

おらが支部の有名人

安房麦酒



平成10年7月、「安房麦酒」が地ビールの醸造を始めた。地ビールを造る事になったきっかけは、コンサルタントをやっている大学時代の同級生から、南房総で『地ビール』を造るひといたないかな。と言う事で地ビールの事業化の手伝いをしていうちに、地ビールのとりこになってしまい、ミイラとりがミイラというわけで、6人の共同出資により、有限会社安房麦酒が誕生。言い出しっぺの私が社長をやることになりました。

著者 撮影

安房支部 総務担当副支部長 高橋 光洋

一級建築士事務所 (株)高橋建築計画 代表取締役

平成6年に規制緩和の一環として、酒税法が改正され、それまで大手4社の独占市場だったビール業界に、小規模業者の参入が可能となり、300社ほどの地ビール醸造所が、できました。ビールには、酵母の種類によって大きく2つの種類、上面発酵ビールと下面発酵ビールがあり、日本の大手メーカーの生産しているほとんどの銘柄は、下面発酵ビールの「ピルスナー」というタイプのビールです。

ヨーロッパには数えきれないほどのビールの銘柄があります。たとえば、ワールドカップ初戦の相手国だったベルギー。日本の九州ほどの国土に500以上の醸造所があり、多種多様の800余りの銘柄がある。

イギリスでは、エールやスタウト（黒ビール）といった上面発酵ビールが主流で、すっきりとした、下面発酵ビールに対して、エールビールは豊かな芳香と、コクが特徴のビールです。安房麦酒のビールもこのタイプのビールで、数種類の麦芽を配合することによって、ビールの味をつくります。

いまは、淡色系のペールエール、小麦を使ったヴァイツェン、褐色系のアンバーエール、それに夏期限定のブルーベリーを使ったブルーベリーエールの4種類です。この秋には、黒ビールを発売する予定で今開発の最中です。ご期待ください。



安房麦酒

0470-36-4231 千葉県安房郡三芳村谷向396-1
ホームページ <http://beer.awa.or.jp/>