



1. 道の駅伊達の郷りょうぜんで接客する従業員さん / 2. 今年で開業7周年を迎えました / 3. 食券販売機もタッチパネルになりキャッシュレスに対応 / 4. 伊達鶏の新メニューは格別のおいしさ

今月のナビゲーター

八巻 聖奈 さん

りょうぜんパン工房 115 従業員
(現役だてフォト部)



コレクション
伊達な魅力 Collection
「進化を続ける道の駅」



本コーナーでは、伊達市の魅力をテーマごとにお伝えてしていきます。今回は「進化を続ける道の駅」。魅力を知り、あなただけの好きなものを見つけに行きましょう！

八巻：道の駅伊達の郷りょうぜんパン工房 115で働いています。この仕事の一番のやりがいは、地元である伊達市の良さを伝えられることです。生産者の人と一緒に地元を盛り上げ、県内外からのお客様に「また来たい」と思ってもらえるよう心がけています。



市長コラム 第76回

「伊達のはんぱ柿」
が絶品ビールに！」

過去の
コラム

須田 博行



あなたは、ビール派ですか？
本酒派ですか？

お酒は、ストレス解消や疲労回復、円滑な人間関係の構築などさまざまな効果があります。そういう私は、アルコールは強い方ではないので、もっぱらのビール派です。

さて、ビールは『モルト・水・ホップを原料として醸造され、世界には150以上のタイプがある』製造方法でラガーとエールの2種に大きく分類される『ラガービールは清涼感とすっきりとした味わいが特徴で、日本で広く親しまれている』『エールビールはフルーティーな香りと個性的な味わいが特徴で、ワインのように表現されることもある』ということを知りました。

ビールは辛口に限るとか、やっぱりコクが命とか、キレ味が大切などと、自称ビール通として何十年も飲み続けていたのに、何も知らなかった自分が恥ずかしくなります。そろそろ本題に入ります。去る4月8日、伊達市産のあんぱ柿を

使ったビール「伊達のはんぱエール」が完成し、東京羽田にある「よい仕事おこしプラザ」でお披露目式がありました。福島信用金庫ならびに城南信用金庫の皆さんに企画・立案、(株)大鵬の皆さんに醸造、福島学院大学の皆さんにラベルのデザインをしていただきました。多くの関係者のご尽力に心から感謝します。

あんぱ柿がビールの原料になるなど予想だにしていませんでした。グラスに注がれた鮮やかな赤い色を見たときは、正直「ちょっと甘そうだな」と思いましたが、深いコクとキリッとした喉越し、最後にあんぱ柿の上品な香りが広がる絶品ビールでした。そして私が強く印象に残ったのは、ビール醸造に携わった人が言った「伊達のはんぱ柿の透き通るようなオレレンジ色を見たときに上手くいくことは分かった」という言葉でした。伊達のはんぱ柿の品質が、素材を見極める専門家から認められたとても嬉しい瞬間でした。