



ラオスビール：美味の秘密はコメと技術

(The secret of Laos' cult beer: rice and a German-trained brew master By Christiane Oelrich Jan 20, 2011,)

特別なビールがラオスという東南アジアでは飲まれている。ビール通のあいだでは、地域でもっとも美味しいとの定評もある。一見ふしぎな現象だが、ビールの製造管理者が、ビールにもっともうるさい国、ドイツで修行を積んだといえ、なるほどと合点するのではないか。

ビールファンの間ではビアラオ社のビールはカルト(熱狂)的な支持を集めている。新鮮な感じと香りが、次の一杯を欲しがらせるのである。

「東南アジアでは最高のビールです」(駐ラオス・ドイツ大使、ピーター・フィンランド氏)

こんな感想もある。

「私が知っているかぎりでは、もっとも新鮮で、ユニークな味です」

こう話すのは、昨夏友人とラオスに旅行したドイツ人、マティアス・ベルグマン氏。

ビアラオがここまで高い評価を得て、成功した秘密は、おコメの原料使用と製造のノウハウ技術にある。

* * * * *

ラオス首都のビエンチャン郊外にある工場を訪れると、シティセー・ケッタボン氏の脳裏にはある言葉が浮かぶ。「私たちは最高の工場を持っている」。瓶詰め工場も貯蔵タンクもドイツから輸入したものだ。

しかし、もっともドイツ的なものは、じつはブルーマスターと呼ばれる製造管理者、シティセー・ケッタボン氏そのも

のである。

シティセー氏は 1989 年に当時は東ドイツの一部だったドレスデンに短期滞在し、そこで食品技術を学んだ。その後、2004 年、再びドイツを訪れ、今度はブルーマスターの資格を取得したのである。かれは現在、150 人を抱えるピアラオ工場の製造責任者となっている。

ビアラオは 1973 年にフランス人資本として出発、当時は年間 300 万リットルのビールを製造していた。しかし、2 年後のラオス独立時に、共産党政権によって国に接収された。その後、国営企業として営業を続け、2005 年にはデンマークのビール会社、カールズバーグ社から出資を受けた。現在の資本比率はラオス政府が 50%、カールズバーグ社が 50%。

現在の年間生産量は 2 億 2000 万リットルで、毎年 10% 成長している。成功要因の一つには、国内の市場シェアが 99% と独占状態にあることがあげられる。輸出はそれほど多くないが、海のない内陸国で、徐々に拡大している点は注目に値する。

ラオスから帰った旅行者は、しばしばビアラオを買い求める。ラオスで飲んだ味が忘れられないというわけだ。そうした人々にとって、救世主ともいえるのがラオス生まれのラオテ・スラ氏。ドイツでラオスビールの販売を手がけているビジネスマンである。

気になるお値段は 1 リットル当たり 33 セント、1 本では 1.7 ドル。2009 年の販売量は 5 万本。ビアラオ社で値上げがあったため、2010 年には売上がやや落ちたという。

「特別の機会に飲むビールです。飲めば楽しかったラオス旅行を思い出しますよ」

そう話すのは、ラオスをよく訪れるドイツ人旅行者のハンタ氏である。

ビアラオで製造管理者をしているシティセイ氏の仕事は、朝 9 時にビールの味を試飲することから始まる。分析チームによる時折の検査はあるが、「何より確かなのは、人間の味覚です」と彼は主張する。

問題が起きることはほとんどない。「ラオスの独特の味は、私たちの誇りと喜びである」というのは、ビアラオ社の標語である。

シティセイ氏自身はおコメが独特の味わいを加えていると考えている。

「ドイツのビールは麦芽を 70%と大麦を 30%使うのですが、私たちは米（記者補足：いわゆるジャスミンライス）を 30% 使うのです。」（同氏）

米は砕かれ、加熱された後、麦芽に加えられる。これがとくべつの香りを出す。

「米を使うのはドイツでは認められないでしょうね。規制が厳しいですから」（同氏）

品質チェックでは、ビールの色、泡を見る。少し口に含み、口のなかで回すように味わう。こうした作業がおわるとシティセイ氏にはこりと微笑む。

「舌の根に残るこの感じですね。新鮮ですこしドライな感じ。もっと飲みたくなりますよ。」

参考 URL

元記事：

http://www.monstersandcritics.com/lifestyle/life/features/article_1613102.php/The-secret-of-Laos-cult-beer-rice-and-a-German-trained-brew-master

ビアラオ社 HP：<http://www.beerlao.la/>



写真： 上・中 ビアラオ社製品
下 ビアラオ社工場