

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^{ほうじゅん}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、手作りして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^{カンパニ}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られ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。



特集

ものをつくる人々 ③

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

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