

クラフトビール・ブルー・マスター ブリマー・ブルーイング社

## スコット・ブリマーさん

カリフォルニアから川崎市高津区へ、品質と個性にこだわるビール造り

アメリカ出身

**南** 武線・久地駅近くにあるビール醸造所「ブリマー・ブルーイング」(醸造責任者はアメリカ・カリフォルニア州出身のスコット・ブリマーさん、奥様は社長で地元出身のおぐろ佳子さん)を訪問しました。

ブリマーさんは、カリフォルニア州立大学(UC)デイビス校で醸造学(zy-murgy)のコースを受けながら、地元の醸造所で働いていました。佳子さんと結婚後もカリフォルニアに住んでいましたが、佳子さんの家族と暮らすことになって2006年来日。5年ほど御殿場の醸造所で経験を積んだ後、2011年から高津でクラフト・ビール造りを始め、今では地域にもすっかり溶け込んでいるようです。

## 日本人の好みをどうやって調べたのですか？

御殿場で仕事をしている間、各地のビア・フェスタやイベントで色々な

ビールを飲んでみたり、好みについて意見を聞いたりしました。自分がいいと思うビールは日本人にも好まれると感じました。個性的なクラフトビールに人気が出始めている今、日本で新しいスタイルのビールを造ることにやりがいを感じます。

## クラフトビール作りに対するこだわりは？

ここでしか手に入らない、高品質で

醸造所には沢山の人がやって来ますし、高津区の人たちも応援してくれています。

## 今後の計画を聞かせて下さい。

設備を拡張し、生産量を増やして、すでに行っている台湾への輸出に加えて、オーストラリアやイギリスへも輸出を始める予定です。また、青山の直営店のように、ブリマーのビールを低価格で一円寄って飲んで行けるような、小さ



醸造設備はドイツから輸入し、点検・維持管理もすべてご自分で。

新鮮なビールと、各季節の雰囲気にもマッチする季節限定のビールですね。個人醸造のビールはよく「地ビール(Local beer)」と呼ばれますが、私たちは「手作りの品質と個性」を意味するCraft beer(クラフトビール)を作っているという自負があります。

## 地元の人達との交流は？

地元の色々なイベントに参加しています。夏の高津区民祭では、地元の人たちと一緒にお神輿を担ぎます。この

なスペースの店をフランチャイズ方式で増やして行きたいです。

ビール造りから設備の維持管理まで、一日中醸造場に居るのが楽しくてしょうがない様子のブリマーさんは、ビール造り一筋のまさに「ブルー・マスター」。酒蔵の杜氏のようにでした。また、とても人当たりが良いスコット・ブリマーさんは、経営を支えている奥様と絶妙のコンビです。

(取材・文：編集ボランティア 小島俊彦)

ラベルはカリフォルニアの海岸の松。サーフィンのあと、松の下でビールを飲んだ思い出。

ブリマー・ブルーイング株式会社：http://www.brimmerbrewing.com

