



「農家さんとは一蓮托生。酒造りも循環型農業の一環として捉えています」と話す水口さん。

右から、類さんもぬる燗で愛飲している「二世古 純米酒」、食中酒向きの「二世古 純米大吟醸」、人気の生酒「二世古 特別純米酒」。



## 二世古酒造

酒造工程の見学は不可ながら、試飲や商品の購入が可能。ここでしか手に入らない蔵元限定酒なども多数。保冷のマイバッグ持参で訪れたい。

倶知安町旭47  
TEL.0136-22-1040  
9:00～17:00  
不定休  
JR「倶知安」駅より徒歩10分

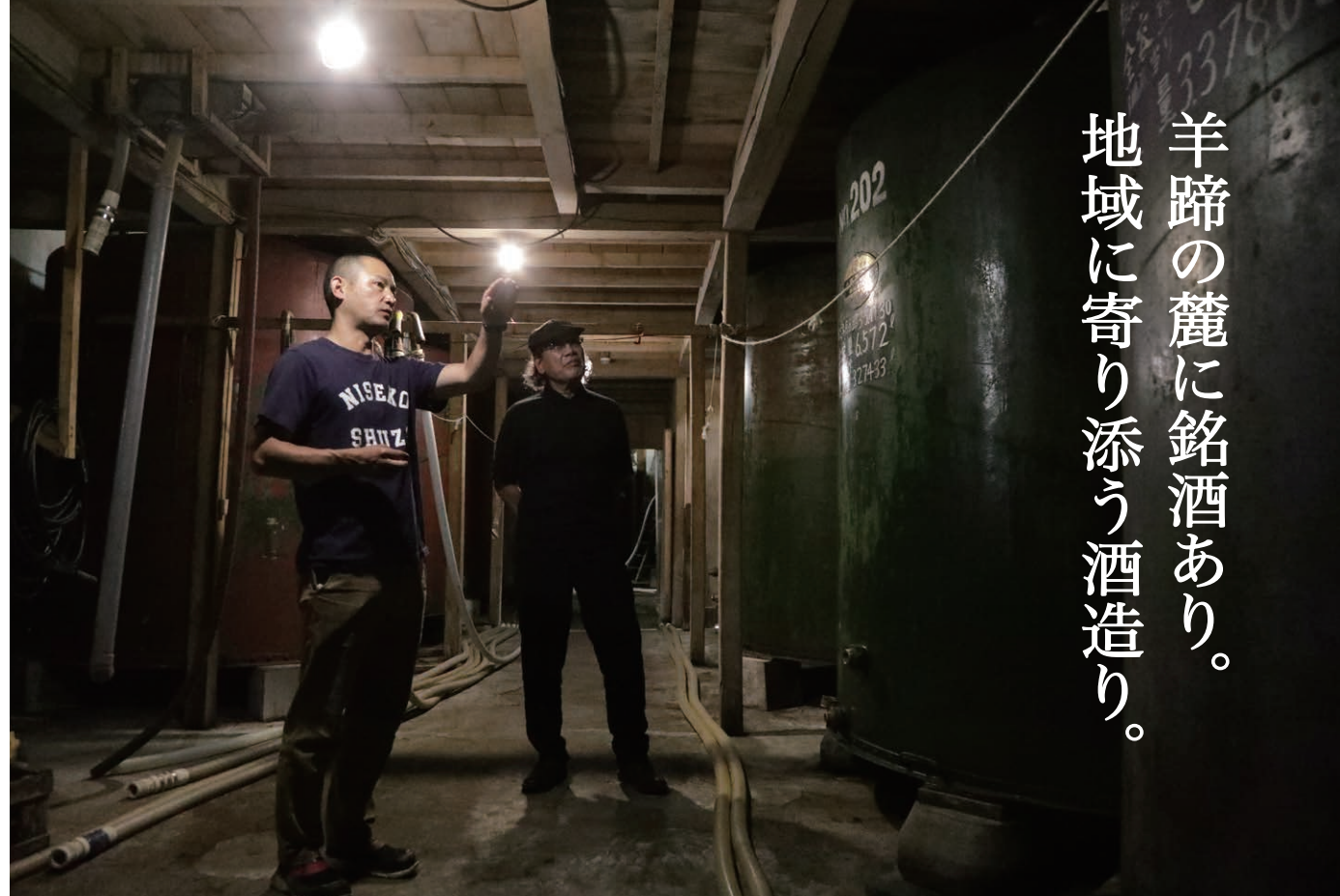


さて、場所を移してお楽しみめの試飲へ。用意してくれたのは、いずれも北海道産の酒造好適米を用い、ニセコワイス山系の雪清水と羊蹄山の噴き出し湧水で醸造し、杜氏が自信を持って造り上げた銘酒だ。

地元の酒造好適米・彗星を使った「二世古 特別純米酒」、低温長期発酵で仕上げた「二世古 純米大吟醸」、期待の品種・きたしずくを使用した「二世古 純米酒」、仕込み水の一部に古酒を用いた貴醸酒「旨くち原酒二世古」、吟風を新政6号酵母で醸した「二世古 特別純米辛口」と自慢の旨酒が続々登場。酒談義を弾ませながら、類さんは味わっていく。

もう一つ紹介したいエピソードが、北海道倶知安農業高校との共同企画。同校の水田で作付けした彗星で酒造りまで体験してもらうというプロジェクトで、誕生した「純米吟醸原酒<sup>なまぐら</sup>」は、生徒たちが20歳を迎えた際に進呈されるそう。

「酒づくりは循環型農業」と水口さんが語る通り、地域と寄り添う酒蔵らしい、素敵な取り組みだ。



蔵元杜氏の水口さんが蔵を案内してくれた。昭和38年(1963)に造船所で製造したホーロータンクは、1基の容量が約6,500ℓ。

大正5年(1916)創業の『二世古酒造』は、羊蹄山を望む絶好の環境の下、100年余りにわたって酒造りを続けてきた倶知安町の酒蔵。類さんは取材や撮影で幾度となく訪れていて、自宅でも愛飲しているとのこと。飲食店関係者の間でも近年さらに評価を高めている蔵元だ。類さんと蔵元杜氏の水口さんはもちろん旧知の間柄。今回は8月下旬の真夏の訪蔵となったが、まずは無事の再会を祝した上で、改めて蔵の内部を見学させてもらうことに。

「秋から春にかけての三季醸造なので、今時期は比較적인んびりしています」と水口さん。年季の入った建物が老舗の歴史を感じさせてくれる。手狭になるたびに建て増してきたという細長いウナギの寝床のような蔵は、夏でも涼しくらいだ。仕込み時期の冬場、外が氷点下になっても、雪が三角屋根の建物に覆い被さることで「かまくら」状態となり、室温が下がりにすぎることなく低温発酵ができるのだという。まさに自然の力を利用した酒造りだ。



蔵の中は真夏でもひんやり。建物は豪雪地帯ならではの利点を生かした構造で、低温発酵に適している。



# 森と大地の恵みを宿す 積丹発のクラフトジン。

北海道の西部にある積丹半島は、冬になると日本海からの厳しい風雪にさらされる。しかし、一転して遅めの春を迎えれば、多種多様な植物が一斉に芽吹き、積丹岳から海岸線の険しい断崖まで、野山はあふれんばかりの生命に満たされる。

そんな積丹の地で、令和2年(2020)にクラフトジン「火の帆 KIBOU」をファーストリリースしたのが、ジン専門の蒸溜所を有する『積丹スピリット』。ジンの製造・販売を通じて、積丹町の地域活性化と豊かな自然環境の持続を図るプロジェクトは各界から注目を浴びている。蒸溜所を訪ねた類さんを、代表の岩井宏文さんが笑顔で迎えてくれた。陽光が差し込む明るい室内には、植物のエッセンスを封じ込めたスピリッツや乾燥サンプルが種類ごとに整然

と並び、さながらラボのよう。「ちょうどセカンドブレン드의作業が始まったところですよ。ぜひご覧になってください」と岩井さん。  
ピカピカに磨かれた銅製の蒸溜器には、すでに火が入っている。



蒸溜所の窓から積丹岳を望む。手前のポタニカル農場では約100種の植物を栽培。

代表の岩井さんと。植物ごとに単一のスピリッツを作り、ミックスしてジンベースにブレンドすることで、複雑な風味を生み出していく。



ジンはハーブやスパイスで風味付けした蒸溜酒。近年は国内外でクラフトジンの発売が相次ぎ、それぞれに個性を競い合っている。

「ジンはポタニカル(植物)の世界。専門家に協力を仰いで、積丹を中心に道内の植物を150種ほどサンプリングし、試験蒸溜を繰り返して候補を絞り込みました」

積丹ならではの風味を求めて、たどり着いたキーフレーバーは、深いオレンジ香が特徴のアカエゾマツの新芽。「火の帆 KIBOU」を試飲した類さんいわく、「柑橘系の上品な香りと強いうま味に加え、最後に立ち上がる苦味もいいですね。積丹の自然が目に見え、元気になるお酒です」。

苦味の正体はエゾヤマモモ。その他にも数十種の植物のエッセンスが複雑に配合されている。蒸溜所の外には、牧草地を改良したポタニカル農場も所有。積丹岳を望む絶好のロケーションの中、火の力で森と大地の恵みを宿すジンが、「火の酒」とも称される理由が垣間見えた。



約150種の植物の中から30種程度まで絞り込み、単一のスピリッツを蒸溜。風味付けの要だ。

ポタニカルを乾燥させたサンプル。



ファーストリリースはたちまち完売した「火の帆 KIBOU」。常温のまま味わうと「積丹の針葉樹林散歩」が楽しめる。



ドイツのアーノルド・ホルスタイン社製という最新鋭の蒸溜器は容量最大500ℓ。この他小型の蒸溜器も所有している。ロンドンドライジンの製法をベースに、オリジナルの味を追求中。

## 積丹スピリット

厳しく長い冬と共生する植物の生命力をジンに注ぎ込む「積丹ブルー蒸溜所」は、積丹半島の先端近くに位置する。最新情報や購入方法はウェブサイトで確認を。

積丹町野塚町ウエント229-1  
JR「余市」駅より車で45分  
※見学不可





# 栽培から醸造まで 「亀の歩み」で 理想のワインへ。



真夏のブドウ畑は爽快そのもの。  
鈴木さんとワイン談義に花を咲かせつつ、まずは乾杯。

「類さん、僕のワインを飲んだことありますか？」

そう聞かれた類さんは、ニヤリと笑みを浮かべると「それがあるんですよ。札幌のバルで、機会があつて一度いただいているんです」。

さすが、類さん！

当主の名を冠した『ドメーヌアツシスズキ』は、平成27年（2015）に開業した余市町登地区の小さな醸造所だ。鈴木淳之さんと友恵さんの夫婦二人で、ブドウの栽培からワインの醸造までを一手に手掛けている。

標高60〜80m、水はけのよいなどらかな東斜面に広がる約5・6haの畑は、日当たりや風の通りも良好。ツヴァイゲルトやケルナー、ミュラー・トゥルガウ、ピノ・ノワールといった品種を、化学合成農薬を使用せずに栽培している。そうして手をかけ愛情をかけて育んだブドウを用い、手作業にこだわって自家醸造に励む。生産本数が限られているこれらのワインは、リリースする度に即完売。冒頭のやり取りの背景には、こんな裏事情があつたわけだ。

余市町でワイン用ブドウの本格的な栽培が始まったのは、昭和59年（1984）のこと。北海道内では

比較的温暖な気候と恵まれた土壌を生かして、作付面積や収穫量を伸ばしてきた。さらに、ワイン特区の認定やワインツーリズムの推進といった行政の後押しも受けて、隣の仁木町も含むこの一帯は、今や日本有数のワイン産地として知られる。「以前の持ち主から畑を受け継いだ時はドイツ系の品種が中心でしたが、少しずつシャルドネなどに植え

替えて、畑を更新しています」

ワイン産地として華やかな脚光を浴びる余市・仁木エリアだが、「今日お飲みいただいた白ワイン『アッチ・ブラン』のラベルには、亀のイラストが描かれています。僕としてはこの亀のように、ゆつくりと自分のペースでワイン造りと向き合っていきたいな、と思っているんですよ」。

さて、8月下旬の爽やかな空の下、とつておきのワインをいただいた類さん。「繊細な深みがあつて個性的。やつぱりおいしいんだよねあ」。



右の赤ワインは「トモ・ルージュ」、白は「アッチ・ブラン」。いずれも2018年物で完売となっている。



育成状況をチェックしながら、育ち過ぎた枝や葉を取り払う「摘芯」の作業中。基本は夫婦二人で作業に当たる。



西向きの傾斜地にブドウ棚が並ぶ様子は牧歌的。鈴木さんご夫婦と類さんの記念ショット。

ドメーヌ アツシ スズキ  
Domaine Atsushi Suzuki

家族経営のため、ワイナリーや農場の見学対応は不可。ワインの直売も行っておらず、購入は全国の契約酒販店から。リリース情報はウェブサイトで確認を。

余市町登町1731  
※見学不可  
JR「余市」駅より車で10分



# 美酒に酔い、 大地で遊ぶ 富良野・美瑛

ビールもワインも旬の味覚も、  
地産地消がやっぱりうまい。  
夏真っ盛りの富良野・美瑛を訪ねた類さん。  
地元の人たちと語って遊んで、大いに飲んだ。



ホップは多年草なので、毎年新しい芽が出る。この畑は2年目で、3年目から収量もさらに安定する見込み。

## 上富良野産のホップで 醸す究極の地ビールを。



これがホップの毬花。通常は収穫後によく乾燥させて、原料化する。



そのままでは香りはしないが、ホップを手で揉み込むと、芳香が一気に立ち上る。「これは完全にビールだよ」と類さん。



このタイプのドイツ製の摘果機は日本に1台しかない年代物。「1年に2週間しか稼働しませんが、必要不可欠なんです」と稲葉さん。



稲葉さんが手塩にかけて育てたホップは『忽布古丹醸造』の堤野貴之さん(写真右)の手へ。

ホップはアサ科のつる性多年草。毬花と呼ばれる果実の部分がビールの個性を形成する決め手となる。生のままだと日持ちしないため、収穫後はすぐに乾燥させなければならぬ。専用のトラクターでつるごと巻き取り、隣接する施設内にある摘果機と呼ばれる機械で毬花をより分けた後、乾燥機にかけていく。

稲葉さんが思い描いたのは、北海道の醸造家とタッグを組み、地場産ホップを100%使った究極のクラフトビールを誕生させようという構想。それに呼応したのが、『忽布古丹醸造』の代表でブルワリーの堤野貴之さんだ。「道産ホップを使ってビールを造れるなんて思ってもみなかった。稲葉さんのホップで理想のビール造りを追求しています」と笑った。

酒は大地から生まれる。農作物と水を主な原料とする酒造りに対して、地に根を張って土と歩む農家と、季節と寄り添って酒を醸す酒造家は隣り合わせの存在だ。

北海道内で唯一、上富良野町でビールの香りと苦味を左右するホップを大規模商用栽培しているホップ専業農家の稲葉彰さん。以前はサッポロビールの研究所で育種や品種改良に携わってきた専門家で、7年前に研究者から生産者に転身したという経歴の持ち主だ。大手ビール会社との契約栽培が主だが、新しい試みとして、生産者である稲葉さんと独立系の醸造家が手を携え、究極の地ビール造りに挑戦していると聞き、類さんは収穫直前のホップ畑を訪ねた。

「高さが5.5mもあるの？ブドウと違って、上に上に伸ばしていくんだねえ。これは壮観」と伸びたつるを仰ぎ見る。「ヨーロッパではつるを7m以上の高さに伸ばすケースもあるとか。風が吹くと支柱が折れないか、やっぱり心配ですね」と稲葉さん。





「IPAはアルコール度数が高いから気を付けなきゃダメなんだよ」と言いつつ、タンクの前でこの表情。

## ホップコタン 忽布古丹醸造

平成29年(2017)1月設立、翌年7月に操業開始。開設に当たり、クラウドファンディングで多くの支援を集めた。銘柄情報は公式ウェブサイトで確認を。

上富良野町西8線北33 ※見学不可  
TEL.0167-45-0012 JR「美馬牛」駅より車で5分



堤野さんの下に集った若手ブルワー&スタッフ。



左から道産カシスのサワーエール、黒のセッションブラックIPA、IPA。

ワインの古樽でサワーエールをエイジング中。



の地に来ました。上富良野から全国に向けて、忽布古丹のビールのおいしさを発信していきたいですね」

堤野さんが今年試したチャレンジの一つが、収穫から24時間以内の生のホップを用いたハーベストブルー（収穫仕込み）。畑の近くだからこそ、可能になった挑戦だ。

さて、「酒場放浪記」のロケで訪れたフランスで飲んだビールにいたく感銘を受けたという類さん。「ワインを訪ねて行つたのに、合間に飲んだビールがとんでもなくうまかったの。オーク樽で寝かせたビールなんかもあつて、これが絶品だねえ。」

そんな類さんの話に応じて、堤野さんが試飲させてくれたのが、道産カシスのサワーエール。「ふらのワインさんの払い下げの木樽で、乳酸発酵させたサワーエールをバレルエイジしています。まだほんの1樽だけです。今後は木樽熟成シリーズもリリースしていく予定です。」

トークもかみ合ったところで、ほろ酔いの類さんから一言。「ビール好きなら、絶対ハマるよ、この味は。」



モルトと温水を入れて糖化する、仕込み用の設備「マッシュケトル」をのぞき込む類さん。甘い香りが漂う。

## ファン待望の一杯を 上富良野から全国へ。

「今、ビールは新たな黎明期にあります。クラフトビールの可能性はますます広がっている。これからさらに活性化していきますよ」

類さんがそう解説してくれた通り、街角のビアバーや小型の醸造所を併設するブルーパブが増えたことで、個性的なクラフトビールが気軽に味わえるようになった。飲み手にとってはうれしい限り。「とりあえずビール」の段階からは卒業し、多彩な風味や味わいを飲み比べ、違いを楽しむ文化が育ってきているとも言えるだろう。至高のクラフトビールで知られる



発酵が終わり、熟成中のタンクから直接注がれる琥珀色の一杯。ホップのアロマが芳しいIPA（インディア・ペールエール）だ。

江別市の「ノースアイランドビール」の創業者の1人で、ヘッドブルワーであつた堤野貴之さんの『忽布古丹醸造』は、深山峠にある。醸造所内には1500ℓのタンクが8本並び、平成30年(2018)8月のファーストリリース以来、ハイベースで新しい味のビールを発表している。名ブルワーが新天地でどんなビールを生み出すのか。全国のクラフトビール愛好家が期待を寄せている。

「きつかけは稲葉さんとの出会い。『地のホップで醸す』というブルワーにとつてのこの上ない幸せを求めてこ



明治34年（1901）に入植し、上富良野町で農業を生業としてきた多田農園。3代目の多田繁夫さんは平成19年（2007）からワイン用ブドウの栽培に取り組み、平成22年（2010）に初のオリジナルワインを発売。以来、着実に作付面積とワインの出荷量を伸ばし、平成28年（2016）には待望の醸造設備を備えた『多田ワイナリー』を開設した。北海道で33番目のワイナリーだ。

先々代が開墾し、先代から3代目へと受け継がれてきた農地で新たにブドウ栽培を始めるに当たり、多田さんはまず、土壌の掘削検査を実施したという。『深さ15mの地層サンプルを採取したところ、ミネラルが豊富な火山灰や石、砂の層、その下に泥炭層がありました。そして驚いたのは幾重にもわたって、地下プールのような水の層が広がっていたこと。先祖は作物を育てるのに苦労したと思いますが、扇状地なので水はけもよく、偶然にもブドウ栽培に適した土地だという特徴があつたんですね。』

もう一つの特徴は、野生酵母によるワイン造り。ブドウの果皮に付着した酵母と空気中の酵母がブドウの糖と反応してアルコール発酵を起こす仕組みで、『リスクの高い醸造法ではありますが、テロワールが感じられる強い個性のワインに仕上がるので、こだわっています。』この野生酵母ワインは専門家の間でも出来栄えが高く評価されている。

『ブドウ畑を見れば、ワインの出来が分かるもの。だつて畑を見ただけで、いかにもおいしいそうでしょ』と笑みをこぼす類さんに、多田さんが特別に用意してくれたのが、2014年物の既に完売しているという垂涎もののシャルドネ。畑にグラスを持ち出して、乾杯としゃれこんだ。

富良野岳や十勝岳の良質な伏流水が流れ込む恵まれた根圏環境と代々積み重ねてきた篤農家の知恵、そして3代目の熱意が多田ワインの品質を支える源だ。

「将来はここでブドウを栽培してワインを造りなさい、というおじいさんからのメッセージを感じるね」

## 富良野盆地の 地下水脈が育む 3代続く農家のワイン。



上／2014年物のシャルドネを畑に持ち込んで一杯。「何というぜいたく!」と類さん。  
中／ワインショップも併設。  
下／ワインのエチケツも素敵なデザインだ。

### 多田ワイナリー

平成19年（2007）に700本のブドウ苗木を植えるところからワイン造りを開始し、平成28年（2016）に自社ワイナリーをオープン。併設する農園ペンションも人気だ。

上富良野町東9線北18 TEL.0167-45-5935  
JR「中富良野」駅より車で10分





男4人で渋く乾杯。カウンターの中でグラスを掲げているのが、マスターの鈴木さん。

グレンファイディック12年をロックで。  
「こじんまりした雰囲気満点のバー。  
素晴らしい空間だね」



初めて来たのにどこか懐かしい、  
落ち着く店内。

## BAR 潮

シングルモルトウイスキーから、ビールや焼酎、ワイン、日本酒、カクテルまで、銘酒がそろった。迷ったら鈴木さんに相談を。好みの一杯に出合えるはずだ。

富良野市日の出町12-32  
TEL.0167-22-2728 19:00～翌3:00 無休  
JR「富良野」駅より徒歩5分

# へそ マニアックなバー。 歓楽街の最古参は

まるで往時にタイムスリップした  
かのようなノスタルジックな雰囲気  
の店が『BAR 潮』。現役最古参  
のおばあが初代。先代のおふくろの時  
代はおばんざいの店だったんですよ。  
そう話す3代目店主の鈴木元さん  
がバーとして営業している。  
カウンター席に着いた類さんは、  
酒棚をザッと眺めて「これはまたマ

ニアックな……。大人の隠れ家つぼ  
くていい雰囲気だねえ」とすっかり  
気に入った様子。「商売なので、隠れ  
ているつもりは全くないですよ」と  
鈴木さんも笑顔で返した。  
ウイスキーのロックから始まって、  
ワインにクラフトジンとジリジリ飲  
み進むうちに「飲ん兵衛はなぜハシ  
ゴするか」といった遠大なテーマに  
ついて皆で侃々諤々。「お酒つても  
は楽しく飲むものですよ」と何々大  
笑。馥郁たる酒香を放つグラスに顔  
を寄せるその姿は、類さん、いよい  
よ酒仙の域に近づきつつあるのかも。



まずは乾杯！個性に満ちた常連客が集まって、類  
さんを熱烈歓迎してくれた。

## 夜の独尊

地ビールとうまい酒、季節のうまいもんがそろう人気の  
居酒屋。JR富良野駅すぐそばという好立地で、夜の富良  
野に繰り出すなら、口開けはこの店で間違いないし。

富良野市日の出町5-5 渡辺ビル 2階  
TEL.080-4046-1403  
17:30～24:00 月曜休  
JR「富良野」駅より徒歩2分



独尊印のオリジナ  
ル地ビールはタッ  
プから注ぐ生2種  
の他に、ダークや  
ヴァイツェンなど  
の瓶生も。



名物オーナーの宮  
田さんは「子ども  
地域食堂」なども  
主催する、心優し  
きオヤジだ。

創業45年を越えるカレーと自家製  
ソーセージの店「唯我独尊」や、パン店  
「となりの独尊」を展開するオーナー  
の宮田均さんは「知らない人はモグ  
リ」ともいわれる、富良野の街の世  
話役だ。そんな宮田さんが平成29年  
（2017）に開いた新しい城が『夜の  
独尊』。シャルキュトリを軸に、店長  
の佐々木信夫さんと共に、厨房に立つ  
て腕を振るう居酒屋である。  
さて、類さんが独尊オリジナル地  
ビールのピルスナーで喉を潤してい  
ると、常連さんたちがガヤガヤと集  
まってきた。さあそこからはもう大  
変。カラフトマスの氷頭なますや血  
合の塩辛、三升漬などうまそうな酒  
肴が続々とテーブルに並べば、ビー  
ルグラスはハイスピードで空になる。  
釣り好きの宮田さんと類さんは話し  
ているうちに釣り上げた魚のサイズ  
がどんどん成長し、自慢のカレーの  
大盤振る舞いに店内がワツと沸けば、  
宮田さんはとうとうギターを持ち出  
して一曲どうだ、いややつぱり最後  
は乾杯だ！とまあ、しっちゃかめっ  
ちやか。嗚呼楽しかった！！



手前の「前菜オードブル」800円や「肉の燻製盛り合わせ」1,200円など、極上のつま  
みがずらり。右奥「ピルスナー」は600円。

# うまい酒肴がずらり 唯我独尊、夜の城。



# 札幌の食と酒に酔いしれる

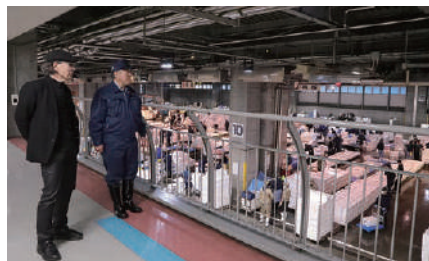
札幌旅の後半は、北海道の食の拠点へ朝駆け取材からスタート。さらに注目の酒造所2軒を訪ねた後は、類さんお墨付きの美食店をご紹介します。食と酒にこだわり抜いた、「類さん流」札幌旅の第2幕を始めよう。

旅類  
Story  
札幌・後編



水産棟1階の卸売り場は、魚介類の種類によってエリアが分けられており、ここで競り落とされた品物が次々と運び出されていく。

## 多彩な農水産物が集まる道産ブランドの発信拠点。



広瀬さんの解説で、2階の見学者通路から水産棟を眺める。市場全体で延べ3,000人が働いているという。



マグロの競りは市場の花形。「ここでは生のマグロだけを取り扱っているんですよ」と広瀬さん。

札幌市中央区北12条西20丁目にある『札幌市中央卸売市場』は、札幌ドームの建築面積の約2・5倍という広大な敷地に、水産棟と青果棟が立つ。道内各地の産地から届けられる生鮮食品を競りにかけて出荷する、食の一大流通拠点だ。

夜明け前の朝5時過ぎ、現地に到着した類さんは、早速見学者通路を目指して水産棟の2階へ。すると眼下には、海産物を取めた発泡スチロールが整然と積み上げられ、小型運搬車が行き交う中、卸売業者や仲卸業者、買出人などの市場参加者が立ち働く卸売り場が現れる。

「僕も全国の市場を訪ねてきたけれど、これだけの規模はそう無い。何だか遠近感が狂っちゃうね」と類さんも驚くほどのスケールだ。

「ちょうどマグロの競りが始まる所です。今日はカナダから空輸してきた350kgのマグロが入ってますよ。そう話すのは、案内役を務めてくれたカネシメホールディングスの広瀬学さん。低温に保たれた専用の売り場で行われるマグロの競りの様子を、類さんは一心に見つめる。市場に携わる男たちの真剣勝負は、目が離せない名場面だ。

## 朝酒と握りずしの悦楽。

## 「さっぽろ朝市」の名店。



好みのネタを選ぶ『おまかせ特選握り』10貫3,000円。

炙りキンキとシヤコ、ニシン、タチに、サンマに、銀聖（ブランド鮭）の握り。それに合わせる冷酒は「國稀」だ。『魚河岸 ひかり寿司』は「さっぽろ朝市」内で営業する水産会社の直営店。当然、ネタの鮮度は折り紙付きで、隣接する『札幌市中央卸売市場』から仕入れた極上素材を、大将の塚本裕明さんが握ってくれる。ちなみに店が開くのは朝5時半。「朝から極上の握りと朝酒が味わえるなんて、こんなに札幌に足を運んでいるのに知らなかった！」

### 魚河岸 ひかり寿司

水産会社「光水産」の隣に店を構える直営店。握りずしや海鮮丼が充実する。来店の際は電話で予約を。

札幌市中央区北12条西20丁目「さっぽろ朝市」内  
TEL.011-612-9810  
5:30～13:30 日・水曜休、市場の休市日（要確認）  
JR「桑園」駅より徒歩15分



巨大な「札幌大球」は、通常のキャベツより柔らかく、漬物向けの品種。



青果棟の案内役を務めてくれた、札幌みらい中央青果の鈴木さん。

### 札幌市中央卸売市場

市場見学は、2日前までに電話等での予約が必要。競りが行われる早朝が狙い目だ。見学可能日はウェブサイトを確認を。

札幌市中央区北12条西20丁目 TEL.011-611-3176(同市場協会)  
市場見学／5:00～16:00 日・祝日休、市場の休市日  
JR「桑園」駅より徒歩15分

北海道は日本海、オホーツク海、太平洋という3つの良漁場に囲まれ、と共、日本の耕地面積の約4分の1を占める農作物の大規模生産地でもある。昭和34年（1959）の開設以来、「札幌の台所」としての役割を担ってきた同市場だが、今や国内のみならず世界を視野に、北海道産ブランドの食料品の価値を発信する前線基地に成長している。



小規模の蒸溜所がリリースする個性派のクラフトジンが、世界的なムーブメントとして注目されている。

ジンの本場であるイギリスで平成20年(2008)、新たな蒸溜免許が約200年ぶりに発行されたことが発端と伝えられる。日本国内でも各地で新たな蒸溜所が立ち上がり、地域の特色を取り入れた多彩な味わいのジンが、試行錯誤を重ねて生産されている。従来はカクテルベースに使われる伝統的なスピリッツだったジン。しかし今ではその範疇を超え、独特の風味や季節のフレーバーを、ロックやソーダ割りなどで楽しむという新たな酒文化が花開きつつある。

札幌市南区澄川で、桜や紅葉の名所として札幌市民に愛されている日本庭園「紅桜公園」。その園内にある『紅櫻蒸溜所』は、平成30年(2018)4月開設の北海道初となるクラフトジン蒸溜所だ。同年のファーストリリース以来、海外の複数のコンペティションで金賞を獲得するなど、ジャパニーズクラフトジンの業界において大きな存在感を放っている。

## 世界標準を志向する 札幌発のクラフトジン。



イタリアのパリソン社の蒸溜器はオーダーメイド。

類さんは蒸溜所見学の前に、「紅櫻珈琲」で蒸溜技師の風間大輔さんと合流。定番の「9148 #0101 Craft Gin」や公園のモミジを使った秋限定の「9148 #3891 Benizakura」などを試飲した。

「ジン特有のキツさよりも、爽やかさが際立っていて、ブランドーやワインに近いような豊かな芳香を感じます。ここで湧出する地下水のおいしさが生きているんだね」

蒸溜所では、赤銅色の輝きが美しい蒸溜器とご対面。容量は400ℓ、一度の蒸溜で約600本を製造できる特注品だ。定番を主軸に据えつつ、小ロット・多品種で商品を展開しているのが特徴で、季節・数量限定の銘柄も数多くラインアップ。飲み手としては、一期一会のフレーバーと出合えるのがうれしい。

「地元のポタニカルを素材として使うことが多いジンは、土地柄を出しやすいお酒。世界中のバーの棚に常備される、スタンダードなブランドになることを目指しています」と風間さんが将来の展望を語ってくれた。



北海道の四季の移ろいを体感できる「紅桜公園」。ジンの素材となるポタニカル宝库でもある。



蒸溜技師の風間さんのお話を聞きながらテイasting。公園内のモミジを使った秋限定のジンを飲んで「まさに秋の味わい。ソーダで割ってもおいしいでしょうね」と類さん。



ジョージ・オーウェルのディストピアSF小説『1984』からインスパイアされたという、ユニークなネーミングの「9148」。定番のレシピ番号#0101は、1本4,950円。

### 紅櫻蒸溜所

蒸溜所とは別棟の本館には、バーやカフェなどでつづげる「紅櫻珈琲」も併設。商品は公式ウェブサイトのネット通販で購入可。限定銘柄は早めに売り切れることも。

札幌市南区澄川389-6 ※見学不可  
TEL.011-211-8215  
「紅櫻珈琲」 TEL.011-581-4858  
11:00~17:00(12月~4月は~16:00)  
月曜休(祝日の場合は翌日休)  
※12月~4月までカフェ営業は土・日曜のみ







開放的なオープンキッチンで、安田さんご夫妻と気さくな会話が楽しめる。出身地の大阪弁が魅力的な女将さんに「本場ものの『おおきに』が聞けてうれしいね」と類さん。

## 関西仕込みの 丁寧な仕事に 見惚れる和食店。

丁寧に手をかけて煮上げた明石産のタコは、しっかりとした歯応えが特徴。実山椒が爽やかに香る繊細な仕立てに。



鳴門海峡の渦潮にもまれてギュッと身が引き締まったタコを、小型の雪平鍋で火の通り具合を見極めながら軟らかく仕上げる。

### 四季の味 文次郎

おすすめは、お通しとおでん3品に、ご飯・うどん・ラーメンのいずれか1品をセットした「おまかせ」3,850円。お造りを加える際は要予約。

札幌市中央区南3条西8丁目 大洋ビル2F  
TEL.011-281-6557  
18:00～24:00 月曜休  
地下鉄南北線「すすきの」駅より徒歩7分

『四季の味 文次郎』は、店主の安田哲也さんと女将の寿加子さんが夫婦で切り盛りする和食店。店内は開放感あふれる対面カウンター8席のみのしつらえて、安田さんの惚れ惚れするような包丁さばきや手仕事を眺めながら、四季の美味が味わえる。類さんの口開けは「阿部勘 純米吟醸」を冷やで。メサバやマツカワガレイのエンガワのお造りに続いて、実山椒を効かせて煮上げた明石のタコ、千葉産ハマグリのお椀と、思わず頬が緩む美味尽くしだ。

「この日本料理はまさに、だしの芸。さらに、マグリが食べやすいように貝柱に包丁が入れてあって、そんな細かい心配りがうれしいじゃないですか」名物のおでんも、関西風の上品なだしのうま味が染みわたる逸品。「このだしを使ったラーメンやうどんも好評なんですよ」と安田さん。「お二人の気働きも行き届いており、まさに言うことなし」

2杯目となる「播州一献 純米吟醸 ひやおろし」のグラスを手にご機嫌の類さんが、最高の贅辞を贈った。



コの字型のカウンター越しに吉中さんと談笑。「マイルドな口当たりの『三千櫻』が、串焼きに合いますね」と類さん。

## 串焼きと日本酒で乾杯！ すすきののの人気焼き鳥専門店。

すすきのエリアで、おいしい焼き鳥と酒を腰を据えて味わいたいなら、『炭火串焼 コロンビア』を自信をもっておすすめしたい。

平成元年（1989）から、南4条西4丁目の中通りに暖簾を掲げる実力派の路面店。2代目店主の

吉中浩さんが、鮮度抜群の上質な素材に丹念に串を打ち、炭火でじっくり焼き上げる串焼きは、多くの地元ファンに愛されている。

コの字型のカウンター席に腰掛けた類さんは、人気の「マルチョウ」と「特製ラムロース」の串焼きに、酒は

「三千櫻 純米吟醸 彗星55」を注文。運ばれて来た串に早速かぶりつく。「焼き加減、塩加減も完璧。日本酒ともよく合います」と、酒と串の相性の良さに納得だ。

ちなみに焼き鳥店らしからぬ店名の由来を尋ねたところ、「前身が喫茶店で、その店名を引き継いで営業を始めたからなんです」と吉中さん。そこには蝶ネクタイがトレードマークだったという先代のユーモアが込められているのかもしれない。



串焼きは各2本で、手前「ボンボチ」440円、左「マルチョウ」440円、右「特製ラムロース」594円。奥は「鳥刺身」1,078円。



すすきのの小路に面して焼き台を配置。街中に漂う炭火焼きの香ばしい煙が食欲をそそる。

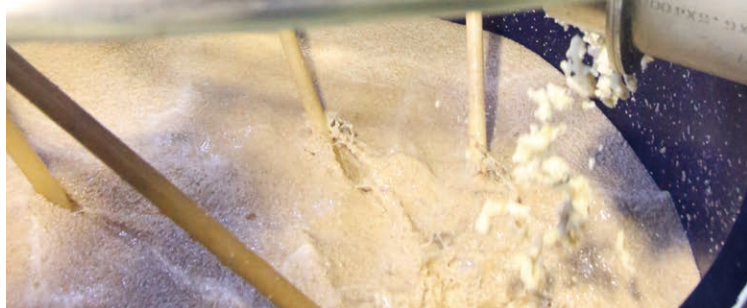
### 炭火串焼 コロンビア

日本酒や焼酎を中心に、ウイスキーから果実酒まで、吉中さんが厳選した銘酒がずらりとそろう。特に「田酒」のラインアップの充実ぶりには驚くはず。

札幌市中央区南4条西4丁目 恵愛ビル1F  
TEL.011-221-7522  
17:30～24:00 不定休  
地下鉄南北線「すすきの」駅より徒歩1分







二次もろみを作る糧入れの作業を類さんもお手伝い。「見た目以上に重労働だよ」。



「定番の『北海道 清里』は口当たりがまろやか。〈樽〉はとろとろで熟成された香りも豊か。〈原酒〉はコクが濃厚だね」とは類さんの評。

## 知床半島の麓で醸す、ジャガイモ焼酎。



蒸し上げた地元産の加工用品種「コナフブキ」を砕いてタンクへ投入。

### 清里焼酎醸造所

酒蔵の見学は自由。仕込みは夏から秋にかけて連日行われる。タイミングが合えば、豪快な作業風景が見られるかも。

斜里郡清里町羽衣町62-1

TEL.0152-25-2227

8:15～17:00

JR「清里町」駅より車で5分

MAP P000



雄大な斜里岳を背景にのどかな田園風景が広がる清里町。摩周湖や斜里岳の伏流水が湧くという知床半島の麓の町が昭和50年（1975）から取り組んでいるのが、名産のジャガイモを使った焼酎造りだ。

平成26年（2014）には、コンセプトやデザインを一新。爽やかな風味とすっきりした甘味が特徴の本格焼酎「北海道 清里」として生まれ変わった。この定番に加えて、タンクで1年、さらに北米産のホワイトオークの樽で1年間熟成させた「北海道 清里〈樽〉」、アルコール分44度に仕上げた「北海道 清里〈原酒〉」と「同〈原酒5年〉」などを販売中。『清里焼酎醸造所』の隣にある、きよさと情報交流施設「きよる」で試飲や購入が可能だ。

同施設内のスタッフが教えてくれたのが、カフェ自慢のソフトクリームに焼酎をかけていただく裏メニュー。互いの風味が引き立て合って瞳目の美味に。「こでしか味わえない大人のスイーツだね」と類さんもお満悦の表情で頬張っていた。



# 芳香に誘われ 「北見フードバレー」へ

人口約12万人を誇るオホーツク圏最大の都市・北見市。  
「フランスの農村地帯に似ている」と語る類さんが  
ブドウやホップ、ハッカの芳香<sup>アロマ</sup>に誘われて  
「北見フードバレー」の食の魅力を訪ね歩く。

## 旅類 Story

■ 北見編

飛行機が女満別空港への着陸態勢に入ると、類さんはいつも、期待に胸を高鳴らせて眼下の田園風景を一心に眺めるという。

「フランスの農村地帯に似ているんだよね。パリ郊外を思わせるような、本州ではまずお目にかかれない豊かな情景。上空から俯瞰すれば、その

肥沃さは一目瞭然で、何だかうれしくなるんだよ。いろんな料理を食べ

てみても、それは実感できるんだ。味の豊かさが段違いだからね」

類さんがそう評するこの豊潤な大地を、本誌では「北見フードバレー」と名付けてみた。

上川町と北見市の境に位置する石北峠から、オホーツク海沿岸までの東西およそ110kmと大きく広がる。オホーツク圏最大の人口を擁するこの街には、選りすぐりの海と畑のうまいものが集まってくる。

当然ながらその恵みは、北見の食文化や酒文化にも反映されている。

地元のブドウ100%で造るワイン、日本初の地ビール、さらにはかつて世界の生産量のうち約7割を占めていたというハッカ——こんなに充実した地産地消の例はそうそうないだろう。

鼻腔をくすぐる芳香に誘われて、「北見フードバレー」に秘められた魅力の根源を訪ね歩く。

もちろん類さんは、舌が肥えた地元飲み助たちと一緒に、夜の繁華街のはしご酒も楽しむつもりだ。

## 空と大地の恵みが結実。 北見産100%の夢ワイン。



チミケップホテルのソムリエールの笹川綾香さんと試飲。「山ブドウの風味がいいね」。

深田英明さんが手塩にかけたブドウはもうすぐ収穫。「見事な実り。どんなワインが出来るか、楽しみです」と類さん。



北見市端野町にある「ボス アグリ ウィンヤード」のブドウ棚を望む。