

鈴なり「鞠花」一つずつ

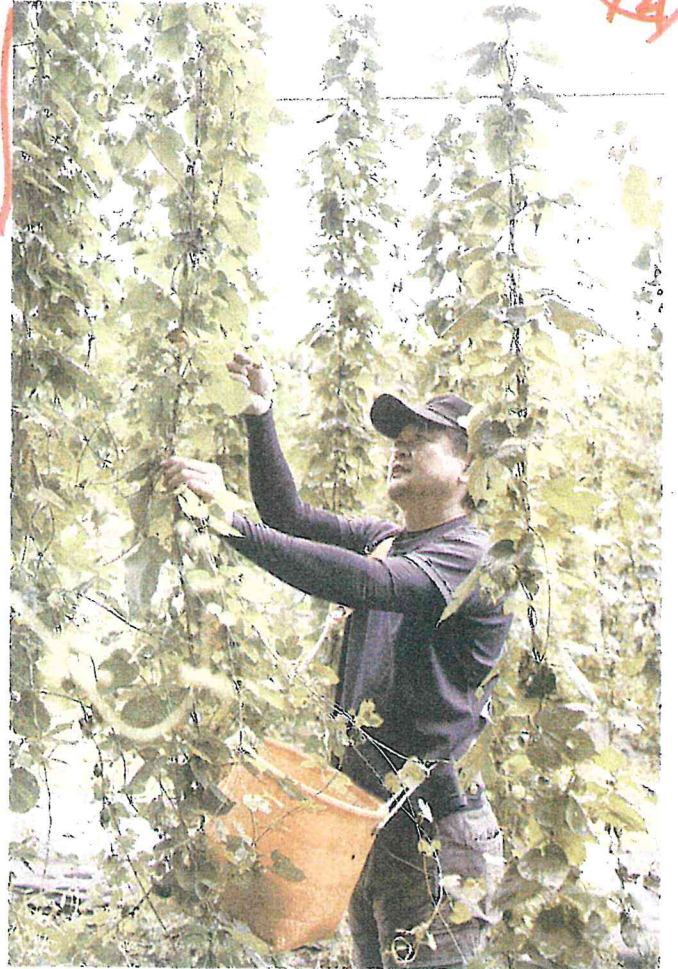
延岡

宮崎ひでビール 原料のホップを収穫

8/24



収穫されたホップの鞠花



宮崎ひでビール 時彦社長は11日、同
(延岡市行隣町、永野 市北方町のホップほ場

でビールの原料となる
県産ホップの収穫作業
を行い、栽培委託先の
スローライフトゥウ(同
市北方町、亀長浩蔵社
長)とともに、社員ら
が「鞠花(まりばな)
と呼ばれる実を丁寧に
手摘みした。
ホップはアサ科の植
物で、つる性の多年草。
鞠花の内部に分泌・形
成される黄色の樹脂
「ルプリン」が、ホッ
プ特有の香りと苦みの
素となる。
5メートルの高さに組み
たホップ棚には約30
0株がつるを伸ばし、
鞠花が鈴なりに。同日
はあいにくの小雨模様
だったが、大きさは珍
ほどの鞠花を一つ一つ
摘み取り、籠に集めて
いた。
宮崎ひでビール
は、原料のすべてを県
内から調達することを

最盛期を迎えたホッ
プの収穫作業(11日、
延岡市北方町)

目標に、これまで大
麦の栽培や麦芽加工技術
の開発などに取り組ん
できた。県内でのホッ
プ栽培は今年で6年
目。同市の他に五ヶ瀬
町でも栽培に取り組ん
でいる。

今年度、消費者と農
業者、メーカーが一
緒になってホップを育
てる新たな取り組み
「ホップオーナー制度」
を開始した。本県産
料100%のビール
は、全国約140人の
オーナーに届けられ
る。

永野社長は「オール
宮崎が形になる。感無
量で、今からわくわく
している」、亀長社長は
「オーナーが自身の
ホップで作られたビー
ルを飲む幸せを少し
でも伝えられたら」と話
した。