



「所沢」にこだわり、協働と共に感で結ぶコミュニティビール

機関誌の編集長であった吉村氏は、地元所沢で地元をテーマにする仕事、地元の名物をつくりたいという思いから、所沢の麦に着目。少額投資ができるクラフトビール醸造所「(株)ベルビア」を2012年に立ち上げた。2016年に退任・独立して、ビールの商品企画と販売を行う「野老社中株」を設立した(醸造は現状外部委託)。会員230人の「所沢麦酒俱楽部」を主宰し、皆が畑で種まきから、大麦を育てる活動を展開。麦の生産から消費までの循環を完結させる試み「地域内経済循環」(右図)をミッションとし、所沢で取れたものが所沢で加工され、所沢で流通して、所沢で消費されることだ。東京郊外の衛星都市としての所沢の経済構造から、地域内経済循環の中で、地域を協働と共に感で結ぶ「人つながりの輪」が「コミュニティビール」だ。



「ミッションは『コミュニティビール』という考え方です。ビールを通して消費者と生産者がつながり、所沢がもっと元気になりますように」と語る吉村社長



野老社中株式会社

<https://www.yaro.co.jp>



所沢市南住吉1-13サザンビレッジ102 Tel 090-1761-1187

代表者 代表取締役 吉村 英二 氏

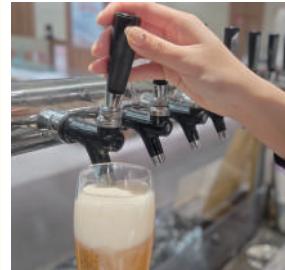
創業 2016年 資本金 600万円 従業員数 13名

事業内容 所沢地ビールの企画、販売

営業日時 野老麦酒醸造所 10:00～22:00 (定休日なし)

アクセス 野老麦酒醸造所 西武線所沢駅西口徒歩2分
(所沢市日吉町12-1 西武所沢S.C. 1階)

購入方法 野老麦酒醸造所、ホームページ (ほか)



自社醸造で“人つながりの輪”地域内経済循環が完結へ

2023年9月に西武所沢店内に「野老麦酒醸造所」(上写真)をオープンし、野老麦酒やたこ焼きなどが楽しめる。当初は店舗内で醸造も行う予定であったが、諸般の事情で延期。店舗内には醸造設備を備え、補助金とクラウドファンディングで資金調達を計画中で、いずれは自社醸造する予定だ。これにより、「人つながりの輪」「地域内経済循環」が完結する。社名の野老は、所沢の地名の由来「野老草」からきており、「やろう」と読み替えたもの。

■野老イエロー(写真左):開発中の新商品。畑で育てられた所沢産の米「陸稻」を使う。10月頃からクラウドファンディングで先行販売予定

■野老ゴールデン(同中央):所沢産麦芽で醸造した所沢初の地ビール。フランス産ホップの香りと後味スッキリのペールエール

■野老ブラウニー(同右):所沢雑木林の間伐材で所沢産麦芽を燻製した「里山の香り」のするブラウンエール。ほのかな燻製の香りと、奥行きのあるコク



一般社団法人埼玉県物産観光協会の紹介

一般社団法人埼玉県物産観光協会は、日々新しく生まれる魅力的な県産品や生産者の思いを『SAITAMA BRAND』として発信し、多くの皆様に知っていただきたく、「埼玉県新商品AWARD」を立ち上げました。埼玉県の生産者が技術と伝統、土地の恵みを生かして開発した素晴らしい商品をご覧ください。

<https://chocotabi-saitama.jp/award>



読者プレゼント実施中!

野老社中の野老ゴールデン、野老ブラウニー、野老イエローの各1本をセットにして1名様にプレゼントいたします。応募は、本コーナーの感想などを添えて、「企業名、所在地、役職、氏名、電話番号、アクセス埼玉2025年11月号 野老麦酒を希望」を記載の上、sodan@saitama-j.or.jp宛てメール、または、右の読者プレゼントの二次元コードから、11月27日(木)までに、ご応募ください。当選者の発表は、商品の発送をもって代えさせていただきます。

