

# たいゆう 大雄ホップ農業協同組合のホップ生産と地域振興

主事研究員 一瀬裕一郎

近年クラフトビールが人気だ。各地のマイクロブルワリーが個性的なビールで、ファンを魅了している。ビールの原料で香りを最も左右するのは、ホップである。日本のビールに使用されるホップは、ドイツ、チェコ、アメリカ、オーストラリア、ニュージーランド等からの輸入ものが多いが、国産ホップも一部ある。本稿では、わが国のホップ主産地の1つ、秋田県横手市の大雄ホップ農業協同組合について紹介する。

## 1 減反から始まったホップ生産

横手市のホップ栽培は、減反政策の転作として1971年に本格的に開始された。ホップの栽培適地は北緯(南緯)35~55度の地域とされ、北緯39度の横手市は好適地である。現在では、横手市は岩手県遠野市とともに国産ホップの二大産地となり、ホップ生産量、反収とも横手市が日本一だという。

## 2 横手市のホップ栽培の流れ

ホップ栽培は春から秋にかけ、以下の流れで行われる。①雪解け後の3~4月に、株の準備を行う。棚整備と糸下げにより、蔓の誘引基盤を構築する。②4~5月に、不要芽の間引き、選芽、蔓誘引を行う。また、蔓下げ後には、防除や追肥を行い、株の健全な成長を促す。③6~7月に、蔓まき作業により成長管理を行うとともに、病害虫対策を続け、収量の安定化を図る。④8~9月に、ビール原料となる毬花<sup>きゅうか</sup>を収穫する。毬花は乾燥・選別され、キリンビール(以下「キリン」)へ販売される。⑤収穫後、師走に雪が積もる前までに、圃場<sup>ほじょう</sup>でホップの株を整え直す株拵え<sup>かぶこしら</sup>等、翌年の栽培に向けた準備をする。収穫後から栽培前までの圃場整備は、ホップの収量維持

のためには不可欠な作業であるが、労働負荷が高く、生産者は大きなエネルギーが必要となる。

棚を使った栽培では、棚整備・糸下げから収穫までは労働集約的な作業の連続である。また、収穫から出荷までは、短い適期に作業が集中する。それゆえ、ホップ栽培には、生産者間の協同精神に基づく助け合いが行われている。

## 3 大雄ホップ農業協同組合の概要

協同作業が不可避のホップでは、生産者が結集する専門農協がある。それは大雄ホップ農業協同組合(以下「当組合」)であり、横手市大雄地区が本部だ。当組合の各支部は乾燥出荷施設を運営する等、地域のホップ産業の核である。現在の組合員数は23名、栽培面積は計20haほど、収穫量は計40トンほどだ。

組合員が栽培する主要品種は、キリンとの契約品種のIBUKI(品種名キリン2号、かいこがね)であり、収穫したIBUKIは当組合の施設で15時間かけて丁寧に乾燥(注1)させた後



写真 手作りのポプリ(左上)、就農予定者の圃場(右上)、乾燥機(下) 農中総研撮影

に、キリンが全量買い取る。当組合とキリンとの密接な関係によって、組合員は販路を心配せず栽培に専念できる環境にある。

IBUKIの他にカスケード等の品種を栽培している組合員もあり、それらは組合員が独自に県内外のブルワリーへ販売している。

最近まで当組合にはホップの栽培マニュアルがなかった。また、県の農業試験場や普及センターにはホップの専担者はいなかった。

それゆえ、ホップ栽培のノウハウは先代の組合員が試行錯誤の末に編み出し、新たに栽培を始める組合員は彼らの作業を見て技術を習得するほかなかった。この状況を変え、次世代の生産者の確保と技術伝承のため、当組合はホップ栽培でのデータ活用や作業のマニュアル化を、農業経営支援システムを手掛けるテラスマイル社(注2)とともに、進めている。

#### 4 当組合の課題と対応

当組合の課題は、将来にわたる持続可能な産地の形成だ。高齢化や担い手不足による産

(注1)ホップ収穫後に乾燥窯で化石燃料を用いて60℃で15時間乾燥させる工程の巧拙がホップの品質を左右するという。当組合では乾燥窯のロットごとに品質検査を行い、三区分に等級分けして、等級別の価格でキリンビールへ販売している。キリンビールの『晴れ風』には当組合のホップが使用されている。

(注2)テラスマイル社は宮崎と東京に拠点を置く、経営支援システム、生育予測システム等を手掛けるスマート農業スタートアップ。これまで同社はブドウやトマト等についてコンサル実績を積み上げてきたが、ホップについては当組合が初めてのケースであるという。

(注3)秋田県全体のホップ栽培は衰退しつつある。2018年には大館の秋田北部ホップ農協が解散した。残った大館の生産者は当組合大館支部に加入。当組合でも100名を超えた1987年の最盛期から生産者は減少し、現在は20名ほど。

(注4)横手駅近くのSunao Breweryで接客することもある東京出身の美頭氏は当組合の研修後に就農した。筆者が訪れた際、Sunao Breweryでは同氏が栽培した生ホップを使って醸造した「CRAZY HOPE」を提供していた。

地の衰退を、当組合は危惧している(注3)。

そこで、当組合は、地域おこし協力隊等を研修生として受け入れ、ベテラン組合員の圃場で、前述したようなホップ栽培に関する一連の作業を実地に学び、修了後に独立就農する仕組みを作った。研修生のなかには、ホップ栽培だけでなくビール醸造にも関心のある人が少なくなく、ブルワリーを開き自分で栽培したホップでビールを醸すという野心的な目標を持つ人もいるという(注4)。研修後に独立就農する圃場は、当組合が離農する組合員等から確保しており、新たにホップ生産を始める際の障壁が解消されている。

また、当組合は、地域の子どもたちにホップと親しんでもらうことを目的に、市内の小学4年生の地域学習で、実際にホップ栽培を行っている。小学校で収穫したホップを使い、当組合が手作りしたポプリは市内のイベント等で来場者へ配布され、好評を博している。

#### 5 ホップを軸とした地域振興

2019年、横手市、当組合、キリン、民間企業をメンバーとして、「よこてホッププロジェクト」が開始された。プロジェクトでは、ホップを核としたCSV(共創価値)に取り組む。メンバーが連携してビール愛飲者の満足度を高め、地域振興につなげる狙いだ。他地域にはないホップ産地という横手市ならではの特徴を活かした取組みで、ホップ、ビール、そして地域そのものの振興の成功が期待される。

##### <主要参考資料・WEB サイト>

- ・荒牧敦郎(2019)「農業にマーケティングを—より大きな付加価値を創り出す農業関連の取組み—」『あきた経済』6月号
- ・Sunao Brewery <https://sunaobrewery.com/> (最終アクセス2026年1月15日)
- ・よこてホッププロジェクト <https://yokote-hop.com/> (最終アクセス2026年3月6日)

(いちのせ ゆういちろう)