

藤本真里 主任研究員



数年前から、ひとはくのセミナーで「地域の魅力再発見カフェ夜の部」と称して、兵庫県内の小規模なブルワリーを紹介しています。作り手に直接聞いた話を中心です。ビールが好きで好きで仕方なかった人たちがビールを醸造するところまでいってしまった、そのこだわりの軌跡、地域との関わり、今やりたいことなど、みんなに伝えたいネタにあふれています。場所は夜のエントランスホテル。恐竜の骨格標本や巨大な石とともに明るく照らし出され、大人が集う空間が生まれています。初めての来館という人もいます。小規模なブルワリーが増えたの

は、1994年4月に酒税法が一部改正され、ビールの製造免許を取得するための年間最低製造量が、それまでの2千キロ以上から60キロ以上にまで大幅に緩和されたことが要因です。ブルワリーでは、1タンク400リと小規模がゆえに、規格外のイチゴ、モモなどの果実、香木「クロモジ」のアロマオイルを作るときに出た蒸留水などが「ビールにできませんか？」とよく持ち込まれるそうです。400リ単位のオリジナルな味が楽しめるのです。また、ビールのテイクアウト専用の水筒「グラウラー」というものがあり、車で新鮮なクラフトビールを持ち帰る

セミナー「地域の魅力再発見カフェ夜の部」の様子



て自宅で楽しめます。ブルワリーと地域の距離感の近さを感じさせます。

まだまだ取材の範囲は狭いのですが、いくつか紹介します。セミナーを始めるとき、最初にビールの醸造方法をみせてもらった「丹波路ブルワリーテラノ・サウス」は、

訪れる度に店の前に黒枝豆、ホップ、大麦の畑が広がっています。グランピングも新設し、宿泊することができるようになりました。

姫路では、4カ所のブルワリーができています。バーテンダーと醸造家が組んで手がける英賀保駅近くの「イーグレブルワリー」、建築家と醸造家が手がける大手前通りの「KOGANE(コガネ)」などがあります。KOGANEが醸造するようになったきっかけは、播磨地域で希望者にホップのプランターを販売し、そのホップで作った「はりまで育てたビール」です。ビールを作るネットワークから生まれたブルワリーです。ブルワリー同士の関係が深く広いことも特徴です。技術交流や合同イベントも多く行われています。

地域のブルワリーを中心に、予想外の展開がありそうです。取材を継続したいと思います。

ひとはく 研究員 だより

地域再発見カフェ

小規模ブルワリーの魅力紹介