感じておきましょう。

グラスを洗うときに一番大事なことは、手をしっかりと洗うことです。グラスをきちんと洗ったとしても、そのあとに触って手の脂がついてしまつては台無しになるからです。事前に手を洗い皮脂を落としておくことで、きっちりきれいになるのです。

洗うときにも注意しなければならぬことがあります。それは、意外とグラスの表面は傷がつきやすいということ。できるだけグラス専用のスポンジを用意し、柔らかい面だけを使うようにしましょう。傷がつくと、これもまたホコリなどと同じようになってしまうので、できるだけ柔らかい面で軽くこするように洗う必要があります。

すすぎは、できればきれいな流水で3回以上しっかりと行います。すすぎが不十分だと、残った洗剤が粗い泡を発生させてしまう原因になるからです。

洗い終わったグラスは、すぐに使うのでなければ自然乾燥をしましょう。ふきんで内側を拭くと、油分や糸くずがグラスについてしまう可能性があります。油や煙がかからないようなところで、水切り網などの上に逆さまにして乾燥させましょう。このとき、ふきんなどの上に置いて乾燥させるとグラス内が蒸れてしまうことがあります、ひどいときには蒸れ臭がついてしまうことも。ビールの味が落ちてしまうので、網などの上で自然乾燥を徹底するようにしましょう。



## SUMMARY

ま と め

ガラス製にも陶器製にも  
それぞれの良さがある

---

ベルギービールを代表に、  
ビールにはそれにあったグラスがある

---

最初はピルスナーグラス、タンブラー、  
チューリップグラスがオススメ

---

多少の水が残っていても  
ビールは薄まらないため、  
グラスを冷やすときは氷水で

---

洗ったグラスは  
自然乾燥で乾かそう

## 料理とビールはどうやって合わせたらいいの？

ビールに合わせるおつまみといったら何を思い浮かべるでしょうか。ある人は真つ先にフライドポテトを思い浮かべるかもしれませんが、またある人はソーセージを思い浮かべるかもしれません。

でも、よくよく考えると、料理の種類に限らず「とりあえずビール」と注文するのはよくある光景です。そう、ラガータイプのビールは、割とどんな料理にも合うのです。

なぜどんな料理とでもおいしく飲めるのか、ラガー以外のビールではどうなのか、料理とビールの相性について、15時間目では学んでいきます。

## ビールを飲むと体内で起きること

まず、味そのものではないお話をちょっとだけしたいと思います。それはビールを、特にラガータイプを飲むとどういことが体内では起きるのかについてです。

我々の身体の中には、より正確に言うところ細胞内にはカリウムとナトリウムとが一定の割合で含まれていて、バランスをとっています。どちらも不可欠ではありますが、重要なのはバランスということをまず念頭においてください。

ビールにはカリウムが大量に含まれていて、ナトリウムはあまり含まれていません。割合でいうと、1リットルあたりカリウムは約400mgで、ナトリウムは約20mgです。これが多いか少ないかちょっとピンとこないと思うのですが、血液に含まれている量がカリウムで200mg、ナトリウムが3200mgと考えると少しイメージしやすいかもしれません。ビールのカリウムとナトリウムのバランスは、体内のそれとは正反対なのです。その結果、ビールを飲み続けると、カリウムを大量に摂取することになる一方、ナトリウムはあまり摂取できないということが生じます。

カリウムが増えてバランスが崩れたのなら、どうしたらいいか。ナトリウムを増やそうと、脳が指令を出すのです。そうやってバランスをとるのでですね。

というわけで、ビールを飲むと塩分（正確にはその中のナトリウム）が欲しくなるのは、身体の生理的な欲求だったのです。ちょっと塩気のあるおつまみがビールとよく合って、気がついたら全部食べてしまったという経験をしたことがある人も多いと思いますが、そ

れはもう仕方のないことだったのですね。

さらに、カリウムには過剰に摂取したナトリウムを排出するための利尿効果があります。ビールを飲むとトイレが近くなると感じている人は、間違いではありません。これも生理的な現象なのです。ナトリウムは不足していたじゃないかと思うでしょうが、不足して摂りたくなった結果、塩気の効いたものをたくさん食べてしまい、結果として今度はナトリウムが多くなるというケースが多いのですね。

さらにつけ加えると、もともとアルコールにも利尿作用があります。尿を濃縮して少なくて作用を持つ、抗利尿ホルモンの分泌が抑えられるからです。そしてホップにも利尿作用があります。その結果、ビールを飲むとカリウム、アルコール、ホップの力でトイレに行きたくなくなってしまおうというわけです。だいたい飲んだ量の1.5倍の水分を排出させるといわれています。

### ビールの味わいの特徴は

ビールの味わいの表現として、多くの人が聞いたことがあるのが「コク」や「キレ」で

はないでしょうか。「コクがあるのにキレがある」というフレーズもありましたが、いったいコクやキレというのは何なのか。まずはそこからお話をしていきます。

## ★コク

コクとは、ひとことで表現すると「濃い深みのある旨味」のことです。料理で味を重ねていったり、発酵食品などが長期間熟成したときに、味に深みが増して広がりが増えらるると「コクがある」というのです。コクは基本的には褒め言葉で、コクがあつておいしいとはいいませんが、コクがあつてまずいとはいいません。コクはあつた方がいいのです。

ビールのコクの正体は、香味の濃さや力強さ、広がり、まろやかさや心地よさ、飲みごたえなどが全て合わさったものです。口に含まれる際に、これらの味味の総合的な強さをコクと表現しているのです。なので、単体の「コク味」があるわけではありません。

ビールのコクは、麦芽からきていると考えればいいでしょう。もちろんそれ以外にも要因はありますが、麦芽のみのものと、副原料を加えたものとだと、コクには差が出ます。

## ★キレ

一方のキレは「後味がすっきりしていて軽快で、爽快感がある」ことを意味しています。風味に雑味が含まれていない純粹さを感じさせ、軽快感や爽快感を味わえる。飲んだ後はいつまでも口の中に残らず、スツと消える。これがキレです。

ただし、後味がすぐに消えるだけではキレがあるとはいえません。それだと、ほとんど味がしないビールでもキレがあるということになってしまいます。ポイントなのは、味わいの最大値との落差があるということです。力強い味をしつかりと感じるのにもかかわらず、スツと消えていく。これがキレがあるということです。

キレの主成分はホップからきています。ホップの苦味は消えるのが早く、舌や喉に残りません。ホップの苦味はキレのいい苦味なのです。また、ホップは柑橘系の香りなどの爽快感を得られる香りを持っています。この香りも、味の膨らみというコクを与えたり、爽快感というキレを与えます。

## ★ビールの中に含まれている味わい

ビールには、五味と呼ばれる甘味、酸味、塩味、苦味、旨味に加え、渋味までもがバラ

ンス良く含まれています。ビールに比べますと、日本酒やワインは甘味、旨味、酸味に少し偏っているといえます。また、香りが突出しすぎていなくて、アルコール度数が低い分、比較的淡く感じるというところから、料理の味わいを邪魔する要素が少ないお酒ともいえます。これが、ビールがあらゆる料理に合うといわれている要因です。

もうひとつ、ビールの特徴には、炭酸ガスからくる爽快感があります。この爽快感で、料理を食べた後の口の中を洗い流す効果があるのです。そうやって口の中をリフレッシュさせることで、次の料理をまた新鮮に感じさせてくれるというわけですね。

これらのコク、キレ、五味のバランスによってビールの味わいは決まります。

### ビールの味わいと料理の合わせ方を具体的に見ていこう

では実際に、料理の味わいとビールの相性が本当にいいのか、もう少し詳しく見ていくことにしましょう。

「料理とお酒の相性がいい」ということには、いくつか意味が重なっています。脂っこい料理を食べたあとに、ビールで口の中の脂を洗い流してさっぱりした。これも料理との相

性がいい、ということのひとつです。

それから、料理とお酒が同じ方向性を向いていて、それぞれの味を壊さない組み合わせというのも、相性がいいことに数え上げられます。甘いものには甘いお酒、苦いものには苦いお酒という組み合わせですね。

そして、五味がバランス良く含まれているビールでは、味を対比させて楽しむという組み合わせが存在します。ちょっと想像しにくいかもしれませんが、スイカと塩の関係を思えばわかりやすいでしょうか。スイカに塩をかけると、スイカの甘味が塩味が引き立ててより甘く感じることが出来ますよね。同様に、甘味のあるビールに塩味の料理を合わせて楽しむことが出来るのです。これも、相性がいいということなのです。

この中で一番難しいのは、味の対比でしょうか。異なる味わいを使って対比させるとはいつても、どういう組み合わせがあるのかを考えるのは難しいですよ。というわけで、どういう味に対しては、ビールの持つ味わいがどう作用するのかを説明していきます。

まずは料理の甘味から。甘味に対しては、ビールの持つ苦味や渋味が働きます。甘さを

少しおさえ、くどさを感じさせず、さっぱりとさせる効果があります。甘い料理やスイーツと合わせるときには、ホップの苦味が強めのものがよく合います。アルコールの刺激と料理の甘味もよく合うので、アルコール度数が高めで苦味が強いスタウトなどは甘い物と合わせるとかなりおいしいです。また、甘味と酸味の相性の良さも見逃せません。ラガータイプでは酸味が少ないので気づきにくいのですが、酸味の強いランビックなどはフルーツと相性がいいし、実際にフルーツを漬け込んだりします。

料理の酸味はどうでしょうか。これはやっぱり甘味との相性がとてもいいです。味の対比という意味では王道ですね。酸っぱい料理には甘いビールを合わせましょう。また、フルーティーな香りと酸味の相性がとてもいいということも覚えておくと、ペアリングの幅が広がります。

料理の辛味に関しては、これもまた甘いビールの相性がいいです。こちらは対比というよりは、辛味を緩和するという効果の方が大きいでしょうか。辛さの方向性にもよりますが、唐辛子の辛さではなく、カレーの辛さの場合は乳酸系を感じさせる甘酸っぱいビールなどもよく合います。ちょうど、カレーとラッシー（ヨーグルトドリンク）の関係を考えるとわかりやすいでしょう。

山菜や野菜などの、少し料理に渋味やエグ味を感じるもの場合は、ビールの甘味が役に立ちます。こちらは対比というよりは、和らげる効果ですね。甘味が少しでもあると、渋味やエグ味は軽減されます。ビールには軽い甘味が含まれているので、山菜などと一緒に食べてもよく合うのです。もちろん、もっと強い魚介類のわたとの相性もいいです。

料理には旨味を感じるものも多いです。特に和食は旨味の宝庫といっても過言ではありません。そんな旨味ですが、ビールの苦味や渋味との相性がとてもいいです。苦味や渋味が料理の持つ旨味を引き立ててくれるのですね。和食にもビールが合うのは、これがあるからです。

そして塩味ですが、これはもうビールとよく合います。もともと生理的に塩分が欲しくなるということもありますが、ビールの酸味が適度に塩味を和らげてくれる効果もあります。おかげで、どんどんおつまみが進んでいくのですね。

ここまででは料理の味わいを主体に、ビールの味とどう合わさるかというお話をしてきました。ここでいったん、ビールの味を主体に料理の味はどう合うのかということを簡単にまとめてみます。ビールを主体に料理を選ぶときには、こちらの考え方を参考に見て

ください。たとえばIPAなどの苦味が強いビールを飲むときには、甘めのものとか、旨味のあるものを食べる、といった感じですよ。

ビールの甘味…渋味やエグ味を和らげてくれる。酸味や辛味とも相性が高い

ビールの酸味…塩味を和らげてくれる

ビールの苦味…甘味をさっぱりとさせ、旨味を引き立てる

ビールの渋味…旨味を引き立てる

### 色や国で合わせてみるやりかたもある

ここまでは味覚を中心に、ビールと料理を合わせる方法について学んできました。最後に、そこまでややこしくない、割と簡単なビールと料理の合わせ方を紹介しましょう。それはずばり、「色」と「国」を合わせるというものです。

色は料理の色合いと、ビールの濃淡を合わせるということです。白っぽい色だったらビールは白ビールを、黒っぽい色の料理だったら黒ビールを合わせるのです。料理の色と味の濃さはほぼ比例するので、これが合うのですね。もともと黒ビールは焙煎した麦芽を入

れて造りますので、料理の焦げ感との相性がいいのです。

そしてもうひとつは、国です。その国のビールと、その国の料理。これはよく合うに決まっている気がしませんか？ 和食と日本酒、和食と日本で発展したピルスナー。どちらも合いますよね。これを組み合わせるのです。

たとえばドイツといったらソーセージ。普通のソーセージだったらピルスナー、白ソーセージだったらヴァイツェンを合わせるといいでしょう。ベルギーを代表する料理はフリッツ（フライドポテト）です。これにはホワイトエールがよく合います。有名なベルギーチヨコには、ダークストロングエールなどの黒ビールを合わせましょう。アメリカのハンバーガーにはアメリカのペールエールというように、このやり方だとほとんど失敗をせずに、有効な組み合わせが見つかります。



15

周年

## SUMMARY

ま と め

ビールを飲むと塩分が欲しくなる

---

ビールを飲むとトイレに行きたくなる

---

コクやキレは両立する概念

---

ビールには五味や渋味が  
バランスよく含まれているため、  
どんな料理にも合う

---

味が同じということの他に、  
味を引き立てたり、刺激を  
和らげる組み合わせもある

## 温度はどうすればいいの？

ビールは非常に繊細な飲み物でもあります。理由はいろいろありますが、最大のポイントは炭酸ガスをも楽しむ発泡性のお酒ということでしょうか。炭酸ガスの刺激が売りのビールを飲もうとしたときに、ガスが抜けていたらちよつとがっかりしちゃいますよね。炭酸ガスにも大きな影響を与えるし、香りにも大きな影響を与えるのがビールの温度です。ビールにはスタイルごとにそれぞれ適温があり、その幅は意外と狭かったりもします。

もちろん、人の好みはそれぞれなので、自分はこの温度が好きだ。適温とか関係なく、高めの温度にしたい。みたいに自由な温度で飲んでも何も問題はありません。でも、世界中で多くの人達が、この温度で飲むとおいしいと思う温度が適温なのです。まずは適温で飲んで、そのときの味わいを基準とし、そこから自分の好みの温度を探しても遅くはありません。16時間目では、そんなビールと温度の関係について学んでいきます。

## 温度が変わるとビールはどうか？

まず最初に覚えて欲しいのは、温度が上がると液体の中の気体は外に出てくる、ということ。温度が低いほど気体は液体によく溶けるので、温度が上がると溶け込めきれなかった気体が外に出てきてしまうのです。

ビールの中に溶け込んでいる気体は2種類。香りと炭酸ガスです。どちらも温度が上がると、外に出てくるのですね。ここでポイントになるのは、一度出てきた気体が再び液体に溶け込むのはかなり難しいということ。最初はふわっと香りが広がっていくように感じますが、時間が経つにつれてだんだん香りは弱まってしまし、炭酸感は損なわれてしまいます。

一方で、温度が低すぎるときのことを考えてみましょう。香りも炭酸ガスもよく溶け込んでいて、と書くといい表現のように聞こえますが、実際にはそれほどいいことではありません。外に出て鼻を刺激して香りを感じるの、溶け込んだままだと弱い香りになってしまうのです。もちろん、炭酸感も弱まり、泡立ちは悪くなります。これを、香りが閉じている、冷えすぎて味が死んでいる、と表現したりもします。

## 温度が変わると味の感じ方はどうなる？

温度が変わると、ビール側が変わるだけではありません。人の味覚も変わるのです。たとえば、甘味は体温に近ければ近いほど強く感じる味わいです。ぬるくなったジュースやコーラを飲むと、普段より甘く感じたことはないでしょうか。温度が変わっただけ、つまり中の糖分は変わっていないのに、甘さが変わったと感じるのは、味わった側が甘味を強く感じているということなのです。甘味は体温に近いときに一番強く感じます。

ビールには重要な苦味も、温度が変化すると感じ方が変わる味わいです。実は、苦味は温度が低くなればなるほど強く感じるのです。冷めてしまったコーヒーを飲むと、苦く感じるのはこのためです。同じように温度が低い方が強く感じ、温度が高くなるとあまり感じなくなる味わいに塩味があります。冷めた味噌汁をしょっぱく感じる理屈ですね。

酸味は温度の影響をほとんど受けません。温度を高くしても低くしてもそれほど味わいは変わらないのです。でも、温度が低い方が、酸っぱいという感覚が爽快感につながりやすかったりもします。

ここまでのことを組み合わせると、いわゆる日本のラガータイプのピルスナーがキンキ

ンに冷えて出されることが多い理由が見えてくるのではないでしょう。温度を低くすることで、香りはそれほど出ていなくて炭酸感は弱いものの喉に冷たい刺激が加わります。味わいも、甘味は少なく、苦味と渋味はやや強くなり、酸味から爽快感を得られます。これらは全て、ゴクゴクと飲むのに心地良いようになっていのですね。暑い夏に、冷たい刺激を得るのにはぴったりといえます。

でも、この飲み方だと、ピルスナーのおいしさを全て引き出せているわけではありません。適温というわけではないのです。

### 各スタイル別の適温とは

ビールの適温での法則は、ラガーは低く、エールは高くです。また、アルコール度数が低いものは温度も低く、高いものは温度も高く。色が淡いものは温度を低く、色が濃いものは温度を高くということも覚えておきましょう。

低いといっても0℃近くではありません。だいたい6℃前後です。前述のピルスナーの適温はだいたい6℃から8℃ぐらいです。キンキンに冷えた、それこそジョッキを冷凍庫

に入れているような温度だと、ちょっと冷えすぎといえます。日本の大手メーカーは夏場には4℃から6℃ぐらいを推奨していますが、個人的な好みでは夏場でも7℃ぐらいが好きです。もっともこれは、冷えすぎているのが好きではないというだけでもありますが。目安としては、常温のビールを冷蔵庫に入れて3時間から5時間ぐらい。それを取り出してすぐの温度と考えればいいでしょう。

エールの、温度を高くというのもそれほど高い温度ではありません。だいたい10℃前後です。エールのような上面発酵のビールは、醸造時の温度が16℃から24℃と高めだし、常温で飲むもの、みたいな言説があるのももう少し高めの温度を想像している人もいるかもしれません。エールの本場イギリスの気温は日本に比べると低めなので、でも実際に飲むときは、10℃ぐらいがおいしいです。目安としては、冷蔵庫に3時間から5時間ぐらい入れて、取り出してから室温で5分から10分ぐらい置いておくとだいたい10℃前後になります。冷たいというよりは、ひんやりとした、という温度です。

エールの中でも、ポーターやスタウト、ブラウンエールなどの色の濃いものは、もう少しだけ温度が高い方が香りが引き立ちます。だいたい12℃前後でしょうか。冷蔵庫から取

り出した後、室温で15分ぐらい置くと、そのぐらいの温度になります。触るとひんやり涼しい、という感じが目安です。

インペリアルスタウトのようなアルコール度数が高いものは、もう少しだけ温度を上げましょう。15℃ぐらいまで上げてもおいしいです。ここまでいくと、触ったときに、あれ？冷えていない？ いや冷えている？ と思うぐらいの温度です。冷蔵庫から取り出した後、20分放置してから飲むといいでしょう。

もちろんこれらの温度、特に冷蔵庫から取り出した時間は目安です。実際にいちいち測るのは面倒だと思いますので、おおざっぱにこれぐらいの時間おいておけばいい、と思ってください。

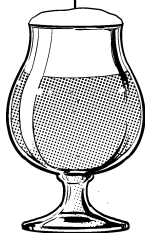
ここまでの各スタイルの適温を、14時間目にお話したオススメガラスとあわせて図にしてみました。

## 温度を自由に楽しもう

ここまで適温について説明してきました。繰り返すにはなりますが、これらは必ずこの温度をおいしく感じなければならぬという意味ではありません。また、意外と馬鹿にならないのがビールを飲むときの体調です。汗をたくさんかいていて喉が渴いでいるときは、冷えているものをゴクゴク飲む方が心地良いでしょう。また、やや高め

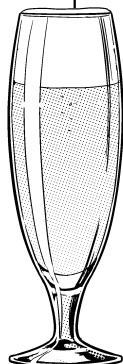
### チューリップ型

ゴールデンエールなど 10℃  
冷蔵庫から取り出して5分



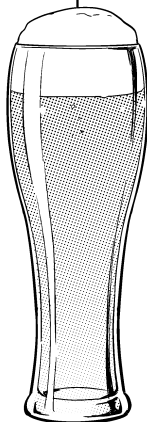
### フルーツ型

ビルスナー 6℃  
冷蔵庫から取り出してすぐ



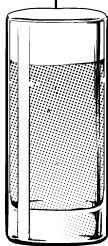
### ヴァイツェン型

ヴァイツェン 9℃ 冷蔵庫  
から取り出して5分



### シュタンゲ型

ケルシュ 9℃ 冷蔵庫  
から取り出して5分



温度のエールをゆっくりと味わうという気分じゃない日もあるかもしれません。なので、あくまで適温は適温として考えて、そこを基準にして自分の好みを探すのです。正解や不正解で考えるものはありません。自分にとっておいしい温度ならば、それが正しいのです。

なので、あまり冷やさないな、もう少し冷やしたいなと思ったら氷を入れてみてもいいでしょ

### スタウトグラス

スタウト 12℃ 冷蔵庫から取り出して15分

### 聖杯・ゴブレット型

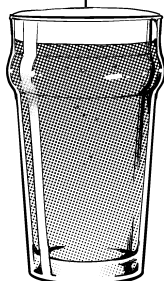
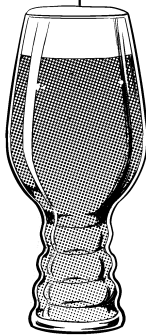
トラピスト 10℃ 冷蔵庫から取り出して10分

### UKパイントグラス

ペールエール 10℃ 冷蔵庫から取り出して10分

### IPAグラス

IPA 10℃ 冷蔵庫から取り出して10分



う。東南アジアだと結構多い飲み方だったりもします。氷を入れると温度は下がりますが、炭酸感やアルコールも薄まるということだけは注意してください。

反対に温度を上げてもいいでしょう。飲もうと思ったビールが少し冷えすぎているなと思ったら、手でグラスごと温めてみるのが一番簡単です。もつともつと温度を上げてみる、日本酒の爛酒のようにしてみるのも、炭酸はほとんどなくなってしまいますが、また面白い味になります。こういったホットビールは、砂糖を加えて飲むようにすると、とてもおいしいですよ。

最後にちょっとした裏技を。適温がわからなくなったら、ビールのアルコール度数を見てください。だいたい「アルコール度数の数値 $\times$ 2 $^{\circ}$ C」ぐらいがちょうどよかったです。アルコール度数5%だったら5 $\times$ 7 $^{\circ}$ C、7%だったら7 $\times$ 9 $^{\circ}$ Cですね。とっさのときに便利な技です。



16

周年

## SUMMARY

ま と め

**温度が低いと香りや泡立ちが悪くなる**

---

**温度が高いと香りや泡が出すぎる**

---

**温度によって味覚も変化する**

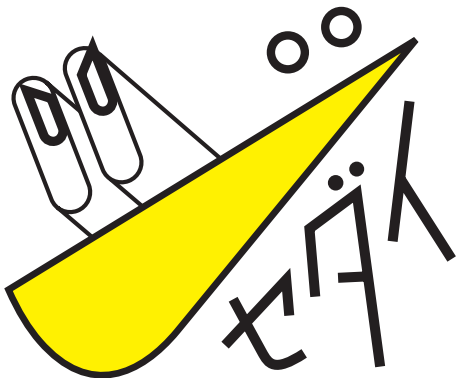
---

**色が淡く、アルコール度数が低い  
ラガーは、温度を6℃ぐらいに**

---

**色が濃く、アルコール度数が高い  
エールは、温度を10℃以上に**

君は、



何と闘うか？

<http://ji-sedai.jp/>

「ジセダイ」は、20代以下の若者に向けた、**行動機会提案サイト**です。読む→考える→行動する。このサイクルを、困難な時代にあっても前向きに自分の人生を切り開いていこうとする次世代の人間に向けて提供し続けます。

メインコンテンツ

**ジセダイイベント**

著者に会える、同世代と話せるイベントを毎月開催中！ 行動機会提案サイトの真骨頂です！

**ジセダイ総研**

若手専門家による、事実に基いた、論点の明確な読み物を。「議論の始点」を供給するシンクタンク設立！

**星海社新書試し読み**

既刊・新刊を含む、すべての星海社新書が試し読み可能！

マーカー部分をクリックして、「ジセダイ」をチェック!!!

**行動せよ!!!**