

ほんものは

豊かな自然と心から



カナダ

カナダ産麦芽

卓越性のエッセンス



ビールメーカーは、麦芽を「ビールの魂」と呼びます。醸造するビールが、冬の夜に温かみをもたらす色の濃い豊かな味わいのスタウトであれ、暑い夏の日にすっきりした味わいで喉を潤す軽く親しみやすいラガーであれ、異なる麦芽によってそれぞれのビールに特徴と個性が生み出されます。

ビールの質は麦芽次第であり、ビールメーカーなら誰でも、最高のビールを作り出すには最高の麦芽を使用しなければならないこと、そして、最高の麦芽とは最高等級の麦芽用大麦から生まれるものであることをよく知っています。ですから、世界のトップクラスのビールメーカーの多くが、比類のない質の麦芽用大麦の生産国であるカナダから麦芽を調達していることは当然と言えるでしょう。**カナダの麦芽年間平均輸出量が50万トンにも上り、世界第二の麦芽輸出国であるのもそのためです。**



ビールのタイプは世界の国の数と同じくらい多くありますが、カナダの麦芽用大麦のユニークな特性のため、カナダ産麦芽はどんなタイプのビールにも使うことができます。カナダの大麦は品種の純粋性が保証されているため、他国産大麦よりも穀粒の大きさが揃っており、均一性の高い製粉が可能です。その結果、カナダ産麦芽を使用することによって、より柔軟なビール醸造プロセスの設計が可能になります。そのために、生産量を最大化し効率を維持しつつ、ビールの最高の品質を実現することができるのです。

質へのこだわり



カナダ産大麦は、麦芽生産業者の厳格な評価過程に合格しない限りは麦芽生産用には使われません。実際、カナダの農家が生産する大麦のうち、麦芽製造用として受け入れられるのは25%にも満たないのです。麦芽の品質管理はそれだけではありません。大麦が麦芽製造工程に入った後も、買い手が希望する化学的・物理的特性を備えているかどうか、専門の従業員による監視が一貫して行われます。その結果として生まれるのが、買い手の期待を決して裏切らない最高品質の麦芽なのです。

それでも、改善の余地はどこにでもあるものです。特に、カナダの農業事業者と世界のビールメーカーにとってこれほどの重要性を持つ産品なら、当然のことです。カナダの育種業者は、農業経済上、病気への耐性、加工上の性質において、既存の品種をさらに上回る麦芽用大麦の新品種の開発に継続的に取り組んでいます。





カナダの違いをご体験ください

種付けから収穫まで、麦芽製造所からビール醸造所まで、カナダの麦芽産業は品質と安定性、買い手の満足度を第一に、優れた製品の供給に努めています。カナダの麦芽産業について、詳しくは下記のホームページをご覧ください。

政府ホームページ

カナダ農務・農産食品省農産食品貿易サービス－穀物・油糧種子分野

<http://www.ats.agr.gc.ca/info/byproducte.htm#Oilseeds,%20cereals%20and%20grains>

業界団体ホームページ

カナダ麦芽用大麦技術センター (CMBTC)

www.cmbtc.com

