# そうだ！今日はペルソナブルワリーのクラフトビールにしよう!!

1990年後半にブームとなった地ビールに替わり、近年「クラフトビール」が人気を博しています。クラフトビールとは、小規模なビール醸造所でビール職人が丹精に造ったビールのこと。職人が造り出す高品質なビールを「手工芸品（Craft）」に例えて、クラフトビールと呼ぶそうです。また、ビール工房のことは、マイクロブルワリーと呼ぶのだとか。夏真っ盛りの今号は、「ペルソナブルワリー」へ伺い、クラフトビールの魅力とビール造りに懸ける想いをお聞きしました。

左（淡色）：ベイビーヴァイツェン（ヴァイツェン）
中（琥珀色）：二の堀アンバー（アンバーエール）
右（黒）：真夜中のペルソナ（ポーター）

自慢のクラフトビール Present
読者プレゼントの詳細はP36へ

## 新しい味わいが誕生

朝日通り商店街を一歩外れた路地裏にある「ペルソナブルワリー」は、ブルワー（ビール醸造職人）の高橋添（たかはしそえる）さんが構えた醸造所とビアバーです。「無類のお酒好きで結構強かったのですが、年齢を重ねるにつれ飲めなくなってしまったんです。どうしたら以前のようにお酒を楽しめるのだろうと考えた時、造ってしまえばいいかもという発想になったのが始まりです」。こうして、２０２０年、飲み手から造り手に変貌を遂げ、ペルソナブルワリーは誕生しました。

クラフトビールは、芳醇な香り、ホップの風味、素材を引き出した鮮やかな色彩など、それぞれの個性が楽しめ、世代・性別を問わず支持者が大勢います。高橋さんは朝日通り商店街に構えた理由を「クラフトビールがある場所なら、どこにでも駆けつける熱狂的なファンも多いため、駅から近いほうがいいかなと。比較的賑わう南口ではなく、落ち着いて雰囲気を楽しめ、地域の人と一緒にいろんなことに取り組むイメージの強い朝日通りにしたんです」と話します。

ブルワリー（醸造所）を持つには醸造免許が必須。技術的・経済的・場所的要件３つの条件が揃っていないと免許が取得できません。高橋さんはビール造りを学ぶため、都内へ研修に行ったり、近県の醸造所にも足を運び技術を磨きました。タンクなど醸造に必要な経済的、場所的要件もクリアし、ブルワリーを持つことができたのです。店名の「ペルソナ」は仮面という意味で、「ビールを飲みに来るときは、仮面を外して寛いでいただきたい」という願いを込めて名付けたそうです。

## 季節を味わうフルーツビール

醸造免許を取得してから1年半が過ぎました。これまで醸造してきたビールは１００以上に及び、種類としては20種類ぐらい。常に8種類のビールを併設バーで提供しています。中でも「ペルソナブルワリー」の代名詞と呼んでもいいほど人気があるフルーツビールは、山梨ならではの素材を使用した心くすぐられる一品です。なぜフルーツを使うのか訊ねると「同じものばかり飲むことは飽きてきてしまうと思うんです。そのため、少しずつ工夫していく中で、山梨ならではの素材を使いたいと考えるようになったのです。第一弾は冬だったこともあり、〝すだち〟に。その次は〝ゆず〟。その後は、イチゴやりんご、ときには近くの公園に実った〝びわ〟でも造りました。最近では南アルプス市のマンゴー農家さんが、摘果したマンゴーを利用できませんか？と提供してくださいました」。フルーツビールを製造している醸造所が少ないため、フルーツ枠をひとつは造るように心掛け、次から次へと新しいフルーツビールを生み出すペルソナブルワリー。特長は、香りや酸味でフルーツの風味が味わえること。人気がある上に、手間もコストも定番ビールよりかかりますが、「手間をかけた分だけ、結果が出るので嬉しい」と微笑みます。

クゥーーー。入れたてのビールはたまりません！

定番ビールからフルーツビールまで、常に8種類用意（売り切れ次第終了）

## 慈しむようにクラフトビールを愛す

ビール醸造は、そのほとんどが洗浄の作業だと話す高橋さん。「力仕事もありますが、作ってできあがるまでは単純なんです。でも、そこには菌があるので、それぞれの工程で洗浄を１００％きちんとやらなければ、酵母が負けてしまい味が変わってきてしまうので、管理が大変です。私は納豆が大好きなのですが、納豆菌が何よりも強いので、造り手になってからは一度も食べていません（笑）」。酵母を入れると7、8時間で息が出始めるクラフトビールですが、それが少しでも遅れたりすると、すごく心配になると話す高橋さんの心情は、まるで我が子を見守る母のよう。「ビールは生き物」、そういいながら「ビールはカジュアルな飲み物だと思っています。まずは1杯目として陽気に気軽に楽しんでほしいですね」。今後は、地域に貢献したい思いからもはね出しや破棄されるフルーツを有効利用しながら、みなさんと一緒に楽しくビール醸造をしていきたいと話します。また、「県外からも引き合いがありますが、タンクが小さいので、『うまい酒は旅をしない』ということわざのように、ここで作ったものは、ここで消費したい。外には出さないつもりです」。

「楽しく飲んでいる人を見ると、私まで楽しくなる」、そう話す高橋さんが考えるペルソナブルワリーとは、「町のビール屋さんではないですが、地域の方に愛される存在になっていけたら」と、想いを巡らせます。その言葉の裏側には、金融関係に従事し、ただただ数字に追われる日々の中で、「仕事から解放されたときに飲んだ1杯目のビール」の記憶があるからなのかもしれません。きっとペルソナブルワリーなら、町のビール屋さんとして、共に歩み共に笑い合える場所になることでしょう。

ビールの原料となるホップ

2.3杯飲むなら、そのうち1つはフルーツビールを頼む方が多いとか今夏は「すいかのビール」が登場。メロンに近い香りがするので、すいかの風味を探しながら楽しんでほしいそう。造ってみたら、「やはり飲んでいた方がいいな。飲むに限る」と笑う高橋さん

購入はペルソナブルワリーの他、酒のディアーズ朝気店（甲府市朝気3-18-29）にてどうぞ。今後は小さな1日限りのイベントなら出店も考えています！

**高橋 添（たかはしそえる）さん**

東京都出身。ペルソナブルワリーのオーナー兼ブルワー。ご主人の転勤で山梨へ。証券会社勤務を経てケアマネージャーへ転身後、ペルソナブルワリーを創業。

## PERSONA BREWERY

**クラフトビール醸造所併設ビアバー**
**ペルソナブルワリー**

甲府市朝日2-18-4
055-244-6308
木・金17:00～21:00/土15:00～21:00/日13:00～19:30頃
定休日／月・火・水曜日

オンラインショップ ▶personabrewery.stores.jp
インスタグラム ▶personabrewery