

YAMANASHI  
DISCOVERY  
MAGAZINE

VOL.

12

2018

AUTUMN

山  
梨

てて

*teku-teku*

くく



| 特集 |

天に選ばれし、名水の地で育む  
クラフトビール

山梨

# てて Teku-Teku くく



『山梨てててく』は  
歩く速さでじっくりと  
山梨の魅力を紹介していきます。  
名水と厳選された原料、そして造り手の技と情熱から  
生み出される山梨の「クラフトビール」。  
今回は、県内7つのブルワリー(ビール醸造所)を巡り、  
ビール造りにかける思いと  
個性豊かな味わいに触れながら『てててく』。  
こんな山梨があったんだ、と思える発見や感動を  
見つけていただけたらと思います。

## CONTENTS

## VOL. 12

特集 |  
**天に選ばれし、名水の地で育む  
クラフトビール**

- 03

山梨のクラフトビール  
造り手たちの飽くなき探究心の賜物(たまもの)
- 04

山梨産ビールは文明開化の時代に生まれていた
- 07

平成生まれの7つのブルワリー  
醸造家の自由な発想力と技
- 08

老舗ワイナリーのこだわりビール  
富士山の天然水が決め手
- 12

富士山麓の雄大な自然の中で味わう  
世界が認めたクラフトビールと食のマリアージュ
- 14

自然に即した暮らしの中で  
独創的なビールを造る
- 16

清里駅  
八ヶ岳の自然に育まれたビール
- 18

目指すのは、人に感動を与えられる味

## 山梨のクラフトビール

造り手たちの飽くなき  
探究心の賜物たまもの

山梨のクラフトビールは

精魂込めて手作りする職人たちの感性が

おいしい水と出合うことで育まれ、

魅力的な存在となっている。

明治時代、東日本で初めて日本人の手によって

ビールが誕生した歴史を持つ山梨に

今また新しいビールの文化が開いた。

さあ、山梨のクラフトビールで乾杯しよう！

# 山梨産ビールは文明開化の 時代に生まれていた



山の都と称される「甲府」で  
ビール文化の将来性を感じ取り  
日本人として東日本で初めて  
国産ビールを醸造した野口正章<sup>ノグチマサアキラ</sup>。  
先駆者としての彼の取り組みとは何か、  
文明開化の時代に思いをはせながら  
「山梨産ビール」の歴史をひもとく。

東日本初の山梨産ビール  
「三ツ鱗ビールのラベル」(山梨県立博物館蔵)



人類の文明とともに進化して、ビールは人々の暮らしの中に根付いていった。

ビールの歴史については諸説ありますが、紀元前3000年ごろにはエジプトで、その後、ヨーロッパでも日常的に飲まれるなど、5000年以上前から人々の暮らしの中に根付いていたといわれています。そんなビールが初めて日本の歴史上に登場するのは江戸時代初期、今から400年ほど前のことです。それでもまだ一般的に出回るようなものではなく、日本でビールを楽しむ文化が広まっていったのは明治時代に入ってからのこと。横浜に居留する外国人がビール醸造所を開設し、日本国内での醸造・販売が始まりました。そして文明開化により西洋の食文化が広まっていく中で、ビールの需要も伸びていったのです。しかし庶民には高価で簡単に味わえるものではありませんでした。そのよ



日本人として東日本で初めて、ビールを醸造・販売した野口正章(個人蔵)

うな中、国産ビールの将来性をいち早く察知し、事業を始めた日本人が現れました。

### 甲府柳町の商家「十一屋」の野口正章が日本人で東日本初の国産ビールを醸造・販売。

「日本ビール産業の祖」と呼ばれるアメリカ人のウィリアム・コーブランドが横浜で1870(明治3)年に「スプリングバレー・ブルワリー」を開設しました。その2年後に大阪で渋谷庄三郎が日本人として初めての「渋谷ビール」を、そして、1874(明治7)年に甲府で野口正章が「三ツ鱗ビール」の販売を開始しました。つまり山梨は、全国で2番目、東日本では最初に日本人がビール醸造を始めた地なのです。

正章は1849(嘉永2)年、現在の滋賀県東近江市に生まれました。野口家は全国に11の支店を有し、「十一屋」を屋号とする近江商人で、正章は甲府に店舗を構え酒造業を営んでいました。家の人からも「西洋狂い」と呼ばれるほど西洋文化に精通し、目の付けどころが一步も二歩も先を行くような豊かな感性を持つ人でしたから、日本でも庶民がビールを飲むようになるの見越し、国産化をすべきだと考えたのです。その後、山梨県内の殖産興業と西洋化を進めた県令・藤村紫朗の後押しもあり、本格的にビール醸造に着手しました。醸造技術はスプリングバレー・ブルワリーをすでに成功させていたコーブランド

に学び、甲府に職人を派遣してもらうほどの交流も持っていました。原料の大麦は山梨県産を使用。ホップは笹子峠付近に自生していたものを使用しましたが、ビールが腐敗してしまつたため、高価なドイツ産を使うこととなりました。また、当時貴重であった瓶は東京や横浜で集め甲府に運びました。国産ビールの醸造はこうした苦難の末にスタートしたのです。



パースビール  
三ツ鱗ビールの文様は、野口家の家紋・三栢と、当時人気のあったイギリス製パースビールの商標・三ツ鱗(三角形の文様)を掛け合わせたとされている。



東京や横浜への販売を試み、出したビール醸造開業の広告(山梨県立博物館蔵)



明治45年の甲府柳町の風景。この一角に「十一屋」がある  
(山梨県立博物館蔵)

現在の日本のビール産業への布石。  
その先見の明が  
今に生かされている。

正章のビールは品質が優れており、1875（明治8）年の京都府博覧会では銅メダルを獲得するほど世間に認められるものでした。当時の山梨は内陸部の重要な商圏であり、非常に大きな市場もあって商業も発展していたので、正章が山梨でビール事業を立ち上げたことにもうなずけます。しかし当時、まだビールは日本人になじみが薄く、ビール特有の苦味もあまり好まれるものではありませんでした。繁栄していた甲府といえども、今の金額に換算すると一本2000円近くしたため、思うように売れず、東京や横浜に販路を求めたものの事業は失敗に終わったのです。1882（明治15）年、正章はビール事業から撤退しました。先見の明はあったが、始めるのが早すぎたが故の失敗でした。しかしながら、正章の挑戦が日本のビール産業の一里塚となったことは紛れもない事実といえるでしょう。さらに先駆者としての正章の取り組みの中で育った醸造技術を持つ職人たちは、山梨から離れた後も全国各地で活躍し、正章が築いた日本のビール産業の礎を受け継いでいったのです。

そして時は流れ、ビールは新時代を迎えました。クラフトビール時代の到来です。平成6年に酒税法が改正され、ビールの最低製造量が年間2000キログラムから60キログラムに引き下げられたことで、全国各地に小規模醸造所が登場したのです。一時的に巻き起こったクラフトビールのブームは去ったものの、感性と熱意のあるビール醸造技術者たちは、本物のおいしさを追求し続け、独創的な味わいを確立していったのです。山梨のクラフトビールは、東日本における日本人による国産ビール発祥の地という歴史の上に、確固たる存在感を放つビールとして多くのクラフトビールファンに愛されています。



ローマ字表記を添えた野口正章の名刺（個人蔵）



京都府博覧会での受賞メダル（個人蔵）



山梨地ビール醸造者協議会

会長 船木 上次さん (萌木の村株式会社 代表取締役社長)

## 平成生まれの7つのブルワリー

山梨の名水が生み出す  
アルコール文化

「山梨ではビール、ワイン、日本酒、ウイスキーなどのアルコールが造られ、それぞれ国内外で高い評価を得ています。なぜ、それらが山梨で造られているのか、それは、山梨には各地に名水があるからです。水には、ビールに合う、ウイスキーに合うといった相性があります。こうした名水により山梨のアルコール文化は熟成しているのではないかと思います」

## 「山梨地ビール醸造者協議会」発足

「私たちは地ビール業界だけではなく、山梨のアルコール文化の発信のために、一つのチームとして関わっていきたくと考えています。アルコールは日常生活に必ずしも必要なものではありません。付加価値商品なのです。人間の豊かさのために、どう利用していくかが大事になってくる商品です。この地でビールを造り、提供し、おいしく飲んでいただき、地ビール業界全体の底上げを目指すためには、感性、センスを持たなければなりません。それには他者からの刺激も不可欠です。」

今ブルワリーたちは、お互いに協力しながら一生懸命頑張っています。その活動を後押ししたい思いから、『山梨地ビール醸造者協議会』を立ち上げ、現在、県内全てのブルワリーが加盟しています。業界を盛り上げていくために、良きライバルとして切磋琢磨しながら、関係を深め、お互いを高め合っていければと思います。

それぞれが多忙なので頻繁に集まることはできませんが、SNSを通じて情報交換などを行っています。そういった交流から、山梨でしか飲めないビールを造ろうと、富士山麓の自然の中にある酵母の採取を試みました。成功までにはまだ時間がかかりそうですが、挑戦し続けていきたいです」

## 山梨地ビール醸造者協議会

- 大和葡萄酒 甲斐ドラフトビール(甲州市)
- 萌木の村 八ヶ岳ブルワリー(北杜市)
- 富士桜高原麦酒(富士河口湖町)
- ふじやまビール(富士吉田市)
- アウトサイダーブルーイング(甲府市)
- ファーイーストブルーイング(小菅村)
- うちゅうブルーイング(北杜市)

※醸造開始順



入場無料  
7/27(金)~8/5(日)  
■平日 16:30~21:00(ラストオーダー20:45)  
■土日 11:30~21:00(ラストオーダー20:45)  
甲府駅北口よっちゃばれ広場



オリジナルグラス(70ml)付き  
試飲5杯チケット(当日1,700円)

主催:地麦酒祭甲府実行委員会  
問い合わせ先 TEL.055-231-3121

地ビールフェスト甲府 検索



異業種からの参入でありながら、今や名ブルワーとして名をはせる丹羽さん。彼を慕って学びに訪れるブルワーもいる。  
醸造所2階にあるビールパブ「ホップス&ハーブズ」では、芳醇（ほうじゅん）なビールが楽しめる。



## 醸造家の自由な発想力と技

Outsider合同会社 | ブルーマスター 丹羽 智さん



アウトサイダーブルーイング  
甲府市中央1-1-5 ミヤザワビル TEL.055-223-2622  
ビールパブ「ホップス&ハーブズ」  
TEL.055-225-2012

「以前勤務していた石材会社が、平成6年の酒税法の改正により地ビール造りに参入したことがきっかけとなり、醸造に携わるようになりました。地ビール造りが全国各地で盛んになる中でも、私のように全く経験がない異業種からこの業界に入った人は少なかつたと思います。ですが、だからこそ先入観なしでビール造りに接したことが良かったのかもしれない。」

岐阜で13年、岩手で2年経験を積み、その後山梨に来て今年で7年目になりますが、山梨でのビール造りは楽しいですね。山梨にはモモ、ブドウ、スモモといった果物がたくさんあるので香りを楽しむビール造りにもチャレンジできます。私は自分が造るビールのスタイルを考え、麦芽の配合やホップの種類、酵母はどんなものにするかを頭の中でイメージし、それからレシピを組み立てます。パリエーションの豊かさもビール造りの楽しさです。うちは缶や瓶での販売はしておらず、基本的には醸造所2階のビールパブでのみ提供しています。甲府駅からも近いので、観光の途中や仕事帰りなどに立ち寄って味わっていただけたらうれしいです」





平成7年に山梨県内初の小規模醸造所としてビール製造免許を取得。ビール造りを始めるに当たり、何度かドイツを訪れ40社ほどのビールを飲んで回り、これぞと思う味を探し出したという萩原社長。期間限定でビアガーデン「ルプリン」を大和葡萄酒本社隣に開設。ブドウ棚の下で4種類のビールやシェフこだわりのおつまみ、パスタなどが味わえる。



## 老舗ワイナリーのこだわりビール

大和葡萄酒株式会社 | 代表取締役社長 萩原 保樹 さん



大和葡萄酒 甲斐ドラフトビール  
甲州市勝沼町等々力776  
TEL.0553-44-0433

「長年ワイン醸造を行ってきた当社がビール造りを始めたのは、ワインの産地・勝沼を訪れてくださる方々にビールも楽しんでもらいたいという思いと、醸造者としての挑戦という気持ちからでした。当社のビールの製法は伝統的なドイツスタイル。原料は、ビール造りに必要な麦芽、ホップ、水、酵母のみとし、副原料は一切使っていません。味わいはフルーティーでやや重めな仕上がりになっています。そして大切にしているのが鮮度です。約30日で完成後、鮮度を保った状態で、お客さまにお届けするのがクラフトビールの『らしさ』だと思っています。

ビール造りはワイン造りに生かせる部分もありました。泡の商品を造ることの経験値が上がり、当社のスパークリングワインは、近年、各種コンクールで上位に入賞しています。何事も経験することは大切です。それが独自性につながるものだと思っています。ワインもビールも科学ですから、これまで良いワインを造り続けていく過程で培った知識が、点から線につながっていくと感じています。今だけでなく未来を見据え、これからもおいしさを追求したビール造りをしていきたいと思っています。」



富士ヶ嶺ボークを使ったカツと、デュンケルを入れて煮込んだカレーが絶品のプレミアムカツカレーと、定番のピルス、ヴァイツェン、デュンケルが味わえる飲み比べセットはレストランの人気メニュー。仕込釜、発酵タンクなどの醸造設備はドイツ製。設備がレストラン店内から眺められ、フルワリーならではの雰囲気を感じられる。



## 富士山の天然水が決め手

ふじやまビール株式会社

醸造部 三浦 孝基さん



ふじやまビール  
富士吉田市新屋1936  
TEL.0555-24-4800

「ふじやまビールは、レストラン併設のビール醸造所として平成10年に創業しました。地下100メートルからみ上げた富士山の天然水を使用していることが、おいしいビールが生まれる大きな理由です。創業時に本場ドイツからビール造りの道筋をつくるブラウマイスターを招き指導を受けて以来20年、そのレシピを守り続け、出来上がったビールは手作業で瓶詰めをするなど、仕込みから出荷まで手を掛けています。富士山の水とそれに適した原料、そしてドイツの伝統的な醸造技術によって造る私たちのビールは『すっきり飲みやすい味わい』が特徴です。あえて個性を出し過ぎずに仕上げたビールは食事との相性も良く、併設のレストラン『ハーベステラス』では地元産の野菜や肉を使用した料理と一緒に楽しみいただけます。場所がら海外からのお客さまも多いので、ビールを褒めていただくと、とてもうれしいです。これからも3種類の定番の味を守りながら、期間限定のビールも出していければと考えています。そして富士山の麓のこの地に、おいしいビールがあることをもつと発信していきたいです」



山梨の豊富なフルーツをビール造りに生かしていく予定と山田さん(中央)とスタッフの皆さん。「山梨と東京の2拠点で活動しています。渋谷にオープンしたパブは、海外からのお客さまも多いです。今後、パブでは、小菅村の食材を使ったメニューも考えています」と山田さん。



## 日本から世界へ発信するビール

「FAR YEAST BREWING 株式会社」 代表取締役 山田 司朗さん

「12年ほど前ヨーロッパで暮らしていた時に、本場のクラフトビールに出会い、その多種多様な味わいに衝撃を受けました。それに、当時通っていた大学院での講演会で、卒業生がそれまでのキャリアとは関係のないビール会社を30歳過ぎてから成功させたという話を聞き刺激を受けたことも会社を立ち上げるきっかけになりました。」

創業当初はオリジナルレシピを作り、委託醸造する形でスタート。販路が広がったことから平成29年に自社の醸造所を小菅村に設けました。この地は、水のおいしさはもとより、東京の水の源流としてストーリー的なつながりも感じられる場所です。また首都圏へのアクセスが良く、自然環境もビール造りに適していると感じました。私たちのビールはベルギースタイルをベースに、瓶内二次発酵を行っています。この製法は、瓶の中で最終的な発酵を終えるので、飲む人が飲み頃を決める面白さもあります。

現在は東京を中心に海外17カ国にも販売しています。これからも日本独自の原料を使うなどの工夫を凝らし、日本発のビールを世界に広げていこうと思っています。」



ファーイーストブルーイング  
本社:東京都渋谷区渋谷2-6-8 5階  
源流醸造所:小菅村4341-1  
TEL.070-1274-3151



## 富士山麓の雄大な自然の中で味わう 世界が認めたクラフトビールと食のマリアージュ

富士桜高原麦酒 | 醸造士 荒井 竜彦 さん

富士山の麓、標高1000m以上の緑溢れる大自然の中にあるブルワリー。今年創業20周年を迎えた富士桜高原麦酒で造られるクラフトビールは国内外のさまざまなコンクールで高い評価を受けてきました。ブルワリーに併設されているレストラン「シルバンズ」に醸造士の荒井竜彦さんを訪ね、ビール醸造にかける思いと、食とのマリアージュを楽しむポイントについて伺いました。

ビールとの対話の日々。その積み重ねから  
極上のビールは生まれます

「当ブルワリーのビールは本場ドイツの醸造技術と設備、そして原料を用い、忠実にクラシックなおいしさを追求しています。長い歳月をかけて富士山から湧出する良質な天然水を生かしていることも特徴です。また、発酵タンクの上ぶたが開くオープンタンクを使っていることも国内では珍しいと思います。利点としては香りや色に影響する発酵の状態を直接見て確認できることです。さらに、小麦のビール『ヴァイツェン』に関しては一度使った酵母を回収して次の仕込みに使っています。酵母は環境によって変わっていくので、繰り返し使うことにより、このブルワリーならではの味と香りを生み出していきます。ビールはものを言いませんが、造り手が感じ取ってあげることでビールとの対話が生まれます」

食とのマリアージュを楽しみながら  
味わうクラフトビール

「オーソドックスなビール『ピルス』はどんな料理

にも合わせやすいです。『ラオホ』はドイツ語で薫煙(くんえん)という意味があり、独特の香りと味わいがあるの  
で、ローストした肉などによく合います。フルー  
ティーな香りが魅力の『ヴァイツェン』はデザート  
にも合うんですよ。色の淡い白系のビールはさつぱ  
りとした魚料理などに、濃い色のビールは濃厚な  
ソースも受け止めますから肉料理にと、ワインと同  
じような感覚でマリアージュを楽しんでみてくだ  
さい。お客さまが楽しく飲んで、それを明日への活  
力してくれたら、造り手としてもうれしいです」



「世界大会で金賞を受賞した時は、オリンピック選手の気持ちがかかるような気がしました。20周年を迎え、これからは伝統は大切に守りながらも、新たな挑戦をしていきたいです」と荒井さん

左からピルス、ヴァイツェン、ラオホ  
シュヴァルツヴァイツェンの4種類が定番

### レストラン「シルバンズ」

富士河口湖町船津字剣丸尾6663-1  
TEL.0555-83-2236  
営業時間:  
平日/11:30~15:00 17:30~22:00  
土日祝/11:30~22:00  
定休日:木曜日  
(春休み・ゴールデンウィーク・夏季・年末年始除く)





ビールはラオホ(左) ヴァイツェン(右)

牛肉のヴァイツェンビール煮 ソーセージの盛り合わせ  
ヴァイツェンを練り込んだクレープのアイスクリーム添え



## 自然に即した暮らしの中で 独自のビールを造る

宇宙カンパニー合同会社  
代表

楠瀬 正紘さん

移住先／北杜市高根町

「私は若い頃から世界中を旅していて、北杜市も旅で訪れたんです。その時見たこの地の風景に心引かれ、平成21年に友人らと移住してきました。農作物を楽しく育て、自給自足をしようと、まず無農薬で米や野菜を作り始めました。この地域には有機農業で良いものを作っている人が多いので、それらをもっと発信したいと思いつつ、『わとわまつり』や『ワンダフルベジタブル』というオーガニックイベントを仲間たちと開催するようになりました。そんな背景もあり、オーガニックが進んでいて、ファーマーズマーケットも盛んなアメリカ西海岸に視察に行き、そこでクラフトビールに出合ったんです。オレゴン州ポートランドのパブで、30種類もあるビールの中から10種類を飲み比べてみたのですが、どれも個性的な味で驚かされました。中でも私はIPA（インディア・ペールエール）というとても香りが良いビールが気に入り、それがホップの香りだと知りました。また、パブはとてもスタイリッシュで、コミュニケーションの場としても優れていると感じました。私は以前から食や環境に関する活動をしていて、『明日起きるのが楽しくなるような毎日にする』ということを一番の目標に

### — 山梨への移住相談はこちらへ — やまなし暮らし支援センター

専門相談員が常駐し、山梨への移住や就職について、ワンストップでお手伝い。移住セミナーや各種イベントも開催しています。

#### ■8/5(日)中央日本4県合同移住セミナー

..... 東京交通会館 3階 グリーンルーム

#### ■9/8(土) オール山梨移住セミナー・相談会

..... 東京交通会館12階 カトレアサロン

東京都千代田区有楽町2-10-1

東京交通会館3F NPOふるさと回帰支援センター内

TEL.03-6273-4306 FAX.03-6273-4307

E-mail: yamanashi@furusatokaiki.net

利用時間: 火~日曜日 10:00~18:00

やまなし暮らし 検索



手作りした建物で、不定期ながら週末に「うちゅうパブ」の営業も始める予定。

「うちゅうブルーイング」は、私たち自身が宇宙の芸術表現の一部となり生きる、そういう気持ちを込め名付けました」と楠瀬さん。



うちゅうブルーイング

北杜市高根町蔵原937番地1 <http://uchubrewing.com>



しています。クラフトビールによって、それが実現できるかもしれない、そう思ったのがブルワリーを立ち上げたきっかけです」

「帰国してまずホップを植えました。ここ北杜市はかつてホップの産地でしたが、今でも後世に残しているところとホップの栽培を続けている人がいるので栽培法を学ぶこともできました。また、委託醸造から始めたビール造りですが、やはり自分で全てを手掛けたいと思い、甲府市にあるアウトサイダーブルーイングの丹羽さんの下で研修をさせてもらい技術を身に付け、製造免許を取得。今年1月には自社の醸造場も完成しました。

現在、醸造場の近くの畑で20種類のホップを育てています。ホップは、ビールの苦味、味わい、香りを左右する非常に重要な原料ですから、自園だけでなく、地域や世界中から魅力的な原料を見つけて使っていきたいと思っています。そして、うちゅうブルーイングらしいビールを造っていきたいです」

街道の駅からの小さな旅

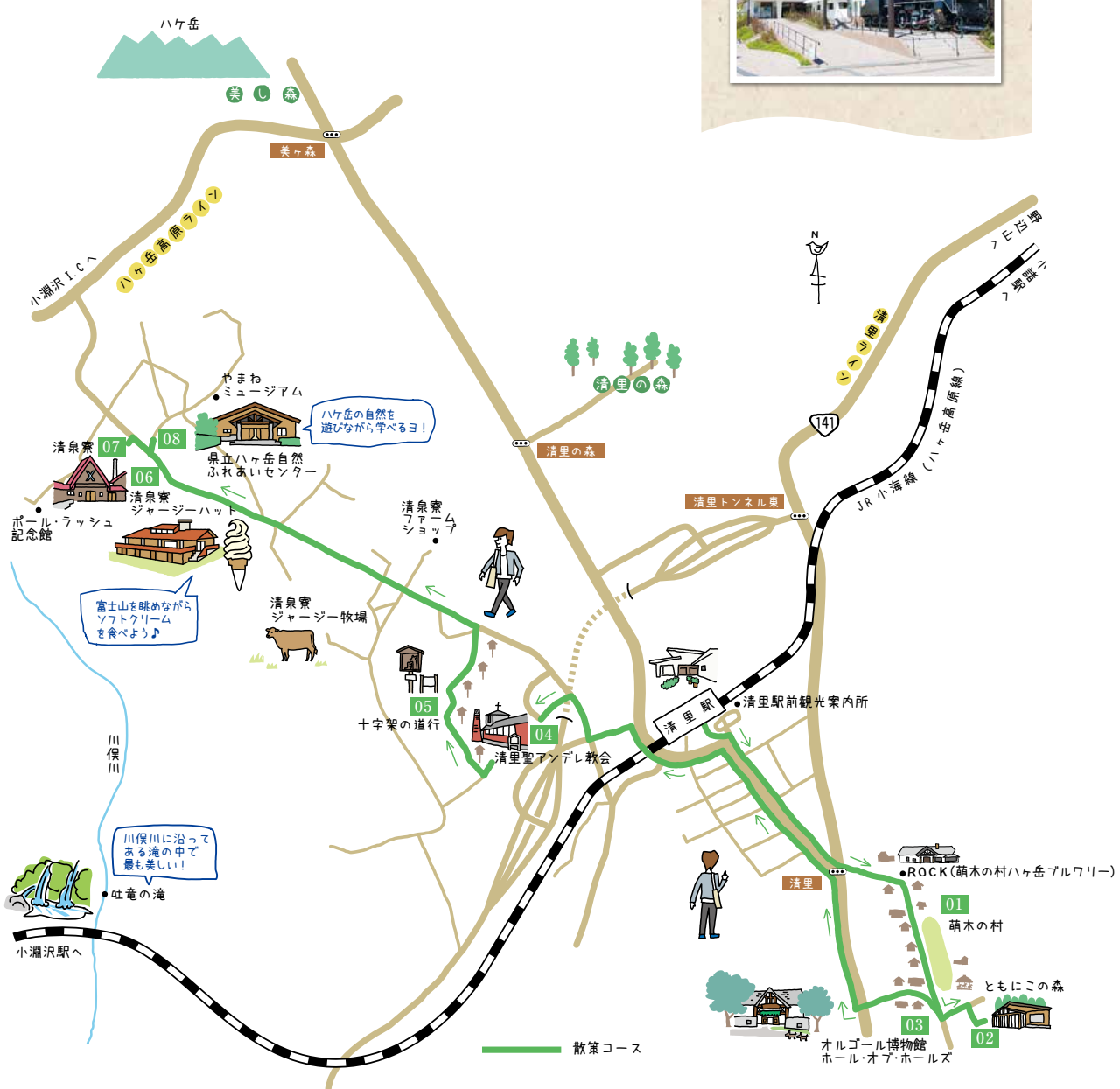
てくてくてくてくて

甲斐のくに

第12駅 清里駅



清里駅は、JR 駅の中で隣の野辺山駅に  
続き日本で2番目に高い、山梨県最北端の駅です。  
駅周辺には、緑がきらめく森の小道が幾つも通っています。  
日常を離れ、自然の素晴らしさを  
体いっぱい感じて過ごす高原の時間。  
清里の父 ポール・ラッシュ博士の開拓時代にも  
思いをはせながら、美しい風景が広がる清里高原をてくてくと…。





01

## 萌木の村

イギリス人庭師のポール・スミサー氏が手掛けた美しいナチュラガーデンの中に、シヨブやレストランが点在。自然との共生を感じながらゆっくりと散策したい。



02

## ともにこの森

原料に清里高原の牛乳や大豆などを中心に使っている4軒のフアイドファクトリーが集まるモール。広場では、おいしいものすてきな風景とともに味わえる。



03

オルゴール博物館  
ホル・オブ・ホールズ

世界的にも貴重なアンティークオルゴールや自動演奏楽器などを集めた博物館。その音色は心にしみ入る。オルゴールの製作体験やシヨブも充実。



04

清里  
聖アンデレ教会

1948(昭和23)年に建てられた教会。荘厳な石造りの聖堂に清里開拓の歴史を感じる。誰もが親しみやすいようにと礼拝堂は畳敷きになっている。



05

## 十字架の道行

清里聖アンデレ教会から続く遊歩道。14のキリスト像が置かれ、ひとつひとつに祈りを捧げながら歩くことを「十字架の道行」と呼ぶのだそう。



06

清泉寮  
ジャージーハット

人気のソフトクリームは、ジャージーミルクの濃厚な味わいとおいしさの秘密。清里の澄んだ空気の中で、八ヶ岳や富士山を眺めながら食べると気分は最高。



07

## 清泉寮

ポール・ラッシュ博士により創設された清泉寮は開拓の歴史を物語る清里の象徴。本館前の博士の銅像は博士が大好きだった富士山の方向を向いている。



08

県立八ヶ岳自然  
ふれあいセンター

八ヶ岳南麓の動植物についてのパネル展示などがあり、楽しみながら自然を学ぶことができる。自然観察などの体験プログラムも実施している。



てくてく  
歩きの  
途中で...



清里駅前観光案内所で、観光客の方にハイキングルートや周遊バスなどについて丁寧に説明しているスタッフの方に出会いました。清泉寮に33年間勤めた経歴を持ち、ポール・ラッシュ博士ともお会いしたことがあるそうです。「清里の空気と景色は素晴らしいです。夏場は吐竜の滝がおすすめですよ」とすてきな笑顔で教えてくれました。

# 八ヶ岳の自然に育まれたビール 目指すのは、人に感動を与えられる味

「タツチダウンビールは伝統的なドイツスタイルで造っています。この製法は、手間が掛かりますが丹念な作業を行うことでビール本来のコクが生まれ、ボディが強いビールができるのです。さらに当ブルワリーは原料にもこだわっています。例えば、味や香りの個性に大きく影響を及ぼす酵母は、現存する世界最古の酵母研究所であるドイツのミュンヘン工科大学『ヴァイエンシユテファン醸造所』から空輸しています。この酵母を使っているのは、おそらく国内では当ブルワリーだけだと思います。そしてやはり大切なのが『水』、敷地内の地下からくみ上げているミネラル豊富な八ヶ岳の天然水がおいしいビール造りには欠かせません。

3年前にドイツで飲んだビールのレベルの高さに衝撃を受け感動しました。私は子どもの頃から生物が好きで

生物学者を目指した時期もありました。ビール造りも微生物の働きがあつてこそで、とても奥が深いものですから、今後もこだわっていききたいですね。そして伝統的なスタイルを誇りとして、飲む人に感動を与えられるビールを造りたいと思っています」



萌木の村八ヶ岳ブルワリー  
ヘッドブルワー 松岡 風人 さん



萌木の村八ヶ岳ブルワリー

北杜市高根町清里3545 TEL.0551-20-7552

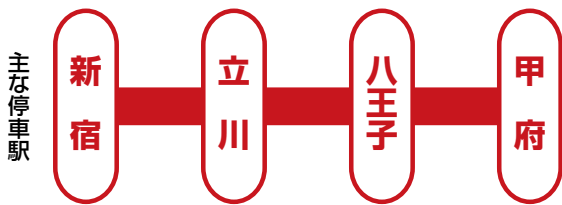
萌木の村ブルーパブレストランROCK TEL.0551-48-2521

清里の父 ポール・ラッシュ博士は、日本にアメリカンフットボールを広めた人物でもある。「タッチダウンビール」の名は、博士の開拓の精神に由来する。併設のブルーパブレストランROCKでは、造りたてのビールが味わえる。通常ビールは5～10℃が飲み頃なのに対し、世界最高賞を受賞した「プレミアムロックボック」は15℃くらいになると芳醇な香りが出てくる。温度帯によってビールのいろいろな顔が見られるのも醍醐味だ。



山梨へは中央線の特急列車でどうぞ!

便利で快適な特急「あずさ」・「スーパーあずさ」・「かいじ」



特急列車のご予約は「えきねっと」で!



詳しくはホームページをご覧ください。



www.eki-net.com

- パソコン・スマホからラクラク簡単予約!
- 指定席が発売開始日のさらに1週間前から事前受付OK!
- 指定席券売機でスムーズにお受取り!

※一部の列車や一部の区間は「えきねっと」でお取扱いしていません。  
 ※乗車日の1ヶ月+1週間前から指定席を事前に申し込むことができます。実際の発売手配は乗車日1ヶ月前の午前10時からとなります。  
 ※満席等の理由により、座席をご用意できない場合があります。※運転日や運転時刻、停車駅などは事前にご確認ください。  
 ※掲載内容は2018年7月現在の情報です。ご利用の際はホームページなどで最新情報をご確認ください。※路線図や写真はイメージです。



山梨 てくてく *Toku-Toku*  
 VOL.12 | 2018 AUTUMN

平成30年8月1日【季刊】  
 第12巻秋号



やまなし森の印刷紙  
 この印刷紙には、  
 FSC®森林管理認証を  
 取得した山梨県有林からの  
 木材が使用されています。

山梨県

山梨県広聴広報課 発行 〒400-8501 甲府市丸の内1-6-1  
 TEL. 055-223-1339 FAX. 055-223-1525 制作 山梨日日新聞社