

ホップ農家の思い

Interview
インタビュー

ホップ最前線

市内でホップ栽培を行う農家は21戸。栽培を引き継いだ人や市外から新規就農する人がいます。栽培をする2人から話を聞きました。



ともたか
中村 友隆さん
(上郷町、32歳)

農家が減っているからこそチャンスだと思った

私は盛岡市の出身。地域おこし協力隊の制度を活用して5年前に引越して来ました。きっかけは、ホップ農家を募集していたホームページ。クラフトビールを飲むことが好きで、「ビールってどうやって作られているんだろう」と思い、調べたことからでした。

いざ遠野に来てみると、廃業してしまうホップ農家が多いことを知りました。そしてホップは新規参入が難しい作物。ホップの棚は簡単には

立てられず、機械をそろえるコストもかかります。でも、同時にチャンスでもあると思いました。ホップのほ場や機械を貸してくれる先輩農家が多く、栽培の方法も教えてくれます。ゼロからのスタートではなく、遠野にはホップ栽培ができる地盤があると思います。

実際に自分が作ったホップのビールを飲んでくれた人から「おいしかった」と言われると、また来年も頑張ろうと思っています。

「遠野産ホップ」の農家であることが誇りです

ホップを始めて28年。私は2代目のホップ農家になります。ただ最初はホップ農家にならず、会社勤めをしていました。30歳を転機に父親の後を継ぐように。父親の手伝いをしていた時は共同で乾燥する施設がなく、個々の家で乾燥をしていました。台風でホップ棚が倒れて、ほとんど収穫できなかったことも。経費ばかりがかかってしまい収入が見込めない、そんな時代もありました。

現在はホップはもちろんのこと、

棚などの設備にも共済制度があり保障してくれる。麒麟ビールもホップの買い取り価格を引き上げてくれている。農家にとって安定した収入を見込めることがホップ栽培の強みです。

そして、やっぱり自慢は遠野産ホップを使ったビール。自信を持って「俺が作ったホップのビールだぞ」と言えます。飲んだ人から好評をもらえる。農家にとって「うまい！」の一言が一番の誇りですね。



しげみつ
菊池 重光さん
(上郷町、58歳)



だいすけ
上閉伊酒造(株) 坪井 大亮さん
醸造士 (附馬牛町、43歳)

農家がいないと、おいしいビールは作れない

当社は1999(平成11)年からビール作りを開始。私は2008(平成20)年からビールの醸造を担当しています。海外のホップをブレンドすることもあります。メインは遠野産のIBUKI。麒麟ビールがホップ農協から買い取りしたものを購入し、ビールの原料としています。ほかにも副原料の一部は遠野産。宮守町で栽培した小麦や綾織町の米を使って醸造しています。

ホップをはじめ、ビールの原料は

全て農作物。これらを作ってくれる農家さんがいて、はじめてビール作りができます。遠野にある会社だからこそ、地元で生産されたものを使いたい。そういう思いで醸造をしています。

イベントなどで販売すると「飲みやすくおいしい」の感想が。原料の品質が良いからこそその評価だと思っています。おいしいビールに遠野のホップは欠かせない。農家さんには感謝しています。

ビールを通じて遠野ファンを増やしたい

醸造所を併設した飲食店を立ち上げて6年目。季節限定を含め15~20種類のビールを年間で販売しています。市内外から約8,000人が毎年来店。多くの方が「遠野のホップを使ったビールを飲みたい」と注文してくれます。遠野産ホップの特徴は何と言っても飲みやすいこと。フレッシュでみずみずしいホップは飲み飽きない良さがあり、当店自慢の一杯です。

飲食店がある一番のメリットは

お客さまと直接会話ができること。ビールを通じて原料であるホップの良さや遠野のホップ文化を伝えることができます。遠野が生産の一大産地と知って来店する人も。ビールを飲んでホップを知って、遠野というまちをさらに知ってほしいなと思っています。

これからもビールを飲む楽しさを伝えるとともに、ビールから遠野ファンを増やすきっかけ作りをしたいです。



だいすけ
(株)遠野醸造 代表取締役 袴田 大輔さん
(遠野町、35歳)

醸造会社の思い

ビール最前線

市内ではホップ栽培のほかに遠野産ホップを使ってビールを醸造する会社が2つあります。それぞれの取り組みや思いを聞きました。

Interview
インタビュー