

## 藤本真里主任研究員

夜の博物館エントランスホールで「地域の魅力再発見カフェ」とお話と味で感じる」シリーズ



を実施しています。兵庫の山田錦やブルワリーを試食・試飲しながら紹介する大人のためのセミナーです。お酒が専門というわけではなく、まちづくりが専門で、兵庫の地域資源を感じてほしいと願って実施しています。

2008〜17年の10年間、料理教室も実施しました。料理の講師は食育に取り組む三田市い

## ひとはく 研究員 だより

ずみ会の中川さんで、参加者は料理をして仲良くなり、おいしく食べて、最高に幸せな気分のところ、私がその時のテーマ素材について取材してきた内容を紹介します。みんな目をキラキラさせて聞いてくれます。おいしさとともに地域資源が印象に残り、少し仲良くなれると確信しました。

例えば「地域で改良を重ねた丹波黒」「酒米を買うなら土地を見て買えと言われる山田錦」「灘五郷の酒のために守る伏流水である宮水」「モーツァルト

### 地域資源



夜のエントランスホール(2021年11月6日の「地域の魅力再発見カフェ お話と味で感じるひょうごのブルワリー」より)

を取り上げています。丹波の黒枝豆や日向牧場のチーズなどをつまみとして盛り込みます。クラフトビールの造り手は、ビールが好きで好きで造ってしまっただんなりなので、話が深く魅力的です。

丹波や播磨のバー併設のブルワリーを訪ねました。地域との距離が近く、近所に住んでいる人でにぎわっています。ビールの量り売りが可能で、近所の人にはグラウラー(1〜2リットのビールを入れる専用の水筒)に入れてもらって、すぐに自宅で楽し

むことができます。

また、地域で採れて余ったイチゴやモモ、クロモジのアロマオイルを作る時に出た蒸留水などが「これでビールできませんか」と持ち込まれるブルワリーもあります。小ロットの強みです。立地は駅前といった便利なところではないことが多いですが、ネットや催しで販売され、日本中、世界中に広がっています。住宅地だったり、前に畑や川が流れていたりします。前の畑でポップや黒枝豆を作っているとところもありました。

地域になじみ、地域の環境を楽しみながら、魅力的なクラフトビールを生産しているのです。「兵庫県ブルワリー」で検索してみてください。キレイではないビールの味、それぞれの地域の魅力を感じたい方におすすめです。

## 食から兵庫を感じる

を聞いて育った乳牛 たからづか牛乳」「加工品づくりに挑戦した日向牧場」「黒毛和牛の99・9%は、小代の田尻号の子孫」などを伝えてきました。

21年からは、クラフトビール