

ビアダイニング「ていんがーら」で出会うこだわりの地ビール 合同会社 一乗寺ブリュワリー

京都は比叡山の麓、左京区一乗寺で手作りプラントによる超少量生産の、風味豊かな個性的フルーツビールを醸す合同会社 一乗寺ブリュワリー（ビアダイニング「ていんがーら」を併設）の醸造主任 眞榮城 兼英（まえしろ かねひで）氏にお話を伺いました。

一乗寺ブリュワリーの誕生



2年前のビアダイニング「ていんがーら」の開設に遅れること1年、2011年6月21日に発泡酒醸造免許を取得し開業したばかりの新しい地ビール醸造所です。フルーツビールがメインで、酒税法上は発泡酒扱

いとなりますが、税金対策として麦芽の量を減らしている発泡酒とは異なります。日本酒の酒造会社以外で地ビールを製造するのは京都府内では初めてとなります。1回の仕込みで醸造する量が200リットルの超小ロット生産で、今年の製造見込みは法定製造数量6キロリットルプラスαの見込みです。できたビールは併設のビアダイニング「ていんがーら」と各地でのビアフェスティバルでの販売でほとんどが捌けてしまいます。現時点では瓶詰め販売はしていません。4人の従業員で、ビールづくりは私が全行程1人で行い、あとの3人は私と共にビアダイニングの切り盛りやビアフェスの時のスタッフを務めます。

この醸造所はビアダイニングも含めて、いずれは、在宅で暮らす精神障害者の雇用の場にしたいという願いから生まれました。重い精神障害を持つ人でも地域社会で自分らしい生活を実現・維持できるよう、包括的な訪問型支援を提供する新しい医療を日本で初めて実践した精神科医・高木俊介氏がオーナーです。

「ていんがーら」は私のふるさと、沖縄の言葉で「天の川」のこと…人々が集い語り合い、輝くような場をつくりたいという思いが込められた小さな空間です。沖縄料理をはじめ、素材で心のこもった料理も提供します。

バラエティーと個性に富んだフルーツビール

当醸造所では、主原料の麦芽、水、ホップ以外に果物や野菜、スパイスなどの副原料を使い、スタンダードなものから風味や香りが豊かで個性的なものまで、バラエティーに富んだビールを醸造しています。フルーツが前面にドンと出ているビールが中心で、副原料を入れないスタンダードなものとの割合は大体7:3くらいでしょうか。実に多様な素材や手法が百花繚乱のベルギービールに近いと言えるでしょう。苦さゆえにビールが飲めない人でも飲めるよう、ホップはギリギリ最低限のところまで止めてありますから、ホップの苦さはほとんどありません。麦芽本



来の味、フルーツの甘みや香り、スパイスの風味を最大限に引き出そうとして造っています。タイプで言えば、醸造方法で言う上面発酵のエール、スタウト、ヴァイツェンといったビールです。

一番人気は生姜のエールで、2番手以降は拮抗していて、今年はハニーレモンエールが特に女性によく飲まれています。ほかにも季節に合わせて、かぼちゃ、りんご、みかん、桃、メロン、ザボン、甘夏、シナモン、黒糖、コーヒー、山椒を加えたものなど多彩なラインナップです。フルーツビールが多いので、お客さんも圧倒的に女性が多いです。

関西の先行する醸造所さんの中では、ビールコンテストでたくさん受賞しているところも多いです。良き理解者でありライバルでもあるのですが、そういう人達と同じフィールドで競っていくには、やはりオリジナリティが必要不可欠です。色々な食材を取り入れて、あまりこれだけと固執をせずに新しいビールを造っていきたいと思います。

お客さんと近いマイクロ・ブリュワリー

私自身はベルギービールの多様さが興味深く、地ビールづくりの道を歩むきっかけでもあったのですが、同じ素材や製法を踏襲したからといって実際同じものは造れないです。だから、手に入る素材を、その味がキレイに引き出せるよう、どう表現してあげようかということを最大限に考えます。組み合わせや製法についての思案を休むことがありません。

一方顧客は「一乗寺」はフルーツビールに軸足を一本置いているというのがわかってきていて、「〇〇〇のビールが飲みたい △△△のビールはないか？」というストレートな要望がけっこう多くなっています。そんなお客さんの要望や提案、情報の中から色々ヒントやアイデアがもらえたりするので、いけそうなアイデアはさらに練ったうえで試します。試行錯誤や失敗も多々ありますが、意外に美味しく飲んでもらえたり評判が良いこともあります。そういう反応もまた面白いですし、方向性が定まりそちらへグッとシフトしたりということもあります。

お客さんとのこの距離、垣根の低さは、大手ビールメーカーでは考えられない小回りのきくマイクロ・ブリュワリーの強みかもしれません。

“クラフト”はビールだけではない

ビールづくりの装置はけっこう高価ですが、当醸造所の工場プラントは発酵タンク以外はほとんど自家製の手作りです。部品はホームセンターでの調達度ほぼ8割です。通常は、海外から安い中古の機械を買ってきて組み合わせ、500とか1000リットルの大きなタンクを作ります。当醸造所の場合、200リットルのタンクが入手困難なので、発酵タンクだけは名古屋の会社で作ってもらいました。私のラフスケッ



麦汁の抽出

発酵タンク

チと圧力やハッチの大きさ・位置の指定から起こしてもらった設計図に、また私が公差を入れたりしました。

私はもと鉄工所で金属機械加工の仕事をして

いたので、この経験が工場のプラント作りや装置・プラントの操作に大いに役立っています。

瓶売りで販路を広げる

現在は樽詰めのみで、貯蔵したものをお店やビアフェスで提供し好評を得ています。サーバーが4つしかないの店では常時4種類のビールを提供し、樽が空になれば違う種類の樽を繋ぐという具合です。ビアフェスでも同様で、多い時には12~13種類出します。お客さんは樽が替わって色々な味が飲めるのを楽しみに、長蛇の列でも並んでくれます。飽きさせない、というのが1つのやり方かもしれません。酒屋さんや居酒屋さんからも「置きたい」と何軒か引き合いがあります。10~3月頃には多少の在庫が生まれる時もあり、市内数ヶ所の地ビール店にお願いして引き取ってもらうことができますが、今の生産量ではお店とビアフェスで手一杯なので、基本的に待ってもらっている状況です。

そこで、今年の秋頃から瓶詰めビールの試作を始め、ビアフェスの季節が始まる来年3~4月に目標を置いて本格的に瓶売りを開始したいと考えています。瓶だと販売のやり方も場所も広げられ、樽が早く空くから生産量も増やせます。内食志向の強まりからお酒も家飲み派が増えていますので、かなりの需要が見込めると思います。店出しに比べ、市販の大手他社ビールとの比較も出てくるので、価格はできるだけ抑えたい。店で飲むより多少割高にはなりますが、デポジット制にして空き瓶を持参すれば例えば100円をお返りするかたちも考えています。

関西や西日本のビアフェスや地ビールまつりにはけっこう出店していて、多い時で600リットルが捌ける大きな販売機会です。一乗寺のビールを知っていただく宣伝効果も大きく、こういったイベントに出て行かないとなかなか全国から声も掛かってきません。来年か再来年には関東の方へも年1~2回程度出店したいと思っています。そのために瓶詰めや生産量を増やすことが必須となっています。

新しい発見のある、地域密着の地ビール屋さん

地ビール工房の楽しみとして、自分のお気に入りの定番ビールがいつでも飲めるということがある一方で、行くたびに色々新しく珍しいものが飲めるというのもあるでしょう。人気があって量も捌けていくものを定番として残していくことも考えつつ、新しいものを見つけたらこれまでと違ったものを果敢に造り、いろんな地ビールの可能性にチャレンジしていきたいです。

私は、人の嗜好も様々であるように、「一乗寺ブリュワリー

のビールとはこういうものだ」という“解”の無いような、いつも定番が飲めるとは限らない、ちょっと風変わりでワクワクするような地ビール屋さんが1軒ぐらいあったっていいと思っています。

関東ではここ1~2年、地ビールブーム再興のきざしが顕著で、年に1~2軒程度ウチのようなマイクロ・ブリュワリーが生まれています。京都でも小さな地ビール屋さんが増えて各区毎ぐらいに「我が街の地ビール」ができれば楽しいと思います。



ていんがーらの店内



4つのサーバー

軌道に乗った将来には、ボーリングして井戸から取水しようという計画があります。比叡山に降った雨水由来の地元の水として醸造水等に使用します。

また京都には、少ないけれどもほうぼうにフルーツを作っておられる農家があるので、いちごや桃、梅などの京都産の果物や野菜を取り入れたビールづくりを志向します。品質に問題はないけれど少し傷物だとか大きさ・形が規格外で商品にできない果物などの情報があれば大歓迎です。今度、綾部の方のそういう桃を仕入れて仕込むことにしています。それでビールができれば、提供される農家や組合、地元業者の方にもウチの地ビールを置かせていただき、供給者の宣伝を行ってWin-Winな関係で地域振興にも繋げていければと思います。

この先、どんどん生産を増やし工場も拡張していきながら、京都と言ったら「一乗寺ブリュワリー」ですね、と言われるような誰もが知っている地ビール屋さんになりたいです。そうして、ラーメン・シティ、本屋さんの街として若者が集まるこの一乗寺をさらに盛り上げていきたいと思っています。



DATA

合同会社 一乗寺ブリュワリー
代表者 高木 俊介氏

所在地 〒606-8164 京都市左京区一乗寺出口町10-1
電話 075-702-2002
設立 2011年6月
従業員 4名
事業内容 酒類(発泡酒)の製造、販売
URL <http://www.ichijoji-brewery.com>

【お問い合わせ先】

京都府中小企業技術センター
企画連携課 情報・デザイン担当

TEL:075-315-9506 FAX:075-315-9497
E-mail: design@mtc.pref.kyoto.lg.jp