

栽培・醸造容疑

逮捕か?

宮崎スポーツ
令和3年/2021年

4月1日

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

醸造士



事情通の取材にて流通済みのビールからキノコ成分が検出されたことが判明。効果は確実とみられるが、効果的な使用には専門的な知識と温度コントロールが必須という。香りからの発覚を免れるため大瓶のホップ/ソラチエースを使用していた疑念も浮上している。

醸造方法、使用量 黙秘も
流通済み製品から 三大旨味成分
グアニル酸
成分検出



違法キノコ? フライタケ新種?
所持使用

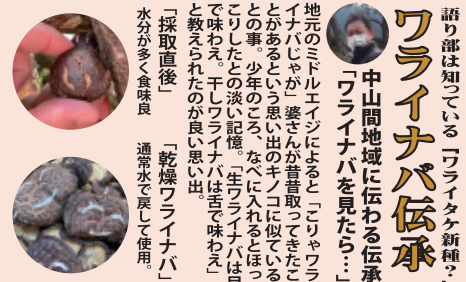
宮崎県延岡市、祖母傾山園定公園内行跡(むかほぎ)山の麓に位置するひでじビールの醸造所。コロナ禍での出荷量減に焦りを覚えていた片岡工場長(47)は失われた売上を補填すべく醸造所を立ち上げた。しかしある時期から苦境のはずが笑顔が絶えず不審な動きが目立った。怪しいキノコを栽培する工場長の姿。現地での総力取材で明らかになったその全貌を、スクリーンでお伝えしたい。

「不自然な多幸感」 入手した情報をもとに行動パターンを推測。後をつけること30分。全く気付かれない様子はなく、現場を抑えることに成功。カメラを向けると険しい表情、撮影拒否かと思われたが髪型を覆うものと一転してスマイリーに。まさか撮影されることを見越して髪型を隠していたのか? そんな疑惑も浮かんだが真相は謎のまま。しかし取材現場は想像を超えるものだった。見たことのない多幸感に溢れたキノコ道、それを愛おしように摘む工場長、興奮で震える手を抑えつつ、数枚の証拠写真を撮る。所持が違法とされている「フライタケ」は確認できなかった事はお伝えしておいた。現場の画像は自主規制により本誌では掲載を一部断念せざるを得ないが、本誌オンラインサイトでは栽培の様子をアップしている。気になる読者は「サイ」にD。だ。

地元民への取材で明らかになったのは見るだけでハッピーになれるという「フライタケ」の存在。尚、ナバとは現地語でキノコを意味する。今回栽培されたキノコの独特の文様は証言と類似しており信憑性は高いが、違法性の有無は鑑定と専門機関での検証が待たれる。

まさかの「醸造」 常人であれば採取を戸惑うかもしれないハッピーキノコだが、今回更に「醸造」を得る現場を目撃した。こうスタップの証言を得ることが出来た。明らかになったのはその狂気の所業。スタッフによると、工場では大量の「フライタケ」を麦芽乾燥機に投入、乾燥させた成分を濾過させた後、醸造時に仕込み釜に投入。え、ちょっと驚かされた? 「品質管理責任者Sの必死の制止も虚しく立ち止まるキノコの香りに満ちる仕込み室。パカパカと、俺たちの技術、歴史を信じて」工場長の怒声が響く仕込み室は混乱を極めたという。また、醸造工程では旨味成分抽出の為様々な温度帯での酵素コントロールを行ったと見られるが、醸造方法、使用量については頑なに黙秘を続けており、特捜部の捜査は難航しているという。

語り部は知っている「フライタケ新種?」
「フライタケ」
「フライタケ」を見たなら...
「山間地域に伝わる伝承」
「乾燥フライタケ」
「採取直後」
「乾燥フライタケ」
水分が多く食味良 通常水で戻して使用



悲報
脳内トリップ?
現実逃避の
疑い濃厚

社員へ
の直撃取材で更に驚愕の事実も判明した。この商品はコロナ禍だからとでもやっちゃった。こんな時期が2年目に入ったとおもわなんだ。「飲食店様、酒販店様」ともに笑って前に進みだした。「本にもも良そう」と根拠のない主張を繰り返していた。確かに笑いは免疫力を強化するとの研究結果もあり、強ながち間違いではないかもしれない。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」と微笑。現実逃避との指摘も免れない。行末が切に心配である。

追加取材、新着情報は特設サイトに

組織的
計画性の
有無も
焦点

独自取材で明らかになったのは、組織的な種類の使用履歴。なんと2013年には輸出用のサンプルとして宮崎県産の推賞を使用した「ハイルコールドビール」を研究、醸造していた事が判明。醸造部では今回使用の「フライタケ」は宮崎県産とみて調べを進めていた。関係者の栽培方法以外にも地元元社会福祉法人からの購入伝票も押収済み。代表者は醸造の指示は否認しているが、組織的関与、地域食材の使用は濃厚とみられる。ところがこのままでは明らかとてきた賢明な読者なら分かると思うが本日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。

GO! トリップ BEER

GO! ハッピートリップ!
ジャパニーズマッシュルームマジック?
うま味成分がグアニル酸とつづみのペアリングが生む旨味の相乗効果で、魅惑のピアトリップに GoGo!
追加購入はこちら

Waraidake Ale
Japanese Mushroom UMAMI Ale

本日は2021年エイプリルフール限定醸造品。コロナ禍の閉塞感に満ちた世に、ささやかな「笑いだけ」を贈りたい。という想いで発売する特別醸造ビールです。尚、当初は笑いだけを求めましたが、醸造方法を模索する中で弊社が2013年より取り組んでおりました県産推賞を使った醸造に回帰、旨味成分グアニル酸を効果的に抽出するステップインフュージョン加熱方法により、ビールにより深い旨味を閉じ込めました。またホップには日本発祥のホップ(ソラチエース)を使用。松やヒノキ等のワッティーフレーバーでGoToトリップ! 森のきのこ狩り気分もお楽しみください。



独自スクープ!
地産地消疑惑
原料の一部購入指示認めらる!

代表者直撃

九州産大麦
使用指示?