



流れの  
先に

# キリンビール

江川ダムの水が生む極上の味



「一番搾り」や「ラガービール」、「淡麗」など、数々の名品を生み出し続けるキリンビール。これらは、全国にある9つの工場で、地元の水を使って製造されている。

今回ご紹介する福岡県朝倉市にあるキリンビール福岡工場（キリンビアパーク福岡）も、地元朝倉市の水を使い、極上のビールを作っている。

そう、水資源機構が管理する江川ダム（筑後川水系小石原川）の水は、両筑平野用水を流れ、極上のビールへと姿を変えていたのだ。



## 良質な水へのこだわり

キリンビールの人気商品「一番搾り」。もろみから自然に流れる「一番搾り麦汁」だけを使う独特な製法が、上品でスッキリとした味わいを生み出すとして人気を呼んでいる。しかし、「一番搾り」のおいしさの理由は、その独特の製法だけではない。源流にほど近い場所でしか取れない良質な水が、そのおいしさを陰で支えている。

自然豊かな山々に囲まれ良質な水を育む江川ダム。そこから車で30分程下った先に、今回お話を伺ったキリンビアパーク福岡がある。ヤフードーム8個分に相当する広大な敷地では、年間約7億本の缶ビール(350ml)が製造されている。これを作るための水へのこだわりについて、エンジニアリング担当の芹川さんは、次のように語る。

「この工場で使用する水は、江川ダムで育まれた良質な水を朝倉市から原水でいただいているものです。これを自社の設備で浄水し、ビールを製造しています。もちろん毎日欠かさずことなく水の状態を確認し、キリンビール独自の基準をクリアした水だけをビールの原料にしています。」

## ビールと水の関わり

しかし、ビールの製造に必要なのは、水の「質」だけではない。水の「量」もまた、欠かさずことのできない重要な要素だという。

「350mlの缶ビールを1本作るためには、なんと2Lの水が必要なのです。350mlに対して2Lというのは何とも不思議に聞こえるかもしれません。しかし、ビールの製造には、麦汁の仕込やビールそのものになる水以外にも、設備や容器類の洗浄などのために、大量の水が必要なのです。」

もともとキリンビアパーク福岡の位置する朝倉市周辺は、水不足に悩まされていた地域であった。江川ダムを水源とする両筑平野用水事業により、こうした水不足が解消された歴史がある。

「ですから、安定した水源を確保できることは、我々にとっ

て大変ありがたいことです。近年では、グループ会社や地域の方々との協働で、水を作る環境づくりのための『水源の森活動』にも力を注いでおり、江川ダム上流の山に植林などを行っています。」

## キリンビアパーク福岡で江川の水を体感しよう

平日にもかかわらず、工場内はビールの原料や製造工程などを間近で見ることのできるブルワリーツアーの参加者で賑わっている。ツアー参加者はなんと、工場出来たて「一番搾り」を無料で試飲することができるのだ。もちろん、ドライバーやお酒が苦手な方のために、「キリンフリー」や「キリンレモン」も用意されている。

場内に咲く春のポピー、秋のコスモス、そしてビアレストラン「キリンビアファーム」。朝倉市の観光スポットとして定着したキリンビアパーク福岡に、是非一度足を運んでみていただきたい。そこで飲む「一番搾り」には、そこでしか味わうことのできない江川ダムの水を感じることができるかもしれない。

### 読者プレゼント

「キリン一番搾り生ビール  
350ml缶 1ケース(24缶)」

5名様



福岡工場の芹川さん

今回取材にご協力いただいた「キリンビアパーク福岡」さんから読者の方5名にプレゼントをいただきました。

ご希望の方は、①ご住所、②お名前、③性別、④年齢、⑤電話番号、⑥このコーナーの感想を記載の上、ハガキにて下記までお申し込みください。

■宛先 〒330-6008 さいたま市中央区新都心11番地2  
独立行政法人水資源機構広報課 広報誌係

■応募締め切り 平成25年5月31日(金)(当日消印有効)  
※当選者の発表は、プレゼントの発送をもってかえさせていただきます。  
いただいた個人情報の目的外利用はいたしません。