



2026 年 8 月 7 日

各 位

会 社 名 株式会社リベルタ
代表者名 代表取締役社長 佐藤 透
(コード番号 4935 東証スタンダード市場)
問合せ先 専務取締役 二田 俊作
(TEL. 03-5489-7661)

八ヶ岳南麓・天然氷を通じた地方創生プロジェクトを始動

当社は、山梨県北杜市・八ヶ岳南麓において、天然氷の伝統技術と地域資源を活かした地方創生プロジェクトを開始いたしますので、別紙の通りお知らせいたします。

本プロジェクトでは、地域の自然環境、湧水、そして受け継がれてきた手仕事にスポットを当て、地域の魅力発信と持続可能な地域活性化を目指します。

《プロジェクト概要》

昨今の地球温暖化や後継者不足により、天然氷の生産は年々困難になっています。こうした状況の中、より多くの方に天然氷の魅力を体感いただくとともに、後世に天然氷を残していくため、本クラウドファンディングプロジェクトを発足いたしました。

《クラウドファンディング支援ページ》

https://camp-fire.jp/projects/961207/preview?token=3w3mts2p&utm_campaign=cp_share_c_msg_projects_show

以上

温暖化で消えゆく天然製法に人生をかけた 南アルプス・八ヶ岳の自然が生み出す極上の天然氷

～八ヶ岳南麓高原の湧水と繊細な手仕事で作る結晶～
天然氷に魅せられ、氷づくりをはじめた「蔵元八義（くらもとやつよし）」。「理想の地を探し求めた末、風を遮る林と豊かな湧水に恵まれた、日本一の名水の里と称される山梨県・八ヶ岳南麓で行われています。



「蔵元八義」創業者 高橋秀治氏

2012年、とある天然氷のかき氷屋で食べた一杯に衝撃を受けたといいます。昭和初期では全国に100件以上あったとされる天然氷の蔵元は、すでに極めて少なくなっており入手困難だったため、自ら作ることを決意。名水、気候、気温など天然氷を作るうえで最高と考えられる条件の八ヶ岳南麓の山梨県北杜市にたどり着き、氷づくりを始める。天候に大きく左右される天然製法に最初は苦戦したが、自身の研究と仲間たちの協力によって今では日本屈指の蔵元に。地球温暖化によって年々生産が困難になる中、この失われつつある天然の氷を人生をかけて守っている。

・失われつつある天然製法

紹介動画
QRコード



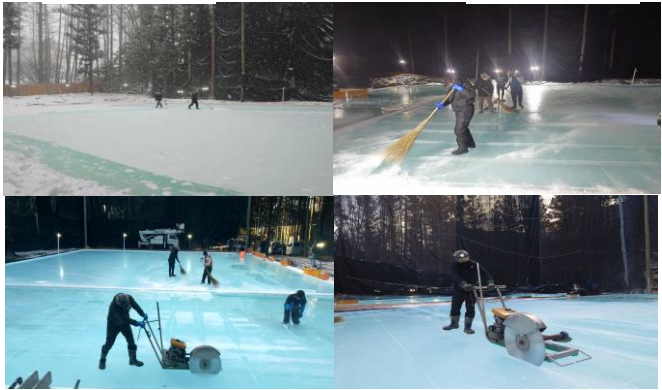
クラウドファンディング



冬場でも気温の上昇や雨や雪の温度で氷が溶けてしまうこともあるため、天然氷作りには「晴れた寒い日」が必要不可欠。氷が溶け出ししまったら溶けた部分から質が落ちてしまうため、氷を全て捨てて一からやり直すことに。

一般的に販売される「純氷」と言われる人工的に作られる氷はわずか約24時間で製造されるのに対し、天然製法の氷は様々な条件を満たし、2週間以上かけ自然の寒さだけでゆっくりと製氷されていく氷の厚さはわずか15cmほどしか取れないことも。

山梨県北杜市は全国平均と比べ気温が低いうえ日照時間が長く、降水量が少ない地域だからこそ天然氷を作ることができる。しかし、異常気象が加速する中、昭和初期に100件あった蔵元が今ではわずか5件ほどに減少したと言われている。



・天然氷の特長

特長1：日本の名水「八ヶ岳の水」

天然氷に使用する水は山梨県と長野県にまたがる八ヶ岳の湧水です。敷地内の地下約80mから汲み上げた水で、八ヶ岳南麓の地層を長い年月をかけてろ過された自然水です。この地域は「八ヶ岳南麓高原湧水群」として知られ、「三分一湧水」「大滝湧水」など多くの名水が存在する、日本有数の水の里です。

特長2：「飲み物本来の味」を引き立てる

時間をかけて製氷した天然の氷は不純物が極めて少なく、非常に密度が高いため、溶けにくいのが特長です。そのため、お酒の水割りやアイスコーヒーなどでも味が薄まりにくく、飲み物本来の美味しさを引き立てます。これは一般的な氷では味わえない体験です。

特長3：圧巻の透明度

純氷と違い不純物の少ない天然氷は、グラスに入れ飲み物を注いだ瞬間、その姿が見えなくなるほど透明で、別名「忍者氷」と言われている。この美しい透明度こそが天然氷の真骨頂。

