平成３０年度　ふるさとものづくり支援事業

市町村名		山形県西川町
事　業　名		西川町特産品を活用したクラフトビール等の開発
企業等概要	企業等の名称	西川町総合開発株式会社
	代表者氏名	代表取締役　髙橋　勇吉（西川町副町長）
	所 在 地	山形県西村山郡西川町水沢 2304
	連 絡 先	0237-74-2100
	Ｕ Ｒ Ｌ	http://www.gassan.co.jp

令和元年 12 月現在

【事業者概要】

雇用確保と地域産業振興を目的に、ふるさと創生事業を活用して平成３年に設立された第３セクター。事業内容は、道の駅運営（売店、レストラン、温泉）、自然水・ビール製造販売、公共施設運営管理、病院事務などの受託。

【事業概要】

◇背景・経緯

近年、町特産品の果実「コクワ（サルナシ）」の生産量が販売単価の安さや生産者の高齢化等により減少していた。

コクワを原材料としたクラフトビールと、町の木「ブナ」のチップ材でくん製した麦芽を使用したラオホビールという新たな特産品を開発・製造することで、コクワの生産拡大及び知名度向上、町のブランディング効果、関連産業における雇用創出など、地域産業の活性化を図る。

≪原料の「コクワ」≫

◇開発概要

・コクワは栄養価の高い果実であるが、香りが乏しいため、アロマホップで補うことにより、泡持ちが良くフレッシュ感のある「コクワビール」が完成した。
・日本の名水百選である「月山自然水」を仕込み水として使用している。
・ラベルやロゴデザインは県内にある東北芸術工科大学の教授及び学生が担当。ラベルには月山湖など町のモチーフを配し、若い世代が手に取りやすいデザインとなった。

≪大学生がデザインしたラベル≫

【成果】

◇特徴・地域性

・新商品のメディア露出が増えたことで、コクワ及び町の認知度向上にも貢献。
・全国のコクワ生産者等が一同に会する「全国こくわサミット」へ生産者・町とともに参加し、積極的に情報交換を図ることで、生産者への波及効果があった。

・地元生産者が意欲的に栽培に取り組みはじめ、原料のコクワは 100%地元産で賄うことができている。またコクワの新規就農者も１名生まれた。
・コクワの生産量は年々減少していたが、当該事業を契機に、活動を休止していた生産者組織が再稼働するなど、生産拡大に向け自主的な取り組みが始まった。
・当該事業のほかにも、コクワの葉を使ったお茶の開発が始まるなど、特産品のコクワに改めて日が当たるきっかけとなった。

◇商品化・販売先

・「コクワビール」は、商品価格 633 円（税込）。令和元年５～９月の生産量は 1,580 本及び樽 40ℓ（4 本）。９月までの販売量は 1,260 本。
・道の駅「にしかわ」併設のレストランや、近郊の道の駅などで販売中。
・認知度向上のため「全国地ビールフェスティバル in 一関」や、町が友好関係を締結している東京都品川区の不動前駅通り商店街で開催される産直市など、全国各地のイベントに出店販売。
・「ラオホビール」は令和２年１月から醸造を開始し、令和２年３月販売予定。町の木「ブナ」のチップ材でくん製した麦芽を使い、自然豊かな町のイメージアップを図る。

≪コクワビール≫

≪イベント出展の様子≫

【今後の展望】

・「コクワビール」は当面、月 400 本製造販売（年間 1,600～2,000 ℓ）の予定。今後 1～2 年では、配送距離の短い近隣の道の駅での販売量を確保し、年間 6,000～10,000 ℓの製造を目指す。
・「ラオホビール」は初年度で製造販売量 6,000～10,000 ℓの見込み。
・両ビールとも、無濾過方式の製造品（生鮮食品）のため、物流コストを考慮したチルド物流網の構築が必要。
・現在のボトルコンディショニング（瓶のなかで発酵・熟成させる方法）では、製造量の増加が図れないため、タンク内で発酵・熟成させる製造方法を開発し、量産化に向けた計画を進めたい。
・現在、ブルワー（ビールを醸造する職人）が１名しかいないため、今後の育成が課題。
・東北芸術工科大学とは、当該事業をきっかけに、今後、他の商品についても統一的なデザイン化を図り、西川町ブランディングとして展開予定。