ベルギー研修レポート

氏名　　渡邉　悠希

以下の２点についてのレポートを以下に記入し､12 月 10 日までに本部中井まで提出してください

（メール：nakai@dolphins.co.jp、ＦＡＸ０６－６２６３－０５３５、手渡し）

研修日：２０１２年１１月１８日(日)～２４日(土)

研修タイトル：トラピスト醸造所をめぐる

①研修で学んだ点、気付いた点

私は、今までトラピストビールに関して『修道院で造られている』という程度でしか認識していなかった。しかし、今回の研修で実際に修道院を訪れ、１つのビールがどのような経緯で造られたのか、そこにはどんな思いがあるのかを知り、お客様にはビールの味だけでなく、背景も知って頂きたいと考えるようになった。Westmall のマヌさんが「ビールの味だけでなく、背景や思い、ポリシーを知ってそれらも好きになってほしい」と言っていた。ビールをただ売るだけでなく、作り手のそういった思いを十分に理解し、消費者に伝えるということが、今までの私に欠けていた考え方であり、それがとても重要なことだということを学んだ。

②これから仕事に及び自分自身の成長にどう実践、いかしていくか？

（現在の取り組みに欠けていたところ、これからする事等）

現在の取り組みに欠けているところは、上記でも延べた通り、ビールの造られた背景を知り、それらをお客様に伝えるということだ。背景を知ることによって、トラピストビールだけでなく、ベルギービールに対してもっと付加価値を感じていただけるだろう。私自身もビールそのものを、もっと深く味わえた実感があった。梅田に来られるお客様はスタッフの話を聞くよりも仲間と楽しみたいという方が多いように感じる。なので、言葉で沢山説明するよりも、写真を沢山使用した資料を用意し、気軽に見て頂き、それに対して少し説明するというのが時間もとらず、わかりやすくて良いのではないかと考える。そして、私が感じたようなベルギービールの奥深さをもっと知って、味わって頂けるきっかけを提供出来ればと考える。これを実践するために、先ずはスタッフ同士で情報を共有する。

１、修道院・修道士について

・Westmalle

今回のベルギー研修で最初に訪れた修道院・醸造所は、ウエストマールだ。
アントワープからバスで１時間半ほど走り続け、街を離れた静かな森の中にウエストマールの醸造所と修道院がある。門の前ではマヌパウエルさんが出迎えてくれた。



最初に入ったのは会議室のような、綺麗に整備された部屋だ。
この部屋では、月に一度行われる醸造に関するフィードバックが行われる。修道士と醸造家が集まるのだが、中央の席には修道長が座る。現場で問題が起こると、修道士へ報告がいく。
ウエストマールの修道士は、現在は直接ビールの醸造には関わっていない。
修道士は責任者及び監督というポジションに就いており、指示を出したりしている。





1794 年、ウエトマールの修道院が出来た。当時は、フランス革命によってフランスから逃げてきた修道士が多く居た。アメリカへ行きたかったそうなのだが、ベルギーに留まったとのこと。修道士は農場で自分の食べ物を作って生活しており、ビールの醸造は、初めはしていなかった。

1836 年、もともとフランスに居た修道士が多く居たためか、最初はワインを作りたいと考えていたそうなのだが、地元(ベルギー)の飲み物がビールであったので、それに合わせてビールを造り始めたのが、ビールを作り始めたきっかけだ。

修道士の食事はとても質素でベジタリアン。昔は１日に１度しか食事を取らず、その時に栄養補給を兼ねて、度数の低いビールを飲んでいた。ちなみに今は一日三回の食事を取っている。この度数の低いビール（Westmalle　Extra　alc.4.8%）は、修道士専用に造られており、２年に１度、醸造される。一般には販売されていないが、他の修道士が買いに来ることがある。

最初は自分達で飲むためだけにビールを造っていたが、後に売るようになった。その際、

特別な広告等は一切せず、門の前で売っていただけなのだが、自然と輪が広がり、知名度は高まった。




ウエストマールには、現在３４人の修道士が居る。平均年齢は７０歳だ。
1900 年代は、18~19 歳という若い人が多数修道士を目指していたが、今では宗教に深く関わる人が少ない分、修道士になる人も減った。しかし、だからこそ厳格な人が修道院に入るようになった。昔は今より子沢山で、修道院に入ると生活が安定する(保障される)という風習があった。修道院に入ると、年に何度か親戚と会う以外に、外に出ることは無い。
もちろん結婚もせず、生涯を修道院内で過ごす。亡くなった後も、修道院内に埋葬される。

修道士になるためには試験がある。そして、最終は修道士による投票によって合否が決まる。修道士になるために勉強し、試験を受けるが、もし修道士になれなかった場合、もう一度試験を受けることも可能だが、諦めて家に帰る人も中には居るらしい。

修道士は、１日に６回お祈りをする。お祈りと、労働と勉強が修道士の務めだ。労働の内容は、農場での動物の世話や、チーズ作りである。実際にビールを醸造しているのは、雇われている醸造家だ。醸造家に対しても 17 時以降は家族との時間を大切にしてほしいという配慮がされており、17 時以降は工場もストップする。




ウエストマールは、生産量がかなり多く、年間で 1250 万ℓ造られている。瓶詰めは１時間に 45000 本というペースだ。瓶詰めをする際、もう２次発酵させるために砂糖と少しの酵母が投入される。砂糖を入れることによって、消化に良くなり二日酔いにもなりにくく

なるという効果もある。この瓶詰め作業の後、床暖房もある20℃の部屋で２週間寝かす。

ウエストマールの瓶は、ウエストフレテレンでも使われている。フレテレンは小さい醸造所だからだ。以前は瓶に『WESTMALLE』と表記されていたが、フレテレンでも瓶が使えるように、表記が『TRAPPISTEN BIER』に変更された。また、使用している酵母も、ウエストマールとウエストフレテレンは同じである。

ビールのスタイルとしてよく使われている『ダブル』や『トリペル』を最初に決めたのもウエストマールだ。しかし、特許を取ったりしなかったため、瞬く間にコピーされ、トラピストビールだけではなくアビィビール等でも『ダブル』や『トリペル』というスタイルが定着していった。広まって様々な所で使われているのはしょうがないが、ウエストマールが最初だということは、強く主張していた。





ウエストマールのビールは、飲むためだけではなく、良いことに使われるために造られた。（これはトラピストビールを名乗る際の定義でもあるが。）自分達で消費する他に、チャリティー（必要としている人に分け与える、販売する）としてある。

ビールは敷地内で収穫された100%無農薬のもので作られており、良い品質のものであることが維持されている。パッケージも修道院や修道士を連想させるものではなく、森を採用し、シンプルでナチュラルなデザインにするよう心掛けられている。新しい機械を導入して醸造する場合も、５年間試験的に稼動させ、実際に同じ味のビールが出来ることが実証されてから本格的に導入するという徹底ぶりだ。

ビールを販売する際、公に広告を打ち出したり、宣伝したりしないこともウエストマールの特徴の一つだ。また、６本まとめて売るという押し売りのような行為や、割引、一度に大量に購入する時に安くなるというような安売りも一切しない。小さい業者の少ない仕入れであっても、大きな業者の大量購入であっても差を付けないという意味合いもある。

大手の業者が大量に購入する際、割引を交渉してきたが、ウエストマールはそれに応じなかった。その結果、大量購入の取引は破棄された。しかし、その業者がウエストマールのビールを仕入れなかったことによって、その業者の客からクレームがあり、結局もう一度正規の値段で売ってもらうことになった、というエピソードがあるぐらい、安売りしない自信とプライドがあるのだ。

ウエストマールが好きな人は、ビールの味だけではなく、その背景（上記で述べたような思いやポリシー）を知って、それらも好きになってほしい。





・Achel

ウエストマールの次に訪れた修道院は、アヘル。
アヘルはベルギーとオランダの国境をまたぐ土地にあり、アントワープからバスで約１時間半走ったところにある。ウエストマールと同じように、自然に囲まれた静かな場所だ。
アヘルでは修道士さんが直々に案内をしてくれた。





アヘルの修道院が出来たのは、1656 年。そして 1850 年にビール作りを開始したが、1917 年にドイツ軍に占領され、いったん中止となった。そして、1997 年に、ビール作りを再開した。今年で１５年になる。しばらくは牧場で労働していたが、修道士が高齢化していき、牧場での仕事が困難となったのが、仕事をビール作りに変更することになったきっかけだ。
トラピスト会は、聖ベネディクト会の教えに基づいている。
その教えは、祈りと労働と学びをモットーとしており、自分達が生きるために必要なものは、自分達で調達する。その自給自足の生活を継続するために、牧場よりも効率よく収入を得ることの出来るビールの醸造を行うようになった。
また、地域に則したものがビールだったので、時代が変わると共に、地元に根付くビール作りが行われた。

アヘルのビールは、自分達で飲む以外では、敷地内にあるカフェテリアにて提供するだけであった。散歩をしている人は、少し立ち寄る程度だった。しかし、今では需要も増え、沢山つくるようになった。しかし、施設は小さくなってきているようだ。工場の規模も、今回の研修で訪れた中では最も小さかった。ビールは６時間で 1000ℓ造ることが出来る。去年は年間で 45 万ℓ造られた。ビールを造る時は日程を決め、24 時間かけて醸造し、それから熟成させる。レシピはいつも同じで、材料も同じものを使用し、同じビールを造るように心掛けられている。しかし、材料は自然のものなので、多少のばらつきは出てしまう。

トラピストビールの特徴の一つに、瓶内２次発酵がある。アヘルでは、瓶内に酵母を入れてから３週間寝かす。消費者の口に届くまでに２ヶ月かかる。

アヘルのビールの瓶詰めと検品は、ウエストマールで行われる。売り上げを管理しているのも別の会社（ウェーナント社）で、アヘルでは売り上げ量はあまり詳しく把握されていない。アヘルではビールを造るだけ、という、かなりシンプルなスタイルだ。





アヘルには、現在７人の修道士が居る。（ちなみに２人がオランダ人、５人はベルギー人。）その内の２人がハーフタイムでビールの醸造に関わっている。修道士１人と、従業員２人の、計３人でビール造りが行われ、従業員が２人共休みの日は、修道士が一人でビールの管理や機械の整備を行う。１日に７回お祈りの時間があるので、途中で抜けたりするが、カフェテリアの管理も修道士がしている。

トラピストビールを作っている修道院の神父の中に、専門的であり、指示を出す人が居る。２ヶ月に一度、それぞれのトラピスト会の代表が集まり、情報交換をする会議が行われる。会議をする場所はトラピストビールを造っているそれぞれの醸造所で、６ヶ所を順番に回っている。（ウエストマール、アヘル、オルヴァル、ロシュフォール、シメイ、ラトラッペの６ヶ所）集まったら設備や流通先の話もオープンにして、それぞれの良いところを取り入れつつ、独自性や個性にさらに磨きをかけている。取引する業者を選ぶ際も、安い会社ではなく、信頼できる会社を選べるようにしている。この会議はクオリティーコミティーと呼ばれている。しかし、実際はみんな忙しいので集まるのは難しい。

クオリティーコミティーではそれぞれの醸造所について知ることが出来るので、『アヘル以外で好きな醸造所はありますか？』という質問を投げかけてみた。
しかし、修道士さんは「小規模で、３人で全部を管理している誇りがあるから、自分はここが一番。パイプ１本でも全て把握しているし、目の届く範囲で出来るから面白い。」といっていた。




アヘルの修道院の名前は『アヘルセ　クライス』。アヘルの庵という意味で、安らぎを求めた人が集まったと言われている。オランダのプロテスタントの人が、カトリックの人を迫害した際に、カトリックの人がアヘルに逃げてきたという歴史が背景にある。

修道院の中には、昔は一般の人は一切入ることが出来なかった。敷地内の宿泊施設に泊まっていて、祈りを捧げたいという人であっても、２階の部分に入れるだけであった。
今回の研修では特別に中へ入れてもらえたが、修道院の中では静寂がモットー。修道士さんの説明もヒソヒソ話のような感じで行われた。神聖で緊張感のある空気だった。




ウエストマールとアヘルでは、特別にミサにも参加させてもらうことができた。
ウエストマールは修道士の人数も多く、祈りを捧げに来ている人も何人かいた。賛美歌を歌う声はとても優しくて、尚且つ荘厳な雰囲気を味わうことができた。
アヘルでは修道士３人だけがお祈りをしていた。人数や規模は全く違い、細々としているが、それでも神聖で厳かな時間を過ごすことができた。２回ミサを体感し、毎日７回神に祈りを捧げながら造られたビールなのだということを改めて考え、トラピストビールは本当に神聖なものなのだなということを実感した。

２、ミッション『昨日の晩ごはん調査』

ベルギー研修では、昨日の晩ごはんインタビューを行った。

１人目に聞いたのは、アントワープのレストランで働いている若い女性。
この女性の晩ごはんは、『レーズンの入ったパンケーキに砂糖をかけたもの』である。
晩ごはんというよりおやつのような食事だ。このレストランではウサギの肉を食べたので、ウサギは晩ごはんに食べないのかという質問をしたが、ウサギは稀に、とのことだった。

２人目は、アントワープのバーで働いている若い女性。
この方の晩ごはんは、『エビのピザ』。シンプルな食事だが、パンケーキよりは豪華なのかなと感じた。この女性にインタビュー調査を行っている旨を伝えると、周りの客にもそのことを伝えてくれて、客側も、それを快諾してくれた。この流れで、その場にいた男性客グループにインタビューを行った。

３人目の男性は、昨日の晩もここのバーでツレと一緒に『Couscous』(アラブ料理)を食べたとのこと。友人同士でいきつけの店に集うというのは日本と同じだなと感じた。
また、その男性はすごくフレンドリーで、言葉のわからない私を邪険に扱うことなく、自己紹介をしたり、「休みで来ているの？」と私に質問してくれたり、沢山話しかけてくれた。

４人目は、三人目の男性と一緒に飲んでいた男性だ。この男性の晩ごはんは『牛肉とポテト』だ。英語ではない言葉で説明してくれたのだが、私にはそれが理解できなかったので、厳密に言うとニュアンスは少し違うはずなのだが、簡単に英語で説明すると、牛肉とポテトだった。私には理解できなくて非常に申し訳なかった。

５人目はブリュッセルにあるデリリウムカフェで出会った男性に聞いた。
この男性の晩ごはんは、ミートとポテト。同じく一緒に飲んでいた６人目の男性は、ソーセージとキャベツだった。この男性は、英語は難しい、電車で遠くから来ていると言っていた。尚且つ食事がポテトやソーセージ、キャベツだったのでドイツの人なのかと思い、たずねてみると、ベルギーに住んでいるとのことだった。オランダ語圏の人だった。

今回の調査では、大人数に実施することが出来ず、場所も偏ったものになってしまったが、家ではシンプルな食事をしているということがよくわかった。
出発前から、「向こうの人はあまり良い物を食べていない」という話を聞いていたので、実際の結果にあまり驚きはしなかったが、それでも本当に素朴な晩ごはんなんだな、という感想を抱いた。

調査結果はあまり良いもでは無いが、この調査をきっかけに、ベルギーで働く人やお酒を飲んでいる人達と少しでも関われたことに関しては、非常に良い経験が出来たと感じた。





デリリウムカフェにて

	性別	場所	昨日の晩ごはん
１人目	女性	アントワープ	レーズンの入ったパンケーキに砂糖をかけた物
２人目	女性	アントワープ	エビのピザ
３人目	男性	アントワープ	Couscous(アラブ料理)
４人目	男性	アントワープ	牛肉とポテト
５人目	男性	ブリュッセル	ミートとポテト
６人目	男性	ブリュッセル	ソーセージとキャベツ

３、その他ベルギーネタ

・ベルギーのビアカフェでも、先輩が後輩にしっかり教えてビールを注いでいた

ブリュッセルのデリリウムカフェに行った。ビールを注文するために順番待ちをしながら、店員さんの樽生のサービングを見ていた時に気づいた話だ。

慣れている店員さんのサービングはとてもスムーズで、シメイホワイトを４つ一気に注いでも泡の量に差はなく、やっぱり現地の人は上手いなーと思いながら見ていた。

そうしている内に、私の注文する番が回ってきた。慣れた感じの店員さんではなく、気さくな感じの店員さんが来てくれた。私はピンクキラーの生を頼んで、その人のサービングを見ていたのだが、慎重に注いでいるなという印象だった。注ぎ終わった時に、先ほどシメイを注いだ店員さんが私のピンクキラーを注いだ店員さんの所に来て、何か注意をしていたので見ていると、どうやら注ぎ終わった後にサーバーから垂れるポタポタをビールに入れるなといっているようだった。（ジェスチャーから察するに。）実際にポタポタが入っていたのを何となく見ていたことを思い出し、入れたらあかんって指導されるんやー！と感心した。

それからも、飲みつつ様子を見ていると、慣れている人が実際にギネスの注ぎ方を説明しながら見せていたので、こだわってビールを出しているのだということがよくわかった。

グラスの下げ方は雑というか、積み重ねられるだけ積むという感じだったので、それはそれでエンターテイメント的な感じなのかなと思った。梅田でやったらきっと怒られます。

・自分たちが丁度良いと思っているベルギー人

陸で繋がっているベルギーは、様々な国の文化が網羅されて成り立っている。
隣国であるオランダはゲルマン色が強く、高速道路を走っていても、ベルギーからオランダに入った途端、道がきっちり舗装され、道路標識も見やすくなる。ゲルマン色が強いと、論理的な思考に長けているという傾向がある。逆にベルギーの高速道路は、道は少しガタガタで、標識もオランダ語とフランス語の両方があり、わかりにくい。ベルギー人はロジカルな部分も弱いのだ。しかし、オランダは宗教的な背景もあり、質素倹約な生活をしていて、食事はさほど美味しくない。そのことはオランダ人も認めており、休日はベルギーへ食事をしに来るオランダ人もいるほどだ。逆にベルギー人は、オランダでは絶対食事をするなという意識を持っていて、オランダへ行く時はサンドイッチを持参するほどだ。
また、ベルギー人はオランダ人に対して気に食わないことがあった時、「このチーズ頭！」なんて野次を飛ばしたりもする。チーズのことしか考えていない単純な奴、という意味らしい。しかし、オランダ人は「そう、俺は馬鹿なオランダ人だから別に良いのさ」といった感じで全く気に止めない。これは、オランダがベネルクス三国の中でもトップという自覚と余裕があるからなのだ。逆にベルギー人は、何か言われたらかなり怒るらしく、ベルギー人はナイーブで扱いにくい一面があるそうだ。
逆に、もうひとつの陸続きの隣国であるフランスは、美食の国でもかなり有名で、デザイン面でもかなり長けている。しかし、ラテン的な気質はベルギー人よりも濃く、高速道路はベルギーよりも目茶苦茶で走りにくい。
両方の国に挟まれていて、言語も主に二国語を遣っているベルギー。オランダ人にもフランス人にも間違われることがあるようだが、どちらかといったらフランス人に間違われる方がまだ嬉しいらしい。しかし、それでも私はベルギー人という誇りがある。
これらのことから、ベルギー人は『私たちはオランダ人ほど野暮ったくて固くはないし、だからといってフランス人ほど適当じゃない。でも食事は美味しいしオシャレな私たちが丁度良い！』と思っていると、現地のガイドさんが話していた。



温かいシュフコーヒー



ベルギーのパスタはマズイ



頼んでなくてもフリテンは大盛り



ホテルの朝ごはん



ベルギーの秋の名物ジビエ

可愛くてもベルギーでは立派な食材

・個人的な感想

ウエストマールで聞いた「味だけでなく、思いやポリシーを知って、それらも好きになって欲しい」という言葉と、アヘルでの「小規模だが３人でやっている誇りがある。目の届く範囲で出来るから面白い。」という言葉がとても印象に残った。そして、それらはとても大切なことなのではないかと感じた。私自身の仕事に直接繋がることも沢山あるし、だからこそもっと勉強しなければいけないと反省した。今回の研修で、見て、知って、体感したことを忘れないようにしたい。