

2022,8日本の稲作を守る会 NPO法人民間稲作研究所便り

8月のお米は有機栽培 白・玄米コシヒカリをお送りします。
生産者は 國母 克行さん（栃木県上三川町・稲葉農場）
次回は9月3日（土）配送予定です。
御都合の悪い方ご連絡くだされば対応いたします。

地ビール「白鷺の恵」とちぎの空を飛ぶ

みなさんは、CRT 栃木放送に「ダイヤモンド◇ユカイのVERYGOOD とちぎ」という、栃木県ラジオ広報番組名をご存知でしょうか？ とちぎ未来大使を務めるロックシンガー・ダイヤモンド◇ユカイさんが、栃木県の旬な魅力を再発見！ 県内のイベントや行事、グルメに観光スポットなど、とちぎの“VERYGOOD”を紹介する番組です。

その第8回目のテーマが「とちぎの地ビール」で、県内には10社ほどの地ビールの生産会社がありますが、日本の稲作を守る会の「白鷺の恵」がその栄を与えていただき、勇美子社長が出演しました。6月24日（金）に収録し、7月15日（金）の17時5分に放送されました。9分番組で、うち白鷺の恵の魅力紹介などは5分でした。ダイヤモンド◇ユカイさんと勇美子さんとのやり取りのあらまは以下のようなようです。



日本の稲作を守る会とは：NPO 法人民間稲作研究所とともに有機農産物の技術確立と普及に努力。自然環境を活かし日本の主食である米や小麦・大豆・そばなどを輪作して持続可能な農業を行い、有機農産物の加工・集荷・販売を担っている法人。

地ビール生産のきっかけ：2010年に農業の6次産業化が叫ばれ、県の助成金をいただいて生産を始める。その頃、国産の有機麦芽を使ったビールがなかったことも、きっかけの1つとなる。醸造は県内のブルワリーにアウトソーシング。

白鷺の恵のセールスポイント：麦の味が濃くガツンとくる割には爽やかで美味しいとの評判。麦芽は天日干しで乾燥させて芽を出させているものを使用しているため、一般的なものよりプレミアム感のビールに仕上がっている。

恵まれた自然環境：栃木県は冬の日照時間が長く、麦は冬作物と適している。また水が潤沢で良いビールができる環境下にあると思われる。

購入先：上三川町の守る会事務所、宇都宮市の吉兵衛、ベルテラシュエ大谷、ララカフェ、大田

原市の古谷農産など。

以上が、インタビューのあらましです。放送では実際に試飲していただきました。その時のダイヤモンド氏の感想は、「ビールというとガブガブ飲むイメージが強いけど、この白鷺の恵はゆっくり味わいながら飲んでほしいな。本当に美味しい！」というものでした。その驚きは次のようなところにあっただと思われま

す。ビンのラベルには、「製造年月より6カ月まではフレッシュな味わい。7カ月以降は深みのある熟成の味わい」と書かれてあります。つまり、半年を経過すると味が変わるので、時間を経て食べ物・飲み物で味が変わるとい

うことは、一般的には腐敗することを意味しますが、白鷺の恵の場合は発酵なのです。

話がちょっとずれますが、発酵と腐敗を化学式で表すとまったく同じであって、その違いは発酵は（人間にとって）有用な働き、腐敗は有害な働き、と百八十度も違うものなのです。

いずれにしても、白鷺の恵は生き続けているのです。市販のビールでは考えられない「味わい」を醸し出しているのです。天日干しをした有機麦芽がそれを可能にしているわけで、当会のもっとも大きなセールスポイントになります。日本の稲作を守る会もNPO法人民間稲作研究所も大切にしている「自然環境を活かした生産・製造」が、私たちに恵みを与えてくれているでしょう。

数分間ではありましたが、白鷺の恵は栃木県の空を飛び交いました。売れ行きに結びついてくれることに少々の期待はありますが、真の食べ物・飲み物とはどういうものであるかを、一人でも多くの方が知っていただければと思います。白鷺の恵のラベルの裏側にある私どもの思いを、ぜひとも読み取っていただければ幸いです。

今回のラジオ出演で大いに気付かされたことがあります。それは、日本の稲作を守る会の販売対応の弱さです。他の商品もそうですが、せっかくきちんとしたものを製造しても、買い手のテーブルの上に載せることの努力が少ないです。私たちの大きな課題です。

最後になってしまいましたが、県内の数ある地ビール生産会社の中から、日本の稲作を守る会を推薦して下さった栃木県に対し、感謝申し上げます。

（文責：斎藤一治）

発売元：日本の稲作を守る会

国産クラフトビール初TM
「有機栽培」国産麦芽ビール
白鷺の恵TM しらさぎのめぐみ
栃木県上三川町産有機麦芽使用

■原材料：有機麦芽（栃木県製造）、有機黒米（栃木県製造）、ホップ、レモングラスアルコール分：6%

栃木県上三川町の、有機農場で栽培しました
有機栽培麦芽と有機黒米で醸造しました
時間をかけ長期発酵しました「ラガービール」
冴えわたる旨さ「深味のあるコク」
これが、新タイプ
一期一会の旨さ「リッチな」クラフト



天日し有機麦芽使用
白鷺の恵（ビール）