

## 第 10 章 網走地ビールと網走和牛

浅沼 亘

### 10.1 網走地ビール

#### 10.1.1 概要

東京農業大学生物産業学部の開設段階にて地ビール開発研究を協議し、小麦ビールの研究を委託したことが、網走地ビールの始まりである。その後、1994年に、大蔵省がビールの製造基準を引き下げた事により、東京農大が日本初のビール試験製造免許を取得した事を受け地ビール研究会が企業化の方向性を示し、1998年網走ビール株式会社を設立、1999年網走ビール館を開業した。2007年7月には「YAKINIKU 網走ビール館」がリニューアルオープンしている。また、帆立や牛乳、その他様々な副原料を用いた発泡酒を開発がされ、そのノウハウを活かして冬の網走を代表する流氷を仕込み水に使用し「オホーツクブルー」色の発泡酒「流氷ドラフト」を2008年2月に発売し、ヒット商品となった。同年8月に「オホーツクの四季を彩る発泡酒」第二弾として北海道オホーツクの夏をイメージする花「はまなす」を副原料に使用し「ルビーレッド」色の発泡酒「はまなすドラフト」を発売した。2010年度には、地ビール出荷量道内一を記録している。

#### 10.1.2 網走地ビールの特徴

ビール醸造における特徴として、日本の地ビールでは数少ない、三釜方式を採用している。これにより、もろみの一部を煮沸し、再投入して温度を上げていく「デコクション法」という、ドイツの伝統的な醸造法を用いることで味わい深いコクや風味を与えている。また、工場長は「ビールは、どんな素材でも副原料になり得る。あとは麦芽やホップ、酵母の選び方と、バランス。地域の産物、ロマンを生かした特徴のあるものこそ、本当の意味での地ビール」と考え、今までに無い、多種多様な副原料を用いた発泡酒を醸造している。

図 10-1 YAKINIKU 網走ビール館



出所：網走ビール株式会社 HP

表 10-1 網走地ビールの種類・特徴

<p>流氷ドラフト</p> 	<p>天然色素クチナシを使用し、冬の網走を代表する流氷を仕込み水に用いている。今までにない、澄んだ鮮やかなブルーのビールである。グラスに注ぐと、そこにはロマンあふれる冬のオホーツク海が広がるとされ、地元の素材にこだわる工場長の思いが作り上げた自慢の逸品である。</p>
<p>はまなすドラフト</p> 	<p>ハマナスの果実を原材料に用いることで爽やかな香りとフルーティーな味わいに仕上がっている。ハマナスの果実は「ローズヒップ」と呼ばれ、様々な美容・健康促進効果があるとされ、特に女性におすすめの発泡酒である。グラスに注ぐと、そこには夏のオホーツクを彩る野花が宝石を散りばめたように咲き誇るとされる。</p>
<p>知床ドラフト</p> 	<p>「世界遺産として定着した、知床の雄大な大自然を皆様にお届けしたい」というコンセプトをもとに開発が進められた。天然色素クチナシをベースに厳選した色素を合わせ、新緑の知床の春を濃厚なグリーンの色合いで表現し、また、発泡酒としては今までにない「香り」をテーマに作り上げられている。</p>
<p>じゃがドラフト</p> 	<p>原料の一部にジャガイモを使用し、そこに完熟された網走産の「マタタビ」を加えて、ジャガイモのどっしりとした味わいとフルーティーさを兼ね備えた芳醇な飲み口に仕上がっている。この特徴的な紫色は、ジャガイモの花びらを表現しており、爽やかで味わい深い発泡酒である。</p>
<p>網走プレミアム</p> 	<p>網走産麦芽 100%のビールということで、麦の旨さをより強調したいという思いから、普通のピルスナータイプではなく、自然焙煎した麦芽を一部使用することで、更に麦の風味を引き出せるのではと考えられ開発された。このビールは、「2012年モンドセレクション銀賞」を受賞している。</p>
<p>監獄の黒</p> 	<p>このビールは、かつての網走監獄をイメージして作られている。通常よりも初期糖度を上げて製造することで最終糖度も高く仕上がり、まるやかな口当たりが実現されている。5種類の麦芽を約2ヶ月間熟成させ、黒ビール特有の苦みと深いコクを極め、香味豊かな仕上がりとなっている。</p>

出所：網走ビール株式会社 HP より筆者作成

### 10.1.3 タカハシグループ

発祥の地は美幌町で、1954年に、初代社長の母である高橋はるにより設立された映画館「銀映座」（ぎんえいざ）がその前身となっている。その後1961年に会社組織を設立し、東映系列映画館「美幌東映」として再スタートし映画興行を行った。映画館閉館後は網走に拠点を移し、カラオケ事業でミュージックハウスを道内に展開していき、1992年に現社名に変更した。以降、外食事業やインターネットカフェ事業などを道内に展開している。

2007年6月、民事再生法の適用を受けた網走ビール株式会社について、網走市から再生スポンサーの要請を受けて子会社化し、地ビールの製造・販売事業に着手し、翌年、青い色の発泡酒「流氷ドラフト」を発売し、流氷ドラフトの好調な売れ行きから生産能力を増強した。また、ビール工場に併設されていたレストラン「網走ビール館」を焼肉レストランとして「YAKINIKU 網走ビール館」にリニューアルした。

### 10.1.4 YAKINIKU 網走ビール館

当店は、1階はニューヨークテイストに、2階はスタイリッシュな和風スタイルとなっており、どちらも優しく暖かい光に囲まれた店内である。また、店の横には網走川が流れており、夕日や街灯に照らされる網走川は季節によっても様々な顔になり、そんな贅沢なロケーションで、ゆっくりとくつろぐことができる。

店内テーブル席 1階テーブル席 68席・2階こあがり（掘りごたつ）60席 2階最大70名と、店内がとても広く作られているので、ウェディングの二次会や宴会での利用も多い。店を利用する際は事前に連絡することで、貸し切りにするのが可能となっている。3名から宴会プランを利用できるので、ちょっとした集まりにも利用できる。小さな子どもの為のキッズルームも完備されているため、保護者も安心してくつろぐことができる。

## 10.2 網走和牛

表 10-2 網走和牛コンクール等受賞歴

年	受賞名
2005年	全日本枝肉コンクール 名誉賞
2006年	全日本枝肉コンクール 優秀賞
2007年	北海道枝肉共励会 優秀賞
2010年	ジェネティクス北海道枝肉共励会 名誉賞 北海道枝肉共励会 優良賞

出所：JA オホーツク網走 HP より筆者作成

### 10.2.1 概要

正式名称は「オホーツクあばしり和牛」となっている。オホーツク海や知床連山を一望でき、雄大な畑と牧草地が広がる自然豊かな網走市で、寒暖差の大きい

オホーツクの大自然の中、初生牛から飼育まで、厳選された統一配合飼料で一貫して育てられ、消費者の好む肉づくりに切磋琢磨して取り組んだ和牛はとても柔らかく、良質な味わいが自慢である。品質はもちろんのこと、脂の乗り、味わいともに超一流ブランド和牛に勝るとも劣らないとされる。オホーツク網走農業協同組合が2006年4月に商標登録し

た網走ブランドの和牛で安全・安心で良質な和牛であることから、高い評価を得ている。

現在は和牛のエサとして、地元じゃがいも加工品の副産物を使用した安全なエコフィードの給与や北海道産米糠の給与など大学関係者などの協力を得ながら安全で安心な美味しい和牛肉を消費者に届けるために、更なる挑戦をしている。

ブランド牛としては産声を上げたばかりの網走和牛だが、安全と美味しさにこだわり、広く国民に選ばれる和牛を目指し、日々進化を遂げている。

### 10.2.2 北海道内における和牛の種類と生産地

和牛は黒毛和種・ホルスタイン種・交雑種・褐毛種・ジャージー種などに分けられる。北海道では、主に黒毛和種とホルスタイン種が肥育されている。次の表は、その2種をまとめたものである。

表 10-3 黒毛和種

ブランド名	肥育地域	推進主体
はやきた和牛	JA とまこまい広域管内	はやきた和牛生産組合
つべつ和牛	網走郡津別町	JA つべつ 畜産課
北見和牛	北海道北見市	株式会社 未来ファーム
ふらの大地和牛	JA ふらの管内	ふらの大地和牛
北勝牛（ほくとぎゅう）	北海道・十勝	佐々木畜産株式会社
十勝和牛	十勝管内	十勝和牛振興協議会
みついし牛	三石、浦河町、えりも町、新冠町	みついし和牛肥育組合
北海道和牛	北海道内	ホクレン農業協同組合連合会
びらとり和牛	JA 平取町管内	平取町農業協同組合
十勝ナイタイ和牛	北海道河東郡上士幌町	上士幌町農業協同組合
音更町すずらん和牛	河東郡音更町	音更町和牛生産改良組合肥育部会
白老牛	白老町	白老牛銘柄推進協議会
宗谷黒牛	稚内市宗谷岬	株式会社 宗谷岬牧場
ふらの和牛	富良野	有限会社 谷口ファーム
かみふらの和牛	上富良野町	有限会社 明正
生田原高原和牛	紋別郡遠軽町生田原	えんゆう農業協同組合生田原肥育センター
オホーツクあばしり和牛	北海道網走市及びその近隣地域	オホーツク網走農業協同組合
知床牛	大空町東藻琴	知床牛生産組合
流氷牛	網走郡津別町	流氷ファーム
とうや湖和牛	JA とうや湖管内	とうや湖黒毛和牛肥育部会

出所：産地銘柄牛肉検索システムより筆者作成

表 10-4 ホルスタイン種

ブランド名	肥育地域	推進主体
大雪高原牛	上川町	有限会社グリーンサポート
美夢牛	美瑛町	有限会社美夢舎
こだわりの美深牛	北海道美深町	有限会社羽田野第二牧場
はこだて大沼牛	七飯町	有限会社大沼肉牛ファーム
野付牛		有限会社オダアグリサービス
茂野牛	遠別町	有限会社茂野牧場
釧路アップルビーフ	標茶町	株式会社ホクチクファーム（標茶分場）
Do-Beef 北海道ビーフ	北海道	ホクレン農業協同組合連合会
チクレンフレッシュビーフ	北海道	北海道チクレン農業協同組合連合会
根釧牛	中標津町	株式会社ホクチクファーム（武佐分場）
とち鹿追牛	鹿追町内	鹿追町農業協同組合
未来めむろ牛	芽室町	株式会社大野ファーム 有限会社 HA オークリーフ ファーム
オホーツクはまなす牛	紋別市、滝上町	JA オホーツクはまなす
北見牛	北海道網走支庁管内	ホクレン農業協同組合連合会北見支所
産直つるい牛	鶴居村	株式会社ホクチクファーム（鶴居分場）

出所：産地銘柄牛肉検索システムより筆者作成

### 10.2.3 Do-Beef 北海道ビーフ

Do-Beef 北海道ビーフは、北海道で肥育された乳用種肥育牛の総称である。牛の種類としては乳牛種であるが、生まれてからすぐに牛肉生産のために肥育されている肥育牛のことである。北海道ではたくさんの乳用種肥育牛が育てられている。例えば、オホーツクはまなす牛、釧路アップルビーフ、みらい牛、美夢牛、茂野牛、大雪高原牛などが挙げられる。これらはすべて Do-Beef 北海道ビーフである。

Do-Beef 北海道ビーフの生産地である北海道は、日本で唯一梅雨がなく、四季を通じて湿度の少なさと適度な気温を保つ北海道は、牛にとってこの上ない好環境の地と言える。のびやかに広がる豊かな自然、クリーンな空気と澄んだ水、そして栄養豊富な牧草など、これらの恵まれた環境こそが、高品質な肉牛づくりに欠かせない大切な力となっている。

また、生育環境まかせにするのではなく、安全と品質にもこだわりを持っている。例えば、BSE の原因とされる肉骨粉の飼料を全面禁止しているのみならず、すべての動物性飼

料を使わず飼育している。そして、飼育方法にも工夫があり、肉牛は生育の段階によって必要な栄養素が異なるため、生育期に応じた飼料を与えている。体に脂肪がつき始めて、丸みをおびてくる時期からは、牛舎内でより栄養価の高い配合飼料を食べさせるようにしているとされる。

#### 10.2.4 全国和牛能力共進会

全国和牛能力共進会は、全国和牛登録協会（京都市）が主催して、5年に1度、全国持ち回りで開催される全国規模の和牛（黒毛和種牛）の品評会である。通称「全共」であり、別名「和牛のオリンピック」ともいう。全共では、それぞれの時代における和牛生産・改良上の目標を開催テーマとして掲げ、生産者・関係者が一丸となってその実現に努めている。全共は、牛の改良の成果を競う「種牛の部」と、牛肉の肉質を競う「肉牛の部」からなり、全国から約500頭の牛が集結する。「地域の風土に適応した“これからの和牛像”を作り上げ、日本の食文化を支える和牛の魅力を多くの消費者に伝えていきたい」という思いが込められている。

開催費用の開催地負担は数億円に上るが、品評会に合わせて開催地をアピールするイベントも開かれるため、開催地には多大な経済効果があるとされている。

#### 10.2.5 公益社団法人全国和牛登録協会

全国和牛登録協会は、和牛の改良と登録の必要性を認めた和牛生産者の意志によって運営される民主的登録団体として発足し、1948年3月3日に種畜法に基づく特殊公益社団法人として認可された。その後、法律の改正により、1950年12月1日に民法による社団法人となり、家畜改良増殖法に定める登録事業を行う公益法人として存続してきたが、公益法人制度改革関連3法及び民法の改正により2008年12月をもって特例民法法人に移行、2012年4月1日には公益法人認定法により公益性が認められ、公益社団法人へ移行した。

表 10-5 全共開催地

回	年	開催地
1	1966年	岡山県
2	1970年	鹿児島県
3	1977年	宮崎県
4	1982年	福島県
5	1987年	島根県
6	1992年	大分県
7	1997年	岩手県
8	2002年	岐阜県
9	2007年	鳥取県
10	2012年	長崎県
11	2017年	宮城県

出所：宮城県公式HPより筆者作成

図 10-2 全国和牛能力共進会



出所：第9回全国和牛能力共進会HP

会員が全国に存在することから、各道府県に支部（形態として事業委託などもある）が置かれ、全国どこでも同様な登録が厳正・円滑に行われるよう努めている。

また、単に血統登録を行うだけでなく、統計学的手法による和牛の改良などについても、指導的な役割を果たしている。

図 10-3 全共受賞和牛



出所：第 10 回全国和牛能力共進会

HP

## 参照 HP

- ・ 網走ビール株式会社

<http://www.takahasi.co.jp/beer/>

- ・ 北海道ファンマガジン

<http://pucchi.net/hokkaido/beer/abashiri.php>

- ・ ビール紀行～旨いビールを求めて

<http://blog.goo.ne.jp/rex-blue/e/544891d5a1438454bffe5d353c717171>

- ・ MAPPLE 観光ガイド

<http://www.mapple.net/spots/G00101215603.htm>

- ・ 全国和牛銘柄ガイド

<http://www.dinferno.com/hokkaido/abasiri.html>

- ・ オホーツク網走農業協同組合 JA オホーツク網走

<http://ja-okhotskabashiri.or.jp/netshop/wagyu.html>

- ・ 公益社団法人全国和牛登録協会

[http://cgi3.zwtk.or.jp/?page\\_id=1525](http://cgi3.zwtk.or.jp/?page_id=1525)

- ・ 第 11 回全国和牛能力共進会宮城大会－宮城県公式ウェブサイト

<http://www.pref.miyagi.jp/site/nourinsui/miyagi-zenkyou.html>