

鈴木成宗さん

(「伊勢角屋麦酒」社長)

世界に誇れる伊勢のビールを作る

全国のあちこちでクラフトビールを見かけるようになった。ビール大手も参入の動きがある。その中で伊勢発の素晴らしいクラフトビールが世界から評価を受けている。「伊勢角屋麦酒」の誕生と、クラフトビール作りの哲学を聞いた。

——「伊勢角屋麦酒」のルーツは、戦国時代から続く伊勢の茶店だったそうですね。

弊社は一五七五(天正三)年に創業した餅屋でした。私で二十一代目です。

——四百四十二年も続く餅屋の跡取りである鈴木さんがビールを作り始めるまでどんな物語があったのでしょうか。

そもそも弊社は、お伊勢参りに訪れる旅人にお茶を振る舞う小さな茶店でした。このあたりが二軒茶屋という地名になったのは、弊社「角屋」と「湊屋」という二軒の茶屋があったからと伝わっています。

たように感じたのかもしれませんが。東北大学農学部で海洋性プラシントンの研究をしていて、競争相手は海外の研究機関。知見を得るため、海外の文献にあたることもありましたから。



●すずき・なりひろ 1967年生まれ。東北大学農学部卒業。三重大学大学院博士課程修了。家業である伊勢の餅屋を継ぐと同時に、微生物の研究の楽しさが忘れられず1997年に地ビール製造販売とレストラン業を始める。手がけるビールの評判は世界的にも高く、数々の賞を受賞している。

私が大学を卒業して家業を継ぐために帰郷したのが

二十数年前。当時「角屋」は父の個人商店でした。二軒茶屋餅と呼ばれる茶菓子のきな粉餅を作りながら、味噌と醤油の醸造業も細々と続けていたんです。

いま振り返れば、幼稚な考えなのですが、餅屋の世界をとて狭く感じていました。朝から餅を作り、茶店で売って終わり。半径数百メートルの中で完結する世界に閉塞感を覚えて、息が詰まった。「角屋」で働き始めたのですが、すぐに飽きてしまった(苦笑)。

大学時代はインターナショナルで刺激的な環境に身を置いていたから、なおさら狭い世界に閉じ込められ

伝統も、先端も

——大学時代には家業を継ぐと決めていたんですか？
それが大前提でした。だからこそ、徹底的に好きなことに取り組もうと思った。大学時代にやったことといえば、研究と空手だけ。空手部の主将として全国大会で二位になるほど稽古をしました。

——空手とプラシントン研究とは幅が広い。

そうですね。でも、それが私の性に合っているようです。餅屋や味噌、醤油業は昔ながらの商売です。そこはかたくなに伝統を守っていきたい。

醤油や味噌は、発酵の過程で空気中に存在するさまざまな微生物が入り込む。だから天然の環境が重要になってくる。私は醤油や味噌の醸造は農業的だと考えているんです。農業は、土を耕して、種をまき、水と肥料を与えると、日光や土の中の栄養など自然環境が作物を育ててくれます。人はそのお手伝いをするだけです。味噌、醤油の醸造業も似たところがあり、大豆を蒸して麹菌をつけたものを昔から使い続けている木樽に仕込むと、そこに住み着いている微生物が発酵を