12 계승되는 좋은 물건 만들기

좋은 보리, 양질의 홉.
삿포로 맥주가 원료의 품질을 중시하는 자세는 개척사가 원점이다.



빛과 물과 바람.
풍요로운 대지에 맥주 보리가 결실의 시간을 맞이한다.
여름, 맥주맛이 가장 좋은 시기.



여름이 끝날 무렵 홉이 귀여운 꽃을 피운다.
구화. 맥주의 영혼이라고도 한다.

8월 홋카이도 가미후라노초

›› 12 01 개척사 시대의 원료 만들기

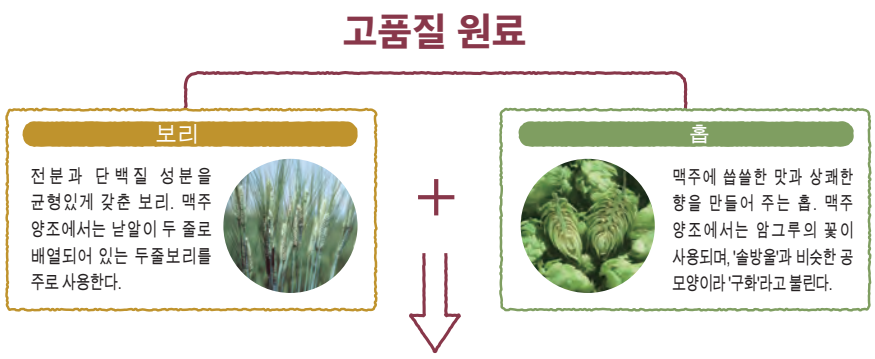
개척사가 시작한 맥주 사업은 권농과 식산흥업을 목적으로 하고 있었다. 그래서 개척사 사업의 종합 프로듀서인 케프론 등의 초빙 외국인들의 도움을 받아 홋카이도산 원료로 맥주를 만드는 것이 큰 사명 중의 하나였다.



▲1881년 무렵, 증설 후의 개척사 맥주 양조장
홋카이도대학 부속도서관 소장

›› 12 02 맥주 원료가 되는 '보리'와 '홉'

원료가 되는 보리와 홉은 맥주 "맛"의 근원. 전분과 단백질을 함께 지닌 '보리'와 맥주에 씁쓸한 맛과 상쾌한 향을 만들어 주는 '홉'으로부터 맛있는 맥주가 탄생한다.



›› 12 03 지금도 계승되는, 원료를 엄선하는 자세

"좋은 원료가 좋은 품질의 맥주를 만든다"는 신념으로 개척사 맥주 양조장의 창업 이전부터 홋카이도에서 보리와 홉의 시험재배를 시작. 그 개척자 정신을 계승한 삿포로 맥주는 세계적으로도 보기 드문 보리와 홉 양쪽 모두를 '육종'하고 있는 맥주회사가 되었다.

