

株式会社 ホップジャパン

所在地：田村市

事業内容：地産ホップを使用したクラフトビールの醸造・販売 併設ロッジ、ホップ畑の運営 市の指定管理者としてオートキャンプ場他を運営



福島県はかつてホップの一大生産地でしたが、2000年初頭には消滅してしまいました。ホップジャパンは2017年田村市で新たな栽培方法によりホップ農業を復活させ、そのホップをふんだんに使ったビールを作るため2020年、同市のアウトドア施設「グリーンパーク都路」内の遊休施設を譲り受け「ホップガーデンブルワリー」を開業しました。出来立てのクラフトビールを楽しむタップルームの他、2021年には宿泊施設「ホップガーデンロッジ」も開業しました。

また、市の指定管理者として園内のキャンプ場やディスクゴルフ場などの企画運営も行っており、ホップだけではなく農業研究機構の協力で大麦などの栽培も行っております。

キャンプ場やロッジで焚火をしながら、そして夜にははっきりと見える満点の天の川と共にクラフトビールを楽しめる稀有なアウトドア施設として人気を博しています。

【会社理念】

当社の理念は、原料である1次産業から始め、2次、3次、6次産業化につなげていくサイクルを一つのコミュニティで展開することで循環する無駄のない社会づくりを表現することです。大量生産大量消費、そして大量に捨てられる今の社会は、モノができていく過程が見えないからだと思います。原料から作っていくプロセスが見える化され、そのストーリーを知ることで単にお金とモノの交換から心の交流が生まれ、ものを大切にしたい、自然と共生したいという意識につながっていくのではないかと考えています。

【職場環境】

こうした理念に共感して集まったスタッフ全7名のうち、4人がUターン、2人がIターンと、この事業のために遠くから移住してきました。「いいモノ作りはまず作り手が楽しんで働ける環境でなければならない」との思いから、自主性を重視し、自分で時間を作りディスクゴルフに興じるなど常識にとらわれない自由な社風が特徴です。

【今後の展望】現在、ビールだけでなく自家栽培小麦とホップを使ったパン作りや麦わらを利用したクラフトワークなども取り組んでいますが、今後は養蜂に挑戦し、施設内の花畑からとった蜂蜜でお酒（ミード）を作るなど循環するコンテンツをどんどん増やしていき、人と物と事が自然につながる「循環テーマパーク」にしていきたいです。