


【岐阜女子大学】メタデータ項目と記述内容

	メタデータ項目	メタデータ記述欄
1	ID	
2	表題名	与那原の産業
3	資料名	AGARIHAMA BREWERY（クラフトビール専門店）
4	内容分類	産業、観光
5	索引語	与那原町 クラフトビール 飲食 製造所
6	説明	<p>■クラフトビールとは</p> <p>全国地ビール醸造者協議会（JBA）によると「クラフトビール」（地ビール）を以下のように定義しています。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 酒税法改正（1994 年 4 月）以前から造られている大資本の大量生産のビールからは独立したビール造りを行っている。 2. 1 回の仕込み単位（麦汁の製造量）が 20 キロリットル以下の小規模な仕込みで行い、ブルワー（醸造者）が目の届く製造を行っている。 3. 伝統的な製法で製造している。そして地域に根付いている。 <p>参照サイト 全国地ビール醸造者協議会，クラフトビールとは，2025/11/4 更新， https://beer.or.jp/about/ （2025/12/16 閲覧）</p> <p>■AGARIHAMABREWERY</p> <p>与那原町にあるクラフトビール製造所のアガリハマブルワリーは、株式会社 YUKAZE の新規事業で 2023 年にオープンさせた場所である。創業約 3 年と始めたばかりで、「ないものは、創ればいい」という YUKAZE の理念のもと、一からビールについて勉強し、工場長とその仲間たちで作り上げたクラフトビールである。</p> <p>与那原町の新たな県産品として発信中である。試行錯誤しながら作っており、ジャパン・グレートビア・アワーズ（JGBA）という日本地ビール協会（クラフトビア・アソシエーション）が主催する、日本国内で製造されたビールに特化した日本最大級の品評会・審査会では、2024 年に金賞と銀賞、2025 年にも銅賞を受賞している、成長中のクラフトビール専門店である。</p> <p>クラフトビールは普通のビールと違い、苦手と思う方もいるが、AGARIHAMABREWERY のクラフトビールは、すっきりした味わいで、初心者の方でも飲みやすいように作られている。</p> <p>この味わいを生み出すために、工場長の方は日々努力されている。主な原料は 4 つだけだが、その 4 つにも種類がありその組み合わせで味が異なっていたり、製造中の温度を 1℃ずつ変えて味を確認しながら絶妙な調整をしながら作っている。試行錯誤に日々に年々美味しくなっているし、自身</p>

		<p>を持って提供している商品である。</p> <p>■クラフトビールの種類</p> <p>定番の種類は4つあり、緑のラベルが貼られているのは沖縄県産のサトウキビが使用されている少し苦みのあるビール。赤いラベルが貼られているのはパイナップルが入っており、女性でも飲みやすい味になっている。黄色のラベルは柑橘系のレモンやオレンジを感じることができる。特にこの中でも一番飲みやすい仕上がりになっている。紫のラベルは、黄色のラベルと同様に柑橘系とホップとってビールの特有の苦みや香りなどを出す原料で、それがたくさん入った商品になっている。</p> <p>他にも与那原町にあるジェフというゴーヤーバーガーやぬーやるバーガーが有名な沖縄のローカルファーストフード店があり、そのオレンジジュースとコラボした Jef オレンジクラフトも販売されている。他にも今帰仁村の金城農園のマンゴーを使用した金城マンゴーエールや最近では黒ビールというチョコレートモルトを使用するクラフトビールを製造している。これらは店内で飲むことはもちろんできるし、イオン南風原店やウミカジテラスでの販売している。Jef オレンジクラフトに関しては与那原町にある Jef での販売をしている。</p>
7	形式	静止画（jpg）
8	氏名	與那嶺叶
9	時代・年	撮影日：2025/12/17
10	地域・場所	沖縄県島尻郡与那原町東浜 2-4
11	利用条件	表示 4.0 国際（CC BY4.0）
12	関連資料 1	
13	権利者	岐阜女子大学
14	協力者	
15	登録日	2025/12/17
16	登録者	與那嶺叶
17	ファクトデータ	<div></div> <p>circd087w-0010.jpg</p>

18	* 特色	<p>■クラフトビールの作り方</p> <p>【主な原材料】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 麦芽（モルト） 2. ホップ - アサ科のつる植物で、苦味・香り・泡持ち・殺菌効果を与える 3. 酵母 - アルコール発酵を行う微生物 4. 水 <p>【製造過程】</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 粉碎 麦芽を粉碎機で細かく砕き、次の糖化工程で成分が溶け出しやすくする。 ② 糖化 粉碎した麦芽とお湯を混ぜ合わせ、マッシュと呼ばれるおかゆ状態にする。 ③ ろ過 マッシュをろ過したものが甘い麦のジュースになる。 ④ 沸騰・ホップ投入 沸騰した麦汁にホップを入れることでビールに苦味をつけます。味がついたら遠心分離の原則を利用して、ホップのカスを沈殿させます。 ⑤ 冷却 熱交換器を使い 100 度から約 20 度まで冷却させます。こうすることで酵母が動けるようになります。 ⑥ 発酵 発酵用のタンクに移動させて酵素を加える。これを行うことで、アルコールと二酸化炭素に分解します。 ⑦ 熟成 2 週間ほど熟成させることでまとまりのある味に仕上がる。 ⑧ 完成 瓶に詰めや店内用のタンクに入れ替えてお客様に提供している。
19	* 活用支援	
20	* 利用分野	観光、地域産業
21	* 改善結果	
22	* 処理プロセス	
23	* 関連資料 2	