

はじめに

ワインとウイスキーに関しては何度か投稿してきた。15 年ほど前に痛風を患って、医者に食事を制限をされて、尿酸値を下げる事、その為には「プリン体の多い食物を避ける」、「ビールは最小限にせよ」と、言われて極力避けてきたが、元々嫌いな仲ではないし、各国で色々なビールを飲んできて資料も沢山あるので、ボケない内に書くことにしました。なお、ビールは江戸時代にオランダ人が持ち込んでおり、ビールという言葉は、オランダ語の **bier** からの借用語です。

1. ラガービール発祥の地ピルゼン

KPC 投稿の**筆者近影**として使われている写真は、2012 年にプラハを中心に徘徊した時の世界遺産のルネサンス都市、**チェスキー・クルムロフ**での写真（下）をトリムして使っています。**ラガー-Lager**ビールの発祥の地の**ピルゼン**は近くです。



右は**チェコ共和国**の地図です

(出典：地球の歩き方)

- ◇ **チェコ語**で書かれているが、日本へはドイツ語で伝わっている地名が多々ある。
- ◇ 首都は上部中央の**プラハ**
- ◇ 筆者の写真撮影場所は左下の**チェスキー・クルムロフ**。プラハを通過して北海に流れる**ヴァルタバ川**の源流だが、日本ではドイツ語の**モルダウ**が良く知られている。
- ◇ ラガー・ビールの一種の**ピルズナー**ビール発祥の地は、左上部の**ブルゼニュ**、日本では、ドイツ語で**ピルゼン**と呼ぶ



2. **チェコ共和国の歴史**をチョッパリ：

中世の**神聖ローマ帝国**時代は、現在のドイツもチェコも同じ国境の中だったが、ナポレオン戦争に敗れて神聖ローマ帝国は300 以上の国などに分裂、その中で**プロシア**がフランスと**普仏戦争**を戦って勝利し、強国オーストリア抜きでドイツ語圏を束ねて、1871 年にドイツを建国した。残った国々はオーストリア・ハンガリー帝国に組み込まれたが、第 1 次大戦に敗れ

て帝国は分解し、チェコとスロバキアは連邦国家として独立した。しかし、1939年にドイツがチェコ・スロバキアを侵略して第2次大戦が勃発した。その後東ドイツとチェコ・スロバキアはソ連に組み込まれ、ソ連崩壊後チェコ・スロバキア連邦に復帰したが、1993年にチェコとスロバキアは連邦を解消して仲良く分離した。西側メディアは「**ビロード離婚**」と名付けた。

### 3. ビールの歴史をチョッパリ：

① **世界最古のビール**の醸造方法の記録は、紀元前 5000 年の古代エジプトの**パピルス**に記載されており、ナツメヤシの樹液から作った**糖分**が多い汁、ザクロの実などを原料にして醸造された飲料で、現在から見ればかなり粗野なものだったと考えられる。エジプト人はファラオの指揮監督のもとで作り、宗教儀式で使用していた。

**筆者コメント**：古代エジプトでは、この時代には既に**ヒエログリフ**という文字を持っており、「**原料と製法がドキュメント化されていた**」という点が重要。我々がビールと呼ぶ「飲む酒」のオリジンではないかもしれない。当時は土器にヒエログリフで書かれていたが、パピルスが使われるようになったのは紀元前 4000 年頃なので、少し違うのではないかな？ま〜いいかな？。

② **古代ビール**：5000 年以上が経って、ビールは中東から地中海を越えて、ヨーロッパに伝わり、生活の必需品の一部になった。**オイシイ食物**を作る為の植物が育ちにくい寒冷地の北部で、**大麦**が豊富に取れて醸造の原料になった。小麦は食料として重要なので、ビールにすることを禁じた王もいた。北ドイツなど冬の食料に乏しい地域では、栄養価の高いビールは食料になり、また水に代わる安全飲み物としても重宝がられた。

③ **ビールの英語**：は **beer** だが、この語源はラテン語の **biber** であり、5~6 世紀のゲルマン人大移動の時代に、北ドイツのアングル人やサクソン人が、イギリスに移住した時に飲み物と言葉を一緒に持ち込んできた、と考えられている。このドイツ語に近い言葉を **古英語**と言うが、現在では殆ど通じない。

古英語の beer は現在の分類では**エール ale** であった。現在の beer の古英語は **beor** であり、15 世紀までは一般には知られていなかった。現在のホップで苦味と香りをつけた beer とホップを使わない ale の違いがはっきりと区別されたのは 16 世紀になってからであった。

④ **近代のビール**は中世初期に誕生した。

数百年に亘り、アルコール発酵させる糖分を大麦の麦芽に頼ってきたが、苦みや香りを付ける為のホップは 12 世紀まで普及しなかった。それ以前は、麦芽の甘味とバランスを取る為に、色々なハーブやスパイスを使っていた。

1150 年頃、ゲルマン人の修道士が**野生のホップ**を使い始めてから急速に普及し始めた。醸造家はホップを加える事によってビールに独特の香りや喉の渇きをいやす苦味を与え、雑菌の繁殖を抑え、ビールの泡立ち、泡もちを良くする事を知った。

⑤ 修道士たちは、中世の非常に卓越した醸造技術者であり、どの修道院も醸造所を所有していた。歴史家たちは、ホップが導入された後でも、修道士たちが、更に**ラガー・ビール**、冷蔵保存、または更なる香りの改善の**アイデア**を含む、その先のイノベーション醸造技術を生み出すと確信していた。

### 4. エールビール

**エール (Ale)** は**上面発酵**で醸造される。大麦の麦芽を使用し、酵母を常温（15℃から 20℃前後）で短期間で発酵させ、複雑な香りや深いコク、フルーティーな味を生み出したビールのスタイルである。イギリスの**パブ**（public bar）では最も多く飲まれている。エールのほとんどは、ホップを使用する。ホップはビールの保存を助け、苦味と香りを与えて麦芽の甘味とバランスを取る。盛んに**炭酸ガス**を出すために、最終的に**酵母が浮かび上面で層を作るために上面発酵と呼ばれる**。19 世紀にラガービールが普及するまでは、ビールと言えばエールであり、アジアから**茶**が導入される以前は、ホップを使わないエールが水と並んで一般的な飲み物で**栄養価が高いので水で薄めて子供も飲んだ**。



## 5. ラガービール

**ラガー**（ドイツ語：**Lager**）は、原料に麦芽を使用し、低温（10℃以下）で熟成させながら比較的長時間の発酵を行う。酵母が最終的に下層に沈み込むため、**下面発酵**と呼ばれる。元々は、アルプス山脈の東端に続く現在の南ドイツのローカルなビールであった。この地方の水は軟水のためエールの酵母が活動しにくくてエールビールを作ることは困難だったが、軟水でも低温下で活動する酵母の存在に気づき、秋の終わりに仕込んだビール樽を**洞窟の中で氷と共に貯蔵**し、翌年の春に取り出すのである。この貯蔵をドイツ語で**ラガー-Lager**という。

19 世紀以降、冷却機などの設備が発明されると瞬く間に世界中に普及し、ビールの主流となった。低温なので雑菌が繁殖しにくく大量に生産することが可能であるため、大資本が生産に参入し、現代では世界の大ビールメーカーのほとんどが、ラガービールを生産する工業製品である。



## 6. ピルスナービール

**ピルスナー**は、チェコのニュー（ピルゼン）地方を発祥とするビールのスタイルの一種である。淡色の下面発酵のラガー・ビールであり、ホップが生む爽やかな苦味を特長とする。アルコール度数は 4～5%の製品が多い。プルゼニウで開発された「**ピルスナー・ウルケル**」を源流とする。現在、世界中で醸造されているビールの大半はピルスナースタイルである。

### ピルスナー・ウルケル（Pilsner Urquell）

「**元祖ピルスナー**」の意味で、一般的なピルスナーの元祖であり、ラガースタイルのビールの醸造方法の基礎となっている。鶴見駅ビルの高級食材店**成城石井**でも売っている。

1842 年 10 月 5 日、プルゼニウ市民が設立したビール会社 Bürgerbrauerei が雇ったドイツ人ヨーゼフ・グロルが初めてピルスナー・ウルケルを生産した。ピルスナー・ウルケルはコクが強いが、一般的なラガービールよりもアルコール濃

度は低く、ホップの苦味は強く、ホップが風味の重要な要素であり、また、軟水が醸造に利用されている。



## 7. 銀座のビアホール・ピルゼン

学生時代に大学の OB に連れられて銀座六丁目の交詢社ビルにあるドイツ風ビアホール・ピルゼンに行った。生まれて初めてのビアホールだった。勿論、ピルゼンがラガー・ビール発祥の地の名前とか、ビールの種類がラガーとか何も知らなかったが、改築されても昭和 4 年に建てられた古いビルのファサードの一部が残されているのは嬉しい。



旧交詢社ビル



現在の交詢社ビル



## 8. 横浜のビール物語

① 筆者は横浜に住み始めて 30 年になり、外国人を含め多くの来客を横浜各地に案内したが、人気 No.1 のコースは、**港の見える丘公園**の東端にある「**イギリス館**」と、そこから南に下る「**ピアザケ通り**」を歩いて「**キリン園公園**」です。外人墓地の隣には、

以前 NHK の**ブラタモリ**で紹介された**ジェラルム水槽**があり、高台なのに湧き水が豊富で、1859 年の横浜港開港以来ヨーロッパに向かう船に水道管で供給して、船長から「**横浜の湧き水は清潔でインドまでは腐らなかつた**」と、評判だったそうで、この水が日本で初めてのビール工場に使われたのでした。キリンはラガー・ビールの国産化を狙い Lager Beer の商品に、品名を「Lagar Beer」と名付けた。**犬にイヌ**という名前を付けたような感じですね～



② 中華街で食事をした後は、生麦駅近くの現在の**キリンビール横浜工場**を見学（予約要）して、出来立てのビールを飲む、昼食以外はすべて無料の観光コースです。車で行くと、運転者にはビールではなく、ソフトドリンクになります。



③ **1864年**に来日したノルウェー出身のアメリカ人、ウィリアム・コーブランドが横浜の山手にスプリングバレー・ブルワリーを設立したのは、日本の近代化が本格的に始まった 1870 年のこと。コーブランドにはノルウェーで高名なドイツ人の親方からビールの醸造技術を仕込まれた経験があり、近代化が始まった日本で彼はその技術と経験を活かした。

ここは外人居留地であり、彼らが 1885 年に**ジャパン・ブルワリー・カンパニー**を設立し、ドイツ風の「**キリンビール**」を発売、その翌年に変更されたラベルデザインが現在のデザインの原型になっている。ジャパン・ブルワリーは独自に生き残りを図るため、更なる資金援助と人材提供を受けて新会社設立に向けて準備を進め、1907 年に**麒麟麦酒株式会社**が創立した。

その後 1920 年代から同社は日本各地に工場を作って規模を拡大して行ったが、**1923年9月**には**関東大震災**に見舞われ、横浜山手工場は壊滅的な被害を受けた。山あいにあった横浜山手工場は今後の拡張の余地がないと判断され、そこから数キロ北方の**京浜急行生麦駅近く**に最新設備を備えた**キリンビール横浜工場**を作った。

## 9. その他雑談

① **イギリスの国会議事堂**の中には、貴族院と庶民院にバー Bar (**Public Bar** ではないので Pub とは言わない) が合計で 8カ所あります。国会議事堂に入る資格のある人は、一般人を 3 人まで連れて入れます。空港並みの安全検査を受けて、8カ所のバーは自由に梯子できますが、写真は規則にはないが禁止のようです。メニューや料金はわかりません。多分貴族や聖職者、政党等でバーが分かれていると思いますが、自由に動き回って話し合える所が良い所だと思います。

② 以前、ウイスキーの所で紹介しました、東京にもロンドンのパブと似た、立ち飲み、立ち食い、歩き回り自由なバーがあります。恵比寿駅から徒歩 3 分の雑居ビル(Roob 6 Bldg)の 4 階の **What the Dickens!** です。入り口は何の飾りもない倉庫のドアみたいです。最近には行かないけど、渋谷区に**イギリス人学校**があるので、小さな子供がいるイギリス人・オーストラリア人・ニュージーランド人達が近くに多く住んでいて、彼らのたまり場になっています。彼らは、自宅で晩酌の習慣がなく、毎晩のように近くのパブ (Local pub 単に local と呼びます) で近所の人たちと過ごします。日本のビールもありますが、エール・ビールを中心に、メニューはイギリス風で、ジョッキの形もサイズもイギリス風で容量もメートル法ではなくて、Beer mug 一杯が 1 パイント pint です。ビールのジョッキは英語ではマグ又はビアマグと言います。mug も cup も英語ですが、mug cup は英語としては通じなく、baby も car も英語ですが baby-car が日本語であるのと同じです。1 パイントは約 0.57 リットルです。Half pint からオーダーできます。スタッフは流ちょうな日本語を話します。ただで生演奏を楽しめます。

**What the Dickens!** 4f Roob 6 Bldg, 1-13-3 Ebisu Nishi, Shibuya, Tokyo 150-0021

Phone: 03-3780-2099 URL <http://www.whatthedickens.jp/>

URL を開くと、ライブのバンドやコロナによる店の状況などがわかります。

## ③ トルコの実態

トルコは第 1 次大戦に負けたイスラム教徒の**オスマン帝国**が連合国から分断されかけた時に、**トルコ革命**を起こして建国したケマル・**アタチュルク**に率いられて作った世俗派の共和国だった。アラビア文字をラテン文字に変え、休日を金曜日から日曜日に変え、イスラム教王国から世俗共和国に変える、近代化に努めたが、今ではエルドアン大統領がイスラム色をあからさまにして、ほぼ独裁している。NATO 加盟国なのに、地中海で NATO 加盟国のギリシアと戦ったり、要注意です。

話をビールに戻します。国民の 99%がイスラム教徒ですが、アルコールの規制は緩やかです。イスタンブルでは大勢がビールを飲んでいる。トルコ中部のカップドキアから東方のアラト山がある**アルメニア**あたりはワイン発祥の地であり、**オスマン**というラベルの赤ワインが有名で土産店で売られている。しかし、トルコ人は飲んでいない。

友人で東京外国語大学助教の五十嵐ムゲ・ダネさん (女性) にイスタンブルの deep な所を案内してもらったが、酒の話を聞いたら、「イスラム教開祖のムハンマドがイスラム教を始めた頃、中東にはビールは無かった。コーランに書いてある酒はアラビア語ではブドーから作ったワインの事だ」。だから、ビールを飲んでもコーランには違反しない、という。ワインは違反するので、トルコ人は飲まず、外国人用なので、高い。なお、イスラム教徒の礼拝所は英語や日本語では、アラビア語の**モスク**が使われていますが、小田急線代々木上原の礼拝所はトルコ政府が作ったもので、トルコ語で東京**ジャミー**と言います。

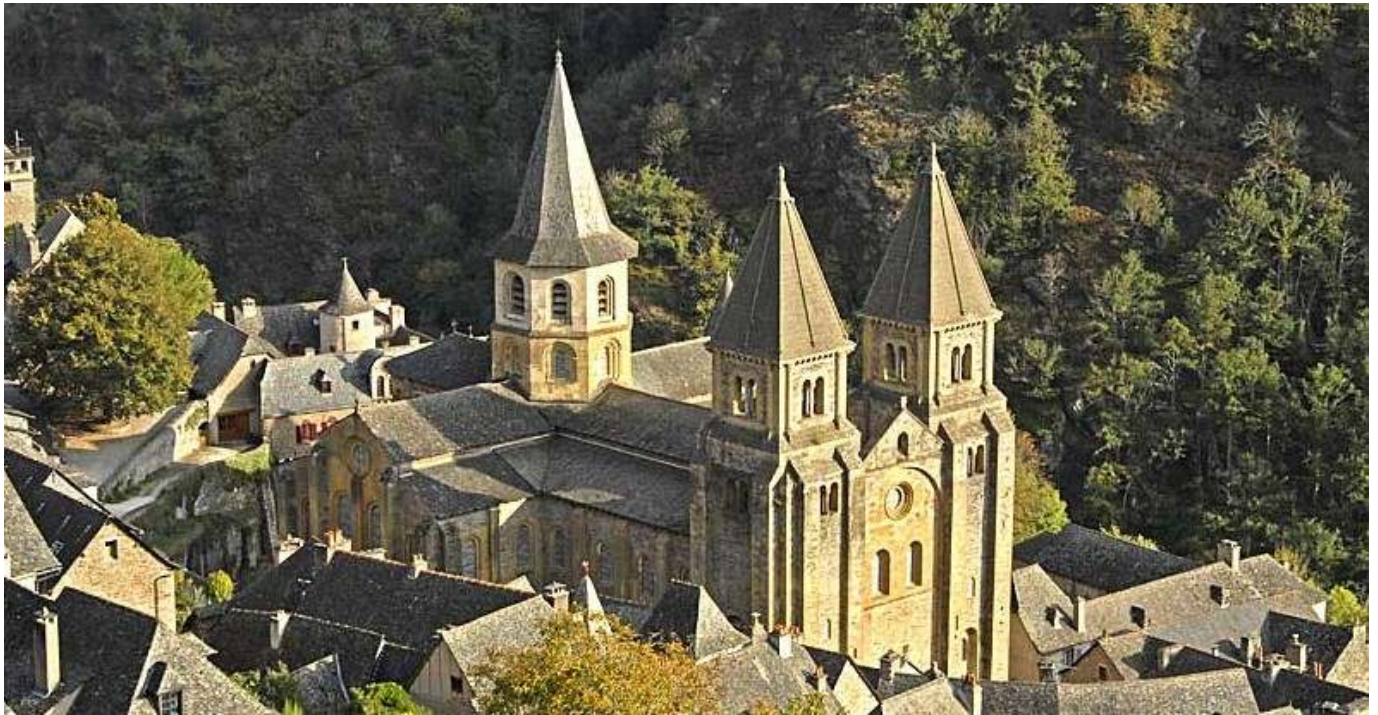
<結びの言葉> ……あまり、結びにはならないけど…

筆者は2005年に「**フランス・ロマネスク建築の15日間**」と、いうツアーに参加しました。北フランスからベルギー・イギリスにかけて、パリのノートルダム大聖堂が代表する**ゴシックの教会建築**が普及する以前のローマ風の円みのある建築様式です。

**ゴシック**とは、当時先進国だったイタリア人が、ヨーロッパを荒らしまわった野蛮人である**ゲルマン人**の一派の**ゴート人**が作った物のようだと見下して**ゴシック**と呼んだそうですが、建物の外部に高い柱を支える**バット**（支柱）を設け、高いガラス窓から教会内部に自然光を取り入れて明るくし、ステンドグラスには聖書の物語を描いて、ラテン語で書かれた聖書を読めない信者に教えたそうです。聖書が各国語に翻訳されたのは、ズ〜と後の宗教改革を待たなければなりません。

ゴシック以前のロマネスク時代にはステンドグラスは無く、教会の**タンパン**（正面の壁）に「神の教えなど」を彫刻しています。フランス南部の巡礼の道に沿った**コンク**という町の教会のタンパンに、下に引用したように「**最後の審判**」が描かれています。

「最後の審判」は、ゾロアスター教、ユダヤ教、キリスト教及びイスラム教に共通の終末論的世界観ですが、「この世の終焉後に神が現れて、すべての死者をよみがえらせ、生前の行いを審判して、天国行きと地獄行きに仕分ける」そうです。多くのロマネスク教会のタンパンに描かれていますが、コンクのタンパンは、地獄の様子を**大酒のみの例**で表現しています。下に引用したように、逆さに吊り下げられて、これ迄飲んだ酒を吐き出させられるのです。妻が、「**貴方はきっと地獄行きね〜！**」との感想を漏らしました。それから15年…効き目がなく、吐き出す事になる量は増えるばかりです。私は無宗教で良かった。



タンパン中央の神に向かって左が天国、右が地獄



地獄の一部を拡大、大酒のみの滑車で吊り下げられている以上