

焼酎には、製法、産地、消費地域が異なる乙類（単式蒸留）焼酎と甲類（連続式蒸留）焼酎の二種があります。前者は、米、麦、サツマイモ、そばなどを原料とした醪（発酵液）を単純な単式蒸留器で蒸留するため、原料の風味が濃厚な酒となり、大分、熊本、宮崎、鹿児島、沖縄の南九州地域で多く造られ、飲まれます。一方、北海道でよく飲まれるのが後者の甲類焼酎です。2013年度の都道府県別成人1人当り甲類焼酎消費量をみると、北海道は全国最多の8.7ℓです。北海道に次いで消費量が多いのは青森、秋田、山形の東北諸県であり、甲類焼酎は日本の北縁地域で主に消費されます。甲類焼酎は、輸入廃糖蜜（サトウキビ搾汁を原料とする製糖工程中の副産物、コールドロール状の黒い粘性液体）などを原料とする醪を巨大な連続式蒸留器中で繰り返し蒸留してア

ルコール分97%の留液を精製し、これに加水して度数を下げ商品化されます。このため、甲類焼酎は、アルコールと水以外の成分はほとんど無く、アルコールのほんのりした甘い香りと味のお酒になりません。道民の皆さんには、「サツポロソフト」、「大五郎」、「大自然」、「ビッグマン」などのブランドでお馴染みでしょう。北海道の酒屋さんにおいて、最も目立つ場所にこれらブランドの27ℓや4ℓ入りのペットボトルが所狭しと林立する光景は圧巻です。他地域では甲類焼酎はあまり飲まれないため、上記酒屋屋観は北海道特有であり、道外の人が見ると災害

保存用の水のボトルと間違えたりします。私の甲類焼酎の想い出を

紋別市元紋別の酪農家で聞き取り調査をしました。自宅製のウグイの干物やトマトとともに、35度の甲類焼酎がそのままグラスになみなみと注がれました。それを一気に飲んだ瞬間、酒を飲み慣れていなかった私は、眼前にキラキラと星が光る漫画シーンのような酔いを実感しました。②20歳の頃、伯父に連れられ入った旭川市・三六街のストックで、甲類焼酎の番茶（北海道という「番茶」は本州では通常「ほうじ茶」と呼ばれます）

全国に広まりました。③小樽の実家の一隅にサツポロソフトの27ℓ入り茶色ビンがありました。ビン口は500円玉も入る大きなものでしたが、500円玉は入っておらず、主に釣銭の1、5、10円玉を貯めるわが家の貯金箱でした。

私は、インド洋に浮かぶアフリカの小国・モーリシャスで、家族とともに半年暮らしたことがありますが、島の農地の9割以上はサトウキビ畑であり、住んでいたフラットから製糖所の煙が見えました。モーリシャスの代表酒といえば、廃糖蜜から造るラムであり、ラム工場では廃糖蜜を原料とするため真っ黒な醪を見学できます。このように、甲類焼酎とラムは原料が同じいわば兄弟酒です。甲類焼酎を飲むとき、皆さんも南国ののどかなサトウキビ畑を思い浮かべると、甲類焼酎の味がまた違ってきませんか。

## 地理学・オムニバスエッセー 北海道の酒風土②—甲類焼酎—



寺谷 亮司 (てらや りょうじ)

1960年小樽市手宮生まれ。札幌南高卒、東北大学理学研究科博士後期課程（地理学教室）修了。理学博士（東北大学）。北海道大学文学部助手、愛媛大学法文学部教授などを経て、現在、愛媛大学地域創成研究センター長。専門は、北海道や東・南部アフリカ都市、世界の酒・盛り場、まちづくりの研究など。

記しましょう。①18歳（大  
学1年、1978年）の夏、  
前期レポート執筆のため、

割りを飲みました。そうした飲み方は初めてで印象深く、お茶割りは道内そして