



ジャパン・ビア・カップ2006 講評

審査委員長 田村 功

「ジャパン・ビア・カップ2006」の審査会は、60社から166銘柄のエントリーを得て、4月23日に東京都墨田区・すみだ産業会館で行われた。出品にご協力くださったメーカーおよび販売会社各位に衷心より厚くお礼を申し上げます。

「ジャパン・ビア・カップ」はこれまでボトルビールと缶ビールを対象に審査をしてきたが、今年からケグ入りのビールも審査対象に加えて、「ボトル/缶ビール部門」と「ドラフトビール部門」の2本立てとなった。そのため、出品されたビールの総数は166銘柄とかつてない賑わいを呈し、手前味噌ではあるが日本を代表するビールのコンペティションとしてまた一歩飛躍できたという実感が持てた。

審査の日は、小田会長と私がアメリカのシアトルで開催された「ワールド・ビア・カップ2006」の審査を終えて帰国してからちょうど1週間後に行われたので、両方のコンペティションをホットな目で比較する機会でもあった。その印象から書き起こすと、少なくとも今回の「ジャパン・ビア・カップ」に出品されたビールは、掛け値なく“世界のトップクラス”であると断言できる。私が「ワールド・ビア・カップ」の審査員として8年前に始めてアメリカのミルウォーキーを訪れたときは、日本と世界の開きがあまりにも大きなことに愕然としたものであるが、前々回の「ワールド・ビア・カップ」あたりから日本の地ビールがめきめきと頭角をあらわし、ついに今年の「ワールド・ビア・カップ」ではなんと9社10銘柄が世界の強豪を押さえ入賞するほどのレベルに到達した。その10日後に「ジャパン・ビア・カップ2006」の審査テーブルに出てきたビールの印象は、その品質・完成度において「ワールド・ビア・カップ2006」の審査テーブルに出てきたビールと比べてまったく見劣りしなかったことを強調しておきたい。

■「ボトル/缶ビール部門」

さて、今回の「ボトル/缶ビール部門」のジャッジを通じて得た審査員の共通した印象は、ボヘミアピルスナー、ジャーマンピルスナー、ドルトムンダー/エクスポート、ミュンヒナーヘレスなどの「ピルスナー・ファミリー」系ビールのレベルが著しく高まったことである。これらジャーマン・ライトラガーは下面発酵の中でもとりわけオフフレーバーが目立ちやすいスタイルであるが、オフフレーバーに対して適切にコントロールされた跡が見られ、アロマ、バランス、アフターテイストのいずれにおいても第一級の出来栄であった。そうした中で入賞できたビールは、唯一鮮度の点で他に勝っていたからという理由に尽きよう。

「ダークラガー」の κατηγοリーに出品された各ビールも、濁りのないきれいな味わいに仕上がっており、ドリンカビリティの上でも完成度の高さが光っていた。最終的には、鮮度とバランスに秀でたビールの順位づけの中から上位3ビールが入賞となった。

「ケルシュ・アルト」の κατηγοリーについては、いずれも例年通りにスタイル条件を満たしたビールばかりで、今回もいわば“安心できる”、レベルの高い出来栄のものが揃っていた。これらのスタイルは普段日常的に飲まれるビールゆえに、個性や特徴を加味したものよりもドリンカビリティの優位さが入賞の決め手になった。

「ヴァイスビール」の κατηγοリーについて述べると、クローヴのアロマを上品に仕上げたドリンカビリティを追求したものが多くなったことが喜ばしい。また、酸味と甘味のバランスが非常によくなり、みずみずしさが著しく向上しているという印象も受けた。

英国系のビールに関しては、とくに「ダークエール」の κατηγοリーが秀逸揃いであった。いずれもモルトアロマが口中できれいに響きわたり、アフターテイストが実に心地良い。

「ライトエール」の κατηγοリーでは、残念ながら金賞に該当するものがなかったが、私の個人的な評価では銀賞となったスコティッシュ・エクスポートエールがすばらしかった。甘味/苦味/カラメルアロマ/フルーティーアロマがまことに上品なレベルで混然一体となり、感動的なまでに美しい調和をつくり上げている。

「アメリカン・エール」の 카테고리では、一部に未熟臭を残しているものも見られたが、総じてアロマ・苦味ともにホップの使い方がきわだって上手くなったという印象を受けた。

「スペシャル・ビール」の 카테고리のうちフリースタイルについては、ビールの出来栄えという意味ではいずれも高いレベルにあるが、この 카테고리に期待された「造り手の主張」や「大胆で実験的な試み」を持つものが少なかったのは残念である。

昨年の講評でも書いたことだが、フリースタイルはブルーワーの自由なクリエイティビティーを評価し顕彰するために設けられていることを、もう一度強調しておきたい。

■「ドラフトビール部門」

ドラフトビールについては、スタイルの他に、とくに「鮮度」とケグ内の「カーボネーション・レベル」を重視して審査を行った。

「ピルスナー・ファミリー」では、スタイル条件を完璧に満たし、きわだったオフフレーバーも見られない見事な出来栄えのビールが揃っていた。とくに鮮度低下の兆候となる渋味は皆無で、軟らかで適切なカーボネーション・レベルとあいまってマウスフィール、アフターテイストともに爽やかな印象を残し、まさに「ドラフトこそピルスナーの醍醐味」という言葉を実証するビールばかりであった。

「ヴァイスビール」の 카테고리では、南ドイツ風ヴァイツェンのスタイル条件を満たしながら、それぞれがリング香、イースト香、バナナ香、ハーブ香などで個性化を試みており、バラエティに富んだ審査会となった。それらの中で、ヴァイツェンとして最も正統的なビールが金賞、クローヴの他にほのかにハーブを感じさせるビールが銀賞、クローヴとリングが爽やかに調和しているビールが銅賞となった。

「ダーククラガー」を審査してあらためて感じたことは、アルコール度数の高いドラフトビールは、ケグに詰めた直後ではアロマ・フレーバーが荒く、ケグの中で長期間熟成させないと調和・バランスがきれいにならないということである。そうした観点から金賞となったビールは、熟成に手間をかけた結果の勝利であるといえよう。

日本の地ビールが総体的に見て“世界のトップクラス”に達している中で、まことに残念ながら「ライトエール」の 카테고리が「ドラフト部門」でも低迷している。オフフレーバーやバランスの悪さは見られず、またドリンクカビリティーにも優れているものの、イングリッシュエールとしての魅力に乏しい。この点の改良が今後の課題ではないだろうか。

ところで、ドラフトビール部門は今年が初めてのことで、いくつかの混乱があったことを報告しておかなければならない。その一つが、「エントリー違い」が見られたことであった。ドラフトの場合、出品するケグには「エントリーの 카테고리」を明記したタグ(荷札)を付けるようお願いしているが、中身のビールと違うタグが付いて送られて来たケースが一件だけあったことが、審査終了後に気が付いた。こうしたタグの掛け違いにより、二つのビールがまったく違う 카테고리で審査されてしまったわけで、正しい カテゴリに出品されていれば入賞したかもしれない優れた出来栄えのビールであっただけに、「スタイル違い」で落ちたことはかえすがえすも残念である。

来年は「ジャパン・ビア・カップ」の開催が第10回目となる。これを機に出品参加国を広くアジア全域に解放し、コンペティションの名称も「ジャパン-アジア・ビア・カップ」として新機軸を打ち出すことになった。ビールを通じて国際交流を活発化するとともに、アジア各国のビールが互いに切磋琢磨いっそうの品質向上をめざす気運が創造されることを願っての変更である。ビールメーカーならびに販売会社各位にはぜひとも新しい「ジャパン-アジア・ビア・カップ」にご理解とご期待をいただき、これまで以上のご協力とご支援をたまわりたく、心よりお願い申し上げます。今回の講評を終えたい。

また、無報酬で準備や審査に協力してくれたボランティアのみなさんには厚く感謝の気持ちを表したい。

以上