

「世界農業遺産の地・高千穂発！生産者の思いが詰まった クラフトビール誕生—高千穂の『五穀と水』が織りなす新商 品の物語」

～高千穂情報マガジン「たかちほまびい」が贈る、高千穂の新名産品！”五穀エール”誕

生物語～

[高千穂まちづくり公社](#)

高千穂町は「神話と伝説の町」であると同時に、「世界農業遺産」認定の地でもあります。

その高千穂町から地域の情報を発信しています高千穂情報Webマガジン「たかちほま
びい」が綴っています「誕生秘話シリーズ 四つの物語」からお届けします。

宮崎県高千穂町100%出資の地域商社である株式会社高千穂まちづくり公社(代表:甲斐
宗之(高千穂町長))は、高千穂町が生産者がつくる穀物「五穀」と「水」をテーマに「宮崎ひ
でじビール株式会社」と共同開発した新商品「高千穂五穀エール・千穂の水種(ちほのみず
たね)」を2024年7月1日より2500本限定販売開始しました。この度、第2回目の醸造分が
即完売した事を受け、高千穂町内の2店舗(道の駅高千穂/高千穂がまだせ市場 直売所
鬼八の蔵)と、当社ECサイト/楽天市場にて3回目として再販開始いたしました。

『高千穂五穀エール・千穂の水種』は、こだわりぬいた高千穂町産の五穀「米」「小豆」「割とうきび」「もち麦」「はと麦」を使い、高千穂峡を流れる『玉垂の滝』の水を使った高千穂町初のお土産用クラフトビールです。技術と知識を持つ職人さんの手によって最高のビールが完成いたしました。アルコールは5%。何度も飲みたくなるような親しみやすい物を目指した”エールビール”です。(アルコールを含む飲料である為、20歳未満の方はお飲みいただけません)



「高千穂五穀エール・千穂の水種」(オンラインショップ オリジナルギフトボックス4本入り 税込3000円)

(公式 高千穂情報WEBマガジンのたかちほまびいは、こちらから→<https://takachiho.online/>)

ブルワリー:宮崎ひでじビール株式会社について

代表取締役社長 永野 時彦様談

独自で開発するクラフトビールの製造の拘りや過程などは、「ゼロから作り上げるアート」と同じなんです。

実は神話を知る機会なく、神話など知らないで高千穂に来ている方々も多いと思います

し、またとにかく高千穂が好きなのです。そして高千穂を愛する地元の住民の方々にも、一石を投じたいと思い商品開発しました。



宮崎県北の絶景～行藤山(むかばきやま)の麓に

ある工場

商品ラベルの制作過程も、試行錯誤があり会社内でアンケートをとったり、デザイナーと何度も練り直しを行いました。神話をベースにした事が凝縮され高千穂らしさが表現され、今後長く愛されるラベルになってほしいです。

五穀も高千穂の水があって高千穂の地でできたもの。その原材料と水とブルワリーの技術が、この一本に繋がっている。物語そのものなのです。



「モノではなくコトを売る」と語る営業の村上史

晃さん

■「たかちほまびい」関連記事:【新商品誕生編】高千穂町の生産者がつくる穀物「五穀」と

「水」をテーマに開発した新商品誕生秘話に密着！

<https://takachiho.online/archives/32581>

お米：岩戸精米所「長衛門」米について

取締役 佐藤 亮治様

株式会社高千穂まちづくり公社では、「高千穂五穀エール・千穂の水種」の原料を提供し
てくださる生産者の皆様へシリーズでインタビューを制作しております。

「五穀」には、私たち日本人や高千穂町民にとって特別な意味があります。それは単なる食
材ではなく、五穀豊穰を祈る神事やお祭りが今も行われているように、神話になぞった深
い物語を持ち合わせているからです。古事記や日本書紀といった神話によりますと、日本
の穀物はオオゲツヒメという女神から生まれたとされています。そして「五」という数字も、陰
陽五行や木火土金水といった思想を表すなど、古来より様々な意味が込められています。



実った田んぼを背景にした岩戸精米の佐藤さんご

夫婦

高千穂の地でも、古くから人々の暮らしと共に歩んできた様々な穀物があり、今でも米、小豆、とうきび、もち麦、はと麦などの穀物が生産されています。

高千穂町の地元民からお土産にまで大変人気のある「長衛門米」を生産されている天岩戸(あまのいわと)伝説の岩戸地区にある岩戸精米所(いわとせいまいしょ)へも訪れました。



岩戸精米のお米使用の高千穂五穀エール千穂

の水種

■「たかちほまびい」関連記事:「1000年先もこの棚田の風景が変わらず続くように」そんな想いを語るご夫婦。そして岩戸精米「長衛門」さんの謎に迫る！

<https://takachiho.online/archives/36401>

もち麦とはと麦:「おたに家株式会社」について

代表取締役社長 今村 康薦様

有機JAS認証を取得されている穀物を2種類も提供して下さる「おたに家」の創業は、2008年(平成20年)です。今年で15年目。

これまで一番大変だった事、ご苦勞をお聞きしましたら、すべての畑に獣害防止のために柵全部をはりめぐらせてというお話から始まり、特に一番は「有機JAS」ならではの無農薬や有機栽培の悩み「雑草」に苦勞するとの事でした。近ごろは「外来種の植物」や「害虫」が非常に強く悩ませているようで、全て手作業で行っているため、人手と時間がかかり草刈りが追い付かないと生産量に大きく響くとのこと。まず「おたに家」と聞いて思いつくのが、人気の「蕎麦屋」です。それにとどまらず、定番の油みそ高千穂牛の肉みそ、シリアルなどの「加工品」や「お土産品」が数多く思い浮かびます。



おたに家からはもち麦はと麦の物語

高千穂町内にとどまらず、各店舗や催事で数々のおたに家ブランドの商品を目にすることがあります。

「伝統を守りながら、循環型農業の実現を目指していきます。多くの方に、高千穂の蕎麦や穀物を味わっていただき、私たちの取り組みを知ってもらいたいと思っています」。



おたに家のもち麦はと麦の様子

■「たかちほまびい」関連記事：一粒の農産物から始まる循環型を目指して！おたに家の物語 未来と現代の開拓者！「おたに家」に密着。

<https://takachiho.online/archives/40431>

とうきび(とうもろこし)：「有限会社奈須精米所」について

代表取締役社長 奈須 克喜様

奈須精米所は昭和23年(1948年)創業、今年で78年目を迎えるお米屋さんです。「高千穂

五穀エール・千穂の水種」の「とうきび」は、町内の契約農家から奈須精米所さんが直接仕

入れているそうです。丁寧に美しく軒下に吊るされて干されたとうもろこしは、粉碎と粒の大ききの選別を何度も繰り返します。こんなに丹精込めて、やっとのことで袋詰めされたとうもろこし達が、町内外にそれぞれの道の駅や、売店など10件程に届けられるそうです。



選別する作業の様子

奈須克喜社長ならではの希望は、若い人が米以外の新しい農作物にチャレンジしたり、有害獣対策にも積極的に取り組んでほしいということでした。なんでもイノシシは一度に6~7匹の子どもを産んだりもするそうで、人間の方も少しでも早急に対策が必要だということをしきりにおっしゃっていました。熱い想いで地域に貢献し続ける克喜さんのエネルギーが、五穀エールの中にも確実に根付いています。



高千穂町のとうきび

■「たかちほまびい」関連記事:「高千穂の食卓のミカタ:奈須精米所のとうきびのできるまで!」

<https://takachiho.online/archives/42723>

TAKACHIHO GOKOKU ALE

CRAFT ALE BREWED WITH LOCAL WATER BESTOWED BY THE GOD AMATERASU AT TAMADARE FALLS.
IN RECOGNITION ARE THE FIVE GRAINS HARVEST OF TAKACHIHO IN THE BREW.

高千穂産五穀使用

高千穂
五穀
エール

千穂の水種

高千穂をイメージした「高千穂五穀エール・千穂の水種」のラベル



『玉垂の滝』の滝のある高千穂峡（秋の眞名井の滝の風景）

■高千穂情報マガジン「たかちほ まびい」とは？

ブログ記事を通して、毎月高千穂町の様々な観光情報等を発信しています。

高千穂情報マガジン「たかちほ まびい」の公式ウェブサイト

（まびいとは、高千穂方言でまぶしいという意味です）

<https://takachiho.online/>

■株式会社高千穂まちづくり公社とは？

2022年7月に、宮崎県高千穂町が出資し設立された地域商社です。

持続可能な高千穂町をつくるため「高千穂型地域商社モデル」の実現へ向けて、「地域物産流通の再生」と「情報発信(デジタルマーケティング)」に取り組み、地域内経済循環を促します。とくに、町内の直売所運営(道の駅 高千穂・がまだせ市場 鬼八の蔵)インターネット通販等を担うことで、地域物産流通の最大化に向け、新しい販路の開拓を行います。また、情報発信では、メディア対応のほか、デジタルマーケティングを積極的に取り入れ、関係人口・交流人口の創出へ繋ぐ役割も担います。

■株式会社高千穂まちづくり公社の主な事業

▶ 物産事業部(物産館を含む3店舗運営)

・道の駅高千穂・がまだせ市場 直売所 鬼八の蔵・高千穂町国民健康保険病院売店

▶ オンライン事業部(オンラインショップの運営 オウンドメディアによる情報発信)

▶ 未来づくり事業部

▶ 事業支援チーム(各部の商品関連の支援)

▶ まちづくり公社ウェブサイト

・<https://kousha.co.jp>

▶ 高千穂情報Webマガジン オンラインショップ「きびる TAKACHIHO STORE」

・<https://takachiho.online/shop>

■宮崎県高千穂町とは？

高千穂町は九州山地のほぼ中央部、宮崎県の最北端に位置し、町の中心部を五ヶ瀬川が西北から南東にかけて貫流し、途中、名勝天然記念物「高千穂峡」が神秘的かつ雄大に自然に創出しています。天の岩戸開きや天孫降臨などの神話の地としても知られています。

主な特産品は、宮崎県産牛ブランド「高千穂牛」、釜炒り茶、夏秋野菜、ラナンキュラス、原木しいたけ、棚田米などがあります。

■世界農業遺産 高千穂郷・椎葉山地域

高千穂町、日之影町、五ヶ瀬町、諸塚村、椎葉村からなる高千穂郷・椎葉山地域が、2015年12月、世界農業遺産に認定されています。

<https://takachihogo-shiibayama-giahs.com/>

【本件に関するお問合せ先】

株式会社高千穂まちづくり公社 オンライン事業部：横川真紀（広報担当）

電話：0982-72-5048 メールアドレス：shop@kousha.co.jp FAX：0982-72-5065