ミャンマー初のクラフトビール

ミャンマー総合研究所上級主任研究員　**宮野 弘之**

ミャンマーにいると、日本とは違って水道水をそのまま飲む習慣がないから、などと言い訳をしつつ、昼間からビールに手を伸ばす。根が飲兵衛なうえ、ミャンマーには、東南アジアのほかの国に負けないうまいビールがあるのだから、誘惑には逆らえない。そんなミャンマーで最近、お気に入りのビールがある。クラフトビールのバーブリット (Burbrit) だ。

ミャンマーでは昔から、ミャンマービールが圧倒的なシェアを持っている。他にもマンダレービール、ダゴンビールなどあるが、レストランなどで「ビール」と言うと出てくるのは大概、ミャンマービールだ。今でこそ、ミャンマービールを製造するミャンマー・ブルワリーとキリンホールディングスシンガポールが組んだ「キリン一番搾り」や、他の外国ブランドのビールも飲めるようになったが、ミャンマービールのシェアは依然、圧倒的である。

ビールバーブリットのクラフトビール試飲セットは、９種類のビールが一度に楽しめる

「外国ではそれぞれの地方にクラフトビールがあるのだから、ミャンマーでも造りたかった」というのは、バーブリット醸造所 (Burbrit Brewery) の創設者の１人、ティン・リン (Htin Lin) 氏。

バーブリット醸造所の創設者の１人、ティン・リン氏。新しい味の研究に余念がない

彼は 1969 年 4 月生まれで 1988 年の民主化運動当時は、ヤンゴン医科大学の学生だったが、政治活動からは距離を置いていた。1992 年に同大学を卒業したものの、医学に興味が持てず、ミャンマーにあったシンガポール系の投資会社

に入った。その後、同社がミャンマーからの撤退を決めたため、同社の紹介で 1998 年にシンガポール国立大学 (NUS) に留学。そのとき、シンガポールにあったクラフトビールの醸造所でアルバイトしたのが、クラフトビールとの初めての出会いだった。そこでは、やはりミャンマー出身で、IT を学んでいたマウン・ゾウ (Maung Zaw) 氏とも出会う。ミャンマーでのクラフトビールの製造についてはそのころ、よく 2 人で語り合ったという。

NUS 卒業後、ティン・リン氏はフランスの大学で経営学修士 (MBA) を取得、英国の投資銀行に転職する。しかし、そのころから金融の世界を離れ、新たなビジネスをすることを考えるようになる。欧州での暮らしが長くなったこともあり「アジアに帰りたくなった」という。ちょうどそのころ、テイン・セイン政権が発足。民政への移行が始まった。そこで、マウン・ゾウ氏はじめ友人 4 人で、ヤンゴンにレストランを開業。そのレストランの目玉として、始めたのがクラフトビール造りだった。

● 趣味が高じて、本格生産へ

ヤンゴン北東部のノースダゴンに醸造所の用地を確保し、醸造する機械や原料の多くは、全てドイツから輸入。さらにドイツ人の技術者を招いて、ビール製造の準備を始めた。ただ、ミャンマーでのビール製造は、軍関係の企業か外国資本と組んだ大手企業に限られており、彼らのような「中小企業」にとって、ビール製造・販売のライセンスを取るのは容易ではなかった。

「テイン・セイン政権の終わりごろ、ようやくライセンスが下りそうになったが、政権交代で、最初から手続きをやり直した。2016 年にやっとライセンスがもらえたときは、うれしかった」とティン・リン氏はそのときの喜びを振り返る。

最初のビールができたのは 2017 年 12 月。当初は、ラングーンブロンド、ビルマ・ペールエール、ワイツビアの 3 種類だったが、2018 年 8 月の段階ではクラフトビールだけで 9 種類。今も新しい味が増え続けている。「クラフトビールはそれぞれの地域の味や香りがあっていいと思う。だから、自分でいろいろ試しているんです」と言いながら、ティン・リン氏は造ったばかりだというマンゴービールを勧めてきた。試飲セットというのもあり、9 種類のビール全てを小さなグラスで味わえる。ドイツのビール職人を雇い入れて造っているだけあって、どれもおいしいが、マンゴービールは好みが分かれるところだろう。

ノースダゴン工業団地内にあるバーブリットの工場では、ドイツ人のビール職人の指導の下、ドイツ産の機械と原料を使い、ヨーロッパ風のビールを製造している

ヤンゴンのバーブリットのタップルーム（ビール居酒屋）。大型ＬＥＤテレビではサッカーの中継が流れる。国際試合のあるときは各国外交官も集まり、盛り上がるという

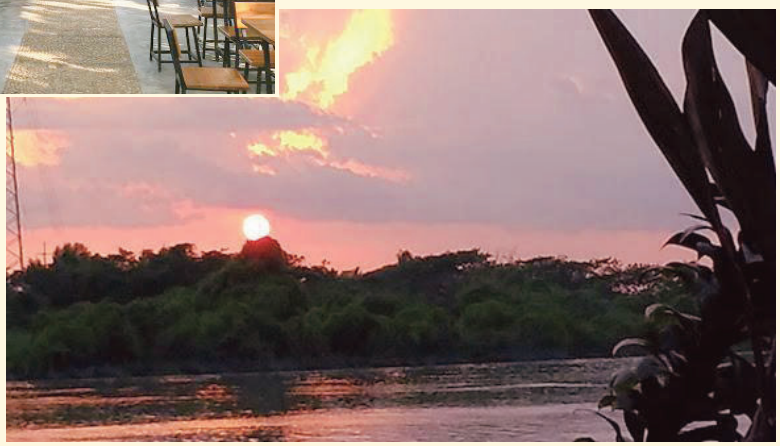
醸造所の建物はもともと魚加工工場だったといい、醸造所に改装するに当たっては、友人の画家たちに頼んでユニークな装飾を施した。さらに醸造所の西側は、パズンダン運河に面しており、晴れた日は夕陽が沈むのが見える。運河の対岸は軍の土地であるため高い建物もなく、深い緑に覆われており、そこにいるとリゾートにいるような雰囲気さえある。

ビールに合うつまみも充実している。こちらは共同出資者のマウン・ゾウ氏がこだわりのメニューを作っているそうだ。趣味の延長で始めた仕事とはいえ、金融、IT の世界で成功を収めてきただけに、ビジネスとなると抜かりがない。2018 年、ノースダゴンの工場地帯の醸造所とは別に、ヤンゴン中心部のタイ大使館隣にビアホールをオープン。周辺の各国大使館に案内のビラを配るなどしたところ、各国外交官やビジネスパーソンも訪れるようになったという。

「みんなミャンマービールに飽きているんです。うちのビールとミャンマービールを飲み比べてもらったら、若い人は圧倒的にうちのビールを選んでいます。うちのビールは 500cc で 5,700 チャットと、ミャンマービール (同 2,000 チャット) の 3 倍近い値段にもかかわらずです」

今、バーブリット醸造所の生産量は 1 カ月 7,000 リットルとわずかだが、将来的にはマンダレーにも醸造所を造り、同 40 万リットルまで増産。さらに缶ビールとして売ることも検討している。「たくさん造っても、瓶詰や樽詰ではかさばって保管や輸送が難しい。缶ビールにすれば、輸出も夢ではない」(ティン・リン氏)。

英国植民地下で始まったミャンマーのビール造り。バーブリット (Burma+Britain) の名前が示す通り、ミャンマー初のクラフトビールが英国に輸出されるのも、遠いことではなさそうだ。



ビール ノースダゴンにあるバーブリット醸造所兼レストラン　運河に面したテラスからは夕陽が楽しめる