

第 50 回(2011. 3. 2 配信)

雲竹齋先生の歴史文化講座 - 「ビール」

ビールは、メソポタミアで世界最初の文明を開いたシュメール人が、麦からパンを焼き、水を加えて発酵させて造った偶然の産物で、これが世界中に広まった、と当時の粘土板に記録されている。これが「ビールは液体のパン」と呼ばれている由縁である。今から数千年も前の話である。そのころの日本は縄文時代の中期だが、縄文人が大麦を栽培していた痕跡は未だ発見されていない。

とりあえず飲むものなのか(ビール)

ヨーロッパにおいてはワイン同様、修道院で醸造され、18 世紀にはイギリスの産業革命を契機に本格的な醸造が行われるようになった。日本には慶長 18 年(1613)長崎県平戸に入った記録がある。その後 1812 年に長崎の出島でオランダ商館長がビールを醸造した。日本人では 1853 蘭学者川本幸民が実験に成功して、明治 2 年品川県知事古賀一平がビール工場を造ったのが大量生産の始まりだというのが、変わったところでは明治 9 年(1876)北海道開拓史麦酒醸造所という官営のビール工場ができた。これがサッポロビールの前身である。余談だが、雲竹齋がふだん飲むビールは「サッポロ生ビール」である。それは、大学を卒業して最初に勤めた会社の社長がこの銘柄が好きで、無理に飲まされ続けた結果である。家内はほとんどアルコールが飲めないが、低血圧なので医者から勧められて、ときどき 135ml の極小缶のビールを飲む。どこの銘柄でもこだわらないのだが、この極小缶のビールはキリンやアサヒはあるがサッポロにはない。だから、わが家では常に二種類以上の銘柄を買うはめになる。「おまえが飲んでいるビールを少し分けてやればいいだろう」と言う人もいるだろうが、雲竹齋だって黙っていれば相当飲んでしまうから、中型の缶ビールで我慢しているのだ。分けてやるのが惜しい。差しつ差されつ飲むのもいいが、それは若いころのことだ。

統計によると、日本のビール消費量はおよそ 650 万キロリットルで、中国、アメリカ、ドイツ、ブラジル、ロシア、に次ぐ世界第 6 位である。現在日本のビール生産量は 630 万キロリットルで世界第 7 位である。最近では、ビールが通風の原因となるプリン体が多いという理由から、プリン体を極端にカットした発泡酒が売り出されているが、やはりビール党にいわせれば美味しいものではない。しかし、最近日本でも出回り始めたが、中東でよく飲まれているアルコール分の無い「ノンアルコールビール」に比べれば格段に美味しい。飲み屋で何人かが集まると決まって「とりあえずビールでも」と叫ぶ人が多くなった。ビールはとりあえず飲むものになってしまった。だったら、とりあえず飲む人は、ノンアルコールビールでも飲んでから好きな飲み物を注文すればいい。そうすれば本番前に酔っぱらうこともないから、もっと美味しく飲めるというものだ。

ビールの種類は極めて多く、琥珀色が淡いラガービールから濃い色の黒ビールまでさまざまで、その製造法も多種多様だが、日本では麦芽、ホップ、水、麦、米など政令で定められた原料を使うよう酒税法で定義づけられている。ただし、麦芽がホップや水を除き 3 分の 2 以上使われていないと、発泡酒などというように、ビールという名称は付けられない。そういうわけで、ビールはとりあえず飲むような安っぽい酒ではない。売らんがために、ビール会社のセールスマンが、飲み屋のねえちゃんに吹き込んで言わせたのが、「とりあえず」の始まりだろうが、これでビールの品位が落ちた。

酒通と称する人がいろいろ蘊蓄(うんちく)を垂れるが、いずれにしても好みの問題である。「男は黙ってサッポロビール」というテレビ・コマーシャルが有名になった時期があった。サッポロビールでなくても黙って飲め！

ビールの利き酒(テスト法)

先日、仲間とともに近所にある工場を見学に行った。年間何万リットルのビールを製造しているとか、どういった工程で何人の従業員が働いているかなど、案内の若くてきれいなお姉さんに詳しく説明してもらったが、最後にいろいろな種類のビールの試飲会があることを事前に知らされていたから、後で出してもらえるビールのことで頭がいっぱいだったので説明は頭に入らなかった。しかし、出来上がったビールは、何人かのスペシャリストによって、実際に口に含んでテイastingしている。自分の工場のものだけでなく、他工場の製品も試して、同じ銘柄として出荷できるかどうかも検査していると聞いて驚きもし、感心したものである。ビールの製造工程は、大まかにいえば、大麦に水を加えて発芽させ、裁断して加熱すると糖化した麦汁ができるが、これにホップを加えて発酵させ熟成すると、ホップの苦みと香りでビール独特の香りや味が生まれる。それをろ過すると琥珀色をした、あのビールができる。

余談だが、4大メーカーの一つである麒麟ビールの名前は、一説によると、明治屋とともに出資していた三菱財閥の支配人だった荘田平五郎という人が、1888年古代中国の麒麟という空想上の聖獣は縁起がいいからとの理由で付けた名前である。このときの絵は、朝日を浴びて駆け出そうとしている麒麟の姿をラベルに描いたが、その後、設立者の一人である、プッチーニのオペラ『蝶々夫人』のモデルで有名な談川ツルと結婚したT・グラバーが、大宰府天満宮の麒麟が好きだったことから、現在のよう麒麟の絵になった。なお、このラベルの麒麟の絵の中に「キ」、「リ」、「ン」の文字が隠されていることは有名である。現在の麒麟麦酒の缶ビールは、オランダのハイネケン社のライセンスを受けて、国内で販売されている。ハイネケンのビールは、世界各国でライセンス生産されており、非常に有名だが、発展途上国では、こういったライセンス生産しているビールが多い。旧フランス領の国では、「33」、「333」などのマークがついたビールが生産され販売されている。これはフランスのビールで、ライセンス生産されるビールの名称となっている。フランスのビールもなかなか美味しいということは、日本人にはあまり知られていない。日本ではフランスといえばワインだとバカのひとつ覚えのように言う。たとえば、パリの有名な「フォション」という店の紅茶が美味しい、などと言う人が多い。日本のデパートにも進出しているが、あの店は紅茶屋ではなく、食品店である。したがってコーヒーだって生鮮食料品だって扱っている。紅茶が美味しいなどと誰が言い出したのか知らないが、あの店のコーヒーの美味さを知らない人が多い。しょせん、世の中はそういったようなものだろう。人間も誰だって優れた才能を持っているが、それを見出せない上司や友人がいかに多いことか。それで雲竹斎は出世ができなかった。

アラブの気ちがい水(アラック)

中東では、イスラムの教えから酒を飲んではいけない、と多くの日本人はいうが、法律などで禁酒をしている国は、サウジアラビア、イラン、クウェート、アラブ首長国連邦など、一部の国に限られている。同じイスラム教が国教である中東とはいえ、戒律や宗教が違った人もいるから、多くの国では酒類が売られている。こういったところで、庶民に愛されているのはアラックという酒で、主にアジアやアフリカなどで古くからある蒸留酒の一種だが、原料がさまざまで、中東で多く生産されるナツメヤシや石榴、砂糖黍、葡萄などの果汁から造る。南アジアやアフリカでは、ココヤシの樹液とか、米やキャッサバなどの芋類から造った酒を蒸留して簡単にできる。これにアニスや様々な香料を加えて、それぞれ独特の味と香りを売り物にしているが、これらのほとんどは水を加えれば白濁して、牛乳みたいな色になる。

アラックの語源は、アラビア語の汗(アラク)からきている。汗が身体からしたたり落ちるように、蒸留したアルコールの水滴が落ちることから、この名前がついたのだろう。アラックは、セリ科の植物から取った香料や様々な植物性香料が入っているので、慣れないと匂いが気になる人もいるが、アルコール度も非常に高く、ちょっと飲みすぎると悪酔いするが、これがなかなかどうしてすぐに病みつきになるので困る。好きな人は、この酒を「気ちがい水」と呼んで、「こんなのを飲んじゃあ、いけないなあ〜」などと呟き、一応は敬遠するような素振りを見せるが、そのくせ美味しそうに飲んでいる。

ところで、紅海はなぜ紅の海と呼ぶか それは、アルコールの持ち込みを厳重に禁止しているサウジアラビアが、税関で没収したワインを海に捨てているからである。この下らないジョークは誰が考え出したか知らないが、元フランス海軍士官で海洋探検家の J. Y. クストーは、紅海を「世界で最も美しい海」と折紙を付けているから、紅海沿岸の町では観光客で一年中賑わっている。しかし、紅海には巨大なナポレオンフィッシュがいることでも有名だし、ここの観光の目玉は、スキューバダイビングで、巨大ウナギの餌付けというのが紅海の名物である。人々は茹で卵を持って潜るが、大きな茹で卵をひと飲みにしてしまうようなウナギだから、もしかすると税関吏が投げ込むワインも飲み込んでしまうウナギや魚が本当にいるのかもしれない。それで紅海の水が綺麗なのかもしれないのだが、だからといって紅海のウナギや魚が酔っ払って泳いでいるとか、皮膚がワインカラーであるとは、中東勤務が長かった雲竹斎も、これまで聞いたことがない。