

オホーツクの地酒、飲んでますか。

地酒とは

地酒の定義はわりと曖昧で、大手酒造メーカーの酒は「ナショナルブランド」と呼ばれ、兵庫・灘や京都・伏見の酒は「主産地銘柄」といわれ、それ以外の地域でつくられたものを「地酒」と呼ばれてきたようです。

もちろん「その土地でつくられた酒」、「その土地特有の酒」、「もっぱらその土地で飲まれる酒」は地酒ですが、大手酒造メーカーの地元では、その土地の酒として飲まれていますので、これも地酒ということになるのでしょうか。

そんな面倒くさい話は置いておいて、オホーツクのいわゆる「地酒」を何種か飲んでみましたので、ご紹介いたします。

北見には以前、蔵元があり地元で造られていましたが、現在では道内の酒造メーカーに委託しているとのことでした。近隣地域の地酒も地元蔵元はなく、各メーカーに委託しています。でも、原料となる米や水など、その土地の素材が使われてかろう

じて地元産と云えるのではないのでしょうか。その中で、地名、厳密には河川名になりますが「常呂川」と名付けられたお酒について、販売されている、北見市常呂町・古川商店の店主に聞いてみました。

常呂川はその昔、飲用や炊事・洗濯に使われるほどきれいな水質でしたが、昭和も終り頃、平成になり汚染が進み、見る影もなくなりました。そこで、15年ほど前に流域の酒造店が集り、店主の息子さん企画して「再び常呂川を清流に戻したい」との願いを込め造り上げたお酒なんだそうです。ラベルに書かれた「常呂川」の文字は、息子さんの筆とのことでした。



「利き酒のしかた」について

利き酒には白に藍の二本線が入った蛇の目猪口を使います。これがなければ、白の湯飲みでも良いとされています。



社員による利き酒

1. 猪口に冷やの酒を注ぎ色を見ます。普通は水のような無色透明ですが、炭素ろ過をしていない吟醸酒などの場合は、わずかに自然の色を持っています。
2. 立ち香をかぎます。猪口を動かさずに立ち上る香りをかいだら、軽く猪口を回して更に香りを確認します。そうしたら、酒を口に含み、舌の上全体にころがしてから、空気を吸って酒と混ぜ、空気を鼻から出します。こうすると含み香がはっきりと感じられるようになります。酒は吐き出します。
3. 酒を口に含み、今度は舌全体で味をみます。酒をまた吐き出し、吐き出した後の余韻もチェックします。

とありますが、今回は全員吐き出すことなく全て飲みこみました。

北海道の地酒 オホーツク地域編

蛇の目猪口について

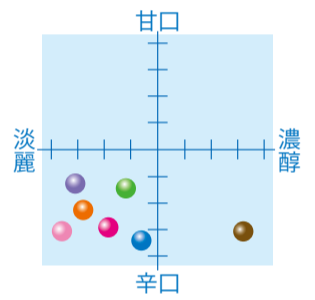
この猪口には「本きき猪口」と「呑みきき猪口」の2種類がありますが、一般的な「呑みきき猪口」を入手しました。利き酒にあたり、視覚、味覚、嗅覚での判断には、この「蛇の目模様」が大事な役割を果たします。底に描かれた藍色の二重丸の見え方により、そそいだ時の「色」、「澄み具合」を見るのだそうです。今回使用した猪口は、6種類のサイズの中から3勺（65cc）を使用しました。



特別純米「秘境知床流水囲い」／斜里町ウトロ
720ml 2,800円(税込)
アルコール分 15度
大自然の流水で貯蔵タンクを囲い熟成させたお酒。



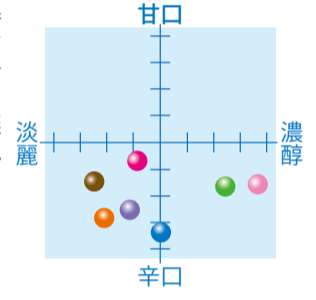
参加者の感想
・しっかりと辛口
・やさしい爽やかな辛口
・荒々しい流水を感じる辛口
・サラッと口当たりの良い辛口
・まるやかな旨味のある味わい



純米吟醸「君が袖」／網走市
720ml 1,400円(税込)
アルコール分 15度以上 16度未満
平成7年に地元の有志により復活。網走市桂町の名水を使ったお酒（新十津川産の酒米吟風使用）。



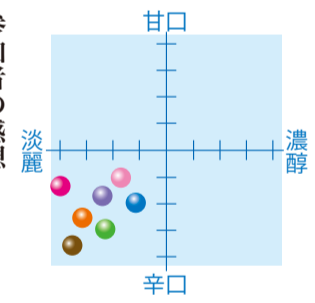
参加者の感想
・くっきりした後味が心地いい
・締めきりある辛口
・すっきりまるやかな味わい
・フルーティーさのある辛口
・口当たりが良く飲みやすい



純米「白杜の雫」／北見市
720ml 1,234円(税込)
アルコール分 13度~14度未満
2013年に、原料米をはくちょうもち米から吟風に替わりリニューアルしたお酒。



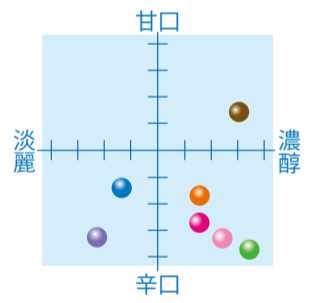
参加者の感想
・すっきりシャープな辛口
・清々しいすっきりした辛口
・キレがある辛口
・あっさりすっきりした味わい
・爽やかなすっきりした味わい



特別純米「秘境知床流水囲い原酒」／斜里町ウトロ
720ml 3,350円(税込)
アルコール分 18度
知床国立公園40周年と世界自然遺産候補地に選ばれたことを記念して造られた流水で貯蔵タンクを囲い熟成させたお酒。



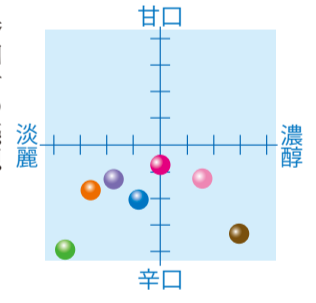
参加者の感想
・キレとコクのある辛口
・丸みのあるしっかりと辛口
・深みのあるまるやかな辛口
・しっかりと芳醇辛口
・力強さを感じるしっかりと味



本醸造「オホーツク流水酒」／網走市
720ml 1,646円(税込)
アルコール分 15.5%
網走沿岸の流水を仕込水にして造ったお酒。



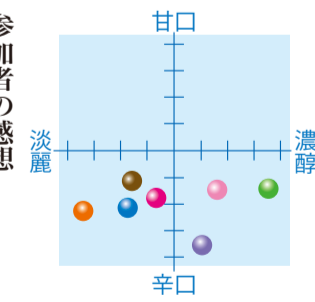
参加者の感想
・きりりと締めつけた辛口
・締めきりある辛口
・心地良い雑味のある辛口
・シャープで爽やかな辛口
・サラッとした味わい



大吟醸「常呂川」／北見市常呂町
720ml 1,940円(税込)
アルコール分 15.5%
北海道の雪解け水を使い、常呂町の有志が創り出したお酒。



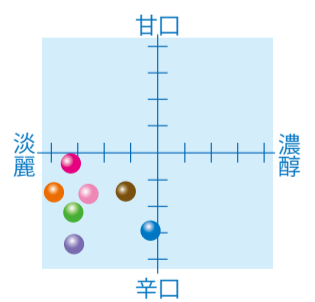
参加者の感想
・キレとコクのある辛口
・きりりと締めつけた辛口
・キレのある辛口
・芳醇な口当たりの穏やかな辛口
・キレのある熟した辛口



純米吟醸「しれとこの水」／斜里町ウトロ
720ml 1,620円(税込)
アルコール分 15度以上 16度未満
オホーツク産米を日本百名山の一つ秀峰「斜里岳」のふもとに湧き出る米運の水で仕込んだお酒。



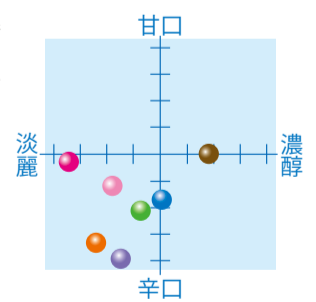
参加者の感想
・すっきりした淡麗辛口
・ほのかな甘味のある爽やかな辛口
・きりりとした辛口
・コクがあつてキレがいい



純米吟醸「びほろ」／美幌町
720ml 1,515円(税込)
アルコール分 15%
美幌町産の「ななつぼし」を原料米としたお酒。



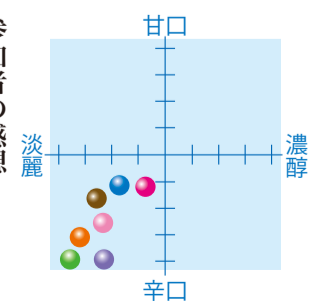
参加者の感想
・すっきり淡い辛口
・しっかりと辛口
・ほのかに酸味を感じさせる爽やかな辛口
・フルーティーですっきりした味わい



特別本醸造「馬喰一代」／北見市留辺蘂町
720ml 1,200円(税込)
アルコール分 15%
映画「馬喰一代」の原作者中山正男の郷里、留辺蘂を舞台にした名作を永く称えようとの願いをこめたお酒。



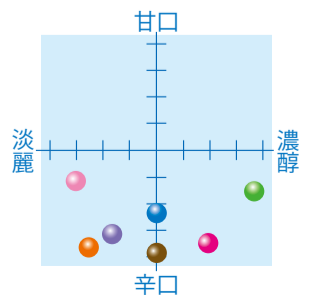
参加者の感想
・締めきりある辛口
・キリッと締めつけた辛口
・喉ごしスッキリな辛口
・しっかりと辛味のある辛口
・キリッとした味わい



超辛口「知床 熊ころり」／斜里町ウトロ
720ml 1,944円(税込)
アルコール分 15度以上 16度未満
知床の原生林の美しい緑の香りと大自然の清冽な伏流水を仕込水として醸した気品のあるキリッとしたお酒。



参加者の感想
・すっきりした後味のするしっかりと結構辛口
・きりりと締めつけた超辛口
・存在感のあるフルーティーな辛口



編集後記

社内の60代・50代・40代 各2名ずつ、それに20代1名のメンバーは、普段は日本酒をこよなく愛する「ただの呑兵衛」なので、正気なうちに味わいを記録しなければと簡易的なチャートを作成し実施しました。実際に試飲をしてみて、3~4種ならまだしも10種類となるとかなり怪しい判断になったと思います。直前に食べた物や体調、好みなどで結果は大きく違ってきますので、今回の結果はあくまでも当社での利き酒による個人的な感想と受け止めてください。なお、銘柄の詳しいデータを当社サイトに掲載しますので興味のある方は本誌と併せてご覧ください。(豊原 元)

