

野瀬建築便い

ホップで爽やか

汗ばむ季節がやってきました。仕事終わりに飲む一杯のビールは、最高の時間を届けてくれます。最近ビールも種類が増えて、飲み比べも楽しいですね。

のど越しが刺激的で、ほどよい苦みのビール。あの独特の苦みは、大地に育つホップから生み出されています。ホップはアサ科のつる性の植物で、春に芽を出して、初夏には7メートル近くの高さまで成長します。初夏の日差しを浴びてサワサワとゆれるホップは、グリーンの塀のように一列に並び、しっかりと空に向かって伸びています。

ホップは雄株と雌株に分かれていて、ビールの原料になるのは雌株の松かさのような花の部分のみ。球花や穂花と呼ばれる花を縦に割ると、「ルプリン」と呼ばれる黄色い粒状の樹脂がたくさんついています。このルプリンこそが、ビールの苦みや香りの正体なのです。ホップに

は泡持ちをよくする効果や殺菌効果もあり、何と品種も200種類以上あります。

今人気のクラフトビールは、主に小規模な醸造所で、こだわりを持って作られているビールです。香りの強いものや、コクのある味わいなど、バリエーションが豊かですが、これは全てホップの組み合わせによって作り出されます。例えばアロマホップ「シトラ」は、グレープフルーツやライムのようなフルーティーな柑橘の香りが特徴です。苦味をつけるピタリングホップ「マグナム」は、爽やかな苦みがビールのコクを引き出すため、多くのビールに使われています。お好みのクラフトビールを探してみましょう。

ビールといえばジョッキですが、クラフトビールはオシャレなビアグラスに注いでいただきます。今宵はよい香りのビールで乾杯。爽やかなホップをどうぞ。

