

報道関係者各位

2026年4月14日
株式会社 dialektike

京都産キャッサバの実験クラフトビール「Cassava Study #01」発売 — 飲み手が“査読”する参加型ビールプロジェクト —

株式会社 dialektike（本社：京都市北区、代表取締役：木月二郎）が運営するクラフトビールブランド「OBEER KYOTO」は、京都で栽培されたキャッサバを発酵原料の一部として使用した実験的クラフトビール『Cassava Study #01』を2026年4月18日より数量限定で発売いたします。

本商品は、キャッサバ研究者との協働により生まれたビールプロジェクトの第一弾で、ビールを単なる商品として完成させるのではなく、仮説と検証を重ねる「実験媒体」として位置づけ、飲み手からのフィードバックを「査読」と捉える参加型の取り組みとして展開します。

■ 商品概要

商品名：Cassava Study #01

スタイル：クリーム・エール

アルコール度数：4.5%

主な原材料：麦芽、キャッサバ、ホップ、酵母

特徴：キャッサバ由来の軽やかなボディと穏やかな発酵感と特徴。実験的な配合により、新しい発酵素材の可能性を探る一杯となっています。



■ 背景と意図

本プロジェクトは、京都の地域コミュニティ企画を実践する近藤直希氏がキャッサバ研究者とブルワリーをつないだことをきっかけに始まりました。アフリカでキャッサバの研究を行う京都大学の研究者・中尾仁美氏とともに、ビールという形でキャッサバの可能性を探る取り組みです。

キャッサバは世界の多くの地域で主食として利用されている作物でありながら、日本国内では食品素材としての認知がまだ限定的です。また、痩せた土地でも比較的栽培しやすい特性を持つことから、耕作放棄地の活用など地域農業の課題に対する可能性も指摘されています。

本商品では、中尾氏が京都府南山城村で栽培したキャッサバを使用しています。

醸造においては、キャッサバを単なる代替原料としてではなく、「発酵素材としての可能性」を探る対象として扱いました。発酵性糖の一部をキャッサバに置き換えることで、風味や口当たりにもどのような変化が生まれるのかを検証しています。

また、本商品は完成品として提示するのではなく、「Manuscript Under Review (査読中)」というコンセプトのもと販売いたします。ラベルに記載された QR コードから飲み手はフィードバック (査読) を投稿することができ、その結果は今後の改訂版 (#02 以降) の醸造に反映されます。

飲み手は単なる消費者ではなく、味わいや素材について意見を寄せる「レビュワー」として位置づけられています。ビールを媒介に、地域の素材や発酵の可能性について考えるきっかけを生み出すことを目指しています。

◆南山城村のキャッサバの畑の様子



◆南山城村の畑でキャッサバを収穫する中尾氏



■ 研究シリーズについて

OBEER KYOTO では「Study Series」と題し、原料や酵母、醸造工程などビールを構成する要素をテーマごとに検証する実験的醸造プロジェクトを展開しています。

それぞれの試みには番号を付与し、小規模な試験醸造と改訂を重ねながら順次公開していく予定です。

本シリーズでは、実験的な醸造結果を公開しながら改良を重ねていくことで、ビールを継続的に発展していく「研究プロセス」として提示することを目指しています。

Cassava Study #01 は、キャッサバという素材をテーマにした本シリーズの最初の試みとなります。

■ 今後の展開

収集したフィードバックは分析され、改訂版（#02以降）の醸造に反映される予定です。

また、今後予定されているキャッサバに関連したイベントでの提供に加え、キャッサバを食文化の中で活用してきた地域の料理を提供するレストランでの展開も視野に入れており、キャッサバという作物を通じて発酵文化や国際的な食文化との交流を広げるとともに、地域課題への新たな可能性を探る取り組みとして発展させていく考えです。

■ OBEER KYOTO について

「OBEER KYOTO」は、株式会社 dialektike が運営するクラフトビールブランドです。

京都・北区の町家を改装したナノブルワリーで、ベルギーのビール文化と自由な精神性から着想を得て、「思考」と「対話」をテーマに「知」の探求の入口となるビール造りを行っています。



■ 発売情報

発売日：2026年4月18日

販売場所：OBEER KYOTO（京都市北区紫野）

価格：330ml／税込 660円

■ お問い合わせ先

株式会社 dialektike（担当：木月）

Email：info@o-beer.kyoto

TEL：080-3362-2487

Web：https://o-beer.kyoto/

Instagram：https://www.instagram.com/obeerkyoto/