

ビール醸造用ホップの栽培について

宮崎県内初の試み！！ビール醸造用ホップの栽培を検討しています。

背景・目的

- ホップは、地中海沿岸原産のアサ科カラハナソウ属の雌雄異株の多年生蔓植物で、ビールの原料としてさわやかな香りと苦味に使用されるハーブです。
- 国内産のホップ栽培は、従来、東北、北海道を中心とする東日本で行われてきましたが、ビールの多様な需要に対応するために、最近では、西日本でのホップ栽培に取り組む事例が増えてきました。
- 宮崎県では、平成28年度から宮崎ひでじビール株式会社(延岡市)により、当センターを含む県内4力所での試験栽培に取り組み、全原料県内産クラフトビール製造を目指しています。

成果の内容

- 当センターにおける初年目、2年目の株当たり収量、収穫期

品種	2016(初年)	2017(2年目)	収穫期(2年目)
カスケード種	28.3g	352.0g	7月7日
ナゲット種	90.5g	236.4g	7月12日
東日本(標準)	100.0g	250.0g	9月上旬



(写真)1年目の生育状況

- 東日本の標準的なものと比べると、収量は同等で、収穫は2ヶ月程度早くできます。
- カスケード種は、アロマホップに属しており、柑橘系の強い香りを持っています。また、ナゲット種は、ピタリングホップに属し、強い苦味を持っています。
- これらの両品種の特徴を利用してブレンドすることにより、香りと苦味のバランスのとれたビールを造ることができます。

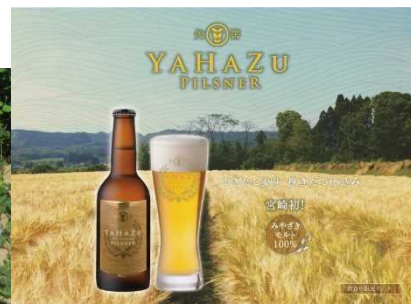
成果の活用方法(又は期待される効果)

- 普及対象である宮崎ひでじビール株式会社では、全原料を宮崎県内産で作ったクラフトビールの生産、販売を計画しています。
- ホップ栽培を行うことにより、地域活性化の素材として活用され、PR効果を得ることが期待されます。

- 普及対象地域 宮崎県内



(写真):北方町(現地)での収穫



(写真):宮崎ひでじビール

留意点

- 先進地の東日本に比べて収穫期が早いため、有利販売と台風時期を避ける栽培が望まれます。
- 生育期間中に、ハスモンヨトウ、コウモリガ等の発生が見られますので防除が必要です。