

# ビール日和

IT'S A BEER GOOD DAY

みんなの毎日に気楽にぷは～



## ビールを巡る旅 【遠野】

ホップ栽培60周年の  
岩手県遠野市で  
ホップ栽培・醸造所を  
見学してきました

2023年ビール日記。  
ビール作り・提供に携わる  
みなさんに感謝！

# VOL.1

2023年12月号  
FREE PAPER  
¥0



IT'S A BEER GOOD DAY



「IBUKI」を栽培している畑



ホップを乾燥させる様子



遠野酒造醸造タンク



遠野麦酒「SESSION IPA」



遠野パドロン素揚げ



6種類のタップがあります

## ホップ栽培60周年 岩手県遠野市

2023年8月。ビアジャーナリスト協会先輩の案内で、岩手県遠野へビールを巡る旅に行ってきました。岩手県遠野市は、ビールの原材料である「ホップ」の栽培を続けて2023年の今年で60年目。ビールの里、日本有数のホップの生産地です。

### 日本産ホップ畑と加工

今回見学したのは、KIRIN一番紋りに利用されている日本産ホップ「IBUKI」※を栽培している畑です。この後1週間程度で収穫されるタイミングで、ホップの実がぎっしりと茂り、あたり一面ホップのいい香りです。

※IBUKIはキリン2号とかいこがねの2種類のホップを総称したブランド。

ホップは収穫直後から発酵が始まるため、収穫後すぐに乾燥をさせます。ホップを温め、カバーをかけたたり等数日かけて乾燥させながら、ホップの水分量を9%程度に調整します。

### 遠野麦酒 ZUMONAビール

「遠野麦酒 ZUMONA（ズモナビール）」は、主に遠野産ホップ「IBUKI」と上閉伊酒造（かみへいしゅぞう）で造られる日本酒と同じ六甲牛山の伏流水（軟水）と使用して醸造したクラフトビール。軟水で仕込んだことによる「やわらかさ、滑らかな舌触り」と、独自に調合した麦芽配合による「独特な香り、深いコク」を両立できるように醸造されており、「ビールの里 遠野」を代表するクラフトビールです。

遠野麦酒は、遠野のほとんどの飲食店で飲むことができ、遠野駅前にある居酒屋「Deん隠れ家」では、メニューにはないビールをトレーにたくさん並べて持ってきてくれ、そこから選んで注文しました。「SESSION IPA」は、香りがまさにホップ畑で香ったままの香りで、うますぎでした。

### ビール工場とタップルームを併設 遠野酒造

遠野酒造は、ビール工場とタップルームを併設しており、タップルームではできたてのクラフトビールとお食事が楽しめます。遠野産の新鮮な野菜を使ったメニューが人気で、「遠野パドロンの素揚げ」は、遠野名産のパドロンのシンプルな素揚げ。立ち寄った際には野菜メニューの注文がおすすめです。



IT'S A BEER GOOD DAY

# 2023年ビール日記

今年も元気にたくさん飲みました。ビール作り・提供に携わるみなさんに感謝！



## Hawkes DEAD & BERRIED

北海道で行きたかった「モルトヘッズ」にて。冷蔵庫から選ぶスタイル。ベリーの風味とフルーティーな味わい。



## Weltenburger Kloster

横浜オクトーバーフェストにて。ドイツ楽団の生演奏に併せて踊って、世界各国のビールを飲める最高のイベント！



## 一番搾り とれたてホップ

2023年岩手県遠野産ホップ使用

遠野にて見たホップ使用！ホップを運ぶ急速冷凍車も見ることができました。いい思い出！



## 重富さんが注ぐ 黒ラベル

大船「BEERSTANDMINATO」にて。麦酒伝道師・重富寛さんが目の前でスイングカラ注いでくれた黒ラベル！



## 横浜ビール ヨコビケルシュ

クラファンでいただいた新商品。ラベルはイソガイ ヒトヒサさんによるイラスト。この中に私もいるんです！嬉しい



## 余市スタイルペール エール&IPA

こちらも「モルトヘッズ」にて。坂巻さんが収穫したホップをビールに加えていただきました。



## ベアレン×三陸鉄道 プレミアムラガー

三陸鉄道とベアレンがコラボした地元を応援するラガービール。遠野ビールの旅にて購入。



## ビヤスタンドL LAB 自分で注いだビール

新橋「ビヤスタンドL LAB（エルラボ）」にて。自分でビールが注げます。



## ビールに1ショット CoffeeBeerEssence

コーヒーの香りとふわふわの泡立ち！味わいは黒ビールのように程よい苦味とコクに。



## BEER STYLE

ビアスタイルとはビールの種類のこと。発酵方法により「上面発酵」「下面発酵」「自然発酵」の3つに分類されます。さらに国や特長によってビアスタイルはわかれます。代表的なビアスタイルをご紹介します！

### ピルスナー

世界・日本で最も普及しているビアスタイル。爽やかな喉越しと苦味が特徴。



### IPA

インディア・ペールエール。ホップを大量に使用し、ホップの香りや苦味が強く、アルコール5.5~7.5%度と高めなのが特徴。



### ヴァイツェン

小麦麦芽50%以上使用したドイツの伝統的なビール。フルーツの香りで苦味が少なく口当たりまろやか。



### セゾン

セゾンは「季節」の意味。もともと、ベルギーの南部で、農業閑散期に仕込み、夏の農作業の合間にのどを潤すため作られた。



### トラピスト

修道院内に醸造所を持つ、トラピスト会の修道院でのみ造られるビール。



## IT'S A BEER GOOD DAY

### ビール日和について

ビールが好きでビールに関して発信をしたいと考え「ビール日和」を立ち上げました。

普段、飲みの席にて「とりあえずビール」ではなく「ずっとビール！」を飲んできました。とにかくビールが大好きだったこともあり、「ビールって美味しいよね！飲むと気持ちもHAPPYになるよね！」ということをお伝えたく、「ビアジャーナリストアカデミー19期」（2023年5月開講）を受講し卒業しました。2023年12月開講の「キリンビールサロン5期」を受講いたします。

普段は仕事としてWEBディレクターをやっています。

ビールを飲む会やビールイベントへのお誘い、ビールを提供するお店への取材のご依頼、ビールのご紹介の依頼などはSNSからお気軽にご連絡ください。

今回掲載のビール旅、ビールの情報は、WEBサイトからご覧いただけます！

