

# TOMORROW

The Magazine for Joy of Living  
June, 2006 vol. 1

[www.lifecard.co.jp](http://www.lifecard.co.jp)

グラスに溢れる、

ベルギービール

La séduction  
de la bière belge

の魅力

Life  
CARD

Unique!



# ベルギーの夏の味「セゾンビール」

ブリュッセルから南西に車を走らせて1時間もすると、車窓から見える風景が変化し始める。石造りの重厚な街の景色から、緑溢れる田園風景へと変わっていくのだが、同時に高速道路の標識がオランダ語からフランス語へ、何の前触れもなく変わる。行き先の街の名前が突然変わってしまうのだ。そこでようやく、ああフランス語圏に入ったのだなと実感する。

国道といってもただの田舎の一本道、どこまでも広がる牧歌的な風景の中を車で走るのはとても楽しい。

この楽しいドライブの目的地は、ベルギー南部ワロン地方を代表する「セゾンビール」を造る醸造所デュボン醸造所だ。

そもそも「セゾンビール」とはどんなビールなのだろうか？ 実はベルギーでは昔、ビールは農家で造られるものだった。夏から秋にかけての畑仕事で渴いた喉を潤すためのビールを、冬の間に造っていたのである。暑い季節に飲むので味わいは爽やかでスパイシー。糖化の過程で乳酸菌を取り込むこ

とで傷みにくくする工夫もされた、季節限定のビールである。

現在、デュボン醸造所のある場所もかつては農家だった。250年前に建てられたという古い農家が醸造所に変わったのは1899年。そして1920年にデュボン家が受け継ぎ、代々「セゾンビール」を造っている。

## 160年変わらない道具と製法

現在のオーナーであるオリビエ・デュディケールさんは4代目。「若旦那」といった雰囲気のある素敵な好青年だ。デュボンのビール造りもまた、代々受けついで道具と製法で、伝統の味を守り抜いている。

「このキューブ（粉砕された麦を攪拌する桶）は1844年当時のもの。今でももちろん使っている」  
麦汁を煮沸する段階では煮沸桶を直火にかける。なんと薪をくべて火をおこしていた。

「直火で煮沸する方法を、今でもやっているところは少ないね」とオリビエさん。こうして大切に造

# Brasserie Dupont

Rue basse 5.B-7904 Tourpes  
Tel : 069-67-10-66



庭のあるレンガ造りの美しいデュボン醸造所。敷地内にはチーズ屋、向かいには直営のビアカフェもある。



られたデュボンのセゾンビールが美味しくない訳がない。

## いよいよテイステイング

デュボンではいくつかの異なるタイプのビールを造っている。主要銘柄は「セゾン」と「モワネット」。「セゾン」はみずみずしくまろやかな味わい。心地よい苦みに、レモンやオレンジなどの柑橘系のニュアンスが加わるが、これはイースト由来の香りだそう。瓶の中でも酵母は生きてるので、カーブの中で寝かせておけばさらに複雑なアロマと味わいが生まれるという。

世界各国に輸出されている「セゾン」に対して「モワネット」は、生産量の半分が国内で消費される、国内で人気の高いビールだ。アルコール度数が8・5度と高く、その分なめらかでフルーティな味わいが強くなる。バナナを思わせる甘い香り。「モワネット」にはウサギ料理が

合うそう。もうひとつ忘れてならないのが、オリビエさんの奥さんが造って醸造所で販売しているチーズ。「モワネット」で洗いながら熟成させるそうだが、こっくりとナッツのような香ばしさがあってとても美味しい。奥さんの造ったチーズをつまみながらビールを飲んでみると、ほのほのとした気分になってくる。

そして最後にいただいたのはデュボンのスペシャリティである「ピエール・デュ・ミエル」（蜂蜜のビール）。「蜂蜜は二次発酵の前に加える。糖分はすべてアルコールと炭酸ガスに変わるから蜂蜜といっても甘口ではないのです」。しかし、グラスにそそがれたビールに鼻を近づけると粉れもない甘い蜂蜜の香り。シナモンやオレンジピール、洋梨のアロマが口いっぱいひろがる。

デュボン家が醸造所を受け継いだのは1920年だが、実はそれ以前にここにあったリモー・ドゥリア醸造所が造っていたのが「ピエール・デュ・ミエル」だったという。時代から時代に受け継がれる変わることはない味は、これからずっと、デュボン一族が守り続けていく大切な遺産なのだ。



上/オーナーのオリビエ・デュディケール氏。下/オリビエさんの奥さんの造るチーズ「モワネット」。