



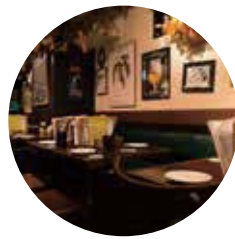
クラフトビールが美味しく飲める店

「麦酒倶楽部ポパイ」のほかに、青木さんおすすめのお店をご紹介します。クラフトビールを初めて飲むなら、原料に大麦麦芽と小麦を使った「ホワイトビール」がおすすめ。「炭酸ガスが強いのて馴染みやすい味です。ホップの苦みが苦手な方でも美味しく飲んでもらえると思いますよ」。様々な銘柄のホワイトビールがあるので、自分の好みを伝えてお店の方に教えてもらいましょう。

東京・両国 麦酒倶楽部ポパイ

創業者の青木さんが育てたセラーマン（ビールの熟成を管理する職人）が注ぐクラフトビールは絶品。『タモリ倶楽部』（テレビ朝日）を筆頭に国内外のメディアで紹介され、「クラフトビールの聖地」と称される有名店です。

住所：東京都墨田区両国 2-18-7
電話：03-3633-2120
営業：17:00～23:30 (L.O. 23:00)、祝祭日は15:00～。
ランチタイム（ポパイの台所）は11:30～17:00
定休日：日曜



東京・池袋 vivo! ビア アンド ダイニングバー

色合いも味わいも様々で個性的な20種類の樽生ビールが堪能できます。ビールに合うおつまみの種類も豊富。

東京都豊島区東池袋 1-20-5 七富ビルB1F
電話：03-3987-1588
<http://vivo-beer.com/>



東京・神田 蔵くら

トップレベルのクラフトビール12種類をバランスよく品揃え。フレンチ出身のシェフの料理も好評です。

東京都千代田区鍛冶町 1-4-6 東京神田ビル3F
電話：03-6206-8866
<http://j-beer.com/>



東京・大塚 麦酒庵

JP大塚駅から徒歩2分。新鮮な牡蠣、おばんざいと、常時10種類の国産クラフトビールが樽生で楽しめます。

東京都豊島区北大塚 2-27-1 吉松ビル2F
電話：03-3915-4550
<http://www.bakushuan.com/>



東京・大塚 クロウタドリ

素材の旨みにこだわり抜いた高級焼き鳥と、選りすぐりの国産樽生クラフトビール全7種が味わえます。

東京都豊島区南大塚 1-50-5 コーポ大塚マンション1F
電話：03-6902-9695



PROFILE

●青木辰男（あおき たつお）
「麦酒倶楽部ポパイ」創業者、「ジャパンクラフトビアバブ協会」顧問、NPO法人「日本の地ビールを支援する会」理事長。「麦酒倶楽部ポパイ」での徹底した品質管理、優れたサービング技術を通してクラフトビールを世に広める。新規ビアバブのコンサルタント、大規模イベントの立ち上げ等を通して業界全体の発展に尽力。2014年には自身の醸造所「ストレンジブリュイング」を開設。原料の吟味・生産から醸造、飲食店での提供までトータルな視点でクラフトビールの魅力を追求し続けている。



国産クラフトビール応援宣言

酒宴の席で一番人気のアルコールドリンクといえばビールですが、近年注目を集めている「クラフトビール」はご存知ですか？ いくつかの定義がありますが、一般的には小規模な醸造所で職人が丹誠込めてつくったビールのことを指しています。日本のクラフトビールブームを牽引し、「ビールの神様」と呼ばれる青木辰男さんに、その魅力を教えていただきました。



地ビールからクラフトビールへ

青木さんが創業者である東京・両国の「麦酒倶楽部ポパイ」は、厳選された樽生の国産クラフトビール約70種が最高の状態で飲める専門店。1995年に日本初の地ビール「エチゴビール」が誕生すると同時に青木さんは提供を開始し、地ビールが飲める日本初のビアバブとして話題を集めました。「地ビールとクラフトビールは同じものなんです。ただ当時は日本に腕のいい職人がいなかったり、古い麦芽を使ったりと、様々な要因があつて質の悪い地ビールが多かった。次第に地ビールは美味しくなっていくイメージが定着し、地ビールブームは下火になってしまいました」。

しかしその後、クラフトビールの世界的ブームを背景に、質の悪い地ビールメーカーは淘汰され、醸造技術も年々向上。青木さんが開催に向けて尽力したクラフトビールの大規模イベントを通してファン層も拡大。地ビールはクラフトビールと名を変え、再びブームを迎えているのです。

美味しく飲みたいならビアバブへ

コンビニやスーパーで買えるクラフトビールも増えてきましたが、美味しいクラフトビールを飲むにはビアバブに行くのが一番と青木さんは語ります。「ビールの味の決め手となるのは炭酸ガスで、溶け方が重要なんです。きちんとした店ではビールの種類に合わせて保

存方法や注ぎ方を変えるため、温度やレギュレーター（ビールサーバーの減圧弁）、チューブの長さなどを調整しています。10種類のビールがあれば10通りの注ぎ方があるんですよ」。

美味しい店の見分け方として、「無駄な泡をかき出さない」「多種類のグラスがある」「泡の強弱を調整している」の3点をあげます。「泡をかき出さないのは当然として、グラスの形状、泡の強弱で味わいが変わるんです。タップ（ビールサーバーの注ぎ口）数が10以上あればグラスは最低5種必要だし、泡は樽内の残量やビールの種類で変えないと美味しく飲めません」。

これからの国産クラフトビール

醸造の過程で美味しさを決める要素は人が30%、酵母が70%であり、ブルワー（醸造家）の仕事はその酵母に合った環境を作り出すことだと青木さんは語ります。「ここに来て日本ブルワーさんもそれができるようになり、さらにひと工夫した特徴のあるビール造りを始めています。地ビール誕生から約20年経って日本にも指導者ができ、ベテランブルワーさんが増えてきました。これからは嗜好や感性を生かした、世界のどこにもない個性的なビールが登場すると思いますよ」。

まだ飲んだことのない方も、さわやかな秋晴れの行楽シーズンにますます進化していく国産クラフトビールを味わってみてはいかがでしょうか。