

## 遠野をホップの里からビールの里へ

# 株式会社遠野醸造

### 【岩手県遠野市】

ビールの原料として使用されるホップ。日本最大の生産地である岩手県の中でも特にホップ栽培が盛んな遠野市で、ビール醸造所とレストランを設立した株式会社遠野醸造の袴田大輔 代表取締役は、地域でビールづくりをすることへの想いと、これまでの道のりについてインタビューしました。

### 遠野への移住と会社設立

袴田代表はかつてバックパッカーとして海外を回っていた頃、各地でビールの様々な楽しみ方を知り、いつかビールづくりをやってみたいと考えていました。2015年に遠野市が麒麟ビールなどと「ホップの里からビールの里へ」のスローガンを掲げ、地域おこし協力隊の制度を活用して全国から起業家候補生を募集し、袴田代表はこれに応募して2017年に遠野市へ移住。全国4か所の醸造所での研修を経て、遠野市内に醸造所併設の飲食店「遠野醸造 TAPROOM」を設立しました。



袴田代表取締役



遠野醸造 TAPROOM

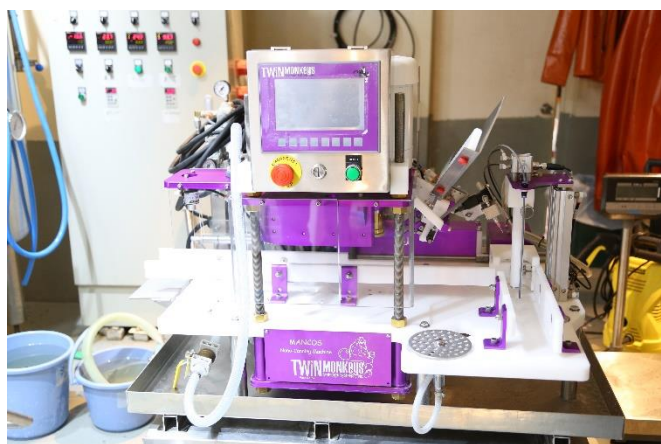
### ビールの力で遠野をより魅力的に

遠野市はホップの生産地として有名ではあるものの、生産者は最盛期の7分の1ほどに減少しています。その打開策として、ホップを生産して売るだけでなく、ビール製造や関連する産業まで枠を広げて遠野の魅力を見せていくことがビールの里構想です。「そのことが結果的にホップの魅力にも繋がり、若者もそこに興味を持ってもらえればホップ産業が持続できる。今後10年、20年と持続するのが大事」と袴田代表は語ります。「ビール醸造所を作り、それが街の中心となるようなものにしたい」という想いを抱いての遠野醸造設立時、不足

する資金を調達するため、クラウドファンディングを活用。目標金額の500万円に対しておよそ800万円の資金が集まりました。この結果について袴田代表は「事前のコミュニティ作りが大事だったと感じる。設立前から『遠野クラフトビールナイト』といったイベントを市民向けに毎月開いてビールの楽しみ方をレクチャーしたり、県外のお客さんにはホップ畑での体験イベントを行っていた。こうした人と人とのつながりがクラウドファンディングの結果につながったのだと思う」と語ります。

## コロナ禍を経て 地域の皆さんと一緒に

当初は瓶ビール・缶ビールの製造は予定しておらず、製造したビールの96%は遠野市内を中心に樽生で販売していたものの、コロナ禍の影響で売上げは3割減少。そこで経済産業省の「ものづくり補助金」を活用して導入した缶ビール充填機を使用し、缶ビールの販売を開始。コロナ禍の売上げ減少をカバーすることができたということです。缶ビールは自社のオンラインストアや店頭で販売し、ふるさと納税の返礼品にも採用されています。



充填機の製造能力は1時間当たり約600缶



缶ビールは季節に合わせてラインナップが変わる

最後に、遠野醸造のビールの魅力を袴田代表はこう語ります。「我々の強みは少量多品種でビールを作れること。そして特に地域の皆さんと一緒に商品を作ることに力を入れています。例えば地元の白樺の樹液や旬のブルーベリーを使った季節ビールを作っています。そして地元の人に未永くビールを楽しんでもらいたい。作りたてのビールを味わってもらうことが一番だと思います。県外の人にも、遠野に来て是非飲んでいただきたいです。」