

飛騨市まちづくりレシピ

まちづくりって特別なことじゃなく、みんなの暮らしがちょっと豊かになる活動。
飛騨市内で活動されているまちづくり団体を紹介していきます。
気になる活動があれば、気軽に参加してみませんか？

ヒダプラス
HIDAPLUS

繋がり。全部に意味がある。
なるようになる！

クラフトビール醸造所
「ヒダノオクブルワリー」

霜出 悦生さん



▲試作！頑張って作っています！



▲ヒダスケで田おこし♪



▲水しぶきが気持ちいい！！

「『妄想でもいいから、やってみたいことはある？』と聞かれて。「ビール造りがしたい!」と答えたのが始まりでした。」
笑顔でそんなきっかけを語ってくれたのは、古川町にクラフトビール醸造所「ヒダノオクブルワリー」を立ち上げ中の霜出悦生さんです。

霜出さんは神岡町生まれ。中学卒業後から親元を離れ寮生活をしていました。卒業後は名古屋で社会人生活をスタートさせますが、飛騨を離れたことで自然が恋しくなり、オフには川下りをしたり、大好きなビールを飲む為にイベントに参加したりとアクティブな生活をしていたそうです。

探求心も旺盛な霜出さん。仕事をしながら勉強し、2級建築士、カラーコーディネーター、古名家鑑定士、ビール検定と興味のある資格を次々に取得。そんな中、さらなる刺激を求めて仕事を退職。フィジーに語学留学し、ワーキングホリデー制度を使ってニュージーランドにも滞在しました。

日本に戻って来てからは、大好きなビールを飲む為に新しい仕事を頑張りました。そんな時に職場で聞かれたのが冒頭の質問。その後タイミングよく郡上でクラフトビールを作っている会社と出会い、2年間ビール醸造の勉強をしました。

「やるなら地元でお店をやりたい」と、2021年春に飛騨に帰ってきた霜出さん。当初は知り合いがあまりおらず、人脈作りに困っていたそうですが、飛騨市のお助けサービス「ヒダスケ」を知ると、早速参加。持ち前の明るさと好奇心で沢山のプ

ログラムに参加しました。その縁で、醸造所開設のサポートをしてくれた方も。物件も知人の紹介で出会い、店舗と自宅として改装。2級建築士の知識も生かし、自分の好きを詰め込んだ、カラフルで可愛い内装に仕上げました。

飛騨を出ていた時の人脈も大事に、店舗立ち上げは他地域の業者にも関わってもらっています。そういった繋がりから地域外の人にも知ってもらったり、足を運んでもらい、ビールを通じた関係人口を増やしていく狙いもあるそう。

現在は、無事に酒造免許も取得し、年内にはプレオープン、冬の間は作り溜めながら来年の古川祭に向けて本格オープンを目指しています。

「ヒダノオクブルワリー」では、霜出さんの好きな、甘くないフルーツビールや、酸味のあるサワーエールなど、さっぱりとしたゴクゴク飲めるビールを定番に、常時6種類、月替わりでいろいろなテイストを提供していくそうで、一期一会の味もあるかも。店舗では瓶や量り売りでの販売はもちろん、その場で飲めるスペースも。すでに飛騨のりんごや、薬草などを使ったビールの相談もあり、地元の素材を活かしたビールも作ってみたいと語っていただきました。

「地元の人に気軽に寄ってもらえたり、地域外の繋がりの人に来てもらったり。数年後には飛騨市に大学も出来るので、二十歳になり始めてお酒を飲む場所になったら」と語ってくれた霜出さん。オープンが待ち遠しいですね。

基本情報

開業時期：2022年4月予定
営業内容：クラフトビール製造・販売
瓶製品販売、量り売り可能
住所：飛騨市古川町殿殿 6-16

最新情報は
Facebookを
ご確認ください▶



<https://facebook.com/hida.no.oku/>

▼交流会には沢山の方が参加♪



▲ビールを求めてフェスに！

飛騨市のまちづくり最新情報はこちら▶

<https://www.city.hida.gifu.jp/site/hidaplus/>

