



BelGIAN B EER

ベルギービール watching 2015

醸造所その1
デュベレ・モルトガット社
Duvel Moortgat



1



2

長年にわたってベルギービールを輸入販売される小西酒造（「白雪」）さんのツアーに参加して、ベルギービール醸造所4箇所を見学した記録。
「ベルギービール・ウィークエンド」にも参加しました。

主要銘柄は「DUVEL」「VEDETT」など。年間7万KLで大規模な部類。現社長は4代目。ベルギーやアメリカでブルワリーを買収するなど、積極経営。

- 1: 工場側面に「シーツ(SSST...)、静かに、DUVELが眠ってる」。実際、びん内二次醗酵のびんが貯蔵されている。DUVELは悪魔の意。
- 2: 副原料は、ご存知のオレンジピールとコリアンダーに加え、お米（上段の白いもの）。原材料、副原料はすべてベルギー国産、という説明だった。
- 3: (ガラス越しで写りが悪いが) 500ヘクトリッターのスタインッカー。
- 4: 環境意識が強いベルギーでは「1リットルのビールを造るのに何リットルの水をつかうか」をさかんにPR。「7リットル」と表示しているが、近い将来5リットルになるそう。工場で発生した熱や炭酸ガスも完全回収を謳う。
- 5: 壺詰めラインは回収びん前提のレイアウト。①が他社びんリジェクト、②が洗壺とラベル除去。ベルギーではほとんどの醸造所がリユースびん使用。二次醗酵なので、当然、パストライズトンネルはない。
- 6: 800bpmのクロネス充填機。手前から伸びているラインで、二次発酵用の糖分（シュガービーツ由来）とイースト（1次醗酵と同じ菌）を「充填直前に添加」する。びん内二次発酵ベルギービールは、基本的にすべてこのやり方。なお、缶詰め製品（現在、日本のナチュラルローソンで細い缶を販売中）の充填は外部委託。
- 7: 1ケースを取り出し王冠裏に泡がついているかを目視確認、の図。ヘッドスペースエアをなくすために「泡上打栓」がビールの基本。プリミティブだが有効だろう。



3



4



6



7

1/7



BELGIAN BEER

醸造所その2

ヘット・アンカー社
Het Anker



1



3



2



4



5



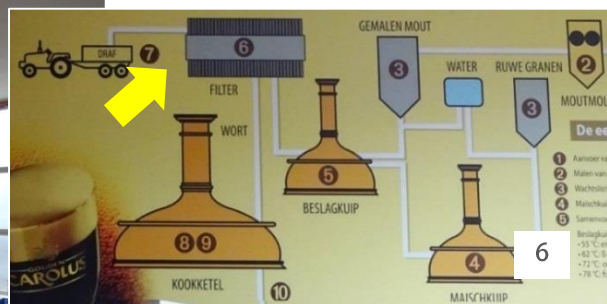
7



8

主要銘柄は「CAROLUS」（カルロスではなく、カロルス）。現社長は5代目。凋落の一途だった伝統ブランドを建て直した。2010年から別の場所で同じHet Ankerブランドのウイスキー蒸留所も経営。ウイスキー樽のエージングはビール醸造所内で行っている。

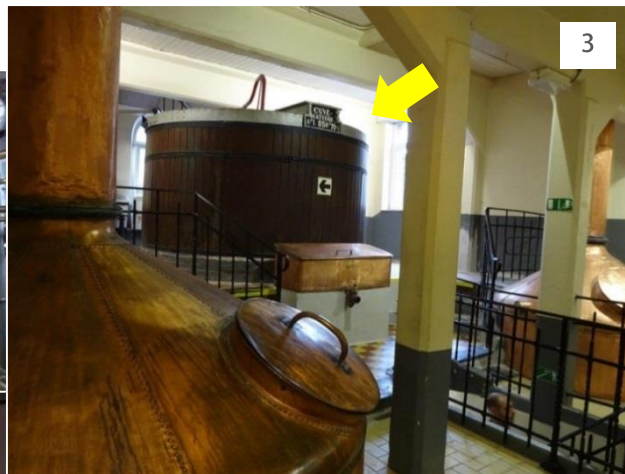
- 1: ビジターオフィスには、日本語で「いらっしやいませ」の看板。スタッフの一人は、小西酒造で働いていた経験のある方で、日本語堪能。
- 2: 工場裏に教会の塔が見える。これはユネスコの世界遺産でベギン会という女子修道会の大修道院。このあたりにはかつてベギン会の病院があり、修道女が患者の安全な飲み物としてビールをつくった（当時のアルコール度数は1〜2%）のが、この地区のビール醸造の始まり。（日本には僧坊酒はあったが、尼寺酒はなかった。）
- 3: 工場のレイアウト図。歴史地区なので昔ながらの三角形の土地。不便そう。古い建物をそのまま使って、内部は順次近代化。醸造や貯蔵のみで、梱詰めは外部委託。
- 4: ここの副原料は変わっている。左上から時計回りに、コリアンダー、オレンジピール、甘草-リコリス（黒い塊。漢方薬に使われる）、クミン（香辛料）、スターアニス（八角星型の大型の実。香辛料のほか、仏事に使用）。
- 5・6: 古めかしいブリューハウスはベルギー製。巨大な鋳物フレームのフィルター（矢印）を使ってウォートを濾過する方式（副原料ゆえ？）は、あまり見たことがない。数十年使ったフィルターを、つい去年新しいものに入れ替えたところだそう。
- 7: 屋上に残された冷却用（兼、空中酵母取り込み用？）の「クールシップ」。数年前まで使っていたそう。写真では見えないが、遠くに見える鐘楼もベギン会とは別の世界遺産。
- 8: クールシップの下の階にある冷却装置。中に冷却水を通す構造の銅製プレートで、ビールをプレートの表面を上から下に伝わせて冷却される。さぞ、どんどん酸化されただろう。もちろん、今は使われない。





BELGIAN BEER

醸造所その3
ボック醸造所
Bocq



主要銘柄は「GAULOISE」（フランスタバコと同じゴロワーズ。「ゴール人の女」または「陽気な」という意味）や「BLANCHE DE NAMUR」。今までの2社はフランダース地区（ベルギー北部）だったが、この会社はワロン地区（ベルギー南部）にある。2016年からコルセンドンク社の傘下となるそう。

- 1：工場全景。のどかな田園都市の街中にある。
- 2：新設の近代的タンク。コニカル底部からの排出機構など、ドイツでよく見る方式。1の写真では左上の新しい建物内部にある。
- 3：ブリューハウスの釜の後ろには、一見、ウイスキーのウォッシュバック（醗酵槽）のような釜が、cuve matière（原料釜）と表示されていたが、マッシュタンだろう。
- 4：コルク栓の上にワイヤーフード（ミュズレ）を装着する機械。ボック社では250ml・330ml・750mlの3種の罎がある（本ページ左肩の製品写真参照）。250mlと330mlは王冠だが、750mlはコルク栓とワイヤーフード。
- 5：750ml製品のコルク栓のクローズアップ。このコルクとワイヤーは、シャンパンとも、ブルターニュのシードルとも異なる規格。王冠は酸素透過度が極めて低いが、コルクはある程度酸素を透過するだろう。（ごくわずかだろうが、びん内は圧力が高くて酸素分圧が低いので酸素は内部に浸入する。なおシャンパンでは、二次醗酵エージング中の酸化熟成を狙って王冠でなくわざとコルクをするシャンパンメゾンもある。）
 - 今回は、エージング倉庫をどこも見学しなかったが、実際は罎詰め後に25℃くらいの部屋で2週間くらい二次醗酵させてから出荷する。
 - ケグで販売するビールはどうやって二次醗酵させるのかと尋ねると「タンク内で二次醗酵させてケグにつめる」「同じ品種でもアルコール度数はびんよりケグのほうが0.5%ほど低い、法律の許容範囲内」という説明でした。シャンパン（びん内二次醗酵）とシャルマ法（ワインのタンク内二次醗酵法）の違い？ 一度、同じ銘柄でケグ、コルク栓びん、王冠びんの3種を飲み比べてみたいものです。
 - ベルギービールで「トリプル」というのが良くありますが、醸造所によって「醗酵は3回ではなく2回。アルコール度数の強いものをトリプルという」という説明と「タンク内で2回目の醗酵したあと、びん内で3回目の醗酵をする」という説明の両方を聞きました。ここ、ボック醸造所は後者。

6：2015年のクリスマスビール。未だ誰も飲んでいない、今年初めての一杯を私が飲ませてもらったので記念写真。美味しかった。





BELGIAN BEER

醸造所その4 カンティオン醸造所 Cantillon



銘柄は「CANTILLON」で、グーズやランビックを造る。家族で切り盛りする、ファミリーカンパニー。

- 1: 「グーズ博物館」とも名乗る観光醸造所として、首都ブリュッセル市内の市街地にある。
- 2: 先代のオヤジと小西さん。小西さんは20年以上前、カンティオンを日本に輸入し始めたそうで、それがカンティオン初の海外輸出だそう。独特の味が最初は中々理解されなかったそうだが、そんな時代にこの味に可能性を見出した慧眼（けいがん）に驚く。いまでは世界中に輸出される人気ぶり。なお、私は20年前にもここに来ていて2度目の訪問だが、オヤジの雰囲気は昔と変わらない。
- 3: 宮崎駿のアニメに出てきそうな仕込釜、マッシュタン。攪拌棒を天井のプーリー・ベルトで駆動するという年代モノ。
- 4: かつてはブリュッセル市内に多くの醸造所があったそうで、そのどこから持ってきたという、これも年代モノのブリューケトル。以前きたときに比べて、醸造所内部はずいぶんきれいになっている。
- 5: カンティオンのハイライト、あるいはグーズ・ランビックのキモ？、屋根裏の「クールシップ」。ビールをここで冷やすとともに、野生酵母を植えつける。蔵つき酵母のほか、天井にあいた開口（矢印）や屋根根と壁の隙間からブリュッセルの酵母が入ってくる？ 20年前のスナップ写真を見つけれなかったのだが、昔は確か天井に穴が開いていて、空が丸見えだった。
- 6: ホールホップを使用。矢印の先を見てもらうと「2011年」の表示。カンティオンは3年以上たった古いホップだけを使う。
- 7: ビールはこの樽で醗酵。昔は40年くらい同じ樽を使ったそうだが、最近は衛生管理上の理由（指導？）で12年。チョークの文字は「L」がランビック、「R」は2014年（Pが2012、Qが2013）、数字は樽番号。ランビックは、樽のバングからチェリーやラズベリーを入れてフレーバーを付ける。（「クリーク」と「フランボワーズ」となる。）
- 6: シャンパンのように積み上げてエージングを行っているびん。カンティオンでは、このようにコルク栓を打った後、その上に王冠を打栓。完全密封が目的とのこと。キャップ屋としては密封だけなら王冠だけで十分だとは思うが。。





BELGIAN BEEER



ベルギービール産業
世界1位のAB InBev社
AB InBev



← ベルギービール産業の特徴①

訪問したわけではないのですが、アメリカの「バドワイザー」を擁する世界最大のビール会社、AB InBevはベルギー本社なので掲載しておきます。ベルギーのブランドとしては「ステラアルトワ」「ヒューガルデン」など。現在の日本のインポーターはアサヒビール。20年前、人気が出始めた頃のヒューガルデンの工場を訪問した事があるのですが、そのころは「インターブリュー」という小さな会社でした。それが、たった20年で、世界シェア約25%、アメリカのシェア50%弱という世界最大のビール会社になるとは！ ビール生産量は4,590万KL（2014年12月期）で、日本のビール消費量（550万KLくらい）の8倍以上。なお、ステラアルトワのラベルには「1336年」と書いていますが、これは創業年ではなく、村のビール造りが記録に現れた年らしい。

ベルギービール産業の特徴② →

もうひとつの特徴は、小さな国に約200社ものビール醸造所があること。（醸造設備を持つのは170社くらい。ビール製造会社としては250社くらいだそう。）近年、クラフトビールブームで小規模醸造所は世界各国で増えましたが、ベルギーには昔からあるブランドとしてこんなに醸造所があるのです。たぶん日本の清酒と同じで、50年前、100年前はもっともっと多くの醸造所があった。（ポスターを撮影）

← ベルギービール産業の統計 →

（左上）ビール生産量が今世紀に入って漸増しているという、先進国では珍しいパターン。2014年の生産量は182万KL。

（左下）このグラフは輸出の推移。輸出が生産増を支えているのがわかる。2014年の輸出量は112万KL。

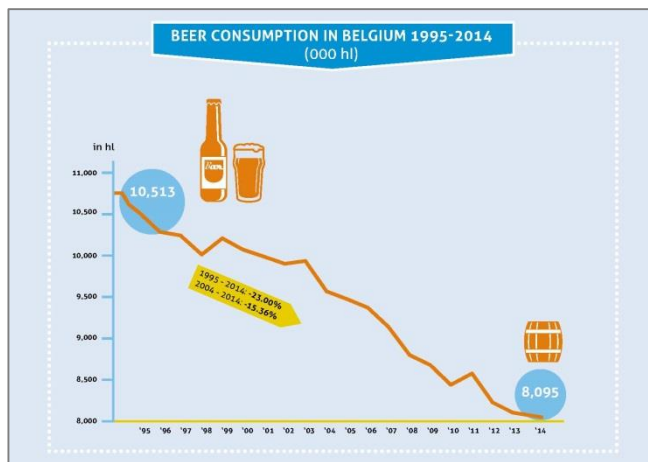
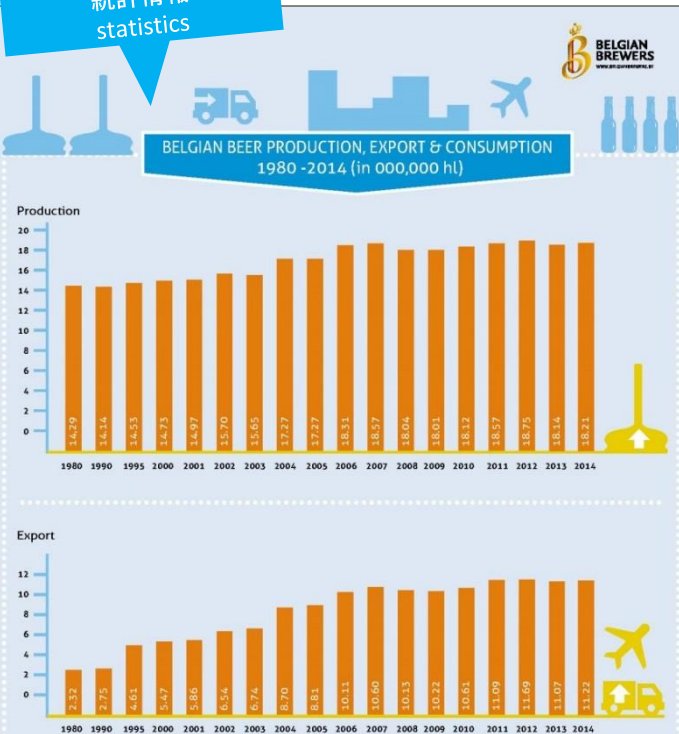
（右）ベルギー国内の消費は減っている。1995年比べて2014年は23%減。日本も同じ期間で同じくらいの減り方。この程度が先進国の標準なのでしょう。

（資料出所：Belgian Brewersのアニュアルレポート）



ベルギービール産業
全部で約200社ある
Many historical brands

ベルギービール産業
統計情報
statistics





BELGIAN B^{EER}

ベルギービール
ウィークエンド
Belgian Beer Weekend



東京、大阪はじめ日本各地で開催されてとても人気のある「ベルギービール・ウィークエンド」。その本家本元、ベルギーの「ベルギービール・ウィークエンド」に参加しました。場所はブリュッセル旧市街中心部、世界遺産である「グランプラス」広場の中。

ご覧のように限られた広場の中央部にビール各社が TENT を張ってビールを提供する方式。同じビール祭りでも、ミュンヘンのオクトーバーフェストとシステムや雰囲気まったく違う。週末の3日間だけの開催。夜は9時くらいに終わってしまう。飲み方が上品。酔っ払っている人は少ない。

手のひらの黄色いコインがグラスのデポジット、王冠がビール代金代わり。好みのブランドのTENTで、コインと王冠と引き換えにビールを受け取る方式。黄色のバンドは、一般客に解放される前の時間帯に入れる招待者のパス。

スナップ写真は、小西さん（日本人初のベルギービールの騎士）、栗田さん（ベルギー在住、初期の頃のベルギービールの日本向け輸出で活躍）、佐藤さん（ベルギービール広報センター代表）と。もう一枚はデュベル・モルトガット社のモルトガット社長さん（右端、ベルギービールの騎士）と。皆さんのおかげでとても得がたい体験をできました。ありがとうございました。





BELGIAN BEER

おまけ：日本ブランドの
ベルギービール
Japan Brand Belgian Beer

ベルギーでビールを造る日本人醸造家、ベルギーの醸造所に製造を委託しているオリジナルブランドがいくつかあります。ここでは「ブランド名が日本語由来」のものを収録しておきます。偶然ですが、すべて「漢字のブランド名」でもあります。

このほかにも、ベルギーで製造された日本の大手流通・酒販のPBビールやOEMビール、ベルギーで企画された日本向けブランドがあります。ベルギーは、日本のビール輸入国として、金額で1位（約10.3億円@2014年）、量で3位（1位メキシコ、2位韓国に次ぐ。約4,000KL@2014年）です。

UWA
欧和

Home Our beers About us Contact us



A Japanese-Belgian Fusion beer made in Belgium

「欧和（おうわ）」

キンビール勤務の経験のある今井礼欧さんが、2007年からヴァン・デン・ボッシュ醸造所で製造。「梅・桜・柚子」ランビックは、デトロフ醸造所のランビックに漬け込んで造る。ヨーロッパと日本で販売。

「白濁（しろにごり）」

日本ビールの商品。缶をさかさまにした状態で印刷、という印象的なパッケージで店頭に並んでいるので、ご存知の方も多いでしょう。マルテンス醸造所に製造を委託。



「生・iki」

日本に留学経験のあるアルイエン・ヘメラルさんが、オランダにiki beer BV社を設立、2005年から販売。ベルギーのブルーフ醸造所に生産を委託。副原料に柚子や煎茶を使用。ヨーロッパで販売。



「馨和（かぐわ）」

日本クラフトビールの山田司朗さんが、デグラール醸造所に委託して製造。ユズや山椒のフレーバー。ヨーロッパとアジア、日本で販売。

「Far East Tokyo」という別ブランドは、日本国内のクラフトビールに製造を委託。

「初陣（ういじん）」

東京のデリリウムカフェの社長でベルギービール騎士の菅原亮平さんが、ベルギーにRio Brewing&Co.を設立し、2015年、日本とヨーロッパで販売。ジャンラン醸造所に生産を委託。



（本ページの写真はインターネットから。記載内容は、インターネット、新聞報道、業界情報などによる。）