

ベルギービールの魅力と楽しみ方

ベルギービールとの出会いは2005年の8月だったと思う。会社の経営方針も入社当時と様変わりして、材料費や人件費をコスト削減の元に安い材料に替えたり、リストラすることで達成させるような状況になってしまい、働く生きがいを見出せなくなってしまう時期である。銀座の裏通りを散策していると看板にぶら下がったパンフレットに目が止まった。ベルギービールのリストが載ったパンフレットには100種類以上のビールが特徴別に分類されていた。WHITE BEER, LAMBIC BEER や TRAPPIST BEER など一般的な日本のラガービールと違い、種類も豊富でアルコール度数も比較的高いものが多いと感じた。お店の中に入ってみるとパンフレットに載っている以上の200種類ものビールが冷蔵庫に入っておりか片端から飲んでみたい欲求がこみ上げてきたのを思い出す。今日まで毎週のように飲み続けているが、バラエティーの豊富さと飽きさせない味にすっかり魅了させられている。日本のビールと違い瓶内二次発酵を続けているので同じ銘柄でも醸造した時期やバッチで微妙な味の違いがあるのも魅力の一つである。樽生でタップ飲みする場合と小瓶や大瓶でも味の違いがあり、大人数でマグナムボトルを飲むとまた違った味わいを体験できるのも楽しみの一つとなっている。



今回ベルギーのブリュッセルグランプラス界隈のホテルに滞在し本場のカフェでベルギービールを堪能する機会を得た。ベルギーはフランス同様美食の国でもあり、フランスよりも緯度が高いこともありワインが育たない気候のせいでワインに変わってビールのバラエティーが生まれた歴史がある。料理によってビールを選ぶのもベルギービールの楽しみでもあり、また、調理にもワイン同様に味や香



り付にビールが用いられるのもベルギービールの醍醐味だと思う。地元の人がよく通うブラッスリーで食事をするのも楽しみの一つで、滞在した4月から5月にかけてはホワイトアスパラガスが旬で、地元の人

皆前菜で食している。この食事にどのビールを選択するだろうと観察するのも楽しみで、自分で選んだビールが地元の人と同じだと何かうれしい気持ちになったりする。私の気に入っ





ているブラスリーは RESTOBIERES で季節のものや自家製のソーセージや臓物料理を出してくれる。今回は Rognon de veau(仔牛の腎臓)を頼んでみた。レバーほど癖がなく、プリプリしてナマコのような食感が面白い。日本では日常食することはない料理にビールがまた進みます。伝統的なベルギービールの製法を守り、一つの文化を形成しているベルギービールではあるけれども、伝統を守りつつ新たな



な味に挑戦しているのも興味深いところでもある。今興味深いところでは瓶詰めする前の熟成の段階でカ

ルバドスやコニャック、アルマニャックの熟成に使われた樽でビールの熟成を行い、それぞれの樽に残っている風味や香りをビールに与えることが近年よく見受けられる特徴で、これがまたなんとも言えない味を醸し出すので、新たな楽しみでもある。まだ醸造の量が限られているためどこでもでも飲める状況ではないが、現地に来るとこのような特別なビールを味わうことができる機会が増えるもの嬉しいことである

ベルギーでも大手の企業が中小のビール醸造所を買収し、伝統の味を変更してしまうことも発生しているが、各地方ごとに伝統ある味を継承している中小の醸造所も結構存在しており。今後はそうした中小の醸造所を巡ってみたいと思っている。