

2025.2.20 (木)  
第31回例会  
(通算3793回)

# 2024-2025 年度 釧路ロータリークラブ会報

会長スローガン「地域を愛し、未来を語る ロータリーの輪を広げましょう」

第86代会長 高橋 直人  
副会長 吉田 英一  
幹事 東堂 光春  
編集責任者 クラブ会報・雑誌委員会

例会日 毎週木曜日 12:30～13:30 夜間例会 18:00  
例会場 釧路センチュリーキャッスルホテル  
事務局 釧路市錦町5-3 ミツ輪ビル2F  
☎ 0154-24-0860 📠 0154-24-0411

2024-2025 年度  
国際ロータリーテーマ



2024-2025 年度  
RI会長 ステファニー・A.アーチック  
第2500地区ガバナー  
小谷 典之 (帯広西RC)

**本日のプログラム** 講師例会「地域の可能性を醸す 鶴居村発“ブラスリーノット”の挑戦」(プログラム委員会)

**次週例会** 会員卓話「前立腺がんの診断・治療の実際」(プログラム委員会)

- ロータリーソング：我らの生業    ■ソングリーダー：市橋 多佳丞君
- 会員数    104名
- ビジター
- ゲスト    株式会社 Knot (ノット) 代表取締役 植竹 大海様

## 会長の時間 高橋 直人会長



会員の皆さん、こんにちは。先日、健康診断を受けましたが、若い時よりも身長が縮んでおりました。少しがっかりしました。

年をとると身長が縮むという話はよく聞きました。原因と対策を私なりに調べてみました。若い時には毎年、背丈が伸びていましたが、40歳を過ぎたころから平均にすると10年で1センチほど縮んでしまうようです。

原因のその1は、加齢そのものによる水分の減少。体の水分量は年とともに減少していき、それにともなって背骨の椎間板の水分も減少して厚みが薄くなり、身長が低くなるそうです。

原因のその2は、骨粗しょう症による背骨の圧迫骨折や背骨の変形。骨粗しょう症により骨に変形が起きたり、圧迫骨折を起こしやすくなったりするため身長が縮んでしまうそうです。

原因のその3は、生活習慣による不良姿勢。猫背など背骨が歪んでしまうことや股関節や膝関節を曲げて立つ習慣。また、O脚変形なども身長を低くする原因になるそうです。

原因のその4は、腹筋や背筋が衰えると骨盤や脊椎を支えきれず、結果、姿勢が悪くなって身長が縮んでしまうそうです。

これの対策として、身長が縮むのを予防するには、良い姿勢で過ごすこと。背骨とお腹を意識し、顎を引いて首を伸ばすように努力しましょう。背筋を伸ばしたり、胸を張りすぎたりはあまり良くないそうです。猫背を矯正しましょう。肩の高さまで腕を上げて肘を直角に曲げ、手のひらは外側に向けたまま肘を外側にスライドさせて、胸を開きます。これは、こんな感じですか。すごく気持ちいいです。

私も、日々のストレッチに取り入れていますが、普段から意識できると言われると、なかなか難しいです。引き続き、意識してプロの調整を取り入れながら今の身長をキープできるように考えて行きたいと思えます。

以上で、本日の会長挨拶とします。今日も楽しい例会にしましょう。皆さん、よろしくお願いいたします。

## 幹事報告 東堂 光春幹事

こんにちは。去年より身長が5ミリ伸びた東堂です。

第9回日台ロータリー親善会議札幌大会のご案内が来ております。5月31日土曜日、グランドメルキュール札幌大通公園で大会が行われます。登録締め切りが3月17日となっておりますので、行きたい方は事務局までお知らせをお願いいたします。ホワイトボードにも張っておりますのでご確認ください。

2点めです。国際プロパチミスト釧路アミティ様から劇場版『荒野に希望の灯をともし』の上映会へのご協力のお願いが来ております。4月13日10時から

と14時から、生涯学習センターの大ホールで上映会が行われます。チケットが30枚ほど届いておりますので、こちらのお買上のほうをよろしく願いたします。こちらホワイトボードに張っておきますのでご確認ください。

## ご挨拶

### 後藤 公貴君

貴重な時間をお借りいたします。過日、執り行わせていただきました岳母・久保柳子の葬儀に際しまして、皆さまより過分なるご香料・ご供花、そしてご弔電を賜り、心より厚くお礼を申し上げます。

故人は享年91歳ということで、まさに天寿、天命を全うされたものと思っております。改めまして、皆さまのお心遣いに感謝を申し上げます、私からのお礼の言葉と代えさせていただきます。本当にありがとうございました。

## ■本日のプログラム■ 会員卓話「前立腺がんの診断・治療の実際」

### プログラム委員会 瀧波 大亮委員長

皆さま、こんにちは。プログラム委員会の瀧波です。いまご紹介のとおり、本日は鶴居村にありますクラフトビールの醸造所『ブラッスリー・ノット』を運営されている植竹社長からご講演をいただきます。



とかく鶴居村の地ビールというイメージが強くて、釧路市民の皆さんは身近に感じられる機会が少ないのかなと思います。今日の例会を機会に、ぜひ釧路管内のビール、おらが街のクラフトビールとして身近に感じていただき、もっともっと広めていただけたら嬉しいかなと思っております。それでは、植竹社長、よろしく願いたします。

### 株式会社 Knot (ノット) 代表取締役・植竹大海様



ただいまご紹介を賜りました株式会社ノットの植竹と申します。本日はお招きいただきまして誠にありがとうございます。

私は、まだまだ若輩者の経営者でございまして、自身の事業を始めてからまだ3年にも満たない本当の若輩

者ですが、僭越ながら本日は私の事業を、または、ビールに対する熱い想い、地域に対しての熱い想いを皆さまにお話させていただければと思います。どうぞよろしく願いたします。

簡単ですが、弊社のご紹介と私の自己紹介をさせていただきます。

株式会社 Knot (ノット) は、2021年1月に設立いたしました。まだ4年ほどの若い会社です。本社は鶴居村にあります。主な仕事はビールの醸造、そして、ビール工場立ち上げのコンサルティング、あるいは既にビールを作っている企業様に対しては品質改善とか生産量の増大に対するアドバイス等のコンサルタント事業も行っております。

私自身は北海道出身ではなくて、埼玉県出身です。ご縁があって2018年から北海道に移住してまいりました。一度、海外でもビールを作っていたことがあるのですが、コロナをきっかけに日本に帰国することになって、その帰国後に鶴居村で自身のビール工場の立ち上げを行いました。

「なぜ、鶴居村で創業したのですか」とよくご質問いただきますので、それについてお話をさせていただきます。

実は、鶴居村はとても過疎地域です。多くの方に、「販売には不利なのではないか」とか「飲む人はいるのか」というご質問をいただくのですが、私自身はご縁あって鶴居村で創業しましたので、そのようなビジネス上での損得で考えたことはございません。道東地域にビール工場を作りたいという思いを持って長らく釧路地域、あるいは道東地域全体で物件探しをしていましたが、まさにビール工場にピッタリの物件が鶴居村にあったことから鶴居村で創業することにいたしました。

では、なぜ道東地域でクラフトビールの工場を作ったかということ、道東地域にクラフトビール文化を広めたいという想いが強くあったからです。日本全国で、いまクラフトビールブームと言われていて、毎年、100軒ずつビール工場が増えております。いま、日本全国では約900カ所で稼働していると言われております。その多くは、地方でビールを作って東京・大阪・名古屋などの大都市圏にビールを卸すというスタイルで営業をしています。つまり、東京とかの大都市圏は既に日本全国の900カ所が商売をしようと進出しているわけです。また、世界中のビールも東京をめがけて輸出を行っていますので私にとっては、大都市圏は既に劣等者、そこで成功するのは難しい場所でもあります。そんな中で、北海道の東北道地域ではまだまだクラフトビールを作っている工場が多くありません。また、クラフトビールを飲んだことがないという方も多くおります。そのような方に向けてクラフトビールの面白さ、楽しさ、美味しさをぜひ知っていた

だきたいと考えたことから、道東地域での創業を決意しました。

また、鶴居村で創業することになった決め手は、先ほどの写真にあったように、私たちは廃校になった小学校を改装してビール工場として活用させていただいております。このとてもシンボリックな可愛い、古い学校がとても気に入って「ここを使いたい」ということから鶴居村で創業いたしました。

そして、ビールを作ると必ず麦のカラが廃棄物として排出されます。これは、牛の飼料として利用できる物です。以前はビール粕としてたくさん飼料になっていたのですが、近年は大手ビールメーカーさんのビール生産量も下がっていて、ほとんど飼料は外国からの輸入に頼っている現状にあります。鶴居村の基幹産業は酪農ですので、ビール工場から排出されるビール粕も全て近隣の酪農家さんに餌としてご活用いただいております。これも地域の経済循環を生み出すことでとてもビールに適した地域だと思っております。

私を含めていま一緒に働いているスタッフたちも、アウトドアとか釣りが大好きです。道東地域はアウトドア、釣りを楽しむにはうってつけの場所ですから、仕事はもちろん、プライベートなことでも充実を図られる場所、ということでこの場所を選びました。

そして、これが大きかったのですが、なにより、地域の皆さんの応援があったからこそ鶴居村で創業できたと考えております。最初は、私がビール工場を作りたいですと話をさせていただいても、当然のことながらあまり応援はいただけなかったのですが、釧路地域、鶴居の皆さまには「それは、いいね。ぜひやってください」とたくさん応援をさせていただいて、それが励みになって鶴居村で創業することになりました。

続いて、私たちの企業のテーマについてお話させていただきます。

私たちの企業のテーマは『ビールと、つなぐ。ビールで、つなぐ。』、この言葉です。会社名の『Knot』も「つなぎ目」とか「結び目」という意味があります。私たちはビールを作っていますので、ビールを製造して販売することが主な事業ですが、それだけではなくてビールと様々な文化とか、地域とか、いろいろなものをつないで行って、それぞれの価値を高めていって皆さまに楽しんでいただきたいという想いがあります。私もうひとつ重要に考えていることは、昨今、「クラフトビールブーム」と呼ばれておりますが、これをブームではなくて文化にしたいのです。ブームというのは必ずいつか終わりを迎えるものです。ところが文化というものは廃れません。ずーっと残り続けるものですので、道東地域の皆さまにクラフトビールを楽しむという文化を浸透して行って、皆さまの生活・食生活を豊かなものにできたら、と考えております。

「つなぐ」というテーマで、ひとつめ。「地域とつなぐ」

がテーマです。先ほどもご紹介させていただきましたとおり、私たちは廃校となった小学校を活用してビールを作っております。この学校は地域の皆さまにとって大切なものです。もちろん、この学校に通われていた方は鶴居村に多くいらっしゃいますし、ある意味では地域の活気のシンボルのひとつとなっておりますので、そのような所を使わせていただくことに最初はハードルが高いかと思っていたのですが、思っていた以上に地域の方に「ぜひ、やってください。応援しています」と言っていただきまして、こちらを使わせていただく機会になりました。

実は、体育館を活用してビール工場にしているのですが、その一部に工場見学ができるように通路を整備しております。この通路からは、ビールを作っている光景が見られます。ビールの作り方を紹介したパネルも展示しております。営業時間内でしたら、どなたでも自由に入って来て、自由に工場見学ができるようになっております。ひとつの観光施設のようになっていますので、道内外から多くのお客様にもお越しいただいております。

こちらは、体育館のステージを改装した場所で、直売場となっております。できたての缶ビールはもちろんですが、この直売場の特徴のひとつがグラウラーと呼ばれるビール専用の水筒をお持ちいただくと、そこに生ビールの量り売りができるのです。お値段も、缶ビールをご購入いただくよりもかなり安いですし、なによりゴミが出ないことで地域の皆さまはマイ・ボトルを持って、その日に召し上がるビールをご購入するためにいらっしゃいます。

このアイデアは、道東地域の有名なカレー屋さん「インデアン」の鍋を持ってカレールーを買いに行くという文化を参考にさせていただきました。また、ここに地域の方が来ることによって、より愛着を持っていただけるかなと考えてビールの量り売りを行っております。

こちらが工場の全景です。クラフトビールの規模としては、全国でも比較的大きな工場です。奥に並ぶ背の高いタンクが発酵タンクです。1本で約5,000リットル、缶ビールに換算すると約15,000本ができるタンクです。これが全部で10本あります。ですから生産量にはまだまだ余裕がありますので、これから道東地域の皆さま、あるいは全国の皆さまにもっともっと私たちのビールを知っていただきたいと考えております。

この工場は、私が自分で設計しました。設備は、全てオーダーメイド品です。先ほどは、ビール工場立ち上げのコンサルティングを行っていると申しましたが、この設備一式をそのまま販売することも行っておりますので、もしもビールを作りたいという方がおられましたらご相談いただければ幸いです。

ふたつめの「つなぐ」は、カルチャー、「文化とつなぐ」です。

これに写っているのは屈斜路湖で釣りをしている弊社のスタッフです。他の文化を尊重し、引き立て役となること。クラフトビールがあると、いつもよりちょっと楽しい。これがふたつめの「つなぐ」のテーマです。私たちは、自分たちのビールをセールスする時に「私たちのビール、美味しいですよ。日本一美味しいです」とは申し上げないのです。これは決してビールの味に自信がないからではなく、ビールはやはり嗜好品ですので、それぞれの方のお好みは異なるはずですから、私たちのビールが世界で一番美味しいです、とは絶対に申し上げられないはずなのです。

そうではなくて、私たちのビールを楽しんでいただくことで、非日常がより非日常に、あるいは、特別でない日が少し特別になる。例えば、晴れの日特別にビールを選ぶ楽しみを新たな選択肢として加えていただく、そのようなことが私たちのビールの価値だと考えております。ですから、どのビールも個性を主張しすぎない、他の文化の引き立て役であるような比較的穏やかな味わいのビールを中心に作っております。

3つめの「つなぐ」は、「人とつなぐ」です。

日本のビール業界には大きな問題点があります。それは、醸造家が不足していることです。お酒作りには免許が必要な事業ですが、このお酒を作る醸造免許を取得するためには、醸造の経験がないとこの免許を取ることができないのです。これからビールを作りたいと思っても、免許を取得することはできませんので、まずは、どこかのビール会社に就職して醸造経験を積んでから自身のビール事業を立ち上げるプロセスが必要になってきます。

日本では、自家醸造といって家でお酒を作ることは禁止されています。実は、これは世界でも希なケースなのです。多くの外国では自宅で自由にビールを趣味として作ることができるのです。趣味が高じて、「どんどんビールを作って美味しい物を作れるようになったからプロになります」と言う方もたくさんおられますが、日本の法律では残念ながらそのようなことはできません。ビール工場を立ち上げたいという方はたくさんおられますが、実際に醸造免許を取得できるケースは非常に限られているのです。

私は、このままでは日本のビール業界は衰退して行ってしまうと考えております。まだまだ一緒にビールを作る仲間が足りないと考えておりますので、私たちの工場では、これからビール工場を立ち上げたいという研修生の方を受け入れて、一緒に仕事をしながらビール作りを学んでいただいております。

いくつかの大学では、「醸造学科」という醸造を学べる学部もあるのですが、当然ながら、大学を選ぶタイミングは高校生のタイミングですから、その時点で「将

来はビールを作りたい」、「お酒を作りたい」という高校生はなかなかいないと思うのです。実家で酒を作っているというケースは別ですけれども、多くの場合は社会人になって、あるいは20歳を超えてからお酒の楽しみを知って、そこからお酒造りを志すものだと思います。

私は、そのような方の想いをかなえたい、あるいは、私たちと一緒にクラフトビール文化を広めて行く仲間を増やすことで醸造家を育て、もっともっとクラフトブルワリーを増やしたいと考えております。

コロナ禍の中では、お酒がやや悪者のように扱われまして、厳しい時代もありました。私が鶴居村で創業したのも、まさにコロナ真ただ中でした。非常に風当たりの強い時期もあったのですけれども、逆にそのようなことがあったからこそ、改めてお酒の良さ、ビールの楽しさというのを私は今、感じられております。昨今は若い方が、お酒を召し上がらない方が非常に多いのですが、私はお酒がコミュニケーションを円滑にしてくれるひとつの良いアイテムだと思っております。また、ひとつのビール、鶴居村のビールということで話題が広がって行ったり、いろいろな企業様と取引させていただいたり、ということでビールをもう一度コミュニケーションのツールとして見直していきたいと考えております。

そして何より私が強くこだわっているのが、いま話した「つないで行く」ことを東北地域の地域でやりたいということが一番の強い目標です。

私たちは鶴居村でビールを作っておりますが、「鶴居のビールです」という言い方はあまりしていないのです。この写真の真ん中に写っている『道東』というビールは、道東地域だけで販売しているビールです。鶴居村のビールではなくて、皆さまには「道東のビール」と覚えていただければ大変光栄でございます。ひとつの市町村ではなく、あるいは管内ということでもなく、この「ひがし北海道」というくくりを私が初めて聞いた時に、面白いと思いました。他の都道府県においては、例えば「県南」「県北」という分け方であまり地域を分けることがないのです。私は埼玉県出身ですが、埼玉県はひとつの埼玉県で、その中の地域によって分かれていることはなかったもので、この「ひがし北海道」というくくりが面白いと感じました。

また、広い「ひがし北海道」ですから、オホーツク、根室、十勝、そして釧路と4つの地域に分かれていて、それぞれ気候や文化も異なっております。そのようないろいろな文化とかカルチャーが存在する中での道東という「ひとつのくくり」が私にとっては興味深く、また、ここが自分のフィールドであると感じております。道東地域の皆さまにぜひ、ノットのビールを楽しんでいただきたいと考えております。

そして、私が一番強くお話したいことがあります。

皆さまはいろいろな場所にご旅行に行かれることがあると思います。その時に、多くも皆さまが地元の方が食べている物を召し上がりたいとお考えになるのではないのでしょうか。

私は、ノットのビールがそうでありたいと考えておりますので、道東外の地域に積極的に販売して行くというよりも、まずは地域の皆さんにこっそり楽しんでいただくのが一番いいかなと思います。そして、道東外からお客様が来られた時に「これが道東のビールですよ」とご紹介いただければ大変光栄でございます。

ビールは単なる喉を潤すための飲み物ではなくて、特別ではない日を特別に、あるいは特別な日をもっと特別にしてくれる、彩を与えてくれるものだと考えております。ブラッスリー・ノットのビールはそのように皆さまの日常に彩を与えられるような製品づくりを志しております。

ご清聴いただきまして誠にありがとうございます。最後になりますが、本日、皆さまにお持ちさせていただきましたこのビールのご紹介をさせていただきたいと思っております。「WILD FLOWER」というビールで、季節限定で販売しております。これは、阿寒町の古代小麦を使ったビールです。古代小麦というのは、いま広く栽培されている小麦の原種にあたる物で、いまの日本国内ではほとんど栽培されていない物です。これを復刻させた方、ユニークな農家さんが阿寒町にいます。初めて収穫された古代小麦を使ってビールを作らせていただきました。私は、とてもロマンがあるビールだと感じておりますので、皆さんにご賞味いただければと思っております。

簡単ではありましたが、私の企業と理念のご紹介をさせていただきました。誠にありがとうございました。

### プログラム委員会 瀧波 大亮委員長

まだ少し時間がありますので、質問がある方がおりましたら挙手をお願いします。

#### 質問者

グラムで量り売りをすると仰っていましたが、そのグラス、ケースと言うのですか、それは何処で買った方がいいのですか。

#### 植竹社長

直売場でも販売しております。あとは、炭酸に対応した水筒であればこのメーカーの物でもご用意いただければ量り売りができます。最近ですと、タイガーさんも炭酸対応の水筒を販売しておられます。それでも量り売りが可能です。

#### 質問者

醸造権の資格は何年で取れるのでしょうか。いろいろな縛りがあると思いますが教えていただきたいです。

#### 植竹社長

要件のひとつは、ビールを作る能力を有していること。つまり醸造経験者が社内にいること。もうひとつは、過去に税金の滞納がないこと。お酒を作ると必ず酒税を納めますので、過去に税金の処分を受けていないこと。もうひとつは、醸造設備を有していること。この三つが大きな要件です。

従いまして、ビールを作り始める前に、全ての工場を整えなければいけませんので先行投資が非常に大きいのがバードルとなっております。

取得の期間は、おおむね申請から1年ほどの時間がかかりまして、最終的な判断は国税庁になりますので、まずは地方の税務署で審査を行って、その後に国税庁の審査にかけられて免許が下りるプロセスになっております。

#### 質問者

ひとつのクラフトビールを作るにあたって、仕込みから出荷ができるまでどれくらいの期間が掛かるのでしょうか。また、1回作る時に、何リッターくらいを作るのでしょうか。

#### 植竹社長

ビールの製造工程は大きく3つに分かれています。「仕込みの行程」「発酵の行程」「パッケージングの工程」に分かれております。仕込み自体は1日で終わります。その後、でき上がった麦汁と呼ばれる発酵前のビールに酵母という微生物を加えて発酵させます。この発酵熟成工程が約3週間ほどです。最後に低温で熟成させて澄んだビールになるまで約1週間が掛かりますので合計、最短で約1カ月で製品となります。

製造量ですが、今現在は、1回の生産で約5,000リットルのビールを作っております。それぞれのタンク毎に違うビールが入っていますが、このタンク一杯に5,000リットルのビールを仕込んでおります。

このようなシーズナルビールも、実は試作なしで一発で5,000リットルを仕込んでしまいます。

#### 質問者

ビールは出来立が美味しいのか、それとも少し寝かせたほうが美味しいのか。もうひとつは、地元に造り酒屋さんがいるのですが、「新酒ができました」と言って振舞ってくれるのですが、ビールの世界にはそういうことがあるのでしょうか。

#### 植竹社長

ビールは出来立てが間違いなく美味しいです。このようなパッケージに詰める前に、このタンクから試飲するのが一番美味しいのです。これは醸造者の特権ということで、私は試飲と称して美味しい物をいただいております。

他のお酒とビールは大きく違っているのは、日本酒であれば冬に仕込んで春に新酒が出る、ワインであれば秋に収穫を行って翌年の夏ごろに新しいワインが出るのが通常の流れですが、ビールは365日仕込むことができます。ですからある意味で一年をとおして新酒が出続けるというお酒です。常にフレッシュな物をお楽しみいただけるのがビールの強みです。

### 質問者

このような缶ビールは釧路市内のどこで購入できるのですか。あと、生ビールを飲めるお店は釧路市内にあるのでしょうか。

### 植竹社長

いま釧路市内ですと、コープサッポロ様全店でお取り扱っていただいております。そのほかにMOOの中のお店でもお取り扱いいただいております。末広町の栄屋酒店様でもお取り扱いいただいております。釧路市内の酒屋さんでは多くお取り扱いいただいております。お土産さん、道東地区の道の駅でもお取り扱いいただいております。

生ビールを飲めるお店は、釧路市内に2店舗あります。1軒が末広町の「Daniel 2」というビール専門のバーです。もう1店舗が赤ちょうちん横丁の中の「BEER BAR RAW」、こちらもビール専門店です。この2店舗様で生ビールをお楽しみいただけます。

もちろん、直売場でも生ビールをお召し上がりできますので、お酒を飲まないドライバーさんとお越しいただければ工場が出来立てのビールを飲むことができます。

### 質問者

ロータリークラブでも飲食店を行われている方がたくさんおられますが、「取り扱いをしたい」とか「樽を置きたい」という場合は取扱いが可能でしょうか。

### 植竹社長

もちろん、可能です。ただ、樽のビールをお取り扱いいただくうえで大きなハードルがあります。多くの飲食店様に導入されているビールサーバーは、大手ビールメーカーさんの貸出し品で、私たちのビールをつなぐことが契約上できないのです。ビールサーバーをご用意いただく必要があります。これが高価なためハードルがあるのですが、お問い合わせいただければビールをお取引させていただくことは可能です。

で、ぜひお問合せいただければと思います。よろしくお願いたします。

### 質問者

頑張っ、おらが街のビールとして応援したいと思ひます。現時点で、ひがし北海道管内の売上とそれ以外の売り上げの感じは、どのくらいの感じでしょうか。

### 植竹社長

全体の売り上げの4割くらいが、ひがし北海道地域です。日本全国で、遠い所では沖縄の店とも取引があるのですが、にも関わらず全体の4割がひがし北海道での売り上げというのは地域の皆さまに応援いただいているということの証だと思っております。とても感謝しております。

### プログラム委員会 瀧波 大亮委員長

ちなみに、北海道以外の飲食店は800店と継続の取引があるということです。道内、道東も広げて行けたらと思ひます。

ありがとうございます。私も先日、こちらのブルワリーに見学に行かせていただきまして、いろいろ設備を見させていただきまして。ご覧になって分かるおあり、設備投資に5億円かかっている、ほぼ全額を借入という崖っぷちに立ちながら、3年を過ごしていますので先ほどは植竹さんもおっしゃっていましたが、道東のビール、おらが街のビールとして皆さんで広げていただけたら埼玉から来た甲斐があったと思ひますので、どうぞよろしくお願いたします。

植竹社長、本日は本当にありがとうございました。

### 謝辞

#### 高橋 直人会長

株式会社ノット代表取締役・植竹大海様、本日は大変お忙しい中、当ロータリークラブ例会でのご講話、ありがとうございました。

大変興味深いお話で感銘いたしました。地域産業の活性化や地域創成を考えるうえで、ビール醸造という新しい切り口から地域の魅力や可能性を探ることは大きな意義があると思ひますので、これからもひがし北海道発展のためにご尽力をいただければと考えております。よろしくお願いたします。本日の謝辞といたします。

これからもお体に気をつけてお過ごしください。今日はありがとうございました。