



# 米どころ・酒どころ北海道

北海道農政部生産振興局農産振興課こめ係

## はじめに

北海道の日本酒造りは、江戸時代に始まり、明治時代に本格化したといわれていますが、原料となる米については、長い間、主に府県産の米が使われていました。

これは、寒冷地である北海道の稲作は冷害により生産や品質が不安定で、高タンパク米になりやすかったことが原因といわれていますが、「ななつぼし」や「ゆめぴりか」など主食用米の道内外での評価の高まりとともに、今では酒米についても、道内外の酒蔵で評価される品種が育成されるまでになりました。

また、全国的に酒蔵数はビールやワインなど消費者ニーズの多様化などを背景に減少していますが、道内では近年新たな酒蔵が相次いで開設され、全国的に他に類を見ない活発な動きがみられています。

日本酒は、郷土料理など豊かな食文化や観光振興にも重要な役割を果たしており、日本酒の振興は、地域の活性化や北海道の「米どころ」としての地位をさらに高めることにつながると考えています。

## 酒米について

酒造りに主に使用されるのが「酒米」で、食用米とは異なる性質が求められ、主な特徴は次のとおりです。

- ① 米の中心に「心白」があること。

（白く不透明な心白があると、麹菌が中心まで入りやすくなります。）

- ② タンパク質・脂質が少ないこと。

（これらは醸造の過程で雑味を生み出す原因とされます。）

- ③ 大粒であること。

（日本酒を造る際、米の外側を削る精米を行うため、大きくて丈夫な米であることが必要です。この精米歩合により日本酒の味わいに変化します。例えば吟醸酒は精米歩合60%以下（40%以上削る）の白米が基準となります。）

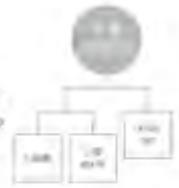
他に、吸水性の良さや内側の柔らかさなどが求められます。

日本で最も多く作られている品種は「酒米の王様」

道産酒米での酒造りが広がるきっかけ  
**吟風(ぎんぷう)**



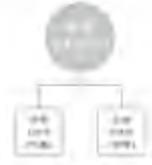
1998年に初めて酒米として北海道で登場した「初雫」の後継米として開発されたのが「吟風」で、現在は道産酒米の作付面積の約63%を占めています。芳醇で米の本来の味わいを堪能できる日本酒に仕上がります。吟風は厚みのあるしっかりとしたコクのあるタイプが多いので、発酵食品やチーズ類、味噌料理、タレ味の焼き鳥、ジンギスカンによく合います。



固めに溶けて淡麗な味わいの酒が醸される  
**彗星(すいせい)**



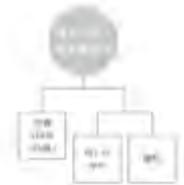
冷涼な地域の北海道で、耐冷性の強い酒米開発を目的として2006年に生まれたのが「彗星」で、道産酒米の作付面積の約23%を占めています。仕上がりは淡麗になり、淡麗辛口の人気が高い北海道で、酒民にも馴染みやすい味わいです。彗星であられたお酒は、軽快ですっきりと飲みやすいのが特徴。シンプルでさっぱりとした料理と相性がよく、前菜のサラダや冷奴などがぴったりです。



大粒で耐冷性が強く安定した生産が可能  
**きたしずく**



道産酒米最大の米粒サイズの「きたしずく」は、吟風よりも耐冷性が強く、冷涼な北海道の気候にあった酒米です。交配品種に酒米の豊島錦「山田錦」の祖父にあたる「雄町」が採用され、道産酒米の作付面積の約14%を占めています。きたしずくの味わいは軽快でありながらも山田錦に似たコクとやさしい渋みを持った、幅広い料理とのマッチングができるオールラウンドプレイヤーです。



ともいわれる「山田錦」であり、昭和11年に兵庫県で誕生し、現在では全国各地で作付されています。

ただ、冷涼な気候である北海道は「山田錦」の栽培に適していません。そのため北海道の気候に合った品種開発が続けられており、これまで「吟風」、「彗星」、「きたしずく」といった、他府県とは異なる品種が育成、栽培されています。

これら3品種の道産酒米は、平成12年に初めて「吟風」が酒米として優良品種に認定されるなど、比較的新しい品種が多いものの、道産酒米を使用した日本酒が、全国新酒鑑評会で、ほぼ毎年金賞を受賞するなど高い評価を受けています。道内酒蔵での使用割合も年々上昇し、直近の令和2酒造年度（令和2年7月～

令和3年6月）では85.5%と、過去最高を記録しました。

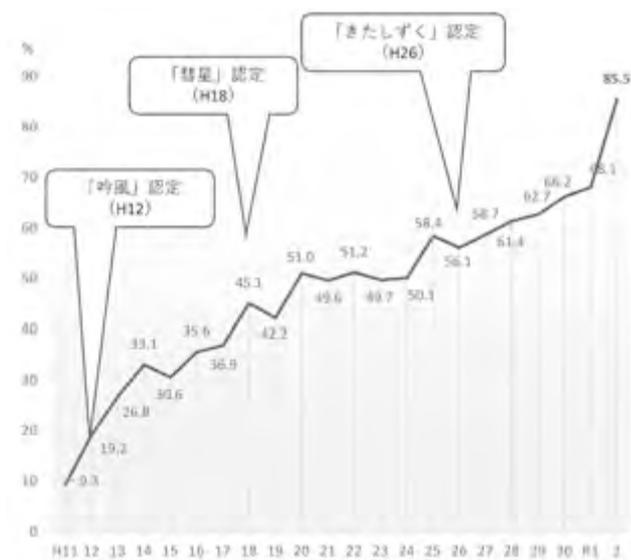
このように、道産酒米への評価は年々高まっていますが、今後さらに道産酒米の需要を拡大していくためには、既存の3品種以上に醸造適性に優れた品種の開発が必要であると考えており、道では、北海道立総合研究機構農業研究本部や北海道酒造組合と連携しながら新たな品種の開発にも取り組んでいます。

**道産日本酒を取り巻く環境について**

道産日本酒の出荷量は、アルコール飲料全体の消費の落ち込みなどに伴い、この10年間では、平成25年度の5,764キロリットルをピークに減少傾向にあります。特に、令和2年度は、新型コロナウイルス感染症の影響によるインバウンドをはじめとした観光客の土産物需要や飲食店での利用の落ち込みに伴い大きく減少し、令和3年度も若干回復したものの、平成25年度と比較して、41%減の3,407キロリットルとなっています。

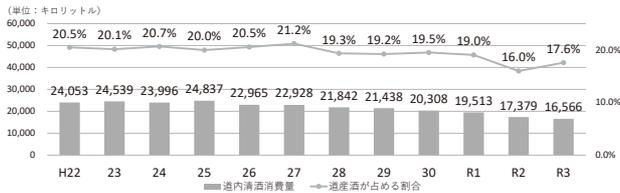
一方、令和4年3月以降、まん延防止等重点措置の終了などに伴い、道産日本酒の出荷量は対前年同月比で増加傾向にあり、9月の出荷量は対前年同月比151%、10月の出荷量は対前年同月比100%、11月の出荷量は対前年同月比100%、コロナ禍前の令和元年との比較では、それぞれ92%、90%、94%と従来の水準まで回復しつつある状況です。

また、道内の日本酒消費量に占める道産酒の割合は18%程度にとどまっています。



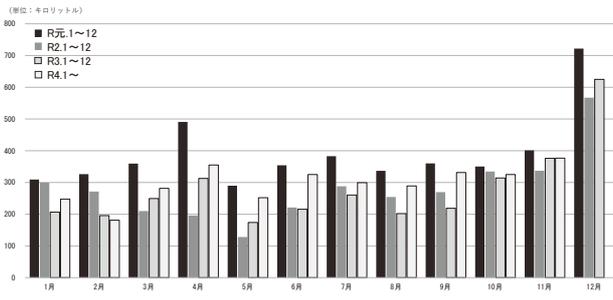
資料：北海道酒造組合調べ。年は酒造年度。  
※道内で育成された酒米の使用割合。

図表1 道内酒蔵における道産酒米使用割合の推移



区分	H22	23	24	25	26	27	28	29	30	R1	R2	R3
道産酒出荷量	5,719	5,679	5,683	5,764	5,549	5,639	4,946	4,792	4,541	4,232	3,101	3,407
道内出荷量	4,927	4,941	4,956	4,960	4,716	4,858	4,226	4,119	3,962	3,715	2,778	2,911
道外出荷量	792	738	727	804	833	781	720	673	579	517	323	496
道内日本酒消費量	24,053	24,539	23,996	24,837	22,965	22,928	21,842	21,438	20,308	19,513	17,379	16,566

図表2 道内における清酒消費量に占める道産酒の割合



資料：北海道酒造組合調べ。注：出荷量は輸出数量を含み、戻入れ数量控除後。

図表3 北海道の月別清酒出荷量（R元.1～R4.11）

### 「一北海道米でつくるー日本酒アワード2022」について

令和4年9月、道産日本酒・酒米の魅力の発信による認知度向上、コロナ禍で落ち込んでいる需要の喚起を目的として、「一般消費者目線」をコンセプトとした「一北海道米でつくるー日本酒アワード2022」を昨年度に引き続き開催しました。

今回のアワードは、米本来の旨みやコクを感じていただくため、テーマを「米を愉しむ」として、出品酒

を米・米麴・水だけが原材料の純米酒に絞りました。また、若年層・女性層の枠を設け、より幅広い層からの参加を促し、日頃から日本酒を愛する「呑兵衛」や、日本酒に接する機会の少な



受賞酒ポスター

い「初心者」の方々を中心に、専門家である利き酒師や酒販店主、卸売業者やバイヤーの方々などを含め、総勢590名の方々に、北海道米でつくられた20銘柄の日本酒を、銘柄の分からないブラインドの状態ですべて試飲・審査いただきました。審査の結果、グランプリのほか、呑兵衛部門賞、初心者部門賞、専門家・流通部門賞、審査委員長賞、若者賞、女性賞の計7銘柄を表彰しました。



審査会の様子



表彰式の様子

参加した方々からは「お酒は普段飲まないのでも興味がありました。お酒がこんなにも個性豊かなものだとは驚きでした。参加して本当によかったです」、「北海道米の品質も良くなり、お酒の全般的な味や香りにおいてレベルも高くなった印象です」、「北海道米のポテンシャルを感じました。素材の良さを今後も活かして、北海道ブランドとして今後も確立してもらいたいです」といった声をいただきました。公式サイトでは出品酒などの情報を掲載しているほか、審査会や表彰式の様子は多くのメディアに取り上げていただき、道産日本酒・道産酒米の魅力を広く発信することができたと考えています。

アワード公式  
サイトQRコード



### 道としての取組（米どころ・酒どころ振興事業）

○ 道では、令和2年度から新たに事業を立ち上げ、道産酒米・日本酒のブランド力向上や需要喚起に向け、酒米の品種開発の加速化や栽培技術指導の強化、販売拡大に向けた取組などを、総合的に推進している。

【目標】 北海道食の輸出拡大戦略＜第3期＞ 道産農畜産物・農産加工品輸出額：P5 125億円

#### 《現状・課題》

- 道内の酒蔵が使用する酒米に占める道産の割合は上昇傾向（09年：41.1%、15年にあり、道産酒米の消費量は、道内外ともに急増。
- 道内外での需要の増加などにより、道内の酒米作付面積は増加（05～12年：42～48千ha）。
- 道産からは、醸造適性の高い新品種の開発など、安定した品質の酒米の供給が強く求められている。
- 道内14の酒蔵では、吟醸酒・純米酒などの特定銘柄の割合を増加（03～07年：42～50%）させるなど特徴ある酒造りを実施。
- 一方、道内で消費される日本酒に占める道産酒の割合は7割程度と低く推移。
- 02年以降、2酒蔵、1製造場が閉鎖されており、こうした動きを踏まえながら、道産酒米・道産日本酒のブランド力向上や販路拡大に取り組むことが必要。
- 全国平均に増加している輸出（05～15年度：1～2.241億円）に比べても、北海道（02～22年度）の全国シェアは0.9%にとどまっており、道産日本酒の販売拡大を図るため、ブランド力の強化・認知度の向上が必要。

#### 《事業内容》

★ 道産酒米の生産振興 ★

I 品種開発の加速化（委託）

- 酒造好適米の特性分析および中規模醸造試験による醸造適性の早期評価

II 高品質な酒米の安定生産

- 酒米栽培技術指導、生産技術研修会の開催
- 指導者向け研修会（農協等）
- マニュアル等を活用した現地指導（意見交換）
- 現地講習会、交流会（道産島、春月など）
- 酒蔵の道産酒米に対する評価の把握
- 日本酒関係者による情報共有・取組の連携

III 道産日本酒のブランド確立（道産道産酒蔵会と連携）

- 期待される（01）中規模醸造試験の活用
- 事例調査、産地等の調査（再掲）
- 道内酒蔵の技術向上
- 酒造り技術の習得

IV 道産酒米を使った日本酒の販売拡大（委託）

- 若手蔵やオンライン（イベント）等でのターゲットとした道産酒造り
- 他、日本酒のプロモーション

★ 道産日本酒のブランド力強化 ★

#### 《目指す姿》

醸造適性に優れた新品種の開発  
+  
高品質な酒米の安定化生産技術の向上  
↓  
道産酒米の需要拡大・生産拡大  
↓  
水稲作付面積の維持・拡大

日本一の米どころ  
世界を酔わす酒どころ

北海道らしい日本酒のブランド力強化  
↓  
道産日本酒の認知度向上  
↓  
道産日本酒の道内外での販売拡大  
↓  
輸出拡大



バックンテ QRコード

### 北海道の取組について

道では、依然として厳しい消費の状況を踏まえ、道産酒米の生産振興や道産日本酒のブランド力強化のため、令和2年度から実施する「米どころ・酒どころ振興事業」において、醸造適性に優れた品種開発の加速化や高品質な酒米の安定化生産技術の向上、道産日本酒の道内外での販売拡大などに取り組んでおり、これらの取組が一層効果的なものとなるよう、酒米生産者や酒蔵、流通関係者等で構成する「北海道日本酒懇談会」を定期的に開催し、議論を重ねています。

さらに、北海道のおいしい地酒を楽しんでいただくため、「バックンテ（ローマ神話の酒神バカスの巫女の意）」という情報誌を制作しホームページで公開しており、道内の酒蔵や地酒の紹介の他、日本酒の豆知識なども掲載しています。

### おわりに

北海道の日本酒は、コロナ禍での消費低迷などの影響もありますが、前述のアワード一般審査員のアンケートから道民の皆様の道産日本酒に対する関心の高さを感じることができました。

また、北海道は全国で唯一、酒蔵が増加しており、

現在14酒蔵16製造場において様々な特徴を持った日本酒が造られ、道内・国内への出荷はもとより、輸出の増加など、道産日本酒の生産は活発化しています。

こうした状況をさらに加速化させるためには、様々な機会を活用し、道産日本酒・酒米の魅力を道内外の皆様へ広く伝えていくことが必要と考えています。

今後も関係の皆様と連携しながら、新たな酒米の品種開発や生産技術の向上を図るための研修会の開催、道内における道産日本酒の認知度の向上やプロモーション動画による道外酒蔵への道産酒米のPRなど、高品質で安定的な酒米の生産から日本酒の需要拡大に至る一連の取組を展開し、道産酒米と道産日本酒のさらなる振興に取り組み、北海道が「日本一の米どころ・酒どころ」となることを目指していきます。



道内酒蔵マップ