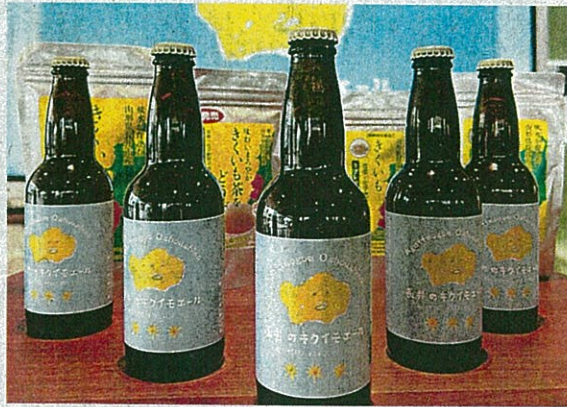


「キクイモエール」完成

長井 長井市特産のキクイモを使った「長井のキクイモエール」が完成した。市内の生産者と醸造技術を持つ都内の飲食業者が連携して開発し、キクイモ由来の素朴な甘みを感じられるクラフトビールに仕上がった。市内の道の駅などで販売され、14日の市制施行70周年記念祝賀会の席上でも出席者に振る舞われる。

特産の健康食材PR あす市制祝賀会で提供

長井市産キクイモを使って醸造されたクラフトビール「長井のキクイモエール」
(同市提供)



キクイモは北米原産のキク科の多年草。地中で育つ芋はショウガのような見



お披露目会で「長井のキクイモエール」をよ
試飲する関係者＝1日、東京都大田区・
い仕事おこしプラザ（長井市提供）

た目で、食物繊維「イヌリン」やポリフ
エノールが豊富なことから、健康食材と
して注目されている。年間収穫量は本県
が全国1位（2020年度）で、同市や
最上町が主要産地となっている。

企画したPR事業。特産品のビール化の
第2弾で、都内飲食店で自社醸造のクラ
フトビールを提供する大鵬（東京都、大
屋幸子社長）が22年の「秘伝豆」に続き
醸造を担った。

キクイモは市内で栽培や加工、販売を
手がける「森のファーム山形」（塚田登
社長）がパウダーとして提供した。都内
で先月上旬から仕込みが始まり、修学旅
行で訪れた長井北中の生徒も、醸造タン
クに投入する工程を体験した。ラベルは
市職員がデザインし、水色の背景に、キ
クイモの黄色い花などをあしらった。

都内で今月1日開かれたお披露目会で
は内谷重治市長ら関係者が試飲した。醸
造担当者がキクイモの甘みとビールの相
性が良く、ビールが苦手な人でも飲みや
すい味わいになったことを紹介した。

330ミリ入り瓶で約400本分を醸
造し、道の駅「川のみなと長井」で14日
から販売予定。価格は880円。東京都
大田区の「羽田スカイブルーイング」で
も提供している。
(上妻大晃)