

SAKE of HOKKAIDO

HOKKAIDO
JAPAN
2023

北海道
日本

米どころは酒どころ。
先人たちが培った北海道の
日本酒文化がいまに。

北海道は古くから寒冷地であるため米作りに適していないと言われた時代が長く続き、苦勞してきましたが、先人の知恵と北海道独自の技術・品種改良等の努力を重ねた結果、寒冷に耐えうる質の良い酒米を作ることができるようになったことから、我が国有数の酒米産地として評価されてきています。

こうしたことから質の良い日本酒が製造されておりますが、美味しい日本酒を作るにはもう一つ重要な素材である水が欠かせません。

日本酒の成分は8割が水。名水がある場所には銘柄が生まれると言われており、北海道では良質な雪解け水や伏流水などの良い水の条件がそろっており、また冬の乾燥した空気と降り続く雪によって気候の差が激しくなり、寒い時期は雑菌が繁殖しにくいので、酒造りに適しているのです。

このような北海道の風土を生かした酒づくりが行われています。

北海道が誇る 酒米（酒造好適米）

北海道は寒冷地のため、原材料の酒米が育ちにくい環境だったが、品種改良の結果寒さに強くおいしい日本酒となる心白がある酒米をつくることに成功し、現在は3種類の酒米を生産しています。

日本で最も多く生産されている酒米は「山田錦」ですが、これとは異なる特徴を持ったお酒が味わえます。

吟風 GINPU 彗星 SUISEI

2000年に品種登録された酒造好適米。心白が大きく肉厚であり、心白発現率の高い品種（心白は細かい隙間を持ち、この隙間に麹菌が入り発酵するため、心白がある米は醸造に適している）。芳醇なコクのあるお酒に仕上がるのが特徴である。

初雫と吟風との交配で2006年に生まれた品種。タンパク質含有率が低く吟風同様肉厚なうす米粒が大きく、収量性が高い。どちらかというと香りも味わいも穏やかで、淡麗辛口のお酒に仕上がるのが特徴である。

きたしずく KITASHIZUKU

2014年に生まれた北海道の酒造好適米のなかで一番新しい品種。心白発現が高い、米粒と心白が大きい、耐冷性に優れ多収である、という3つのメリットを持つ。雑味が少なく、やわらかい味のお酒に仕上がるのが特徴であり、濃醇で甘みの強い吟風と端麗で辛口な彗星のちょうど真ん中に位置する香りとも味わいになる。



日本酒のキホン

日本酒は、味と香りの特徴で大きく4つに分けられます。
ポイントは、日本酒の香り（フレーバー）に注目すること！基本の4タイプを覚えると、日本酒が気軽に楽しめますよ。

香りの高いタイプ 薫酒（くんしゅ）

華やかな香りと清涼な風味で、食前酒として最適。
香りを楽しむ白ワインと同じように、海外でも不動の人気があります。

温度帯	おすすめ度
冷たい 5℃前後	●●●●●
やや冷たい 10℃前後	●●●●●
常温 15℃前後	●●●●●
ぬる燗 40℃前後	●●●●●
熱燗 50℃前後	●●●●●

【特徴】
日本酒が初めてという方におすすめ。心地よく華やかなフレーバーは、特に女性に人気です。フルーティーな香りを活かすため、温度の上がりすぎにも、冷たすぎにも注意です。
【おすすめのマッチング】
白身魚のカルパッチョ、生春巻き、魚介の酢の物、鶏ささみの梅和え

●おすすめの飲みごろ
●お酒の種類 / 大吟醸酒・吟醸酒など

ふくよかなコクのあるタイプ 醇酒（じゅんしゅ）

豊富な旨味と、米本来のふくよかな味わい。
伝統的な日本酒の王道を感じさせる香味は、世界でも人気急上昇中です。

温度帯	おすすめ度
冷たい 5℃前後	●●●●●
やや冷たい 10℃前後	●●●●●
常温 15℃前後	●●●●●
ぬる燗 40℃前後	●●●●●
熱燗 50℃前後	●●●●●

【特徴】
まさに「これぞ日本酒！」というタイプで、いわゆる「酒の肴」にぴったりマッチします。燗酒に最適で、コクのある旨味がじっくりと楽しめる「ぬる燗」が特におすすめ。
【おすすめのマッチング】
味噌おでん、チーズフォンデュ、塩辛、ポテトサラダ

●おすすめの飲みごろ
●お酒の種類 / 純米酒・本醸造酒など

軽快でなめらかなタイプ 爽酒（そうしゅ）

シンプルで軽快な香味が魅力のスタンダードタイプ。
呑み飽きしないスッキリ感は、幅広い料理との相性もバッチリです。

温度帯	おすすめ度
冷たい 5℃前後	●●●●●
やや冷たい 10℃前後	●●●●●
常温 15℃前後	●●●●●
ぬる燗 40℃前後	●●●●●
熱燗 50℃前後	●●●●●

【特徴】
いわゆる淡麗タイプで、多くの方に好まれる爽やかなテイストが特徴。どんな料理とも合わせやすいのも大きな魅力です。しっかり冷やしてキリッとした味わいを楽しんでみて。
【おすすめのマッチング】
冷奴、野菜のテリーヌ、葉物野菜のお浸し、鶏の唐揚げ

●おすすめの飲みごろ
●お酒の種類 / 普通酒・本醸造酒・生酒・生貯蔵酒など

複雑で芳醇なタイプ 熟酒（じゅくしゅ）

濃醇で複雑性に富んだ紹興酒を思わせる、
通好みの味わい。時間が織りなす濃厚な「熟成」の世界が楽しめます。

温度帯	おすすめ度
冷たい 5℃前後	●●●●●
やや冷たい 10℃前後	●●●●●
常温 15℃前後	●●●●●
ぬる燗 40℃前後	●●●●●
熱燗 50℃前後	●●●●●

【特徴】
低温や常温で長期間熟成させた、凝縮感と濃厚さが持ち味。スパイスやドライフルーツのような濃醇なフレーバーは、濃い味の料理やおつまみと一緒に楽しむのがおすすめ。
【おすすめのマッチング】
ウナギの蒲焼、麻婆豆腐、豚の角煮、ドライフルーツ、羊羹

●おすすめの飲みごろ
●お酒の種類 / 長期熟成酒・古酒など

新しい酒蔵も誕生！ お酒で旅する北海道

北海道内にある酒蔵は全14酒蔵16製造場。
140年以上の歴史を誇る蔵からスタートしたばかりの新しい蔵まで、どの蔵も地元の環境に根ざした個性豊かなお酒を造っています。
見学OKの蔵や、蔵元の直売所を訪ねてみるもよし、お取り寄せておうちで旅気分を味わうもよし。
あなたのお気に入りのお酒、ゆっくり探してみませんか？

北海道に酒蔵が増えている理由

近年、安定供給や品質の点で道産酒米が注目されています。全国に比べて人口に対する蔵元数が少なく、道民が道産酒を飲む割合もまだまだ低いという状況は、裏返せば将来性が高いということでもあります。「酒どころは米どころ」と言われますが、北海道はまさに米どころ。だから、北海道内に新しい酒蔵が増えているのです。

ユネスコ無形文化遺産の登録をめざす 「伝統的造り」

2022年2月、日本・文化庁にて開催された文化審議会無形文化遺産部会において、「伝統的造り」がユネスコ無形文化遺産（人類の無形文化遺産の代表的な一覧表）への提案候補として選定され、2013年に登録された「和食」と合わせて、世界中から日本酒と和食の注目度は高まるものと考えられます。

知っておきたい 日本酒の豆知識 ラベルに記載されている情報

- 杜氏（とうじ）**
酒造りの最高責任者。蔵元は、酒造りの全権を杜氏に委ねて酒を造ってもらう。
- 精米歩合（せいまいぶあい）**
精米と呼ばれる米を削る作業を行った後、残った米の割合を%で示したもの。
- 日本酒度（にほんしゅど）**
日本酒に含まれる糖分を数値化したもの。一般的にプラスが多いほど辛口に、マイナスが多いほど甘口になる。
- 酸度（さんど）**
日本酒の製造過程で出来る乳酸、コハク酸、リンゴ酸などの酸の量を示した数値。酸度が高いと甘味が打ち消されるため、辛口に感じる。
- アミノ酸度（あみのさんど）**
旨味のもとになるアミノ酸の量を表す数値。日本酒にはグルタミン酸、アルギニン、チロシンなど約20種類のアミノ酸が含まれており、一般的に、アミノ酸度が高いものは旨味のしっかりとした味わい、低いものは淡麗ですっきりとした味わいとなる。

北海道の日本酒については
<http://www.hokkaido-sake.or.jp/>

北海道の観光情報は
<https://en.visit-hokkaido.jp/>

北海道酒造組合
北海道観光振興機構