



大和田保男さん(八木沢・芦原)の「ざる菊」。赤・黄色のコントラストが鮮やか。

目次 CONTENTS

- 02 話題「飯館産ホップの新作ビールが完成!」
- 04 特集1「飯館村から始まる食物語」
- 12 特集2「ふくしま駅伝」
- 14 特集3「文化祭・秋まつり・冬まつり」
- 18 空から百景「秋深し」
- 20 学びの広場「いいたてつ子発表会・赤蜻祭」
- 21 学びの広場「ハロウィンパレード」ほか
- 22 ほけんとふくし「むし歯0の子表彰式」
- 23 お知らせ「ふるさと納税」ほか
- 24 ほけんとふくし「老人クラブ交流会」
- 26 いいたて便り
- 28 話題のパレット
- 30 村からお知らせ
- 31 いいたてなりわいREPORT
- 32 いいたてイノサル通信
- 33 歴史の散歩道／ふれ愛館だより
- 34 村民広報委員コラム ほか
- 35 愛楽故郷味／ひとのうごき
- 36 ほっとNEWS／おしらせ

📷 今月の表紙



黒毛和牛の繁殖と肥育に取り組む山田豊さん、あゆみさん夫婦。併設の精肉店「肉のゆーとびあ」の熟成肉が、各方面から支持を集めています。詳しくはP4からの特集をご覧ください。

村はイベントや取り組みを取材し広報紙やホームページに掲載しています。写真掲載に不都合がある方は、お手数ですが、村づくり推進課企画定住係☎0244-42-1613までお知らせください。

飯館村ホッププロジェクト 飯館産ホップの新作ビールが完成

宿泊体験館きこりて「IITATE ReCRAFT」の完成お披露目会

「冷涼な気候を好むホップを、近縁種が自生する飯館村で栽培してみよう」。今年、東京大学の院生と学部生約20人の有志が、『飯館村ホッププロジェクト』を立ち上げ、村に通ってホップを栽培。摘みたての穂花(＝ホップの花)を使って、オリジナルのフレッシュホップビールを仕込みました。

10月26日、このビールの完成お披露目会が宿泊体験館きこりてで開かれました。会では、村内の協力者や関係者約30人が笑顔で乾杯。プロジェクトメンバーと交流しました。

参加者は、ビールの美味しさに表情を輝かせ「香りと風味が素晴らしい」「ホップの香りと程よい苦味のバランスが最高」と感想を述べ合いました。何度も村に通う中で、新たな村づくりの進展する村民の想いに触れ、「村の皆さんの喜ぶ顔が見たい」「一緒にワクワクしたい」と語っていたメンバーの想いが実を結んだ瞬間でした。

イタテリクラフト

IITATE Re CRAFT

飯館村の「復興」を商品名に込めて。



ゲストハウスCOCODAのオーナー・大澤和己さん(上飯樋)の畑でホップを育て、福島市のクラフトビール醸造所「イエローピアワークス」でビールを仕込み、ラベルのデザインは合同会社MARBLING(図画倉庫/深谷)に依頼しました。



▶プロジェクトの共同代表、志賀智寛さん(右)と畑上太陽さん(共に大学院2年)。気象や生育状況を定点カメラで観測しながら毎月村に通って作業を続け、「カスケード」「マグナム」の2品種を中心に約10kgの穂花を収穫。約200Lのビールを醸造しました。



▲ゲストハウスでメンバーを歓待しホップ畑の管理にも協力してきた大澤さん(上右)。お披露目会でもメンバーと共にビールの完成を喜びました。

飯館産ホップのビールを
いいたて秋まつりで販売

「このビールのふるさと飯館村の皆さんにこそ飲んでいただきたい!」と、10月27日、いいたて村の道の駅までい館で行われた「いいたて秋まつり」に、プロジェクトのメンバーが参加。樽詰めの「IITATE Re CRAFT」を限定販売しました。

その後、「IITATE Re CRAFT」の350ml缶が、道の駅にて数量限定で販売されましたが、時を待たず、あっという間の完売でした。

