

よろこびがつなぐ世界へ



キリンホールディングス株式会社

岩手県立久慈東高等学校
岩手県立遠野緑峰高等学校



遠野パドロンハウス農園にて
岩手県立久慈東高等学校と岩手県立遠野緑峰高等学校のみなさん
(ユース事務局スタッフ2名も一緒に)

遠野産ホップとまちづくり

「ホップの里」から「ビールの里」へ遠野の未来につながるまちづくり

「ホップの里」から「ビールの里」へ、50年後の遠野の未来につながるまちづくりのために、遠野市とキリンが進める「ビールの里構想」。2019年7月31日、久慈東高校と遠野緑峰高校のみなさんが現地のホップ農園などを視察し、日本産ホップの持続的生産体制の確立を通じて、地域活性化を目指す取組みについて学びました。

「ホップの里」から「ビールの里」へ

ビールづくりに欠かせない原料のひとつである「ホップ」。岩手県遠野市は、日本一のホップ栽培面積を誇っています。しかし栽培農家の減少により、現在の遠野市のホップ生産量はピーク時の約5分の1となっており、生産量増加に向けた取組みが求められています。そこでキリンホールディングス株式会社は、ビールの原料であり遠野市の大切な農作物「ホップ」を守るため、また、食とビールで遠野を元気にするために、農業活性化を通じた遠野のまちづくり「ビールの里構想」に取り組んでいます。

新たな農業法人「BEER EXPERIENCE株式会社」の設立

ホップ生産量の減少を食い止めるためには、生産者が減少しても収穫量が維持される、新たな生産体制の構築が不可欠です。そこで持続可能なホップの生産体制の確立により、「ビールの里」として地域活性化にも貢献するビジネスモデルを目指した新たな農業法人「BEER EXPERIENCE株式会社」を設立しました。

日本産ホップ生産拡大と栽培技術向上

BEER EXPERIENCE社では、新たな生産体制の1つとして、ホップ生産の機械化と大規模化を進めています。またホップの栽培技術向上のために、ドイツのホップ栽培技術を取り入れ、高い生産性と高品質を確保しています。2019年春には、4.9ha(東京ドーム約1個分)のドイツ式新ホップ畑が誕生しました。さらに、ホップ生産体制を維持するための人材を獲得するため、新規就農者を育成するプラットフォームが構築されています。

遠野パドロン生産の拡大と高収益化

ビールのおつまみに特化した新農業形態として、「遠野パドロン」が注目されています。パドロンはスペインではメジャーなおつまみ野菜であり、素揚げして塩で味付けするのが一般的です。高付加価値のあるビール関連食材として認知度の拡大を目指し、「ビールの里構想」を支える戦略として重要視されています。

遠野ビアツーリズム事業

BEER EXPERIENCE社では、ホップ畑やパドロンハウス農園、醸造所などを見学する「ビールの里・遠野満喫ビアツーリズム」や、ビールとおつまみのペアリング体験ができる「遠野ナイトビアホッピング」など、ビールの原料生産からクラフトビール醸造までを体感できるツーリズムを開催しています。さらに、遠野産ホップの収穫を祝う「遠野ホップ収穫祭」が行われるなど、ビールの里・遠野の認知度を高める取組みが行われています。



ビールづくりに使われるホップの実「毬花(まりばな)」



ホップ畑での研修



パドロン畑の見学

岩手県立久慈東高等学校 生物生産科目群

参加高校生

高橋結愛さん、橋場二葉さん
菱事美玲さん、小向莉緒奈さん
坂本千佳さん



感想

普段は馴染みの無いホップでしたが、実際に栽培する現場を見学できたので、貴重な経験になりました。大規模で機械化された生産方法は、農業の可能性を感じました。

また、遠野市はビールを用いたまちづくりをしていることを知り、ビアツーリズムや収穫祭に私たちが参加してみたいと思いました。

岩手県立遠野緑峰高等学校 生産技術科草花研究班

参加高校生

佐々木あゆなさん、照井幸汰さん
菊池虎太郎さん、菊池祐矢さん
菅田裕斗さん、高橋美羽さん
小森陽太さん、萩野白蘭さん
松田充弘さん



感想

今回の研修で、ホップには、私たちの知らない品種があるということが分かりました。生産の方法も、日本とドイツでは違いがあり、機械化が進んでいるドイツの方法は、農家の方々にとって効率的で快適であることを学びました。ホップの蔓は、品種によって長さや太さ、毬花(まりばな)にも違いがあることを知ることができたので、今後のホップと紙作りでは蔓の太さや強度を調査し、今まで以上に高品質の和紙を作っていきたいと思いました。