



遠目にはブドウ棚のようにも見えるホップ棚が大雄地区の田園地帯に点在する。台風4号の秋田直撃が心配されたが被害もなくて何より。秋田育ちのホップでつくったうまいビールを今年も飲めそうだ

わが秋田が国内有数の酒どころであるの言うまでもないことだが、実は日本のビールづくりにも秋田が大きな役割を果たしていることはご存知だろうか。ビールの原料の一つで香りや苦みを出すのに用いられるホップは、秋田が国内主要産地の一つに数えられているのだ。

横手市大雄地区は、合併前の旧大雄村時代の「村の花」にホップが指定されるほど、古くからホップづくりに力が入れられてきた。

きっかけはと言えば、昭和46年から始まった米の生産調整。米に代わる作付け作物を模索する中で、大雄の農家を選んだのがホップだった。横手平鹿地方では昭和30年代にもホップの作付け実績があり、その栽培データがあったことが大雄の農家にホップづくりを踏み切らせたこと、大雄ホップ農業協同組合の戸田與夫組合長は述懐する。農作物としてはデリケートな部類のホップだが、今年には幸い台風被害もなく、9月上旬に無事収穫を終えた。

ご多分にもれないことだが、日本のビールづくりでも安価な外国産ホップの使用量が圧倒的で、その点では国内産のホップのシェアは微々たるものである。それでも品質面では国内産が勝ると言われており、国内産ホップは主に日本の大手ビールメーカーの上位銘柄に使われている。そのためあって、ビールメーカーの国内産地への支援は手厚く、戸田組合長も、「信頼関係の築ける取引だからこそ安心してホップづくりに打ち込める」と語る。

原料の産地名がうたわれることはほとんどないビールの世界だが、飲んでみてとりわけうまいと感じるビールがあったら、それは大雄の約70戸の生産農家が手塩にかけて育てたホップが使われているビールかもしれない。

秋田県民がビールを飲むのも、これもある意味では立派な「地産地消」。県勢発揚の願いを込めて、大いに、堂々と、ビールを飲み続けようと思う。

堂々とビールを飲む口実