

有機地ビール試飲会のご案内

今年は夏らしい夏もなくビヤガーデンも閑古鳥が鳴いたとか。それでも何回か出席した農業者の懇親会は生ビールで始まり、焼酎で終わるパターンがほとんどでした。日本人のビール消費量は一人当たり49.2ℓ大瓶で77.7本、総量628万キロリットル、(ビール酒造組合・09,2発表)日本酒の4.5倍だそうです。我が家も毎日1本(633ml)のビールを飲むのが日課になって13年になります。毎年1600ℓのビールを飲んできたことになります。

考えてみれば原料のビール麦は95%が輸入。はるか彼方から重油を燃やして運んできます。ビールを飲めば飲むほど国内農業が衰退し、地球環境は悪化し、貧しい国々の食を奪うことになります。日本の農業を愛し、世界平和を願って?自給率を高めようしてきた「日本の稲作を守る会」としては何ともやりきれない自己矛盾です。

北関東の風土を活かしイネー麦ー大豆の2年3作で有機栽培の普及に乗り出すようになって4年。それでもビールを止められない小生は益々自己撞着病が嵩じてきました。子供たちもビール党になり、最近の不況を反映して値段の高い生ビールからビールもどきの発泡酒に変わってきましたが酵母の生きていない酒は「百薬の長」ではなく単なるアルコール依存症初期患者群をつくる飲み物です。

「(有)日本の稲作を守る会」として、その名に恥じないためには自分たちで作った有機のビール麦(スカイゴールド)で麦芽をつくり、生ビールを飲む以外この自己撞着病からの開放はないと考えました。

酒税法の改正以来、地域に密着したビールの生産と消費を実現しようと各地に地ビール工場が作られてきましたが、原料の麦芽やホップは99%が輸入品です。麦芽も国産有機、加工も有機的管理を行うという有機地ビールは全く存在していません。

「かみのかわ有機農業推進協議会」(事務局 NPO 法人 民間稲作研究所)は会員の提案で自分たちの生産している有機麦で麦芽をつくり、地元で自生するホップを会員が育て、全て地元産による健康飲料としての有機地ビールを生産しようと考えました。

輸入麦芽は輸送の関係で水分を4%まで落としているために、麦の栄養的価値が失われ、風味がなくなっています。ビールに加えられているもち米も「事故米」が使われていたという実態が明らかになりました。「酒は百薬の長」という原点にそった健康飲料をつくること。産廃扱いとなっているビール粕も肥料や飼料として活用し野菜や鶏卵を生産して消費者に提供するという徹底した循環型の生産・消費システムを実現しようと計画しました。幸い上三川町にはジョイフル本田の地ビール工場があり、協力して生産に取り組んで下さることになりました。その試作品第2号が出来上がりました。

10月17日(土)午後4時より有機地ビールの第2回試飲会を開催することと致しました。会費は500円で、場所はNPO法人 民間稲作研究所有機農業支援センターです。地元で栽培した有機麦芽の生ビールは本邦初です。一味違った有機地ビールになっていると思いますので、お気軽にご来場のうえ試飲会にご参加下さい。

2009, 9, 30 稲葉光國拝

試飲会参加申込書

1 参加します。		2 都合により参加できません。	
ご氏名		お電話	
ご住所			

10月10日までにファックス又は電話で0285-53-1133までお申込みください。