

宮崎スポーツ
令和2年 / 2020年

4月1日

- トレーニングの日
- 動産表示登記の日
- 動産鑑定評価の日
- エイプリルフール

宮崎県の山中にて発見！ 衝撃的野生の香り。

The
MIYASUPO
宮崎
スポ

ツチノコ

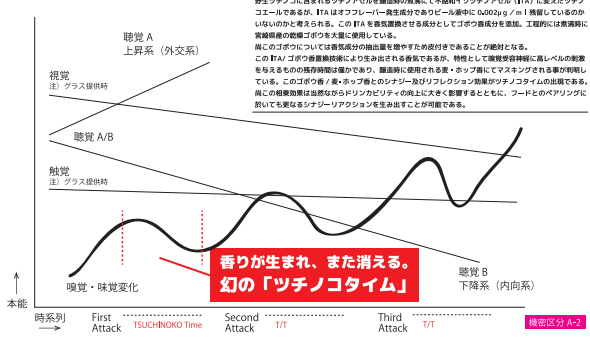
捕獲
そして
醸造
される



宮崎県延岡市、祖母傾山国定公園内行勝（むかばき）山の麓に位置するひでじビール醸造所。敷地内を徘徊していた片伯部工場長（45）によれば、「カサカサ」との音に振り向いたところ草むらに動く影。へびだらうと思っ近づいたらツチノコだった、との事。高額な懸賞金が掛けられていることもあり悪戦苦闘しながらも何とか捕獲に成功。観念したのか「ホゲー」と叫びたとの事。文献（ウイキペディア）によれば、ツチノコは「チー」という鳴き声らしいがこれは宮崎独特の方言でいったところだろうか。ところで読者の皆様ツチノコは「土の子」と思っていないだろうか？実は「樺の子」と書き、そのずんぐりむつくりの形状が「樺」に似ているからと云われている。ツチノコを捕まえて自慢げな工場長だったが、独特の「うちの臭い」がかなりキツかったとの生々しい証言もゲット。しかしそれは自称醸造の鬼。どんなビールに合うのかな？頭を悩ませた末に醸造レシピを開発。塩もみの後に生で投入というシンプルかつ大胆な手法は達人の業か。「え、ちょっと待って、生、品質管理責任者Sの必死の制止も虚しく、生で煮沸釜に投入してしまったとの内部情報も入手している。「バカヤロウ、俺たちの技術、歴史を信じて！」工場長の怒声が響く仕込室は混乱を極めたという。この一部始終は静止画ではあるが恥ずかしげもなくオンラインで公開されている。

商品画像に加え内部資料まで流出！情報管理の甘さも？

ツチノコエル受飲時に於ける飲み手の五感変化。視覚、聴覚、味覚、嗅覚の経時的変化と口の中ツチノコタイム経年より（ツチノコタイム出現 / 消滅曲線）

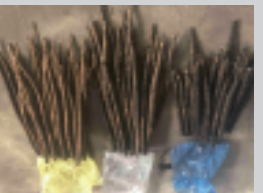


傲慢不遜！ 国内の停滞感を 打破するとの強気発言も！

社員への直撃取材で更に驚きの主張も判明した。何とこの商品で停滞感、閉塞感に満ちた現状に対抗する！とのなにももまあ強気な発言。社員曰く、「こんな時期だからこそ飲食店様とともに笑って前に進むぞ」「なんか知らんが体にも良そう」と勇ましくまた確拠のない主張を繰り返していたが確かに笑いは免疫力を強化するとの研究結果もあり、あながち間違っていないかもしれない。さらに社員は「地域の素材を有効利用することで、地域への貢献、そして新しい食文化を創っていくのだ」と目を血走らせながら口走っていた。製造量も少ないのにこの会社大丈夫だろうか。



追加取材、
新着情報は
特設サイトに



「宮崎産ゴボウ使っちゃうもん」と。地産地消、地域貢献との開き直りも判明！
使用しているゴボウは宮崎県産を使用しているとの事で間違いない様子。その収穫したゴボウを乾燥させた「乾燥ゴボウ」をたっぷり使っているらしい。また大麦は九州産を使っている。このあたりは地域産の素材をふんだんに使用するひでじビールならではの言えるかもしれない。ところでここまで踏み進めてきた買明な購者なら分かると思うが本日は4月1日である。信じるか信じないかはあなた次第。己の五感に正直に楽しんで頂きたい。

「ツチノコタイム」が次の一口に誘うのか？ 驚きの香気コントロールを主張。検証が待たれる。

内部資料が流出！カギは臭いを香気に変える技術？
野生ツチノコに含まれるツチノコアセルを醸造時の煮沸にて不飽和イソツチノコアセル（ITA）に変えたツチノコエルであるが、ITAはオフフレーバー発生成分でありビール液中に0.002μg/mL残留？との事。このITAを香気置換させる成分として煮沸時に宮崎県産の乾燥ゴボウを大量に使用したとの情報であるが、このITA/ゴボウ香置換技術により生み出される香気は醸造時に使用される麦・ホップ香にてマスキングされる事が判明しているとの事。内部資料では「ゴボウ香/麦・ホップ香とのシナジー及びフレクション効果がツチノコタイムの出現である」と結んでいるが、多くの飲み手の検証が待たれるところである。

強欲 おつまみとのペアリングも求める欲の深さ。
某社員への取材で判明したのとは異なる欲深さであった。このツチノコエルとフードのペアリングにも取り組んで頂きたいとの要望。自信を見せたい。なんとと欲しがりますね」との直撃にも動かないことなくスタッフの答は「肉料理はもちろんだ、特にジビエ料理や味噌を使った料理との相性も凄まじい。ふん」とのつぶやき。ビールとフードの相性を極めた飲食店スタッフの皆様の胸を借りたこと、他本願な思いも見えてくるが実際の所業で頂くお客様様の好みである。擁護するわけではないが地域の食文化、日本の食文化の中にも際立った個性をもつ食材とビール、フードのペアリングは興味もてることである。尚販売は飲食店と自社のオンラインショップで少量販売するのみとの事。流通量は少なそうだがオーダーした場合はぜひオーダーしたいのである。

九州産大麦も
使用との噂！