

シリーズ

埼玉の隠れた銘品百選 ⑫



赤沼ロマンビール（株式会社筒屋〈赤沼ロマンブルーイング〉）

春日部の名産品といえば麦わら帽子、麦といえばビールだが、事実、明治の昔、ここには地ビールの醸造所があった。現代の地ビールは、株式会社 筒屋（赤沼ロマンブルーイング）の「赤沼ロマンビール」である。フルーティで華やかな「あかロマン（PALE ALE）」、甘く香ばしいコーヒー風味の「くろロマン（PORTER）、爽やかな酸味とスパイシーな香りの「しろロマン（WHITE ALE）、ホップがガツンと効いた「きんロマン（IPA）」が定番の４種だ。


赤沼で作る「赤米」

このビール、コクがあって味わいが深い。秘密は、代表取締役の筒野さんが育てる米麹。地元で作る赤米の麹である。はじまりは約 30 年前。赤沼神社の神事である「赤沼獅子舞」を盛り上げ、春日部の新たな名物を生み出そうと、「赤沼」の赤にちなんで「赤米」を作ることにしたのだ。赤米はその後、学校給食に提供されたり、菓子に使われたりするなど地域に根を下ろしている。


グラスビールと「ヒンメリ」

一方、赤米を使ったビールは、2004 年から静岡の醸造所に生産委託してきたが、コロナ禍による需要急減で製造中止となった。コロナが明けて、筒野さんはビールを自家醸造することにした。設備を整え、醸造免許を取得し、2023 年４月に赤沼ロマンブルーイングが誕生した。自由に少量生産できるため、夏みかんなど地物を使った限定商品も次々と売り出している。



筒野さんは、原料である大麦の麦わらの活用法も考えているという。北欧フィンランドの伝統的な飾り「ヒンメリ」、神社のしめ縄、そしてもちろん、麦わら帽子である。



■ **株式会社 筒屋（赤沼ロマンブルーイング）**
代表取締役　筒野　広康
〒 344-0015　春日部市赤沼 704-2
URL:https://akanumaroman.com
（武蔵野銀行 藤ヶ丘支店取引先）