

●4月23日『地ビールの日』

1999年(平成11年)に、日本地ビール協会によって定められました。由来はドイツのウィルヘルム4世が、1516年4月23日に「ビール純粋令」(水、ホップ、大麦・小麦の麦芽、酵母だけがビールの醸造に使用できるとした命令)を発布したことにちなんでいます。

観光地に行くときよく扱われている地ビールですが、全国200カ所ほどで製造されているそうです。ホップの栽培が盛んな北海道や東北はもとより、水の綺麗な土地など全国各地で作られています。その土地の特産品や歴史などにあやかってユニークな商品なども出ていますよね。

元来、地ビールが誕生するきっかけとなったのは、1994年(平成6年)の酒税法改正によってビールの最低製造数量基準が2,000キロリットルから60キロリットルに引き下げられたことによります。それまでは大手メーカーの大量生産されたビールのみでしたが、地域密着で小規模醸造の会社からのビールが注目され始めました。また、大手メーカーのビールは画一的な味が多かったですが、「エール」や「ヴァイツェン」などのいろんな種類のビールを製造して消費者の注目を集めました。

「地ビール」は、「クラフトビール」とも呼ばれますが、この「クラフトビール」とは英語圏での呼び方です。また地ビールを製造する醸造所を英語圏では「マイクロ・ブリュワリー」と呼んでいます。いかにもベテランの職人さんが丹精込めてよりいいモノを作り出すみたいな響きで、聴いただけで黄金色と白い泡のコントラストが頭に浮かんできます。

大手メーカーのビールも美味しいのですが、4月23日にはいろんな産地のビールを楽しむのはいかがですか？



OTONA ぶらりゆらり大人の休日 DAYS!

古谷

●浅草新名所「まるごとにつぼん」

浅草で長年親しまれてきた浅草東宝会館、楽天地浅草ボウルが、昨年12月新しい4階建のビル「まるごとにつぼん」に生まれ変わりました。

運営会社「まるごとにつぼん」の社長は、「新しいモノ作りに挑戦している地方の人々を応援する場をつくりたい」と地方創生の足がかりとしてオープン。

8割以上のお店が東京初進出と目新しいお店がほとんどで、1階の食品館「蔵」では、いわゆるナショナルブランド商品を一切置いておらず、地方の隠れた名産品や食材を1500種類以上も販売されています。

そのなかに、大阪に住んでいたときに、とても好きで買っていた神戸弓削牧場のフロマージュチーズを見つけたときは、「これが東京で食べれるなんて！」とかなりの驚きと感動でした。

その食品館のなかでも特に注目されているのは、元蔵元の女性バイヤーが取り揃えた300銘柄以上の日本酒や国産ワインです。特に日本酒コーナーでは被災後に復活した銘柄、入手困難なお酒を取り揃えています。

2階の「KAMPO煎専堂」(2階)では、悩みに合わせて選べる漢方煎薬全24種類を販売。1個から購入でき、店内のポットや電子レンジで煎じ、その場で飲むことができます。漢方は処方してもらうのが面倒だと考えがちですが、ここでは手軽に試すことができそうです。

3階では各地の名工芸品が紹介されており、4階の「ふるさと食堂街 縁道」では、全国の特産品などが食べられるダイニング「畑々」などの各種レストランが揃っています。

この「まるごとにつぼん」は、かつて興行街として賑わっていた浅草六区とにつぼんの人々の心に再び活気を取り戻してくれそうです。



Member's Voice 「お茶でひといき」

古谷

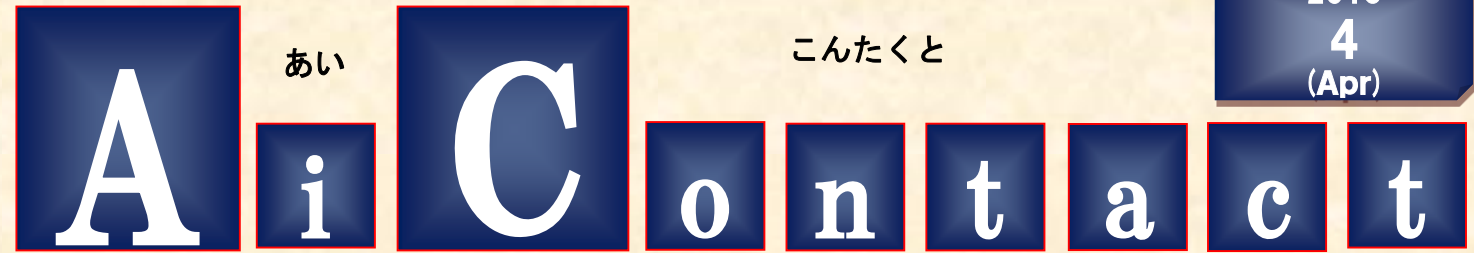
上記でご紹介しました「まるごとにつぼん」に行ったとき、2階にある「茶寮 つぼ市製茶本舗 浅草店」で一息つきました。こちらは大阪府堺市にある創業160年以上の老舗製茶店。かき氷が有名ならしいのですが、私が行った日はとても寒かったので、お茶菓子を注文しました。

お抹茶のお味がとても濃厚で美味しく、お茶菓子も甘さ控えめでどれも品のあるお味でした。こういうものを食べているときに、日本人に生まれてよかったなあと思う瞬間のひとつです。二煎目からのお茶用には、細いステンレスポットに入れられたお湯が竹の筒にいれられて出てきました。粋なおもてなしをするものです。

名物「利休抹茶金時」は大阪本店では、2時間以上の行列ができるほど人気のかき氷。秘伝の濃茶シロップがすまなくかかっています。これからの季節にお勧めです。



2016
4
(Apr)



【今月号のLINE UP】

- ・ <特集> 4月からの健康保険の制度改正
- ・ ネコでもわかる人事労務基礎講座
- ・ 経営者のための「9つの力」「リーダーシップ④」
- ・ カレンダー探訪記「4月23日『地ビールの日』」
- ・ ぶらりゆらり大人の休日「浅草新名所」
- ・ Member's Voice 「お茶でひといき」

笠雲 (2016.2)

紺碧の宇宙と厚くて白い雲とのコントラスト。そこに浮かび上がる富士の頂の雪。こんな景色は空の上からしか眺めることができませんね。写真の雲が表しているように、この日の地上の天気は雨。これで天気を予報した先人たちの生活の知恵も素晴らしいものです。

AI See You

私たちは、企業と人財の発展を見守り、適切なアドバイス&サポートで、お客さまのリクエストにお応えいたします



社会保険労務士法人 相事務所 相行政書士事務所

〒151-0053 東京都渋谷区代々木1-54-1 石井ビル4階

Phone 03-3320-7351 / Fax 03-3320-7352

URL <http://www.sr-aijimusho.co.jp> / Email info@sr-aijimusho.co.jp

