



CHANGE!

# 吉田類の 道産酒ひとり語り

酔いどれ

北海道の偉大な自然が育む酒。  
今宵も、その魅力をつらつらと語ります。



酒場詩人

吉田類 (よしだ るい)

高知県出身。酒場詩人。シュール・アーティスト、イラストレーターとして活動後、90年代より酒場や旅をテーマに執筆・講演などを行なう。BS-TBS「吉田類の酒場放浪記」、HBCラジオ「吉田類のゆる〜りほろ酔いと〜く」に出演。「酒場歳時記」(生活人新書)など著書多数。

其三

## 「真正銘、道産の酒米で造る地酒」

僕が趣味の登山で北海道を度々訪れるようになったのは25年ほど前から。その頃はまだ、北海道の酒についてはほとんど知らなかったんです。それが、のちにこんなに魅了されるようになるなんてね(笑)。いつの間にか道産酒のレベルはぐんぐん上がり、初めて『国稀』に出合った時は「道産酒、やるな！」と驚かされたことを覚えています。その後もさまざまな銘柄を知るにつけ、そのレベルの高さに感嘆していました。

さらにここ10年ほどで道産酒のレベルを一気に引き上げたのは、満を持して登場した北海道生まれの酒造好適米『吟風』と『彗星』に他なりません。やわらかで親しみやすい風味、辛口の酒に最適な『吟風』と、芳醇な香りと繊細な味わいが特徴的な『彗星』。道外の酒米に負けない最高の品種を目指してきた北海道の生産者と、真正銘、道産の酒米で造る地酒を夢見た蔵元、両者の熱い思いがなければ生まれてこなかったでしょう。

それともう一つ、道産酒のおいしさの秘密は、圧倒的スケールの大自然で育まれた、清らかな水です。素晴らしい酒米と、おいしい水。これでウマイ酒が出来ないはずがないですよ。

北海道は酒米の生産に適した気候に変わりつつあります。良い酒が生まれる環境が整った今、道産酒は大きなチャンスを迎え、ますます可能性が高まりました。生産者、蔵元の皆さんは今以上に誇りと自信を持って取り組んで頂きたいと思っています。本州の酒に追いつけ追い越せという時代は過ぎ、自分達が作る酒が一番だと胸を張るべき時が来たのですから。

まずは『吟風』『彗星』の生産量拡大が急務かもしれませんが、蔵元はもっと積極的に首都圏へPRしてほしい。東京で評価を得られれば全国へ広がるのはあつという間です。そうすれば北海道の皆さんにも地酒の底力を改めて感じてもらえるでしょうから。……いや、PRは僕の使命なのかな(笑)。



全道に広がる道産酒応援の輪。目印はこの木札のある店。美味しい酒と肴を今夜も提供中！



旬肴酒房 朝顔

北見市北6条西3丁目  
TEL.0157-31-3114 第1・3日曜休  
17:00~23:00



旬菜笑福 縁

札幌市中央区南7条西3丁目 belle7番館5階  
TEL.011-511-9757 無休  
18:00~翌6:00



元祖札幌味噌やきとり とりのすけ

札幌市北区北12条西4丁目1-30  
TEL.011-700-3520 無休  
17:00~翌2:00(日曜・祝日~23:00)