

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「ナインティルドフォックス」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、うつとりする。

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。「自分が代になって、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

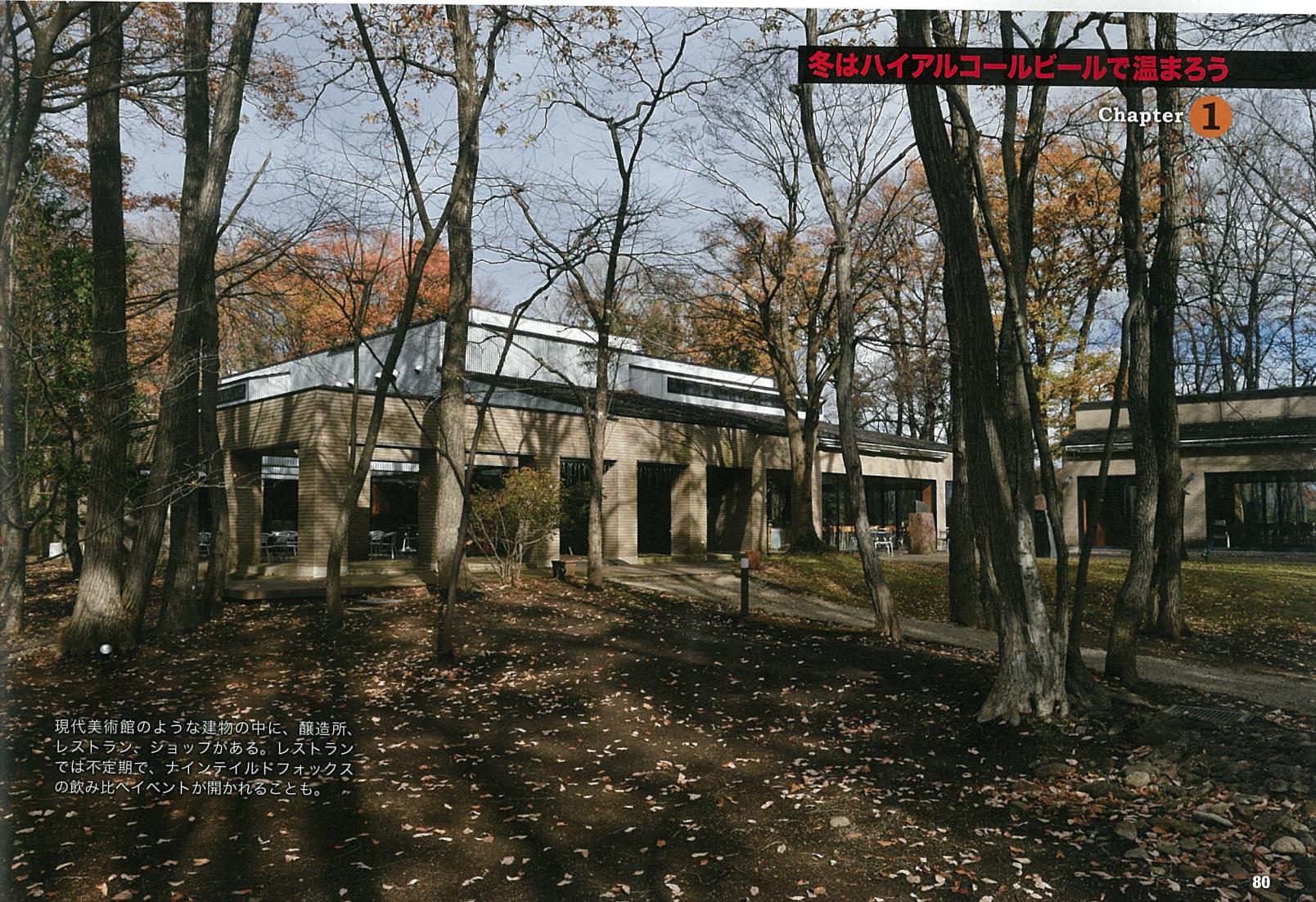
それからというもの、小山田さんは、「造るからには、世の中をあつと言わせる、世界に類を見ないビールを」と、来る日も来る日も考え続けたという。

那須地方に伝わる伝説

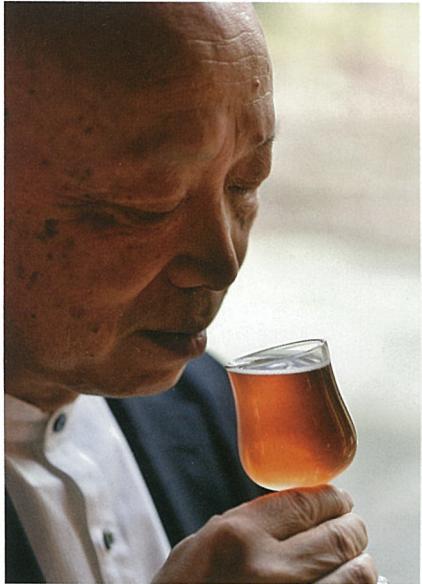
どんなビールを造るか、イメージを膨ら

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、ショップがある。レストランでは不定期で、ナインティルドフォックスの飲み比べイベントが開かれることもある。



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がたく、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つていましたから、我ながらこれはいいぞと。そしてある時、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つ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年が経つた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楽しめたい



「100年熟成」への夢は、まだ始まつたばかり。
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

