

この町で育つ
新たな物語。



IWANAI TOWN BRANDING
22
First Step
- BRAND STORY BOOK -

岩内町からの挑戦

Asparagus
Craft beer
Japanese sake



北海道の 西積丹に位置する 岩内町

IWANAI TOWN

星降る海を望む絶景、

歴史情緒をたたえた街並み、

人々のあたたかな心。

岩内には海があり、

山がある。

豊かな風土と、

紡いできた歴史がある。

岩内だから、

つくれるモノがある。

岩内を愛する「想い」と

困難を厭わぬ「勇気」を乗せ

3つの物語が綴られてゆきます。

挑戦は、一步ずつ前へ。

確実に、そして着実に。

岩内のおはなし、第二弾です。

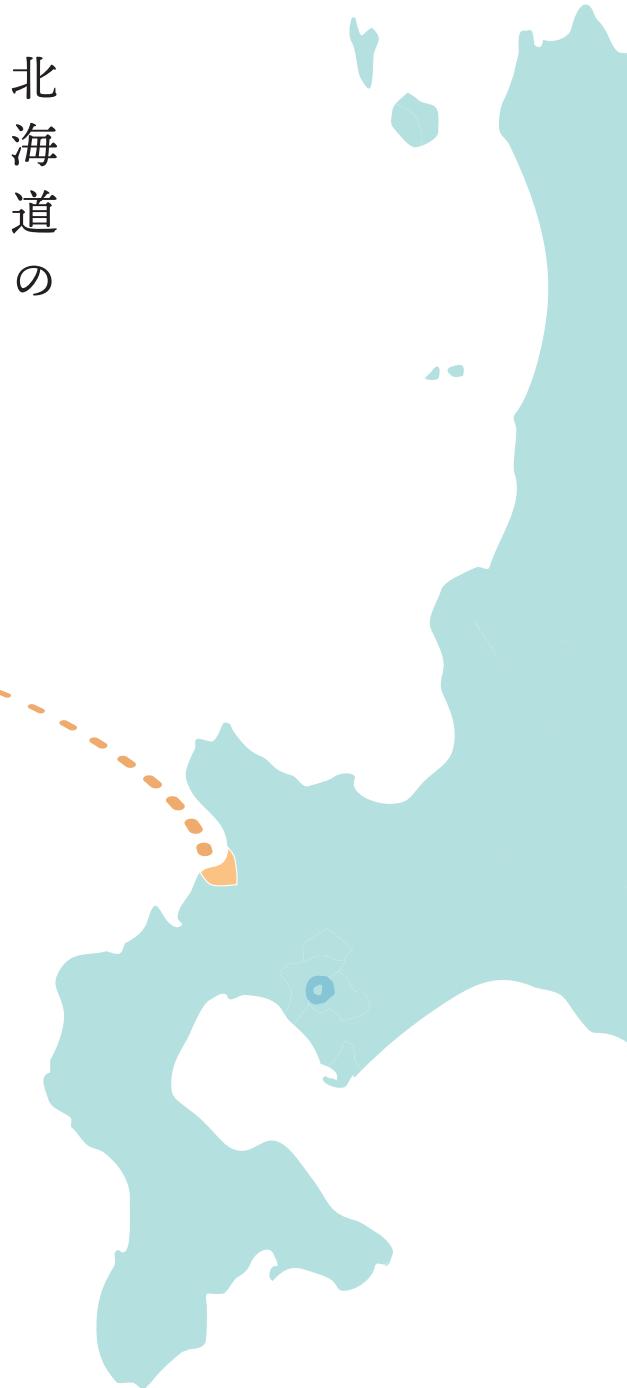


いわないオートキャンプ場マリンビュー

岩内港や積丹半島が一望できる高台にあり、オートキャンプ場から見る景色は別格です。

弁慶の刀掛岩

弁慶が休息した際、岩をひねって大刀を置いたという伝説や海岸で釣りをする際に大刀を掛けた这样一个的な伝説が伝えられています。



『野生ホップ発見の地』

ならではの

クラフトビール造り



クラフトビールは、
へえ～がいっぱい。

情熱をもって造り上げた一杯で、
今夜も I W A N N A B E E R !

岩内は、野生ホップが初めて発見された地。2021年から岩内でホップの試験栽培が始まりました。

栽培に携わっているのは、岩内の農家 山本俊紀さん。栽培2年目の2022年、町内で宿泊業を営む傍ら、新たにクラフトビールの醸造をスタートさせたいわない高原ホテルの若旦那・荒井高志さんと運命的な出会いを果たします。

世界でも珍しい、
ブルワリーに泊まれる施設

荒井高志さんがクラフトビール造りを目指したきっかけこそ「野生ホップ発見の地・岩内」という歴史でした。

「久々に故郷に戻ったのが10年ほど前。町の観光に関わるうち、原料になるホップと海洋深層水に恵まれながら、どうして岩内の人たちは誰もビールを作らないんだろう。勿体ないなって思っていました。その時は、まだ他人事でしたけど」と、当時を振り返る荒井さん。

新型コロナ感染拡大前、語学留学先のハワイでブルワリーを巡った時に、自分がその役割を担えると確信。以来、沢山のブルワリーを訪問して研鑽を積み、試行錯誤の末に、2022年7月、イワナイブルワリー&ホテルをオープン、岩内初のクラフトビール販売を開始しました。



2022年に醸造したクラフトビール



荒井高志さん(中央)、田中康太さん(右)

「ホップ発見の地 岩内」を、
もっと多くの人に
知つてもらうために
と思って」



ホップと山本俊紀さん

挑戦を続ける人

たなか こうた
田中 康太さん

現在ブルワーとして醸造に携わっているのは、ご自身も大のビール好きという田中さん。「醸造で一番気を遣うのは、衛生管理。酵母は生き物ですからね。雑菌が入ると酵母が弱ってしまって、上手に発酵してくれないんですよ」酵母は、ビール造りの一番の肝。岩内の海洋深層水を仕込み時に注ぐことで酵母の働きが良くなり、アルコール生成が促進されて芳香性も高くなるそう。原料となる麦芽はもちろん、発酵温度帯や熟成させる期間によっても香りや味わいが変わるクラフトビール。その繊細な作業すら、楽しんでいるように見えました。



原料となる麦芽。この状態から発酵を経てビールとなる。

「1つ嬉しいニュースがあって。クラフトビールのコンテスト『ジャパン・グレートビア・アワーズ 2023』で、うちの3つのビールが賞をとったんです。でも、これで満足したら成長は無いじゃないですか。ビールが好きな人はもちろん、苦手な人にも美味しい飲んでもらえるビールをつくるために、更なる高みを目指していきます」

岩内の気候風土を

映し出した新た

銘酒の誕生

大地の息吹がこだまする
唯一無二な、地酒の味わい。



酒米作りが、
このプロジェクトの
第一のステップ。

『ここでしか出せない味』
を追い求めて。

2021年、岩内初の酒米栽培に携わったのは、150年以上続く農家の4代目、若林善廣さん。
完成した酒造好適米『彗星』は、米の粒が揃っていて精米時の砕けも少なく、素晴らしい品質だったと製造を委託した酒造メーカーから高評価でした。

「自分で育てた酒米が美味しい日本酒に形を変えたことに、とても感動しました。これからも新たな酒造りに協力していけたらと思います」

仕込み水に使用したのは、岩内岳の伏流水と、日本海・岩内沖7.8km、水深300mの地点から取水する海洋深層水です。
【山】【海】と、仕込み水ごとに2種類の日本酒を製造し、更に、製造過程で生じる酒粕を使用した甘酒も完成。



岩内岳と若林善廣さん

山の幸・海の幸に 馴染む味を。

どこか、遠くの街で。

ワインを思わせるフルーティーな飲み口の「山」は、雑味のないスッキリとした味わい。チーズ等のおつまみと一緒に味わうのがおすすめ。

一方「海」は、お刺身をはじめとした食事と合わせることで互いを引き立て合う「食中酒」に仕上がりました。

山の幸・海の幸にそれぞれ馴染むのは、表面的な味わいでは語ることのできない『ストーリー』を持つているからなのです。



2022年1月に醸造した日本酒「山」と「海」

誰かの心にも、
この美しい景色を映したいから。



『アスパラガス』が繋ぐ 青年の夢と岩内町の挑戦

次々と浮かぶ、
未来の設計図。

この町の可能性を信じて、
一歩ずつ前へ。



「自然が好きだったんです」

岩内町に来たきっかけを穏やな口調でそう話してくれたのは、地域おこし協力隊として2021年の夏に岩内町にやってきた木村秀彬さん。

生まれも育ちも東京の木村さんが自然と触れ合うようになったのは、大学の山登りサークルに入った事がきっかけだったみたいです。

いつしか「週末だけ自然に触れるのではなく、自然の中に身を置きたい」と考えるよう。地域おこし協力隊の制度を知ったのは、新規就農の手段を探っている最中のことでした。

「協力隊を募集しているところは北海道各地にあつたんですが、山があって、海があって、温泉があって。町がコンパクトにまとまつた、岩内町を選びました」

アスパラガス発祥の地で挑む
ホワイトアスパラガス栽培
木村さんが岩内町で挑戦しているのは、ホワイトアスパラガス栽培。【日本で初めてアスパラガスの栽培に成功した場所】岩内町の、新たなチャレンジです。

地元農家や様々な専門家からのアドバイスを受け、2021年の土壤改良から本格始動。

2022年の春、遂に240株のホワイトアスパラガスの植え付け作業が実現しました。

作付面積が一反ほどとはいえ、溝掘りも堆肥の漉きこみも全て手作業というには、かなりの重労働だったはず。

「友人に手伝つてもらひながら、何とかこなしました」と、木村さん。



木村秀彬さん

春の収穫を待つ今の気持ちは「枯れていなきゃいいなって。ワクワクよりもドキドキ。緊張しています」無事に収穫する事はもちろん販売やブランドイングにも力を入れていきたいと話す、その謙虚で穏やかな表情の奥には、静かに燃える闘志が漲っているようでした。

100年越しの想いを乗せた、ホワイトアスパラガス栽培は始まったばかり。

『収穫』という物語のクライマックスは、次号でお伝えする事にしましょう。



偶然じゃない。必然でもない。
自然が、ここに導いてくれた。

『新しい事が始まる』って
種を蒔いたときの

そのワクワクに似ています。

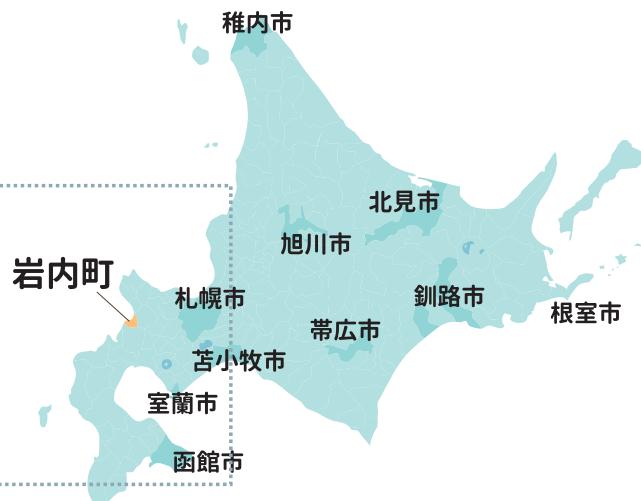
どんな花が咲くか、
どんな実をつけるか
想像は、膨らむばかり。

作物を育てるように
この町の可能性を
大切に育んでいきたい。

芽を出したのは、
この土地を愛する人たちの
『想い』 そのものだから。

新たな試みで、動き始めた
岩内の未来。

さて、どんな実がなるでしょう。
それは、次のお話で…



岩内町ふるさと納税



ふるさと
チョイス 楽天
ふるさと納税 ANAの
ふるさと納税 セゾンの
ふるさと納税

【取材協力】

○岩内町産 ホップ生産者 山本 俊紀さん

○株式会社いわない高原ホテル
IWANAI BREWERY & HOTEL 荒井 高志さん、田中 康太さん

○岩内町産 酒米生産者 若林 善廣さん

○岩内町地域おこし協力隊 木村 秀彬さん

【資料提供】

岩内町郷土館 〒045-0022 北海道岩内郡岩内町清住 5 - 3 TEL.0135-62-8020

9:00 ~ 17:00 定休日 月曜日（祝日の場合は翌日）・冬季（12月～翌年3月）

【発行・お問い合わせ】

岩内町役場 観光経済課 〒045-8555 北海道岩内郡岩内町高台 134 番地 1 TEL.0135-67-7096

岩内町のいいところ



岩内までの距離と時間

札幌 ▶ 岩内 約1時間42分 (96.2km)

※高速道路使用の場合 (余市ICより一般道)

小樽 ▶ 岩内 約1時間13分 (59.8km)

千歳 ▶ 岩内 約2時間10分 (144km)

※高速道路使用の場合 (余市ICより一般道)

函館 ▶ 岩内 約3時間30分 (208km)

ニセコ ▶ 岩内 約1時間8分 (50km) ※国道276号線
約45分 (30km)
※道道66号線 (ニセコバノラマライン／冬期間通行止め)

積丹
神威岬 ▶ 岩内 約58分 (51km)





北海道岩内町