



夏だ！ビールだ！
ホップの里でカンパ〜イ！！



TONO BEER EXPERIENCE
LET'S HOPPING
遠野ホップ収穫祭
2015
TONO BEER EXPERIENCE



さあ、今年も「ビールの魂」と言われる「ホップ」の収穫期がやってきた。「遠野ホップ収穫祭2015」は8月22、23の両日、蔵の道ひろばなどで開催され、約2500人のビールファンでにぎわった。熱い2日間をカメラが追った。

4_収穫祭限定のおつまみ料理も大好評。写真は、新名物の「遠野パドロン」の素揚げ、「ラム餃子」、「ホップの若芽入りソーセージ」、「遠野産切り干し大根」。ビールが止まりません 5_遠野緑峰高校の草花研究班はホップ和紙プロジェクトを堂々と披露

10

6・7_ヴォーホー&アルピナ(ドイツ楽団)のメンバーが、陽気な音楽で会場を盛り上げました 8_本場ドイツの大ジョッキで力比べ 9_サンブラザ中野くんがゲスト出演し、復興支援ソングなどを熱唱 10_「レッツ、ホッピング！」を掛け声に、収穫を祝う乾杯が何度も繰り返されました



「とれたてホップ生」など使用するホップの収穫を祝う「遠野ホップ収穫祭2015」(TKプロジェクト実行委員会主催)は8月22・23の両日、蔵の道ひろばなどで開催され、延べ2500人のビールファンでにぎわいました。祭りでは、遠野ホップ生産組合の佐々木悦雄組合長が、収穫したばかりのホップを、キリンビール(株)の萱場英樹醸造長へパトンを渡す。このほか、ホップ畑見学ツアーやステージイベント、生ビールや、遠野の旬な食材を使った料理の販売なども開催。来場者は、「レッツ、ホッピング！」の掛け声に合わせて、歌って、踊って、食べて、飲んで、ホップの収穫を盛大に祝いました。遠野産ホップが香る極上のビール「とれたてホップ生」は、9月上旬に醸造が開始され、10月27日から全国販売される予定です。ぜひ、ご賞味ください！



1・2_ホップ畑見学ツアーでは、収穫作業を見学。参加者は、ホップを手に取り、香り確かめました 3_凍った泡がのった「一番搾りフローズン生」が遠野に限定初登場！カッパの形にカットしたキュウリの浅漬けは、遠野オリジナルです



ビ

ールの原料となる「ホップ」。その爽やかな香りと苦みは、ビールに無くてはならない存在であることから、「ビールの魂」とも言われています。遠野は、収穫量・品質ともに国内トップクラスのホップ生産地。キリンビール(株)との契約栽培に取り組み、今年で52年目を迎えました。遠野産ホップをふんだんに使用した、キリンビールの「一番搾り」とれたてホップ生ビール(以下、とれたてホップ生)は、全国のビールファンから愛されています。「とれたてホップ生」など使用するホップの収穫を祝



11_ホップパトンを萱場醸造長(右)に手渡す佐々木組合長 12_今年の「とれたてホップ生」の350ミリ缶のデザイン。「岩手県遠野産」が刻まれています



12

11