

発泡酒醸造所

クロスロードブルーイング

須崎克之さん

須崎さんこだわりの発泡酒



出来上がったばかりの麦汁。三週間ほどで発泡酒になる



蒸し暑い醸造所の中で黙々と醸造釜に向かう須崎さん。一つ一つの作業をおろそかにしない姿勢が、発泡酒に命を吹き込む



須崎克之(すさき・かつゆき)さん 37歳。愛知県豊橋市出身。レストラン経営などを経て、平成12年に「発泡酒醸造所クロスロードブルーイング」を開く。発泡酒とはいえ、ビールに負けない豊かなコクと独特の風味。一つ一つ丁寧に造られる須崎さんの発泡酒を求めて、熱心なファンが醸造所に足を運ぶ。

発泡酒醸造所クロスロードブルーイング 白石区菊水上町2条2丁目 ☎842・2284
ホームページアドレス <http://crbeer.com/>



手作りのハムやソーセージ。丹念な仕事が味わいを深める



コクと風味は、ビールに引けを取らないという。

商店を改造した醸造所の壁際には、銀色に光る五十ℓの小振りな醸造釜が並ぶ。釜に張った水が沸騰するのを待つ間、須崎さんは黙々とたるや機材の洗浄に精を出していた。

「発酵の段階で雑菌が入るとビールが腐ってしまったりするんですよ」と洗う手を休めず話す。室内は蒸気が立ち込め、非常に蒸し暑い。須崎さんの額にも大粒の汗が吹き出している。釜のお湯が沸くとまず、モルトとモルトエキス

トラクト(麦芽を糖化したシロップ状のもの)を入れて煮込む。「数種類の材料をブレンドして、いろいろな味と香りの発泡酒造りに挑戦しています」。克蘭ベリーやはちみつなどを入れて、独特の風味を持つ発泡酒を仕込むこともあるという。

この日醸造したのは、豊かなコクのあるジャーマンエールなど三種類。自作のレシピに従い、慎重に材料の分量を計って釜の中に投じていく。釜から吹きこぼれないよう注意しながらしばらく煮込み、その後、ホップを加えると麦汁の完成だ。発酵タンクに出来上がった麦汁を移し、イースト菌を入れる。麦汁の中の糖分をイースト菌がアルコールと炭酸ガスに分解する、一次発酵と言われる工程に入る。発酵室にタンクを収めると、ほっと一息ついたように、須崎さんはたばこに火を付けた。「このまま十日間ほど寝かせます。発酵しやすいよう室内の温度に気を配りますね。特に冬は室温が下がり過ぎるので温度管理には慎重になります」と寝かせたばかりの麦汁をいとおしそうに見つめながら話してくれた。

醸造所の二階は、今年三月にオープンしたばかりのレストランで、須崎さんの仕込んだ発泡酒のほか、手作りのハムやソーセージも味わえる。「時には『こんな味のものが飲みたい』とお客さんからリクエストされることもあります。自分の造ったものを気に入ってくれている人のために、丁寧な発泡酒造りにこだわりたいです」。噂を聞きつけ、二十代から六十代まで、幅広い年齢層の人がレストランに訪れる。その味にほれ込んで繋ぐ通うようになる人も少なくない。発泡酒に注がれた須崎さんのこだわりと愛情が、訪れる人の心を酔わせるからなのだろうか。