



八ヶ岳の絶景に囲まれたホップ農園

高さ5.5mの支柱上を通したワイヤーからジュート紐を吊るし、そこにホップの蔓を絡めていく。そうすると夏には何列もの緑の壁ができるのだ。だいたい1品種につき3列ほどで、約20品種ほどを栽培している。ホップの研究・育種を中心に行う場所を含めて、このような畑が3箇所ある。



ホップの新芽は、食材にもなるということで試食。梨のような甘みがあって、もやしのように瑞々しい歯ごたえ。確かに美味しい。火を通すとホワイトアスパラのようになるという。

「まだ誰も手のつけていない分野だったので、やりがいがあります。ビールの醸造所だけでなく、研究者や一般の愛好家、食用としてレストランからも注文が入ることもあって、その需要の高さに驚いています。『こういう品種を作りたい』などのリクエストを受けることもあります。栽培面積に限りはありますが、そういう要望にも少しずつ対応していきたいですね。」

国内ホップ業界再興のために、あらゆる角度から精力的にアプローチしている小林さんをみると、新鮮なオリジナルホップが日本に手に入る未来も、そう遠くないんじゃないかという気持ちにさせられた。



それって輸入に頼っているばかりでは知り得ないことですね。そもそもは農学部出身の小林吉倫さん(29歳)が、両親の住む山梨県北杜市にゆかりの深い作物として、趣味でホップ栽培を始めたのがきっかけだった。だからこそ、どこかのメーカーと独占契約を結ぶことなく、販売も自由に行うことができたのである。そして国内の現状を知るうちに、品種改良(育種)や専用機材の開発、新規就農者へのコンサルなどを通して、ホップ産業を支援する取り組みも行なうよう

ホップ産業を守るための取り組み

- 1 品種改良(育種)
- 2 ペレット加工
- 3 農業機械の改善

新しいビールは、新しいホップから生まれることが多い。「日本独自のビールを作るためには、まずはオリジナルホップを作ることが大切」と小林さんは言う。品質にこだわりすぎるより、新しい品種を生み出せる環境整備が重要と考えて、育種に動いている。

ホップは乾燥・粉砕してから圧縮・固形化することで保存に適した状態にできるのだが、その加工方法についても業者と話し合いながら見直しを回り、今年からはペレット加工機も導入予定だという。

ホップは多年草なので、毎年種まきをする代わりに、春先に根切りという作業を行なう。これが手作業でやると非常に手回りのかかる作業なので、専用機械を開発中(海外モノは高価で一般の兼業農家には手が出せないため)。

ホップ栽培の1年	
2月	肥料をまく
3月	機械の手入れや棚の設置などの準備
5月	高が伸び始める
6月	中旬ごろ花がさく
7月	ホップができる
8月	摘果、出荷
11月	株の根切り



自動化を目指して

右下はビールに使われる穂花とツルや葉っぱを選別してくれる摘果機。左はホップを乾燥させる機械。一回で500kgほどの乾燥ホップをつくらることができる。これに加えて今季からは、ペレット化する機械も導入予定だという。ホップは大量に作るなんぼの世界。作業の自動化は必須になる。しかしこれらの専用機械は、地域の農家をまとめる組合が所有しているケースがほとんどで、個々の農家が購入することは難しい。それが就農の障壁のひとつとなっている。



#23 I WANNA BE A HOPSTER 国産ホップの可能性を知る

これまで連続でIPAをリリースしてきたホップ好きのBREWBASE。「いつかオリジナルホップを使ったビールを作りたい!」。そんな夢の可能性を探るため、国内では珍しく、大手との独占契約をしていないホップ農家『ホップファーム小林』に行ってきた。

Text/Santa NAKAMURA Photo/Takayuki HANETA

昨今のクラフトビールブームは、新鮮なホップの香りを楽しむアメリカンスタイルIPAによって支えられている。つまり主役はホップということ。でも悲しいことに国内のホップ産業は瀕死状態で、日本のクラフトビールは新鮮なホップへアクセスできないのだ。

そもそも日本のホップ栽培は、1960年代後半の、農産物の輸入自由化。をきっかけに下降線をたどり始めた。農家の数も年々減少していった。現在の国内生産量は全盛時の1/10を下回り、業界全体が深刻な後継者不足に悩まされている。なんとか商売を続けられている農家も、基本的に大手メーカーとの契約栽培に頼っているため、生産されたホップや栽培に必要な機材やノウハウが外部に流出することはほとんどない。しょうがないからクラフトビールワリは海外から輸入した乾燥ホップやペレットに頼ることになる。でもそれは新鮮さで劣る分、同じレシピを使っても海外ビールと同じクオリティをだすのは難しいし、日本の地域性を活かしたオリジナルスタイルなんて夢物語になってしまおう。もちろん、「それって致命的な問題じゃない?」と考える人も増えていて、いくつかのブルワリー(常陸野ネスト、志賀高原など)や地方自治体ではホップ栽培の取り組みが始まっている。そんな新しい動きの中で、ひときわ異彩を放っているのが、2014年に就農したばかりの家族経営農園『ホップファーム小林』だ。ここは誰でも少ロットから国産生ホップを購入できる、小さなブルワリーや愛好



HOP FARM KOBAYASHI 小林ファミリー

一家3人で2014年よりホップの栽培を始めた新興農園。誰でも新鮮なホップをオンラインで購入できて、ホップについての様々な情報発信や就農支援も行っている。公式サイト hokutohops.com

ADD 山梨県北杜市長坂町小荒間301-3
TEL 0551-45-6449
URL hokutohops.com

家にとって非常に貴重な存在なのだ。「アメリカ産ホップは香りが華やかと言われませんが、見落としがちなのは輸出モノは劣化している場合があるということ。」

逆に信州早生(国産品種)は香り付けにはイマイチという評価がされてきましたが、実際に収穫したモノを嗅いでみて、大量購入されたブルワリーさんにもいますよ。品種うんぬんの前に、新鮮さが大切なんです、



北杜市産の「カイコガネ」かつては麒麟のホップ栽培地として栄えたこの土地でメインに育てられていた「麒麟2号」の突然変異種で、葉が黄色いことから、甲斐で生まれた黄金のホップという意味で名付けられた。60年代に発見され、80年に新種登録された。

BEER NEWS 新作NE IPAが5月10日発売開始!



過去4作の良いとこ取りして作ったBREWBASEの集大成的ニューイングランドIPA。これまででもっとも甘みが強かった前作DADDYに、LADYのスムーズな口当たりを加え、苦味を抑えながらもアロマを引き出すために大量のシトラ&モザイクホップを投入。スイートでシルキーなビールに、絶妙なバランスをもたらすフレッシュホップを、アーバンなデジカモデザインに覆われた隠れ家に閉じ込めました。[HOP HIDEOUT]、5月10日発売です。

木内酒造オンラインショップ URL kodawari.cc/ec_shop

HP brewbasebeer.com SNS #brewbase