

## 北のブランドカ 念願の地酒～今金地酒の会～



一人の稲作農家の呼びかけに応えて、町内のさまざまな業界の有志が集い、地酒造りが始まった。地元の良質な米と水を原料に、老舗の蔵元が製造する原酒は、飲みやすく米の風味も豊か。発売以来、多くの町民に愛飲され、地酒を通じたつながりも深まっている。



清流として名高い後志(しりべし)利(とし)別(べつ)川の流域に広がる今金町は、道内有数の米どころである(上の写真)。灌漑(かんがい)の整備や品種改良に取り組むなど、先人たちのひたむきな努力が実り、米の一大産地となった。

この町の人たちが愛飲する、地場の米と水を原料にした地酒がある。町内の有志が集い、7年前に発足した「今金地酒の会」が企画する純米吟醸酒「今金」と、特別本醸造酒「万太郎」だ。

『今金』は辛口でいい。米の風味が残り、素朴な味がしますよ」

「本州の銘柄に比べ飲みやすいね。米のいい香りがして気に入っています」師走の夜、郷土料理の店「八千よ」で杯を傾けていた建設業の男たちが、こんな感想を口にする。

会の会員でもある「八千よ」社長の大倉寮一さん(59)は、笑顔でこう話す。

「一度、われわれの地酒を飲んだらファンになる人が多い。年を追うごとに味が深まり、おいしくなっています。地酒の会は、町づくりに対する思いもあり、楽しくやっているから活動が長く続く

んでしょうね」

会では毎年、年単位で町内外から賛助会員を募っており、平年で200～300人の応募がある。その年に収穫された酒造好適米（酒米）を使った地酒を、2月に生原酒のかたちで会員に届けている。この冬もまた、新酒の季節がやってきた。

## 異業種が集う会合で地酒造りを提案

「地酒の会ができるきっかけは、商工会やJAの青年部OBらでつくっていた、異業種グループの『ピリカ塾』でした。公園に東屋<sup>あずまや</sup>を建て、郷土の歴史本を編集するといった活動をしていましたが、ある酒の席で、『今金の地酒を造りたい』という提案があったのです」

と、会の会長で板金業を営む佐藤政己さん（60）が明かす。塾長を務めていた、ちょうど10年前の話である。

発案者は稲作農家の田中稔さん（58）。会の副会長を務め、青年時代から地域活動に参加し、JA今金町の稲作部会の部会長や町の社会教育委員会の委員長などを歴任した地域のリーダー的存在だ。「稲作部会で新潟県の魚沼などを視察して懇親を深めると、地酒を手にも熱っぽく盛り上がりました。新潟の歴史の重さを感じましたね。妻の祖母は秋田生まれで酒に対する思いが強く、嫁入りするときにどぶろくの『酛<sup>もと</sup>（酒母とも。酵母菌）』を持参したといいます。そんな経験があったので、『今金でも地酒ができないか』と考えていました」

米価が下がるなか、少しでも米の消費を増やそうと、近隣の町では地酒が次々に登場した。田中さんのなかで、「稲作に懸けた先人の情熱を今に引き継ぐためにも、地元の人に地酒を愛飲してほしい」という思いが募っていく。

平成12～13年に酒米『吟風』と『初雫』を試験栽培すると、『きらら397』に匹敵する収穫があった。手ごたえを感じた田中さんは15年、90aで『吟風』を本格的に栽培していく。



最初は半信半疑だった地域の仲間たちも重い腰を上げ、同年夏に幹事会員35人で、会の前身「今金の地酒を造ろう会」が発足した。町民から地酒の名称を募集すると、小学生からお年寄りまで130点もの応募があり、おおいに勇気づけられた。

ところが、この年は大冷害に見舞われ、酒造りを断念せざるを得なくなった。

「でも、あのとき足踏みしたことで、原料水やパッケージなどをどうするか、みんなで議論できる時間をつくれたのがよかった。そうするうちに、メンバーの間で地酒に対する思い入れも出てきたんですよ」

と、今金町商工会事務局長の西川正人さん（57）が振り返る。

## 良質の米と水が自慢の地酒を生む

平成16年、田中さんはふたたび酒米作りに挑戦し、構想から6年の歳月を費やし、念願の地酒が誕生した。

銘柄の「今金」と「万太郎」は、昭和初期に今金に移り住んで稲作を営み、米の品種改良に尽力した佐藤万太郎さんにちなんだネーミング。育成された早生種<sup>わせ</sup>の『万太郎米』は全道各地に普及した歴史があるだけに、先人に対する尊敬の念が込められている。

ラベルは町内で写真店を経営する村上雅秋さん（60）が作成した。ラベルに付された一文は呉服店主の橋宣雄さん（64）が手がけ、のぼりや化粧箱も会員たちが考えたデザインをもとに作った。

おいしい地酒を造るには、原料となる良質の米と水が不可欠で、そのこだわりようは徹底している。精米歩合55%の『吟風』を使い、原料水は神丘地区を流れる後志利別川の伏流水を、会員みずからタンクに詰め、蔵元の<sup>にせこ</sup>二世古酒造まで運ぶ。



二世古酒造は、今金町から車で2時間余り北上した、倶知安町<sup>くつちゃん</sup>の高台に蔵を構える。道南では一番の老舗蔵元で、一貫して本物の原酒づくりにこだわる。

「地酒の会から相談を受け、種籾の入手方法などをアドバイスしました。だんだん知識が深まり、今金の土地に合った栽培をするようになったので、わたしたちも造りがいがありますね」

と、専務の水口清さん（59）が話す。

12月になると酒米と原料水が運び込まれ、年明けの厳冬期から仕込み作業に入る。1か月ほどかけて造ったもろみを搾ると、生原酒のできあがり。加水調整や加熱処理をしないので、アルコール分が18度くらいになる。2月中には、その生原酒が全会員の元に届く。

「ほんものの酒を理解してもらうため、会のみなさんには生原酒を安くお分けしています。初めのうちは、酒の肴なしで飲むとおいしいですよ」（水口さん）

### ▲二世古酒造の仕込み作業のようす

現在、今金産米を使った商品は、「今金」「万太郎」「今金彗星16度」の3種類。会員の樋口洋一さん（51）が栽培する黒米『きたむらさき』と秋田産の酒米を使い、もろみを布で粗ごしして造る

活性酒『えぞの<sup>ほまれ</sup>誉』も人気がある。

二世古酒造には、全道から地酒醸造の相談が持ち込まれる。

「同じ品種でも、地域によって違うお酒ができます。米作りと酒造りには共通点があるので、たがいに努力して勉強しています。毎年が勝負ですね」(水口さん)

## 地酒造りで深まる地域のつながり

今金町の地酒造りは地域を巻き込んだ取り組みに発展している。発売開始の記念品として会員に配布した徳利とぐい飲みは、今金高等養護学校の産業科の生徒たちの作品。地元産の粘土や<sup>ゆうやく</sup>釉薬を使うという条件で、2年がかりで500セットの大量注文に応えた。

「徳利の制作は初めてで試行を重ねました。数も多く、同じ色と形にそろえるのが難しかったですね」

と、指導に当たった教諭の福寿吉人さんが振り返る。

平成20年は、会の設立5周年を記念してお猪口<sup>ちよこ</sup>を制作し、評判も上々だった。

「誘致運動もあって開校した経緯もあり、町民の熱い思いに支えてもらっています。今後もおたがいに協力したいですね」

と、播磨正一校長は話す。

多くの教職員が会の会員にもなっており、地域の環境や資源を生かした授業に取り組んでいきたいと意欲的だ。

会では発足以来、会員が手分けして、イベントへの参加や神社祭典へのお神酒の献上、販売促進活動などを続けてきた。当時からの会員でもある外崎秀人町長は、こう話す。

「酒造りにたとえるなら、町づくりで酵母の役目を果たすのは人と人とのつながり。『まずは一献』と、酌み交わすこの地酒が潤滑油になります」

今金町、せたな町北檜山地区、同町瀬棚地区の3地域で構成する「檜山北部の地酒を語る交流会」も始まった。各地域の地酒や食材を食べ比べしながら、活気ある地域づくりを模索しようとする催しで、近く第3回の交流会が開かれる予定だ。

地酒用の酒米生産者は、今のところ田中さん一人で、作付面積は約2.3ha。21年は、『吟風』と道内3番目の奨励品種『彗星』を栽培した。段階的に転換を図り、23年から全量を『彗星』に代える。今後、どのような地酒に仕上げていくかが課題だ。

昨年12月中旬の幹事会では、このことが議題になり、「万太郎」の精米歩合やアルコール度数を変える、思いきって<sup>しょうちゅう</sup>焼酎の製造も手がけるなどの選択肢が示された。一年間かけて議論を重ね、今後の方向を見いだすことにしている。

酒米作りを手がける田中さんには、この活動が長く続いてほしいという思いがある。佐藤さんも、こう展望を語る。

「今後は、晩酌気分で手軽に飲めるように、もう少し値段を抑えることも一つの方法でしょう。工夫して、町民のみなさんに広く飲んでもらえるようにしたい」

地酒造りに取り組んで 10 年、会の活動は節目の時を迎えている。

### 【地域のデータ】

今金町は人口約 6,200 人で総面積 568 ㎏。米やジャガイモ『男爵』、軟白ネなどが主力作物で、酪農や畜産も盛ん。「今金地酒の会」は、その前身が平成 15 年に発足し、会員は約 280 人。純米吟醸酒「今金」と特別本醸造酒「万太郎」は、Aコープ今金店、町内のスーパーやコンビニ、「ホテルいまかね」などで購入できる。

問い合わせ先:今金町観光協会内「今金地酒の会」事務局

☎0137-82-0724

### 【㈱二世古酒造】

「加水調整をしない原酒・水・空気・環境」にこだわる、大正 5 年創業の老舗蔵元。小さいからこそできる酒造りを追求し、蔵出しの高級酒は一切ブレンドしない。今金のほか、共和町や深川市などの米を使った地酒も造る。

虻田郡倶知安町旭 47 番地

☎0136-22-1040

<http://www.nisekoshuzo.com/>