



①②③「交」のロゴはひらがなの「こ」と「う」が重なるデザインは堀さんが考案。「初代の頃の活気をもう一度田辺へ」との思いから、初代「關の葵」は「關の葵 交」として生まれ変わり、緑色の瓶や淡い色のロゴなどは熊野古道を実際に歩いたことで着想を得た。④お米を蒸している様子。「交」は年明けから春過ぎまでの期間しか造らない。⑤「良いお酒は良いお米を提供してくれる農家の方の協力があってこそ」と堀さん。

て小さく割れやすい。だから時間をかけて少しずつお米を削っていく必要があるんです」と田上さん。

きめ細やかな作業を経て造られるお酒は、日本酒の甘さがありつつも、やや辛口の味わいで、「食用米だからこそお米独特の重くていい香りがするんです」と田上さんは言います。

地元の商品として

「スーパ―などで手軽にお酒を手に入れられることや、高齢化による酒屋の後継ぎ不足から酒屋全体の活気が失われつつある」と堀さんは語ります。その状況もあって、「交」は基本的に地元の酒屋でしか買えないお酒として卸売しており、堀さんは「これから『交』を求めるお客さんが増えることで地域の酒屋の活性化につながれば」と話します。

人が「交」わる

多くの方の協力によって生まれた日本酒「交」。「この商品には多くの人が関わっていることを、地元の人はもちろん、地元以外の人にも知ってもらいたいです。このお酒が起点となって、人と人の交流が増え、地域の活性化につながっていく

地元だからこそ造れて、飲めて、人と人がつながる。
そんなお酒が造りたかったんです

特集 この一杯に込めた地元愛

その地域で製造される地酒やクラフトビールは、味の良さはもちろんのこと、製造に至った背景、原料や醸造法、お酒の名前など、作り手のこだわりが詰まっています。それを知っているか知らないかでは、お酒の味わいもきっと変わってくるのではないのでしょうか。

年末年始は地元へ帰省するなど、地域の人との交流が多くなる時期だからこそ、ふるさとの匂いを感じるこの一杯で新年を迎えては



地元で飲んで、語らい、「交」わる

創 業102年の老舗であり、現在、4代目としてお酒の卸売店を営む堀さん。堀さんが現在手がける日本酒「關の葵 交」（以下、交）が誕生するきっかけとなったのは、地域課題をビジネスで解決する人材育成を目的とする「たなべ未来創造塾」（以下、未来塾）でした。堀さんは未来塾の一期生であり、そこで熊野米プロジェクト（左記参照）を立ち上げていた田上さんと出会います。「地元のものを生かした地元ならではのお酒を作りたい」という堀さんの思いと「熊野のお米のブランド価値を高めたい」田上さんの思いが合致し、日本酒づくりがスタートしました。

「地域を知る」から

早速、日本酒の商品開発……といきたいところですが、「このお酒を地域に根ざしたものにするには、まず地域を知ることが大切では」と堀さん、田上さんら開発担当チームは考えました。そこで、世界遺産である熊野古道をはじめ、かつての田辺の城下町を地元の方と一緒に歩く取組などを行いました。

田辺の山や川、海などの豊かな自然が循環し、それぞれが支えあっている、地域の人々との

交流の大切さなど、今の私たちの暮らしは人と人、人と自然それぞれが重なり合って成り立っていることを実感したそうです。「このお酒が人と人との交流を生み出せるように」との思いから、「交」という名が誕生しました。

一粒一粒への想い

通常、日本酒の原料は山田錦のような酒米ですが、「交」に使われているのは、食用米である「熊野米」。「食用米ではうまみとなる部分が日本酒では雑味になる。しかも粒が酒米に比べ



日本酒「交」の製造者である堀将和さん（右）と「交」の原料「熊野米」を提供する田上雅人さん（左）

熊野米プロジェクトとは

「熊野米プロジェクト」は、熊野の地で作ったお米を見直し、郷土料理を地元のお米で作って食べる、お米の「地産地消」を推進する活動です。

この活動を通じて、「熊野のお米のブランド価値を高める」

ことで、後継者不足の解消や地域の水田が守られるなどの効果が期待され、地域の活性化へとつながります。



豊かな香りを味わって

ボイジャービールには、見た目や味わいが異なり、それぞれに良さのある4種類のビールがあります。

① ゴールド GOLD

オーソドックスなエールビール。やわらかな苦味ですっきりとした飲み心地。

苦味：★★★
コク：★★★
香り：★★★

アルコール 5.5%



② コパー COPPER

香ばしい香りとコクがあり、ほんのり甘くて飲み飽きない味わい。

苦味：★★★★★
コク：★★★★★
香り：★★★★★

アルコール 6%



③ アイビーエー IPA

ホップが多く、奥行きのある苦味と香り。花や柑橘系の香りと酸味のバランス。

苦味：★★★★★
コク：★★★★★
香り：★★★★★

アルコール 6.5%



④ スラスター THRUSTER

ジューシーなフルーツを思わせる香りと心地よい口当たり。

苦味：★★★
コク：★★★★★
香り：★★★★★

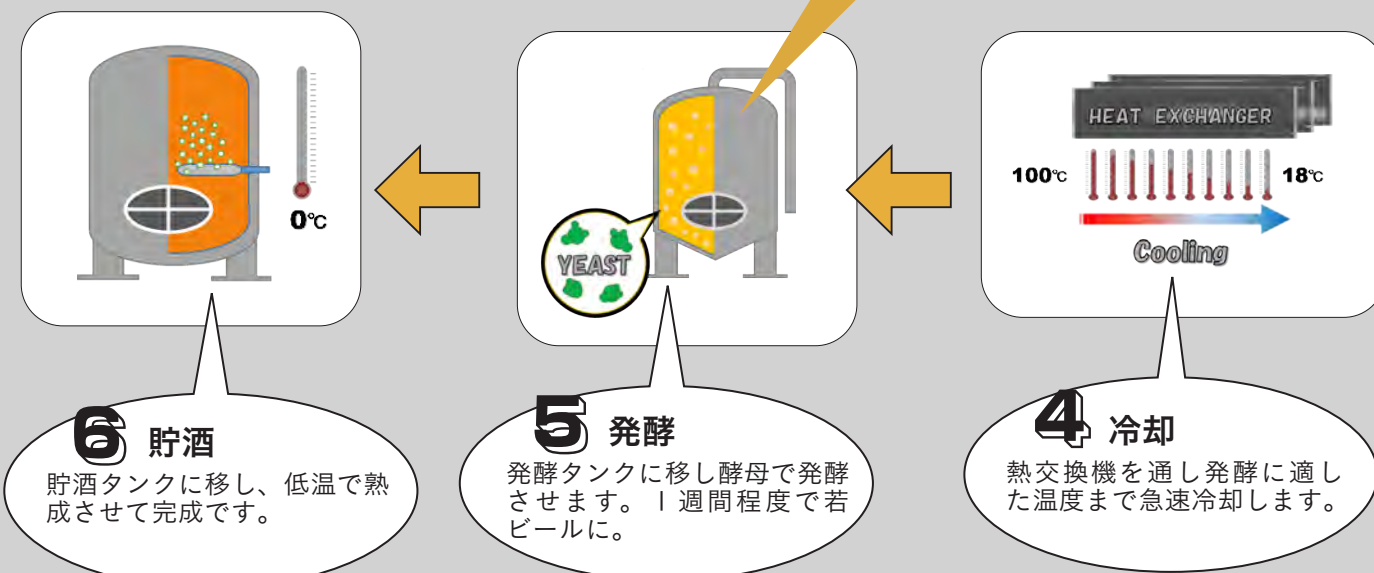
アルコール 4.5%



エールビール

ここで造られているクラフトビールは、全てエールビールです。エール酵母で上面発酵させたビールで、フルーティーで豊かな香りが特徴です。一方日本で流通しているビールの多くは、ラガービールと呼ばれ、ラガー酵母で下面発酵させたもので喉越しが良いのが特徴です。

ビールラベルのデザインは、この発酵タンクがロケットのように打ち上がり、ビールの泡が煙のように噴射されたデザインとなっています。

長く、広く、愛されるブルワリーをめざして

「田辺でブルワリー（醸造所）を始めたきっかけは、田辺にはブルワリーがなかったことと、私の地元でもあったこと」と話してくれた真鍋さん。田辺発の「クラフトビールブルワリー」として地域ブランドとなって、田辺の若者がここで働きたいと思えるような醸造所を作りたいと思ったそうです。

平成27年に田辺で誕生したボイジャービールは、昭和52年に打ち上げられた惑星探査機「VOYAGER」のロマン・チャレンジャー・未知への探究にイメージを重ねて名付けられた、伝統的でオーソドックスなビールです。製造行程で必要となる発酵タンクがロケットのような形をしており、人工物で最も遠くまで飛行し続けている惑星探査機から着想を得たそうです。



ビール醸造所 真鍋 志麻さん

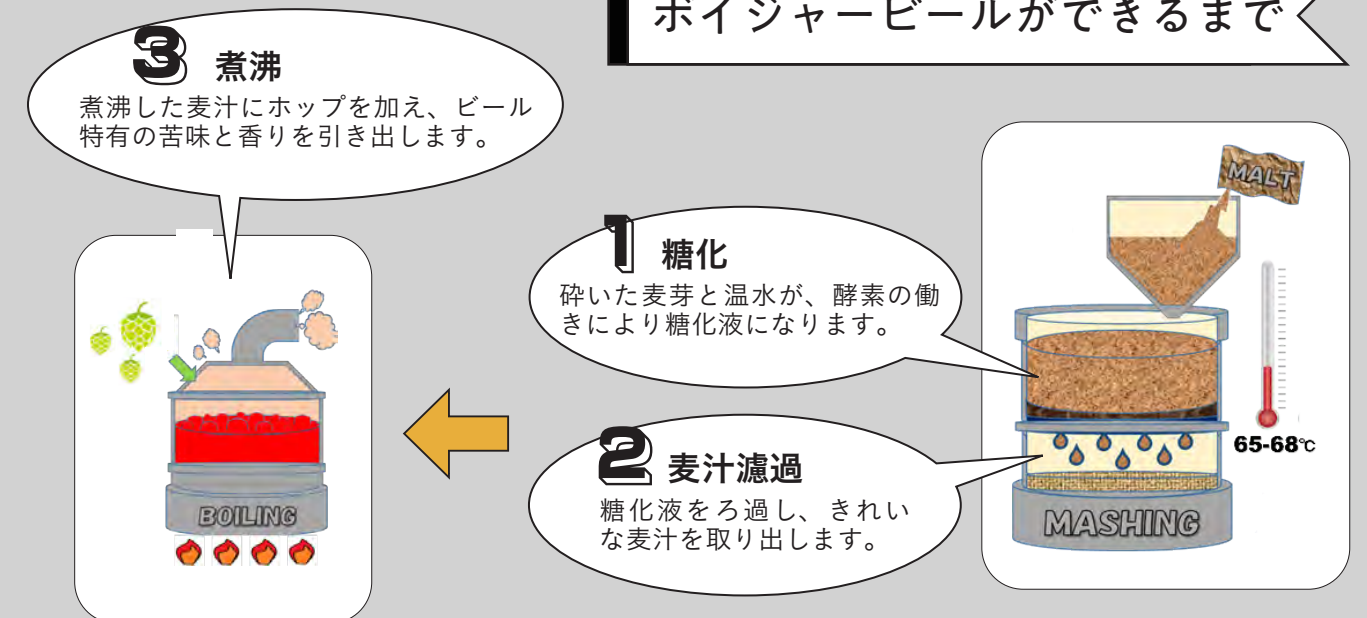
他のクラフトビールのメーカーでは限定商品など多くの種類を提供しているところが多いですが、こちらでは定番商品を常にブラッシュアップすることに努めていきたいと言います。全国にブルワリーが増えた時自分たちの考えを貫いてきたと言います。

リピーターも多く、熊野古道を歩きに来た外国人観光客や、散歩がてら飲みに来ている方もいるそうです。

地元の人たちに愛されるビールに、そして市外の人たちにもこのビールがきっかけとなって、もっと田辺を知ってもらえるようにと、様々な地域のイベントにも参加しつつ、常によりおいしいビールを探究されています。



ボイジャービールができるまで



地元ならではの自慢のお酒

私たちの地元田辺には「交」と名づけられた、純米吟醸酒があります。吟醸酒といえばフルーティーな香りが特徴ですが、交は米本来のうまみがしっかりと感じられ、日本酒好きの方には特にオススメです。これからの季節は、少し温めて飲んでいただくと、日本酒の甘みがお料理を一層引き立ててくれます。

一方、当地で醸造されているクラフトビール「бойジャー」は、地元の水を使用して徹底した品質管理が行われ、クラフトビールの特徴的な風味と飲みやすさから、国内外問わず多くの人々に愛されています。リピーターも多いこのビールの存在が、醸造所のコロナ禍を乗り越える一助となったと聞きます。

交もбойジャーも、地元ならではの酒であり、私たちの誇りです。たとえ飲酒ができない方でも、地元でこんなに素晴らしいお酒が造られていることを知っていただき、ぜひ地元のお酒を周りの方々に自信を持って勧めていただきたいと思います。



酒販売店
砂野 洋賢さん



交を飲むときは、特に赤身の刺身が食べたくります（堀さん）



田辺のかまぼこで地酒を飲むのがお気に入りです（田上さん）



これからの季節、地酒を飲みながら家族や友人と鍋を囲むのが最高ですね！（砂野さん）



地酒で乾杯!!!!



たなべ営業室
石野主査

人々の地元愛が田辺ブランドを作る

今回紹介した交やбойジャービールは、田辺を愛する人々がつながり、多様な業種が重なり合うことで新たな価値を生み出したブランドです。

この他にも様々なブランドがあり、それらのブランドにも地域の自然や歴史、文化、田辺を愛する人の思いが深く刻まれています。田辺のブランド価値は、その人々の思いがつながり続けることで高まり、さらに地域の魅力を高めていきます。

当室では「たなべ未来創造塾」を創設し、地域課題の解決をビジネスの手法で考える人材育成などに取り組んでおり、交をはじめ、多くの新たなビジネスや人々とのつながりが生まれてきました。私たちも地域に生きる一員として、引き継がれてきた思いを次の世代につないでいく手助けをしたいと考えています。

世界に誇れる味

このクラフトビールは、間違いなく世界レベルの品質とおいしさを感じます。田辺でこんなにおいしいビールが造られているのは、とても誇らしいです。ぜひ味わっていただきたいですね。



飲食店 稲垣 基さん（左）・お客さん 出口 貴広さん（右）



地酒で交わす故郷の話

私の店では、観光客が多く来店されます。まずは梅酒で乾杯、そして地ビール、地酒という流れがおすすめのコースです。海外の方向けに、それぞれの地酒に合うコース料理も考案中です。

お酒を介してお客さんから故郷のお酒を教えてもらったり、逆に田辺の地酒を紹介したりしながら、お互いの地元話に盛り上がることも多く、それならと5、6年前から地元の梅酒や日本酒を中心に揃えました。

どんな料理にでも合いますが、この時期は地元で捕れたハマチのカルパッチョがオススメです。地元のお酒には地元の食材で楽しんでください！

交わる×広がる

地元の酒販売店や飲食店など、様々な方から地酒・クラフトビールの魅力を伺いました。オススメの飲み方も紹介します。地元のお酒を新たな視点で楽しんでみませんか

香りを味わうコツを教えます

クラフトビールは、その多種多様な風味が魅力の一つです。ブルワリーでは、オーソドックスな風味のビールからスタートし、次にコクのあるビール、そして香り豊かなビール、最後に爽やかな香りのビールを味わっていただくことをオススメしています（7ページの①〜④の順）。

また、それぞれのビールとお料理を合わせることで、よりおいしく楽しむことができると思います。

例えば、アメリカのビールにはハンバーガー、ドイツのビールにはワインナーなど、国や地域で合わせるのも一つ。淡色系のビールには白身魚、濃色系のビールには牛肉の煮込みなど、色で合わせるのも一つです。

ブルワリーでは、②コパーにうつぼの小明石煮、③IPAにスモークナッツなどをオススメしています。



ビール醸造所
真鍋 志麻さん



地酒・クラフトビールのほか、
田辺市の地域ブランドはこちら▶

