

わが国の酒呑み県とはどこでしょうか。2013年度の成人1人当り酒類消費総量をみると、上位都道府県は東京、高知、大阪、新潟、青森、宮崎、秋田、鹿児島、岩手、北海道（第10位）の順となる。すなわち、

わが国で酒類消費量が多いのは、飲食店の多い東京や大阪を除けば、北海道、東北および南四国、南九州の縁辺諸県である。実際、これらの道県民は、上戸率（肝臓でのアルコール代謝を担うアルデヒド脱水素「活性型」酵素をもつ人の割合）が高く、遺伝的にも酒に強い縄文系の色彩の濃い人々が多いことがわかってきた。

北海道について、酒種類別に上記消費量の都道府県順位をみると、日本酒26位、甲類（連続蒸留法によるくせなし）焼酎1位、乙類（原料風味濃厚）焼酎46位、ビール

8位、発泡酒20位、ワイン5位、ウイスキー3位である。このように、北海道民のお酒の嗜好特性は、甲類焼酎、ワイン、ウイスキーの多さ、乙類焼酎の少なさである。

これら酒類のうち、近年特に北海道で注目されるのがワインであり、私は昨夏、余市産地と空知産地のワイナリー調査を実施した。北海道におけるワインの歴史は、明治初期の官営「札幌葡萄酒醸造所」に始まるが、現在に続くワイン造りは、ヤマブドウに着目し全国初の自治体ワインとして1964年に設立された「十勝ワイン」が最初となる。その後「ふらの

ワイン」、「はこだてワイン」、「おたるワイン」などが誕生し、道内8ワイナ

ヴィンヤード（醸造用ブドウ農場）が急増し、現在は約30場となった。新規参入

同フェスでは、ワイン関連組織を結びつけ、道産ワイン情報を発信するNPO「ワインクラスタ北海道」

地理学・オムニバスエッセー 北海道の酒風土①ーワインー

寺谷 亮司 (てらや りょうじ)

1960年小樽市手宮生まれ。札幌南高卒、東北大学理学研究科博士後期課程（地理学教室）修了。理学博士（東北大学）。北海道大学文学部助手、愛媛大学法文学部教授などを経て、現在、愛媛大学地域創成研究センター長。専門は、北海道や東・南部アフリカ都市、世界の酒・盛り場、まちづくりの研究など。



者を見ると、前世紀の企業・自治体経営ではなく、道外出身者などの個人が土地を取得し、ブドウを育て、そのブドウで自らのワインを醸造する「ドメーヌ」(農家ワイン)方式が多い。

りー体制は1990年代を通じて不変だった。今世紀になると、ワイナリーや元レストランが出店した。

し、羊丸焼き料理を提供する「ラ・ペコラ」などの地元の観光の振興、まちづくりの進展、魅力の向上に大きく寄与することになるだろう。

「滝川BYO制度」も注目される。ワイナリーは、併設レストランでの食事、ワイナリー巡りツアー会場、ワイン祭り開催などの観光施設としてだけではなく、ブドウ栽培農業、ワイン販売店やレストランへのワイン提供をはじめ、農業・商業・サービス業など、地域産業への波及効果が大きい。いま北海道で起きている新しいワイン造りによる産業やワイン・クラスタの創成は、北海道の飲食文化の深化、