

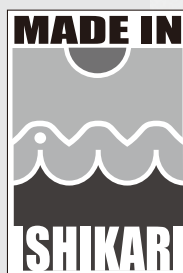
広告



▲「Gold Cherry」は麦汁の生成→サクランボ投入→主発酵(約10日)→二次発酵(約2カ月)→ろ過を経て瓶詰めします(写真)。



▲新石狩ブランド推奨品登録第一号の「Gold Cherry」。1本450円。



◀新石狩ブランド推奨品
地域振興対策の一環として「石狩ブランド推進協議会」が認定する地元農水産物や食品加工品。現在「Gold Cherry」を含む20品目が登録され、写真はそのロゴマーク。

“赤い宝石”とも呼ばれるサクランボの栽培は、浜益の幌地区において古くからさかんで、旬を迎える6月末～7月末には、サクランボ狩りを楽しもうという多くの観光客でにぎわいます。

ところで、季節的に収穫期を終えたサクランボについても、地元果樹園ではジャムなどの加工品にして、無駄なく使う工夫をしてきました。

今回ご紹介するビールも、そんなサクランボを有効活用しようと企画された商品です。製造するのは(株)日本地麦酒工房。国際ビール大賞銀賞を受賞した「レッドエール」を筆頭に、石狩産米使用のビール「ゴールドラガー」や、藤女子大学と共同開発の発泡酒「カナストーリー」なども手がける工房です。

同社代表取締役の大杉康晴さんは「サクランボのビールは、ベルギーなどヨーロッパではよく作られるもの。

サクランボの香りが ほんのり広がる地ビール

ただ作り方が違います。向こうではサクランボを果汁の状態ですが、うちでは実のまま使います。そのため最初はサクランボの風味とビールの味のバランスをとるのに苦労しました」。

ビールの名前は、一般の方から募集して「Gold Cherry(ゴールドチェリー)」に決定。さらに「新石狩ブランド推奨品」の登録第一号にも認定されました。

サクランボの自然な色合いや、ふくよかな果実味が楽しめる、自宅でゆっくり味わいたいちょっとぜいたくなビールです。

■(株)日本地麦酒工房 所 弁天町30-4 ☎62-5010

■「Gold Cherry」が購入できる所

石狩市観光センター「ゆめぼーと」、「あいロード夕日の丘」観光案内所、酒のかまだ、セラーズトーマン団地店

見え始めた人口減少問題 ②

国の人口は2005年をもつて減少に転じ、少子高齢化とあわせ、将来に向け大きな不安要素となっている。私たちはこのことを現実としていやが応でも認識せねばならない。本市においては、それから5年後の2010年国勢調査では6万人を割り、昨年12月、国立社会保障・人口問題研究所は20年後の推計値を2005年比マイナス18%の5万3000人とした。◆高度成長を背景に急ピッチに実施された社会資本整備は人口増を前提に進められ、ランニングコストも楽観的に見る傾向があった。今日では、人口減などによる収入不足と、上下水道などへの再投資時期とも重なり、市財政を圧迫し、市民の懐を直撃することにもなる。分母の人口は減少する一方、分子の歳出は増えるといった、これまで経験したことのない社会と向き合うことになる。◆戦後ひたすら豊かさを求め、たどり着いた成熟社会と現実とのギャップは「社会保障制度と税の一体改革問題」に象徴されるように、国、自治体の根幹に及ぶ問題となりつつある。富の分配を根本から見直すことこそ急がねばならない。環境変動、経済社会などと密接に関連する人口は、今日的課題となった資源問題も加わり、量的拡大へ警鐘を鳴らしているとの考えもある。今私たちは新しい文化の黎明期に立たされているのかもしれない。

(市長)