

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10回のテーマは、“銭湯×ビアバー”の黄金湯のような「環境ペアリング」について。



TAP
10

伝統+ビール、その融合が新しい。

ビールが充実した銭湯といえば、ベルギービールが飲める南青山の「清水湯」や箕面ビールが飲める大阪の石橋にある「平和温泉」が有名だが、人気急上昇中なのが錦糸町の「黄金湯」である。

なんとここには、クラフトビールがオンタップで飲めるビアカウンターとDJブースがあるのだ。「ビアバーがある銭湯」というよりも「銭湯があるビアバー」といった雰囲気である。(もちろん銭湯の部分も充実している)

「ビールは喉を潤すだけの飲み物ではない」と提唱している私でも、風呂上がりのビールが「最高!」であることに異論はない。アルコールは脱水症状を起こしやすいので風呂上がりの一気飲みや、飲んですぐの入浴は避けるべきだが、風呂上がりに飲むビールは「環境ペアリング」の王道だ。

「環境ペアリング」とは私が提案している「季節、時間帯、飲む場所などによってビールを選ぶ飲み方」であり、銭湯にはベルジャンホワイトやペールエールなどの「ライト～ミディアムボディでアルコール度数6%未満のビール」がピッタリである。

銭湯のような日本の伝統的な文化とクラフトビールが融合する姿は実に興味深く、個人的には「お祭りの夜店でクラフトビールが飲みたい」と思っている。(もうすでにあったら教えてください。笑)



銭湯×
クラフトビール!



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」「藤原ヒロユキのBEER HAND BOOK」「ビールはゆっくり飲みなさい」など多数。

黄金湯

〒130-0012 東京都墨田区太平4丁目14-6
☎03-3622-5009

※現在の営業時間はお店にお問い合わせください。