

a la carte.

2023.10

あらかると

441



緑とホップの風が感じられるブルワリー
『ホップジャパン』

緑とホップの風が感じられるブルワリー 『ホップジャパン』

東日本大震災の影響で休眠状態となっていた田村市の公共施設「グリーンパーク都路」を一部改修し2015年からホップの栽培を、2020年にはクラフトビール醸造所「ホップガーデンブルワリー」を開設しました。地産ホップをふんだんに使ったビールをもとに、産業の循環を作り「人×もの×こと」を繋ぎ、人々を笑顔にすることを目指して活動しています。



人が集う場所へ

グリーンパーク都路にはビールの原料となるホップ畑があり、夏には収穫体験も行われています。麦畑では大麦・小麦・オーツ麦・ライ麦を栽培しています。

バーベキューハウスを改修してロッジにしたその厨房では「ひなたベーカリー」が、ここで獲れた小麦とホップの酵母、そして地元産の野菜や卵を使ったパンを作り販売しています。また、施設内にはオートキャンプ場をはじめディスクゴルフ・アルティメット競技場などアウトドアスポーツを楽しむスポットが沢山あり、大会も開催されています。さらには、地元の農産品などが集まるマルシェが定期的に開かれたり、夏には「都路灯まつり」が行われ、竹灯籠で幻想的に彩られます。

震災後、一時、避難地域となり閑散としていたパークも、いまでは再び人々が笑顔で集まる場所になりました。



▲AUTO CAMP FIELD



新たなTapRoomとイベント

今年4月にはいわき市に、気軽に新鮮なクラフトビールが味わえる直営の「ホップジャパンTapRoom」をオープンしました。定番ビール7種類と季節限定1種類の計8種類のビールが楽しめます。また、10月7、8日には「あぶくまオクトーバーフェスト」が開催されます。各地のクラフトビールや県内外のビールに合う美味しいものが大集合します。色々なビールを飲み比べて、お気に入りのビールと一品を見つけてみてください。



▲ホップジャパンTapRoom



あぶくまの
自然と食とお酒の祭典

詳しくはコチラから



6次化から「ゼロ次化」へ

クラフトビールは、ホップの種類・量・温度、麦の種類・焙り方、合わせるフルーツ等々によって色々な味が楽しめます。ホップジャパンでは自社で栽培したホップを含む地産ホップや麦を使用し、「陰陽五行」をテーマにして醸造・販売をしています。そしてビールの醸造で出るビール粕は、近隣の農家で肥料として使っていただくことで資源を無駄にしない循環型モデルができています。

さらに、赤そば畑に養蜂場と新たな循環のコンテンツもでき始めています。赤そばはネパール原産で田村市がネパールのホストタウンだったことが縁で栽培しています。赤そばからはガレット、蜂蜜からは人類が出会った最古の酒と言われる「ミード酒」が作られる予定です。大量生産・大量消費・大量廃棄が当たり前になっている現代で、ここでは作る過程や物の価値を大切に、原料栽培から手掛け1次産業から6次産業化に繋げ、さらには人の流れ、地域の物産が循環するモデル「ゼロ次化」を一つの地域コミュニティで展開しようとしています。



HOPJAPAN

〒963-4702
福島県田村市都路町
岩井沢北向185-6グリーンパーク都路
TEL.0247-61-5330

公式ホームページ



<https://hopjapan.com>

