

遠野 2018年10月26日

## 「岩手に乾杯プロジェクト2018」活動報告！



お客様が岩手の誇りや良さを感じて、もっと地元を好きになり、元気になっていただく“コト”を提案するプロジェクト「岩手に乾杯プロジェクト2018」。

岩手県遠野市は、ビールの魂とも言われる大切な原料「ホップ」の国内生産量トップクラスのエリアです。春から初秋の収穫までの「ホップ」の栽培に、多くの皆さまにご参加いただきました。



岩手に乾杯プロジェクト2018

### 株開き・株ごしらえ体験 4月

ホップ畑で、春根株を手入れする大切な作業です。土に深く埋もれた根株を掘り起こす、とても体力のいる作業です。



### 蔓（つる）下げ体験 6月

ホップ全体にまんべんなく日光を当てる為の大切な作業が蔓下げです。ホップは5m以上の箇所からビールの原料となる穂花（まりばな）がつくため、6月の段階で5m弱まで成長した蔓を、1m20cm位まで引き下げます。蔓を折らないように、慎重に行います。



### 収穫体験 9月

ホップのカーテンが町じゅうに広がる8月下旬から9月上旬、ホップの収穫がはじまります。元気に育ったホップを収穫する「収穫の体験（8月）」に参加いただくことで、岩手のホップ産業の魅力をもっと知っていただき、地元を今まで以上に好きになっていただくことを目指しています。



収穫したホップは、ホップ加工センターに運ばれて、ビールに使用する毬花（まりばな）を選別します。この収穫したてのホップを冷凍・粉砕して使用することで、生のホップのフレッシュな味を楽しむことができます。



4月に「株開き・株こしらえ」でスタートし、「蔓上げ」、「収穫」と、ホップ栽培をみまもってきましたが、やっと「一番搾り とれたてホップ生ビール」として、楽しむことができます！  
遠野のホップ農家さんが愛情たっぷりに育てたホップを使用した、この時期だけの特別な一番搾り、10月23日（火）いよいよ発売です！