



町原風景や音を

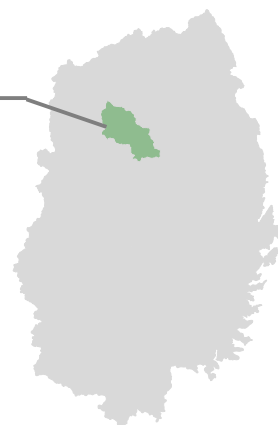
感じてほしい

笹渡 繁巳

ささわたり しげみ



岩手町



任期 令和4年9月～令和7年8月

活動内容 自然界の酵母を活用したクラフトビールの商品化

出身地 岩手県岩手町

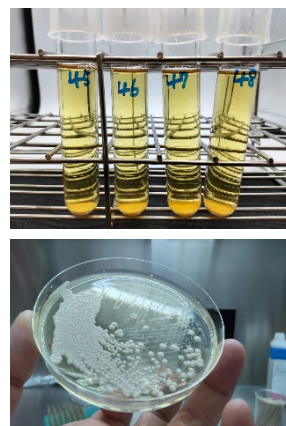
転出元 神奈川県横浜市

REPORT

町に新たな賑わいの場を作りたい

1 自然界に潜む新たな酵母を探し求めて

令和4年9月に地域おこし協力隊として岩手町に着任した笹渡繁巳さんは、元々、バイオベンチャーの会社で免疫細胞等について研究をしていました。前職の経験やノウハウを活かした事業提案が可能な岩手町の協力隊制度に魅力を感じ、Uターンで協力隊となりました。「クラフトビールで町に新たな賑わいを生み出したい」という思いで、岩手町の自然界から発酵に使える酵母を採取し、その酵母を活用したクラフトビール開発の挑戦が始まりました。着任後2年目前半までは、町内の名所や神社、パワースポット等を探索し、落ちている枯れ葉等から酵母を採取するという日々。計600種類ほどのサンプルを集め、最終的に3種類の野生酵母を発見することができました。



酵母探索のもととなった枯れ葉等(左)、
酵母培養の様子(右2枚)

2 “岩手町”を感じるクラフトビールが誕生

2年目後半からは、3種類のうち1種類の酵母「I03」を活用したクラフトビール開発に着手しました。酵母「I03」は、石神の丘美術館の屋外展示場で採取したもので、フルーティーな香りが特徴。令和7年5月には、350mL缶としての発売まで実現させました。協力隊卒業後も、ほかの2種類の酵母を活用したクラフトビール開発に取り組み、地域活性化に貢献したいと考えています。



缶のラベルとなったイラスト
岩手町出身の小向成美さんによって
酵母の探索地が描かれました