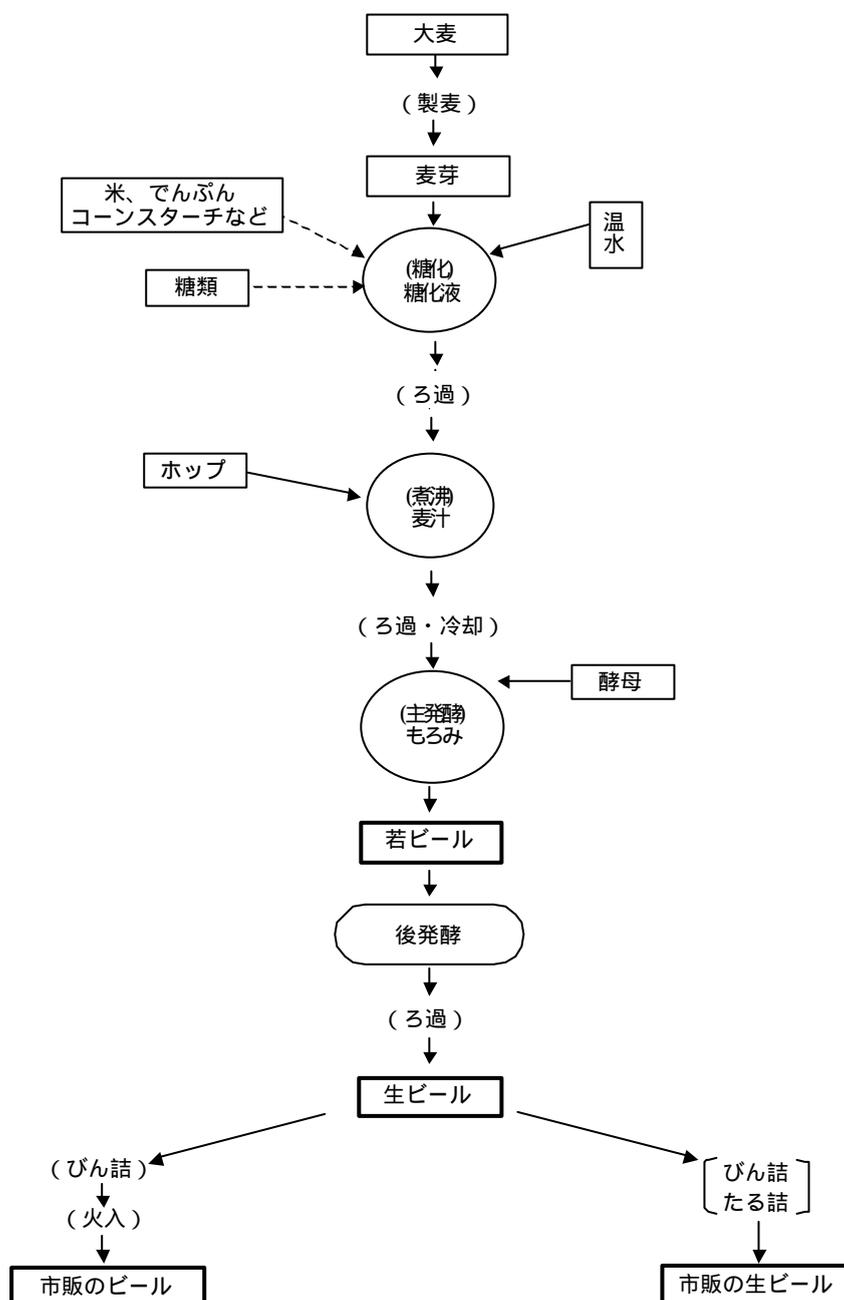


1.2.8 ビール

ビールは麦芽を原料としているが、国によって原料の規定が異なる。日本では酒税法によって、麦芽、ホップ、水を原料として、米・とうもろこし・でんぷん・糖類などを使用することができる。

図 1.2.8-1 にビールの製造工程を示す。まずビール大麦（二条大麦）を麦芽にする（製麦）。麦芽を粉碎後、米などの副原料とともに温水に混ぜ、麦芽中の糖化酵素によりでんぷんを糖分まで分解する（糖化）。この糖化液をろ過した後にホップを加えて煮沸する。ろ過後約 5 程度まで冷却して酵母を加えて発酵させる。発酵の終わったビールは若ビールであり、続いて貯酒タンクにおいて数十日間をかけて熟成させる。熟成後はろ過して、透明なビールができる。これを容器に詰めて出荷される。

図 1.2.8-1 ビールの製造工程



「出所：国税庁資料」