

ビールの未来が香る丘



特集

ホップ礼賛@上富良野

ビールに苦みと香りをもたらすホップ。

と かつ だけ 十勝岳連峰を望む空知郡上富良野町は、ホップが栽培されている北海道で唯一のまちだ。

サッポロビール(株)原料開発研究所、ホップ生産者、ホップ ことん 忽布古丹醸造(株)を訪ねると、
未来へとつながっていくホップと丘の物語があった。



魔法・伝説・希望のホップ

波打つように丘が連なり、彼方に凛としたたずまいの十勝岳連峰がそびえている。美しい景観で知られる上富良野町は、北海道で唯一、ホップが大規模に栽培されているまちだ。ビール大麦も作付けされており、ビール原料のホップと大麦が両方とも契約栽培されているのは国内で上富良野町だけ。サッポロビール(株)はビール大麦とホップの品種開発と、協働契約栽培の両方を実現しているビールメーカーだが、それも世界で唯一だ。協働契約栽培とは、原料の品質に責任を持つため、専門技能のあるフィールドマンが国内外の生産者と現地でコミュニケーションしながら生産・調達する仕組みである。このように上富良野町にはビールを巡るオンリーワンが揃っている。

サッポロビール(株)原料開発研究所で迎えてくれたのは、原料育種研究グループリーダーの鯉江弘二朗さんだ。京都大学大学院でビール大麦を題材に研究し、フィールドマンとして世界を回った広い視野と、同社の価値創造フロンティア研究所で究めた香りへの

(写真上段)深山峠の「観覧車／十勝岳アートビュー」から眺めた5月下旬の丘の景色。(写真下段)収穫期を迎えた8月中旬のホップ。上富良野町内では現在4軒の生産者がホップ生産を担う。写真提供＝サッポロビール

文＝北室 かず子
写真＝田淵立幸



深い知識を携え、約二十年間、品種開発に取り組んできた。バラのような香りをもたらずゲラニオールという成分が豊富な「フラノローザ」をはじめ、多くの品種を世に出している。昨年、



十勝岳噴火の1926年(大正15)に建てられた上富良野ホップ乾燥所は、今も原料開発研究所の倉庫として利用されている。復興を見守ってきた地域のランドマークでもある。

←左の「リトルスター」は、穏やかですっきりした味わい。「サッポロクラシック」にも使われている。右が「ソラチエース」。缶ビール1本に使うホップは通常、球花3個分程度。



球花(きゅうか)の中の黄色い粒がルプリンで、雑菌の繁殖を防ぐ作用もある。

製品化された「フラノマジカル」は、選抜に落ちて品種登録されていなかったホップである。しかし、日本の栽培方法では困難と思われるような香りをもたらず香気成分が世界最高水準で含まれていることを、鯉江さんによって見いだされた。まさにマジカルな敗者復活

だ。鯉江さんは上富良野町の利点について、次のように考察する。「国内でみれば雨が多いわけではないものの、世界のホップ産地と比べると雨に恵まれた地域です。また、丘の地形のおかげで風が当たりにくい土地を確保できることも、つるで伸びるホップに適しています」。このホップ研究のレジエンドが、「ソラチエース」を指でほぐして中

オール上富良野の瓶ビール 「まるごとかみふらの」販売 町内飲食店では生で満喫!

ホップとビール大麦の両方が栽培される日本唯一のまち・上富良野町は、ビールの「聖地」と言える。そんな上富良野町で、ホップもビール大麦も100%上富良野産にこだわった瓶ビール「まるごとかみふらの」が、期間限定で販売される。町内の取り扱い飲食店では生で満喫できるので、現地に足を運び、「聖地」のビールを楽しみたい。



2023年に開催されたビアガーデン。瓶ビールは町内とネットの限定販売で、毎年、売り切れる人気だ。

●問い合わせ先／上富良野町企画商工観光課商工観光班 ☎0167・45・6983



を見せてくれた。「黄色い粒が香りを発するルプリンです。レモンダラスやヒノキの香りと言われています」。レジエンドの指に、いや、ホップに鼻をすり寄せると、鮮烈な香りに脳天が痺れた。

「ソラチエース」は四十年前の一九八四年に上富良野で誕生し、サッポロビールが初めて品種登録したホップ。しかし、のど越しの良さや飲みやすさが求められた当時、



「ソラチエース」が使われた「サッポロ SORACHI1984」。
写真提供＝サッポロビール



のホップ」と呼ばれている。
上富良野町ホップ生産組合の組合長、稲葉彰さんの畑にお邪魔した。「天気の良い時は一日二十センチも伸

びて、二、三日畑に来ないと景色が変わっているですよ」。実は稲葉さんはサッポロビールの元育種責任者で、鯉江さんの先輩。かつて日本の



稲葉さん(左)と、鯉江さん。協働契約栽培生産者の稲葉さんのホップ畑にて(5月下旬)。ホップのつるには小さなフック状の突起があり、その突起で糸をつかんで約7mもの高さに達する。鯉江さんは「チーフ・ホップ・サイエンティスト」という社内では1人だけの肩書を有するオンリーワンでもある。

主力ホップは、日当たり確保と病害予防のためにつるを下げる作業が必須で、農家の大きな負担だった。そこで稲葉さんは、つる下げ不要で収量が多い画期的な品種を開発。小さい球花が満天の星のごとく鈴なりに実る姿と、希望の星の意味から「リトルスター」と名付けた。「たくさん収穫できて、自分が作ったホップの入ったビールを飲んでいただけるのは格別ですね」という稲葉さんの笑顔のなんとまぶしいことか。

鯉江さんは理想のホップをこう語る。「お客様にとっても生産者にとっても良いホップが理想です。」

かつては安価なものだけが選ばれる傾向にありましたが、今はその品種にしか出せない個性も重視するようにになりました。上富良野のホップは、どの品種もそれぞれのビール商品の特徴づけに欠かせないので、畑から食卓までが直結している感があり、理想に近い状態ですね。今後は、気象変動に耐え、病害に強く収量性などが良く、香味特徴が優れるなど、より高みを目指したいです。」

サッポロビールの源流は、一八七六年（明治九）に札幌で開業した開拓使麦酒醸造所だ。サッポロビール博物館館長で（二財）北海道文化

財保護協会副理事長でもある栗原史さんが歴史背景を読み解いてくれた。「明治政府は、欧米列強のアジア進出に伍するため北海道に近代産業を興すこと、そして帝政ロシアの南下政策への防衛目的として開拓使を設置しました。開拓使は、北海道の気候・土壌に適したビール大麦・ホップを栽培する農業振興、それを原料にしたビール醸造、できたビールの販売・輸出による外貨獲得というバランスの取れた近代産業育成を目指しました。弊社は現在もその使命を継承し、ものづくりへのこだわりを持った取り組みを進めているのです。」

近代技術導入を目指す開拓使が雇った地質・化学技師のトーマス・アンチセルは、道内調査中に茅沼炭鉱にほど近い岩内^{いわない}で野生ホップを発見し、北海道がホップ栽培の適地^{くわだきよたか}として開拓長官・黒田清隆にビール醸造を進言した。初代醸造技師には、日本人で初めて本場ドイツで醸造を学んだ中川清兵衛^{なかがわせいべえ}が就き、ビール事業責任者の村橋久成^{むらはしひさなり}は東京に決まっていた建設地を札幌へ変更する逆転決定を成し遂げ

栗原さんが館長を務めるサッポロビール博物館は、日本で最も歴史のあるビール博物館で明治時代の製麦場を活用。麦とホップを製すればビールとゆふ酒になる」と墨書された樽は、開拓使麦酒醸造所開業当時、日本人に認知されていなかったビールをPRするアイデアだった。



た。栗原さんによると、一八七七年（明治十）に現在の札幌市中央区北三条西二―三丁目に開かれた第一ホップ園を皮切りに明治十年代にはホップも大麦も道産で賄えるまでになったそう。大正時代初期にサッポロビールの前身・大日本麦酒（株）はさらなる適地を求め、道内各地で試験栽培を行った。その中で最良



たっぷり陽光を浴び、球花にルプリンを貯めたホップは、8月中旬～下旬に収穫される。収穫後、乾燥までが生産者の仕事だ。協働契約栽培生産者の圃場にて。写真提供＝サッポロビール



だったのが、一九二三年（大正十二）に栽培された上富良野村のホップだった。丘の地形と冷涼な気候をホップは好んだのだ。早速、「東洋のビール王」と呼ばれた馬越恭平社長らが視察に訪れ、用地を取得した。では、丘の地形はどのようにできたのだろうか。まず、約二百万年前から百万年前にかけて起きた巨大噴火の火砕流が平らな台地を作り、川の侵食で谷が刻まれた。氷期になると地面は凍結と融解を繰り返し、細かく碎けて崩れ落ちた。その結果、台地は、丸みを帯びた波打つような丘になったと考えられている。丘は地球からの贈り物といえる。

ところが一九二六年、大日本麦酒が上富良野事務所を開いた年に、地球が牙をむく。十勝岳が大噴火し、噴火口付近の雪が一気に解けて大量の泥流が村を襲ったのだ。死者・行方不明者百四十四人。直営圃場にホップ株が植えられたのは、その翌年だ。人々は、ぐいぐい伸びる緑のホップに復興への願いを重ねたのではないかな。

約百年後の今、町内いたるところ



十勝岳噴火泥流は発生時の年号から大正泥流と呼ばれる。大日本麦酒が用地取得をする際に仲介をした吉田貞次郎村長は、災害復興の功労者。村長宅は功績を後世に伝えるため、町の開基100年事業で上富良野町開拓記念館として移築された。写真提供＝上富良野町教育委員会

上富良野産百部に賭ける

で『泥流地帯』映画化プロジェクトの幟（しほ）やポスターが見られる。『泥流地帯』とは、大災害を描いた三浦綾子の小説『泥流地帯』『続泥流地帯』のこと。かけがえのない人命と、難（なん）辛（しん）苦（く）の末に拓いた農地を失って絶望の底にたたき落とされ、それでもなお生きる意味を謳（うた）いあげた名作だ。上富良野町ではこの文学作品を実写化することで、町の歴史を未来へ向けて刻もうとしている。

十勝岳連峰を一望できる深山峠には、上富良野産ホップ百部のビール



右が堤野さん。粉碎した麦芽に温水を加えて左の釜で煮込み、でんぷん質を糖化させるとおかゆ状の麦汁になる。それを右の釜でろ過して、液体を左の釜に戻す。そして何回かに分けてホップが投入される。

ルを製造するクラフトビールメーカー、忽布古丹醸造（株）がある。代表取締役の堤野貴之さんは札幌出

身。クラフトビールの材料や設備を扱う札幌の商社に就職し、二〇〇三年に札幌でクラフトビールの



会社を創業。江別市のクラフトビール会社を経て、二〇一七年に上富良野町で忽布古丹醸造(株)を設立した。サッポロビールの協働契約栽培生産者が堤野さんにもホップを提供してくれることになったからだ。「思ってもみなかった道産ホップ百割のビールが実現するのなら、上富良野の現地でやるしかない」と決心したのです」と振り返る。

醸造所では麦汁を煮込む釜が湯気を上げ、穀物の香ばしいような、懐かしいようなにおいが満ちていた。「ビール作りは引き算の美学だ」と思っているんですよ」と堤野さん。筆者は忽布古丹醸造のビールを「TAP ROOM BEER KOTAN」で飲むたび、濃厚で芳醇、多彩なフレーバーからつくり「足し算」だと思っていたが、逆だったとは。「余計なものを足して濃くしていくのではなく、常に衛生を保ち、基本に誠実に、健康な状態のきれいなビールを作るのです。仕込みは人間がやりますが、酵母を添加して発酵が始まると、後は酵母の仕事。僕らは監督として、酵母という選手をいかにうまく使うかです」。



『続泥流地帯』で深山峠を訪れた主人公に三浦綾子はこう語らせている。「人間はな、景色でも友だちでも、懐かしいものを持っているなければならん。懐かしさで一杯のものを持っていると、人間はそう簡単には墮落しないものなんだ」。「懐か

1.ろ過した麦汁。ここにホップが入る。2.堤野さんは海外のようなヴィンテージビールも目指している。熟成のための道内著名ワイナリーのワイン樽が並ぶ。3.できたての「haskap」を飲ませていただいた。豊穡な大地を思わせるモルト(麦芽)の風味と甘酸っぱい北国の果実の愛らしさにときめいた。

しさ」とは単なるノスタルジーではなく、「墮落しない」とは禁欲的・模範的な狭い意味でもなく、「慈しみの対象をもって、誠実に自らの

生命を輝かせる」ということではないだろうか。そんなことを考えて丘に立つと、そっと背中を押すようにさわやかな風が吹き抜けていった。

①

左から、柑橘類を思わせる香りの「nonno(ノンノ)」。アイヌ語の「歌う」の通り、さわやかなホップと軽やかなモルトの「upopo(ウポポ)」。富良野産ハスカップで作ったルビー色の「haskap(ハシカプ)」。ホップはすべて上富良野産100%。

