

ノドを美味しく潤す

ロンドン ビール醸造物語

17世紀以降、ロンドンの人口増加に合わせて爆発的に増えたロンドンのビール醸造所。20世紀に入り一度は消滅の危機に瀕してしまいが、過去10年で再び活気を取り戻している。今回は、ロンドンでのビール造りにまつわる話をお届けしよう。



チヨースーが描いた14世紀の庶民や、シエクスピアが沸かせた16世紀のロンドンの観衆、そしてパブでサッカー中継に熱を上げるファンなど、古くから現在に至るまで英国人に愛されてきたビール（エール）。ホップが広く使われるようになったのは15世紀のことなので、昔と今とはまったく異なる味だったことは容易に想像できる。違いは味ばかりでなく、水の衛生状態が悪かった時代にはむしろビールのほうが『健康的』と考えられるなど、人々の捉え方も大きく異なっている点も面白い。

醸造規模もさまざまで、家事を切り盛りする中世の女性らが自家製エール造りに汗を流した一方、セント・ポール大聖堂でも醸造が行われ、1286年の1年間でおよそ54万バイントが醸造された記録が残っている。時代が進んでロンドンの人口が増えると、ビジネス・チャンスを見いだした資産家らが醸造所の運営に乗り出し、商業化が進んだ。17世紀終わり頃のロンドンでは、およそ200件の商業用の醸造所がしのぎを削っていたとされる。

ところが風潮の変化とともにビールの大量生産が進むとロンドンの醸造所数は激減。1904年には90件に、戦後の1952年には25件に、1976年にはわずか9件にまで減ってしまった。ただ、時代は巡るもので、世界的なクラフトビール・ブームの中で、2010年頃からロンドンにも醸造所が再び急増。醸造事業者団体「London Brewers Alliance」に名を連ねる醸造所の数だけでも80件を超える。そこで今回取材は、ビール造りの世界を覗くべく、老舗醸造所「フライズ」へと出かけてきた。



ロンドン各地で醸造所の名残を目にすることができる。東部ブリック・レーンには「Truman」と書かれた煙突があり、これは19世紀後半のロンドンで最大規模を誇った醸造所の名残。

「フラーズ」の 醸造所見学に行ってきた!



2 フラーズのトレードマークが掲げられた工場への扉を開けると、中から温かい空気と、モルト（麦芽）の香りがぶわ〜ん。ここでビールの主な原料4つの中の1つ、「モルト」に関する、ガイドのリサさんの解説に耳を傾ける。実際に使われているモルトのサンプル=同下=を手にとって香りをかいたり、味見をしたり。これがビールの味や色の違いにつながることを実感!



1 当日はブルワリー・ショップ=写真右=に集合。開始時間になったら、隣接する博物館「Hock Cellar」=同下=で、フラーズの歴史を紹介する映像を観賞してスタート!



◀「Hock Cellar」は貯蔵庫として使われていたスペース。歴代の「ロンドン・プライド」のボトルや、昔使われていた器具が展示されている。



味・香りが面白いくらい違うね!

トレードマークは伝説の生物「グリフィン」
チズイックにあるこの醸造所は「グリフィン・ブルワリー」(Griffin Brewery) の名で知られている。19世紀初頭、ロンドンのクラーケンウェルにあった「グリフィン・ブルワリー」の屋号を買取り、この醸造所がその名で呼ばれるようになった。1892年以降は、「グリフィン」がトレードマークとしても使われている。



こんにちは〜



6 【発酵、熟成】仕込みを終えた麦汁は冷却後、別のタンクでイースト（酵母）が加えられ、発酵が行われる=同右。この過程でアルコールが発生する。その後、イーストが取り除かれて、別のタンクで熟成される。



◀ツアーの途中に展示されていた「醸造記録（Brewing Book）」。レシピや醸造過程の詳細が記されている。この中から過去のレシピを選んで限定醸造するプロジェクトも実施中。写真奥は1926年のレシピで作られた、「Past Masters 1926 Oatmeal Porter」(500ml 45ポンド)。およそ100年前の味、気になるけど高く買えない…。



5 【仕込み②ホップ】麦汁ができたら、ろ過して煮沸用タンク=同下=に移される。ここで苦味と香りの源となるホップが加えられる。リサさん曰く「以前コーヒー風味のビールを造った際、このタンクの中にコーヒー豆の入った袋を吊るして、風味付けを行った」とのこと。コーヒーだけでなく、ぜひ色々な風味にチャレンジして欲しい!



この時点ではまだノン・アルコールなんだって



ビール粕は「マーマイト」工場へ!

"Love it or hate it"のキャッチコピーで知られるスプレッド「マーマイト」。ビールの副産物としてできるビール粕を利用して商品化されたもので、フラーズの醸造所からもマーマイト用の粕が出荷されている。



1845年創業の老舗「フラーズ」

2019年1月下旬、「アサヒ・ビール」による買収で、英国で大きな話題となったビール会社「フラーズ」。繁栄と衰退を経たロンドンのブルワリー（醸造所）界において、ヴィクトリア朝時代から営業が続いている老舗醸造所のひとつだ。1959年から生産が始まった同社を代表する銘柄「ロンドン・プライド」は、英国でもっとも有名なビールと言っても過言ではない。

ほのかに赤みがかった琥珀色に輝く「ロンドン・プライド」を始めとする同ブランドのビールは、ロンドン西部チズイックで醸造される。この地でビール造りが行われるようになったのは、チズイックがまだ小さな漁村だった中世の頃。マナーハウスなどで自家製ビールが造られていたと考えられている。

フラーズの歴史が動き始めるのは1600年代後半のこと。小さなコテージで醸造所を営んでいたアーリン一家の主人が死去すると、ビール造りに携わっていた義理の息子トーマス・モートソンが精力的なビジネス展開を始める。意欲あふれるモートソンは、近隣のマナーハウスに併設されていた醸造所や周辺のコテージ、さらにはパブなどを購入して規模を拡大。これが現在のフラーズの土台となっていく（モートソンの名は現代にも語り継がれ、醸造所の一角にあるパブの屋号「The Mawson Arms」として残っている）。

その後、醸造所は幾人かのオーナーの手にわたり、19世紀に入ってイングランド南部ウィルトシャーの資産家フラード一族が運営に参画すると、ジョン・バード・フラードは、醸造業の経験が豊富なジョン・スミス、さらにスミスの義理の息子が醸造スキルに長けたジョン・ターナーを迎え、1845年にフラーズ（正式名称は、3人の名を冠した「フラード、スミス&ターナー」）

4

【仕込み①糖化】ここからは、現在稼働中の機械を見学。粉碎されたモルトとお湯がこのマッシュ・タン＝同下＝に入れられ、麦汁が作られる。

麦汁はモルトに含まれるでんぷんが糖化した状態なので、この段階では甘いだけの汁。タンクの横から飛び出した装置＝同右＝は、中の色を確認するために使われている。



▲ ヴィクトリア朝時代の1823年から1984年まで使われた、ホップを入れて煮沸するためのタンク。所内で最も古いタンクなのだそう。
▶ 1863年に導入され1993年に『引退』したマッシュ・タン（詳しくは4にて）。

3

リサさんの後について進むと、銅製のタンク＝同下＝が登場！近づいて中を覗いてみると……空っぽ!? 実はこれはかつて使われていたタンク。昔はタンクを清掃する際に、中に残った麦芽の粕をショベルを使って掻き出す必要があったらしく（今は自動洗浄される）、相当な重労働だったのだそう。ただ、この作業をすると、ビールのトークン（引換券）をもらうことができたため、スタッフには人気の仕事だったらしい。



Fuller's Brewery ツアー

Griffin Brewery, Chiswick Lane South, W4 2QB

最寄駅：Turnham Green (駅から徒歩15～20分程度)
月～木、土：午前11時から1時間おき（最終は午後3時）
金：午前10時から1時間おき（最終は午後4時）
参加費（試飲込み）：20ポンド
所要時間：およそ2時間
www.fullers.co.uk/brewery/book-a-tour

ツアーを4分半のショートフィルム「楽しいビール工場見学 フラース醸造所【英国ぶら歩き No 74】」にまとめました。下のQRコードをスキャンしてどうぞご覧ください。

動画に
Go



全国各地の
パブへ行って
らっしゃい!

8

最後は博物館内のバーに戻って試飲！名物「ロンドン・プライド」が、いつもより美味しく感じられるのは、醸造所ツアーのマジック!?

カンパ〜!



7

【樽・ボトル詰め】完成したビールは、樽・ボトルに詰められ、出荷される。樽詰めは2種類あり、英国の伝統的エールはカスク（cask）と呼ばれる樽に詰められる。



Cask

パブに並ぶビール・サーバーのうち、主にハンドポンプを引いて注がれるのがカスク・エールにあたる。醸造後、ろ過・殺菌処理されることがなく樽に詰められて出荷される。樽内で発酵が進み、飲み頃と判断されるとサーブされる。冷えて炭酸の効いたビールに慣れていると、「ぬるくて気が抜けたビール」という印象を持つ人も多めに違いないが、独特の風味を味わうことができる。



Keg

ケグ(keg)＝上の写真＝に詰められるのは、醸造後に不要な物質を取り除き、殺菌処理したビール。グラスに注がれる際にガスが利用されることで、炭酸の効いた飲み口となる。冷たい状態で提供されることから、日本人にはケグの方が馴染み深い。

リサさんから語られる話は、醸造に携わった人々や彼らが仕事後に飲んだビールにまでおよび、歴史的一幕を想像しながらのツアーは、老舗ならではの体験と言えるだろう。前述のパブ「The Mawson Arms」では、店内に昔のビール広告が数多く掲げられていて、ここでもビールの歴史に触れることができるので、ツアーの後に立ち寄ってみるのもおすすめ。仕事終わりに思ひきスタッフが、フラースのロゴ入りのセイフティージャケットを身に付けたままカウンターでノドを潤す様子に、170年以上、いやもつと以前からこの地で営まれてきたであろう日常を垣間見たような気がした。

「フラースの歴史において、テムズ河の水を使ったことはありません。かつては汲み上げた井戸水を使っていたようですが、現在はロンドンの水供給企業「テムズ・ウォーター」の水を利用。リサさんによると『テムズ河の水じゃないけど、テムズ・ウォーター?』と混乱するツアー参加者も多いのだそう。ともかく、茶色く濁ったテムズ河の水ではないようなので、ホッと安心。

ビールを醸造する際に、水は重要な原料です。モルト（麦芽）、ホップ、イースト（酵母）、そして水。テムズ河沿いという立地から「ひよつとしてテムズ河の水が使われているの?」という疑問が頭に浮かぶ。そんな取材班の不安を察してか、尋ねるよりも前にリサさんが答えてくれた。「フラースの歴史において、テムズ河の水を使ったことはありません。かつては汲み上げた井戸水を使っていたようですが、現在はロンドンの水供給企業「テムズ・ウォーター」の水を利用。リサさんによると『テムズ河の水じゃないけど、テムズ・ウォーター?』と混乱するツアー参加者も多いのだそう。ともかく、茶色く濁ったテムズ河の水ではないようなので、ホッと安心。

(※1) 答えは1位水、2位お茶、3位ビール。(※2) 答えはチェコ。

明治期のビール事情 英エール vs 独ラガー

幕末・明治維新以降、日本へも輸入されるようになったビール。当時の国家交流を反映し、主流は英国のエール、とりわけバス社 (Bass) のビールだったとされる。岩倉具視を中心とした使節団はヨーロッパを訪問する中で、英バーミンガム近郊のビール醸造所を訪れ、工場見学や試飲を行ったほか、ドイツ、ベルギーなどでもビール産業の大きさを実感した。

やがて鹿鳴館時代になると、政府主導の欧化政策の手本が英国からドイツに移り始めたことや、英国以外からのビールの輸入が盛んになったことに合わせ、主流はドイツ風のラガービールへ。キリッとした飲み口のラガーの方が日本の風土には合ったのかも知れない。



1814年に発生、ビール大洪水 Great Beer Flood, 1814

事件が起こったのは1814年10月17日のこと。現在トテナムコート・ロード駅近くのドミニオン劇場が建つ辺りにあった「ホースシュー・ブルワリー」で、醸造中のビールが入った樽が破裂する事件が発生した。小規模の醸造所だったなら大した問題にはならなかったかもしれないが、この醸造所は当時のロンドンで絶大な人気を誇っていたポーターを醸造しており、樽には100万パイント相当のビールが入っていたのだ。

樽から勢いよく噴出した大量の黒い液体は、周囲にあった別のビール樽を次々となぎ倒し、醸造所内や外の通りには合計300万パイント相当が流れ出したという。この一帯には貧しい人々の住まいがひしめき合っており、所内で働いていたティーンエイジャーの少年以外に、地下で暮らしていた家族ら計8人が命を落としたという。この悲しい出来事は、ロンドンの醸造の歴史に深く刻まれている。献杯。



▲「ホースシュー・ブルワリー」は事故後、経営難に陥るも1921年まで営業を続けた。図は1910年頃の様子。



知ればもっと
味わい深くなる

ビールの小話

ビール発展は 女性のおかげ？

世界各地で親しまれるビールの起源は、今から5000年以上も前にさかのぼることができる。農耕生活が始まっていたメソポタミア地方（現在のイラク近辺）のある村で、貯蔵中の大麦が気づかないうちに水に浸かってしまったことがきっかけとなり、麦芽が生み出す甘み、自然発酵によるアルコールが発見され、ビールへと発展していく。

この創成期から近世に至るまで、醸造は家事の一環とされ、主に女性が担ってきた。14世紀頃のイングランドではビール（エール）を作る女性らは「alewife」「brewster」と呼ばれ、家族のためにキッチンでビールを醸造し、余剰分を販売して家計の足しにしたといわれる。商業化が進むと醸造は男性が担うようになるが、古代から女性らが地道にビール造りを続けてこなければ、現在私たちのノドを美味しく潤してくれるビールは今は違ったものになっていたかも！

ロンドン庶民が生んだ 黒ビール「ポーター」

英国で黒い色をしたビールは主に「ポーター」「スタウト」の2種類。現在は明確な区別なく醸造されているが、もともとは、「ポーター」のアルコールを強くしたものが「スタウト (stout = 強い) ・ポーター」などと呼ばれていた。

「ポーター」の歴史は、ロンドンと深いつながりを持ち、「ポーターを飲むこと＝ロンドンの歴史を体に染み込ませること」と語られることもあるほど。18世紀後半のロンドンで荷物運搬人 (porter) らに好まれたことから、この名で呼ばれるようになったとされるが、どのように誕生したのかは諸説あり。ロンドンのお気に入りの『歴史』は次のようなものだ。

当時の庶民が好んだビールの飲み方は「three threads」というもので、3種の異なるビールを1つのジョッキに注いで飲む方法。ところがこの飲み方は、パブのスタッフにとって時間のかかる面倒な作業そのもの。そこでロンドン東部の醸造家が、この3種の特徴を兼ね備えたビールを醸造し1銘柄として販売。これが爆発的ヒットを収めたという。真偽のほどは定かではないが、深い味わいとしっかりとした苦味を持つこのビールは18世紀後半頃から100年以上にわたり、英国ナンバー1のビール・スタイルとして人々に愛された。

ちなみに、今クラフトビール界で絶大な人気を誇るスタイル「IPA」が生まれたのもロンドン。1840年頃、インド向けに輸出していたビール（ペールエール）を、船での長期輸送中に腐ってしまわないよう、アルコール高めかつホップ（殺菌効果を持つ）を多めに入れて醸造。狙いは長期保存だったが、これがなかなかいける味だったようで、のちに「India Pale Ale」と名づけられた。

ポーターを初めて販売したとされるロンドン東部のパブ「Old Blue Last」。当初は3種のビールを全部合わせたという意味合いで「Entire」の名で呼ばれた。建物の上には「Entire」の文字が見られる。

