



ホップを収穫する参加者ら（17日、延岡市北方町）



ホップの鞠花

# 鈴なり「鞠花」手摘み

延岡

宮崎ひでじビール 県産ホップ収穫

宮崎ひでじビール（延岡市行藤町、永野時彦社長）は17日、延岡市北方町の農園でビールの原料となる県産ホップの収穫作業を行い、県内外のホップ株オーナーが初めて収穫を体験した。

ホップはアサ科の植物で、つる性の多年草。「鞠花（まりばな）」と呼ばれる実の内部に分泌・形成される黄色い樹脂「ルプリン」が、特有の香りと苦みの元となる。

同社は2016年、九州で初めてホップの栽培を開始。20年から契約農家の収入確保を目的として、栽培面積の拡大などを目指し、ホップ株の1年オーナー制度を始めた。

栽培を委託しているスローライフトゥ（延岡市北方町、亀長浩蔵社長）の農園では、約1000平方メートルの畑に高さ5メートルのホップ棚を組み、約300株を栽培。棚の上部にまでつるが伸び、

## 県内外オーナーが体験

大きいもので長さ5センチほどの鞠花が鈴なりになっていた。

今年には原料の収穫から楽しんでもらおうと、オーナーと呼び掛け、神奈川県や広島県、熊本県などから10人が参加。株ごとに「お袋詰めにし、同市行藤町の醸造所で鞠花を手摘みした。」

参加した広島市の会社員齋藤真夫さん（51）は「ホップがビールになるのが楽しみ」と笑顔。永野社長は「収穫の光景を思い浮かべながら、出来上がったビールを飲んでいただくと考えると感慨深い」と話した。

収穫したホップは選別後、県産原料100%の「フレッシュホップエール」として仕込みが行われ、秋には県内外のオーナーに届けられる。また、同市行藤町の醸造所などで販売される予定。