

山形県長井市は「キクイモエール」

山形県長井市の特産野菜キクイモを原料とするクラフトビール「長井のキクイモエール」は、「キクイモの甘みを残しつつ、苦みも抑えて飲みやすくした」（醸造担当の北川文也さん）という。東京・羽田の小規模ビール醸造所「羽田スカイブルーイング」で製造され、9月上旬に行われ

「長井のキクイモエール」完成を祝う山形県長井市の関係者ら＝大田区で

た仕込みには、修学旅行で羽田を訪れた長井市の中学生たちも参加した。

同醸造所近くで1日にあった完成披露式典では、内谷重治長井市長らが試飲し「おいしい」と歓声をあげた。キクイモ生産者「森のファーム山形」社長、塚田登さんは「イヌリンと呼ば



れる水溶性の食物繊維が豊富なスーパーフードです」と話した。（石川修巳）

#ともに笑顔に
全国の信金でつくる
よい仕事おこしネットワーク
×
東京新聞

特産品を生かしたビール相次ぎ完成

全国の信用金庫が連携した地域応援プロジェクト（事務局・城南信金）の一環で、特産品を生かしたクラフトビールが相次いで完成した。お披露目の場では担当者が原材料の良さを生かした味の特色などをアピールした。

熊本県あさぎり町は色鮮やかな「ビーツ」

熊本県あさぎり町の特産品「ビーツ」を使ったクラフトビール「ビーツエールあさぎり」も完成した。ポルシチなどに使われるビーツは真っ赤な色が特徴の野菜。ビールにはビーツの粉末を使い鮮やかな赤色に仕上げた。3日に大田区内で

開かれたお披露目式で、担当者は「まろやかな味でどんな食事にも合う」と話した。

北口俊朗町長は「爽やかで口当たりの良いビール。取り組みを通じて地域を活性化したい」と期待した。いずれのビールも1本330ミリ瓶入りで税込み880円。「羽田スカイブルーイング」などで販売する。（小寺香菜子）

完成したビールで乾杯する北口町長（右から2人目）ら

＝大田区で

