

「寒造り」が主流の日本酒は、厳冬期が仕込み真っ最中となる。私は今年も2〜3月に、愛媛県東温市の島田酒造で、愛媛大学酒「媛の酒」の仕込み、搾り、ビン詰め作業を学生と手伝った。仕込タンク内の醪の品温は、20〜30日の発酵期間中、5〜15℃ほどに保つ必要がある。このため、北海道の蔵では湯たんぽ（懐かしい響きですね）のような「抱き樽」などで暖め、本州の蔵ではタンクの周りに冷水パイプを通す「ジャケット」などで冷やすことになる。部屋の温度管理を考えてもわかるように、仕込タンクの温度調節は暖めるよりも冷やす方が難しい。

いま2014年度の成人1人当り日本酒消費量の上位都道府県をみると、新潟（123ℓ）、秋田、石川、福島、山形、富山、長野、福井、鳥根、鳥取の順であり、日本酒は日本海側諸県で消費が多い。北海道は、同消費量（50ℓ）が全国平均（53ℓ）を下回り、都道府県順位では30位と、日本酒消費が多い方ではない。日本酒の酒質に関しては、岡山、広島、愛媛、大分など瀬戸内諸県が甘く、北海道は高知、富山、新潟などとともに辛口。県として知られてきた。道内酒といえ、糖分が少ない辛口、酸味やアミノ酸も少なくスッキリなど、飲み飽きしない辛口タイプのソフトな味が一般的イメージであった。ただし、全国的に酒質の地域差が減少するなか、近年の国税庁による酒質分析結果をみると、道内酒の甘辛度や濃淡度の数値は全国平均値に近く、もはや辛口酒とは言えない現状にある。さらに、淡麗ではなく、

しっかりした濃潤な酒味をもつ酒が増え、道内酒の味は変化している。

適米（酒米）の開発と使用率の拡大である。旧北海道農業試験場により1998年に道産初の酒米「初雫」、以後2000年に「吟風」、2006年に「彗星」、2012年に「きたしずく」が開発された。道内蔵元の道産酒米使用率は、2000年の16%から2014年には55%へと高まり、特に小樽の田中酒造や栗山の小林酒造の道産米使用率は100%である。道外でも道産酒米の評判は高まり、現在少なくとも道外15の蔵元が道産酒米100%の酒を商品化し、

2014年の道産酒の道外販売比率は34%に拡大した。西日本などでは、温暖化による米の栽培環境や日本酒の醸造環境の悪化が現実化しつつある。低い気温、美味しく豊富な水、良質の酒米、雪は空気中の細菌を減少させ外気を清澄にするなど、北海道は日本酒造りにとっても適地である。かつては「猫跨ぎ」とまで酷評された道産一般米は、現在では道民も好んで食し、「ゆめぴりか」、「ななつほし」などの道産米消費率は約9割に達する。道産米や道産酒の評価が内外で高まり、2009年には北海道酒造組合とホクレンが道内酒の消費拡大運動「酒チェン」を始動させたが、北海道では依然として道外酒信仰が強く、道民の日本酒消費における道内酒シェアは約2割と極めて低い。地元原料で造られる道内酒の旨さを再認識してもっと愛飲し、小売店や飲食店では道内酒を多く取扱うなど、道民皆で「酒チェン」運動を盛り上げて欲しい。

地理学・オムニバスエッセー

北海道の酒風土⑤

—日本酒その2—



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、愛媛大学社会共創学部教授・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。

道内酒に酒質の変化をもたらした要因の一つは、酒造りに適した道産「酒造好

酒米の道外販売比率は34%に拡大した。西日本などでは、温暖化

民皆で「酒チェン」運動を盛り上げて欲しい。