

萩にあしあと残そうよ

「新しい年を迎えて」

令和2年(2020)
2月1日発行
—不定期発行—



萩での初詣は自転車に乗って
松陰神社へ。(1/5)

「日々の暮らし」

年末年始に実家に帰省するという初めての経験をし、三日の夕刻、萩・石見空港に到着したとき、思わず「ただいま」という言葉を心の中でつぶやきました。このとき、萩に帰ってくるという感覚になったことを実感しました。

四日に仕事始め、五日は休みでしたから、お世話になっていた組長さんにお土産を届けて茶飲み話をしたり、たまに顔を合わせたご近所さんと新年のあいさつを交わした

「あしあとノート」

◆萩ふるさとまつり◆

一月九日・十日、中央公園などを会場に萩ふるさとまつりが開催されました。この二日間はチョンマゲビールを販売する仕事でもあったのですが、ステージや広場で繰り広げられるショーなどを見て楽しむこともできました。特に、岩国藩鉄砲隊による火縄銃の実演や、萩時代まつりの大名行列などは胸躍る迫力がありました。

◆石見銀山の限定ツアー◆

世界遺産にもなっている石見銀山で、三月から一月まで開催されている「大久保間歩一般公開限定ツアー」。ガイド付きでないと踏み入ることができない最大級の坑道跡は圧巻でした。島根県内にも好奇心をくすぐる場所がたくさんあるので、行動半径を広げていきたいと思っています。

◆萩城下町マラソン◆

二月八日に開催された第二十回記念維新の里萩城下町マラソンに参加し、ハーフを完走しました。自己ベストには及びませんが、三年前より五分以上速い一時間四四分二秒でフィニッシュし、目標タイムをクリアしました。走りながら景観も楽しめるし、沿道の応援が温かくて、最後の上り坂も笑顔で駆け上がることができました。

◆餅つきの手伝い◆

美祢市に住む友人の誘いで、餅つきに交ぜてもらいました。親戚づきあいではなく、仲間が仲間を誘って二十数年來の恒例行事になったそうです。西日本は丸餅なので、一月二十六日には寒の餅つきにも参加してきました。



山口県(西日本)は丸餅。
丸め作業に加わりました。

「仕事はどうだい？」

秋の一波乱を乗り越えてからは、気持ち切り替えて仕事に向き合うようになりました。社長への「報連相」もしやすく、アドバイスももらえるようになりました。

「ビールを売ろうと思わなくていい、お茶を飲みに行くつもりで回れ。」という社長からの言葉はおまもり代わり。できるだけ肩の力を入れず、

好印象を持ってもらえるようにということを中心にしています。どこにいても、何をしても共通することですね。

現在は、得意先への定期的な訪問はもちろんですが、三月や四月からの取引開始を見据えて、商品提案したり情報収集をしたりという日々を過ごしています。まだ一年生なので試行錯誤ですね。

「自由気ままな歌日記」

十月の夏みかん未だ実は青く
半年ばかり住む我と思う
(十月二十八日)

柚子の実を

枝の隙間に覗きつつ
空の中より一つずつ狩る
(十一月二日)

半額のおでんセツトに
ふるさとの大根加え
旨味増したり
(十二月一日)

給油して
タオルをもらい喜べる
われこの町に来て八か月
(十二月一日)

〔萩に関する自由研究〕

『チョンマゲビールの紹介』

チョンマゲビールは、明治維新発祥の地・山口県萩市で生まれたオリジナルビールです。製造元の山口萩ビール(株)は平成八年(一九九六)十月に(株)岸田商会の子会社として設立されました。

先代の社長が、平成六年(一九九四)の酒類製造免許の緩和によって全国各地で地ビールブームが起きたとき、「萩で地ビールを作って根付かせたい。」と一念発起したことに始まります。

Qなぜ、チョンマゲビールという名前になったの？

A地ビールの製造発売に向けてビールの名前を一般公募した結果、皆様にすぐに覚えていただけて親しみやすい「ちょんまげ」に決定しました。吉田松陰、高杉晋作、桂小五郎、伊藤博文などみんな丁髷(ちょんまげ)でした。萩では今も、志士たちは身近な存在です。



ビール工場から見た夕日

椰子の木のシルエットが素敵

Qチョンマゲビールはどんな特徴があるの？

Aビールの本場ドイツの製法に倣い、水・麦芽・ホップと酵母だけで作っています。独自の技術と萩の清らかな水が、風味豊かな新鮮ビールの味わいを引き出しています。(米やコーン、果実やコリアンダーなどの副原料が使われているビールも多い中、こだわりですね。)

Qチョンマゲビールはどこで作っているの？

A製造工場は、萩市の中心部から少し離れた萩マリーナ内にあります。日本海と沖に浮かぶ島々が望める、景色のとても良い場所です。春から秋にかけては、海に沈む夕日に癒されます。

Qチョンマゲビールの種類と味を教えてください

Aそれではご紹介していきます。次の写真をご覧ください。現在、チョンマゲビールは左からアルト・ウィート・ペールエール・IPA(インディアペールエール)の四つの味があります。



- ・瓶は小瓶サイズ
- ・内容量は三三〇ml

●アルト

♪カラメル麦芽の香ばしさとコク♪

ドイツ・デュッセルドルフやミュンスター地方のアルトビールをイメージ。色はレッドブラウンで重厚な味わいです。

『こいついちコメント！』

カラメルの香ばしさには、こんがりとか香ばしい料理が合います。醤油だれや照り焼きソースを使ったものなども良いそうです。

●ウィート

♪フルーティーで心地よい酸味♪

小麦麦芽を50%以上使用。生きた酵母が多く残されているため白く濁っています。苦みが弱く飲みやすいテイストです。

『こいついちコメント！』

やさしい味の料理が合います。大根やカブのサラダ、白身魚のカルパッチョ、バナナを使ったデザートや料理などはいかが？

●ペールエール

♪柑橘系な香りと辛口なノド越し♪

イギリス・バートン地方で生まれたイギリスの伝統的なビール。程よいキレとすっきりしたホップの苦み特徴です。

『こいついちコメント！』

ペールエールは万能型。お

刺身、枝豆、揚げ物…、塩味やコンソメ風味などもOK。食事の際に飲むなら一番おすすめです。

●IPA (インディアペールエール)

♪ホップの香りと強い苦みの印象派♪

ホップをたくさん使用しているため、ペールエールより香りも苦みも強くなります。期間限定醸造品。

…18世紀末、イギリスからインドにビールを輸送する際、腐敗から守るためにホップを大量に使用したのが始まりとか。…

『こいついちコメント！』

ビールは苦さだべー！という人にはコレですね。

Qチョンマゲビールの購入方法は？

A関東地方で購入できる場所には、日本橋プラザビルにある「おいでませ山口館」ほか数か所です。ご興味がありましたらインターネットで注文いただく方法もありますので、「山口萩ビール」のホームページをご覧ください。