



フレッシュホップ

「フレッシュホップ」とは、収穫後に熱乾燥などの加工をしていない、そのままの状態のホップのこと。収穫したばかりの新鮮なホップならではの香りを感じることができます。

このホップを使って仕込んだクラフトビールが「フレッシュホップエール」と呼ばれるクラフトビールになるんです。色んなブルワリーの「フレッシュホップエール」がありますが、多くは収穫時期に併せて期間限定で販売されます。



よなよな

MAGAZINE

2025 9・10月号

特集

ホップ



スタッフなぐれ

表紙を彩る綺麗に実った緑色の毬花(きゅうか)は8月に収穫されたホップです。今にもホップの青々しい香りが漂ってきそうなビール好きにはたまらない写真ですね(笑)。ということで今回は、個性的なクラフトビールを生み出す、とっても大切な存在「ホップ」を特集します。



ハジメちゃん



ホップの役割

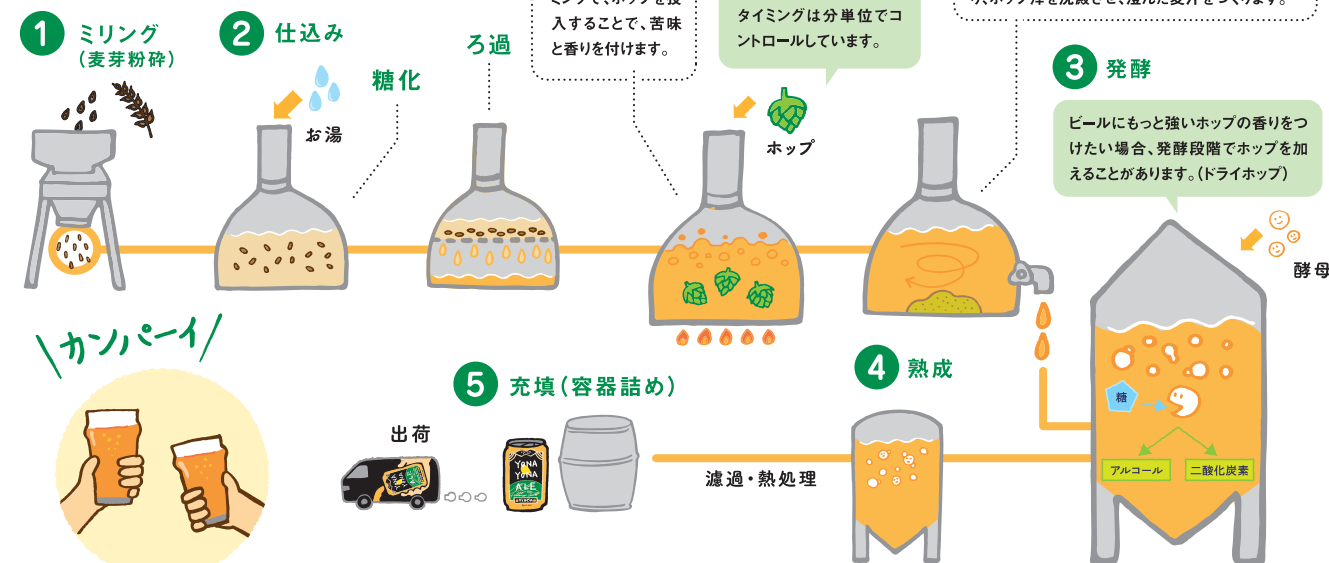
ホップは、ビールに香りや苦味を与えるだけでなく、泡持ちを良くしたり、殺菌効果を高めたりする大切な働きがあります。特に香りは柑橘のような爽やかな香り、トロピカルフルーツのような甘い香り、ハーブのような清涼感などホップの品種によっても様々。そして、ビールを飲んだ時のあの独特の苦味も、ホップ由来のもの。この苦味が、ビールの味わいを引き締め、後味をスッキリさせてくれるんですよ。

ホップはいつ使うの？

クラフトビールは麦芽の粉碎に始まり、麦汁の煮沸、発酵・熟成など複数の工程を経て出来上がります。ホップをいつ投入するかによって、最終的なビールの香りと苦味が大きく変わるんです。

- 煮沸の初期** このタイミングでホップを入ると、主に「苦味」が強く抽出されます。
- 煮沸の終盤** 煮沸の終わり頃に入ると、煮沸初期で入れるよりも香りの成分が飛びにくいので、より「香り」が強く残ります。
- 発酵中(ドライホッピング)** 発酵中にホップを漬け込むドライホッピングという技法を使うと、熱をかけずにホップの成分を抽出できるため、香りをより豊かにし、風味に深みを加えられます。

製造工程



POINT 1 摘みたてホップを使用

多くのビールではホップの品質劣化を防ぎ長期保存できるようにするために、乾燥させてからペレット状に固めた「ペレットホップ」を使用するのが主流となっています。「クラフトザウルス フレッシュホップエール」では収穫したままの生のホールホップ(フレッシュホップ)を使用します。どんな味わいになるかはその年の気候によって微妙に異なるため、毎年違った味わいを楽しめることも魅力の1つです。

POINT 2 新鮮なホップならではの香り

「クラフトザウルス フレッシュホップエール」は、生のホップでしか表現できないフレッシュで青々しい香りやみずみずしい味わいが特徴です。

香り、保存、作業性によって使い分けています
ビールに使われるホップのかたち



その年だけの味わい!?

おもちゃ

編集後記

私がクラフトビールを飲み始めた頃に流行っていたホップと言えばCascade一択でした。それから早10年、大人気のCitraはまだしもMosaicにも抜かれていたなんて、「祇園精舎の鐘の声～」というやつですね。さて、今回改めてアメリカのホップ生産量レポートを見て興味深かったのは、ホップを栽培している地域です。実は生産量の7割以上をワシントン州で栽培しているんです! ご存じでしたか? ホップもやはり農作物ということで、栽培に適した地域があるんですね。日本でも新潟や山形など米どころのごはんが美味しいように、ワシントンで飲むビールはさぞ美味しいんだろうな……いつか月の生活限定「ワシントンホップ堪能ツアー」を企画してみたいですね。

自称“ヤッホーのクイズ王”なおやんのウルトラクイズ予備校

ヤッホーブルーイングのイベントではお馴染みのウルトラクイズ。月の生活メンバーの全問正解を目指して、自称クイズ王のおやんが模擬クイズを出題します。

Q ホップは学名でHumulus lupulus(フームルス・ルプルス)といますが、lupulusとはラテン語で何という意味の言葉でしょうか?

- ① 人を惑わせるもの
- ② 小さな狼
- ③ 東の悪魔
- ④ (発見者) ルプルスさん



総天然色カラグラビア

昨年、最も収穫されたホップはコレだ！※

人気ホップランキング in USA

ひとことにホップと言っても、品種によって特徴があるのをご存じですか？

苦味の強いホップ、香りの豊かなホップ、バランスのよいホップなどなど。

通常のクラフトビールづくりでは、いろいろな品種のホップをブレンドして使うことが多いですが、「人気の品種」というのがあるのも事実。

今回は2023年にはドイツを抜いて世界のホップ栽培国となったアメリカのレポートを元にランキングを作成しました！

果たして、あなたの推しホップはランクインしているかな？

※アメリカ農務省(USDA)の全米農業統計局(NASS)が毎年発行している公式レポート(2024年度版)に、基づいて独自にランキングを作成しました。(画像出典:Yakima Chief Hops)

第2位

Citra®,
HBC 394

シトラは名前の通り強い柑橘(シトラス)の香りが特徴的で、トロピカルフルーツ、メロンのようなニュアンスもあります。2008年のリリース以降、キャッチーでいて複雑な香りは世界中のクラフトブルワリーに支持されています。

第1位

Columbus/Tomahawk®/Zeus (CTZ)

この3品種は遺伝的にも近く総称してCTZと呼ばれています。非常に高くシャープな苦味を持ち、松、樹脂、土っぽい、スパイシーなアロマが特徴です。柑橘のニュアンスもあるためアロマホップとして使われることもあります。

第3位

Mosaic®, HBC 369

多様で複雑なアロマプロファイル(シトラス、トロピカル、ベリー、フローラル、アーシーなど)がまるで「モザイク」のようだということが名前の由来です。クリーンな苦みも特徴で、ビタリングにも使用されます。「僕ビール君ビール」「クラフトザウルス ブリュットIPA」「正気のサタン」でも使用しています。

第4位

Cascade

クラフトビールブームの立役者とも言われるアロマホップの代表。1972年にアメリカで誕生し、グレープフルーツを思わせる香りは「アメリカンホップ＝華やかな香り」というイメージを創り上げました。

第6位

pahtoHBC 682

第5位

Simcoe YCR 14

2000年リリース。苦み成分が多いのが特徴。一方で、柑橘、パッションフルーツ、土や草、樹脂といったユニークな香りを持つことからアロマホップとして使用されることも多い。

第7位

Centennial

「センテニアル」とは100周年という意味で、リリースのあった1989年がワシントン州の100周年だったことに由来する。スーパーカスケードとも呼ばれており、柑橘の香りに加えてグラッシー(青草)な香りもあり荒々しく力強いホップ香を出したい時に使うことが多い。

第8位

Amarillo®,
VGXP01

レモンやオレンジの香り、フローラルな香りが特徴で強いアロマのためドライホップに使用されることが多い。色がイエローだったことから、スペイン語でイエローを表す「アマリロ」という名前が付けられた。

第10位

Chinook

第9位

Helios™

ホップは常に新しい品種が開発されていて、品種の総数は数百種類に及ぶとか……流行により栽培されなくなる品種もあると考えると、ホップの世界は無限大です。

このホップを使っているビール



このホップを使っているビール



このホップを使っているビール



え、3位ですか!?うれしいです

このホップを使っているビール



このホップを使っているビール



このホップを使っているビール



ランキングはご覧の通り。
私の推しはSimcoe(シムコー)

