

アメリカンクラフトビール

世界をリードするアメリカのクラフトビール。それは革新的な原料の使用法、醸造の技術、そして醸造家たちの情熱が生み出したビアスタイルです。

クラフトビールにおいて世界の最前線に立つアメリカですが、40年前にはブリュワリーの数は50軒もありませんでした。それまでビール市場を席卷していたのは大量生産によるラガービール。しかし、醸造家たちは新しいビールのスタイルを模索し、醸造プロセスを見直し、クラフトビール革命でビールの世界を変えていったのです。これによりホームブリュウイング（自家醸造）の文化が根付いていたアメリカでマイクロブリュワリーが爆発的に増加することになり、今やその数は8,000軒を上回るほどになりました。そして、それぞれがこだわりを持ち独自のビアスタイルを開発しています。それが、今日の高いクオリティーと多岐にわたるフレーバーを楽しめるアメリカンクラフトビールへと進化を遂げたのです。

では、これほど人々を魅了するほどまでになったクラフトビール革命とは何だったのでしょうか。

それは、1971年米国農務省によって品種開発された「カスケードホップ」が大きな要因となっています。このホップが持つ複雑で果実味豊かな風味は、それまでのビールの常識を覆しました。そして、新しいアイデアと技術から作られるアメリカンクラフトビールは他に類を見ないものとなり、世界中に広がりしました。

アメリカンクラフトビールの代表格「アメリカン IPA」、木樽で熟成させる「バレルエイジビール」、クラシックスタイルのビールなどは、アメリカはもとより国境を越えて世界中で愛飲されており、アメリカのブリュワリーはクラフトビールの中心的存在として注目されています。

IPAは全クラフトビール売上げの約1/3を占めるほど人気のビアスタイルですが、近年はアルコール度を下げたビールや軽い味わいのビールも注目されています。これは、炭酸が強く喉ごしのよい大量生産のラガービールに慣れている人がクラフトビールを飲むきっかけとして軽めのスタイルを好むため、アメリカンラガーやブロンドエール、ケルシュ、ライトサワーなどスッキリとした爽やかなビールの消費が増えてきています。

また、最近の研究*によると、クラフトビール愛好家の約半数が「いつも」または「よく」何かを食べながらビールを飲むと答えています。そして63%の人が何を食べるかによってビールを選び、88%の人が「少なくとも時々は」食べ物と一緒にビールを楽しんでいると回答しています。

(*Nielsen survey)

確かな品質、安全性、独自のビアスタイル、冒険心と画期的なテクノロジー、それがアメリカンクラフトビール業界のミッションです。

世界中のより多くの人に、アメリカンクラフトビールが持つ風味豊かで確かな品質のクラフトビールを味わい楽しんでいただきたいと願っています。