

日本では、酒税法改正により4月からビールの定義が緩和され、ハーブやスパイスなどこれまでビールでは認められなかった副原料を使った多種多様なビールが「ビール」として販売できるようになったようです。いろいろなビールが飲めるのは楽しいことですが、やはりビールは「泡」が重要です。最近、「泡」に焦点を当てて開発されたビールが日本で発売され売り上げを伸ばしているようです。「ザ・プレミアム・モルツ」(サントリービール)ですが、プロモーションで使われたサブタイトルは「神泡」(かみあわ)。すごい名前です(なお、「神泡」は日本で商標登録出願がされています(商願 2017-140311))。

サントリーのウェブサイトには「上質な泡の形成に関して良い方に働いている成分は、良質な麦芽由来の泡タンパク質やホップ由来の苦味成分である iso- $\alpha$  酸などであり、逆に泡にとって悪さをしているのは、不健康な酵母により分泌されたタンパク分解酵素のプロテイナーゼ、そしてその様な酵母の食べ残した塩基性アミノ酸類、更には麦芽やホップ由来のポリフェノール類などである、ということがわかりました」とあります

(<https://www.suntory.co.jp/company/research/flavour/beer.html>)。即ち、醸造工程において「酵母の元気度」を上げることによりきめ細かくでクリーミーな泡のビールを製造することができます。そして酵素の元気度の指標としてプロテイナーゼ漏出量を高感度迅速分析法を使って測定することで醸造工程の最適化が可能になったようです(なお、プロテイナーゼの高感度迅速分析法は日本で特許となっています(特許-4043535))。

さて、クリーミーな泡のビールであっても、缶ビールをそのまま飲んだり、注ぎ方がまずいと泡による効果を得ることは難しくなります。「泡はビールが空気に触れて味が落ちるのを防ぐと共に、口当たりをやわらかくしたり、ビール中の炭酸ガスを逃さない『美味しさの蓋』の役目をしています」(同上)。即ち、泡は「美味しさの蓋」の機能を持っているので、ビールを飲むときは、きめ細かい泡で蓋を形成するようにして注げばよいこととなります。「日本ビール検定公式テキスト」による缶ビールの美味しい注ぎ方「3度注ぎ」の方法が Youtube で紹介されています(<https://www.youtube.com/watch?v=0809Mfk95fE>)。簡単には、(1)泡を立てながら勢いよく注ぐ(なんと30cmを越えるくらいの高さから大胆にビールを注いでいます)、(2)液と泡が半々になったら(30秒~1分ほど待つ)グラスの9割になるまでゆっくりと二度目を注ぐ、(3)泡が全体の1/3になったら泡がグラスから盛り上がるまでゆっくりと3度目を注ぐ(泡がグラスのふちから1.5cmくらい盛り上がっています)。従って、泡が立たないようにグラスを斜めに傾けて注いだりするときめ細かな泡の蓋ができないのでNGということになります。しかし、飲み会の場で上記の3度注ぎを実践するのは普通の人ではかなり難しいと思うので、自宅で飲むときに試してみてくださいでしょうか。

(上記は一般論又は個人的見解で、個々のケースでの法律アドバイスを目的としたものではありません。)