

地域おこし協力隊が川前町の日常をお届けします！

なのはな通信

発行日：令和5年 2月号外

担当：三戸 大輔

【お問い合わせ】

0246-84-2111（川前支所）

いわき乾杯！

KAWAMALE(カワマエール)



第2弾が完成しました！

【完成のご挨拶】

こんにちは、川前町地域おこし協力隊の三戸大輔です。
この度、私、三戸が川前町の協力隊として最も注力してきた川前産地
ビールの開発について、「いわき乾杯！KAWAMALE（カワマエール）」
として試作品の第二弾が完成いたしました。

前回に引き続き、「ホップ」や「大麦」の栽培や畑の管理など、川前
町で結成した団体「ビールの里川前プロジェクト推進会」の皆様を中心
に多くの方々にご協力をいただいたことで、今回も素晴らしいビールが
完成いたしました！今後も川前町にビールが根付くよう頑張っておりますので、
ご理解とご協力をよろしくお願いいたします。

【名前の由来】

“いわき乾杯！”の部分は、皆さんがこの商品を「乾杯！」という言葉を変わして飲み合うことで、もっと明るく元気ないわき市、川前町になってほしい、という思いを込めています。

“KAWAMALE(カワマール)”の部分については、町の名前「KAWAMALE(川前)」に、ビールの別称である「エール(ALE)」の「エール」と、「エールを送る」という意味での「エール」を掛け合わせ、親しみやすい名前にしました。



←第1弾のデザイン！



↑第2弾は、いわきの「青」を基調とした落ち着いた優しいデザインに。第一弾のカワマールマークもブラッシュアップ。

【味わいについて】

主に川前町等で栽培・収穫した「二条大麦」「生ホップ」を惜しみなく使用し、ベルギーの農家が造っていたと言われる伝統的なビール「Saison（セゾン）スタイル」で仕込みました。酵母由来の優しい柑橘系の香りやパンのような香り、惜しみなく使った「生ホップ」の柑橘系の香りとフレッシュで優しい苦味が感じられます。飲み口はあっさりとしており飲みやすく、どんなお食事にも合うビールに仕上げました。



↑昨年度導入したホップ棚でのホップ収穫の様子。



↑収穫したホップ。前年より大きく育ちました！



↑大麦の収穫も皆様のおかげで手際良く出来ました！

【今後の取り組みについて】

私は地域おこし協力隊の任期が今年度で満了となり、令和5年度からいよいよ醸造所を開業いたします。皆様のおかげで無事町内に物件を確保でき、現在醸造所へ改装しているところであり、今年の秋には稼働できる見込みです。これからも川前町をもっと元気にすべく尽力してまいりますので、今後ともご理解とご協力をよろしくお願いいたします。