

第8章 道北・道東の地ビール

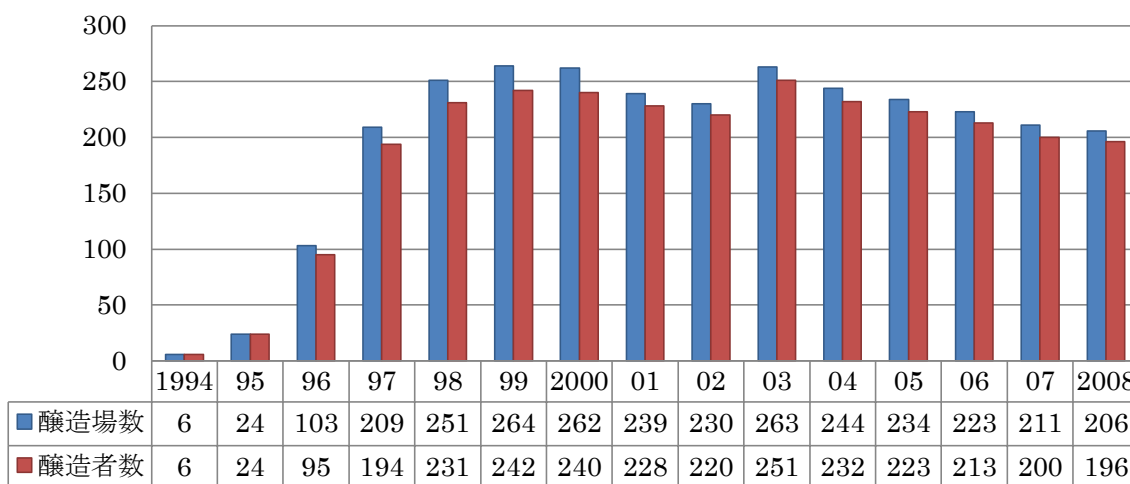
佐藤礼顕

8.1. 地ビールとは

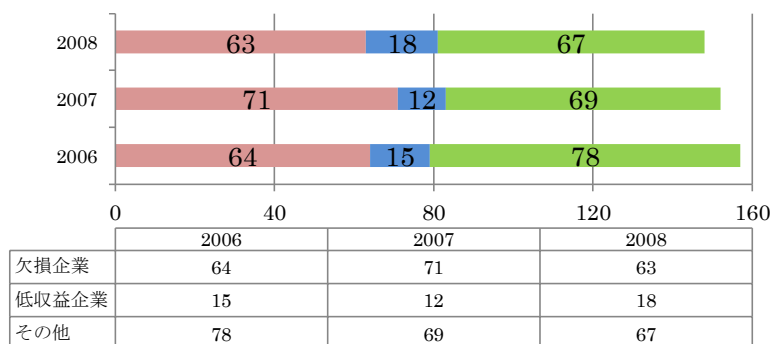
かつては年間2,000kl以上(およそ大瓶で14万ケース)を生産することができないとビール製造免許が取得できなかった日本において、緊急経済対策として行われた1994年4月の酒税法改正、規制緩和により年間60kl(発泡酒免許なら6kl)の生産のみでビール製造免許を取得できるようになった。そのため各地に少量生産のビール醸造所がたくさんできた。噛み砕いて言うと、キリン・アサヒ・サッポロ・サントリー・オリオンの手5社以外のビールは地ビールであるとも言える。ただ、地ビールという単語は地酒に掛けたマスコミによる造語であり、正式な用語ではない。1994年まで存在しなかった「地ビール」という日本語には当初「その土地でしか飲むことができない」というニュアンスが含まれていた。また、材料が「地」である必要はなく、個性的なビールを「きちんと」つくることが肝心とされている。

1994年の規制緩和後、一時は地ビールブームとなったが、次第に沈静化し、経営状況が悪化する醸造所が続出した。安価な発泡酒の攻勢を受けたこともその要因であったが、最近では安定し、微増の傾向にあるという。

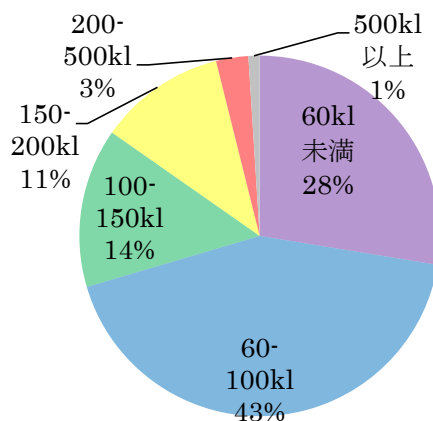
グラフ 8-1 地ビール醸造場(者)数の推移



グラフ 8-2 地ビール事業の営業利益



グラフ 8-3 年間醸造実績 (1998)



出典: いずれも国税庁データより作成

8.1.1 ビアフセス

地ビールの魅力を体感してもらうことによる消費の拡大や観光客の増加を期待して、全国各地で地ビールのビアフェスが開催されている。無料の試飲イベントとしてのビアフェスもあるが多くは有料で、イベントとして開催されている。ビール醸造者が出向いてビールを提供することも多く、さらに何種類もの地ビールを飲めるとあって、それぞれのビアフェスにはファンが多く、夏の風物詩となっている自治体も見受けられる。

表 8-1 日本の主な「日本の地ビール」イベント

月	イベント名	場所	出品社(2010)	開始
1	ふるさと祭り東京	東京都文京区	不明	2009
2	東京リアルエールフェスティバル	東京都墨田区	24	2002
3	BEST BEER SELECTION	大阪市北区	18	2006
4	グランビエール	東京都港区	30	2009
5	地ビール祭★京都	京都市中京区	20	2010
	日比谷オクトーバーフェスト	東京都千代田区	1+外国ビール	2005
	CRAFT BEER LIVE	大阪市浪速区	14	2010
6	ジャパン・ビアフェスティバル東京	東京都渋谷区	59	1998
	CRAFT BEER PARTY in 名古屋	名古屋市中区	5	2008
	東京ビアパラダイス	東京都港区	2+外国ビール	2010
	仙台ジャーマンフェスト	仙台市青葉区	4+外国ビール	2006
	山陰地ビールフェスタ	鳥取県米子市	5	2006
	富士山・河口湖 地ビールフェスタ	山梨県富士河口湖町	31	2010
	栃木クラフトビアフェスタ	栃木県宇都宮市	4	2009
7	タナバタビアフェスタトヤマ	富山県富山市	17	2004
	ジャパン・ビアフェスティバル大阪	大阪市西区	59	2003
	全国地ビールフェスタ in 津山	岡山県津山市	19	1997
	世界のビール祭り in 草津温泉	群馬県草津町	2+外国ビール	2010
8	ビアフェスタ	福島県福島市	5	2009
	全国地ビールフェスティバル in 一関	岩手県一関市	64	1998
	松本サマーフェスト	長野県松本市	2+外国ビール	2007
	九州ビアフェスタ in 博多	福岡市博多区	12	2010
9	地ビールフェスタ in ひろしま	広島市中区	21	2008
	クラフトビアフェスティバル IN AKITA	秋田県秋田市	20	2010
	仙台オクトーバーフェスト	仙台市青葉区	5+外国ビール	2006
	ジャパン・ビアフェスティバル横浜	横浜市中区	59	2006
	CRAFT BEER GARDEN	横浜市中区	27+外国ビール	2010
10	oktober fest ビールの祭典 in 兵庫	神戸市中央区	7	2008
	北見オクトーバーフェスト	北海道北見市	37+外国ビール	1995

	Nippon Craft Beer Festival	東京都墨田区	約 40	2006
	中大版オクトーバーフェスト	東京都八王子市	10	2010
11	地びーる フェスタ	神戸市東灘区	5	2010
	ビアホッパーズフェスティバル町田	東京都町田市	28	2007

出典：日本地ビール協会公式サイト、各ビアフェス公式サイト

8.1.2 銀河高原ビール

北海道の地ビールではないが、地ビールの各種ランキングで常に上位、ほぼ 1 位であるのが銀河高原ビールである。銀河高原ビールは、醸造量は地ビールの中でほとんどトップであると言いき、その点において日本の地ビールの中では抜きん出た存在となっている。

銀河高原ビールはヴァイツェン(=小麦)ビールにこだわっている。これは南ドイツで造られている伝統ビールであり、小麦麦芽を 50%以上使用し、ヴァイツェン酵母というビール酵母を用いて醸造することにより、酵母由来のフルーティーな香りを特徴とするものである。それまで日本で一般的に飲まれていた「コク・キレ」重視のピルスナーに対し、ヴァイツェンのような「甘み・コク」重視のビールは、特にビールを苦手としていた女性層に受け入れられることとなった。

表 8-2 銀河高原ビールと一般的なビールの違い

一般的なビール		銀河高原ビール
大麦、米、コーンスターチ	原材料	小麦 55%+大麦 45% (麦芽 100%)
水道水、工業用水など	水	天然水
食品用炭酸ガスで人工調整	炭酸ガス	自然発酵の炭酸ガス
フィルターで酵母を完全ろ過、澄んだビール	ビール酵母	無ろ過のためビール酵母入り、濁りビール
香りは少ない	香り	バナナのようにフルーティー

出典：酒蔵奉行所／銀河高原ビール(那須工場)より作成

銀河高原ビールは東日本ハウス(株)の子会社事業として、さらに岩手県和賀郡沢内村(現・西和賀町)の村おこし事業として、1996 年に始められた。要因には沢内村が豪雪地帯であり、清冽な天然水が豊富な環境であったこと、気候がドイツのバイエルン地方に似ているため、醸造所を作るのに適した地であったこと、などがあった。醸造所設立前、準備メンバーが各国の醸造所の視察をし、気に入ったのがドイツはミュンヘンの「アウグスティナー醸造所」だった。このヴァイツェンが銀河高原ビールのベンチマークとなった。

銀河高原ビールは二度の倒産を経験している。一度目は 2002 年、二度目は 2005 年である。原因はいずれも地ビールブームの沈静化を受けた営業不振であった。最盛期の 1999 年頃には岩手沢内工場、飛騨高山工場、阿蘇白水工場、那須ビール園の 4 醸造所を合わせて年間最大 63,300kl もの醸造を可能としていた。しかし前述のブーム沈着化により、2001 年に飛騨高山、阿蘇白水の 2 工場を閉鎖した。2005 年の会社清算時に、那須ビール園も閉鎖され、現在では岩手沢内工場での年間最大 3,300kl の醸造にとどまっている。

8.2. 北海道内の地ビール

北海道では 2010 年末現在、道央に 10、道南に 2、道北に 2、道東に 6 の計 20 の地ビールが 12 市 3 町で醸造されている。

8.2.1 道央・道南

道央・道南地方では蝦夷麦酒、薄野地麦酒、札幌開拓使ビール、北海道ビールピリカワッカ、石狩番屋の麦酒、小樽ビール、おたるワイナリービール、神居麦酒、ニセコビール、鬼伝説の 10 の地ビールがある。過去には時計台ビールや SKY ビール、海鱗丸ビール、小樽丘の上ビール、ギャオブルワリー、小樽ブルワリー、室蘭ビール、エリモビールカムイ、ビロングスビール、ジョナサンビールが存在した。

表 8-3 道央・道南の地ビール（網掛けのものは現在醸造していない）

市町村	ビールのブランド	醸造所、備考
札幌市	蝦夷麦酒	えぞ麦酒(株)
	薄野地麦酒	薄野地麦酒(株)
	札幌開拓使ビール	(株)札幌開拓使麦酒醸造所
	札幌地麦酒	札幌国際観光(株)—2002/02 に休業。
	時計台麦酒	時計台ビール(株)—2002/05 に廃業。
千歳市	北海道ビールピリカワッカ	(株)耕人舎
石狩市	石狩番屋の麦酒	(株)日本地麦酒工房
滝川市	SKY ビール	(株)滝川グリーンズ—2005/03 より醸造中止。
小樽市	小樽ビール	(株)アレフ
	おたるワイナリービール	北海道ワイン(株)
	カムイビール	北海道麦酒醸造(株)—岩見沢市より移転。
	小樽ブルワリー	(株)ダックビブレ—2000/03 に免許返上。
	ギャオブルワリー	(株)マイカルイスト—2001/06 に廃業。
	海鱗丸ビール	海鱗丸ビール(株)—2004/12 に醸造終了。
ニセコ町	ニセコビール	(有)グリーンプランニング
室蘭市	室蘭ビール	プロヴィデンス・ブルワリー(株)—2002/02 に休止。
登別市	鬼伝説	(株)わかさいも本舗登別地ビール館
えりも町	エリモビールカムイ	日高ビール(株)—醸造休止の模様。
函館市	はこだてビール	(株)マルカツ興産
	ビロングスビール	(株)函館麦酒工房—2003/07 に醸造中止。
七飯町	大沼ビール、小沼ビール	(株)ブロイハウス大沼
江差町	ジョナサンビール	檜山麦酒工房(株)—2001/03 に免許返上。

出典：各公式サイト、および北海道地ビール醸造所リストより作成

8.2.2 道北・道東

道東・道南地方では、大雪地ビール、富良野地ビール、帯広ビール、十勝ビール、オホーツクビール、あばしりビール、えんがる太陽の丘ビールがある。同じく過去には北斗高原ビール、上富良野ビール、

十勝麥酒、女満別地ビールが存在した。くしろ港町ビールは、2007年に廃業したが、施設は札幌市の企業に買収され、醸造は継続されている。

表 8-4 道央・道南の地ビール（網掛けのものは現在醸造していない）

市町村	ビールのブランド	醸造所、備考
旭川市	大雪地ビール	大雪地ビール(株)
富良野市	富良野地ビール	唯我独尊
上川町	北斗高原ビール	(株)森のくまさん—2002/02に営業停止。
上富良野町	上富良野ビール	(株)みやま観光物産—2007/11で営業終了。
帯広市	帯広ビール	(株)帯広ビール
	十勝ビール	十勝ビール(株)
	十勝麥酒	十勝麥酒醸造(株)—2007/05に休止。
釧路市	くしろ港町ビール	くしろ港町ビール(株)—2007/11に廃業。醸造は継続。
北見市	オホーツクビール	オホーツクビール(株)
網走市	あばしりビール	網走ビール(株)
女満別町	女満別地ビール	(株)女満別地ビール—2003/03に倒産。
遠軽町	えんがる太陽の丘ビール	(株)遠軽農業振興公社

出典：公式サイトから作成

8.3. 醸造方式

図 8-1 ホップの毬花

8.3.1 ホップ (*Humulus lupulus*)

ホップはアサ科カラハナソウ属、ツル性で雌雄異株の多年草である。毬花はビールの原料の一つで、苦味、香り、泡に重要な役割を持ち、さらに雑菌の繁殖を抑えてビールの保存性を高める働きを持つ。ビール醸造の際には雌花のみが使用されるので、ホップ栽培は雌株のみで行われていることが多い。ホップという名は、ベルギーのポペリング(Poperinge)という町で植樹されたことに由来する。



出典：ホップ物語（農家のブログ）

日本全国の山地に、ホップとよく似たカラハナソウ(*H. lupulus* var. *cordifolius*)が育ち、ホップと混同されるが、こちらはホップの変種であり、苦み成分がホップと比較して少ないのが特徴である。本来のホップは北海道の一部にのみ自生し、他地域では栽培される。日本国内での主な生産地は、北海道空知郡上富良野町や青森県三戸郡三戸町、秋田県横手市、岩手県遠野市、奥州市江刺区、九戸郡軽米町、山形県東根市などが挙げられる。

8.3.2 ビールの糖化プロセス

ビールを作る過程は大別すると仕込工程と発酵工程とがある。仕込みではまず麦芽と温水とを仕込釜に入れ、攪拌しながら加熱していく。麦芽のデンプン質がそのままでは分解しにくいので、水と熱で糊

状にし、酵素に反応しやすくするためである。(粉碎した麦芽とお湯を混ぜたものをマッシュと呼ぶ。)

マッシュはまず、5～55℃で麦芽のタンパク質が溶解を始めアミノ酸に分解され、60℃付近で酵素分解が始まり、70℃付近からデンプン質が分解して糖分の生成が始まる。さらに温度を76～80℃まで上昇させると酵素(タンパク質の一種)は活力を失うため、酵素反応を停止させてできる「糖化もろみ」に発酵工程でホップを加えてオリ(=ビールイースト)を分離除去する。

この糖化プロセスには、インフュージョン方式とデコクション方式があり、どちらも全国各地で行われている。インフュージョン方式は昔からある方法で、麦芽と水を鍋に入れて火にかけるという簡単なイメージである。これに対しデコクション方式は、鍋を2つ用意する。1つは糖化してから温度を上げて煮沸させ、酵素分解したマッシュの入った鍋と煮沸させた鍋とを再び合わせて糖化プロセスを終了させるというもののである。

図 8-2 醸造所のタンク群



いわて蔵ビール、筆者撮影

8.3.3 発酵方法

表 8-5 ビールの発酵方法

発酵法	特徴
上面発酵 (エール酵母)	上面発酵酵母を使い、常温で発酵が行われる。発酵時に酵母が液面に浮いてくる。醸造期間は2週間程度と短め。できたビールは香味が強く、フルーティーな香りと風味を持つ。エール(イギリス)、スタウト(イギリス、アイルランド)、ケルシュ(ドイツ)、アルト(ドイツ)、ヴァイツェン(ドイツ)などがある。
下面発酵 (ラガー酵母)	下面発酵酵母を使い、低温(6～15℃)で発酵が行われる。発酵が終わると酵母は底に沈む。醸造期間は4～6週間以上と長め。できたビールは香りが弱めで、すっきりしている。現在ではこの下面発酵が、世界のビール造りの主流となっている。ピルスナー(世界中)、ラガー(世界中)、メルツェン(ドイツ)、ボック(ドイツ)などがある。
自然発酵	酵母を人為的に加えず、自然界の酵母を取り入れて発酵させます。ランビック(ベルギー)のみ。
乳酸菌並行発酵	上面発酵酵母と乳酸菌が共存した状態で発酵が行われるために、酸味がある。ペルリナー・ヴァイス(ドイツ)のみ。

出典：あかしあのお酒の知識・ビール

8.4. 道北・道東地方の特徴ある地ビール

8.4.1 大雪地ビール(旭川市)

大雪地ビールは、1996年、道北の中心都市旭川に、まちおこしへの期待、市民と観光客が楽しめる旭

川発の食文化発信のシンボルとしての期待を担って誕生した。大雪地ビールについては、特徴あるビールというよりもその建物に特徴がある。このレンガ造りの建物は、開拓時代の雰囲気を残した、1913年に建設された上川倉庫第十一号倉庫を改築したものであり、周辺の倉庫群とともに文化庁の歴史的建物群にも指定されている。この地ビール館では、地元旭川や周辺市町村の食材を生かした料理も提供されており、地元住民はもとより観光客も楽しむことができる。

図 8-3 大雪地ビール館



筆者撮影

8.4.2 帯広ビール（帯広市）

帯広ビールの主要銘柄「とかち晴れのきもち」は一般的に使われる小麦や大麦ではなく、十勝地方の名産物であるビート(砂糖大根)を原料として造られている「地発泡酒」である。そのため、ビフィズス菌増殖効果のある天然のオリゴ糖が含まれており、健康志向の発泡酒となっている。コンセプトは「ワインのようにビールを楽しむ」というベルギーの地ビールの理念である。ベルギービールの特徴は、その地域ごとのバラエティの豊かさにある。また食前酒としてのビール、食中酒や食後酒としてのビールとそれぞれの味と香りも違う多くの種類があり、フランスやドイツ、オランダといった国々に囲まれたベルギーが、これらの国々にも影響をあたえるほどのスパイスビールの種類と生産量の多さを誇っている点にある。このベルギービールの個性を大切にしている精神が、帯広ビールにも生かされ、この十勝の風土でしか味わうことができない独自の魅力のあるものに創り上げていきたいという願いを込め、十勝ならではの素材と原料を生かした地ビール・地発泡酒の味を研究している。

図 8-4 ラベルを貼る作業



出典：帯広ビール公式サイト

帯広ビールは、1回に仕込みできる量が 500l の釜を使用しているため「手作り」感を大切にしている。瓶詰めは 1 本 1 本行い、ラベルも手貼りである。この地ビールは通販での取り扱いも各地の酒店での取り扱いも一切無く、醸造所併設のレストラン「ランチョ・エルパソ」でしか味わうことができないまさに「地」ビールである。

8.4.3 オホーツクビール（北見市）

1994 年に、改正酒税法の下でビール製造免許第 1 号を取得したのがオホーツクビールである。(第 1 号として開業したのは新潟県新潟市のエチゴビール)。その後 1998 年に永久免許を取得した。製造工程においては、北見市の隣に位置していた旧端野町(現・北見市)で収穫される二条大麦から作られる麦芽を主に使用しており、原材料も「地」にこだわったビール醸造を、サッポロビール(株)との技術提携の下で行っている。コーンスターチ等の副原料を一切使わない麦芽 100%のビール醸造を売りにしており、地元根ざした、地元民の地元民による地元民のためのビールの試作、またビールを通じた新しい文化

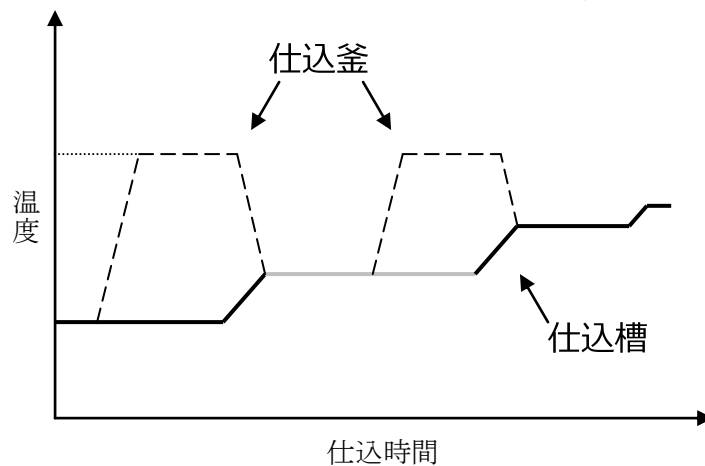
の創造を目指している。なお、株主はほとんどが地元の企業や住民で、市民による友の会組織もある。

8.4.4 網走ビール（網走市）

網走の地ビール研究会を前身とし 1998 年に設立されたのが網走ビールである。大学施設ではおそらく全国でこのみが所持している研究施設を使用した、東京農業大学オホーツクキャンパス生物産業学部との研究・技術指導を受けている。今でも東京農業大学との連携は続いている。

網走ビールの特徴として、日本の地ビールでは数少ない「三釜方式」と「デコクション方式」で地ビールや発泡酒を醸造している点が挙げられる。三釜方式とは文字通り釜が 3 つあるということである。そしてデコクション方式とは、糖化もろみの一部を煮沸してもう 1 つの釜に再び投入し、温度を上げていく、ドイツの伝統的製法のことであり、網走ビールではダブルデコクションとして行っている。この製法を用いることにより、麦の旨みがじっくりと引き出され、深いコクと風味が出るという。ダブルデコクション方式は 2 つの釜でも可能だが、釜が 3 つあることにより、麦芽以外の副原料が使いやすくなり、いろいろな素材を使った発泡酒を醸造しやすいという利点がある。

図表 8-1 ダブルデコクションの図解



出典：サントリー公式サイト

参照ウェブサイト

(株)銀河高原ビール

<http://www.gingakogenbeer.com/>

サントリーホールディングス(株)

<http://www.suntory.co.jp/>

Wikipedia (ホップの項)

<http://ja.wikipedia.org/wiki/ホップ>

大雪地ビール(株)

<http://www.ji-beer.com/>

(株)帯広ビール

<http://www.elpaso.co.jp/>

オホーツクビール(株)

<http://www.beers.co.jp/>

網走ビール(株)

<http://www.takahasi.co.jp/beer/>

あかしあのお酒の知識・ビール

<http://www001.upp.so-net.ne.jp/acacia/sake/beer.html>

日本地ビール協会 イベントカレンダー

<http://www.beertaster.org/toroku/beerevent.htm>

国税庁 (地ビール等製造業の概況 2009 年度調査)

<http://www.nta.go.jp/shiraberu/senmonjoho/sake/shiori-gaikyo/seizogaikyo/beer/pdf/h21/01.pdf>

酒蔵奉行所／銀河高原ビール(那須工場)

<http://www.geocities.co.jp/Foodpia/2308/tanbo/ginganasu.htm>

北海道地ビール醸造所リスト

<http://homepage1.nifty.com/BEER/list.htm>

ホップ物語

<http://pub.ne.jp/itofarm/>