

# 探訪 北の風景 27

## 「小林酒造」酒蔵群 空知管内・栗山町

青木和弘

「SAKE(さけ)ブーム」だという。海外で日本料理が人気で、食中酒の日本酒も評判だ。国内ではオシャレな日本酒バーが増え、若い女性ファンも増えているらしい。そこで、道内造り酒屋の草分け、清酒「北の錦」で知られる空知管内栗山町の小林酒造を訪ねた。

札幌から車で向かう。初夏の日差しに緑色の麦畑が輝き、田植えを終えた水田から爽やかな風が渡ってくる。のどかな田園地帯を抜け、道々45号で夕張川の橋を渡ると、すぐ右手に大きな赤レンガの建物が見える。そこが目的地だ。所要時間は1時間10分ほどだった。



駐車場に車を着けると、正面に「蔵元 北の錦記念館」がある。1944年建設の旧本社事務所で、いまは酒器コレクションなどを展示し、酒の試飲や販売も行っている。ここに、「小林酒造てくてく散策コース」の案内チラシがあるので、最初に立ち寄るといい。敷地は約3万3000平方メートル(約1万坪)ある。散策路には、酒と手打ちそばが食べられる「錦水庵」や、無料休憩所を兼ねた喫茶店で創業家の旧家屋「小林家」、くりやまコロッケ直営の「レストラン蔵」があるので飲食も楽しめる。私は、散策前の腹ごしらえにそばをいただいた。

小林酒造の創業者小林米三郎(初代)は1869年(明治2)、両親に連れられて新潟県の出雲崎から来道。17歳になった1878年、現在の札幌市中央区南3西4で清酒の醸造を始めた。1900年に広い敷地と豊富な水を求めて栗山町に移転。同社によると、1936年(昭和11)には生産総量8000石(1石は一升瓶100本)で、販路は樺太や満州にも及んだ。戦後の1957年(昭和32)には栗山工場単独で清酒1万2000石、焼酎3000石、新清酒(合成清酒)1000石の合計1万6000石を生産している。しかし、その後は洋酒に押され、「最盛期の昭和30年代」に48社あった道内の酒造メーカーは現在11社にまで減ってしまった。



明治32年建築の歴史的建造物「小林家」が無料休憩所にもなっている

こうした危機感から小林酒造は、1960年代からいち早く道産米による地酒造りに取り組んだ。1986年には空知米を使った製品を販売、いまは道産の酒造好適米「吟風」や「彗星」を積極的に使った製品開発をおこない、2008年からは、糖類などの添加物を一切使わず、全量を「純米」や「大吟醸」などの特定名称酒に特化して活路を切り開く。

赤レンガの酒蔵を眺めながら敷地内を巡ると、芝の中間に古いボイラーが展示されている。同社によると「横置多管型蒸気機関」という湯沸かし器だという。この装置で、蒸し米づくりや容器の殺菌などに使う蒸気を発生させたという。「函館船渠」(現・函館どつく)で昭和2年に製作したもので、昭和30年代まで使用されたという。

明治や大正期に造られた赤レンガの酒蔵は現在も使っていて、夏の30度を超えるような暑い日も、庫内は15度を超えないという。

「小林家」で休憩し、「酒粕甘酒」(300円)をいただいた。大吟醸の酒粕を使うだけあって実にぜいたくな味わいだ。館内見学は1日4回あり、



中庭に展示されている「昭和30年代まで使われていた」という蒸気発生装置と赤レンガの酒蔵



もりそばの「いなが」（670円）は歯応えがあつてかむほどに味わいが広がる。お酒をいただきたくなつたが、この日は濃厚な「そば湯スペシャル」（160円）で我慢した

小林酒造までの公共交通機関は、北海道中央バス「高速くりやま号」札幌駅前ターミナル―栗山駅（往復2080円）が便利だ。所要時間は1時間12分ほど。栗山駅から小林酒造まで約1.1キロメートル（徒歩約14分）だ。

文化財保存協力金が1人1000円かかるが、案内後の抹茶、干菓子、ミニ甘酒3点セットが含まれているので高くは感じない。所要時間は休憩を含め1時間20分ほどかかる。

道産米「ゆめぴりか」が認められてきたように、道産米酒も頭角を現してきた。米の品種改良に挑む研究者、稲作農家、造り酒屋が一体となって取り組んだ成果である。北の錦記念館で試飲をして、その磨かれた味わいに、北海道人の底力を見たような気持ちがあった。

\* \* \*