

# 二人のプライドが

# 最高の日本酒を醸す瞬間

「北海道の米は、おいしい」と言われるようになった。それは品種開発者や生産者たちの努力があればこそ。そして今、食べる米に続いて評価を高めているのが、北海道の酒造好適米。酒造りのための米について、二人の専門家に聞いた。

## とある日本酒に心酔し、 低タンパク米を追求

米は日本酒の原料となり、人々の心を酔わせてきた。日本酒造りに適した米は、低タンパクが条件だが寒冷地である道産酒米はタンパク含有量が高く、試験の時代が続いていた。しかし、1998年に誕生した北海道初の酒米品種『初雫』を皮切りに、『吟風』『彗星』『きたしずく』と新品種が誕生し、道産酒米はその地位を確立していった。

砂川市の米農家・高橋宏吉さんは、酒米づくりを始めることになった出会いを、こう振り返る。

「ある時、酒店を営む知人のすすめで飲んだ日本酒に驚きました。ワインかと思うくらい、フルーティーでうまい。」

ビール党の高橋さんが心底惚れ込んだ、初めての日本酒だった。「その酒を造ったのが、川端杜氏だと知り、自分の米で酒を造ってもらいたいと痛切に思ったんです」

川端慎治さんは、観光地・層雲峡で知られる上川町に2017年に新設された上川大雪酒造で総杜氏を務めている。石川県や岩手県などで酒造りを学んだ後、2011年に北海道に戻り、『吟風』100%の日本酒を仕込み、全国新酒鑑評会にて金賞を受賞。以来、「北海道の酒米には伸び代がある」と、挑戦を続けてきた。

知人の紹介で川端さんと出会った高橋さんは、酒米づくりを始める。しかし、それは一筋縄ではないものだった。

## 生産者と杜氏が切磋琢磨し 挑戦は限りなく続く

醸してみないとおいしさの判定ができないのが、酒米だ。「食べるのも、酒になるのも、同じ米づくり。ポイントさえ押さえればできる、と思っていました」と高橋さん。土壌成分を何度も見直し、土づくりを徹底。たとえ収量が落ちても、低タンパクの酒米を求めた。収量減は、収入減にもつながる。しかし、杜氏を唸らせたい。その一心で仕込んだ。ついに5年で、純米大吟醸を仕込んでもらえることに。そのうれしさといったら……と、高橋さんは目を細める。「酒造りに関わった以上は、もっと高みを極めたい」という高橋さんの想いが結実した瞬間だった。

川端さんの元には、「自分の米で酒を」という依頼が後を絶たない。「私が品質にうるさいから相談したって絶対無理、それでも来る人は、かなりの実力者。高橋さんは研究熱心で、米の品質も安定しています」と、高橋さんへ大きな信頼を寄せる。

高橋さんは「これからも酒米をつくって、もっと幸せになりたい。おいしい酒のためなら、どんな努力も惜しみません」と情熱的に語ってくれた。

米生産者と杜氏。互いのプライドの掛け合わせで醸される極上の味わい。道産酒米の誕生は、北海道農業の可能性をまた一つ広げた。



「米づくりは小さな努力の積み重ね。根負けせず、冒険を恐れず、常に挑戦」と『彗星』の田んぼで語る高橋さん



高橋さんの自宅に一番近い田んぼで、収穫の時を待つ『彗星』の稲穂。この米からご当地限定『砂川彗星』というブランド酒も生まれた



少量手仕込みで「普通に造ること」。それがコンセプトの「飲まさる酒(つつい飲んでしまう酒)」につながると川端さん

## 北海道の酒造好適米で つくった「純米 神川」

高橋さんが生産した酒米をはじめ、上川地区を含む道産酒米で造られた酒。上川エリア限定商品で、上川町内の酒取扱店などで販売されている。冷やでも燗でもおいしく飲めるが、あまり冷やしすぎない方が米のうまみやふくらみ、コクが強く感じられる。「北のハイグレード2021」に認定されている。

上川大雪酒造株式会社  
住所 上川郡上川町旭町25番地1  
TEL 01658-7-7380 (ギフトショップ)  
URL <https://kamikawa-taisetsu.co.jp>

## 「北のハイグレード食品」とは？

北海道「食のサポーター」と呼ばれる食の達人たちが自ら購入したくなる魅力がある食品として厳選された北海道ブランド。素材や製法などに北海道らしい特性やこだわりがありONLY1の魅力をもった商品が毎年選ばれています。(北海道経済部食関連産業室)

