

クラフトビール

特集:ポコポコ しっばり、クラフトビールの旅

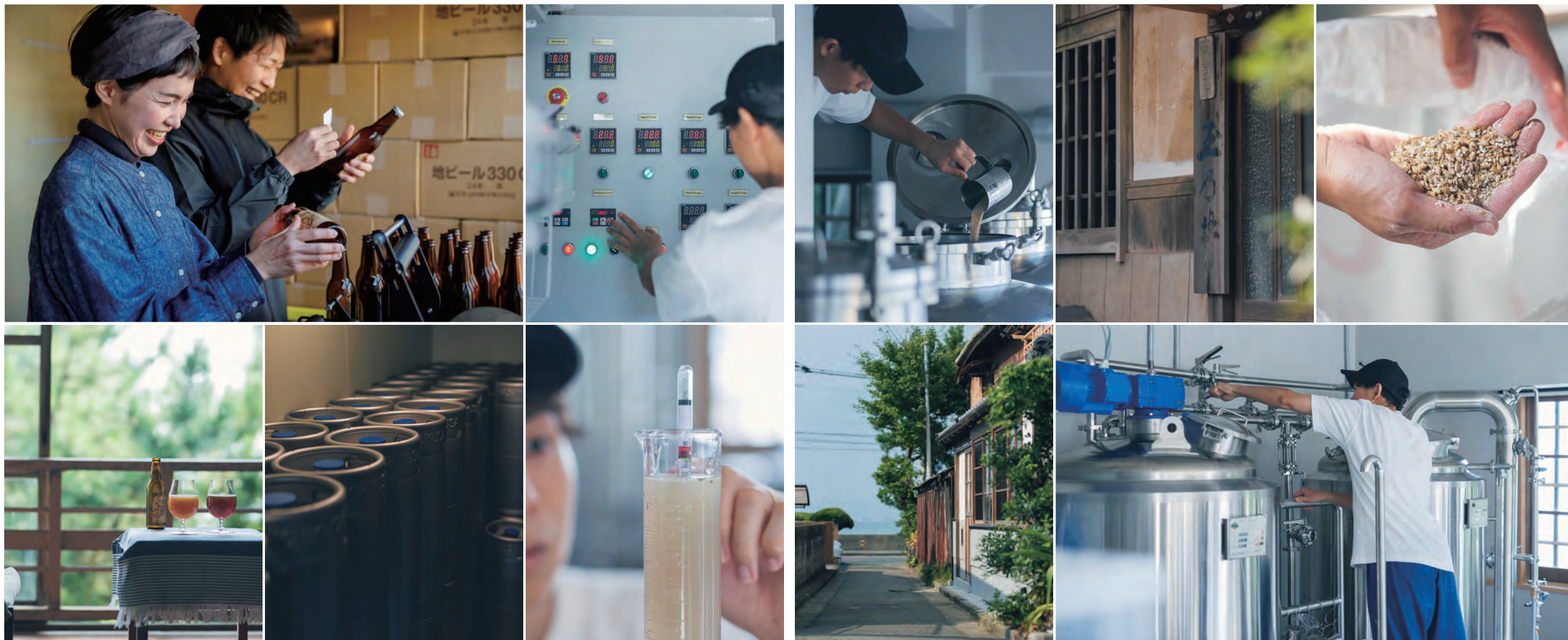
海沿いの町と出会い、日々を過ごす中で

ここだからできたこと、これが良いと選んだもの。
誰かの記憶に刻まれる、物語あるビールを目指して。

酒 税法改正で、ビールの年間最低製造数量が大きく引き下げられたのが28年前。それを機に全国各地に少量生産の、いわゆる「地ビール」が続々と誕生。これが昨今のクラフトビールブームのきっかけとなった。現在では500以上のマイクロブルワリーが各地に存在し、クラフトビール愛飲者も増えている。それだけの数のブルワリーがあれば、各社が手がけるビールも個性的なものが自然と増え、クラフトビールは個性ある味わいというイメージは根強いものとして世間に浸透。これが日本におけるクラフトビール業界の今だ。

そんな業界において、福岡県福津市の海沿いにある小さなブルワリー「ミチクサ醸造所」は、あえて「尖ることなく、時として主役にならないビールを」という思いでビール造りに励む。そこには代表の江藤彰洋さん、瑠璃子さん夫妻の強い思いがあった。





心満たされた“あの夜”の一杯から

パズルのピースがハマっていくように、海沿いで醸造所を。

江藤 藤彰さんと瑠子さんはともに九州出身だが、出会ったのは東京。2人は大学卒業後、新卒で企業に就職。彰洋さんはS E、瑠子さんは求人サービスの仕事に就いたというから、いわゆる一般的な社会人だ。そんな2人がブルワリーを立ち上げるに至ったにはさまざまな出来事の重なりがあった。2人は結婚して、ある共通の思いを抱いていた。それが「いつかは九州に戻る」。まず積極的に動いたのは瑠子さんだった。親友が住んでいた福津市に帰省の折に、何度も訪れていた瑠子さんは、海と山に囲まれた環境にも惹かれ、福津市に移り住むことを提案。海が好きだった彰洋さんも納得の上、2017年に福津市に移住を果たした。それがまず1つ目の転機。

その当時、彰洋さんはフリーランスで仕事をしていたが、もともとが大のビール好き。クラフトビールも日々愛飲する中、瑠子さんの出産を機に1ヶ月間の禁酒を経験。無事に長女が産まれた夜、1ヶ月ぶりにクラフトビールで1人祝杯をあげた。2子

どもが元気に産まれてきてくれた喜びもあったのですが、その一杯が感動的なおいしさで、普段何気なく飲んでいたビールが、こんなに心を満たしてくれる。そこから一気にビール造りに心が傾きました」と彰洋さん。これが2つ目のきっかけだが、誰にも起こりうる体験である。ただ彰洋さんにとってはこの夜が人生を変えた。瑠子さんは「その時期から夫が夜な夜なビールの専門書を読みふけていて、『これはビール造りがしたいって言うぞ』って思っていましたね」と笑って当時を振り返る。

ゼロベースから専門書を読み込みビール造りの知識を得た彰洋さん。その後、現場で実際に醸造を学びたいと島根県のマイクロブルワリーの門を叩き、ほぼ毎日仕込みを行う環境下でみっちり勉強。ビール造りの基礎を固めた。醸造所を構えたのは津屋崎の築100年超の元旅館、玉乃井。江藤さん夫妻が5年ほど前に偶然この建物を訪れ、「ここで醸造所をやりたい」と熱望した場所だ。建物を存続させたい大家さんの思いと、江藤さん夫妻の思いがリンクし、玉乃井での醸造所開設が実現した。



ビールを通した思いの共有

食卓をさりげなく彩る一輪の花のようでありたい。

FOC(フォク)は「ミチクサ醸造所」が手がけるビールのブランド名だ。change form(形)が変わるという言葉をもとにした造語で、さまざまなシーンに形を変えながら寄り添うようなビールを表現している。ただFOCに込めた思いはそれだけじゃない。

「個性的でエッジの効いたクラフトビールがわかりやすく評価されがちなのですが、私たちはあえて尖らないビール造りを目指しました。FOCを飲んでいただいた方に私たちのこと、そして造り手としてなにを大切にしているのか、味わいを通して伝えたいんです。だから、ただ販路を広げるといふのも違うと思っています。卸させていたっている飲食店も酒販店も、私たちの思いを理解いただける場所に限定させていただいています」と彰洋さんは話す。



FOC BLOND

ライチや黄桃、柑橘を思わせるエネルギッシュなアロマが特徴の黄金色ビール。一口目に感じる甘さ、追いかけてくる苦味のバランスが絶妙だ。オーツ麦を加えることで、口当たりはマイルドに、飲みやすく仕上げている。



FOC WHITE

ニュージーランド産の希少品種のホップを用い、白桃や青りんごのようなフレッシュな香り、優しい甘さを表現。のどごしが軽く、飲み口もすっきりとしており、野菜を中心に素材の味わいを生かした料理と相性が良い。



ラベルデザインにも注目

「ミチクサ醸造所」の名は表に出さず、BEERとも表記しないラベル。3種それぞれでラベルの形が違うのは意図。そして野鳥や植物のイラストは窓から見える景色という発想から。ナチュラルなデザインが食卓を優しく彩る。



FOC AMBER

4種類の麦芽を独自配合。焙煎による香ばしさと麦の甘味を大切にしながらも、ボディ感は重すぎないよう醸造。ローストした麦芽に柑橘系のフレーバーを持つホップを使用することで口に含むたび、新しい味わいの発見が。

今回の旅のメモ。

今回の旅で訪れたのはこちらです。

profile

江藤 彰洋(代表) / 江藤 瑠子

江藤彰洋/1988年、福岡県北九州市生まれ。大学卒業後、東京のシステムインテグレーション企業に就職。約2年後、地元の先輩の起業を手伝うため退職。会社に属さず、フリーランスとしてスタートアップ企業、ベンチャー企業の開業準備のサポートなどを行う。2022年夏に「ミチクサ醸造所」稼働開始。同年11月より「FOC」の販売開始。

江藤 瑠子/1990年、大分県中津市生まれ。大学卒業後、上京。求人サービス関連の企業に就職。東京で彰洋さんと結婚し、瑠子さんの強い希望もあり2017年、福岡県福津市に移住。2019年に長女、2022年に長男を出産。現在は彰洋さんとともに「ミチクサ醸造所」を営む。

ミチクサ醸造所
福岡県福津市津屋崎 4-1-13
<https://michi-kusa.co.jp>



access

ミチクサ醸造所
まで

[公共交通機関で]……北九州空港から西鉄バスを利用し、小倉駅バスセンターで下車。JR小倉駅より鹿児島本線で博多方面の電車で乗車。JR福間駅で下車し、福間みやじ口バス停よりふくつミニバス津屋崎線に乗車。津屋崎千軒・なごみバス停で下車し、そこから徒歩約1分
[車で]……………北九州空港から県道245号を直進。苅田北九州空港ICから東九州自動車道に入る。北九州JCTを経由し、九州自動車道を福岡方面へ進み、古賀ICで下りる。国道3号を福津・宗像方面へ北上。福津市街を通り、福間海岸・津屋崎方面を目指す。北九州空港から約1時間10分

more information

ミチクサ醸造所に関わるあれこれ

web



ミチクサ醸造所 HP

2022年11月リリースの公式サイト。“暮らしに余白が生まれるような体験ができる醸造所をめざして”など、「ミチクサ醸造所」の思いが随所に。体験醸造、OEMの案内も準備ができ次第、更新予定だ。オンラインストアにもリンクしている。

HP:<https://michi-kusa.co.jp>
ONLINE SHOP:<https://michikusa-beer.stores.jp>

SNS



ミチクサ醸造所 インスタグラム

取扱店をはじめ、3種あるFOCのこと、ビール造りの工程で出る麦芽粕の肥料へのアップサイクルなど、最新情報をのんびりとアップ中。投稿は瑠子さんが担当しており、文章もどこかほっこり。開業準備など今までの歩みも垣間見える。

@michikusa.beer

SHOP



ノミヤマ酒販

1888年創業の福岡県古賀市の老舗酒店。現在、「ミチクサ醸造所」のクラフトビール・FOCを小売りしているのは九州ではここだけ。“お酒を愉しむきっかけを提供したい”という思いから、セレクトに個性が光る。角打ちスペースもあり。

福岡県古賀市天神1-8-40
092-942-2061
[営]10:00~19:00 [休]日曜・祝日
<http://www.nomiyama-shuhan.com>



なんらかの通ずる価値観を持った人たちとの出会いも大切にする江藤さん夫妻。
体験醸造はそんな人たちと繋がるきっかけになっていくだろう。

どんな思いを持って、どこで造るか

ビールを通して人の輪を広げる。
同じ場所、時間を過ごした体験が人と人を繋ぐ。

「開業には約3年の期間を要した。その大きな理由が場所だ。「この町が紡ぐ物語、歴史に触れ、ここがもつと好きになりましたし、守り続けるべき大切なものがたくさんある」と気付かされました。私たちがビールを通して伝えたいのは、感覚的にはそれにすごく近いと思っいてと彰洋さん。その思いは体験醸造にも繋がってくる。「ビールを通して人の輪を広げていきたいんです。ただの造り手と飲み手ではなく、それこそ友人同士のような人の輪を。生産性だけを考えると非効率ですがその時、その場所ですっきりできない人の繋がりは体験を通してきつと生まれる。お客さまの記憶に残り続けることで、『ミチクサ醸造所』の物語も紡がれていくと考えています」。

「仕事は暮らしの延長で、日常には余白と遊び心が大切。そう話す2人の思いに触れ、FOCをしつぱりと飲んでみる。不思議と心が満たされるのは気のせいだろうか。」