



醗酵で広がる、人の輪と食の可能性

～生産者の想いとしあわせを、消費者に伝えることを目指して～

ハッピー太郎醸造所

取材・記事/Team1 宇都宮 和・帥 壺・梅田 渥基



琵琶湖に夕日が映える8月下旬の夕方、私たちは滋賀県長浜市の観光名所「黒壁スクエア」の外れにある、「湖のスコール」を訪れた。ここではショップやストア、体験会やイベントスペース等が設けられており、訪れた人々が生産者や作った人の想いや願いに触れたり学んだりすることができるような施設となっていた。

施設内にあるハッピー太郎醸造所店主の池島さんは「想像していたより若い人たちが来た！」と笑顔で私たちを迎えてくださった。施設内で製造した醗酵食品や滋賀県産の食材を使用した料理が味わえる喫茶室で、池島さんの考える醗酵の魅力についてお話を聞いた。インタビューを通して、池島さんの醗酵と琵琶湖に対する熱い想いを知ることができた。

人々をつなぐ道具 「醗酵」

池島さんは、これまで田舎と都会の暮らしを経験する中で「農家から加工品、そして、消費者まで届く点が現実には断絶している」ことに気づいた。農家は、多くの苦勞や疲労を感じながら農業を行う。時には台風などの自然災害に見舞われ作物が全滅し、絶望することもあるそう。だがその分、作物が無事に完成したときの達成感や無農薬作物を作ることに對する覚悟や気力は計り知れないものであるだろう。しかし、加工品に至るまでのそうした苦勞や農家の

想いが、消費者には伝わり辛いという現実がある。値段・生産量・品質など「数字」で表されるものでしか人々に判断されないのだ。

池島さんは「それでも無農薬作物を作りたいという志を持つ農家を見守りたいんです。」と語る。どんな食品にも、それぞれが作られるまでの過程があり、多くの人が関わっている。また、消費者にも無農薬作物を使用した食品を使いたいというこだわりを持つ人々も多くいる。小さな子供を持つ母親や患者など、健康的で安心できる食材を使った食事を摂りたいと思人々たちだ。

誰かのために何かをしてあげたいと願う純粋な気持ちは、農家も消費者も変わらない。池島さんは、そのような人たちの想いや願いを、生産者や消費者との間に立つ存在である醸造家として伝え、つながりを深めたいと考える。

ハッピー太郎醸造所のコンセプトは「醗酵でつなぐ、しあわせ。」消費者に生産者の想いをいかに魅力的に伝えるかを考え、日々事業に取り組んでいる。

心境の変化

池島さんは以前、麹作りは寝る間を惜しんで頑張れば良いものができると思っていたと話す。しかし「年齢を重ねるとつらい部分もあり、また、『自分、麹作り頑張ってますよ』とアピールを周りに人にしていたので、

同業者との良い人間関係を築けなかった。」という。池島さんは当時を振り返り、「見栄を張っていた」と語る。そこには、認められたい思い、満たされない思いがあった。やがて、心境の変化が起こり、麹作りは健康的で楽なやり方で作る方が良いと考えるようになったという。例えば、甘酒を作るとき、琵琶湖の風景、波、匂いに合うかどうか考えて作る。「いかにして酒や味噌を簡単に作れるかどうか試行錯誤し、特別な専門知識がなくても、誰でも麹を使った商品を作ることが可能な製法にしたい」という。これには、人を育てたいという池島さんの思いがある。将来的には次世代の醸造家を見つけないと話す。引き継ぎがしやすい工夫として平易な作り方を編み出す努力をしている。

ラベルから学んだこと

ハッピー太郎醸造所では『どぶろく』の醸造に挑戦している。どぶろくとはお米丸ごとお酒だ。通常のお米の酒は、酒粕とお酒で分離する。どぶろくでは、それを丸ごと飲んでしまうというものだ。現在、甘口と辛口の2種類があり、狐の姿を示すラベルが貼られている。狐は田んぼの守り神だ。写真では左は可愛らしいメスを表すので甘口、右はキリッとしているオスなので辛口としたという。ラベルのデザインは切り絵作家の早川鉄平さんが考案したものだ。どぶろくは最初から甘口辛口の2種類の味

があったわけではなかった。最初はメスの甘口の1種類だけであった。デザインのチームとも相談しながら、オス・メスの両方あった方が面白く、ラベルが生かされると考えて2種類にした。醗酵を通してたくさんの人と交流する中で、創造が苦手だと話す池島さんでも面白いことができるようになったのだと話す。今では、早川さんにラベルのデザインを頼んで、オリジナリティに富んだ面白い酒を作った。「特別な人だけができる仕事ではなく、いろんな人に助けてもらうことで、楽しい仕事ができる」と学んだ。」と仕事の面白さを語ってくれた。

狐の姿のラベルが貼られた『どぶろく』

ハッピー太郎醸造所 池島 幸太郎さん

手作り麹、滋養の無農薬栽培の作物を使った味噌やどぶろく等を作る醸造家。イベント出店や体験会を通して、醗酵や麹の魅力伝える活動も行っている。



取材者 宇都宮 和 (滋賀大学1年生)
帥 壺 (立命館大学3年生)
梅田 渥基 (立命館大学1年生)





バイオパワーで地域内資源循環

～ヌーボー菌が地域、日本の農業を変える!?～

株式会社バイオセラー

取材・記事／Team5 窪園 真那・崔 夢凡・植本 翔太



生ゴミを宝にする 「魔法の武器」

バイオセラーは当初、菌を製造する会社で、取引先企業から「浄化槽の匂いで困っている」という相談を受けたことがきっかけとなり、浄化槽だけでなく、もっと幅広く社会に貢献していく活動を試行錯誤していくうちに今の形態となった。

改正食品リサイクル法により廃棄物を様々な用途に高い割合で再循環させていかなければならなくなった食品関連の企業にバイオセラーの商品は欠かせないだろう。特に着目し

私たちの生活水準は年々向上し、新鮮な野菜や肉・卵・牛乳などの農産物の需要が徐々に高まってきている。一方野菜の葉っぱや果実、家畜の糞尿など、年々大量に発生する農業廃棄物は早急に処理する必要がある。「もったいない」のない世界を実現するために、これらの生ごみや農業廃棄物をどのように処理すればよいのだろうか。

この疑問を持ちながら、生ごみを独自のバイオ菌で分解する生ごみ処理機を製造、販売している株式会社バイオセラーの鈴木さんにお話を伺った。インタビュアーを通して、同社の持続可能な責任あるビジネスへの情熱や、生ごみを堆肥にすることが土壌の改良、作物の栽培に役立ち、食料自給率の向上や「カーボン、モノ」の地域内での循環を知ることができた。



ヌーボー菌の菌床材

成されている複合菌で、それぞれが強力な分解酵素を持つ。処理機は約80%の生ごみを分解でき、残りが残渣として排出される。この目立たない残渣を堆肥、牛糞発酵促進剤、土壌活性剤などに分類させ、農家や牛舎に無償提供している。このように牛糞処理問題を改善し、農家からは「実の付き方がいい」「よく作物が育った」などの声もあるという。そして、他の企業と連携して、堆肥を通して農家と畜産家との距離感を縮めたり、多くの人を巻き込み、「コミュニケーションの機会を増やすことで、地域活性化を促進している」。

バイオセラーは食品リサイクルの循環の実現に向けて、使命感を持って重要な担い手の一角として歩んでいる。

今後の展望

日本では食料自給率の低さが非常に深刻な問題である一方、大半を輸入に頼っている化学肥料の高騰で農家は打撃を受けている。そこで有機農業が注目されている。バイオセラーの生ゴミから生成した堆肥を利用して、有機農業が今後、必要となってくる。「社会でバイオセラーの技術がより必要とされるものになるために、「ゴミ焼却時のCO2を排出しないことを積極的に発信することやバイオパワー（バイオセラーが使っているヌーボー菌で生ごみを処理する能力）で生成された農作物が美味しいという好事例集を増やしていくことが大切」と鈴木さんは話す。

最後に、若者へ向けてのメッセージを聞くと、「世界的に環境への意識が高まっていて、その意識を自分ごと化することが必要です。私たちも若者に向けて、発信していきます」と熱く語ってくれた。

ヌーボー菌で地域を

「発酵」させる

バイオセラーの「ヌーボー菌」は、自然から採取した幾つかの好気性・通性嫌気性細菌で構成

株式会社バイオセラー

2017年創業/従業員10名/滋賀県草津市

業務内容：生ごみを処理し、処理後にできた堆肥を畑に戻して、作物を育てる資源循環サイクルが可能な業務用の生ごみ処理機—バイオパワーの製造販売を行っている。



取材者

窪園 真那 (立命館大学 2年生)
崔 夢凡 (龍谷大学 2年生)
植本 翔太 (立命館大学 1年生)





人と土地が織りなす物語を 次の世代へ

～地域の食、地域の人、そして地域の歴史を
“サイクル”させられるブルワリーを目指して～

株式会社彦根麦酒

取材・記事/Team4 高田元貴・中田名帆子・市田暉昂



好き、を仕事に

暑さもピークを迎えた8月下旬、彦根市石寺町にある、クラフトビール醸造所「彦根麦酒」の営業ディレクター・ブルワーである豊村美久さんを訪ねた。豊村さんは彦根の特色を引き出すクラフトビール作りに携わっている。今回のインタビューでは、彦根麦酒で動めるきっかけや、Uターンして認識した彦根の魅力や思いなどについてお話を聞いた。

豊村さんは彦根市出身で、長年大阪で働いていた。しかし、ビールが好きな彼女は地元でクラフトビール醸造所ができたことを知り、帰省時に訪問。すぐにその世界観に魅了され、「縁があった彦根麦酒へ、他県に行ったことと地元の良さを再認識した」とも理由の一つだという。滋賀県には他にはない人とのつながりがある。また、東京から移住した人の中からは、「引越してすぐに大雪が降り、とんでもない場所に来てしまったと最初は思ったが、ゆとりとした時間を過ごすうちに彦根を選んで良かった」との声も。都会から来た人にも受け入れられる魅力があるのである。

彦根麦酒は、非農用地の活用から生まれた。地元の集落、大学、企業が連携し、地域コミュニティを次世代に繋いでいくこと、彦根産原料100%のクラフトビール作りを目指している。

現在は麦芽かすを活用する仕組みづくりに入り、力を入れているようだ。「この地域にフードロス

削減の思いを同様持つ人がたくさんいるとわかると嬉しい」と豊村さんは話す。大学時代、学外での活動に力を入れていたという豊村さんは「迷ったらやる」を意識し、興味のあることに全力で取り組んだ。「その結果として大切な人と多くつながりができた」と話す。

豊村さんの彦根愛、地産地消の認識、姿勢があるからこそ、1300年前から変わらない石寺町の景色を次世代の地域コミュニティが繋いでいくだろうと取材を通して感じた。

フードロスの削減へ 麦芽かすの再利用

彦根麦酒では、廃棄物を簡単に出さないアップサイクル実現に向けた取り組みが行われている。その一例が、麦芽かすの再利用だ。ビール製造で使われた麦芽の搾りかすは、飼料、お菓子、グラノーラに再利用できるように努力がなされている。麦芽かすは栄養価が高く捨てるのがもったいない。

この麦芽かすの取り組みについては、地元の食材を活かし、「食」で本物の健康と美を追求されている事業者の方々から、賛同していただいている。事業者との縁は、彦根麦酒スタッフの繋がりがきっかけだそう。その事業者に彦根麦酒の麦芽かすを有価物として引き取ってもらい、クッキーやクラフトビールのおつまみとして最適なチップスなどに加工していただいている。醸造所で開催しているイベントにも出店されており、お客様にも好評でいつも完売状態。今後はその商品を定番化させて販売をしていきたいと話す。

「醸造所にいると、このように私たちの事業に共感いただける繋がりや、縁が広がっていくこと

も日々実感し、魅力だと感じるこの一つです」と話す。

麦芽の再利用だけでなく、他にも建物の構造、節水の排水設備、エコバックやエコボトルの推奨など環境に配慮した多様な取り組みが行われている。



入口には訪問された地元企業の冊子が置かれており、共に地域を盛り上げようとする意志が感じられる

個性を醸し出す

それぞれの地域の特色や個性を出すことができる点が、クラフトビールの魅力だと語る豊村さん。原料の個性によって飽きの来ないビールをつくれることができ、「クラフトビールに注目してくれる」と話している。さらに「田舎だからできることがある」と話す。他の地域を知って、自分の地域の良さを知る。田舎には、

都会にはない人の循環が成立しているのでは、と考えさせられた。

彦根麦酒が人とのつながりを大切にしてきたのと同様に、彼女も「一人一人の意見を大切にしたい」と話す。個性というのは人間だけではなく、土地や地域にも存在している。しかし、ここがクラフトビール作りに適しているから、この事業を始めたわけではない」と話されたように、目に見えないような個性だけにどうやればいけない。多くの人と対話を通して個性を認識し、それを地域の還元する。豊村さんが、クラフトビールの魅力の一つは「飲むだけでなく、コミュニケーションできること」だ。考えるように、人と関わることは重要である。将来、彦根麦酒が大切にしている滋賀の個性や魅力が、県内のみならず県外にも普及していくのだろうと感じた。

株式会社彦根麦酒 豊村 美久さん

彦根市出身。長年大阪で勤務していたが、Uターンし、彦根麦酒の営業ディレクター、ブルワーとして働き始めた。現在は、SDGsの一環であるフードロス削減や、麦芽かす活用の仕組みづくりに積極的に取り組んでいる。



取材者

高田 元貴 (滋賀大学 3年生)
中田 名帆子 (龍谷大学 1年生)
市田 暉昂 (立命館大学 3年生)





菜の花と地域の輪

～さまざまな取り組みからより良い環境を～

NPO法人愛のまちエコ倶楽部

取材・記事/Team3東大・中野 葵士

菜の花エコプロジェクト

私たちは菜たね油の製造をされているNPO法人愛のまちエコ倶楽部の伊藤真也さんの元を訪れた。インタビュでは菜たね油の魅力や製造方法、地域での取り組みなどについて聞くことができた。そこでは私たちの知らない世界をたくさん教えていただいた。その内容はどれも興味を惹くものばかりだった。

伊藤さんは東京のレストランで7年働き、ニューヨークへの旅から帰ったあとと自分何ができるかと考え、現在は菜の花館で働いている。そこでは主に持続可能な暮らしを目指して「菜の花エコプロジェクト」の実践を行っているという。「転作田に菜の花を植え、菜たねを収穫し、搾油して菜たね油に」。一見、資源が循環されず、不可逆的な取り組みに感じるが、菜たね油は食用油として学校や飲食店に利用され、廃食油として回収したものがバイオディーゼル燃料を製造。その燃料で農業機械を動かす菜たねを栽培することができる。現在、愛知県にはバイオディーゼル燃料専用のガソリンスタンドがある。300円/Lと高価ではあるが、企業が使うことで環境への取り組みに対してのアピールにも繋がっている。廃食油をリサイクルすることで、可燃ゴミの減量とCO2排出量の削減に繋がっている。また食用の菜たね油は、年に一度の学校給食を通し、地産地消環境学習として伝えられている。一方で、伊藤さんは「天候による影響で作物の育ちが毎年安定する

わけではないため予定通りにならないことも多い。さらに農家やお客様への繋ぎ役として間に入ることが多く調整が難しいといった面もある」と話す。環境にやさしいという反面「どうしても手間がかかってしまった。それでも、「直接的にお客様に商品を使っていたらいい」という実感を持つことができることや地域との協力ができるといったやりがいがある」と伊藤さんは語る。

菜たね油「菜ばかり」

たくさんの工程を経て大切に製造されている油「菜ばかり」。一般に売られているサラダ油などに比べ、体に良い成分が豊富に含まれているのが大きな特徴である。コロナ禍により自宅で料理することが多くなった今、ローカルで作り手の顔が見える点により注目を浴びている。味に関しては一般的なサラダ油に比べ、菜種特有の苦味が少しありコクのある味わいだ。そのため料理に使った量も少量で済む。製造過程では一般のサラダ油は薬剤抽出や脱色が行われているのに対し、「菜ばかり」は無添加・圧搾搾りのため安心安全でもある。

土と暮らしてい

菜の花館がある東近江では地域のモットーとして「FEC」(food・energy・care)で自立する地域を目指している。そのため手段として地産地消などがあり、その取り組みとして活動が行われている。例えば地産地消や農家民泊や農業・里山体験が挙げられる。コロナ前の農家民泊では年間約1500人の宿泊者が滞在し、東近江市内の

50軒ほどの家庭が農家民泊として利用されているという。宿泊者は個人や団体、修学旅行生の他、海外から訪れるお客様もいる。農業と里山体験では、参加費を払い田んぼや農園などを借りて1年間自分でお米や果物を育てることができるといった体験だ。農家のサポートを受けながらできることや、自然にたくさん触れて自ら育てた作物を収穫することが大きな魅力だ。そこで興味を持ち、新たに農業を仕事にする人もいうという。「東近江に住みながら働きたい」という方を支援する空き家サポーターも行政とともに取り組んでいる。コロナ禍の新たな取り組みとしてこれまで行ってきた就農・移住支援の輪を広げ、地域の空き家

を活用し、農業体験とセットで宿泊できる施設であり、キッチンやスペースをレンタルできる「だれんち」をオープンさせた。「今後東近江に移住したい方、就農を目指す方、農ある暮らしに触れてみたい方など誰もがここ地域と繋がりがなることができる、そんな場所になってほしい」と伊藤さんは語る。東近江市ならではの特色を生かし魅力的な取り組みがたくさん行われている。



NPO法人愛のまちエコ倶楽部

伊藤 真也さん

農に携わる仕事をどの思いから5年前に愛のまちエコ倶楽部スタッフに。お隣の三重県から通っている。元々料理関係の仕事に就いていた。好きな食べ物はお米である。



取材者

東 将大 (聖泉大学 1年生)
中野 葵士 (聖泉大学 1年生)



多様性が認められた社会へ

～食を通じた障がい者支援と人々のつながり～

COCCALA BAKE & CAFE

取材・記事/Team2 占野友梨佳・塩原和華・佐藤龍斗



滋賀県甲賀市にお店を構えるパン屋、COCCALA BAKE & CAFE。地元の食材を使い、素材にこだわりながら日々パンを作り続けている。

このパン屋の大きな特徴は、お店を含め、周辺にあるデイサービス、グループホーム、保育園など、甲賀いこいの村という福祉エリアの施設となっていることである。その中でも、COCCALA BAKE & CAFEは、パン屋でありながらも、就労継続支援B型の施設という面を併せ持っている。障害を持った方が、やりたいことができるよう、居場所や働く機会などを提供しているのである。食と福祉という組み合わせ。この裏には、どのような思いがあるのだろうか。私たちは代表の田畑さんにお話を伺った。

心地よい場所づくりのために

前のオーナーから引き継いだというパン屋さん。元々は田畑さんが建築で携わり、このお店を建てたそう。引き継ぎきっかけとなったのは少子高齢化の問題や障害を持った方が心地よく過ごせる場所を作り、「仕事をしたい」と思っている方の働きたい気持ちを無くしてしまうことだけはやめよう」と思ったことがきっかけだと田畑さんは話す。

障害を持つ方の支援として「就労継続支援B型」を取り入れている。出来ないことがあった

時に乗り越えて欲しいという思いがあるため、日々厳しい声をかけることもあるが、そこには障害を持つた方の将来を考えてのことであるという。

現在の事業では、補助金が一切出ない状態で支援を行っているという田畑さん。そのような中で事業を続けることに対して「利用者の人のためになるなら自分たちが頑張ったらい」と話す。

話を聞く中で熱心な気持ちを持って支援に取り組んでいることが伝わり、特に「あきらめなければ失敗ではない」という言葉は、取材を通して私たちの心に響いた。

現在COCCALA BAKE & CAFEでは、地域をつなぐ交流の場として店舗のスペースをイベントやレンタルスペースとして貸し出しを行っている。しかし実際は、イートインスペースとして利用されることが多く、このスペースだけを使った地域交流はほとんど行われていない。

田畑さんは、近くにある保育園やデイサービスとの交流を大切にしている。保育園の給食に

未来を見据えて

障害を持つ方の支援をする上で、難しいと感じる点について聞くと、利用者の方と保護者の間にギャップが生まれることと田畑さんは話す。もちろんどちらも本人を大切に考えているという点においては同じ思いだが、厳しい言葉をかけることもあるため、接し方に関するところで考え方に違いが生じることもあるようだ。

ギャップという点に関しては、現代社会においても同様のことが言えるだろう。障害といってもさまざまな種類があり、多くの人が何かしらの障害を抱えているという。その多様性を認めた上で、偏見を持つのではなく、それぞれの才能や良いところを見ようとする人が増えてほ

しい、という田畑さんの思いが、当たり前となる日が来ることを願っている。

スペースを越えた地域貢献

現在COCCALA BAKE & CAFEでは、地域をつなぐ交流の場として店舗のスペースをイベントやレンタルスペースとして貸し出しを行っている。しかし実際は、イートインスペースとして利用されることが多く、このスペースだけを使った地域交流はほとんど行われていない。

田畑さんは、近くにある保育園やデイサービスとの交流を大切にしている。保育園の給食に



COCCALA BAKE & CAFE

田畑 義和さん



ミライキックス株式会社代表取締役社長。もともとは建築業中心の生活を送っていたが、地元の企業としてさらに踏み込んでいきたいという思いから、障がい者支援も進めている。さまざまな困難を乗り越え、自ら動くということを大切にし、社長である今も働く姿を見せ続けている。

取材者

占野 友梨佳 (龍谷大学1年生)
塩原 和華 (立命館大学2年生)
佐藤 龍斗 (滋賀大学1年生)

