



キラリ
十和田人
— 第50回 —

受賞の決め手は 水と経験値

道の駅奥入瀬「奥入瀬ろまんパーク」
地ビールレストラン奥入瀬麦酒館/
OIRASE Brewery (オイラセブルワリー)

醸造長 **鈴木 洋** さん

MEMO

「アジア・ビアカップ2016」のビール審査会には海外7カ国、76ブルワリーから282の銘柄が出品され、「オイラセブルワリー」は金賞と銀賞を受賞しました。

また、同ビアカップ2013で「-half & half (現アンバーラガー)」が金賞、同ビアカップ2015で「ダークラガー」が金賞に輝いています。

4月に横浜市で開催された「アジア・ビアカップ2016 (日本地ビール協会主催)」のビール審査会で、奥入瀬ろまんパークの「地ビールレストラン麦酒館/オイラセブルワリー」の奥入瀬ビールダークラガーがダークラガー部門で2年連続の金賞、同部門でアンバーラガーが銀賞を受賞しました。

ビール醸造長の鈴木洋さん(43)は、「ダークラガーは、ベースのピルスナーモルトに赤褐色のカラメルモルト、ミュンヘンモルト、熱を加えて焦がした甘みのある黒色のローストモルトを使用しています。これらを理論値や経験で掛け合わせてうまい味を出した結果が、金賞につながったと思います」と受賞の喜びを話します。

審査では、比重、糖度、色度、にがみの数値が基準となり、入賞範囲にどれだけ近い数値で入るかが勝負の決め手。入賞したビールはどの項目もトップレベルに達しました。「オイラセブルワリーのビールは数年の試行錯誤を経て平成27年に製造レシピを見直しました。その結果、納得のいく数値に到達できたと思います。金賞受賞後は出荷数量も伸びていますよ」と、うれしそうな鈴木さん。

鈴木さんは、平成8年に(一財)十和田湖ふるさと活性化公社に入社

し、焼山の奥入瀬湧水館で「奥入瀬源流水」の製造勤務をしながら醸造の研修に向っていました。そして翌年の4月から、「地ビールレストラン奥入瀬麦酒館/オイラセブルワリー」の勤務が始まり、現在醸造長を勤めています。

「醸造の専門知識を習得するため、奈良、東京のビール会社で研修を積み、麦酒館/オイラセブルワリーに戻ってからはチェコの技術指導者から本格的なビールの醸造技術を学んで今に至っています」

今回のチャレンジは、アメリカで開催される「ワールドビアカップ」でピルスナーの受賞を狙うこと。ビールのおいしさは水で決まるため、使用している「奥入瀬源流水」の原水は受賞ポイントになると話し、目を輝かせます。皆さんも麦酒館の地ビールを味わって応援しましょう。



奥入瀬ろまんパーク「地ビールレストラン奥入瀬麦酒館/OIRASE Brewery (オイラセブルワリー)」