

工場内の仕込みがま

地元の二条麦と輸入したホップとで製造されるのです。地ビールができるまでの工程は右図の通り

心をとめて作る

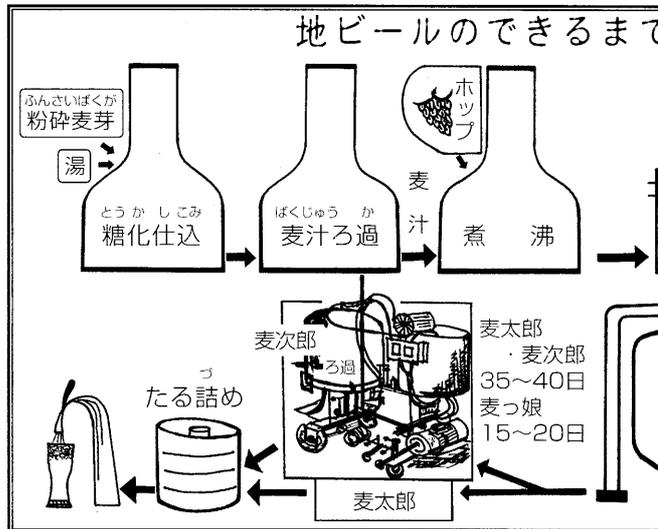
一步、工場内に足を踏み入れると、ビール独特の匂いでむせ返るようになります。

工場長の新潟谷さんが額に汗をにじませながら、熱心に説明してくれました。

「地元の高品質の二条大麦が生産される強みは格別なもの。この恵みがあつて地ビール製造が可能となるのです。地ビールは土地柄の生み出した産物として、地元の人々に愛されています。宇都宮の空気、気温など気候風土によって最高の味となるのです。他の地方から来た人たちにも喜ばれています。」

工場内のタンクからタンクへと回り、蒸気にむせながら、生きている酵母の機嫌をうかがう新潟谷さん、よりおいしいものを目指す造り手の類があります。

こだわりの地ビール



製造行程

想いが伝わってくるようです。

地ビールの原料となる大麦は二条大麦です。麦には六条と二条の二種類があります。

六条は一つの茎に穂が六本、二条は二本ついているものをいいます。つまり二条麦は穂がそれだけ大粒というわけです。よいエキスが採れるということです。

発酵後、三十五日から四十日おいたものが「麦太郎」。これをろ過したものが「麦次郎」。「麦っ娘」は二条麦を煎って焦げ目を付けたものを発酵後十五日から二十日おき、ろ過したものです。

地ビールを味わって

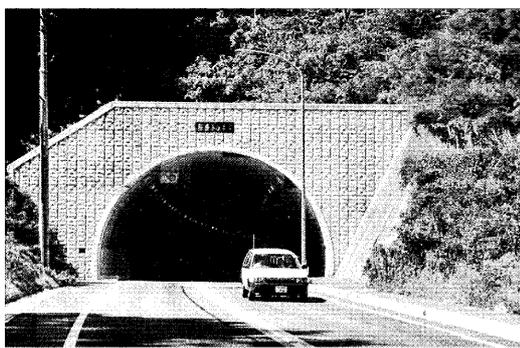
取材の後に地ビールを試飲しました。「泡をたてて注ぎ、泡の下を一気に飲んだ方がおいしい感じが引き立ちますよ」と市長は教えてくれました。「私たちが市販のビールと全く違ったものを作るだけでは自己満足になってしまう。それより味にコクや重みを感じられ、皆さんにおいしいと言われるビール

を作ります。現在、皆さんの要望として市内の酒店やホテルで手に入らないのか、という声があります。ニーズに応えられるように検討中です」と話してくれました。

ろまんちつく村は、二年間で二百万人を超える来場者があり、今もにぎわっています。青空市は、生産者と消費者がより身近に接することができる場でもあります。「ねぎなら」は、宇都宮で最初にできた野菜です。普及させて、宇都宮の特産としたいものです。地元で採れた麦でビールを作って飲む。これもまた、地元農業への親しみを増すことになるのではないのでしょうか。出来たての地ビールのおいしさは、明日への活力を引き出すことでしょう。

く次号は、豊郷地区です。

鞍掛トンネル 完成



平成3年から工事していた鞍掛トンネルが昨年完成しました。

今まで道幅のせまい峠道を上り下りしなければならなかったのですが、今ではアツという間に、今市の猪倉に出ることが出来ます。トンネルの中の片側にはガードレールがあつて人や自転車も通れるようになっています。付近の人はもちろんのこと、季節によって大渋滞してしまう日光街道を避けるドライブパーにとつても、大変便利になりました。