

## クラフトマンの挑戦は始まった

「もともとビールが大好きだったんですけど、大きな工場がなくても自分で作る方法があるって知って…」

自身自身で大好きなビールを作ることができると知ると、作らずにはいられなかったらしい。土佐山田町でビール醸造所を開業した瀬戸口信弥さん（31歳）は大阪市出身。大学時代には電気電子工学を専攻していたという。畑違いにも思えるが、調べだしたらとことん突き詰める理系の性分は、ビール作りにも生かされているようだ。平成27年から島根県の醸造所に通い、ビール作りのいろはを学んだ。知れば知るほど奥深く、終わりのない探求を続けるかのようなその世界は、瀬戸口さんを魅了していく。

大手企業で主に製造され、一般的に私たちがよく目にするビールは、ラガーという種類のビールだ。低温で長期間をかけて発酵し、大量生産に向いている。その持ち味はすっきりと爽快なのをごさだ。

それに対し、クラフトビールとして多く作られているのはエールビール。その種類は実に多様で、さまざまな味や風味がある。濃厚で、芳醇<sup>ほうじゅん</sup>で、味わい深い。クセの強い個性派もある。クラフトビールとはつまり、クラフトマン（職人）がさまざまな工夫を凝らし、手作りで生み出すビールのことだ。醸造の技術を学びながら、瀬戸口さんは地方でクラフトビール醸造所を立ち上げる道を模索する。

平成29年に、高知県主催のビジネスプランコンテストで、地域密着のクラフトビールによるビジネスモデルを発表し、優秀賞を獲得。そして今年1月に酒造免許を取得するや、3月には香美市に移住し、合同会社高知カンパーニュブルワリー<sup>カンパニ</sup>を開業してしまう。

「私の妻のお兄さんが高知に住んでいて、何度か遊びに来ていました。高知の雰囲気や風土が好きで、醸造所やるなら高知だなと」

香美市のことを知ったきっかけは、大阪市で開かれた移住相談会。香美市の移住相談窓口を担うNPO法人『いなかみ』に相談を続ける中で、株式会社土佐山田ショッピングセンターの石川靖社長と出会う。石川社長の協力で、空いていた同社の工場を格安で借り、さらに販売支援というバックアップを受けることができたという。

「多くの人に支えられて、スタートラインに立つことができました。これからはおいしいビールを作って、売って、お世話になった人たちや地域に恩返ししたい」

人の縁がつながって、一人の若者が香美市で小さな醸造所を開く。挑戦の物語は始まったばかりだ。

カンパニ

クラフトビールの世界へ

土地の風土や食材を生かしたビールを食卓へ。若き醸造家がビールを通して実現したいこと。



ビール醸造家 高知カンパーニュブルワリー代表 瀬戸口 信弥さん

特集 ③ 物をつくる人々

瀬戸口信弥さん。後ろはクラフトビール『ゆずペールエール』に入れるゆずを収穫した物部町のゆず畑