



驚きの効果で、気になる「お正月太り」にも効果あり!? ビールの魂「ホップ」に関する7つのトリビア。

ホップは、栽培されたほぼ全てがビール製造のみに使用されることで、今に伝えられている珍しい植物。ワインに含まれるポリフェノールや、焼酎の血液サラサラ効果など、適量の飲酒は健康に良いことが広く知られていますが、実はビールづくりに欠かせないホップにも、様々な健康効果が認められています。これから迎える年末年始、ついつい食べすぎてしまう季節にうれしい効果もあるとのこと。ホップに秘められた健康効果を、上手に利用してみたいかたがでしょうか？

Trivia 01

女性にうれしいホップの健康効果ってあるの？

**ホップ由来成分には
体脂肪を減らす効果が認められています。**

ビールに原材料であるホップに痩身効果とは意外ですが、これはホントです。ビールの原料として1,000年以上も使用されてきたホップが持つアルツハイマー病予防効果、発がん抑制効果、骨密度低下抑制効果などを解明してきたキリン。最新の研究では、**ホップの熟成（酸化）過程で生成される「熟成ホップ由来苦味酸」に、体脂肪低減効果があることを世界で初めて確認したのです。**熟成ホップの量産体系も確立しており、近い将来の商品開発への活用も期待されています。熟成ホップが含まれる飲料で痩身、という日も遠くないかも知れません。この研究結果は**2017年の「第36回ヨーロッパ醸造学会」で発表**されました。



Trivia 02

体脂肪低減以外にも、ホップの健康効果はあるの？

**古くから用いられてきた安眠効果や消化促進・食欲増進効果。
女性ホルモンに似た働きがあることも知られています。**

特に民間療法的に知られているのが「**安眠効果**」。合成睡眠薬とは異なり副作用もないため、ホップのポプリを枕に入れて用いられています。「**消化促進・食欲増進**」の漢方薬としても長い歴史を持ちます。面白いのが「**女性ホルモンに似た働き**」を持っていること。昔から欧州ではホップの花摘みは女性の仕事で、この仕事に従事すると女性的な魅力が増し、美しくなることが経験的に知られています。いまでも、アロマセラピーサロンなどでは、更年期女性向けにホップのハーブティーが提供されます。



Trivia 03

そもそもホップってどこから来たの？

**最新の研究で、現在の中国が発祥の地と判明。
キリンビールの村上敦司が明らかにしました。**

ホップの起源に関して全く新しい説が提唱されたのは2006年のこと。キリンビールの村上敦司らは、ホップのDNA解析を用いて遺伝学的側面からアプローチ。世界各地に自生している野生ホップのDNAを解析することで得られた結果は「中国起源説」。374万年前、ホップの先祖は近縁種カナムグラと分岐し、ホップとしてヨーロッパやアルタイ地方（現在のロシア中南部）へと広がり、日本にも60万年前から40万年前頃に伝わりました。この研究結果をまとめた論文は高い評価を受け、英国遺伝学会誌にも掲載される重要な研究となりました。



Trivia 04

世界ではどれくらいの数のホップが栽培されているの？

**南北ホップベルトで栽培される品種は実に100以上。
クラフトビール人気を受け、新品種も続々登場しています。**

世界的なクラフトビール人気を受けて、ホップは世界中各地で栽培されています。北緯・南緯それぞれ35度から55度の「ホップベルト」と呼ばれる地域で生産され、その品種は100以上。品種ごとに香りと苦味の個性が豊かで、オーストラリアの「ギャラクシー」、ニュージーランドの「ネルソン・ソーヴィン」、アメリカの「シトラ」のような「特徴のあるフルーツの香りを伴った品種」が好まれる傾向にあります。

Trivia 05

日本でもホップは栽培されているの？

**国産ホップ生産量は244.6トンで、世界のわずか0.2%。
希少な国産品種にも期待がかかります。**

2016年の国産ホップ生産量は244.6トンで、世界の0.2%。最盛期には4,000戸を超えていた栽培農家も、現在では300戸を割っています。国内ビールメーカーも独自のホップ研究開発の長い歴史があり、欧米品種の改良を重ねることで、原種にはない性格を持った「国産ホップ」も登場しています。輸入が大半を占める中、国産ホップならではの商品づくりも進めており、近い将来、海外醸造家から指名を受ける「国産ホップの星」が誕生することも期待されます。岩手県遠野市を中心に「IBUKI（イブキ）」や、東日本大震災を契機に本格的な増殖・普及に乗り出した新品種「MURAKAMI SEVEN（ムラカミセブン）」などが栽培され、これからの主力品種として期待が集まっています。



01_IBUKI
イブキ



02_MURAKAMI
SEVEN
ムラカミセブン

Trivia 06

国産ホップのメリットってなに？

**摘みたての“フレッシュ”なホップの香りが魅力。
普段とは一味違ったビールが楽しめます。**

ビールの香りづけに不可欠なホップは、収穫すると急速にその風味を失います。そのため、収穫されたホップは温風で乾燥させて保存されます。この乾燥処理の際に、摘みたてのホップが持つ瑞々しい香りが飛んでしまいます。輸入ホップの場合、どうしても保存処理がなされたものを使わざるを得ません。その点、国産ホップは摘みたてをビールづくりに使えるため、これまでにない香り豊かなビールを楽しむことができるのです。「他にはないビールをつくりたい」というクラフトビールの作り手にとっても、国産ホップは魅力的な存在。ますます注目が高まりそうです。

Trivia 07

ホップって、どんな風に育てられるの？

10m以上の高さに成長するのが一番の特徴。
ビールづくりに使われるのは、雌花につく「毬花(まりばな)」。

ベルギーのポペリングエ (Poperinge) という街で植樹されたことに由来するホップ。雄株・雌株に分かれる蔓(つる)性植物で、その高さは7mから12mに及びます。生育用の棚に絡ませて、上へ、上へと伸ばしていきます。ビールづくりに使う「毬花(まりばな)」は雌株だけに付き、毬花に含まれる花粉のような「ルプリン」という物質がビール醸造に重要な役割を果たします。ドイツでは、ホップの高い価値を認め「Das grüne Gold (緑の黄金)」と呼んでいるのです。



Heads Up!

日本が誇るホップ博士が教える「ホップの愉しみ」



ホップの主要産地はドイツ、チェコ、英国、フランス、スロヴェニアなどのヨーロッパ各国、アメリカ、オーストラリア、ニュージーランドなどです。いずれの国でも、最近では新品種が多数栽培されていますが、ヨーロッパ、特にドイツやチェコでは、伝統的なヨーロピアン・アロマ品種(比較的落ち着いたフローラル香気、スパイシー香気)が多く作られています。アメリカやドイツでは、ホップの苦味の源である「α酸」を多く含む品種も栽培されています。オーストラリアやニュージーランドでは、特徴のあるフルーツ香を伴う品種が多数栽培されていて、地域ごとに特色がありますね。

クラフトビールブームもあり、例えばギャラクシー(オーストラリア)やネルソン・ソーヴィン(ニュージーランド)、シトラ(アメリカ)のような「特徴のあるフルーツ香を伴った品種」が好まれている傾向にあります。ビールをつくる時は、多くの場合、複数の品種を混ぜて使用します。ビール醸造家たちは「独自のブレンド」を見いだすことで多様性と差別化を狙っており、ビールづくりの大きな愉しみでもあります。とはいえ、品種ごとの特徴というのは誰にでも簡単に分かるものとは言い難い面もあり、ホップ品種を前面に出したビールを売ろうと思ったら、「ホップの違いで、こんなにも味覚も香りも変わるんだ」ということが分かるようなビールを開発し、ホップに対する理解を深めてもらうことも必要かもしれません。

村上 敦司 | キリン株式会社 R&D本部 酒類技術研究所 主幹研究員。岩手県生まれ。岩手大学農学部農学研究科修了。1988年、キリンビール入社。1996年まで植物開発研究所(当時)でホップの品質改良に従事。その後、現在の酒類技術研究所に移り、2000年、「ホップの品質に関する遺伝学的研究」で農学博士号を取得。以降、ホップに焦点を当てた商品開発にも携わり、数々のヒット商品を生む。2010年、ドイツホップ研究協会の技術アドバイザーに就任。ホップに精通した専門家として、国内外に広く知られる存在となっている。

本資料に関するお問い合わせ

キリン株式会社 コーポレートコミュニケーション部

TEL : 03-6837-7028 Mail : kouhou@kirin.co.jp