

切手のおかげ

小川 義博

切手に興味を持ってからはや半世紀、人生の多くの日々、切手に目を向け、触れてすごしてきた。このことは家族にも何らかの影響を与えてきたことは否めない。特に、50年誌にも触れたが切手研時代から続くオーストリアから年に4.5回は届く美しい切手を貼った書状は娘たちに外国への関心を育てたことを痛感している。その娘たちから思いもかけない楽しみを教えてもらったのも切手のおかげだと感謝している。

15.6年前カーディフそしてエジンバラで生活をするようになってしまった娘からビール好きの父に数枚のウィンザー城を描いた5£切手と7.8種類のマーチン・デシマルシリーズ切手を貼った重い小包が届いた。当時は珍しいビールの素の缶詰であった。これが意外に作り方も簡単、味も一様で利き酒も難しい日常のビールよりはベルギービールに似たいろいろな味を味あわせてくれるものであった。以来、病みつきになり年に数回は取り寄せることが続いている。おかげで10£にはじまる高額切手使用済みが分厚く集まることとなった。

この自ビール造りを始めて、ビールを扱った切手の少ないことを知った。ドイツではビールに関係する2種類の切手が発酵されている。この切手を紹介しながら自ビールの作りを紹介する。下に図示する80pfの切手はビール醸造法450余年を記する切手である。このビール醸造法はビールとは大麦、ホップ、酵母、水で作るものでそれ以外の

ものを使用したものはビールと認めないという法律で現在も生きており、日本のビールのように米とコンスターチ等を混ぜたものはドイツではビールと認められない。描かれているのは醸造師（ブラウマイスター）の紋章（麦芽を作るとき使うシャベルと仕込みに使用する櫛と柄杓の組合せ）と麦芽とホップを大鍋で煮込んでビールの素となる麦汁を作成している光景である。この煮込みを現在は産業技術シリーズの130pf切手のような麦汁煮沸釜で行っている。これ



鍋で1時間程度ビールの素を煮沸させる



酵母を加えると半日程度で表面が泡で覆われる。

は糖分を煮出す過程で、我が自ビールでは鍋で缶の水飴状のエキスを煮て水で延ばす過程にあたる。その後は大きなポリバケツに移して酵母を入れおくと半日ぐらいで発酵が盛んになり表面に泡が立ち上がってくる。1週間程度で発酵が静かになったら瓶に詰めて完成となる。アルコール度数は水の量で調整する。度数で変わるが1缶で大瓶

30~37.8本程度は出来上がる。このように、缶詰を利用する限りは非常に簡便な作業でできてしまうが、大変な作業は清潔な瓶を準備することである。通常の状態に置かれたビールの空き瓶は底にカビがこびり付いておりカビをとる作業に非常に労力を費やされる。

瓶詰め作業の後にはラベル作成という楽しい作業がある。この作業にはかなり切手からアイデアをもらっている。またこの作業はパソコンを使用しての作業となり、画像の取り込み、修正、トリミング、文字フォントの選択サイズ調整と通常の記事主体の



1983年ビール醸造法450余年を記念するドイツの切手

入力作業でなく、かなりパソコン周辺機器の操作、ソフトへの精通が求められる。この作業のお蔭でパソコンの操作能力がどれ



自ビールのラベル

だけ幅広く深くなったことかと考えさせられる。

ピルスナーからフルーツビールまでかなりの種類を楽しんでいた頃、オーストリアから現在ビールの大半を占めるピルスナータイプビール発祥の地、チェコのピルゼンにビール博物館があることを伝えてきた。詳しく問い合わせているうちに博物館を見に来るついでにオーストリアに来ないかという便りが届いてしまった。そして妻、末娘と3人、ビールを楽しみ、40年来の友人を訪ねる旅をすることになった。

ビール博物館は恵比寿にある麦酒記念館と異なり家内工業的にビールを造っていた時期の展示が主で自ビールを嗜む者には大変興味あるものであった。特に冷却装置のない時代に氷塊を地下に積み、喉越しさわやかな下面発酵ビールを醸造していた設備とそれを作り上げた努力には日本とは異なるビールへの思いを感じさせるものがあった。その思いを噛みしめつつ、博物館に隣接するパブで喉を通った良質の軟水とホップを産するこの地のピルスナーユンケル1パインのなんと美味であったことか。

この旅行で思いがけず世界遺産としては

珍しい鉄道施設を通ることができた。オーストリアの切手に描かれているゼンメリンク峠を越える鉄道、数多くの美しい石造りの鉄橋、隧道である。オーストリア帝国がアドリア海に面する唯一の海港であったトリエステにウィーンから鉄道を結ぶための



1971年都市間快速鉄道サービスを記念するオーストリア切手
ゼンメリンク峠クラウゼルトンネルを走り抜ける快速列車



ゼンメリンク峠の景観

大工事を1850年代に行ったものである。旧信越本線碓氷峠の風景を思い出させてくれたが、それを遥かに越えてアーチ型鉄橋が連なり非常にきれいな景観を車窓に見せてくれる素晴らしい鉄道の旅を経験した。

車窓に美しい鉄道を眺め、友人から差し入れられた長年の懸案だった本場のブレッドソーセージをつまみにピルスナービールを飲みながら至福のとき、しみじみと切手のお蔭を深く感じたことを思い出す。