

■ 戦略経営研究会 133rd ミーティング 議事録

日 時：2020年4月4日(土) 14:00-16:00

場 所：オンライン

テーマ：22周年記念！ 若手スタートアップ応援企画！

「地域発のアルコール飲料が日本を変える ～見沼たんぼ発のジンジャービア～」

発表者：周東孝一さん（株式会社しょうがのむし 代表取締役）

参加者：10人（財務コンサルタント、会社経営、ビジネス研修講師、会社員、コンサルタント、NPO法人理事長、行政書士、司法書士等）

目次：

1. しょうがのむしとは？ ジンジャービアとは？
2. 事業のきっかけと方向性
3. 事業の具体化

発表：

1. しょうがのむしとは？ ジンジャービアとは？

ジンジャービアは発酵飲料です。これを発酵させる醗を「Ginger Bug」といいます。それをそのまま訳せば「しょうがのむし」です。また「本の虫」のように、何かに熱中し夢中になることを「ooのむし」といいます。この意味も重ねています。

ジンジャービアは、300年前、イギリスで発祥しました。ジンジャーエールの源流とされています。カクテルの素材に使われることがあります。

ジンジャービアは生姜と糖分があれば、家庭でも造ることができます※。ビアと名付けられています。麦芽やホップは入っていません。

※日本ではアルコール1%以上の自家醸造は法律で禁止されています。

2. 事業のきっかけと方向性

なぜ、この事業を始めたかという、私の地元であり、生姜の産地であるさいたま市見沼地域の休耕地増加という課題が気にかかっていたところに、たまたま台湾に行く機会があり、親戚が農家に生姜を大量にもらい余らせていました。そこで、大量消費ができるかも、とジンジャービアを造ったところ、おいしいし身体も温まると大好評を得たという体験をしました。それらが繋がってジンジャービアを製造販売することで見沼地域の課題解決の一助となれるのでは、と考えたことがきっかけです。

原材料はさいたま市内の生姜を100%使います。そのためにさいたま市内の生姜農家と契約を結ぶべく、今年は試験栽培を始めました。また、副原料もさいたま市内の果物やハーブを使います。香料などの添加物は一切使わず、無添加で製造し、「本物」の原料にこだわります。その

まま飲んでも、カクテルにしても美味しいです。

しょうがのむしは日本初の本物のジンジャービア専門醸造会社です。欧米にはジンジャービアの大きな会社はありますが、アジアではほぼ未開拓です。では、なぜ日本に市場が無かったのでしょうか？ 理由としては、ジンジャーエールが既に普及していることや、ジンジャービアとして販売されているものはカクテルの割り材としての側面があるため、そのまま飲むのには甘すぎて、広まりませんでした。そのまま飲んでもおいしいものは、欧米では自家醸造されて飲まれることが一般的ですが、日本では酒税法の関係でできなかったことも挙げられると思います。

先ほどのさいたま市見沼地域の休耕地の課題について補足します。休耕地はあるだけで迷惑とされています。隣の農地に虫や雑草がやってくるからです。また、醸造所建設後は、醸造体験によるさいたま市見沼地域への誘客も検討しています。埼玉県は東京に隣接しているにも関わらず、観光客の誘致が思うようにできていません。インバウンド客もあまり来ておらず、非常にもったいないので、関東近辺のファミリー層や外国人観光客に向けて、醸造体験を提供できないか考えています。また、農業体験とセットにした体験事業（期間は半年ほど）も提供できないか模索しています。醸造体験・農業体験を通して、食育にもなりますし、ジンジャービアによる交流を生み出し、農家と消費者がつながるきっかけ作りをしたいと考えています。

3. 事業の具体化

2月2日、西川口のバーでテストリリースを行いました。4月、病気に強い幻の生姜の試験栽培（無農薬）を開始しました。生姜は病気に弱いのですが、この幻の生姜は品種改良を一切していないようで病気に強いとされています。

とはいえ、まだまだ私のジンジャービアは満足のいくできにはなっていません。これからです。日本で、ジンジャービアが当たり前になる日々を夢見て、日々努力を重ねています。

以上