



「ジャパン・グレートビア・アワーズ 2021」審査講評

ジャパン・グレートビア・アワーズ 2021
審査委員長 小嶋 徹也・村林 智

クラフトビア・アソシエーション（日本地ビール協会）は、2021年2月27日・28日に恵比寿ガーデンプレイス「ザ・ガーデンルーム」にて、クラフトビールの品質向上に資するため、日本国内で醸造されるビールに特化した審査会「ジャパン・グレートビア・アワーズ 2021」（以下 JGBA2021 と呼称）を開催した。

昨年に引き続き新型コロナウイルス感染症の影響を受け、その感染拡大防止が要請される中、会場の換気、審査会場内の空間確保、全関係者の手洗い、消毒およびマスクや手袋の着用など、感染対策に万全を尽くしての開催となった。

今年度は、59名の審査員と29名のスチュワードにご参加いただき、111者から出品された427銘柄（ケグ174銘柄、ボトル・缶253銘柄）のビールに対して審査を行った。昨年度と比較すると出品者数はほぼ同じであるが、新規の出品者も多く、出品銘柄数は若干の増加となった。このことは、コロナ禍においても上質かつ多種多様なクラフトビールを求める国内のクラフトビール需要が高まっていること、およびブルワーの創作意欲が決して衰えていないことが反映された結果であると考えられる。

本審査会の名称にある「グレートビア」とは、「バランス」、「アフターテイスト」、「状態」の三点ともに秀でており、かつ飲む人の心に強く残る「魅力」を秘めたビールのことを指している。審査に当たっては、この3点に加え、それぞれのビールに秘められた「魅力」を重点的に評価し、数値による絶対評価で採点するという方式を採用している。すなわち、他のビールと比較するのではなく、そのビール単体の魅力を客観的数値で評価し、所定の点数を獲得したビールにはすべて賞が授与される。当協会が主催する国際審査会である「インターナショナル・ビアカップ」では、ビアスタイルごとに金・銀・銅の三賞をそれぞれ最大1銘柄ずつ選出するが、これとは異なり、「ジャパン・グレートビア・アワーズ」では受賞する銘柄数に上限がない点に特徴がある。審査はビアスタイルごとに行ない、アロマ、外観印象、フレーバー、バランス、アフターテイスト、状態、オフフレーバー、ボディなどといった項目に加え、前述した通りそのビールがもつ「魅力」を積極的に汲み取り、さらには、造り手のチャレンジ精神やビールに込めた想いを前向きに評価することも心がけた。

結果としては、

金賞（50点満点中45点以上）： 68銘柄（JGBA2020では40銘柄）

銀賞（50点満点中42点以上）： 116銘柄（JGBA2020では120銘柄）

銅賞（50点満点中40点以上）： 121銘柄（JGBA2020では126銘柄）

全体最高点：50点（JGBA2019, 2020の最高点は48点）

となり、昨年度と比較しても金賞に値する高評価を受けた銘柄数が大きく伸びていることがわかる。

受賞ビールの総数は305銘柄で全出品数の7割強であり、受賞ビールの割合は昨年度よりも若干増加している。

ビアスタイルとしての要件に合致し、品質について大きな欠点が無いビールの多くが銅賞、そしてそれに加え、魅力・長所を持ったものが銀賞ないしは金賞として入賞している。例えば、伝統的なビアスタイルをうまく再現している、クラフトビールとしての個性が際立っている、醸造家のチャレンジ精神が体现されているといった特徴に秀でたビールが上位入賞を果たしている。それでも特筆すべきは金賞受賞の難しさといえる。金賞ビール数が前年度比で 1.5 倍以上に増加したとは言え、全受賞ビールのうちの 20%あまりに過ぎない。事実、審査においては、ビールとしてのレベルの高さ、魅力、長所、個性が際立っていないと、合議による審査の絶対評価にて 45 点を超えるのは至難であった。それを反映し、審査の現場では、金賞受賞ビールが出た際には審査テーブルで拍手が起こる様子も見られた。また、受賞ビールを見ると数年以内に開業した新規ブルワリーの名前も多く見られる。それにもかかわらず、銀賞・銅賞を含めた受賞ビール数が増加したことは、国産クラフトビールのレベルの高さが引き続き維持できていることを体现していると考えられる。

ビアスタイルごとに見ると、アメリカン IPA やアメリカンペールエール、南ドイツスタイル・ヘーフェヴァイツェンといった伝統的ビアスタイルの出品数が非常に多い一方で、新しく定義されたビアスタイルであるジュシーまたはヘイジー IPA やエマージング IPA、さらには日本発の新スタイルである柚子ビールへの出品も多く、造り手や消費者の関心の高さを反映していると考えられる。また、フルーツビールやフィールドビール、ハーブおよびスパイスビールといったスタイルへの出品も多く、これらのスタイルでは地域の名産物やこれまでビール醸造にはあまり用いられてこなかった珍しい副原料が使用される例も数多く見られ、醸造時の使用方法も含め、ブルワリーの創意工夫がより強く反映されていたことも今年度の特徴であると言えるだろう。

最後に、いまだ世界的に新型コロナウイルス感染症の猛威が収まりきらない中、ビールを出品していただいたブルワリーならびに販売会社の各位には、心からお礼を申し上げたい。また、感染症拡大防止のための対策により多くの不便もある中、ビールの審査に参加して下さった審査員各位、準備・進行・管理に当たって下さったスチュワードの方々には厚く感謝の意を表したい。審査の結果や審査員が記入したコメントが、ブルワリーにとってはさらなる技術や醸造意欲向上への励みとなること、一方、消費者にとってはさらに魅力的なビールの選択肢が増えることへとつながり、今回の審査会が国産クラフトビールの魅力向上に少しでも貢献できたのであれば、これほどの幸せはない。審査会の会期中、審査に参加した審査員やスチュワードの方々から数多くの励ましの言葉や建設的なコメントもいただいた。本審査会はまだ創立して 3 年目の若い審査会である。一方で、明確かつ詳細な採点基準を定めて絶対評価で採点する方式を導入しているという点では、世界でも類を見ない革新的な審査会でもある。ご参加いただいた皆様からの有益なご意見を反映し、将来的にはさらに大きく意義深い審査会へと成長させていければと考えている。本審査会の今後の成長を暖かく見守っていただければ幸いです。

なお、今回は残念ながら、審査終了後の「感謝試飲会」の開催は中止となった。参加を楽しみにされていたクラフトビールファンの皆様には事情をご賢察いただければ幸いです。一日も早く、笑顔で皆と「グレートビア」で乾杯できる日が来ることを心より待ち望む次第である。

