

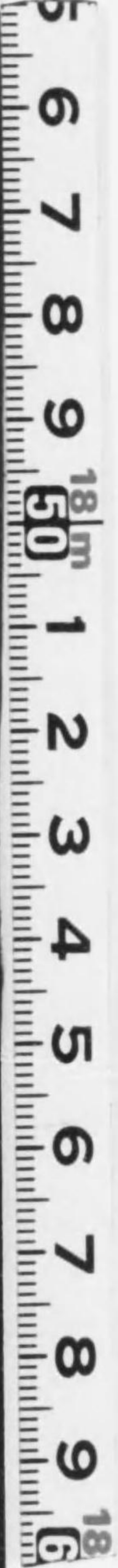
特251

115

食研パンフレット
第壹輯麥酒改訂版

麥酒は液體のパン

國際飲食物料研究會刊



始



時 251
115



液體
の
パン





スヌリブムガ神酒麥の逸獨

序

俚諺に「喰へども其の味ひを知らず」と云ふ言葉がある。これは「咽喉もと三寸」以外に藝術的な價値を心得ない者を笑つたのであらふ。そんなことでは天の美祿、山海の珍味も眞とうに其味覺を賞することが出来ないばかりでなく保健、榮養にも効果的でない。

また生産者にしても、自家獨特の美味な製品の、眞價のある處を、廣く世の中に宣傳しなければ、所謂「佛造つて魂いれず」といふことになり、販賣網は擴大されない。

此食研パンフレットは、和洋酒食料品に關聯した一通りの事柄を、趣味的に或は經營、商品學的に研究して、其の常識的エッセンスを簡明な小冊子に壓縮し、近代人の讀物として其の認識を昂め。また是れ等製品中の國際的優良品を推獎して斯界の發達と、躍進日本の發展に資するのを目的として、各部門に涉つて順次刊行する積りである。

何卒本會の微衷を了とせられ、大方諸賢の御後援、御愛讀を賜はり度く切に希ふ次第である。

昭和拾二年五月

國際洋酒食料品研究會

編輯委員識

凡 例 (麥酒)

- 一、本書は麥酒の概念を初め、酒仙の傳説、麥酒とパンの關係、語源の考察、榮養効果、麥酒と國情、美味いビールの推選、飲み方、麥酒を主材としたコクテールの造り方等、麥酒全般に互るアウトラインを述べることにした。
- 一、本書は趣味と實益に主きを置いて編纂し、難解な製造方面等のことは他の専門書に譲り、出来るだけ簡潔を旨とした。
- 一、統計的數字は無味乾燥の虞れもあり、また寫眞、圖表等も紙數の都合があつて、これ等は他日を期して簡略にした。
- 一、本邦産麥酒が近時著しい發達を遂げ、國際市場に活躍してゐるのに、國內の人々は無關心で、割合にビールの知識に乏しいようにも見受けられるのは遺憾なことである。
- 一、麥酒に對する興味を深め、ヨリ善く、美味しく飲めるよう、榮養になるよう、理解を昂めることに努めた積りである。

麥酒は液體のパン

目 次

一、麥酒の泡(はしがき).....	一
二、ビールの酒仙.....	六
1 埃及のオシリス酒神.....	六
2 獨逸の酒神ガムブリヌス.....	六
3 獨逸麥酒の守護神フレデリック大王.....	七
4 獨逸のコンメルス(競飲會).....	八
5 小僧士官の貯藏麥酒.....	一〇
三、太古の麥酒とパン.....	二三
四、ビールの語源.....	一五

五、麥酒の榮養價……………一八

六、麥酒の蠅と國民性……………三

七、獨逸のビール……………二五

八、麥酒の美味い飲み方……………二六

九、麥酒を主材としたコクテール……………三

一〇、何麥酒が美味いか……………三

麥酒は液體のパン

一、麥酒の泡(はしがき)

太古埃及に始まり獨逸に勃興した麥酒は麥芽、ホップ、水を原料として醸される酒精含有量四%内外の酒で、近代では榮養的止渴飲料、液體のパンと看做されてゐる。殊に我國産麥酒は、世界的良質の水と卓越した醸造技術で造られる國際的優良品である。

埃及の神代オシリス神が、麥酒を創造して人々に教へたと云はれ、而して是れが中央亞細亞のアルメニヤに傳はり、更に二つに分れて一方は北へ進んでアジア内部に入り、一方は西歐羅巴に移り、獨逸人が今日までそれを傳へたといふ。

また一説には、各民族は他と無關係に麥酒の醸造法を發見した、例へば日本では素盞鳴尊が八瓩酒を造られ、支那では禹代に儀狹が酒を造つた神話があるやうなものだと云ふ。

我國で麥酒が醸造されたのは亞米利加提督ペルリの黒船入港後川本幸民氏の試醸に始まり、明治

の初年米國人コブランド氏が横濱港山手町天沼でビヤザケ（キリン麥酒の前身）を醸造し、其の後北海道開拓使で麥酒（札幌ビールの前身）が製造され、それから約六十年文化の發達、生活の向上につれて麥酒が普及し、また醸造技術の進歩に伴つて品質も改善され、一方舶來麥酒の輸入が次第に不利となつた。

今では、かへつて本邦の麥酒が世界の各市場へ盛んに輸出され、また國內の消費も愈々増加して今日の盛況となつた。

麥酒の製造方法は、（一）糖化、（二）醱酵、（三）罎詰又は樽詰の三段階で行はれる。

（一） 麥酒原料の大麥は、國産ではゴールデンメロン、シバリエー等で、之れの發芽を破碎して仕込槽に入れ温湯を混じ、特殊の操作によつて階段的に温度を上昇せしめると糖化作用が行はれ、澱粉質は麥芽糖に變じ、蛋白質の一部はドロ／＼になる。これを濾過機に送り、麥酒粕を除き、煮沸釜に移し、忽布（ホブ）は蔓草性植物で其の雌花を集めて乾燥壓搾したもの、麥酒に味と香を付けるを加へ、煮沸後忽布粕を分離し、麥汁を冷却機で冷す。

（二） 醱酵槽に送られた麥汁に麥酒酵母を加へると、酵母は迅速、旺盛に繁殖し、其の間に麥汁中の糖分の大部分は酒精と炭酸瓦斯とに分解する。これを前醱酵と稱し約十日間を要する。此醱酵

液を貯藏樽に移し、約百日間冷蔵して熟成させると芳醇な麥酒になる、之を後醱酵と稱する。

（三） 濾過された麥酒は、罎詰機に送られ、豫め浸罎槽と洗罎機とで殺菌、洗滌した清淨な罎に詰められ、長期保存の爲め湯通して殺菌する。罎詰麥酒は短時日の飲用に供するので湯通しを爲ない生麥酒で供給する。

此醸造法は獨逸式の製法で所謂底面醱酵の麥酒である、此れには白麥酒と黒麥酒（麥芽を特に焦がしたもの）とあるが、此の外にスタウト、エール、ポーターのやうな英國式上面醱酵の麥酒醸造法もある。

麥酒を適量に飲むと健康を助ける効がある。先づ其含有の炭酸瓦斯によつて血行を良くし、ホツプの苦味で胃の機能を強化する、暑い日の劇務後の一杯は眞に醍醐味を覚えさせ、浮世の憂さを忘れさせる。また此酒が他の酒類と異なる點は其アルコール分が少ないのと、栄養素を多く含んでゐるのにある。

太古の麥酒と近代の發達した麥酒と比べても、其の本質的には異同はない。それは、麥酒と云ふものは、昔も今も水を混ぜ糖化した穀物からアルコール醱酵に依つて出来るからである。麥酒には人體の栄養となる越幾斯質と、精神を興奮させる性質の酒精分の外、清涼劑の價値ある炭酸ガスを

含んでゐる。

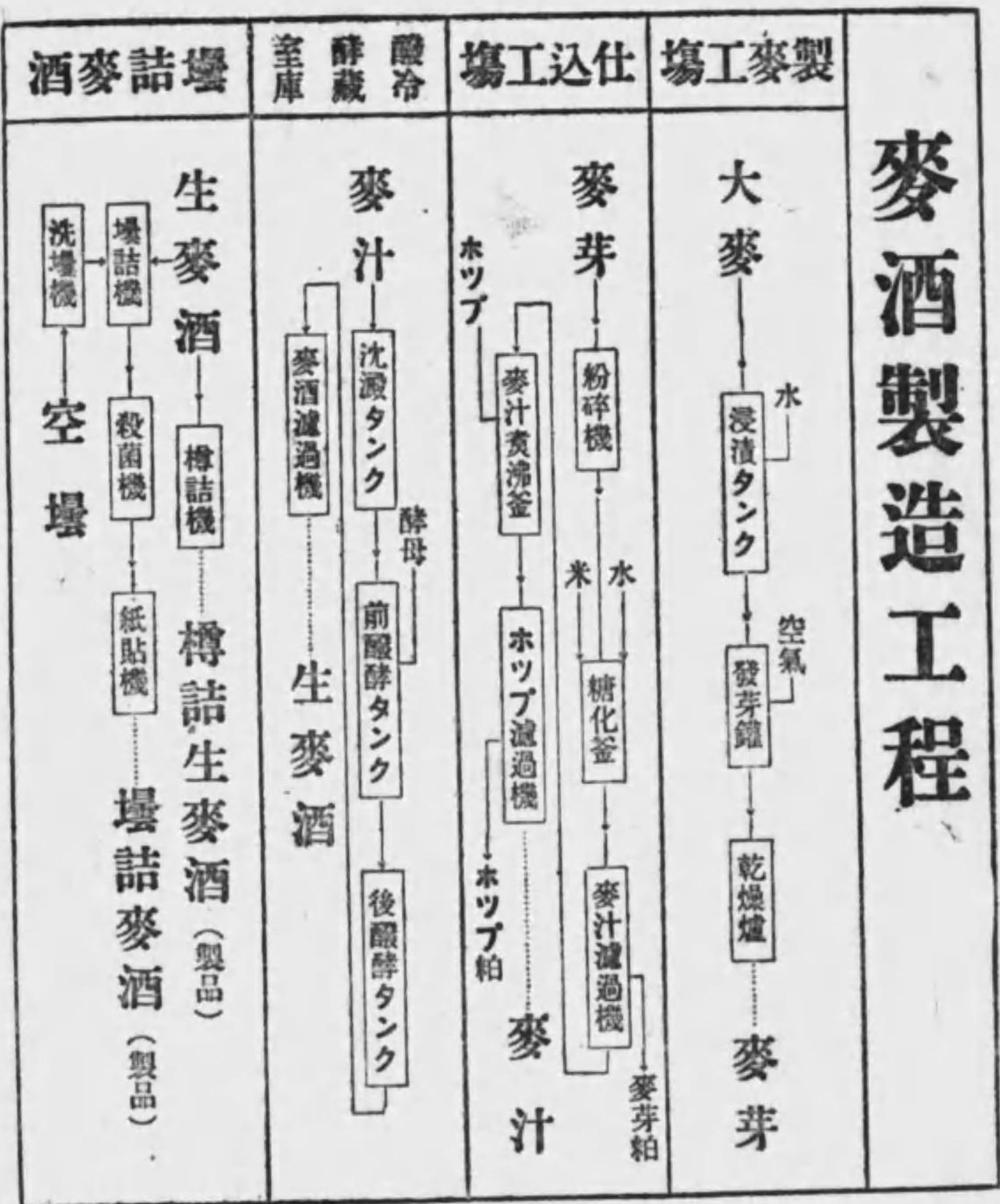
此の三種の成分は、古代の麥酒にも近代の麥酒にも同様に含まれてゐる、古代麥酒の味は副醱酵の作用で出来た乳酸或は酪酸であつた、之等は嗜好の價値を増加するもので、其成分は特殊の麥酒、例令ば伯林に於けるワイス・ビールの如きものには今尚ほ必要と認められてゐる。忽布が使用せられてからは新たな味が加はり、之に依て麥酒の嗜好價値、竝にその耐久性を増大した。忽布に次いで底面醱酵法が採用せられ、品質が著しく向上されて來た。

往時は經驗的に、最も單純で良好な麥酒の醸造を計つたが、現代は科學的に巨大な機械を以て莫大な原料を加工して造つてゐる。

要するに近代科學の蒸汽も、機械も人工冷凍も麥酒の本質を變へるものではないが、學理と技術と資金とを相伴へば常に芳醇美味で、昔のように偶然の影響を受けない麥酒を確實、廉價に醸造されるのである。

今日の麥酒醸造は此の域まで進んでゐる。殊に日本の麥酒は世界に冠たるもので、今後益々國際的に發展するであらう。

麥酒製造工程



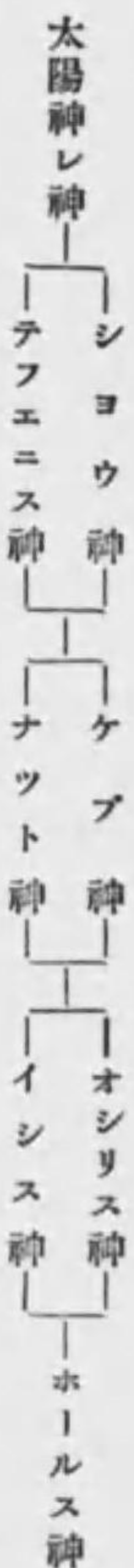
一、ビールの酒仙

1 埃及のオシリス酒神

エジプト麥酒の酒神オシリスは、丁度我邦の大國主命のやうな神様で、ビールを始め農耕其他萬般のことを人民に教へ、未開野蠻のエジプト人を文化に導いた神である。

埃及の神話によると天地成つて、初めて出現された神をレの尊と云ひ、洋中に漂つてゐた美しい睡蓮の花の中から自然に生成された神で、レの尊の吐かれた唾から男女二柱の神が出生した。

其の後、代々兄妹婚を爲し、相繼いで四代目がオシリス神(農耕創造神)とイシス女神(藝術の神)である。



オシリス神はエジプトの神話では最も勢力のあつた神で、其の父に殺され其子に復讐せられ、死後冥府の神となり、幽冥界を支配したと信じられてゐる。

2 獨逸の酒神ガムブリヌス

獨逸麥酒の神様にガムブリヌス (Gambrinus) といふのがある。ローマ法王が此神様を開眼して

麥酒醸造の守護神としたので有名となり、また麥酒へホップを入れて品質を良くしたと云ふので庶民尊崇の的となり、醸造庇護の祈願を込められた。

此神様は、何日の時代何れの地にあつたものか、正史に徴すべきものがなく、一説にはオシリス麥酒神の弟子であり、女婿だと稱され、或はツイスケル (Tuisker) の王だと云はれ、或はブラバント侯ヤンプリムス (Janprimus 一二一五年頃ブルツセル醸造組合長として令名のあつた人) の訛傳だとも云はれる。

此麥酒神を詩歌に詠じフラウデルン (Fraudern) 及びブラバント (Brabant) の王と呼ぶものもあるが、恐らく傳説中の人物であらう。

3 獨逸麥酒の守護神フレデリック大王

十八世紀の初期、ドイツでは珈琲の愛飲者が一時に増加し、國民はコーヒーに沈溺して、殆ど身を過まるやうな状態になつた。此の有様を見たフレデリック大王は、大いに之れを憂ひ、珈琲飲用の増進を制止する爲め、一大珈琲ロースト場を設け、専賣事業として高價に賣らせ、或は珈琲スバイを喫茶店へ偵察に遣つて警戒を加へる等、大いに苦心したが、何等其の效を奏しなかつたので、遂に一七七七年九月十三日付で、有名な「麥酒珈琲令」を布告して、極力コーヒーを排斥し、麥酒を推奨

した。

麥酒珈琲令の一節 我國民の珈琲消費量は年々増加し、之れが爲め正貨の國外に流出すること甚だ多きは國家經濟上定に遺憾に堪へず、之れが防止は實に刻下の急務たり。麥酒は古來我が國民の飲料として其起源、發達に關し宗祖の深く軫念せられ、祖先の武人は共に之を愛用したり、古來幾多の戰爭に於て克く戦ひ克く勝ちたる我兵は、悉く麥酒に依つて養育せられたるを記憶せざる可らず。凡そ戰場に臨み危急の場合に堅忍不拔克く其の終を完うするものは、珈琲を飲用する兵士に非らずして實に麥酒を飲料とする兵士なり云々。

此布告はよく其の效を奏し、それ以來麥酒の需要は非常に増加し、珈琲は奢侈品として排斥されるようになった。フレデリック大王の政策から云ふと、國家經濟の見地と、國粹主義の建前から愛國的飲料としての麥酒、尙武的飲料としての麥酒の飲用を奨励したものが、ビール醸造業者の立場から見れば大王を麥酒の守護神として奉齊してよい譯だ。

フレデリック大王の云ふように麥酒は男性的飲料、珈琲は女性的飲料のようでもある。

4 獨逸のコンメルス(競飲會)

獨逸皇帝カイゼルが日露戰爭を評して、「露西亞はウォッカの様な強い酒を飲むから負けたのだ、日本の勝つたのは酒精分の少ない酒を飲んでゐるからだ、獨逸の學生は須らく麥酒を飲むべし」と

云つたので學生間には以前にも増して麥酒が流行する様になった。

學生の飲み會にコンメルスと云ふのがある。日本でいへば一種の酒戦とも稱すべきものであるが、此會では別に強いて飲ませるといふわけではなく、酒量の少ない者が入つても構はぬ。其學校の卒業生であれば、白髪の老人も此會に遣入られる。

先づ、テーブルの圍りに坐ると、各人の前に麥酒コップ、スタイン或はザイデルが並ぶ。此コップは小さいものでも約一合入、普通ビール一本分は僅に入っている、大きいものになると、三本分も四本分も入るのがある。

次にめい／＼歌の本を前に置く。座長は立て劍を抜いて、「サラマンダー」と云ふと、一同はビールコップの柄を握る。「一二三」といふと、其度び毎に、皆はコップで調子をとり乍らグット飲み干す。座長は歌の本「第Xページ」と叫ぶと、傍の音樂隊が其の樂譜を奏する。流石にドイツは麥酒と音樂の國である。

斯様にして、次から次と「サラマンダー」「一二三」を繰返し大コップは空にされる。一晩に一人で一斗や二斗位飲むのは珍らしくない。顔に決闘疵のある若者が頬を赤くして大コップの満を引くところ誠に勇壯である。またビールの競飲も屢々行はれる。

獨逸にはビールの酒仙がなかなか多い、學生時代、寧ろ小供の時からビールを飲まされて養育される程だから、いづれも相當の酒量である。あの剛健な體質と科學的な頭腦はビールを愛飲するせいである。

5 小僧士官の貯藏麥酒

中世紀頃獨逸ハンブルグ市に一軒の馬具商があつた。或る日店主が小僧に麥酒を買はせにやつた。其頃のビールは現今のものと違ひ、酸酵が終るや否や新酒のまゝですぐ飲むように造られてゐた。馬具屋の小僧は一壇求めて店へ歸る途中、冗談好きな懇意の老人に出會つた。

老人は小僧に向つて、眞面目な顔で云ふには、「オイ、お前の主人は、お前が鞍を作り損ねたと云つて、眞赤に怒つて、棒を持つて戸口に立つてゐるぞ、お前が歸つたら、思ふ存分なぐる積りだらうよ」と話した。

小僧は非常に驚いて、市外へ逃出し、持つてゐたビール壘を道端の木の根本に埋めた。而してその頃人々の隠れ場所と定まつてゐた兵營へかけ込んで、兵士になつた。それから凡そ五年許りたつて、小僧の軍人は拔群の功勞を現はしたので士官に拔擢され、その上、勳章を授けられたので、久しぶりに懐かしい故郷へ旅立つた。

途中で丁度例の木の傍を通つたので、いつぞやのビール壘のことをフト思ひ出し、早速掘り出して、舊の主人の店を訪ねた。

主人に「旦那、私は、五年前にビールを買ひにやられた小僧です、只今ビールを持つて参りました」と云ふと、主人も小僧の出世を見て大いに喜び、祝杯をあけることになり、早速曰く付きのビールの栓を抜いた。

ところが其味の美味いこと、とてもお話にならぬ位だ。そこでつくづく考へた主人は、其味の良くなつたのは、土中に埋めておいた爲めだと知つて、千本のビールを買ひ込んで、氣の長い話だが、人知れず五年間藏つてから賣り出した。

案の定、一人として其の味を賞味しない者はないと云ふ有様で、高價に賣れて忽ち成金になつた、これが次第に世間へ傳はつて、今日の所謂「ラガー・ビール」の起源になつたと云ふ。

「ラガー」「ラーゲル」とは「ねかし置く」(貯藏する)の意である。

勿論此の話はラガー・ビールの喩へ話に過ぎない、けれども後酸酵をさせなかつたビールから見ると「ねかし」た爲め非常に美味くなつたのを物語つたのである。酒仙は旨い酒を知り、また斷えず如何にしたら美味しく飲めるかを研究してゐる。

三、太古の麥酒とパン

麥酒の起源は極めて古く、埃及神話では酒神オシリスが創造したと傳へられてゐるが、有史以前の石器時代に遡ると、史家の説では、人類が未だ農耕牧畜の法を知らず、天然の果實を採つて食べ、山野に狩し、河や海に漁つて生活した類人猿に近い狩獵時代には、今でも深山幽谷にあるらしい、猿酒のようなものを飲んだのであらうと云ふ。

又一説には、人類が未だ穴居して熊と同様、山野に蜜を取つて舐め、或は之を水に溶かして飲料とした時、偶然その中に含まれてゐる糖分、酵母の爲めに酸酵を起し、其液汁で酩酊を覚え、やがて之れが蜜酒 (Meth) 製造の動機となつたと云ふ。

麥酒の創製は、其の後人文が更に進んで農耕時代となり、野草の中から有用な穀類を撰んで栽培し、一定の住所を設けて農業が始まり麥類を耕作し、其穀物を食糧とするのに、先づ之を粉末とし、更に水を加へて捏粉にし、それを焼いて麵麩を造り初めた。

麥酒の醸造は、此麵麩の製造と相關聯したもので、今日麥酒を稱して「液體のパン」と云ふのは麥酒に栄養分があるため許りでなく、古昔からビールとパンは離る可からざる關係が其の間にある

からでもある。太古の人類はその麵麩を水に溶かして之を飲料とした。此飲料こそ實に麥酒の濫觴で、其風味は勿論今日のビールの比ではないが、麥類から製した飲料と云ふ點に於ては、現在のビールと少しも差異がない。

羅馬の博物學者プリニー氏 (Plineus 23—39) は「ゴール (佛國) 及び西班牙では穀物を水に浸して飲料を造り、其際生ずる酵母をパン種に用ひた」云々と記してゐる。

古代の麥酒醸造法を其まま傳へて、今尙ほ之を飲用してゐるのは埃及人で、彼等は之をブーザ Busa 又はメリツサと云つてゐる。これは生穀を用ひず、軽く焼いたパンがもとで、現在でもエチオプトの家庭では、昔と同様、朝夕食べるパンの屑をそのまま麥酒の原料としてゐる。

又露西亞の國民的飲料クワスもパンから製したものである。ドルバート大學教授コーベルト (Kabert) 氏の説に依ると。

「西歐では此のクワスの名を知らず、多くの學者は古代のクワスを麥酒と呼んでゐる。是れがたゞめ古書中に此れと相容れないものがある。今日の麥酒は忽布を含み、酸味のない酸酵を遂げた麥芽浸出液で、太古の麥酒は決してこの定義に該當するものでなく、寧ろクワスと解する方が至當であつて、只だ麥酒に類する處は今日のクワスよりアルコールを含むことが多い點にある」云々と述べ

てゐる。

ロシア西比利亞産のクアス (Quass, kwas) は二千年以前から存在してゐた。其製法はライ麦二〇斤にライ麦芽一〇斤と、大麥の麥芽三斤とを原料にし、之を獨特の方法で麥芽汁とし、酵母を加へて醸酵させると、三日の後には飲める、時には右の原料の外に、半斤の薄荷と小麥粉、蕎麥粉を二斤づゝ加へることもある。

また上記の物を材料とするほかに、黒パンを原料とし、簡単にクアスを造る方法もある。黒パンを水に漬けて桶の中に入れ醋酸醸酵の起る頃まで持續させ、急に醸酵を止めて飲用にする。此れは我國の或る地方で、夏期に酒母と握飯を基として製するものに一寸似てゐる。

また東部西比利亞では黒パンを雪の溶水に漬け、ペイチカ (暖爐) の前に置き、之れに酵母を加へて醸酵させクアスとする、此地方では、此製法で醸したものを價値があり、健康にもよいと珍重してゐる。

それで、彼等が旅行の時には必らずクアスの原料、即ちパンと酵母とバーニア (醸酵桶、之れは二重底で下部の半分は酸味の沈澱) を携帯して歩く習慣がある。

四、ビールの語源

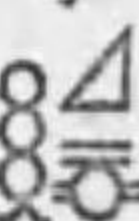
- ビール (邦語) 麥酒 (公文書明治七年天沼ビヤサケ「麒麟麥酒」何書)
- ビール (英語) Beer 英 Beer ← 中英 Bere ← AS, Beor 起源不明 (蘇 Bier)
- ビール (獨逸) Bier 獨・蘭 Bire ← 古高獨 Bior 起源不明
- ビール (佛語) Biere 佛 Bier ← 獨 Bier
- ビール (支那) 麥酒、ピーチヌウ啤酒、クーチヌウ苦酒、
- (1) 羅 Bibere (飲む) (2) 希・伯 Bar (穀物) (3) サクソン Bere (大麥)

また丁抹人は Oel、蘇格蘭人は Hail と云つた。支那語啤酒のビは音譯、苦酒は味覺から來た名稱であらう、近來は麥酒の字を用ふ。

古代獨逸人は Bior 或は Bire と云ひ、中古時代セルヴオワーズと云つた。これはセレネースといふ麥の名稱から轉じ、ホップを併せた大麥の搾汁といふ意味から來てゐるといふ。

希臘語にも麥酒の種々な名稱はあるけれども、其れは翻譯語と外國語だと云ふ。セクノホン (Xenophon 400 B.C.) は大麥の酒。ストラボ (Strabo 125 B.C.) は大麥飲料と云ふ譯語を引用してゐる、チートス Zythos は埃及語ツェード zehd の轉訛であり、コルマ Korma はガリヤ語、ブリットン Bryteon はトラキヤ語であつて、希臘には麥酒の固有の名稱はない。それは古代希臘市

民が葡萄酒を尊重し、麥酒に主きを置かなかつたからだと云ふ。

古代埃及語ではハークー (Haqu) と云つた。またピラミット等で發掘されるものの中にパピルスといふのがある、これは草の一種で、古代には紙の代用品で、ペーパーの語源となつてゐる、これに書いてある象形文字  が麥酒のことで、ヘクアと發音したと云ふ。

邦語「ビール」は和蘭から長崎出島の阿蘭陀屋敷へ渡來したのが、其の始まりかも知れぬ、「蘭説辨惑」といふ書に「また別にびいるとて麥にて造りたる酒あり、食後に用ひる者にて飲食の消化を助くる者といふ……」とある。昔の化學者宇田川榕庵 (天保年間) と其弟子廣瀬元恭及び、蘭書によつてビールを試釀した川本幸民等も麥酒の語を用ひてゐた。

「麥酒」と云ふ文字の語源は明らかでなく、何人が始めて使用したか、果して外來語であるか、今のところ定説はない。支那では後漢書の范由傳 (二六) に「再乃與弟協、步齊麥酒、於道側設壇以待之」とあるが、今日で云ふ様な麥酒であるのか不明だが、麥酒と云ふ語の古文書である。

我が國に於ては徳川幕府の中葉、長崎の通辭今村源左衛門 (享保—安永年間) が阿蘭陀書から譯出した「西説伯樂必携」と云ふ馬醫馬術の書物に既に用ひられてゐる。

酵母の配は本來ムギサケと云ふ文字で酒の配をいふ。又酸味の沈渣をも配と云ふ。

本邦で公文書に初めて麥酒の文字を使用されたのは、明治七年四月米人コブランド氏が横濱で初めて麥酒 (キリン麥酒の前身) を醸造し當局に製造免許を願ひ出た時、縣令 (縣知事) が其の取扱方に關して、大藏卿への伺書にあるのが始めてあらう。

(租第四二一號) 洋酒製造收税ノ義奉何候書付

追年開化相進候ニ從ヒ麥酒 (則洋名ビール酒) 製造ノ義出願スルモノ有之右免許收税ノ方法未確定無之就テハ醸造諸酒御成規ノ内清酒其ノ他ノ御規則ニ基キ收税可然哉或ハ濁酒ノ方ニ照シ收税可致哉奉何候附申 本文ノ麥酒製造ハ現在出願ノモノ有之以往其ノ他ノ洋銘酒類製造ノ義出願ノモノモ追々可有之哉右等ノ節收税向如何相心得可然哉

右ノ段奉何候間至急御指揮可被下此段申上候

以上

明治七年四月十六日

神奈川縣令 中 島 信 行

大藏卿 大 隈 重 信 殿

書面麥酒製造免許並收税ノ義ハ酒造其他取締規則銘酒ノ部ニ照準シ免許相與ヘ收税可致候事

明治七年四月二十四日

五、麥酒の營養價

近來麥酒の成分が深く研究されて、刺激性飲料の茶、珈琲等に含む營養價の有る外、尙ほミルクや砂糖の營養價をも並有してゐることが分つて來た。

いま食物の成分が持つカロリー價を見るに、必ずしも一定してゐないが、其平均價は大體次のようである。

一瓦の蛋白質	四・一カロリー	一瓦の炭水化物	四・一カロリー
一瓦の脂肪	九・三カロリー	一瓦の酒精	九・〇カロリー

麥酒の成分、麥酒の組成を示すと。

水	九〇・二〇%	炭酸瓦斯	〇・三五%
アルコール	四・〇〇%	エキス分	五・三〇%
含窒素物(粗蛋白質)	〇・六〇%	糖分	四・一〇%
酸	〇・一七%	グリセリン	〇・二〇%
灰分	〇・二三%		

此の中で無機物と蛋白質の一部は體組織を造る作用がある。無機物は主として第一磷酸加里で、其他の重要營養素即ち石灰、鐵分には缺けてゐるか、又は微量である。蛋白質は實驗に依つてその

四二%だけ、體組織に吸収されることが知られてゐる。

またエネルギーを供給する物質としては、麥酒中の炭水化物は、完全に消化されるエキス分から無機物、酸の小量及び蛋白質の約半分を引いた残りに四・壹を乗すると殆ど正しいカロリー量を得られる。

次にアルコールは、生理學的研究によれば、人體内で完全に燃焼されて熱量を供給するが、間接の熱を生ずる物質の節約に役立つ。蛋白質、炭水化物、脂肪のやうに身體の保健とエネルギー供給の二作用をもつ食物が不足した場合、アルコールはその五分の一に至るまで、燃焼によつて代用することが出来る。

即ちアルコールによつて代用された炭水化物、又は蛋白質の節約となり、それだけ少ない炭水化物や蛋白質で、組織の生成、保健に役立つのであるから麥酒に於ける酒精は立派な食料品と見られるのである。

普通活動する人間が、一日に要するカロリーは大體二・二〇〇乃至二・五〇〇カロリーであるから、其れの五分の一は四四〇乃至五〇〇カロリーである、尙ほ内輪に見てその七〇乃至八〇%が酒精で代用されるとして、此量を換算すれば一日に約五〇瓦のアルコール、麥酒に換算すれば約大壺

二本となる。

之を他の酒精含有飲料と比較して見ると、(酒精五〇瓦含有量) 次のやうになる。

酒名	容量	酒精	エキス分	カロリー
麥酒	一・二五瓩(約二本)	五〇瓦	六三五	六〇八
清酒	三八〇(約二合一勺)	五〇	一九	四二八
紅酒	三三〇(一合八勺)	五〇	三	三六二
葡萄酒	六三〇(三合五勺)	五〇	一〇	三九一
ウキスキー	一五〇(約八勺)	五〇	一	三五四

即ち同一アルコール攝取量に對して、麥酒が最も榮養價に勝れてゐる。

此麥酒と同量のカロリーを他の食物に求めると次の様である。

牛肉	三〇〇瓩(約八〇匁)	魚肉	一、二〇〇瓩(約三二〇匁)
牛乳	八六〇瓩(約四合八勺)	バナナ	六九〇瓩(約百八〇匁)
馬鈴薯	六六〇瓩(約一七〇匁)	米	一七〇瓩(約一合二勺)
パン	一七〇瓩(約四五匁)	卵	三個乃至四個

飲食物には其物のカロリー價以外に、風味及び食慾を増進させ、或は消化を助ける點で極めて有效なものがある。人間に斯る種類の必要なことは、丁度機械に油を要するのと同様である。乃ち麥

酒はその有するカロリー以上に、之に含まれる炭酸瓦斯が胃の働きを助け、又麥酒中の酒精、ホップの苦味質、炭酸等は胃液の分泌にも有効だと謂ふ。

麥酒は、他の飲食物に比べると消化吸収が容易で、前記の様な熱量を生ずる物質を含む計りではなく、榮養上缺く事の出来ぬビタミンや、體組織の保持に必要な加里・磷酸等も含有してゐるから、榮養品としての麥酒の効果は大なるものである。(英國ホブキン氏講演抄譯)

麥酒酵母は、醸造用の外、麵麴種として用ひられる。又ビタミンに富みビタミンB劑「アミターゼ」等の貴重薬を製出される。

また麥酒酵母は蛋白質に富むので、人工培養して人造肉(クンストフライシユ Kunstfleisch)を造られる。これは歐洲大戰當時、獨逸が肉類の不足から非常に苦心して創製したものである。

ビール會社が「喰ふべき麥酒」、「麥酒大壺(四合入) 壹本の榮養價は牛肉四半斤に相當する」、また「麥酒大壺壹本は鶏卵三個、牛乳二合に匹敵するカロリーを含んでゐる」と發表されたのは成程とうなづかれる。

ビールを飲めば肥ると云はれるのは、麥酒の酵母菌が人體に榮養分を補給するからである。

六、麥酒の蠅と國民性

櫻の花がバツと咲き、やがて青葉の間から洩れる初夏の日射しが、脇の下に玉の汗をにじませるやうになると、オフィスの事務に疲れた人達や、ベージュメントを漫歩する人々も、アベックも、結婚解消をした人も、獨り者にも同様にビールジョッキの泡が懐しまれ、また楽しましてくれる。

若しビヤホールで、スタンド・バーで麥酒の満をひいてゐる時、左利きのコップの中に蠅が飛び込んだとしたら、何うするか、殊に日本人は何うするだらう。

こんな場合、外國人はどうする？ 先づゼントルマンの國英吉利では！

脂粉の妖魔がピカデリー公園を横行しても、八時過ぎには解放される女巡査が媚を賣つて歩いて、英國は紳士の國だ。ロンドンでは、ダービーを阿彌陀にかぶつて、雨も降らぬに繻子張りの傘をもつてゐる——さしてゐるんじゃない——而してカフェーへ入つてビールを楽しむ。波止場ポーター（英國麥酒にポーターといふ種類がある）のやうな民衆も同様に紳士の一人である。

ゼントルマンの前に出されたビールのコップの中に、蠅が入つたら紳士はどうするか。そこは紳士だ、ゼントルマンの國には、ある可からざる出來事の様には、代りに出されたビールも飲まずに金

を拂つて、靜かにビアー・ハウスから出て行く。

美人の國フランスでは？ 花の都パリでは？

夜ともなれば瓦斯に灯が入り、ネオンサインが輝き、エトランゼイの旅愁をなぐさめてくれる。一張羅のドレスを着飾つたジゴレットが、ウインクの雨をあびせ乍らモンバルナスを歩いてゐる。

白人にも有色人種にもウインクを投げかけて。ブローニユの森では、晝間の仕事につかれたミジネツトが、カスケットを横つちよに冠つた兄貴と甘い戀をさゝやく、之れが皆んなモネード等の繪になつてる、モンマルトンのテラスで、マロニエの間にせまらぐ水音を聞きながらビールを呑む。

街のゼントルマンも、ジゴロもアルベル・プレジャンも、ビールの中に蠅が遊いでゐたとつたら、親分に目くばせして

「親父ちよいと顔を貸して呉んな」と言ふなり、ビールの泡の中に濡れ鼠のやうな亭主の顔を見出だすであらう。

科學の國ドイツでは？ ビールの本場獨逸では！

ゼットル・マイルの親子が、二代かゝつて麥酒を改善した科學の國、ビールの元祖ドイツになるとビールの飲み方も研究的になつてくる。

ビールの中に蠅が遊いでゐるのを見付けたら、酒場の爺父を呼んで、

「親方どうだい、蠅つて仲々遊びが上手じゃないか、蠅の入つてゐるビールと、入つてゐないビールと科學的にどう違ふ？」

爺父は黙つてビールの新しいのを、お客にすすめるだらう。客は科學的思索をしながら飲む。

北に行つて露西亞では！ 眞赤なソ聯では？

東洋風なルバシカを着て、積雪と防寒の長靴を履いたロシア人は、どうすると思ふ。サツク・コートのインテリも、茶つ葉服の勞働者農民も、平等の權利、義務を有する露西亞人は、バラライカの音楽を聞き乍ら麥酒のジョッキをあげる。コップの中に蠅が浮んでゐたら、悠然と眺める。

大陸的國民は一寸島國の者とは違ふ。

近い隣の中華民國では！ 流石老大國支那はノンビリしてゐる。

年がら年中、赤痢やコレラの絶え間のない上海では、四馬路でも太馬路でもコスモポリタンが美人の裸踊りを見乍ら酔拂つてゐる。

併し本來の支那人は、名ある高官も苦力も、冷たい水を一切口にしないが、麥酒だけは榮養飲料の酒だから、安心して冬でもベイチカの前やオンドルの室でゆつくりと味ふ。

七、獨逸のビール

獨逸人は麥酒の効用を非常に信じ「強健ならず、博識ならず、富裕ならざる男子は、麥芽と忽布とを缺ける者なり、麥酒は實に成功の母なり」と云つて愛用する。

歐洲、特に獨逸で最も麥酒の需要の多いのは、氣候との關係で、中歐の空氣は極めて乾燥してゐるから、如何に盛夏の候でも、身體中汗浸みることがなく、假令汗が出ても直ぐに一方から乾く。

斯様に氣温の乾燥した地方では、自然、渴を止める飲料が大いに要求され、酒精分の少ない麥酒が大いに必要なわけである。

獨逸の麥酒は種類が非常に多く、季節的麥酒と稱するのは、一定の期間に醸造せられ、二週間から三・四週間内に飲用するものがある。その中で主なるものはボック麥酒で、元はミューニツクで醸造されたが、今は各所で製造される、その飲用季節は常に短く、五月の初めに飲む。

また救世主麥酒又は教父麥酒と稱するものがある。其の飲用時期は四月上旬の半ヶ月で、此麥酒の起源は、獨帝マキシミリアン一世の時、初めてポール派の僧侶に依つて製造され、その後彼等の手で獨逸各地方に傳播し、中世に於ける祭典、儀式と相伴つて世に傳はり、ボック麥酒の先驅を爲

したと云ふ。

次に地方的麥酒で、最も人々に好まれるのはウィス麥酒（白麥酒）である、此麥酒は小麥の麥芽を原料とし、急速酸酵で製造する、味は淡白で泡が多く、酔ひ方の妙くないのが其特徴で、人を酔はせず、亂さず終始謹直の態度を保たせるので、モンタハビール（月曜麥酒）の別名がある。つまり月曜日は正に醒むべき日であるから。

また小麥製麥酒でリヒテンハイナーと稱するのがある。エナ大學生が之を愛用してから名高くなつた、白麥酒で酒精分が乏しく、多量に飲んでも酔はない。

またベナース麥酒といふのは、ケインスベルヒ市附近のベナースで醸造されるので其名がある。これは最も古い歴史を有し、殊にボヘミア王の賞味したものだと云ふ。

ラガー麥酒は獨逸國內到る處で嗜好され、殊に伯林で最も愛飲してゐる。また獨逸國外でも獨逸人の住む處には必ずラガー麥酒がある。低温度で醸造されるのが特色で、其製造も一時は獨逸に限られてゐたが、今では各國で造られるようになった。

獨逸人が、初めラガー麥酒の醸造を企劃したのは、麥酒を國外への輸出、運送に堪へさせる目的からであつた。併かも獨逸人は實に早くから麥酒を輸出した、ロバート氏はその著「商業地圖」(一

六三八年版)に「獨逸リュベックは、麥酒の醸造に於て有名なる地にして、之を他の地方に輸出す、其麥酒は普通飲料として、又食物乃至榮養品として用ひらるゝと雖も、或るものは藥用として疾患を癒するに用ふ」云々とある。

中世紀の獨逸人にとつて、麥酒は全く日常必須の食物とも見られた。今日のように多くの野菜や香味料に恵まれなかつた當時の人達は、すべて麥酒から其榮養分を攝つたらしい。酵母スープや麥酒粥は朝夕の食卓を賑はし、食物はすべて麥酒で調味され、多くの病人は麥酒に藥草を混ぜて飲んだ。麥酒の醸造が寺院から都市の組合の手に移つてからも、良い麥酒を市民に供給することが其任務とされてゐた。

古來バヴリア人は麥酒を飲むので肥ると云はれてゐる。其中心地ミュンヘンには、嘗てヒットラーがナチス黨を結成したので有名な、古いホーフプロイのビヤ・ホールがある。ミュンヘン麥酒はピルゼンの麥酒と違ひ、ホップが割に少く麥芽の香りが高い。

獨逸人の嗜好と日本人の趣味が、可なり共通點があると見え、本邦ラガー・ビールの醸石高は年々増加し、併かも其醸造技術は益々進歩して來た。

我國のビール醸造法に就ては、獨逸から教へられたことがなかなか多いのである。

八、麥酒の美味しい飲み方

先づ初めはコップへの注ぎ方であるが、西洋の酒は一體に置き注ぎを食卓作法とされてゐる、日本式に盃を上げてそれへ注いで貰つたり、盃のやり取り等をする方式は歐米にはない。

また一度注いだら、夫れを飲み干さない間は、其の上には注がない、半分残つてゐる上に注ぐのを、獨逸では繼母といつて落着いた氣分になれぬと云つて嫌がる。

これはまた注ぎ足しをしようと、ビールが不味になるからでもある。餘り飲めない人は、一寸口をつけて置けば後は注がれぬ。またテーブルを立去る時、イける人ならビールをキレイに飲み干して了ふのを禮儀とされてゐる。

麥酒の飲み方は所謂ゲイ呑みで、日本清酒の飲つ振りはナメルようにして味ふが、ビールを清酒のようにチビチビ呑んでは苦味が強くなる、グーツと一氣に飲んだ方が美味しい、またソーダ水を飲むようにストローや、細い管の様なものでビールを吸ひ込むのもよくない。

コップ（グラス、タンブラー、ザイデル、スタイン等）も小型のものよりは、大型で飲む方が遙かに美味しい。

獨逸で學生の酒宴に、よく座長がグーテル・ストライフェン Guter Streifen と云ふ、之れは麥酒を注いだコップに、呑んだ丈けの處へ泡の線が残る、それを Streifen と云ふ、此の泡線と泡線の間を廣くあけると云ふことで、つまり満を引けといふ意味である。

麥酒が一番美味しく飲まれるのは、暑い日光を浴びて汗だくで家に歸り、一風呂浴びて咽喉の渴いた時、鹽味の摘みもので一杯飲んだときで、實に天の美祿の感じがする。

然し、麥酒を飲むのは必ずしも夏のものに限つたことはない、冬でもストーブやベイチカの前、或はオンドルや暖房装置の部屋等での酒宴、又はスキー、スケート等運動後の一杯は何んとも云へない美味さである。また冬期に、麥酒をちよつとお燗して飲むのも美味しいものである。

麥酒の飲み加減は、何の位に冷やしたら良いかと云ふと、冷えてゐないのも旨くないが、餘り冷え過ぎたのも良くない、清酒のお燗と同様で、飲む人の嗜好によつて一率に規定することは出来ないが、獨逸では、せいぜいコップの外側がホノカに白くなつた程度で、それ以上の冷めたさでは、ビールの味を損じて了ふと云はれてゐる。

東京の夏の氣温では、ラガー壘詰麥酒は攝氏一〇度内外、生ビールは八度内外で、ちよつど井戸水の冷たさ位が適當とされてゐる。

麥酒を冷めたくてし飲むために、コップの中へ氷を入れ、それえビールを注いで飲んで居る人がある、これはビールを水っぽいものにしてつて、眞のビールの味を失はせる。ビールを冷すには、壘の外側から冷すようにしなければ旨く飲めない。尤も樽詰の生ビールは、外部を冷してある管を通つて注がれるから美味しいのである。

ビールも壘詰ものよりは、よく冷えた樽詰の生ビールの方が遙かに美味しい、殊に夏季は生ビールが賞味される、これは、其の土地で出来た火入れをしてない麥酒を、樽から注いで飲むから旨いのである。壘詰したものを壹年も経つた所謂年越麥酒を飲むより、製造したての生ビールを、樽から飲むのが眞のビールの飲み方だ、とドイツ人は云つてゐる。

日本では麥酒の肴に、よく果物を添へて出すが、之れは感心しない、酸味の強過ぎるものは麥酒を水臭く感じさせ、風味を減じさせるばかりでなく、時によると下痢を起すことがある、果物の摘みものは可成く避けた方がよい。

麥酒の摘みものには、概して鹽辛いもの、例へば鹽豆、鹽せんべいの類、チーズ、ハム、ソーセージ、雲丹、燻製品、鹽藏品、海鼠腸、乾魚類等がよい。之れに反してビスケット、菓子のような甘い物は、麥酒に著しい苦味を覚えさせるから面白くない。

ビールを單純にコップへ注いでグイグイ飲むのも良いが、シャンパン酒やブランデー、セリー酒等と混成したコクテール風の飲み物を造つて、料理との味覺の調和を計り、或は其の時折の氣分に適合したビールの混成飲料を味ふのは旨いものである。

また麥酒の液體に最も忌むべきものは、油類及び石鹼等の混入で、極く微量でも麥酒の泡が失はれ、麥酒の價値を無く爲すから、コップ其他の容器の洗滌には最も注意して、それ等のものを附着させぬやうにすることである。

麥酒を開栓する時、往々カフェの女給さんや、お茶屋の女中さん達が、栓抜きでビールの王冠をトク／＼とたゞいて、若しビールが沸騰しないといけなからと、お呪のようにやつてゐる人もあるが、近頃のビールに沸騰しないものは殆どない。

開栓の直前に壘を強く動かすと、中の瓦斯が沸騰し過ぎて、時によるとテーブルや着物を汚す恐れがある、開栓前は出来るだけ靜かに取扱つて、急激な振盪を避けなければならぬ、泡が無さ過ぎてもイケないが。

麥酒を旨く飲む爲めには、其保存法に注意を要する。高温又は極端な低温或は太陽光線の直射等に放置すると、麥酒に濁濁を來たす主な原因となるから、麥酒を貯藏するには、出来るだけそれ等

の悪影響を避けぬばならぬ、それには風通しのよい床下、または穴倉のやうな處とか、冷蔵庫へ適當な温度で横にねかして置けば、品質風味の上に異常な結果を來たさない。

スタウトの飲み方は、單獨でも飲まれるが、最近普通のラガー・ビールや、ジンジャーエール等を混ぜ合はせて飲まれ、またサイダー等を割ると、一層旨味がついて下戸や婦人にも美味しく飲まれるので賞用されてきた。

またスタウトに卵の黄味を加へると(更に少量の砂糖を加へてもよい)絶好の滋養強壯劑となり、外國でも丁度日本の玉子酒と同様、非常に珍重されてゐる。

次ぎに飲み残したビールを無雜作に捨てず、糠みそ漬樽の中へ適量入れて置くと、香の物が大變美味くなる。また陶器類や硝子器具などを洗ふと、泡のために不思議なほど綺麗になり、石鹼以上の効果がある、然し泡が立たなくなると自然その効果も減ずる。

また松樹の盆栽へビールを注ぐと、松葉の色つやがよくなり起死回生の効がある、残りビールも廢物利用の方法によつては決して無駄にはならぬ。

九、麥酒を主材としたコクテール

1 エール・サンガリー (Ale Sangaree)

ビール	一	杯
砂糖	大匙	一杯
水	同	一杯

先づ大型タムブラー(コップ)に砂糖を入れ、同量の水を加へてよく溶かし、ビールを注いでグラスに満たし、ナッツメグを振りかけて供する。

2 ビーア・シャンデー (Beer Shandy)

大型バー・グラスに左の通り注ぎ入れ攪拌して供する。

ビール	二分の一
エール	二分の一

3 ドラゴン・パンチ (Dragon Punch)

是の作り方は北歐諸國、殊に瑞典、諾威で愛飲されるパンチで、四人分の調合法は、

スタウト

小壘一本分

ラガー・ビール

小壘一本分

ブランデー

一ジガー(〇、一四二立)

シエリー

一ジガー(〃〃)

シャンパン

一壘

パンチ・ボールに氷塊を入れ、右の酒を注ぎ、よく攪拌し、砂糖は好みに應じて加へ(材料は充分に冷して用ひ)季節の果物又はレモンの薄切を飾つて供する。

コクテール・ブックに「季節の果物を飾る」とあるは、其時季のシユンの果物をコップに添えることとで、最も多く用はれる果物はチェリー、レモン、オリヅ等々である。

4 ホールステッド・ストリート (Holsted Street)

硝子の水差の中

ビール

一バイント(小壘壹本分)

シャンパン

一バイント(小壘壹本分)

を入れてよく攪拌し、混合度のよい時を見計つて供する。

シエークするといふのはコクテール・シエーカーを両手にもつて數回振動することである。

5 ホット・エール・サンガリー (Hot Ale Sangaree)

マツグ(耳付きの洋盃)の中に砂糖を一匙程入れ、少量の温湯で溶かし、エールでマツグを満して置き、豫め焼いて赤熱した鍔をエールの中に突き入れ、所要の温度に達するまで浸けて置き、鍔を取出し、ナツツメグを振りかけて供する。鍔を入れる時、エールの溢れ出ないやうに注意すること。しづかに鍔を差し入れること。

6 スタウト・サンガリー (Stout Sangaree)

小型のタムプラーに砂糖を大匙一杯入れ、少量の水で溶かし、それにスタウトを入れてグラス(コップ)を満たし、氷塊一箇を浮べナツツメグを振りかけて供進する。

近年我が國でも、美味いスタウトが醸造され、ビール黨に愛飲されてきた。やがてエール、ポーター等の麥酒も製造されよう。

7 ヴェルヴェット (Velvet)

大型バーグラスに、

スタウト

一バイント

シャンパン

一バイント

を注ぎ入れ、攪拌して供する、材料はいずれも氷で冷したものを用ふ。

シャンパンもスタウトも沸騰するから、此調合酒は手早く造り上げること。

8 ヴェルヴェット・カップ (Velvet Cup)

硝子のピッチャー(水差)に、

スタウト

一バイント

シャンパン

一バイント

ブツカキ氷の細長いもの一塊を入れ攪拌して供する、スタウトの代りにラガー・ビールを用ひても差支へない。

9 ヴェルヴェット・ガフ (Velvet Gaff)

シャンパンとダブリン・スタウトを半分づつ混ぜ合せる。分量及び供し方は各自の適宜に任かせる。此飲物の材料は充分に冷したものを用ふ。

此れは單に「ヴェルヴェット」とも呼ばれ又「シャンパン・ヴェルヴェット」ともいふ。

昭和拾壹年九月十日印刷
昭和拾壹年九月十四日初版
昭和拾貳年五月十二日改訂五版

麥酒は液體のパン (K.D版)
〔非賣品〕

編輯者兼
發行者

高山謙治

印刷所

東京市神田區三崎町二丁目十六番地九
東京印刷製本株式會社

發行所

東京市大森區馬込町東壹丁目一四三〇
國際飲食物料研究會
出版部
振替東京三三三二二番



373
115

終

