

株式会社イクスピアリ 園田 智子

舞浜の地ビール「HARVESTMOON」

HARVESTMOON（ハーヴェスト・ムーン）は、千葉県浦安市舞浜駅前にある複合型商業施設「イクスピアリ」内で製造されているビールで、イクスピアリを経営・運営する株式会社イクスピアリの直営事業の一部門である。2000年7月7日に開業し、今年で10周年を迎えることができた。全製造量のうち約9割が舞浜エリアで消費されており、舞浜を訪れる多くのお客様に、広くて深いビールの世界を楽しんでいただけるよう、さまざまな種類のビールを製造し提供している。

HARVESTMOON が誕生するまで

イクスピアリの事業計画がスタートした1996年、グループ会社内で「ビール職人募集」という社内公募があった。当時は会社設立前で、私はグループ会社のサービス部門で準社員として勤務していた。ブレイクルームに張り出されたこのポスターを見て「おもしろそうだな」と思い応募。醸造に関する専門知識やビール会社での勤務経験があったわけでもなく、ビール造りについて何一つ知らない私が採用されるとは思っていなかったが、私ともう一人、施設のメンテナンスを担当していた櫻井正時が採用されたのだ。彼はもともと日本酒が好きで、蔵元めぐりなどをしてきたようだが、やはり醸造の経験や知識があったわけではない。まったくの素人を採用したのだから、おおらかな会社というか、賭けに出たのか…。ここから私と櫻井のビール造りがスタートした。採用されたのが1996年、開業までに4年という長い期間があった。ほかの地ビールメーカーの開業準備期間は長くても1年程度、開業までに半年程度がほとんどだと思うので、非常に恵まれていたと思う。最初の2年間とにかくビールを飲んで回り、輸入ビールを扱うパブやレストラン、地ビールメーカーは沖縄を除いてほとんど回った。また、日本地ビール協会主催のビアテイスター、ビアジャッジ（コンペティション等の審査員）の資格も取り、世界中のさまざまなビアスタイル（ビールの種類）やビールの官能評価方法を習得。これらはビール造りをはじめから問題点を探したり、自社のビールを客観的に評価したりするのに大いに役立った。開業前の2年間は他社メーカーでの研修の合間に、ビールメニュー開発のためにヨーロッパ・アメリカも訪問し、「本場の味」を体験。さまざまなビールを知っていくうちに、自分たちが伝えたいものは何か、というものが二人の中で固まって

いった。どういったビールが好まれるのか、何種類のビールが必要か、どんなビールを造りたいか…。

いろいろなビールを味わって感じたことは、「きれいな味のビールを造りたい」ということ。これは今も変わらない。雑味のない、飽きのこない味わい、お代わりがしたいと思うビール。ビールっておいしい！と思う幸せ、こんなビールがあるんだという発見、もっといろいろ飲んでみたいと思う好奇心。私たちが体験したビールの世界を、お客様にも体験し楽しんでいただきたい。その思いは、自然と5つの定番ビールを決めさせた。

開業の1年前に定番の5種類を決め、他社の力をお借りして試作品を造り、社内ではプレゼンをした。世界中で最も多く飲まれているチェコが発祥のピルスナー、ドイツ南東部で造られているすっきりした黒ビールのシュバルツ、イギリスで造られているモルトの風味が豊かなペールエール、アメリカで多くみられる華やかなホップの香りや苦味が特徴のブラウンエール、風味付けにオレンジピールとコリアンダーシードを使用したベルギー風の小麦のビール・ベルジャンウィート。それまで大手メーカーのビールしか飲んだことのない人たちがはじめて口にする。フルーティーな香りがしたり、ホップのフレーバーの強いものは思いのほか受け入れられたが、女性にはおおむね好評のハーブ・スパイスを使ったベルジャンウィートは「これはビールじゃない。こんなものをお客様に出すな」という上からの厳しい意見もあった。フルーティーで濁りがあって、酸味もあってという味わいは、それまでのビールの概念にはなかったものだからであろう。定番5種類は多すぎるのでは、5種類も造ってすべてうまく醸造できるのかという意見もあった。世界の代表的なビアスタイルをお手本にアレンジしたこの5つのビールがあれば、どれかひとつは気に入ったものを見つけていただける、お料理とあわせていろいろと楽しんでいただける。世界にはいろいろなビールがあることを知っていただき、ビールを楽しく味わっていただきたいのだと根気よく説明し、最終的には「君たちを信頼しているから好きなようにやってみなさい」と承認を得ることができた。また5種類の色の違うビールを見た目でも楽しんでいただけるように、特に色のきれいなピルスナー、ペールエール、ブラウンエールの3種は酵母をろ過して製品とすることを決めた。

開業に向けて準備が進められていく中、ビールの名前もグループ会社内の公募で決められた。たくさんあった候補の中で、収穫をお祝いする喜び、楽しさを、このビー

ルを飲む時に感じてほしい、という気持ちを込めた「HARVESTMOON（収穫の月）」に決まった。

HARVESTMOON といえばシュバルツ

開業前に櫻井と訪れたチェコでとてもおいしい黒ビールを飲んだ。アルコールは7%近くあるのだが、飲み口がよく、するすると何杯でも飲めてしまうのである。それまで黒ビールというと、甘くて苦くてヘビーで飲みにくい、というイメージだったのが、そのビールを飲んだとたん、黒ビールっておいしい！とすっかり黒ビールファンになってしまった。私たちが醸造している黒ビールのシュバルツもそんな思いから、「何杯でも飲める黒ビール」をキャッチコピーに、日本で、いや世界で一番うまい黒ビールを目指して開発した。ビールの苦味成分であるホップを控え、麦芽由来の甘みも抑え目にし、黒く焦がしたロースト麦芽を多めに使うことでブラックコーヒーのような香ばしい香りとうま味をもたらししている。アルコールも4.5%と低く、真っ黒な見た目からくるヘビーなイメージとは裏腹に飲みやすい黒ビールに仕上がっており、国内のビアコンペティションでも10年連続入賞を果たしている、HARVESTMOONのフラッグシップビールである。

ビール造りのなかで

何度かレシピを修正しつつ今も変わらず作り続けている定番5種のほか、常時1~2種類の季節限定やフルーツビールを造っている。原料の麦芽・ホップはすべて輸入品だが、水は浦安の水道水を使用している。ビールの場合、麦芽を煮て煮沸する工程が長いので、製品に加水する工程がないので、水の影響を受けるとすれば含まれるミネラル分である。硬水はビールの色を濃くし荒々しい苦味をつけ、軟水は色の薄いビールを造るのに適しているとされている。浦安の水はあまりおいしくないのですが、水道水を使用していると地元の人に話すと一様に驚かれるが、その水を使って何年も連続で賞を受賞していることや、実際飲んでおいしいですね？と聞くと納得していただける。

また初年度から挑戦し続けているフルーツビール造りは、最初のうちこそ思うようにうまくいかなかったが、麦芽の配合や麦芽の糖化方法を工夫することで糖類を加えなくても果物の酸味とバランスをとり、果汁を添加するタイミングなど、HARVESTMOONならではのフルーツビールのスタイルができた。ゆずやグレープフルーツ、赤ぶどうやあんず、スパイスを加えて造るかぼちゃのビールなど、お客様に喜んでいただける商品開発に取り組んでいる。

そしてビールを造る時に思うことは「好きになってもらえるように」ということ。前述のように、私たちのビールが初めて口にする地ビールであるお客様が多い中で、

まず好きになってもらい興味を持ってもらう。ほかのビールも飲んでみよう、とか、どこかほかの店に行ったときにも同じような種類のビールの名前を見つけて頼んでみようと思ってもらえたら、私たちが造っているビールのどれかが、ビールを知る、好きになって楽しむための第一歩、きっかけづくりになってほしいと考えている。

これからのクラフトビールは

ここ数年、地ビールのことを「クラフトビール」と呼ぶことが増えてきた。ビールは原料に地のものをあまり使用しない（麦芽やホップは輸入品がほとんど）ので、小規模醸造の場合はクラフト（手造り）ビールと呼ぶほうがふさわしいのかもしれない。アメリカやヨーロッパなどでは醸造技術もさることながら、醸造者の豊かな発想や個性を発揮した実にさまざまな複雑な味わいのビールが多くあり、その味わいの多彩さから食事とビールを合わせて楽しむ「フード・ペアリング」が有名レストランなどでも取り入れられている。やがて日本にもこうしたビールと食の文化の波がやってくるはずである。今までのビールとは違った、バラエティに富んだビールは大手メーカーではなかなか商品化することが難しいと思うが、大手メーカーではできない、おいしくて個性的で多彩なビールを造れることはクラフトビールの醍醐味のひとつといえる。しかし、伝統と文化は同じではない。伝統をしっかりと守って文化を発展させることが大切だと思っている。内にもって守るのではなく、外を知ることによってその大切さを知り、求められているものを感じ取り、自由に豊かな感性と実現させる技術力を身につける。難しいことではあるが、そういったブルワー（醸造者）たちがこれからの日本のクラフトビール文化を発展させていくに違いない。クラフトビールに乾杯！



HARVESTMOON

