

岩内町から夢を

いわいぐ

HOKKAIDO iwanai town

北海道岩内町

この町の
樗を繋ぐ
人たち

岩内町地域ブランド
パンフレット Vol.3
2024.3



北海道岩内町

この町からはじまった 『3つの物語』

01 CRAFT BEER クラフトビール

野生ホップの縁に紡がれた クラフトビールづくり

1871年、北海道で初めて野生のホップが見つかったのが、ここ岩内町です。

北海道におけるビール製造のきっかけとなった野生ホップ、発見の年が当て字で『イワナイ年』と読むことに運命を感じた岩内町は、2021年、ホップの試験栽培を始めました。

ホップ栽培に携わった農家・



ホップを栽培する山本俊紀さん。土の上に稲わらを敷き、ホップの様子を見ながら最低限の水しか与えない製法で育てています。

山本俊紀さんと、クラフトビール製造のため新たに醸造所を構えた『イワナイブルワリー＆ホテル』の若旦那・荒井高志さんとが手を携え、2022年、岩内町発クラフトビールが遂に産声をあげたのです。

厳選した麦芽やホップのほか、岩内で汲み上げられる海洋深層水を使用するなど『岩内らしさ』が一番のこだわり。飲み

口はもちろん、ネーミングひとつとっても遊び心が溢れていて、多くの人を楽しませています。

あれから一年、町民の夢を乗せたクラフトビールはどんな進化を遂げているでしょう。



写真右／社長の荒井高志さん
写真左／イワナイブルワリー＆ホテルで醸造してるクラフトビール



iwanai.

「3つの物語」は、
岩内町観光

ポータルサイトでも
紹介しています。
ぜひご覧ください。



岩内町地域ブランド
パンフレット 2021
「岩内町のおはなし」



VOL.1



岩内町地域ブランド
パンフレット 2022
「岩内町からの挑戦状」



VOL.2



02 JIZAKE 岩内 地酒

岩内の米・水・風土を まるごと詰め込んだ 日本酒



2023年度米で醸造された【山】【海】と製造過程で生じる酒粕を使用した甘酒＜2024年1月完成＞

このプロジェクトは、2021年、150年以上続く農家の4代目若林善廣さんによる酒米づくりからスタートしました。

完成した酒造好適米『慧

星』の出来は見事で、製造を委託した酒造メーカーからも高評価を得るほどでした。

また、日本酒を製造するう

えで、米と並び重要なのが水

です。仕込み水として、『山』

には岩内岳の伏流水を、『海』

には日本海・岩内沖7.8km、

水深300mの地点で汲み

上げた海洋深層水を使用し、

味わいの異なる2種類の日

本酒を製造。『山』は、ワイン

を思わせるフルーティーな

飲み口に、『海』は食事と合わ

せる事で互いを引き立て合

う食中酒にそれぞれ仕上が

り、岩内の気候風土を映し出

す銘酒が誕生しました。



03 ASPARAGUS ホワイトアスパラガス

発祥の地で挑む ホワイト アスパラガス栽培

この地で日本初のアスパラガス栽培に成功したのは、岩内町出身の農学博士・下田喜久三氏。東京薬学校現 東京薬科大学卒業後、地元農家に化学肥料の指導を行っていた博士が冷害の被害を受けた多くの農家を救うために取り入れたのが、アスパラガス栽培でした。

1922年、缶詰の原料としての特性を備えた新品種「瑞洋」の育成に成功。アスパラガスの缶詰工場が設立されるなど、アスパラガスは岩内町民の生活に密接に関わっていました。全国各地で大規模



当時のアスパラガス畑

生産が行われるようになった今も、『発祥の地』という歴史は岩内町民の誇りとして息づいています。

2021年夏、地域おこし協力隊として岩内町にやってきた一人の青年 木村秀彬さんがチャレンジを始めたのが、岩内とゆかりのある、ホワイトアスパラガス栽培です。100年ごしの想いを乗せ、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始まりました。



岩内岳と若林善廣さん



写真上／畑を耕す木村さん(左)と
アスパラガスの苗(手前)
写真下／木村秀彬さん



ニセコと岩内町

地元を愛する心が一つに

沢山の外国人スキーヤー・スノーボーダーで賑わう、冬のニセコ。

ニセコ東急グラン・ヒラフマウンテンセンターのレストラン「タンタ・アン」で、一人の外国人男性がニコニコしながらグラスを傾けていました。

「So happy!」ホップの香りが豊かで、くせが無くても、とっても飲みやすいよ！と感想を聞かせてくれたそのビールこそ、イワナイブルワリー&ホテルのIPA「ホップマシマシ」です。

高井愛さんがマウンテンセンターにヒラフマルシェを立ち上げたきっかけは、地元とニセコを繋

岩内を飛び出したクラフトビールは次のステージへ。



高井さんの想いが詰まった【ヒラフマルシェ】には自らがセレクトした、ハイスセンスなグッズや食品が並んでいます



こうして繋がった、

岩内ホップとニセコの縁

ヒラフマルシェとタンタ・アンでの取り扱いが始まりました。初年度は二店共に瓶ビールのみの販売でしたが、タンタ・アンでは今シーズンからサーバーの樽生が楽しめるように。

「IPA」と聞いてもピンとこない日本人に対して、外国人たちはIPAをはじめ、ピルスナーやペールエール、スタウトなど自分好みのビールを熟知しています。イワナイブルワリー&ホテルの本格的な味わいは、舌の肥えた外国人にも好評ですよ」

ニセコからほど近い場所にあ



ホップマシマシ(IPA)はホップが多く使われているため、しっかりした苦みと香りが特徴。ガツンとした食事と合わせるのがおすすめです

りながら、外国人からはまだあまり知られていない岩内町。

荒井さんと高井さんの二人三脚は、岩内を世界にアピールする大きな一歩となりました。

岩内発のクラフトビールは、『野生ホップ発見の地』という歴史を次世代に伝えるだけでなく、このビールを飲んだ多くの人に「幸せの樽」を繋いでいくことでしよう。

レストラン&カフェ タンタ・アン

■ニセコ東急グラン・ヒラフマウンテンセンター2階
問い合わせ先:(代) 0136-22-0109

ヒラフマルシェ

■ニセコ東急グラン・ヒラフマウンテンセンター1階
問い合わせ先:(代) 0136-22-0109



クラフトビールの個性は
ホップで決まる

収穫したばかりの新鮮な岩内町産ホップ



札幌市北区北7条西2丁目-20
NCO札幌駅北口1階(南向き)
TEL.011-700-0012



岩内ホップの歴史は、
札幌にも伝わっています！

道内各地のクラフトビールを常時10銘柄提供している札幌市のヒニツカでは、イワナイブルワリー&ホテルのビールも不定期で入荷しています。

「クラフトビールのラインナップは、出会いの縁“ではありませんが、その縁も楽しんでもらいたいですね”(店長・松本さん)

国境を超え、人々を魅了する『大地の息吹』



2024年1月に醸造した日本酒「山」と「海」

「ここでは作れない」

岩内生まれの
日本酒の魅力

「数年前から、海外のお客様が急に増え始めました」

そう話してくれたのは、岩内市街で『竹鮎』を営む、竹内さんご夫妻。岩内に直接訪れるケースはもちろん、ニセコに来た外国人観光客が岩内町まで足を伸ばす動きがあるのだそうです。

「外国人からは、ローカル（地元産）に対するニーズが特に高く、ネタは元々地元のものにこだわっていました。が、せっかくならお酒も…と考えていた時に、町がA.L.L岩内の日本酒を作ったと

聞いて、置こうと思ったんです」

海に使用される仕込み水は、岩内沖の深海から取水した海洋深層水。「海洋深層水は『ここで作れない』という大きな付加価値を生んでくれています。その点も、とても気に入っています」

山と海を通して、岩内の魅力を発信していきたいと語る竹内さん。このお酒が映し出す美しい景色は『岩内を愛する人の想い』そのもののなのかもしれません。



互いに美味しさを引き立て合う地元の新鮮魚介と、地元の日本酒。この幸せな時間を求めて、毎年必ず訪れてくれる、海外からのリピーターも。



お祭りのように賑やかな『道の駅いわない』の店内。

岩内らしき溢れる

銘酒を『名刺』代わりに

日本酒・山と海を町内で最も早く取り扱ったのが、岩内観光協会が運営する『道の駅いわない』です。試験販売の時から、この2つの日本酒を大切に育ててきました。お話を聞かせてくれた岩内観光協会の柴田真一さんも、普段から山と海を愛飲されているそう。

「山はワインを思わせる香りの良さで、私はワイングラスで楽しんでいます。軽いおつまみと一緒に、じっくりと味わいたいお酒ですね。海は食事と合うようにサッパリと仕上がっていて、飲み比べると、それぞれの個性が感じられ

て楽しいですよ。」

また「自身で飲むだけでなく、お土産として町外の人へ届けてもらえたら嬉しいですね」と期待を寄せる柴田さん。

地元愛のお裾分けは『岩内町をよろしく願います』の挨拶に。きっと、名刺のような役割を担ってくれるはずです。



道の駅 いわない

■住所／北海道岩内郡岩内町字万代47-4
■TEL／0135-63-1155

道の駅 いわないで買える！

岩内観光協会
柴田さんのおつまみセレクション

『山』と一緒に

『山』の仕込み水に使われているのは、岩内岳の伏流水。大地の恵みに味がなじむのは、“ワインのような風味がチーズと相性抜群”という理由だけでなく、表面的な味わいでは語る事のできない誕生のルーツを持っているからなのです。

『海』と一緒に

岩内沖の海洋深層水を仕込み水に用いた【海】は、海産物との相性が抜群です！岩内育ちの人が思わず「懐かしい！」と声を上げる、ふるさとの味『たらの親子漬』と一緒に、ぜひ楽しんでください。



竹 鮎

■住所／北海道岩内郡岩内町字大浜58-15
■TEL／0135-62-2484■OPEN／11:00～14:30 17:00～21:30
※ラストオーダー 20:30
■定休日／水曜日(祝日除く)



初出荷に向けて 期待は高まるばかり！

岩内町の地域おこし協力隊、木村秀彬さんが2022年の春に植え付けた、240株のホワイトアスパラガス。2023年春の出荷を目指していましたが、その年の出荷は残念ながら見送りとなりました。「中には太く立派なものも出来たのですが、収穫量の基準を満たせなかったのが理由です。でも、だいぶいいところまで育っていたので、2024年の春には出荷できるはずです」

春を待つ今の気持ちを尋ねると「不安もあるけれど、楽しみという気持ちが大きいですね」と話してくれました。



とても可愛い、赤い実をつけます



収穫期以外も、アスパラ畑の仕事は盛沢山



一見何の野菜か分からない、秋のアスパ



たのしみと、悦びは『待つ』ほど『増す』もの。



日を全く当てずに育てる事で真っ白なアスパラガスが育ちます。木村さんは、遮光シートを使って栽培しています。

手がかかるほど、
可愛い。それは、人も、
植物も同じ

アスパラは、夏を迎える頃には収穫を止め、新たに伸びてきた芽は、茎や葉を成長させます。これは、翌年に向けての大切な工程。ふさふさと茂った葉が太陽をいっぱい浴びることで、根が養分を蓄えて、立派な株に育つのです。

「背丈が大きくなるほど風で倒れるリスクが高くなるんですね。樹を折らないために支柱を立てて、毎日のように畑に通って面倒を見ました」

岩内町でホワイトアスパラガスを作っている生産者は他にいないため、木村さんご自身で勉強しながら、近隣のグリーンアスパラガス農家さんから色々とアドバイスを受けています。

「皆さんが気にかけてくれて、そのおかげで農業経験の全く無かった僕でも何とかやれている感じです」

2024年春に収穫するホワイトアスパラガスは、道の駅や飲食店に出荷予定です。

周囲に支えられ、 新たなチャレンジへ

2024年秋の卒隊後は、本格的に岩内町で新規就農する木村さん。一反ほどの田んぼで、ホワイトアスパラと並行して稲作に挑戦します。

農業機械の工面など様々な面でプレッシャーを感じる一方、「地域の人に支えられている」という安心感が、木村さんの背中を押してくれました。

木村さんが受け継いだのは、ベテラン農家の財産とも言える、ノウハウと知識。

『育てられた人が、いつか、育てる人へ』。返報のリレーは、これからも続いてゆきます。

地元農家さんと
共に頑張ります



岩内町 地域おこし協力隊 木村秀彬さん

東京生まれ東京育ち。大学の山登りサークルで自然の素晴らしさに触れ、その経験をきっかけに、田舎に身を置く決心をする。新規就農の手段を探るうち地域おこし協力隊の存在を知り、2021年の夏に岩内町へ。岩内町を選んだ理由は「山があって、海があって、温泉がある、コンパクトにまとまった町だから」だそう。2024年9月の卒隊後は、岩内町で本格的に新規就農の予定だ。



岩内町のいいところ



<https://www.iwani-kanko.jp/>



波が唄い、
森が語り、
星が降り、
雪が踊る。
ここは
自然、
憩うまち

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



さとふる



ふるなび



ANA
ふるさと納税



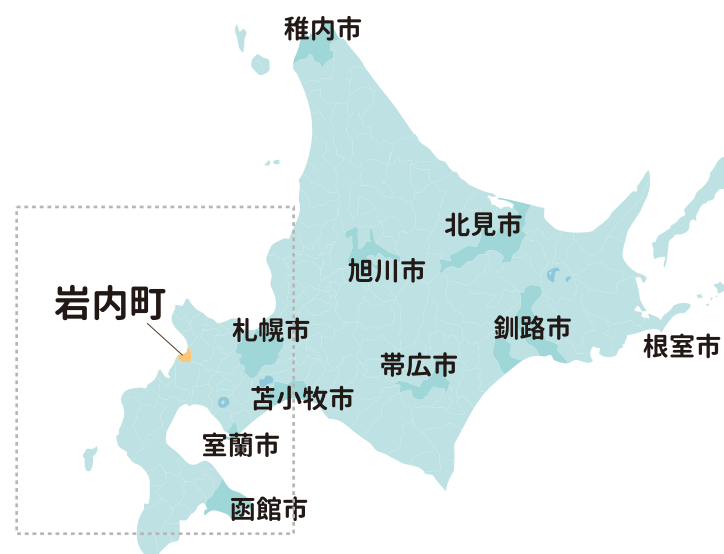
JAL
ふるさと納税

取材協力

- | | | | |
|--|---------|--------------|---------|
| ●岩内町産 ホップ生産者 | 山本 俊紀さん | ●岩内町産 酒米生産者 | 若林 善廣さん |
| ●株式会社いわない高原ホテル
IWANAI BREWERY & HOTEL | 荒井 高志さん | ●竹 鮎 | 竹内 一成さん |
| ●東急リゾート&ステイ株式会社 | 高井 愛さん | ●岩内観光協会 | 柴田 真一さん |
| ●ヒニニツカ | 松本 隆史さん | ●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字清住5-3 TEL.0135-62-8020
■営業時間／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・お問合せ ●岩内町役場 観光経済課 〒045-8555 北海道岩内郡岩内町字高台 134番地1 TEL.0135-67-7096



北海道の
西積丹に位置する
岩内町
iwanai town

岩内までの距離と時間

札幌 → 岩内 約1時間42分(96.2km)
※高速道路利用の場合(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)
※高速道路利用の場合(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 → 岩内 約58分(51km)
神威岬

