

ビール ブックリスト

※本は貸出中の場合があります。

『日本のクラフトビール図鑑』

マイナビ 2015

近年よく耳にするクラフトビール。香りや苦み、色や泡にこだわり、個性的なビールを造る醸造家が日本でも増えています。黄金色で発泡しているだけという認識を覆す、豊穡で奥の深いビールの世界を教えてください。クラフトビールは地ビールと違うの？グラスの形は味と関係するの？など初心者の疑問に教えてください。

『BEER CALENDAR』

富江 弘幸／著 ワイン王国 2015

1年365日、どの日にも何かの記念日や過去の出来事があります。その日にちなんだビール365種を紹介。1月1日は「ライジングサンペールエール」、11月15日は上越新幹線開業で「風味壮快ニシテ」。あなたの誕生日はどんなビールでしょうか。

『アサヒビール所蔵資料でたどる近代日本のビール醸造史と産業遺産』

川島 智生／著 淡交社 2013

栃尾出身の外山脩造が発起人のひとりとなった、大阪麦酒のちのアサヒビールが所蔵する資料からは、明治に始まる日本のビールの歴史が浮かび上がってきます。明治24年完成の醸造所の図面や大阪麦酒時代のチラシ、写真など、多数の図版が掲載されています。

『手づくりビール読本 初心者から本格派・ガーデニング派まで』

笠倉 暁夫／著 農山漁村文化協会 2015

自宅でのオリジナルビール作りはいかがでしょうか。まずは、ホップの栽培から。夏にはグリーンカーテンとしても役立ちます。自家製ホップができれば、キッチンで麦汁作りへ。作り方によっては2週間足らずでできるものもあるそうです。販売されているビールでは満足できない方や、常にビールを感じていたい愛好家の方におすすめします。

その他にも図書館にはたくさんの本があります。貸出中の本は予約をすることができます。ご登録いただくと、スマホや自宅PCから確認や予約ができます。

どうぞご利用ください！

長岡市立中央図書館作成・平成28年8月

ビールといえばこの二人 中川清兵衛・外山脩造

中川清兵衛（ながかわ せいべえ） 与板地域出身

弘化5年（1848年）、与板に生まれました。幕末に渡航し、ドイツでビール醸造技術を修めた初の日本人。帰国後、サッポロビール（株）の起源となる『北海道開拓使麦酒醸造所』でビール醸造の技術開発に携わり、国産ビールのパイオニアの一人となりました。

| 書名 | 著・編者 | 出版社・発行 | 出版年 |
|----------------------|---------------------------|-------------|------|
| サッポロビール沿革誌 | 大日本麦酒株式会社札幌支店／編 | 大日本麦酒 | 1936 |
| 越佐が生んだ日本的人物 第3集 | 新潟日報社／編 | 新潟日報社 | 1967 |
| 与板史こぼれ話 | 前波 善学／編 | 与板町教育委員会 | 1976 |
| 中川清兵衛傳 | 菊地 武男／著 | 八潮出版社 | 1982 |
| サッポロビール120年史 | サッポロビール株式会社 広報部社史編纂室／編 | サッポロビール株式会社 | 1996 |
| 与板町史 通史編下巻 近代・現代 | 与板町／編 | 与板町 | 1999 |
| 与板のひとびと 与板の人物誌 | 与板町教育委員会／編 | 与板町教育委員会 | 2005 |
| ぷはっとうまい日本のビール面白ヒストリー | 端田 晶／著 | 小学館 | 2014 |

外山 脩造（とやま しゅうぞう） 栃尾地域出身

天保13年（1842）、栃尾に生まれました。大蔵省、初代・日本銀行大阪支店長、横浜正金銀行取締役を経て、アサヒビール、商業興信所（日本初の信用調査会社）などの創業に関わりました。

| 書名 | 著・編者 | 出版社・発行 | 出版年 |
|------------------|----------|----------|------|
| 軽雲外山翁傳 | 武内 義雄／編 | 商業興信所 | |
| 明治大正北越偉人の片鱗 | 広井 一／著 | 広井一 | 1929 |
| 河井繼之助伝 | 今泉 鐸次郎／著 | 目黒書店 | 1931 |
| 栃尾と人物 | | 栃尾市教育委員会 | 1992 |
| 阪神の百年を創った男 外山脩造伝 | 竹田 十岐生／著 | 文芸社 | 2002 |

マル得情報！ 与板歴史民俗資料館（兼続お船ミュージアム）へ行こう

与板歴史民俗資料館に新たに中川清兵衛の人生や功績を紹介する展示コーナーが設置されました。

平成28年7月30日には、資料館近くに「与板★中川清兵衛記念 BBQ ビール園」がオープンしました。約120名を収容する大型テントを設置し、「新潟限定ビール 風味爽快ニシテ」や日本酒などのアルコール、ソフトドリンクを提供します。最新グリルによる本格バーベキューや薪で炊いた新潟県産コシヒカリ、枝豆などの季節の地場産野菜も味わえます。

- 食材、器材は現地で用意！手ぶらで本格バーベキューが楽しめます！
- 予約制で待ち時間なし
- 利用者は、与板歴史民俗資料館（兼続お船ミュージアム）の入館料無料