

中心街栽培ホップ使いクラフト 前橋産ビール完成祝う



支援者らとビールの完成を祝う(右から)
鈴木さん、大橋副理事長ら

前橋中心市街地で栽培したホップを使って醸造した「前橋めぶく。ビール」が24日、クラフトビール醸造所「ルルルなビール」(同市本町、竹内躍人代表)で発売された。同所で同日夜、醸造に携わった人や支援者らが乾杯し、前橋産ビールの完成を祝福した。

「前橋まちなかホップコミュニティプロジェクト」と銘打ち、商店街の関係者らでつくるチームを中心に昨年度から本格的に取り組む。資金をクラウドファンディングで募ってホップを栽培。市民と収穫して埼玉県で醸造し、中心市街地のイベントで販売した。

本年度は昨年8〜10月に収穫したホップ約1キを瞬

間冷凍し、ルルルなビールで初めて醸造した。ホップを多く使うIPA(インディアペールエール)という種類で、プロジェクトメンバーの鈴木創さん(48)は「フルーティーな味わいで、かんきつ系の香りが楽しめる」と話した。

来年度も続け、飲食店で販売する構想もある。プロジェクトリーダーで前橋中心商店街協同組合の大橋慶人副理事長(64)は「『メイドインまちなか』のビールをきっかけに、さまざまな人が交流し、街が盛り上がる」といいと話した。

1杯800円。約180杯の限定販売で無くなり次第終了する。

(長部通)