

# 卓 話

平成 14 年 5 月 7 日

## 【美味しいビールの飲み方あれこれ】

キリンビール株式会社 岐阜支社長 岩原 毅様  
キリンビール株式会社 東海地区本部 阿度 啓子様

### キリン・ドラフトマスターズ・スクール名古屋校 “ビールの学校”

#### [お酒の分類]

- 醸造酒・・・醸造酒とは果実や穀類を原料として、酵母の発酵作用で生まれるお酒  
発酵とは・・・糖分を酵母がアルコールと二酸化炭素に分解すること
  - ・ 大麦の麦芽→ビール
  - ・ 葡萄→ワイン
  - ・ 米→清酒
- 蒸留酒・・・醸造酒を蒸留して作ったお酒  
ビール（約 5%）→ウイスキー（40%）  
ワインや清酒（12～14%）→ブランデー（40%）  
清酒（12～14%）→米焼酎（25%）
- 混成酒・・・醸造酒・蒸留酒を原料として、草根木皮、果実、香料、糖質などを混ぜて作ったお酒  
梅酒・チューハイ・カンパリ・ゴディバ（チョコレートトリキュール）

#### [ビールの歴史]

ビールは、約 5000 年前から飲まれていたといわれる。

日本で初めてビール醸造所を作ったのは、コーブランド（アメリカ人）で、横浜の天沼に「スプリング・バレー・ブルワリー」を開いた。これは、後にキリンビールとなる。

#### [ビールの原料]

- 麦芽・・・二条大麦を発芽させ、その後、乾燥させ、根の部分除去したもの
- 副原料（米・とうもろこしなどの穀物）
- ホップ
- 酵母

#### [ホップの役割]

- 苦味をつける
- 香りをつける
- 泡もちをよくする

#### [ビールの効用]

- 脂質代謝・健康的な肌の維持～ビタミン B2 を含んでいるから
- 心臓病・動脈硬化の予防効果～ポリフェノールを含んでいるから～抗酸化作用の働き



- 塩分排出効果～カリウムを含んでいるから
- 止渴効果～喉の渇きを止めるには、炭酸ガスがあり苦味のあるビールが最適
- 利尿効果～排尿は、身体のおもてなしを排出することなので、いいことである。
- 食欲増進効果～食欲のない時には、まず、コップ一杯のビールを！  
「ビール腹」は、ビールそのもので太るのではなく、おつまみの食べ過ぎが原因である。
- 冷え症・更年期障害・肌荒れに効果

### [ビールと発泡酒の違い]

麦芽比率	副原料	その他原料	カテゴリー	税額 (¥/350ml)
66.7%以上	どちらでも可	不可	ビール	77.7 円
66.7%以上	どちらでも可	必須	発泡酒	77.7 円
50%以上～66.7%未満	副原料とその他の原料の区別なし		発泡酒	53.445 円
25%以上～50%未満	副原料とその他の原料の区別なし		発泡酒	53.445 円
25%未満	副原料とその他の原料の区別なし		発泡酒	36.75 円

### [お酒のおいしい飲み方]

- 自分のペースで楽しく
- 楽しく
- 食べながら
- 適量で（ビールなら男性は1～2本・女性はその半分）
- 休肝日を作って

### [ビールの泡の役割]

- ⇒ビールのおいしさを守る蓋の役割をしている～泡のあるうちに飲むのが良い
- 炭酸ガスを逃さない・・・気が抜けない
  - 空気に触れない～ビールが酸化しない～味が落ちない

### [ご家庭でおいしくビールを飲むために]

- ① グラスへの注ぎ方・・・泡をうまく作ることを心がける。
  - キリッとタイプ
  - マイルドタイプ・・・3度に分けて。泡立てるつもりで。落ち着いたたら注ぎ足す。
- ② 飲み頃温度
  - 夏：4～6度
  - 冬：8～10度
- ③ 保管時の注意点
  - 直射日光を避ける
  - 高温・低温の場所で保管しない
  - 塩分・油分を避ける
  - 振動を避ける
- ④ グラスの洗浄
  - 洗剤はしっかり落としてきれいにすすぐ
  - 拭かずにふせて自然に乾かす