



2014年の暮れに、南ドイツとチェコの、大規模ビール醸造所とクラフトビール醸造所を見て回った記録です。



ヴァイヘンシュテファン醸造所@ドイツのフライジング

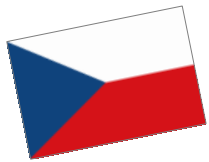


- 西暦1040年醸造開始、現存する世界最古のビール醸造所。ミュンヘン工科大学の醸造学科を兼ねている。日本の大手ビールメーカーの技術者で、ここで学んだ方も多と思います。
- 所在地はミュンヘンの北北東20kmくらいのフライジングという街、駅から徒歩20分くらいの丘の上にある。
- 15人以上のグループが集まったときだけ(または15人分の料金を支払えば)、見学ツアーが行われる。事前に申し込んだときには英語ツアー参加者は我々だけとのことだったが、この日は運良く直前に申し込んだツアー客が多く、結局30名規模に。ツアーガイドは醸造技術者。
- ブルーハウス(仕込設備)は左上写真建物の1階(内部では中2階のような場所)にある。小ぶりなシュタイネッカー製のステンレス釜が整然と並ぶ。ホップはペレットを奥のドーピングタンクから投入。
- 試飲で飲ませるビールは右上写真の4種。エレガントなヴァイツェンは「さすが」の一言！



- 見学ツアーでは触れられませんが、ヴァイヘンシュテファンはヨーロッパ大陸で販売される「キリン一番」を受託生産しています。(大陸でない英国は、英国内にあるウェールズ・ヤング社が受託生産。)
- これはドイツの日本人向けコミュニティ誌のキリンビールのCM。「キリン一番は世界最古の醸造所で醸造される」「ドイツ国内で醸造」と書いてあって、ヴァイヘンシュテファン醸造所を写真入りでアピール。委託先を紹介するのはとても珍しいが、ヴァイヘンシュテファンは、それほどビール業界孤高のブランドです。

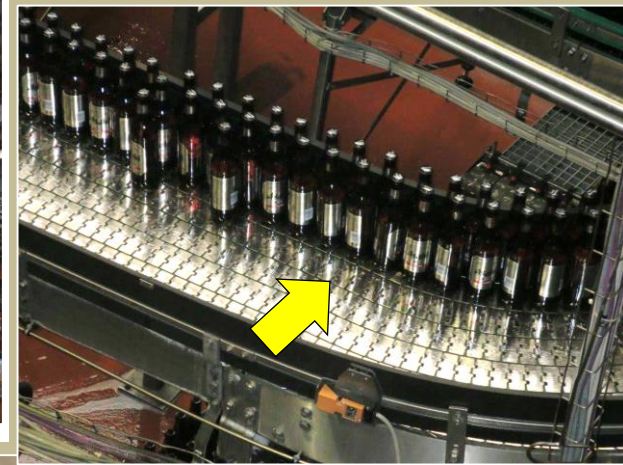




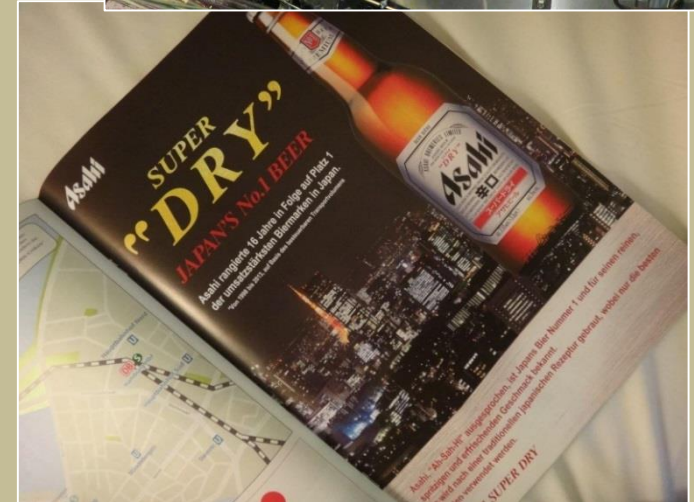
スタロプラーメン(1/2)@チェコのプラハ

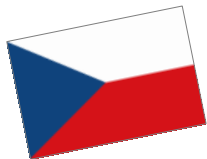


- チェコのプラハ市内にあるスタロプラーメンは、1869年創業。かつて(共産主義以前)プラハには3つの大きなビール会社があったが、現在はこの1社。チェコで2位の生産規模。(1位は後述のウルケル) 一般向け見学ツアーもあるが、ツテを頼って通常は非公開の部分まで見学させてもらう。
- 写真左上: プラハ市街地に巨大な工場がある。道路を挟んで左右とも工場敷地。道路の右が醸造と充填の工場、左が流通センター。ビールびんを手で持った写真の貼ってある空中通路は、壺詰め製品を流通センターに運ぶコンベア。(なお、樽詰め製品は別に設けた、道路の地下を横断するトンネルコンベアで流通センターに運ぶ。)
- 写真左下: ブルーハウス(仕込設備)はツイーマン製で50KL規模。

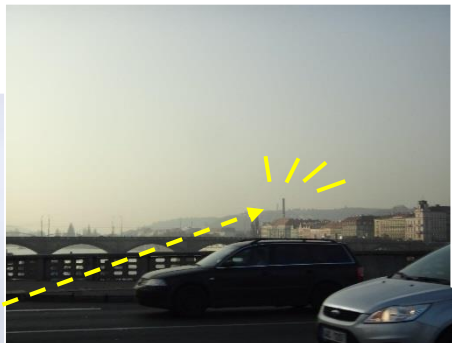


- 壺詰め・缶詰め工場の中の、最新のKRONESの充填ラインをよく見ると、アサヒビールでした。スタロプラーメンはヨーロッパ大陸で販売される「スーパードライ」を受託生産しています。(大陸ではない英国は、英国内にあるシェパードニーム社が受託生産。)
- 当然ですが、アサヒのレシピ通り、副原料の米を入れて醸造するとのことでした。(ドイツ同様、チェコはほとんどがオールモルトビールで、副原料は通常は使用しない。)
- 前ページと同じドイツの日本人向けコミュニティ誌の、アサヒビールのCM。「日本No1ブランド」をアピール。製品のラベルにはチェコ製であると表示。





スタロプラーメン(2/2)@チェコのプラハ



- 巨大な屋外タンクは、実は中古品だそう。オランダのビール会社と、プラハ市内にかつてあったビール会社から運んだとのこと。
- 工場の煙突は、首都プラハを横切るブルタヴァ河からもよく見える。それほど、市街中心部にある。アイルランドの首都ダブリンのリフィー河から程近い、ギネスビールと相似性を感じる。なお、スタロプラーメンの仕込み水は、ブルタヴァ河から採取している。
- 発酵タンクのコニカル先端部分が支柱無しで地下スペースに出ている構造は、ヴァイヘンシュテファンと同じ。ヨーロッパではよくある構造で、作業性はよさそう。



- 試飲させてもらった「グラナ」(ポスターの製品、ガーネットの意)はとても美味しく印象的。案内してくれた醸造マネージャー氏が「私の娘だ」と称して、特別な思い入れがある様子。
- ポスターに書かれている「PIVO」(ピヴォ)とは、チェコの言葉でビールのこと。「ビール」(英語、フランス語、ドイツ語など)、「セルベツサ」(スペイン語、ポルトガル語、ラテン語など)、と言語系列の違いを感じさせる。

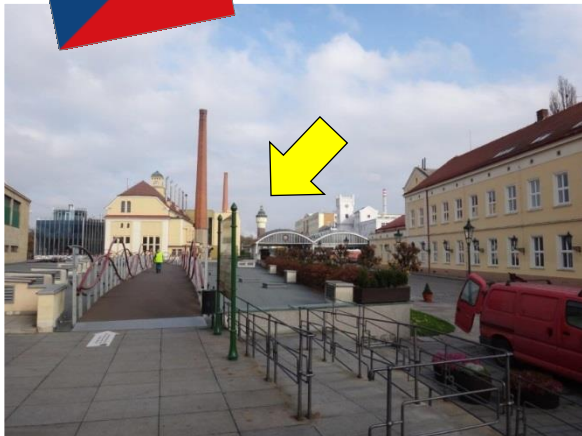
- 工場内に貼ってある安全ポスターをよく見ると「The Molson Coors Way」と書かれている。スタロプラーメンは、「モルソンクアーズ」の傘下。
- なお、モルソンクアーズの技術者とは、ダイアセチルのことでよく論争になるようで、ダイアセチルレストを行なわないチェコの醸造方法ではダイアセチルがわずかに残りやすいが、チェコ国内ではそれが全く問題にならないレベルなのにアメリカ人技師からは指摘を受けることがあるとのこと。



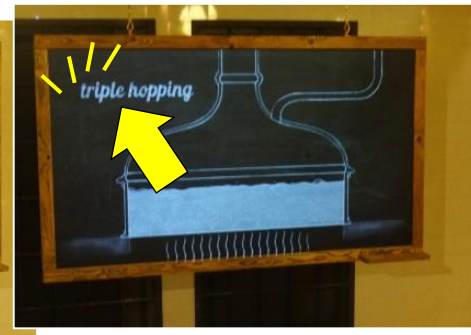
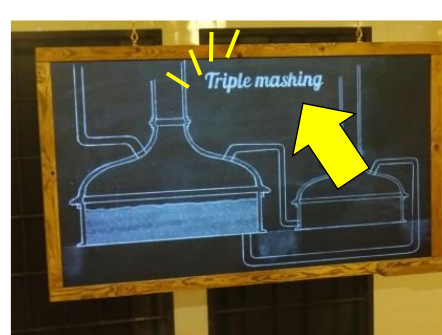
ピルスナー・ウルケル(1/2) @チェコのプルゼニ(ピルゼン)



- 世界に冠たる「ピルスナー・ウルケル」。チェコ語では「プルゼニスキ・プラズドゥロイ」。ピルスナーのふるさと、プルゼニ(ピルゼン、プラハから西南西に60kmくらい)にある。
- 工場敷地は巨大。遠景中央に見える先端がとがった塔が「ウォーター・タワー」で、これで敷地の中央付近。「ウォーター・タワー」はヨーロッパの古い都市で時々見かける、かつての水道設備。勿論、これはウルケル専用。
- 左下: 大きい写真が現在の釜(銅製とステンレス製)。小さい写真は以前ついていた銅釜だが、とてもきれいに保存されている。
- なお、ウルケルは「SABミラー」(世界2位)の傘下。前ページ記載のように、スタロプラーメンは「モルソクアーズ」(世界6位)の傘下。日本にいないと感じないが、世界各国の主要ビールブランドは、世界トップ数社のビール会社がM&Aで買収と売却を繰り返している。
- チェコでは、世界1位の「AB InBev」が2014年に、ピヴォバル・サムソンというビールブランドを買収したことも業界の話題になった。この会社はチェスケ・ブディヨビツェという地域にあり、この地名のドイツ語読みが「パドワイザー」(AB InBevのメインブランド)の語源。



- 伝統的「トリプルデコクションマッシング」に、「トリプルホッピング」。今でも本当にやっているのだろうか。
- そういえば清酒でも3段仕込みのほかに、四段、五段、の仕込みもある。



- 古い地図は工場の下の地下道のレイアウト図で、その地下道は空洞としてそのまま残っている。
- かつては地下に木樽を並べて発酵熟成。木樽は煙を吹き込めて殺菌、近くの湖の水を地下に貯蔵して温度管理したそうです。
- ツアー参加者に試飲させるビールは、今も一部残している地下の木樽から(写真下)。フレッシュで、豊かなこくのある、すばらしい味でした。





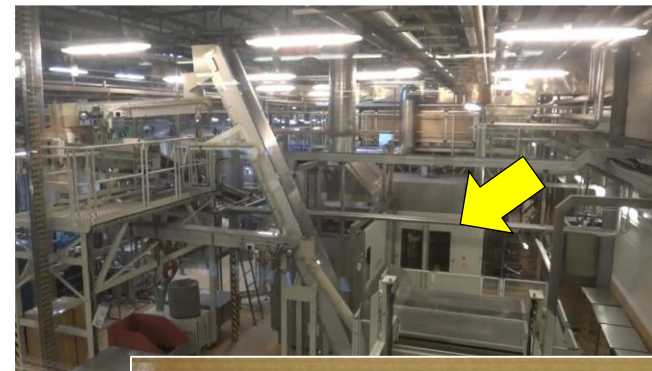
ピルスナー・ウルケル(2/2) @チェコのプルゼニ(ピルゼン)



- 手前の建物が「充填工場」。できた製品はグリーンの「空中回廊(コンベア)」ではるか遠くの「流通倉庫」に運ばれる。
- 案内パネルは充填工場内のレイアウト。左から「缶ライン」、「びんライン」、「PETボトルライン」。設備は日本のビール会社をしのぐレベルに見えた。SABミラー傘下故可能な設備投資が。
- なお、パネル横の女性はツアーガイドさん。日本のビール工場のように専門のガイドがいる。



- 左の写真は「びんライン」、機械メーカーはKRONES。写真にはないが、「缶ライン」は充填機がKHSで、缶シーマーがFerrum。
- 右上の写真は「PETボトルライン」。中央やや右の、窓が二つある機械がバリソン(試験管のようなもの)をボトルに膨らませる「ブロー」(メーカー不明)。
- 日本のビールではPETボトルラインは見かけないので、説明ボードの写真も掲載しておきます。順に、プリフォーム供給、キャップ供給、ブロー、フィルター・キャッパー、フラッシュパスト、ビールバッファタンク、PETボトル検査機、ラベラーと検査機、シュリンクラッパー、パレタイザー、CIPタンク。



STÁČIRNA PET LAHVI	PET LINE	PET-
1. Zásobník preformem	1. Preform feeder	1. Pre
2. Zásobník víček	2. Cap feeder	2. Dec
3. Vyfukovací zařízení	3. Blower	3. Blat
4. Plnič lahvi a korunkovačka	4. Filler & capper	4. Flat
5. Průtokový pastěr, potrubní rozvody	5. Flash pasteurizer, piping	5. Dun
6. Zásobní tank piva	6. Beer buffer tank	5. Roh
7. Kontrola plnosti	7. Full PET bottle inspector	6. Res
8. Lepení etiket a kontrola	8. Labeller & inspector	7. Füllt
9. Balicí stroj do fólií	9. Shrink wrapper	8. Etik
10. Paletizace a expedice	10. Palletizing & dispatch	9. Verp
11. CIP (sanitační nádrže)	11. CIP (sanitation) tanks	10. Pale
		11. CIP



picture sauce: Wikipedia



picture sauce: tk/2013.06.27

- 左の写真は有名なウルケルの正門。「1842年、1892年」と2つの年数が刻まれている。(1842年が創業年。50周年の1892年に建てた門なのだろう。)
- 右の写真は、少し似ている思い出して取り出してきたアイルランドのギネスビールの正門の写真。「1759年、2013年」と刻まれている。(1759年が創業年。右の年号は毎年書き換えられる。2013年に訪問したときの写真。)



クラフトビールブルワリーx2軒@チェコのプラハ市内



<U FLEKŮ - ウフレク>

- プラハの観光ガイドには必ず載っている「ウフレク」。500年以上生き抜いてきた名物クラフトビール醸造所。
- 以前(15年ほど前)来たときは観光客のほか、地元客で相当にぎわっていたが、今回は地元客が少ないように感じた。ビールは「自家製の1種類のみ、容量も0.4Lのみ」(矢印、59CZK=約300円)、というストイックな?メニューであることも原因のように思いました。(他のブルワリーレストランでは様々なビールが飲める。チェコといえども、いまやヴァイツェンなど当たり前。)
- 驚くべし、ブルーマスターは40年以上同じ人が勤めている。銅製の釜は戦前からのもので、メーカーは「シュコダ」(かつて自動車、兵器、飛行機など多くの製品を製造した、チェコの代表的工業メーカー。現在は自動車のシュコダが有名で、VW傘下。) 牡牛の血を塗った天井(左下隅の写真)、銅製クールシップ(その右の写真)など、他ではまずお目にかかれない設備多数。

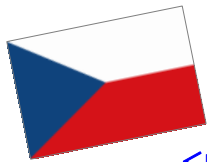


Nápoje / Drinks / Getränke / Напитки	
89 Kč	0,4 l Flekovský tmavý speciál 59 CZK
89 Kč	Vyrobeno ze 4 druhů ječného sladu, vody, chmele a kvasnic
89 Kč	Made of 4 kinds of barley malt, water, hops and yeast
139 Kč	Hergestelll aus 4 Sorten Gerstenmalz, Wasser, Hopfen und Hefe
149 Kč	Пиво из воды, хмеля, дрожжей и четырех видов ячменного солода
139 Kč	
139 Kč	
Aperitivy / Aperitifs / Аперитивы	
69 Kč	1 dl Martini Cinzano 99 CZK
69 Kč	5 cl Campari Bitter 99 CZK
Wines / Weine / Вина	
 Weiß



←プラハの「ビールツアー」のパムフレット。

- 共産政権が崩壊した1989年からしばらくの間は、チェコのクラフトビール醸造所は、ウフレク1軒だった。それが、民主政移行後25年経過した2014年現在、250軒以上のクラフトビール醸造所があるそう。単純計算で1年に10社。
- チェコとスロヴァキアが分離したのは1993年なので、クラフトビール醸造所増加の歴史はそれ以降だろう。日本の地ビールの歴史(1995年解禁)と似た年数といえる。



クラフトビールブルワリーx2軒@チェコのプラハ以外の場所



<Dobřanské Pivoー ドブジャンスケピヴォ>

- プルゼニ(ピルゼン)のさらに西にあるドブジャンという街にある、レストラン、ホテルに併設されたクラフトビール醸造所。
- ブルーマスターのPeterさんは、横浜のクラフトビールイベントに参加した経験があるそうで、その時のTシャツを着て歓待してくれました。
- 500Lパッチの仕込設備を一人で年400パッチと超多忙。そのビールはどれもクリーンで、丁寧な仕事と技術の高さがうかがえました。

<PIVO MATUŠKAーピヴォ マテシュカ>

- チェコのクラフトビール業界で、その醸造技術が有名なマテシュカさん。90年代、地ビール醸造指導で日本にも滞在した経験を持つ。
- プラハとプルゼニの間ぐらゐのプロウミという田舎の住宅地にある自分の家を改装した醸造所。手狭になっているので、隣の家屋を購入済みで、2015年には醸造所を拡張する。ビールは大変美味しかった。
- 今回のチェコのビール醸造所見学は、マテシュカさんにアレンジしてもらい、すっかりお世話になりました。Special thanks to Martin !





街中プロイハウスx4軒@ドイツのミュンヘン市街



<ホーフプロイハウス>

- 「ホーフプロイハウス」はとても有名。ミュンヘンで欠かせない観光スポットでもある。HとBを組み合わせたロゴ。巨大な店内は、いつも多くの観光客と地元客でにぎわう。長テーブル+長椅子形式が基本で、知らない客と隣り合わせは当たり前。
- 1Lのジョッキが標準サイズ。油断するとあっという間に酔っ払います。



<アウグスティナー>

- 「アウグスティナー」も、観光ガイド推奨のレストラン。
- ビールの種類はヘレス、ドンケル、ヴァイスビール、ピルスなど。容量は0.25~0.5L。Fluscheとあるのは罎入り。値段は、0.5Lで3.85~3.95€ (1€=¥150で換算すれば560~580円)
- アウグスティナー以外の銘柄やアルコールフリーもある。
- 料理は、バイエルンの郷土料理。味はともかく？ボリューム満点です。



<パウラナー>と<レーヴェンプロイ>

- 今回はこの2つには入らなかったのですが、外から撮影。
- ミュンヘン市内には、このように多くの醸造所併設レストラン、または醸造所直営ビアレストランが点在する。
- ただ、ビールや料理のタイプは大体同じ。毎日続く一般的な日本人には少し(かなり?)きつい。



UNSERE BIER SPEZIALITÄTEN		AUSGEWÄHLTE		
1501	AUGUSTINER Edelstoff hell	0,25 l	2,40 €	
1503	AUGUSTINER Edelstoff hell	0,5 l	3,85 €	
1502	AUGUSTINER Dunkel	0,5 l	3,95 €	
1522	AUGUSTINER Weißbier	Flasche	0,3 l	3,65 €
1506	AUGUSTINER Weißbier	Flasche	0,5 l	3,95 €
1514	AUGUSTINER Pils	Flasche	0,33 l	3,75 €
1511	Radler	0,5 l	3,85 €	
1521	AUGUSTINER "Schnitt"		2,85 €	
1518	Clausthaler Alkoholfrei	Flasche	0,5 l	3,95 €
979	König Ludwig leichtes Weißbier	Flasche	0,5 l	3,05 €
ALKOHOLFREIE GETRÄNKE				
1910	Johannisbeernektar	0,2 l	3,30 €	
1908	Orangensaft	0,2 l	3,50 €	
1902	Apfelsaft	0,2 l	2,90 €	
		0,4 l	4,00 €	
		0,4 l	4,80 €	
		0,4 l	4,80 €	
		0,4 l	4,80 €	
		0,4 l	3,60 €	
		0,4 l	3,60 €	