

地元の酒を飲まないで、酒好きが聞いてあきれられるよ。



吉田類

酒チェンとは、北海道の清酒・酒米の消費拡大を目指す運動です。



吉田類の

道産酒ひとり語り



北海道の偉大な自然が育む酒。今宵も、その魅力をつらつらと語りまします。



酒場詩人
吉田類 (よしだ るい)

高知県出身。酒場詩人。シュール・アーティスト、イラストレーターとして活動後、90年代より酒場や旅をテーマに執筆・講演などを行なう。BS-TBS「吉田類の酒場放浪記」、HBCラジオ「吉田類のゆる〜りほろ酔いと〜」に出演。『酒場歳時記』(生活人新書)など著書多数。



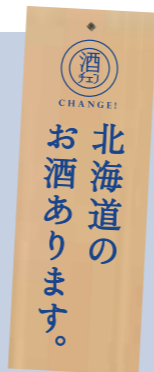
「北海道は、酒が美味くて当然である」

今飲んでいる田中酒造の「鬼丸」、実に素直なできあがりであり、親しみやすい。北海道は水がいい。水がいい場所は米がいいし、そうすると、うまい酒ができる。当然のつながりですね。でも、旨みや器用さだけではダメ。やっぱり、武骨で、スジが通っている酒を求めたい。「うま口だけの酒よ、さらば」です。

僕は曲があったことが嫌いで、講演やテレビの仕事でも、道理から外れるのだけは我慢ならない。日本酒に対しても同じで、愚直なまでに、どこまでも透明感のある空のイメージというか、そういう明快さや妥協のなさを求める。スジの通った酒に出会うと、詩的な魂が降りてきて、俳句の創作もどンドン進みます。北海道にしていると、そうなることが多いですね。そもそも北海道に通い始めたのは、この雄大な自然と付き合うため。何もない山を好んで登るのも、シンプルな魅力をとことん追求したいからです。北海道全体が世界自然遺産になって

も良いんじゃないかというくらい、僕はこの環境をリスペクトしているし、これだけの素材に恵まれていれば、いい酒ができるのは当たり前。元になるお米だけがでなく、そこで採れるものが、すべてが酒肴になりうるのが、日本、いや、世界に誇れる北海道の財産ですから。

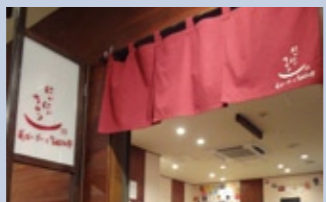
全国を旅していて、道産酒は年々、他の地域に住む人にもその存在を知られて、飲まれるようになってきている感触があります。『国稀』とか『男山』とか、僕のまわりにもファンが多いですよ。これからは、もっと多くの人に飲まれるには、北海道内で消費されるだけじゃなくて、外でどうアピールして売り出していくかにかかっている。四季のはっきりしている北海道だからこそ、お酒の飲み方も幅広く楽しめますね。今時期は、ぬる燗がいい。個人的には、一番おいしいお酒の飲み方だと思っています。酒肴も、世界一を目指せる土地です。この財産を大いに広めていきましょう。



全道に広がる道産酒応援の輪。目印はこの木札のある店。美味しい酒と肴を今夜も提供中！



たまごぞうすいの店 春帆(しゅんぱん)
札幌市中央区北2条西3丁目 敷島ビルB1
TEL.011-222-3737 日曜、祝日休
11:00~14:00、17:00~22:00
(土曜11:30~14:00)



おばんざいと家庭料理 にいにいサロン
札幌市南2条東2丁目9-6 大都ビル地下1F
TEL.011-207-1615 日曜、祝日休
11:00~14:00、17:00~23:00
(土曜は夜のみ営業)



北浜
留萌市開運町3-4-28
TEL.0164-42-2509 日曜休
17:00~23:00