

■サンクトガーレンと「はまっ子どうし」、それぞれの“元祖”の歴史と使命

	サンクトガーレン	はまっ子どうし
元祖の歴史	<p>地ビール解禁の道を切り開いた、元祖地ビール屋</p> <p>今は亡き当社先代がアメリカで出会ったエールビール。ラガービール一辺倒だった日本では飲んだことのない個性的な味に感激し、日本でのエールビールの製造販売を決意。しかし、当時の日本ではビール醸造免許取得の最低生産量が年間 2000KL(1 日に大瓶を約 8,700 本売らなければいけない計算)と大変ハードルが高く、実質ビール業界への新規参入は困難でした。そのため、当社は 1993 年に小規模ビール醸造が盛んだったアメリカで免許を取得し、そこで造ったビールを日本に逆輸入して販売を開始しました。ほどなくして、当社の活動は TIME や NEWSWEEK などのアメリカメディアで取り上げられました。それが今度は日本のメディアで話題となり、それをきっかけに翌年の 1994 年、日本のビール醸造免許取得のための基準が 2000KL から 60KL へと大きく引き下げられました。それがいわゆる“地ビール解禁”で、日本各地に多くの地ビール醸造所が誕生しました。</p> <p>当社が日本に戻ってきたのは、1997 年。現在でもそのときに拠点を構えた厚木の醸造所でビールの製造・販売を続けています。</p>	<p>近代水道水の基準をつかった、道志川の水</p> <p>開港から急速に発展した横浜は、人口の増加に伴い水の需要も増えていきました。しかし、海を埋め立てた街だったので井戸を掘っても塩分が多く、飲み水に使えるところはほとんどありませんでした。人々は水売りから水を買ひ、木の樋で多摩川から水を引くなど様々な努力をしましたが、伝染病などが流行しどれも成功には至りませんでした。</p> <p>そこで、イギリス人技術者ヘンリー・S・パーマーに水道の計画を依頼。パーマーは、横浜の人口や使用水量を予測し、水源の水質や水量などを綿密に調査。道志川と相模川が合流する地点(津久井町三井)を水源に、約 44km 離れた横浜の野毛山に浄水場を造り、鉄管で水道を引く計画を立てました。</p> <p>そして、1887 年現在私たちが使っている近代水道が完成、10 月 17 日に通水が開始されました。1897 年には水源を道志川に移し、その水は世界中の船乗りたちに「赤道を越えても腐らない」と称賛されました。道志川は水道創設から 100 年以上たった今も、横浜水道水源の一つとして美味しい水を送り続けています。</p>
	元祖の使命	<p>エールビールの美味しさを日本に伝えたい</p> <p>当社の造るビールは、大手の大量生産のラガービールとは製法も特徴も異なる、エールビールです。ラガービールはラガー酵母を用い、比較的低温で長い時間をかけて発酵をさせて造るビールの総称で、現在日本で流通している 9 割以上がこのラガータイプの「ピルスナー」というスタイルのビールです。</p> <p>一方、当社の造るエールビールはエール酵母を使い、比較的高温で短時間で発酵をさせて造るビールです。ラガーがすっきりしたキレの良さを“喉”で楽しむビールであるのに対し、エールは香りも味もしっかり主張する“味わう”ビールです。ペリーが日本に持ち込んだビールがエールビールであったことからわかる通り、エールは昔ながらの手法で造られた伝統的なビールです。それに対し、ラガーは世界の近代化とともに普及した大量生産向けの現代的ビールです。</p> <p>海外では、ビールはエールとラガーの 2 種類存在するということはほとんどの人が知っており、どちらも容易に口にすることが出来ます。当社は“世界で認められるものは日本でも認められるはず”という信念のもと、エールの魅力を日本に伝え市民権を勝ち取るべく、伝統を守りながら新しい味造りに挑戦をし続けています。</p>