

ビールで岐阜をもっと楽しく！

クラフトビールで岐阜の魅力を発信！



岐阜麦酒醸造合同会社
代表 平塚 悟さん

岐阜市正木に「クラフトビール」の醸造所が誕生しました。

「クラフトビール」とは、小さい醸造所で手塩を掛けながらじっくり造る、職人技（クラフトマンシップ）が込められているということから、そう呼ばれているそうです。原料の麦芽比率や副原料・フレーバーなどをオリジナルな配合で製造することができ、作り手の品質へのこだわりやおいしさへの追求など、こだわりが込められたビールです。作り手は、平塚悟さん。40歳。

岐阜クラフトビールを造ることへの想い、そして今後の展開などについて、お伺いしました。



「イベントではお客様から味に対するフィードバックや意見が直接いただけます。地域とのつながりを作り、少しでも多くの岐阜のみなさんにクラフトビールを飲んでもらいたい、ビールで岐阜の街が楽しくなるということを目標にしています」

同時に、休日には全国各地にある様々な規模で運営されている醸造所へ研修に、また経営者や働く方々から直に話を聞くなど、現地に足を運んで勉強を重ねました。

そんな準備期間を経て、いよいよ免許申請へ。あつという間に2年程の間が過ぎました。

いよいよ「岐阜麦酒」創業！

令和2年6月、屋号には故郷「岐阜」を冠に、念願の「岐阜麦酒醸造」を設立しました。

クラフトビールの種類は世界中に100以上あり、1つの種類でも醸造所によって様々な味わいがあります。平塚さんは、まずアメリカンスタイル2種類、ベルギースタイル2種類の4種類の精度を高めて造っているところだ。

まずはイベントでの販売を中心に始めました。そこにはこんな意味がありました。

岐阜のよさを発信したい！

岐阜県垂井町出身。大学生となり家を離れ、その後15年ほどを県外で過ごしていましたが、結婚し、家を建てたら故郷にと思い、4年前に岐阜に戻ってきました。

「岐阜に住んでいた頃は、それほど郷土愛が強かったわけではありませんでしたが、いざ離れてみると、岐阜のよさを強く感じるようになりました。歴史、文化、長良川にまつわる風景など素晴らしい、また子育てがしやすい、ほんとうにいい街だと思います」

そんな故郷岐阜の魅力、岐阜に遊びに来た観光客の方々をはじめ多くの方々に伝えたい。岐阜のよさを一緒に感じてほしいとの想いが、「クラフトビール」造りにつながっていきました。

「イベントではお客様から味に対するフィードバックや意見が直接いただけます。地域とのつながりを作り、少しでも多くの岐阜のみなさんにクラフトビールを飲んでもらいたい、ビールで岐阜の街が楽しくなるということを目標にしています」

イベントに参加し続けることにより、飲食店や観光施設、宿泊施設で広く扱ってもらうことが、まずは夢の第一歩です。

「今は大きく広く販売していくことより、地域の人たちと会話をするなかで、取引が出来たらいいなと思っています」

今は無我夢中です！

実は平塚さん、普段は会社員。いわゆるダブルワーク。2足の草鞋でビール醸造に取り組んでいます。とはいえ、どちらももちろん、全力です。

「一つ一つを何とかこなしている状態です。毎日出勤前や帰宅後に発酵の具合を調整。土日や有給休暇を利用して仕込みなどの時間のかかる作業をしています。どんなビールに仕上げたいかを細部までイメージして造り始めますが、実際に造って樽に詰めてお客様にお届けする段階に行くまでには、思

魅力発信の手段をみつけた！

平塚さんがクラフトビールの魅力を強く感じたまっかけは、7年前、名古屋のクラフトビールの飲み放題が出来た店へ行った時でした。様々な種類のビールを飲み比べし、クラフトビールには様々な味わいの違いがあることに驚きました。また、「多様性」と「自由」の種類（スタイル）の多さや進化・変化・広がり、そして味へのこだわり（品質）など、とても面白くもあり、難しくもある世界だと知り、ますます強く惹かれていきました。

さらに色々調べていくにつれて、クラフトビールには「地域」とのつながりを大切にしている文化があるという事を知り、岐阜を発信する手段として、ビールがあったらいいなと考えるようになった以上、やるべきことはいっぱいあるな、と感じています」

「コロナ禍ということもありますが、働き方はどんどん多様化し、これからの企業は働き方を変えていかないと生き残っていけないと言われていきます。ですが副業を認めている企業はまだまだ少ないのが現状です。平日の何時間だけ、休日1日だけなど、少しずつの労働でも、色々な産業と関わっていくことで、伝統産業や人手不足の業界など、みんなが支えていけるのではないのでしょうか。私のような、こういう形の働き方もあるんだ、そして実際にやっている人もいるんだと思ってもらえれば、今自分がこのような働き方をしている意味もあるのかなと感じています」

ビール造りその先へ！

醸造すると、麦芽、ホップ、（酵母）イーストの残渣が出ます。平塚さんは、これを肥料として活用したいと考えています。

「ビール事業が軌道に乗り、原料も一定量確保できるようになったら、肥料の精製・販売に着手し、農業やガーデニング用として活用できないかと考えています。近隣の農家の方と提携できれば理想ですね」

りました。

「岐阜市にはクラフトビールの醸造所がなく、岐阜の皆さんが気軽に自分の街のビールを飲めたら楽しいだろう、岐阜にいらっしやうった方が岐阜のビールを飲むのも楽しいだろう、岐阜をクラフトビールでもっと楽しくしたい！という気持ちでいっぱいになりました」

しかし最初は、お酒を自分で造ることができるといふ発想は全くありませんでした。

「ですが、勉強していくうちに海外ではホームブリューイングと称して自宅でビールを造っている人たちがいることや、ビールはパンと同じくらい歴史が深く、例えば農家の方が冬場に仕込み夏暑い時にのを潤すために造り、またある地域では主婦の仕事の一つにビールを造るといふようなところもあると知りました。だったら自分でも岐阜に根付いたビール造りができるのではないかと確信していきました」

そこからは更に猛勉強。ビールについて、そして創業についての知識を深めていきました。

創業セミナーで広がった人脈

早速、商工会議所の創業セミナーに参加しました。

「創業に関わること全般、運営や資金繰りなど幅広く勉強することができ

ビールがつかなく地域とのかかわりはまだ広がりがそうです。

「ただ、もっともっと勉強が必要ですし、今のスペースは自分が一人で始めるギリギリの広さなので、ある程度軌道に乗ったら少し街中に移転したいと考えています。設備投資などまだまだ課題はありますが、ビールから発展させて、ウイスキーなど他のお酒にも挑戦したいです」

「自分はまだまだ駆け出しですが、それを言い訳にせず、商品として出す以上、一歩一歩改善して、今日より明日、もっといいものを造っていききたいです」

岐阜ではこれだ！と思うものも一つでも二つでも造り、岐阜の魅力づくりとかかわっていききたい。平塚さんのチャレンジは、はじまったばかりです。

