

美酒に人あり

6

札幌・ススキノの飲食店ビルの地下。薄野地麦酒(ビール) 中央区南6西4の醸造所には、千石も入る銀色の貯蔵タンク10本が並び、香ばしくほろ苦いビールの香りが漂う。「たまたま入った世界だけど、ビール造りの奥深さを知ることができた。ほくは幸運だったんですね」。工場長の森沢智さん(55)が思い起こすように話した。

薄野地麦酒は1998年の設立。森沢さんと従業員の2



焙煎(はいせん)した麦芽の香ばしさが生きている茶褐色の「メルツェン」(左)とススキノビールの瓶製品

薄野地麦酒「ススキノビール」＝札幌市中央区

人で、年間ドラム缶2000本分に当たる約40キロを造る。軽い口当たりの「ピルスナー」、香ばしい香りの「メルツェン」、苦みの深い「夕張石炭ビール 黒ビール」の3種類。いずれもドイツ産の麦芽とホップ、酵母を使った、すっきりした味わいが特徴のドイツビールだ。

2002年から工場長を務める森沢さんはもともと札幌市内のホテルの客係だった。ホテルが地ビール製造に乗り出した16年前、「ビール好きだったよな」と、上司からビール工場への人事異動を告げられた。静岡の地ビール工場に行き、ドイツ人の職人

の下で4カ月間修業した。ところが、オープンから4年後、ホテルは地ビール製造を中止。ホテルマンに戻る道はあったが、「まだやりきれない。もっとおいしいビールが造れるはず」とホテルを退社し、ちょうど欠員が出ると聞いた薄野地麦酒に転職した。「欠員の話がなかったら、ホテルに戻るしかなかったでしょう。運命というか、巡り合わせが良かったんですね」

ススキノビールは当初、やや重い口当たりだった。日本人が好むすっきりした味わいになるよう麦芽のひき方を細かくするなど、納得のいく味に仕上げた。道究めた今でも難しいのは、発酵具合の管理という。糖度を測って見極める。「いつも同じようにはいかない。初めから思い通りの味ができた時は面白いって感じるんですよ」。その表情は職人そのものだ。

(上野香織)

運命の転身道究める



出来たてのビールをたるに詰めながら「道産ホップの地ビールも造りたい」と夢を語る工場長の森沢智さん



<メモ>札幌市内の料亭や居酒屋、ホテルで飲めるほか、市内の一部コンビニエンスストアやインターネット(<http://susukino-jibeer.com>)でも購入できる。料金は店によって異なるが、瓶(330ml)は480円前後、缶(350ml)は380円前後。工場では販売していない。問い合わせは薄野地麦酒 ☎011・563・1100へ。