



吉田類の

# 道産酒ひとり語り

酔いどれ

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〜く」に出演。「酒場歳時記」(生活人新書)など著書多数。

其二

## 「うまい道産酒には理由(わけ)がある」

僕が、道産酒に大きな魅力と可能性を感じるのは、何より北海道の恵まれた自然が素材になっっているからだというのは、前回もお話した通りです。

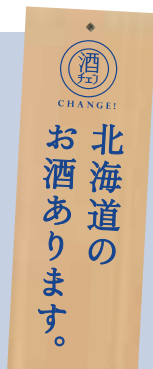
去年の夏にお邪魔した、釧路の福司酒造では、摩周湖を源流とする釧路湿原の伏流水と、北海道産の酒造好適米『吟風』『彗星』を使ってつくられています。酒蔵では、二つの酒造好適米の特性を生かしながら醸造して『福司 大吟醸』をはじめ個性ある道産酒を世に送り出している。ここでは女性杜氏が頑張っていて、できあがった酒にも、女性ならではの味覚の敏感さや繊細さがあらわれている。こんな、飲み口の向こう側につくり手の姿がはつきりと見える酒が理想ですね。

新十津川にある『吟風』の生産者も訪ねましたが、恵まれた自然環境を生かして、さらに良質な酒づくりに適した米を開発しようと、低タンパク化や粒大化など、日々研究を重ねたり、新品種の導入準備をしたりしている。われわれ酒飲みも、こうして

生産者の志に思いを及ばせて、うまい酒を貪欲に追い求めたいですね。酒場の大将に勧められて飲むもよし、自分であちこち訪ね歩いて知らない酒を試すもよし。「未知の日本酒」をどんどん体験してもらいたい。

北海道で酒場めぐりをしていると、お店の人が道産酒に関する知識を日々深めて、お客さんに自分の舌をもって強く勧める場面によく行きあたります。港町の酒場で「この料理には『大吟醸 金滴』がバッチリだから、飲んでくれ！」と断言した店主がいて、頼もしかった。こうした心意気が酒のつくり手や飲み手を育てるんです。地元でつくられた酒を地元の人が飲まないのは論外。美味しい酒は皆でつくり、育てる。そうした文化が北海道でも確実に根づいてきています。

北海道外の人にも、僕が道産酒をさかんにアピールするのは、全国の酒に関わる人たちが、他地域の素晴らしい日本酒を味わって、舌も技術も切磋琢磨してほしいからなんです。



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！



玉寿司 山下店

北見市北7条西4丁目2-1  
TEL.0157-23-3075 月曜休  
11:00~24:00



真御膳そば 究 菊水店

札幌市白石区菊水2条2丁目3-23  
TEL.011-822-2007 無休  
11:00~21:00



鮨 無双

札幌市中央区大通西23丁目2-8  
グリーンマンション熊谷1F  
TEL.011-616-0011 不定休  
17:00~23:00