



微生物への憧憬とクラフトビール

鈴木 成宗

「伊勢から世界へ」

私が社長を務める伊勢角屋麦酒では、創業以来、この言葉を合言葉にしてきた。田舎の餅屋のせがれが、20代の終わりにクラフトビール造りを始め、大胆にも世界大会で優勝することを目指したのは、振り返れば、伊勢の地で神宮の空気を浴びて育った幼少期からの体験と、東北大学時代の空手部と研究室での経験があったのなことだと思う。

私の実家である角屋は、440年の歴史を持つ老舗の餅屋である。お伊勢参りのために、舟で伊勢に来る旅人を迎える茶店として天正3年（1575年）に船着場に創業した。この角屋で旅人にふるまわれたこし餡の入ったきな粉餅は、手軽で、持ち運びもできることから今のファーストフードのように旅人に重宝されたようだ。また、この地には、江戸時代の初期から昭和の中ごろまでは、もう一軒、湊屋という茶店があったことから自然と二軒茶屋という地名になり、私の実家のきな粉餅も、いつしか二軒茶屋餅と呼ばれるようになっていたそうだ。有名な餅屋が多い伊勢にあっては、特段目立つ存在ではないが、今なお近隣の方々に親しまれ、また、知る人ぞ知る老舗として著名な方々がふらりと来店されたり、宮内庁や神宮司庁からも時折ご注文をいただいたりする。昭和42年（1967年）に私はその角屋の21代目として生まれた。



現在の二軒茶屋餅本店

幼少期から生き物が好きで、特に小さな生き物が健気に生きているのを見るのが好きだった私は、近くのため池でミドリムシを取ってきては、顕微鏡を覗いて一人でウハウハ言っていた。また、何にでも興味を持ち、興味を持ったことはやってみないと気が済まなかったため、体中に生傷が絶えなかったが、いつも世界中にあるものを見てたくてワクワクしていた。私が小学5年生の時に、地元で皇學館大学の付属校である皇學館中学校ができた。皇學館は、名前の通り、皇族と深い関係のある学校である。

明治15年（1882年）に林崎文庫という皇族が学んでいた学び舎の中に皇學館が設立され、戦前までは官立の単科大学であった。終戦で、一度廃校となったが、昭和37年（1962年）に国文学と国史を教える単科大学としてあらたに開学した。

この皇學館中学校では、当時は、神嘗祭など伊勢神宮の大きなお祭りの際は、必ず全校生徒で神宮に参拝し、授業では神話を教えるなどしていた。私の「伊勢を世界で自慢したい」という郷土愛は、おもえばこの中学時代に培われたものだ。

中高一貫の学校であったにもかかわらず、中学3年間で飽きてしまった私は、愛知県の私立東海高校に進学した。そして、親元を離れ3年間遊びに遊んだが、詳しいことは親が聞くと泣くので伏せておきたい。

浪人をして、フラフラと過ごして、何となく東北大学農学部合格したが、このままでは自分はろくなものにならないと悟り、自分を叩きなおそうと、大学に登校した最初の日に学内で一番厳しそうな部を探していたら、明らかに他と目つきが違う集団と出くわした。それがのちの私の人生を大きく変えた東北大学防具空手道部であった。

部の稽古は、今思い返しても常軌を逸していた。当時、稽古は常に屋外であり、真冬は仙台の吹雪の中で、真夏は焼け付くアスファルトの上での稽古であったが、どんな状況でも常に素足で稽古をしていた。稽古そのものの激しさも尋常ではなく、私はいつも稽古の後には血尿が



空手部主将時代

出ていたものだ。春と夏の合宿は、もはや地獄であり、朝の4時から夜7時まで、肉体的にも精神的にも徹底的に追い込まれ、いつも命の危険を感じていた。高校時代に、柔道や合気道、少林寺拳法で鳴らした猛者たちでさえ、ついていくのが必至な激しい稽古に、なまり切っていた私の体は、入部当初はまったく順応できなかったが、それでも一度負けん気に火が付いた私は必死に食らいついていった。厳しい稽古に、春に同期で入部した20人が、秋には6人になり、2年生に上がる頃には、私を含めて3人になっていた。そして3年生の春、私は主将に指名された。大学対抗戦で部を率いて準優勝したころには、かつての私の面影はみじんもなく、引き締まった体と、精悍な顔つきに、無駄な自信をみなぎらせていた。この無駄な自信が、後々のビール醸造業の創業と、世界大会優勝を目指す原動力となった。

大学4年時、私は、食糧化学科食品衛生学講座に進んだ。高名な安元健教授の下、素晴らしい先生方、先輩に恵まれ、しばらく忘れていた私の微生物に対する興味と尊敬の感情に火が付いた。当時、食品衛生学講座では、海洋性プランクトンに由来する食中毒を中心に研究しており、その中で、私はシガテラ研究の一部をお手伝いすることになった。シガテラは、海洋性プランクトンが産生する生理活性物質が、食物連鎖の過程で生体濃縮され、大型肉食魚を食べた人が発症する南洋に特有の食中毒であり国内ではなじみが薄い。地球温暖化により、近年日本でも発症が報告されるようになってきた。私は、この原因生物である *G. toxicus* を大量培養し、この生体から生理活性物質を単離して、構造の解析を行っていた。顕微鏡サイズのプランクトンが、世界最強クラスの毒物を産生している代謝の不思議さに魅了され、毎日、深夜まで研究室で研究を楽しむ、人生でも最高に幸せな一年だった。

継ぐべき家業がなければ、アルバイトで食いつないでも大学院に進学したかったが、浪人してまで大学行かせてくれた両親にその気持ちを伝えることはできず、卒業後は真っすぐに実家に帰ってきて餅屋の手伝いから始めた。当時、我が家の家業はまだ会社組織にもなっておらず、父の営む個人商店に近所のおじさんおばさんが数名働く、典型的家内制手工業であり、隣からNHKのど自慢が聞こえてくる餅屋で、ゆっくりした時間の流れの中で仕事をしていると、時代から置き去りにされた焦燥感で居たたまれなくなったものだ。

1994年(平成6年)、この年の6月、家業を法人化して有限会社二軒茶屋餅角屋本店とし、父が代表取締役社長に、私は専務取締役に就任した。そして、奇遇にもその年、私の人生を決定づける出来事が起こった。1993年(平成5年)に長らく続いた自由民主党の単一支配を打破して、45年ぶりの本格的連立政権として発足した細川護熙内閣が、同年9月に発表した緊急経済対策に94項目の規制緩和を盛り込み、「日本の構造変革の第一歩」と位置づけた。その規制緩和の一環として、1994年(平成7年)4月に酒税法の改正が行われたのである。餅屋の仕事に、飽き飽きしていた私にとってこの酒税法改正は渡りに舟であり、私は一も二もなく、クラフトビールを立ち上げることにした。当時、父が反対をしなかった理由を未だに直接聞いたことはないが、おそらく、本業である餅屋のサイドビジネス的に小さくビール造りを始めようと思っていたのだろう。

しかし、1997年(平成9年)、当時29歳と若かった私は、ありったけの力で、大々的にクラフトビール事業をぶち上げた。大学時代に微生物の代謝の楽しさに魅了され、さらには、空手部を率いて大会で入賞を重ね、無駄な過信の塊であった私は、まるでブレーキが壊れた自動車のようなものであった。醸造免許の許認可権を持つ国税局は、当時、造ったビールが確実に売れるという説得力のある事業計画を求め、具体的には、多くの醸造所にビールを飲める飲食店を併設することを求める指導を行っていた。当社も、ご多聞に漏れず免許申請に際して同様の指導を受け、ならばと、醸造所の横に100席もの大きなクラフトビールレストランを建設した。3年前に法人化したばかりでヨチヨチ歩きだった当社が、当時の年商の2倍以上の初期投下をかけて、まったくの素人がビール醸造業と飲食業を同時に立ちあげたのである。これが、うまいこうはずがない。4月の開業当初は、店舗には長蛇の列ができたものだが、秋風が吹くころには客足は落ち込んで行った。

振り返ると、私が伊勢角屋麦酒を立ち上げた1997年(平成9年)は第1次クラフトビールブームのピークの

年であった。1994年（平成6年）に始まった地ビール醸造は、1994年（平成6年）に全国で6社6醸造所が立ち上がり、翌1995年（平成7年）は18社18醸造所、1996年（平成8年）には71社79醸造所が開業した。そして、1997年（平成9年）、私がクラフトビールを立ち上げた年は、実に99社106醸造所が開業したのである。その後、2017年まで一年間にこれほど多くのビールメーカーが誕生したことはない。まさに、空前絶後のブームの頂点だった。

この90年代の第1次クラフトビールブームのさなかにクラフトビールを創業した会社は、すべからず日本中を熱狂させた地ビールブームとその崩壊を経験し、多かれ少なかれ当社と同じような激しい浮き沈みを味わったはずだ。しかし、このブームも、そしてそのあっけない崩壊も、実は、私たちの業界自身に問題があったと思っている。毎年、名古屋国税局では管内のクラフトビールをテイastingする会が開かれている。1998年（平成10年）、そのテイasting会に参加した私は愕然とした。当時、すでにビールの審査員資格を持っていた私は、そこにあったビールの半分程度は明らかに不良発酵でできたビールであり、それらはうまいまずい以前に、食品として売ってはいけないレベルのものであることが分かった。そして、こうした劣悪な品質のビールがすでに地ビールとして市場に蔓延していることに非常な危機感と憤りを感じ、同時に近い将来のブームの崩壊を予感した。

1996年（平成8年）、クラフトビール醸造所の開業を決定し、工場の建設に着工するや否や、私のもとへは連日マスコミの取材が殺到した。そして、「伊勢に地ビールが誕生」「伊勢の地ビールが開業準備」の文字が新聞紙面を飾った。私は、この記事に愕然とした。「鈴木のビールが誕生」「角屋がビールづくりに参入」であれば、どうということはない。しかし、報道の文面は「伊勢のビール」であり、私は図らずも伊勢を代表するビールを醸造することになってしまったのである。私の母方の祖父は生前、神宮の禰宜であったことから私は幼少期から神宮に親しんでいた。そして、皇學館通学に学んだ私にとって、神様とともに伊勢に住むことはひそかな自慢だった。それだけに、伊勢のビールと言われる以上は、そのビールは誰が見ても恥ずかしくないもの、できることなら世界最高峰のビールでないといけないと自然と感じていた。そして、私は開業した1997年（平成9年）に、社員達に「私たちは世界一のビールを造らなくてはならない。ついては、5年以内に世界大会で優勝する。」と宣言したのである。その時の社員たちのハトが豆鉄砲を食らったような顔が忘れられない。しかし私は大まじめに、

どうしたら世界大会で優勝できるかを考えていた。そして、大会で順位を決めるのは審査員だから自分が審査員になるのが世界大会優勝への一番の近道と考え、開業した年に審査員になった。

第1次クラフトビールブームが音を立てて崩壊していく中、苦しい経営を強いられていた私は、創業してしばらくはまったく給料を取ることができなかった。共に働いてくれていた妻にも、当時はパートさん達以下の給料しか払うことができず随分とかわいそうな想いをさせたものだ。今でこそ人並みの生活ができていますが、当時は床屋に行くお金にも事欠き、妻に散髪をしてもらっていた。のちに私が頼まれて日本愛妻家協会の初代伊勢支部長を引き受けたのもこの当時、妻につらい想いをさせたことへのせめてもの罪滅ぼしの気持ちもあってのことだった。世界大会で優勝しさえすれば必ず事態は好転する、との思いで世界を目指し開業して丸6年経った2003年（平成15年）、ついに世界4大会の一角であるAustralian International Beer Award 2003で日本企業として初めて金賞を受賞した。

しかし、世界大会で優勝しさえすればすべては好転するという期待とは裏腹に、世界大会で優勝した程度では市場はまったく反応をしなかった。そもそも、ビールの世界大会があることさえマーケットの大半は知らなかったであろう。藁にもすがる思いでつかんだ世界大会優勝でもビールが売れないことから、経営者としてのものの考え方や数字の見方というものがまったく分かっていないことを理解し、それから約1年の間に、ソニーで開発されたMG (management game) やランチェスター戦略、各種のマーケティングフレームワークなど手当たり次第に学んで、片っ端から実践していった。そして、翌年からようやく業績は良くなっていった。29歳で開業した私はその時すでに36歳になっていた。誤解のないように書き添えて置きたいが、品質などどうでも良かったと言っているのではない。メーカーとして商品の品質は何より大切である。ただ、それだけで経営が成り立つほど会社の経営は簡単ではないことがそれまでの私にはわかっていなかったのだ。

2009年（平成21年）の夏、私は一人の社員を連れて、伊勢の杜の中にいた。伊勢の神域に息づく酵母を採集しに行ったのである。2004年（平成16年）以降、上昇気流に乗った会社の経営はまだまだ安心できるレベルではなかったが、それでも少ないながらも利益は確保できるようになり、私にもまた微生物たちと遊ぼうという余裕ができてきたのである。明らかにアルコール発酵をしている椎の樹液をいくつか麦汁に懸濁して持ち帰り、拡大培養をする中で、特に香気特性の良いものを選んでビー

ルを造ったところ、ドライで野性味あふれるビールができ、市場で非常に高評価を得た。しかし、残念なことにビールの発酵に用いたその菌叢は沢山の微生物群から構成されていて、商品の再現性は非常に弱った。要するに、同じものは二度と造れないのである。当時は、それ以上に研究・開発を進める予算も時間もなく、菌叢は冷蔵してお蔵入りとなった。転機は2011年（平成23年）に訪れた。たまたま知人を通して、地元三重県の三重大学に地域イノベーション学研究科ができ、社会人大学院生を募っているという情報を得た。問い合わせてみると、私が行いたい研究が、博士論文研究としてできそうかどうかという点であり、私は40代半ばで、社長業と大学院生の二足の草鞋を履くこととなった。

2012年（平成24年）、大学院の研究室をお借りして実験を行い単離した酵母は、遺伝子シーケンスの結果 *S. cerevisiae* と同定された。KADOYA1酵母は資化性においても実用ビール酵母として使用可能であることが確認され、GC/MS、GC/TOF-MSを用いて市販されているビール酵母を対象にした香气成分の定性定量分析結果を主成分分析にかけたところ、アメリカンエール酵母とベルジャン酵母の中間的特徴を持った酵母であることが分かった。この特徴を活かして開発し、2014年（平成26年）に発売したHIME WHITEは、現在に至るまで多くの国際大会で受賞を重ね、野生酵母の単離と香气特性分析の結果を活かしての商業利用という他社にはマネのし難い



HIME WHITE

技術や、神域の杜からとられた酵母という物語性も相まって、当社を特徴づけるビールの一つになっている。

2017年、当社はビール界のオスカーと称される International Beer Awardで金賞を受賞した。世界最高峰のビール品評会に臨むために社員と和服の正装で臨んだロンドンでの授賞式は生涯の思い出となろう。そして、今年、当社のビールの課税出荷量は、低迷していたころの15倍を超え、今年夏には増え続ける需要に対応するためにドイツRolec社のフルオートメーションの醸造システムを備えた新工場が稼働する予定である。つい先日には、今年新卒採用した新入社員も初入社し、賑やかな事務所のスタッフたちを見つめながら創業間もないころを思い返すと隔世の感がある。おもえば私の幼少期からの微生物への憧憬が今日までの道のりを作ってきたものであるが、その間の多くの社員達、スタッフの皆さんの努力と、信じてご支援いただいた金融機関の皆様、苦勞を掛けた両親と妻、多くのことを教えてくれた先輩方や友人達、大学の先生方、そして励まし合ってきた世界中のクラフトビールブルワー達の助けがあってこそこの今日である。この場をお借りして皆様に深く感謝の意を表し、併せて、私自身のさらなる奮闘努力を誓い、筆をおくこととする。



International Beer Award 2017 授賞式にて

＜略歴＞1992年 東北大学農学部卒業、2015年 三重大学地域イノベーション学研究科博士後期単位満了退学、学位博士（学術）。現在 有限会社二軒茶屋餅角屋本店代表取締役社長、全国地ビール醸造者協議会理事、花酵母研究会理事、公益社団法人伊勢市観光協会理事など。

＜趣味＞空手（二段）、猫、釣りなど。