



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します。



「米どころ北海道が育む酒米が
大地の恵みが詰まった道産酒に」



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。

僕たち日本人の主食といえば、お米ですよ。お米と一口に言っても、品種によって味や硬さ、粘りなどが様々。皆さん好みやこだわりがあると思いますが、北海道米の強みは料理に応じてごはんの品種を使い分けることができる、質の高いブランドが多いところ。そうそう、「きたゆきもち」を始め日本一の規模で生産されているもち米もあります。

そんな高品質の主食米同様に、北海道の生産者の方々が試行錯誤を繰り返して作り上げているのが酒造好適米。その名の通り、酒造りに適した性質を持つお米です。広大な大地で安定した生産量と品質を保ち、生産者の方々の努力によって、今では多くの蔵で道産の酒米が原材料として使われています。吟ね。芳醇なお酒が期待できる「吟

風」、淡麗な味わいのお酒が期待できる「彗星」、やわらかい味わいのお酒が期待できる「きたしずく」といった酒造好適米の特徴を活かした多彩な道産酒が造られています。ちなみに僕は、道産酒で飲んでいない銘柄はないんじゃないかな…。

冬の澄んだ空気と美味しい水に蔵人の思いや杜氏の技が加わり、各酒蔵は今まさに新酒の仕込み真っ最中。さぞかし、どの蔵も活気づいていることでしょう。日本酒には造られる土地にちなんだ名前を付ける事が多い気がします。日本清酒の吟醸「雪原の舞」、合同酒精の本醸造「大雪乃蔵辛々麗」、小林酒造の純米大吟醸「冬花火」、国稀酒造の吟醸「雪のかおり」など、冬の北海道ならではの名を持つお酒も多いですが、これからは春を感じる名前の銘柄も出てきますよ。

今年も北海道の恵みに感謝し、その魅力を世界に発信しつつ、美味しい料理に旨い酒、そして多くの人との酒縁を大切に酔いたいと思います(笑)。



日本清酒株式会社
雪原の舞吟醸
〔原料米〕北海道産酒造好適米吟風



合同酒精株式会社
本醸造大雪乃蔵辛々麗
〔原料米〕北海道産酒造好適米吟風



小林酒造株式会社
純米大吟醸冬花火
〔原料米〕北海道産酒造好適米吟風

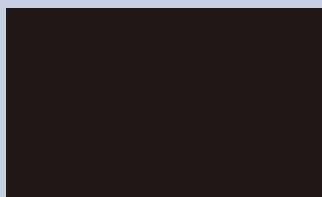


国稀酒造株式会社
吟醸雪のかおり
〔原料米〕北海道産酒造好適米吟風

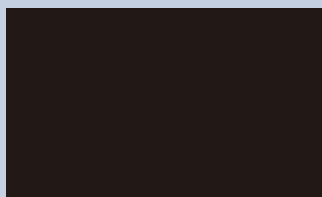
Find us on Facebook



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



店名 ●●●●●●●●
札幌市西区琴似2条1丁目1-5 玉田ビル●F
TEL.011-614-6677 無休
11:30~15:00(月~金曜) /
17:00~翌2:00(日曜、祝日は~24:00)



店名 ●●●●●●●●
札幌市北区麻生町5-4-5 藤竹ビル●F
TEL.011-717-2100 不定休
17:00~24:00(金・土曜、祝前日~翌2:00)

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!

