

酒の話をさせていただきます

by taka



わんくま同盟 東京勉強会 #37

## Agenda(的なもの)

- 自己紹介
- なんでこの話を選んだか
- ざっと酒の分類
- 泡の立つ黄色い飲み物についてkwsk

## 自己紹介

- H/N taka
- 仕事 SE(客先常駐)
- 趣味 いろいろ(自転車乗ったりゲームしたりギター弾いたり酒飲んだり^^;)
- 某会社から表彰されている人ではありません

## なんでこの話を選んだか

- 久々になんかやりたかった
- しばらくいろんなことにやる気がなかったのでちょっと活を入れようかと
- そこで#37のアイスブレイクが決まっていない！
- せっかくだからアイスブレイクやるか？！
- アイスブレイクなので場が沸くようなネタを
- 懇親会もあるし酒にしよう

とこんな感じで決めました。でも「やる。」って言ってからネタ決めたのはおよそ1~2分です(笑)

## ざっと酒の分類

- 醸造酒

- **ビール**、日本酒、ワイン、シードル、韓国のマッコリ、紹興酒

- 蒸留酒

- ジン、ウォッカなどスピリッツ類、ウィスキー、焼酎、リキュール類もベースが蒸留酒

## 泡の立つ黄色い飲み物についてkwsk

- 別に黄色いとは限らないですが・・・
- ビールとはWikipediaによると・・・

ビール(英: [beer](#), 蘭: [bier](#))は[アルコール飲料](#)の一種。

原料として[大麦](#)が主に使われ、それを発芽させたもの([麦芽](#))を[酵素](#)([アミラーゼ](#))で[糖化](#)させ、ビール[酵母](#)でアルコール[発酵](#)させて作る。漢字では[麦酒](#)と表記される。

現在は[炭酸](#)の清涼感と[ホップ](#)の苦みを特徴とする[ラガー](#)が主流となっているが、ラガーはビールの歴史の中では比較的新参であり、ラガー以外にも[エール](#)などのさまざまな種類のビールが世界で飲まれている。

[1990年代](#)の[日本](#)で一番多く消費されているアルコール飲料である。

日本では年間を通じて消費されるが、特に夏には[枝豆](#)や[冷や奴](#)をつまみに[ビアガーデン](#)などでさかんに飲まれ、夏の[風物詩](#)となっている。

## ラガー

- ラガーと聞いたらキリン？
- 日本で作られているのはほぼラガー
  - 世界的にも大メーカーが作っているのはラガーが多数を占める
- **下面発酵**で醸造されるビールをラガーと言う
  - 日本においては「貯蔵行程で熟成させたビール」がラガーとなる。「ビールの表示に関する公正競争規約・第4条」によって定義されている

※ [http://ja.wikipedia.org/wiki/ラガー\\_\(ビール\)](http://ja.wikipedia.org/wiki/ラガー_(ビール))参照

- 切れと苦味が特徴的

## 下面発酵

- 発酵が進むにつれ発酵液が下面に沈殿するタイプの酵母を使うから下面発酵と言う
- 上記タイプの酵母は低温(10°程度)でもよく発酵する
- 低温で発酵させているので低温で飲むのが美味しいビールになる
  - 確かにぬるいらガーは厳しい:-b

# ラガーのスタイルと代表的銘柄

- **ピルスナー**
  - 世界の大半、日本のビールのほとんどラガー = ピルスナーと思って間違いないくらい
- **ヘレス**
  - ピルスナーとほぼ同じ。麦芽の風味がより多いらしい
  - レーヴェンブロイがそれに該当する
- **メルツェン**
  - 赤褐色、ドイツで10月に行われるオクトーバーフェストで振舞われる。3月に仕込まれることからメルツェンと呼ばれるようになった
  - オクトーバーフェストビアともいったり。たとえばポーラナー社のオクトーバーフェストビアとか
- **ドウンケル**
  - ドイツ語でダーク(濃い)。ローストした麦芽を使うので香ばしい香りが立つ
  - 要は黒ビール
- **ボック**
  - 濃褐色。アルコール度が高い。アルコール度を高めるために麦芽を多量に使用しているため苦味がほぼなく、甘味が非常に支配的

## エール

- ジンジャエール？
  - ジンジャエールは最初からノンアルコールだが前身としてジンジャービアなるものがあった(余談)
- 歴史は古いが日本においてはかなり少数派
  - 世界においてもラガーに押されて少数派
- **上面発酵**で醸造されるビールをエールと呼ぶ
- 複雑な香りと深いコク、フルーティーな味が特徴
- エールは、イギリス、アイルランド、ベルギー、ドイツ、カナダ東部の州、およびアメリカ合衆国の地ビールで一般的

## 上面発酵

- 発酵が進むにつれて酵母が上面に移動するため上面発酵と呼ぶ
- 常温(20° 前後)で短時間発酵をさせる
- その発酵時の温度故にややぬるめで飲んだほうが美味しいとされる
  - といっても常温ではない、日本のようにキンキンに冷やすことはしないということ
  - 最近では20代位を中心にヨーロッパ圏でも日本並みに冷やしたのが好まれるよう。ギネス・エクストラコールドなど

## エールの種類、スタイル

- すげー多い
- エールの種類
  - ペール・エール、ライト・エール、レッド・エール、ブラウン・エール、ダーク・エール、スコッチ・エール、オールド・エール
- 他のエール
  - ベルギー・エール、ジャーマン・エール、クリーム・エール
- エールのスタイル
  - アルトビール、アンバー・エール、インディア・ペール・エール(IPA)、ウィート、ヴァイツェン、ケルシュ、スタウト、バーレーワイン、ベルジャンスタイルホワイト、ポーター

## メジャーどころ

- ペール・エール
  - エールって言ったらずこれか。英国バス社のバス・ペール・エールが有名
- インディア・ペール・エール
  - ホップの苦み！これが最大の特徴。エールと言いながらどこかラガーっぽい。日本人は結構好きかも、地ビールもあるし
- ダーク・エール
  - この呼び方よりスタウトとかポーターのほうがしっくりくるか
  - なんといってもアイルランドのギネスでしょう
- ベルギー・エール
  - もはやエールの枠から外れた気がする。それぐらいベルギーのビールは多種多様
  - トラピストビールなどはまるでワインのようである
  - ※そのうち別の機会にベルギービールだけ話したいくらい
- ヴァイツェン
  - 要は白ビール(白ビールすべてがヴァイツェンなわけではないが)炭酸含有量が多く甘い
  - ベルギーのビールなので厳密には違うがヒューガルデンが有名

## ヴァイツェンについてちょっと詳しく

- ヴァイツェンはドイツのバイエルン地方で作られるもの
  - 大麦麦芽と小麦麦芽を使用しホップの苦みは少ない
    - 確か銀河高原ビールが小麦のビールを出していた
  - ヘーフェヴァイツェンは濾過しないので酵母が残り液色は濁っている
  - クリスタルヴァイツェンは濾過するので液色は非常に澄んでいる
  - 香りも特徴的でバナナやバニラのような甘い香りがしたりする
    - フェノール香といわれるようだが詳しくはわかりません--;
- ヴィットと呼ばれるヴァイツェンに属する種類もあり主にベルギーで作られる
  - 冷やすとビールが濁り、黄色がかった乳白色の液色
  - コリアンダー、オレンジ、ビターオレンジなどを使用する。ホップの風味は微かであり夏向けで非常に爽快な味わい
  - 前述だがヒューガルデンホワイต์が有名

## おわり

- 当初思ってたよりも種類が多く深く説明はできませんでした--;
  - よもやラガーだけであれだけ多いとは
  - エールにしたって全部説明しようと思ったら時間が足りない--;
- メジャーどころのビールは結構どこでも飲めるものですがベルギーなどの珍しいものは首都圏じゃないとなかなか飲めません
- 無論、ここは新宿なわけですから店は結構あります
  - フリゴとかカフェ・ヒューガルデンとか