

遠野 2019年7月17日

## キリン日本産ホップ栽培100周年 × 新商品「MURAKAMI SEVEN IPA」発表会を開催！

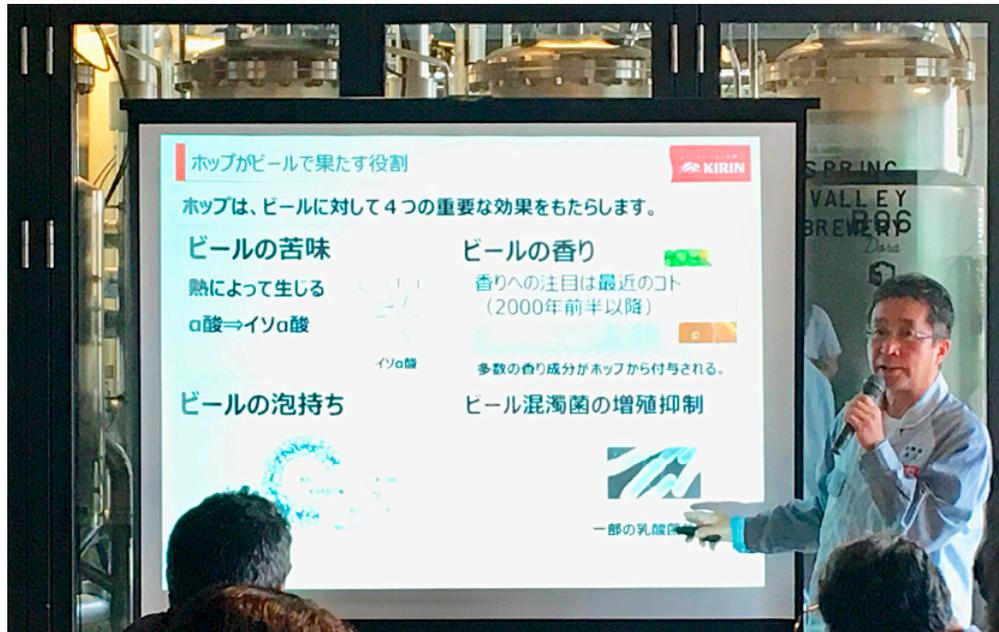


近年、クラフトビール人気の高まりとともに、日本産ホップに注目が集まっています。その流れの中で迎えた2019年は、キリンが日本産ホップの試験栽培からちょうど100年という節目の年。そこで、これまでに獲得してきた日本産ホップに関する知見や、将来的な取り組みをあらためて知ってもらおうと、6月26日、「キリン日本産ホップ栽培 100周年」と、スプリングバレーブルワリー（株）が発売する新作クラフトビール「MURAKAMI SEVEN IPA」の新商品発表会を開催しました。



ホップ博士・村上が語る、キリンと日本産ホップの100年の歩み

キリンが展開する「スプリングバレーブルワリー」の醸造所併設店舗で行われたイベントでは、まず、キリンの「ホップ博士」こと村上敦司が登場。ビールの「苦み」や「香り」を決める重要な役割を担っていることなど、ホップの基礎知識を解説した後、キリンと日本産ホップの歴史を紐解きました。



キリンは100年前の1919年、山梨でホップの国内試験栽培を始めました。70年代以降、生産量が減少の一途をたどり危機的状況にあった日本産ホップが再び注目を集めたのは、2002年に発売した「毬花一番搾り」がきっかけ。とれたての日本産ホップを使い、それまで「苦み」だけに注目されていたホップの「香り」という価値の再発見を促したこのビールは、ホップの香りの魅力で選ばれるクラフトビールの時代のさきがけとなりました。今も「一番搾り とれたてホップ生ビール」として発売されており、お客様に日本産ホップのとれたての香りをお届けしています。現在は日本産ホップの約70%をキリンが購入し、「IBUKI」の外販や「MURAKAMI SEVEN」といった新品種の開発を行うことで、クラフトビールの人気を後押ししています。

「MURAKAMI SEVEN」開発秘話など、日本産ホップに懸ける村上の想いは別記事にて公開中。こちらもぜひご覧ください。

[日本産ホップの未来を切り開く！ホップ博士が生んだ「MURAKAMI SEVEN」の可能性へ▶](#)



## キリンが目指す、日本のビールの未来

次に、キリンの常務執行役員・溝内良輔が登場し、日本産ホップ栽培とビールの未来を考えた取り組みを紹介しました。

ビールの魂であるホップは、キリンの魂でもある。そのくらいキリンは昔からホップにこだわってきました。香りづけのためホップを大量に使用する米国のクラフトビールの市場は、この10年で約3倍に伸びており、それによりホップ栽培はグローバルでは成長産業になっています。この兆候は日本でも出始め、クラフトビールへの注目が集まることで、カギとなる原料であるホップの新規就農者も増えてきています。我々は日本産ホップの国内クラフトブルワーへの外販などを通じて、日本のクラフトビールの魅力向上と市場拡大につなげ、それがまたホップの新規就農の促進と国内ホップ産業の持続につながる、というこのプラスのサイクルを大きくしていきたいと考えています。

キリンは、ホップの一大生産地である“ビールの里・遠野”で、ドイツの最新技術を導入してホップの大規模栽培を目指す農業法人BEER EXPERIENCE（株）へ出資するなど、日本産ホップの持続的栽培やホップの香りを再発見いただき、地域経済の活性化を目指すとともに、クラフトビール事業や「一番搾りとれたてホップ生ビール」を通じて、ホップにこだわり続けてきたキリンブランドの価値向上につなげていきたいと思っています。



#### 新作ビールや日本産ホップの加工品のご試食も

新商品発表会ではスプリングバレーブルワリー株式会社 ヘッドブリューワー・古川淳一により、記者のみなさまに希少な日本産ホップ「MURAKAMI SEVEN」を使った新作ビール「MURAKAMI SEVEN IPA」が振る舞われました。イチジクやマスカットを感じさせる香りや質の良い苦み、しっかりした飲みごたえが特徴です。

まだ畑の隅の試験栽培エリアにあったころから「MURAKAMI SEVEN」という新種を見守ってきた古川は、「今回のように商品化され、商品発表ができるのは感慨深い」と語りました。

また発表会終了後は、ホップシロップが使用されたソーダや、日本産ホップ「IBUKI」が使用されたソーセージも試食していただき、大変ご好評をいただきました！



100年に及ぶホップ栽培で培った経験や知識を活かし、キリンは今後もホップの魅力を知ってもらえるようさまざまな取り組みを行い、日本のビールの未来を明るくするために努力を続けていきます！