

ホップが紡ぐ、

「人」・「もの」・「こと」

企 業
訪 問

株式会社ホップジャパン

代表取締役 本間 誠
(ほんま まこと)

所在地 田村市都路町岩井沢北向185-6
設 立 2015年6月12日
従業員 11人(正社員)
事業概要 クラフトビール製造販売、飲食店経営、宿泊業

TEL 0247-61-5330
FAX 0247-61-5331
URL <https://www.hopjapan.com>

1. 本間社長のプロフィールについて

高城常務 ● 今回の取材は、企業訪問ですが企業だけではなく、本間社長個人にもスポットを当てる形で取材させていただきます。はじめに、本間社長の子供時代からサラリーマン時代までのエピソードについて教えてください。

本間社長 ● 私は、将棋の駒で有名な山形県天童市で育ちました。子供時代は、家が非常に貧しくて両親は大変苦勞していました。当時、長屋（風呂無し共同住宅）に住んでいて、お風呂は隣の家からお借りする、いわゆる「もらい湯」でした。水道は通っていましたが、節約のため毎日共同井戸に水汲みに行き、こぼさないように運ぶことが日課でした。そのおかげで、水の大切さに気付き、水の美味しさに目覚め、味覚に敏感になったと思います。当時の水道水は本当に不味かったですね。

高城常務 ● 高校生の時に演劇にのめり込んだというお話ですが、どのようなきっかけだったのでしょうか。

本間社長 ● きっかけは先輩たちの生の演劇を見て感動して「これやりたい」と思ったことですね。

丁度中学生の時、山形県立天童高校演劇部（私の二学年上～）が全国大会（1979年第25回全国高等学校演劇大会）で最優秀校を受賞しまして、その凱旋公演を観に行き、感動して涙が出るほど感激しました。その後、天童高校へ進学し、演劇部に入部しました。音楽も好きだったので、自分達で脚本を書いて、作曲してミュージカルを上演しました。

高城常務 ● その後、演劇や音楽の道には進まなかったのですか。

本間社長 ● 周りの友達や先輩には、東京へ行って劇団に入った人もいましたが、私は早く就職して親を安心させたいという気持ちがあり、地道に公務員と東北電力を受験しました。結果、二つとも合格しましたが、東北電力に就職しました。

高城常務 ● ご兄弟のことをお聞きしたいのですが。

本間社長 ● 姉が一人いまして、天童高校卒業後、



工場内の発酵タンク

公務員になりました。私が地道な就職先を選んだのは、姉の影響もあったのでしょうか。

2. クラフトビールと出会うまで

高城常務 ● 東北電力に入社されましたが、電力とビールと農業はちょっと関係ないような感じがしますが、前職でも関わられていたのでしょうか。

本間社長 ● ビールは無かったですが、農業は東北電力に農業電化という事業（「温床線」等、農業で電気を使う事業）があって、新人の頃に配属された部署で担当しました。その後、広報部門に配属となり、小中学校で出前講座（環境・エネルギー教室）を担当することとなりました。今で言うところのクリーンエネルギーや地球温暖化の話を絡めながら、持続可能なエネルギーについて講義をしていました。エネルギーや環境問題等について勉強しましたが、エネルギーを使うという事は環境を汚す事になるので、いかに折り合いを付けながらエネルギーを使うのかということを考えました。その後、時代もだんだん環境にシフトして、クリーンなエネルギーを求めるようになりましたね。

高城常務 ● ある意味、環境に配慮して地域と共生するということは、今、社長が実現しようとしていることと共通する部分があるように思いますが、それはいつ頃だったのですか。

本間社長 ● 山形県酒田市で勤務していた頃ですから平成10年（1998年）頃です。既に、大手企業は企業戦略として環境への取り組みを始めてい



ホップガーデンブルワリー本社タップルーム

たと思います。トヨタはプリウスを発売（1997年）していました。東北電力は原子力への理解を促進するため、観光を兼ねた1泊の原子力発電所見学会（バスツアー）を募集していました。支店ごとに年間1万人を目標に住民を連れて行こうと、色んな団体に声をかけて、私も何百人も連れて行きましたよ。

高城常務●私も事故後ですが、1F（東京電力福島第一原子力発電所）を見学する機会がありまして、事故前と全く変わった状況を目の当たりにして、本当に大きな衝撃を受けました。

本間社長●そうですね、当時は夢にも思わなかったですね。

高城常務●はい、原子力はCO₂を排出しないクリーンなエネルギーというイメージでしたね。

本間社長●確かに、核廃棄物の処理は未だに解決ができていない状態だということはわかっていましたが、ある意味クリーンなエネルギーというイメージでした。私も「原子炉は四重の壁（遮蔽壁）に囲まれていて、絶対ではないですが、限りなく安全ですよ」と話していましたが、「何かあったらどうしよう」と、ちょっと思ったことはありました。でも、まずそれはないだろうという前提で、原子力の普及という名のもとに観光をセットした見学会を企画して、女川に限らず、柏崎や福島にも連れて行きました。

高城常務●そういう活動をしていた頃にアメリカ留学されてクラフトビールに出会った訳ですが、留学を決められたきっかけは何だったのでしょうか。

本間社長●十代から旅行が趣味で何回も（年4～

5回）海外に行きましたが、ただ楽しんで帰ってくることに何か物足りなさを感じて、海外で生活したくなっていたからです。丁度その頃、最大2年間の海外留学制度ができたので、これはぜひ行きたいと思って、2008年から休職してアメリカのシアトルへ行きました。ただ、会社では「何でそういうことをするのだろう」と思う人が多く、温度差を感じました。やはり、大きな会社の社員は冒険心が無いというか、2年間の留学で仕事上のキャリアを中断するよりも安定した生活を望む人が多いという感じでした。ある意味当然ですが。

高城常務●その2年間で最も楽しかったことや、思い出に残った出来事はどのようなことだったのでしょうか。

本間社長●最初は、短大に行ってちゃんとしたキャリアを積もうと思いましたが、時間が無くて無理だと分かったので、半年はコミュニティカレッジで英語を勉強し、残りの期間はワシントン大学のサーティフィケートプログラムでビジネスを勉強しました。クラスメイトから、ミートアップというオンラインのサイト（音楽や食べものやあらゆる趣味を一緒に楽しむいわば、大人のクラブ活動）があることを聞いて、日本文化に興味がある人々のコミュニティに参加することになり、そこから変わりましたね。まだまだ英語力が身についてなくても、日本語文化に興味があるということで、すごく仲良くなれました。そこで知り合った仲間と遊びに行くようになり、平日であっても早朝から出社して昼前に切り上げ、午後からハイキングに行っ



ビールの原料

たり色々なイベントに集って参加しました。その点は日本と違い、自分の仕事さえきちんとやっていれば時間を自由に使えるという文化ですね。その代わり、解雇されたら2時間後にはIDを消され、全部整理して出ていかなければならない等という会社もあり、日本より厳しい面も多いので、常に自分のキャリアをアップさせようという向上心が生まれるのですね。また、50歳、60歳になっても大学に通って生涯を通して勉強することや、人生を楽しむ（一斉に休むのではなく、自分の都合で楽しみに時間を費やす）姿勢も素晴らしいと思いましたし、その中にクラフトビールとの出会いがありました。

高城常務●それまでは、あまりクラフトビールを飲むことはなかったのですか。

本間社長●無かったですね。日本のビールはごくごく呑む、のど越しを楽しむような飲み方でしたので、香りや味わいを楽しむビールというのは初めてでした。また、それだけではなく、ハイキングやイベントに行ったら最後は地元のブルワリーでビールを飲んで、地元の人たちとうんちくを語りながら触れ合う生活スタイルがすごく楽しかったのです。ビール市場の約20%をクラフトビールが占めていて、日本のコンビニくらいブルワリーがある感じで、週2〜3回は行っていました。

高城常務●アメリカのクラフトビール醸造所には、今社長が目指しているような循環型の醸造所もありましたか。

本間社長●そういうところもありました。また、ホップを身近で作って、そのホップを徹底して生のままで使うフレッシュホップビールもありました。アメリカは、日本のように規制が厳しくないなので、ほぼ100%ホームブルーイング（家庭でビールを作ること）から始めて、だんだん大きくなってブルワリーになっていくのが一般的です。日本は、製造免許が必要で年間最低製造量（60kl）が決まっているので、個人ではなくビアパブなど2次3次産業の部分から事業化されるパターンが多いですね。パブや居酒屋をやって儲かったら、自分のビールブランドを委託して作って、そこから自分のブルワリーを出



HOP JAPAN

Bring a little
joy to your life.



すというステップです。アメリカでは、家でビールを作ることに問題なく、そこからビジネスを始めたとしても日本ほど税金が高くないので。

3. 会社設立の経緯と「緑とホップの風が 感じられるブルワリー」について

高城常務●なるほど、税金も関係しますね。

本間社長●そういう文化に触れながら、コンドミニアム住人のホームパーティーに手作りのビールを持ち寄り、屋上のバーベキュースペースでシアトルの夜景や海を見ながらバーベキューを楽しむ、プールやシアタールームを利用するという生活でした。それが、帰国後は八畳の寮生活に戻って、会社で刺激の少ないルーチンな作業をやっていると、もうサラリーマンを辞めようかなと思ったこともありましたが、本当は、定年まで勤務して、それから店でも出してもう一回挑戦しようかなと思っていましたが、一方で早まるかもしれないという予感もしていました。そこで震災が起きたことにより、人の命は短い、自分のやることは他にあるのではないかと思いました。それに加えて、子供の頃の想いもあって、本当に環境に良いことをやりたいと思ったのです。

高城常務●それで、会社を辞めて独立されたのですね。

本間社長●はい、たまたまアメリカで交友のあった人達が帰国して、その中にマイクロソフトでマーケティングをやっていた人がいて、彼からホップ栽培をベースにしたブルワリーの仕事をやろうよと誘われて、2015年に仙台市で一緒にホップジャパンを立ち上げました。彼は、あく



ビールを象徴とした循環社会の概念図

までもビジネス目線で、一般のブルワリーが美味しいフレッシュホップを供給するためには、自社でホップ栽培を行う必要があることに着目していました（当時、国産ホップは大手ビール会社が全量買い取りしていて、入手困難）。結果的に循環するブルワリーという私の想いと繋がる訳ですが、彼とはその辺の想いが違ったので袂を分かつことになりました。その頃、復興庁から「田村市都路町でホップ栽培をやりませんか」と紹介されて都路町へ行ったところ、市としても「農場だけではなく、ブルワリーも造って新たな産業を興し、雇用の創出、地域活性化を目指そう」ということになりました。田村市は葉タバコ栽培が下火となり、遊休農地の活用が課題となっていたので、新たな栽培方法によるホップ農業を普及させようと思いました。第1次産業×循環するブルワリーという図（コンセプト）が見え始めた頃ですね。

高城常務 ●そこらからオープンするまで相当ご苦労がございましたが、ホップ栽培をベースにした循環型ブルワリーについて教えてください。

本間社長 ●弊社がホップ栽培を始めた当初は大手ビール会社から独立したホップ農家はほぼいませんでしたが、クラフトビールブームで今では全国に生産者が増えてきております。しかし、ホップはあくまでも副原料で、主原料のモルト（麦芽）は海外から輸入しています。日本酒もワインも原料は国産化の方向ですが、クラフト

ビール業界は未だにモルトをほぼ100%輸入しているため、当社は国産化を目指すべく農業研究機構の協力によりビール麦の栽培にも挑戦しています。しかし、収穫した大麦をモルトにする（＝製麦）施設がないのでわざわざ宇都宮まで製麦を委託しているため採算が合わない状況です。ホップだけではなく主原料の麦の国産化まで産業として成り立つようになれば本当の意味で循環型ブルワリーと呼べるのかと思っておりますが、時間のかかる話ですので長期的視点として取り組みつつ今やれるホップを中心とした循環型ブルワリーを展開しています。

高城常務 ●地元で作ってそこから出た残渣物は肥料や飼料に使うって廃棄物をゼロにして、そういうサイクルを回すことが、今お考えになっている多分究極の姿なのですね。

本間社長 ●そうですね、私の原風景にはもう一つすごいきっかけがあって、子供の頃、親戚が鶏を狭いゲージで飼ってました。ある日、そのおばさんが卵を産まなくなった鶏を私の家に持ってきて、私が家に帰ったら鶏が家の中をばあっと飛び回っていたので、「あの鶏がやっと解放されて良かった。これずっと家で飼うのでしょ」と聞いたら、「卵をなさなく（産まなく）なったから殺して食べるのよ」と言われて、それから生きている動物（動物性食品）が食べられなくなり、子供の頃からベジタリアンになりました。普通は、そういう経験を乗り越えて食べるようになるのですが、私は、その人間優先

の勝手な営みがおかしいと思ったのです。でも、一般的に親は命をくれた鶏さんに感謝して食べなさいという理論ですね。

高城常務●そう言いますね。

本間社長●そういうこともあって、本当の循環する社会とは何なのかということですが、例えばモンゴルだったら、大草原の中で遊牧民が羊やヤギ等の色々な動物を育てて、ミルクを取って、たまにお祭りや来客があれば命をいただくという生活です。いただくまで、愛情を持って楽しく伸び伸びと育てるというサイクルだからいいと思います。でも、人が食用にできる10人分の水と穀物を使って、1キロの牛肉を作ることはおかしいと子供の頃から思っていました。そこを世の中に訴えるのにはプロセスを見せなくてはならないと思い、原料からビール作りのプロセスを見せようと思いました。プロセスを見える化することで無駄が無くなるのです。この場所でビールだけではなく、ヤギを放牧して草刈りし、ミルクからチーズを作りピザを焼く、麦芽かすの発酵肥料で野菜を栽培しその野菜で加工食品やカフェの食材にすれば、全ての循環が見えるテーマパークのようになって、少しでも地球に感謝してもらえるのではという考えです。

高城常務●それが、コンセプトであり将来像で、それを完成させたいですね。

本間社長●地方では、これまで工業団地を作って何の理念もないのにただ来てくださいという企業誘致をしてきましたが、企業はもう撤退したらそれで終わりです。田舎のリソースは、開発することではなくてこの自然にあって、これを如何に活用することが豊かさの表現だと思って

います。そこから理念を作って、共感した人が集まってハードができるというローカルエコシステムが過疎地復興の在り方ではないでしょうか。

高城常務●ところで、通年型のビジネスを考えた場合、冬場の対策はどうお考えでしょうか。

本間社長●どうしても夏場に集中するので、負荷の平準化を図るために、第3次産業の部分を強化しようと考えています。

高城常務●いわきの店舗と今開店準備をされている郡山店でしょうか。

本間社長●はい、やっぱりお客さんと直接接するところが一番大事なので、そこで知ってもらって、販売するというのを強化しなければと思っています。

高城常務●郡山店のメニューの特徴を教えてください。

本間社長●地元の野菜を中心に海産物（常磐物）を加えたペスカタリアン料理をコンセプトにしています。これから試食会をやってどのビールにどんな料理が合うか考えます。立地条件も郡山駅前なので、ぜひご来店ください。

高城常務●楽しみですね。最後になりますが、個人的にはここに来てもらって、食育というか、お子さんに食育や食べ物の循環を学んでもらって、農業にも興味を持ってもらいたいですね。人間は自然の中で生かされているということの子供の時に体験すれば、大人になってから少し変わってくるのではないのでしょうか。

本間社長●食育は栄養素や味を知ることこそですが、背景を知ることが一番大事ですね。

高城常務●今日は、貴重なお話をお聞かせいただきありがとうございます。

【インタビューを終えて】

今回の取材をとおして一番強く感じたことは、本間社長の「自然に負荷を極力掛けない地域循環型社会の実現」に対する真摯な思いです。ホップや小麦の栽培からクラフトビールの醸造、搾りかすの堆肥、飼料としての利用という地域における食の循環を都路で実践されています。

地元のフレッシュホップを使用したクラフトビールを味わえるお店が郡山駅前にオープンしました。地元のフレッシュホップを使用したクラフトビールは全国でも非常に珍しいそうです。皆様も機会があれば、おいしいクラフトビールを味わいながら、都路の空気を感じ、食の循環について思いを巡らせてみては如何でしょうか。
(聞き手：高城卓也)