

川口の醸造長らクラフトビール作り 行田

目指すはオール県産

県内で育てた大麦で麦芽を作り、手作業で醸造する県産ビール作りに挑戦している川口市のクラフトビール醸造長らが7日、行田市内の農園で収穫期を迎えた大麦約100キを手作業で刈り取った。(小林義治)

手作業で大麦収穫



県産クラフトビール作りに向け、手作業で大麦を収穫する参加者ら＝7日、行田市のはせがわ農園麦畑

県内には13のクラフトビール製造者がいて、定期的に情報交換会を開いている。昨年、川口市で醸造所と併設、ブを手掛ける「GROW BREW HOUSE」の醸造長、岩立佳泰さん(36)は「県産ビール用の大麦を育てたい」と行田市の「はせがわ農園」に相談。約300平方メートルの土地を借り、昨秋にビール用の大麦の品種「小春二条」の種をまき、生育してきた。

この日集まった同店の常連客や同業の醸造者ら約40人は、黄金色に染まった麦畑を見て「きれい」と笑顔。昨秋の種まきにも参加したさいたま市緑区の周東佳容さん(34)は「どんなビールができるか今からとても楽しみ。取れたてのフレッシュな味わいがいいかな」と大麦の収穫に汗を流した。農地を提供した長谷川浩さん(53)は「生産者が持つ麦作りのノウハウを県産ビール作りに生かさせてほしい」と話していた。

収穫した大麦は、今後、発芽させて乾燥し麦芽を製造する。これらを全て手作業で進め、今冬には、200〜400キロの淡い黄金色のピルスナー県産ビールを完成させる予定だという。岩立さんはまた始まったばかりだが、皆さんの期待に応えたい。目標は、ホップや酵母も県産で賄うオール埼玉クラフトビール」と意気込んでいる。