

開催日:2023年3月7日(火) 13:30~15:00

会場:Zoomによるオンライン会

参加者: 栗原(H10 修材料工学)、清水(49C)、阿部(桂)(46 修 S)、松永(47C)、荒居(39S)、伊藤(H15C)、阿部(雅)(47 修 C)、二宗(46M)、森口・中村(四国)、小西(さいたま)、倉林(平塚)、堤(宇都宮)、野口(西九州)、金井(東京)、荒井(佐野)、吉田(熊谷)、小林(桐生)、亀井・渡辺・荘司(工業会)

合計 21 名

新たにオンライン交流会として開催して3年目ということで、今回は特別版として桐生と結んで実施した。

大学院工学研究科博士前期課程(修士)を修了し、「ビールを自分で作りたい」と脱サラして、夢からスタートしたビールづくりを、幹事が栗原さん(修 H10 材料工学)にインタビューする形で語ってもらった。



学生時代から桐生の街でビールやウイスキーが好きで飲んでいましたが、ビールづくりのきっかけは、誕生日プレゼントにもらった「自家醸造キット」であった。各地で個性が強くおいしいビールに会い、いつか自分でもという気持ちになった。

自動車関連の会社を39歳で退職し、まずは東京の勉強会に参加。その後ビール工場の求人募集を見つけ、その親方の下で技術習得。

住んでいた桐生のボランティアの打ち上げ会の時、隣の人が「桐生でクラフトビールを作りたい」とつぶやいた。自分は今ビールづくりを修行中と話したのをきっかけに、仲間を紹介してもらい出資面での協力もあり、2021年、共同で「マリハナファクトリー合同会社」を設立し、「BRYU ブリュ」の店をオープン。(大学正門すぐ南3軒目)

スローガンとして、Keep local, Keep small, Make fun と、地元根付き楽しんでもらう。

醸造にもこだわり、一人で無理なく作業ができ、投資人件費も少なくし桐生の人に安く提供して飲んで味わってもらうために、4基のタンクも自分で組み立てた。さらに、地元桐生の豊かな自然を活用し、ホップは自分で栽培、地元農家の人からの提供された「生姜」や「緑茶」を使ったビールも作った。

これからの夢として、桐生に根づいて継続して営業していくために、後継者を育て市内3~4か所に出店し、気楽に行け、生活の一部になれるようにしたい。そういう文化を作りたいと結んでくれた。

その後懇談に入り、多くの人から応援のメッセージが飛んだ。

学生はコロナ禍で授業もオンラインであり、店に来ることも少ないが、地元の人に来て盛り上がり、人と人をつなぐ役割もしていると聞かせてくれた。また工学部出身らしく、アルコール度



数のコントロール方法の質問や、新しい酵母を作る方策等の会話もあった。その中で、桐生の特徴を生かし、「シルクの抽出液」を使って酵母の活性化への効果を、群大と共同で研究中であることの紹介もあり、今後期待したい。

残念ながら、このビールは缶や瓶での販売はなく、店内での飲食か専用容器に入れての持ち帰りになる。

桐生訪問時、ぜひ寄って味わってください。

幹事のつぶやき一言

自分のやりたい夢を実現させた話であり、参加者から大きな応援が飛んだ。発表者の栗原さんからも「今回話することで、また決意を新たにしました」とのメールも届いた。地元桐生からも、工業会本部から3名と、小林桐生支部長さんにも参加いただき、この会が同級生を「繋ぐ」役割をすることを、幹事としてもうれしく思います。

(幹事 二宗 46M)

