

消費者ネットワーク

2005年9月1日

第99号

全国消費者団体連絡会
発行責任者 神田敏子

TEL: 03-5216-6024

FAX: 03-5216-6036



消団連とこのごろ



ジョッキでほどよく冷えた生ビールを飲むひとは、とても幸せだ。一杯飲み終わる頃には、一日の仕事の疲れがふっと抜けていく。しかし、せっかくのその「生ビール」に、がっかりさせられることがしばしばある。「生ビール」とは熱処理をしていないビールのことである。

本来なら香りがいいはずだが、その香りやビール独特の苦味等がほとんどなく、おまけにアルコール分もさほど感じられない。そんな「生ビール」に出くわすのである。特に大衆的な飲食店では、メニューに「生ビール」としか書いていないところが多く、メーカーや銘柄が分からない。ただひたすら冷たいだけの泡飲料が出されると、中味は確かなのだろうかと思いたくなるし、幸せ気分もあっという間に失せてしまう。

ビール酒造組合の統計によると、国産ビールの銘柄は05年5月現在、39銘柄120品種あるそうだ。原材料の麦芽、ホップ、米、コーン、スターチ（でんぷん）等は、銘柄によって使い方が異なるし、アルコール分も3.5%から8%くらいまでまちまちである。一口にビールといっても味や香りは微妙に違う。人それぞれにお気に入りのメーカーや銘柄があるのも頷ける。

びんビール・缶ビールは食品衛生法、酒類業組合法、そして公正競争規約があり、メーカーはこれらに基づいて表示を行っている。ラガー、ドラフト、黒、スタウトといった用語を使用する場合の必要条件も定められており、麦芽やホップの種類を表示している銘柄もある。びん・缶入りビールに関しては、これらの表示を見て、消費者は好みのものを選ぶことができる。

同じように飲食店で飲む「生ビール」にも表示がほしい。たとえおいしい生ビールを扱っているとしても、それがどんなビールなのか、その情報は提供するべきだ。一方、消費者側にも多少の問題はある。何の疑問も持たず「生ビール」として注文しているが、「生ビール」という商品があるわけではない。銘柄を確かめるか、「○△ビールの生」と注文するべきだろう。

いずれにしても、品質のよいおいしい「生ビール」を提供して欲しいものだ。

もくじ

消団連とこのごろ	・・・p.1
第3回消費者団体交流会を開催しました	・・・p.2
生命保険学習会第2弾 変わるか? 「告知」のあり方	・・・p.5
どうなっているの?! アメリカのBSE対策	・・・p.6
「食事バランスガイド」が作られました。内容をご存知ですか?	・・・p.7
コーデックス バイオテクノロジー応用食品特別部会の開催について	・・・p.8
長野県消費者団体連絡協議会の活動紹介 2005年度消費生活アドバイザー通信講座始まる!	・・・p.10
会員団体の活動紹介	・・・p.11
お知らせ・編集後記	・・・p.12