酒チェン CHANGE!

ほろ酔い

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す。

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～く』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』（KADOKAWA）好評発売中。

道産酒の要「酒造好適米」

「酒造好適米」とは文字通り酒造りに適した米のことで、一般米に比べて大粒で柔らかく、中心部にある白く不透明な部分（心白）が多いのが特徴です。北海道には「吟風」「彗星」「きたしずく」と3種類の酒造好適米があります。

吟風

北海道米を原料にした酒造りが広がるきっかけとなった品種。芳醇なお酒が多く造られており、全国新酒鑑評会で「吟風」を原料とした道産酒が初めて金賞を受賞して実力を証明した。

彗星

良質な酒米であることを示す、タンパク含有量の低さが特徴で、淡麗な味わいの酒が期待できる。寒さに強いのに加え、千粒重が重く、大粒で収量性が高い品種。

きたしずく

耐冷性が高く、安定生産が可能な新鋭の酒米。雑味が少なく、やわらかい味のお酒が期待できる。既に、新酒鑑評会で金賞受賞するなど、今後の道産酒の原材料として注目が集まる。

其の七 「秋真っ只中。新米の収穫からスタートする道産酒造り」

北海道も秋真っ盛り。様々な農作物が収穫される実りの季節ですが、もちろん日本酒の原料であるお米も例外ではありません。主食米だけでなく、品種改良の成果で近年目覚ましいレベルアップを遂げている酒造好適米も新米が出てきます。言わば、この時期こそが旨い日本酒造りのスタートラインですね。

僕はこれまで日本酒にまつわる旅で北海道のあらゆる土地を巡ってきましたが、そこでお酒造りの大元である酒造好適米の生産者の方々と話をする機会もありました。皆さんに共通して言えるのは、「自分たちの手で育て上げた米で造られる道産酒が、日本のみならず世界をリードしていく存在になり得るかもしれない」というプライドをしっかり持っておられるということです。特にここ近年「吟風」「彗星」さらに「きたしずく」といった酒造好適米を生産している農家の方の意気込みには並々ならぬものを感じるんですが、これはすごいことだと思いますよ。

主食米から酒米造りにチェンジした生産者も増えてきていますが、酒米って誰もが簡単には作れるものではないんです。醸造の過程で麹菌にちゃんと反応する、そんなところまで計算しなければいけませんからね。そうやって作り手の意識が高まるのに比例して酒米の品質もどんどん上がってきているのですから、道産酒の将来はますます明るくなっていると言っていいでしょう。

そしてもうひとつ、忘れてはいけない大切なお酒の原料と言えば水。道産酒のすっきり淡麗な味わいが何によって支えられているかというと、一切の濁りを持たない軟水の湧水です。日本酒の8割は水でできていますから、水の味がそのままお酒の味を左右するというわけ。そんな水と米を用いて、蔵元は昔から行われてきた過程を理解した上で、それを伝統としてしっかり守り受け継いで酒を造るんです。

この秋に収穫された米で醸された道産酒を年明けに味わえることが、今から待ち遠しいですね。

Find us on Facebook

道産酒好きが集まる！繋がる！

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

居酒屋 ちょっとちょっと
札幌市豊平区美園8条6丁目2-4
TEL.011-813-8889
不定休
17:00～24:00（日曜・祝日～23:00）

蕎麦鳥 本店
札幌市中央区大通西11丁目 大通藤井ビル B1
TEL.011-211-4456
日曜・祝日休
11:30～14:00、17:00～23:00（土曜は夜のみ）

酒チェン CHANGE!
北海道のお酒あります。

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！