

(^_^)v 趣味に生きる (第28回) ~. ~. ~. ~. ~. ~.

チェコのビール探訪

福田 滋 弘

(シスメックス株式会社 学術本部)

◆はじめに

基本的にお酒が好きです。どんなお酒でも飲みます。

アルコール飲料には昔から興味がありました(何歳から飲んでいるかについてはいろいろと差し障りがありますので、ここでは明言しないようにします)。お酒も吟醸酒を知ってから、多くの試飲会や蔵元に伺って杜氏さんにいろいろと話を聞いたりしていました。タンクから直に飲むお酒がおもしろく、その後出回り始めた活性生酒を驚きとともに楽しく飲んだりしています。

ワインに関しても手当たり次第に飲み始め、ドイツのヴァインゲート(ワイン醸造家)のところでブドウの収穫を体験させていただいたこともあります。20年ぐらい前は海外に行くたびに大量のボトルを買ってきて、香港の空港で密輸業者に間違われて逮捕されかけたり、日本の空港で荷物を全部持つと身動きがとれなくなったりしていました。現在でも家の冷蔵庫(ユーロ・カーブ)には常時百本以上のワインを置いています。今回の文章も、そのワインを見た天理医療大学の米田先生からお声をかけていただき、書き始めたものです。

日本にワインブームみたいなものが起こって、ボージョレー・ヌーボー等がもてはやされてきた頃ぐらいから、リーファコンテナなどの低温輸送ワインが日本で普及しはじめて、一般的なワインの品質が格段に向上してきたように思います。それまでは、保存状態の良いワインを探

るのが難しかったのですが、現在では多くの店で比較的保存が良好なワインを手軽に入手できるようになりました。また20年以上前の日本のワインはいくつかの例外を除いて、その価格と品質のバランスが海外のものに比べると十分満足のいかない場合が多いという感じを受けていましたが、近年の品質向上は目を見張るものがあることは多くの方がご賛同いただけることだと思います。

その頃から、日本と海外で最も味の差の大きなアルコール飲料としてビールが私の中で大きな位置を占めるようになってきました。日本のビールは品質も良く、良くいえば安定している、悪く言えば個性に乏しい状況です。最近でこそ地ビールという「マイクロブリュワリー」が発達してきましたが、それ以前は大手メーカー中心の製品ばかりでありました。輸入ビールもいろいろと飲んでいましたが、価格も高く、味に関してもそれほど驚くビールを日本で出会うことは少なかったように記憶しています。

◆ヨーロッパのビール

1980年代から、旅行でヨーロッパに伺うようになり、趣味としてオーケストラ活動を行っている関係から主としてドイツ、オーストリアを訪問する機会が多くなりました。ドイツ訪問時にはその土地のローカルなビールを飲むようになり、ケルンのケルシュ、バンベルグのラオホ、ミュンヘンのボックやオクトーパフェストビアなど、地域・季節毎で様々なビールのあること

を知り、またドイツ各地には「マイクロブリュワリー」という地ビールが多くあることを知ったのもこの頃です。通常のビアホールでもピルスナー、デュンケル、アルトの3種類のサーバが置いてあるところが多く、町が変わると同じピルスナーでも銘柄が異なってくることを知りました。ヨーロッパの乾燥した夏の午後には、酵母入りのヴァイスビアや小麦を材料に含んだヴァイツェンビアの酵母入りの少し酸味のあるビールがとてもおいしいことを知ったのもこの頃でした。ミュンヘンで開催されるオクトーパフェストにも伺いました。

そんな中で、1988年頃に始めてチェコのプラハを訪れることになりました。

◆プラハ訪問

訪問のきっかけは、当時日本に演奏旅行に来ていたFOK(プラハ交響楽団)のメンバーと飲んでいたときに、「プラハに興味があるのか」、「ビールがおいしいと聞いている」、「それなら案内してあげるからいらっしゃい」という宴会ののりがあり、その後友人とプラハを訪れました。当時のチェコはまだ共産国でビザをとるのも一苦勞、何か物を買うのも一苦勞といった状況でしたが、始めて飲んだビールの印象は鮮烈でした。ビールが麦からできていることを主張する香りや味わいが十分あるにもかかわらず、

飲んだ直後にはホップの苦みが広がり、後口はさわやかで、また一口飲みたくなるといったビールでした。今まで飲んだ全てのビールよりも「これがビールだ」という主張がはっきりしたビールだという印象を持ちました。

その頃は、まだチェコのビール事情もよくわからず手当たり次第に飲んでいましたが、チェコの友人たちが口をそろえて「ピルスナー・ウルケル(Pilsner Urquell)」が最高だということで、ピルスナー・ウルケルを中心に飲み始めました。やはり飲み比べてみると、コク、味、キレとも最高です。日本ではバドワイザーと訴訟したことで有名になった「ヴジェヨヴィツキー・ブドヴァル(Budějovický Budvar)」ですが、現地で飲むとやはり少し軽い印象があり、また醸造所も南ボヘミアにあるため、プラハからは地理的にも遠いということがあり、次第にプラハで飲むビールはピルスナー・ウルケルばかりになっていきました。

「ピルスナー・ウルケル」はその名の通り、ピルゼンに工場があり、そこは「プラズドロイ醸造所(Plzeňský Prazdroj)」と呼ばれています(写真1)。最初にプラハを訪れたときも、やはりビールの本場ピルゼンに行こうということになり、列車で向かいました。プラズドロイ醸造所は駅から歩いて行ける近さにあり、一定時間毎に観光客に工場を案内してくれるツアーを行



写真1 1988年当時のプラズドロイ醸造所

っていました。そこでは、最初に短い映画を見て、その後地下の醸造所を見学することができました(最近も伺ったのですが、すっかり観光名所のようになっていました)。「ドラフト」というのは、低温熟成を行うという意味であり、ヨーロッパでは地下室を作るとそこは天然の冷蔵庫のようになり、年間を通じて低温の環境が保たれます(日本では地下室を作るとそこには湿気がこもり、カビの温床となるようです)。巨大な木樽で発酵を行ったビールはそのまま低温環境で保存され、その後タンクや瓶に詰めて出荷されます。ピルスナー・ビールというのはエールのように発酵後の酵母が上面に浮かぶのではなく、底に沈む「下面発酵酵母」を用いて、醸造温度を低温に保つことであのkokと香りが生まれるようです。ホップに関しては、ピルゼン(Pilsen)地方では良質のホップが栽培されており、良い麦、良い水、良いホップ、良い環境が素晴らしいビールを生み出していました。

醸造所の横にはビアハウスがあり、できたてのビールを飲むことができました。日本でもそうですが、醸造所で飲むビールは格別です。なぜなら、ビールは生鮮食料品と同じ、新鮮さが味に大きな影響を与えるのです。ですから作ったところで飲むのが一番おいしいといわれるのです。そこで飲んだビールは格別で、ドイツのように何回かに分けてビールを注がなくても、1回注いだビールの泡が、コインが乗るくらいクリーミーな状態になるものでした。その日は友人と何杯飲んだかわからないぐらいに痛飲しました(写真2)。



写真2 ピルスナー・ウルケル
飲む前に写真を撮ったのは珍しい
(いつもすぐ飲んでしまうので)。

このとき、醸造所を案内していただいた方にこのような質問をしました。「日本でもピルスナー・ウルケルという銘柄のビールを買って飲むことができますが、ここのビールと全く味が違います。いくら輸送で味が落ちるといってもこんなに変化するのはどうしてですか？」彼が言うには「このピルスナー・ウルケルを瓶詰めして日本に送ると、日本に着いたところには濁ってしまっていて商品価値がなくなるんだ。だから、輸出用のビールは濁らないように薄く作っているのさ。」ということでした。このときに確信したのは、今まで日本で飲んでいた海外のビールの味が濃かったり刺激があったりしたのは、そのビールの個性ではなく、輸送による劣化だったのだと、そして薄いと感じるビールは輸送に耐えられないビールを輸送に耐えられるように造っているのだと、本当の味は現地に来ないとわからないのだということを痛感しました。

こうして、初めてのチェコ旅行を終えた私は、次の訪問の機会をうかがうようになりました。

その後も日本で飲む海外ビールの品質は、一部の例外を除き大きくは変化しないままでしたから、プラハに行ってビールを飲むことが私の中で非常に重要な事柄となっていきました。

◆ピヴニツェの個性

何回もプラハを訪問するたびに、友人の紹介してくれるビアハウス(チェコでは「ピヴニツェ(PIVNICE)」と呼びます)で飲んでいたのですが、何回も訪ねるうちに、最初はこちらの体調や、久しぶりに飲んだせいだと思っていた、店毎の味の違いが明確に認識できるようになってきました。ある店とある店は、同じ「ピルスナー・ウルケル」を出しているのに、明確に味が異なることに気がついてきました。同時に、ビール会社がアナウンスしている、ピルスナー・ウルケルを飲ませる店トップ10やトップ100があることもわかってきました。

チェコを訪れ始めて20年以上が経過していましたが、私の興味が次のステップに入ったことを明確に自覚した時期でした。

こうなってくると、店による味の差はどの程度で、どれだけの個性があるのかを知りたいと思うのが人情です。けれど一度伺ったぐらいでは、こちらの体調の問題もあり、必ずしもその店の特徴を全て捉えることはできません。畢竟、プラハを訪れるたびにピヴニツェに通う毎日となりました。どの店もおいしいビールを出しますし、料理は伝統的なチェコ料理が中心ですので、肉料理が主体となります。そんな中で、現在私なりに分類した味の傾向と特徴による「プラハ・ピヴニツェにおけるピルスナー・ウルケルの味の個性による分類」を紹介したいと思います。まだまだ検討の途上ではありますが、この単純なように見えて奥の深い(と思っているのは自分だけ?)世界に少しでも興味を持っていただき、いつかプラハを訪れるときの参考にでもなれば幸いです。

◆チェコのビールの4要素について

ピルスナー・ウルケルの味をここでは「コク、キレ、苦み、香り」の4つの要素に分けて、そのバランスによる個性を考えてみたいと思います。基本的にはビールという飲み物は、麦と水と酵母とホップによって成り立っており、コクは主として原材料である麦から、苦みは副材料として使用するホップから由来するものとなります。キレに関しては、多分に感覚的なものであり、香り同様、温度によっても影響を大きく受けます。香りの要素は大きく分けて麦からくるものと、ホップからくるものがあります。しかしながら、今まで多くのピヴニツェで何回も飲んでいますが、同じピヴニツェは常に同じ方向の個性を有しており、それが大きくぶれることは経験していません。多くのピヴニツェでビールを飲むことにより、全体的なチェコビールの中での各ピヴニツェの相対的位置はより明確になっているように感じられます。この個性がピルスナー・ウルケルを出すピヴニツェの特徴であり、各人が自分のひいきの店がある理由にもなっていると考えられます。

ここでの分類はあくまでもピルスナー・ウル

ケルという同じビールを比較した場合のことであり、チェコにはいわゆる「マイクロブリュワリー」も多く存在します。その内容については現在鋭意調査中ですが、まだその全貌は明確にはなっていません。(偉そうに書きましたが、要するに飲みに行っているだけです。)

1. コクを重視するピヴニツェ

ウルドルフィーナ(PIVNICE U RUDOLFINA)

(写真3)

ウルドルフィルム(チェコフィルの本拠地、いわゆる芸術家の家)の近く、トラムの駅前にあるピヴニツェで、日本のガイドブックにも載っている有名な店。入り口は小さく、1階はカウンター主体のビアパブの風情で店に入るのに若干躊躇するが、地下に広いレストスペースがあります。このビールはそのコクが前面に出ているところに特徴があると思います。原材料である麦のコクが強く、どっしりとした味わいのビールになっています。料理もおいしく、チェコの伝統的な料理であるスヴィチコヴァー(酸味のあるビーフシチュー)やトラチェンカ(ゼリー寄せソーセージに生タマネギと酢をかけたもの)など、どれもおいしい。有名店なので、込んでいることが非常に多い店です。先日は11時ちょうどに行ったため一番乗りでありましたが、こういうことはとても珍しいことです。プラハを訪れたときには一度は伺いたい店です。多くのピヴニツェでピルスナー・



写真3 ウルドルフィーナの外観

ウルケルを飲んでいますが、この店のようにコクを前面に出した店は少なく、貴重な店だと思います。

2. 香りを重視するピヴニツェ

クラターク (RESTAURANCE KULATÁK) (写真4)

地下鉄(メトロ)C線の終点駅であるデイヴィツカの近くにあるピヴニツェ。1階に店があり、店がデイヴィツカ駅の周遊道路に面しているため、見つけやすく入りやすい店です。スタッフも若い人が多く、清潔感もあります。ワールドフィーナが伝統的なピヴニツェで、ビールをつぐ人も、カイゼルひげのおじさんや、ビールをたらふく飲んできましたというような太ったおじさんが入れてくれる店と、こちらのように比較的若い人がついでくれる店があります。ウクラタークのビールの特徴はその香りにあると思います。味はキレとコクがうまく調和したバランスで非常においしい。昨年末に初めて訪れたのですが、2回飲みに行つてその味を確認しました。これだけ香りの立っているビールを出す店は少なく、ビールの温度の影響もあると思われませんが、品質的に良好な証拠だと思います。料理も様々あり、アヒルが有名のようです。グラシュスープはパンに入ってくる形なので、スープを飲んで周りのパンを食べるとこれだけでおなかがいっぱいになります。



写真4 クラタークの外観

3. キレを感じる店

①ウ ティグラ (U ZLATÉHO TYGRA) (写真5)

多分、プラハで最も有名なピヴニツェ。ティグラとはタイガーのことで、店の前の壁には虎のレリーフが彫られています。カレル橋からも近く、プラハで最も有名なピヴニツェと言えるかもしれません。(観光客に有名な店はいくつかありますが、その多くは観光地のようになってしまっておりプラハの市民はあまり訪れないようです。しかしながらこの店は地元客も観光客もどちらも訪れる店です。この店はクリントン大統領が来たということでアメリカ人にも有名なようです。)

いつ行ってもいっぱいです。この店で飲むピルスナー・ウルケルはシャープでスムーズ。コクをあまり感じませんが、しっかり味があり、それでもいくらでも飲めそうな感じのするビールを出します。プラハ在住の友人にもファンの多い店です。通常は15時に店が開きますが(多くのピヴニツェは11時開店のことが多い)、その前から観光客が並んでいるような店です。地元にも観光客にも有名なので、なかなか席を確保するのが難しい状況ではありますが、やはり有名店だけのことはあるので、一度は訪れてみたい店です。あまり手の込んだ料理は食べたことがなく(あるかどうか不明)冷菜を主体とするビールの当てを食べながら、ひたすら飲むと



写真5 ウ ティグラの外観
虎のレリーフが印象的

いう店です。

②ウ イェリーンケー(UJELÍNĀŮ) (写真6)

ウ ティグラが超有名店とすると、こちらのイェリーンケーは本当に隠れ家のようなピヴニツェです。場所は地下鉄ナーロードニィ・トシーダ駅の近くと中心地にあるのですが、店構えといい、入りにくさといい、プラハでも屈指のピヴニツェではないかと思ひます。この店もウティグラ同様、キレのあるビールを出します。軽く、キレがあり、ホップの苦みもあるのでいくらかでも飲めるビールとなっています。店は狭く、入り口付近が立ち飲みスペースで、いつも常連で混み合っているため、入りにくいこと甚だしい。開店が通常10時と他の店より早いので、早い時間に飲みに行くにはよい店ですが、営業時間がアバウトで毎日入り口に何時から何時までやっているかを紙で張り出しています。ここもビールをつぐのは、ビールを飲んで何十年というおじさん二人(私が十数回伺った限りでは)、立ち飲みではキャッシュオンデリバリーでおいしいビールが飲めます。プラハに行きだして最初から行っている店なのでもう20年以上通っていることになりませんが、いつも変わらぬ店であり、今後もこのままで続いてほしいと思ひます。地元民に評価の高い店です。ここもあまり料理を食べずにひたすら飲む店です。私はたいてい入り口近くの立ち飲みスペースで

飲んでいます。

4. 苦みを感じる店

①アンジェル(RESTAURANT ANĎĚL) (写真7)

地下鉄アンジェル駅の近くにあるピヴニツェ。ここもチェコの古典的な料理とおいしいビールが飲めます。アンジェルとはエンジェル(天使)のことで、店のトレードマークも天使です。この店のビールは他の店よりも若干苦みを強く感じます。ホップによる苦みが強く出ている味であり、これが好きな人にはたまらないバランスとなっていると思ひます。店は広く、地下にはボーリングのレーンも設置しているので、最初行ったときにはびっくりしました。トイレが地下にあるので、階段を下りていくと異様な音が聞こえ、おそろおそろ覗くとそこでボーリングをしている人がいました。居酒屋の地下になぜボーリングのレーンがあるのかは未だに不明です。入り口も広く入りやすい店です(愛想がいいとは言えませんが)。このあたりはスミーホフという地区で、プラハで作られているスタロプロメン(Staropramen)の工場がある地域なので、町の多くのピヴニツェがスタロプロメンを出しているのですが、この場所でこれだけのピルスナー・ウルケルを出しているというのはいい心意気だと思ひます。近くには大きなモールもあるので、買い物かてらに訪れるのが良いと思ひます。



写真6 ウ イェリーンケーの外観
入りにくい。



写真7 アンジェルの外観

②ブレドフスキー・ドヴウール

(RESTAURACE BREDOVSKÝ DVŮR)

プラハ中央駅(Praha Hlavní Nádraží)から歩いて10分足らず、店の入り口からはスタートニー(プラハ国立歌劇場 Státní Opera Praha)を望むことのできるこの店も、伝統的なチェコ料理とおいしいビールを飲ませる店としてよく知られています。町の中心には近いのですが、繁華街からは少し離れているので静かな雰囲気です。特筆すべきは店内にディスプレイされているビールの貯蔵タンクで、このタンクがカウンターの後ろにあり、カウンター越しにタンクを見ながら飲むことができるのがこの店の特徴になっています。このピルスナー・ウルケルもコクよりもキレが主体ですが、ウティグラに比べると苦みが前面に出ているバランスを感じます。入り口正面にあるカウンターは特別な場所のようで、いつもほとんど予約で埋まっている状態です。店は1階の部分だけでもかなりの広さがあり、カウンター、テーブルとTPOに合わせて場所を選択することができるようになっています。

5. バランスのとれたビールを飲ませる店

最後に、どの要素も大きく前面に出ないバランスの良いビールを出す店があると思います。バランスが良いということは飲み口がよく、スムーズに飲めるということになります。

①ロカール(Lokál) (写真8)

プラハでは有名なアンビエント(Ambiente)というレストランチェーンが展開する新しいが古典的なピヴニツェです。町の中心部に2軒のピヴニツェができています。1軒はフス広場から北に10分程度歩いたところ、もう1軒はフス広場から向かうと、カレル橋を渡りきった橋のたもと近くにあり。店は清潔で喫煙部分と禁煙部分が分けられていたり(煙が届かないということでは無いですが)、若い店員がきびきび働いている店です。ここで出すピルスナー・ウルケルはスムーズな喉ごしときめの細かい泡が特徴です。良くいえば醸造所で飲むビールに近い個性を目指しているようです。料理も古典的なものが多く、気軽に入れる店となっています。最初にここを紹介してくれた友達は、「この店はトイレが売りだ」と言っていたので、どんなのかと入ってみると、壁一面に写真が貼られているデザインです。(その多くは男性トイレでは女性のヌードです。女子トイレの壁は残念ながら見たことはありません。) 明るい店内でおいしいビールを飲ませる新しいタイプのピヴニツェとっていいでしょう。

②ウピンカス(RESTAURACE U PINKASŮ)

(写真9)

地下鉄ムステク駅の近くにあるこの店は、ロカールと反対に、プラハでも最も古くからあるピヴニツェの1つです。創業は1843年と言いま



写真8 ロカールの外観



写真9 ウピンカスの外観
歴史を感じさせる扉がいい雰囲気。

すから、170年も続いているピヴニツェです。店内は磨き込まれた清潔なカウンターで、毎日午前中から常連さんたちが飲んでいますが、この店のピルスナー・ウルケルも非常に飲みやすく、中庸の味と言って良いと思います。(最近あまり飲みに行っていないので記憶が不確かですが)、歴史的にも価値があり、比較的入りやすく、繁華街にも近いため、最初に訪れるピヴニツェとしてはおすすめかもしれません。

③ ウ パラメントゥ(U PARLAMENTU)

(写真10)

私自身がよくルドルフィルムに行くこともあり、この店にはよく伺っています。ウ ルドルフィーナにも近いのですが、店が1階のみで、外から中がよく見えること、料理の値段が少し安めなこともあり、近くにある音楽大学の学生や、プラハの音楽家がよく利用しています。私自身も数多く伺っています。開放的で親しみやすく、明るいピヴニツェなので、初心者向きの店と言えると思います。

ビールの味は中庸で、際だった個性は無いものの、飲みやすく飲み飽きしないビールを出してくれます。

日本でも、ビールを注ぐ人、ビールサーバによってビールの味が変わることはよく知られています。各ピヴニツェは独自のサーバを持っており、毎日本当によく手入れをして磨き抜かれているので、ビールサーバを眺めるだけでも楽しくなってきます。店毎にそのデザインは大き



写真10 ウ パラメントゥの外観

く異なっており、その店のビールの味に大きく影響しているのではないかと考えています。いくつかの店のビールサーバをお示しします。この中ではやはり「ウ ティグラ」の上に虎が寝そべっているサーバがおいしい味を出していると思います(写真11)。

◆チェコビールの楽しさ

チェコはピルスナー・ビールの本場であり、本当にたくさんのお店でビールを飲むことができます。ピルスナー・ウルケルの醸造所のあるピルゼンとプラハの距離は約100kmで、この距離を毎日ビールは旅しています。それでも、プラハの人たちの多くはピルゼンの醸造所で飲むよりこの店のビールがおいしい、といった最良があるようです。確かに私もピルゼンの工場は2回見学に行って、両方とも醸造所の近くの有名な店でビールを飲んだのですが、やはり新鮮なせいかわりに「ライトアンドスムーズ」といった味わいであり、喉ごしは非常に良いと思います。しかしながら、前述のように、ビールの味のバランスと個人の嗜好というのは様々であり、苦みを強く感じるビールがおいしいと思う人や、ビールのコクを好きだと思える人にとっては醸造所で飲むビールはあっさりしすぎているかもしれないと感じています。

やはりビールは嗜好品であり、個人の味覚にはかなりの幅があるのだということがよくわかります。

私自身、特に味覚が発達しているわけでもなければ、利き酒が得意なわけでもありません。ワインのブラインドテストでも良い成績を取ったことが無いような味覚の持ち主です。そんな私でも、プラハのピヴニツェの個性の違いははっきりと認識できるということは、それだけ明確な差があると思います。しかしながら、ビールという飲み物の味はそれを味わう人間の体調や状態によって大きく変化する飲み物でもありますし、一緒に食べる料理によっても変化を生じます(ひたすらビールばかり飲むこともありますが)。あの日本の某メーカーのドライビールで



ティグラ



イエリーク



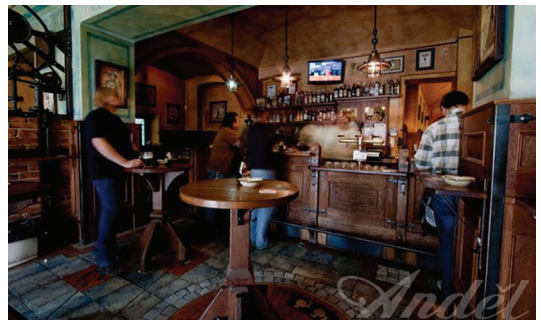
ロカール



ピンカス



クラターク



アンジェル

写真11 各店のサーバ

も、夏の暑い日にたっぷり汗をかいた後の一口はとてもうまいと覚ることがあるように、そのときの体調、喉の渇き具合、周りの気温・湿度などによって味わいは大きく変化する飲み物といえます。しかしながら、私自身は最近数年間、年末年始の休みを利用してプラハを訪問し

ているため、常に真冬の気候でビールを飲んでます。外が零下のシチュエーションでは環境の影響は小さいといえると思うので、より明確に個性を感じることができているのかもしれない。



写真12 プラハの町並み
ヴルタヴァ川からプラハ城を望む。

◆トップ20のピヴニツェ

ピルスナー・ウルケル社ではおいしいビールを出す店にトップ10やトップ100のリストを作って、入り口に貼るステッカーを配布しているようです。今回HPを調べると、今は2011年に決定したトップ20が掲載されていました。

トップ20のピヴニツェの地域的な内訳としてはプラハに10軒、ピルゼンに4軒、ブルノ、チェスキークルムロフ、オロモウツ、チェスキーブジェヨヴィツェ、ピーセク、カダニユに各1軒となっています。

プラハ、ピルゼン以外の町は行ったことがないので飲んだことはありません。プラハでも今回のリストで3軒がまだ行っていないことがわかったので、次回は是非訪問したいと思っています。また今回紹介した店の多くがこのトップ20に名を連ねています。

◆おわりに

プラハを最初に訪れたのは1988年頃ですか

らもう20年以上も行っていることになります。最初に行ったときはまだ共産国だったのが、ビロード革命により民主国家となり、その後スロヴァキアと分かれて現在はチェコ共和国となっています。確かに町に広告が増え、灯りが増え、物があふれるようにはなりましたが、町の中心を流れるヴルタヴァ川の畔を歩き、プラハ城を見上げると初めてこの道を通ったときと同じ、中世ヨーロッパの香りをいっぱいに感じることができます(写真12)。ピルゼンにあるブラズドロイ醸造所も、現在はアメリカのミラー社の傘下に入り、近代的な設備でビールを醸造するようになりました。ビールの味が20年前と全く同じではないかも知れませんが、今でも伝統的なピルスナーの味わいは十分感じることができますし、各ピヴニツェは毎日おいしいビールを提供すべく、ビールの管理、サーバの手入れに余念はありません。ピルスナー・ウルケルは決して飲み飽きることのないビールであり、庶民の味ながら歴史と風土に裏打ちされた確固たる

個性を有しています。

私自身、日本にいる間は次にピルスナー・ウルケルを飲む日を心待ちにして過ごしているようなところがあります。春でも、夏でも、秋でも、冬でも、プラハはすばらしい景色とおいしいビールを用意して我々旅行者を待っています。私はプラハの町も人も音楽もビールも大好きですので、皆さんにも1度は訪れてほ

しいと思っています。趣味ともいえないただの飲み歩きですが、これからもこの生活を続けていこうと思っています(肝臓が持つ限り)。最近ではプラハの町にある地ビールレストランの探訪も始めており、どこかでその調査結果をお伝えできる日がくるかもしれません。それでは、今日も「Na zdraví! : ナ ズドラヴィー(乾杯)!」

読者の方にはさまざまな趣味をお持ちの方がおいでかと思えます。
編集室では本コラムへのご投稿を心よりお待ちしております。