



坪松 賢太

2022年のFanfareで、唯一採択を受けた坪松さん。

そんな坪松さんにFanfareや今後取り組みたいことなどについてお話を聞いてみた。

最近の坪松さん

ビール醸造の研修を受けていたとのこと。醸造の理論はわかっているけど、実際の現場を体験することで、これまで知らなかったビールの奥深さに感激を受けたそう。

を知るきっかけとしてとても有意義だった」と、今後において非常に大きな意味を持つ機会になったように見えた。

ビールがまちを語るキッカケに

坪松さんが手掛けていくだろうクラフトビール。自分自身が挑戦してみたいことと、地域との親和性を鑑みたときに手掛けたいと思ったのが坪松さんの背中を押し

ことがあると感じないかと思うようになって」とエントリー決意を振り返ってくれた。

起業の不安が解消されていった

元々、起業したいという気持ちがあるも、関東に長らく拠点を置いていたことから、道内の人脈不足などリアルな関係不足が乏しいことに不安を抱いていたと話す。そんな不安を解消していったのが、行政はもちろん、金融機関や道内を拠点にビジネスをすすめるFanfareのフォロー体制にあった。「短い時間ではあったが安平町のみならず、北海道全体

安平町から30〜40分ほどの恵庭市が地元の坪松さん。「これまで関わりがなく、全くと言って良いほど安平町のことを知らなかった」と話してくれた。

大学進学で上京後、大学院を卒業し商社での勤務をしていたが、新型コロナウイルス感染症の蔓延を転機とし退職し地元へ。Uターン後、地元で前職で培ったノウハウを生かし開業している最中、Fanfareの存在を知ったとのこと。



たいと考えるのが「生産者の顔が見えるビール造り」だそう。生産者の顔と言っても坪松さん自身ではなく、町内の農作物生産者の顔のことだった。「麦はもちろん、いろいろな農作物が生産されている。すでに活躍されている生産者の皆さんからもアイデアなどをいただき、いろんな風味のビールを手掛けたい。そして、ビールと掛け合わせることで地域の農産物の価値がより高まりを見せることになれば嬉しい」と、ひとつの醸造所に多くの人が関わり、町民の方に愛されるビール造り、言わば、コミュニケーションツールになり得るビールを流通させることを夢描いた。

ビール醸造というまた新しい文化が安平町に誕生しようとしている。新しい文化だけでなく、今すでにある産業や人との繋がりによって、どんな相乗効果を生んでいくのだろうか。

※出典

キリンビール社「市場データ・販売概況」より