

キリンビール横浜工場の見学

暑い中、7月28日汗をかきながら工場見学をしたのはA班13名、B班10名の参加者、緑豊かなキリンビール横浜工場の見学をさせて頂きました。見学のガイドさんの指示で、まずはシアタールームに移り、キリンビール振り返る映像を拝聴しました。



拝聴しました。キリンビールの発祥地は横浜山手、1870年からビールをつくらせていました。ウィリアム・コープランドは日本人向けのビールをつくらせたり、醸造を伝授するなど日本のビール製造に大いに寄与しました。やがて1888年に「キリンビール」と名付け発売されました。シアター終了後エスカレーターを上がり麦芽、

ホップの展示コーナーに移りました。ガイドさんから「大麦麦芽を適当に食べてみてください」食べ初めは香ばしいのですが、よく噛んでいると甘み感じます、次は「ホップの匂い嗅いでください」そのままでは香りはないのですが、割ってみると独特の匂いが漂います。



仕込みの大きな釜の展示スペースに案内されました、プロジェクションマッピングの映像が流れ、仕込みのタンクが有りました。「一番搾り麦汁」、「二番搾り麦汁」飲み比べて「一番搾り麦汁」は「あまっ!」と感じました。約1週間の酵母が系終わると、ビール貯蔵タンクを多し1~2カ月低温で寝かせます、寝かせることにより香りと風味が言調保されていきます。おいしさのピークを見極め、ろ過器でビール酵母を取り除き一番搾りの完成です。仕込みの大きな釜の展示スペースに案内されました、プロジェクションマッピングの映像が流れ、仕込みのタンクが有りました。

「一番搾り麦汁」、「二番搾り麦汁」飲み比べて「一番搾り麦汁」は「あまっ!」と感じました。約1週間の酵母が系終わると、ビール貯蔵タンクを多し1~2カ月低温で寝かせます、寝かせることにより香りと風味が言調保されていきます。おいしさのピークを見極め、ろ過器でビール酵母を取り除き一番搾りの完成です。続いては完成したビールの缶詰めていく工程です、350 1缶1分間でなんと2千本のビール詰めることが出来るそうです。(ここは修理のため工場は稼働していないのでビデオを再生して頂きました)

一番搾りおいしさ実観ツアー



いよいよビールの試飲会が始まりました「一番搾りうまさの秘密体験ツアー」、工程とか、ビールの試飲、実感ツアーでした。暑い中美味しいビール飲みました最高的一杯です。ビールがどうして出来るかを体験し良い一日でした。



文 書 熊田昌秀
写真・編集 富山友次