



館長だより

山形県産業科学館

令和 7 年 10 月 21 日 (火)

発行 館長 加藤 智 一

ホップ



ホップはビールの香りや苦味を生み出すだけでなく、健康面でも多彩な効果が期待される薬用ハーブでもあります。例えばホップに含まれる「ルピュリン」などの成分には鎮静作用があり、神経を落ち着かせて睡眠を促進します。またホップには筋肉の緊張をほぐし、心身を穏やかに保つ作用もあり、精神的な不安やイライラの軽減にも寄与するのです。さらにホップには抗酸化物質が含まれており、細胞の老化や炎症の抑制、さらには熟成ホップに含まれる「イソ α 酸」には体脂肪を減らす効果があるとされ、肥満や生活習慣病の予防も期待されています。そして、何と言っても、あの苦味成分が胃液の分泌を促し、消化を助ける働きがあるのです。ビール腹の私には、にわかに信用できない情報ではありますが。

ところでみなさんは、山形県白鷹町が戦後から 1960 年代にかけて、日本一のホップ耕作面積と収穫量を誇った地域であったことをご存じでしょうか。白鷹町は、冷涼で昼夜の寒暖差が大きく、ホップ栽培に適した自然環境が整っており、現在でも地元農家による契約栽培（麒麟ビールなど）のほか、地域資源としての再評価が進み、天童温泉の TENDO BREWERY などがホップ収穫体験やクラフトビールづくりツアーを開催したり、アメリカンホップ「カスケード種」の栽培に取り組んでおられる方もいるようでして、地域独自のホップ文化を守っています。

ホップの収穫期は、開花から約 40 日後が目安です。多くの地域で 8 月下旬～9 月上旬に収穫されます。さらに、品質を保つため、毬花（きゅうか）がしっかりとした緑色になり、指で押すと弾力がある状態で、1 週間～10 日間程度の短期間に一気に収穫されます。そして、ホップ収穫後の秋にも重要な工程が待つて

います。ホップはその独特な香りや苦味成分を保つため、低温で乾燥させなければなりません。その後、保存性や使いやすさを高めるため、粉碎してペレット状に加工されます。このホップがビールの仕込み・醸造工程の、どの段階で投入されるのかというと、それは麦汁の煮沸の段階になります。ここで投入されたホップは、苦味や香り付けに重要な働きをすることになります。煮沸のタイミングによって、苦味重視か香り重視かが変わってくるからです。また、ちょっとだけ通な情報を入れ込むと、「ドライホッピング」という技法がありまして、発酵後にホップを漬け込むことで、熱に弱い香り成分を残すことができます。さらに、「ディップホップ」といいまして、発酵中にホップを加えることで、複雑な香味を引き出す技術もあるのだそうです。

また、もし手近に生ホップがあるのでしたら、「追いホップ」という飲み方を試してみてもはいかがでしょうか。これは、生のホップをビールに直接入れて香りや風味を強化する楽しみ方で、クラフトビール愛好家やホップ農家の間で密かに人気だそうです。やり方はいたって簡単。収穫したばかりの生ホップ（毬花）をグラスビールにぽちんと入れるだけです。ホップの爽やかな香りがビールに移り、よりフレッシュで華やかな風味になるそうです。ただ残念なことに、タイミングとしては、ホップの収穫期にしかできない季節限定の楽しみ方になってしまいます。ところが、噂ではありますが、一部の飲食店やイベントで、乾燥ホップを使った「追いホップ」が提供されていると聞きました。今からでも間に合うかもしれません。

コキア（ホウキギ）



「ホウキギ」という名前は、枯れた茎を乾燥させて箒に使ったことに由来します。江戸時代には実際に生活用品として活用されていました。春から夏にかけては、ライムグリーンのふわふわした草姿ですが、秋になると紅葉して真っ赤に染まり「燃えるような丘」を演出します。そして冬には枯れて茶色くなり、ホウキの材料になります。また、畑のキャビア「とんぶり」という名で、秋田県などでは食される珍味となっています。