

祖師谷の畑でビール麦を栽培して 世田谷生まれの地ビールを販売

世田谷しばりん酒店
代表 田中 伸明さん

広大な農地を最大限に活用するため 世田谷産の地ビールを造ろうと閃いた

『世田谷しばりん酒店』では、祖師谷で栽培した大麦で造ったオリジナル地ビール『世田谷SHIBARIN BEER』を販売しています。代表の田中伸明さんは江戸時代から代々続く農家に生まれ、大学卒業後、農協に就職。13年間勤めた後に退職して家業を継ぎ、2008年から『世田谷しばりん農園』でトウモロコシ、枝豆、ニンニクなどを生産していました。

田中さんの農地は3000㎡あり、野菜だけを作るには広すぎて管理が大変で、何か他のものに活用したいと考えていたそうです。農地の4分の1くらいで野菜を栽培、残りの4分の3は果樹を植え、ワインぶどうに挑戦したこともありましたが、労力的にも経営的にも厳しくて断念。そんな田中さんの転機になったのは、2020年4月に農業の勉強の際に訪れた群馬県川場村の地ビールだったといいます。「利根沼田地区で農業研修を受けた後、寄り道した川場村の道の駅でKAWABA BEERという地ビールを買って帰りました。それを翌日に飲んだら、とてもおいしくて感動したのです。このとき、自分も地ビールを造ってみようという気持ちが湧いてきました」。

「土を掘り返して、作物を栽培して、売って、そのくり返しだけではなく、何か農業プラスアルファのものがあればいいなあ、お酒を造ってみたいなあ、と考えていたこともあって、自分の畑で栽培した大麦でビールを造って販売することができないか、と閃いたのです。劇的な出会いでした」と田中さん。川場村の地ビールがきっかけで、自分の農地で育った大麦が原料の世田谷産ビールを販売したいという目標が生まれました。

約12年間、農業をしていましたが、麦の栽培は未経験だったため、まずはビール麦の産地として有名な栃木県南部の農協にお願ひして、約8か月間、修行をしたそうです。その後も、メールで作業内容などのアドバイスをもらいながら、大麦の栽培をスタート。

おいしい地ビールを提供して 世田谷のお土産としての認知度を高めたい

大麦の栽培を始めて最初の1年目は、農地の3分の2でテストをしたところ、収穫量はわずか260kg。「広い畑を一人で管理するのは体力的にもきつく、雑草が生えてしまったのが原因だったと思います」。農業をやっている親族に手伝ってもらって作業を改善したところ、2年目は農地を全部使って1600kgの大麦の収穫に成功。しかし、ビール製造を委託するビール工場探しに苦労したといいます。

工場を探し始めてから約1年、ようやく河口湖にある富士桜高原麦酒さんに委託できました。「おいしさにこだわり、2023年4月に私の農地から生まれた祖師谷ラガーが完成！できあがったビールを飲んだときは感動しました」。

世田谷区祖師谷に生まれ育ち、農地を相続した田中さんは、それをチャンスだと捉え、この農地で皆さんに喜んでもらえる商品を造りたいと考えて、世田谷区の畑から発信できる地ビールを造りました。現在は田中さんの酒店のほか、JA東京中央ファーマーズマーケットの二子玉川・千歳烏山・荻窪、さらに世田谷区給田の中村屋酒販でも販売。樽生ビールを飲食店に卸すことも考えているそうです。世田谷区の地域のイベントにも積極的に出店していて、「世田谷といえば『世田谷SHIBARIN BEER』と認知され、地域の方においしく飲んでいただき、世田谷のお土産として贈ってもらえるような商品にしていきたいですね」。



祖師谷ラガー（白ラベル）、川場村の米を副原料に使った祖師谷&川場ビルスナー（グリーンラベル）の2種類。2024年10月以降に新しくエールビールも発売予定

住宅街に現れる壮大な麦畑。約1万5000本のビールが製造できる。

世田谷しばりん酒店 | 祖師谷2-3-3
TEL : 03-3483-7971 <http://www.shibarinfarm.com/>

