

サッポロホールディングス株式会社 取締役渡 淳二様をお招きして、テーマ「ビールの科学 ~麦とホップが生み出すおいしさの秘密~」で講演を頂きました。「ビールをワインのように語れる人は少なく、それが出来たらカッコいいであろう」と、素人の聴衆に分かりやすく興味深い話でありました。

ビールの基礎知識として、原料、製造工程、メソポタミアのシュメール文化に始まったビールの世界の歴史や日本の歴史、発酵方法や土地・地域によるビールの分類と種類などを紹介頂きました。海外で出会うビールの特徴の一端に触れることができ、次回味わうときには一層楽しめそうです。

次に、おいしさの秘密とはどのようなことなのか、企業はどのような努力をしているのかを紹介頂きました。まずは、こだわりの原料。二条大麦、ホップなど育種、改良し、日本はもとより海外展開でも協働契約栽培を行い、毎年、生産フィールドマンによる調査、分析で生産者と共に優良原料の生産改良を重ねて続けているとのこと。第二には、醸造技術、物流品質、樽生ビール品質等の技術改善をしてきていること、第三には1000種類を超える秘蔵のビール発酵用酵母を確保していることなどでありました。

加えて、おいしさの科学的評価方法を開発して、コク、キレセンサー、喉越し、リラックス効果を数値化して評価・判断するとともに、人間の味覚・感覚でも判定し、おいしいビールを私たちに送り出しているとのこと。

懇親会では瓶ビールの美味しい注ぎ方（三度注ぎ）と飲み方（喉で味わう飲み方）を紹介、実践しました。最初はグラスに少し高い位置からビールを注ぎ泡立てる。暫く放置することで液体部分が増え、泡が減少してくる。泡が半分くらいまでになったら、今度は泡立てずゆっくりとグラスにビールを追加して泡がグラス上に到達するまで注ぐ。また、暫く放置して待つ。そして、また追加注ぎ。この時に残っている泡は細かく、グラスの上から盛り上がるまで注ぐことができるようになっている。準備OK、乾杯! 泡を避けてビールを一気に喉まで導き飲む。まさに「喉で味わう」のである。この飲み方は結構難しかったが、確かに美味しかった。ただ、ビールをグラスに注ぎ始めてから飲むまでに随分と時間がかかっていた。この待たされた時間もビールを一層美味しくしている要因かも知れません。家庭でも缶ビールを直接飲むのではなく、このようにグラスにしっかり注ぐことでお店で飲む生ビールに近い一層美味しいビールを楽しめるとのことです。

尚、詳細にご興味がある方は「ビールの科学」（講談社ブルーバックス 渡淳二監修 サッポロビール価値創造フロンティア研究所編）をご参照ください。

