

よりみちエールのあとは…

ヒロユキ エール

H I R O Y U K I

A L E



日本のビール界の第一人者であり、『よりみちエール』の監修もつとめる藤原ヒロユキ氏が、作中に出てくるビールやお店について徒然なるままにあれやこれや語ります。



第6回のテーマは、「注ぎ分け」について。

TAP
6

ビールは注ぎ手で味が変わる。

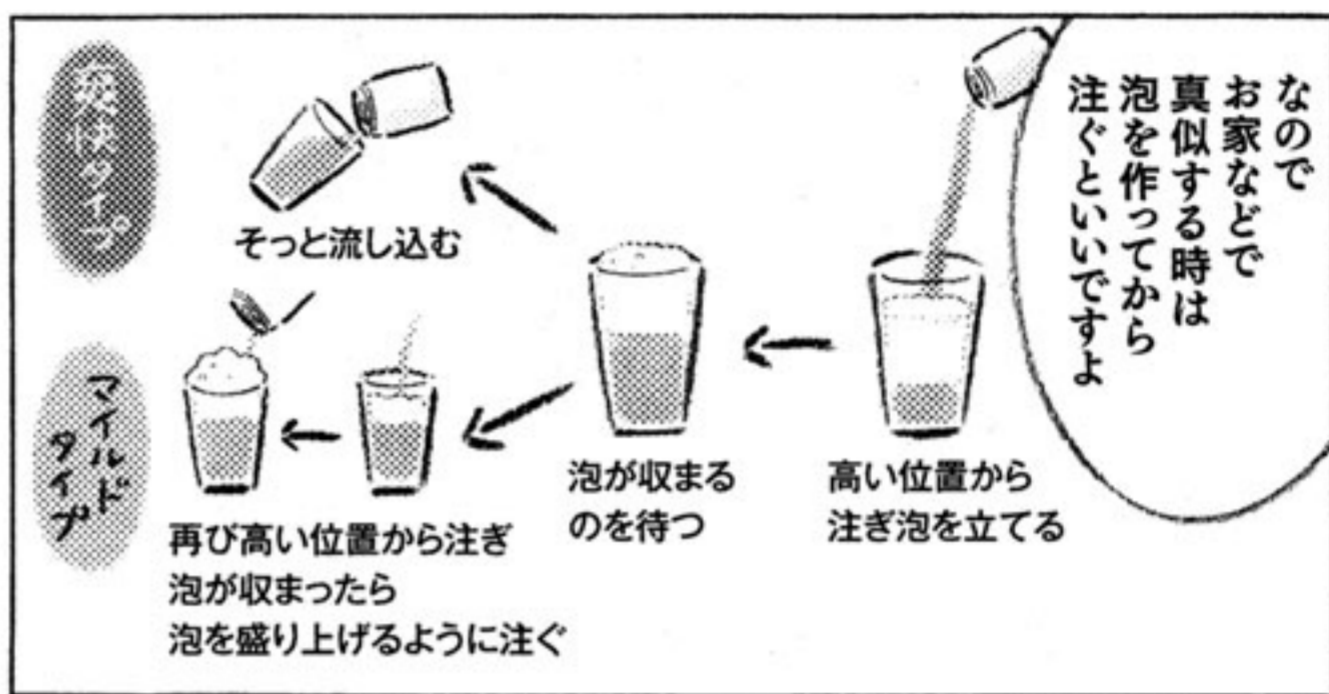
注ぎ方によってビールの味が変わるのか？ まだ疑問に感じていらっしゃる方は、本編を参考にご自宅で注ぎ分けにトライしてみてください。「これが本当に同じビールか!？」と感じるに違いない。

以前、カクテルがご自慢のオーセンティック・バーでビールを注文したら「ビールは置いていません。栓を抜いて注ぐだけのお酒では、私どもの腕が発揮できませんので」と言われ「こりゃたいした店ではないなあ」と思いつつカクテルを頼んだが、その結果は…。推して知るべしである。ビールは注ぎ方、そして注ぎ手によって味わいが変わってしまうお酒であることを理解していないバーテンダーが他のお酒を美味しく提供できるはずがない。今回の「麦酒大学」はもとより、広島「重富酒店」の重富寛さん、新橋「BIER REISE'98」の松尾光平さん、三越前「BULVÁR TOKYO」の佐藤裕介さんなど達人と呼ばれる注ぎ手がいるので、足を運んでみるのもいいだろう。

「麦酒大学」の山本祥三さんには、私が代表を務める日本ビアジャーナリスト協会のイベントで注ぎ

分けを披露していただき、大いに盛り上がった思い出がある。ビールに一過言あるビアマニア達が、その違いに驚き(文字通り)舌を巻いたのは愉快であった。

また、このお店で使われているのが『キリンラガー』というのも面白い。アランが思い込んでいたように、この銘柄にやや「オヤジ臭い」イメージを持つ人もいようだ。なぜだろうか？ それは、このビールが「苦味のしっかりした昭和のビール」の雰囲気があるからだと思う。苦味を表すIBU(国際苦味指数)では、国産大手ビールの中では高いレベルの25あたりを指す。(ちなみに『スーパードライ』は16程度なので、ずいぶん差がある) もちろん私は『キリンラガー』が大好きである。昭和の男ですから。(笑)



藤原ヒロユキ (ビアジャーナリスト/ビール評論家)
1958年生まれ。大阪教育大学卒業後、中学教員を経てフリーのイラストレーターに。ビールを中心とした食文化に造詣が深く、(一社)日本ビアジャーナリスト協会代表として、各メディアで活躍。「ワールドピアカップ」をはじめ、海外の国際ピアカンテストの審査員を務め、著書に『知識ゼロからのビール入門』『BEER HAND BOOK』『ビールはゆっくり飲みなさい』など多数。



“達人”による注ぎ分けを体験しよう!

麦酒大学
〒164-0001
東京都中野区中野
3-34-23 辻ビル2F
☎03-4291-8571
※現在の営業時間はお店にお問い合わせください。