

## 「ジャパン・クレートビア・アワーズ 2019」審査講評

ジャパン・クレートビア・アワーズ 2019

審査委員長 村林 智・小嶋 徹也

クラフトビア・アソシエーション（日本地ビール協会）では、2019年2月16日、17日に恵比寿ガーデンプレイス「ザ・ガーデンルーム」にてクラフトビールの品質向上に資するため、日本国内で醸造されるビールに特化した審査会、第一回「ジャパン・クレートビア・アワーズ」を開催した。

当会では毎年秋に「インターナショナル・ビアカップ」として、海外のものを含むクラフトビールから出品ビースタイルごとの優秀なビールに金、銀、銅の三賞をそれぞれ一つずつ選出する審査会を国際色豊かなジャッジの参加を得て開催しているが、完全に日本国内のクラフトビールに焦点を置いて審査会を行うのは初である。

第一回の開催にも関わらず67者243銘柄（ケグ部門132銘柄、ボトル・缶部門111銘柄）に上る多くのビールが全国各地のブルワリーより出品された。

これらのビールをブルワーとクラフトビア・アソシエーション認定ビアジャッジ資格取得者から成る45名の審査員が、18名のスチュワードによる適切な運営のもとで審査を行った。

審査会の名称のもとになっている「グレートビア」とは、「バランス」、「アフターテイスト」、「状態」が秀でており、なおかつ飲む人の心に残る「魅力」を秘めたビールを指す。

本審査会ではこの3点と「長所」を重点的に評価し、数字で得点をつけるという方法を採用した。他と比べることなく、出品されたビールごとに絶対評価し所定の点数を得たビールは全て受賞する。

したがって「インターナショナル・ビアカップ」とは異なり、すべてのビースタイルで入賞するビールの数に制限がない。この点が「ジャパン・クレートビア・アワーズ」の大きな特徴となっている。

現在日本国内にはクラフトビールの醸造を行う醸造所が380箇所以上存在している。

それらのブルワリーから出品されたクラフトビールを「ビースタイル・ガイドライン」を物差しとして公正かつ客観的に審査をし、そのレベルを正しく評価し、採点を行なうのみならず、一つ一つの改善のための示唆をコメントとして審査シートを通じて提示している。

さらには各ブルワリーの行っているチャレンジや、想いを前向きにくみ取り評価することにも意識したのは本審査会の特徴といえるだろう。また未発売・開発中のビールに関しても出品も可としている。

結果としては、

金賞（50点満点中45点以上）：42銘柄

銀賞（50点満点中42点以上）：83銘柄

銅賞（50点満点中40点以上）：73銘柄

全体最高点：48点

となり、大変多くのビールが銅賞以上の受賞となっている。

ビールを審査する際の得点要素として外観印象（6点）、アロマ（10点）、フレーバー（19点）、ボディ（5点）は「ビアスタイル・ガイドライン」に従って採点され、全体印象（10点）は"バランス"、"アフターテイスト"、"状態"を基準に、審査するテーブルの審査員間での議論を通じてその他の魅力・長所も含め加点方式で採点された。（括弧内はそれぞれの要素毎の持ち点）

これにより、ビアスタイルとしての要件に合致し、品質について大きな欠点が無いビールの多くが銅賞、そしてそれに加え、魅力・長所を持ったものが銀賞ないしは金賞として入賞している。

例えば、伝統的なビアスタイルをうまく再現している、クラフトビールとしての個性が際立っている、醸造家のチャレンジ精神が体现されているといった特徴に秀でたビールが上位入賞を果たしている。

それでも特筆すべきは金賞受賞の難しさといえる。ビールとしてのレベルの高さ、魅力、長所、個性が際立っていないと、合議による審査の絶対評価にて45点を超えるのは至難であった。

実際、各審査においては45点以上を取得した出品があった際には入賞を祝福する拍手が起こっていたのがその証であろう。また、受賞ビールを見ると数年以内に開業した新規ブルワリーの名前も参照できる。また、銀賞、銅賞が多いことから、国内のクラフトビールの基本的なレベルの高さは証明ができたともいえる。

今回のコメントが一助となって例えば来年は今年取得した点数を超えるような高いレベルや、あるいはさらに魅力や個性を磨いたビールが醸造され、今後さらなる「グレートビア」が現れることを楽しみにしている。

最後に、ビールをご出品いただいたブルワリーなら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、ビールの審査に参加して下さった審査員の皆さん、準備・進行・管理にあたって下さったスチュワードの方々には厚く感謝の意を表したい。