

ビールの販売を通じ 東吉野村の発展へ

代表
石井啓順さん



東吉野村の地ビールを作りたいと石井啓順(ひろゆき)さん(48)は、平成30(2018)年に地域おこし協力隊として移住してきた。昨年8月には、村内にクラフトビール醸造所「グットウルフ麦酒」をオープン。県特産品の吉野杉やゆずをはじめ、地域とコラボしたビールを販売している。石井さんは「地元に関わりながら他の地域とつながりを作っていくことが重要。ビールの販売を通じて村の発展へつなげていきたい」と思いを語る。

Made
in
奈良

東吉野村 グットウルフ麦酒

石井さんは、平成30(2018)年に地域おこし協力隊として大阪府から東吉野村へ移住。当初から村でビールを作りたいという思いがあり、村からも「協力隊として活動しながら、準備を進めればいい」と声を掛けてもらっていたと振り返る。

村では、定住する村人たちにゆずの苗木を配布し、栽培してもらったものを加工所で買い取る。それを加工品にして売るという流れがある。石井さんは村のゆずでビールを作りたいと話していたことから、その配布したゆずの調査などの活動をしたが、ビールの勉強をするといった日々を送った。

「協力隊として約1年が過ぎたころ、ビールの勉強をしていた岡山のビール醸造所へ、村産のゆずを絞って作った副原料を持ち込み、ビールを250本ほど作ってもらいました。その時は酒製造も販売の免許も持っていませんでしたので、地元の酒店で限定的に販売してもらい、約1カ月ほどで完売になりました」と石井さんは話す。

続けて「一番最初にビールを作った時のことは、今だに忘れられません。生き物だなと感じました。酵母の力で良いものができる。これまでに長い時間をかけて培われてきた人の技術や文明という力で、新しいものによっていくというすごさを知ることができました。そして麦芽を作るのに何百年の歴史があったという目線を持つことで、田植や林業と、第一産業にあたる農林水産というのは、人が野生の中で闘いながら育んだもので、大事にしなければいけないなど改めて思いました」とも。

石井さんは平成31(2019)年に合同会社深山東吉野醸造所を設立。翌年、令和2(2020)年8月に東吉野村産に「グットウルフ麦酒」を開業した。会社名は、ビールを「グット」飲むという言葉と、東吉野村が最後の捕獲地とされる「ホシオオカミ」にちなみ「グットウルフ」とした。東吉野村の特産品である吉野杉を使った「良狼(ろうろう)」をはじめ、ゆず、ほうじ茶、大和茶を使った定番の4種と、アスカルビーやサツマイモといった他の地域とコラボした限定醸造のビールを販売している。

「良狼」という名前は、店名の「グットウルフ」を筆で書いてもらいたいと、橿原市今井町の街並み保存会会長の若林梅香さんに依頼した時に偶然できたもの。「若林さんにグットウルフ麦酒を書いてくださいと頼んだところ、これはどうだ」と「良狼」と書いてくださいました。結果的には「グットウルフ」を、良い狼「グッドウルフ」と勘違いされていたんですが、この言葉を見た時にとても良いものだと感じました」と石井さんは当時を振り返る。

またその時、若林さんから杉が朽ち果てても、また誰かが植えて伸びて復活していくという東大寺二月堂にある「良弁杉(ろうべんすぎ)」の話聞き、グットウルフ麦

吉野杉やゆずでクラフトビール 地元に関わりながら販路拡大

酒の杉を使ったビールに「良狼」と名付けた。石井さんはこれについて「当初は『良狼』と書いて『グットウルフ麦酒』と読ませれば良いという声もあったんですが、社名はそのまま、店の代表的なビールとして『良狼』を使用しました。ビールのラベルにも今井さんが吉野川をイメージしたと書いてくださった文字をそのまま採用しています」と話す。

ビールの製造工程としてグットウルフ麦酒では、まず麦芽を粉碎し鍋に入れ60度から70度の温度ででん粉を糖に変える「糖化」を行い麦汁を作製。その後「煮沸」し、100度になる手前から3段階に分けてホップを入れていく。そこから麦汁をタンクに移送する「熱交換」を行い、20度ほどに温度を下げ、そこに酵母を入れ発酵させるという手順を行っている。

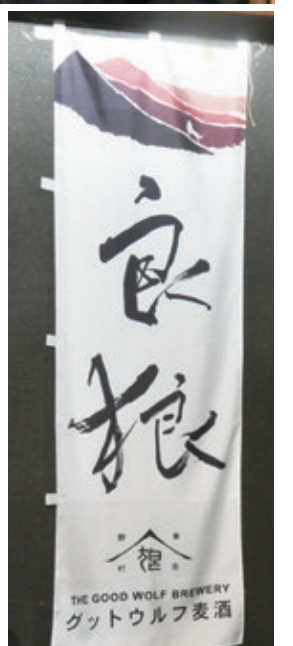
「この作業は1日あれば完了します。あとは熟成をかける約1カ月ほどで完成になります。大手さんでは他にも機械を使ったり、色々と工程が増えたりしています。うちでは全て手作業で行っているの、同じ味にするため狙った糖度にするのが重要になってきます。同じ麦芽でも変化があったりもしますし、若干色味が変化することもあります。でも変化がクラフトの面白さかなと思っています。その変化も良い意味で楽しんでもらえたらな」と石井さんは笑みを浮かべる。

ビールの材料には、村産の杉やゆず、大和茶の他にも他の地域とのコラボして明日香村のイチゴや、和歌山県で店を経営している人のレシピを元に紀州の梅の限定醸造ビールを販売。石井さんは「東吉野村だけのものでも完結するのではなく、色んな地域に、飛び込んでいくことで縁が広がっていく。地元に関わりながら他の地域とつながりを作っていくことが、東吉野村にとっても良いものになるんじゃないかなと思っています」と話す。

「3年間の協力隊の活動の中で、一緒にチャレンジショップなどをした村の染色家さんとも、村をPRしたいという思いから、一緒にクラウドファンディングをしています(きょう19日まで)。他人任せ



注ぎ口を取り付けた冷蔵庫、側面のレギュレーターでガス圧を調整する



今井会長の書いた「良狼」。社名「グットウルフ」の英語表記も「Good Wolf」にした



- 創業=令和2(2020)年
- 代表=石井啓順
- 従業員数=2人
- 資本金=900万円
- 事業内容=クラフトビール醸造、販売
- 住所=東吉野村大豆生145
- 電話番号=0746(48)8154



<https://www.thegoodwolf-brewery.com>

にはせず自分で何とかしなければいけないということが前提ではありますが、一人で闘うというよりは皆で闘っていくというのが、こういった地域には大事なことでないかなと思います。売り上げを考えるのも商売なので大事なことです。が、そればかりになるとビールの味にも出てくるんじゃないかなと。色んな人のサポートがあったから今の自分があるというのをしっかりと理解した上で、自分のことだけではなく、ビールの販売を通じて村の発展へつなげていきたいです」と意気込む。