

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：日本ビ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





和香 山田路仕込
OWAKA



KNOWLEDGE OF JAPANESE CRAFT BEER



日本の クラフト ビール 図鑑

監修：日本ビ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



マイナビ

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 KYUSYU-OKINAWA 148

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



COLUMN

麒麟ビールに聞く
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
パールエール

★ 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
流水ドラフト

★ 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
ピリカワッカ
ビルスナー

★ p.36



薄野地麦酒
ススキノビール
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



青森

岩手

大沼ビール
インディア・
パールエール

★ 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
ジャパニーズ
ハーブエール
SANSHO

★ p.29



いわて蔵ビール
金色堂
ゴールドエール

★ p.29



遠野麦酒
ZUMONAビール
遠野麦酒
ZUMONA

★ p.40



ベアレン醸造所
ベアレン
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
さくら酵母ウィート

★ 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



宮城

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



松島ブリューイング
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



山形

地ビール月山
ビルスナー
★ p.47



福島

猪苗代地ビール
ゴールデン
エンジェル
★ p.47



みちのく福島路ビール
レッドエール
★ p.48

関東
KANTO

茨城

常陸野ネストビール
ホワイトエール
★ p.50



常陸野ネストビール
スイートスタウト
★ p.51



常陸野ネストビール
ニッポニア
★ p.51



常陸野ネストビール
だいだいエール
★ p.51



シャトーカミヤ
牛久ブルワリー
牛久シャトービール
ヘレス
★ p.58



大子ブルワリー
やみぞ森林のビール
ビルスナー
★ p.59



栃木

ビール工房
しもつまブルワリー
SHIMOTSUMA
BEER
ホワイトヴァイツェン
★ p.59



那須高原ビール
愛
★ p.52



那須高原ビール
ヴァイツェン
★ p.53



那須高原ビール
スコティッシュエール
★ p.53



那須高原ビール
ナインティルド
フォックス
★ p.53



群馬

プレストンエール
ブルワリー
IPA
★ p.60



栃木
マイクロブルワリー
とちのめぐみ
★ p.61



ろまんちっく村
クラフトブルワリー
餃子浪漫
★ p.61



赤城クローネンベルク
赤城山麓ビール
ミュンヘン
★ p.62



四万温泉
エールファクトリー
四万温泉エール
摩耶姫
★ p.62



千葉

月夜野クラフトビール
夕日の月夜野
ビルスナー
★ p.63



田園プラザ川場
ビール工房
川場ビール
ヴァイツェン
★ p.63



呑龍夢麦酒
ペールエール
★ p.64



龍神酒造
オゼノユキドケ
ブラウン
バイツェン
★ p.64



安房麦酒
アンバーエール
★ p.65



埼玉

九十九里
オーシャンビール
Indea Pale Ale
★ p.65



ハーヴェスト・ムーン
シュバルツ
★ p.66



ロコピア
佐倉 香りの生
★ p.67



コエドブルワリー
COEDO
伽羅-Kyara-
★ p.54



コエドブルワリー
COEDO
紅赤-Beniaka-
★ p.55



コエドブルワリー
COEDO
漆黒-Shikkoku-
★ p.55



コエドブルワリー
COEDO
琉璃-Ruri-
★ p.55



麻原酒造
武蔵野ビール
★ p.68



麦雑穀工房
マイクロブルワリー
雑穀ヴァイツェン
★ p.68



こふし花ビール
IPA
★ p.69



東京

所沢ビール
野老ゴールデン
2014
★ p.69



アウグスビール
IPA
★ p.70



石川酒造
多摩の恵
ボトルコンディション
★ p.70



ヴィルゴビール
ヴィルゴビール・
ホワイト
お江戸の白 大相撲
★ p.71



日本クラフトビール
Far Yeast Tokyo
Blonde
★ p.72



神奈川

ホッピービバレッジ
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



サントガーレン
ゴールデンエール
★ p.56



サントガーレン
湘南ゴールド
★ p.57



サントガーレン
YOKOHAMA XPA
★ p.57



サントガーレン
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
うめびあ
★ p.73



厚木ビール
HACHEY
★ p.74



湘南ビール
シュバルツ
★ p.75



プリマー・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
ピアプロンド
★ 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
ブルワリー
日本海夕陽岬ビール
サンセットビルス
★ 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



ハヶ岳ブルワリー
ハヶ岳地ビール・
タッチダウン
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



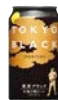
ヤッホーブルーイング
インドの青鬼
★ p.85



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・夢科地ビール
白樺・夢科ドンケル
★ 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



木曽路ビール
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
ヴァイツェン
★ p.111



飛騨高山麦酒
ダークエール
★ p.112



岐阜

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
ヴァイツェンボック
★ 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



ベアード・
ブルーイング
シングルテイク
セッションエール
★ p.102



ベアード・
ブルーイング
わびさびジャパン
ペールエール
★ p.103



ベアード・
ブルーイング
スルガベイ
インベリアルIPA
★ p.103



ベアード・
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
プロンド
★ p.113



愛知

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
ファールレッド
★ p.115



風の谷のビール
ヴァイツェン
★ p.116



盛田金しゃちビール
ミツボシビール
ウィナスタイル
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



犬山ローレライ麦酒館
犬山ローレライ麦酒
ビルスナー
★ p.117



三重

鶴見酒造
海部津島ビール
★ 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
スモークエール
★ 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



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
ゆずホ和イト
★ 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 Blanc
★ 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



あわちびる工房
淡路米仕込
ビルスナー
★ p.133



揮八郎ビール
淡路スナー
★ 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
アメリカンウィート
★ p.135



中国・四国
CYUGOKU-SHIKOKU

鳥取

大山Gビール
ヴァイツェン
★ p.136



大山Gビール
ペールエール
★ p.137



大山Gビール
八郷
★ p.137



島根

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



独歩
デュンケル
★ p.141



吉井高原ビール
アデールミュンヘン
★ p.142



吉備土手下
麦酒醸造所
香りの麦
〜かおりのむぎ〜
★ p.142



広島

作州津山ビール
宇宙ラベルシリーズ
ITSUHA
★ p.143



三石耐火煉瓦ビール
Dream or Real
Door「Day」
★ p.143



呉ビール
海軍さんの麦酒
ビルスナー
★ p.138



呉ビール
海軍さんの麦酒
ヴァイツェン
★ p.139



呉ビール
しまのわビール
★ p.139



山口

呉ビール
呉吟醸ビール
★ p.139



宮島ビール
パールエール
★ 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
KYUSU-OKINAWA

福岡

ブルーマスター
★ p.148



ブルーマスター
あまおう
ノーブルスイート
★ p.149



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
アンバーエール
★ 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



宮崎

ひでじビール
太陽のラガー
★ p.156



霧の蔵ブルワリー
霧島ビール
日向夏
★ p.157



大分

蔵元 綾 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
ヴァイツェン
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



花渡川ビアハウス
薩摩RED
★ p.160



沖縄

ヘリオスブルワリー
ゴーヤー DRY
★ p.150



ヘリオスブルワリー
青い空と海のビール
★ p.151



ヘリオスブルワリー
シークワーサー
ホワイトエール
★ p.151



ヘリオスブルワリー
星空のポーター
★ p.151



石垣島ビール
石垣島
マリンビール
★ p.161



ニヘデビール
ソフト
★ p.162



宮古島
マイクロブルワリー
とぅりば
コーラルダーク
★ p.162



Introduction

知りたい!

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。

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「キレイ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るのです。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・ピ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た人も続々と増え、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、ブルワリ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、ブルワリ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作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kℓ）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も多く、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」しているとはいえません。さらに、節税型発泡酒文化ができて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。米国のアンカー社が蘇らせた製法で、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)

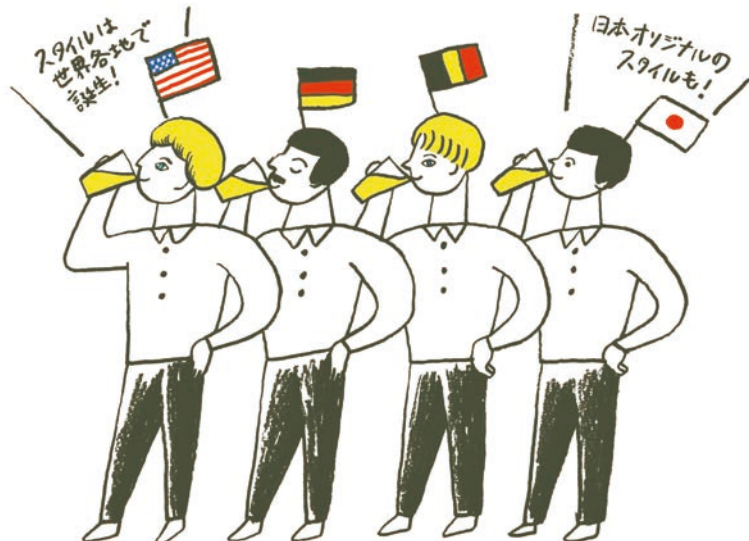
4〜10℃前後の低めの温度帯で活動する下面発酵酵母によってつくられるビール。シャープですっきりとした仕上がりになる。ドイツ、アジア系のビールにとくに多い。日本の大手ビールメーカーもラガースタイルが多い。

「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。開栓せずとも中身をおおまかに知ることができるのです。

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いうのも、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。

好みのスタイル のを見つけ方

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、キャラメル、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



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ませてくれるビールも。

バナナ香が強いスタイル

ヴァイツェン、デュンケル・ボック、ヴァイツェン・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の高まっています。

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
の香りの特徴とする。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。

ヴァイツェン

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。

ヘーフェヴァイツェン

無ろ過の酵母(ヘーフェ)入りヴァ
イツェン。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年にチェコのピルゼンでうま
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(ランビック)

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

原料やつくり方など、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ーあふれるビール。



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ピ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)が好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ひ。



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

ヴァイツェ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ュ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」
づくりの第二歩



上／常陸野ネストビール、商品ラインナップの一部。
左から、ニッポニア、セゾン ドゥ 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2000kℓ、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「ニッポニア」が挙げられます。日本で最初にうまれた国産ビール大妻「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）」。