遠野 2018年7月20日

フレッシュホップの特徴を学ぶ、ホップセミナーがスプリングバレーブルワリーで開催されました！

キリングループは、今年収穫した日本産ホップでつくったビールを楽しむイベント、「フレッシュホップフェスト2018」を、日本ビアジャーナリスト協会や全国のクラフトブルワリー、東北や京都のホップ生産地域および各地の飲食店とともに、9月1日（土）から10月28日（日）に全国各地で開催します！全国規模で“フレッシュホップビール”を楽しんでいただける２か月間となります。
今回の企画全体を通じて、ホップ生産者×ビールの造り手×ビールを提供する飲食店×お客様がつながります。日本産ホップを知り味わっていただくことで、「ホップの違いを楽しむ」など新しいビール文化をつくることを目指しています！
フレッシュホップフェスト２０１８を開催するにあたって、キリンでは今年収穫したばかりの岩手県遠野産ホップ「IBUKI」を凍結粉砕したもの(凍結生ホップ)を、クラフトブルワーに販売します。
6月23日に行われた「ホップセミナー」では、このとれたての遠野産凍結生ホップの特徴と使用方法をブルワーとシェアし、醸造の参考としてもらおう！と開催されました！

まずは、キリン株式会社の村上敦司博士から、凍結生ホップの特徴についての説明。
通常の乾燥させたペレットホップと、とれたての生ホップを凍結させた凍結生ホップは、例えるならば、「干しブドウとフレッシュなブドウ」くらい違うとのこと。干しぶどうは甘くておいしいものの、みずみずしさや生のフレッシュな香りはありません。フレッシュなぶどうは新鮮な香りがあり、みずみずしい。どちらがいいというものではありませんが、それくらい違いがあるということでした。

その後は、ビールづくりの過程でホップ投入タイミングを変えた数種類のビールをテイスティングし、分析値を見ながら、その味や香りの違いについて、参加ブルワリーの皆様がディスカッションをしました。

「「同じホップでも、使い方でここまで味が変わるのか？」とブルワーの皆さんも興味津々のご様子でした！
8月にはホップの収穫の時期を迎えます。
今年は各ブルワリーの皆さんががフレッシュホップを使ってどんなビールをつくるのか、今から楽しみですね！
「フレッシュホップフェスト2018へ

また、日本有数のホップ生産地、岩手県遠野市でもホップの収穫を祝うイベント、「遠野ホップ収穫祭」が開催予定です！
（8月25日（土）、26日（日））
遠野ホップ収穫祭2018へ