



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



酒場詩人
吉田類(よしだるい)
高知県出身。酒場詩人。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」(NHK出版 生活人新書)など著書多数。最新刊「吉田類の旅と酒場俳句」(KADO KAWA)好評発売中。

今回の道産酒



合同酒造株式会社
純米吟醸 大雪乃蔵 絹雪
「原料米」北海道産酒造好適米 吟風



男山株式会社
北の稲穂 吟風
「原料米」北海道産酒造好適米 吟風



北の誉酒造株式会社
蔵元限定 北の誉 純米大吟醸原酒
「原料米」北海道産酒造好適米 吟風

其の六

「スッキリと目が覚める、
芯の通った日本酒を飲み比べる」

6月、北海道は梅雨もなく、初夏の爽やかな風が吹いて、最高にいい季節ですね。

僕は山登りが好きで、時間が許す限り、登っています。たとえ前日、どんなに遅くまでお酒を飲んでも早朝には起きだし、山登りに出かけるようにしています。それが、病気知らずの、僕の健康の秘訣なのかもしれません。中でも北海道・大雪山は大好きな山で、登山仲間と何度も登っています。

その大雪山の足元、旭川にある二つの蔵元の酒を飲み比べてみましょう。僕はいつも「武骨で芯の通ったお酒に強い魅力を感じる」と話していますが、言うまでもなく個性はさまざま。同じ場所、同じ米や水を使っているのに、まったく違う酒になります。

旭川にある合同酒造の「純米吟醸 大雪乃蔵 絹雪」は、北海道産の酒造好適米「吟風」を丹念に精米し低温できめ細やかに仕込むことで、名前の通り、絹のように柔らかで透き通ったお酒が生まれる。一口飲むと、控えめな優美さが感じられて、それでいて芯も通った

凛々しい味わいがあります。

かたや男山の「北の稲穂 吟風」は、同じ「吟風」を精米して仕込んでいても、あっさりした辛口で、飾らないまっすぐな飲み口。特に男性に支持されているというの、もうなげますね。同じ土地で、同じお米や伏流水を使っているのに、蔵元のちよつとした磨き度合いや醸造のやり方で、こうして仕上がる酒の味はかなり違ってくるわけです。

もう一つ、小樽にある北の誉酒造の「北の誉 蔵元限定 純米大吟醸原酒」は、冷やにして飲むのが楽しみな、爽快な味わい。雪深い港町独特の風情が加わって、「わび・さび」を大切にしている日本人の心がくすぐられる酒ですね。

それぞれの蔵元の造り手の細かな製法による違いを感じながら飲み比べることで、日本酒の奥深い世界を、感じてほしい。

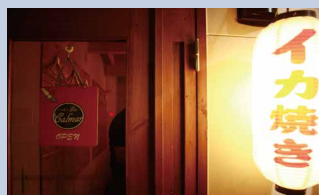
北海道は間違いなく、この日本を引っ張っていく場所になる。この素晴らしい大地は、水も食も自然も豊富で、そこに暮らす人々は幸せだと思いますよ。



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!



梅酒・果実酒BAR 果香
札幌市中央区南4条西5丁目 第4藤井ビル4F
TEL.011-231-3808
日曜休
18:00~翌1:00



カルマール
いか焼きBar calmar
札幌市中央区南4条西1丁目 M's仲町ビル2F
TEL.011-271-7575
火曜日
18:00~翌1:00

Find us on Facebook



👍 道産酒好きが集まる!繋がる!
<https://www.facebook.com/Sake.change.hokkaido>