

山口県発・耕作放棄地を活用し、農薬化学肥料不使用で栽培した大麦を使ったクラフトビール
「秋川牧園大麦の旨みビール」5/25（土）新発売！

株式会社秋川牧園（山口市仁保下郷10317、代表取締役社長：秋川 正）は、自社栽培の大麦を使用した「秋川牧園大麦の旨みビール」を5月25日（土）に発売します。秋川牧園では、長年培った農薬化学肥料不使用の栽培技術を生かした原料を活用し安心・安全にこだわったクラフトビールを開発しました。



山口県で創業52年を迎えた秋川牧園は、地域の中山間地に耕作放棄地が多く、荒廃している現状に対し、農薬・化学肥料を使用せずに作物を栽培する技術を活用し、価値ある製品を作っていくことが、国内自給率の向上はもちろん、地方の活力につながるのではないかと考え、ビール原料である大麦の栽培を開始しました。

日本の食料自給率（カロリーベース）は令和4年度で38%※1で、ビールの原料ともなる大麦の自給率は12% ※2となっており、国内生産されているビール用大麦は1割以下と推定されています。その中でも農薬化学肥料不使用の原材料を使用しているビールは希少なものであると考えています。

秋川牧園では、農薬化学肥料を使用せず、主な事業である畜産業で出る畜糞を活用して栽培、昔ながらの栽培技術である「麦踏み」や、収穫後は天日干しで乾燥するなど昔ながらの丁寧でサステナブルな生産を行い、「秋川牧園大麦の旨みビール」を開発しました。これからも循環型農業で地域に根差した生産、取り組みや商品を通じ、健康で安心できる食と社会を共に作ってまいります。

※1農林水産省_令和4年度日本の食料自給率 https://www.maff.go.jp/j/zyukyu/zikyu_ritu/012.html

※2農林水産省_令和6年5月「麦をめぐる最近の動向」p19 令和4年度における大麦の食料自給率
https://www.maff.go.jp/j/syouan/keikaku/soukatu/attach/pdf/mugi_kanren-164.pdf



■商品概要

商品名：秋川牧園大麦の旨みビール

価格：650円(税込) 内容量：330ml 発売日：5月25日(土)

販売方法：秋川牧園直売店にて先行発売、秋川牧園直販会員 6月3日(月)より発売開始

販売本数：限定4,000本

■原材料

○大麦

品種：サチホゴールド

栽培地：山口県山口市仁保エリア・秋穂エリア

栽培方法：栽培期間中農薬・化学肥料不使用

○麦芽

秋川牧園で栽培した大麦(410kg)を木内酒造株式会社に依頼し、製麦

製麦方法：フロアモルティング製法

○ホップ

国産ホップ ※秋川牧園で栽培したホップではありません

【「秋川牧園大麦の旨みビール」特徴】

農薬化学肥料不使用の野菜栽培の技術を生かし育てた原料を使ったクラフトビール製造。2022年から開始し、初回はホップを栽培。第2弾の今回は、麦芽になる大麦を栽培しました。大麦は、昔ながらの栽培技術のひとつ「麦踏み」などをしながら、農薬化学肥料を使用せずに栽培。収穫後は、天日干しで乾燥しました。大麦をビールの材料である「麦芽」にする工程は、イギリスのモルトウイスキーと同じ、伝統的な「フロアモルティング製法」で製麦。丁寧に栽培した麦の旨みを存分に感じる旨みビールです。





【モルティング（製麦）について】

大麦はビールの原料である「麦芽」にするために、「モルティング(製麦)」を行います。収穫し、乾燥させた大麦を水に浸し、時間をかけて発芽させ、その後再び乾燥させて、発芽した根の部分だけを切り取ってようやく「麦芽」の完成です。

製麦は日本を代表するクラフトビール製造を行う茨城県の「常陸野ネストビール（木内酒造株式会社：茨城県那珂市）」に依頼しました。常陸野ネストビールは、2023年より、日本国内で行うところは稀で時間も人手もかかる「フロアモルティング製法」での製麦を自社で開始。

素材を生かした酒造りに挑戦する常陸野ネストビールと、農産物の栽培技術を生かしたビールの原料造りに挑戦する秋川牧園が意気投合し、今回のコラボレーションにつながりました。



左：常陸野ネストビール（木内酒造株式会社：茨城県那珂市）でのフロアモルティングでの製麦の様子

右：製麦の過程で発芽させた大麦

【ビールの製造について】

ビールの製造は、第1弾の「秋川牧園ホップ豊かなビール」に続き、地元の麦や米をつかったクラフトビール造りを行う山口地ビール株式会社(山口市小鯖)に依頼しました。同醸造所の裏手にある鳴滝の名水と秋川牧園で栽培した大麦を用いて新たなビールを生み出すことに賛同し、製造協力をいただいています。2024年度からは、山口地ビールの敷地内でのホップ栽培を秋川牧園で行うというパートナーシップも開始しました。

株式会社秋川牧園について

株式会社秋川牧園は、1972年の創業時から「口に入るものは間違っはいけない」という理念のもと、1980年代に、世界に先駆けた若鶏の無投薬飼育技術の確立、植物性飼料の開発などに挑戦してまいりました。健康で安心でき、自然と調和した社会を共につくっていく、安心安全な食べ物づくりのパイオニアとして、日々、挑戦を続けています。



株式会社秋川牧園 概要

■創業：1972年 ■設立年月日：1979年5月25日 ■株式上場：東証スタンダード

■HP：<https://www.akikawabokuen.com/>

■従業員数(連結)：473名(2024年3月末現在)

■事業内容

[生産卸売事業] 鶏肉・鶏卵・牛乳・豚肉・牛乳・野菜の生産

それらの素材を使用した冷凍食品・乳製品などの加工品製造・販売

[直販事業] 生産卸売事業において生産した製品および外部取引先より仕入れた商品を

一般消費者に宅配の形態を中心として直接販売 (会員数およそ25,000人)

宅配エリア/全国 (ヤマト運輸による宅配) 山口・関西エリア (自社便)

■事業所：大阪センター 大阪市茨木市太田 (関西エリア宅配センター機能)

■連結子会社：株式会社チキン食品(若鶏の一次処理)、有限会社菊川農場(若鶏飼育)

有限会社篠目三谷(採卵鶏飼育)、有限会社むつみ牧場(乳牛飼育)

株式会社ゆめファーム(野菜生産) 秋川牧園(常州)農業公司(中国での鶏肉生産及び販売)



【本件に関するお問合せ】株式会社秋川牧園 マーケティング室
光井 祥子 TEL：083-929-0244 Email：s.mitsui@akikawabokuen.co.jp