

ビール工場見学日記

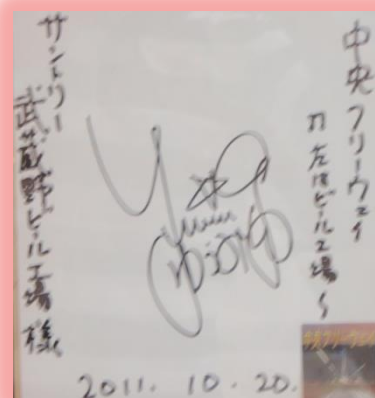
2013.9.9

研究室の学生たちと、ユーミンの「中央フリーウェイ」にも出てくるサントリー武蔵野ビール工場(東京都府中市)へ工場見学に行ってきました。工場へは、分倍河原の駅からシャトルバスが出ています。空色のかわいいバス



です。♪中央フリーウェイ 右に見える競馬場 左はビール工場 この道はまるで滑走路 夜空に続く♪ 学生たちはこの歌を知らないみたいです。37年前の歌なので、当たり前ですね。

工場に到着し、見学カウンターの脇にあるギフトショップで案内の開始を待っていたら、ユーミンの色紙を発見。でも、いらしたのは、つい最近の2011年。意外に丸文字(笑)。



さて、いよいよ見学開始。ザ・プレミアムモルツの製造過程を順にたどっていきます。まずは、映像と実物を用いた素材の説明から。ビールの三大原料は、麦とホップと水。麦は、国産の二条大麦に欧州産のダイヤモンド麦芽を少々加えているとのこと(ダイヤモンド麦芽は生産量が全麦芽のうちの数%なので、とても希少とのこと)。ダイヤモンド麦芽をどれほど加えているのかちょっと気になりました。二条大麦を数

粒食べさせてくれましたが、予想以上に甘かったです。ホップは、プレミアムモルツの特徴である良い香りを出すためにチェコ産のアロマホップ(サントリーが現地農場と契約し、サポートしているとのこと)を使用し、さらに香りの良いファインアロマホップ(確かこれも欧州産)を少々加えているらしい。アロマホップの香りがかがせてくれましたが、私には青汁の匂いしか思えませんでした。水は、井戸で汲んだ深層地下水(天然水)を使用しているとのこと。何でも、良質の深層地下水(地下300mから)が大量に確保できるので、1963年にこの地にビール工場を建設したとのことですね。ちょうど50周年ですね。

次に**仕込み**(麦芽から麦汁)。砕いた麦芽に天然水を加え適当な温度にすると、麦芽中のデンプンがぶどう糖になり、そこにホップを加えて煮沸すると、ホップの香りと苦み



を持った麦汁(基本的にはとても甘いらしい)となるそうです。上の写真は煮沸しているタンクです。タンクの高さは10m以上ありました。また、タンク間の配管は、繊細な麦汁を痛めないように緩やかな曲線にしているとのことでした。

次は、**発酵**(麦汁からビール)。一度ろ過した麦汁に最適な状態の酵母を加え、低温で発酵させます。酵母はぶどう糖を



アルコール(エタノール)と炭酸ガスに分解し、ビールの成分となる香り成分も作る
こと。配管が複雑で目が回りそうでした。これで約 1 週間発酵すると、アルコール
5%ほどの**若ビール**となるそうです。若ビールという名前に見学者から笑いが起きて
いました。若ビールは炭酸がきつく(ビールに溶け込んでいないため)、まだ飲める代
物ではないそうです。

次は、**貯酒**です。貯酒は熟成過程で、
英語で Maturation と言います。若ビー
ルを低温に調整したタンクの中で熟成
させます。ビールに炭酸ガスが溶け込
むとともに、オリ(沈殿物)も沈みます。
また、酵母の二次代謝の作用で、徐々



に味や香りもつけ加わり、まろやかになるそうです。写真はかつて使用していた貯酒
タンクの上下をとり除いてトンネルにしたものです。何か宇宙船に入ったような感覚
がしました。

次は、**最終ろ過**です。熟成を終え
たビールからオリや役目を終えた酵
母を完全に取り除きます。少しでも
酵母が残ると、品質が一定に保てな
いそうです。幾重にも重なったフィル



ターを内蔵するろ過器(これを直列で7-8台接続)で徹底的に行います。

最後は、**缶・樽詰め**です。出来上がったビールをおいしく味わってもらうために、できるだけ酸素が容器に残らないようにまずは容器内に炭酸ガスを噴射し、それからビールを注ぎます。そして、缶の場合は蓋をつけて、機械で締め上げます。映像で見られませんでしたでしたが、ものすごいスピードで缶詰が行われ、ビールが流れていきます(まるで早送りのよう)。その後、自動的に6本ずつの紙包み、24本のケース詰めがなされます。この日作業が行われていたのは、ビルではなく“ほろよい”の缶詰



めでした。

いよいよお待ちかねの**試飲**タイムです。グラスで3杯まで飲めます。1杯しか飲めないのかなと思っていたので、びっくり。おまけにおつまみまでついていました。**ザ・フ**
レミアムモルツ以外に、この工場限定醸造の生酒(今後販売するかもしれないとのこと)も飲むことができました。**ザ・フレミアムモルツ**は、普段缶で飲むのに比べ、特

徴である甘さに加え、苦みもほどよく感じられ、そしてホップの新鮮な香りも鼻に抜け、とてもおいしかったです。

限定醸造ビールは生(酵母が生きてい)だけあって、見た目の茶色も濃く、飲むと苦みが**ザ・プレミアムモルツ**より強いのですが、コクがあって、これもおいしかったです。エビスビールに近い感じですが。



(追記)

サントリーのビール工場は、ここの他に、館林(利根川)、京都、熊本にあるそうです。利根川工場以外は、どこでも工場見学ができるとのことでした。京都工場にも行ってみたいと思いました。

あたりまえですが、工場内はとても清潔で、設備もピカピカしていて美しかったです。ガイドの女性の説明もとても上手でした(この日は木村さん)。また行ってみたいと思いました。研究室の年中行事にしたいです。



(文責 三瓶)