

Hibikinada HOPS Group



響灘ホップの会



Keyword 生物多様性，ネイチャーポジティブ，ホップ，協働，第6次産業

B Background

背景



自然環境の減少
や劣化による
生物多様性の損失



気候変動による生活
への影響の増加

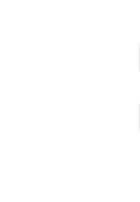


第一次産業従事者
の減少や高齢化



自然と触れ合う
機会と場所の減少

生活に
における様々
な分野での
影響



物価の高騰や
給与所得の
伸び悩み

概要

S ummary

生物多様性の損失や自然と触れ合う機会の減少などを反転させるため、ビールの原料になるホップによる建物のグリーンカーテンによる冷房負荷軽減から始まり、市民参加型のホップ栽培、多主体協働によるホップを使った製品の開発・製造・販売、副産物のアップサイクルなどを行い、売り上げの一部を響灘ビオトープの自然環境保全に還元する仕組みを構築。商品購入により、生物や自然への無関心層を含む消費者が図らずも生物多様性保全に貢献できるだけでなく、ホップ製品の企画・開発・販売等を通じて民間事業者の事業活動に組み込み、地域経済にも寄与できる体系（自然再興型第6.5次産業）を構築し、生物多様性保全を加速させるまちづくりを推進。

目標

豊かな地域社会を
次世代に引き継ぐために

- 「楽しみながらできる市民参加型」をテーマに生物多様性保全活動を推進する仕組みを構築
- 気づけば地域環境の保全・改善につながる多主体協働による経済および社会活動の拡大

1 栽培

Act

Cultivation

幼稚園、小学校、大学、市民センター、公共施設等で、多主体・多世代によりホップを栽培して収穫。建物のグリーンカーテンにもなっている。



幼稚園



小学校



大学



市民センター



浄化センター



農園

2 醸造

Act

Brewing

収穫し立ての“生”的ホップ
を使い、地ビールを醸造

(参考)一般的には乾燥ホップを使うことが多い



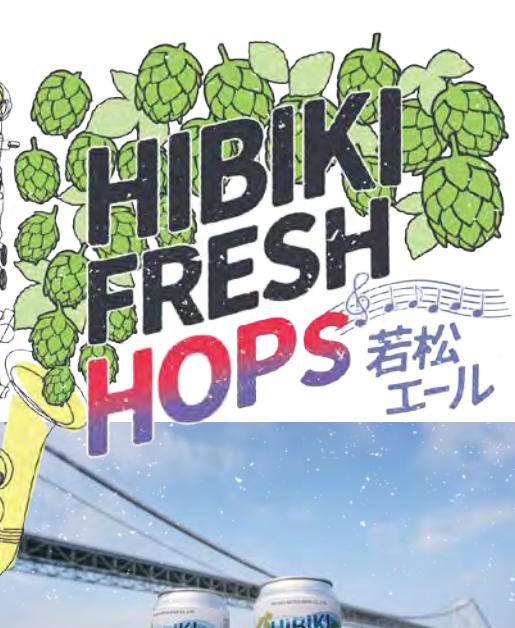
ホップ半割(ルブリン露出)



醸造釜にホップ投入



醸造、熟成



完成



Upcycle

3 規格外 Act

Cosmetics

規格外(小粒)のホップを使い、
携わる人たちの顔の見える
ヘア化粧品を開発



4 副産物 Act

School lunch bread

強力粉や全粒粉と比べて、高食物繊維・低糖質・
高タンパク質であるビールの絞り粕(主に麦芽)を
使ってコッペパンを作り、小学校の給食で提供



ね
ら
い

- [市民] 健康食品として児童への食育に活用(地元産原料利用、地産地消、ホップや麦芽の効用等)
- [環境] 現状は産廃となっているビール残渣の有効活用
- [産業] 高付加価値の新製品開発による企業活動促進と高騰する小麦の代替促進

Collaboration

5 協働 Act

Craft beer
栽培、企画、デザインなど
多主体とのコラボによる
オリジナルの地ビール販売



ホップ商品の売上の
一部を環境保全に
還元し、第六次産業
+ a で地域の経済と
社会にも貢献



絶滅危惧種も複数確認されている
響灘ビオトープの生物多様性保全に貢献

ホップを多世代により栽培し、地ビールに留まらず、アップサイクルや多主体協働の様々な取組により、環境人材を育成しながら経済、社会や環境、さらにはSDGsに寄与するスキームを構築

