

遠野 2018年10月16日

一番搾り とれたてホップ生ビール 仕込み式の様子をご紹介します！



今年収穫した日本産ホップを使用した「一番搾り とれたてホップ生ビール」、10月23日が発売日です。

「一番搾り とれたてホップ生ビール」に使用されているのは、岩手県遠野市で栽培されている日本産ホップ「IBUKI」です。8月下旬から9月上旬にかけて収穫したホップは、専用の機械でつるや葉っぱが取り除かれ、毬花（まりばな）のみを選びとり、大型冷凍トラックで運ばれます。ビールに使用するのは、ホップの毬花（まりばな）の部分で、その中に含まれる黄金の粉末（ルブリン）が、ビールを香り高く味わい深い飲み物に仕上げる秘密なんです。





穂花 黄金の粉が苦みと香りの源 ルプリン

冷凍トラック庫内では、収穫したてのホップの鮮度をまもるためマイナス50度で凍結、液体窒素内で冷凍のまま粉碎され、空気をシャットアウトするアルミの袋に入れ密封されて、製造工場まで運ばれます。このようなひとつひとつのこだわりが、収穫したばかりの生ホップの“みずみずしく華やかな香り”を引きだしています。

9月12日、仙台工場では、「一番搾り とれたてホップ生ビール」の仕込み式が行われました。

当日は、ホップ生産地 岩手県遠野市からホップ農業協同組合の佐々木組合長も駆けつけ、今年の遠野のホップの作柄についてや、今後の遠野産のホップへの期待についてお話しされました。

佐々木組合長

「今年は開花後の収穫量が少なく生育は遅れ気味となり、一部の圃場（ホップ畑）では、収穫中の強風被害も受けました。生育の心配もしましたが、最終的に良い品質のホップを十分に確保でき、安心しました。きっとおいしいビールができると、楽しみにしています！」



この日の乾杯は、同じ一番搾り製法でつくった、「一番搾り 生ビール」で

そしていよいよ工場内に移動して、仕込み釜にホップを投入します。

「一番搾り とれたてホップ生ビール」ならではのおいしさの秘密がここにもあります。

1. 一番搾り麦汁煮沸終了後の投入

「一番搾り とれたてホップ生ビール」は一番搾り製法を採用しており、麦芽を糖化してできた「もろみ」から最初に流れ出る一番搾り麦汁のみを使用します。一番搾り麦汁は、麦汁煮沸釜にうつされ、煮沸の途中でホップが添加されますが、「一番搾り とれたてホップ生ビール」は、凍結ホップならではのフレッシュでみずみずしい香りが逃げないように、煮沸終了後に投入しています。

2. 人の手による投入

通常ホップは乾燥してペレットの状態です。よって、ホップの投入は機械で自動で行われています。しかし、「一番搾り とれたてホップ生ビール」では、人の手で直接投入しています。「とれたて」の香りを最大限にいかす為、スタッフの連携で次々と丁寧に添加するのです。



仕込み式で見ることができない凍結粉碎ホップ。常温に置いて、ひんやり冷たい状態でした

遠野市の本田市長、佐々木組合長、仙台工場の横山工場長、その他ご販売いただく流通企業の代表の皆さまにもホップの投入にご参加いただき、おいしいビールの完成を祈り、ビールに合う食材と一緒に、一番搾り生ビールで乾杯しました。





遠野パドロン



ホップ入りソーセージ



遠野名物 ジンギスカン

こうして、ホップ栽培から工場での製造まで、関わる人すべての協力で丁寧につくられた「一番搾り とれたてホップ生ビール」。フレッシュなホップのおいしさを楽しめる、この時期だけの特別な一番搾りです。
 是非皆さんにも、たくさんの人々の想いを感じながら、楽しんでいただければと思っています！！



