



## 市内で行われる工程 ホップの収穫・加工について

ホップは春先からつるが伸び、夏にはビールの原料として使われる**毬花**が育ちます。市内で栽培されるホップの収穫方法や加工方法を紹介します。



収穫・加工は大きく4つの工程に分かれています。



### 1 収穫

ホップの収穫は8月中旬から9月初旬の約1カ月。ホップ栽培を行っている組合員同士が協力して収穫作業をします。



### 2 摘果

収穫されたホップを加工センターへ搬入。専用の機械にホップをつり下げて、つると毬花を仕分けします。



### 3 選別

摘果された毬花を手作業で確認。葉や枝、規定に満たない毬花などを取り除き、一つ一つ選別していきます。



### 4 乾燥

ボイラーから発生する熱を利用してホップを乾燥。約60度で8時間ほど乾燥させることで、毬花の品質を保ちます。

## 加工センターを改修し、効率化へ

ホップの品質を保つ上で重要となる加工センターは、建築から40年以上が経過し、老朽化が進んでいます。そこで、ふるさと納税におけるビールの里プロジェクトへの寄付金を活用し、改修費用へ。今年度を第一期とし、複数年で改修し作業の効率化を図ります。遠野のホップ産業は、ビールが好きな全国のファンにより支えられています。

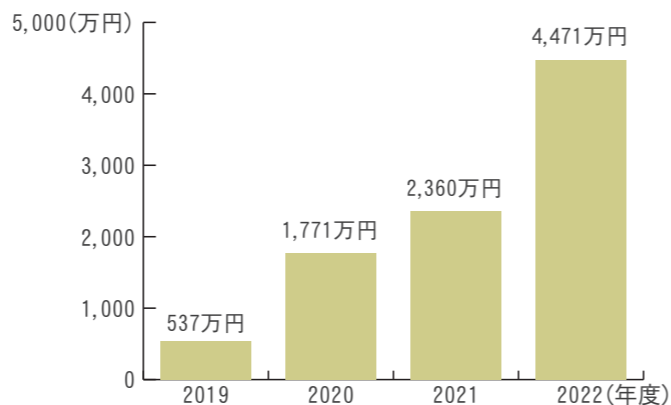
加工センターの改修スケジュール

|     |               |
|-----|---------------|
| 第一期 | 燃焼炉の更新        |
| 第二期 | 選別機の導入        |
| 第三期 | 乾燥機内部の部品更新    |
| 第四期 | 乾燥機原動部の駆動方式変更 |



ふるさと納税の寄付金により、第一期の改修が決定した第二特産農業センター(通称:上郷加工センター)

ビールの里プロジェクト(ふるさと納税)の寄付額推移



## ホップにも種類があるんです！ 市内で栽培される2大ホップ

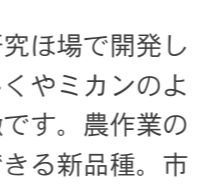
ビールの魂と呼ばれるホップ。世界には300種類以上の品種があり、苦みや香りがそれぞれ異なります。市内で栽培されるホップの特徴を紹介します。

01  
IBUKI



かんきつや花を連想させる香り。市内をはじめ、国内では昔から栽培されている品種です。爽やかな苦みが特徴で、販売されているさまざまなビールに使われています。

02  
MURAKAMI SEVEN



村上さんが研究ほ場で開発した品種。いちじくやミカンのような香りが特徴です。農作業の省力化が期待できる新品種。市内では今年度から本格的に栽培されています。

## ホップは麒麟ビールの工場へ

収穫されたホップは市内の加工センターで加工後、全量を麒麟ビールが買い取り。麦や水などの原料と一緒に醸造され、同社の商品として販売されます。



遠野産ホップ使用



一番搾りとれたてホップ生ビール

IBUKI一部使用



スプリングバレー SPRING VALLEY 豊潤<496>

MURAKAMI SEVENと IBUKIを一部使用



SPRING VALLEY JAPAN ALE<香>

市内で生産されているホップは「IBUKI」と「MURAKAMI SEVEN」。それぞれの違いや特徴を村上敦司さん(麒麟ホールディングス飲料未来研究所技術アドバイザー)に聞きました。

# 遠野産ホップの特徴と使われているビールの種類

みなさんには私がホップ博士です！



ホップ博士 村上敦司さん