

Branch Spirit

西日本支部

徳島県上勝町のブリュワリー RISE & WIN Brewing Co.

小川 慶徳

1. 序論

徳島県の山あいにある小さな町、上勝町。日本の棚田百選に選ばれた檜原の棚田など、日本の原風景ともいえる美しい自然に恵まれています。四国の町の中でもっとも人口が少なく、現在およそ1600人。過疎と高齢化が進んでいますが、「葉っぱビジネス」に代表されるように、高齢者が生き生きと働き、しっかり報酬を得るといふ、さわめて珍しい地域となっています。このビジネスを地域活性化の成功事例として、上勝町は今や全国でも屈指の元気な町として知れわたっていますが、さらなる町の持続的発展を目指しています。その中で着目したのが、アメリカでの、クラフトビール産業が一大ブームを巻き起こし、何もない田舎町が大胆な政策変更により地域外からの人の流入促進に成功したという例です。

上勝で美味しいビールを造り、大自然の中でできたての生ビールとBBQやジビエ料理も提供したら、上勝にきたい！と思う人が増えるのではないかと考えました。

2. 背景

マイクロ・ブリュワリー、テイスティング・スタンド、BBQ ガーデン、ジェネラルストア（旧：上勝百貨店）から構成されるこの施設は、プロデュース&プロジェクトマネジメントをTRANSITが手がけ、建築設計を中村拓志&NAP建築設計事務所が行い完成しました。「RISE & WIN Brewing Co. BBQ & General Store」は生産から流通、販売の過程でなされる過剰な梱包や包装から解放されなければゴミは減らないという意識のもとに作られました。量り売りやリサイクル商品などを扱っていた上勝百貨店が装いも新たにジェネラルストアとなり、これからの環境教育を楽しく理解してもらおう場所として誕生しました。ゴミ集積所にあった建具や家具を再利用した地産地消的な建築設計のアプローチ、廃棄対象になる上勝特産の柚香の皮を香りづけにつかったクラフトビール、繰り返し利用することに意味のあるリターナブルボトルデザインなど、すべては、上勝が真剣に取り組む「リデュース」「リユース」「リサイクル」の3R推進の情熱によって突き動かされた、各界のクリエイティブ達の思想がカタチとなったものです。

また、今後、上勝町では、「持続可能な社会と我々の



左：醸造タンク（製造タンク3基、仕込み1回あたり350L製造、年間生産量およそ10kL）。右：醸造所はRISE & WIN併設ブリュワリーに併設

行動責任」というテーマに、町の文化やゼロ・ウェイストの理念を結びつけて教育の場とするシンボルプロジェクト（仮称）上勝サステイナブルアカデミーの創設も検討されています。

3. 徳島産の素材を活用したビール醸造

KAMIKATZ LEUVEN WHITE ベルギースタイルのホワイトビールのレシピをベースに、上勝特産の柑橘フルーツ柚香（ゆこう）を使ったオリジナルビール。ポン酢の原料として果汁を絞ったあと、捨てられていた皮をフレーバーとして再利用。ほんのりとフルーティーな味が特徴。酵母が生きている（濁りがある）伝統的な無ろ過のビール。女性にもオススメ。

KAMIKATZ PORTER STOUT 『Asia Beer Cup 2016』銀賞。『The International Beer Cup 2016』銀賞。

規格外で商品にならない鳴門金時芋をローストして使用。焼き芋のような甘みと香り、香ばしさを追加。隠し味にコーヒースパイスを使用し、モルトの甘みと柔らかなホップでミディアムボディに仕上げている。

KAMIKATZ IPA 乳酸発酵で造る全国的にも珍しい上勝特産の「上勝番茶」を使用。ニュージーランドとアメリカの4種類のホップを使用したアメリカンIPA。華やかな香りと心地よい苦みのバランスが絶妙。

4. 展望

徳島産の素材を用いたビールは現在3種類です。さらなる素材の探求はもちろん、ビール酵母そのものを上勝町の豊かな自然の中から単離し醸造に用いたいと考えています。困難な挑戦ではありますが、“美味しく、楽しく、ゼロ・ウェイスト！”は、上勝でのクラフトビール造りの原点です。ぜひ、自分好みのクラフトビールを探し出し、ボトルに詰め、現地の雰囲気も一緒に楽しんでください。



リターナブルボトル