

バターミルクが繋ぐ、酪農とクラフトビールの新たな道

北海道大学大学院農学院 農学専攻修士課程（生産フロンティアコース）1年 宮地 帝輔

私には忘れられない一杯がある。それは、ドイツ南部にあるケーニヒス湖の奥にある小屋で飲んだバターミルクだ。大学3年生を終えた後、私は1年間休学し、オランダで農業研修に参加した。当時、農家になりたいという思いが強く、実家が農家でない私にとって、1年間の農家生活を通じて「本物の農業」を知りたいという気持ちが湧き上がっていた。さらに、友人や先輩たちが学生時代に海外で得た経験によってその後の人生を豊かにしていたことに感化され、私も海外に出て、自分の人生を切り開こうと決意した。

研修が始まると、オランダの大規模キャベツ・レタス農場での農作業は想像以上に過酷で、何度も帰国したいと感じる瞬間があった。しかし、そんな中でも楽しみにしていたのは、数少ない休暇の時間だった。私はヨーロッパの自然や文化に魅了され、早秋の休暇を利用して、ドイツ・ミュンヘンとオーストリア国境沿いの村を訪れた。有名なケーニヒス湖を船で渡り、さらに奥にあるオーバー湖へと続く険しい道を進んだ。ようやくたどり着いたその地には、小さな小屋と、ベルをつけた茶色と白の模様が美しい牛たちが、湖と山々の美しい景色を背景にたたずんでいた。そんな小屋で出会ったバターミルクが、疲れた身体に染み渡るような酸味とほのかな甘みをもたらし、忘れられない思い出として私の心に刻まれた。

1年間の農業研修を終えて日本に戻った私は、大学に復学したが、その間に新たな夢が芽生えていた。それは、ビールの世界に惹かれ、ビールづくりを自分の人生の新たな方向として歩み始めることだった。オランダ研修中に訪れたドイツ、イギリス、ベルギーで味わった多様なビールの味わいや文化に心を奪われ、私は農家ではなく、オリジナルビールの開発・販売事業に挑戦することを決めた。レシピとコンセプトを開発し、クラフトビール醸造所に委託製造を依頼し、完成したビールを自ら販売するというスタイルだ。ビールづくりにおいて私が最も大切にしているのは、「思い出に残る特別な一杯」を提供することだ。私にとってバターミルクのように忘れられない飲み物があるように、私のビールも誰かの心に刻まれる特別な一杯となってほしいと願っている。

私は北海道で農業経済学を専攻しているが、学部生の時に取った授業で、日本国内における脱脂粉乳の供給過剰という課題を知った。バターの製造過程で生成される脱脂粉乳が需要を上回って余っているという現状である。北海道は日本の酪農の中心地であり、この課題に対するアプローチはないかと当時の私は思考を巡らせていた。

今、私ならではのアプローチを考えた時に、「北海道の朝を象徴する白いビール」を作りたいというアイデアを思いついた。それは、余っている脱脂粉乳を活用しつつ、クラフトビールという新たな形で社会に貢献できる方法だ。私のこのアイデアは、デンマーク発祥のクラフトビールブランド「ミッケラー」から着想を得た。ミッケラーは醸造所を持たず、世界中の醸造所を借りてビールを製造・販売する独特のビジネスモデルを展開している。私も醸造所を持っていないことから、

大変参考にさせて頂いている。そして、このブランドが世界的に注目されるきっかけとなった最初の傑作が、コーヒー豆を使用した「ブレックファーストビール」だ。ヨーロッパの朝食に欠かせないコーヒーをイメージして作られたこのビールは、ビールとコーヒーの香ばしさやほろ苦さが絶妙に融合した一杯で、私にとっても大きな刺激を受けた。

私はこの「ブレックファーストビール」の北海道バージョンを作りたいと考え、牛乳や脱脂粉乳、ホエイ、乳酸菌といった酪農に関係する素材を使ったクラフトビールづくりを始めた。早速、友人やビール愛好家を招いて、牛乳や乳製品を使用したビールの飲み比べ会を開催した。中でも、脱脂粉乳を多量に使用したビールは、トロっとした舌触りとビール独特の発泡感が特徴で、一部の人には新鮮な体験として受け入れられたが、普段から様々な味わいのビールをあまり飲まない人には不評だった。一方、乳糖を使用したストロベリー風味のヘイジー IPAは、ストロベリーシェイクのような甘みと見た目で、ビールの苦みを感じない一杯でありながら、後味に爽やかなイチゴの香りが広がり、爽やかさのあるビールだった。この経験から、私はビールに使う素材とそのバランスが、飲む人の嗜好に大きく影響することを改めて感じた。

飲み比べ会の結果、脱脂粉乳を主原料にするのは難しいと感じたが、小麦を使ったホワイトエールをベースに、ホエイと乳酸菌を加えることで軽やかな酸味と爽やかな味わいを実現できるのではないかと考えた。脱脂粉乳は味に大きな影響を与えない程度に使用し、北海道の朝を感じさせるビールを目指すことにした。委託する醸造所の選定や販売先の開拓などを行う必要があり、完成は来年になりそうである。

実際に使用する脱脂粉乳の量は一仕込みあたり数十キログラム程度であり、酪農問題の根本的な解決には至らないかもしれない。しかし、私がつくるビールを通じて、酪農や脱脂粉乳の課題に関心を持つ人が増える可能性は大いにあると信じている。ビールは単なる飲み物ではなく、人々に新たな視点を提供し、課題に対して考えるきっかけを与える力があるのだ。私はこのビールが、酪農の課題を広く伝え、解決の糸口を見つけるための一助となることを願っている。

最終的には、このビールを飲む人々にアンケート調査を行い、脱脂粉乳に対する意識の変化を測りたい。そして、私にとってのバターミルクのように、この一杯が、酪農とビールの未来をつなぐ「忘れられない一杯」として、多くの人々の記憶に残ることを願う。