vinetur

PorterとStout：2つの黒ビール、見分ける手がかりは意外に多い

歴史と濃い色を共有する2つのビール。それぞれの名称が通常何を示すのか、選ぶ前に理解するための実用的な手がかりがあります。

2026年11月10日（火）



porterとstoutは、見た目がとてもよく似ていることがあります。サブスタイル、商品説明、アルコール度数を確かめると、より納得のいく選択につながります。 AIで生成された学習用イラスト。

PorterとStoutは歴史や濃い色、ロースト由来の風味の一部を共有しているため、混同しやすいビールです。大切なのは、絶対的な境界線を探すことではなく、それぞれの名称が通常どんな特徴を示すのか、風味や口当たり、アルコール度数（ABV）を基準に選ぶ際、どの点に注目すればよいのかを理解することです。

PorterとStout：固定されたレシピではなく、役立つ名称

実際に考えるべきなのは、どちらが「優れているか」ではなく、それぞれの名称から何を期待できるかです。PorterとStoutは関連するスタイルの系統で、重なる部分も多くあります。それでも、名称は最初の手がかりになります。おおまかな特徴を思い描く助けにはなりますが、名称だけで個々のビールの味わいを正確に知ることはできません。スタイルガイドも、一般的な特徴を示すものであり、すべての生産者が従うべき厳密な仕様ではないと説明しています。

混乱せずに比べるには、いくつかの考え方を分けておくとよいでしょう。モルトとは、発芽させてから乾燥させた穀物です。モルトなどの穀物を焙煎すると、熱によって色がつき、トーストやコーヒー、カカオを思わせる香りや風味が生まれることがあります。ボディとは、口の中で感じる軽さや重さのことです。アルコール度数が高くなくても、すっきりした印象にも、ふくよかな印象にもなります。ドライは、後味に甘みがほとんど残らないことを指します。ABVはアルコール容量比です。したがって、ビールを「強い」と呼ぶだけでは、その強さがアルコール度数、苦味、ローストの強さ、口当たりの重さのどれを指すのかを説明しないかぎり、ほとんど情報になりません。

誤解を招く先入観を捨てておくことも大切です。色が濃いからといって、あるいはスタイル名がそうだからといって、見た目やブラインドテイスティングでPorterとStoutを必ず見分けられるとは限りません。両者には十分な重なりがあるため、名称は確実な証明ではなく、あくまで目安として捉えるべきです。

比較をわかりやすくする4つの言葉

モルト

発芽させてから乾燥させた穀物。多くのビールの風味の基本となる原料です。

ロースト

モルトや穀物に熱を加え、色をつけ、トースト、コーヒー、カカオを思わせる香味を生み出すこと。

ボディ

口の中で感じる軽さや濃密さ。アルコール度数が高いこととは別の要素です。

ABV

特定のビールに含まれるアルコールの容量比。

共通の歴史が似ている理由を物語る

似ているのには歴史的な理由があります。Porterは18世紀のロンドンで生まれ、時がたつにつれて、同じ系統のより力強いタイプを指す「stout porter」という言葉が使われるようになりました。このつながりが、PorterとStoutが色やロースト、構成に多くの共通点を持つ理由の一端を説明しています。

大切なのは、今日、この古い関係を機械的に当てはめないことです。Stoutがもともと、よりアルコール度数の高いPorterとして始まったからといって、現在のStoutがすべてのPorterよりアルコール度数が高いわけではありません。歴史を知れば名称の由来はわかりますが、現代のビールに普遍的な上下関係を課すものではありません。

グラスの中で感じられる違い

まず比べるなら、伝統的なEnglish Porterと、ドライなIrish-style Stoutがわかりやすいでしょう。これは2つの有用な基準であり、それぞれの系統全体を定義する絶対的なものではありません。この見方では、Porterは通常、濃い茶色から非常に濃い茶色までで、ときに赤みを帯びます。一方、Dry Stoutはより黒に近い色合いを示すことがよくあります。それでも、色だけでは判断できません。グラスの中では、2つがよく似て見えることもあるからです。

香りや風味については、English Porterからチョコレート、キャラメル、トースト、ときにはナッツを思わせる印象を受けることがよくあります。ドライなIrish-style Stoutでは、ロースト感がさらに強まり、多くの人がコーヒーを連想する香味が感じられる傾向があります。役立つ違いは、一方を穏やか、もう一方を力強いと考えることではありません。Porterのロースト感はより丸みがあり、モルトの印象が強いことが多い一方、Dry Stoutはよりストレートで、輪郭がはっきりしている場合がある点に注目しましょう。

後味には、さらに細かな違いがあります。Porterはかなりドライに終わることもあれば、やや甘みを残すこともあります。一方、Dry Stoutは後味に甘みがほとんどないのが特徴です。ただし、現実の多様性を「甘いPorter対苦いStout」と単純化するのは適切ではありません。ドライなPorterもあれば、こうした特徴から大きく離れたStoutもあります。傾向を理解しつつ、幅があることも考慮するのが妥当です。

苦味についても同様です。Dry Stoutでは、しっかりしたロースト感とドライな後味を支えるため、苦味がより際立って感じられることがあります。Porterでは、濃色モルトやカカオ、キャラメルの香味に、苦味がより溶け込んで感じられることがあります。しかし、系統を示す大まかな名称だけで、特定の2本の苦味の強さを比べることはできません。サブスタイルやレシピによって、バランスは大きく変わるからです。

特徴	English Porter	Irish Stout
典型的な色	非常に濃い色。茶色や赤みを帯びることもある	非常に濃い色で、黒に近いことが多い
よくある香り	チョコレート、キャラメル、トースト、ナッツ	よりストレートなロースト香で、コーヒーを連想させることが多い
後味	ドライに終わることも、やや甘みが残ることもある	通常、後味に甘みがほとんど残らないことを目指す
苦味	濃色モルトにより溶け込んでいる	より際立って感じられることがある
判断の限界	色と名称だけでは、すべてのビールを見分けられない	サブスタイルと説明文のほうが、特徴をより的確に予想する手がかりになる

ローストは風味を生むが、加えた原材料の一覧ではない

こうした違いの多くは、ローストしたモルトや穀物の使い方から生まれます。PorterもStoutも、色やロースト風味をもたらす濃色の原材料を使って醸造できます。そのため、「Porterはモルトを使い、Stoutは未発芽の大麦を使う」といった単純な境界線は成り立ちません。実際には、どちら

の系統にもさまざまな組み合わせがあり、常に両者を分ける決定的な合言葉はありません。

これによって、よくあるもう一つの誤解も解消されます。コーヒー、カカオ、チョコレートのような香味を感じても、ビールにそれらの原材料が入っているとは限りません。こうした印象は、ローストしたモルトから自然に生まれることがあります。たとえば、いわゆるチョコレートモルトは、香りや風味がチョコレートを思わせることからその名で説明されますが、完成したビールにチョコレートが加えられているという意味ではありません。

特定のビールにコーヒー、カカオ、バニラなどの原材料が加えられているか知りたい場合、風味だけでは確かな判断はできません。原材料表示や生産者の情報を確認するのがよいでしょう。官能的な特徴は手がかりにはなりますが、製品情報に取って代わるものではありません。

アルコール度数、甘み、ボディ：サブスタイルによる違い

よくある間違いの一つは、色の濃いビールは自動的にアルコール度数が高いと思い込むことです。そうとは限りません。参考として、BJCPのガイドではIrish　Stoutの目安をABV3.8〜5%、Baltic Porterを6.5〜9.5%としています。市場における普遍的な上限や下限ではありませんが、Stoutは常にPorterよりアルコール度数が高いという考えを覆すには十分です。アルコール度数を基準に選ぶなら、確認すべきなのはそのビール固有のABVです。

ボディもスタイル名だけでは決まりません。比較的軽いボディの黒ビールもあれば、濃密で包み込むような印象のものもあります。フルボディのPorterもあり、多くの人が特定のStoutに感じるクリーミーな口当たりは、必ずしもレシピだけで生まれるわけではありません。窒素ガスによるサービングも影響することがあります。そのため、口当たり、アルコール度数、色は一つのまとまりとしてではなく、それぞれ別の手がかりとして捉えるほうがよいでしょう。

サブスタイルを知ると、特に重要な例外がわかります。Sweet Stoutや、多くの場合Milk Stoutは、甘みが強いため、Stoutは常にドライというイメージに当てはまりません。Milk Stoutの多くには、牛乳に含まれる糖である乳糖も入っています。この特徴が当てはまるのはそのサブスタイルであり、すべてのStoutではありません。

Oatmeal　Stoutは、オーツ麦を使うことで、よりシルキーな口当たりを目指すことがよくありますが、甘みの強さが一定とは限りません。ドライなものも、より穏やかなものもあります。また、Porterは軽く、Stoutは力強いと考えるなら、どちらの系統にも力強いタイプがあることを覚えておきましょう。Baltic PorterやImperial Stoutが示すように、黒ビールの世界は2つの密閉された箱に収まるのではなく、幅広い尺度に沿って広がっています。

単純な思い込みを覆す2つの数値

3.8〜5%

BJCPガイドにおけるIrish Stoutの目安の範囲。

スタイルの参考値であり、市場全体に当てはまる上限や下限ではありません。

6.5〜9.5%

BJCPガイドにおけるBaltic Porterの目安の範囲。

Porterだからといって、Stoutより必ずアルコール度数が低いわけではないことを示すには十分です。

飲みたい気分に合わせた選び方

ロースト感がほどよく、チョコレート、キャラメル、トーストを思わせる香味から試したいなら、伝統的なEnglish Porterがよい出発点になります。ロースト感を極端に強めることなく、黒ビールらしい特徴を感じられることがよくあります。

後味の甘みが少なく、ロースト感がよりはっきりしたビールを好むなら、Dry Stoutがより直接的な基準になります。「Dry Stout」のような表記は通常その期待に合いますが、すべてのStoutが同じ特徴を持つと思い込まず、製品の説明を確認するのが賢明です。

具体的なニュアンスを試してみたいなら、大まかな系統名よりサブスタイルのほうが役立ちます。より甘い印象が好みなら、Sweet StoutやMilk Stoutが合うかもしれません。シルキーな口当たりに惹かれるなら、Oatmeal Stoutが手がかりになります。こうしたラベルが好みに合うことを保証するわけではありませんが、期待する特徴をより明確にしてくれます。

最も役立つ選び方は、サブスタイル、説明文、ABVの3つを一緒に見ることです。PorterかStoutかは最初の目安になり、説明文からはロースト感、甘み、苦味、口当たりを予想できます。アルコール度数は、アルコールという観点での強さを示します。この方法ですべての意外性をなくせるわけではありませんが、PorterとStoutは同じだと思うこと、ラベルの一語ですべてがわかると思うことという、よくある2つの間違いを避けられます。

選ぶ前に確認すること

- まずサブスタイルを確認しましょう。Irish Stout、Sweet Stout、Milk Stout、Oatmeal Stout、Baltic Porter、Imperial Stoutでは、期待される特徴がかなり変わることがあります。
- 説明文を読んで、ロースト感、後味の甘み、苦味、口当たりを確認しましょう。
- アルコール度数が選ぶ際の基準になるなら、ABVを確認しましょう。
- コーヒー、カカオ、乳糖が加えられているか知りたい場合は、原材料表示か生産者の情報で確認しましょう。