

自宅でブルワリー見学！桃ヴァイツェンができるまで

初夏の風に甘い香りを乗せて、今年も桃ヴァイツェンの季節がやってきました。つくり始めた2009年からずっと、ありがたいことに毎年多くの方が楽しみにしてくださっています。16年目の感謝を込めて、今号ではビールづくりの裏側をご紹介します。今年の桃ヴァイツェンは、ぜひおいしさのヒミツと一緒に楽しみください。



桃ヴァイツェン誕生物語

箕面ビールのシーズナルビールのなかでも一番人気の桃ヴァイツェン。それがどのように誕生したのか、大下社長に聞きました。

サウナのような夏の工場で、桃と格闘した2009年。

「桃ヴァイツェンを始めたのは2009年。きっかけは、和歌山の八旗農園さんからの相談でした。桃はすごく手間のかかる果物なのに、少しキズがついただけで市場に出せずにいたんです。それをなんとかしたいということで、『それならビールに试试看よう』と挑戦が始まりました。最初のうちは、先代社長が和歌山まで桃を受け取りに行き、スタッフ総出で皮むきから種取り、ビュレづくり、煮沸殺菌まで、すべて手探りでやっていました。サウナのような夏の工場で、それはもう大変でしたよ。桃を見るのも怖くなるくらい（笑）。それでもできあがったビールを飲んだら、想像の何倍もおいしくて、『これはやるしかない!』って思ったんです。」（大下）

八旗農園さんと二人三脚でつかった、桃とビールの未来。

「5年くらいは自分たちの手作業で頑張っていましたが、それだと夏にタンク2本分仕込むのが限界でした。一方で桃ヴァイツェンの人気はぐんぐん伸びていて、『これはもうあかん!』と（笑）。それで八旗農園さんに相談したところ、農園の横に加工場をつくってくださることになったんです。そこからは加工まですべてお任せしていて、今ではタンク3本×4品種、合計12本分の桃ヴァイツェンをつくれるようになりました。本当に感謝しかありません。さらに八旗農園さんのほうでは、この加工場をきっかけに、高級スーパーや有名店、コンビニスイーツにも桃のビュレを卸すように。『桃ヴァイツェンのおかげだよ』と言ってくれたのは、うれしかったです。今後は桃ヴァイツェンだけでなく、桃のお花見イベントなどの楽しい企画ができたらなあ、密かに考えています。」（大下）

