

ビール



近江にもビール醸造所がいくつかある。
まずはビールの基礎知識について、世界のビール
を多く取り扱うバーの店主に伺った。

未だ知られざるビールの
豊かな世界を伝えたい

2nd BOOZE (セカンドブーズ)

長浜駅前通り、開知学校の一階にあるパブは、ビールにとことんこだわる
バーテンダーさんのお店だった。



▲開知学校1階の「2nd BOOZE」



▲ビールに特化したBARらしい落ち着いた店内

ビールに特化したBAR

多くのみな読者はご存知だと思うが、
開知学校は、明治4年(1871)に開校
した滋賀県第一小学校(現在の長浜小学校)
の新校舎建設当時(明治7年)の名称だ。
洋風の洒落た校舎は、その後、移築や改修、
貸しビルとして様々な用途に利用された後、

平成12年(2000)、往時を偲ばせる姿
に復元された。
その一階に平成19年(2007)に開業
したのが、今回ご紹介するパブ&ビアのお
店「2nd BOOZE」である。
店長の濱野義信さんは、かつて大阪のホ
テルニューオータニや長浜ロイヤルホテル
で腕を振るったバーテンダー。「2nd B
OOZE」という店名は、開店前に彦根の
「BOOZE BAR(ブーズバー)」に勤
めておられたことに由来する。

自分の店をオープンするに当たって、濱
野さんは「湖北の人に、世界にはいろんな
お酒がある」ことを知ってほしいと思った
そうだ。そして、ウイスキーやワインなど
と比べ、まだまだ多くの人に知られていな
いという理由で「ビールに特化したBAR」
を選択されたというわけである。

ビールの基礎知識

まずはビールの基礎知識を濱野さんに
伺ってみました。

ビールは発酵の方法で分けると、上面発
酵(代表的なもの・エール)、下面発酵(代
表的なもの・ラガー)、そして自然発酵の
3種類。このうちビールの元祖である野生
酵母を使う自然発酵ビールは現在ほとんど
造られていない。

エールとラガーでは、上面発酵のエールの
方が歴史は古い。

上面発酵とは、酵母が麦汁の表面に浮き
上がっていくことからそう呼ばれる。常温
からやや高温で発酵し、その期間は3〜4
日間、熟成は2週間程度である。

一方、下面発酵のラガーは酵母が底に沈
み、5℃前後の低温で発酵する(つまり冷
やす必要がある)。発酵期間は7〜10日、
熟成は1か月程度とエールより長い。

こうして出来上がったエールとラガーを
飲み比べてみると、ラガーは喉越しスッキ
リ、ゴクゴク飲める。ある意味、飲みやす
いラガービールの発明が世界中にこれほど
までにビールが広まるきっかけになったと
言える。アサヒやキリンをはじめ、世界の
大手のビール会社の製品はほとんどが下面
発酵のラガーである。さらにラガーの中で

もチェコ発祥のピルスナーと呼ばれるスタ
イルが大半を占めている。

一方で、エールは芳醇で濃厚、味わいを
愉しめるといった違いがある。製造工程が
ラガーよりシンプルで、産地ごとの個性が
際立つこともあり、「よなよなエール」や「水
曜日ネコ」など、最近再びブームになっ
ているクラフトビール(地ビール)は上面
発酵のエールビールが主流である。

ラガーとエールの違い

(「ビールの縁側」webサイトを参考に再構成)

	特徴	発酵のしかた	スタイル
ラガー	<ul style="list-style-type: none"> 大手のビールに多い スッキリ、ゴクゴク飲める 	<ul style="list-style-type: none"> 下面発酵 酵母が底に沈む 5℃前後の低温で発酵 発酵期間7〜10日 熟成1か月程度 	<ul style="list-style-type: none"> ピルスナー シュバルツ など
エール	<ul style="list-style-type: none"> クラフトビールに多い 香り豊か、ゆったりと味わう 	<ul style="list-style-type: none"> 上面発酵 酵母が浮き上がる 常温からやや高温で発酵 発酵期間3〜4日 熟成2週間程度 	<ul style="list-style-type: none"> ベルジャンホワイト スタウト IPA ヴァイツェン など