よなよな MAGAZINE

YONA YONA

10
2026



先月に続くホップ特集第2弾！ 今回は、旬を感じる「フレッシュホップ」のお話や、ブルワーたちがこれから使ってみたい注目のホップについて熱く語ります。読めばきっと、いつもと違うビールに出会いたくなるはず！



＼ 知れば深まる、今だけの味！ ／

フレッシュホップ4つのキーワード





キーワード1 摘みたて！

フレッシュホップとは？

フレッシュホップとは、収穫後に加工せず、生のまま使用されるホップのことです。摘みたての青草のような瑞々しい香りと、優しい苦味を楽しめるのが最大の特徴です。ホップの収穫時期は、日本の主な産地（岩手、山形、北海道などの寒冷地）では7月下旬～8月下旬、軽井沢では8月初旬～中旬に収穫しています。収穫後、ヤッホーでは鮮度が落ちないうちに、醸造所に運ばれ、仕込みに使われます。



キーワード2 青々しさ！

生ホップにしか出せないんです

摘みたてならではの「若草のような青々しい香り」。実はこの香り成分、とても「揮発性」が高い（空気中にフワッと逃げやすい）というデリケートな特徴を持っています。そのため、普段のビールづくりで使われるペレット（乾燥・粉砕したホップ）に加工する時に、この独特な青々しさがほとんど飛んでしまいます。つまり、生のまま仕込むフレッシュホップでしか味わえない、まさに幻のアロマなんです！

キーワード3 お祭り感！

つくり手もビールファンも一緒に楽しむ♪ 年に一度のビッグイベント

1年に一度、この時期だけにしか味わえない特別感と、ヤッホーの収穫祭で収穫されたホップが、その日うちに醸造所に運ばれ、仕込まれていくライブ感。この一連のキャッチーさこそが、フレッシュホップならではの特別なワクワク感を運んでくれるのです。



キーワード4 スピード勝負！

実はめちゃくちゃ扱いづらい?!

ホップとしての「使いやすさ」で言うと、実はとってもワガママ。せっかくの鮮度と香りを落とさないよう、ヤッホーでは収穫直後のホップを液体窒素で急速凍結させ、一気に粉砕しなければならないからです。この凍らせて砕く工程が、なかなかの力仕事！ この重労働というハードルを乗り越えてこそ、あの特別な味わいが生まれるんです。



やってきました！

2年ぶりのフレッシュホップ収穫祭

軽井沢の休耕地を活用した畑「YOHO HOP FARM」で栽培しているホップは、2015年に私たちがアメリカから苗を仕入れて大切に植え付けた「カスケード」という品種です。それから10年以上が経った今も、その苗から生まれたホップを大切に収穫し続けています。2025年は軽井沢での栽培を「旦見送ることになりましたが、「ホップを育てたい」という熱い想いを持った地元在住のファンの方とパートナーシップを結び、軽井沢の地で再びホップの栽培をスタートさせることができました。そして今年の夏、無事に収穫の日を迎え、みんなでたくさんのホップを収穫することができました！

収穫したてのホップでつくるビールは、フレッシュホップならではの青々しくみずみずしい香りが格別で、毎年新鮮な感動を与えてくれます。「夏、みんなで汗を流して収穫したホップがビールになり、その秋に楽しむことができる」という贅沢さこそが、フレッシュホップの一番の醍醐味です。

畑で手摘みしたときに感じたあの鮮烈なアロマをそのまま閉じ込めた「軽井沢ビールクラフトザウルス フレッシュホップエール」は、10月上旬に発売予定です。ぜひお楽しみに！





ブルワーに聞いてみた

これから使いたいホップは?!

未来のビールはどうなっちゃうんじゃい!

せるべぇ's CHOICE

Krush（クラッシュ）

ホップの特長

原産国はアメリカ。2024年に正式命名された新ホップ「クラッシュ」。ピンクグレープフルーツやオレンジ、パイナップルといったトロピカルでパンチのある爽やかな香りが特徴です。



Citra, Mosaic以降のゲームチェンジャーになる可能性を感じている。

ムッシュ's CHOICE

EL Dorado（エルドラド）

ホップの特長

原産国はアメリカ。パイナップルやスイカ、洋ナシと例えられますが、同時に「キャンディ感」もあり、甘いアロマ、しっかりした苦味を感じられるのが特徴です。





キャンディのような甘い感じがして、試験醸造で使用したときに好印象です。また、グラッシーさやちょっと瓜感や青さが好き。福利厚生の制度を使用してビールを造った際に、ワールプールに干し鮎を入れたことがあり、鮎が泳いでる感じになりました。香魚と言われるのでエルドラドとの相性が気になって造ってみました! ビアスタイルは、セッションIPAです。





国産ホップに興味があるので、国内のホップ農家さんがつくってる新品種はいつも気になってる! 直近だとバジルやミントの香りが特徴の新品種を紹介してもらって、すごく面白い香りだったので使ってみたいな〜。あとソラチエースの面白い使い方もずっと模索してる。

ピーピー's CHOICE

ソラチエース

ホップの特長

1984年に日本で誕生後、個性が強すぎてアメリカへ渡ったホップ「ソラチエース」。ヒノキやレモングラスの華やかな香りが特徴で、実はお寿司やアジアン料理にも寄り添う万能選手!





レモンの香りを出したいと思ったときに調べていて知りました。

シャオリン's CHOICE

Lemondrop（レモンドロップ）

ホップの特長

原産国はアメリカ。アロマホップの一種。親はカスケード。強いレモンを思わせる香りに、メロンやミントが混ざったような香りが特徴で、ビールの香りづけに使われています。

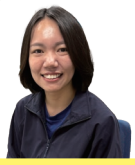
がんこちゃん's CHOICE

Anchovy（アンチョビ）

ホップの特長

米国発祥の新品種「アンチョビホップ」。魚の香りは一切なく、名前とは裏腹にとても甘く爽やかな香りが特長の面白いホップです。なぜそんな名前なのか? 実は、米国の醸造所がこのホップで初醸造したビールの名が「ホットピザ」でした。そこで「ピザのクレイジーなトッピングといえばアンチョビ!」という冗談から名付けられたそうで





食べ物の名前がつくホップは、香りがそのまま由来していることが多いんです。だから「どんな香り!?」と真っ先に興味を惹かれました。また、この遊び心あふれるネーミングセンスも、自由なクラフトビール文化らしくて魅力的に感じました。

ふーきー's CHOICE

フラノマジカル
Huell Melon（ヒュールメロン）
Perle（ペルレ）

ホップの特長

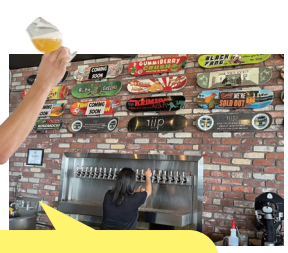
フラノマジカル：トロピカルなアロマが特徴の華やかな香りの北海道産ホップです。／Huell Melon（ヒュールメロン）：メロンを思わせる、甘くフルーティーな香りのドイツ産ホップ。／Perle（ペルレ）：花のような香りにハーバルでスパイシー、上品な苦みのドイツ産ホップ。





サッポロビールさんが開発した『フラノマジカル』は、イベントで飲んだ時の美味しさが忘れられず、いつか使ってみたいなと思うホップです。また、『ヒュールメロン』と『ペルレ』は、ドイツで飲んだラガービールの味わいが今でも記憶に残るほど印象深く、どれも私にとって特別な思い入れがあります。





いしほう's CHOICE

Riwaka / Waimea
（リワカ）　（ワイメア）

アメリカ出張の時に、現地のメニューボードでちょくちょく見かけて使ってみたいと思いました! ニュージーランド産ホップの使用が増えているような気がする。

ホップの特長

Riwaka（リワカ）：ニュージーランド産ホップ。パッションフルーツやグレープフルーツを思わせる、強烈な柑橘系の香りが特長です。／Waimea（ワイメア）：同じくニュージーランド産。削りたての松の木のような爽やかな香りと、力強い柑橘類のアロマが魅力のホップです。

アズマ's CHOICE

せるべえ's choiceと同じ / Krush（クラッシュ）

美味しいなって思ったビールにKrushが使われているそうなので使ってみたいな。



ホップの特長

米国産の注目品種。マンゴーやグアバ、ライチを思わせる溢れるようなトロピカルフルーツの香りと、爽やかなシトラスの風味が特長です。少し前まで「HBC 586」という開発番号で呼ばれ、世界中のブルワーから商品化が熱望されていました。ビールに華やかでジューシーな果実味をもたらします。

月の生活郵便局 アンケートのお願い

ご協力おねがいします!!

皆さんからの、ご意見・ご感想をお聞かせください♪
「#よなよな月の生活」でもご感想をお待ちしております!

アンケートのQRコードはこちらから



年末年始を、マジで盛り上げる。

マジ福袋 2027

年末年始限定醸造ビール&スペシャルグッズを携えて今年も登場!

※月の生活会員様限定の先行販売も実施決定! 詳細は今後のメールマガジンでお知らせいたします。

編集後記

醸造所へ行くと朝からトラブル発生で緊迫したムード。「今日は撮影無理かなぁ」と様子を伺っていると、「動けるメンバーで協力するよ!」と嬉しい言葉。「楽しそうに」と伝えると、ワラワラ散り何やらアイテムを持って集合（笑）。素敵な写真が撮れました。

選び忘れゼロへ! LINE連携で毎月のワクワクを逃さない♪

「月の生活」とLINEを連携すれば、ビール選択期間のお知らせが届きます。「期間が終わってた!」を防ぐためにも、ぜひご活用ください。

※メッセージ受信には友だち追加も必要です。