

「インターナショナル・ビール・コンペティション 2006」 審査講評

審査委員長 田村功

「インターナショナル・ビール・コンペティション 2006」の審査は、9月16日午前10時より東京墨田区・すみだ産業会館で行われた。今回は、50社から133銘柄のビールおよび発泡酒が参加した。スタイル別には、ボトル部門で35カテゴリー、ドラフト/ケグ部門で27カテゴリーであった。例年のごとく、それぞれのカテゴリーごとに「外観」「アロマ」「フレーバー」「ボディ」「全体印象」など5項目の評価をもって、金・銀・銅の3賞が競われた。

「インターナショナル・ビール・コンペティション」は地ビール解禁まもなくの1996年に第1回目が開催され、今回で11回目を迎えた。この節目を機に、今回からブルーワーの方にも正規の審査員としてご参加いただくことになった。こうした新しい動きはすでにアメリカでも始まっており、「ワールド・ビア・カップ 2006」では審査員110名のうちブルーワーがちょうど半数を占めていた。ジャッジの資格を持つ審査員が行う客観的な評価に加えて、ビールを造る立場からの評価も重視することが狙いである。そうした期待通りに「インターナショナル・ビアコンペティション 2006」では、ブルーワーの審査員から特にビールの状態や風味のバランスに関して経験に基づいた的確な意見を出していただいたばかりでなく、「参加して有意義だった」という感想も聞くことができた。この試みは次回も踏襲していきたい。

今年の審査でエントリー数が多かったカテゴリーは、ボトル部門・ケグ部門ともに、ヘーフェヴァイツェン、ケルシュ、ジャーマン・ピルスナーの3種類である。一昨年、昨年、今年と、これらドイツ系ビール3種類が連続して最多出品ビールとなっており、地ビールやクラフトビールを代表するスタイルとしてしっかりと定着した観がある。それだけに、出来栄えについては高いレベルを見せてくれた。

まずヘーフェヴァイツェンであるが、いずれもスタイル基準を完璧に満たしており、オフフレーバーも許容レベル内。結局、鮮度とバランスの良し悪しが入賞するか否かの決め手となった。ケルシュについても、きれいな飲み口のもの揃い、味わいの点では甲乙つけがたい出来であった。最終的にはホップのアロマ、苦味、甘味の3点が控え目でかつ上品にまとまり、爽やかさに勝っているものが入賞となった。

ケルシュ・カテゴリーにエントリーされた中で1点だけ色度数が3-5SRMの基準範囲よりもかなり濃いものがあった。たぶん、出品申込書の記入間違いではないかと思われるので、今後はこのようなことのないように一度記入した出品申込書を入念にチェックしてから送っていただくようお願いしたい。ジャーマン・ピルスナーに関しては、ホップ・アロマを綺麗に引き出しながら、甘味を抑えたドライな味わいとクリーンでメリハリの効いた苦味を持ち、かつ鮮度を高く保っているものが入賞した。

ちなみに、ボヘミア・ピルスナーに出品したビールの中には、ジャーマン・ピルスナーとして出品したらおそらく入賞したであろうと思われるものが1点あった。これも残念ながらスタイル違いということで、素晴らしい出来栄ではあったが選外とすることを余儀なくされた。今後は、事前に送付してあるスタイルガイドラインをよく読んでから、どのカテゴリーに出品するかを決めていただきたいと思います。

上記の3種類に次いでエントリー数が多かったデュッセルドルフスタイル・アルトは、ドリンクカビリティーの面でいずれもレベルの高い出来栄であった。しかし、アルトは淡色モルトに加えてミュンヘンモルトとウインナモルトのみで造られるビールであるので、カラメル(クリスタル)モルト由来のロースト香はスタイル的に好ましくない。また、外観的にはクリーミーで持ち時間の長い泡が求められる。マウスフィールに関しては、ミディアムボディながら英国系ペールエールよりも深みのある味わいとクリーンでみずみずしい口当たりが欠かせない。そうした観点からの審査をクリアできたビールは、今回は昨年とは違ってそう多くはなかったのが残念である。

フリースタイル系のカテゴリーにも多くのビールが出品され、全体の調和・バランスにすぐれているものが入賞した。しかしながら、スタイルガイドラインにも書かれている「ブルーワーカーのデザイン感覚が高いレベルでビールに表現されていること」という観点からは、いささか物足りなさが感じられた。

そのほかのカテゴリー：ヨーロッパスタイル・ピルスナーについては、ライトラガーらしいすっきりとした味わいのものが入賞。アメリカン・ペールエール、アメリカン・アンバーエールは、それぞれアメリカンホップのアロマと苦味を強く効かせながらも、後味がクリーンで爽やかなものが賞に選ばれた。

フルーツビールに関しては、フルーツのアロマを強調しすぎたものが多かった。もっと甘味や酸味との調和を心掛けるべきだろう。ハーブ・スパイスビールとスペシャルティ・ビールについては、コリアンダー、唐辛子、ハバネロ、ジンジャーなどで特徴づけられたものが出品された。いずれも大変ユニークで面白く、人を驚かすのに格好のビールであるが、ドリンクカビリティーの観点からはこれらの風味素材をもっと上品に抑えるか、モルトやホップとの調和による複雑なフレーバーを造りすことを一考してほしい。

今回もビールをご出品いただいたビールメーカー並びに販売会社の各位には、心からお礼を申し上げます。また、ボランティアでビールの審査に参加して下さったブルーワーカーやジャッジの皆さん、準備・進行・管理にあたって下さったビアテイスターの方々には厚く感謝の意を表したい。