

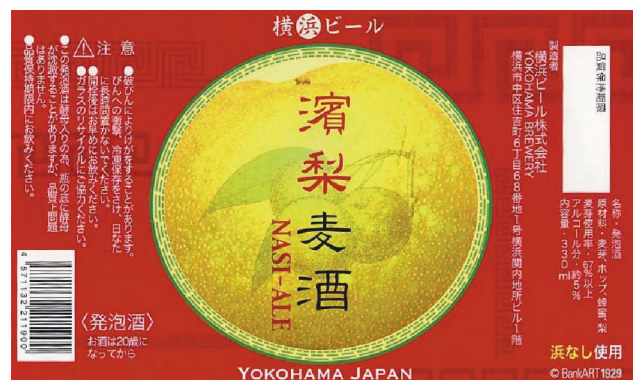
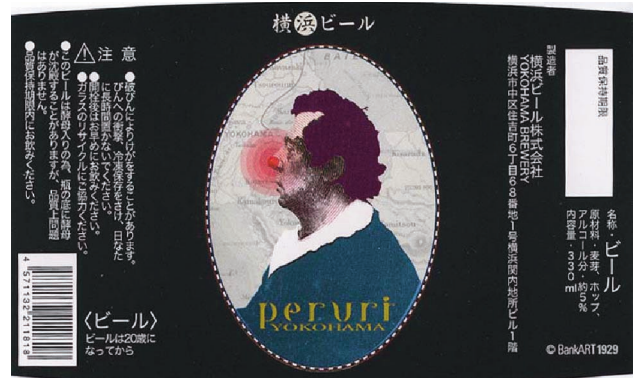
■横浜オリジナル麦酒のビアスタイル

「クリームエール」(擬似(バスタード)ラガー)とは何か

今回の横浜産の麦を用いたビール(クリームエール)は、1870年代から90年代の20年ほどの間に、ビール発祥の地横浜で製造されたと想定される当時のビアスタイルを復元したものです。

ビール伝来まもないころ、国内の小規模ビール醸造工場(ブルワリー)は、数十箇所設立されましたが、醸造生産のための海外からの情報や原料も限られていたため、国産麦によるビール醸造が行われました。醸造方法はイギリススタイルの上面発酵(エール)がほとんどでしたが、西洋文化の影響がイギリスからドイツに移りつつあり、それにともないビアスタイルも、イギリススタイルのペールエールからドイツスタイルのピルスナー(ラガー)へと変化しました。しかし、ラガー酵母が入手しにくい、ラガースタイルのビール製造には冷蔵設備等の近代的設備が必要であった等の理由により、実際はエール製法でありながらラガー製法のピルスナーの様なさわやかな口当たりとどっしりとしたエール風の後味は、設備的な制約がありながらも当時の嗜好の変化に敏感に反応した黎明期の横浜のビール職人の気概を感じる事ができます。

横浜ビール 榊弘太



右上はペルー来航時のレシピをもとに当時のビールを再現したビール「ペルリ」のラベルデザイン
 右下は横浜産梨を使用した濱なしビールのラベル。ともにデザインは「ヤング荘」