

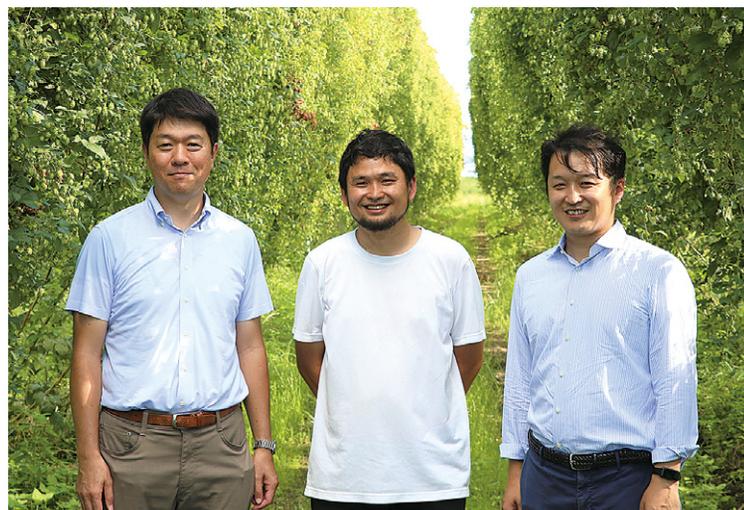
キリン、遠野産ホップの取り組み60周年②(全2回)

日本産ホップの活用でCSVの実現と市場拡大へ

キリンホールディングスは岩手県遠野市のホップ栽培契約を開始して今年で60周年となる。長年の取り組みを通じて、独自のホップを使用したビールにより差別化を図りつつ、日本産ホップを持続可能な産業とすることでCSV経営を実現。引き続き、将来的なホップ生産量の維持を目指す。

「一番搾りとれたてホップ生ビール(期間限定)」に使用する生ホップは、一般的な加工とは異なるプロセスを経てい

る。通常は摘花・選別の後に乾燥・ペレット加工を行うことで、保存性・輸送性を高め、製造現場でのハンドリングに優れ



杉村氏(左)、平田氏(右)

た形態にするが、「同商品で使用される生ホップは、摘花・選別後に毬花を乾燥させずに、生のまま出荷している。冷凍車に積み込み、配送しながら凍結させて粉砕。手作業で投入する」(キリンホールディングスR&D本部飲料未来研究所の杉村哲氏)。

同商品は、今では季節商品として20年続くロングセラーとなっている。「キリンが栽培する日本産ホップで、爽やかな柑橘系の香りが特長のIBU UKIを使用している。アメリカでカスケードホップが誕生して以来、フルーティな香りを持つホップの大量使用と、ホップ使用法のイノベーションによるクラフトビールのキャラクター付けが行われている。クラフトビールとホップの関係はより一層深まっている」(杉村氏)。今年は11月7日から発売する。

キリンビールが日本産ホップに注力する背景について、同社企画部

の平田廣介氏は、「他社が作ることでできない原料を活かした商品戦略の実行と、日本産ホップの生産体制維持による地域課題の解決という両輪を回す。これこそがCSV経営となる。より香味の良いホップ」という提供価値の強化を通じて、ビールカテゴリーの活性化を目指す。

現在、日本産ホップの一大生産地は東北で、約94%を生産している。だが、ホップの栽培面積・収穫量はこの10年で半減した。このような状況を

踏まえ、すでに取り組みを進めており、生産体制の維持・強化と地域活性化、地域行政との対話・連携を行っている。

各組合で生産者減少が進むが、栽培面積・収穫量減少は抑えられている。27年に100トンの生産量維持が目標だ。

ビール類市場におけるクラフトビールの構成比は1.5%程度と推計され、クラフトビール市場は少しずつ拡大。国内のクラフトブルワリー数は約700カ所に伸長する



缶体表



缶体表



など、関心が高まっているという。「今後、拡大のチャンスがある。将来的にビール類市場での構

成比を4%まで拡大したい。そのためにも、カテゴリーをもっと魅力的にする必要がある。ビール飲用者の6割はまだクラフトビールを飲んだことがない。クラフトブルワリーと連携していくことが肝要だ。なお、クラフトブルワリーへの国産原料の供給も進め、ホップは累計83社に販売している。



生ホップを冷凍車に搬入