地理学・オムニバスエセー

北海道の酒風土④ －日本酒その1－

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。

グローバル化の進展によって、世界中のお酒が飲めるようになった反面、各地の伝統酒は地元で飲まれなくなってきた。フランスのワイン、中国の黄酒（ホワンチュウ）や白酒（パイチュウ）、韓国の焼酒（ソジュ）、わが国でも日本酒然（しか）りである。実際、わが国の全酒類消費量に占める日本酒のシェアをみると、私の生年1960年の34％から、1985年18％、2014年7％と、日本酒はその地位を下げてきた。

日本酒醸造業は、地元消費に依存した零細な老舗蔵元が多く、典型的な衰退産業の一つである。日本酒需要の減退を受け、1975年には全国に約3千あった蔵元数は、現在1.5千に半減した。それでも、私の住む愛媛県ではいまだ44の蔵元があるのに対し、広大な北海道の蔵元数は11場のみである。北海道では、幕末以降550の蔵元が創業したが、新開地ゆえに先祖代々の家業としての蔵元は少なく、廃業が続出した。現存する道内蔵元は、旭川に3場、札幌、小樽、倶知安、栗山、新十津川、増毛、釧路、根室に各1場である。小樽では本年1月に北の誉酒造が廃業、2月に山二わたなべが酒造部門停止と撤退が相次いだ。残る11場の創業年は、明治期8場、大正期3場と古く、とりわけ明治5～15年創業の日本清酒（主銘柄「千歳鶴」）、小林酒造（同「北の錦」）、国稀酒造（同「国稀」）は道内屈指の長寿企業である。

残念なことに昨年、北の誉小樽工場が操業を停止し、10月末で展示施設「酒泉館」が閉館した。親会社のオエノングループが同酒造の単独再建をあきらめ、子会社の合同酒精と合併させ、同酒造は114年の永い歴史に幕を下ろしたのである。北の誉酒造といえば、戦前から全道各地で酒生産や販売を行い、戦後も道内最大の醸造量を誇った蔵元である。昨年10月24日、私は酒泉館を訪問し、明治中期に建築された同工場の最後の見学をした。すぐ前を流れる勝納川（かつないがわ）沿いは、上流の奥沢水源地など良水が得られるため、かつて千歳鶴蔵、神威鶴蔵、雪の花酒造もあり、北海道の酒都の趣（おもむき）があった。

20年ほど前、同館長の森俊夫氏から、同社の歴史・統計資料の提供、同館・工場そして同社2代目社長・野口喜一郎氏の邸宅で昭和天皇が宿泊した和光荘を案内いただいたことも懐かしく思い出される。

もう一つの印象深い蔵元は栗山町の小林酒造である。その広大な敷地には引込み線路が通り、林立する仕込蔵、貯蔵蔵、旧発電所・ガラス工場などの建物は煉瓦造りで統一され、重厚でシックな風情がすばらしい。最初の訪問は大学院生時代にバイクでの帰省途中だったが、工場は脇田征也杜氏（とうじ）、自宅の一部は小林栄子社長夫人が案内してくださった。1989年に札幌で結婚し「北の錦」で鏡開きをした際も、栄子夫人から丁寧なお礼とお祝いの手紙を頂いた。

今やアフリカのケープタウンのスーパーでも、まぐろ、えび、サーモンなどの生寿司パックが500円ほどで普通に売られ、南国モーリシャスにも回転寿司店がある。和食や寿司は世界的ブームになっているが、日本酒はこれに追随できていない。日本酒は、成分に酸が少ないため劣化しやすく、ワインのように常温で流通できないうらみはある。日本酒の需要拡大のためには、まずは本物のおいしい酒を造り、相性の良い和食や食材とのセットで国内さらに海外へ情報発信する取組が必要である。