研究で判明、煙にさらされたホップは発酵後に加えるとビールへの影響が強まる

オレゴン州立大学の研究では、影響を受けたホップを未影響のロットとブレンドすると、望ましくない煙の風味を抑えられる可能性が示された

2026年11月24日（火）



オレゴン州立大学の研究によると、煙にさらされたホップは煮沸中に加える場合よりも、発酵後に加える場合のほうがビールに強い影響を与える。この結果は、山火事の煙の影響を受けた原料を、醸造家がより明確な方法で管理する手がかりとなる可能性がある。

研究者らによると、ホップを加えるタイミングによって、完成したビールで煙の影響がどの程度感じられるかが変わった。研究では、煙の影響を受けたホップを使ったビールは、醸造工程の早い段階ではなく発酵後にホップを加えた場合に、官能面で最も強い影響が確認された。

この知見が重要なのは、醸造ではホップを加える段階によって目的が異なり、発酵後の添加が香り

や風味を形づくるために広く用いられているからだ。ホップの作柄が煙の影響を受けた場合、製造工程の後半で使用すると、望ましくない煙由来の特徴が最終製品で目立つ可能性が高まることを、今回の研究は示唆している。

研究は、欠点を抑える方法の一つも示した。研究の概要によると、煙の影響を受けたホップのロットを、煙にさらされていないロットとブレンドすれば、官能上の問題を軽減できる可能性がある。影響を受けた原料をそのまま廃棄する以外の選択肢を、醸造家やホップ供給業者に提供することになりそうだ。

ビール業界にとって、この結果は実験室の外でも実用的な意味を持つ可能性がある。大規模火災が発生する地域では、農産物への煙の影響が懸念されるようになっている。ホップは高価値の原料であり、ビールの香りや味わい、市場での訴求力に直接影響する。煙の影響を受けたホップがどの工程で問題を起こしやすいかをより深く理解できれば、醸造所は製造上の判断を調整し、品質を守るとともに、使用できない在庫に伴う損失を抑えられる可能性がある。

この研究は、醸造家にとって判断が難しかった問題に新たな知見を加えるものだ。煙にさらされたからといって、すべてのビールや製造工程のあらゆる段階で、ホップのロットが同じ影響を及ぼすとは限らない。オレゴン州立大学の研究は、醸造所内での工程上の判断が、煙の影響がビールにどう表れるかを大きく左右しうることを示している。

この違いは、影響を受けたロットを別の方法で使用できるかどうか判断する醸造家にとって重要だ。発酵後のホップ添加を多用する醸造所は、同じホップを主に麦汁の煮沸中に使う醸造所より、煙の影響による品質リスクが高い可能性がある。実際には、火災シーズン中の仕入れ先の選定や製造計画、官能検査にも影響しうる。

この知見は、煙の影響を受けたホップの分類や価格をめぐる、生産者、商社、醸造家の協議にも役立つ可能性がある。用途によって品質への悪影響の度合いが異なるのであれば、ある醸造用途には適さない原料でも、煙への曝露の程度や製造するビールのスタイルによっては、別の用途で使用できるかもしれない。品質上の懸念がなくなるわけではないが、影響を受けたロットの扱い方には複数の選択肢がありうることを示している。

オレゴン州立大学の研究は、ビールにおける官能上の影響に焦点を当てており、ホップが畑で煙にさらされたかどうかだけでは、醸造後の仕上がりを判断できないことを改めて示している。使用する工程が重要な要因とみられる。原料費の圧縮を迫られている醸造所にとって、こうした工程に基づく指針は、大量の原料を無駄にせず欠点を抑える方法を決めるうえで、重要な手段となる可能性がある。

飲料業界全体で、気候に関連する事象が醸造所に届く前の原料に及ぼす影響への関心が高まるなか、この研究が発表された。ビールにとって、ホップは風味を左右する最も重要で価値の高い原料の一つだ。醸造工程のどの段階でリスクが最も高まるかを明らかにする研究は、煙の影響を受けたホップを一律に扱うのではなく、業界がより的確に対応する助けとなる可能性がある。