

# Hibikimada

# HOPS Group



日本最大級の湿地・草地のビオトープを守りたい



身近な自然は人が手を入れて保全する必要がある

響灘ホップの会

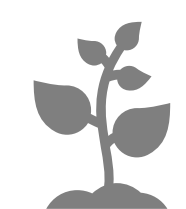


北九州市におけるホップを活用した自然再興型第6.5次産業の推進による生物多様性保全と地域経済に貢献するまちづくり

**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

## Background

背景



自然環境の減少や劣化による生物多様性の損失



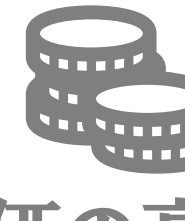
第一次産業従事者の減少や高齢化



気候変動による生活への影響の増加



自然と触れ合う機会と場所の減少



物価の高騰や給与所得の伸び悩み

生活における様々な分野での影響

## Summary

概要

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。

## Goal

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 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 Brewing

収穫し立ての“生”のホップを使い、地ビールを醸造



ホップ半割(ルプリン露出) 醸造釜にホップ投入 醸造、熟成 完成

©安枝 裕司(エコプラン研究所)、峯松 幸之助(門司港レトロビール), 高井 洋志・高崎 誠(福山コンサルタント)、デワンカー バート(北九州市立大学)



企業部門

北九州市におけるホップを活用した自然再興型第6.5次産業の推進による生物多様性保全と地域経済に貢献するまちづくり

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 [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)  
 ら [環境] 現状は産廃となっているビール残渣の有効活用  
 い [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



## 成果 Achievement



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



【謝辞】若松中農園、旬菜坪根、大庭農園、折尾幼稚園、自由ヶ丘幼稚園、若松中央小学校、きのうみ小学校、北九州市立大学バート研究室、九州共立大学、赤崎市民センター、古森弘一、地酒処田村本店、shimada酒店、港の酒屋みつばや、産直市場海と大地、クラウン製パン、バルセイユ、井筒屋、JR小倉シティ、鎌倉規匠、若松で音楽を聴く会、ギラヴァンツ北九州、ケー・イー・エス、Tomorrow Coast、ATGREEN、百年生物化学研究所、北九州商工会議所、11TAP、若松区役所、北九州市上下水道局、北九州市教育委員会、ホップ収穫に参加の皆さま、青葉地区の皆さま、報道各社(順不同)