



ビアフェスタ・会員レター

第 56 号



●ビアフェスタ会員の皆様へ

紫陽花が大輪の花を咲かせる頃となりましたが、いかがお過ごしでしょうか？

いつもビアフェスタをご利用くださりまして誠にありがとうございます。運営者一同心からお礼申し上げます。

今月のビールは愛媛県松山市の水口酒造様よりご提供いただきます「道後ビール」6本セットをお送り致します。

日本最古の歴史を誇る名湯道後温泉の地ビール、『道後ビール』は仕込み水に清酒『仁喜多津』を生んだ熟田津の良水を使い、麦芽やホップの厳選から製法まで、長年の清酒づくりの技を生かし、良質のモルトを贅沢に使い、熱処理を施さず、生きた酵母がたっぷりに入った生のうまみを大切にしたこだわりの味です。

さて、愛媛県松山市は日本書紀にも登場する最古の温泉「道後温泉」が有名ですね。6月19日で高速道路の上限1,000円も終わりましたが、多くの方が本州から橋を渡り道後温泉にも行かれたのではないのでしょうか？道後温泉の歴史は3,000年もあり、万葉集巻一にも登場します。広く知れ渡ったのは夏目漱石の小説『坊っちゃん』(1905年)にも描かれてから愛媛県の代表的な観光地となったようです。松山には夏目漱石の小説『坊っちゃん』に登場した「マッチ箱のような列車」が平成に復活。松山城下をのんびりと走ったり、司馬遼太郎の小説「坂の上の雲」のゆかりの地を巡るボンネットバスで秋山兄弟生誕地や道後温泉本館などの歴史スポットを訪ねたりすることができます。ちょっとタイムスリップした気分松山の旅を楽しんでみてはいかがでしょうか？

さてここで当ファン倶楽部「ビアフェスタ」のご紹介をさせていただきます。

ビアフェスタは毎月一度、ファン投票をもとに選ばれた地ビールを

- (1) 計画生産ゆえにできたて一番蔵出しを
- (2) 計画配送で美味しいチルド配送によって
- (3) 管理費用の低減で実現した割安料金で

味わうためのメンバーズ倶楽部です。

世界中の料理文化が繚乱と花咲いている日本で、いつも「とりあえずのビール」ではさびしくありませんか？

我々が会員の皆様にお伝えしたいものそれは、せめて週末ぐらいい自分へのご褒美を・・・ビールジョッキで豪快に飲むビールではなくて、グラスでまったり味わう地ビールで、過ぎし日の一週間をゆっくりと振り返る、若しくはこれからの楽しい一週間に思いをはせる、なんてとっても素敵だと思いませんか？

サポートスタッフ一同頑張りますので是非応援してください。日本のビール文化をさらに充実させていきましょう。どうかこれからも長いお付き合いをいただけますよう宜しくお願い申し上げます。

蒸し暑い日が続いておりますが、お身体ご自愛下さいませように。

地ビールファン倶楽部「ビアフェスタ」一同より。

平成 22 年 6 月 吉日

●今月のビールのご紹介

日本最古の歴史を誇る名湯道後温泉の地ビール、『道後ビール』は仕込み水に清酒『仁喜多津』を生んだ熟田津の良水を使い、麦芽やホップの厳選から製法まで、長年の清酒づくりの技を生かし、良質のモルトを贅沢に使い、熱処理を施さず、生きた酵母がたっぷりに入った生のうまみを大切にしたいこだわりの味です。

お届けするビール

■ケルシュタイプ(通称 坊っちゃんビール)

淡色麦芽を使用し、一番絞りの麦汁だけを使用しました。切れ味のいいマイルドタイプのビールで、フルーティーな香りが特徴です。

■アルトタイプ(通称 マドンナビール)

厳選された良質のモルトをたっぷり使いました。豊かな風味が特徴です。カラメル麦芽をたっぷり使った、深みのある色合いのほのかに甘みのあるビールです。

■スタウトタイプ(通称 漱石ビール)

コクのある本格的なビールです。ローストした香ばしい香りとお苦みを持つ、深い色合いを持つビールです。

●来月のビールのご紹介

福井県より「越前福井ビール」

明治42年創醸の地酒蔵が醸し出す福井県の地ビールです。大吟醸「一期一会」の醸造元でもある福井県の地酒醸造元「越の磯」。その蔵元杜氏が吟醸酒仕込みの繊細な発酵管理のノウハウを生かして、平成10年から地ビールの醸造も開始いたしました。麦芽100%でコクと旨味が特徴の無濾過生ビールです。出来立の味をお楽しみ頂く為に、熱による殺菌や濾過を行っておりませんので、ビール酵母による濁りや沈殿が見られます。

ピルスナー、アンバーエール、ダークエールの3種類をお届けいたします。



与謝野鉄幹・晶子夫妻が訪れ、歌を残している真宗出雲路派の本山・豪攝寺



編集後記

「パ〜ラが咲いた、パ〜ラが咲いた、真っ赤なパ〜ラあがア、さ〜びしかった僕の庭にパ〜ラが咲いた♪♪」の歌にあるように我が家でも今年バラが咲きました。歌詞にあるとおりバラなら真っ赤と決めて10年以上前に植えたバラですが、よく咲く年とそうでない年があり、家内はその咲き方を見てオーヘンリー短編の「最後の葉」のように「ああ〜もうこれであなたの運は終わったわ、あなたは今年がダメや」と言ったり、よく咲いた年は「あなたはまだまだ稼げる、今年は凄いでえ」と好き勝手言っております。私も負けじと「このバラわな、水だけでこんなに綺麗になっているんや、お前なんかあんだけ高い化粧水付けてもこの数年花咲かんやないの。枯れたんちゃうか？」とって不用意な喧嘩をするのがこの時期の行事でありました。ところが今年はそのバラの咲き方が異常なんです。まさに信じれいくらいの花が咲いたのでした。つぼみの時から「これ全部咲いたらとんでもないことなるんちゃう？」と話していたのですが、そのつぼみが全部咲いてしまって家の壁が真っ赤に燃えているようになってしまったのです。近所のどこも同じような状態で、ある人は「原発の影響でバラに付くアブラムシがいなくなりその分成長したのではないか？」とまことしやかに話しており、こんなところにもそんな影響が出ているのかと驚いております。まあ家内によると今年私は「大成功するで〜!!!」ということです。ああ嬉し。(さ)

ビールホップの国内主産地は東北と北海道です。蔓上げしてから寒い日が続いたので、産地では今ごろ蔓下げ作業が終わったぐらいでしょうか。蔓草であるホップは、ホップ棚の紐に蔓を巻きつけて育てます。垂らした紐に蔓を巻きつける作業が「蔓上げ」。こうすると紐に蔓を絡ませて上へ上へと育ちますが、成長力旺盛なのでその早いこと。すぐに上りきってしまうので、一度枠から紐を外してホップの蔓を下ろしてしまいます。これが「蔓下げ」、高さに関りのあるホップ棚を有効利用するわけです。広大な丘陵に広がる夏のホップ棚の景色はグリーンカーテンそのもので、清涼感たっぷりですよ(わ)

昔から歯が悪く、奥歯の欠損でついにインプラント手術に踏み切りました。保険がきかず高い治療になりましたが、奥歯が増えた？のでしっかり噛むことができます。最近の調査によると、『女子学生 124 人中、歯数は24〜32本で平均28・2本。基本の32本は6人だけ。上あごの親知らずの欠如が82・2%。その前の第2大臼歯も退化が進み、三角形に変形傾向が見られ、第1大臼歯への影響も出ている』とのこと。テレビの受け売りですが、30回を超えるまで噛むことで満腹感も得やすく、ダイエットにも効果があるそうです。これからますますビールを飲む機会が増えますが、食べ物をよく噛んで、しっかりと最後まで飲む、これ心掛けたいと思います。(か)

先日人生を見直す機会がありました。今まで37年間前向きに生きてきたが、あるタイミングに必ず人生を見直す出来事が起きてきたと思う。もう人生半分近くも生きてきて、自分の行動を反省し、悔い改めることは恥ずかしいことだが、僕にとっては必要なこと。(;_;) 今回は京セラ創業者 稲盛和夫氏が書いた「生きる」何度も読んでいます。これは経営哲学ではなく、稲盛氏の哲学の本であり、仕事でもプライベートでも当てはまる本です。この本を何度も繰り返し読み返すことで、自分の愚かさ、甘さを理解し、自分に足りなかったことを気づかせてくれます。10年後、20年後、豊かな人生を送るためにこの本をお勧めします。週末、ビールを味わいながら、ゆっくりと読んでもいいかもしれませんね。(く)