

(参考) 北海道の酒

日本酒

～豊かな大地、清い水、
良い米が生む、道産清酒～

北海道産清酒の特徴

- ◆ 冬の厳しい寒さの中で生み出される北海道の清酒は、総じて淡麗辛口タイプとされていますが、最近では濃厚で芳醇なタイプも増えています。
- ◆ 重たい味になりがちな「純米酒」も、製造方法に工夫を凝らし、淡麗で飲みやすいのが特徴です。

生産の状況

- ◆ 原料となる酒米は、北海道産の酒造好適米、「吟風(ぎんぷう)」、「彗星(すいせい)」、「きたしずく」を、地域の気候や酒造りに合わせて計画的に作付け。
- ◆ 原料米は「100%北海道産」という酒蔵もあり、地元で評価を得ています。



ワイン

～ブドウづくりに最適な気候、北海道～

北海道産ワインの特徴

- ◆ 梅雨や台風の影響が少ない北海道の夏は、湿度が低く、昼夜の寒暖差が大きいなど、ヨーロッパ系の醸造用ブドウの栽培にとって最適な条件となっています。
- ◆ 道内におけるワイナリーの数も増加傾向で、それぞれの地域でのこだわりワインがつくられています。

生産の状況

- ◆ 醸造用ブドウ専用品種の栽培面積は、全国の36%を占め、国内最大の産地。



北海道内の酒造メーカー【清酒】

12社

地域	メーカー名 【代表銘柄】	住所	酒造りの特徴		創業	主な原料米
空知	小林酒造(株) 【北の錦】	栗山町 錦3丁目109	米の力を引き出す酒造り	国の登録有形文化財指定の明治の酒蔵。商標「北の錦」は炭鉱の街の銘酒。量より質を基本に特定名称酒100%、「造る人・米・水のすべて北海道」がキャッチフレーズ。	明治 11年	道産米100% (彗星、吟風、きたしずく)
空知	金滴酒造(株) 【金滴】	新十津川町 字中央71-1	神の山々からの恵み	当地のあるピンネ地区は道産米の主産地であり、仕込水は豊麗な雪清水である徳富川の伏流水。よき米とよき水を融合させ、芳醇でまろやかな旨味のある地酒造り。	明治 39年	道産米100% (彗星、吟風、きたしずく)
石狩	日本清酒(株) 【千歳鶴】	札幌市中央区 南3条東5丁目2	創業明治五年 札幌の地酒	全国新酒鑑表評会でも14年連続金賞受賞など吟醸造りの実力は全国でもトップクラス。道産の原料を生かした酒造りをめざして、吟風を積極的に使用。	明治 5年	道産米(吟風ほか) 山田錦、美山錦
後志	(有)二世古酒造 【二世古】	倶知安町 字旭47	ニセコ山系の雪清水と羊蹄山からの噴出湧水	加水調整しない原酒・水・空気・環境にこだわる酒蔵。ニセコワイス山系の雪清水と羊蹄山からの噴出し湧水を使用。蔵は低温発酵に適した豪雪のかまくら状態の地区にある。	大正 5年	道産米(彗星、吟風、きたしずく) 国産米
後志	田中酒造(株) 【宝川】	小樽市 色内3丁目2-5	来て！見て！楽しい！小樽唯一の造り酒屋	業歴は110年を越え、小樽の地酒「宝川(たからがわ)」を造り、守り続ける。原料米は「100%北海道産」が自慢。製造場の亀甲蔵では、冷涼な気候を活かし、一年中、酒を仕込んでいる。「純米吟醸酒 小樽美人」は、『北のハイグレードS 2018』に選定。	明治 32年	道産米100% (彗星ほか)
上川	高砂酒造(株) 【國士無双】	旭川市 宮下通17丁目	厳寒の地 旭川ならではの	道産米を使用した純米大吟醸酒「国士無双(北海道限定)」のほか、醸造した酒をそのまま貯蔵せず、タンクごと野外に運び、雪に埋めて100日間低温熟成(雪中貯蔵)させた「大雪」(道産米使用)などを販売。	明治 32年	道産米(彗星、吟風、きたしずく) 山田錦、美山錦

北海道内の酒造メーカー【清酒】

地域	メーカー名 【代表銘柄】	住所	酒造りの特徴		創業	主な原料米
上川	男山(株) 【男山】	旭川市 永山2条7丁目 1-33	北の大地が造る 酒	大雪山系の万年雪を源とする伏流水と、清酒醸造に最も適した厳しい寒さの気候風土に恵まれている。国内や海外の種類コンクールにて、数々の金賞受賞に輝く。	明治 20年	道産米 山田錦、美山錦、美峰錦
上川	合同酒精(株) 【旭川工場】 【大雪乃蔵】	旭川市 南4条通20丁目 1955	本当にうまい北海道ならではの地酒を	「大雪乃蔵」は北海道産米を100%使用した地酒。大雪山系の名水を使用し、旭川の雄大な大自然に磨き上げられ、愛情の限り一滴一滴大切に搾り出した、すっきり冴えたキレある味わいが堪能できる。	明治 33年	道産米100% (彗星、吟風ほか)
上川	上川大雪酒造(株) 【上川大雪】	上川町 旭町25-1	少量手仕込みの純米酒蔵	2017年5月、三重県から移転し、北海道の新しい酒蔵として誕生。大雪山系の麓で採取される良質な天然水と地元上川地区を含む道産酒造好適みにこだわり、純米酒だけを醸す酒蔵を新しくつくる。	平成 29年	道産米100% (彗星、吟風、きたしずく)
留萌	国稀酒造(株) 【国稀】	増毛町 稲葉町1丁目 17	創業明治15年 日本最北の蔵	ニシン漁の漁場で働くヤン衆のための酒造りが創業の起り。昔から良質の水に恵まれた増毛は、北前船が好んで飲料水を補給した場所として知られている。「国稀」は豊かな自然と山海の産物に恵まれた地が育んだ酒。	明治 15年	道産米(吟風)、 五百万石
釧路	福司酒造(株) 【福司】	釧路市 住吉2丁目 13-23	納得のいく手造りの酒 心に沁みる釧路の地酒	仕込水は摩周湖・屈斜路湖を源流として長い年月をかけて濾過された伏流水を使用。夏場の冷涼な気候は、日本酒の熟成や長期貯蔵に適し、冬場の寒造りでは厳しい自然条件の中、蔵人達の熱き心で醸された釧路の地酒。	大正 8年	主に道産米 (彗星、吟風、きたしずく)
根室	碓氷勝三郎商店 【北の勝】	根室市 常盤町1丁目6	日本の最東端 根室の清酒	空気が透き通っていること、四季の移り変わりがはっきりとしていることなど、安定した気候風土と自然に恵まれた環境のもと、酒造りの基本に徹した伝統技術が芳醇でデリケートな味わいを生み出すロマンの美酒。	明治 20年	山田錦、五百万石、 国産米

※ 北海道酒造組合及び各社HP資料より作成

北海道内の酒造メーカー【ワイン】

18社

地域	メーカー名 【ワイナリー名】	住所	ワイナリーの特徴	免許 取得	主な原料ぶどう	ぶどう以外 の原料果実
空知	(株)宝水ワイナリー 【宝水ワイナリー】	岩見沢市 宝水町364-3	「テロワールの溶け込んだ手工芸のワインを。」をコンセプトに、自社農園のぶどうを中心に北海道産ぶどうを使用したワイン造り。白・赤共にステンレスタンクを主な醗酵槽として使用(シャルドネに関しては樽醗酵を行う場合もある)。2014年公開の映画「ぶどうのなみだ」ロケ地。	H16	シャルドネ ナイヤガラ ピノ・ノワール レンベルガー ほか	
空知	(有)山崎ワイナリー 【YAMAZAKI WINERY】	三笠市 達布791-22	自社農場で生産するブドウは、除草剤・化学合成肥料を使用していない。また、葡萄畑にクラシック音楽を流し、葡萄のストレスを軽減する試みも行っている。「ピノノワール2008(赤ワイン)」は『北のハイグレード食品2011』に選定。2014年公開の映画「ぶどうのなみだ」のモデル農場。	H14	バッカス ピノ・ノワール ケルナー ほか	
空知	遊農倶楽部ワインパーティー(株) 【TAKIZAWA WINERY】	三笠市 川内841-24	2013年にワイナリーを新設。自然の持つ力を極力引き出し、力強い、生命力を感じるワイン造りを目指している。25,000本醸造可能な設備で、2階にはワイン畑が一望できる見晴らしの良いショップを併設。	H25	ピノ・ノワール ソーヴィニヨン・ブラン シャルドネ ほか	
空知	北海道自由ワイン(株) 【マオイ自由の丘ワイナリー】	長沼町 字加賀団体	長沼町のマオイ丘陵にて、自家栽培の山ぶどう系の品種を中心にワイン造りを行っている。施設内には広大な石狩平野を一望できる見晴台があり、ワイン直売ショップも併設(旧マオイワイナリー)。	H18	ヤマ・ソービニオン 山葡萄 ナイヤガラ ほか	
石狩	(有)フィールドテクノロジー研究室 【ばんけい峠のワイナリー】	札幌市中央区 盤溪201-4	アメリカのカリフォルニアに似た風土、気候の札幌で農家の恵に惚れ込んだ樽人が手作りで果実酒をつくる札幌初のワイナリー。果実を酵母の力だけでワインに造り上げ、酸化防止剤を使用しない無添加ワイン。	H13	山葡萄 キャンベル・アーリー ナイヤガラ ほか	ハスカップ りんご
石狩	(株)八剣山さっぽろ地ワイン研究所 【八剣山ワイナリー】	札幌市南区 砥山194番地1	手造り少量生産であるが、乾杯から締めめのデザートワインまでフルラインアップのワイン造りを目指している。独自の果汁濃縮方法で醸造し、「恋“KOI”ワインポートランド」はサクラワインアワード2017でゴールドを受賞。	H23	ツヴァイゲルト・レーベ ナイヤガラ ポートランド ほか	りんご
石狩	さっぽろ藤野ワイナリー(株) 【SAPPORO FUJINO WINERY】	札幌市南区 藤野670-1	ぶどう原料は、低農薬・無化学農薬の自社畑産と北海道内の契約農家産のぶどうのみを使用。発酵は自然に任せ、培養酵母・添加物などを使用せず、酸化防止剤の使用も最低限にとどめている。ぶどう本来の味わいを最大限に生かすため、ワインのろ過を一切行っていない。	H21	ナイヤガラ キャンベル・アーリー ツヴァイゲルト・レーベ ケルナー ほか	りんご

北海道内の酒造メーカー【ワイン】

地域	メーカー名 【ワイナリー名】	住所	ワイナリーの特徴	免許 取得	主な原料ぶどう	ぶどう以外 の原料果実
石狩	北海道中央葡萄酒(株) 【千歳ワイナリー】	千歳市 高台1丁目7番	余市町の契約畑で収穫されるぶどうから、冷涼さを感じつつも芳醇で果実味豊かなワインを醸している、石蔵が目印のワイナリー。「ハスカップスイート」は『北のハイグレード食品+2015』に選定。	S63	ピノ・ノワール ケルナー ほか	ハスカップ
後志	北海道ワイン(株) 【鶴沼ワイナリー】	小樽市 朝里川温泉 1丁目130番地	国産ブドウ使用量全国1位。日本最大のワイン専用のぶどう畑「鶴沼ワイナリー(浦臼町)」を有し、北海道内300軒以上の農家と契約栽培を行っている。100%国産ブドウを原料に、200万本超のワインを生産。「北海道ケルナー」は『北のハイグレード食品2014』に、「おたる特撰ナイヤガラ」は『北のハイグレード食品S 2018』に選定。国内外のワインコンクールにおいても数々の受賞歴あり。	S47	ツヴァイゲルト・レーベ バッカス レンベルガー トロリンガー トラミーナ リースリング ほか	
後志	日本清酒(株) 【余市ワイナリー】	余市町 黒川町1318	余市町内の農家と契約栽培を結び、余市でのワイン造りにこだわっている。「ケルナーシュール・リー」は『北のハイグレード食品2014』に、「樽熟ツヴァイゲルトレーベ」は『北のハイグレード食品+2015』に選定。	S49	ケルナー ツヴァイゲルト・レーベ ミュラー・トゥルガウ ほか	
後志	(株)OcciGabi 【Occigabi Winery】	余市町 山田町635	醸造蔵のまわりをワイン専用畑で取り囲んだワイナリー。長期熟成型の設備が合理的に配置された地下醸造蔵、全敷地を展望するレストラン、札幌や小樽の山々を遠望する試飲カウンター、建物を取り囲む大きな西洋庭園などが特徴。	H24	ケルナー バッカス シャルドネ ほか	
後志	(株)自然農園グループ 【ベリーベリーファーム &ワイナリー仁木】	仁木町 東町13丁目 49番地	広大な畑を持つ小さな手づくりワイナリー。原材料は自社農園の有機認定作物を使用し、ワイン醸造歴40年以上のマイスターのもと醸造している。2011年オーガニック認証を取得。	H22	山ぶどう ポートランド キャンベルス ナイヤガラ ほか	
胆振	(有)月浦ワイナリー 【月浦ワイン醸造所】	洞爺湖町 温泉71	収量を抑え、選果を徹底することで得た葡萄を自社で収穫し、その年ごとのぶどうの良い要素を最大限に引き出し、「一本の木から一本のワイン」を生み出している。国産ワインコンクール入賞の常連。	H12	ミュラー・トゥルガウ ドルンフェルダー ほか	
渡島	(株)はこだてわいん 【はこだてわいん】	七飯町 字上藤城 11番地	国産ワインコンクールにおいて「金賞」「部門最高賞」を各2度受賞するなど高い技術を持つ。北海道で唯一ISO9001に基づく品質管理体制により、道産原料にこだわったカジュアルさと品質を両立させたワインを提供。日本人の味覚に合う「日本のワイン」を目指している。	S48	キャンベル・アーリー ナイヤガラ ピノ・ノアール ケルナー ほか	りんご

北海道内の酒造メーカー【ワイン】

地域	メーカー名 【ワイナリー名】	住所	ワイナリーの特徴	免許 取得	主な原料ぶどう	ぶどう以外 の原料果実
檜山	(株)奥尻ワイナリー 【OKUSHIRI WINERY】	奥尻町 字湯浜300	日本海の潮風を受けて育ったぶどうは、ミネラルが豊富で、ワインにすると余韻に潮の香りが出ます。栽培から醸造まで全て奥尻島で行い、全て手摘みで、ワイン醸造も機械管理ではなく、醸造家の目で管理している。「OKUSHIRIピノロゼ」は『北のハイグレード食品+2016』に選定。	H20	メルロー ケルナー ツヴァイゲルト・レーベ ピノ・ノワール ほか	
檜山	札幌酒精工業(株) 【富岡ワイナリー】	乙部町 富岡251	自家農園で収穫されるヨーロッパ産品種のブドウから醸造される「おとべワイン」、「遊楽部ワイン」などの銘柄のワインは、愛飲者による高い評価を得ている。	S49	山葡萄 セイベル メルロー ほか	
上川	富良野市ぶどう果樹研究所 【ふらのワイン】	富良野市 清水山	富良野地方の気候風土と土地条件は、ワインの本場である北欧に似て原料ぶどうの育成に適することが、研究結果により立証されたことがある。農芸化学の知識を最大限利用して、ぶどうを栽培し、作り手のこだわり、思想、センスにより作られたワインは「農芸品」とも言える。	S47	セイベル ツヴァイゲルト・レーベ ケルナー ほか	
十勝	池田町ブドウ・ブドウ酒研究所 【十勝ワイン】	池田町 清美83番地	日本初の「自治体が経営するワイナリー」。『ワイン造りはブドウづくりから』の考えのもとで、十勝・池田町の厳しい冬の寒さに耐える独自の品種を開発し、北国特有の酸味豊かなブドウで長期熟成タイプのワインを中心に製造。特に辛口・熟成にこだわるワイン造りを信念としている。	S38	清見、山幸、清舞 ツヴァイゲルト・レーベ ほか	

【参考及び引用データ】

国分北海道(株)「北海道・酒物語」、各社ホームページ等。なお、通年的に直販を行っている18のワイナリーについて取りまとめた。

※『北のハイグレード食品』は、一流シェフやカリスマバイヤーなど「食」分野の第一人者達が集う北海道「食のサポーター」等により選定された食品。
(道経済部の取組)