

その他 2019年12月13日

ビールづくり体験教室 <特別篇> がキリンビール横浜工場にて開催されました!



11月24日、キリンビール発祥の地である横浜で、ビールづくり体験教室<特別篇>が開かれました。参加者の皆さまには、今年とれたての日本産ホップを使った、世界にひとつだけのビールづくりを楽しんでいただきました!



当日は、長年にわたりホップの研究を続けてきたキリンの"ホップ博士"こと、キリンホールディングス酒類技術研究所の主幹研究員・村上敦司博士によるホップ講義からスタート。

ビールは麦芽・水・酵母、そしてホップという非常にシンプルな原料からつくられ、その中でホップはビールの苦味や香りの 決め手になること。他にもビールの泡立ちや雑菌の繁殖を抑え、ビールの腐敗を防ぐ効果があることなど、ビールづくりにお





いてホップが非常に重要な役割を担っていることを、参加者の皆さまにご説明しました。

また、キリンがそんな"ビールの魂"とも呼べるホップの中でも"日本産ホップ"に長年こだわりつづけ、栽培を開始して今年で100年を迎えること。キリンは日本産ホップ全体の約70%を購入し、新商品開発を進めるなど、日本産ホップの魅力をたくさんのお客様にお伝えするために、力を尽くしていることをお話しさせていただきました。



講義が終わった後は、いよいよビールづくりの始まり!参加者はチームに分かれて、ビールづくりの最初の工程であり、品質の7割を決めるといわれる"仕込み"の作業を行いました。



仕込みでは、まず鍋を使って麦芽から麦汁をつくり、その中にホップを添加していきますが、今回の体験教室は普段とひと味違う〈特別篇〉。通常であれば乾燥させたホップを加工した"ペレット"と呼ばれる材料を使いますが、この日は特別に「一番





搾り とれたてホップ生ビール」でも使用されている、収穫したばかりの日本産ホップを瞬間凍結した"凍結粉砕ホップ"が用音されました。

凍結ホップの最大の魅力は、なんといってもそのみずみずしい華やかな香り!添加の際には、参加者の皆さまに、ペレットと 凍結ホップの香りの違いを実感していただきました。



その後はランチを挟み、大人気の工場見学ツアーへ。ツアーガイドによる解説でさらに詳しくビールづくりを学んでいただいた後は、横浜工場内の試飲会場に移動して、それぞれが好みのビールを手に「お疲れさま」の乾杯!



乾杯をしてから少しの間、日本産ホップを通じて行なっているキリンの活動について紹介する時間をいただきました。 キリンが行政や民間企業、ホップ産地の地域住民の皆さまと力を合わせて、地域活性化に取り組んでいること。お客様と社





会、そしてキリンのみんながうれしくなるような、ワクワクするビールの未来をつくっていきたいと考えていることを、ぜひ 参加者の皆さまに知っていただきたかったのです。

最後は、ビールづくり体験教室を受講した証しとして、チームごとにインストラクターから名前入りの認定証が授与されました。イベント中、参加者の皆さまは終始楽しそうな雰囲気で、とても充実した時間を過ごしていただけたようでした。



この日つくられたビールは、オリジナルラベルのビンに詰められ、それぞれの自宅に届けられます。 今回は特別篇ということで、今年とれたてのホップを使用したビールづくり体験教室を実施しましたが、ビールづくり体験教室は毎月数回、キリンビール横浜工場にて開催されています、特別な思い出づくりに、この記事を読んだ皆さまもぜひお気軽に参加してみてください。

