

ビール醸造に向けた 安曇野産原料の栽培と加工

ホップ

涼しい気候を好むツル性の植物で、7月ほどの高さに成長します。7月から8月ごろに収穫され、ビールには未受精の花（穂花）だけを使用します。



収穫・乾燥



ホップは乾燥させ工場へ。ビールに苦みと香りをもたらすほか、ビールの泡持ちをよくする作用もあります。

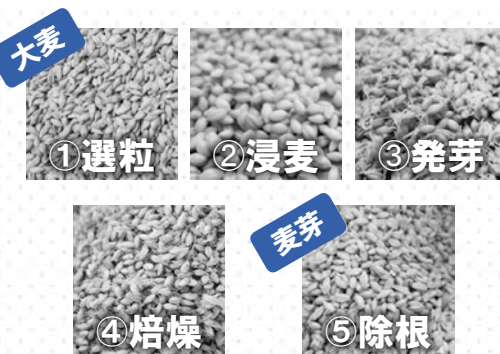
二条大麦（麦芽）

大麦を発芽させた麦芽がビールの主原料で、6月に収穫期を迎えます。二条大麦は、麦茶などに使用される六条大麦より粒が大きく、酵素力が強いことなどからビールの原料に適している品種です。



麦芽はビールにうまみと香り、色味をもたらします。

加工



ビールの製造過程で発酵しやすいように、大麦から麦芽に加工します。

醸造

麦芽と温水を混ぜ合わせ麦汁を抽出した後、ホップを入れ香りを加えます。さらに酵母を加え麦汁の発酵を促し、ゆっくりと熟成させます。その後、炭酸ガスを吹きつけ、樽詰めをしたら安曇野産地ビールの出来上がりです。



確かな技術で、手作りならではの味わいと香りのビールが造られます

半世紀ぶりのホップ栽培

ホップは短期集約型の特用作物として、以前は安曇野でも栽培されていました。しかし、1968年の農産物の輸入自由化による小規模生産農家の廃耕などから栽培されなくなっていました。

それから半世紀の時を経た2015年。地ビールを製造する株式会社エイワ（穂高北穂高）が、地元産ホップを使用した商品開発を市に相談したことがきっかけとなり、農商工連携事業がスタート。地域活性化を図る農業者の皆さんが「安曇野産ホップを生産する会」を発足し、地元企業と連携・協力

のもと、2016年に遊休農地を活用したホップ栽培が始まりました。

ホップの栽培に当たっては、国内でも有数のホップ生産地・岩手県遠野市から技術指導を受けながら順調に生育を重ね、2017年に安曇野産ホップが収穫されました。

大麦の栽培にも挑戦

ビールの原料となる二条大麦も2016年秋の種まきからスタート。温暖な気候を好む二条大麦は安曇野では栽培が困難だとされていましたが、試験栽培の成功から、ほ場面積を広げ本年6月に1.5トンを収穫しました。

安曇野産原料使用の地ビールが完成！

市が農商工連携事業として支援する「安曇野産ホップを生産する会」では、2016年からビールの原料となるホップの栽培を行っています。この度、安曇野産ホップと麦芽・地下水を使用した新作地ビールが完成し、8月11日、「安曇野ビール祭り」で披露されました。

盛況！安曇野ビール祭り

堀

金烏川の斉藤農園めぐりで8月11日、「安曇野ビール祭り2018」（安曇野産ホップを生産する会主催）が開かれました。当日は県内外から約500人が来場。地ビールの飲み比べや、この日披露された安曇野産ホップと麦芽を一部使用した新作地ビールなどを味わいました。

地ビールの付け合わせにはホップの天ぷらが提供されるなど、普段は味わうことのできない味覚に来場者は舌鼓を打っていました。

地ビールを楽しむ来場者

すっきりとした味わい

すっきりとした、とても美味しい地ビールをいただきました。イベントを通じ、地元の魅力を知ることができて良かったです。ホップや大麦を作るのは難しいと聞いていますが、安曇野産原料と安曇野のおいしい水を使用した地ビールに今後も期待したいです。



ビール祭りに参加
五井野 幸生さん

安曇野穂高ビール

安曇野産ホップや麦芽を一部使用した、さわやかなホップの苦みが特徴の地ビール。10月中旬以降に、安曇野スイス村や市穂高観光情報センターなどで販売。

