



Writer : Ono Rika

no 10

地域を元気にするクラフトビールで

iwamibakusyu 株式会社 石見麦酒

江津市にある「石見麦酒」は、地元の農作物を使用したビールを中心に、ワイン、果実酒を製造・販売しているクラフトビールの会社です。クラフトビールとは小規模で地域に根付いて造られるビールのことで、これまでにない多様性と、個性的な味わいが特徴です。実は、この夫婦二人で立ち上げた小さな醸造所は、独自の製造方法を用いており、日本中から注目を集めているのです。この製造方法を知りたいと、日本全国から視察や研修が後を絶えないほど。さらに驚くのは、その製造方法を包み隠さず、新しくビールを作りたいという人たちに教えていることです。仲間を増やしてもっとクラフトビール業界を盛り上げていきたい。利益だけではなく、その姿勢が様々な方から愛される理由なんだと思います。競争するのではなく、共創していく先に、日本の新しいビール文化の姿を垣間見ることができました。



ビールづくりにおいて重要な原材料の一つ「ホップ」。ビールの基本的な原材料は、麦芽、ホップ、酵母、水の4種類ですが、味や香り、色に豊かな特徴を与えるために、これ以外にも様々な材料を調合します。



石見麦酒では、地元農家さんたちが生産する農産物を積極的に使います。写真では夏みかんを使っていますが、他にも、りんご、はちみつ、ゆず、米、コーヒーなどを使って地域色を表現します。

地域資源を活かしたビール作り

代表取締役 山口 梓さん

江津市には酒造会社が一軒だけあったんですが、当時は休業されていたので、地元のものを使いながらみんなに愛されるお酒を作りたいなって思ったんです。私たちが始めたビールの作り方はとても特徴的で、省スペースで低コスト、そして衛生的なんです。この製造方法は今では「石見式」と呼ばれています。最近では、この石見式のビール作りがどんどん広がっていて、全国30数カ所で導入されています。新しくビール作りに参加する方への研修や技術指導等、コンサルティングの依頼も多いんですよ。石見式は、地域に根付いた小規模なビール作りに適しているの、今後はもっと全国に広めていきたいですね。それと、石見麦酒のビールは、香りづけとして地元の様々な農作物を使っているの、地元の農家さんからすごく喜ばれています。農家さんもビール造りのメンバーの一人として、瓶に貼るシールにも生産者さんのお名前を入れてもらっています。皆さん愛着が湧いてくれているみたいで、人に勧めるときに「これ俺の名前が入ってるぞ」と紹介してくれたり、地元のお土産として配ってくれているので、とても嬉しいです、ビールを作って良かったなって思います。これからは、ビールやワイン、果実酒はもちろん、なんでも作れるマルチな醸造屋さんになりたいです。



「石見式」と呼ばれる独自の醸造法。9坪の小さいスペースに石見式の発酵タンクが並び、ビニール袋の中で発酵させます。

Interview

社員さんインタビュー



安達さん

製造ノウハウを公開し、互いに成長してクラフトビール業界を盛り上げていこうという会社の方針に魅せられて入社しました。今ではビールの製造から営業まで、日々楽しく働かせてもらっています。ビール作りで一番大変なのは機械の清掃。地味な作業ですが、これをしっかりやらないと美味しいお酒は作れないんです。だからこそこの作業には一番気をつけています。そういった真面目なビール作りが評価されて、石見麦酒のビールは、地元の方からも愛されているんだと思います。最近では、イベントなどを開くたびに、周りの方から応援や協力をしてもらえて、地元をしっかり根付いているんだと感じますね。この仕事の醍醐味は試飲会などのイベントで、お客さんの目の前でお酒を注ぎ、飲んでもらった時です。「美味しい」という言葉が聞けるその瞬間が一番嬉しいです。

Company Date

業種：酒類の製造販売
 設立：2014年
 従業員数：4人
 代表：山口 梓
 場所：江津市嘉久志町イ405
<http://www.iwami-bakushu.com/>



◀MACHI TERASU WEBページ

Q. 今後のビジョンは？



ビールを愛する仲間を増やして、お互いに情報共有し、技術を磨き合っていくことで、より美味しいお酒を作っていきたいです。将来的には、江津でいろんな地域のビール生産者が参加する大きなイベントを開くのが目標です。

