

02 目次・特集「アツ〜い夏にこの一杯！」

08 トップニュース
職員採用試験を実施します／防災訓練（B 地区）を実施します ほか

14 情報ボックス
「お口の健康」についての講演会を開催します／医療費助成制度のお知らせ ほか

20 相談日程等

22 みんなの広場

26 みんなの彩時記
夏だ！海だ！みんな一緒に楽しもう／いろいろな文化を楽しみながら友達に♪ ほか



今月の表紙写真

今月の表紙は、ビーチサイドドルフィン in 扇ヶ浜のスタッフです。暑い中での作業後に心と体を癒すために海の家でビールで乾杯です。

紙面で使用するマーク等の説明

- 日…日付・期間
- 時…時間
- 休…休館日
- 場…場所
- 集…集合
- 内…内容
- 対…対象・参加資格等
- 定…定員
- 料…料金・費用
- 持…持ち物
- 申…申込み・申請方法
- 問…問合せ
- [消印]…消印有効
- [先着]…先着順

◇☎マークには、振替休日等も含まれます。
◇料金や申込み方法の記載のないものは、不要です。
◇市役所の開庁時間（申込み・問合せ等の受付を含む。）は、☎を除く月～金の 8 時 30 分～17 時 15 分です。毎週☎は、市民課・保険課・税務課の一部窓口を 19 時まで延長しています。



ビール、飲んでいますか？

ビールは世界中で愛飲されています。平成28年の世界総消費量は、1億8689万ℓ。地域別(表①)に見るとアジアが6336.2万ℓ(全体の33.9%)で、世界一の消費量を誇っています。さらに国別(表②)で見えていくと、日本は525.1万ℓ、10年連続で7位となっています。

日本の酒税について

酒税とは、酒税法に基づき課される間接税です。「発泡性酒類」「醸造酒類」「蒸留酒類」及び「混成酒類」の4種類に分類されています。それぞれ1ℓ当たりで課税されており、ビールは1ℓ当たり22万円です。(出典：国税庁「酒のしおり」酒税率一覧表)

ビールはどのくらい売れている？

近年、消費数量は減っているものの、表③を見ると様々な酒類より飛びぬけて多い数量であることが分かります。昔からビールの消費量は他の酒類と比べ圧倒的に多かったです。今もそれは変わっていません。

近年の市場の動向

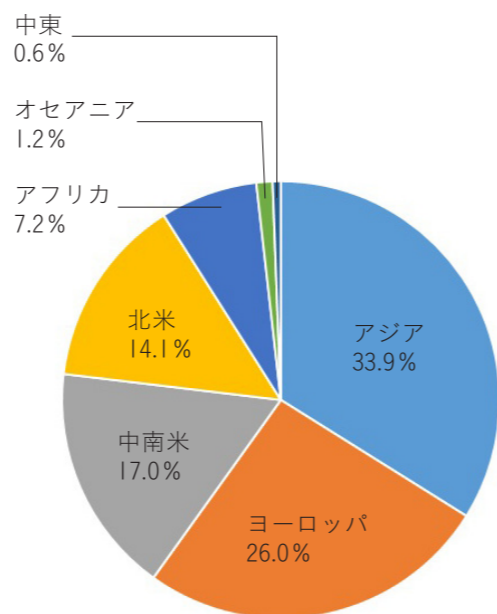
ビールの製造量は安定的に増え続けています。これは消費者の嗜好の多様化・個性化や女性の飲酒人口の増大に対応して、各種の新商品の発売を含め商品対策の活発な展開や、ビールをいつでも新鮮な状態で流通させるための取組をはじめとする一層の品質向上努力により、健康的な低アルコール飲料であるビールの特性が消費者に幅広く支持されたことによるものと考えられます。

最近のビール工場は、消費者の方々が楽しく分かりやすく見学できるような工夫がされ、また外国ブランドビールの国内ライセン斯拉産を行って、国際的な広がりも出てきています。

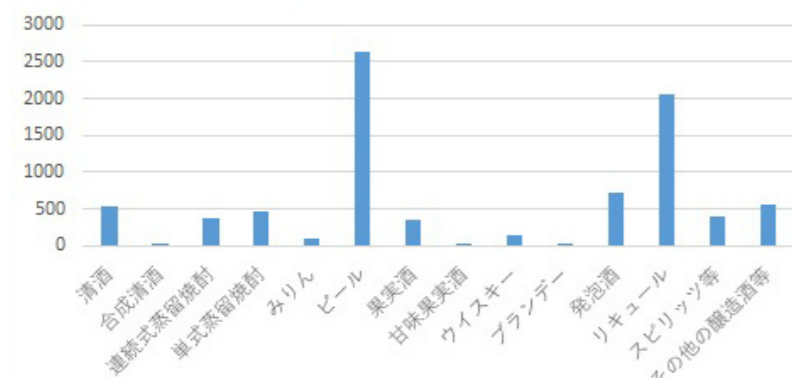
▼平成 28 年 国別ビール消費量 (表②)

順位	国名	総消費量 (万ℓ)	国別構成比 (%)	対前年増加率 (%)
1	中国	4,177.2	22.4	-3.4
2	アメリカ	2,424.5	13.0	0.6
3	ブラジル	1,265.4	6.8	-2.7
4	ドイツ	841.2	4.5	-0.5
5	ロシア	840.5	4.5	-1.8
6	メキシコ	798.8	4.3	8.4
7	日本	525.1	2.8	-2.4
8	イギリス	437.3	2.3	-0.9
9	ベトナム	411.7	2.2	7.4
10	スペイン	390.9	2.1	2.3

▼平成 28 年 地域別ビール消費量 (表①)



▼平成 28 年 酒類販売 (消費) 数量 (表③) (単位:千ℓ)



(出典：国税庁ホームページ「酒のしおり」酒類販売 (消費) 数量の推移)



クラフトビール醸造者

ビールとは

ビールの誕生は、紀元前8000〜4000年まで遡るといわれ、語源は、ゲルマン語で穀物を意味する「ペオレ」からきたといわれています。どちらも諸説ありますが、文明とともに古くから人々に親しまれてきたようです。

ビールの原料

日本のビールの原料は、酒税法により、麦芽・ホップ・水のほかに副原料として、米・とうもろこし（コーン）・でんぷん（スターチ）・糖類等を使用することができま。なお、副原料が麦芽量の半分を超えると、ビールではなく発泡酒となります。

特色を出すホップ

ホップは多年生、雌雄異株のつる性の植物です。ホップの重要な役割は次の4点があります。
 ◇独特な芳香と爽快な苦味を与える
 ◇麦汁の過剰なたんぱく質を沈殿・分離させ、ビールを清く澄んだものにする
 ◇雑菌の繁殖を抑え、ビールの腐敗を防ぐ
 ◇ビールの泡もちをよりよくする

品質を左右する水

醸造用水はビールの品質に大きな影響を与えるだけに、適宜の水が得られることが工場の立地を決める際の重要な条件となっています。それだけに水質条件も厳しく、成分だけでなく無色・透明・無味・無臭で、生物的に汚染されていないことも要求されます。一般的に淡色ビール（日本の普通のビール）には、カルシウム・マグネシウム・炭酸塩の含有量が比較的少ない軟水が適し、濃色ビールには硬水がよいとされています。

バランスを整える副原料

米・スターチは優れたでんぷん原料で、濁りの原因になるたんぱく質が少ないという特徴があります。副原料を使うと、たんぱく質やアミノ酸などの少ないすっきりとした味わいのあるビールとなります。一方、副原料を使わないビールは、麦芽の特徴が強く出た味わいのあるビールとなります。

クラフトビールという言葉聞いたことはありますか。日本各地に約300件ある小規模醸造所で造られており、田辺市にも1件だけ醸造所があります。今回この会社を立ち上げ、クラフトビール造りに従事している真鍋公二さんにお話を伺ってきました。

田辺にクラフトビールを

22年前から白浜でビールを兄弟で造っていました。自分の求めているビールを造りたいという思いから、3年前にこの会社を立ち上げました。当時、アメリカではクラフトビール醸造所が4000件ありましたが、今では9000件と大幅に増えています。特にオレゴン州ポートランドはクラフトビールに特化した街で、とても需要は高まっています。

そのような中、田辺市は近畿地方の市町村の中では一番大きな面積を有しながら、クラフトビールの造り手がいないうことから、ビール造りの拠点としました。

本格的なビールを目指す

クラフトビールの醸造所は、和歌山県では当社を入れて5件。な

かなかビール醸造者が増えない理由の一つとして、免許の取得がかなり難しいということがあります。事務・製造能力はもちろんな膨大な申請書を提出し、認可が下りるまでの審査項目は多岐に渡ります。

市場は少ないですが、「クラフト」＝「手作り」という意味で、親しみやすく身近に感じてもらえると思います。当社の2階からは製造設備全体が見渡せ、料理を持ち込んでもいい自由な空間です。中には仕事の商談やパソコン作業している方もいます。もちろん1階にはカウンターがあるので、出来立てのビールを楽しんでいただけます。

クラフトビールは、全国的にも多くありますが、そのほとんどが地元の名前や食材とのコラボをした地域色の強いものです。当社で造っているビールはそうした地域色のものでなく、まずは本格的なビールとしてのブランドを作り上げることを目指しています。

出荷はほぼ全国にしており、各地で行われています。そのおかげで県内だけではなく、県外から訪れるお客さんもいます。

ビールの種類

製法によって、上面発酵（エール）・下面発酵（ラガー）・自然発酵の3種に大別されます。

エール

フルーティーな香りがして、コクがあり味わい深い。エール（Ale）はイギリスで発祥したビールで、上面発酵の総称としても使われている。

ラガー

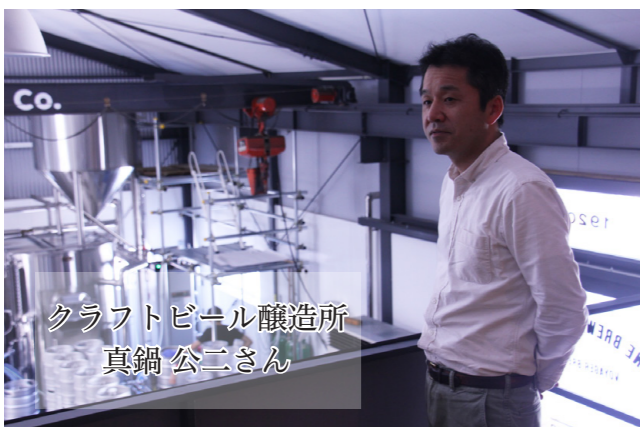
すっきりとした切れ味で喉越しが良い。チェコが発祥のピルスナー（Pilsner）は、世界中に最も普及しており、日本で販売されているビールの大半を占める。

自然発酵

人工的な酵母ではなく、自然にある酵母を使用。独特な酸味や香りがある。ランビック（Lambic）はベルギーを代表する伝統的なビール。

より多くの人に

今はとにかく継続すること。いろいろな方にお世話になり、支えがあつて今の会社があります。ビール造り・ブランド作りは予定どおり進んでいます。また、ビールイベントに加えて工場見学も考えています。後はただ売っているか。継続することで田辺にクラフトビールがあると、ことを、もつと多くの人に知ってもらえると思います。自分たちの取組が、いずれ田辺市のまちづくりの一つの資源となるよう、つながっていけばうれしいですね。



クラフトビール醸造所
真鍋 公二さん





おいしくビールを飲むために

- おすすめおつまみ**
- ◆ポイントは、まず野菜、後からたんぱく質を取ること。
 - ◆野菜の煮つけ 不足しがちなビタミンをたっぷりとる。
 - ◆枝豆 アルコールの分解を助け、肝臓の負担を減らす。
 - ◆冷奴 肝臓の再生を助け、必須アミノ酸、たんぱく質が豊富。
 - ◆白身魚やいかの刺身 タウリンが豊富。アルコールの分解を助ける。
 - ◆焼き鳥 低脂肪、高タンパク質、ビタミンAも豊富。

アルコールが体に及ぼす影響

お酒は飲み方によって食欲を増進させたり、ストレスを解消したり、少量のアルコールは、心筋梗塞などの循環器疾病を予防します。しかし、飲みすぎると肝臓や胃腸などに負担を掛けてしまいます。「どうしてもビールが飲みた〜い!」という方は、ノンアルコールビールもありますので、そちらを飲んでみるのはいかがでしょうか。

アルコールと病気の関係

- ◆1日当たりの純アルコール摂取量が20g(ビール500ml程度)以上になると、がん発症率が上昇します。
- ◆1日当たりの純アルコール摂取量が60g(ビール1500ml程度)以上になると尿酸値があがり、痛風になりやすくなります。
- ◆男性は1日の純アルコール摂取量が40g(ビール1000ml程度)以上になると段階的に肝機能障害の割合が増えます。
- ◆血圧は、アルコールの種類を問わず飲めば飲むほど上昇します。特に大量の飲酒は、血圧を上げるのと同時に血液を固まりにくくするので、出血性脳卒中の原因となります。

お酒と上手に付き合う方法

- ◆ゆったりとした気分で楽しく飲む 適量は、通常のアルコール代謝能力を持った日本人では1日平均純アルコール量で約20g(ビール500ml程度)とされています。(女性や高齢者はこの半分と言われています。)
- ◆週に2日は休肝日を設ける 連日の飲酒は、肝臓が休み暇がなく、機能の低下を招きかねません。できれば連続して肝臓を休ませるようにしましょう。
- ◆たばこは厳禁 飲酒中の喫煙は、アルコールでニコチンが溶けやすくなります。また、血管の収縮が早くなって動脈硬化を促進します。
- ◆0時以降はお酒を飲まない ビール500ml程度を分解するのに約3〜4時間かかるので、深夜までお酒を飲むと翌日も体内にお酒が残った状態になりかねません。
- ◆おつまみを食べながら飲む おつまみを食べると胃腸の粘膜に食物が附着して層を作るため、胃への負担を減らします。また、おつまみなしで飲む場合に比べ、お酒を飲むペースが落ちるため、飲みすぎ防止にもなります。

様々なビールを楽しんでください♪



田辺商工会議所
尾崎 弘和 さん

ビールは原材料が違えば味が違うのはもちろん、同じビールでも一緒に食べる料理や温度、時間など様々な条件で味が変わります。特に私がお勧めしたいのは、工場で飲むビール! やはりできたて新鮮のものは格別おいしいです。そんなビールが田辺で飲むことができます。製造タンクを見ながらビールを飲むことができるなんて、ビール好きにはたまらないですね。また、田辺オリジナルのビールは、贈り物にもとても喜ばれています。

是非皆さんも、地元のビールを味わったり、様々なビールと料理の組み合わせなどを楽しんで、暑い夏を乗り切ってください。



■必ず守ってください!

- ◆飲酒運転はやめましょう
- ◆未成年・妊娠中・服薬中は、飲酒はやめましょう
- ◆楽しく他人に迷惑をかけないように飲みましょう

食品の種類 (一部抜粋)	プリン体含有量 (mg/100g)
ごはん・じゃがいも・牛乳・鶏卵・ウインナーソーセージ・キャベツ・果物・サラダ油・のり・豆腐・酢・コーヒー・ゼラチン	0~25
うなぎ・豚バラ・ベーコン・大納言あずき・ほうれん草・そば粉	26~50
まぐろ・いさぎ・あさり・豚もも・鶏もも・納豆・ひらたけ	51~75
かつお・まいわし・するめいか・さんま干物・牛心臓・大豆	76~100
大正えび・おきあみ・まあじ干物・豚肝臓	101~125
まいわし干物・かつお節・煮干・鶏肝臓・干しいたけ	126~500

■「プリン体」って何だろう?

「プリン体」とは、穀物・肉・魚・野菜など食物全般に含まれる成分です。人の体内でも生成・分解されています。

■プリン体と痛風の関係

通常、プリン体は分解されて尿酸に変化し体外に排出されますが、尿酸量が排出能力を超え、体内に蓄積されると痛風の原因になるといわれています。

ビールに含まれているプリン体は実はそれほど多くはありません(100ml当たり3.3~8.4mg)が、おつまみの食べ合わせが悪ければ過剰摂取につながります。最近ではプリン体ゼロのビールも発売されているので、それを選ぶのも一つです。