

よりみちエールのあとは…

ヒロユキ エール

H I R O Y U K I A L E



日本のビール界の第一人者であり、『よりみちエール』の監修もつとめる藤原ヒロユキ氏が、作中に出てくるビールやお店について徒然なるままにあれやこれや語ります。

第5回のテーマは、「家飲み」について。

TAP
5

家飲みでオリジナルのペアリングを楽しもう。

ここ数年「家飲み」「宅飲み」の習慣が広まっている。これは、多彩なビールを手軽に選べるようになったからだと考えられる。以前は、大手メーカーのビールしか置かれていなかったスーパーやコンビニでも、たくさんの種類のビールが並ぶようになった。

そんな「家飲み」の魅力は「ペアリングが自由に楽しめる」という点だ。まずは日頃の手作り料理から合わせてみたい。肉じゃがにブラウンエール、カレーにはベルジャンホワイトエール？ なんて考えるのも楽しい。料理するのが嫌なら惣菜だ。それすら面倒くさいのであればスナック菓子でもOK。ポテチにはやっぱ、ジャーマンピルスナーかな？ (笑) 飲食店ではできないペアリングに挑戦したい。

さらに、現在のコロナ禍で、「オンライン飲み会」も流行のきざしだ。読者の皆さんも一度ぐらいは体験しているんじゃないだろうか？ この流れは今後も続くと考えられるし、なかには「こっちのほうがいい」と感じる人もいるに違いない。他のお客さんに気を使わなくていいし、リラックスできる。そのまま寝ちゃってもいいのだから。(苦笑)



しかし、「家飲み」「宅飲み」にも注意しなければならないことがある。それは「飲む量がついつい増えちゃう」という点である。オーダーした後の待ち時間が無くなるし、終電を気にすることもないわけだから…。飲み過ぎには気をつけなくちゃね。手作りの料理を肴に、リラックスし、適正飲酒を守りながら、これからも「家飲み」「宅飲み」を楽しんでいただきたい。

藤原ヒロユキ (ビアジャーナリスト/ビール評論家)
1958年生まれ。大阪教育大学卒業後、中学教員を経てフリーのイラストレーターに。ビールを中心とした食文化に造詣が深く、(一社)日本ビアジャーナリスト協会代表として、各メディアで活躍。“ワールドビアカップ”をはじめ、海外の国際ビアコンテストの審査員を務め、著書に『知識ゼロからのビール入門』『BEER HAND BOOK』『ビールはゆっくり飲みなさい』など多数。

ペアリングの可能性は無限!

