



札幌パークホテルのホールを貸し切った開催。道内から14の蔵元が集結し、参加者は思い思いのチョイスで道産酒の魅力堪能した。

## 「北海道の地酒&鮭フェア 2013 in 札幌」潜入記

近年、注目度が増す一方の道産酒。その熱気を間近で感じられる恒例のイベントに足を運んでみた。



「地酒で北海道を元気に」を旗印に行われてきたイベント「北海道の地酒フェア」。今年は北海道鮭商生活衛生同業組合の協力を得て、道産の新鮮なネタを握った鮭とのコラボで「北海道の地酒&鮭フェア2013 in 札幌」と題して10月9日に開催された。例年前売りチケットは発売とほぼ同時に売り切れてしまう盛況ぶりだが、今年も先着600名分のチケットが2日で完売。地元・北海道で造られる酒のクオリティとバリエーションに、年々注目が集まってきたことが充分にうかがえる。



会場内には各酒造メーカーのブースが立ち並び、参加者はあらかじめ配布されたチケットと引き換えに好みの酒をショットで味わう。それぞれに自慢の酒を持ち寄った蔵元が一堂に会するとあって、序盤からあちこちのブースで行列ができるほどの盛り上がりだ。会場内を見渡しながら、「ここまでイベントが成長してきたのは、北海道の地酒が順調に品質向上してきている何よりの証だと思います」と北海道酒造組合会長・白髪良一さんは目を細める。「ゆめびりか」に代表される北海道の食米の質が上がるにつれて、「吟風」「彗星」といった道産酒造米の質も上がってきているのだそう。蔵元

同士の情報交換や酒造組合主催の勉強会など活発な動きもあり、今後もますますの躍進が望めると話してくれた。同組合専務理事・西田孝雄さんも、「今や北海道産の酒は日本のみならず、北米やアジアなど海外からも注目を浴びている存在。すすきの飲食店でもずいぶん置いていただけになったし、今のクオリティを保ったままさらなる消費の底上げに期待したいです」と展望を語る。地産地消が活発化していくことで北海道全体が盛り上がり、道産酒を通じて生まれる可能性を、存分に感じられた一夜となった。

1・2.今年初めて鮭とのコラボが実現したのは、『すし善』社長・鳴宮勤さんの発案。酒と同じく魚・米ともに地元産である鮭もまた、北海道が全国に誇るべきものだ。ジャンルは違えど同じ志を持つ白髪さん(写真2・左)と鳴宮さん(同・右)。3.イベントには、本誌連載でもお馴染みの吉田類さんも登場。会場を大いに盛り上げた。西田さんとがっちり握手。4・5.質の良い北海道産酒造好適米を用いた酒の認知度は、一般消費者にも確実に浸透している。



主催：  
北海道酒造組合、北海道鮭商生活衛生同業組合、  
ホクレン農業協同組合連合会、北海道米販売拡大委員会