

山麓に住む人々は富士から多くの贈り物を受け取っている。正に富士山は恵みの山である。特にその豊かな湧水は、わさびや水かけ菜の栽培に適し、清流となって鱒やその他の川魚が棲んでいる。清い流れは人の心を癒してもくれる。そして、忘れてならないのが、富士の伏流水を利用して、美味しいお酒やビールが醸造されていることである。

ビール1キロリットルを作るためには、その8～10倍の水が必要であると言われており、更には、無職、無臭、無味で有害物質を含まぬ事が必要で、特に金属イオンや硝酸イオン、硫酸イオンなどがあるとビールの香味にとって望ましくない。

そういう意味においても100年とも言われる時間を掛けて自然濾過される富士の伏流水はビール醸造に最適の水であり、この水を利用した地ビールの醸造が富士山麓で何カ所も行われている。

地ビールは、1994年に酒税法が改正され、ビールの製造免許取得に必要な年間最低製造数量が2000キロリットルから60キロリットルに引き下げられた。これに対応して、村おこしの一環として自治体が、また日本酒メーカーが地ビールの開発に取り組んだ。

ドイツでは、ビールを「飲むパン」とか「液体の栄養素」と呼んでいる。成程、カロリーが高いからビール腹になるのだろう！閑話休題

富士山周辺の地ビールを若干紹介しよう。

I ふじやまビール

山中湖と河口湖の中間地点、138号線自衛隊（陸上自衛隊北富士駐屯地）入り口を少し過ぎたあたりに「ふじやまビール」がある。山梨県下最大の第3セクターによる地ビールレストランである。

小麦麦芽の入ったさわやかな風味のヴァイツェン、濃い色ですっきり系のデュンケル、最もポピュラーな味のピルスンの3種類。富士山の湧水とドイツの技術が生んだ地ビール、工場にレストランが併設されている。料理のメニューはステーキやパスタをはじめ、ピザやスペアリブなど種類は豊富。「富士吉田のうどん」や「地ビールアイス」なんてものもある。

地ビールは2リットル入りの瓶でのテイクアウトが出来る。

「ビールの話 1」

① ビールの原型

古代ローマの歴史家タキトゥスは、ヨーロッパ北部のゲルマン人の民俗について「飲料には、大麦または小麦より作られ、いくらか葡萄酒に似て品位の下がる液がある」

(ゲルマニア) と述べているが、これが ビールの原型である。

② 日本に於けるビールの沿革

日本人のビールとの出会い「麦酒たべみ候処、殊の他悪敷物にて・・・、名をびいると申候」(和蘭問答 1729年)。江戸末期から明治初期外国麦酒の輸入、小規模麦酒醸造あるも、工場規模での生産は、明治2年横浜、明治5年大阪、明治9年札幌で開始されたが、外人技師に頼っていた。

「閑話休題」

II 御殿場高原ビール

御殿場市神山719は、麦酒醸造所付きのレストラン、温泉、ホテル、ガーデン等々が一体となった御殿場高原「時の栖」である。1995年6月に嘗ての富士牧場公園があった地に、仕事に疲れた大人達の隠れ家=時の栖がオープンした。

広大な6万5千坪の敷地のほぼ中央に、東海地区初の地ビールレストラン(400席)、バイキングレストラン(750席)更にモンゴル式の7個のパオ(150席)があり、富士山の湧水、麦芽、ホップと酵母だけで造る本場ドイツ純粋令を頑なに守った

地ビールがある。通常の4種類のビールに加え、季節限定ビールもある。因みに平成12年は11種類を数えたとか。

●Dunkel (デュンケル): モルトの一部をローストした濃色ビール。独特の香ばしい味と香りが魅力。

●Weizen (ヴァイツェン): フルーティーな香りのドイツ本場の味。体に良いビール酵母が生きている。

●Pils (ピルス): のどごしとホップの香りがさわやか。世界で一番ポピュラーな味

●Weizen Bock (ヴァイツェンボック): 香りが一層華やかで味わい深いビール。

ビール酵母をろ過しない濁ったタイプ。「香り・コクが命」のビール2リットル入りの特性サイフォンで持ち帰りが出来、サイフォンに1600円で、再充填してくれる。電話による宅配も行っている由。

バイキングレストランでは、各種料理と地ビールが飲み放題(例えば80分/3000円)である。パオを利用しての仲間同士のパーティもお勧めとか。「チーズ工房」とか「地ビールソフトクリーム」等のお店もある。年間500KL超を醸造する

「ビールの話題 2」

① 日本の麦酒産業体制の定着

戦前、幾多の変遷を経て、ビール産業は「大日本麦酒」と「麒麟麦酒」の2社に集約された。然し、1949年過度経済力集中排除法により、分割対象となったが、大日本

麦酒は日本麦酒(1949)サッポロビールと改称)とアサヒ麦酒の2社に分割された。1963年寿屋がサントリーと社名を変更して、再びビール業界に参入した。こうして、沖縄県のオリオンビールを含み5社体制が出来上がり、現在に至っている。

② ビールの生産量5傑

世界最大の生産国は米国で、世界の20%強、ついで独(9.9%)、中国(8.8%)、英(6.1%)、日本(6.1%)であり、上位5ヶ国で世界の5割以上を生産している。

「閑話休題」

III 駿河ビール 静岡県富士市原田 1169 TEL 0545-52-0100

ドイツの技と富士山の湧水が産みだした地ビールの傑作 駿河ビール。駿河ビールは、ライン川沿岸のモルト、ハラダウ地方のホップ、バイエンシュテファン研究所の酵母と富士山の湧水の結晶。

2種類を限度とし、それが「ピルスナー」と「アルト」の2種類のオリジナルビール

● ピルスナービール（アルコール分約5%）：

きりりとした苦みとすっきりした後味さわやかで、きりりとした豊かな味わい。グラスから透ける黄金色の輝きと白くキメ細かい泡が特徴。「ビールは純粹であれ」というドイツの精神を受け継ぎ世界中で愛されている。

● アルトビール（アルコール分約5%）：

少しモルティーですっきりしたホップの香り高温で焙焼したモルトの持つ甘い香りと輝く銅褐色。上面発酵のビールだけしか造り得ない芳醇な味わい。本物の味を求め続けた駿河ビールだからこそできたドイツ・デュッセルドルフ地方の代表的なビール。

「ビールの話 3」

① ビールは使用する酵母によって上面発酵ビールと下面発酵ビールに大別されるが、上面発酵は香味が濃厚でクセが強いので、英国など一部を除いては下面発酵ビールである。

③ ビールは大麦、ホップ、酵母、水その他副原料として、小麦、米、コーンスターチなどが副原料として使用されている。日本では酒税法により、麦芽重量の1/2以下と定められているが、ドイツでは国内用ビールに副原料の使用を禁止している。

「閑話休題」

IV その他（資料入手後記載する。）

○風の谷のビール：御殿場産二条大麦をを原料として丹那「酪農王国」

オラツェにて醸造した風味ある地ビール、御殿場市内酒店及びAコープ中央店（パンフから）

○.河口湖南側から富士山5合目に通じる富士スバルラインの料金所ゲート手前富士

スバルランド内にある「SylvanS (シルバンズ)」

○「沼津ミナトビール」

(参考：各種のHP、パンフレット、「あ！ビールだ！！」(相原恭子著)、百科事典等)