

# Mack

VERDENS NORDLIGSTE BRYGGERI



世界最北の醸造所

## 125年を経て馬が引くビールワゴンからマイクロ醸造へ

マック・ビール醸造所は、1877年秋にルードヴィク・マルクス・マックによって創立されました。マックは父親と同様、パン職人、菓子屋としての教育を受けましたが、1877年35歳の時に、後にトロムソ市最大の産業ビジネスに発展することになる、ビール醸造所を創業したのです。マックがビール醸造所を始めたのは、さほど不思議なことではありませんでした。彼はドイツの町ブラウンシュワイの古く有名な手工芸家の出身で、祖父は最初は靴屋、後に酢とビールの醸造職人となりました。

1877年春、ルードヴィク・マックはP. Hanssen & Comp社所有の「ポールスミンデ (Poulsminde)」の一部を購入し、そこに新しい醸造所を建てました。その当時にしては広大で印象的な建造物でした。建物には醸造室、醗酵室、洗浄室、ビールを詰める部屋、製品の出荷と空容器受け取りの部屋がありました。これらは全て地下室に設けられており、その広大な地下室ではビール製造の光景が見られました。馬屋と荷車は大きな中庭に置かれ、醸造所の外、ムーセ通りの向こうは北極海でした。醸造所の装備・設備はその当時で最高のもので使われ、建設総額は約72,000NOK (約140万円)、当時では莫大な金額でした。醸造所創立は大胆な計画でしたが、ルードヴィク・マックは自分自身と製品を信じ、そしてその確信は正しかったのです。

最初に市場に出たビールは「ポートビール」と呼ばれるバイエルンビールで、1878年の憲法記念日5月17日に発売されました。「ボックビール」は1883年、ラガーとピルスナーは1891年に市場に並びました。その後1895年にマックは企業拡大を図り、ソフトドリンクとミネラルウォーターの製造を始めました。マックビールは創業当初から、地元、またトロムソ近郊に住む人々の間で好評でした。それもそのはず。マックは良質でアルコール分の多いビールを造り出しました。それは、健康に良いだけでなく美味であるといった、地元の人々が心から望んでいたビールだったのです。

創業後の数年間、醸造所には直結の小売店がなく、ビールは企業や個客に直接配達されていました。その後、現在、救世軍ホール (Frelsesarmeens forsamlingslokale) がある場所に販売店を設け、1894年までそこで販売を行った後、店は醸造所の新しい

本館の地下室に移されました。同館内には1928年2月29日、ビアホール(Ølhallen)がオープンしました。

1907年、マック醸造所はアルコールフリーの「モルトビール」を、その2年後に「タッフェルビール」というライトビールを発売しました。ライトビールはすぐに廃売になりましたが、モルトビールは「ヴォルタビール」という名で、現在でも販売されています。1910、年醸造所とソフトドリンク工場は「マックビール醸造所&ソフトドリンク工場(L. Macks Ølbryggeri & Mineralvandfabrik)」という名の家業に変更し、資本金180,000NOK(約360万円)、一株500NOK(約1万円)で360株を配分しました。間もなくマックビールは国内のほとんどに知れ渡りました。「マックビールとカモメのたまご」の話は誰でも聞いたことがあります。北部出身の成り金魚屋がオスロに旅行した際に、ホテルのグランド・カフェ(Grand Café)に寄ったそうです。ウェイターが注文を聞きに来ると、魚屋は「マックビールあるかい?」と尋ねました。ウェイターは、「残念ながらここにはおいておりませんが、当カフェには他にも素晴らしいビールがございます」と答えました。すると魚屋は、「カモメのたまごあるかい?」と尋ねました。ウェイターが再度、おいていないと答えると、魚屋は「ふざけたホテルだ!」と言い、不満げにそのホテルを去ったのでした。

1920年から22年にかけて行われた工場の改造と近代化の結果、醸造所のビールとソフトドリンクの売上げは4倍になりましたが、1939年4月9日、工場の大半が火事により破壊されるという大惨事に見舞われました。間もなく醸造所は再建され、広範囲にわたる近代化と増設で売上げを伸ばしました。1939年の総売上量55万Lは、1983年には2100万Lに増えました。

1935年、各醸造所に販売区域を制定した「地帯制度」が導入されました。マックの販売区域はトロムスと西フィンマルク、東フィンマルクはトロンヘイムの醸造所イー・シー・ダール(E. C. Dahl)の区域となりました。このビールカルテルは、マックの社長、ホーコン・ブレドループらの働きのもと1987年に廃止となり、今日、トロムスとフィンマルクはマックのホームマーケットとみなされています。

その他の重要な出来事としては、醸造所は1946年に「ノールベェール(Norbær-北のベリー)トロムソジャム工場」を設立、60年代まで製造を続けてきました。北ノルウェーの人々へのアピールは、「私たちの森、湿原、平野のベリーを摘み残し、腐らせないで! 北ノルウェーのベリー摘み運動に参加しよう! あなたの参加が国全体の自活を支えます!」戦後とはそういうものだったのです。製造されたのは、スモモ、リンゴ、オレンジのマーマレード、そしてクランベリー、ブルーベリー、ラズベリー、ストロベリー、クラウドベリーのジャムでした。クラウドベリージャムのラベルには、「鮮やかなミッドナイトサンの当たる、北ノルウェーの平原で熟したノールベェール」と記されていました。

内・外部の物流合理化を図るために、マックは年月と共に大きな変革を行ってきました。トロムソ市内に建物が分散されており、なにかと不便だった醸造所も、1998-99年の間には全ての建物が町の中心部の一敷地内に移設されました。能率の向上とより厳しい競争を考慮した結果、従業員数をここ数年で大幅に削減。1987年には

340人いた従業員が1997年には270人に、2001年には135人になりました。醸造所は今でも家族経営、現在の社長はハーラル・ブレドループで、5代目です。

醸造所の製品は多種におよび、常に開発が進められてきました。現在マック醸造所では16種のビン・缶ビール、13種のソフトドリンクとミネラルウォーターを製造しています。バイエルン、ボック、ヴォルタビールは今も健在、マック・ピルスナーは今も昔と同様、醸造所のトップ商品です。「良質のビールを大衆に提供したい」というルードヴィク・マックの念いは、現在でもきちんと受け継がれています。マックは常に製品開発に主眼を置き、最近では2000年12月28日に「マイクロ醸造」を投入しました。マイクロ醸造により、よりきめ細やかなビール醸造が可能となり、積極的に効果的な、そして経済的にもより安定した製品開発への道が開かれました。

開発は迅速に進められ、最新施設の建設、生産量の拡大、そして2002年には、醸造所創業125周年を祝うことができました。

様々な変革と共に歩んできた醸造所ですが、品質は今もそのまま。オーロラ、ノールカップ、ミッドナイトサン、そして北ノルウェーの真髓を語る全てものと同様、マックの品質は不変です。