



特集

# 遠野と ホップの50年

ビールの原料「ホップ」。  
国内有数のホップ生産地である遠野は、  
麒麟ビールと契約栽培を始めて  
今年で50年の節目を迎えた。  
遠野と麒麟ビールのこれまでの足跡をたどりながら、  
ホップの未来を考える

顔写真は市内ホップ農家の皆さん。彼らが栽培したホップを使った  
麒麟ビールが全国で販売されている

※本特集では麒麟麦酒株式会社、麒麟ビール株式会社を「麒麟ビール」と表記します



「二番搾りとれたてホップ生  
ビール」発売10周年！



## 主な出来事

- ◎1963(昭和38年) 4月 遠野市農業振興課(当時)を中心に、市内8農協がホップ導入について初めて協議する
- 7月 キリンビールと栽培契約締結について協議決定
- 9月 「遠野ホップ推進協議会」設立
- 11月 遠野市に初めてホップを植え付け(759㍎)
- ◎1965(昭和40年) 11月「遠野ホップ農業協同組合」発足
- ◎1967(昭和42年) 3月 集中豪雨と強風のため、ホップが初めて大被害を受ける
- ◎1972(昭和47年) 2月 宮守村が当組合の業務区域内となる
- ◎1973(昭和48年) 6月 第一特産農業センター落成
- ◎1976(昭和51年) 7月 第二特産農業センター落成
- ◎1977(昭和52年) 3月 ホップ棚共済制度設置
- ◎1981(昭和56年) 4月 ホップ共済が制度化。ホップが畑作物共済の対象作物となる
- 8月 台風15号により壊滅的大被害
- ◎1982(昭和57年) 早生品種「とよみどり」普及
- ◎1983(昭和58年) 11月 組合創立20周年記念式典
- ◎1985(昭和60年) 3月 第一回婦人部増産コンクール開催
- ◎1987(昭和62年) 9月 初のホップ生産全国第一位となる
- ◎1988(昭和63年) 9月 キリンビールと「生産調整協力確認書」に調印。生産調整5カ年計画に入る
- ◎1989(平成元年) 5月 「ホップ若芽食用研究会」設立
- ◎1990(平成2年) 11月 佐々木國雄組合長、勲五等瑞宝章受賞
- ◎1992(平成4年) 1月 ホップ農協の事務所を新築(現在の事務所)
- ◎1994(平成6年) 6月 組合創立30周年記念式典
- ◎2000(平成12年) 岩手農業賞受賞
- ◎2002(平成14年) 品種転換4品種から2品種「キリン2号」「かいこがね」に転換
- ◎2002(平成14年) 「毬花<sup>まぼろし</sup>」発売
- (平成16年)「一番搾り」とれたてホップ生ビール」に改名。「遠野産凍結ホップ使用」と明記
- ◎2003(平成15年) 8月 キリンビール遠野ホップ収穫祭初開催
- ◎2004(平成16年) 4月 ホップの若芽料理を食べる会初開催
- ◎2007(平成19年) 4月 TKPプロジェクト発足
- ◎2013(平成25年) ホップ契約栽培50周年、一番搾りとれたてホップ生ビール発売10周年

# ホップ

## はじめ

ホップが遠野で栽培されて実に半世紀。キリンビールとの出会いは遠野の農業に新しい「風」を吹き込んだ。

## ホップと遠野、

### キリンビールとの出会い

ホップと遠野の出会いは今から50年前。冷災害の常習地域で、農家や農業団体、行政が遠野に適した畑作の模索を続ける中で、江刺市(現奥州市)が栽培していたホップに遠野市が目をつけたことがきっかけだった。ホップは冷害に強い気象下でも良く育つ作物で、遠野盆地がそれに適していた。昭和38年4月、当時の市内8農協の合同営農指導員会でホップの導入を協議。同年9月に遠野市ホップ推進協議会設立、事務局は現在の市役所本庁舎内に置か



ホップ棚を作るホップ農家。栽培当初は機械もなく、ほとんどが手作業だった

れた。昭和40年には8農協が統合合併、同年11月には遠野ホップ農業協同組合が発足した。

ホップの導入を検討していた当時、アサヒビールやサッポロビール、宝酒造などの大手メーカーが、県内の自治体のホップを使ったビールを生産していたが、キリンビールはなかった。そこで昭和38年7月、農協と市は、

キリンビールとの栽培契約締結を協議決定した。キリンビールとしても岩手県産のホップを使ったビール製造は初めて。遠野としてもホップ生産は初めてで、互いに未知の世界への挑戦が始まった。

### 研修・視察、試行錯誤の日々

初めての栽培とあり、ホップの新規就農者は研修や視察など試行錯誤の日々が続いた。キリンビールから技術員を派遣してもらい、栽培技術指導会を開催。ホップ農家は選芽や栽培、収穫や乾燥などの各種指導を受け、技術と経験を積んだ。研修先は主に江刺



さまざまな研修や視察先で機械なども見学。栽培法の向上のため、使えるものはどんどん導入した

### 作業の共同化を目指し 特産センターを設置

新増殖による面積拡大が図られる一方、台風による災害、病害虫の防除作業、収穫作業の労力負担から廃作する

農家も多くホップ栽培は低迷していた。ホップ棚架設<sup>だなかせつ</sup>、花摘機、乾燥機などは各農家で整備しそれぞれで栽培していたためだった。

この課題を解決するため、ホップ農協は作業の共同化、機械施設の共同利用を提唱。キリンビールと検討を重ね、国庫補助が認められ、昭和48年に松崎町に第一特産農業センターが完成した。この建設は全国初の取り組みで、これを皮切りに上郷町に第二特産農業センター(通称ホップセンター)、青笹町沢田地区、土淵町大杉地区・飯豊地区にそれぞれ収穫・乾燥機が整備された施設が設置され、大規模な共同作業が可能となり、作業の効率化と個々の農家の負担が軽減された。現在は第一特産農業センター以外の施設が稼働している。

## 立ちはだかる災害と

### 共済制度の成立

ホップ栽培にとって大きな被害は台風などの風害である。昭和46年ころまでは台風の被害に耐えられず、廃作した農家も多くあった。ほぼ毎年のようにくる台風や豪雨、竜巻などの被害のほか、病虫害などによる伝染病などにたびたび見舞われ、ホップ棚の倒壊、ホップの花が落下するなどの被害が



昭和56年の台風15号でホップ圃場は大打撃。画像は少しでも収穫しようとホップ棚を杭で支えている様子

あった。倒壊したホップ棚の復旧作業は各支部の共同作業で、経済的にも精神的にも互いに支え合いながら風害に立ち向かってきた。

これらの災害に対し補償が受けられる「ホップ共済」が制度化されたのは昭和56年4月。それまでホップの自然災害に対する補償はなく、農家が廃作する大きな原因となっていた。

同年8月、台風15号によりホップ畑は全壊が114圃場も出る壊滅的な大被害を受けた。甚大な被害はこの共済制度に救われる形となり、加入数211戸のうち209戸へ約1億8千万円が補償された。この災害で脱落した農家はなく、共済制度の重要性が再認識された。また、この制度が認められたことは、当時水稲などの主要農産物と比べ、知名度の低かったホップが農産物として認められた大き

な出来事でもあった。

### ホップ生産日本一 という金字塔

災害や病害虫など、多くの試練を受けながら、昭和47年には当時の宮守村も加わり「日本一のホップ産地」を目標に栽培に励んできた。昭和53年には待望の栽培面積100㍎を突破。その後、農協やキリンビール、市が一丸となって取り組み、昭和62年ついに「生産量日本一」を達成し、ホップ産地としての遠野を全国に知らしめた。現在も、全国有数のホップ産地としてあり続けている。

### 減反政策と後継者不足

キリンビールの減反政策と後継者不足により最大で112㍎(昭和58年)あった栽培面積も徐々に減少し、現在は31・8㍎にまで減少した。最大で226人(昭和53年)いたホップ組合員も今では42人に減少。生産者の高齢化もあり、後継者不足が大きな課題だ。遠野ホップ農業協同組合業務課長の菊池三寿<sup>みこと</sup>さんは「世界のホップと競争しよう」と訴える。ホップ農協はホップ栽培に挑戦したいという人を募集している。詳しくはこちらまで。

■遠野ホップ農業協同組合  
0198-62-2050



を巻かせるもの)の作り方や効率のよい栽培方法を学んだ。一回ではうまくいかず、試行錯誤の日々が続いた。だんだん要領を得てきたのは栽培を始めて10年ごろ。今度は新しくホップ栽培を始める人たちに教える側にもま



収穫間近のホップ圃場を背に。右が光哉さん、左が息子の重光さん

## ホップにほれ込み50年 一生付き合い続けたい

ホップ専業農家  
菊池光哉さん(83歳)  
重光さん(48歳)親子

8月26日、実に50回目の収穫を終えた光哉さんは充実感に満ちていた。ホップ農協が契約栽培を開始した昭和38年と同時に、ホップ栽培に挑戦した。33歳は当時最年少だったが、現在は最年長。4月の栽培開始から8月の収穫までの毎朝、パジャマ姿でホップ畑を眺める。「ホップは私の恋人。好きでたまらないんです。一生付き合い続けたい」と愛情をにじませる。栽培を始めたころ、遠野よりも早くに栽培をしていた江刺へ行き、棚(ホップのつる

を巻かせるもの)の作り方や効率のよい栽培方法を学んだ。一回ではうまくいかず、試行錯誤の日々が続いた。だんだん要領を得てきたのは栽培を始めて10年ごろ。今度は新しくホップ栽培を始める人たちに教える側にもま

わった。みんな支え合ってホップを毎年作り上げてきた。平成20年にはこれまでのホップ生産振興への貢献が認められ、黄綬褒章を受章した。息子の重光さんと違い、ビールもお酒も飲めない。それでも毎年10月下旬に店頭で並ぶキリンビールを見ると誇らしく思う。「岩手県遠野産」と記されたビールを旅行先で見ると機会がある。光哉さんはまた充実感に浸る。晩酌はもちろんキリンビールの



# ステツプ1 生産者たち

おいしいビールは生産者が丹精込めて作ったホップから。ホップへの「愛情」が、極上の一杯へとつながる。



1\_ホップの収穫風景。トラクターの運転手、刈り取る人などがおり数人で行う 2\_高所での刈り取りの様子 3\_収穫されたホップは各センターに運ばれ選果される 4\_花以外の葉などを手作業で取り除く 5\_袋に詰められ出荷される。一袋は50kg。「とれたてホップ」用のホップは袋詰めされないで送られる



### ホップ栽培の現場

ホップの契約栽培から50年。毎年ホップ農家が栽培に携わり、今年はおよそ60トンを目標に、現場で励んでいる。

栽培は4月、新しい芽を選ぶ「選芽」から始まる。その年よく育ちそうな芽を何本か選択し、それ以外はすべて抜き取る。育てるにあたって大変な作業の一つに「つるさげ」がある。一本一本手作業で伸びたつるを下に引っ張る。この作業をしっかりとしないと収穫量が減る。そして定期的な防除作業、側枝を切り取る作業などの手入れが続く。

こうして手間暇掛けて育てられたホップは8月中旬から9月初旬にかけていよいよ収穫される。ホップ組合員が協力し、収穫、選別、乾燥、出荷までを分担する。収穫作業は高さ5mの高所で、危険を伴う。

収穫されたホップはトラックで各ホップセンターなどに運ばれ、機械で選果し、一つ一つの花に分ける。細かい葉などは手作業で取り除く。乾燥機は夜も稼働させるため当番制で毎晩宿直する。乾燥後、50kgの袋に詰められ奥州市江

刺の出荷センターへ。その後ペレット状に加工され、全国の各工場へと向かう。工場へ運ばれたホップは醸造、発酵、瓶詰めなどの作業を経て、全国の店頭や飲食店で販売される。

### 「とれたてホップ」専用

ホップの一部は保冷庫付きの輸送車に詰められ仙台へと運ばれる。これこそが毎年お馴染みの「一番搾りとれたてホップ生ビール」専用のホップ。このビールには遠野産ホップが使用され、缶や瓶には「岩手県遠野産」と刻まれ、全国で毎年販売されている。こうして丹精込めて造られたビールが皆さんに届くのは10月ごろ。おいしいビールの原料は、遠野のわずか42人の生産者に支えられている。



「とれたてホップ」専用ホップを運ぶ保冷車。収穫後すぐに仙台工場へ運ばれる



## TKプロジェクトとは

平成19年、遠野市と麒麟ビールが互いにPRすること、販売促進することを目的に「TKプロジェクト」を発足した。このプロジェクトは麒麟ビールの持つマーケティング力や情報発信力を生かし、遠野の持つ豊かな自然や食材、観光情報を全国に発信し、まちづくりにつながるのが狙いだ。

TKプロジェクトの発足前には麒麟ビールと本市とのさまざまな試みがあった。平成14年、JRと麒麟ビールがホップを生かしたイベントを実施しようと遠野駅舎内のホテル「フォルクローロ遠野」脇の駐車場でビアガーデンを開催した。これは現在毎年7月にとびあ屋上で開催されているビアガーデンとなつている。平成16年にはホップ若芽の食材としての可能性を探ろうと「ホップの若芽料理を食べる会」を初めて開催。これが現在の「ホップの若芽入りワインナー」の開発・発売につながっている。さらに毎年恒例となつたホップの収穫風景を見

学し、遠野ジンギスカンを味わう「遠野ホップ収穫祭」は今年で12回目を迎えた。

100%遠野産ホップを使用した「一番搾り」とれたてホップ生ビール（以前の名称は毬花一番搾り）は今年で製造10周年。毎年10月下旬に発売されるこのビールの初飲み会も恒例となつた。

遠野は良質ホップを提供し、麒麟ビールはビールと共に遠野の特産を全国に発信する。こうした互いの取り組みが「TKプロジェクト」であり、現在の信頼関係につながっている。

## 3・11 結ばれた絆

平成23年3月11日の東日本大震災により、麒麟ビール仙台工場内にも大きな津波が押し寄せ、工場内はタンクの倒壊、製品が流されるなど、大打撃を受けた。そのような被害を受けたがらも麒麟ビールから本市の後方支援活動へと寄附が寄せられた。頂いた寄附金はホップ農家の栽培資材として活用。両者の絆が、おいしい麒麟ビールを生み出している。

## ステツプ2

## TKプロジェクト

## 遠野食材と麒麟一番搾りを楽しむ夕べ(ビアガーデン)

平成14年、駅前でビアガーデンを開催したのがきっかけ。現在は7月下旬、とびあ屋上で開催されている。職場の仲間たちなどと真夏の夜を冷えた麒麟ビールで楽しめる



## 一番搾りとれたてホップ生ビール初仕込式

8月中旬～9月初旬に収穫された遠野産ホップを釜に仕込む。毎年9月中旬ころ行われ、多くのマスコミが取材に訪れる

## 一番搾りとれたてホップ生ビール初飲み会

「とれたてホップ」が発売される10月下旬に毎年開催されている。今年の作柄などを話題に盛り上がる



## 一番搾りとれたてホップ収穫祭

市外からのバスツアーで本市のホップ収穫作業を見学。見学後はキンキンに冷えた麒麟ビールと遠野ジンギスカンを楽しめる



## 今年の収穫祭に参加した方へインタビューしてみました



安嶋香織さん  
盛岡市 公務員

今年で3回目の参加です。遠野ならではのジンギスカンスタイルと麒麟ビールが最高で、毎年楽しみにしています。今年は水光園が会場で、遠野の景色を眺めながらのビールの味は格別でした。



小川友祐さん  
盛岡市 会社員

どんな食材にも合うから、麒麟ビールが大好きです。それに加えて遠野の雄大な自然を眺めながら食べるジンギスカンは贅沢な気分がしました。ぜひ、また参加したいです。

麒麟ビールマーケティング(株)岩手支社長  
吉田健一さん

遠野市と麒麟ビールが、お客様に美味しいビールを楽しんでいただきたいという同じ目的のために、半世紀の間協働でビール造りに取り組んできたことは、非常に感慨深いものがあります。当社のビジョンである「お客様本位」「品質本位」と、遠野のホップ農家の皆さんの価値観が合致していることが、現在のTKプロジェクトにもつなが

## 今後も遠野市との連携を強め「おいしい」を発信したい

ていると思います。ホップ栽培やTKプロジェクトで築かれた信頼関係が震災を乗り越える力となり、ビール作りの枠を超えて、互いに真のパートナーになれたと感じています。今後もTKプロジェクトなどを通じて連携を強め、遠野市や岩手県、全国に「おいしい」「うれしい」「楽しい」を発信してまいります。

## その他のTKプロジェクト(過去の事業含む)



遠野産食材などをPRするポスター作製、ホップの若芽を食べる会、ホップロード(平成15年、蔵の道ひろばにホップを植樹した事業)、麒麟ビール(株)仙台工場内レストランでの遠野食材の提供、遠野サッカー協賛(サッカー教室)、遠野ジンギスカンマラソンへの商品協賛、市植樹祭への協力、麒麟ホームページ「遠野ページ」での情報発信 など

## TKプロジェクト締結式



平成19年の締結式で握手を交わす鈴木徹北日本総括本部長(左)と本田市長(右)

麒麟ビールとタイアップした情報発信へ。平成19年「TK(遠野・麒麟)プロジェクト」がスタートした。このプロジェクトの現在と生まれた「絆」に迫る。





## 「ホップの若芽入り ウィナー」

5月～下旬に収穫した新鮮なホップを使用しており新鮮さが売り。1袋4本入り368円。遠野風の丘、イオンモール盛岡南店の「結いの市」で販売

## 山菜のような 新鮮な味わいが楽しめます！

平成16年に「ホップの若芽料理を食べる会」が初めて開催されて以来、天ぷらやおひたしなどホップの若芽を使ったさまざまな料理が毎年提供されていました。その中からビールに合せた食品がほしいと思い、平成21年6月、ウィナーを商品化しました。ホップ特有の苦みがなく、山菜のような新鮮さが特徴で、毎年700袋ほど製造しています。この商品が市内外に広がり、遠野の知名度が全国でも広がるよう、どんどんアピールしていこうと思っています。



道の駅遠野風の丘販売課長  
新田和幸さん



遠野産新規酒類製造  
研究会会長  
朝倉健さん

## 遠野の産業を 元気にする焼酎です！

市内の酒販店などのメンバーで、日本有数の生産量を誇っているホップで焼酎を造ろうと企画しました。試行錯誤を経て商品化にこぎつけたのは平成22年6月。商品名の「毬子」はホップの和名「まり花」に由来し、みんなに可愛いがってもらえるように「子」を添えました。原料のホップはキリンビールさんから提供していただき、これまで13,000本を製造しています。この焼酎を遠野の産業を元気にするきっかけにしたいと思っています。



ホップの焼酎  
「毬子」

ホップのはじけるさわやかさと、ビールにくらべ苦みが少なく飲みやすい。1本720ml ¥1,600円。市内酒販店、道の駅遠野風の丘で販売されている。



1\_ キリン一番搾りガーデンの入り口  
2\_ 店内の様子 さまざまなキリンビールが味わえる 3\_ 同所で提供されるジンギスカンバケツ

## 東京都「キリン 一番搾り ガーデン 東京」に 遠野のジンギスカンバケツが進出！

キリンビールはビールを楽しんでもらおうと「キリン 一番搾り ガーデン」を4月24日から12月末(予定)まで、東京都虎ノ門に期間限定でオープン。名誉店長には女優の蒼井優さんが選ばれた。24日に行われたセレモニーでは遠野産のホップを記念植樹し、オープンを祝った。また本田市長が蒼井優さ

んへ本市の名物の一つ「カッパ捕獲許可証」をプレゼント。蒼井さんも本市の変ったお土産にご満悦の様子だった。期間中、遠野ではおなじみのジンギスカンバケツ・鍋の「遠野スタイルジンギスカンバケツセット」が提供されており、キリンビールと一緒に楽しめる。

# ジャンプ 派生するホップ

ホップはビールの原料にとどまらない。  
これまでホップを使った食品や工芸品などが数多く開発されている。  
ホップには遠野を元気にする「力」がある。

ホップはビールだけじゃ  
もったいない

ホップはビールだけじゃない。これまで食品や工芸品などホップを利用したさまざまな製品が開発されている。平成21年6月、道の駅遠野風の丘がホップの若芽入りのウインナーを販売。同所と、イオンモール盛岡南店の「結いの市」で販売され、主にお土産として好評を得ている。平成22年6月には市内の酒販店が中心となってホップの焼酎「毬子」を開発した。ホップの香りと味がほんのりするのどごしさわやかな焼酎で、これまで1万3000本生産され、市内の酒店などで購入できる。このほか化粧品や染物など、ホップを活用した製品がまちの活性化に一役買っている。

## 「遠野の名物」全国へ発信

ホップは製品の開発にとどまらない。キリンビールと一体となつたさまざまなイベントで「遠野の食」がまちおこしや市外への情報発信につながっている。今年4月24日、東京都の虎ノ門「キリン一



ねまるべ遠野代表  
高宏美鈴さん

## ジンギスカンはキリンビールで乾杯！

遠野の人にはお馴染みのジンギスカンのスタイルを、さらに身近にしておこうと、知人と協力し駅前で「ジンギスカンまつり」を初めて開催しました。ジンギスカンにはやっぱりキリンビールが一番で、お客様の反応も良かったで

す。遠野産ホップが使用されているキリンビールを販売したのは、遠野の人に根付いている食材にはこのビールがぴったり合うと思ったからです。今後も遠野の食材とビールを楽しめるようなイベントを開催していきたいと思っています。



ジンギスカンとビールを楽しむ参加者



「キリン 一番搾りガーデン東京」に遠野のホップの苗が植樹された

市内でも6月30日、地元有志が遠野駅前「ジンギスカンまつり」を初めて開催。ジンギスカンと共に販売されたのも、もちろんキリンビール。遠野産ホップで生産されたビールには遠野の食材がよく合う。

「遠野の名物」全国へ発信

ホップはビールだけじゃもったいない

ホップはビールだけじゃない。これまで食品や工芸品などホップを利用したさまざまな製品が開発されている。平成21年6月、道の駅遠野風の丘がホップの若芽入りのウインナーを販売。同所と、イオンモール盛岡南店の「結いの市」で販売され、主にお土産として好評を得ている。平成22年6月には市内の酒販店が中心となってホップの焼酎「毬子」を開発した。ホップの香りと味がほんのりするのどごしさわやかな焼酎で、これまで1万3000本生産され、市内の酒店などで購入できる。このほか化粧品や染物など、ホップを活用した製品がまちの活性化に一役買っている。

「遠野の名物」全国へ発信

ホップは製品の開発にとどまらない。キリンビールと一体となつたさまざまなイベントで「遠野の食」がまちおこしや市外への情報発信につながっている。今年4月24日、東京都の虎ノ門「キリン一

ねまるべ遠野代表 高宏美鈴さん

ジンギスカンはキリンビールで乾杯！

遠野の人にはお馴染みのジンギスカンのスタイルを、さらに身近にしておこうと、知人と協力し駅前で「ジンギスカンまつり」を初めて開催しました。ジンギスカンにはやっぱりキリンビールが一番で、お客様の反応も良かったです。遠野産ホップが使用されているキリンビールを販売したのは、遠野の人に根付いている食材にはこのビールがぴったり合うと思ったからです。今後も遠野の食材とビールを楽しめるようなイベントを開催していきたいと思っています。

「キリン 一番搾りガーデン東京」に遠野のホップの苗が植樹された

市内でも6月30日、地元有志が遠野駅前「ジンギスカンまつり」を初めて開催。ジンギスカンと共に販売されたのも、もちろんキリンビール。遠野産ホップで生産されたビールには遠野の食材がよく合う。

ホップはビールだけじゃもったいない

ホップはビールだけじゃない。これまで食品や工芸品などホップを利用したさまざまな製品が開発されている。平成21年6月、道の駅遠野風の丘がホップの若芽入りのウインナーを販売。同所と、イオンモール盛岡南店の「結いの市」で販売され、主にお土産として好評を得ている。平成22年6月には市内の酒販店が中心となってホップの焼酎「毬子」を開発した。ホップの香りと味がほんのりするのどごしさわやかな焼酎で、これまで1万3000本生産され、市内の酒店などで購入できる。このほか化粧品や染物など、ホップを活用した製品がまちの活性化に一役買っている。

「遠野の名物」全国へ発信

ホップは製品の開発にとどまらない。キリンビールと一体となつたさまざまなイベントで「遠野の食」がまちおこしや市外への情報発信につながっている。今年4月24日、東京都の虎ノ門「キリン一





遠野ホップ農業協同組合代表理事組合長  
全国ホップ連合会会長  
佐々木悦男さん

栽培から50年、ホップ農家同士支え合いながら栽培を続けてきました。大きな節目があるのは、私たち農家の「うまいビールのためホップづくり」の思いが、時代を経ても変わらずにあり続けたからだと思います。

### 遠野産ホップは キリンビールの魂

毎年秋に全国で販売される「一番搾り」とれたてホップ生ビール」には遠野産ホップがたくさん使用されています。それが私たちホップ農家の誇りです。良質なホップを作ればキリンビールさんが毎年

代表取締役社長が「遠野のホップを使った一番搾りを今年も出す」と言い切ってくださいました。社長の遠野への思い入れや一番搾りへのこだわり、震災に負けないという気持ちに心を打たれました。一番搾りの製造が復興への狼煙であると確信し、心新たに栽培に取り組みました。

遠野には昔ながらの日本の風景があり、いつも心が洗われる思いがします。『遠野物語』に記された文化も残されており、存在感のある地域だとも思います。

### キリンには遠野の ホップが似合う

術と、ホップ栽培に適した気候が生んだ遠野のホップが、一大ブランド「一番搾り」とれたてホップ生ビール」の開発につながり、今年で10年を迎えることができた。

しい挑戦でした。ホップの旬のうまさも最大限引き出すため、収穫後のホップを凍結、製造する技術を磨いてきました。外国産ホップに比べ遠野産ホップは品質が安定しており、ホップの品質がビールの味に大きく影響する「とれたてホップ」には遠野産がぴったりです。



キリンビール株式会社仙台工場長  
横田乃里也さん

## アツプ 共に高め合う

両者の出会い、生産者の思い、TKで結ばれた「絆」、ホップの可能性。これらに加え、栽培と製造のこだわりが全部一つになって極上のビールが生み出されている。ホップとビール、それぞれ現場の代表に聞く。



ホップは  
ビールの原料から  
遠野の「顔」に花開く

8月25日、十淵町似田貝地区で開催されたホップ収穫祭。その後の昼食会が行われた水光園では、市外から訪れた観光客がキリンビールとジンギスカンに舌鼓を打っていた。同じ空の下、東京都の虎ノ門「キリン一番搾り ガーデン 東京」でも同じ光景が見られた。遠野市民には馴染みのスタイルが、どんどん市外に広がっている。

ホップ栽培から50年。ビールの原料のためのホップは遠野の特産品となり、キリンビールの協力を得て、今や遠野市の「顔」として全国に発信されている。遠野とキリンビールとの関係は50年という年輪を刻み、その信頼関係は大木となった。その大木は震災

### 遠野とキリン 互いの発展へ

遠野とキリンビールをつないだホップの栽培。50年前は8つあった支部も今では5支部まで減少したが、連携は非常に良く、良質なホップ栽培へ心は一つだ。キリンビール仙台工場でも、震災により工場が大きな被害を受けながら、職員が一丸となってこれまでと変わらぬ高品質のビールに仕上げている。

ホップ栽培からTKプロジェクト、市民によるホップを使った製品開発。枝葉のように成長していく両者。栽培と製造の現場の立場には、それぞれの思いやこだわりがある。そのこだわりが遠野とキリンビールを高めている。

今年も8月19日からホップの収穫が始まっている。この広報が皆さんの手元に届くころ、収穫が終わる。9月中旬にはキリンビール仙台工場と遠野の新鮮なホップを使ったビールの仕込みが始まり、10月29日(火)、いよいよ皆さまの喉に届く。

全国のキリンビールファンを支えているホップ栽培とビール製造それぞれのこだわり。さあ、今年の出来も楽しみだ。

◆特集 「遠野とホップの50年」 おわり