



クニタチブルワリー
国分寺赤米プロジェクト

あめにうたえば
Rice Saison

あめにうたえば

Singin' in the heavens

Rice Saison

ライス セゾン

No. 1
ABV 4.8%
SRM -

武蔵国分寺品種赤米

国分寺赤米プロジェクト

セゾン酵母と武蔵国分寺種赤米の共演、厚みのある果実味あふれる味わい



醸造士
斯波 克幸

このビールは米の個性と米由来の香りを引き出すため、本当にごく少量のホップしか使いませんでした。つまりこのビールの香りの構成に大きな役割を果たしているのは、国分寺赤米プロジェクトのみなさんが自然農で手塩にかけて育てた在来種「武蔵国分寺種赤米」。今回のビールの主役です。

セゾン酵母らしいクローブ様の香りから、吟醸香のようなメロン、バナナのような甘い香りから、青りんごのような爽やかな香り、そしてほのかに杏や柑橘様の香りも感じられ、とにかく香りの厚みが特徴的です。酵母がほとんど糖分を食べ尽くしているのので飲み口はドライなのですが、赤米を使わないセゾンからは香ることのない香りが確実に出ていることで、しっかりとした味わいに仕上がっています。

一方で、無念だったのが今回は赤米由来の色を十分に引き出すことが出来なかったことです。糖化時は赤い色だった麦汁でしたが、濾過工程へ進むとみるみるうちに山吹色へ…そして仕上がったのが今の色味です。ちなみにこのビールが開栓する6月13日は今年の武蔵国分寺品種赤米の田植え日で、斯波も田植えに参加してきます。今回は田植えのお祝いとして、昨年収穫の赤米を使わせていただきましたが、今年実った赤米を使ったビールは別のビールとして醸造させていただく予定です。赤米由来の赤いビールを楽しみにしてください！

さて、斯波は日本らしい原材料を使ったビールをつくりたいと思っていますが、その代表が「お米」。今後多摩地域で栽培されている品種を中心に、様々なお米を使ったセゾンに挑戦していくのが「あめにうたえば」。次回の醸造はいつになるか分かりませんが、楽しみに。

酵母	名称	メーカー	製造国
	Belle Saison	Lallemand	Austria
麦芽 / 穀物類			
	Standard 2-Row	Rahr	Canada
	武蔵国分寺品種赤米	国分寺赤米プロジェクト	Japan
	Crystal Maple	IREKS	German
	Wheat Malt Light	IREKS	German
	Sour Malt	IREKS	German
ホップ			
	Barbe Rouge	Hop France	France

プロフィール	※醸造士が感じた要素の強い順に記載しています。
香り	メロン、青りんご、クローブ、杏、シトラス
味わい	メロン、バナナ、青りんご、クローブ、杏、シトラス、黒ブドウ
苦味	ほとんど感じられない
口当たり	軽快だが、薄くはない

Illustration by ISOGAI Hitohisa

isogai

