



善頭エッセイ

はつだて旅便い

「今日もぷらぷら」

116

「新ビール誕生。暑さも寒さも味のうち」



文月 齊 (ふみつき さい)
埼玉県出身。
人と街、自然と文化を題材に、
みちくさばかりの旅を続ける
エッセイスト。
函館、埼玉、大阪を拠点に
旅を満喫中。

前略、変わりはないか？
朝晩とだいぶ過ごしやすくなったね、なんて言ったら、いまだに真夏日になる街で暮らす君に怒られるかな。それにしても今年の8月の函館は寒暖差の激しい忙しい天気だった。1872年の統計開始以来最高気温となる33.9℃を記録したかと思えば、一週間後には日の最高気温がその半分にも満たない16.8℃なんて日もあって、さすがに気温の変化に体がついていけなかったよ。しかも、太陽が燦々と輝いているものだから日影と日向の温度差も大きくてね、アロハシャツの上に厚手のスウェットを羽織ったり、どんな服装で過ごせばいいのか考えるのに苦労した。猛暑日常連の海なし県で育って寒いのが苦手な僕は、短時間だけストーブをつけたけど、意外にもこの街で生まれ育った地元の人の中にも、ストーブのご厄介になった人が何人かいたみたいだよ。

ここまで寒暖の差が激しいと、服装だけじゃなく、食べるものにも迷ってしまうね。冷たいそうめんを食べた翌日には、熱々の湯豆腐を食べたり、買物をする時間帯で体温も大きく変わるので、献立が二転三転してしまう。え、それだと晩酌のお酒も決められないだろうって？ そうなんだよ、誰かさんのように冷えたビールと熱燗を並べて飲むような酒豪ではないからね、一日のうちに夏と秋が混在するこの時季は意外とお酒選びに迷うんだよ。ま、誰かさんには分からないだろうけどさ。

それでも先日、この夏に新しくオープンしたクラフトビールのお店に気付いたんだ。お店の名前はHAKODATE CRAFT BEER BREWERY「Ozigi(オジギ)」。ほら、前に函館へ来たときに、赤レンガ倉庫の近くで日本最古のコンクリート製電柱を見たでしょ。そう、角柱型の電柱が二本あったと思うんだけど、あの電柱から道路を挟んでほぼ向かいに、ブルーのかわいらしい蔵があったの覚えてるかな。あそこが7月の中旬に、食事でもできるビアパブとしてオープンしたんだ。しかもこのお店、君がこの街に来るたびに訪れる宝来町のバー「hanaabi」の姉妹店、あのイケメンマスターも関わっているんだよ。随分前から函館で新しいクラフトビールを作りたいって話をしていたことがあったけど、それがようやく形になった感じだね。

店内は隠れ家的な雰囲気、カウンター席に座ると厨房の壁にビールのタップがずらずらざらと10個並んでいるのが見えるんだ。そう、つまり10種類のクラフトビールが楽しめるってわけだね。僕はひとまず店オリジナルのアメリカンカンパールエールを試してみたけど、まろやかな味わいとカスケードホップのふくよかな香りとのバランスが絶妙だった。キンキンに冷やして一気飲みするようなビールではなく、温度の変化とともに変わる風味をゆっくりと楽しむタイプのビール。気付いたというのは、クラフトビールなら真夏のように気温が高くて、ストーブを入れたくなるほど肌寒くても、どちらでもいけるなってこと。和洋中の幅広い料理にも合いそうだし、実際にこの店ではフレンドリーのシェフがメニュー開発に加わり、お店のビールと相性のいい料理を提供しているようだね。

また自分ばかり美味しいものを食べたんだろうって？ ふふふ、そりゃ誰かさんと違ってお酒だけ飲んでいたらすぐに酔っぱらってしまうからね、まだお日さまも高かったしお腹も空いていたので特製ローストビーフ丼を頼んでみた。肉の美味しさを閉じ込めた絶妙の火加減といい、甘味を抑えたタレの味といい、オニオンがアクセント加えて見事なハーモニーを奏でていたよ。その余韻に浸りつつも、すかさずビールをひと口。いやはや、昼から贅沢な時間を味わわせてもらった。そうなんだよ、お店は昼の12時からオープンしててね、真っ昼間から幸せな時間が過ごせるって寸法さ。君も今度こっちに来たときには、早い時間から行ってみたいよ；なんて僕が言ううまでもないか。君のことだから、一日で全種類のビールを制覇してそうだなあ。まあ、ほどほどにね。

