

ビールは100%網走産で



東農大寒冷地農場でホップのつるを巻き付ける棚作りをする関係者。
手前は植え付けるホップの株。5日、網走市

東農大とサッポロビール

【網走】網走市の東京農大生物産業学部とサッポロビール（東京）は5日、同市音根内（おんねない）の大学の寒冷地農場で、ビールの苦みや香りを出すホップの栽培研究を始めた。

ホップ栽培で共同研究

すべて網走産の素材でビールを作りたい東農大側と、道内のホップ生産拠点を拡大を模索するサッポロビールの思いが一致し、共同研究に結びついた。

同社の北海道原料研究センター（上川管内上富良野町）の稲葉彰センター長らは東農大の学生たちと四百平方メートルの畑に高さ四メートルのつるを組み、ホップのつるを巻き付けさせるための棚を設置した。今後、サッポロビールが開発したホップ二種四

十株を植え付け、観察する。

稲葉センター長は「網走は土壌が良く、来年八月には約二十キロの実が収穫できるはず」と話す。

網走市はサッポロビールが使う道産大麦の65%を生産する最大の産地。東農大寒冷地農場も毎年二十トンの大麦を同社に出荷する。伊藤博武・副農場長は「ホップ栽培を成功させ、網走の水と大麦も使ってビールを仕込みたい」と話している。