

旭川の酒造り 開村とともに歩んだ歴史

旭川市は今年で開村130年。様々な苦境を乗り越えてきた先人たちの努力を4回にわたって紹介します。3回目は、かつて「北海の灘」といわれた旭川の酒造りの歴史を振り返ります。

酒造業の誕生

旭川の酒造りは、明治24年に屯田兵が永山地区に入植し、それに追従した札幌の酒造業・笠原喜助が酒蔵地としての将来性に着目して笠原酒造店を創業したのが発端とされています。旭川には、大雪山から流れる豊かな伏流水と、開村とともに始まった米作り、内陸に位置し寒暖差の激しい気候という酒造りに適した環境がありました。さらに、明治31年に滝川から旭川までの鉄道が開通し、その翌年から第七師団が旭川に移駐すると、物流が発達し、人口は増え、地域は急速に発展していきます。

こうした環境と地域の発展に伴い、酒造業が相次いで創業。山崎酒造（現在の男山）が札幌から移転し、小檜山酒造店（現在の高砂酒造）や日本酒精製造（現在の合同酒精）が創業したのもこの頃です。明治33年には上川酒造組合を設立。技術向上や販路拡大に努め、産地として成長していきました。

厳しい評価

酒造りの先進地では、原料に高価な他府県産米を使用する酒造業者が多い中、当時の旭川では費用を抑えるため、酒造りの原料としては、まだ低品質であった地米を

使用していました。醸造技術の未熟さも相まって、明治44年に開催された「北海道清酒品評会」で入賞した酒は、わずか数点に留まり、惨敗に終わりました。

道内最大の醸造地へ

危機感を覚えた組合は、杜氏酒造りを管理する責任者による技術交流や、それぞれの酒蔵を公開する「蔵まわり」などに一層力を入れ、互いに切磋琢磨しながら技術を磨いていきました。さらに、仕込みを杉桶からほうろつタンクに切り替え、高性能の洗米機を導入した他、農家と一緒に酒造りに重要な原料米を改良しました。

大正に入ると、酒造業者はさらに増え、旭川の酒造業界は黄金期を迎えます。大正10年頃には、旭川の酒が北海道の総生産量の約25%を占めて、道内最大の醸造地として名を馳せ、地域の発展を牽引しました。品質向上の研鑽も続けられ、昭和元年の「全国酒類品評会」で小檜山酒造店の「旭高砂」が北海道初の1等を受賞。翌年以降も旭川の酒は数々の品評会で優秀な成績を収め、全国から高い評価を受けるようになりました。こうして多産多売から高品質の酒の安定供給へと転換し、確かな実力を付けていったのです。

旭川の酒造りの歩み

明治24年 1891年	笠原喜助が永山地区に笠原酒造店を創業
明治32年 1899年	札幌から山崎酒造が旭川に移転、小檜山鐵三郎が小檜山酒造店を創業
明治33年 1900年	日本酒精製造が創業
大正13年 1924年	旭川が、全道で最大の清酒醸造地に（全体の約25%）
昭和元年 1926年	小檜山酒造店が、全国酒類品評会で1等を受賞
昭和19年 1944年	企業整備令により、操業する酒造工場が1つだけに
昭和23年 1948年	戦後、山崎酒造が操業を再開
昭和35年 1960年	旭川の全酒造業者が、全国の品評会で優秀賞を受賞
平成8年 1996年	大雪地ビールが創業
平成22年 2010年	第1回あさひかわ地酒フェアを開催
平成25年 2013年	旭川市地酒の普及の促進に関する条例を制定

旭川小売酒販組合
専務理事
いまいあきのぶ
今井明信さん



地酒の魅力を伝える活動の他に、市内の高校等を訪問し、飲酒による影響を指導する教室を開催するなど20歳未満への飲酒防止の取り組みも進めています。マナーや節度を守って、楽しくお酒を味わってほしいです。



人力により、酒を搾っていた



酒米を運ぶ蔵人



酒の原料となる麹を造る作業

戦時の統制から「北海の灘」復活に向けて
第2次世界大戦が勃発すると、政府による様々な統制が行われ始めた。企業整備令によって、昭和19年には市内の酒造業者が一元化されることとなり、4つの工場へ再編成された旭川酒類工業が設立されました。しかし、原料米など酒造りに必要な物資の使用が制限され、4つの工場のうち、操業できたのはわずか1つ。酒の生産量は大幅に減少しました。戦争が終わると、山崎酒造が昭和23年にいち早く操業を再開。他の酒造業者も旭川酒類工業から独立

立し、次々に酒造りを再開しました。昭和28年には、酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律に基づき、旭川小売酒販組合が設立。昭和33年には、永山町を含む市内で操業する酒造業者は10を数え、戦後最大となりました。また、昭和35年には、旭川の全酒造業者が全国の品評会で優秀賞を獲得するという輝かしい成績を収めました。

需要の変化による危機
一方、時代の変化とともに、消費者の生活や嗜好は洋風化していききました。全国でビールや洋酒の消費量が大幅に増え、日本酒の人氣は低迷するようになりました。旭川も例外ではなく、昭和後期にかけて多くの酒造業者が廃業していきました。

明治から受け継がれる旭川の名酒



北海道産の農産物が原料の地ビール
大雪地ビール
☎25・0400

旭川駅の近くに建ち並ぶ「蔵 団夢」は、明治30年代に穀物倉庫として建設。長く使用されていた倉庫群で、国の登録文化財となっており、平成8年、その1棟を改築して大雪地ビール館が誕生

大雪ピルスナー・あまびえラベル
雑味がなく飲みやすい味の特徴



支配人 森山智貴さん

大雪地ビールを
飲み比べて、
味の違いを
楽しんで



機械化で通年醸造が可能に
合同酒精
☎31・4131

明治33年創業の日本酒精製造、後の神谷酒造旭川工場であるコール製造を開始し、大正13年に道内の焼酎製造業4社が合併して、合同酒精が誕生。大正3年建築の旧蒸留棟は、近代化産業遺産に認定

大吟醸 大雪乃蔵 鳳雪
酒造好適米の彗星を使用し、洗練された香りとされが特徴



旭川工場工場長 水口哲司さん

酒造りには向かない、食米での酒造りにも挑戦しています



気候を生かした醸造方法
高砂酒造
☎23・2251

原点は、明治32年に旭川で4番目に創業した小樽山酒造店。同42年に建設され、製造から販売まで行われていた酒蔵は、現在、当時の姿のまま直売所になっており、限定酒や酒粕を使った食品等を販売

純米吟醸 国士無双
柑橘系の香りとすっきりした飲み口が特徴。今年で生誕45年



代表取締役社長 石倉直幸さん

日本酒を使ったリキュールも作っています



酒を通して世界とつながる
男山
☎48・1931

前身は明治20年に札幌で創業し、同32年に旭川に移転した山崎酒造。昭和43年、江戸幕府の官用酒「男山」を「木綿屋」から正統継承。同年、本蔵と酒造りの歴史を紹介する「酒造り資料館」を開設

雪美月 純米大吟醸
やや甘口で、吟醸香が口に広がる



杜氏・製造部長 北村秀文さん

資料館で試飲して、お気に入りの品を見つけてください



「第1回あさひかわ地酒フェア」を開催。さらに同25年には、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「旭川市地酒の普及の促進に関する条例」を制定。官民を挙げて、地酒の魅力を広める取組みを進めています。

地元も後押し

酒造りには欠かせない米。おいしい酒を造ろうと酒造業者と農家が協力して酒米作りにも取り組み、吟風や彗星などの酒造好適米が生まれています。また、地酒の魅力を知ってもらうと、平成22年に「第1回あさひかわ地酒フェア」を開催。さらに同25年には、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「旭川市地酒の普及の促進に関する条例」を制定。官民を挙げて、地酒の魅力を広める取組みを進めています。

各社の新しい挑戦

厳しい状況の中でも、明治から続く酒造りの歴史を絶やさない、各社が高品質の酒を生み出す努力を続けています。さらに、平成8年には、北海道産の安心で安全な農産物を原料にしたビールを造りたいという思いから、地ビール工場も誕生。現在市内には、3つの蔵元と1つの地ビール工場がそれぞれの個性を生かした酒造りに取り組んでいます。

男山は、独自路線で海外市場を開拓。総出荷量の約15%が国外で飲まれています。きりっとした淡麗辛口の味が特徴の男山の酒は、海外でも人気を博し、海外の酒類コンクールでは昭和52年から44年連続で金賞を受賞しています。また、飲みやすいスパークリングの清酒を発売するなど、消費者の要望にも応じています。酒造りを指揮する北村秀文さんは「北海道の豊かな食と一緒には味わう酒を目指し、細やかな管理の下で造っています。地元のお酒をもっと楽しんでもほしい」と話します。

高砂酒造は、北海道産米を使用し、旭川の厳寒多雪を生かした酒造りが特徴。平成9年から、新酒の入ったタンクを雪で覆って貯蔵熟成させる「雪中貯蔵」を実施。

甘酒で簡単デザート (レシピ提供：高砂酒造)

作ってみよう!

麹甘酒で作る牛乳ゼリー

材料

- 甘酒170ml
- 牛乳100ml
- 湯(80℃以上) 50ml
- ゼラチン5g

作り方

- ①ボールにゼラチンと湯を入れて混ぜる
- ②①に甘酒と牛乳を入れて、よく混ぜる
- ③容器に移して冷蔵庫で冷やす
- ④お好みで、きなこや白玉団子、餡を加える

地酒で乾杯しませんか

開村とともに始まり、明治から令和という時代の波の影響を受けながらも、先人たちのたゆまぬ努力で発展してきた旭川の酒造り。受け継がれてきた技術はさらに磨かれ、様々な酒類コンクールで受賞を重ねるなど、高品質な旭川の酒は、国内にとどまらず世界中で親しまれています。この機会に旭川の酒の歴史に思いを馳せ、その魅力を噛み締めながら地酒で乾杯しませんか。

【詳細】政策調整課

☎25・5358