

Point

麦酒の香りに誘われて

「いちのせきをまるごと応援し隊」来関

首都圏の一関ファン有志が組織した「いちのせきをまるごと応援し隊」のメンバー20人は、8月19日から20日までの2日間、本市を訪れた。京屋染物店、両磐酒造や館ヶ森アーク牧場などを巡り、一関の魅力に触れた。地ビールフェス会場には最終日の午後2時に到着。ステージで乾杯の音頭をとった後、ビールと料理を味わった。

大企業で活躍する女性らが中心となっている同隊。SNSなどで本市の魅力を積極的に発信している。



佐々木直美さん

ささき・なおみ 55
会社員/東京都板橋区

ご当地食材や料理が魅力

東日本大震災の復興支援を通して一関に縁ができました。伝統芸能や古民家など古いものを大切にしているところが好きです。地ビールフェスは6回目の参加。地ビールの種類が多いことに加え、ご当地の食材や料理を同時に楽しめることが大きな魅力です。

人のつながりが増えていく

地ビールフェスに行くと、新たな出会いがあって、人のつながりが増えていきます。一関を訪れるたびに、気持ちもお土産もいっぱいになります。

狛鼻溪、巖美溪、伝統芸能や老舗など、一関の良いところを全国にもっと広めていきたいです。



太田江里子さん

おおた・えりこ 56
会社員/埼玉県草加市



FOODS

1_ナスのミートソースかけ(蔵、びのきお) / 2_ピーマン入りフランク(一関ミート) / 3_トマトピザ(蔵元レストランせきのいち) / 4_夏野菜の甘酢あんかけ(居食屋作)

一関の魅力、まるごと。

「ビールが苦手」という理由だけで、地ビールフェスを敬遠してないだろうか。おいしい地元料理や、地域色に富んだ企画を楽しみ、一関の魅力をまるごと満喫できるのも地ビールフェスの良さだ。

充実したつまみや創作料理

つまみは地元の食材を。地産地消は、地ビールフェス始まって以来のこだわりだ。会場の出店には、数十種類のつまみがずらりと並び、特に人気を博しているのは、地産の夏野菜をふんだんに使った創作料理だ。

一関はトマト、キュウリ、ナスやピーマンなど、夏野菜の東北を代表する産地。その多くが首都圏で消費されるなど、クオリティは高い。

「一関産の野菜はとても食べごたえがある。素材の良さが実感できます」と「カフェ自休自足」の竹田直史店長(32)も太鼓判を押す。

地ビールフェスは、高品質な地場産の食材をじっくりと味わえる、絶好の場にもなっている。

「一関スタイル」を楽しむ

会場に設置された特設ステージでは、時の太鼓の演奏、オークション、一関の農産物クイズやフラダンスなど、多彩なイベントが開催された。

1時間ごとにコールされる「乾杯」もその一つ。さまざまな団体の掛け声に合わせて、来場者全員でコップを掲げること、独特の一体感が生まれる。胸躍る「一関スタイル」は地ビールフェスならではの。もしビールが苦手でも、好みの創作料理を味わったり、盛りだくさんのイベントを眺めたりするだけでも十分に楽しめる。それが地ビールフェスの良さだ。



1時間ごとの「乾杯」で会場は一体感に包まれる



竹田直史さん

ただけ・なおし 32
カフェ自休自足 店長/樋渡

一関産野菜の素材の良さ
地ビールフェスを通して伝えたい

素材の味を生かした調理方法にこだわっています。一関産の夏野菜は、とても食べごたえがあります。ピーマンは肉厚、トマトはジューシー。ナスは形・味ともに良いし、キュウリは生はもちろん、煮ても揚げてもうまい。素材の良さを実感できます。

地ビールフェスでは、第17回から一関産野菜のつまみを提供しています。地元の野菜をイベントで積極的に使うことは、良いPRになります。腕によりをかけて料理で、地場産野菜の素晴らしさを伝えていきたいです。

SPECIAL MENU

【角煮と一関の野菜たち】



地ビールフェスのために考案された特別メニュー。柔らかな角煮と地場産野菜がベストマッチ

VEGETABLES

一関産の夏野菜は、形・色・味全てが高レベル。地ビールフェスの期間中、PRのためにJAいわて平泉が各店舗へ野菜を提供している

