

# 長井の麦酒で乾杯を！



## 特集 地域の色を醸す

### 地域の食をビールに

長井市の現代アーティストで、東北芸術工科大学非常勤講師の村上滋郎さんと地元の仲間が設立した会社が、地場産食材の風味を生かしたクラフトビールを醸造している。風味は「スベリヒユ」「クキタチ」「秘伝豆のきなこ」の3種類。それぞれの食材の酸味や苦みを活かしたビールとなっている。また、長井市は「水の郷百選」にも選ばれる名水が湧き出る地域であることや、昔からホップ栽培が行われているといった地域の特徴を活かしたビール造りを行っている。

### 長井ブルワリークラフトマン

#### 代表 村上 滋郎さんの活動

村上滋郎さんは、京都府の大学の大学院を卒業後、京都でアーティスト活動を行っていたが、2013年に東北芸工大の副手として山形県にUターンした。2015年からは様々なアプローチで地域に人と活力を呼ぶ活動を行うグループ「アメフラシ」を設立し、地域活動に携わる中で、「地元食材を使い、地元にとつて無理のない、不自然でない本当の地物を作り、良質で多くの人に喜ばれる商品を生み出すことで、地元新たな誇りと元気を生むきっかけづくりをしたい」という思いからクラフトビール醸造の活動への挑戦が始まった。

### クラフトビールとは？

クラフトビールの定義は確立しているわけではないが、全国市場ではなく地域に根ざした製造・販売活動を行っており、地域や店舗の固有ブランドとして認知されているビールを指すことが多い。クラフトビールはいわゆる「地ビール」とほぼ同義といえる。



NAGAI BREWERY  
CRAFTSMAN

## 「長井ブルワリークラフトマン」のロゴマーク

「長」と「最」をモチーフにしたデザインとなっている。村上さん本人が作成したデザインで、山形県を代表するビールを長井で造るという意味が込められている。

長井ブルワリークラフトマン住所：長井市泉 677 番地 11



販売するクラフトビールイメージ



醸造所内の販売所（左）と醸造所（右）

## 地域の食文化をビールのフレーバーに

山形県南部の置賜地域では、長い冬を生き抜くために引き継がれてきた、春に採れたスベリヒユやクキタチなどを干して冬に食べる保存食がある。

この食文化を使ったビールを醸造するための副原料となる、スベリヒユ、クキタチ、秘伝豆のきなこは、すべて長井産の材料を使っている。現在は村上さんと市内の知人が栽培している材料を使用しているが、今後は生産者を募り、長井市の農業の発展につなげばと話している。販売は、醸造所の他、長井市の観光施設や酒屋での販売を検討しており、地域とのつながりを大切にしていきたいとのことだ。販売開始時期は2月末を予定している。

## 置賜の食文化

この食文化は上杉鷹山公の知識から生まれたものとされ、飢饉に備えるために刊行された書物『かてももの（糶物）』を基に始まった長い歴史がある。

山形県ではスベリヒユを「ひょう」と呼び、「ひょっ（ひょう）としていいことがありますように」と正月に縁起を担いで食べる習慣があり地域に根付いている。

### クキタチの食べ方



おひたしと炒め物が一般的な食べ方で、生のクキタチはパスタの具で食べられている。

### スベリヒユ（ひょう）の食べ方



古くからおひたしとして食べられ、醤油やからし醤油で和えて食べられている。