

第8章 道央・道南のビール

前川侑毅

8.1 ビールの種類

現在ビールは、150カ国以上の国で生産され、銘柄は10000以上に及ぶと言われている。ビールの種類やタイプもその土地の気候風土に合わせて、製法や原材料など多種にわたっている。ビールの発酵方法は、使用する酵母の種類によって、上面発酵、下面発酵、自然発酵に分けられる。上面発酵ビールは、発酵が進むにつれ泡と一緒に液面に浮かび上がる性質をもつ上面発酵酵母を使用し、常温に近い温度（15～25℃）で発酵させたものをさす。下面発酵の技術が確立するまで、ビールといえば上面発酵のものだった。一方、下面発酵ビールは、発酵が進むにしたがって沈下していく下面発酵酵母をつかい、比較的低温（5～10℃）で発酵させたものをさす。上面発酵ビールに比べ、発酵時間は長く、世界の主流であるピルスナーは、このタイプである。また、空気の中に存在する野生酵母をつかって発酵させるのが自然発酵ビール。最も古典的な製法であり、ベルギー・ブリュッセル近郊でつくられるランビックが、この製法を踏襲している。以下はビールの種類をまとめた表である。

表 8-1 主なビールの種類

発酵方法	色	種類	原産地	特徴
上面発酵 ビール	淡色 ビール	ペールエール	イギリス	芳醇な香りと強い苦みが特徴で、「ペール」は「淡色」という意味
		ビターエール	イギリス	フルーティでホップが効いたドライな味わい
		ヴァイツェン	ドイツ	独特の香りが特徴で、苦みがほとんどない
		ケルシュ	ドイツ (ケルン)	苦みが弱く喉ごしがよい ため飲みやすい
	中濃色 ビール	マイルドエール、 ブラウンエール	イギリス	軽くて苦みも弱く、瓶詰し、糖分を加え熟成させるとブラウンエールになる
	濃色 ビール	ポーター	イギリス	数種類のエールをブレンドしたことが始まりである

上面発酵 ビール	濃色 ビール	スタウト	アイルランド	ローストした大麦由来の 香りと、ホップの苦みがマ ッチしたビールで、ギネス はこのタイプの代表
		アルト	ドイツ (デュッセルド ルフ)	イギリスのエールの製法 をベースにつくられてい る
		ランビック	ベルギー	ブリュッセル近郊に棲息 している野生酵母や細菌 を利用してつくる
自然発酵 ビール				
下面発酵 ビール	淡色 ビール	ピルスナー	チェコ (ピルゼン)	世界の主流になっている ビール
		ヘレス等の ドイツ淡色ビール	ドイツ	麦芽のうまみが濃く、甘味 もあり、ホップの苦味が弱 いのが 特徴
		アメリカンビール		副原材料を多く使い軽く、 水っぽく、甘い香りのする のが特徴
		ラガービール		下面発酵ビールの総称
	中濃色 ビール	ウィーンビール	オーストリア	褐色のウィーン麦芽を使 用したラガービール
		メルツェン	ドイツ (ミュンヘン)	ウィーンビールを踏襲し ており深い味わいが特徴
	濃色 ビール	ドゥンケル	ドイツ	ドイツの黒ビールの呼称
		ミュンヒナー	ドイツ	バイエルン地方の伝統的 な黒ビールで、まろやかな 味わいと弱い苦みが特徴
		ボックビール	ドイツ (アインベック)	アルコール度数が高めで 香りがよく、ホップの苦み の強いビール
		ラオホ (=燻煙ビール)	ドイツ (バンベルク)	煙の香りのするビールで、 ブナの木を燃やした煙で 燻蒸した麦芽を使用する ため、独特のスモーキーな 味わい

出所：全国地ビール醸造者協議会 HP

8.2 ビールの統計資料

以下の表は国別のビールの生産量・消費量と国別の一人あたりのビール消費量をまとめたものである。

表 8-2 国別一人あたりのビール消費量

順位	国名	消費量 (L)	大びん (633ml) 換算本数	日本=1として
1	チェコ	131.7	208.1	2.9
2	ドイツ	106.8	168.7	2.4
3	オーストリア	105.8	167.1	2.3
4	アイルランド	103.7	163.9	2.3
5	エストニア	90.6	143.2	2.0
6	リトアニア	85.7	135.5	1.9
7	ポーランド	83.6	132.1	1.8
8	オーストラリア	83.4	131.7	1.8
9	ベネズエラ	83.0	131.1	1.8
10	フィンランド	82.7	130.6	1.8
38	日本	45.4	71.7	1

表 8-3 国別ビール生産量

順位	国名	生産量 (万 kl)	対前年 増加率 (%)
1	中国	44,830	6.3
2	アメリカ	22,816	-1.2
3	ブラジル	12,600	18.0
4	ロシア	10,240	-6.2
5	ドイツ	9,568	-2.4
6	メキシコ	7,988	-3.0
7	日本	5,850	-2.4
8	イギリス	4,499	-3.2
9	ポーランド	3,390	5.3
10	スペイン	3,337	-1.3

表 8-4 国別ビール消費量

順位	国名	消費量 (万 kl)	対前年 増加率 (%)
1	中国	44,683	5.9
2	アメリカ	24,138	-1.4
3	ブラジル	12,170	16.0
4	ロシア	9,389	-6.2
5	ドイツ	8,787	-2.2
6	メキシコ	6,419	-2.0
7	日本	5,813	-2.8
8	イギリス	4,587	-2.0
9	スペイン	3,251	-0.5
10	ポーランド	3,215	-0.3

出所：ビール酒造組合 HP

8.3 サッポロビール北海道工場

現在のサッポロビール北海道工場は、札幌第一工場の移転が決定し、恵庭市に新工場が1989年に完成したのが始まりである。恵庭市が選ばれた理由は、広い敷地が確保できる、高速道路へのアクセスが良好、水資源が豊富、地元の熱心な勧誘、の4つであった。広い敷地を求めたのは生産能力の増強はもちろん、北海道を代表するビール工場として、道外のお客様には北海道らしさを、地元の皆様には、気軽に利用できる開放的な工場を目指したためである。恵庭は高速道路から近く、また札幌をはじめ道東・道北・道南いずれの方面にもアクセスができるという立地条件が魅力であった。広大な敷地を有し多彩な施設を備えた、サッポロビールを代表する北海道工場は、協働契約栽培の北海道産大麦を使用した麦芽をつかうなど、北海道ならではの商品を作っている。広大な工場内には、パークゴルフ場や動植物が生息するビオトープ園などがあり、雪が降ればクロスカントリー場も整備され、無料でスキーの貸し出しも行っている。以下はサッポロビールの歴史をまとめた表である。

表 8-5 サッポロビールの歴史

1876年	開拓使麦酒酒醸所開業
1877年	「札幌ビール」発売
1887年	日本麦酒醸造会社設立
1890年	「恵比寿ビール」発売
1906年	札幌、日本、大阪麦酒の3社を合併し、大日本麦酒株式会社設立。
1949年	大日本麦酒が日本麦酒と朝日麦酒の2社に分割。
1956年	「サッポロビール」復活。
1964年	「サッポロビール株式会社」に社名変更。
1971年	大日本麦酒の主力ブランド「エビスビール」が復活。
1977年	「サッポロ〈びん生〉」発売。後に「黒ラベル」へ名称変更。

筆者作成

●レストラン「ヴァルハラ」

工場できたての黒ラベル、クラシック、エビスビールなどを美しい庭園を眺めながら、人気のジンギスカンをはじめ、北の味覚を楽しめるレストランである。客席数は150席で、夏季（5～10月）は、午前11時からの10時間、冬季（11～4月）は、11時からの8時間営業している。

●サッポロビール パークゴルフ場

36ホールの本格的パークゴルフコースである。2013年は4月21日からプレー可能予定で、料金は1人500円で楽しめる。パークゴルフとは、北海道十勝地方・幕別町が発祥の

地とされる、ゴルフをアレンジしたレクリエーションスポーツであり、どんな人でも気軽に楽しめるのが魅力である。

●ビオトープ園

ビオトープとは BIO（生き物）と TOP（場所）との合成語で、季節の草花が園内を彩り、池にはコイやフナが生息するほか、カモやキツツキ、カワセミなどの鳥たちが季節に応じて飛来する。夏の夜には幻想的な蛍の光も見られ、遊歩道を散策して、自然をのんびりと体感できる。

図 8-2 ビオトープ園



出所：サッポロビール HP

●クロスカントリー場

気軽に楽しめる「歩くスキー」は、貸しスキー無料で楽しむことができる。全長約 5km を歩いた後に飲む、工場出来たてのビールも格別である。1月6日～3月末頃までの期間限定で楽しめる。

8.4 サッポロビールの限定商品

サッポロビールの代表的な商品といえば「サッポロ生ビール黒ラベル」であるが、そのほかにも地域限定の商品が数多く発売されている。そのなかで、現在製造中の商品の一部を紹介したい。

●サッポロクラシック

サッポロクラシックは、ビール本来のうまさにこだわり、副原料を一切使用していない麦芽 100%生ビールである。また、数量限定で富良野産のホップを生そのまま使用した、サッポロクラシック ‘12 富良野 VINTAGE という商品もある。ちなみに、サッポロクラシックは、筆者の一番好きなビールでもある。

●札幌生ビール黒ラベル東北ホップ 100%

東北地区で収穫されたホップを 100%使用したビールである。東北産ホップの特徴である華やかなホップの香りを引き出した特別な黒ラベル。

●新潟限定ビール 風味爽快ニシテ

オールモルトのしっかりしたうまみと爽やかなのどごしのビールである。新潟だけで楽しめ、風味爽快で飲みやすい。1877年に開拓使麦酒醸造所で初めてのビールとなる冷製「札幌ビール」を発売し、このビールの当時の宣伝コピーが、「風味爽快ニシテ健胃ノ効アリ」

というものであったため「新潟限定ビール 風味爽快ニシテ」は、この言葉をもとに名付けられた。

図 8-3 サッポロクラシック



出所：TARUMI ONLINE SHOP HP

図 8-4 富良野 VINTAGE



出所：イートスマート HP

図 8-5 風味爽快ニシテ



出所：ビール宅急便 HP

図 8-6 黒ラベル東北ホップ 100%



出所：サッポロビール HP

8.5 キリンビアパーク千歳

キリンビアパーク千歳とはキリンビール（株）の北海道工場である。千歳市に工場があるメリットは大消費地である札幌に近く、大量の製品を運ぶのに大変交通の便が良いということがあげられる。また苫小牧の港にも近く、原料調達等でも非常に有利な場所であることや、また新千歳空港が至近距離にあり、お客様を迎える場合や、社員等の首都圏への出張についても非常に便利な場所である。またビール作りにとって水が非常に大事ですが、ここ千歳では大量で良質の水が使える、という点でもビール作りには非常に適した土地といえる。ビールの製造から出荷までの工程を見学できるツアーがあり、できたての生ビールも試飲できる。また、工場内にあるレストラン「ハウベ」では、工場直送の生ビールとともに北海道の素材を生かした料理が楽しめる。キリンビールは1888年に「キリンビール」を発売したジャパン・ブルワリー・カンパニーの経営を引き継ぎ1907年に創立した。また、創立以来「お客様本位」「品質本位」を理念に掲げている。また、容器包装の再資源化やCO2排出量の削減など、環境保全活動も行っている。以下はキリンビールの歴史をまとめた表である。

表 8-6 キリンビールの歴史

1885年	ジャパン・ブルワリー・カンパニー設立
1888年	ドイツ風ラガービールを「キリンビール」の商品名で発売
1907年	キリン麦酒株式会社創立
1919年	「キリン黒ビール」発売（1998年製造終了）
1932年	「キリンスタウト」発売（2008年製造終了）
1963年	自動販売サービス株式会社（現・キリンビバレッジ株式会社）設立
1975年	千歳工場（清涼飲料水）完成
1986年	千歳工場（ビール工場、現・キリンビール千歳工場）完成
1990年	「キリン一番搾り生ビール」発売
1991年	「キリン秋味」発売
1998年	「キリン淡麗〈生〉」発売
2005年	「キリンのどごし〈生〉」発売

筆者作成

8.6 道央・道南の地ビール

1994年の酒税法改正により全国各地に少量生産のビールメーカーが誕生した。それは、北海道も例外ではない。かつて北海道にはもっと多くの醸造所が存在したが、以下は現在も営業している醸造所をまとめた表である。

表 8-7 道央・道南の地ビール

市町村	ブランド名	醸造所名
札幌市	蝦夷麦酒	蝦夷麦酒（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
	体験工房手づくり麦酒	（有）カナディアンブルワリー
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
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）
ニセコ町	ニセコビール	（有）グリーンプランニング
登別市	鬼伝説	（株）わかさいも本舗登別地ビール館
函館市	はこだてびーる	（株）マルカツ興業
七飯町	大沼ビール、小沼ビール	（株）ブロイハウス大沼

出所：北海道ビールリスト、各社 HP より作成

8.7 北海道ビールピリカワッカ

北海道麦酒ピリカワッカを製造するのは千歳市の株式会社耕人舎という会社である。前身は、1998年にサッポロビールの技術提供を受けて開業した「ちとせ地ビールピリカワッカ」であるが、2006年に株式会社ビア・ワークスちとせから現在の会社に経営が移った。ブランド名は2005年以来「北海道ビールピリカワッカ」となっている。ちなみに意味はアイヌ語の「きれいな水」に由来しており、名水百選の千歳の上質な水を使って製造している。ジャパンアジアビアカップ2009で「スタウト」が銅賞受賞、インターナショナル・ビア・コンペティション2010では「ピルスナー」が銅賞受賞している。製造するビールは4種類で、「ピルスナー」「エール」「ヴァイツェン」「スタウト」である。「ピルスナー」は、上質なホップの苦味とスッキリとした喉ごしが特徴で飽きが来ないので飲みやすいタイプで、「エール」は、赤褐色で、コクと爽快感を楽しむ。「ヴァイツェン」は上品でまるやかなのど越しで、フルーティーなので女性に人気のタイプである。

図 8-7 昼からビールを楽しむ筆者と三宅



ゼミ生撮影

参照 HP

- ・北海道ビールリスト
<http://homepage1.nifty.com/BEER/list.htm>
- ・麒麟ビアパーク千歳 HP
<http://www.kirin.co.jp/about/brewery/factory/chitose/index.html>
- ・サッポロビール北海道工場 HP
<http://www.sapporobeer.jp/brewery/hokkaido/>
- ・全国地ビール醸造者協議会 HP
http://www.beer.gr.jp/local_beer/
- ・北海道ファンマガジン 名水百選・千歳の水を使った「ピリカワッカ」(千歳市)
<http://pucchi.net/hokkaido/beer/pirika.php>
- ・恵庭市工業団地
<http://www.eniwa-kougyou.com/voices/sapporobeer.html>
- ・北海道千歳市工業団地
http://www.city.chitose.hokkaido.jp/yuuchi/interview/interview_kirin.html