

滝川市とクラフトビールの歴史

1997 年 5 月

滝川初の地ビール「スカイビール」の醸造を開始（ピルスナー・ヴァイツェン）



2005 年 3 月

消費量の減少により地ビール醸造を休止

2014 年 4 月

大雪地ビール(株)が地ビール醸造施設の指定管理者となり醸造を開始

2015 年 3 月

りんご&ドライ完成発表会を開催

2015 年 5 月

空知ヴァイツェン・空知エール・空知ピルスナーが完成し、4 種類の商品が揃う

2015 年 8 月

クラフトビアガーデン初開催



2015 年 12 月

『フード・アクション・ニッポン・アワード 2015』商品部門で「りんご&ドライ」が入賞

2018 年 5 月

『全国地ビール品質審査会 2018』で「空知ヴァイツェン」が入賞

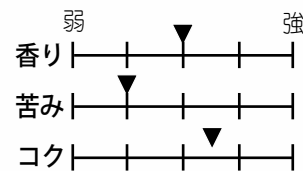
2019 年 1 月

『JAPAN BREWERS CUP 2019 ペールエール・ゴールデンエール部門』で「空知エール」が 4 位入賞

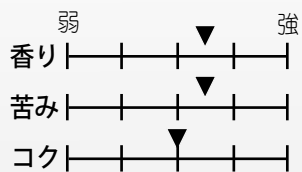


空知ヴァイツェン

大麦麦芽を使用する一般的なビールとは違い、小麦麦芽を主原料とする南ドイツで主流のスタイル。酵母をろ過していない濁りのある「ヘーヴヴァイツェン」と呼ばれるタイプです。バナナやクローブ、いちごを思わせるような香りがあり、苦みの少ない飲みやすさが特徴。



空知エール

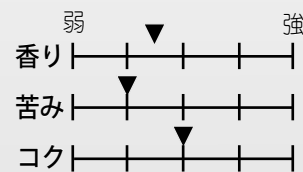


イギリスではビールのことを「エール」とも呼び、世界的に愛されているビールのタイプ。空知エールは、アメリカンホップのもつ柑橘系の香りと強い苦みを特徴としつつも、麦芽のほのかな甘みを感じられるペールエールタイプに仕上がっています。

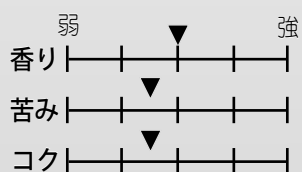


空知ピルスナー

大麦麦芽 100% で作る「ビールの王道」ともいえるタイプ。日本人にとって一番馴染み深いと言われていて、アメリカ産ではありますが、北海道で誕生したホップ「ソラチエース」を使用しており、爽やかでのだ越しのよいビールです。



りんご&ドライ



滝川産のりんご果汁を原料に使用したフルーツビール。りんご感を引き立てるため発酵直前のタンクへ果汁を投入しています。飲み口はりんごならではの香りと酸味・渋みが爽やかで、後味には程よく甘みを感じられます。



誰かに話したくなる！ビールの豆知識

普段私たちが飲むビールのほとんどは、その造り方によって「エール」または「ラガー」の 2 種類に分かれます。この 2 つの違いは発酵方法で、「エール」は 20 度前後の高温で活発に活動するエール酵母で発酵させ、「ラガー」は 6～15 度前後の低温で活発に活動するラガー酵母で発酵させます。大手メーカーのビールの多くが「ラガー」に分類され、滝川のクラフトビールでは空知ヴァイツェンと空知エールが「エール」に、空知ピルスナーが「ラガー」に分類されます。

※りんご&ドライは発泡酒

特

集

地ビール醸造施設運転再開～ 10th anniversary ～

もっと知りたい！滝川クラフトビール

平成初期に訪れた「地ビールブーム」。滝川市でも平成 9 年から地ビールの醸造を開始し、「スカイビール」が誕生しましたが、地ビールブームが下火になり、滝川の地ビールも平成 17 年に醸造を休止。

しかし、滝川のビール造りの灯は消えていませんでした。平成 26 年、大雪地ビール株式会社が指定管理者となり「滝川クラフトビール工房」として醸造を再開し、今年 10 周年の節目の年を迎えました。



TAKIKAWA CRAFT BEER FACTORY

滝川クラフトビール工房

クラフトビールは知れば知るほど、もっと楽しく、もっとおいしくなる。
まずは、おいしいビールを造る 5 つの要素を紹介。

「麦芽」

ビールの主原料で、発芽させた大麦麦芽や、小麦麦芽が使われます。ビールの味や香りなど個性の形成に大切な役割を担っています。

「酵母」

麦芽から作られた糖분을分解して、アルコールと炭酸ガスをつくり出します。酵母の特徴によって、ビールの味わいも変わってきます。

おいしい
ビールに
なるぞー



「水」

滝川の水は軟水で、淡色系ピルスナーに適しています。水もそのまま使うのではなく、ビールに最適な水質に調整することが大切。

「ホップ」

ビールの魂とも言われるホップ。ホップの産地や種類、量、投入のタイミングはビールの味に大きな影響を与えます。

「副原料」

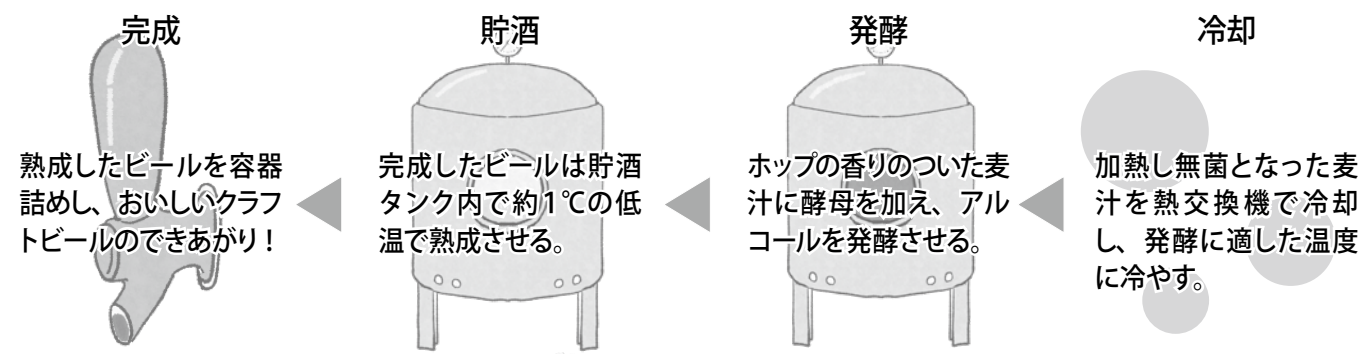
米やフルーツ、スパイスやハーブなど、副原料もさまざまあります。ビールの味を調整したり、味に特徴を出したりします。

伝説のホップ「ソラチエース」

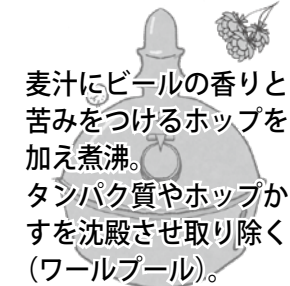
上富良野町で生まれ、1984 年に品種登録された伝説のホップ「ソラチエース」。ヒノキやレモングラス、ライムのような爽やかな香りが特徴ですが、当時の日本ではあまり受け入れられませんでした。1994 年にアメリカに渡ったソラチエースは、2000 年代に人気を博し、世界に知られるホップになりました。日本のクラフトビールブームによって、逆輸入の形で日本でも人気となりました。

『空知ピルスナー』は、この伝説のホップをふんだんに使用しています。





煮沸・ワールプール



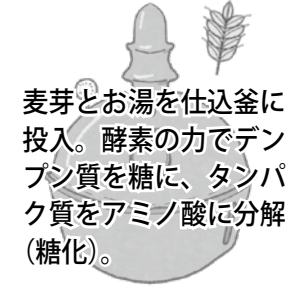
麦汁にビールの香りと苦みをつけるホップを加え煮沸。タンパク質やホップかすを沈殿させ取り除く（ワールプール）。

ろ過



糖化液から麦芽かすをろ過し、麦汁を造る。

糖化



麦芽とお湯を仕込釜に投入。酵素の力でデンプン質を糖に、タンパク質をアミノ酸に分解（糖化）。



クラフトビールができるまで

りんご&ドライ

×

りんごどら焼き

りんご感が強いので、りんごを使った料理に合う。

空知ヴァイツェン

×

はちみつカステラ
ベリー系スイーツ

小麦のビールはパンやホットケーキなど小麥料理との相性◎。

空知エール

×

ジンギスカン
アイガモ

ホップの苦みが肉のうまみを引き立たせてくれる。

空知ピルスナー

×

お米チップス

揚げ物や濃い味系、淡い塩味の食べ物もおすすめ。

**地域おこし協力隊考案
道の駅たきかわで
買えるおすすめ
ペアリングおつまみ**

滝 川ふれ愛の里に醸造施設を持つ「滝川クラフトビール工房」でクラフトビールの製造は行われています。

「一般的なビールが飲みやすく大衆的なものが多いのに比べ、クラフトビールは種類によって香りや味も大きく違います。ホップや酵母の香りがとても豊かなのが特徴です。滝川のクラフトビールは、東京などのイベントでも、クラフトビールらしい香り高いビールだと大変好評です。」と話す醸造士の高木さん。

滝川クラフトビールの特徴について、「空知ピルスナーは、伝説のホップ『ソラチエース』をふんだんに使っています。りんご&ドライも滝川らしいビールの一つで、りんごの酸味や糖度など、その年のりんごの持ち味によって味も変化します。ビールにあった水質に調整したり、りんごの糖度によって麦芽の糖度を上げたりすることもおいしいビール造りには大切です。滝川の水は軟水で、淡色系のピルスナーにも適しています。」

と話します。

「工程一つ一つが味や香りに影響するので、ビール造りを口ジカルに組み立てることを大切にしていきます。水質を分析したり、原材料も一つずつ成分を分析したり、その含有量などを数値化し、苦みや香り付けを行っていきま。感覚だけに頼るのではなく、きちんと計算式を作り上げることで毎回おいしいビールが出来上がるように心がけています。」

地 域おこし協力隊として、クラフトビール造り2年目を迎えた伊勢さんは、「どの工程も学ぶことが多く、毎日が勉強です。自分はまだ、知識も経験も高木さんの域には達していないので、完成されたレシピをしっかりと守り、外れることの無いように、おいしいビールを造っていききたい。」とビール造りに情熱を注ぎます。

クラフトビールの需要が高まる夏に向けて、仕込みは全盛期を迎えています。

醸造士
右：高木ドルフ 里樹さん
好きなビール りんご&ドライ
左：伊勢 良介さん（地域おこし協力隊）
好きなビール 空知エール

あ と が き

「滝川市乾杯条例」を存じましょうか。

滝川産のビールやワイン、ジュースなどによる乾杯の習慣を高めることで、地元酒等の利用促進を図り、市内産業の活性化に寄与することを目的として施行された条例です。

【特集】 もっと知りたい！滝川クラフトビール おわり

滝川クラフトビールフェスティバル 2024

今年も平和公園で家族と仲間とクラフトビールを楽しもう！



日にち 7月23日(火)、24日(水)
時間 16:00～21:00 場所 平和公園

毎年多くの方に来場いただいている「滝川クラフトビールフェスティバル」を今年も開催！クラフトビールの出店はもちろん、市内飲食店によるグルメやステージイベントも楽しめます。家族で、職場の仲間と、夏の屋外イベントをお楽しみください。

…市内で滝川クラフトビールが買えるお店…

地酒屋 小林酒店（大町） 道の駅たきかわ（江部乙町） マックスバリュ滝川店（南滝の川）
生鮮おろし（東町） コープさっぽろ滝川店（新町）

市外でも買えます！

北海道どさんこプラザ札幌店、大雪地ビール館（旭川市）、砂川ハイウェイオアシス館、オハナマーケット（深川市）、北海道どさんこプラザ有楽町店（東京都）ほか

