

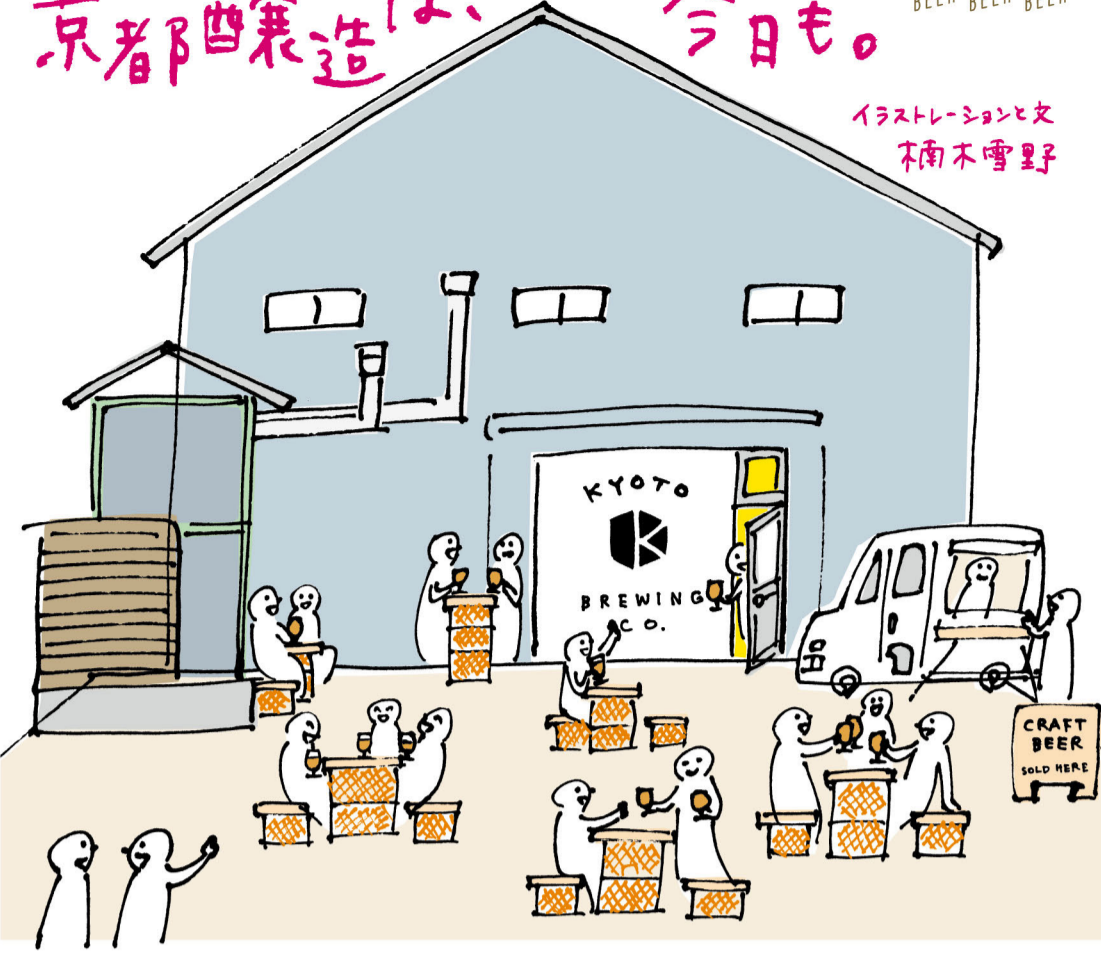
私事だが、私はお酒大好き、中でもビールが大好きで、ビールなら飲めなくなるまで延々と飲んでいたい人間だ。なのでKBCのことは、同様にビール好きな友人数名から「京都の南に、醸造所ができたらしいぞ」とその噂をちらほら聞いていた。調べてみると所在地は、京都駅から南西の方向に車なら10分、電車なら1〜2駅の西九条という所で、なんと自分の家からすぐ近く。工場にはタップルームが併設され、土日にはそこでビールが飲めるという。これはとにかく飲みに行くべきやないかと、2016年6月「取材のための事前調査」



と新鋭が共存する京都は理想のビール造りに最適な場所だと確信し、KBCがスタートした。

京都西製造は、今日も。

イラストレーションと文
木南不雪野



京都・洛南の北の「京都醸造」へ

「なんだこの素敵なところは!」
初めて京都醸造を訪れた時の私の感想だ。
京都醸造株式会社 (Kyoto Brewing Company, 以下KBC) は、2015年にオープンしたクラフトビール醸造所。オープン以来瞬く間にビール好きの心をわし掴み、その人気は京都のみにとどまらず、全国のビールファンから熱い視線を浴びている。海外からの来訪者も非常に多く、2016年発表のアメリカのビールレーティング (評価) サイト『RateBeer.com』にて、日本の新しい醸造所の1位に選出、世界の新しい醸造所の第8位にも選出されるほどの人気ぶりだ。
KBCを立ち上げたのは、アメリカ出身のクリス・ヘインジさん、カナダ出身のポール・スピードさん、ウェールズ出身のベンジャミン・ファルクさんの3人。留学などでそれぞれ日本に縁のあった彼らは青森で出会い、夜ごと飲み歩き、「日本のビールを知るための調査」を行っていたという。その後クリスさんは京都に移り住み、ものの質や味に対する感覚が鋭く伝統

と称し、喜び勇んで出掛けたのだった。

KBCはどんな所? どんなビール?

まず着いて驚いたのが、その建物の洒脱さ。外観はシンプルな工場だが、ロゴと社名が記された白いシャツターが目を引き、その手前の屋外スペースにはビールケースで作られたテーブルとイスが所々に配され開放的な雰囲気だ。小さなドアを開けるとそこがタップルーム。木材で「K」のロゴをあしらった内装がとてつもなくクールで、しかしそれでいて肩肘張らず親しみやすい空間になっている。什器や販売グッズもどれもかわいい。室内のガラス窓からは醸造の作業場が見え、かっこいいステンレスのタンクが美しく光りながら並んでいる。
ビールは6種類、どれも600円。たっぷりしたグラス(400ml)に入れてくれる。最初の1杯は定番ラインナップだとい



う「一期一会」という名のビールにしてみたい。気持ちの良い初夏の空気の中でゴクゴクと飲む。「わ、おいしい!」独特のしつかりした香り、喉ごしはさっぱりめで爽やかだけど、味わい深い。その後も違う種類のビールを飲んだ。それぞれに特徴があり味はもちろんだが、共通して「味の芯みだいな感じが感じられてドシツとしっかりとおいし」という感想を持った。その日は結局4〜5杯飲み、京都のこの地にこんな醸造所ができたということうれしく思いながら家路についた。帰るまでの間、KBCには文字通りひっきりなしに、世帯も国籍も様々な人達がうれしそうに表情でビールを飲みやっていた。
後日メールで取材の申し入れを行い、ベンジャミンさん(以下ベンさん)に工場部分を見せていただきながらお話を伺った。

個人的なビールたち

「自分たちの定番ビールは、ベルギー産の酵母と、主にアメリカ産のホップを組み合わせて作っています。」とベンさん。これ

ビール造りの大まかな工程



は今までになかったやり方で、伝統的なビールや新しいビールを造り出し続けてきたベルギーと、クラフトビール界を牽引し毎年のように新種のホップがリリースされるアメリカの双方の良さを掛け合わせることで、よりユニークで特徴的なビールになるという。そしてその組み合わせによって、酵母とホップの香りの調和を重視したり、パンチのあるホップ感を重視したり、様々な異なる味わいのビールを造り出すのだそう。

前述の、私が初めて飲んだ『一期一会』はベルギー由来する「セゾン」というスタイルをもとに作ったもので、ベルギー酵母とアメリカ・ニュージランド産ホップのアロマの組み合わせを重視。複雑な香りやドライな口当たりが特徴だ。他にも、スパイシーな酵母感と柑橘系ホップ感を組み合わせたIPA『一意専心』などがあり、定番ビールは4種。更に季節ごとに、例えば『欧州の風』といった名の限定シリーズが数種類リリースされる。

これらのビールは常設タップのお店や、積極的に参加している各地でのビールイベントで飲むことができる。常設タップ店は

自由な空気をあふれるその魅力

気になっていたロゴや内装のデザインについて聞くと、海外出身で京都に約10年住んでいるデザイナーの方が手がけたもので、「大手の会社をお願いするより、自分たちのことをよく理解してくれて、合ったものを作ってくれて」とのこと。



「京都のこの場所でKBCを始め、良い意味ですごく驚きました。想像していたよりもい

んな人が自分たちのビールやこの空間を気に入ってくれたからです。元々はクラフトビールにあまり興味なかったけど近所だったから来た、という方も、今ではクラフトビールがおいしいと言ってくれて常連さんになったりもしています。」
そしてその後も、私は週末のKBCによく行くようになった。真夏の京都のうだるように暑い日も、今日はさすがに人が少ないんじゃないかと思うような雨の日も、冬の底冷えのする寒い日も、いつもKBCは沢山の人が賑わっている。おじちゃん、おばちゃん、おにいさん、おねえさん、日本人、外国人、一人で来ている人、誰かと来ている人、静かに飲んでいる人、賑やかに飲んでいる人、クリエイターっぽい外見の人、地元のおっちゃん的外見の人...
個人的でおいしいビール、それを飲むに集まる人々の見事な多様性、更にそれをガッツと受け入れてくれる自由な空気感。そう「自由」。KBCに来てビールを飲む度に、そんな言葉が頭をよぎるのだ。ビールって、自由で楽しい飲み物なんだと。
KBC、京都醸造株式会社は今日も、ビールと自由を造り出している。

京都醸造 週末のタップルーム

土日のタップルームに通うようになった中での、心にこもったイコマなど。



ある日のラインナップ



- 「つむじり雪」
こびり飲める小麦ビール
- 「欧州の風」
バランスの良いベルジャン・ブロンド・エール
- 「禾火の気まぐれ」
ホッピーなアンバーエール
- 「黒潮のごとく」
深い味わいのベルジャン・スタウト
- 「一貫専心」
ドライな苦みずみずしいベルジャン・IPA
- 「一期一会」
喉ごしのよいセゾンビール

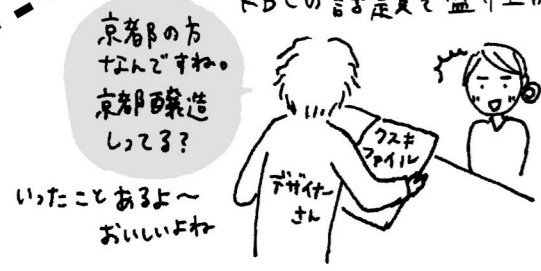


屋外スペースにはフードカーが登場することも...!!
(※毎週とは限りません)
ピザやホットドッグ、タバスなど、その時々でフードカーは異なりますが、どれもお味は絶品!!

鬼気味のフードカー!!

東京でも!! 京都醸造!!

某デパートの売場に行き、KBCの看板屋で盛り上がる...



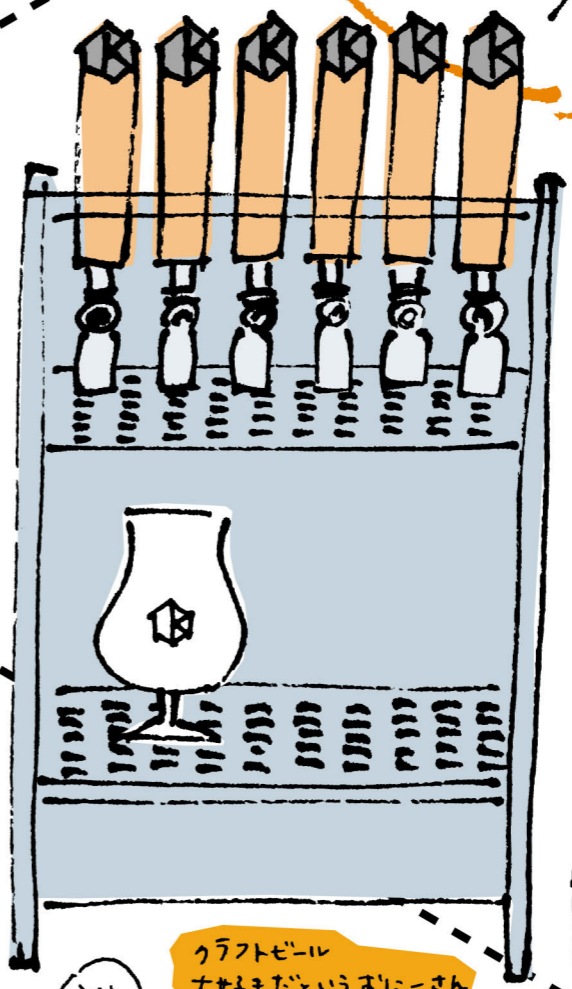
出会った BEER LOVER



常連の明るくかっこいいおねーさん
禾火は毎週きてるよ。早い時間から。
「それぞ、お一人ぞ、東京からきたおにーさんがた」
京都に来た目的は、目玉とビールです!! (KBC) (飲む) 美味しいビールが好き♡
僕は京丹後出張があってここに直行するー
ここは東京でもうきになってます
クラフトビール好きにはおもしろいおまじないが、タビタビある...



大阪や神戸から。みなさんおすすめのビアバーを教えてください。
大阪だと00で店いいです
神戸だと000がね
おまじない
「タビタビは、タビタビのオマージュOKなので、よくシェアする光景がみられる。」
おまじないMさん。しかし、おまじないの言葉になると、急激にテンションUP!!



「持つて帰りたい症候群」多発!!

KBCにある小瓶や器具はとても素敵なので、「持つて帰りたい」と言ってる人もよく見かけます。たとえば...



「持つて帰りたい」症候群多発!!
「おまじない、おまじない、おまじない...」
「タビタビ、タビタビ...」
「おまじない、おまじない...」



BREWERY INFORMATION

会社名 京都醸造株式会社
設立 2014年
本社住所 〒601-8446 京都市南区西九条高富町 25-1
電話 075-574-7820
営業時間 タップルームは土曜日・日曜日のみ 13時~18時 (L.O.17時半)
※イベント出店による休み有り。詳細はHPに掲載
URL <http://kyotobrewing.com/>

常設のクラフトビール販売所。ここも持つて帰りたい人がいる。