

「富貴」のホップをたっぷりつけた クラフトビール「天空般若」誕生!

高野山の麓の活性化として、プロジェクトが開始されたのは2018年。特に富貴地区は、耕作放棄地も多く、次代の担い手もいなかった。しかし年間の平均気温が20度前後と涼しく、ホップの栽培に適していたこともあり栽培を始め、2018年にはクラフトビール「天空般若」の試作品ができあがった。その後、徐々にホップの収量が増え2020年には「宿坊に泊まらないと飲めないビール」として販売を開始。また期間限定で、ふるさと納税の返礼品としても登録しているという。今後はホップの栽培を確立することで新規就農者を呼び込み、さらなる高野山麓地域の活性化を目指している。



「天空般若」の特徴は、なんといってもフレッシュなホップをたっぷり使用していること。香りはフルーティで、女性でも飲みやすいように、麦汁を濃くして少し甘く仕上げられている。2018年から毎年、雑事登として金剛峯寺に奉納されている。



ホップとはアサ科のつる性の多年草植物で、ビールに苦みや香りを与え泡持ちを良くし、雑菌の繁殖を抑えるビール造りの原料として欠かせない。

株式会社三ツ星ファーム
住所／橋本市高野口町名古曾180-3
電話／0736-25-7000

高野山と縁が深い 天野に鎮座する農耕の神



ご祭神である丹生都比売大神は、天照大神の妹神であるといわれている。空海は高野山を開山するにあたり、まず壇上伽藍に丹生都比売大神を祀った。こうしたことから日本における神仏習合の始まりの地ともいわれている。

丹生都比売神社
住所／伊都郡かつらぎ町上天野230
電話／0736-26-0102

高野山の中腹近く。水路に美しい水が流れ、田には稲穂が実る。その合間に、まるで自然に寄り添うようにひっそりと民家が佇んでいる。その風景はまるで日本昔話に出てきそうだ。この地に丹生都比売神社が創建されたのは、高野山開創より古く、今から1700年前と伝えられ、ご祭神の丹生都比売大神は、紀の川流域の農耕を司る神といわれる。弘法大師空海は、丹生都比売大神から神領である高野山を借り受け、真言密教の総本山を開いたとされる。

天野トンネルを抜けると目の前に広がる天野の風景。「一歩、足を踏み入れた瞬間に空気が違うというか、神聖でありながら包み込まれるような、凛としたがらも優しいな雰囲気を感じます」と、訪れたお客様からよく言われます。「語るのには、天野で米を作っている松下和彦さん。実際は周囲を山に囲まれた盆地ならではのことで、台風や大雨、強風など気象災害の被害が少なかつた時は、丹生都比売の神様の力を感じます。米農家にとって、非常にありがたいことです。」とも語る。ここで作られるお米は「天野米」と呼ばれ、平成16年に「総本山金剛峯寺御用達米」として認定された。

また朝晩の寒暖の差が激しく、日中は太陽の光が地面をまんべんに惜しみなく照らす。そんな天野の気候は、米作りに非常に向いているのだという。「気候の他に最も重要なのは、水の美しさです。季節になると無数のホタルが飛び交うほど澄んでいます。その水を十分に取込んだお米は甘みに優れ、粘りが適度にあり、ため冷めても美味しいんです」と語るのには、古民家カフェを営む客殿ひかりさん。「この家で祖母が炊いてくれた白米の味が忘れられず、6年前にオーブンしました。一番のおすすすめは、米本来の美味しさを感じられる「塩おむすび」です」。天野という地域で作られる希少なお米は美味しさと人気で、早々と売り切れてしまうこともあるという。



天野米

松下さんが収穫した「天野米」は、プレミアム和歌山にも登録されており、天野の里庵で購入することができる。

里庵松下商店
住所／伊都郡かつらぎ町上天野920
電話／0736-26-0040

神々が座す 日本の原郷で 育まれた 希少な米。



丹生都比売神社近くにある古民家カフェではランチで天野米の美味しさを堪能できる。塩おむすびや白米のご飯はシンプルながらも絶品。

Cafe客殿
住所／伊都郡かつらぎ町上天野140
電話／0736-26-0372