



醸造責任者の阪内さん。もう1人のブルワーと二人三脚で、丹精を込めたクラフトビールを生み出し続けている。



酵母は状態を見て再利用。このタンクで回収した酵母をふるいにかけ、無菌水で表面の汚れを取っていく。かなり繊細な作業だ。

今や約40もの醸造所を構える北海道のクラフトビール界において、先駆けと言えるのが北見市にある「オホーツクビール」だ。来年30周年を迎える歴史の始まりは1987(昭和62)年まで遡る。初代代表取締役の故水元尚也氏を含む地元有志一行が視察のためドイツを訪れた際、大小に関わらずこの町にもパブブルワリーがあることを知り、北見でも実現できるのではないかと考えたことがスタートに。早速翌年「北見ビール研究会」を立ち上げ動き始めるが、年間2000klという最低製造数量が壁になり、計画は暗礁に乗り上げてしまう。どうにかできないかと模索を続けていく中、1994(平成6)年、酒税法の改正により製造数量が60

klまで緩和。そのタイミングを逃さず、同年3月に「オホーツクビール株式会社」を設立し、本格的にビール作りを開始した。当初より醸造の責任者を務めるのは、札幌市出身の阪内順逸さんだ。会社設立に携わっていた北見工業大学の教授の勧めでこの世界に入ったが、大学では工業を学んでいたこともあり、ビール作りは全くの素人だったという。そこで北海道産ビール用大麦を製麦しているサッポロビール株式会社と提携し、醸造技術指導を受け、技術を習得。ファンから成る「オホーツクビール友の会」で試飲会を実施したところ、「自分の作ったビールでみんなが楽しく酔う姿は、何とも言い難い喜びだった」と確かな手応えを得て、設立の翌年に醸造所と直営店舗の開店を迎えた。



北海道 オホーツクビール

新鮮なビールを新鮮なうちに。北海道地ビールの先駆的存在

創業当時から使い込まれてきた仕込み釜は、糖化・濾過・煮沸の3用途で使い分ける。糖化は約65℃、濾過は約75℃、煮沸は約100℃と温度管理も徹底。



30年近くビールを作り続けている阪内さんのこだわりは、大きく2つ。1つは「地元の特化」すること。そしてもう1つは「自分の飲みたいもの」を作ることにある。「醸造所が稼働し始めた時は、地ビールがまだ世に広まっていない時代だったこともあり、IPAの濁りや、通常のビールよりも温度の高いものはなかなか受け入れてもらえませんでした。でも本場の味を楽しんでもらいたい思いから、信念を曲げずにやってきたことで、徐々にブランドが認知されたと自負しています」と振り返る。

オホーツクビールでは、水に溶かした麦芽を何回も煮沸しながら徐々に麦芽糖をつくるデコクシオン法を採用。世界最古の歴史を持つドイツのカスパー・シュルツ社の窯を使った三窯方式で、週2〜3回仕込みをし、12基の1kgタンクと4基の2kgタンクで発酵を行う。その種類はノンアルコールビールを含む全6種。上面発酵の麦芽香味やエステル香が特徴のエールやスタウトタイプ、酵母由来の香りと酸味が特徴のヴァイツェンタイプ、下面発酵による醸造香が特徴のビルスナータイプの3つをレギュラーに、季節限定商品やエールを濾過する前のものなどを提供。ホップ、麦芽、酵母の3つの原料のそれぞれの特徴を生

かしているのが強みであり、長年地元の人を中心に愛されている。「どれかひとつでも、これがうまい！」と飲んだ人に刺さるビールを作り続けることが自分に課されたミッションだと思っています」と阪内さん。それは最初に感じた「自分の作ったビールでみんなの笑顔が広がる喜び」に繋がっていると言う。

今は来年3月に迎える30周年を記念したアニバーサリービールを開発中だ。29周年の記念ビールは、コク・苦み・ホップを引き立たせたリッチな味わいだったが、節目となる30周年はどんな味になるか楽しみは尽きない。



16基のタンクを上面発酵と下面発酵で使い分ける。5〜7日で主発酵が終了した段階の若ビールを貯酒タンクへ移動させ、ビールのタイプによって3週間〜3カ月程度、後発酵させる。



1.再利用のため回収した酵母は、増殖具合や形状を確認するため目視でカウント。汚染を防ぐため、とても重要な作業だ。2.平成14(2002)年には、地域の振興・地域経済の活性化と、魅力あるふるさとづくりの推進に資する企業に表彰される「ふるさと企業大賞(総務大臣賞)」を受賞。

BREWERY DATA

北見市山下町2丁目2-2
☎0157-23-6300
ブルワリー見学:不可



直営店!

オホーツクビアファクトリー

北見市山下町2丁目2-2
TEL.0157-23-6300
11:30~22:00(LO21:30)
月曜、年末年始休

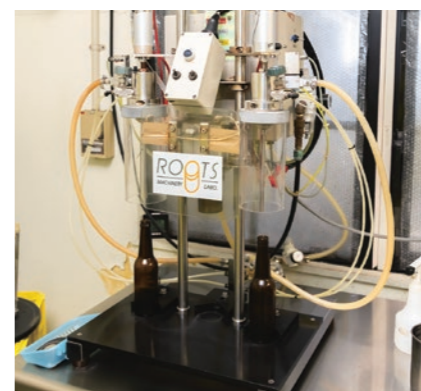
地ビールをおいしくするためにこだわった作りりと、旬の食材を使用した50種類以上の料理メニューが揃う。各種宴会・パーティープランにも対応。



レストランで提供されるビールは、風味や品質を損なわないよう、3日でお出し切るようにしている。瓶ビールも賞味期限は60日(ヴァイツェンは30日)と短め。「今後は3カ月程度持つよう模索していく」と阪内さんは話す。



細かいところでは王冠にもこだわりが。酸化を防ぎ、新鮮さを継続させるため、酸素吸収性を備えたものを使っている。



充填も一本ずつ人力で行う。1時間で約360ℓのベース、瓶にすると約1,000本になる。忙しい時はまさに1,000本ノック」と阪内さんは笑う。



仕込み釜の中にははしごが付いており、2カ月に1回のベースで中に入って清掃を行う。全てが手作業というから驚きだ。