



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。



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。『吉田類の旅と酒場俳句』(KADOKAWA)、最新刊『酒場詩人の流儀』(中公新書)好評発売中。



今回の道産酒

国稀酒造株式会社
純米 吟風国稀
〔原料米〕北海道産酒造好適米 吟風

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。



「其の八」年末年始の『酒縁』も道産酒で乾杯を

年の瀬が近づいてきましたね。今年もお酒を通じた縁で多くの方々との出会いがありました。僕はそれを「酒縁」と呼んでいます。北海道ではこの連載をはじめ、HBC『吉田類 北海道ぶらり街めぐり』、HBCラジオ『吉田類のゆる〜りほろ酔いと〜く』などのレギュラー番組やイベントも数多く、これまでに道内各地津々浦々の酒場にお邪魔してきました。これを読んで下さっている方の中にも、どこかで酒縁を結ばせてもらった人がいるかもしれませんね。

初対面の人でも一緒にお酒を飲むことで胸襟を開き、距離がグッと近くなれるのが喜びでもありますが、酒縁とは単に人と人の縁ということだけではありません。その地域の人々に愛される酒場や、旬の料理を味わう喜び。さらには酒縁を通して親交を深めた方々からその地域の歴史や文化を学び、一人ではとうてい辿りつけなかった各地の風景にも出合うことができる。新たな日本の魅力を知る楽しさが、僕が旅をする原動力になっているんです。

先月も最北の蔵、増毛の国稀酒造に招かれて、地元の方々と共に時間を過ごさせてもらいましたが、地酒「純米 吟風国稀」の淡麗な風味とコク、それに地元が誇る海の幸とのコンビネーションは、えもいわれぬ口福でした。

最近では酒場で、常連さんやお店の方から道産酒を薦められることが多くなってきました。それは僕にとってはとても嬉しい事です。

今や日本一の米どころになった北海道でお米を生産されている農家の方々、今度は日本一の酒米を作ろうじゃないかと、たゆまぬ努力を重ねて誕生した酒造好適米「吟風」「彗星」「きたしずく」。

北海道の蔵人たちが待ち望んだ、地元生まれの高品質な酒米です。厳しい冬と圧倒的スケールの自然がもたらしてくれる清らかな水で仕込み、熱い志を持った蔵人の手で生み出される道産酒の魅力、僕はこれからも多くのひととの酒縁で伝えたいと思います。

この季節は忘新年会など、お酒を楽しむ機会が多いもの。みなさんもぜひ道産酒で乾杯しましょう。

Find us on Facebook



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



和食処 やまがた

札幌市中央区南5条西3丁目 N・グランデビル2F
TEL.011-561-0234
日曜休
17:00~23:00



おでん 君町

札幌市中央区南6条西3丁目 ススキノ中央ビル1F
TEL.011-512-6489
日曜・祝日休(12月~2月は営業)
17:00~23:30

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!

