

# 那須の清楚な水と空気が生んだ 日本が世界に誇るハイアルコールビール

口にした人の多くが、「これもビール？」と驚きを隠さない。毎年一定量しか醸造されず、市場にほとんど出まわらない、知る人ぞ知る魅惑のハイアルコールビール。それが、アルコール度数11パーセント強、賞味期限25年の「ナインテイルドフォックス」だ。子細に迫るべく、那須高原ビールを目指した。

文：並河真吾 写真：柴田博司

## その味わいは芳醇にして稀有

ゆっくりと小ぶりのリキュールグラスに注ぐ。ほどなく、眠っていた豊かな香りが開き、甘美な世界に包み込まれた。少量を口にふくみ、うっとりする。

ビールの概念が覆されるリッチで芳醇な味わいは、2012年、世界的ビア・コンペティション「World Beer Awards」で、「ワールドベスト」の称号を得ている。高級ワインのような、贅沢で複雑なキャラクターを持った力強いビールと評価されたのだ。まさに日本が世界に誇るハイアルコールビールといえる。

醸造元である「那須高原ビール」は、那須塩原駅から車で15分、国立公園の森の中にあった。迎えてくれたのは社長の小山田孝司さん。家具屋を営む家に生まれ、三代目を継ぎ、新規ビジネスとしてビール事業に乗り出したのは1996年のこと。「自分の代になって、何か新しいことに取り組んでみたいと考えていました。その矢先に耳に飛び込んできたのが『地ビール解禁』のニュース。元々モノづくりが好きで、少しばかり味覚にも自信があったものですから、よし、これで行こう！」と

それからというもの、小山田さんは、「造るからには、世の中をあとと言わせる、世界に類を見ないビールを」と、来る日も来る日も考え続けたという。

## 那須地方に伝わる伝説

どんなビールを造るか、イメージを膨ら

## 冬はハイアルコールビールで温まろう

### Chapter 1

現代美術館のような建物の中に、醸造所、レストラン、ジョップがある。レストランでは不定期で、ナインテイルドフォックスの飲み比べイベントが開かれることも。



那須高原ビールの社長、小山田孝司さん。「おいしさに愛と幸せをのせて」をモットーに、ビール造りに情熱を傾ける。ナインテイルドフォックスのほか、宮内庁御用達の「那須高原ビール愛」や、栃木県産のいちごを使った「いちごエール」を手掛けることで有名。ビール造りによって、那須を盛り立てたいとの思いも強い

## ナインテイルドフォックス

麦芽を通常の何倍も使用する、長期熟成を前提としたハイアルコールビール。時間が経つにつれ、麦芽、ホップ、水に一体感が生まれ、より深く、複雑な味わいに。2011年物が、「World Beer Awards 2012」の「エクスペリメンタルスペシャリティー」部門で、「ワールドベスト」の評価を受けた

原材料：麦芽、ホップ  
アルコール度数：11%  
那須高原ビール株式会社  
☎0287-62-8958



ませるうち先に決まったのが銘柄名だった。「ナインテイルドフォックス」という名は、栃木の那須地方に古くから伝わる、『九尾の狐』伝説に由来しています。狐が絶世の美女に化け、人々を震撼させたという伝説なのですが、どこか神秘的で近寄りたく、けれども人を惹き付けてやまない魅力を感じさせる。人間の第六感にまで訴えかける、常識の枠を超えたビールを造りたいと思っています。その名に相応しいアイデアを閃いたのです」

世間では、喉越しやキレこそビールの魅力、鮮度こそ命と謳われている。ならばその真逆を行ってみてはどうだろう。年月を経るほどに円熟し、価値の高まるビール。つまり長期熟成を前提とするビール。無論、ビールは繊細な生き物で、簡単な話ではない。しかし実現できればいつの日か、那須地方のもう一つの伝説となるかも知れない。

創業から約2年が経った1998年、小山田さんは満を持して、ナインテイルドフォックスの具現化に取り掛かった。

左から、ナインテイルドフォックスの1998年物、2000年物、2013年物、2015年物。年代によってはもちろん、温度帯によっても感じられる味わいの魅力が異なるので、ゆっくり時間を掛けて楽しみたい





原材料の麦芽とホップは、幾種類かを配合して使用される。品種、配合率などは企業秘密



ナインテイルドフォックスが眠る、熟成タンク



酵母の培地づくりをする際に使用する、クリーンベンチと呼ばれる装置。無菌状態で作業ができる

## ドイツのビール純粋令に則って

長期熟成に耐えるためには、5パーセント前後が一般的なアルコール度数を、約2倍に高める必要がある。

ビールのアルコールは、酵母が麦汁内の糖分を分解することによって生まれる。単純に言ってしまうえば、糖度の高い麦汁を造り、分解能力の高い酵母を使用すればよい、という話になる。時に、麦汁に砂糖や糖蜜が加えられたり、ワイン酵母やシャンパン酵母が使用されたりするのはそのためだ。

だが、小山田さんはそれを、麦、ホップ、水、ビール酵母のみで実現したいと考えた。それはビール事業に乗り出すにあたり、視察先として本場ドイツを選んだことが大きい。「実は私はあまり飲める方ではありません

せん。ビールを2杯も飲めば二日酔いする。でも勉強ですから、1カ月で40カ所ほどの醸造所を訪ね、一日に3〜4リットルのビールを飲み続けていました。不思議でした。二日酔いになることがなく、無濾過ビールを多く飲んだ次の日は目覚めがいい。当然体質は人それぞれですから、全ての人に当てはまることではないと思います。けれども、少しでも体に負担を掛けない、おいしいビール造りができるなら、それに越したことはない。那須高原ビールは、ビール純粋令に則ることに決めていたのです」

## 世界に前例のない挑戦

原料純粋主義に則った、無濾過のビール造りで、長期熟成を可能にする。日本では

ほぼ前例のない挑戦。小山田さんが幸運だったのは、極めて優秀な醸造家であり、酵母の専門家でもあった、故バワ・デムヤコ博士を迎え入れていたことだった。氏は

ガーナ国立大学理学部の食品科学科を卒業し、ギネスのガナ工場で醸造を担当したのち、広島大学大学院生物圏科学研究所で醸造酵母を研究。博士号を取得している。「通常の何倍もの麦芽を、数種類組み合わせています。そして、バワさんが約700

0種の中から厳選してくれたビール酵母を、那須連山の伏流水でつくった麦汁で自家培養し使っています。酵母に高い分解能力を発揮させるには、麦芽との相性がよいことはもちろん、ビールの仕込み水と酵母を培養する水がイコールであることも重要とのことだ。麦汁の造り方、発酵温度、煮沸

時間など、あらゆる工程において、研究を尽くした計算値に基づき、独自の手法が取り入れられている。その完成された醸造法は、現在まで何一つ変わっておらず、門外不出である。

## ワインテージビールの魅惑

1998年に初めて仕込まれたナインテイルドフォックスは、今年で18歳になる。いったいどのような味わいになっているのだろうか。「飲み比べてみますか?」。小山田さんの誘いに、喉が鳴った。

目の前に並べられた、2015年物、2013年物、2000年物、そして1998年物。年月を重ねるほどに角が取れて、まろやかになっているのが分かる。「劇的な変化を遂げるのは最初の数年、それ以降はゆっくりと熟成を続けます。より調和のとれた、複雑な味わいに変化していくのです」

口にすると、難しいことは考えずに、心で感じて貰えたら嬉しいと小山田さん。「例えば、そのビールが生まれた年、そこから現在に至るまでの時に思いを馳せながら飲んでみる。どうです、特別な味わい深さを感じませんか。ワインテージビールならではの楽しみ方です」

目指しているのは、「100年熟成」と微笑む。「25年という賞味期限は、私たちが計算で導き出したものですが、それより先ははつきり言って未知の世界。果たしてどう味わいに変化して行くのか、想像しただけでわくわくします」

「100年熟成」への夢は、まだ始まったばかり。  
1998年物、1999年物、2000年物は、  
20世紀最後のレア物として、ビールファンの間  
で特に人気が高い。

