



新しいビールが生まれたら、  
かけがえのない「絆」も生まれました。

2023年に誕生した樋谷さん栽培のホップのみを使用したクラフトビール「そよ風ホップ」。シャープなキレと爽やかな香りが非常に人気を博しています。

こうした新しい風が吹き始めたことから、クラフトビールを愛する方々と生産者が繋がり、お互いが喜び合える場所を作ってみようというところで、8月2日にホップ摘み体験が行われました。イベントには、町内外よりたくさんの方が参加され、樋谷さんのホップ畑でホップの摘み取りを体験しました。参加者は初めて触れるというホップに興味津々な様子で、摘み取ったばかりのホップを鼻に近づけると爽やかな香りを楽しみました。また、摘み取り体験の後には、ホップ畑の中でおいしいビールや、旬の夏野菜をはじめ、白鷹名物であるあゆ茶屋の鮎の塩焼きと豆腐田楽などが振る舞われました。

このクラフトビールの誕生でさまざまなイベントが企画され、新しい絆が生まれたと語る樋谷さん。参加者の楽しげな表情を見ながら、自身も笑みを浮かべました。



「昔ながら」を大切にすることが文化だけど、「新しいこと」を始めることもまた文化。

山形県ビール史の“生き証人”  
新たな可能性を探して――

樋谷 謙滋郎さん（山口）

猛暑日となった8月某日。山口地内の一軒家から機械音が鳴り響き、鮮やかな緑色のホップが次々とベルトコンベアーで運ばれていきます。その機械に収穫したばかりのホップを運ぶ樋谷謙滋郎さん。樋谷さんは、50年以上ホップ作りを続けているホップ農家です。樋谷さんの父がホップ生産をはじめ、自身も20歳頃から関わり始めました。



樋谷さんは、現在5種類のホップを栽培しています。長年、大手ビールメーカーに卸すために国産品種のホップを栽培していましたが、10年ほど前から外国品種のホップも栽培をはじめたそうです。

「当初は、趣味で外国品種のホップを育ててみたんです。現代の嗜好の変化に着目したとき、『新しいことへの挑戦』も必要なのではないかと感じました」と語る樋谷さん。

外国品種を育てて5年ほど経った頃、天童市でクラフトビールなどを醸造している天童ブルワリーと出会いました。樋谷さんが栽培しているアメリカン・ホップの一種「カスケード」を見るや否や「樋谷さんのホップでクラフトビールを作らせてくれませんか？」とブルワリーの方に声をかけていただいたのです。樋谷さんはそのお話を快諾し商品開発へと進みました。そして2023年、樋谷さんが栽培したホップだけを使用したクラフトビール「そよ風ホップ」が誕生しました。



本町におけるホップ栽培の発展と衰退の時代を生き、今もなお栽培を続けている樋谷さんだからこそ気付けた「現代の嗜好の変化」。そこから新たな成功を導き出した瞬間でした。「自分が作ったホップだけを使用したビールができたことは本場にありがたい。このクラフトビールがもっとたくさんの人に広まり、白鷹町のことを知ってもらおうきっかけになったら嬉しいです」と語る樋谷さん。

全国的に後継者不足に悩むホップ農家が多い中、樋谷家では10年ほど前から息子の宣佳さんが後を継ぎました。ホップ栽培は7月下旬から8月にかけての暑さが非常に厳しい時期に繁忙期を迎えます。高所での作業が伴い、自身も高齢となった謙滋郎さんにとって、宣佳さんの存在は非常に頼もしいとのこと。これからも家族で力を合わせて、香り豊かなホップを栽培していきたいと語ってくれました。

