

私たちが体験しました！

ビールを作る工程に興味があります。しっかりお話を聞いて、理解して帰りたいと思います！

中学1年生 和奏さん



父がビール好きなので、どうやって作られているか知りたかったです。教えてあげられるように頑張ります。

中学1年生 倫子さん

1 原料に触れ、ビール作りを学ぶ

ビールの主原料である麦芽とホップに直に触れながら、麦芽を煮出すところから始まるビール作りのプロセスを勉強。麦芽もホップもたくさんの種類があり、組み合わせによって出来上がるビールの風味が変わります。



じっくり観察したり、香りを嗅いだりしてみました



「自由な発想が大事」など、作り手のこだわりを知ることができました



焙煎（ばいせん）度合いが異なる3種の麦芽と2種のホップ



「甘くないクッキーみたい」など食りボしながら麦芽を食べ比べ



オリジナリティあふれるラベルもスタッフが考えているそう

中学生記者が仕事を体験！

むさしの仕事図鑑

ビール醸造スタッフ

ってどんな仕事？

仕込みから発酵・熟成の管理、出荷、清掃など、一連のビールの製造工程に携わります。小規模な醸造所では、原料の仕入れやレシピの考案、イベント運営など、さらに幅広い業務を担うことが多いです。

ここで体験！



26K Brewery

2018年に武蔵野市で初となるビール醸造所としてオープン。地域の素材を使用するなど、バリエーション豊かで個性的なビールを製造・販売しています。市内でホップを育成するプロジェクトも今年で6年目、地産地消の醸造所です。

境南町3-2-13 TEL: 0422-38-5500

スタッフでアイデアを出し合い、飲んだ方が楽しい気分になれる、ここにしかないビールを作っています



株式会社
スイベルアンドノット
26K Brewery
ビール醸造責任者
栗山勇太さん

和奏さん 仕事のやりがいは何ですか？
栗山さん 職人が個性豊かな味わいを追求して作り上げるクラフトビールが大好きで、「クラフトビールが好きだなを増やしたい」という思いがあります。自分が手掛けたビールをきっかけに、「こんなビールもあるんだ！」とクラフトビールに興味を持つてくださる方を見た時は、とてもうれしくてやりがいを感じます。

倫子さん 仕事で大変なことはありますか？
栗山さん 以前はイメージしていた味に仕上がらずにガッカリすることがよくありました。技術や創造力は経験を積む中で培われる部分が大いなので、今ではそういうことはほとんどなくなりました。でも、今も

2 ビールの比重測定と樽運びを体験

仕込みを終えて酵母を加えた麦汁をタンクの中で2〜4週間発酵させると、ビールが完成。その過程で、発酵の進み具合を確認するために行うのが比重の測定です。発酵が進むにつれて糖分が減り、比重も減っていきます。出来上がったビールを詰めた樽運びにも挑戦。

発酵タンクから発酵途中の麦汁のサンプルを取ります。ゆっくり慎重に行いました



泡だらけになった〜



サンプルの麦汁は発酵5日目。まだまだビールではありません



大事に運びます！

ビールを15リットル詰めた樽の重さは約20キログラム



1.007くらい

サンプルに比重計を入れて比重を測定。最終的に設定した目標値になるように管理していきます

体験を終えて

今回の体験を通して、今まであまり知らなかったビールの作り方や材料について学ぶことができて楽しかったです。学校のみんなにも教えてあげようと思いました。(和奏さん)



麦芽を食べ比べてみたり、商品を作る上での工夫や大切にしていることを教えてもらったのが印象に残りました。父に報告したいと思います！(倫子さん)



きれいな泡！

別のタンクで出来上がったビールも見せてもらいました。味見は大人になってから

と、洗淨に費やす時間が多く、ずっとスポンジを持つている感覚です。あとはやっぱりビールが好きな人ですね。

和奏さん ビール作りで一番大切にしていることを教えてください。

栗山さん お客さまが飲む瞬間を想像し、どのようなビールを作れば「おいしい」「面白い」「新しい」と喜んでいただけるかを常に考えるようにしています。その上で、自分自身も「こういうビールが飲みたかった」と思えるものができればパーフェクトですね。

和奏さん この仕事に向いているのはどんな人だと思いますか？

栗山さん 注意力があつて、洗いや掃除が好きかな。ビールの品質を守るために衛生管理は重要なので、洗淨に費やす時間が多く、ずっとスポンジを持つている感覚です。あとはやっぱりビールが好きな人ですね。

客さまの反応を観察したり、フィードバックをインプットして、新しいレシピのヒントを蓄積する努力を続けています。

倫子さん おすすめのビールを教えてください。

栗山さん 武蔵境産のトウガラシを使用した「Mr. SAKAI」がイチオシです。トウガラシの辛さと風味に麦芽の香りがマッチして、おいしいですよ。