

# 自家栽培大麦とホップで作る地ビールのブランド化事業

## 有限会社浅間高原麦酒



6次産業化事業をはじめたきっかけ

オンリーワンの麦酒造りへの情熱と、冬期休業中の雇用を確保したいという思いから。

黒岩 修さん

6次産業化認定事業者（平成25年6月28日認定）

有限会社浅間高原麦酒

〒377-1613 群馬県吾妻郡嬭恋村大笹2193-27

TEL：0279-96-1403 FAX：0279-96-1436

URL：https://www.tsumabru.com/

代表者：黒岩 修 主な事業：野菜作農業等



**自家栽培の大麦と  
ホップで作る地ビールは  
全国でも希少**

目の前に広がる高原野菜の畑。その向こうには雄大な浅間山がそびえる。まるで北海道のようなロケーションに恵まれた地にイタリアンレストランを併設したブルワリーがある。平成9年のオープンで、3月からお正月にかけての営業期間中は嬭恋エリア指折りの人気店だという。

黒岩さんは一貫して美味しいビール造りを追求してきた。6次産業化認定にともない、「自家栽培の大麦、ホップを使用した嬭恋村産



原料100%の地ビール」や「嬭恋高原完熟トマトのレッドアイ」等の開発や、オリジナルブランドの育成、高付加価値を備える商品開発や販路の開拓にチャレンジすることとした。

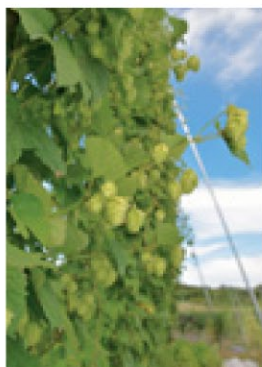
地ビールでは、実は輸入原料を使用しているメーカーがほとんどだという。浅間高原麦酒では、とくに輸入材が多いホップの自家栽培にも挑戦し、難しいとされる乾燥技術を向上させることで、材料の鮮度を活かした香り・苦味に特徴がある地ビールの製造を目指す。

**県内各地の生産地表示  
をビジネスチャンスに**

現在はレストランでの消費が多

いが、設備の増設で生産量の増加が見込まれる。自家栽培の大麦の他に、県産大麦を使った商品のシリーズ化を進めており、地元産「嬭恋ペールエール」や高崎産大麦を製麦した「高崎ポーター」の販売は好調である。来年度は前橋産大麦ビールの商品化を予定。地域活性化に貢献するとともに、消費者から注目されたりイベントでの消費の増加も望める。

「今回の認定ではサポートセンターのサポートやコンサルティング（セミナー受講）を通じて学んだことが多かったです。これを機会に事業の発展を地域の活性化と絡めて考えていきたいです」と将来を見つめている。



### 取材後記

山間部の観光地では繁忙期と閑散期が、農家では農繁期と農閑期が、安定した収入や一定の仕事量確保を難しくしている。6次産業化により、仕事が少ない時期の労働作業量を確保し、さらに雇用の安定を図る。このメリットに注目する認定事業者は多い。