

Confa
農 業 教 室

米どころ・酒どころ 北海道

道産酒米と日本酒の振興に向けて

北海道は「ゆめぴりか」や「ななつぼし」など道外でも有名な銘柄を持つ、全国有数の米どころです。道民からの人気も高い北海道米ですが、皆さんは、日本酒の原料となるお米も北海道米が注目されていることをご存じですか？今回は、このお米から造られる「日本酒」についてご紹介します。



北海道の酒造好適米

日本酒造りに欠かせないお米。酒造りには、皆さんが普段食べているお米とは異なり、大粒でお米の中心が白濁している（いわゆる「心白」がある）お米が使われており、お酒造りに適したお米ということで「酒造好適米」と呼ばれています（以降は、簡単に「酒米」と呼びます）。

日本で最も多く作られている酒米は、昭和11年に兵庫県で生まれた山田錦という品種で、様々な地域で生産されています。寒冷な気候の北海道は山田錦の適地ではありませんが、北海道の気候にあわせて品種開発された「吟風」、「彗星」、「きたしずく」の3品

種が、主に栽培されています。

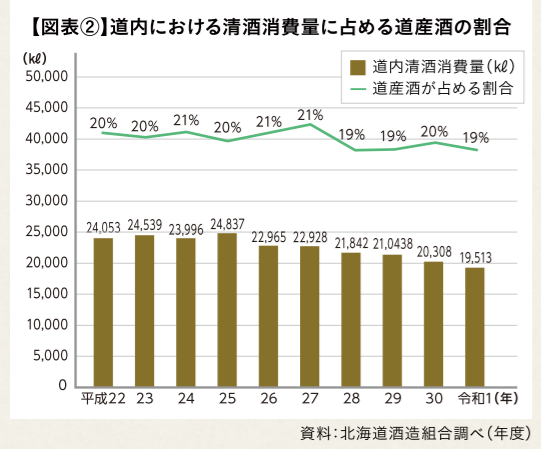
この中で一番古い「吟風」でも優良品種認定が平成12年とまだまだ歴史は浅いものの、道産酒米を使用した日本酒は全国新酒鑑評会でほぼ毎年金賞を受賞するなど高い評価を受けています。道内酒蔵での使用割合も年々上昇し、令和元酒造年度では68・1%と、過去最高を記録しました。【図表①】

また、全国的に酒蔵が少なくなっていく中、道内では新たに酒蔵も誕生しています。令和2年度には、「上川大雪酒造碧雲蔵（帯広市）」、「三千櫻酒造（東川町）」、「箱館醸造（七飯町）」と3つの製造場が新設され、これまで以上に多様な、魅力溢れるお酒の誕生が期待されるそうです。

道内の日本酒の消費動向

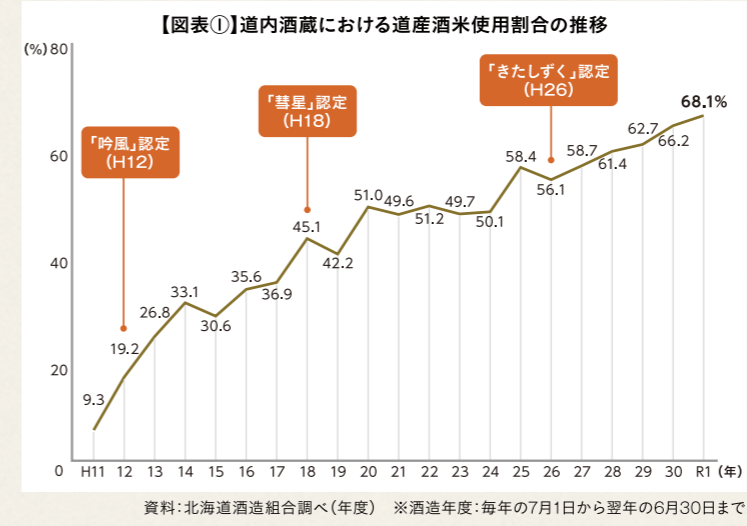
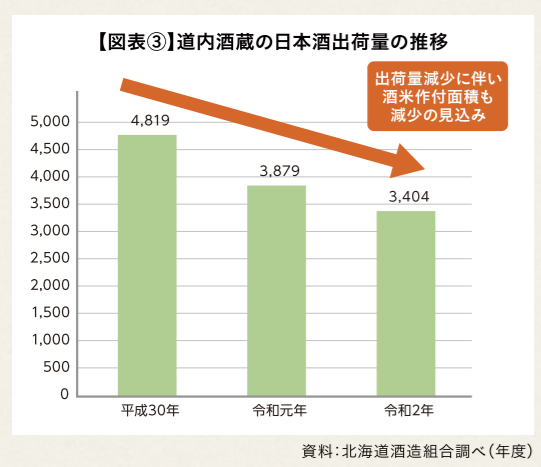
一方、道内の清酒消費量に占める道産酒の割合は、消費量全体の2割程度で推移しており、消費される日本酒の大半が道外のお酒となっています。

【図表②】 また、日本酒の出荷量については、全国的に減少傾向が続いている中、新型コロナウイルス感染症の拡大により、道内でも旅行やイベント・外食の機会が減少したことから、令和2酒造年度は前年同期比87・8%、前々年同期比70・6%と大きく落ち込んでいます。これにより、これまで順調に推移してきた酒米の作付面積も減少が見込まれています。【図表③】



「北海道の酒アワード 2021」の開催

道ではこの様な厳しい消費の状況を踏まえつつ、新たな酒蔵の誕生などの流れを後押しするため、令和2年度から酒米の品種開発の加速化や安定生産、道産日本酒のプロモーションなどに取り組んでいます。今年11月には「道民の皆さんに北海道のお米で造ったお酒の魅力を感じていただく」ことをコンセプトに、一般消費者に試飲・審査してもらい、グランプリを決める「北海道の酒アワード2021」の開催も予定しています。開催に関する詳細は、道農産振興課ホームページなどにも掲載しますので、ぜひご覧ください。そして、北海道のお米で造られた「北海道のお酒」を味わってみてください。



北海道のおいしい地酒を楽しむ情報誌 **バックンテ**

webで公開中

http://hokkaido-sake.or.jp/wp/wp-content/themes/hokkaido_sake/home/images/bacchante_ja.pdf

日本酒ってどう選べばいいの!? 日本酒の豆知識

純米酒

米、米麹、水だけで造られた日本酒（純米大吟醸酒、純米醸造酒、純米酒）のこと。「純米」と記載のない日本酒は、醸造アルコールやその他の原材料が加えられています（大吟醸酒、吟醸酒、本醸造酒など）。

日本酒度

日本酒に含まれる糖分を数値化したもの。一般的に+（プラス）が多いほど辛口に、-（マイナス）が多いほど甘口になります。

精米歩合

お米を削る作業を行った後、残った米の割合を%で示したものです。精米歩合が低いほど、酒造りに必要なお米が多く必要となることから、値段が高価となり、雑味の少ないすっきりした味わいとなります。例）
精米歩合 50%以下：大吟醸
精米歩合 60%以下：吟醸