

● 地酒の魅力

～受け継がれる酒造りの伝統に、新しい息吹を注いで

高砂酒造 画23・2251



純米大吟醸 国士無双 北海道限定

ほのかな香りとまろやかな口当たりが特徴で、透明感のある酒。主に永山地区で生産された、北海道産の酒造好適米「慧星」を使用。旭川の寒さを利用した長期低温発酵で造っています。市内の各酒販店で通年販売。(写真右)

純米 風のささやき

風のように爽やかな口当たりなので、食中酒に最適。すっきりとした清涼感があり、冷やまたは燗がお薦め。西神楽地区の夢民村で育てられた「吟風」を使用。国士無双と同じく長期低温発酵で造っています。市内の各酒販店で通年販売。

(写真左)



※東旭川地区のうけがわファームで市民と一緒に「慧星」を育て、「純米吟醸酒 農家の酒」を造って5年目に。

男山 画48・1931



男山 特別純米 北の稲穂

軟らかな口当たりが特徴で、飲みやすい純米酒。原材料には北海道産の酒造好適米「吟風」を使い、麹は全て手作業で洗っています。男山酒造り資料館や市内の各酒販店で通年販売。

(写真右)

男山 純米大吟醸 北美酒

大吟醸らしいフルーティーな香りとなめらかな舌触りが特徴。原材料は北海道産の「吟風」。麹は全て手作りし、40日間かけて低温でゆっくりと発酵させることで、上品で香り高い酒に。男山酒造り資料館だけで通年販売。

(写真左)



※11月下旬の完成を目指して新社屋を建設中。男山酒造り資料館は通常通り営業。

こうした中で、平成25年に制定されたのが「旭川市地酒の普及の促進に関する条例」です。この条例は、地酒産業と文化を継承し、地酒を通して旭川の活性化を目指すことが目的。条例制定

地酒で乾杯条例の制定

旭川での酒造りは、明治時代に稲作とほぼ同時に始まりました。大正時代には、当時の永山村も含めると旭川には16軒の酒造場があり、生産量も多く、道内一の酒どころとして知られ、「北海の灘」といわれるようになりました。現在も3つの蔵元と1つのビール工場があり、それぞれ個性ある日本酒やビールを造っています。様々な酒類コンクールで各社が受賞を重ねるなど、旭川の酒の品質や味の良さについては定評があります。また、近年は各社とも、地元の原材料を使った酒造りの研究を重ね、旭川産の米を使った日本酒やビールも造られています。

長い歴史を持つ旭川の酒造り

旭川の地酒で乾杯!



各社お薦めの逸品

旭川の特産品

大雪地ビール 画25・0400



黒大豆美人 (発泡酒)

濃い色調とは裏腹な爽やかな味わいが特徴。原材料には旭川産の黒大豆「祝黒」を使用。タンパク質が多く醸造が難しい大豆を豆乳にすることで、特徴を損なうことなく醸造が可能に。大雪地ビール館で数量限定販売。(写真右)

氷点地ビール

特殊酵母とホップによる、バナナや柑橘類を思わせるような華やかな香りと芳醇な味わいが特徴。南ドイツ産の小麦ヴァイツェンをベースに旭川産米を使用することで、芳醇でありながら清涼感のある飲み口に。道の駅あさひかわ売店で数量限定販売。(写真左)



※近隣町村の小麦やそば粉の使用、沖縄県産シークワサーや南さつま市産品のコラボ商品も企画中です。

合同酒精 画31・4131



本格麦焼酎 きたのゆめ20%

香りの余韻が長く続き、さっぱりとした癖のない味わいが特徴。原材料は網走・富良野産の二条大麦「りょうふう」を使用。減圧蒸留で造られた、飲み飽きない本格麦焼酎です。市内の各酒販店で通年販売。(写真右)

純米 大雪乃蔵 ひやおろし

程よく熟成したうま味と純米酒のふくよかな香りが調和し、まるやかで奥行きのある深い味わいが特徴。原材料には北海道産の米を100%使用。厳寒期に仕込んだ新酒を熟成させ、円熟味が増したところで出荷。市内の各酒販店で秋季限定販売。(写真左)



※旭川で古くから親しまれてきた酒造会社として、北海道産にこだわった酒造りに取り組んでいます。

【詳細】産業振興課

画65・7047

条例が制定されて今年で3年。第1回地酒フェアから実行委員長を務める大垣 宏さんは「条例ができて、旭川の地酒への認識は市民に広まったと思いますが、今のところ、市内で消費される酒類の中で地酒は2割程度です。広島県や富山県などでは8割が地酒です。市民の皆さんに『地元で造られた物を愛する』という思いを持って、数多い酒の中から地酒を選んでいただけるように、フェアなどで魅力を伝えていきたいです。ぜひ自分の舌で、そのおいしさを味わってください」と話します。



市内で酒店を営む大垣 宏さん

をきっかけに「地酒で乾杯しよう」という取組みも活発化しました。また、市民に旭川の地酒を再認識してもらおうと旭川小売酒販組合が中心になって、あさひかわ地酒フェアを開催。今年も10月20日(木)に開催されます。