

ビール watching in チェコの プラハ 2016 Beer watching in Prague, Czech

2016年の暮れ、仕事でチェコに行く機会がありました。首都プラハ滞在中に駆け足で見た、ビール事情を記録しておきます。2014年にもチェコの醸造所を見に来たので、一部の説明写真はその時の記録から。チェコは、「世界で最も一人当たりビール消費量が多い国」、また「ピスナービール発祥の国」です。



1. プラハのブルワリーレストラン



<U SUPA ウスバ>

- 共産政権時代のチェコには、大規模ビール醸造所は数社あったが、クラフトビール醸造所は1軒のみ(「U FLEKŮ - ウフレク」- プラハの観光ガイドに必ず載っている名物醸造所。500年以上の歴史がある)だった。
- しかし、1989年のピロード革命で共産体制が崩壊し、1993年にチェコとスロバキアが分離。その後、1995年ごろ(=日本の地ビール解禁と同じころ)から、クラフトビール醸造所ができた。いまや首都プラハに数軒、全土では300軒近くあるそう。軒数も奇しくも今の日本と似る。(ただし、チェコの人口は約1,000万人で、日本の1/10以下)
- 「U Supa - ウスバ」は観光客が行きかうプラハのオールドタウンにある。店の看板「PIVOVAR(ピヴォヴァル)」というのはチェコ語で「ビール醸造所」。ビールは「PIVO(ピヴォ)」。英語(ドイツ語、フランス語、イタリア語も)の「ビール」、スペイン語の「セルヴェッサ」とは、全く違う。因みにチェコ語でドイツはNěmecko(ネメツコ)、オーストリアはRakousko(ラコスコ) - 4ページ参照。スラブ語に属するチェコ語は、旧西側諸国の言葉と相当違う。
- 近年に開業したブルワリーレストランだが、「起源は15世紀にさかのぼる、プラハで最も古いブルワリーパブ」とのこと(下の英文を拡大すると読める)。



- ガラス(!)のブリューハウス(釜)は、Joh Albrecht(ドイツのマイクロブルワリー設備の会社)のもの。相当高価だと思うが、同社のウェブサイトによれば「世界で20以上が稼働している」そう。プラハでは、高額投資に見合う来客が見込めるのだろう。
- 日本の代官山の「スプリングバレー・ブルワリー」でも使われているので、その写真(下)を掲載しておきます。



2. プラハで飲んだ、大手ブランドビール



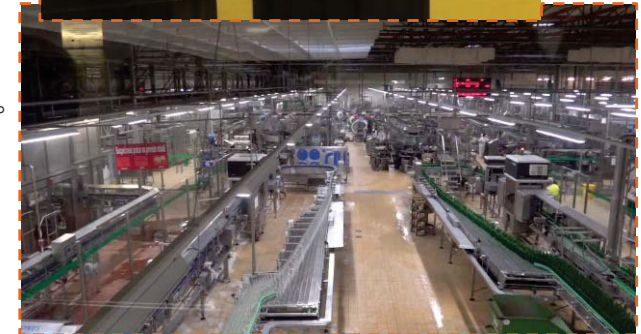
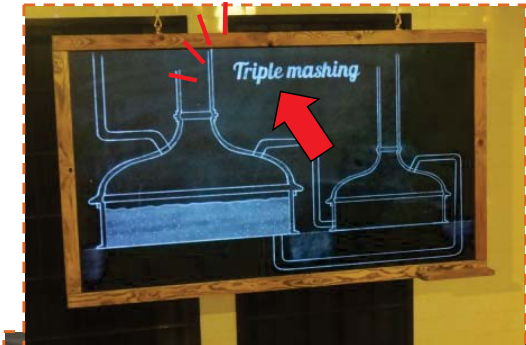
<ピルスナー・ウルケル Pilsner Urquell>

- プラハについた日、まずは敬意を表してウルケルを一杯。自称「プラハで最も古いウルケルのパパ」「U Pinkasů - ウピンスク」にて。
- メニューを拡大すると見えるが、27clが37czk(170円)、37clが47czk(210円)。とてもエレガントでおいしかった。(円価は、2016年12月訪問時のレート1czk=4.5円で換算)

参考情報(2014年訪問時の写真から)→

- 世界に冠たる「ピルスナー・ウルケル」。1842年創業。チェコ語では「ブルゼニスキ・プラズドゥロイ」。ピルスナーのふるさと、ブルゼニ(ピルゼン、プラハから西南西に60kmくらい)にある。
- チェコから帰国直後に「アサヒが買収することになった」とのニュースが流れた。以前から可能性は取りざたされていたが、現実になるとは！ ご存知の通り、SABミラー傘下だったが、AB InBevとSABミラーの統合に伴い、売りに出たもの。
- 充填ラインは素晴らしい。「びんライン」はKRONES。「缶ライン」は充填機がKHSで、缶シーマーがFerrum。PETボトルラインもあって、ブリフォームからブローで容器を膨らます方式。フィラー・キャッパーのメーカー不明(見学通路から見えなかった)。
- 伝統的「トリプルデコクションマッシング」(写真矢印)に、「トリプルホッピング」。量産ビールにしてこんな手間をかけるのは、ほかにない。

http://www.kitasangyo.com/pdf/archive/world-alcoholic/Beer_DE&CZ_2014.pdf

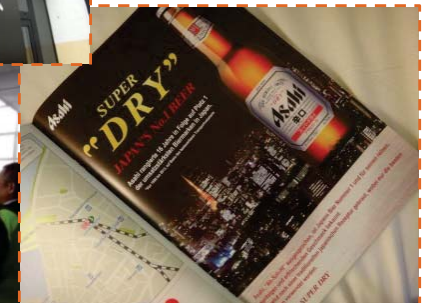


<スタロプラーメン Staropramen>

- 次にチェコ2位のブランド、スタロプラーメンにも敬意を表して一杯。スタロプラーメン専門のパブがある。工場が近いせいか、素晴らしくフレッシュ。

参考情報(2014年訪問時の写真から)→

- 1869年創業。プラハにはかつて(共産主義時代)3つの大きなビール会社があったが、現在はこの1社のみ。現在、「モルソクアーズ」の傘下で、チェコで2位の生産規模。工場はプラハ市内にあって、市街地から煙突がブルタヴァ河の向こうに見える。
- ヨーロッパで販売されるアサヒ・スーパードライ(写真はドイツの雑誌の広告)は、チェコ製と表示がある。ここ、スタロプラーメンで委託生産されている。
- ただ、アサヒがピルスナー・ウルケルを買収したので、委託醸造先はたぶんウルケルに変わる？

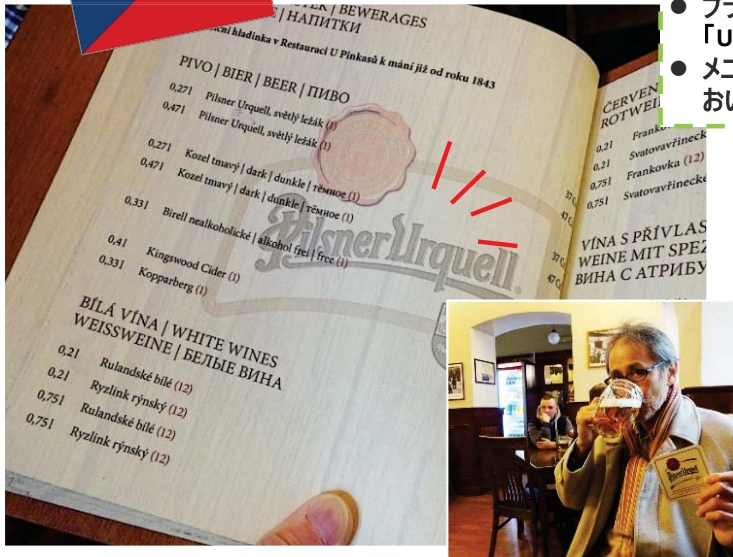
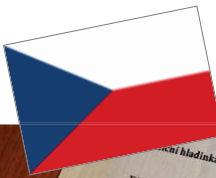


<バドワイザー Budweiser/Budvar>

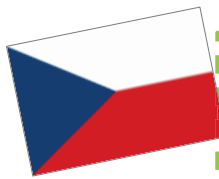
- アメリカ製ではない、チェコのバドワイザー。右がアメリカのバドワイザーのロゴ。長年、アメリカのバドワイザーに商標権を主張して争っているが、最新の状況は知らない。
- 零下5度の外気温でビールを飲み歩くのは限界がある。このビールは飲まずじまいだが、看板のみ紹介。Wikipediaによれば、ブジェヨヴィツェ・ブドヴァル国営会社が製造。



sauce : web



3.「ワインペアリング」に、クラフトビール



<「ワインペアリング」にビール！ → PIVO MATUŠKA — ビヴォ マテュシュカ>

- ミシュラン星付きレストラン「デギュスタシオン・ボヘミアン」で、夕食と合わせて「ワインペアリング」を注文してみた。
- ヨーロッパの中～高級レストランでは、2人で「ボトル1本のワイン」を頼むのが普通だが、「ワインペアリング」は新しいスタイル。「料理一皿一皿に合うおすすめワインがあらかじめ決めてあって、一皿につきグラス1杯（といっても、数十ccの少量づつ）が提供される」方式。最近、ヨーロッパでも、日本料理並みに「量を少なく」して、その代わり「皿数を多く」するレストランを時々見かけるが、そんなお店でワインペアリングを設定していることがある。このお店の場合、小量づつの6皿のコースなので、6種のワインが飲める。「ボトル1本のワイン」を頼むのと違って、様々なバリエーションのワインをたのしめる。メニューの通り、この店では、あらかじめ料理の下にワインの名前も書いてある。
- 価格は、「ムニユ（6皿コース）」が2,450czk（11,000円）、「ワインペアリング」が1,350czk（6,100円）。アルコールがだめな向きには「ジュースペアリング」があつて550czk（2,500円）。
- 「ふむふむ、料理はおいしいし、ワインはよくマッチしておるなあ、、、」と、5皿の料理と5杯のワインまで楽しんだ後、最後の6皿目のデザートで「スモークの羊チーズ・アルニカ・パスタ」（上の写真、少量さがわかる）を頼んだら、ワインではなく、なんとクラフトビール「マテュシュカ」（下）が出てきた。おどろいた！



DEGUSTATION BOHEME
december

FIRST
pumpkin, prague ham, whipped cream
hibernal 2014 – petr kočárek

SECOND
lužické hory snails, garlic, fennel
cuvée quatre 2014 – dobrá vinice

THIRD
catfish, radish, almonds
pinot blanc 2013 – jan stávek

FOURTH
egg, dill, mushrooms
riesling 2013 – sonberk

FIFTH
pork belly, cabbage, caraway
ryzlink vlašský 2000 – mikrosvin mikulov

SIXTH
sheep cheese arnika, pasta, smoked stock
beer – matuška
or
yogurt, apple, griotka
riesling goldtröpfchen auslese 2003 – reinhold haart

menu 2450 czk
wine pairing 1350 czk
juice pairing 550 czk



参考情報（2014年訪問時の写真から）↓

- 2014年にチェコに来た時にチェコのいろいろなビール工場を案内してくれたのがマテュシュカさん。往年、日本で地ビールの醸造指導をした経験もある。
- 彼は現在プラハから車で1時間ほどのブロウミという田舎町の住宅街にある自宅横に醸造所（白い壁の建物）を設けて、クラフトビールを作っている。主にプラハに出荷。チェコではとても有名なクラフトビールの作り手。



4. プラハ市内、徒歩圏でのビール探訪



<U MEDVÍDKŮーウメドゥヴィドゥク>

- 旧市街の中にある小さな醸造所。釜は極小で、MINIPIVOVAR(ミニビール醸造所)を自称。レストランとホテルも経営。
- 入口に掲げてあった「プラハ・ビールツアー」の、のぼりをご紹介します。毎日6時にスタート。徒歩圏内に数軒の醸造所があるので、容易に飲み歩ける。



参考情報(2014年訪問時の写真から)→

- 2014年に訪問したとき、ウメドゥヴィドゥクでブルーマスターをしていたのは、かつて鹿児島霧島高原ビールで醸造担当していたVesselyさん。その右の男性はマテシュカさん。今思えば、90年代、日本にチェコのブルワ어가きた頃は、チェコではクラフトビールがほとんど無かったはずなのに、彼らはちゃんとビール造りを知っていたことになる。。。
- 再会を期して尋ねたところ、プラハ郊外の醸造所に転籍したそうで、会うことはかなわず。



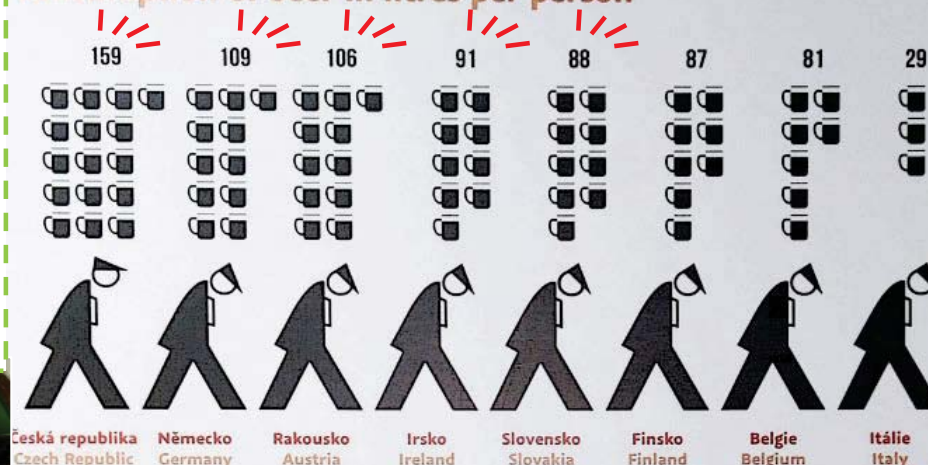
<BEER MUSEUM>

- ビールの国だけあって、私設博物館もある。パネルは一人当たりビール消費量。ドイツ109リットル、オーストリア106リットル、アイルランド91リットル、スロヴァキア88リットルに対し、チェコは159リットルと圧倒的。
- 「キリンビール大学」が2016年暮れに発表した最新情報でも、142リットル/人、日本の3.4倍。どうしてこんなに飲めるんだろう、不思議。
- なお、市街の反対側に、同名のBeer Museumというパブもあって、こちらのほうが有名。因みにネットでこのパブのビールを見ると、トップに「マテシュカ」(前ページ参照)がでてる。



konzumace piva v litrech na hlavu

consumption of beer in litres per person



Kolik piv si mohou koupit evropané za minimální měsíční mzdu: How many beers can europeans buy on monthly minimum wage

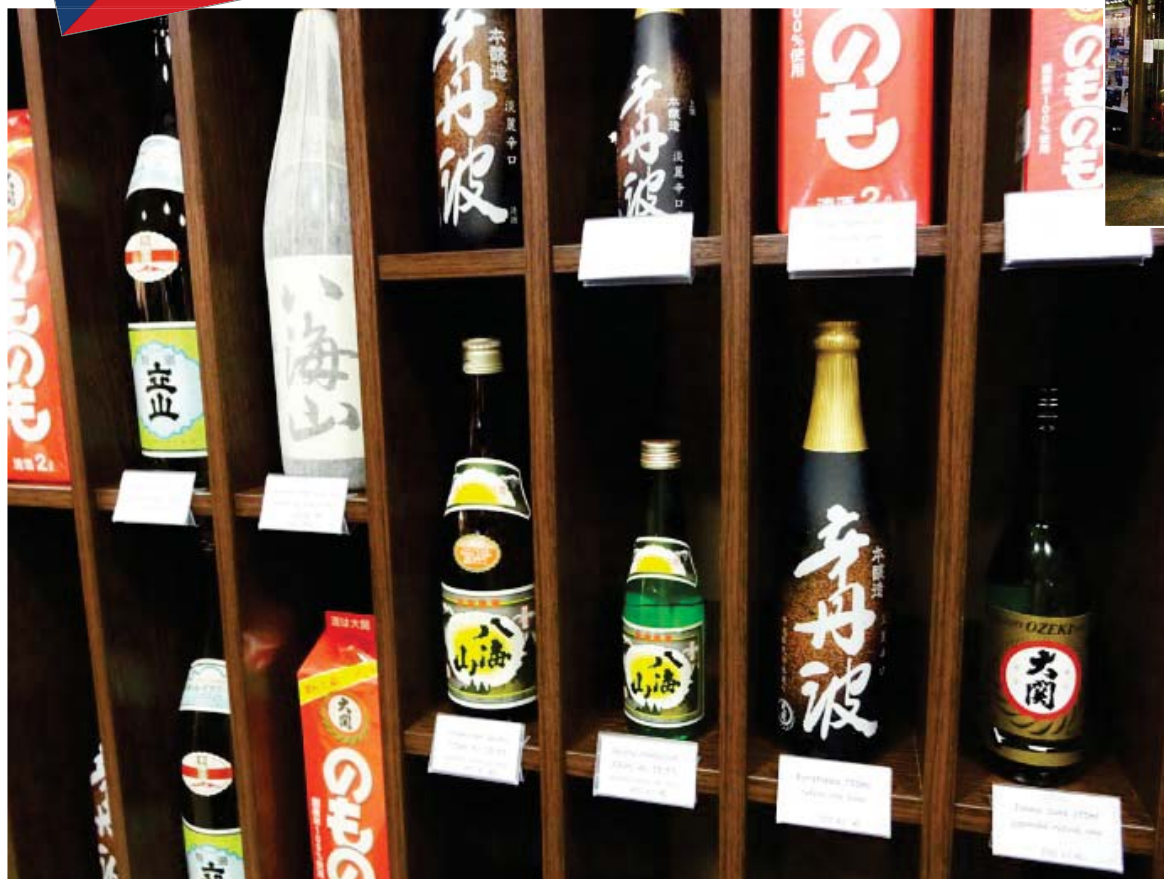


<U tři růžíーウ・トリ・ルージ>

- これも、観光客がそぞろ歩く旧市街にある醸造所。
- ビール飲み歩きは限界があり、ここはお店には入らず。外観のみ撮影。よく見ると、窓の向こうにブリューハウスが見える。



5.おまけ情報：プラハのサケ、そしてヴィノロック



- プラハの中心市街地のビルの中にある日本食品のお店「Japa」。もっと大きいJapaの日本食材の店舗が、市街地からやや離れたところにあるそうだが、このお店は極小。
- 2014年にも訪れたが、その時に比べるとサケ・焼酎の種類は減ったようだ。店員さんに聞くと、それほど売れ行きが良くないので銘柄を減らしたとのこと。
- この店のオーナーは、トミオ・オカムラ(岡村富夫)さん。東京生まれの日系人で、実業家、著作家、チェコの上院議員。大統領選挙に出馬したこともあるチェコでは有名な人。
- なお、プラハ市街をあるくと日本食レストランがいくつもある。日本人が経営する店も何軒かあるそうだが、今回は訪問できず。

http://www.kitasangyo.com/pdf/archive/sake-watching/Sake_CZ2014.pdf



スペースが余ったので、、

- 今回はチェコ行きの目的は、ガラス栓「VINO-LOK(ヴィノロック)」を製造するPreciosa社の訪問。本社はヤプロニク・ナド・ニソウというプラハから離れた北部、ポーランド国境に近い街にある。
- 当社とPreciosa社はヴィノロックのサケ(日本酒・焼酎)仕様を作るべく、2013年から共同開発に着手、試作品を何度も作ってきた。今回、ようやく口径20mmのサケびん口(一升びん口)規格に合う「Sake VINO-LOK」を発売するに至りました。

