

日本のビールに新時代到来!

海外からも注目を集める
個性とこだわりを徹底解説。
原料、製造工程、選び方から
パブやイベントでの楽しみ方まで
ビールをもっと味わうための1冊。



KNOWLEDGE OF JAPANESE CRAFT BEER



日本の クラフト ビール 図鑑



監修:日本ピアジャーナリスト協会

全国のクラフトビール 221 本と

ビールの楽しみが深まる基礎知識



KNOWLEDGE OF JAPANESE CRAFT BEER

日本の
クラフト
ビール
図鑑

監修:日本ピアジャーナリスト協会

全国のクラフトビール 221本と
ビールの楽しみが深まる基礎知識



CONTENTS

Introduction

知りたい！

日本のクラフトビールの世界 10

クラフトビールのここがすごい！ 10

クラフトビールをつくるブルワリーを知ろう 12

「クラフトビール」は「地ビール」とは

何がちがうの？ 13

クラフトビールはスタイルで楽しもう！ 14

好みのスタイルの見つけ方 15

主なビアスタイルを知ろう 16

クラフトビールづくりの現場をのぞいてみよう！

茨城県那珂市 常陸野ネストビール 18

図鑑の見方 22



PART 1

飲んでおきたい！ 日本のブルワリー 164



東日本編

BREWERY MAP 24

北海道・東北

PICK UP BREWERY HOKKAIDO・TOHOKU 26

北海道 32

青森 40

岩手 40

秋田 43

宮城 45

山形 47

福島 47



関東

PICK UP BREWERY KANTO 50

茨城 58

栃木 60

群馬 62

千葉 65

埼玉 68

東京 70

神奈川 73



甲信越

PICK UP BREWERY KOSHINETSU 80

新潟 86

山梨 90

長野 93



西日本編
BREWERY MAP 98

北陸・東海

PICK UP BREWERY HOKURIKU・TOKAI 100

- 石川 106
- 富山 108
- 福井 111
- 岐阜 112
- 静岡 113
- 愛知 116
- 三重 118



近畿

PICK UP BREWERY KINKI 122

- 滋賀 126
- 京都 127
- 大阪 129
- 兵庫 131
- 奈良 134
- 和歌山 135



中国・四国

PICK UP BREWERY CYUGOKU・SHIKOKU 136

- 鳥取 136
- 島根 140
- 岡山 141
- 広島 144
- 山口 144
- 香川 145
- 愛媛 146



九州・沖縄

PICK UP BREWERY KYUSU・OKINAWA 148

- 福岡 152
- 熊本 154
- 宮崎 156
- 大分 158
- 鹿児島 159
- 沖縄 161



COLUMN

- キリンビールに聞く
クラフトビールの魅力 49

PART 2

クラフトビールの基礎知識



クラフトビールの歴史 164

クラフトビールの原料とおいしさの由来 166

●ビールの個性と原料の関係 167

原料の種類 168

クラフトビールの製造工程と個性の決め手 170

クラフトビールの選び方 174

●購入時にチェックしたい管理ポイント 175

●ラベルの読み方 176

クラフトビールの味わい方 178

COLUMN

酵母の特徴によるちがいを味わおう 172

ビール瓶の色には注意を 175

ラベルデザインやボトルの形など、

パッケージのこだわりを楽しもう 177

ビールは五感で楽しもう! 180



PART 3

クラフトビールを飲みに行こう!



クラフトビールが飲めるお店に

行ってみよう! 182

パブでビールを楽しむためのポイント 184

全国のおすすめブルーパブ 186

クラフトビールのイベントに行こう 192

クラフトビールを楽しむ用語集 194

BEER INDEX

都道府県別INDEX 4

銘柄別索引 198

スタイル別索引 201

生産元別索引 205



都道府県別 INDEX

北海道

北海道・東北
HOKKAIDO・TOHOKU

ノースアイランドビール
コリアンダーブラック

★ p.26

ノースアイランドビール
インディア
ペールエール

★ p.27



ノースアイランドビール
ビルスナー
★ p.27

ノースアイランドビール
ヴァイツェン
★ p.27

小樽ビール
ドンケル
★ p.32



のぼりべつ地ビール
鬼伝説
赤鬼レッドエール
★ p.33



網走ビール
流氷ドラフト
★ p.34



えぞ麦酒
ひぐま濃い麦酒
★ p.34



おたるワイナリービール
天使の雫 ナイヤガラ
★ p.35



オホーツクビール
オホーツクエール
★ p.35



北海道ビール
ビリカッカ
ビルスナー
★ p.36



薄野地麦酒
スキノビール
メルツェン
★ p.36



大雪地ビール
ケラ・ビルカ
★ p.37



北海道麦酒醸造株式会社
小樽麦酒 ビルスナー
★ p.37



はこだてビール
社長の
よく飲むビール
★ p.38



大沼ビール
インディア・
ペールエール
★ p.39



奥入瀬麦酒館
奥入瀬ビール
ビルスナー
★ p.40



いわて蔵ビール
ヴァイツェン
★ p.28



いわて蔵ビール
牡蠣のスタウト
★ p.29



いわて蔵ビール
ジャバニーズ
ハーブエール
SANSHO
★ p.29



いわて蔵ビール
金色堂
ゴールデンエール
★ p.29



遠野麦酒
ZUMONAビール
遠野麦酒
ZUMONA
★ p.40



ペアレン醸造所
ペアレン
クラシック
★ p.41



銀河高原ビール
ヴァイツェン
★ p.42



夢花まき麦酒醸造所
夢花巻物語
いちご&紅花
★ p.43



秋田
あくらビール
川反ラガー
★ p.30



あくらビール
なまはげボック
★ p.31



あくらビール
さくら酵母ウイート
★ p.31



あくらビール
秋田美人のビール
★ p.31



田沢湖湖畔の杜ビール
味わい天涯
こよなくビールを
愛する人たちへ
★ p.43



田沢湖ビール
アルト
★ p.44



鳴子温泉ブルワリー
鳴子の風
高原ラガー
★ p.45



松島ブリューリング
カンパニー
松島ビール ヘレス
★ p.45



仙南シンケン
ファクトリー
仙南クラフトビール
スタウト
★ p.46



やくらいビール
ビルスナー
★ p.46





神奈川

ホッピービーバレッジ
調布工場
赤坂ビール
ビルゼン
★ p.72



カミカゼビール
クリームエール
★ p.73



サンクトガーレン
ゴールデンエール
★ p.56



サンクトガーレン
湘南ゴールド
★ p.57



サンクトガーレン
YOKOHAMA XPA
★ p.57



サンクトガーレン
インペリアル
チョコレートスタウト
★ p.57



足柄地ビール
足柄ハッピーモルト
うめひあ
★ p.73



厚木ビール
HACHHEY
★ p.74



湘南ビール
シュバーツ
★ p.75



ブリマー・ブルーイング
ポーター
★ p.76



横浜ビール
Düsseldorf Alt
デュッセルドルフ
アルト
★ p.77



箱根ビール
箱根ビルス
★ p.78



鎌倉ビール醸造
鎌倉ビール 月
アルトタイプ
★ p.78



黄金井酒造
さがみビール
ケルシュ
★ p.79



ムーンライト
多摩の流れ
★ p.79



新潟

甲信越
KOSHINETSU

エチゴビール
ビルスナー
★ p.80



エチゴビール
ビアブロンド
★ p.81



エチゴビール
プレミアム
レッドエール
★ p.81



エチゴビール
こしひかり
越後ビール
★ p.81



日本海夕陽
ブルフリー
日本海夕陽岬ビール
サンセッティビルス
★ p.86



スワンレイクビール
アンバー
スワンエール
★ p.87



胎内高原ビール
ビルスナー
★ p.88



新潟麦酒
Niigata beer
★ p.88



八海山
八海山泉ビール
ヴァイツェン
★ p.89



山梨

妙高高原ビール
ビルスナー
★ p.89



八ヶ岳ブルリリー
八ヶ岳地ビール
タッヂタウン
プレミアム
ロック・ボック
★ p.90



富士桜高原麦酒
ラオホ
★ p.91



ふじやまビール
ヴァイツェン
★ p.92



甲斐ドラフトビール
ヘレス
★ p.92



長野

OH! LA! HO BEER
オラホビール
OH! LA! HO
AMBER ALE
★ p.82



OH! LA! HO BEER
オラホビール
OH! LA! HO
PALE ALE
★ p.83



OH! LA! HO BEER
オラホビール
OH! LA! HO
GOLDEN ALE
★ p.83



OH! LA! HO BEER
オラホビール
OH! LA! HO
KÖLSCH
★ p.83



ヤッホーブルーイング
よなよなエール
★ p.84



ヤッホーブルーイング
インドの青鬼
★ p.85



ヤッホーブルーイング
水曜日のネコ
★ p.85



ヤッホーブルーイング
東京ブラック
★ p.85



軽井沢ブルワリー
軽井沢ビール クリア
★ p.93



白樺・蓼科地ビール
白樺・蓼科ドンケル
★ p.93



志賀高原ビール

志賀高原IPA

★ p.94



南信州ビール
駒ヶ岳醸造所
アップルホップ
★ p.95



木曾路ビール
ペールエール
★ p.96



(株)エイワ
穂高ブルワリー
穂高ビール アルト
★ p.97



麗人酒造
諏訪浪漫ビール
しらかば
★ p.97



石川

北陸・東海
HOKURIKU・TOKAI

Heart & Beer
日本海倶楽部
奥能登ビール
ビルスナー
★ p.106



わくわく
手づくりファーム川北
金沢百万石ビール
ペールエール
★ p.107



城端麦酒
俺の黒
★ p.108



宇奈月ビール
トロッコ(アルト)
★ p.109



福井

オオヤブラッスリー
越中風雅
★ p.110



北陸発酵工業
立山エール
ペールラガー
★ p.110



越の磯
福井麦酒
六条大麦
★ p.111



若狭シーサイド
ブルワリー
若狭ビール
ヴァイツエン
★ p.111



飛騨高山麦酒
ダークエール
★ p.112



静岡

地ビール飛騨
飛騨ホワイトエール
★ p.113



御殿場高原ビール
ビルス
★ p.100



御殿場高原ビール
ヴァイツエンボック
★ p.101



御殿場高原ビール
シュバルツ
★ p.101



御殿場高原ビール
御殿場コシヒカリラガー
★ p.101



ペアード・
ブルーイング
シングルテイク
セッションエール
★ p.102



ペアード・
ブルーイング
わびさびジャパン
ペールエール
★ p.103



ペアード・
ブルーイング
スルガベイ
インペリアルIPA
★ p.103



ペアード・
ブルーイング
黒船ポーター
★ p.103



宇佐美麦酒製造
伊豆の地ビール
ブロンド
★ p.113



反射炉ビヤ
太郎左衛門
★ p.114



伊豆の国ビール
プレミアムスタウト
★ p.115



日本ビール醸造
サムライサー
ファービールレッド
★ p.115



風の谷のビール
ヴァイツエン
★ p.116



盛田金しゃちビール
ミッポンビール
ワインスタイル
ラガー
★ p.104



盛田金しゃちビール
金しゃち
名古屋
赤味噌ラガー
★ p.105



盛田金しゃちビール
金しゃちビール
ホップ香るビール
★ p.105



盛田金しゃちビール
金しゃちビール
赤ラベル
アルトタイプ
★ p.105



安城デンビール
赤のビール
「ごんの愛情」
アルトビア
★ p.116



犬山ローライ麦酒館
犬山ローライ麦酒
ビルスナー
★ p.117



三重

鶴見酒造
海津郡島ビール
★ p.118



エール工房 de 伊賀
かみなりアンバー
★ p.118



伊勢角屋麦酒
ペールエール
★ p.119



長島ビール園
デュンケル
★ p.120



火の谷ビール工場
伊賀流忍者麦酒
★ p.120



滋賀

上馬ビール ヘレス ★ p.121	モクモクブルワリー スモーケール ★ p.121	近畿 KINKI	長濱浪漫ビール 長浜エール ★ p.126	ブルーメの丘 近江 ブルーメンビア ミュンヘナー ★ p.127
-------------------------	--------------------------------	-------------	-----------------------------	--

京都

京都麦酒 アルト ★ p.127	丹後王国 「食のみやこ」 丹後王国ものがたり スモーク ★ p.128	周山街道ビール 周山街道 アンバーエール ★ p.128	京都町家麦酒醸造所 京都町家麦酒 「かるおす」 ★ p.129	箕面ビール スタウト ★ p.122
------------------------	---	---------------------------------------	--	--------------------------

大阪

箕面ビール ビルスナー ★ p.123	箕面ビール W-IPA ★ p.123	箕面ビール ゆずホワイト ★ p.123	ハーベストの丘 こだわりやさかい ライラガー ★ p.129	國乃長ビール 蔵ケルシュ ★ p.130
---------------------------	---------------------------	----------------------------	---	----------------------------

兵庫

KONISHIビール KONISHI Snow Blanck ★ p.124	KONISHIビール KONISHI Garnet Rouge ★ p.125	KONISHIビール KONISHI 穂和香 (HOWAKA) ★ p.125	KONISHIビール KONISHI 幕末のビール 復刻酒 幸民麦酒 ★ p.125	明石ブルワリー 明石海岸ビール ビルスナー ★ p.131
---	--	---	--	--

奈良

城崎ビール 雪のビール (カニビール) ★ p.132	あわぢびーる工房 淡路米仕込 ビルスナー ★ p.133	揮八郎ビール ビルスナー ★ p.133	六甲ビール 六甲IPA ★ p.134	曾爾高原ビール ケルシュ ★ p.134
--------------------------------------	---------------------------------------	----------------------------	---------------------------	----------------------------

和歌山

ナギサビール アメリカンホワイト ★ p.135	鳥取		
--------------------------------	----	--	--

中国・四国
CYUGOKU-SHIKOKU

島根	岡山
大山Gビール ヴァイエンホップ ★ p.137	島根ビール 松江ビアへるん 縁結麦酒 スタウト ★ p.140
吉井高原ビール アーデルミュンヘン ★ p.142	独歩 デュンケル ★ p.141
吉備土手下 麦酒醸造所 香りの麦 ～かおりのむぎ～ ★ p.142	吉井高原ビール ヴァイツェン ★ p.138
作州津山ビール 宇宙ラベルシリーズ ITSUWA ★ p.143	三石耐火煉瓦ビール Dream or Real Door 'Day' ★ p.143
與ビール 海軍さんの麦酒 ビルスナー ★ p.139	與ビール 海軍さんの麦酒 ヴァイツェン ★ p.139
與ビール しまのわビール ★ p.139	與ビール しまのわビール ★ p.139

山口	宮島ビール ペールエール ★ p.144	やまぐち 鳴滝高原ブルワリー 山口地ビール スタウト ★ p.144	チョンマゲビール アルト ★ p.145	さぬきビール 空海 ★ p.145
愛媛	梅錦ビール アロマティック エール ★ p.146	道後ビール ケルシュ (通称 坊ちゃんビール) ★ p.147	九州・沖縄 KYUSHU・OKINAWA	ブルーマスター ★ p.148
福岡	ブルーマスター かぼす&ハニー ★ p.149	ブルーマスター あまおう オートミールブラック ★ p.149	門司港地ビール工房 門司港地ビール 驛ビール ★ p.152	杉能舎麦酒工房 杉能舎麦酒 アンバエール ★ p.153
				
オークラ ブラッスリー 博多ドラフト ダイコク ★ p.154				
熊本	阿蘇ビール工房 阿蘇ビール ライズエール ★ p.154	熊本クラフトビール 小町麦酒(朝顔) ★ p.155	不知火海浪漫麦酒 ハニービール ケセラセラ ★ p.155	ひでじビール 太陽のラガー ★ p.156
				
宮崎	霧の蔵ブルワリー 霧島ビール 日向夏 ★ p.157			
大分	蔵元 織 酒泉の杜 杜の麦酒工房 綾の地ビール ケルシュ ★ p.157	ビールオー! BeerOh! 風 WEIZEN ★ p.158	ゆふいん ビール醸造所 ゆふの豊純 ヴァイツエン 淡色タイプ ★ p.159	霧島高原ビール ボヘミアン・ ガーネット ★ p.159
				
鹿児島	花渡川ビアハウス 薩摩RED ★ p.160			
沖縄	ヘルオスブルワリー ゴーヤーDRY ★ p.150	ヘルオスブルワリー 青い空と海のビール ★ p.151	ヘルオスブルワリー シークヮーサー ^{ホワイトエール} ★ p.151	ヘルオスブルワリー 星空のポーター ★ p.151
				
				
ニヘデビール ソフト ★ p.162	宮古島 マイクロブルワリー とうりば コーラルダーク ★ p.162			
				

Introduction

日本の クラフトビールの 世界

いま、日本の

「クラフトビール」に注目が集まっています。

クラフトとは工芸の意味。

この「工芸ビール」が示す

ビールの魅力を味わってみましょう。

知りたい!

クラフトビールの
ここがすごい!

つくり手の個性が際立つ
こだわりのビール

「クラフトビール」とは、流通量や万人受けする味にとらわれず、醸造家(ブルワー)が「自分の飲みたいもの」としてつくったビールのことです。これまで「キレのよい金色のビール」が主体であった日本のビールに、クラフトビールのさまざまな個性が加わり、日本のビールシーンは多様性の時代をむかえたのです。近年では、大手ビールメーカーもクラフトビールに参入し、今後の動きからますます目が離せません。



全国180以上の
ブルワリーが切磋琢磨する

1994年の酒税法改正によって小規模醸造が許可されたビールは、「地ビール」とよばれブームになりました。しかし未熟な技術でつくられた地ビールは、いったん衰退。一部のブルワリー(醸造所)のみが地道な努力と研鑽を積み生き残り、「クラフトビール」という言葉とともに再び注目を集めています。現在の日本には180軒を超える小規模醸造所が存在し、新しいブルワリーも次々と誕生しています。



海外からも注目! 世界大会で受賞するビールも

ビールの世界には、ワールド・ビアカップをはじめとするさまざまな世界大会があります。もともと職人肌をもつ日本人。技術を磨き、こだわりをもってつくられたビールからは、海外の大会でも認められるビールがいくつも生まれています。世界大会での受賞は、クラフトビール再熱のきっかけのひとつにもなりました。今、海外では、日本産の原料にこだわった日本独自のビールに人気が高まっています。

パブでしか飲めない プレミアム感のあるビールも

個性が重視されるようになった日本のビールシーンには、醸造所を併設した「ブルーパブ」とよばれるパブも登場。できたてのビールが飲めることはもちろん、パッケージ化されていないプレミアム感や、そのビールをつくり出した醸造家の想いをその場で聞くことができるのも魅力のひとつです。個人起業でブルーパブをはじめの人も続々と増え、日本のクラフトビールにさらなる活気を与えています。

クラフトビールを つくる **ブルワリー** を知ろう

小規模醸造だからこそ
個性豊かなビールがつくれる

ビールをつくることを英語でBrew（ブルー）、
ビールをつくる職人をBrewer（ブルワー）、ビー
ルがつくられる場所である醸造所をBrewery
(ブルワリー)といいます。

現在、注目を浴びているクラフトビールの多く
は、小規模なブルワリーでつくられています。

ビールは、生産するℓ(リットル)数が多くな
ればなるほど機械化が進む商品です。大規模
な醸造所は、醸造所とよぶよりも“工場”とよば
れるようになります。そこでは多くの人々が働き、
分業化が進み、あるひとつの作業しかしない人
もいます。また、大量に生産するため、必然的に
万人受けする味わいのものを目指すことが多く
なります。それは工業製品のように均一で安定



したビールは、いつでもどこでも安く安心して飲
むことができますが、つくり手の顔が見えない画
一的な味になってしまう場合もあります。

それに対し、クラフトビールの多くは小規模醸
造であるため、原料の仕入れや管理、醸造、パッ
ケージングから物流、広告や販売まで、ブルワー
の目と手の行き届いた範囲の規模で行われてい
ます。

小規模醸造であればこそ、ブルワーのこだわ
りが味や香りに反映された、個性豊かなビール
がつくりやすくなるのです。



地ビールも含めた 多様性がクラフトビールの魅力

「地ビール」とは、いわゆる「ご当地（お土産）ビール」としてつくられるビールです。日本では1994年の酒税法改正を受けて、2000年代初頭にかけてブームを巻き起こしました。一方で、「クラフトビール」は、一般的には「小規模醸造でつくられるビール」と認識されつつありますが、じつはその定義はまだ、曖昧なのです。

そもそもクラフトビールの起源は、アメリカにはじまります。きっかけは、1960年代後半にサンフランシスコでリバイバルしたスチームビール^{*}や、1979年に解禁されたホームブルー（自家醸造）など。多くの人々が、小規模醸造でつくられる、多彩で味わい深いビールに興味を覚え、どんどん広まっていきました。

このとき、アメリカでは「年間生産量が600万バレル（約70万㎘）以下の小規模であること」「（他のアルコール会社から）独立していること」「（麦芽100%など）伝統的なつくり方であること」が、クラフトビールの定義とされました。しかし日本の場合、この定義をそのまま置き換えることができません。日本では「600万バレル以下」という基準は、小規模とするには高すぎて非現実的でした。また、日本の小規模ブルワリーには、日本酒メーカーを母体とするところが多く、それ

「クラフトビール」は
「地ビール」とは
何がちがうの？

らは完全に「独立」しているとはいません。さらに、節税型発泡酒文化ができ上がっている日本では、「伝統的醸造法」であることも重視されるとは限りません。

現在、日本でクラフトビールとよばれるビールには、地域性にこだわる「地ビール」もあれば、日本ブランドを背負って海外へ発信するビールもあります。小規模醸造のブルワリーもある一方、大手ビールメーカーに迫る新興ブルワリーも登場。伝統的な製法を守るブルワリーもあれば、最新技術を駆使した新たな味わいを目指すブルワリーもあります。さらには前述のように、大手も次々と参戦してきています。

共通しているのは、香り、味わい、デザイン、コンセプトなどに独自のこだわりを貫き、個性をもたせていること。そして何より、おいしいこと。本書では、多様な「クラフトビール」を広く紹介していきます。

※スチームビール……本来低温で発酵させるラガー酵母をエールのように常温発酵させてつくったビール。米国の人気ビールが蘇らせた製法で、開栓時のガスが抜ける音からこの名がついた。



クラフトビールは
スタイル
で楽しもう！

ビールのスタイルは主に2つ

上面発酵ビール（エール）

15～25℃で活動する上面発酵酵母によってつくられるビール。酵母がもたらす華やかな香りが魅力で、味わいも豊か。イギリスやベルギー、アメリカ系のビールに多いスタイル。日本のクラフトビールも、エールが多め。

下面発酵ビール（ラガー）

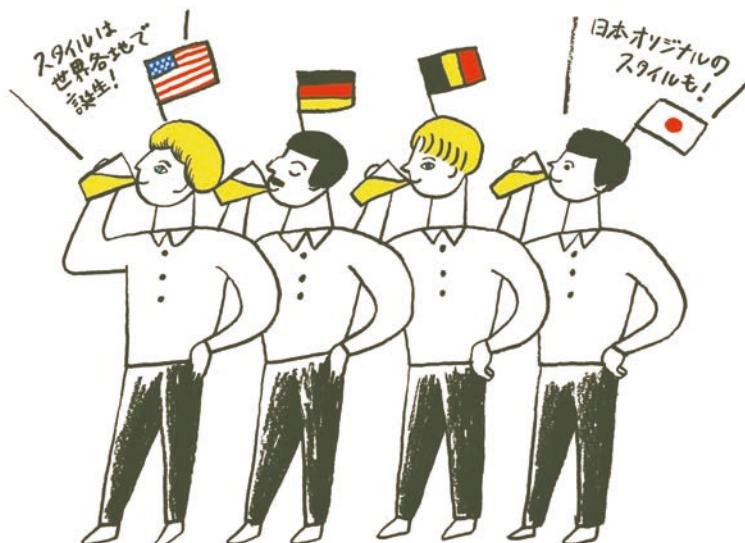
4～10℃前後の低めの温度帯で活動する下面発酵酵母によってつくられるビール。シャープですっきりとした仕上がりになる。ドイツ、アジア系のビールにとくに多い。日本の大手ビールメーカーもラガースタイルが多い。

「スタイル」を知れば ビールの個性がわかる

クラフトビールには、ブルワーのこだわりやセンスが色濃く表れます。だからとても多彩で個性的。自分の好みを見つけるには、まずはビールの「スタイル」を知っておくことがいちばんです。スタイルとは、ビールを原材料や製法、色や味わいなどで分類したもの。ビールの銘柄やラベルには、スタイルを表す言葉が必ずといってよいほど使われています。開栓せよとも中身をおおまかに知ることができます。

スタイルは、大別すると、「上面発酵（エール）」と「下面発酵（ラガー）」の2つに分かれます。細かくは、世界中で100種類を超えるともいわれています。

一度にすべてを把握することは大変ですが、そんなときは、自分が好きな「香り」や「苦み」、「色」などを手がかりにするのがひとつの手。好みのスタイルを見つけて、ブルワリーごとに飲み比べてみると、クラフトビールならではの楽しみ方です。



香りで見つける

ビールの多様で魅力的な香りは、原料や発酵法などに由来するもので、好みのスタイルを探し出す大きな手がかりになります。香りは大きくグラスから立ちのぼるアロマ、口に含んだときのフレーバーの2つがあります。

ホップの香り

ハーブ、柑橘系の果物、胡椒、刈り草、花束などを思わせる香りはホップに由来。品種や産地によって香りがフローラルになったり、スパイシーになったりと傾向が変わります。

ホップが強いスタイル

アメリカン・ペールエール、IPA（インディア・ペールエール）、アメリカン・IPAなど



モルト（麦芽）の香り

香ばしさやローストの香りはモルトに由来。こんがり焼いたパン、カラメル、チョコレート、コーヒー、なかにはレーズン、イチジクなどを思わせる複雑で印象的な香りも。

モルトが強いスタイル

シュバルツ、スタウト、ラオホ、ポーター、デュンケル、ボックなど



好みのスタイルの見つけ方

酵母や副原料の香り

バナナのような香りは酵母の働きによるもの。副原料のフルーツによる甘酸っぱい香り、ナツメグやコリアンダーなどによるスパイシーな香りを楽しむてくれるビールも。

バナナ香が強いスタイル

ヴァイツエン、デュンケル・ボック、ヴァイツエン・ボックなど

副原料が強いスタイル

ホワイトエール、フルーツビールなど



味わい、苦みで見つける

甘みや酸味など、ビールの味わいは多彩ですが、なかでも主にホップに由来する苦みはビールならではの魅力。ブルワー（醸造家）は、ホップの個性を見極め、苦みをコントロールします。とくに近年は、苦みが特徴的なスタイルの人気が高まっています。

苦みが強いスタイル

ペールエール、IPA（インディア・ペールエール）、アンバーエールなど

色で見つける

ビールの色も、スタイルと密接な関係にあります。たとえばピルスナーなら金色、ホワイトエールなら白、スタウトならはっきりとした黒、といったように、色でスタイルを見分けることができます。

フルーツビールなど一部を除き、ビールの色はほとんどの場合、麦芽のロースト度合によって決まります。ビールの色が濃くなるほど麦芽の風味も強くなります。

濃色のスタイル

ポーター、スタウト、シュバルツなど

淡色のスタイル

ピルスナー、ケルシュ、ヘレスなど



主な ビアスタイル を知ろう

世界で100種類を超えるスタイルのなかから
まずはおさえておきたいスタイルを
ピックアップしました。



上面発酵(エール)

ペールエール

エールを代表する琥珀色のビール。ホップ由来の苦みとモルトの甘み、フルーティーな香りがバランスよく味わえる。

アメリカン・ペールエール

アメリカ産ホップが使用され柑橘系の香りを特徴とする。IPAほどの苦みや度数はないが、香りは強いものが多い。

ゴールデンエール

イギリスのエールより淡色の麦芽を使用する。わら色から薄い琥珀色まであり、ペールエールに似て、ホップを強く効かせている。

IPA (インディア・ペールエール)

18世紀末、イギリスからインドへペールエールを輸出する際、防腐効果の高いホップを多く入れたことに由来する。香りと苦みが強い。

アメリカン・IPA

ペールエールの進化版。アメリカ産ホップを大量に使用。柑橘系の香りと苦みが非常に強い。現代ビールの代表格。

インペリアル・IPA

アメリカン・IPAにさらにホップを加えることにより、苦みと香りを強めたもの。WIPAと表現されることも。アルコール度数も高め。

ヴァイツエン

南ドイツ発祥。小麦麦芽を50%以上使用。泡立ちが豊かで、クローブやバナナに似た華やかな香りが個性的。ほのかな酸味あり。

ヘーフェヴァイツエン

無ろ過の酵母(ヘーフェ)入りヴァイツエン。酵母に由来するフルーティーな香りと白濁した金色が特徴。泡立ちが豊か。苦みは弱い。

ケルシュ

ドイツ・ケルンの醸造所でつくられるビールのみ「ケルシュ」を名のることができる。白ワインのような独特の風味がある。さわやかな口当たり。

下面発酵(ラガー)

インターナショナルスタイル・ラガー

ピルスナーの、甘みと苦みが弱く軽やかになったヨーロッパ全域に広まるスタイル。日本の大手ビールの多くはこれに該当する。

ピルスナー

1842年にチェコのビルゼンで生まれた、世界中で飲まれるピルスナー系スタイルの手本になった黄金色のビール。シャープな味わいが特徴。

ボック

故郷のアインベックが訛って「ボック」になったといわれている。高アルコールが特徴。濃厚な麦芽風味によって苦みは隠れている。

その他のスタイル

自然発酵(ランピック)

空気中や木樽に宿っている、管理・培養されていない野生酵母によって自然発酵させたビール。レモンジュースに匹敵する酸味が特徴。

フルーツビール

フルーツを加え、アロマやフレーバー、色に特徴をもたせたビール。日本のクラフトビールにも果物を使用した銘柄が多く存在する。

フリースタイルビール

原料や作り方など、既存のスタイルにとらわれず、ブルワーが自由な発想でつくり上げるオリジナリティあふれるビール。

アンバーエール

麦芽のかもし出す風味と、ホップ由来のほどよい苦みと香りが特徴の褐色ビール。「アンバー」とは、褐色という意味。

ホワイトエール

15世紀にベルギーのヒューガルデン村で発祥した伝統的なスタイル。コリアンダーやオレンジビールを使用したスパイシーな風味が際立つ。

レッドエール

アイルランド発祥。色はアンバー(濃い赤銅色)。カラメル麦芽由来のフレーバーと甘みがあり、ホップの苦みは弱め。口当たりはなめらか。

ESB (エクストラ・スペシャル・ビター)

ペールエールよりは苦く、IPAほどは強烈ではない苦みをもつビール。モルトの甘みを強め、苦みをおさえている。

ポーター

ホップ由来の苦みとローストした麦芽の風味が印象的な濃色エール。荷物の運搬人(ポーター)がなんだことが名前の由来とも。

スタウト

アルコール度数を高めたスタウト・ポーターが起源。麦芽化されていないローストバーレイを一部用いるのがポーターとのちがい。

ラオホ(スモークビール)

ドイツ発祥。燻製にした麦芽を使用した濃色のビールで、少しいぶしたような燻製香が特徴的。苦みが弱めで、コクが深い。

アルト

「古い」を意味し、ラガーという新しい製法に対して名づけられた。上面発酵、低温熟成のビール。トーストのような香ばしさがある。

アメリカン・ウィート

ヴァイツエンのアメリカ版ともいえる、アメリカ発祥の小麦のビール。ホップ由来の香りがさわやかで、麦芽の甘みも感じられる。

ヘレス

チェコのピルスナーを手本としてミンヘンでつくられたスタイル。色が淡く苦みの少ない、おだやかな味わいが魅力のビール。

デュンケル

ミュンヘンの伝統的なビール。濃色だがクリアな味が魅力的。焼きたてのパンやビスケットのような麦芽風味があり、ホップは控えめ。

シュバルツ

ドイツ語で「黒」を意味する。飲み口はクリア。麦芽由来のカラメルやコーヒーのような香ばしい香りと甘みがある。苦みは少ない。

※国旗は発祥国 国旗のないものは発祥国不明

クラフトビールづくりの現場を
のぞいてみよう！

茨城県那珂市
常陸野ネストビール

現在、クラフトビールにおいて最大の醸造規模を誇る常陸野ネストビール（⇒p.50）。その常陸野ネストビールの、製造拠点である額田醸造所で醸造長を務める谷 幸治さんに、クラフトビールづくりについてお話を伺ってきました。

文／野田幾子、写真／山上忠

歴史、伝統、ストーリーを
大切にすること
それが「クラフトビール」
づくりの第一歩





上／常陸野ネストビール、商品ラインナップの一部。左から、ニッポンア、セゾンドウ ジャポン、ジャパニーズ クラシックエール、リアルジンジャーエール、ホワイトエール、だいだいエール、スイートスタウト。

右／ビールの発酵中には寒暖差や酵母のようすを気づかい、熟成が終わる頃には立派に成長したように喜びを感じるという、ビール愛にあふれる醸造長の谷 幸治さん。



生産量の70%を海外輸出が占める 世界に挑む、常陸野ネストビールのアイデンティティ

1823年（文政6年）から190年以上にわたる日本酒づくりの歴史をもつ木内酒造。1994年の酒税法改定に伴うビールの最低製造量引き下げ後、1996年9月19日にビールの製造免許を取得、常陸野ネストビールの醸造を開始しました。現在、年間生産量約2000㎘、世界30か国へ輸出しているクラフトビールブルワリーです。

海外への輸出量が増えたのは、世界大会での受賞がきっかけですが、海外で望まれるのは「日本らしさ」「オリジナリティ」。常陸野ネストビールが大切にしている「土地の歴史、伝統、ストーリー」が、まさにそれに当たると谷さんはいいます。

「私たちは10種類の麦芽、20種類のホップ、4種類の酵母、地下水を一日約100tくみ上げてビールづくりをしています。しかし原材料の多くは海外から輸入、そしてつくったビールの7割は海外への輸出です。水をくみ上げ排水するだけの役割しか追わないのであれば、この『常陸野でやる意味』がなくなってしまうと思うのです」。

この土地だからできること——。それをよく表す例のひとつとして常陸野ネストビールの定番「ニッポンア」が挙げられます。日本で最初にうまれた国産ビール大麦「金子ゴールデン」と、北海道うまれの国内産ホップ「ソラチエース」を使ってつくられた銘柄です。

「地域貢献」の意味合いも込め、自分たちのビールには地元で栽培したビール麦を使いたいと考えました。そこで常陸野ネストビールが声をかけたのは、耕作放棄地を活性化しようと、「常陸秋そば」を植えて高級蕎麦ブランドに育て上げた30～40代の農家グループ。「蕎麦の収穫後は金子ゴールデンを植えてほしい」と栽培を委託したのです。

「大手ブルワリーには、国内生産麦を使う義務が法律で課せられています。我々はあえて国産大麦を使うのに、大手と同じ大麦でつくっても味気ない。古代種ともいえる金子ゴールデンにしたのは、ちょっとした遊び心です（笑）」。