

国産初のビール麦 **練馬発**

# 練馬金子ゴールデンビール

国産初のビール麦は練馬区発祥！

味わい深いビール麦「金子ゴールデン」

練馬のロマンをつめこんで、

「練馬金子ゴールデンビール」

NERIMA KANEKO GOLDEN



価格・580円(税込)  
内容量・330ml



## 発祥の地、練馬

明治33年、中荒井村（現在の豊玉）の金子丑五郎氏が、わが国初のビール麦品種として金子ゴールデンを育成し、その後昭和25年頃まで盛んに栽培されました。この「ビール麦金子ゴールデンの碑」は、この功績を後世に伝えるために、麦を作る畑のあった豊玉の氷川神社に平成18年に建立されたもので、ビール樽を割ったユニークな造型となっています。

## 篤農家 金子丑五郎

優れた先見性と旺盛な研究心、地道な努力を積み重ね、米麦をはじめ野菜の品種改良にも情熱を傾け、近郊農家の経営安定に大きく貢献しました。特に国産ビールの需要拡大を予見し、輸入品種と国産種の自然交配から「金子ゴールデン」を選抜し育成しました。

お酒は20歳になってから。楽しく適量を。

妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。

# 国産初のビール麦「金子ゴールデン」とは

国産初のビール麦「金子ゴールデン」は、明治 33 年、現在の練馬区豊玉南の金子丑五郎氏が、六条大麦の「四国」と米国ビール麦の「ゴールデンメロン」が自然交雑したもののなかから作り出しました。金子ゴールデンは、倒れにくく少量の肥料でも生育が良いことから、一時は関東一円で栽培され、国産ビール醸造の発展に大きく貢献しました。

その後、醸造に時間がかかるなどの理由で使われなくなり、次第に栽培されなくなってしまいました。平成 15 年、金子ゴールデンを復活させるため、JA東京あおばと区内農家により金子ゴールデンの生産・地ビール化の取り組みが始まりました。練馬区は、この金子ゴールデンが、新しい練馬のブランド農産物になるよう、この取り組みを支援していきます。



## 深い味わい

金子ゴールデンを使用してつくるビールは、苦味をおさえたほんのり甘味のある味で、シャンパンの様なキメの細かな泡と林檎のような香りが特徴です。このビールは、飲むたびに色々な表情を持つビールです。一般的なビールに比べ、製造までに日数が多くかかるため大量生産には向きませんが、昔ながらの醸造工程で生産することで、味わい深いものになります。

## ボトルコンディションペールエール（瓶内醗酵）

「ペールエール」をベースとし、シャンパンと同様に瓶内二次醗酵を行ったビールです。二次発酵により長期熟成が可能となり、瓶詰後、数ヶ月はホップのきいた爽やかさが、その後は徐々に香味に複雑性が増し、3～5年後には香味のピークをむかえ熟した果実の様な味わいが楽しめます。



内容量・330ml

# 「練馬金子ゴールデンビール」が買えるのはココ！

石神井ファーマーズセンター



石神井台 1-1-31  
☎ 03-3995-3132  
営 / 10:00 ~ 16:00  
休 / 水曜日・祝日



こぐれ村



大泉学園町 2-12-17  
☎ 03-3925-3113  
営 / 10:00 ~ 17:00  
休 / 水曜日 (祝日も営業)



総合園芸センター  
ふれあいの里



桜台 3-35-18  
☎ 03-3991-8711  
営 / 10:00 ~ 17:00  
休 / 火曜日 (祝日も営業)



ファーマーズ  
ショップにりん草



板橋区高島平 3-12-20  
☎ 03-3975-2189  
営 / 10:00 ~ 17:00  
休 / 日曜日・祝日



※数に限りがありますので、売り切れの際はご容赦ください



JA 東京あおば地域振興部 03-5910-3066 (月～金 9:00 から 17:00)

練馬金子ゴールデンビールの情報は、練馬区観光協会HPにも掲載

<http://www.nerima-kanko.jp/>

ねりま大好き!

検索