東京坂城会メールマガジン　　2026年8月号

坂城町の情報



・国際交流事業　坂城町では町内の中学生が米国サンフランシスコ市のプレシディオ中学校を訪問する交流が3年間続けられています。去る6月6日～9日まで3泊4日の日程で同校の生徒さんらを迎え「初めての受け入れ交流」が実現しました。今回は，町内各家庭でのホームステイや町内の小中学校訪問などを通じた交流が行われました。

・バラ祭り来園者　第21回バラ祭り（5月23日～6月7日）の期間中の来園者は3万4千人でした。

東京坂城会からのお知らせ

・つけばの会報告　先月7月10日（金）に、東京坂城会のイベントとしての「つけばの会」が12名の参加者により上田市の鯉西で開催されました。当日は公務多忙の中、時間調整をして山村町長が参加してくださいました。当日上田は最高気温35.8℃という猛暑日でしたが、町長さんから町の状況などをお聞きしながら皆ビール片手に会話もはずみ、とても楽しく有意義な会でした。

連載　食べ物よもやま話（8）　賑やかな酒





暑さが増す頃は、ビールの美味しい季節です。透き通った琥珀色に白い泡、爽快な苦味と喉ごし、仕事の後のビールの美味しさは格別です。とはいえ、仕事をしなくても、遊んだ後でも、美味しいから始末が悪いのですが・・・。ビールは一人より二人、二人より三人、三人より五人、多ければ多いほど美味しさが増すような気がします。とにかく、ビールは楽しく賑やかな酒、夏にはぴったりの酒と思います。そこで、今回はビールの話です。

ビールは、文字による記録からいえば、世界最古の酒といえます。その理由は、紀元前3000年ごろ古代メソポタミアのシュメール人の残した粘土板の楔形文字や、その後のエジプトで書かれた「死者の書」などに、ビールに関する記録が残っているからです。しかし、人類は文字の発明の数千年も前からワインやビールを造っていたことは、遺跡や壁画などから明らかです。それらの事実に醸造学的視点を加味すると、世界最古の酒は、ビールではなくワインと考えられています。

現在のところ、ワインは紀元前8000年ごろ、ビールは紀元前6000年ごろ誕生したのではないかと推定されています。なぜなら、ワインの場合には、①成熟したブドウの果皮には沢山の酵母が住み着いている。②土器や甕に入れておいたブドウが潰れれば、酵母（ブドウ果皮に多数存在する）は、果汁中の糖分（ブドウ糖と果糖）を取り込みアルコール発酵が進行する。③それゆえ、ワインは偶発的にできる可能性が高い。一方、ビールの場合には、①麦の糖分はデンプンである。②酵母はデンプンを直接利用することができない。③それゆえ、アルコール発酵が起こるためには、デンプン（ブドウ糖が沢山つながった重合体）を分解して、酵母が利用できるブドウ糖や麦芽糖にする必要がある（糖化という）。④この糖化液に、自然界の酵母が混入すればビールができる。つまり、簡単にいえば、ワインの方が醸造過程がシンプルなので、ビール以前に誕生したであろうということです。ちなみに、麦が芽の出た状態

になると（麦芽)、麦芽粒の中には、多くのデンプン分解酵素が生成されます。従って、この麦芽を粉にして温水を加えると、デンプンの糖化反応が進行し、デンプンがブドウ糖や麦芽糖に分解されて酵母がアルコール発酵可能な状態になるのです。この麦芽の利用がビールの誕生とビールづくりの基本です。

ところで、世界中の多種多様な酒を、原料別にみると、ブドウやリンゴのような果実から造る酒と、米、麦、トウモロコシなどの穀類から造る酒とに大別されます。果実酒の代表であるワインの場合は、ブドウ果汁のほとんどは水分ですから、発酵にあたり水を加える必要はありません（水を加えてはいけない)。しかし、穀類の場合には、酒造りに必要な水分がありませんから、発酵にあたり多量の水を加える必要があります。これらの水は、当然すべて酒に移行しますから、使用する水の性質は、極めて重要な意味を持っています。


ワイン造りの壁画

ビール醸造の場合、濃色系ビールでは、カルシウムやマグネシウムなどを多く含む硬水が、淡色系ビールでは、それらの含量が低い軟水が名水とされています。それゆえ、歴史的には、それらの条件を備えた自然水の豊富な地域が銘醸地となったのです。豊富な硬水を有するドイツ、バイエルン地方の濃色甘口のミュンヘンビール、軟水の豊かなチェコのピルゼン地方の淡色苦味のきいたピルゼンビールなどは、その代表です。日本の水は、ほとんど軟水ですから、ピルゼンタイプのビール（ピルスナー）製造に適しています。ビールの風味は水質によって変わりますから、その水に合った造り方をします。したがって、水が変わればビールのタイプも変わるということになります。近年では、水処理技術の進歩で、水の成分や性質の調整も可能ですから、必ずしも名水が必要不可欠な条件ではありませんが、良質な水が豊富に得られる場所であるにこしたことはありません。

ビールは、世界中のあらゆる酒の中で、最も多くの国で造られ、最も多くの民族に飲まれ、最も多く造られている酒です。さらに、ビールは、世界で一番多くの水を使う酒造りです。ビールに直接影響する麦芽製造用や発酵用はもとより、製品には直接影響しませんが、冷却用、ボイラー用、洗浄用などにも多量の水を使います。例えば、ビール 1kl を製造するためには、その約 10 倍量（10kl）もの水が必要です。従って、産業的なビールの生産では膨大な水が必要です。それゆえ、現在のような大量生産・大量消費時代では、必ずしも名水でなくとも豊富な水が確保できるところ、大消費地に近いところが、ビール醸造の立地条件として重要な要因となっています。



ドイツには、「ビールの後にワイン、これはお勧めだ。ワインの後にビールは、お勧めできない」という諺があるそうです。「同じようなものでも、うまくいくものとそうでないものがある」という意味だとのこと。そこで、私も試してみましたが、確かにワインや日本酒の後のビールは、ビールの旨さが半減するように感じます。外国人が日本には「まずビール」「とりあえずビール」という種類のビールがあるのかと思ったという笑い話もありますが、居酒屋で、まずビール、とりあえずビール、で始まる飲み会も、ビールが万人向けの手軽さにもありますが、酒好きが到達した理にかなった飲み方といえるのかもしれません。（中西）

編集後記

最近の猛暑、酷暑は、地球の温暖化、ヒートアイランド現象、気圧配置や海面水温の上昇等の自然現象の重なるトリプルパンチによるとのこと。ノックダウンしないよう万全の防御態勢で頑張りましょう。