

ベルギービールと人間生活との関わり

Relation of Belgian Beer and Human Life

鍬野信子*

Nobuko Kuwano

We previously reported that the trends of Belgian beer in Japan and reported about future prospects. In Belgium, more than 1000 kinds of traditional beers in 10 categories are brewed.

We visited 7 breweries in 8 categories on Belgian beer in February 2014, to be specific, lambic beer's Cantillon brewery, trappist beer's Orval monastery and Westmalle monastery, saison beer's Dupont brewery, red beer's Rodenbach brewery, brown beer's Liefmans brewery, also golden ale, white beer and abbey beer brewed Duvel Moortgat NV.

Here, we focus on the history of these breweries and categories to clarify the relation of Belgian beer and human life.

緒言

著者¹⁾は、先に、日本の主要都市では愛好家が増加の傾向にあるベルギービールを正しく理解するために、国内のこれまでのベルギービールに関する動向について、各種文献等を参考に知見を述べるとともに、今後の展望について検討を加えた。その結果、ベルギービールは国内において、食品学・調理学・醸造学の専門家に対して、その特徴的な製造方法および風味、歴史的背景などが学問的に周知されておらず、また、専門分野の研究としても着手されていないことが明確であった。

そこで本報では、著者が、平成26年2月9日から15日まで、一般財団法人日本ベルギービール・プロフェッショナル協会主催の「ベルギービール・ツアー」に参加して訪問したベルギービールの醸造所について見聞して知り得たこと、および、ベルギービールに関する書物も一部参照しながら、主としてその歴史的背景からベルギービールが人間生活にどのように関わってきたかを解説する。現地では、日本語通訳のベルギー人に終日同行していただいた。

* 食物栄養学科

I. ベルギー国土

ベルギー国土(図1)の北側にはオランダ、南側にはフランス、東側にはドイツが陸続きで位置している。ベルギーのほぼ中央には首都ブリュッセルが位置し、その下を東西に一本の目に見えない言語境界線が走っている。この線の北側に位置する5つの州の西フランダース州(ウエスト＝フランデレン州)、東フランダース州(オースト＝フランデレン



図1 ベルギーの国土²⁾

州)、フラマン・ブラバント州(フラームス＝ブラバント州)、リンブルフ州、アントウェルペン州は、フランデレン地域と呼ばれているオランダ語圏である。また、言語境界線の南側に位置する5つの州のエノー州、ブラバン・ワロン州、リュクサンブール州、ナミュール州、リエージュ州は、ワロン地域と呼ばれているフランス語圏である。さらに、リエージュ州のドイツ側の一部はドイツ語圏である。首都のブリュッセルではオランダ語とフランス語が併用されているが、ベルギーにはベルギー語という言語は存在しない。

オランダ語圏のフランデレン地域のビールは、フルーティーさや麦芽の重厚な香りが重視されており、ゲルマンの血を多く引いているフランデレン人の嗜好性^{しこう}であり、フランス語圏のワロン地域のビールは、スパイシーさと口当たりの軽さを大切にしたラテンの血が濃く流れているワロニー人の嗜好性であるという。つまり、九州よりやや狭い国土のベルギーに言語圏の異なる2つの文化が存在することで、そこに住む人々の生活習慣や人生観、価値観などの文化面の相違が1000銘柄以上もある多彩なベルギービールを生み出したのだという³⁾。

II. 訪問したベルギービールの醸造所

訪問したベルギービールの醸造所は次頁の7カ所である(表1)。ベルギービールの分類¹⁾には、マイケル・ジャクソンによる分類、11カテゴリーの田村式分類、12カテゴリーの新・田村式分類、藤原による19カテゴリーの分類、三輪らによる10カテゴリーの分類がある。そのうち本報では、訪問したベルギービールの醸造所の歴史や特徴について、三輪らのカテゴリーと醸造所を関連づけて述べることにする。なお、カテゴリー、醸造所、ビールの銘柄を明確にするために、本文中ではカテゴリーを「ランビック・ビール」、醸造所名を「カンティヨン醸造所」、ビールの銘柄名を「カンティヨン」のようにかっこ等で区別して表記し解説する。なお

表1 訪問したベルギービールの醸造所

醸造所名	所在地	カテゴリー	主な銘柄(アルコール度)
1. カンティオン醸造所	フラマン・ ブラバント州	ランビック・ビール	カンティオン・グース(5.0%) カンティオン・クリーク(5.0%)
2. オルヴァル修道院	リュクサンブール州	トラピスト・ビール	オルヴァル(6.2%)
3. ウエストマール修道院	アントウェルペン州		ウエストマール・ダブル(7.0%) ウエストマール・トリプル(9.5%) ウエストマール・エクストラ(4.8%)
4. デュボン醸造所	エノー州	セゾン・ビール	セゾン・デュボン(6.5%) モアネット・プロンド(8.5%)
5. ローデンバッハ醸造所	西フランドレン州	レッド・ビール	ローデンバッハ・クラシック(5.0%) ローデンバッハ・グランクリュ(6.5%)
6. リーフマンス醸造所	東フランドレン州	ブラウン・ビール	リーフマンス・グーテンバンド(8.0%) リーフマンス・フリテッセ(4.2%)
7. デュベル・ モルトガット社	アントウェルペン州	ゴールデン・エール	デュベル(8.5%) デュベル・トリペルホップ(9.5%)
		ホワイト・ビール	ヴェデット・エクストラホワイト(4.7%)
↑ 委託 (マレッツ修道院)	ナミュール州	アビイ・ビール	マレッツ・プロンド(6.0%) マレッツ・ブラウン(8.0%)

掲載の写真は、全て著者が現地で撮影したものである。

Ⅲ. [ランビック・ビール] の「カンティオン醸造所」

1. [ランビック・ビール] Lambic beer

[ランビック・ビール]とは、培養された酵母を使用しないで、空気中の野生酵母や微生物により自然発酵させたベルギーの伝統的なビールである。煮沸された麦汁は、屋根裏部屋(写真1)のクールシップ(写真2)と呼ばれる蓋のない広く浅い容器で冷やされながら野生酵母を取り込み、その後、オーク樽で発酵させて造る酸味が特徴のビールである。造られる地域は、ブリュッセルとその近郊の一部の地域のみに限られている。

[ランビック]⁴⁾の名前は、この地方でランビックをつくっている新石器時代に拓かれた小さな町の「レンベーク」が由来の説がある。オランダ語で「レン」は所有権、「ベーク」は小川(ベック)、「レンベーク」は「小川の所有権」を意味する。また、「レンベーク」の農民たちは、ビールの醸造とジンの蒸留の許可を得ており、同じ納屋で造っていた。1500～1600年代にかけてベルギーはスペインの支配下にあった。レンベークにやってきたスペインの兵隊たちは農民たちが酒を造っている納屋を見て、「おお、アランビック(蒸留酒)」と言ったのが訛^{なま}って[ランビック]となったという説がある。さらに、ランビックはラテン語の「ひとすすり」を

意味する「ランベーク」が語源という説もある。このレンベークは500年前にはビール職人のギルドがあった町で、ゼナ川の谷間地帯（ペヨッテンラント）とブリュッセル市の両側の田園地帯に、〔ランビック・ビール〕をつくる醸造農家が散在していた。これらの農家は、首都ブリュッセルでの消費を支えるために、小麦と大麦を栽培しながら「自然発酵方式」でビールを造っている。この一帯は、培養酵母を使う方式に切り替えることなく、現在もこの方法を守り通している。〔ランビック・ビール〕の醸造所は、たとえクモの巣で覆い尽くされていても、特別な侵入者の邪魔を恐れてこまめに掃除をしないという。フルーツフライ（しょうじょうばえ）は、発酵中の麦汁に吸い寄せられて、好ましくない微生物を運んで集まってくるので、クモはフルーツフライを食べてくれるのだという。

2. 「カンティヨン醸造所」 Cantillon brewery

カンティヨン一族はレンベークで創業し、1900年にブリュッセルに移動した。「カンティヨン醸造所」は、ポール・カンティヨンによりブリュッセルのアンデルレヒトに設立された世界中で一番歴史のある醸造所である。長い歴史とともに、自然発酵という伝統的な醸造スタイルがある。つまり、ルイ・パスツール以前の野生酵母でビールを造る醸造方法である。昔から冬にビールを仕込むと、ビールの味は良くなるということを皆、経験的にわかっていた。また、夏は虫やバクテリアがビールに悪い影響を与えるため、「カンティヨン醸造所」では、昔どおりに冬だけ仕込む。

第一次大戦前、ブリュッセルには、〔ランビック・ビール〕の醸造所は120ほどあったが、現在残っているのは「カンティヨン醸造所」だけである。その理由は、2つの世界大戦において、でんぷんなどを作るために必要な全ての銅や、サワークラウトを作るために必要な木製の樽がドイツ人に盗まれてしまった。そのため、世界大戦後、〔ランビック・ビール〕の醸造所の大部分は赤字になりビール醸造を改めてスタートすることができなかったという。反面、ドイツ人と協力して仕込みをすることで、とても金持ちになった醸造所もある。戦争後全て赤字になっても、ドイツの協力のおかげで金持ちになった醸造所はカフェを持つことが出来た。ベルギーの醸造所は必ずいくつかのカフェを持っていて、カフェを持つことは醸造所の利益につながったのである。カフェをいっぱい持てば、競争相手である他の醸造所は弱くなって消えていってしまったという。また、〔ランビック・ビール〕の醸造所が残っていないもう一つの原因はベルギー人が甘いものを好んだためだという。ベルギー人は、ビートから砂糖を作っていて甘いのが大好きだということ、また、アメリカのおかげで経済が豊かになり、甘いコカ・コーラがベルギーに入ってくる、ベルギー人はさらに甘いものが好きになり、〔ランビック・ビール〕のような酸味のある伝統的なビールを受け入れなくなったことが、〔ランビック・ビール〕の醸造所が残っていない原因だという。

「カンティヨン醸造所」だけが残った理由は、現在の経営者の父親ジャン・ピエール・ヴァン・ロイのおかげだという。ジャン・ピエールはポール・カンティヨンの孫娘クロード・カンティヨンの婿である。彼の哲学は、他の大きなビール会社との競争ではなく、チャリティーのオーガニゼーションにより伝統的な文化を守ることだった。そこで彼は、現在の「カンティヨン醸造所」と同じ場所にグーズ博物館(写真3)を設立し開放したところ、グーズ博物館は「カンティヨン醸造所」のビールの宣伝になり見学ツアーが始まった。見学は1から10まで「カンティヨン醸造所」のビールの造り方をゆっくり説明している。実際、世界中の観光客はここを見学することによって、「カンティヨン醸造所」のフィロソフィーを理解して尊敬の念を抱くようになる。2013年は55,000人が見学に来たが、ベルギー人はその中のわずか5%にすぎない。「カンティヨン醸造所」が現存するのは、ベルギー人のおかげでなく、世界中の人たちのおかげだという。現在、「カンティヨン醸造所」の65%位は輸出(うち30%がアメリカに輸出)、20%はグーズ博物館で販売している(うち93%は外国人が買っている)。残りの15%はベルギーの飲食店に提供されている。「カンティヨン醸造所」の最初の輸出国は日本であり、日本への「カンティヨン醸造所」のビールの総輸入元である小西酒造本社(兵庫県伊丹市)が翻訳した日本語版パンフレット「CANTILLON カンティヨン醸造所⁵⁾がこの醸造所に常備されていた。



写真1 カンティヨン醸造所の屋根裏部屋



写真2 カンティヨン醸造所のクールシップ



写真3 グーズ博物館

IV. 〔トラピスト・ビール〕の「オルヴァル修道院」、「ウエストマーレ修道院」

1. 〔トラピスト・ビール〕 Trappist beer

〔トラピスト・ビール〕とは、〔ランビック・ビール〕のような製造法によるビールのスタイルとは異なる。〔トラピスト・ビール〕は、シトー派トラピスト会修道士の手によって、または直接修道士の指導の元に醸造されるビールだけが〔トラピスト・ビール〕の呼称を使うことが認められており、修道院の中に醸造所を所有してビールを造らなければならない。モナスタリーという男子だけの閉鎖社会で、全てのことがトラピスト会の教義に従って行われる。〔トラピスト・ビール〕の特徴は、「経営は修道士、生産は限定、売り上げはチャリティー」を基本として、修道士の生活を支え修道院を維持していくための資金を稼ぐために、ビールを造っ

て利益を上げている。現在、トラピスト・ビールを名乗ることができるのは、世界中で表2に示した11カ所のみで、1997年より“Authentic Trappist Product”の認定ロゴをボトルのラベルに標記することが国際トラピスト協会⁶⁾で認められている。

表2 トラピスト・ビール(2015年12月31日現在)

修道院名	銘 柄	国 名	設定年
①オルヴァル	Orvalオルヴァル	ベルギー	1997
②スクールモン	Chimayシメイ	ベルギー	1997
③サン・レミ	Rochefortロシュフォール	ベルギー	1997
④ウエストマール	Westmalleウエストマール	ベルギー	1997
⑤シント・シクスタス	Westvleterenウエストフレテレン	ベルギー	1997
⑥ベネジクトゥス	Achelアヘル	ベルギー	1997
⑦コニングスホーヴェン	La Trappeラ・トラッペ	オランダ	2005
⑧シュティフト・エンゲルスツェル	Gregoriusグレゴリアス・ Bennoベノー・Nivardニヴァード	オーストリア	2012
⑨セントジョゼフ	Spencerスペンサー	USA	2013
⑩ズンデルト	Zundertズンデルト	オランダ	2014
⑪トレフォンターネ	Tre Fontane トレフォンターネ	イタリア	2014

* 「ビアジャーナリスト協会：魅惑のトラピストビール」より抜粋して作成
<http://www.jbja.jp/archives/11623>

2. 「オルヴァル修道院」 Orval monastery (写真4)

正式には、「ノートルダム・ド・オルヴァル修道院」といい、リュクサンブール州ヴィレ・ドヴァン・オルヴァルに位置する。オルヴァルとは、フランス語でOR (黄金の)、VAL (谷)、「黄金の谷」を意味する。11世紀に、イタリアのトスカーナからこの谷にやってきたマティルダ王女が大切な黄金の指輪を湖の底に落としてしまった。彼女は「もしも指輪を取り戻してくれたら、お礼に立派な修道院をこの谷に建てます」と神にお願いすると、一尾の鱒が湖の底から指輪をくわえて上がってきた(写真5)。「オルヴァル修道院」はそのお礼に建てられたという。「オルヴァル修道院」は1070年に創設されたベルギー最古のトラピスト修道院で、伝説の「マティルダの泉」(写真6)は11世紀の遺跡として顕在している。ビール造りは18世紀に開始されたが、フランス革命の宗教反対により、修道院はナポレオン軍によって破壊された。その後修道院は遺跡だけになり、ビール造りは130年間中断したが、ドイツ人醸造士のバッペンハイマーを招いて1931年に再開した⁷⁾。

「オルヴァル修道院」は、シトー派として3番目の修道院で、祈りと労働を大切にしながらビールとチーズを造っている。2014年現在、修道士は20人、そのうち40歳代が2名の他は、

60歳代および70歳代で占めているという。「オルヴァル修道院」の生活には長い歴史があるが、ここでは修道士の毎日の聖務日課を紹介する。午前4時(朝課：静かな祈り、聖書の瞑想、朝食)、午前7時(賛課：朝の祈り、コミュニティーミーティング、読書や勉強)、午前9時(朝の仕事)、午後12時15分(昼食)、午後2時15分(午後の仕事)、午後5時40分(晩課：夕べの祈り、夕食、個人的な自由時間)、午後8時(終課：1日の最後の祈り)となっている⁸⁾。

修道院の敷地内には、1) 遺跡、2) 退院者のためのゲストハウス、3) ビール醸造所、4) チーズ工場、5) 修道院、6) パンと菓子工場、7) ビジターセンターがある。この修道院で造られているビールは、オルヴァル1銘柄のみである。修道院には井戸水と自然があり、森の狭い川に鱒がたくさんいる。

仕込み室の古い釜は、バルブの調整や原料の添加などが手動で不便であるため、2008年から使わなくなった。また以前は、水の量(1000kℓ)が限られていたので、6日/週(毎日2回ずつ)、2交替(5:00～13:00と13:00～17:00)で仕込みが必要であった。2008年から新設備が導入され、1回に2倍量の水(2000kℓ)の使用が可能となり、1日/週(1日に6回)だけネクタイ姿の職人がコンピューター管理による仕込みをすることで環境に良くなったという。



写真4 オルヴァル修道院



写真5 鱒とリング



写真6 マティルダの泉

3. 「ウエストマール修道院」 Westmalle monastery

1794年に設立された「ウエストマール修道院」は農家のような建物だったという。「ウエストマール修道院」の現在の建築のほとんどは1900年前後に建てられたもので、門扉の内部全てが壁で囲われた修道院(写真7、写真8)であり、撮影が禁止されている。図書館には、フランス革命以降の古い書物が残っているという。

トラピストは、「労働、祈り、共同生活」が基本であり、修道士はいつも修道院内で生活していて、外に出ることはない。1年に1回だけ家族に会いに行き、お互いの世話をするという。休日はないが、たまに他の修道院を訪問する場合は、労働はしないで他の修道士たちと宗教の話をする。修道士の日課は、午前4時に起床し、毎日6回のミサ(1回1時間)を行い、ミサ以外は労働を行い、午後8時に就寝する。肉は食べないが、ビール(アルコール度4.5%)は1日1本飲むことができる。シャワーは建物の外にあり毎日することは許されない。寝室は一人

ずつ準備されているがとても狭く、個人の所有物はない。修道院では贅沢な生活は許されないのである。ビール醸造以外の修道院の新しい活動として、ベーカリー、鶏 (320羽) の世話、チーズ製造 (1種類だけ、チーズ用の牛は200頭)、羊飼いがあ

20世紀は修道士が100人働いていたが、現在は35人程度でほとんどの修道士が70歳以上、若者はごく一部だという。そのため忙しいので、醸造所には修道士以外に外部から社員を雇っている (修道士以外の若者のための建物がある)。大事な考え方は品質であるため、「最高の原料、客とのリレーションシップ、社員の楽しい労働」が基本であり、人事の募集は10年後まで見据えて採用するという。社員に退職まで働いてもらうことが、安定的な生産につながるのだという。ビールは毎週14回仕込むが、月曜日から木曜日まで、毎日3～4回のペースで仕込む。金曜日は機械のクリーニングを行う。勤務時間は7時30分から18時30分までで、社員の家庭を大事にしているので遅くまで社員を拘束しないという。工場は大きく一般的な工場と同じ設備で24時間稼働している。工場が小さければ長時間労働が必要であり、そのための投資が必要だとい

「ウエストマール修道院」のビールは販売するが、マーケティング、プッシュ、宣伝はしない。ベルギーには良いビールがたくさんあるので、〔トラピスト・ビール〕だけが良いわけではないが、トラピスト・シトー派の考え方の「祈り、労働、利益 (チャリティー、生活費)」を理解してほしいという。「ウエストマール修道院」のビールの生産量は限られているので、ベルギー国内とオランダを優先し、95%はベルギーとオランダで消費されている。輸出は5%に過ぎないが、日本への輸出は大きいという。



写真7 ウエストマール修道院の門扉



写真8 壁で囲まれたウエストマール修道院の外周

V. [セゾン・ビール] の「デュポン醸造所」

1. [セゾン・ビール] Saisons beer

〔セゾン・ビール〕は、エノー州の西部一帯とナミュール州、リュクサンブール州の一部の非常に小規模な醸造所で造られている。〔セゾン・ビール〕の醸造所はもともと農家であり、産業革命の頃の創業が多いという。ベルギーのビールの中で一番存亡の危機にあるといわれ、

地元の人たちを除いてこのビールを知っている人は多くないという。農家が冬の間に仕込んで、夏の暑い日や収穫作業で渴いたのを潤す時に飲まれていた。しかし、夏まで長期保存するためにはアルコール度数が高くなければならないが、アルコール度数が高ければ農作業の合間に飲むためには不向きである。そのため、〔セゾン・ビール〕は、夏までビールを保存するためにホップを多く使用するなど、他のベルギービールには見当たらない特殊な醸造技術で造られている。

2. 「デュボン醸造所」 Dupont bewery (写真9)

もともと「デュボン醸造所」は農家であり、農家は図10のような建物のデザインで1750年代に設立された。1840年代から、特に夏になると、周辺の村の人たちと一緒に農作業を行った。暑くて喉が渴いた時、水を飲むと皆病気になる可能性があるため、品質の悪い水の代わりにビールで喉を潤した。農家の酒は美味しいので、家庭用のビールだけでなく、冬の間に苦味がある爽やかなビールを多く仕込んで次の夏に多くの人々に楽しんでもらったという。アルコール度数はかなり低い1.5%程度であった。1850年に「デュボン醸造所」は創業し、1920年にデュボン・ファミリーの所有となってから、最初にアルコール度数6.5%の“セゾン・デュボン”を造りはじめた。1950年代には“モアネット”というビールを仕込んだ。“モアネット”という名前は修道女の意(モアンは修道士の意)、この時代、“モアネット”は修道院にすごく人気があったので〔アベイ・ビール〕を造りたかったが、修道院がなかったので造ることができなかった。また、〔ホワイト・ビール〕も造りたかったが、造ることができなかったので、名前だけ“モアネット”と名づけたという。当初は“モアネット”の瓶のラベルに修道院が描かれてあったが、今は法律で禁じられている。昔は年末しか仕込まなかったが、今は年間を通して仕込んでいる。

1980年代頃、「デュボン醸造所」は、ベルギー政府からの証明書がある“セゾン・デュボン バイオロジー”、“セゾン・モアネットオーガニック”というオーガニックビールの醸造を始めたことで、ベルギー国内の醸造所として信頼されていた。なぜならオーガニックのビールを造る工場は、厳しく監視されているからである。オーガニックのビールの水は深さ60mの井戸水、酵母は醸造所で培養することでオーガニックの酵母だとわかる。ビール評論家のマイケル・ジャクソンもこの酵母は絶賛していた。ここでは酵母は企業秘密であるため、他から依頼があっても酵母を「デュボン醸造所」の外に分譲することは絶対にしない。ホップと麦芽はオーガニックの工場から購入するという。「デュボン醸造所」は、農家造りの建物の中に発酵室を設備して大きなタンクを置くために、壁を壊してタンクを埋め込んでいる。レンガ作りの壁の中に横に水平の発酵タンク(写真11)があるのが特徴的である。



写真9 デュボン醸造所



写真10 農家造り



写真11 レンガ作りの壁の中の発酵タンク

VI. [レッド・ビール] の「ローデンバッハ醸造所」および [ブラウン・ビール] の「リーフマンズ醸造所」

1. [レッド・ビール] Red beerと [ブラウン・ビール] Brown beer

田村⁹⁾は、[レッド・ビール] と [ブラウン・ビール] を、東西のフランダース州で伝統的に造られている酸味を特徴とするダークなエールを指し、[オールドレッド]、[オールドブラウン] と呼んでいる。これらは、[ランビック・ビール] のようにただ酸っぱいだけでなくフルーティーな香りと赤ワインに近い味わいがあると表現している。フランダースでワインに似たビールが生まれた理由は、それまでフランス中東部を支配していたブルゴーニュ伯爵が14世紀の終わりにフランドル伯爵からフランダースの領有権を受け継ぎ、この地にフランス文化とワイン文化を持ち込んだことによるという。そしてその地方の富裕商人たちが、真っ先にワインを飲む習慣を取り入れたが、ブルゴーニュ・ワインは、修道院だけでしか造られていなかったため量が限られ、高価だった。ビール職人たちは15世紀の初めにワインの製法を学び、ワインの買えない庶民のためにワインに似たビールを造り、その伝統が今日まで伝わっているという。

[レッド・ビール] は西フランダース州のビールで、小麦を使わず、赤大麦を麦芽にして仕込むので、赤みを帯びたブラウン色の複雑な風味のビールになる。このタイプのビールをマイケル・ジャクソンは [レッド・ビール] と呼ぶことにした。

[ブラウン・ビール] は東フランダース州のビールで、カラメルモルトやチョコレートモルトを使うため麦芽風味の強い茶色のビールとなっている。

2. 「ローデンバッハ醸造所」 Rodenbach brewery (写真12)

1750年頃、フェルディナンド・ローデンバッハは、ドイツのアルデルナッハからベルギー

の西フランダースのルーセラーレにやってきて、ヨハンナ・ヴァン・デン・ボッシュと結婚した。フェルディナンドのおかげで「ローデンバッハ醸造所」の歴史が始まった。彼には、グリゴール、アレクサンダー、コンスタンティン、ペドロの4人の子どもがいた。

1820年、家族の一員であるアレクサンダー・ローデンバッハが「ローデンバッハ醸造所」を設立した。彼は、子供の時に盲目になってつらい生活を送ったが、「ローデンバッハ醸造所」にとって大事な人物であった。盲者のための使用言語として点字の基本を考案して、盲目の子どもたちに本などを作って教育も行った。ベルギーが独立する前はオランダだったが、アレクサンダーはリーダーとしてベルギーの独立運動に参加し、宗教の自由のために努力した。アレクサンダーのおかげで運河ができ、黒海からルーセラーレまで船が入るようになり、その後、鉄道も出来、ルーセラーレは重要な街になった。コンスタンティンは政治家としてベルギーの代表者になり、ギリシャに大使として赴いており、彼の墓はパルテノン神殿の正面にある。ペドロは、戦争中でもいい人で、1830年のベルギーの独立後に頑張った。

また、ローデンバッハ一族のアウデリッヒ・ローデンバッハは、フランダースの独立のために頑張った。ベルギーのもともとの言語はフランス語で、フランダース人は学校ではフランス語を使っていたが、19世紀終わり頃、フランダース人もフランダース語(オランダ語)を話すように頑張った。芝居や劇場をつくったりして人気があった。グレゴアール・ジョシュ・ローデンバッハは弁護士であり、小説「ブルージュが死んでしまう」(1892年)を書いた。ローデンバッハ一族にはビジョンがあり、経済的にしっかりしていたので、一族のおかげで「ローデンバッハ醸造所」があり、ルーセラーレは大事な街になった。この関係で毎年必ず、ルーセラーレでは家族を尊敬するためのパレードの祭りがあった。

およそ20世紀の初めから「ローデンバッハ醸造所」はローデンバッハ一族ではなく、外部の者に経営を任せた。一番最初の経営者は、Leon Lambert(レオン・ランベルト)であった。現在では、ローデンバッハ一族は経営者として残っていない。

19世紀の終わり頃は、2,500klの“ローデンバッハ”がつくられた(この時代では大量で



写真12 ローデンバッハ醸造所



写真13 オーク樽

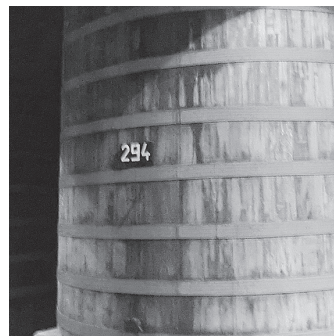


写真14 294個目の樽

あった)。このビールは、マイケル・ジャクソンによると世界中で一番さわやかなビールと言われている。1998年「ローデンバッハ醸造所」は「パルム醸造所」の傘下に入り、その投資のおかげで新しい「ローデンバッハ醸造所」が出来たという。

ヨーロッパの中世時代にビール醸造の人気があった理由は、この時代の水はバクテリアがたくさん入っていて品質が悪かった。ビール醸造は煮沸殺菌しているし、アルコール度数は現代のように高くなかったため、ビールを1日5ℓくらい水代わりに飲むことができる健康にいいものであったという。

「ローデンバッハ醸造所」には容量65,000ℓのオーク樽(写真13)が294個あり、樽の中央には1から294(写真14)まで番号がつけられている。

3. 「リーフマンス醸造所」 Liefmans brewery (写真15)

この時代には、醸造所だけでなくすべての家庭で水代わりにビールを仕込んでおり、健康にいいものだった。この辺のビールがブラウン色になった理由は、あるところで誰かが麦芽を焼きすぎたため茶色になったのではないかと推測されるという。16世紀頃、政府から相当量のビールをつくらせられたため、家庭用だけでなく販売用の瓶ビールも造り始めたという。

「リーフマンス醸造所」は、1679年に東フランダース州のアウデナルデに創業されたが、現在の醸造所の隣にあるスヘルデ川(写真16)の反対側に設立された。この時代には19の醸造所があり、特に「リーフマンス醸造所」だけは味が良かったという。1930年、家族の8代目が新しく現在の場所に醸造所を移転した。1939年に第二次世界大戦が勃発し、いくつかの醸造所はドイツ軍により醸造を停止されたが、「リーフマンス醸造所」はビールの仕込みを許されたことで、醸造所設立時代の設備を現在まで残すことができたという。1946年、マダム・ローザが入社した。彼女は、世界で最初の女性のビールマスターとなった歴史的にビールの醸造にとっても大事な人物である。1971年、「リーフマンス醸造所」の経営者が71歳で死去したため、醸造所はいくつかの会社の傘下になった。そのうちビール醸造に一番マイナスの影響を与えたのは1991年に「リヴァ醸造所」の傘下になったことであった。マダム・ローザが65歳で定年退職した後、ビールは「リヴァ醸造所」で仕込まれ、「リーフマンス醸造所」で発酵、熟成、ブレンド、瓶内発酵を行っていたが、「リヴァ醸造所」の経営者は「リーフマンス醸造所」の社員だった技術者に耳を傾けなかったという。マダム・ローザが退職後、醸造家は全員死亡し、新しい社員を採用したが、誰もブレンドの経験がなかったため、“リーフマンス”の品質は下がる一方であった。とりあえず、“リーフマンス”以外の下面発酵ビールや〔ホワイト・ビール〕も造っていたので手放しでもうかってはいたが、結局、2007年には「リーフマンス醸造所」は赤字倒産を余儀なくされた。この時マダム・ローザの息子オラヴ・ブランケルトは、後述Ⅶ-1の「デュベル・モルトガット社」の社員だったことから、「リーフマンス醸造

所」は2008年に「デュベル・モルトガット社」の傘下になった。「デュベル・モルトガット社」の経営者は、「リーフマンズ醸造所」の社員の意見に耳を傾けて「リーフマンズ醸造所」に設備投資したおかげで、生産量が500kl/年となったことは重要であった。2013年の生産量は4,500kl/年と9倍となった。将来、1万kl/年を見込んでいる。ビールは水平に保存、20年間保存でき、瓶のラベルにはマダム・ローザのサインが入っている。彼女は今91歳(2016年現在)になっており、醸造所の隣に住んで顕在である。「リーフマンズ醸造所」では、自然発酵ができる設備がある(写真17)。



写真15 リーフマンズ醸造所



写真16 スヘルデ川



写真17 リーフマンズ醸造所の
クールシップ

Ⅶ. 「デュベル・モルトガット社」と関連醸造所およびビール

1. 「デュベル・モルトガット社」 Duvel Moortgat NV

「デュベル・モルトガット社」は、アントワープ州のブレンドンクにある、1871年設立の醸造所である。規模はベルギーで3番目、生産量の20%がフランス、イギリスをはじめ各国に輸出されているなど、ベルギービールのトップメーカーとして存在感を増している¹⁰⁾。現在は4代目社長のミッシェル・モルトガットによって経営されている。見学用のビジターセンター(写真18)は2007年に設立され、年間約25,000人の見学者が訪れるという。

仕込み室は、300万ユーロの投資により、2008年から近代的になった。現在は年間6万kl仕込んでいるが、世界中の仕込みが10万klまで可能である。昔は銅釜で仕込んだが、現在は衛生上ステンレス釜で仕込んでいる。

発酵タンクは大タンク(360kl)が6本、小タンク(16kl)が8本(写真19)あり、小タンクでは熟成も行う。発酵中に生じる炭酸ガスは、瓶詰め(55,000本/h)後、工場のエネルギーになる。瓶詰めされたビールは、床と天井に温度コントロール・システムが組み込まれた、長さ50mほどの大きな2つの倉庫で約2カ月間瓶内発酵を行う。2つの倉庫には、合わせて17万5000ケースの“デュベル”を一度に収納出来る。この建物は道路から見ることができ、壁に

は大きく「シーッ！この中でデュベルが眠っています」（写真20）と書いてある。“デュベル”の色、香り、味、炭酸ガスが形成される期間であるが、工場からの出荷がないため利益につながらない期間でもある。

「デュベル・モルトガット社」は、最近では、「ラ シッフ醸造所」、「デ・コーニング醸造所」、VI-3で述べた「リーフマンス醸造所」を傘下に収めている。「ラ シッフ醸造所」のビールは、「デュベル・モルトガット社」で瓶詰めまで行う。“ラ・シュフ”とは、ベルギーの南部にあるアルデンヌの森に棲む妖精の名前に由来する¹¹⁾。「リーフマンス醸造所」は、工場が少し古いため、麦汁までは「デュベル・モルトガット社」で仕込み、発酵は「リーフマンス醸造所」で行っている。「マレッツ修道院」は、「デュベル・モルトガット社」にビール醸造を委託している。「デュベル・モルトガット社」の代表的なビールとして“デュベル”、“ヴェデット・エクストラホワイト”が知られている。



写真18 ビジターセンター



写真19 発酵タンク(小)



写真20 「シーッ！この中でデュベルが眠っています」

2. [ゴールデン・エール] Golden aleの“デュベル” Duvel

“デュベル”は[ゴールデン・エール]に分類されているが、もともとベルギーにはこの呼び名がなかった。しかし、ゴールド色をした銘柄がどんどん増えていることから、マイケル・ジャクソンが[ゴールデン・エール]と分類することにした¹²⁾。“デュベル”は、世界で最も個性的で、最も魅力的なビールの一つであり、その口当たりの柔らかさはどんな人もトリコにしてしまう¹³⁾、世界一魔性を秘めた[ゴールデン・エール]と言われている。二つの世界大戦の間に、「モルトガット醸造所」で新しいビールを試作し、それを試飲した従業員の一人が「悪魔がひそんでいる！」と口走ったことから、フラマン語で悪魔を意味する“デュベル”と名付けた¹⁴⁾。

3. [ホワイト・ビール] White beerの“ヴェデット・エクストラホワイト” Vedett extra white

今日の[ホワイト・ビール]は、1300年頃、ブリュッセルの東35kmほどにある人口2000人のフーハルデン村で生まれ、1800年代にはこの小さな村に35の[ホワイト・ビール]の醸造所があったと伝えられている。[ホワイト・ビール]は小麦で仕込むエール系であるが、20世紀にピルスナー系の淡色ラガービールがベルギーに導入されたため、1957年にはフーハルデン村の[ホワイト・ビール]の醸造所は一軒もなくなったという。その数年後、ピエール・セリスが[ホワイト・ビール]を復活させ今日に至っている。[ホワイト・ビール]は、小麦に含まれるたんぱく質により白く濁ったビールが出来上がることに由来する。

“ヴェデット・エクストラホワイト”の“ヴェデット”は、オランダ語とフランス語で「スター」、「有名人」という意味で、瓶の裏面ラベルに消費者の顔写真が貼られている。“ヴェデット・エクストラホワイト”の原料は、ライトな味わいにするため、とうもろこしではなく米を使用している。

4. [アビー・ビール] Abbey beerの「マレッツ修道院」Maredsous monastery

アビーとは、「修道院」という意味。かつて醸造を行っていた“トラピスト会”以外の修道院からライセンスを得て民間のビール会社によって生産されたビールを[アビー・ビール]という。すでに現存していない修道院の名前や聖人の名前をつけたビールも含まれる。1962年に「オルヴァル修道院」がトラピスト修道院で造られたビールだけに[トラピスト・ビール]と表示できる権利を認めさせたために、一般のビール会社が造るビールは[アビー・ビール]と呼んで区別をつけなければならなくなったという。[アビー・ビール]の許可を受けたものにはマークが記されている¹⁵⁾。

「マレッツ修道院」は、ワロン地方の首都ナミュールの南、ドゥネ村にあるベネディクト派の修道院。ドイツの修道院で修業を行っていた若い修道士が、自分の故郷にベネディクト派の修道院を設立したいと願い出たのが認められ、ベルギー人の宗教画家から寄付を受けたこの土地に1872年に設立された。現在、修道院内にはカフェが併設されており、“マレッツ”のビールや修道院で造られているチーズを楽しむことができる。ビールの醸造は、1963年より「デュベル・モルトガット社」に委託しているため、今回は訪問していない。

まとめ

著者は前報¹⁾で、日本における世界の主なビールの位置づけとして、ベルギービールは自然発酵ビールの[ランビック・ビール]として位置づけられているにすぎず、食の専門家の間で

はあまり重要視されていないことを指摘した。ベルギービールは、多様な醸造方法や原材料によって多種多様な色、香り、味が生み出される。しかしその中でも、培養酵母を一切使用しないで野生酵母に委ねて自然発酵方式で醸造される独特の酸味の〔ランビック・ビール〕は、培養する技術や温度管理の設備などがなかった古代の、まさに現代に生き続ける「はじまりのビール」¹⁶⁾であることが確認できた。また、〔ランビック・ビール〕の多くの醸造所が衰退していく中で、「世界に一つしかない伝統的製法のビールを、時代を超えて伝えていくこと」を今日なおたたくに守り続けて家族で経営する「カンティヨン醸造所」の哲学は、伝統を重んじる日本人にとって尊敬に値するものであったと思われた。

また、著者は、「修道院・宣教師」とワインの関係¹⁷⁾について、「宣教師がブドウ栽培やワインづくりの技術を培い他に広く知らしめることこそ、キリスト教を広めるための手っ取り早い手段であり、その拠点が修道院であった。」と述べている。しかし、〔トラピスト・ビール〕に関しては、修道院という閉鎖社会の中で「労働、祈り、共同生活」を基本として、修道士の生活を支え修道院を維持していくことが目的であり、ワインのようにビール醸造の技術を他に広めることなくその伝統を修道院内で固持していることから、そこにはビールを通しての布教活動は見られなかったことは興味深いものと思われた。

さらに、著者は、日本の伝統食品である甘酒が人々の生活に果たしてきた役割¹⁸⁾の一つとして、「甘酒は、現代の清涼飲料水がなかった時代には、農繁期の一服(休憩)に労働で渴いた喉を潤すジュース代わりであった」と述べている。〔セゾン・ビール〕もまた、夏の暑い日や農作業で渴いた喉を潤す時に飲まれていたが、清涼飲料水としてではなく、飲料水としての利用のされ方であった。〔セゾン・ビール〕に限らず、ベルギーにおいてビールは水よりも安全であるため、贅沢が許されない修道士でさえ飲むことができるというのも、有史以来、日本酒をお神酒として神前にお供えしてきたとしても、アルコール飲料を飲料水代わりに利用したことのない日本にとっては、その風土と伝統と自然の相違を実感するものであった。

以上、実質5日間で、オランダ側のベルギー最北端アントウェルペン州からフランス側のベルギー最南端リュクサンブール州まで、6州の7カ所の醸造所を訪問したことにより、ベルギーの人々にとっていかにベルギービールが有益で人間生活と密接に関わりがあったかを垣間見ることができた。

なお、2016年11月30日(日本時間12月1日)に「ベルギーのビール文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されました。

文献および資料

- 1) 鎌野信子：日本におけるベルギービールの現状と今後の展望, 郡山女子大学紀要, 52, 15-29 (2016)
- 2) http://www2m.biglobe.ne.jp/ZenTech/world/map/Belgium/Belgium_province_map.htm
- 3) 田村功：ベルギービール大事典, (株)スタジオ タック クリエイティブ, p.18 (2013)
- 4) 田村功：マイケルジャクソンの地ビールの世界 2版, 柴田書店, p.69, 70, 81 (1997)
- 5) 栗田路子 訳・注釈：「**CANTILLON**カンティヨン醸造所 家庭で経営する伝統製法の醸造所」, 小西酒造本社
- 6) International TRAPPIST Association
(国際トラピスト協会<http://www.trappist.be/en/pages/trappist-beers>)
- 7) 田村功：ベルギービールという芸術 3版, 光文社新書, p.26 (2010)
- 8) Abbaye d' Orval : Orval Monastic Life, p.12 (1995)
- 9) 前掲7), p.49-53
- 10) 三輪一記, 石黒謙吾：ベルギービール大全〈新〉, アスペクト, p.18 (2011)
- 11) 前掲3), p.160
- 12) 前掲4), p.267
- 13) 前掲4), p.272-273
- 14) 前掲4), p.275
- 15) 前掲7) ベルギービール名鑑, p.31-32
- 16) 田村功：今日も飲まれている「はじまりのビール」, Vesta, 85, 28-31 (2012)
- 17) 鎌野信子：ワインと人間生活との関わりについて－宗教的・政治的背景－, 郡山女子大学紀要, 47, 105-121 (2005)
- 18) 鎌野信子, 近藤栄昭：福島県における生活習慣の中の甘酒, 伝統食品の研究, 12, 1-9 (1993)