

令和6年9月2日  
北九州市上下水道局

## 「地ビール」

報道機関各位

上下水道資源を使った『KITAKYUSHU ダブリュー』完成！  
「響灘ホップの会」が北九州市長へ報告します

- 響灘ホップの会は、地域活性化や第六次産業の推進に向け、市内の農園をはじめ、幼稚園、小学校、大学、市民センターなどにおいて、市民参加を促進しながら、ビールなどの原料となるホップの栽培、地ビールや化粧品の製造・販売などに取り組んでいます。
- この度、上下水道資源（道原浄水場の水道水と日明浄化センター産じゅんかん育ちのホップ）を活用した地ビールが完成しましたので、下記のとおり北九州市長に報告します。

■面会の概要 **取材可能**

- 日 時：令和6年9月9日（月）10時30分～10時45分
- 場 所：北九州市役所 本庁舎5階 プレゼンルーム
- 面会者：響灘ホップの会

デワンカー バート（北九州市立大学国際環境工学部教授）  
峯松 幸之助（門司港レトロビール醸造部長）  
福島 宏治（北九州市立大学後援会会長、福山コンサルタント代表取締役会長）  
高崎 誠（福山コンサルタント事業部技師長）  
安枝 裕司（響灘ビオトープ園長）



KITAKYUSHU ダブリュー

## ■地ビールの特長

- ・ 福智山の湧水が流れ込む道原浄水場の水道水と日明浄化センターで栽培したじゅんかん育ちのホップを原料に使用
- ・ 若松ジャズと生ホップ、国の有形文化財に登録されている旧古河鉱業若松ビルと若戸大橋が描かれたデザインマンホールをラベルに使用

デザインマンホール  
（旧古河鉱業若松ビル）■販売時期及び方法 ※ 9月10日（火）から販売開始予定

（市内酒販店）門司港地ビール工房、地酒処田村本店、  
Shimada 酒店、港の酒屋みつばや、  
産地直送市場海と大地、銘酒館倉松、  
尾池酒店、酒の中村園、十亀酒店、井筒屋 等

（ネット通販）門司港地ビール工房 HP (<https://mojibeer.ntf.ne.jp/shopping/>)



販売情報

※響灘ホップの会の詳細につきましては、別紙をごらんください。

## 【お問合せ】

上下水道局下水道計画課(担当:西田(課長)、松田(係長))

電話 093-582-2480

響灘ホップの会(担当:安枝)

電話 090-1870-3299

上下水道局のキャラクター  
「スイッピー」

響灘ホップの会

# HIBIKI FRESH HOPS **ダブリュー**

KITAKYUSHU

福智山の湧水が流れ込む  
道原浄水場の水道水と  
日明浄化センター産じゅんかん育ち  
のホップを原料に使用した  
2024年仕込みの  
地ビールができました！



道原浄水場



日明浄化センター



「KITAKYUSHUダブリュー」は響灘ホップの会と北九州市上下水道局がコラボレーションし、上下水道資源を使ったホップ栽培といった特色を活かして醸造(ブリュー・Brew)した地ビールです。

福智山の湧水が流れ込む道原浄水場の水道水と日明浄化センター産じゅんかん育ちのホップを原料に使用しており、爽やかですっきりとした味わいのドイツで古くから親しまれるケルシュスタイルのビールで、ほどよい苦みを感じられます。

ラベルには若松ジャズと生ホップ、国の有形文化財に登録されている旧古河鉱業若松ビルが描かれたデザインマンホールを使用しています。



**Kitakyushu  
Action!**  
動かせ、未来。北九州市



北九州市  
上下水道局の  
キャラクター  
「スイッピー」



FUKUYAMA  
CONSULTANTS  
CO.,LTD.



ホップ栽培や  
イベントなど  
最新情報は  
こちら



web でのご購入は  
こちら  
(門司港地ビール工房)

## 響灘ホップの会について






## 目的

ホップを育てる過程からビール醸造・頒布、その他ホップを使った特産品の計画からユーザーの手元に渡るまでの様々な段階を通して、北九州市内で、ホップ生産者・醸造会社・販売店・関連企業・市民・行政などが一緒になったネットワーク（響灘ホップの会）の構築により、新しい文化を醸造・醸成し、北九州らしい第6次産業をけん引し、北九州市の市民のみなさんと一緒に一歩ずつ未来を動かすことを目的とする。

## これまでの取組み

年度	取り組み内容	備考
2019	<p>響灘ビオトープに緑のカーテンとしてホップを植えたところ、ビール等の原料となる穂花ができたことから、若松産のホップを使ったビールを作ろうと、12月に「響灘ホップの会」を結成。</p>	 <p>響灘ビオトープでのホップ栽培</p>
2020	<p>地元農家（田中農園）などの協力によりホップの栽培を開始し、8月に約7kgのホップを収穫。 銘柄を「Hibiki Fresh Hops 若松エール」と決定し、9月に発売開始。約4,200本が即日完売。</p>	 <p>田中農園でのホップ栽培</p>  <p>醸造作業の様子</p>  <p>若松エール</p>
2021	<p>栽培協力者が9か所に拡大し、前年度から大幅増となる約44kgのホップを収穫。若松産ホップを使った地ビールの第2弾「若松ラガー」、第3弾「井筒屋限定若松ホップ使用ヴァイツェン」を11月に発売。また、ホップを使った化粧品やスイーツの開発に着手。</p>	 <p>若松ラガー</p>

<p>2022</p>	<p>若松に新規開校した「くきのうみ小学校」の記念事業の1つとしてホップを栽培。アップサイクルとして規格外のホップを使ったヘア化粧品を開発、販売。醸造後の絞り粕（麦芽粕）を小麦粉の代替としてコッペパンを作成し、一部の小学校に提供。</p> <p>上下水道局とコラボし、日明浄化センターで収穫した「じゅんかん育ち※2」のホップを原料に、井手浦浄水場で栽培したわさびを隠し味にした新感覚の地ビールを製造・販売。</p>  <p>Kitakyushu ダブリュー※1</p> <p>※1「Kitakyushu ダブリュー」とは 官民連携、上下水道など様々な組み合わせ(ダブル)の特色を活かして醸造(ブリュー・Brew)した地ビール</p> <p>※2「じゅんかん育ち」とは 下水再生水や下水汚泥からつくった肥料で育てた農作物(下水道発食材)の愛称 国土交通省では、下水道資源を農作物の栽培等に有効利用する取組を推進しており、安全で美味しい食材として全国各地で注目</p>	<p>北九州市上下水道局とのコラボ開始</p>
<p>2023</p>	<p>日明浄化センターにて、じゅんかん育ちのホップ栽培を継続し、新たに鉄鋼スラグを原料とする肥料によるホップを栽培。市制60周年記念ラベルの地ビールを製造・販売。また、小倉駅開業25周年を記念し、小倉駅で栽培したホップを使ったオリジナルラベルの地ビール製造・販売。</p>  <p>Kitakyushu ダブリュー</p>	<p>デザインマンホールをラベルに採用</p>
<p>2024</p>	<p>10か所で栽培。公募による収穫も実施。日明浄化センターでは、鉄鋼スラグを原料とする肥料によるじゅんかん育ちのホップ栽培を継続。収穫したホップを使用し、国の有形文化財・旧古河鉱業若松ビルと若戸大橋のラベルの地ビールを製造・販売予定(9/10)。</p>  <p>Kitakyushu ダブリュー</p>	

障害者支援

障害者支援施設母原（小倉南区）の利用者の共同作業の1つとしてホップ栽培を開始

## 響灘ホップの会の主なメンバー

【企画】	北九州ビオトープ・ネットワーク研究会、福山コンサルタント、エコプラン研究所
【ホップ栽培】 10か所(2024)	若松田中農園、坪根農園、赤崎市民センター、北九州市立大学ひびきのキャンパス、折尾幼稚園、自由ヶ丘幼稚園、日明浄化センター、古森農園、障害者支援施設母原、響灘ビオトープ
【ビール製造】	門司港レトロビール
【ビール販売】	門司港地ビール工房、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、井筒屋 他
【ビール販促等支援】	ギラヴァンツ北九州、若松で音楽を聴く会(若松鉄人ジャズ)、若松みなと祭り
【ヘア化粧品開発、販売】	美容薬理、パルセイユ

## 令和6年度 地元イベントへの出店

「若松みなとまつり」において出店販売予定（10/27）

## 受賞

- 「2023北九州SDGs未来都市アワード（市民部門）」大賞
- 「グリーンインフラ・ネットワーク・ジャパン2024全国大会（ポスターセッション）」優秀賞（企業部門）