

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4回のテーマは、「これからのペアリング」について。

TAP
4

状況に応じて 選ぶビールは変わる。

今回の話に出てきた、ビールと料理のペアリングに関する「色を合わせる」「発祥国を合わせる」「味の要素を組み合わせる」という3つの法則は、私が2004年に『知識ゼロからのビール入門』という本の中で唱えたメソッドである。その後も『世界のビール博物館』や『BEER HAND BOOK』などの著書で書き続けたこともあり、今や一般的な法則として定着した感がある。

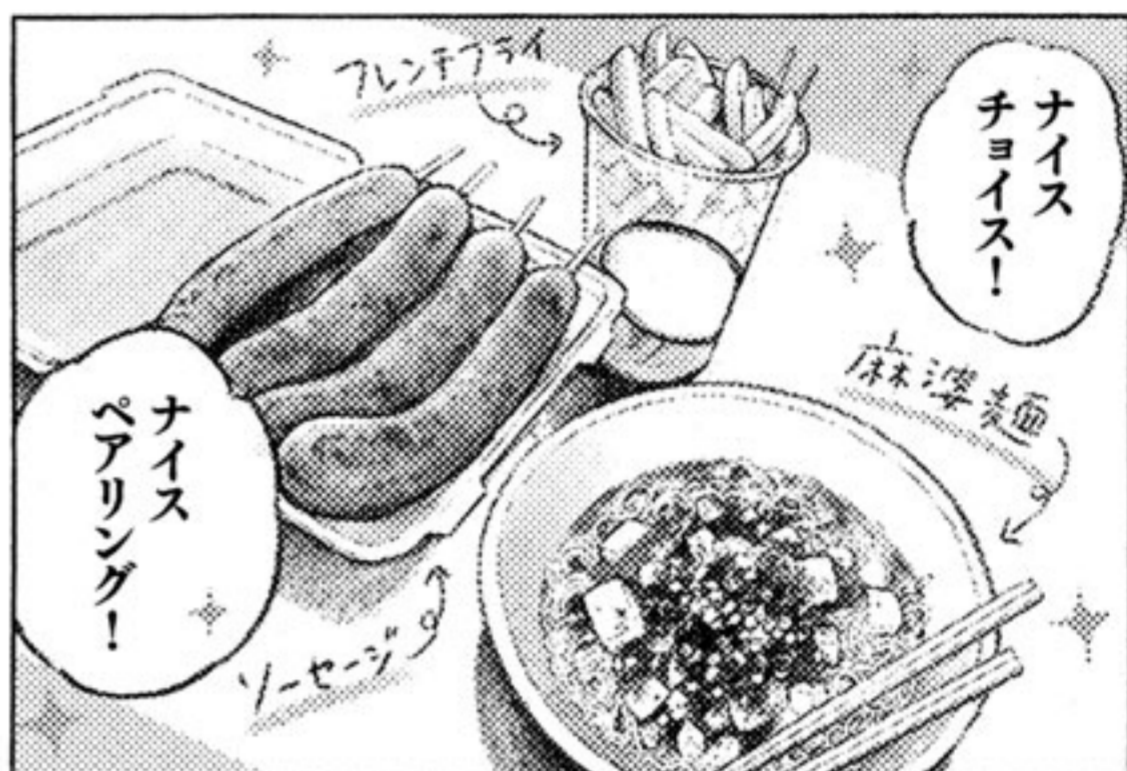
また、今回の話の舞台となったビアフェスティバルは、コロナ問題によって変化していくに違いない。

ソーシャルディスタンスを保つ方法や、ビアイベントでありがちな「回し飲み」に対するエチケットも工夫をする必要があるだろう。たとえば、各自がシェア用のグラスを用意し、誰も口をつけないうちにビールを分けるといった方法などが考えられる。

今回取り上げられている「映画を觀賞しながらのビアイベント」は、非常に面白い試みである。なぜなら

らば、前段で取り上げたビールと料理のペアリングだが、私は、次のステップは「ビールと環境のペアリング」だと考えているからだ。

季節、時間、天候、スポーツ、音楽、アート、独りか、ふたりか、大人数か？ で選ぶビールも変わってくる。アクション映画に合うビールとは？ 恋愛ドラマ、野球観戦、ポップアート、ゴスロリファッション、黄昏時に合うビールはなにか？……。同じビールでも味わいが変わってくるのだ。だからビールは面白いのである。



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。“ワールドビアカップ”をはじめ、海外の国際ビアコ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。

1日も早く、
ビアフェスで
乾杯できる日が
戻ってくることを
願って—。

