



CHANGE!

吉田類の 道産酒ひとり語り

ほろ酔い

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。



今回の道産酒

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。最新刊『吉田類の旅と酒場俳句』(KADOKAWA)好評発売中。



金滴酒造株式会社
金滴吟風 山廃純米生
〔原料米〕北海道産酒造好適米 吟風

限定1,000本



日本清酒株式会社
千歳鶴 春のしぼりたて
〔原料米〕北海道産酒造好適米 吟風

限定5,000本



小林酒造株式会社
まる田 特別純米 無濾過生原酒
〔原料米〕北海道産酒造好適米 吟風

限定1,200本

※どの銘柄も無くなり次第販売終了で、来年まで味わうことができない
季節限定の道産酒

其の四 「春を待ちわびて、季節限定の「春酒」で一献。」

ついに春がやってきました。北海道の桜の開花はもう少し先ですが、僕は一年中、全国を旅しているから、日本酒を片手にあちこちで花見を満喫しています。

北海道の最大の魅力は「四季がはっきりしていること」だと思っただけですが、ワインのボジョレーのように、日本酒にも、その時期だから飲める「初仕込み」など旬のものがあります。

北海道は、雪深くて厳しい冬がようやく終わり、山々の雪がこれから一気に解けはじめる。春を告げる限定販売の「春酒」に期待がふくらみます。

何度か訪れている新十津川の金滴酒造「金滴吟風 山廃純米生」は、ピンネシリ山系の伏流水と農家の方々が丹精込めて育てた酒造好適米「吟風」が見事に調和した地酒です。山廃酵母をじっくり時間をかけて育てた風景が一口飲むとすぐに浮かびます。

栗山の小林酒造「まる田 特別純米 無濾過生原酒」も、春を迎えたこの時期、僕のまわりで待ち望む人が多い酒です。酸度が高め

なわりに酸っぱさを感じさせず、無濾過ならではの武骨さも兼ね備えています。

そして、札幌の日本清酒「千歳鶴 春のしぼりたて」は、春酒の代表選手といっても良い。日本酒を初めて飲む人にもとっつきやすいスタンダードな淡麗・辛口の王道を守り続けている。冬と春のコントラストが激しい北海道だからこそ、そこで育まれた道産酒の旬はより際立つと言えるのではないのでしょうか。

そもそも、日本には「祝い酒」をはじめとして、冠婚葬祭にはきまって日本酒を振る舞う素敵な文化があります。今の時期は、進学や就職、開業や栄転祝いなどが多いですね。ほろ酔いで上機嫌な人々を見かけると、こちらもなんだか気分が高揚します。

4月は、生酒や、徐々に火入れした「春酒」が出回る時期。四季折々でお酒がもつ香りにも、より繊細な旬を感じられる。道産酒の世界を大いに楽しみましょう。

道産酒好きが集まる!繋がる!



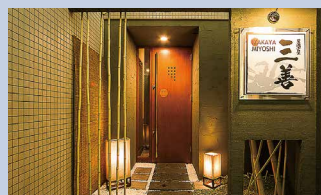
酒チェンを応援する生産者の皆さんや酒屋、蔵元の最新情報をフェイスブックでご紹介しています。

<https://www.facebook.com/Sake.change.hokkaido>



ご飯屋 桃桃

札幌市東区伏古13条3丁目17-6
TEL.011-787-0991
月曜、第2火曜休
11:30~15:00、17:00~23:00



居酒屋 三善

札幌市中央区南6条西4丁目 ライトビル1F
TEL.011-200-9530 日曜休
17:30~翌2:00
(金・土曜、祝前日17:30~翌3:00)

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!

