

準備は最終段階 上川町の新酒蔵

07月04日 19時05分

道北の上川町にこの春、新しい酒蔵が誕生しました。

道内では、およそ70年ぶりのことです。

この秋には出荷に向けた本格的な醸造が始まるということで、いま酒蔵では、準備が最終段階を迎えています。

大雪山系の麓、上川町の緑に囲まれたところに、その酒蔵があります。

道内では、70年以上も新しくつくられなかった酒蔵です。

ここでは先月、試験的につくった酒の「初絞り」が行われました。

酒造りは5月から始まっていて、いま最終段階を迎えています。

酒蔵をつくった塚原敏夫さんは、札幌市の出身で、東京都心などで高級レストランを経営しています。

4年前、ふるさと・北海道にも店を構えたいと、上川町にレストランを出店しました。

大雪山系の雪解け水に米どころに囲まれた町。

実は酒造りにも適していることに気づいた塚原さんは、酒蔵づくりを決意しました。

塚原さんが酒造りのパートナーに選んだのが、杜氏の川端慎治さんです。

北海道の別の酒蔵で杜氏をつとめ、全国品評会で金賞を取ったこともある酒造りの達人です。

「素材と味にこだわる分、少量生産で地元でしか手に入らない酒をつくりたい」。

塚原さんのその思いに川端さんは共感しました。

酒蔵では、醸造に使うタンクは通常の5分の1程度ですが、小さい分思い通りの味に微調整できるといいます。

川端さんは、「安い価格帯の酒をつくらず、手間をかけることを惜しまない。そうやってつくらなければいけない」と話します。

塚原さんたちのこだわりは、日本酒だけにとどまりません。

2日に初めて仕込んだ酒の試飲会が町内で開かれ、2人は珍しいメニューをふるまいました。

それは酒米を使ったリゾット。

そして、日本酒で下ごしらえしたカルパッチョ。

日本酒の味がさらに引き立つようにという、2人の仕掛けです。

参加者からは、「大変おいしいです。前菜のカルパッチョが、すごく日本酒に合っていたと思います」とか、「きりっと仕上がっています。後味が良かったです」といっ

た高評価の感想が聞かれました。

地元の素材を使った酒と料理の組み合わせに、2人は手応えを感じています。

塚原さんは、試飲会を終えて、「本当にできたんだという実感が初めて湧きました。どうやってこれから上川町に多くの人を呼ぶかということが焦点になっていて、前例のないことを次はやりたい」と話していました。

佳境を迎えた新しい酒造り。

地元にとことんこだわった新しい日本酒が、いよいよ誕生しようとしています。

上川町の新しい酒づくりでは地元の人たちも動き出していて、酒蔵から出た酒かすを使って特産品をつくるといったアイデアも出ているということです。

北海道の銘酒になるか、注目されます。