



X



福岡ビールサミット

VOL.2 ピルスナー



福岡ビールサミットとは、ビールの多彩な「スタイル」について、テッテー的に拘っていかうという趣旨の、ゆるやかな勉強会です。

毎回「スタイル」を決めて、そのスタンダードな銘柄を用意します。

そして同じスタイルのビールを他に集めて飲み比べを行います。

スタンダードな銘柄から近いとか遠い、あるいは優劣を決めるのではなく、同じスタイルであっても色々なブルワリーによって解釈があり味わえるということを確認していきたいと思います。

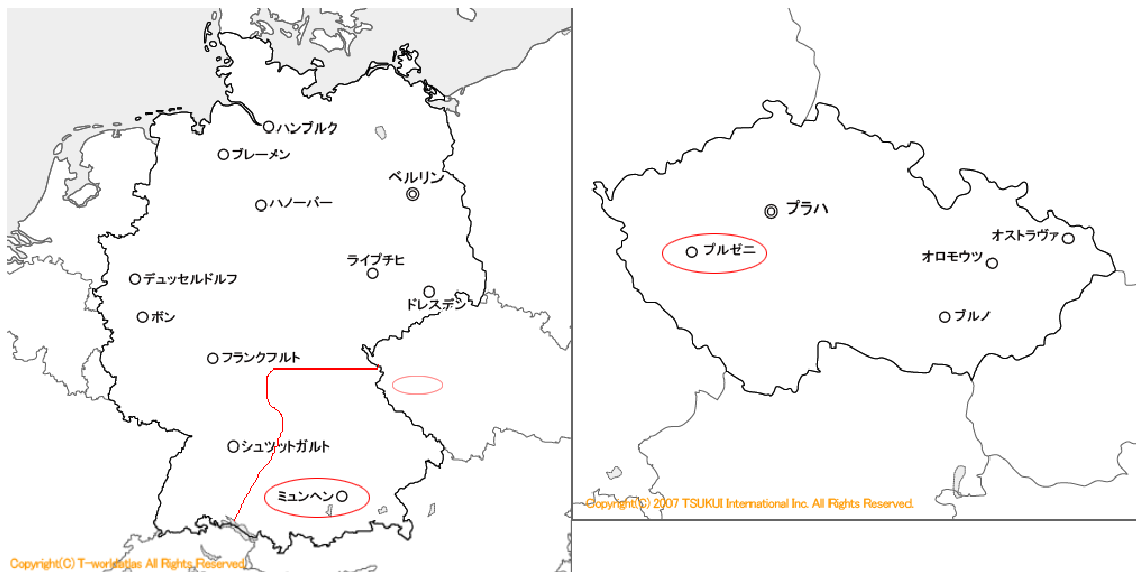
毎回（続くといえなあ）スタイルを変えますので、その中でお気に入りのスタイルや銘柄、そしてビールの楽しみ方を見つけて行ってほしいと思っています！

第2回のテーマは「**ピルスナー**」

チェコ発祥、今や世界で最も飲まれているスタイルです

その歴史

今回は固い話の前に歴史から。



ビールの一大産地であるドイツ（バイエルン地方）、にほど近いチェコ（ボヘミア）。

1842年にボヘミア市民醸造所に招かれたバイエルンの醸造家「ヨーゼフ・グロル」の手によって生まれました。

元々この地方では1295年にボヘミア王ヴァーツラフ2世がビール醸造権を授与していましたが、ビールの品質は高いとはいえず（上面発酵のため雑菌の混入や変質の制御が困難だった）、参与官が品質の悪いビール36樽を流して捨てさせたこともありました。

そこでピルゼン市は新たに市民醸造所を建設し、バイエルンから雑菌に強い下面発酵方式

の導入を画策します。

白羽の矢が立ったのがバイエルン州ヴィルスホーフエンのヨーゼフ・グロルでした。

彼はザーツ（ジャテツ）のホップと当地の軟水、そして当時最新鋭だった熱風式乾燥機による麦芽、そしてミュンヘンのラガー酵母を用いてビールづくりに従事したのです。

そして迎える1842年11月、彼の手によりグラスに注がれたビールは周りを驚かせました。

これまで通りの濃色なビールになるはずが見たこともない琥珀色の明るい淡色、そして爽快な喉越し。

二日酔いのグロルが色付け用の濃色麦芽を忘れていたなどまことしやかに言われていますが、なんにせよ「ピルゼンのビール」ピルスナーの誕生です。

やがてヨーロッパ中を席卷するピルスナーですが、1890年台になるとミュンヘンでも淡色ラガーを開発し始めます。逆輸入ですな。

むしろバイエルン側としては「ミュンヘンの酵母と製法」で作ったんだからこっちが本家だということで、堂々と「ピルスナー」を名乗り、やがてチェコ側は「ピルスナーウルケル」を商標登録し「ピルゼン市以外で醸造するのは違法」と裁判沙汰にまでなりましたが、既に「ピルスナー」は一般名詞であるということで却下されます。

ドイツのピルスナーに「ピルス（pils）」と表記してあるのが多いのはそういった経緯があるからでした。（要するにピルゼン以外で作ったピルスナーだよという意味）

ピルスナー

おなじみ固い話です。スタイルの定義について「日本地ビール協会スタイルガイドライン」より引用します。

まずはボヘミアン・ピルスナー（チェコ）

代表的な銘柄：

ピルスナーウルケル

ブドヴァル

など

『ボヘミアスタイル・ピルスナーはミディアムボディであるが、ジャーマン・ピルスナーに比べるといくぶんボディが重い。色合いも、ジャーマン・ピルスナーよりやや濃い目であってよい（ライト・アンバーに近い色のものもある）。苦味に関しても、IBUの数値がジャーマン・ピルスナーよりやや高めであるが、麦芽のほのかな甘味とバランスをとることで、ジャーマン・ピルスナーより穏やかな感じに仕上げる。ホップのフレーバーとアロマ

はノーブル・タイプ。ジャーマン・ピルスナーと対照的に、ダイアセチルは微量ならあってもかまわない。しかし低温白濁は不可。泡立ちはきめ細かく、豊かであること。

初期比重（プラート度）：1.044-1.056(11-14)

最終比重（プラート度）：1.014-1.020(3.5-5)

アルコール度数：4-5% ABV

ビタネス・ユニット：35-45 IBU

色度数：3-7 SRM(6-14 EBC)

』

今回2種類あります。次はジャーマンピルスナー（ドイツ）

代表的な銘柄：

ビットブルガー

ヴァルシュタイナー

イエーバー

など。

『伝統的なジャーマン・ピルスナーは、明るい麦わら色からゴールドの範囲の色合いを持ち、ホップを十分に効かせているのが特徴。したがって、ホップの苦味が強い。また、ノーブル・タイプのホップを使用して、中レベルないし非常にはっきりとしたレベルのフレーバーとアロマを持たせる。ミディアムボディだが、ボヘミア・ピルスナーに比べてアテニュエーション（発酵度）が高く、その分だけボディも軽い。しかし、フレーバーとアロマからいくぶん麦芽の甘味が感じられるものもある。フルーティーなエステル香とダイアセチルがあってはならない。低温白濁も不可。泡立ちはきめ細かく、豊かであること。

初期比重（プラート度）：1.044-1.050(11-12.5)

最終比重（プラート度）：1.006-1.012(1.5-3)

アルコール度数：4-5% ABV

ビタネス・ユニット：30-40 IBU

色度数：3-4 SRM(6-8 EBC)』

こういった用語については BD.C サイトでいずれ用語集をアップデートしていきたいと思
います・・・と前回のサミットのテキストで書いていたにも関わらずあれからなにも進ん
でいませんすみません。

さて両者の違いでポイントになりそうなものの一つにジャーマンピルスナーは「アテニュ
エーション（発酵度）が高く、その分だけボディも軽い」という記述です。

両者の初期比重を比較するとほぼ同じ数値ですが、最終比重で差異が生じています。

初期比重 (original gravity) とは発酵前の麦汁の比重で、要するにどれくらい糖分があるか、を表し**最終比重 (final gravity)** は取り敢えずの発酵が終わったあとの比重です。発酵が進むほど、比重値が下がり (糖分が残らず) 「ドライ」なボディになるというわけですね。

またボヘミアンピルスナーでは「トリプルデコクション」と呼ばれる手法で麦汁を糖化させており、独特の深い味わいがあります。

(チェコのビールが全てトリプルデコクション、という訳では無さそうです。何しろ手間がかかる)

日本の大手ビール会社が目指すスタイルはジャーマンスタイルですが、ドイツと比べると副原料 (米、コーンスターチ等) を使用している場合が多いですね。

ドイツでは「**ビール純粋令**」にしたがい、麦芽、水、ホップ、酵母のみのビールを作ります。(輸出用のビールには副原料もあるらしいけど)。もちろんチェコのピルスナーもオールモルトで、これがピルスナーの基本といえます。

～ビールづくりのおおまかな流れ～

1. 麦を麦芽にする
2. 麦芽をお湯に入れてお粥状の麦汁を作る (マッシュ、マイシェ)
3. ホップを投入し煮沸する
4. 発酵に適した温度まで冷却する
5. 酵母を投入、醗酵させる。
6. 若ビールの完成

このうち、麦汁を作る (麦芽のデンプンを糖分に変える) 2 の作業は大きく 2 つの方法があります。

インフュージョン 徐々に温度を上げていく

デコクション 麦汁の一部を煮沸させ元の麦汁に入れて温度を上げる

エールビールだとインフュージョン、ラガーだとデコクションが主に使われる手法のようです。

バリエーション

ピルスナーはそこから派生した兄弟種的なバリエーションのスタイルがいくつかあります。ドイツで最大のビール生産量を誇るドルトムント市の「ドルトムンダー」やミュンヘンで作られた「ミュンヘナー ヘレス」などです。

今回は「ドルトムンダー」も試飲してみましょう。

ドルトムンダーは、ミディアム・レベルのホップの苦味を持ち、ホップ・フレーバーとアロマについてはほのかに感じられる程度にロー・レベルに抑えられていることが特徴。麦芽の甘味は弱め。

代表的な銘柄：

DAB オリジナル

ベアレン クラシック

エビス

ホップ

ビールの「殺菌」「苦味」「香り」といった重要な要素を担う「ホップ」。

いくつか種類がありますが、ボヘミアン、ジャーマンともに「ノーブル」タイプのホップが使われます。

チェコの「ザーツ（ジャテツ）」

ドイツの「ハラタウ」などが有名です。

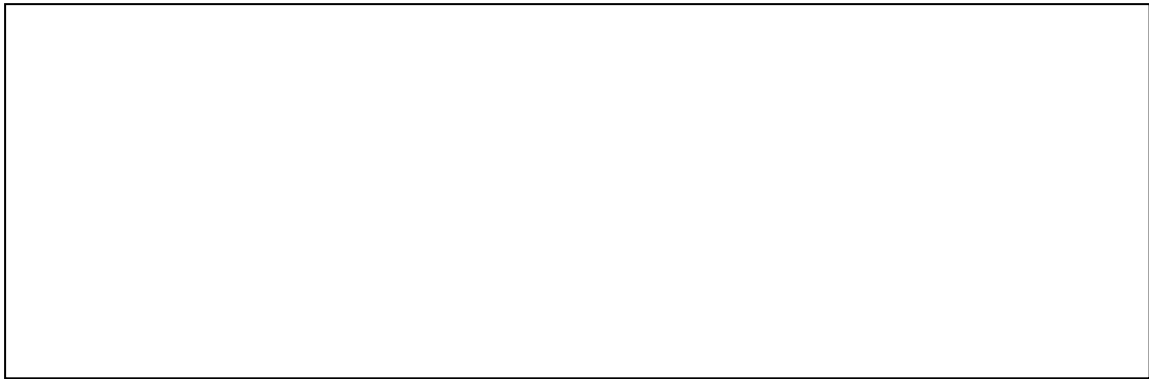
タイプ	特徴	主な品種
ファインアロマホップ ノーブルホップ	アロマよりは穏やかな香りをもち苦味も上品。	ザーツ テトナング
アロマホップ	アルファ酸値が少なめで主に香りづけに用いられる	ハラタウ ペルレ
ビターホップ	アルファ酸値が多く主にビタリングに用いられる	マグナム ヘラクレス

今回のテイastingビール

ピルスナーウルケル

原産国：チェコ

アルコール度数：4.4%



ヴァルシュタイナー

原産国：ドイツ

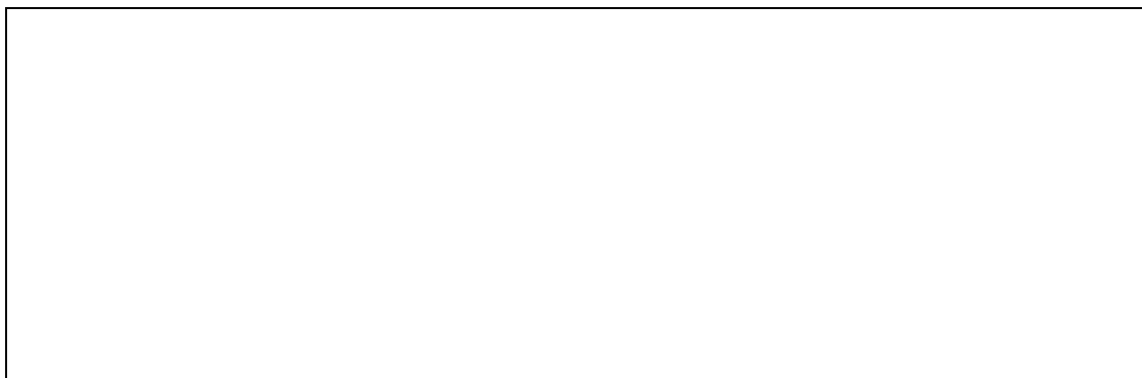
アルコール度数：4.8%



フェイクラガー(CZ)

原産国：スコットランド

アルコール度数：4.7%



ひでじビール 太陽のラガー(GER)

原産国：日本（宮崎：ひでじビール）

アルコール度数：5%



箕面ビール ピルスナー(CZ)

原産国：日本（大阪：箕面ビール）

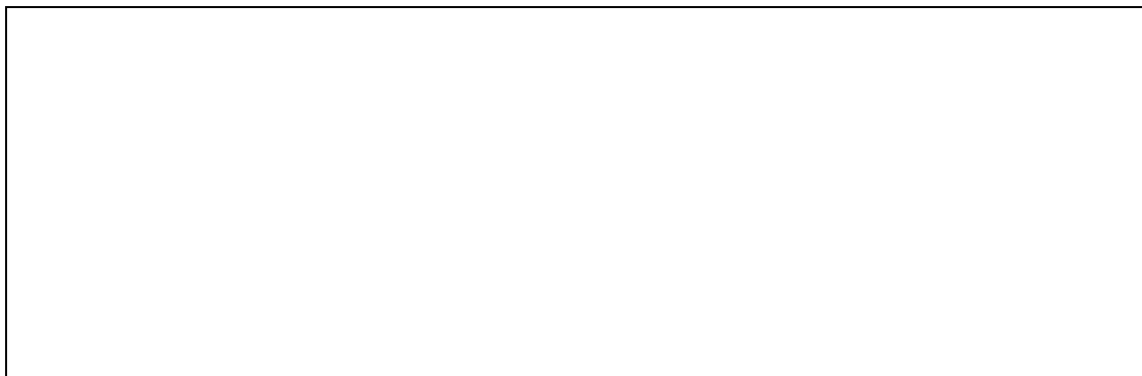
アルコール度数：5%



DAB オリジナル

原産国：ドイツ

アルコール度数 5%



ベアレン クラシック

原産国：日本（岩手：ベアレン醸造所）

アルコール度数：6%

