

Hoppy Magazine

45

[ホッピーマガジン]

◎第45号

2017年3月発行

ミスター・ホッピーに感謝。





【第4回】

チームサムライ、つちやエンジニアリング代表
つちやたけし
土屋武士さんと

赤坂の森の部屋においていただいたのは、昨年のスーパーGT選手権GT300チャンピオンに輝いた、土屋武士さんです。ドライバー、エンジニア、監督、チームオーナーと一人で何役もこなし、強豪ワークスと伍して戦ってきた姿に多くのレースファンは感動を覚えました。

土屋 できます。特にタイヤ開発をたくさんやってきたので、そういう部分で長けているとは思いますが。こんな作戦をとったのは過去のレースをみてもあまり例がない。

——おとぎ話のウサギとカメみたいですね。

土屋 スタートするドライバーにゆっくり走れと指示するのは、多分誰にもできない。次のドライバーのためにタイヤをいたわって温存しておいてくれ、抜かれてもいいからなんて言えません。

無冠の帝王、戴冠す。

——2016年GT300の年間チャンピオン、おめでとうございます。最終戦をハラハラして観ていました。序盤、どんどん抜かれていく展開で。

土屋 タイヤを交換しないという作戦でした。タイヤの内圧を低くしてスタートして、タイヤを温存させる作戦。内圧が低いとタイヤは壊れやすいので、ペースを上げられず、序盤は苦しい展開でした。

——最初から普通の内圧だとタイヤが持たない？

土屋 内圧は熱でどんどん上がっていくので、ペースを上げられないし、無理にペースを上げるとタイヤが壊れてしまう。内圧を下げておき、序盤ではスピードを抑えていけば後半はすごく速いけるということです。

——内圧が低い場合に走りに影響するのは、例えばコーナリングでグリップしないとかですか？

土屋 全体的にですね。それと飛ばせばタイヤが壊れちゃうんで飛ばせない。限界の手前でいたわって走ることが大切です。

——走っている時にタイヤの状態は感知できるものですか。



——年間を通して無交換という作戦をとったのですか？

土屋 全戦ではないですが、できる時はやっていました。ただ、うちの車に関しては、そういうタイヤを作らないとチャンピオンは獲れないだろうと思っていたので、その前年2015年から、タイヤ開発のエンジニアと一緒に考えて作っています。

——2年越しの作戦なんですね。

土屋 車はこう作るから、タイヤはこういうロジックでトリクエストをして、コツコツ作っていくんです。あの車はコース上で追い抜ける車じゃないんで。ストレートスピードが遅く、エンジン馬力がすごく低いですから。

——最終戦では、プリウスもタイヤ無交換で来ましたね。

土屋 向こうはタイヤ無交換を初めてやった。こっちはずっとやって来たのでタイヤを使い切ることができて、向こうは使い切れなかったということです。正直、プリウスが無交換でいけるタイヤを作っていたら、うちは勝てなかった。やっぱり、そのスキル、経験値では一日の長がこちらにはあったかなと。

——土屋さんのチームは2015年も無交換をやっていたのですか。

土屋 やってないですね。2016年シーズンでタイヤ無交換が可能だったのは、効率的に走れるタイヤを作ったからです。全部テストで得た根拠に基づいた作戦なんです。だからみんな奇襲だ、策士だというけれど、一番効率がいい作戦をチョイスしただけで、奇襲でもなんでもない(笑)

——論理的に行き着いた先が、ああいう作戦だった。

土屋 そうそう。だから、落ち着いて任務を遂行するだけ。空気を凄く下げていると、周りはおおーっとなっているんですけど、下げるっていう部分の根拠も実はレースウイーク中に見つけていた。僕は根拠のない博打はしない。もしタイヤがバーストしたら、ドライバーの身の安全もさることながら車がバラバラになる。この車がなくなったらレースができなくなる。そんなリスクは負えません。

——ちょっと戻りますが、ランキングトップで最終戦を迎えた時の心境は？

土屋 そこは何も考えてないですね。一人何役もやっているので、あっという間に時間が過ぎていき、レースが始まり、終わりました。本当に自分がやり切れたと思うような幕引きにしないとと思ってサーキットに入ったので、チャンピオン云々はまったくなかったですね。とにかくやるべきこと、任務を遂行することだけに集中していました。

——無意味な高まりはなかった。

土屋 今まで散々チャンピオンになりたいとか、勝ちたいと

か、そういう気持ちが僕の場合強すぎて。だから準備も頑張りすぎるし、気持ちが入りすぎるし、走っていても頑張りすぎるわけです。過ぎちゃいけないんです。

——土屋さんは冷静なドライビングをされる人だとずっと思っていました。

土屋 いえいえ、やり過ぎちゃうから無冠だったんですよ、多分。頑張りすぎる自分の気持ちは邪魔でしかないんです。だからそんな気持ちをどこかに追いやって箱に詰めて蓋をして鍵をかけて、絶対出さないようにする。というのが、自分みたいな選手が結果を出すために必要な方法として、自分自身がようやく晩年になって気がついたことなんです。

ゲンを担いで、カツカレー。

——さてミーナさん、あの最終戦の日ツイインリンクもてぎに行くか迷っていたそうですね。

石渡 過去10年、私が通ってチャンピオンになった年がないんです。

——それが、チャンピオンのかかったレースになった。

石渡 おまけに、ドライバーとして最後のレースだと聞いていた。

土屋 もう、ほぼ引退ですね。全然乗る気は無いです。

——そうなんですか？

土屋 やりたいことがいっぱいあるんで。車を降りるといろんなことができるんです。

石渡 私が夏に会ったときは、引退じゃないけどファーストドライバー登録を今年で最後にするって伺っていた。いずれにせよ主軸をドライバーに置くのは今年が最後なんだろうなって感じた。それでシリーズチャンピオンがかかった最終戦だった。絶対優勝して欲しかった。引退するか否か、どちらに決断するにしても今日ここでシリーズチャンピオンが獲れたら、潔い決断ができると思った。





土屋 そうなんですよ、だからあれは次に向けという思召しだと思っんです。

石渡 どの頂点を目指すか、それはレースが終われば見えることなんだろうけれども、ともかく絶対この優勝は必要だと思っていた。それで、優勝した時に側に居たいから、応援ではなくランチを食べに行くことにした。

わけですが。

土屋 変わるというより、ドライバーという役割をひとつ減らすわけです。

——ドライバーを減らすとやりたいことがひとつできる？

土屋 使命として自分にしかできないことがある。つちやエンジニアリングという父の作ったレーシングチームを引き継いで、こうしてチャンピオンをとって、みんなに喜んでもらって、感動してもらって、周り是最強プライベートーだと言ってくれるんですけど、終わってしみじみ思うのは、全然最強じゃないってことです。土屋春雄というカリスマがやってきた軌跡というのは、2シーズンやってチャンピオン獲ったくらいで並ぶようなものじゃない。ここで改めて最強を目指していかないと。それを一番に感じています。吹いたら飛ぶような自分が最強と言われるのが恥ずかしい。ゆるぎまくりですよ、うちのチームなんて。仲間に支えられてここまでやってこられたといういい思い出はあります。でも、これから最強プライベートーだと言えるものがあるかと言ったら、何もない。

——それくらい土屋春雄さんのチームはすごいことをやっていたと。

土屋 小さい頃からそばで見えていましたから。今の自分との差はよくわかる。

——春雄さんと武士さんの時代ではプライベートーの環境が違うように思います。例えば、500だとワークスばかりでお金がないと成立しない。

土屋 レースはお金がかかる。メーカーの支援がないと動けない部分もある。

——ただ、プライベートーがいないとレースは面白くない。だから最強のプライベートーというのはレースファンの願いが込められた言葉だと思っんです。

土屋 そうですね、そういう意味では、僕は当事者ですけど、客観的に僕がそれを一番願っていることです。なので、こういう車を走らせているし、松井のような若いドライバーを育てる環境を作ったりもしている。僕自身がサポーター組織の一番アタマなんです。サポートされてるわけじゃない、僕がサポートすることにみんなを巻き込んでいるわけです。プレーヤーだし、チームの中心なんですけど、僕自身がサポーターなんです。

——つまり、つちやエンジニアリングという最強プライベートーを応援する立場としてお金を出しているし、最強プライベートーを築き上げる当事者でもということですか。

土屋 2008年に活動休止になってから、考えた。小さな組織が大きな組織に潰されたり、人のパッションの弾ける場所がど

んどん奪われてきていると感じていた。つちやエンジニアリングが活動中止になるのは間違っているだろうところからスタートしているんです。レースって、そういう大きな組織に対して正々堂々と喧嘩を売れる。で、勝てるんじゃないかと挑んで、勝てたわけです。それを見て元気になる人がたくさんいる。人間力って言葉を最近よく耳にします。僕はずっと前から、それを育みそだてることをしたいと思い、そういう場を作ってきた。それこそが、僕がしたいことです。レースでチャンピオンをとるとか、勝つとかよりも、そういう活動をしたくて、ツールとしてレースがある。

レースは、社会とつながるツール。人間力を発揮できる場。

石渡 私もチャンピオンになるのサポートしますって手をあげたけれども、チャンピオンを求めたわけじゃなかった。熱心に、誠実に、飽くなき努力を惜しまない土屋選手の生き様をサポートしたかった。もちろん、負ければ悔しいし、次は勝とうと期待していたけれども、そこには本当のターゲットはない。——人を育てるということでは、ドライバーの松井さんもそうですが、メカニックがベストメカニック賞を受けましたね。

土屋 年間の賞ですね。正直全部総なめしていいくらいの一年間でした。客観的に、こんなストーリーはもう2度とないだろうというくらいです。言ってたことが形になっちゃった。

——なるべくしてなったということですね。理詰めでやっていくところなるという。

土屋 結果は神様が決めてるわけです。友達が何人も死んじゃったし、レースって、ほんとに紙一重なんです。何故生きていられるのか、何故死んじゃうのか、もう決まっていると思うしかない。じゃないと雨中のレースで、水煙で真っ白の中にアクセルを踏んで突っ込んでいけない。

——自分でジャッジするんじゃないってことですか。

土屋 ジャッジできないです。事故なんか偶然じゃないですか。運命といわないと説明できない。だから、やりきろうと自分の気持ちを持っていく。それが去年のレースではできたと思う。持てる力を出し切れた。

——さて、今後について教えてください。

土屋 次の僕のステップは、本当の最強チーム、最強プライベートーとして、社会に認められる存在になること。それには、ちゃんとみんながここに集って、生活がちゃんとできて、それを若い人たちにつなげていけるような、そういうものを作りたい

い。大きなチャレンジだと思うが、やっていきたい。レースに触れた人たちが、元気や勇気を持てるような、そういう発信をしていきたい。そこで意識しなくてはいけないのは「次世代のために」というキーワード。ここをブレずにやっていけば、できるというのがこの8年間の成果。ここを間違えずに次も行ってみようと思う。

石渡 いよいよ経営の方に主軸を置くということで、立場が近くなったね。

土屋 そうですね。

石渡 勝ち負けがはっきりする方がもしかしたら楽なのかも。けれども、終わりがなかったり、結果が見えなかったりするの、楽しいかも。商いは飽きないとはよく言ったもので。

土屋 なるほど。

石渡 特に、人間を主軸に置いている商いは、明日何が起こるかかわからない。

土屋 僕のここまでのストーリーがあんな幕引きだったので、やらなければいけない部分がまた増えました。自分は先頭に立ってさあやるぞっていうタイプではない。でも土屋武士を見てくれている人がいるので、中心でなければいけない。ストーリーを発信するのは、僕しかできない。自分が中心になって発信していかなければならない。戸惑いはあります。

石渡 マネジメントに見えるシステムなんて、最初はない。やっていながら、自分のシステムを作っていく。経営もシステムなので、絶対根柢のあるシステムが作れるんだけれど、車って目に見える部品で組むけど、経営の部品は見えない。人だったり、社会だったり、お客様だったり。財力は道具だけれど、目に見える道具はそれくらい。だから経営は面白いんだよね。チームのマネジメントをしてきているというベースがあるので、これだけの経験と知見があるし、本質を見抜く力をお持ちだから、経営もきつとうまくいきます。期待しています。



TOKYO DRINK

issue#09

「TOKYO DRINK」では、東京の飲みものとしてホッピーをいろいろな角度から眺め、新しい表情を追い、すてきな飲み方提案も含めてご紹介していきます。

滑って転んで、土手の上。



赤坂見附の弁慶橋を渡り、ホテルニューオータニの先を左に折れ、坂を登ると喰違見附に出る。江戸城防衛のためのクランクになった道だ。そこから右手に土塁が伸びる。江戸城の外濠＝真田濠の土手だ。土手はそこから四谷駅まで続く。春には桜の古木が、入学したての上智大生を歓迎するかのよう咲く。

かつて、有名進学塾が上智大の教室を借りて開講されていた。幼い頃のホッピーミーナも通い、春の桜の美しさに魅了された。しかし、大学入試で雪にぬかるんだ道に足を取られて転び、結果もそれに付随したものになってしまったという少々悲しい思い出がその土手には埋まっている。

四谷のこの辺りは元々台地だった。そこを深く掘り下げて、その土砂を土手として積み上げた。造ったのはあの真田昌幸の長男真田信之である。土手下は、今はグラウンドになっているが、現役の外濠だった頃はもっと低かった。つまり土手上との高低差がもっとあったわけだ。そこに遠く多摩羽村から引いてきた玉川上水を注ぎ込んだ。人の力はすごい。

空襲で東京中が戦火に焼け、戦後真田濠は瓦礫の捨て場になった。そこを埋め立てるのに、東京都に資金がなく、代わりに上智大がお金を出した。その縁で、今でもここは都の所有地だが上智大が借りるという形で、大学のグラウンドになっている。

土手の界隈はエアポケットのよにのどかだ。都心にあることを忘れる。四谷駅を起点に土手上を歩き、喰違見附を紀伊国坂の方に曲がり、迎賓館をかすめて学習院初等科を右に折れて駅まで戻ってくる散歩コースの途中には、猫も日向ぼっこをしている。

上智大学まで戻ったら、新宿通りを渡り、すぐの路地を入るとスタンドバー SAKAGUCHI がある。業務用酒販店が母体の立ち飲みのお店だ。蔵元が一所懸命作っているお酒を、正しくおいしく飲んでもらいたいと始めた店である。一合はきちんと180ml。お燗はお酒にあった温度帯で出す。ホッピーもはじめから3冷。お酒をつくる側とお酒を楽しむ人の両方を幸せにつなぐ役割を担っている。かくして人は正しい酔っ払いになる。

スタンドバー SAKAGUCHI

東京都千代田区麹町6-6-7 2F
電話: 03-3239-0222
営業時間: 17:00~22:30(土日祝定休)
お取り扱い商品: ホッピー、黒ホッピー

NEO 48

ホッピーの新生産ラインが
昨年秋から稼働を始めた。
その名はNEO48。
ワンウェイ瓶の製造ラインである。
その詳細がついにベールを脱いだ。



ホッピーがおいしくなった。 それが、いちばんの性能。

写真:左から
製造部門 ボトリング・パッケージ課 ボトリングチーム 鈴木隼人さん
製造部門 製造部門長 横山健一さん
製造部門 ボトリング・パッケージ課 課長 田代哲也さん



NEO48は、ホッピーのワンウェイ瓶タイプをつくる調布工場の最新鋭設備だ。ホッピーの原液を調整して、熱処理して、瓶に詰めて、王冠をして、ラベルを貼って、箱に詰めるまでをオートメーションで行なう。次ページにその一連の機械を紹介している。その中で、鈴木隼人はパラミックスからクラウナーまでを、田代哲也はラベラーからラップアラウンドケーサーまでを担当している。そして、

製造部門長横山健一は工場全体を見る立場で、NEO48の導入決定後から工事の進捗を管理、稼働後も責任者として現場を指揮する。その3人にNEO48について話を聞いた。

それぞれの機械の単体テストはドイツ本国で行われるが、それらが全部繋がるのは調布工場に搬入されてからだ。ドイツからKHS本社のエンジニアがやってきて、最初のインシヤライズが行われ、各設備の調整とつなぎ込みが始まる。設備のオペレーションを覚えるには、2ステップを踏まなければならない。NEO48の設備のほとんどは日本での導入事例がまだない。だから、まずKHS日本のエンジニアがドイツ人エンジニアから学び、それをホッピーのオペレーターに伝える。もしくは、一緒に学ぶというスタイルでオペレーションを習熟した。機械によっては設定作業に時間がかかり、習熟の時間がわずかというものもあった。横

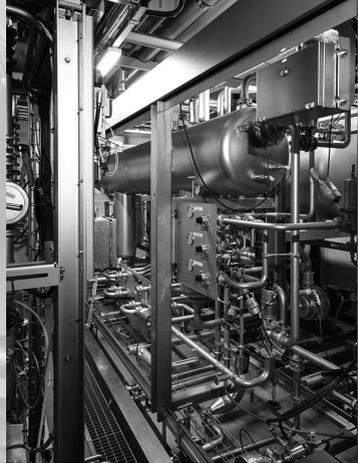


山はいう、「理論値としてホッピーの場合の数字を伝え、それに合わせてセッティングしてもらうのですが、やはり実際に動かしてみないとわからない部分もありました」。

新しい機械ゆえ学ぶことが多いのだが、逆に経験値を新しい機械に活かすということもある。ワンウェイ瓶では紙のラベルを瓶に貼る。ラベラーという設備を使うのだが、ここで問題が生じた時、解決策を考えたのは田代だった。ラベルを貼る糊の量と、瓶にラベルを貼る際のローラーの当たりの強さと距離の調整が、どうしてもうまくいかない。田代は、ずっと古いラベラーを手はずけながらこの作業をしてきた。そこでこうしてみたらと提案をした。うまくいった。田代はいう、「その日の気温、湿度、瓶の濡れ具合によって、糊の量、当たりの調整をしなくては行けない。でもそれは経験値しかない」。職人の世界だ。「ラベラーは一年やってみないとわからない。ドイツと日本では気候も違うし」。最新設備にも職人の知恵が必要なのだ。

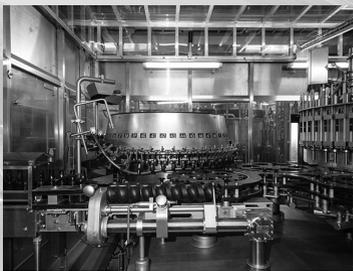


さて、NEO48でホッピーはどう変わったか。3人とも声を揃えて「おいしいですね」と太鼓判を押す。「磨きがかかった味です」と鈴木。「黒はこれまでの課題の多くが改善されて、我々としては理想の味に近づけた」と田代。「NEO48の画期的な部分は、フラッシュパスという熱処理方法です。瓶ごと温める熱処理と違い、液だけを瞬間的に温度を上げるので、その分劣化せずより高品質が保たれる」と横山はおいしさの理由を語ってくれた。しかし、現場を預かる3人は、ここがゴールではないと異口同音に語る。ホッピーは進化する。それがNEO48でわかった。たゆまぬ努力により、ホッピーの味はさらに磨かれるだろう。



パラミックス

貯酒タンクで熟成させたホッピーの原液を混合する装置。



リンサー

液を詰める前に、瓶をきれいに洗浄します。

Micro DPG



フラッシュパストライザー

瓶詰めする前の液を熱処理する装置。高温で瞬間的に熱をかけて行うため、液の酸化や劣化なく、風味が損なわれません。



フィルター/クラウナー

瓶詰めする機械、充填機です。液を充填する前に、真空にして炭酸ガスを入れてというエバキュレーション(真空排気)を念入りに3度もします。



ブロー

瓶の表面の水分を熱風で飛ばし、次の工程でラベルを貼れるようにします。



ラベラー

瓶にラベルを貼ります。



ラベル検査機

ラベルや賞味期限の印字に異常がないか検査をします。



ラップアラウンドケーサー

瓶をケースに詰める機械です。ラップアラウンドケースは、無駄な包材がなく仕切りもないためコンパクトです。



王冠供給機+ラベラー

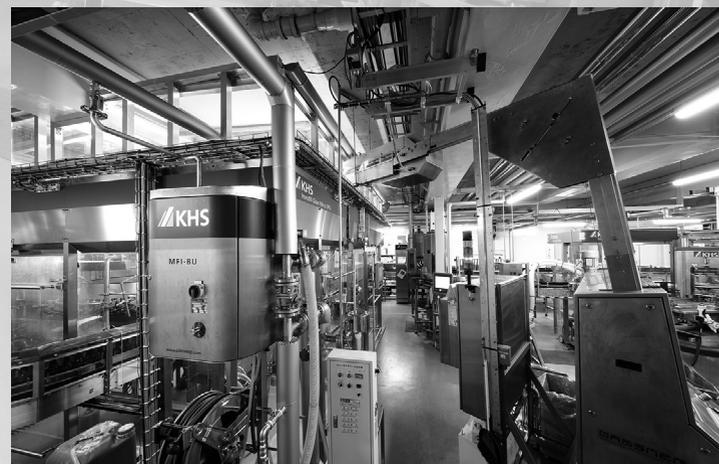
NEO 48の全容初公開。

世界の最先端を行くドイツの最新鋭醸造設備を、ホッピーのためにカスタマイズ。
ホッピーはさらにおいしくなります。



王冠供給機

王冠を供給する機械です。本来ならフィルターの上にあるのが理想ですが、天井が低く、別の場所に置いてそこから王冠を飛ばすという離れ業を駆使しています。

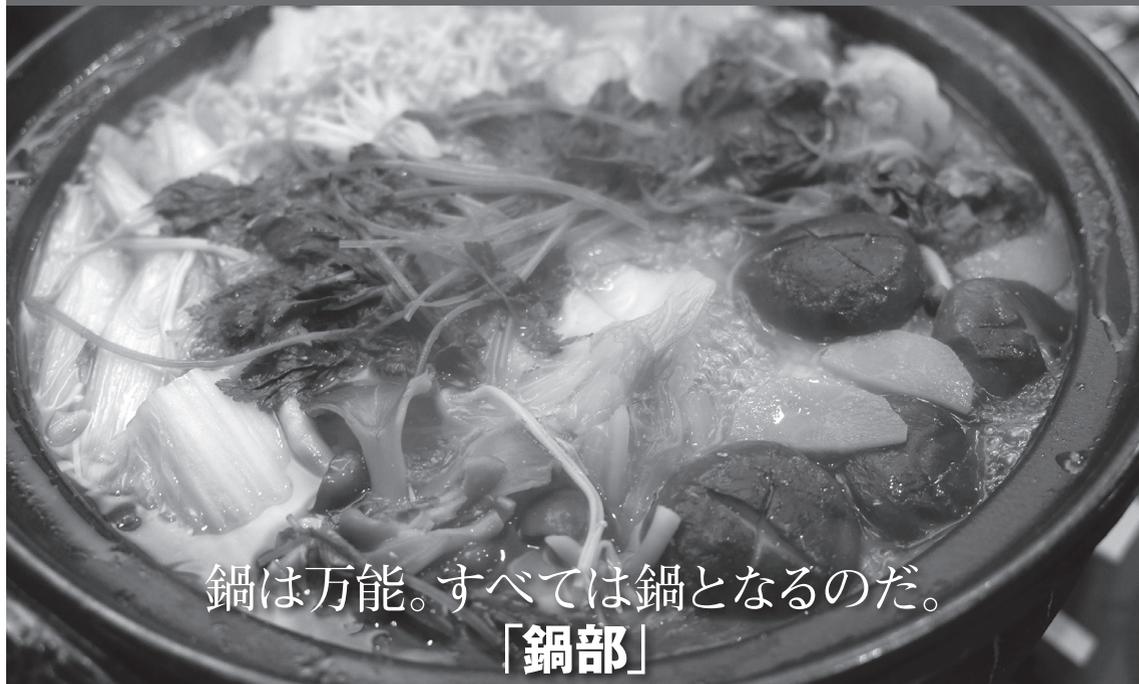


フィルタールーム/泡洗浄装置
+王冠供給機

大人の部活

6

おいしいものを求めて街に出て、楽しくホッピーを飲んで親睦を深める大人の部活。今回は、日本人で良かったと鍋でしみじみする。



鍋は万能。すべては鍋となるのだ。

【鍋部】

わーおいしそう。店主荒木さんが大きな土鍋をテーブルに置いたら一斉に歓声が上がった。ここは、上野の焼き鳥の名店鶏奈緒。普段、メニューに鍋物は載っていないが、事前に予約すれば作ってもらえる。今日の鍋は総古白鶏を使った鶏鍋。徹底した健康管理・衛生管理のもとで健やかに育った鶏肉には、ワンランク上のうまさがある。フタを開けるとグツグツふつふつと音まがご馳走だ。これはダシの中に具が入っていてこそその音。

今回の大人の部活「鍋部」メンバーは社内公募し、難関をくぐり抜けた精

鋭たち。トップバッターは、右寺悠城。「鍋には深い理由があって、高校の同期会は必ず鍋でなくてはいけないんです」。彼は何度も甲子園に出たという名門野球部出身。「寒い時期に、裸足でランニングという練習があるんです。ある合宿の最終日に雪が降ってそれでも走りました。走り終えたところで、監督がじゃあ今から食堂に行けというんです。僕らはちょっと休ませてくださいと思ったんですけど、行ってみるとおばちゃん達が朝から鍋を仕込んで待っていてくれたんです。監督が事前に頼んでいたんです。卒業してから同期会をする段に

なって僕らは鍋しかないよねって、ずっと鍋なんです」。

しみじみといい話で、ホッピーが進む。鶏鍋を取り分けてみんなで食べる。「うわあ、やさしい」。そんな感想が漏れる。ほわほわと滋味深く体を温める古白鶏の旨味は、まさにやさしい味だ。

社内公募にいち早く返信してきたのは橋本鉄也だ。「仕事のメールにはこんなに早く返してこないのに」と上司の原知代がツッコむ。橋本は、毎週のように一人鍋をやっている。「料理大好きだもんね」と周りが認めるほどの必殺料理人でもある。ホッピー



ミーナも「私よりはるかにちゃんとしてる」と絶賛。ミーナさん、いつか料理されてましたよね。「努力したんですけど、もうやめました。私は口開けて待ってますと一生いい続けます。そういう女は嫌いだと言われたら、それはそれでしょうがない」。なんてまあ潔い。「いよいよ主夫大募集の貼り紙を出そうかな。あ、おかわりはきずなホッピーをお願いします」。一同爆笑。

そんな会話の最中にも右寺の箸は止まらない。「お代わりお願いします」。ホッピーミーナも背中を押す。「あなた一人でこの鍋一つ食べるくらいの勢いで、いきなさい」。

さて、次は明田川育生。ほぼ毎日鍋というほどの鍋好きだ。一人用の鍋

キューブを使って週5日全部味を変えて食べているという。「実家では父がよくモツ鍋を作ってくれて、だから一人暮らしでも鍋がやりたくて。父はモツをととても柔らかくなるまで煮たり、上手なんです。明田川さんは？「私はスピード重視です(笑)」。週5日で飽きないのかな。「同じキューブでも具材が変われば違う鍋になりますから」。ほおー。すると橋本鉄ちゃんも「僕は具材一緒に味を変えていきます」。またしても一同、ほおーっ！鍋って底知れぬバリエーションが作れるんだ。もう、鍋は万能料理と言っても過言ではない。「あー、右寺さんがおかわり。てんこ盛りにして。こちらも底知れぬ胃袋」。右寺「日本昔ばなし盛りをお願いします」。

というところで鍋は一度引き上げられ、再度第二弾がテーブルに。鍋のお代わりって、聞いたことないです。「デジャブですかね」と目をみはる原。「楽しいですね、大人の部活。部活ってずっと苦しいもんだとばかり思っていました」と感涙の右寺。大人っていいだろう。「まだまだこんなもんじゃないわよ」と原女史のたまう。ひれ伏す一同。

というわけで、最後は原知代の鍋論

を。「私はなんといっても家で春菊を育てています」。そこから来るか。「明ちゃんが鍋大好きっていうから、朝摘みしてもう3束くらいあげてます」。橋本鉄ちゃんには？「鉄ちゃん春菊ダメなんです」。香草系が苦手と意外なウイークポイントが。わさびは好きなのにね。それはさておき、原の鍋論は続く。「鍋って材料を切るだけじゃないですか。切って終わ



ペは雄炊

り。あとは作りながら食べられる。今日鍋しようかとなったら、あなたは鍋を出してよ、私は具材を切るから、で、料理は何もできていないのにセッティング完了。鍋は二人で作るものですから。あ、ごめんなさい、うちの夫婦の話をしてしまいました。はいはい、ごちそうさまです。「え、もういいですか?」。



炭火焼 鶏奈緒

東京都台東区上野7-5-5
電話：03-3847-0234
営業時間：18:00～24:00
(日・祝日休。ただし土曜日が祝日の場合、営業)
お取り扱い商品：ホッピー

今や席を取るのが容易ではない、焼き鳥の人気の名店。丹念な仕事を美しい串でいただける。鍋の予約は最低でも4日前に。普段、焼き鳥の仕込みだけで鍋を作る時間はない。だから、事前に少しずつ仕込みを増やして、鍋の日の作業時間を作る。それには4日はかかるという。鍋に入れる野菜はすべて下ゆです。余分な水分を出さないためだ。さらに、本文中にもあるが鍋は2回作る。「もうちょっと食べたかった」というのが嫌なんだと荒木さん。目一杯楽しんでほしいという心意気である。ごちそうさまでした。



石渡光一

嵐の自叙伝

Autobiography of a storm by Koichi Ishiwatari

第十二回

「窮余の一策、四角い発酵タンク」編

赤坂工場時代、発酵タンクは細長い廊下のようなどころに横に一列になって並んでいた。笑い話で、酵母菌より雑菌が多いくらいと言っていたが、その頃のホッピーは僕が飲んでもホコリ臭かった。

新しい3トンの発酵タンクが出来上がってきたときは嬉しかった。床に直置きじゃなく脚がちゃんとしていて、それが冷蔵庫にぴったり収まった。入り口が小さかったので壁を開けて搬入したのはわずかな誤算ではあったけれど、それから生産量は一気に5倍増が可能となった。当面これで需要には十分対応できた。全部で21トンだが、その頃はまだそれくらいの余裕があれば十分だった。発酵タンクは新調したが、仕込みタンクと煮沸タンクは赤坂時代と変わらなかった。肝である発酵タンクを新しくきちんとしたものにしたことで、ホッピーの味はよくなり安定した。そのため、売り上げは徐々に伸びて、昭和53年には新しく発酵棟（B棟と呼んだ）を作って、17ト

ンタンクを6基増設した。またしても、生産量が5倍になった。やがて、それでも足りなくなり、それからわずか3年後の昭和56年には37トンタンクを4基増設することに決めた。これはさらに増築したC棟に入れることにした。形は普通なら円柱形だが、僕の発案で四角にした。四角いタンクは強度が問題になる。円柱形と違って圧力が均等にかからない。また、洗浄時には洗浄液が均等にかからないなど難点もある。洗浄時には、人が入って手で洗うことにした。四角い形にしたのは、スペースの有効利用を優先したからだ。狭い敷地ゆえの苦渋の選択だった。しかし、それで発酵上問題が生じたわけではなく、今でも問題なく使えている。ただ、壁にぴったり設置されているので、タンクの外壁を洗うときに人がそこまでは入れない。そこは掃除の専門業者に定期的にやってもらうことで解決した。

発酵タンクを増設したのは、ホッピーの需要拡大で、発酵のローテーションが間に合わなくなったからだ。ホッピーには約2週間の発酵・貯酒が必要だが、そ

んなにのんびり置いておけないほどホッピーが足りなくなる事態になっていた。そこで発酵と貯酒を1日ずつ削った。それほどまで需要が増えて供給が間に合わなくなっていたのだ。問題は発酵を1日短くしたことだった。十分に発酵させないために、ろ過の段階で問題が起こった。珪藻土でろ過するのだが、通常なら透過したきれいなろ過ができるはずが、何度珪藻土を通して濁りが取れない。ろ過の担当者にこれじゃダメだよというのだが、逆に「何度やってもクリアにならない」と反論された。止むを得ずその状態で瓶詰めしたのだが、やはり味はよくない。その頃、赤坂にホッピーを置いてくれる店が増え始めていた。しかし、僕はこんな状態のホッピーに自信がなかった。店に行ってホッピーを頼むのだがおいしくない。「これはまずいぞ」と、二重の意味で思った。発酵時間の足りなさは、やはり味に出てしまう。これは問題だと思っているところへ、ハイサワーが台頭してきた。37トンタンクを昭和56年に1基導入したところで、ホッピーの売れ行きがピークになった。

その頃、もう一つ、タンクの失敗話がある。大きすぎた煮沸タンクの話だ。ホッピーを作る工程順でいうと、まず、麦芽からエキスを抽出する仕込み槽で大元の麦汁が作られ、ろ過機を経て煮沸タンクにやってくる。ここでホップが投入されて、沈殿層を経て発酵タンクに行き、酵母を加えたら貯酒タンクで熟成されるというのがホッピーを作る流れだ。その中で、煮沸タンクは3トンの容量のもの3基でやっていた。それでも間に合わなくなって、その頃工場長だったT氏が「社長、

10トンタンクを作ってください」と言ってきた。いっぺんに10トン分煮沸したいのだという。「いいよ」と、これも新光製作所に頼んだ。10トンというと大きい。えんやこらと入れてみたが、その後どうも使っている様子がない。初めはT氏もえらく喜んでいて、そのうち、そのタンクの話も出なくなった。どうも怪しい。そこで、「Tさん、10トンタンクどうした？」と尋ねると、「いや、もう、使ってます」と返事が来る。「ちゃんと使ってるの？」と念を押すと、「3トンタンクで煮沸して、それを10トンタンクにまとめて、仕上げに使ってま



す」なんて、変なことを言う。3トンならジャケット構造で周囲に熱湯を巡らして煮沸できるが、径が大きくなると当然熱は中まで伝わらない。中身を効率よく熱するには対流を起こすために底面から熱しないといけない。しかし、10トンタンクは3トンと同じ側面にジャケットをつけた構造だったから、ちっとも煮沸できなかったのだ。そんなこともあって、ホッピーの品質が落ちていった。その煮沸用10トンタンクは今でも工場にあり、お湯を貯めるタンクとして使われている。



それは去年の暮れも押し迫った日のことだった。
喉が痛くなるのは、疲れがピークに達しているシグナル。
喉が痛いFacebookで呟いた途端、ありがたいことに
たくさんの教をいただいた。
「うがい薬を使ったらどう?」「喉に良い秘密のレシピを教えてあげる」
「のど飴のいいのがあるよ」
喉を酷使する毎日なのに、何もケアしていなかったと思ひ至り
皆様のアドバイスをもとに、喉ケアグッズを揃え始めた。

◆
身体のメンテナンスに詳しい仲良しのネイリストからのアドバイスは、
殺菌しすぎると逆に免疫力が落ちるので、基本はうがいが良いということだった。
水道水でも十分に殺菌力があるそうで、水のうがいを基本にした。
外から帰ったらうがい。旅先でもうがい。機内でもうがい。
うがいができないときのために携帯用のミントのスプレーを
いつも持ち歩くようになった。それとマヌカハニーのキャンディも。
もちろん、家にはマヌカハニーも常備。これで完璧だ。

h i - t o - t e - m a

喉の痛くない朝に、初めて気づいた事実。

こうして、喉をいたわる年末年始の数週間を過ごすうちに、
喉はどんどん良くなっていったのだが、同時に、驚愕の事実が判明した。
それは喉が痛くない朝に、気づいた。
あれ?いつもと違って喉が痛くない!なんか変。
そうなのだ、私はずっと喉が痛いことが普通の状態だったのだ。
喉がずっと痛いのが通常で、体調としてマイナスにある状態が
スタンダードだったのだ。
痛くない喉をさすりながら、私はしばし呆然とするしかなかった。

◆
うがいが習慣化してから、旅先での体調の異変も深刻度が薄らいだ。
先日のニューヨーク弾丸出張の際も、声が変わったが、うがいで治った。
うがいは口臭予防にもとても効果がある。
朝起きたとき、外出していたとき、就寝前に、ミントのうがい薬を使うひととま。
それだけで、気持ち良さや安堵感という大きな宝が手にできることを
私はこの歳になって知ったのである。

ホッピーミーナの社員“共”育奮闘記neo vol.31

NEO48が動き始めて、毎日予測できないことが起こっていた矢先、よりによって山形に出張の日、魔の電話がかかってきた。機械が止まった。しかしそれはNEO48ではなく、リターナブル瓶の生産ラインだった。その中の、かねがねここが止まると面倒なことになるだろうと思っていた設備だ。この時期、ワンウェイ瓶用のNEO48が動き始めたばかりで、今回カーターの形式を変えたために、その切り替え中だった。旧製品と新製品の入れ替えのために、綿密に毎日の生産計画を設計していた。毎日午後3時に調布と赤坂でテレビ会議をして、現場すり合わせをしていた。過去データと現状の把握など、様々な要因から製造計画を立てる。それは綱渡りにも近いものだった。というところで、生産ラインが止まったのだ。

故障した設備のメーカーに問い合わせた。相手もトラブルの原因を推測できた。しかし、部品がないという。え、それじゃ治せないじゃないですか。私はそこで一回絶望的になった。しかし、その後すぐに、同じ型番のサンプル用の部品があり、それを貸し出すことはできると言われた。落ち込んだ気持ちが持ち直せそうな矢先、今度はうちの機械に合わせて今からプログラミングするから届けるのが明日になると、いともあっさり告げられた。明日届いても、そこから試運転してとなるとすぐに生産が始められず欠品という事態に陥る。私はもう一度奈落に落とされた気がした。まるでジェットコースターに乗ってる気分。決して爽快ではないが。

この緊急事態が持ち上がってから、大森は調布に飛んでいた。そこにはKHSの鈴木社長もいらした。問題の設備メーカーは大阪にある。KHSの本社も大阪である。すると、鈴木社長は「うちの社員を取りに行かせて、その部品を飛行機に乗せるよう手配しましょう」と言ってくださった。大森が「隣で鈴木社長がそう言ってくださってますが、お願いしていいですか」と聞いてきた。地

獄に仏、渡りに船、「お願いします」と即答したのは言うまでもない。それは奇跡的だった。鈴木社長と私から一任を受けている大森、二人の決定権者同士がそこで話ができたと、そして、部品のメーカーとKHS社が大阪だったこと、大阪の社員の方が動けたこと。パズルの一コマが動いたら、数珠つなぎで場面が一気に変わったような、そんな思いがした。KHS社には何も関係のない、なんら責任のないことなのに、うちのために快く動いてくださったことが、本当に有り難かった。それが、私が東京に戻った頃だった。プログラミングを済ませた部品は羽田に午後7時に到着する。大森に羽田に走って

部品働

文字：石渡美奈

れと指示。部品を受け取って調布に戻ってくるのはおそらく午後8時にはなるだろう。その時間までに調布工場に設備メーカーのエンジニアを待機させてくれと、これも指示を出した。それでも再起動するかどうかはわからない。でも、再起動できたと想定して、うまくいけば午後8時から生産を再開できる。東京駅から、原に電話をした。それがちょうど午後3時からの赤坂と調布のミーティングの時間だった。「今日最低でも何本作ったら明日欠品しないかを数字で出して!」。ここでもう一つ、私は心強く思った。彼女たち新卒組も10年選手8年選手になっていて、仕事というものを理解し始めていた。このところずっとが前述のようなミーティングをしていたことも

あり、すぐに数字を出してきた。「じゃあ、うまく立ち上がれば、その本数はできそうだね」。工場の稼働時間の限度があり真夜中までの製造はできない。それらを計算に入れても今日中の製造で欠品にはならない。私は初めてそこで安心した。あとは大阪から到着する部品で動くかだが、今はそれを心配してもしょうがない。動かなかつたら、その時に考えよう。そして、その日の奇跡は、もう一つあった。

ラインが止まってしまって、工場ではみんな手持ち無沙汰だった。何か自分たちでできることはないか。瓶がラインに乗せられなくてホッピーの製造ができないのだ

全社員がそれぞれの持ち場でやれることを、力を出し合ってやる。
すべての目的は一つ。
ホッピーを作ること。欠品を出さないで、お客様に届けること。
出し合った力が、結果を生んだ。

から、人間アンケーサーをやらうよと誰かが言い出した。瓶をパレットからラインに移す機械をアンケーサーという。それを人海戦術でやらうというのだ。破瓶の危険性もあるから、きちんと目も手も防護して、社員や派遣の人たちも含めて、人間アンケーサーをやってくれた。瞬間にその夜の生産分がラインに乗ってしまった。これまで、人手で瓶をラインに乗せることなど、おそらくやったことはない。それは、ただ「この待ち時間が勿体無いから」という思いから始まったのかもしれない。このところNEO48が稼働したこともあり、調布工場内には日々の緊迫感があったと思う。その中で不測の事態が起こった。しかし、複雑な装置が止まったわけではなく、瓶が

ラインにさえ乗れば済む。だから、自分たちでできるんじゃないかと思っただけの行動だったのではないだろうか。私が目標の瓶数が乗ったという報告をもらったのは作業を始めてから割とすぐだったと思う。「もう乗っちゃったの?」「はい、なので生産が始まりました」。部品が届く前に、もう生産は再開していた。そして、部品が調布に届いて、それを組み込んだ時、機械は正しく動いた。

ホッピー1本にある、重さ。その重みを感じていたか、責任感がそれぞれに顕在化していたかはわからない。人は深く考えてから行動するとは限らない。その場の勢いとか雰囲気でも動くこともある。でも、結果的にダメな

方には動かない。あるいは、潜在的に思っている方を選んで行動する。だから、あの時の社員の全員が責任感を深く意識して行動したと私は断定することはできないが、少なくとも頭のどこかにホッピーを欠品させることはできないんだという気持ちは、あったのだと思う。そういう意味で、この会社に入って20年、赤坂、調布を結んで一つのことを成し遂げたというのを初めて見た思いがした。これを経験できたということは、ホッピービバレッジの社員の歴史の中では画期的なことだ。やはり、新時代を迎えたのだと思うし、得たものは大きかったと思う。でも、勝って兜の緒を締めよ、だ。人間は往々にして、そこで踏ん返り返る。課題は尽きない。楽しい毎日である。

5月16日(火) 17日(水) 第11回「赤坂食べないと飲まナイト」開催!

赤坂の48店をバー・ホッピング。おいしいお店ステキなお店の食べ飲み歩きが楽しめる赤坂食べないと飲まナイトは、回を重ねて11回目です。2017年は、お楽しみもさらにバージョンアップ。現在、実行委員会では鋭意企画中なのですが、その中身をホビマガ編集部がスクープします。それは…。



速報① ニューヨークが、赤坂にやってくる! NYC in Akasaka.

オシャレな大人が集うニューヨークの夜のワンシーンを、そのまま赤坂で再現。ニューヨークの味が、ニューヨークの夜が、赤坂2丁目です。ワンナイトセッションです。(5月16日のみ予定)

速報② 食べ飲みアプリで、もっと楽しく!

赤坂食べ飲みまの情報が詰まった「食べ飲みアプリ」を制作中。行きたいお店の詳細情報が検索できます。また、食べ飲み当日は、各店舗の混雑状況をお伝えする予定。iPhoneやAndroid携帯で使えます。ご期待ください。

速報③ お得な前売り券、3月1日から発売開始!

前回の食べ飲みまでは、お店で当日券をお求めになる方が多くいらっしゃいました。でも、お得なのは前売り券です。5枚つづりで3500円。当日券より500円もお得です。

買うのは簡単、webで予約するだけ。3月1日から、すでに予約受付が始まっ

ており、4月中旬からは参加店舗で直接購入もできます。また、開催約2週間前からはホッピービバレッジ株式会社1階でもランチ時間帯に販売(雨天中止)しています。

●webでのご予約 赤坂食べないと飲まナイト公式HP <http://akasaka.tabenoma.com/>よりお申し込みください。(当日、現金で引き換えとなります)

赤坂食べ飲みまの最新情報は、随時赤坂食べ飲みまウェブサイトやFacebookでご案内しています。ご利用ください。

●赤坂食べ飲みまウェブサイト
「赤坂食べ飲みま」で検索するか、
<http://akasaka.tabenoma.com/>にアクセスしてください。

●赤坂食べないと飲まナイトFacebook



赤坂食べないと飲まナイト 主催：赤坂食べないと飲まナイト実行委員会

東京都港区赤坂2-15-12(ホッピービバレッジ株式会社内) 電話：0120-5137-88(代表) [受付時間/9:00～18:00]

※お問い合わせの際は、必ず「赤坂食べないと飲まナイトの問い合わせ」とお伝えください。



土屋武士、シリーズチャンピオンに輝く。



ホッピービバレッジがサポートするつちやエンジニアリングのゼッケン25号車、土屋武士・松井孝允が、2016年スーパーGT300のシリーズチャンピオンを獲得した。24年目にして、初めてのタイトル獲得となった土屋武士は、ドライバーとしての最後のレースで、文字どおり有終の美を飾った。

11月13日、ツインリンクもてぎ。5点差のポイントリーダーとして臨んだ最終戦だったが、25号車にとってはむしろアドバンテージのない厳しいサーキットだった。スタート前のグリッドで、エンジニアでもある土屋武士は、タイヤの内圧を下げる指示を出した。周りはあっけにとられた。スタートドライバーは土屋武士。6番グリッドからスタートした25号車だったが、ペースはまったく上がらず、少しずつ順位を落とし、車群の中に埋もれていった。レース中継の実況アナウンサーも首をかしげる。しかし、これは周到に準備した、土

屋武士の作戦だった。

25号車は予定の周回を重ねピットインし、土屋に代わって松井孝允がシートに収まった。しかし、タイヤ交換はせず、そのぶんピットにとどまる時間を短縮してピットアウトしていった。タイヤ無交換で走りきる作戦だ。土屋武士がドライブした第1スティントでは、内圧を下げたタイヤを劣るように走り、温存。十分に温まり内圧が上がって本来のパフォーマンスを発揮し始めたタイヤを駆り、松井は25号車に鞭を入れた。クラスのトップ争いを演じていた31号車もタイヤ無交換に挑んできたが、松井はこれを一撃で仕留めた。

そして、トップを守りきってゴール。それはシリーズチャンピオンを決める勝利でもあった。無冠の帝王とまで言われた土屋武士が、ドライバー人生最後のレースで頂点に立つというドラマティックなエンディング。映画のラストシーンでも、こううまくシナリオは書けない。

2005年から土屋武士を応援してきたホッピーミーナは、ゴール直後、「約束をようやく果たせました。長いことお待たせしてごめんなさい」と土屋に声をかけられた。彼のレーシングスーツの胸には、ホッピーの赤いロゴが少し汗ばんで輝いていた。



GWは、大丸東京店へ。 東京クラフトビール試飲販売会 4月28日～5月7日、開催。

東京のおみやげに、旅のお供に、東京のビールはいかがでしょうか。東京の表玄関、東京駅にある大丸東京店で、ゴールデンウィーク期間限定で、ホッピービレッジがつくる東京の地ビールの試飲販売会を開催します。甘い香りで飲みごたえのある赤坂ビール ビルゼン、香ばしい香りと引き締まった苦みのバランスが美味しい赤坂ビール ミュンヘン、フルーティでさわやかな味わいの赤坂ビール ルビンロート、酵母入りのまろやか風味が人気の日本橋ビールを揃えて、皆様のお越しをお待ちしております。



日時: 4月28日(金)～5月7日(日)
平日 10:00～21:00 土・日・祝 10:00～20:00
*日程は変更する場合があります。予めご了承ください。
会場: 大丸東京店 B1トラベルリカー



赤坂だから実現できた。 勝海舟・坂本龍馬師弟像。



今年の1月に、坂本龍馬直筆の書状が新たに見つかったと高知県が発表した。その書状は龍馬が暗殺されるわずか5日前に福井藩重臣中根雪江に宛てたものだった。その内容は、新政府に財源がないことを憂いていた龍馬が、福井藩の財政を立て直したという三岡八郎を「新国家」のために幽閉を解き新政府の財政担当者として遣わしてほしいと請願するものだった。

坂本龍馬が「日本の新しい国家」を夢見て精力的に動いたその源のひとつは勝海舟との出会いだったことは間違いない。松平春嶽の紹介状を持って勝海舟を赤坂の邸宅に訪ねた坂本龍馬は、その場で海舟の門下となる。それから龍馬は海舟のために奔走し、日本の大きな転換期に重要な役割を果たすことになる。しかし、この勝海舟と坂本龍馬の師弟関係は、意外なことに世間ではあまり知られていない。

2016年9月、サンサン赤坂(旧氷川小学校校跡)に勝海舟・坂本龍馬の師弟像が建てられた。ここは、勝海舟の終焉の地である。この師弟像を見て、はじめて二人の関係を知ったという人も多い。そもそも、銅像は勝海舟一人を対象に



考えられていた。銅像建立の発起人である弊社会長石渡光一はいう。「江戸無血開城の立役者であり、明治を立ち上げた若者たちに大きな影響力を及ぼした勝海舟は、赤坂に居を構え人生の大半を過ごしていたのに、その証がこの地にはない」。そう思い、勝海舟の銅像を建てようというのがそもそものきっかけだった。人を通じて勝海舟の玄孫にあたる高山みな子氏に会い、その紹介で彫刻家山崎和國氏を知る。これまでに坂本龍馬像も勝海舟像も手がけてきた山崎氏は、二人の師弟像にしてはどうかと石渡に提案してきた。これはまだ誰も手がけていない日本で初めての像になるという言葉に、石渡は心を揺さぶられた。30年ほど前には東京龍馬会顧問の宮地佐一郎氏が、海舟と龍馬の銅像を建てるとしたら赤坂しかないと言っていた。知らず、石渡はそれを実現させたことになる。海舟の紹介で龍馬は西郷隆盛に会い、それが龍馬と薩摩藩との関係につながり、互いに敬遠しあっていた薩摩と長州を結びつけ、日本を動かす大きな力になっていったことを考えると、赤坂での海舟と龍馬の出会いは、日本の歴史の中でもとてつもなく大きな出来事だったと言えるだろう。そのことを、改めて人々に教えてくれる勝海舟・坂本龍馬師弟像は、今日も道ゆく人を立ち止まらせている。



【編集後記】第45号の発行日は、弊社創業者の命日です。生前、随分と可愛がってもらった祖父、石渡秀。1981年3月6日に他界した彼からの私への最後の贈り物はピアノでした。まさにその日に我が家にやってきたピアノ。これまで両親宅にありましたがいいよ、我が家に引越しです。ピアノを通じて、祖父と語り合える日が楽しみです。(37)

Hoppy Magazine (ホッピーマガジン) 第45号(隔月発行) 2017年3月発行
編集長:石渡美奈 CD:齋藤利也 制作:サイトウズスキ事務所 デザイン:三門真嗣デザインスタジオ
発行:株式会社ホッピーミーナ 〒107-0052 東京都港区赤坂2-15-12 ☎0120-5137-88 www.hoppy-happy.com 印刷:株式会社和田フォトリソ印刷



信州長野にホップがあることを知り、ホッピーづくりに着手した石渡秀。幾度となく栽培農家を訪ねて、ビール会社専売のホップを手に入れた。その後、毎年7月と8月には長野県高水地区に足を運んだ。7月は作柄をみて値段を決めるため。8月は収穫の時期に合わせて農家の労をねぎらうためだった。「なにをおいても、原材料を作ってくれる人たちを大切にしくちゃいかん」息子石渡光一は、父のそんな言葉を何度も聞いたという。上の写真は、ホップ畑に立つ石渡秀。本誌45号発行日の3月6日は、石渡秀の命日である。