

ドイツビールの魅力

◆ ビール！ビール！ビール！

前号ではドイツの食文化を代表するソーセージをご紹介しました。これと並ぶ、あるいはそれ以上のドイツの人気者は“ビール”です。世界最大級のビール祭り「オクトーバーフェスト」は、実は、バイエルン州ミュンヘンが発祥で、今でも毎年9月下旬から開催されています。この季節にちなみ、ドイツビールの奥深い魅力をご紹介します。



◆ ビールを守る法律

ドイツのビール、日本のビールのどちらにも様々な種類があり、とてもおいしいのですが、大きな違いがあります。材料です。ドイツには、1516年にバイエルン公国のヴィルヘルム4世により制定されたビール純粋令（Reinheitsgebot）という法律があり、これによるとビールの材料は、大麦、ホップ、水のみと定められています。（のちに酵母が認められました）

日本の室町時代に制定されたこの法律は今でも有効です。そのため、材料に米、コーン、スターチを使用することが珍しくない日本のビールの中には、“ビール”としてドイツに輸出することができないものが多くあります。

もともと、劣悪な材料による品質の悪いビールの流通を阻むために制定されたビール純粋令ですが、新しく開発された材料や香辛料の様に遠方から伝わった材料が認められない、という側面もあります。そのため、ドイツ人の中には、自国のビールより日本をはじめとした様々な香辛料が特徴のビールを好む人もいます。



◆ 多彩なバリエーション

材料を法律で規定されているとはいえ、ドイツビールには発酵方法の違いによる多くのバリエーションがあります。日本の主要なビールは、「ピルスナー」と言われるキレのある明るい金色のものですが、ドイツのビールは、同じ醸造所で色や味わいの異なる多様なものが製造されています。

瓶ビールの写真はニュルンベルクのビール Tucher。キレのある「ピルスナー」、甘みを感じる「ヘルス」です。これ以外にも、ニュルンベルクの地ビールである「赤（Rot）ビール」、色の濃い、苦みのある「デュンケル」、白ビールと言われる「ヴァイツェン」などの種類があり、ニュルンベルクメッセでの展示会会期中、スーパーマーケットで毎日異なる味のビールを買って楽しむことができます。



ジョッキの方はミュンヘンで最も有名はビアホール「ホフブロイハウス」の3種類の異なる色とももちろん異なる味わいのビールです。

ニュルンベルク市はビール純粋令の発祥の地バイエルン第二の都市です。ご来訪の折には様々な味と香りのドイツビールをお楽しみください。

*「ピルスナー」は、チエコ発祥だそうです。

付録：ニュルンベルク周辺の代表的なビールのご紹介

醸造所名（所在地）	代表的なブランド	特徴	公式サイト
Tucher（トゥッハー） （ニュルンベルク／フルト）	・Tucher Weizen （白ビール）	ニュルンベルクを代表するブランド。フランケン伝統のロートビアを現代に復活。スーパー、レストラン、空港売店などで広く流通しています。	Tucher 公式サイト
	・Tucher Rotbier （赤ビール）		
Altstadthof（アルトシュタットホーフ） （ニュルンベルク旧市街）	・Altstadthof Rotbier	旧市街で造られるクラフト系。観光客に人気。醸造所直営レストランや旧市街土産店で購入可能です。	Altstadthof 公式サイト
Kaiser Bräu（カイザーブロイ） （ニュルンベルク郊外 Neuhaus an der Pegnitz）	・Veldensteiner （ピルスナー、ケラービアなど多彩なシリーズで有名）	フランケン地方を代表する広域ブランド スーパーや酒屋で容易に入手可能です。	Kaiser Bräu 公式サイト
			Veldensteiner 公式サイト
Brauerei Simon（ブラウエライ・ジーモン） （ニュルンベルク郊外 Lauf an der Pegnitz）	・Simon Spezial	1875年創業の伝統醸造所の看板銘柄。芳醇なラガー。大手スーパーなどでは探しにくい。醸造所併設レストランやクラフトビール専門店でお試しくください。	Brauerei Simon 公式サイト