

# ほろにかが

令和6年7月16日  
全国卸売酒販組合中央会

## 進化する「酒どころ北海道」

北海道卸売酒販組合

副理事長 諏訪 勝巳

(全国卸売酒販組合中央会 総合企画委員会委員)

北海道は涼しいイメージが強い地域ですが、近年の地球温暖化の影響で、夏場には最高気温が30℃を超えることが当たり前になりつつあります。今年の夏も厳しい暑さが予想されています。この気候変動は自然環境や人々の生活に様々な影響を与えていますが、地元のお酒産業にも影響が出ているようです。

まず、ワイン産業においては、2005年には12か所しかなかった道内のワイナリー（果実酒製造免許所）が現在では65か所にまで増加しています。これは、ワイン用ブドウの品種改良などの関係者の努力の賜物と言えるでしょう。従来は栽培が難しかった「ピノ・ノワール」などの品種が栽培可能となったことも、ワイナリーが急増している背景にあると考えられます。大小様々なワイナリーがブドウ栽培とワイン造りに取り組んでおり、各ワイナリーの今後の成長、また産地北海道としての新たな展開が期待されます。

次に日本酒についてですが、北海道の日本酒造りは道外の酒米を使用するのが主流でした。しかし現在では、「吟風」「彗星」「きたしずく」といった北海道独自の酒造好適米の開発が進み、さらには道外でしか生育できなかった「山田錦」も栽培されるようになりました。これにより、道産米を用いた日本酒の評価が上がり、道内の酒蔵数も増えています。まさに地産地消が実現した形です。さらに、北海道産の酒米は道外の酒造りでも使用される機会が増えていると聞いております。

また、近年愛好者が増えているウイスキーの蒸溜所も増加しています。北海道はウイスキー造りに欠かせない地理的な条件、すなわち冷涼かつ湿潤な気候と一定の寒暖差を満たしている地域です。そのため、世界に誇るジャパニーズウイスキーの代表的な産地として、ますますその輝きを増していくことでしょう。

このように「酒どころ」として注目を集める北海道では、各地で品質を追求する取り組みが進んでいます。ワイン、日本酒、ウイスキーと、大自然の恵みを存分に受けた北海道ならではの酒造りが行われています。さらに、道内製造のビールやその他の酒類も合わせて、北海道のお酒を日本国内はもちろん世界に発信していくことが、我々の大切な務めだと考えております。