



Deutscher Biertalk

東京女子医科大学 名誉教授

小川 健治

私はお酒が好きで、若い頃はビールをよく飲みました。今はワインが多いですが、「お酒は食事を美味しく食べるため……」これが一貫したポリシーです。コロナ禍の続く昨今、外食は控え、もっぱらデ일리ーワインで家庭料理を楽しむ毎日です。

でも時々生ビールが飲みたくなる、ビアホールやビアレストランで樽から注いでもらうやつ、それがドイツビールならなおよし……と夢想してしまいます。若い頃からの Beer lover 魂がワインを押しつけ、今も疼くのでしょうか……。

ドイツビール談義、まずビールの歴史から

ビールの起源：

紀元前 4 千年頃のメソポタミア地方とか。当時のシュメール人は農耕技術をもち、パンを焼き、ビールも造っていたという記録があります。このビール、偶然の産物らしく、濡れた大麦が芽を吹き、それを放っておいた液体が元祖だそうです。シュメール人のビールは、発芽した麦を乾燥させ、臼でひいて粉にし、水でこねてパンを焼く。次にそのパンを砕いて湯を加え、自然の酵母の働きで発酵させる……というもの、偶然の事象に古代人の知恵が加わってビールができたわけです。紀元前 3 千年頃には、エジプトでも似た手法で造られ、薬としても使われました。酵母には抗生物質が含まれるため、化膿を防ぐ妙薬であったともいわれます。ただ雑味が強く、飲みやすいよう香辛料が多く混ぜられた……この頃ホップはありません。紀元前千年頃からはヨーロッパでも造られはじめ、「ドナウ流域の民族は、寒い冬に洞窟でたき火をしながらビー

ルを飲んでいる」とか、「ゲルマニア民族は好戦的で、ビールを暴飲している」などの文書が残っているそうです。

ビールの普及：

その後、ビールはキリスト教とともに全ヨーロッパに普及しますが、これはフランク国王、カール大帝 (742-814) の功績といわれます。彼がほとんどのゲルマン系民族を統合して西ヨーロッパを統一し、皇帝としてローマ教皇から戴冠されたのは紀元 800 年、その版図はイギリス、デンマーク、フィンランド、スカンジナビア半島、イベリア半島、イタリア最南部を除く全ヨーロッパに及びました。征服した土地には教会や修道院を建て、住民をキリスト教に改宗させたといえます。この教会や修道院では、ワインは「神聖なキリストの血」としてミサに使われ、ビールは「飲むパン」として修道士たちの栄養源、断食の時も飲むことを許されました。当時のドイツでは、バイエルン地方だけでも 300 の修道院があり、その半数がビールを造っていました。ビール腹のユーモラスな修道士の挿絵……よく見かけますが、ドイツでビールが普及しはじめたのはこの頃からといわれます。

現存する世界最古のビール醸造所：

これはミュンヘン近郊のフライジングにある「Weihenstephan; ヴェイエンシュテファン」。725 年に建てられた修道院で、醸造所の設立は 1040 年、ホップを入れた今の味に近いビールがすでに造られていたそうです。修道院は 1803 年に解体されましたが、醸造所は脈々と受け継がれ、今はミュンヘン工科大学醸造学科になっているとのこと。他にも修道院醸造所は多く作られ、11 世紀以降、これらの修道院から

醸造販売の権利を買い取ったビール会社ができはじめます。「ドイツ人はビール好き……」の原点です。そして、ホップの栽培が広まるにつれビールも美味しくなって普及し、1516年の「ビール純粹令」につながっていきます。これはバイエルンのヴィルヘルム四世が発令した「ビールは大麦のモルト（麦芽）、ホップ、水だけで作られる」という法律、1556年に酵母も追加され、現在のドイツでも頑なに守られています。

ホップの効用：

ホップが最初に栽培されたのは8世紀頃、バイエルン地方のハラタウといわれ、ここは今でもホップの特産地です。それまで色々な香辛料でビールに苦味や渋みをつけていましたが、11世紀以降はホップが使われ、ビールの品質は大きく向上します。お茶や水は無理ですが、ビールなら飽きずに1ℓでも飲み干せます（もちろん人によりますが……、ちなみにミュンヘンのオクトーバーフェストのジョッキは一律1ℓ）。これは偏にホップの効用、爽やかな苦味や香り、清涼感あるのど越し……などがあるからです。また、ホップには抗菌作用もあり、酵母以外の雑菌の発生を防ぎます。この雑菌はビールの大敵、これが発生すると、病原性はなくても雑味・雑臭で飲むに耐えません。「Hopfen und Malz Gotterhalts（ホップとモルトに神の加護あれ）」、ドイツの醸造所によく掲げられている言葉です。

ビールの種類は

長い歴史があり味も改良されてきたビール、ドイツを中心としたヨーロッパはもとより、アメリカや日本でも一番普及しているアルコール飲料です。世界のビールの銘柄は一万とも二万ともいわれ、味も強さも千差万別ですが、その種類は発酵法、色、産地などで大まかに分けることができます。

上面発酵と下面発酵：

ビールの発酵に上面と下面の二種類あるのをご存じでしたか……？ 上面発酵は昔ながらの20度前後で発酵する酵母を使い、発酵中にその酵母が泡と一緒に浮き上がる……、冷凍設備がなかった15世紀中頃まではほとんどこの方法でした。無論今でも使われており、フルーティーで芳香のあるビールが多い気がします。一方、下面発酵は5～10度の低温で長く発酵させ、

発酵が終わると酵母は下に沈みます。雑菌の影響を受けにくく、すっきりした味わい、変質しにくいなどが利点で、16世紀頃からミュンヘンを中心に始まった方法です。貯蔵してさらに美味しくなるラガービールも造られ、次第にこれが主流となり、ミュンヘンのビールは発展して今の基盤を築きます。当時は暑さを避けて寒い季節にだけ造られましたが、19世紀、冷却装置が発明されて下面発酵が一年中可能となり、全世界に普及して今に至ります。19世紀には酵母の純粹培養法が確立し、低温殺菌法が発明されるなど、大量生産と流通に向けた技術革新も行われ、ビール醸造は大きな産業に発展します。なお、ラガーというのはラゲル（＝貯蔵する）が語源で、今では下面発酵ビールの総称となっています。キリンのラガー、昔からありますね……。

次に色ですが、これは淡色（薄く透明、いわゆるビール色、世界中で一番飲まれています）、中等色（淡色と濃色の中間、紅茶に似た色合い）、濃色（黒ビール、透明感のある黒から漆黒まで）の三種類でしょうか……、強さ（アルコール度数）は色に比例するようにも思います。では、各々代表的なビールを紹介しましょう。

上面発酵ビール：

ペール・エール（イギリス、アルコール度2.5～5.5%）；ペール（＝淡色）だが少し濃く見える。イギリスの代表的ビール、苦味やや強く、酸味もあり、芳醇な香り、あまり冷やさず、イギリスのパブで飲むのはこれ。ケルツシュ（ドイツ、4.3～5%）；大聖堂の街ケルンの地ビール。淡い黄金色、フルーティーで爽やか、苦味少なく飲みやすい、0.2ℓの細長いグラスで気軽に飲む。ヴァイツェン（ドイツ、5～5.5%）；小麦のビール（小麦モルト50%以上）、ヴァイス（＝白）ビアともいいやや白濁した淡色。独特の柔らかさ、フルーティーさ、甘さ、酸味があり、南ドイツやベルリンが有名。ベルリンではベルリナー・ヴァイセ、酸味が強く、赤いラズベリーシロップなどを入れてストローで飲む、北のシャンパンとの呼び名も……。アルト（ドイツ、4～7%）；アルト（＝昔）の作り方（つまり上面発酵）で、大麦モルトだけ使って単細胞酵母での発酵。濃いあめ色で中等色、やや苦味、酸味がありすっきりした飲み口。典型的なアルトビアはデュッセルドルフでどうぞ。トラピスト（ベルギー、5～9%）；

今なお修道院で手造りされ、色も濃く、濃厚な風味。**スタウト**（イギリス、4～7%）：ローストされたモルトで造られ、色も黒に近い濃色。香ばしいロースト風味と深い苦味が特徴。

下面発酵ビール：

ピルスナー（チェコ、アルコール度5%前後）：ボヘミア地方、ピルゼン生まれ。淡色、ピルスともいう、今では世界のビールの大半はこのタイプ、ホップの苦味が効いてキレ味もよいのが特徴。**ドルトムンダー**（ドイツ、4～6%）：ドルトムント、以前はドイツ最大のビール生産地。淡色、ピルスナーに比べて苦味は弱いが辛口。移動に強く、輸出も多いためエクスポートの名称もあります。**アメリカン**（アメリカ、1～6%）：淡色、苦味は少なく炭酸ガスは多め、副原料としてコーンスターチや米などを使用、軽い飲み口はドイツビールとは対極。**ボック**（ドイツ、6～11%）：北ドイツ、アインベック産ビールの評判がよく、当時のバイエルン公ヴィルヘルム五世が職人を招いて宮廷用ビールを造らせ、それが普及してボックと呼ばれる。このため宮廷醸造所ホーフロイハウスが1591年に建てられ、今に至ります。濃色で強いビール、一般にはドュンケル（＝黒）ですが、バイエルンにはヘレス（＝淡色）もあります。芳香に富み、コクもある、アルコール度の高いものはドッペル（＝2倍）ボック。**ラオホ**（ドイツ、4～7%）：バンベルグ特産の燻煙ビール、樺の木を燃した煙で麦芽をいぶして造る。濃色で独特の煙臭い香りと味、でも意外とのど越しはすっきりです。

とても飲み切れないほどの種類です。分類は、どうしてもドイツが中心になりますが、日本のビールはどれに当てはまる……？ 大手メーカーで大量生産される物は下面発酵、ピルスナータイプでしょうが、最近では地ビール、いわゆるクラフトビールも多く、ドイツに負けず色々な種類が造られています。味もさまざま、ドイツより旨い……と思うこともあります。興味がある方は飲み比べて、ご自分の好きな味を探してください。

ドイツでビールを飲みますと、ビアホールでもレストランでも、必ずグラスの下にはコースターを敷いてくれる、ドイツ語ではBierdeckel（ビアデッケル）といいます。グラスもそうですが、飲むビールの銘柄オリジナルが必ず使われます。何でも集めるのが好きな

私は、記念にもなるので、いつも1枚ずつもらってきます。そのコレクションをご紹介します。また、グラスには0.2ℓとか、0.3ℓとか、必ず目盛りが付いている……、そして泡は必ずそれより上に……、合理的なドイツ人気質が見てとれますね。

ビアデッケル・コレクションを説明しましょう

- ① 私がボン大学に留学時代、毎日飲んでいたのはKurfursten。当時ボンは西ドイツの首都でした。
- ② ボンのとなり、大聖堂の街ケルンの地ビールはケルッシュ、銘柄は多くありますが、私の最良は大聖堂近くのビアホール「Fruh am Dom」で飲めるFruh。ウエイターはクラントという棒の付いたお盆でケルッシュを選び、お代わりの度にデッケルに印を付ける……日本でいえば正の字、それで会計をします。
- ③ もう少し足を延ばすとデュッセルドルフ、日本国総領事館があり、日本商社も多い街。ここではアルトビア、Schumacher Alt、Schlosser Altなどが有名、絵柄は靴職人と鍵です。
- ④ さらにドルトムント、かつてのルール工業地帯の中心都市。多くの労働者が暮らし、20世紀初頭には120もの醸造所がありドイツ最大のビール生産地でした。しかし、今は統廃合され1社のみ、銘柄はDortmunder Export。このビアデッケルは以前のDortmunder Union、Kronenのものです。
- ⑤ ドイツで一番メジャーなピルスナーといえば、ルクセンブルグとの国境に近いビットブルグで造るBitburger Pils、のど越しすっきり辛口、私のお勧め一番、日本でも生が飲めます。いかがでしょう……この旨そうな泡！ 私が注いだBitです。
- ⑥ 珍しいのはフランケン地方、バンベルグのラオホ（＝燻煙）ビア、私も初めて飲んだ時はビックリ、強い燻煙香、でも癖になる味、修道院の火事がきっかけのビール、Schlenkerlaという醸造所が有名です。
- ⑦ 首都ベルリン、市内には二つの大きな醸造所がありBerliner Kindlはその一つ、有名なのはベルリーナ・ヴァイセ、ベルリンの地ビールです。
- ⑧ ようやくミュンヘン、8-1 Paulaner：17世紀に聖パウロ寺院によって開設、Salvator（＝救世主）という名のドッペルボックが有名、絵柄はビール腹の修道士。8-2 Augustiner：やはり修道院醸造所、歴史は



少なくとも 15 世紀まで遡る。8-3 Hacker-Pschorr : これも 500 年以上の歴史。8-4 Spaten : 1397 年に開設、19 世紀、ビール産業発展にもっとも貢献した歴史のある醸造所。8-5 Lowenbrau : 国際的にはここが一番知られていますね。8-6 Erdinger : ドイツでもっとも売れているヴァイスビアはここで造るもの。

9 Kaltenberg、バイエルン王家、ノイシュバンシュタイン城のルートヴィヒ二世が有名ですが、その末裔ルートポルト王子（曾祖父がバイエルン王国最後の王、ルートヴィヒ三世）が守るミュンヘン近郊カルテンベルグ城にある醸造所、王国伝統のビールを造ります。

10 ミュンヘンの最後は Hofbrauhaus、前述のように 1591 年開設、今では観光名所……HB のロゴは宮廷醸造所を示します、ビアデッケルも色々です。



ビールの祭典、オクトーバーフェスト

ドイツビールの本場はバイエルン、600以上の醸造所がある……その州都ミュンヘンは文字通りビールの都、昔のコマーシャルソングに「ミュンヘン、サッポロ、ミルウオーキー、旨いビールの名産地」というのがありました。

一度は行きたいミュンヘンの「Oktoberfest」、1810年のバイエルン皇太子ルートヴィッヒとザクセン王女テレーゼの結婚式から始まった行事ですが、今では世界から約700万人が訪れ、6,000万ℓのビールが消費される世界最大のビールの祭典です。期間は10月の第1日曜を最終日とする16日間、会場はテレーゼンヴィーゼ(=テレーゼの草原、東京ドーム9個分の敷地に14の大テント(各醸造所のビアホール)が張られ、さらに中小のテントや屋台(飲食店、お土産物屋、射的屋など)が並び、後樂園くらいの移動遊園地も来ており、初日には結婚式の伝統を受け継いだ大パレードもある……まさに世界最大の名に恥じません。大テントの収容人員は6,000～7,000席ですが、各テントとも朝から晩まで満員、規模が違いますね。大テントを出せるのはミュンヘン市内の醸造所だけで、これには前述のPaulaner、Augustiner、Hacker-Pschorr、Spaten、Lowenbrau、Hofbrauhausなどがあります。

私は2009年9月、ポーランドの外科学会に参加した帰り、医局の先生たちとミュンヘンに寄り道し、念願のオクトーバーフェストに行く機会を得ました(写

真①)。早起きして朝9時に到着、早くもバイエルンの衣装を着た地元の人、国内外からの観光客とおぼしき人が詰めかけています。少し見物しましたが、たまたら10時半頃にHofbrauhausの大テント(写真②)へ……中は広い、大喧騒(写真③)、でも幸い席は取れました。ビールはマースという1ℓサイズのジョッキのみ、力持ちの名物ウエートレスさんにドドッと運んでもらって飲みました(写真④～⑥)……皆嬉しそう、大満足です。

ここで飲むのはメルツェンビア(=3月に作られたビール;冷凍技術のなかった時代のネーミング)。アルコール度5～6%デュンケル、メルツェン麦芽が香ばしい、柔らかく、わずかに甘味を感じる飲みやすいビールです。

ビールとワイン

「あなたは一体、ビールとワイン、どちらが好きなの……」とよく聞かれます。あまり良い質問ではありませんが、これについてドイツに味わい深い言葉があります。ご紹介しましょう。「ワインを手にすれば気品が備わる。ピアマグを握れば力がみなぎる。ワインは文化であり、ビールは力である。」

研究会誌にはあまり相応しくない投稿をしてしまいました。データも、少し古いかもしれませんが。学会や研究会への出席は億劫、まして海外など無理……という歳になりました。それに免じて、ご寛容ください。

