ビアフェスタ・会員レター

第 48 号

四十八池湿原と大沼池

志賀高原の最高峰、裏岩菅山

●ビアフェスタ会員の皆様へ

朝夕の風が心地良い季節となりましたがお変わりなくお過しのことと存じます。
いつもビアフェスタをご利用くださいまして誠にありがとうございます。

志賀高原の山ふところ沓野にある株式会社玉村本店様からご提供いただきましたビール「志賀高原ビール」です。
玉村本店様は清酒「緑喜」の酒蔵として有名で、初代喜惣治氏がこの地に創業したのが文化二年（1805年）、屋号の玉村は、初代が酒造りの修行をした上州玉村にちなんだものだそうです。
山紫水明なこの地の清冽な水、清澄な空気、寒冷な気温の中で造られてきたお酒は、約200年の長きに亘り、多くの方々に愛され、育てられてきたということです。
玉村本店様のビールは「自分達が飲みたいビール」というコンセプトで、全商品が志賀高原の湧き水を仕込み水に、厳選された麦芽とホップを原材料に手作りしたビールであります。
玉村本店がある山内町では、10月2日・3日に湯田中渋温泉郷エリアを中心にウォーキングイベントを開催されます。多くの文人・墨客が愛した情緒あふれる温泉街や北信五岳・善光寺平の眺望、のどかなりんご畑の中を巡るコースは、湯田中渋温泉郷の魅力を存分に味わえるようです。
一気に秋らしくなり、ウォーキングも気持ちいいと思います。ぜひ玉村本店を訪れ、このイベントにも参加してみてはいかがでしょうか。

ここで当ファン倶楽部 'ビアフェスタ' のご紹介をさせてください。
ビアフェスタは毎月一度、ファン投票をもとに選ばれた地ビールを
(1)計画生産ゆえにできたて一番蔵出しを
(2)計画配送で美味しいチルド配送によって
(3)管理費用の低減で実現した割安料金で
味わうためのメンバーズ倶楽部です。
世界中の料理文化が繚乱と花咲いている日本で、いつも 'とりあえずのビール' ではさびしくありませんか？
我々が会員の皆様にお伝えしたいものそれは、せめて週末ぐらいは自分へのご褒美を・・・ビールジョッキで豪快に飲むビールではなくて、グラスでまったり味わう地ビールで、過ぎし日の一週間をゆっくりと振り返る、若しくはこれからの楽しい一週間に思いをはせる、なんてとっても素敵だと思いませんか？
サポートスタッフ一同頑張りますので是非応援してください。日本のビール文化をさらに充実させていきましょう。どうかこれからも長いお付き合いをいただけますよう宜しくお願い申しあげます。

この好季節を快適に過ごされますようにお祈り申し上げます。
地ビールファン倶楽部　'ビアフェスタ'　一同より。

平成 22 年 9 月吉日

志賀高原ビール
山伏 壱 saison one（セゾン・ワン）
山伏 弐 saison noir（セゾン・ノワール）

●今月のビールのご紹介

「志賀高原ビール　山伏」
ビール醸造開始から五周年も過ぎ、新たな挑戦として全く新しい定番ビールが誕生しました。その名も「山伏」。
「山伏」というのは、ベルギーのビールにインスパイアされつつも、日本オリジナルな味を追求するプロジェクト。この山伏シリーズは、自家栽培のホップ、美山錦をふんだんに使い、シャンパンなどと同様に瓶内二次発酵させた贅沢なビールです。
シャンパン作りと同様に、瓶内で二次醗酵を行うボトルコンディションという方法を採用しています。完成までに二ヶ月以上を要し、非常に手間のかかる手法ですがベルギービールにインスパイアされてビールを作る上で、この手法は不可欠と判断し、様々な準備を重ねました。
まだまだ試行錯誤中ではありますが、きめ細かい泡と複雑な味わいはこの方法ならではだと感じています。
今までのビールとは全く違う味わい。ワイン好きの皆様にも試していただきたい全く新しいビールです。
ところで、今回のプロジェクトを、単なる今までの延長線上のものではなく、まったく新しいものとする上で、どんな名前がいいか随分考えました。
「ベルギービール」といえば「修道院」「修道僧」を連想する人も多いと思います。
玉村本店のある志賀高原の麓は、昔から山と密接に暮らしてきています。炭焼き、林業、そして現在の観光。山の雪解け水のおかげで、農業も恵を受けています。もちろん、酒づくりも。そんなぼくらのまわりでは、山への感謝や信仰は根強いものがあります。

というわけで、「ベルギーが修道僧なら、俺たちは山伏だ」となったわけです。山深いこの志賀高原の地で、厳しい修行により、修道僧にも負けない、ここならではのビールを目指します!
もちろん、ベルギーのビールは、修道院ビールだけではなく、非常に多様なものですし、第一、セゾンは修道僧がつくっているわけでは全くありません。まあ、 ある意味ぼくらの志を表した、「洒落」みたいなものですから、厳しく突っ込まず、「にやっと」笑って暖かく見守ってやって下さい。
今回は山伏 壱 saison one（750ml：アルコール度数 6.5%）と、山伏 弐 saison noir（750ml：アルコール度数 8.0%）、750ml 各 1 本のお届けです。

お届けするビール
■山伏 壱 saison one（750ml）
山伏プロジェクト第一弾は、ホップに自家栽培の信州早生を 100%使用。同じく自家栽培の美山錦も使ってかもした、玉村本店純度一番のこだわりの味。フルーティでありながらもドライな飲み口が特徴の爽快なビールです。
（750ml）
■山伏 弐 saison noir（750ml）
第二弾は「黒いセゾン」。ローストの香りと、自家栽培のアメリカンホップと酵母由来のフルーティな香りが調和した赤ワインをも思わせる複雑な味わい。セゾン酵母と美山錦によるドライな味わいで、度数を感じさせない切れ味。ややしっかりとした食事との相性も抜群です。

●来月のビールのご紹介

「山口地ビール」
天然のミネラルを豊富に含んだ山口鳴滝の銘水と副原料を一切使用せず、ドイツのビール純粋令にならった、麦、ホップ、酵母だけでビール職人が経験と五感で作り上げ、まろやかで香が良く、コクと深みのある世界が認めた究極のビールです。
2008 年、2009 年もモンドセレクション ビール部門で金・銀を受賞。スタウトは金賞、ペールエールは銀賞、ヴァイシェンは銀賞、ピルスナーも銀賞を頂いております。
ビール職人の手づくりにつき少量生産ですので、数量限定でモンドセレクション受賞地ビールをビアフェスタの会員様に今回ご提供します。

● 編集後記

この夏の暑さについて一言。もうこの編集後記が送られる頃はさわやかな秋日和に、コスモスが風に揺れていることを祈っております。ただし本日現在（9月11日）東京はまだ気温が35度前後。本当に今年は暑かった。信じれんくらいに。タイのバンコックよりもイランのテヘランよりも暑かったらしい。この暑い中化粧して会社に来る女子はもう修行僧の様相で娘なんかは完全に諦めたのか大学にノーメークで通っている。すると眉を描かないので平安貴族みたいな特徴の無い顔になっている。昔教科書で見た清少納言みたい。かなり笑える。そのことを茶化したら「お父さん、頭が教科書のフランシスコザビエルみたい」と言われた。悔しい。。。そんな日々なのに私は食欲が全然減らずに、驚くことに益々油濃い食事を食べるようになってしまっていた。何でやろ？と考えたらビールが美味すぎたためだ。一日中大汗かいて夕食に向うのでまずビール、ぐびぐび飲んでも誰も文句言わない。それが許されるほど暑い夜であった。塩分が完全に無くなっているので濃い目の食事を求めているのかもしれん。おかげで今年の夏は中華と韓国料理食べまくった気がする。体重も変わらん。暑いのもそれなりに良かったのかな。（さ）

この夏休み、お伊勢さんの名で知られる伊勢神宮へ行ってきました。
内宮の木々が天高くどれも神々しく立派なのに感心しました。
式年遷宮と呼ばれる社殿を作りかえる祭りがあるため、世界遺産の対象にならないとのこと。参道でのぶらぶら歩きも楽しいもので、ビールもありましたが、こう暑いとビールよりも冷たい氷が食べたくなり赤福の茶屋で頂くことができました。昔の人はどのようにして涼を感じていたのかなと思いを馳せながら。（か）

異常な暑さの中で、スーパードライを氷点下（－2℃～0℃）で味う銀座の「アサヒスーパードライ エクストラコールド BAR」が話題になっています。ビールというものは 6～8℃くらいがちょうどよく、冷やせばいいというものではありません。氷点を越えたビールなんて刺々しいだけだし、時にはチル・ヘイズという濁りが出て見た目もまずくなるものですが、それなのに凍結させたドラフトタワーから－2℃～0℃のスーパードライをサービングしようというので、一度は飲まなくちゃと思っていました。しかしいつ行っても長蛇の列で店に入ることができません。諦めかけていたら、なんと旅先の札幌グランドホテルにあったのです。バーラウンジでゆったりと味わった氷点下の味は、思ったほど刺々感はなく、いくぶんスッキリまとまっている印象でした。（わ）

今年 7 月に北欧フィンランドのオーランド諸島沖合で発見された沈没船から世界最古とされる 1800 年代のシャンパンが見つかったニュースをテレビで知りました。貨物船が沈んだ時期などの詳細は不明だそうですが、1800 から 1830 年の間にデンマーク・コペンハーゲンからロシア・サンクトペテルブルクに向かって航行していたと推測されているようです。貨物船の荷物はフランス国王だったルイ16世からロシアの宮廷へ送られた可能性もあるようで、その後の調査でさらに世界最古と思われるビールが発見されたそうです。このビールはシャンパンが入っていたものとは別の箱に収められており、引き揚げ中に水圧の変化で割れてしまったボトルからシャンパンとは異なる褐色の液体が出てきたことで、ビールと判明したとのことです。ビール自体の歴史は古く、紀元前 3500 年前のメソポタミア文明の時代には既にシュメール人により大麦のビールが作られていたとされていますが、液体の状態で飲用可能（？）なビールとしてはおそらく世界最古になるのではないかと見られています。バルト海の冷たい水で 200 年もの間キンキンに冷やされ続けてきた世界最古のビール、いったいどんな味がするのでしょうね。細いチューブで飲んでいる映像を TV で見ましたが、飲んだ男性は微妙な顔をしていました^^（く）