

気温が22℃を超えるとビールはより旨くなるらしい。日最高气温22℃を結ぶ「ビール前線」の平年来日は、松山が5月1日、東京が5月5日、札幌が6月20日である。実際、ビアガーデンの営業開始日は、松山ではGW連休明け、札幌ではアカシアの花が盛りとなる6月中旬からが多い。北海道の清涼で乾燥した気候はビールの爽快感に似合うので、「北海道で飲むビールはおいしい」は日本の常識といつてよい。道民のビール好きは、都市別1世帯当り年間ビール支出額(平成25〜27年平均)において、札幌市が15,662円と全国第1位であることから明らかである。

と略記)札幌工場第1製造所に引き継がれたので、今年にはサ社140周年に当たる。同製造所跡地は平成5年に複合施設「サッポロフアクトリー」として再開発され、赤煉瓦の煙突など残存する建物では「札幌開拓使麦酒醸造所」が現在でも小規模仕込みビールを造っている。今年サ社は140周年事業として、年間60万人が入場するサッポロビール園などの「サッポロガーデンパーク」(北7条東9丁目)を大規模改修した。特に明治22年建造の旧製麦工場に由来する歴史的建造物「サッポロビール博物館」は、展示内容が一新され、プレミアムツアーが登場するなど、4月21日に新装オープンとなった。

地理学・オムニバスエッセー

北海道の酒風土⑥ —ビール—



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。

プが発見され、明治10年には札幌官園で本格栽培された。サ社は現在でも上富良

に緩和され、小規模ビール醸造所が全国に誕生し、地ビールブームと呼ばれ

り応援したい。

ビール原料のホップの栽培起点も北海道にある。明治5年に岩内町で野生ホッ

野町の「バイオ研究開発部原料研究センター」でホップの育成開発を行っていた。あまり知られていないことだが、サ社は世界のビール会社で唯一、自社開発のホップ(「リトルスター」、「フラノスペシャル」など)を自社製品に使用している。私以上の年齢であれば、「ミューンヘン・サッポロ・ミルウォォーキー」、「男は黙ってサッポロビール」のTVコマーシャルは懐かしいであろう。

た。その第1号は北見市の「オホーツクビール」である。近年地ビールは、クラフトビールと別称されるようになり、昨年滝川市で10年振りに復活、大手メーカーも参入するなど、再び注目されている。以上のように、日本のビール産業は北海道を主たる舞台に展開してきたのである。

私の連載も最終回となった。これまで述べてきたように、北海道は、酒類の製造適地であり、肴が美味しく、酒を飲む最適風土にある。北海道の食材、料理、酒の組み合わせは無限にある。新たな発想や提案に基づく飲食文化の豊饒化によって、道民が愉しみ、食材を担う農業や水産業、レストランなどの飲食業や観光産業が活性化し、北海道が元気になることを、今後も四国の地から見守