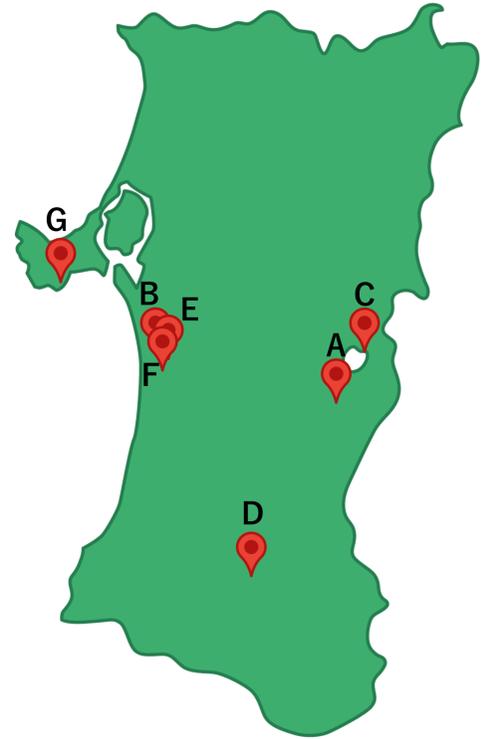


秋田県特産品 × クラフトビール

秋田県総合食品研究センター
酒類グループ

秋田県のクラフトビール、マイクロブリュワリー

クラフトビールに厳密な定義はありませんが一般的に「小規模な醸造所がつくる、多様で個性的なビール」のことを指します。クラフトビール製造所（マイクロブリュワリー）は近年増加傾向にあり、全国に約700箇所、県内には7箇所存在します（令和5年8月1日時点）。



県内クラフトビール
製造場マップ



秋田県のクラフトビールの特徴

ビールの主な原料は「モルト（麦芽）」「ホップ」「酵母」「水」の4つで、原料や醸造方法の違いにより、多種多様なビールの種類（ビアスタイル）が存在します。これら4つの基本原料以外にも、風味や味わいを調整するために「副原料」を使用することでさらに個性的なビール・発泡酒が造られています。

秋田県のクラフトビールには以下の特徴があります。



県内クラフトビールの特徴

技術支援
(個性を活かす商品開発)

秋田美桜酵母

秋田美桜酵母は、平成12年に当センターが能代市のきみまち阪公園の桜の花（ソメイヨシノ）から、ビール醸造用の酵母として分離しました。秋田美桜酵母で発酵すると、香味のバランスが良く、華やかな香りが特徴のビールに仕上がるため、多くのビールファンから支持されています。

横手産ホップ

横手市は日本産ホップの約30%を生産する日本有数のホップの一大生産地であり、良質なホップを生産しています。

県内特産品

近年、地域の特産品を副原料に使うクラフトビールの人気が高まっています。当センターでは県内事業者からのご相談に応じて、ビールの商品開発に関わる技術的な支援を行っております。



当センターの技術支援により商品化されたクラフトビール（一部）

センター技術支援により以下の県内特産品を副原料に使用した個性豊かな商品が誕生しています：

ハマナス（ローズヒップ）、ハックルベリー、白神ネギ、ポーポー、男鹿塩、秋田米サキホコレ、りんご、米麴、渋柿、稲庭うどん等。

最後に

国内のビール販売量が減少する一方、地域の特産品等を原材料に使う「クラフトビール」への人気が高まっています。また、クラフトビールを製造する小規模醸造所「マイクロブリュワリー」は地域住民や、観光客が交流を深める新たな観光拠点としても注目されています。こうした地域性の高い酒類は県内経済の総合的な活性化に繋がります。総合食品研究センター酒類グループでは、ビール以外にも清酒・濁酒・果実酒・発泡酒・リキュール等の商品開発や技術的な支援により、県内酒類業界をサポート致します。