

地元素材を使ったクラフトビールで苫小牧の魅力度アップに貢献

北海道ブルワリー株式会社・星野岳夫さん

北海道・苫小牧初のビール会社として2024年春から醸造開始予定の北海道ブルワリー株式会社。設立の経緯と今後の人材活用について、副社長の星野岳夫さんにお話を伺いました。

■事業内容について教えてください。

北海道・苫小牧で初のビール会社です。ホップの代わりに地元で自生するヤチヤナギを使用し、世界に発信出来る品を作っていきます。関連会社とともに、現在醸造所建設中で、2024年春から醸造開始予定です。醸造所に先駆け先行オープンしたビアキッチンでは、北海道のクラフトビールとエゾ鹿料理などを提供しています。現在、ビールといえばホップを使用して製造するのが普通ですが、古代ヨーロッパではハーブを混合した「グルート」で作っていて、ヤチヤナギはグルートに入っている代表的な植物です。ヨーロッパではヤチヤナギは希少性の高い植物ですが、苫小牧では自生しているので、保護しつつ活用することとなりました。苦味の強いホップの代わりにヤチヤナギを使用することで、苦味が抑えられると同時にヤチヤナギの独特な香りが加わり、他にはないドリンクブル（呑みやすい）な味わいになります。

私は苫小牧観光協会の副会長も務めていますが、観光振興にあたり、「あるもの探し」「あるもの磨き」を重視しています。地元でせっかく良いものがあるのに、気付かない・活用できていないことが多いのです。

苫小牧はカレーラーメンやホッキカレーなど、伝統と文化を大切にしたソウルフードが有名です。クラフトビールはまったく新しいものですが、ヤチヤナギという苫小牧に根差したものを使用することにこだわっており、「あるもの探し」「あるもの磨き」に繋がっています。

■設立の経緯を教えてください。

苫小牧の中心市街地の活性化がここ数年の課題です。観光のまちではなく、工業の街で、外から来た人が宿泊する機会が多いのですが、苫小牧を楽しんでいただく機能が少ないのが現状です。せっかく苫小牧に来たなら、苫小牧を楽しんでもらいたい、苫小牧といえばこれ、という名物をつくりたい、そんな想いで会社を設立しました。

また、東胆振・日高地方は、アルコール不毛の地と言われています。醸造所や酒蔵がないのです。商工会議所の青年部のメンバーでまちの活性化について議論する中で、まち特産の地酒・アルコール類があることが重要という結論になり、日本酒やワインに比べハードルが低く、自由度が高いクラフトビール製造にチャレンジすることとなりました。

■以前、副業・兼業人材活用セミナーにご参加いただきました。その時の感想を教えてください。

地方都市では人材不足で、中小企業は大変な状況です。特に、DX や ICT は進めていかないといけないと認識しながらも、小さい会社ではプロを雇うことができない現状があると思います。副業・兼業人材の活用は、そのような課題を解決できる、素晴らしい取り組みだと思いました。副業・兼業人材にとっても、やりがいにつながるので、企業と人材それぞれがワクワク感をもって、また Win-Win の関係で、まちや企業がよくなる未来が想像できました。

■今後、どのような人材がほしいと思いますか？

まちとしては、PR がうまくいってないと感じています。例えば大きなイベントがあっても、周知があまりされてない印象があり、歓迎ムードがなかったり、飲食店も書き入れ時のはずなのに盛り上がってなかったりしています。色々な情報を取りまとめて、市民や訪問する方に伝えていくことが大切です。苫小牧への訪問者はビジネスでの長期滞在者も多いので、まずはその人たちに苫小牧を好きになっていただきたい。そういった方に対して、北海道ブルワリーや苫小牧の魅力を発信してくれる人が欲しいですね。

【企業 Instagram】 <https://www.instagram.com/hokkaidobrewery/?hl=ja>