

和歌山の刺激に感動した 奇跡のクラフトビール

ぶどう 山椒



有田みかんで有名な有田川町に誕生したクラフトビール醸造所 **NOMCRAFT Brewing** が今、注目を集めている。誕生のきっかけは、まるで奇跡的に組み合わさったジグソーパズルのようである。日本一住みたいまちを目指す有田川町は、米国ポートランドを参考に学ぶプロジェクトを立ち上げ、2016年にAGWのメンバーを中心に現地を視察した。そこに偶然居合わせたのが、愛知県出身の金子巧さん。メンバーと意気投合し、帰国した際には有田川町で再会することを約束する。

また大阪で英語講師をしていたポートランド出身のベン・エムリックさんとシカゴ出身のアダム・バランさんは、有田川町とポートランドがまちづくりで提携していることを知り、AGWにクラフトビールによるまちづくりを提案するために有田川町を訪れる。その時、通訳をしたのが、たまたま有田川町に遊びに来ていた金子さんだった。さらに出合いは重なる。「ここにはビールの副原料となる柑橘類が豊富にあります。中

でもフルーティーでシトラスのようなアロマを持つぶどう山椒との出合いは刺激的でした」とベンさんとアダムさんが声を合わせて語る。こうしてノムクラフトというジグソーパズルが組み合わさった。

「ブルワリーの立ち上げ前に、ベンとポートランドでビール造りを、アダムはシカゴやポートランドでソムリエの勉強をしました。そして2019年5月、保育所をリノベーションした『THE LIVING ROOM』に店を出しました」と語るのは金子さん。当初は不安もあったが、ビール造りを始めると様々な人たちが来るようになり、今では「今度はどんなビールなの」と常連さんが飲みに来るようになったという。「私たちノムクラフトのミッションは、クラフトビールでコミュニティをつくることです。家族でも友人同士でもいいんです。美味しいクラフトビールを飲むと笑顔になる。そんな空間って素敵でしょう？」そこには楽しそうに働く三人の笑顔があった。

※「AGW」とは「Keep Aridagawa Weird」の略。暮らして楽しい有田川町を実現するために、2040年に中心となる新世代のリーダーが集まったプロジェクトチーム。



むりょうざん
無量山シリーズは、紀土の中でも
最高ランクのこだわりのお酒。



Global
reputation

「当社では入社一年目から、酒造りの全ての工程を学べるようにと1タンク毎に担当を決め酒を仕込んでいます」と語るのは杜氏の柴田英道(しばたひでみち)さん。

IWC(インターナショナル・ワイン・チャレンジ)は、世界で最も大きな影響力を持つワイン品評会の一つ。2007年よりSAKE部門が設定され、紀土無量山純米吟醸は、IWC2021純米吟醸酒部門にてGOLD賞を受賞。さらにGOLD賞受賞酒の中から特に優れたものに贈られるトロフィー賞も受賞した。紀土の原点である紀州の柔らかで綺麗な水を用いた酒は、清らかな香りとふくよかな飲み口が、幾重にも重なったような立体感のある味わい。

平和酒造株式会社
住所／海南市溝ノ口119 電話／073-487-0189



①有田川町はビール醸造に向いているという。「その秘密は高野山から流れる水の綺麗さ。PHはほぼ中性の7.0に近く、主原料であるホップはもとより、副原料のアロマも際立つんです」と金子さん。
NOMCRAFT Brewing
電話／070-4211-5114

②ノムクラフトの隣にある出来立てクラフトビールが飲めるピアカフェ。美味しい料理も自慢。
GOLDEN RIVER
電話／0737-53-3005

③共にTHE LIVING ROOM敷地内
住所／有田郡有田川町長田546

ぶどう山椒

さわやかな香りに、穏やかな辛味としびれるような刺激があるぶどう山椒。まるでぶどうの房のようなのが特徴で、和歌山県有田川町が発祥の地といわれている。

SANSHO NOMCRAFT IPA
得意とするIPAにぶどう山椒のアロマをプラス。ベンさんの地元ポートランドのビアレストランでも「クール!」と評価は高い。

