

『夏だ！暑気払いだ！吹田のビール工場へ！』



班別活動 <「アサヒビール 吹田工場」見学>

2017年6月12日(月)

<自文科>3班 担当:醬野

7/7(金)午後の半日、自然と文化科の活動として初めて班別活動が実施されることになりました。

3班では、皆様にご提案しました3案のうち、ご要望が多かった<「アサヒビール吹田工場」見学>を実施致します。見学コースでは、案内スタッフがビールの製造工程やミニ知識を楽しく紹介してくれます。見学後は、工場できたてのアサヒスーパードライの鮮度を実感することができます。試飲できない方にはソフトドリンクが用意されています。



1. 開催日 : <自文科 3班> 平成 29 年 7 月 7 日(金)

2. 集合場所・集合時間 : 東海道本線(JR京都線)「JR 吹田駅」東改札(北口) 13:40

注1) 「JR 吹田駅」東改札は、前より京都側にある緩やかなスロープを下った地下にあります。地下にある東改札を出て左手に進んだところが、東改札(北口)です。

注2) 皆さん揃って、「アサヒビール 吹田工場」へ向かいます。

3. 見学施設 : 「アサヒビール吹田工場」 <見学開始予定 14:00>

「吹田駅」東改札へ

〒564-0071 大阪府吹田市西の庄町1-45 <TEL> 06-6388-194

・案内スタッフによる約1時間30分の見学ツアーを予定。入館料は無料。

・「見学・試飲・ギフトショップでの買い物」終了後、現地解散とします。

4. 工場見学の流れ



映写室・ビデオ視聴



操業開始当時写真



原料展示 麦芽・ホップ



仕込行程



発酵・熟成行程



ろ過室



びん詰・缶詰行程



再資源化展示コーナー



ワールドビアコレクション展示



試飲(ゲストホール) <20分間一人3杯まで>



ギフトショップ

5. 出欠の連絡について

参加希望者は、6月16日(金)までに担当:醬野まで連絡をお願い致します。

尚、6/16日(金)の班会議にても確認させていただきます。

☆参考:交通機関

当日(7/7)午前中、公開講演会が生野区民センターで行われます。JR大阪環状線「桃谷駅」からく内回り>に乗り、大阪駅乗換で「JR吹田駅」、が便利です。

☆乗車一例

「桃谷駅」12:59 発

↓く内回り大阪・京橋方面>

「大阪駅」13:16 着

「大阪駅」13:25 発

↓くJR 京都線・高槻行>

「JR 吹田駅」13:34 着

☆参考地図



☆参考 『◎ビールの種類』

く巽一夫著「世界のビール ベスト50」新潮社より>

I. 下面醗酵<醗酵の終わりに酵母が下に沈む下面酵母を使用した製造法で造るビール>

1. 淡色
 - ➡ 大手メーカーの市販品はこのタイプ。地ビールは様々な種類で特徴有り。
 - ①ピルスナー(チェコ) : チェコのピルゼンで生まれた。現在世界で最も多く飲まれている。
 - ②ドルトムンダー(ドイツ) : 北ドイツのドルトムントで生まれ。ピルスナーより苦みが弱く辛口タイプ
 - ③アメリカン(アメリカ) : 副原料としてトウモロコシや米を 30~40% 混入。苦みが弱く炭酸ガス多め。
2. 中等的色
 - ④ウィナー(オーストリア) :
紅茶色して爽やかな苦みがある。生産拠点はウィーンからメキシコへ移った。
3. 濃色
 - ⑤ミュンヒナー(ドイツ) : 濃色麦芽とカラメル麦芽を使用。ホップの添加量が少なく飲みやすい。
 - ⑥ボック(ドイツ) : 麦汁エキス 16~17%、ホップのよく効いた、コクのあつるタイプ。
 - ⑦ラオホ(ドイツ) : バンベルグの生まれ。ブナの木を燃やして乾燥した麦芽を使用。

II. 上面醗酵<醗酵中に酵母が液面に浮き上がる上面酵母を使用した製造法で造るビール>

1. 淡色
 - ⑧ペール・エール(イギリス) : 芳醇な香りがするが、ホップがよく効いて苦みは強め、常温で飲む。
 - ⑨ケルシュ(ドイツ) :
ケルンの生まれ。エステル香は強いが、ホップの苦みは押さえ気味で女性向き。
 - ⑩ヴァイツェン(ドイツ) : 50~70%小麦麦芽を使用。レモン・スライスを入れて飲む。
 - ⑪ベルリーナ・ヴァイセ(ドイツ) :
小麦麦芽を1/3入れた乳酸菌の混合発酵。ラズベリーなどを入れて飲む。
2. 中等的色
 - ⑫アルト(ドイツ) :
大麦モルトのみを使用し、単細胞酵母で発酵させる。ホップの苦みが聞いている。
3. 濃色
 - ⑬トラピスト(ベルギー) : 修道院で今も手作りでつくられている。瓶内熟成させている。
 - ⑭スタウト(イギリス) : ロースト麦芽 15%を加える。濃色で香ばしい香りと深い苦みがある。
 - ⑮ランビック(ベルギー) : ブリュッセルの中心に存在する自然酵母で醸造。酸味が強い。

以上。