

# 隊員紹介

採用されて以降、市内で絶賛活躍中の伊勢さん、近藤さん、杉下さんにお話を聞いてみました！



いせ 良介 隊員  
りょうすけ

出身地 北海道檜山郡厚沢部町  
主な経歴 事務職など  
趣味 スノーボード



北海道由来のホップを使用した空知ピルスナーや、滝川産りんごを使用したりんご&ドライなど、地元の特化した商品もありますので飲み比べてみてください！

滝川ふれ愛の里でクラフトビール好評販売中！

CHECK



ほかの販売場所など、詳しくはこちら→

## クラフトビールの魅力を伝えたい

私は、滝川ふれ愛の里にある「滝川クラフトビール工房（クラフトビール醸造施設）」で、クラフトビールの醸造を行っているほか、市内外のイベントにおいてクラフトビールの販売やPR活動も行っています。

お客様の中にはビール通の方も多く、ときには、投げかけられた質問に答えられず困るときもあるので、日々の勉強は欠かせません。そんなビール通の方から、滝川のクラフトビールを「おいしい」と言ってもらえると、とてもやりがいを感じます。未経験だったビール醸造に取り組む中で、まだまだ学ばせていただくことが多いですが、もっと多くの方に滝川のクラフトビールをおいしいと言ってもらえるよう、これからも励んでいきたいです。

## クラフトビール醸造の現場

ここで、クラフトビールのことを少しでも多くの人に知ってほしいので、醸造工程の一部をご紹介します。

### 仕込み

右の仕込窯に麦芽を入れて、温度を保ちながらかき混ぜ、糖化液を作ります。できた糖化液を左のろ過槽に移し、ろ過して麦汁を作ります。麦汁を再度右の仕込窯に移して煮沸し、ホップを投入して、苦味と香りづけをします。



### 発酵

麦汁を発酵タンクに移して、7日～10日間かけて発酵させます。



### 熟成

発酵したものを、貯酒タンクに移し、1か月程度熟成し、炭酸ガスを加えて、完成です。

伊勢さんのInstagramでも、滝川のクラフトビールについて紹介しています！



## 特集 活躍！ 地域おこし協力隊

今年度3人の地域おこし協力隊員が、滝川市にやってきました。今回の特集では、滝川市で活躍している隊員をご紹介します。

## そもそも地域おこし協力隊ってなに？

地域おこし協力隊は、都市地域から全国各地（一定の地域要件あり）に移住して、地域ブランドの開発・販売・PR等の「地域おこし支援」や、農林水産業への従事、住民支援などの「地域協力活動」を行いながら、その地域への定住・定着を図る、総務省が推進する事業です。

活動内容や条件、待遇は、募集自治体によりさまざま、任期はおおむね1年以上3年以内です。



## 地域おこし協力隊の導入効果

### 地域

- 市外から来た人（ヨソモノ・ワカモノ）の新しい視点や取り組みからの刺激

### 地域おこし協力隊

- 才能・能力を生かした活動
- 理想とする暮らしや、生きがい発見

### 地方公共団体

- 柔軟な発想による地域おこしの取り組み
- 住民増加による地域の活性化

出典・参考：総務省ホームページ

