

酒米「山田錦」を使った地ビールの試作品を、三木市吉川町で山田錦を生産する和田裕行さん(39)＝同町水上＝と、明石市の地ビール工房「明石ブルワリー」などが完成させた。6日には同

町の「山田錦の館」に試飲ブースが設置され、来館者は苦さを抑えた少し甘めのにごりビールを楽しんだ。秋ごろから発売する予定という。(堀内達成)

「酒米王者」の風味生かしー

山田錦で地ビール

三木の生産農家など試作

去年の春ごろ和田さんは、シタ精米人^{（小野市）}に相日本酒用として出荷契約を結談。「明石」にたどり着いぶ酒蔵の基準に満たない小粒た。和田さんたちが「山田錦ら



試作が完成した地ビールを振る舞う和田裕行さん(右から2人目)と城彩さん(同3人目)＝三木市吉川町吉安

苦み抑え少し甘め 秋ごろ発売へ

しさ」を求めたビールには、小麦麦芽を5割程度使ったドイツビールの製法を用い、山田錦を加えて発酵させた。同工房で製造担当の城彩^{（小野市）}さんは米の分量などに大変頭を悩ませたといい、半年掛け、今年5月ごろに試作品が完成した。

6日には和田さんと城さんが試作品をひっさげ、山田錦の館に試飲ブースを設置。瓶のデザインを四つの候補から選んでもらうアンケートも実施した。

食用米で王者とされるコシヒカリの地ビールがあると知り「酒米王者の山田錦ならもっとおいしくなるはず」と考えたという和田さん。「生産者から山田錦をかき集めないとビールの生産が追い付かないようになればうれしい」と期待を込めていた。

小野市黍田町の白雲谷温泉^{（小野市）}ゆびかでも14日午前11時〜午後4時、試飲ブースが設けられる。