



10 一杯が注がれる、その瞬間

流れ続けていた時間が、ふと止まる。
雑念が消える。目の前にあるのは、ただ一つ。
"いま、この一杯"。それは、ただのビールではない。
ここに來た者だけが会える、体験そのものだ。

喉を鳴らす、その一歩手前で

広島市の街には独特の「熱」があります。路面電車が響かせる鉄の音、太田川を渡る風、そして焼け野原から立ち上がってきた街の矜持が、人々の足取りに静かなリズムを与えているのです。

私が重富寛さんと初めて出会ったのは、2023年6月。北海道のエスコンフィールド HOKKAIDO で開催されたクラフトビールイベントでのことでした。全国のブルワリーが集う中、スイングカランを鮮やかに操り、ビールを自在に注ぎ分けるその姿は、ひととき異彩を放っていました。北の大地で喉を鳴らした一杯の衝撃が、私の人生の舵を大きく切ったのです。

「あの一杯の正体を知りたい」その一心で、私は翌年、一般社団法人日本ビアジャーナリスト協会の門を叩きました。学びを重ねるほど、その奥深さに圧倒される日々。そして2024年9月、私はついに広島市内にある銀山町本店を訪れます。

私の母は広島出身で、旧姓は「佐々木」。自分の中に流れる広島市の血に導かれるように訪れた銀山町本店で、重富さんが注ぐ一杯に再会しました。グラスに注がれる黄金の液体。それは単なる飲み物ではなく、茶道のような静けさと、スポーツのような躍動が同居する、一期一会の「体験」で、私はすっかり、重富さんが注ぐビールの虜になりました。

ビールの専門的な知識については、私より詳しい方がたくさんいらっしゃるでしょう。ですが、カウンターのこちら側で一杯を待つ「客」としての震えるような感動を伝えることなら私にもできるはずだ。そう信じて、いつか一冊の本にしたいと願い続け、ようやくこの形にまとめることができました。

本書では読者の日常に寄り添うため、一人のナビゲーターを物語に登場させています。佐々木^{むぎか}麦香。私のルーツの名を持つ、若きデザイナーという設定の、架空の人物です。しかし彼女の「体験」は、私自身が重ねてきた真実の投影にほかなりません。彼女というフィルターを通して、重富さんの注ぐビールの「魔法」が、一人の人生をどうデザインし直していくのかを描いています。

本書では、あえて専門的な解説は最小限にとどめ、一人の「重富ファン」として、なぜこの一杯がこれほど心を整えてくれるのか、その謎を追いかけています。

さあ、準備はいいでしょうか。この一冊は、あの一杯へと続く「道しるべ」です。広島市の路地裏から始まる黄金の物語、その扉を今、私と一緒に開いてみてください。

取材・著
ビアジャーナリスト 麦酒探訪人



人物紹介

重富 寛

(しげとみ ゆたか)

一杯のビールで、人はどこまで感動できるのか。その問いに、人生をかけて向き合い続けてきた男が重富寛だ。広島で三代続く酒店に生まれながら、かつて重富にとってビールは“特別な存在”ではなかった。

酒類メーカーで経験を積み、酒という世界を広く見ていた重富にとって、ビールはあくまで数ある選択肢のひとつに過ぎなかった。だが、ある日出会った一杯が、その価値観を根底から覆す。きめ細やかな泡。やわらかな口当たり。そして、喉を通った瞬間に完成される味わい。「ビールは、ここまで美味しくなるのか」。その衝撃は、単なる感動では終わらなかった。“なぜそうなるのか”を突き詰めたい——その思いが、重富を終わりになき探求へと導いていく。

サーバーの状態、ガス圧、洗浄、温度管理、グラスの扱い。そして、最後の決め手となる「注ぎ」。ほんのわずかな差が、味を変えてしまう世界。そのすべてを考え続け、手入れの行き届いた「普通のビール」を再現するために、重富は経営する居酒屋で徹底的に向き合い続けた。

やがてたどり着いたのは、ひとつ

の現実だった。どれだけ技術を磨いても、居酒屋という形態では自分が追い求めているビールは提供できない。その限界を受け入れたとき、答えが見えた。

“自分が目指す一杯のビールだけを
提供する店をつくればいい”

そうして誕生したのが、広島市中区銀山町にある「ビールスタンド重富」である。提供は一人20分で2杯まで。営業は夕方のわずか2時間。ただ“一杯のビール”のためだけに設計された空間。そこでは「一度注ぎ」「二度注ぎ」「三度注ぎ」と、注ぎ方そのものが味わいとなる。同じビールでありながら、まるで別の飲み物のように表情を変える一杯に、人々は驚き、そして魅了されていく。

だが、重富の挑戦は店の中で完結しなかった。昭和初期のビールサーバー「スイングカラン」を携え、全国を巡る体験型活動「旅するスイングカラン」を開始し、北は北海道から南は沖縄まで、300を超える場所でビールを注ぎ続けてきた。「広島に来なければ飲めない」を壊すために。その場で注がれる一杯に、人が集まり、飲んだ瞬間、表情が変わる。その光景こそが、重富の確信を強く

していった。

重富が生ビールの本質を伝えるために始めたのが「生ビール大学」である。技術だけではなく、歴史、構造、意味。感覚の世界を言語化し、誰もが再現できる知識へと変えていく。それはもはや職人の領域ではない。文化を再構築する試みである。

重富は、技術を囲い込まない。むしろ、積極的に公開する。それは「自分の店だけが美味しい世界」に価値を見出していないからだ。

目指しているのは、もっと大きな世界。どこで飲んでも、安定して美味しい「普通」のビールに出会える社会。一杯のビールが人を笑顔にし、その人の笑顔が家庭に良い影響を与え、街を明るくしていく。その連鎖を、本気で信じている。

ここでいう「普通のビール」とは、手入れが行き届き、品質が安定した、“美味しさが前提になっている一杯”のことだ。

一杯に、どこまで向き合えるのか。その問いに対する答えとして、重富は今も、現場でビールを注ぎ続けている。

Contents



2	序章 一杯にたどり着く
13	はじめに
14	人物紹介
21	第1章 6種類の注ぎ方ビール体験
22	第1話「魔法の一杯」
30	(1) 生ビールとは何か?
32	(2) スイングカランとは?
34	(3) 一度注ぎ
36	(4) 二度注ぎ
38	(5) 三度注ぎ
40	(6) マイルド注ぎ
42	(7) シャープ注ぎ
44	(8) ミルコ (ekie店限定)
46	〈重富語録1〉 缶ビールのプルトップの穴を 「注ぎ口」と呼びましょう!!
47	第2章 誰でもできるビールの注ぎ方
48	第2話「私もできる」
50	(1) グラスの種類
52	(2) グラス洗浄のコツ
54	(3) ビールの保管場所と温度
56	(4) 缶ビールはグラスに注ごう!
58	(5) シンプルで奥深い一度注ぎ
60	(6) ふくらみを引き出す二度注ぎ
62	(7) 爽快感を楽しむキリッとタイプ



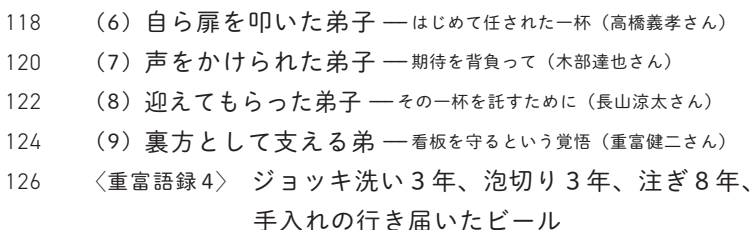
- 64 (8) 完成度を高める三度注ぎ
- 66 (9) その缶・瓶ビール、注ぎ方で変わります
- 68 〈重富語録2〉 ビールに合う最大のおつまみは?

69 第3章 ^{ビール ヒストリー} 日本の麦酒歴史

- 70 第3話「この一杯は、どこから来たの？」
- 72 (1) 日本にビールを呼んだ戦争
- 74 (2) 日本の麦酒歴史が始まった瞬間
- 76 (3) 北海道でビールづくりを始める挑戦①
- 78 (4) 北海道でビールづくりを始める挑戦②
- 80 (5) ビールの女神は北海道に微笑む
- 82 (6) 北海道でビールづくりの挑戦が幕開け
- 84 (7) 日本のビール史が動いた瞬間
- 86 (8) 大久保利通に贈られた空っぽのビール
- 88 (9) サッポロラガービールの誕生
- 90 (10) 最後の乾杯はサッポロビールと共に
- 92 (11) 日本のビール、その扉を開いた者たち
- 94 〈重富語録3〉 ライバルは「ディズニーランド」

95 第4章 ビールというタスキをつなぐ仲間

- 96 第4話「受け継がれるバトン」
- 98 (1) アサヒビール — 最初の担当は、あの一杯から始まった（瀬戸俊介さん）
- 102 (2) キリンビール — 会わずとも通じる、醸造家の哲学（田山智広さん）
- 106 (3) サッポロビール — 映画『日本の麦酒歴史』がつかない縁（楯優作さん）
- 110 (4) 銀座ライオン — “師匠”と呼ばれてしまった名人（海老原清さん）
- 114 (5) 麦酒大学 — それでも“師匠”と呼び続ける理由（山本祥三さん）



128 第5話「一杯がつなぐ未来」

130 (1) 広島駅 ekie 店の一杯

132 (2) 消えたビヤホールが残したもの

134 (3) 西宮での修行とドイツ人技師の教え

136 (4) 一杯の源流はメソポタミア文明から

138 (5) 広島弁は使わない？

140 (6) 世界から人が集まるビールスタンド重富

142 (7) G7 広島サミットの記憶

144 (8) 重富寛という現在進行形

146 〈重富語録5〉「其味至って苦けれど、胸膈を開く為に妙なり」

ビールはコミュニケーションツール

広島の食と食文化が分かる、60品目をカテゴリ一別に収載

- 158 おわりに