

その他 2018年11月13日

ホップサミット 2018年秋 開催



10月5日、スプリングバレー東京（代官山）で、「ホップサミット 2018年秋」が開催されました。日本でもクラフトビールが注目されている昨今、国産ならではの丁寧なものづくりによる、安定的で高品質な「日本産ホップ」は、クラフトブルワー達から高い関心を集めています。

今回のホップサミットは、岩手、長野、大分、和歌山など全国各地からホップ生産者が集合。各地での取り組みや、ホップ栽培のノウハウ・体験を共有し、互いの抱えている課題を解決しながら日本産ホップを盛り上げていくことを目的に開催されました。



当日はまず、岩手県遠野市で今年新たに誕生し、キリンも出資をしている農業法人BEER EXPERIENCE(株)より、遠野でのホップの魅力を最大限活かしたまちづくり「ビールの里構想」の進捗状況の報告や、同社の吉田社長より、ドイツ・ハラタウ地方の最新のホップ栽培事情の共有がありました。日本と比較し広大な土地でホップ栽培を行っているドイツでは、ホップ棚の作り方からして日本とは大きく異なります。最新の設備を活用し、効率的なホップ生産を行っているドイツのホップ栽培を日本でも取り入れようとしているBEER EXPERIENCE(株)の取り組みに、参加者の興味も集まりました。

その後、全国のホップ生産者が地域でのホップを通じた取り組みについて情報共有を行いました。ドイツホップ研究協会の技術アドバイザーである村上博士からホップ生産者の悩みや課題に対するアドバイスもあるなど、参加者同士様々な悩みを共有し、アドバイスをし合いながら日本産ホップの品質向上に向けて心をひとつにできる、貴重な時間となりました。



さらに、欧州留学から帰国したばかりのキリンビール杉村氏より、世界のホップ事情についてのセミナーもありました。世界各国それぞれのホップの品種や戦略などについて詳しく説明があり、日本のホップ生産の参考となる事例がたくさんありました。



セミナーの最後は、いよいよ今年収穫した日本産ホップを使用したビールの試飲です。当日は数多くのフレッシュホップを使用したビールが並びました。

まさに「ホップの違いでビールの味が大きく変わる」ことを体感できる、素晴らしい時間でした。

ビールの味や香りに大きな影響を与える大切な原料「ホップ」。私たちは、日本産ならではのホップの価値を多くのお客様にお届けすることで、お客様のビールの楽しみをもっと広げていきたいと考えています。



※10月20日（土）フレッシュホップフェスト in 遠野 が、JR遠野駅近く広場で開催されました。当日は、今年収穫したばかりの遠野産ホップ「IBUKI」を使用したビールが大集合し、その数は東北のブルワリーを中心に10種類以上。

参加者は今年とれたてホップの香りを味わいながら、東北のブルワーたちの様々な種類のビールを楽しみました。
ホップを知ると、ビールがもっとおいしく、楽しくなる。そんなイベントとなりました。