

オールオオタでクラフトビール造りに挑む ——有限会社大鵬の事例から——

東京都大田区の産学連携にて製品化された2種類のクラフトビール

2019年10月1日、東京都大田区の産学連携にて製品化されたクラフトビール「華香 HANAKAー大田のかほりー」シリーズとして、2種類のクラフトビール「山のかほりー池上梅園ー」と「海のかほりーふるさとの浜辺公園ー」が発売された、企画・製造・販売は有限会社大鵬（大田区西蒲田）である。

「山のかほりー池上梅園ー」（右）と「海のかほりーふるさとの浜辺公園ー」（左）



出所：羽田バル

「山のかほりー池上梅園ー」は、東京バイオテクノロジー専門学校（大田区北糀谷）と株式会社羽田麦酒（大田区多摩川）との産学共同研究から誕生したクラフトビールである。大田区立池上梅園の梅から採取した培養液をビール醸造させた結果、独特の香りを持つクラフトビールが誕生した。原材料には梅が入っていないものの、酵母の力強さの影響もあり、梅のテイストが残る仕上がりである。また「海のかほりーふるさとの浜辺公園ー」は老舗海苔問屋「川島屋」（大田区大森本町）の高級海苔を原料に使ったクラフトビールである。原材料には厳選された焼き海苔を入れている。

大鵬は1961年に東京都文京区にて中華料理大鵬として開店。2016年、大田区西蒲田にて、大田区で造られたクラフトビールが飲めるレストランとして「羽田バル」の営業を始め、羽田麦酒と協業し企業、自治体、組合等と連携して多種多様なクラフトビールを企画・製造・販売している。2019年10月には市ヶ谷で、2020年には羽田にオープン予定のレストランの運営も行う予定だ。

今回は、有限会社大鵬 代表取締役 大屋幸子さんに大田区発のクラフトビール誕生秘話を伺った。

有限会社大鵬 代表取締役 大屋幸子さん



出所：筆者撮影

夫の父が創業した中華料理店から出発し、羽田バル開業へ

大鵬は、元々夫の父が品川区の大井町でスタートし、やがて文京区の東京大学のそばで、中華料理店を経営していたのがルーツだ。大屋社長は世田谷区出身。家庭の事情で16歳から自活していた。

「高校を卒業してしばらくは東京ドームでビールを売ってたんですよ。それがまわりまわって、またビールを売っている。不思議なご縁です」と語る。

現在、西蒲田で羽田バルというレストランを構えているが、中華料理店としての営業は行っていない。しかし夫の父が作った店舗の名前を残したいということで、会社名はそのまま

にした。またもう一度、大鵬を文京区でオープンさせたい、という夢もある。夫は現在、流通サービス会社に勤務しているが定年退職後の道としても考えている。

大屋社長が現在の形態で経営を始めたのは 2015 年。その前は保険会社に勤務していた。しかし、金融機関のために兼業ができない規則になっていた。

最初は夫の父が代表権を持っていたが、スタートして 1 年半くらいで大屋社長に代表を交代した。「引き継ぐ代わりに自由にさせてもらったんです」と当時を振り返る大屋社長。大屋社長自身、子供は 3 人おり学費もかかる。夫の両親も経済的に大変な状況で、それを丸ごと抱えた。大変な覚悟だったと言えよう。

大田区発のクラフトビール提供で、他店との差別化を図る

羽田バルは、すでに店舗は出来ている状態だったという。保険会社に勤務している頃の顧客から、羽田麦酒の工場の話聞いた。工場長によると、もともと大田区には特産品が少なく、魅力を伝えきれていない。そのためにクラフトビールを造り、ビールを飲んでもらい大田区を観光の通過点ではなく楽しんでもらう場として店舗を開業したいと考えていた。しかし、店舗をやる予定の人が逃げてしまった。そこで、「では、やりましょうか」と大屋社長がもちかけたのが、きっかけだった。当時、蒲田のことは右も左もわからない状態だったという。

蒲田というのは、もともと町工場が多い地域で、職人たちが勤務後に飲食を楽しむ場所として飲食業が発展した。立ち飲みで安く提供している店舗も多く、かなりの激戦区だ。

その中で、羽田バルは大田区発のクラフトビールを提供する店として、他店との差別化を図っている。

「クラフトビールは原価が高いので、蒲田の町と合致するかどうかはわからない状態で始めました。最初は話題にしてもらえましたが、手探りでここまでできました」と大屋社長。1 年くらいで飲食店としては及第点のレベルまで達したという実感はあった。ただクラフトビールがなかなか売れない。ビール工場の営業に問題があると感じ、自らが営業にまわって PR に注力した。

営業的な成功の端緒となったのは、大田区の男子プロバスケットボール「アースフレンド東京 Z」を冠にしたビールを造ったことだった。スポーツとビールの相性が良かったということも功を奏した。その頃から東京バイオテクノロジー専門学校との産学連携もスタートした。

2018年には「黒湯ビール」を開発した。大田区は都内最多の約40軒の銭湯がある。国際空港である羽田空港の利用者は多いが、大田区に滞留する人は少ない。「外国の方はビールが好きだし、お風呂文化も面白がってもらえる。大田区にもっと来てほしい」という大屋社長の願いから出来たのが「黒湯ビール」だ。

大田区の源泉「黒湯」から発想した黒湯ビール



出所：大田区浴場連合公式サイト

大田区の源泉として黒湯がある。黒湯は、フミン酸などの有機物が含まれることによって透明度の低い（10cm程度）黒褐色の湯のことだ。大田区役所や大田区商店街連合会は時折、黒湯の色にちなんだ「おおた BLACK キャンペーン」を実施し、消費拡大や観光客誘致を図っている。

そして「黒湯ビール」は大田区が「これこそが大田のお土産」と銘打つ製品・商品（事業者）を表彰・PRする事業の「大田のお土産100選」で2018年奨励賞を受賞した。

広域連携とオールオオタで大田区の魅力を発信するクラフトビール造りを

さまざまなハードルを乗り越えて開発してきた大田区のクラフトビールだが、今後の展開について聞いてみた。

一つ目は広域連携によるクラフトビール造りの試みである。「山形県長井市との連携でフルーツを使ったビールを開発し、長井市と大田区で販売しています。このような事例をどんどん展開していきたいですね」と大屋社長。大田区産原料の地ビールに長井中央青果で作っている100%フルーツジュースのラ・フランス（洋梨）、紅玉、王林、ふじ（林檎）が入

り、フルーティーで軽やかな味に仕上がった。

現在は長井市産の「馬のかみしめ」（山形県で古くから栽培されてきた青大豆の一種で、平豆で馬の歯痕が付いたようなシワがあることからこの名前が付いた）を使ったクラフトビールの開発を手掛けている。

長井フルーツビール 4点



出所：羽田バル

二つ目は大田区の地域資源を活かしたビール造りだ。「大田区には地域資源がたくさんあります。たとえば文京区も文豪の町として有名ですが、大田区にも馬込文士村があります。その他にも池上本門寺や多摩川台古墳、大森貝塚もあります。そういったものを活かす手法を考えたい」と大屋社長は語る。

馬込文士村は、大正後期から昭和初期にかけて、東京府荏原郡馬込村を中心に多くの文士（作家など文筆業に携わる人々）や芸術家が暮らしていた地域だ。現在の東京都大田区の山王、馬込、中央の一带である。尾崎士郎、川端康成、宇野千代、佐多稲子、村岡花子、萩原朔太郎、室生犀星、三好達治など世界的にも著名な作家や小林古径、川端龍子、伊東深水などの日本画家が住んでいた。

池上本門寺は、日蓮宗の大本山で日蓮聖人入滅の霊場であり、また布教の殿堂として現代にその法灯を受け継いでいる。

また、多摩川台古墳は、多摩川下流域左岸の台地上に分布する古墳時代後期の古墳群である。大森貝塚は、品川区から大田区にまたがる縄文時代後期 - 末期の貝塚であり、アメリカの動物学者 E・S・モースによって発見、発掘された日本考古学上最初の遺跡である。

このような豊富な地域資源のゆかりのある場所で酵母を採取し、クラフトビールにしていきたいと意気込みを語る。

それにあたっては「オールオオタ」で臨みたいと大屋社長。「ビールとビールグラス、コースターなどをセットにしてお土産にしたいですね。それによって大田区の産業の活性化を図りたいです」と語る。

現在販売しているクラフトビールは、パッケージのデザインや印刷、酵母の採取も大田区所縁の企業やデザイナー、学校とコラボレーションをしている。

今後は、ビールにまつわる様々なアイテムも大田区で造ってセットにすること、ビールの製造過程においても、大田区の障害者施設で行い雇用創出に寄与できれば、と考えている。

様々なステークホルダーとの WIN-WIN の関係を構築してクラフトビールを造りたいと語る大屋社長。今後ますますのサクセスストーリーを大いに期待したい。

<参考資料>

羽田バル公式サイト

<https://akr2489091263.owst.jp/>

羽田バル Facebook ページ

<https://www.facebook.com/hanedabar/>

大田のお土産 100 選 2018 年奨励賞

<https://www.pio-ota.jp/miyage/2018-item-03.html>

大田区浴場連合公式サイト

<http://ota1010.com/>

アースフレンズ東京Z

<https://eftokyo-z.jp/>

動画「長井フルーツビール・デビュー！」

<https://www.facebook.com/hanedabar/videos/185648449024687/?v=185648449024687>

文 奥山 睦 (Mutsumi Okuyama)

编辑修改 JST 客观日本编辑部