

アケビの魅力新発見!!



朝日町とアケビ



山形県はアケビの全国生産量の約9割を占める一大産地であり、朝日町は県内でもトップの生産量を誇る。県の中央部に位置する朝日町では面積の76%を原生林野が占め、最上川両岸に沿った河岸段丘が広がる。そのため果樹の栽培に適した地形になっており、リンゴの生産が有名なほか、世界で唯一の「空気を」を御神体とする「空気神社」があることでも知られている。

アケビは多年生の植物で全国に自生している。約30年前に山から採取したアケビを関東地方に出荷したところ、その質の高さが高く評価されたことが山形県での生産拡大のきっかけとなった。現在朝日町のアケビ栽培は、ブドウ棚等を利用して生産を行っている場所もあるそうだ。

皮まで食べる山形流!

アケビのサイズは、地元では肉詰めなどの料理に使いやすい小ぶりなサイズが好まれている。一方、関東や関西などの出荷先では主に中身の果肉のみを食べるため、大きなサイズの需要が高く、高値で取引される。実は全国的にはこの果肉のみを食べる食べ方が主流で、皮を料理してまるごと食べる山形県は珍しい食文化を持っているのだ。



開発秘話

アケビの魅力に着目しアケビアーの開発を主導したのは、朝日町地域おこし協力隊OBの田岡知曉さんだ。田岡さんは協力隊の活動の中でアケビと出会い、交流のあった米沢のビール醸造所と協力してクラフトビール造りにチャレンジした。アケビ農家さんや地元の方も交えながら、アケビを活かしたビールを目指して試行錯誤を重ねていった。

田岡さんは協力隊の任期が満了した現在も、朝日町民だからこそこの視点で、動画制作・広報などの仕事を請け負い、朝日町から山形を盛り上げている。

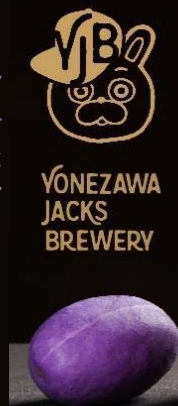
編集委員の感想



実際にグラスに注いでみると、液色はやや濃いめで、香りはホップの主張が控えめです。口に含むと麦芽の香ばしさと、アケビ由来と思われるフルーティーさを感じます。さらにしっかりとした苦みがある、アケビの存在感をはっきりと感じられる、これまでに味わったことのないビールに仕上がっていました!



アケビアー AkeBeer



朝日町特産のアケビの魅力を発信するため、新たに開発されたのがアケビのビール『アケビアー』だ。ビールのコンセプト決定には約1年をかけ、ビールの種類は沢山のの人に親しみを持ってもらいたいという想いから、多くの人が飲み慣れているラガーが選ばれた。使用しているアケビは皮・果肉のすべてを余さず使っている。皮は独特のほろ苦さを生かし、果肉の甘みや香りと合わせてバランスをとり、アケビ本来の風味を余すことなく感じられるのが特徴となっている。



(朝日町Instagram)



(田岡さんInstagram)



非公式 PR キャラ

桃色ウサビ

アケビアーは朝日町のふるさと納税の返礼品(12月下旬から再販予定)となっているほか、道の駅あさひまちななどの町内小売店で購入することができる。