

第5回 ききの縁会

テーマ: ビール



今回からきき酒会は、『**ききの縁会**』と名付け、参加者が楽しみながらも学ぶ会にしていこうと、**聴く・利く・そして心嬉しい『嬉々』の縁を結ぶ会**としました。

ききの縁会スタート♪



第5回目となる『ききの縁会』は、京都市上京区千本今出川の近くで酒店を営んでおられる山岡茂和さんを講師にお迎えしました。年に数回地ビールのイベントを開くほどビールに情熱を注いでおられる方で、最後の最後まで産地、歴史、名前の由来、発酵の種類など細かな情報や雑学を熱く話し続けてくださいました。

～10種の地ビール飲み比べ～

山岡さんセレクトの10種類の地ビールはホップがきいて苦いもの、フルーティーなもの、燻製されたものなどさまざまでした。つまみは、ビールの濃さに負けないよう、甘いもの、油っこい味のつまみを用意しましたが、それ以上に濃厚な色と味わいのビールという印象でした。

お話を聞いてわかったことは、**ビールは製造過程の発酵方法や温度から違いがでてくる**ということ。**上面発酵ビール**は酵母が液上面に浮かび、**複雑な風味や甘い香りを出す味わい**になりますが、**下面発酵ビール**は酵母が液全体に漂い、**爽快なすっきりしたビール**になります。通常冷やして飲むのが主流でも、今回の「ペールエール」や「ヴァイツェン」などの、上面発酵ビールの中には、ぬるめの温度で飲んでも美味しいものもあるのだとか。私は下面発酵ビールの「ラオホ」の燻製風味が、今までに飲んだことのないビールでとても印象に残りました。



～縁会エンディング～



縁会の締めで参加者に美味しかったビールを挙手してもらおうと、最初に飲んだ「貴醸ゴールド」と、最後に飲んだ「日向夏ラガー」にたくさんの票が集まりました。アルコールの飲み比べは、最初と最後が一番インパクトがあるのかもしれないですね♪（私も貴醸ゴールドが一番でした。）今回のききの縁会は山岡さんがビールの説明に情熱を注ぎ、我々は語りながらグラスにビールを注ぐといった終始楽しい会となりました。