

KAMIKATSU

ZERO WASTE ORGANIC LIFE

VISIT



Jun.06,2025

KAMIKATSU STUDY TOUR

SCHEDULE

-HALF DAY PROGRAM-

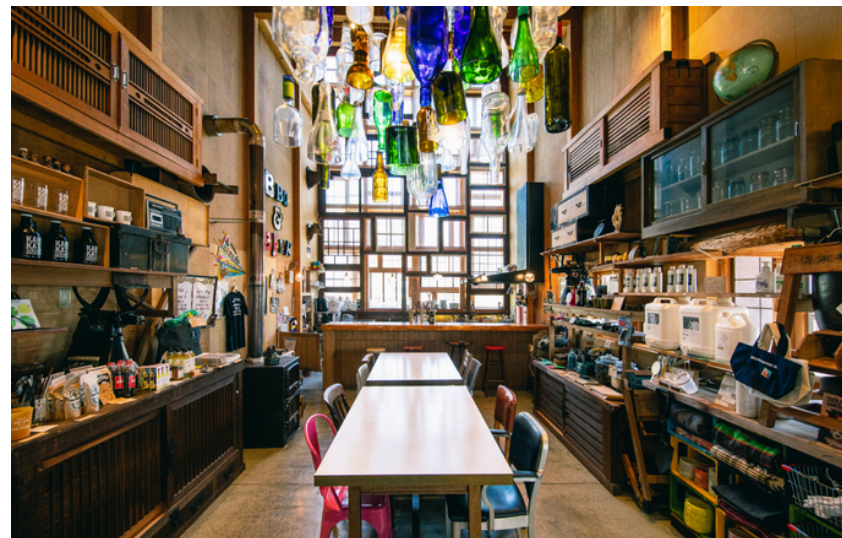
ツアースケジュール

TIME	所要時間	SCHEDULE	場所	案内人	内容
10:00	1:25	徳島駅前(ホテルサンルート前) 出発	ホテルサンルート徳島前 集合		マイクロバスで上勝町まで移動 10時50分～11時 トイレ休憩（ひなの里）
11:25	1:30	LEARN KAMIKATZ	RISE & WIN BREWING CO. BBQ& General Store	株式会社スベック 池添亜希	・在住スタッフによる上勝町の概要や暮らしを紹介 ・循環型にこだわったビール醸造や量り売りの取り組みを学ぶ ・地元野菜を使用したグリルランチを楽しむ
12:55	0:15	移動			
13:10	1:30	上勝産ジェラートの試食と 上勝阿波晩茶の試飲	TONPUKU	TONPUKU・石川美緒 しのぶちゃんの晩茶屋・ 八木直子	・2024年にオープンした地元食材を活用したクラフトジェラート／アイスクリーム屋 TONPUKUの取り組みを学ぶ ・2021年に「重要無形民俗文化財」に登録された晩茶を飲み比べ体験を通じて味わう
14:45	0:15	移動			
15:00	1:00	STUDY WHY	上勝町ゼロ・ウェイスト センターWHY	株式会社BIG EYE COMPANY・スタッフ	・日本初のゼロ・ウェイスト宣言に至った背景や町の活動、サステナブルな建築デザインについて学ぶ
16:00	1:20	移動			16:25 ～ 16:35 トイレ休憩@ひなの里
17:20		徳島駅前(ホテルサンルート前) 到着	解散		

KAMIKATSU STUDY TOUR

LOCATIONS

RISE & WIN BREWING CO.



RISE & WIN Brewing Co. BBQ & General Store

ごみゼロの町に生まれたブルワリー

私たちは上勝町の『ゼロ・ウェイスト』の活動に共感し、この町の未来とともにある小さなブルワリーを2015年5月に開業しました。上勝町の入り口ともいえる新坂本トンネルを抜けると、谷向かいの丘に立つ赤い建物が見えてきます。これが醸造所、レストラン、ショップ、宿泊施設を備えた〈RISE & WIN Brewing Co. BBQ & General Store〉です。

建物の設計は中村拓志&NAP建築設計事務所が手がけました。上勝町の木材を使い、町内で解体された民家で使われていた建具を再利用した建物は、持続可能な社会のあり方を建築で表現したものです。いくつもの窓を組み合わせた印象的な建物はサスティナビリティを実現する試みとして大きな特徴となっています。

ショップでは、ビールや食材の量り売りなどにも取り組み、エシカルな購入体験を提供しています。

reRise

SUSTAINABREWERY

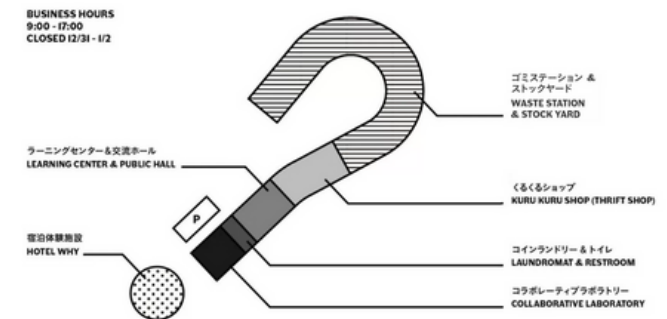


ビールの醸造過程で出る大量のモルトかすや濃度の高い廃液などの廃棄物問題は、ブルワリー共通の悩みです。ゼロ・ウェイストを追求する私たちにとって、この問題は避けては通れない課題であり、排出する廃棄物を無駄にすることなく有効利用できないかと模索し続けた結果、一つの手法に辿り着きました。

それが資源循環システム「reRise（リライズ）」です。

RISE & WINでは、ビールの製造過程で排出される副産物（モルトかす）をごみにせず、微生物分解で液肥化し、自社農場で使用。そこで栽培した麦を使い新たにビールを醸造します。サーキュラーエコノミーを実現するこの資源循環の仕組みが「reRise」です。液肥は農業をはじめ、酪農、畜産など様々な生産現場での活用が可能で、今まで産廃として焼却処分されていたものを資源循環して有効活用することができます。RISE & WINはこの仕組みを導入し、2021年「サステナ・ブルワリー」の第一歩を踏み出しました。

ZERO WASTE CENTER



ゼロ・ウェイストセンターは上勝町が推進する“ゼロ・ウェイスト”の新たな拠点です。

2003 年、上勝町は町内から出る焼却・埋め立てごみをゼロにするという目標を掲げ、日本で初めてゼロ・ウェイスト宣言を行いました。町民は唯一のごみ収集場（旧ゴミステーション）に自らごみを持ち込み、できる限りの分別、資源化を行ってきました。その結果、リサイクル率は 80%を超え、日本国内はもちろん海外からも視察や取材が訪れるようになりました。

2020 年 4 月、旧ゴミステーションをリニューアルした上勝町ゼロ・ウェイストセンターがオープンしました。町民にとっての利便性はもちろん、町外から訪れた人たちがゼロ・ウェイストの理念を学び、世界に広げていける施設を目指しています。

TONPUKU



2024年に古民家でオープンした、上勝の自然の恵みがいっぱい詰まったクラフトジェラート屋。

お店のオーナーは、隣町・勝浦町でみかん栽培と農家民宿を営んできた石川さん夫妻です。みかんの最盛期は収穫・出荷で大忙しな日が続くが、そんなとき1日の終わりにお気に入りのアイスを食べる時間が至福だったといいます。「今日もアイスがあるから頑張ろう」と日々の活力となった経験から、ジェラート屋さんの開業を決意しました。食べた人を元気にする＝頓服薬のような存在に、と店名は『TONPUKU』に。

〔上勝の山で採れたイタドリ〕、〔あおとくの紅甘夏〕、〔佐那河内村キウイフルーツ〕など、山の恵み、農の恵みをふんだんに使ったオリジナルフレーバーをそろえており、食べる人に癒しと元気を与えてくれます。また、上勝町の山にある草木であるクロモジやニッキ、いろどりで出荷している品目のひとつである蓮の廃棄花をつかったり、ローカルな食文化をジェラートにして全国に届け、食を通して伝えていく取り組みをしています。

しのぶちゃんの晩茶屋



世界でも珍しい乳酸発酵のお茶「上勝阿波晩茶」。

独特の香りと爽やかな酸味が特徴の黄金色のお茶は、代々自家用として上勝の地に伝えられてきました。その製法は独特で、茶摘みから袋詰めまで、工程のほとんど全てが手作業です。作る年によっても、作り人によっても風味や味が変わり、千差万別のお茶が生まれます。

この貴重なお茶づくりの方法は、国の重要無形民俗文化財にも指定されました。後継者不足に直面しながらも、この伝統を後世につないでいこうと活動しているその一人が、「しのぶちゃんの晩茶屋」という屋号で活動している八木直子さんです。

市場に流通されていない貴重な上勝阿波晩茶のテイスティング体験にご参加いただきます。