

## 自ビール作りに励んだ顛末記！

東海職業能力開発大学の谷地健治さんから、突然電話があり、何ごとかと思いましたが、それがこの原稿の依頼でした。谷地さんとは民間からの転身組で、同期で機構に入構した中途同期です。研修中に親しくなり、いろいろお世話になりました。最後にお会いしたのは、組合の新規組合学習会で、それから2年以上経っており、とても懐かしかったです。そこで喜んで、リレーのバトンを受け取りました。

◇

まずタイトルの「自ビール作り」とは何かと、疑問を持たれた方もあると思いますが、実はビール作りを10年前ぐらいからやっているのです。やり始めたきっかけは、偶然に図書館でビール作りの本を見つけ、借りて読んだのがきっかけです。ビールが好きだったのと、読むと意外と簡単に作れることが本でわかりました。

簡単にビールの作り方を説明しますと、ビールの素という缶詰が販売されており、中身は麦芽エキスなのですが、それを鍋で水を加えて煮詰めて、アルコール度数を上げるため、若干の砂糖等を加えます。実はこの加える砂糖の量により、完成時のアルコール度数を調整することが可能です。その後、大きなバケツに入れて、酵母を加え1週間ぐらい発酵させます、この発酵により糖分をアルコールに変化させることができます。これが1次発酵です。この状態は、ちょうどビールの炭酸が抜けた状態です。2次発酵で炭酸を付加させるのですが、ビール瓶などの容器に1次発酵が終わった液体に少しの砂糖を加えて密封します。それを冷暗所で3週間程度保存すると、炭酸が入った泡の出るビールの出来上がりです。出来たビールの味はというと、いま巷で流行っている地ビールの味に近いです。しかし、周りの人に飲んで貰った感想は、うまいと絶賛する人は少なく、微妙な発言が多かったということも残念ながら事実です。

それとビールを作るとき、注意しないといけないのは、無許可でアルコール度数が1%を超えるものを作るの



ビールの素と自ビール作りの道具

は、酒税法で禁止されている点です。私の作ったビールのアルコール度数は、皆さまのご想像にお任せしますが、しかし自分で作ったビールは当然、税金もかかりません。だから安く！そして旨い？ビールが簡単に作れる醍醐味があります。結構、趣味としている人が多いみたいで、今ではインターネットで、いろんなビール作りの材料や道具が簡単に手に入ります。

しかし、私のほうは自ビール作りに励んだせいか、ここ数年、健康診断で尿酸値が高めに出ており、ビールなどのプリン体をたくさん含んだものを控えるように注意を受けて、今は作るのを止めています。尿酸値が下がれば、自ビール作りに精を出したいのですが、今は健康増進のため、まずは体重を減らそうと頑張っています。

◇

さて、次のリレートークは京都職業能力開発促進センター電気・電子系の末松先生（旧姓：畑中先生）です。末松先生とは九州職業能力開発大学校で1年間、同じ科と同じ宿舍で一緒になり、まさに明るく楽しい、気配りのできる人なのですが、まさに波乱万丈？の人生を歩まれているようなので、素敵な話を書いて貰えると思います。それでは末松先生、バトンよろしくお祈りします。