

# 県産イチゴ酵母で地ビール

## みなかみの醸造会社、品評会で金賞

県産イチゴの「やよいひめ」から採取した酵母で造ったビールが、今年のクラフトビール（地ビール）品評会「ジャパン・グレートビア・アワーズ」で金賞を受賞した。酵母活用までの過程には、前橋工科大と県産業技術センターの研究があり、産官学のリレーが異色のビールを生んだ。

みなかみ町の「月夜野クラフトビール」の「Princess March RONA」。開発を担当した斎藤季之さん（42）は、ドイツで12年の修業を積んだ醸造家だ。



開発責任者の斎藤季之さん

酵母は、前橋工科大の善野修平教授（59）がイチゴ

酵母を知り、善野教授から提供された8株で2年ほど前から活用策を研究してきた。清酒造りでの活用を試したが、発酵力の弱さがネックになった。昨年6月、センターが斎藤さんにビールで試すことを提案。斎藤

センターの担当者がこの酵母を知り、善野教授から提供された8株で2年ほど前から活用策を研究してきた。清酒造りでの活用を試したが、発酵力の弱さがネックになった。昨年6月、センターが斎藤さんにビールで試すことを提案。斎藤



イチゴから採取した酵母で造ったビール「Princess March RONA」

## 前橋工科大・県産業技術センター 協力



22年前の開業当時から使っているチェコ製の仕込み釜。社長の倉田善弘さんによると、修理しながら使い続けているという＝みなかみ町後閑

さんが倉田善弘社長（60）に伝えると「面白いからやってみよう」と即決。県と町から補助金を受け、実用化に取りかかった。

センターが試験醸造で分析を続ける一方、斎藤さんは株ごとの味や匂いの違いを比べ、ビール造りに使う酵母を決めた。普段使うビール向けの酵母に対して、今回は通常とは動きが違う「野生」の酵母。「発酵力は弱いのにいつまでも動き続けていた」という。酵母の特性を探りながら試行錯誤を重ねた。

「せっかくイチゴ由来の酵母を使うのだから」と、斎藤さんは麦芽だけでイチゴを表現することを目指した。甘い香りを際立たせるために麦芽を通常

より多く使ったほか、花草などの香りを出すために8種類のアロマホップをブレンド。苦みを抑えたフルーティーな香りを表現した。

名称は「やよいひめ」の英訳（プリンセス・マーチ）と、斎藤さんの妻路菜さんの名前を合わせた。斎藤さんは「苦労もたくさんかけているが、これまでもっと支えてくれた。感謝の思いから」と話す。

同社のビールで使うホップは、現在はすべて外国産。斎藤さんは「地ビールと名乗る以上、原材料は地元産にこだわりたい」とい、100%群馬産「ビール」の製造を目指すことにしている。

ビールは330ミリリットル入りの瓶が500円、500ミリリットルのペットボトルが650円（いずれも税込み）。「月夜野びどろパーク」（みなかみ町後閑）のほか、近日中に通販での取り扱いも予定している。問い合わせは「月夜野クラフトビール」（0277-8・20・20333）へ。