

## 天川村洞川の名水「ごろごろ水」を使ったクラフトビールを自社醸造

有限会社銭谷小角堂 奈良県吉野郡天川村

### ■洞川の特色を生かした天川村初のクラフトビール

吉野郡天川村洞川温泉郷で和漢胃腸薬「陀羅尼助丸」を販売する有限会社銭谷小角堂<sup>せにたにしょうかくどう</sup>は、環境省認定日本名水百選に選ばれた地元の湧水「ごろごろ水」を使ったクラフトビールを自社醸造し、販売している。同社は、古くから大峯山洞川に店を構え、観光客や大峯山で厳しい山籠り修行を行う修験山伏に陀羅尼助を提供してきた。飛鳥時代から伝承され、1,300年以上の歴史がある陀羅尼助は、主原料となるキハダ等、有効成分はいずれも天然植物由来の生薬から作られており、食欲不振、食べ過ぎなど弱った胃腸に優しく作用すると親しまれている。

かねてから「洞川の特色を生かした名産品を作りたい」と考えていた同社代表取締役・5代目当主の銭谷貴大氏は、2020年12月、同村初のクラフトビールを手掛けた。商品化されたクラフトビールは、ごろごろ水で仕込んだフルーティーな味わいのペールエール「山わらうエール」と、キハダの実香の味わい深い苦味が特徴のポータースタイルエール「山ねむるエール」の2種類。「山わらう」は俳句における春の季語で、大峯山を望む洞川の厳しい冬を越えた春の喜びをイメージして名付けられた。これらは自社店舗での販売の他、吉野地域の飲食店、物販店舗、旅館にも展開しているが、想定以上に反響が大きく製造が追いつかない状態だ。銭谷代表は「洞川が誇る綺麗で美味しい水と生薬を活かした他にはない特別感のある商品にしたかった。飲み過ぎたときには、胃もたれや二日酔いにも効く陀羅尼助を服用していただければ（笑）」と話す。

### ■できたてのビールが飲める「洞川温泉醸造所」

2022年8月、銭谷代表は自社店舗の近くにてできたてのクラフトビールを楽しめる「洞川温泉醸造所」

をオープンさせた。洞川温泉街の中心地に位置する同店は、ノスタルジックな情緒に浸りながら気軽にふらりと立ち寄れる場として、日帰りの観光客や宿泊客だけでなく、仕事帰りの旅館の従業員など地元住民にも人気で、来店客同士で話が弾み、交流が深まることもあるという。

銭谷代表は「新しい味を開発してビールの種類を増やし、もっと知名度を高めていきたい」と話す。また、同村を訪れた人がのんびりできる場所として、小さな店舗と遊具を備えたキャンプ場の整備も進めている。「美しい大自然と奥深い歴史・文化に恵まれた天川村・洞川温泉の魅力を広めたい。地元の名産品を通じて地域を盛り上げられれば」と夢をふくらませる。

(八木陽子、村井 渚)



(左上から時計回りに)、「山わらうエール」と「山ねむるエール」、和漢胃腸薬「陀羅尼助丸」、出来立てのビールが楽しめる「洞川温泉醸造所」



銭谷貴大 代表取締役

### 有限会社銭谷小角堂

〒638-0431  
奈良県吉野郡天川村洞川 254 の 1  
TEL: 0747-64-0046  
FAX: 0747-64-0011  
URL: [銭谷小角堂] <https://daranisuke.co.jp>  
[洞川温泉醸造所] <https://yama-beer.com/>