

がんばれ!!



新連携・地域資源活用・農商工連携

第51回

宮崎の地域資源を利用した 自家培養酵母による地ビール造り ～世界で通用するビールを目指して～

独立行政法人中小企業基盤整備機構 経営支援部 経営支援課

向井 征太郎

紹介事例の概要

企業名	宮崎ひでじビール(株)
認定区分	地域産業資源活用
認定事業名	SPG膜精ろ過技術と宮崎県農産物を利用したビール・フルーツ発泡酒の開発と販路開拓
認定日	平成25年2月4日

・発泡酒を製造している。同社最大の売りは、第1次地ビールブームが去り業績が思うように伸びない中、平成18年に開始した「酵母の自家培養技術」導入で可能となった「スッキリとした味とキレが特徴」のラガー系ビールだ。「太陽のラガー」が、「ジャパン・ビアフェスティバル大阪2014」で大阪市長賞を受賞するなど、地ビールコンテストにおいても、各種商品が数々の賞を獲得している。

◇ 宮崎県延岡に立地する地ビールメーカー

平成6年の酒税法改正で、ビールの年間最低製造量が引き下げられたことにより、全国各地に小量生産の地ビールメーカーが続々と誕生した。

今回紹介する宮崎ひでじビール(株)もこうした地ビールメーカーの一つで、宮崎県北部の延岡市に位置する祖母傾国定公園・行籐山（むかばきやま）が間近に迫り、森をぬうように清流が流れる豊かな自然の中に立地している。

行籐山から湧き出す良質な天然水を仕込水に用いて、宮崎県の大自然をイメージしたビール

◇ 常温流通可能な地ビール開発の取組み

同社の地ビールは、ろ過により酵母を除去しない、いわゆる無ろ過の商品のため、品質管理上冷蔵流通が必要といった流通面での課題を抱えており、賞味期限も短いため、自ずと販売可能数量も制限されていた。

そこで同社は、宮崎県の地域資源である「SPG膜」を組み込んだビールろ過装置を開発し、ビール酵母を除去することで、常温流通可能な地ビールの開発に取り組んだ。SPG膜は、宮崎県工業技術センターが開発した火山灰シラ



行籐山とひでじビール醸造所

スを原料にしたシラス多孔質ガラスである。ナノ～マイクロサイズの均一な微細孔を自由にコントロールできる多孔質膜で、精密ろ過など幅広い用途が期待される素材である。



ビール仕込室

◆ 地域資源認定の経緯

常温流通可能な地ビールの開発を目指していた同社の梶川ビール事業部統括部長（以下、梶川部長）は、中小機構が宮崎県中小企業団体中央会と連携して実施したセミナーで、地域資源活用事業の存在を知った。

同機構の伊東チーフアドバイザー（以下、伊東CAD）のアドバイスも受けながら、「SPG膜精密ろ過技術と宮崎県農産物を利用したビール・フルーツ発泡酒の開発・販路開拓」に関する事業計画を策定し、平成25年2月に地域資源活用事業計画の認定を受けた。

◆ 認定後の事業展開

認定後は、宮崎県高原町で育てられた二条大麦を用いた「穂倉金生（ほくらきんなま）」を皮切りに、宮崎の地域資源を利用したフルーツテイストの発泡酒「宮崎日向夏ラガー」「宮崎きんかんラガー」「宮崎ゆずエール」など、7種類の常温流通可能なビールや発泡酒を商品化した。なお、日向夏（ひゅうがなつ）・きんかんは、宮崎県が日本一の生産量を誇るフルーツである。

「大手ビールメーカーの商品と差別化を図るため、希少性、多様性、つくり手との距離の近

さを売りにした商品開発に取り組んでいる」（梶川部長）

販路開拓では補助金を活用し、流通業界関係者が多く来場するスーパーマーケットトレードショーに出展した。この首都圏での展示会で大手卸企業との接点生まれ、取引に繋がった。従来の冷蔵流通が必要な地ビールは小ロットでの直販が中心であったが、常温流通可能な地ビールの商品化により、大手卸企業を経由した大ロットでの商品流通も可能となり、販路の間口も広がっていった。

伊東CADからも、事業計画の実現に向け、目的にあった商談会の紹介、商談の仕方のアドバイスなど支援を受けた。「事業計画を認定という形で対外的に公表したこと、認定後も伊東CADによる事業計画の進捗確認があることで、モチベーションを継続でき目標売上も順調に達成中である」（梶川部長）



宮崎の実り（フルーツテイストの発泡酒3本セット）

◆ おわりに

同社では、現在、宮崎県産の大麦麦芽100%の常温流通可能なビールを新商品として開発中である。自社で開発した発酵装置・乾燥装置を用いて、大麦麦芽を自社工場で加工・乾燥させ、香りの良いひきたてコーヒーのような新鮮なビールの開発に挑戦している。

現在、取引先は国内に留まらず、欧州・アジア・米国など海外にも拡大している。地元宮崎の風土を最大限に生かし、世界に通用するビール造りを目指し日夜努力を続ける同社の今後に期待したい。