

# theme 02

酒

## 『自給100%ビール』を 地域とともに目指し、 小川町の魅力を発信したい

### 良い材料と優れた技術の 出会いが生み出す味とは？

小川町には“*The beginning of our brewing starts in the field.*”「畑から始まるビール造り」をコンセプトに原料は出来る限り自家栽培や地元産でビールを造っている醸造所があり、それが「麦雑穀工房」です。現在は2代目の鈴木夫妻が創業者のお父さんから引き継がれて経営されています。ビールの原料になる穀物やホップ、果実、ハーブやスパイスなどを小川町や近郊で自家栽培をしたり、親しい農家さんと一緒に作っています。地場産のビールを造るきっかけになったのは、当時、東京に住んでおり現在は、小川町在住の八田健太郎さんが主催する「麦まきからはじめる！地ビール自給チャレンジ」に参画し、霜里農場・金子美登さんや河村農場・河村岳志さんと一緒に繋がったからです。世界的有名なオーガニックファーム・霜里農場とこだわりのマイクロブルワリーの技と技、職人魂の競演です。そうやって「彩：IRODORI SAISON (彩=彩の国原料にこだわり造る、

Saison=仏語のシーズン・季節のビール)」が生まれたのです。麦芽を造る製麦(モルティング)を自社(個人)で行い、ホップ栽培まで自分たちで作ってしまうなんて、凄いこだわりです。『自給100%ビール』は原料生産が難しいため簡単にはできません。そのため年に1度仕込みできるかどうかの貴重なビールです。原料になる大麦・ホップ生産は天候によっても左右されるため、ホントにここに来ないと飲めないビールなのです。出来上がったビールは、口当たりが柔らかくも、芳醇でしっかりした喉越し。作り手の丁寧さが味わいからも伝わって来ます。

### 未来に向けて「見える」 「繋がる」を魅力化したい

現在は、青山地区の横田農場さんとも繋がり、原料生産、農と通じる様々な企画を協働開催し、新しい魅力を発信しています。横田農場さんのライ麦を使った「ラスティックゼン」は、使用する原料の大麦・麦芽・ライ麦・ホップ・酵母、といった素



麦雑穀工房

鈴木 等さん

鈴木 由実子さん



つながる  
人の輪

### 鈴木さんの結びつき



創業者は奥さんのお父さん。ご主人はサラリーマンで週末手伝う程度でしたが、義父の作るビールの味に魅せられて後を引き継がれたそうです。義父が抱いていた夢「自給100%ビールで地域の耕作放棄地を解消して昔ながらの地域の『麦』文化を残していくたい」という想いを夫婦2人で、地域の若い農家さん達と繋がり、素材にこだわり、技にこだわり、さらに未来へつなぐ味を目指しています。

#### 問い合わせ先

麦雑穀工房  
TEL 0493-72-5673  
〒355-0328  
埼玉県小川町大塚88-6



※2022年11月取材時の情報  
です。飲食、ご購入の際は、  
お問い合わせください。



# theme 03

食

## 小川町の歴史と文化と食が融合し、人をつなぎ、時を紡ぐ場所



NPO法人小川町創り文化プロジェクト  
理事長

田中克彦さん

有機野菜食堂わらしべ  
オーナー

山下 嘉彦さん



山下 由美子さん



兵庫県出身の嘉彦さん、埼玉県出身の由美子さん。北海道で知りあった二人。北海道から帰郷した由美子さんが里山の豊かな自然の小川町に魅せられて移住。その後、嘉彦さんも神戸から小川町に移住して、ご結婚。地元の食材にこだわった料理と天然酵母パンのお店を2004年に開業。夫婦二人三脚で営む中、2018年に玉成舎を取得し移転。歴史ある古民家で「有機野菜食堂わらしべ」として小川町の食材を使ったおいしい料理でおもてなしをしている。

### 問い合わせ先

有機野菜食堂わらしべ  
TEL 0493-74-3013  
〒355-0321

埼玉県比企郡  
小川町小川197



### PROFILE 2

小川町の歴史と町並みを次世代に受け渡したいと活動している、NPO法人小川町創り文化プロジェクトの理事長 田中克彦さん



### 里山の自然に魅せられ移住。 地元食材でおもてなし

1888年私設養蚕技術伝習所として誕生した玉成舎。時を経て古民家となったこの建物の1階で地元の有機野菜や穀物を使った食堂を営んでいるのが山下さんご夫婦。2004年お店を開業し、小川町の食材を使ったパスタ料理と天然酵母パンを夫婦二人三脚で販売してきたそうです。

転機が訪れたのは2018年。老朽化した玉成舎が取り壊されるという話が…。この建物に注目したのが、小川町創り文化プロジェクト(通称:まちぶん)理事長の田中克彦さん。小川町にある町並みや文化の保全・継承、活用に取組まれている田中さん

は「この建物は面白い!持っている文化や価値を失うにはとても惜しい。」と再生プロジェクトが動き出します。山下さんご夫婦のお店のご近所で、以前から気にかけ交流のあった田中さんは、「玉成舎をお店にどうだい?」と山下さんに声をかけたそうです。起業から14年、お客様にゆっくりと食事を楽しんでもらう場所を持ちたいと考えていた山下さんもこの声がけに背中を押され、玉成舎の取得を決断したとのこと。

### お客様に料理を楽しんで もらうことが一番

「お客様には料理を楽しんでもらう。僕たちは飽きずにただただ毎日続けることで

す」と話す山下さん。有機の里ならではの素材にこだわり、丁寧に心をこめて作られたご夫婦の作る料理は、直感的に素材、料理のおいしさが伝わります。ここでは小川町産のワインやクラフトビールも味わえますし、野菜やお醤油なども購入できます。食材も人も物も集い、小川町の魅力を発信し、町内外の人をつなぐ交流拠点になっています。

町にある文化や価値、歴史や風土を活しながら食を通じて人をつなぐ。ご夫婦のお人柄もあるのでしょうし、山下さんご夫婦と関係してきた町内の方々との想いが、ここに来ると感じられます。ゆっくりとここでの時間を楽しんでみてください。

ライター/とくさん

つながる  
人の輪

### 山下さんの結びつき



# theme 04

## 有機農業

風の丘ファーム  
代表取締役

田下 隆一さん



今後、農業をしたいという人たちに  
就農しやすい環境を作りたい

### 農業をするってことは、その 土地に住んで生きてくこと

小川町で有機農業をはじめて、もうすぐ40年という田下さん。「北海道で暮らしたいという思いから、高校卒業後に北海道で住み込める酪農研修をしていました。いざ就農となると、酪農は資金面が大変で、挫折。東京に戻り会社勤めをしていたんですよ。でもやはり、自然の中で暮らし、ものを作りたいという思いが強くて、もう一度、農業に目を向けた時に出会ったのがここ小川町。有機農業をされていた霜里農場の金子美登さんだったんです。私は、金子さんの二番目の研修生なのですが、当時、前例や今のような研修制度も整っていなかったし、金子さんも大変だったでしょうね。でも快く迎え入れてくださいました。

「何とか土地も借りられて農業を始められました。」と原点を教えてくれました。

「小川町は、畠も里山もあった。資源や生き物の多様性がここにはあります。その土地を知ってメリットもデメリットも見つめ、活かしていく有機の循環型農業をここでは教えてもらい、今までそれを探求追求して続けてきました。」と田下さん。

「始めた頃はセット野菜にして販売したり、東京の知人まで配達していました。飲食店で買っていただき、その紹介で徐々にウチの野菜や作り方に共感してくださる方々が増えて、広がってきましたね。」こうしたご縁が現在も続き、田下さんはそれに応える野菜や穀物をつくり続けている。

「町内にあるレストラン『atelico(アトリコ)』のオーナーシェフは、都内のお店をやっていた頃からの知り合い。地元で店

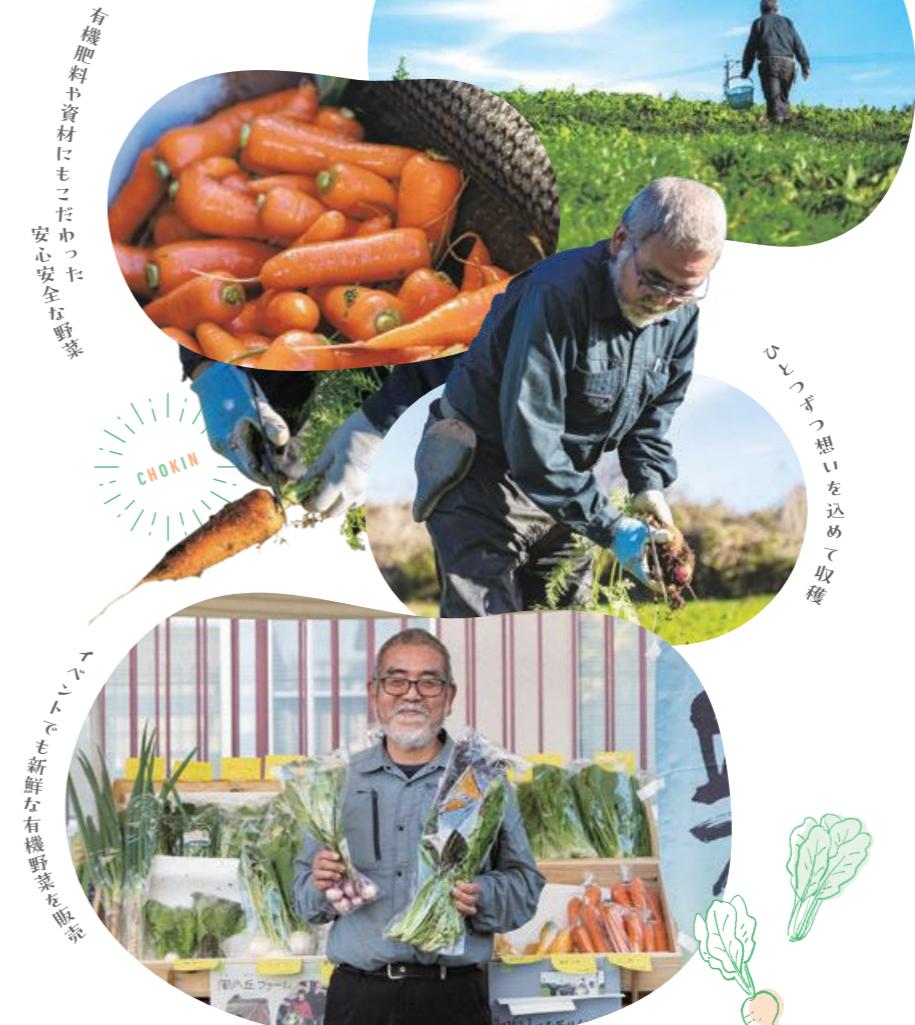
をひらくということで、小川町にやってきてくれて、いまもウチの野菜を使ってくださっていますね。ありがとうございます。」

### 農業を衰退させてはいけない。小川町で就農したい人たちの「チカラ」になれば

「今、小川町には就農したいという人たちや兼業や定年後に自給自足していきたいという人たちも増えているので、こうした人たちが就農できるような制度や仕組み、その後のサポートもできる環境を作りたいですね。」

田下さんの活動はこれからも続き、有機の里で培った技術と想いは、小川町に農業体験や研修にくる人たちに伝え、次世代へと受け継がれていくことでしょう。

ライター／とくさん



東京都出身。高校時代から北海道に憧れ、北海道で暮らしたいという思いから、酪農や農業については必然と関心を持っていた。高校卒業後一旦は北海道で酪農研修をしたが、挫折。東京に戻り商社勤めをしたが、自然の中で働き暮らしたいという想いから、一念発起。

霜里農場の金子美登さんの元、住み込みで研修。その後、小川町で就農する。

もう40年も小川町で、循環型農業に取組みながら、現在は農業体験なども行い、就農したいという人材の育成にも力を注いでいる。

### 問い合わせ先

風の丘ファーム  
TEL 0493-74-3790  
FAX 0493-53-4090  
E-mail tashita.farm@nifty.com  
〒355-0312  
埼玉県比企郡小川町  
上横田609-1



※2022年11月取材時の情報です。飲食、ご購入の際は、お問い合わせください。

