

日高山脈や阿寒山系も次第に色づき始めている。先日札幌に所用で出掛けた時に上空から見た日高山脈は高所の谷間では赤いイタヤ楓やツタが赤く染まり始め、全体的には黄色く色づき錦秋の始まりを感じた次第である。その数日前には、オンネトーウに映えるであろう秋を心眼で見て、湯の滝を楽しんだ次第だ。夜間などストーブの欲しくもなる時期でもあり、中からも温める必要がある。朔東における地酒、地ビール、地の焼酎について調べてみた。

● 焼酎乙類は、米、麦、サツマイモなどの澱粉をコウジ（麴）で糖化すると共に酵母で発酵させ、そのモロミ又はモロミを搾った後の酒粕を単式蒸留器で蒸留したものの内アルコール分45%以下のものを言い、これはまた本来ものと言う意味で本格焼酎と言う。

鹿児島生まれの私は焼酎と言えば、サツマイモを原材料とするものとばかり信じていたが、最近では色々なものが原材料として使用されている。朔東地域の地焼酎には、銘柄だけで、42種あり、結構多彩である。その殆どが『そば』『ジャガイモ』を原材料としている。尚、参考までにそば焼酎「サホロ」を『朔東（五師団）』として御土産用に利用させて頂いており、好評を博している。42種の中で、珍しいものを原材料とした焼酎が幾つかある。弟子屈町には「熊笹」を、中標津には「ミルク」を、女満別町には「青えんどう」を、厚岸町には「のり」を、そして、白糠町には「しそ」を原材料にした地焼酎があり、夫々好事家に根強い人気がある。道東ではないが、近傍では、「マツタケ」「昆布」「かぼちゃ」等を原材料とした焼酎がある。原材料の香りを仄かに感じる事が出来るのではないのでしょうか。

● 北海道の地酒と言うときに、道東地域のお酒を思い出す人は余程の通であろう。旨いお酒は、良質の米と水が必須である。その点、小生が勤務した道北には幾つかの有名な地酒がある。道東地域はお米の産地と言う訳ではない（十勝には水田は殆どない！）からだろうか、全国ブランドの地酒も、醸造蔵元もない。道東の地酒は、僅かに3種のみである。根室市の碓井商店の「北の勝」、釧路市には、福司酒造の「福司」そして北見市の山田酒造の「摩周」である。「北の勝」は、アルコール分15～17度、酒度が0度からマイナス2度であり、どちらかと言うと甘い。福司は酒度がプラス3、4、5度の種類があり、辛口である。摩周はこれ等の中間の酒度である。何れのブランドがどれか解る人はいないだろうが、殺し文句・特徴を端的な表現で、「端麗」「すっきり」「まるやか」「芳香芳醇」「男性的な味わい」「丸み」「深い味わい」等々とされている。酒は、料理の味を際立たせるものであり、食前酒には、端麗爽やかな吟醸酒を、食虫酒には、濃厚な純米酒や本醸造酒と言う具合に。また、料理の特長によって、お酒の特徴も変化する。例えば、濃い味の料理が多い地域では濃厚な酒が、あっさり料理が好まれる地域では、端麗辛口なものが多い。不思議なものだ。料理の味を引き立てる酒を選択する程飲みなれている訳ではないので、断定的なことは言えぬが、一般的には、淡泊な料理には端麗なものが、脂っこい料理には軽いものが、辛口には辛口の、甘口には甘口、濃いものには濃醇な良いといわれている。勿論、個人的な差異はあって然るべきであり、何がマッチングするかは個人差が大だ。何れにしろ、自分の好みにピッチャシのお酒を持てる人は幸せである。

● 酒税法の改正により、ビールの製造免許取得の最小限の年間製造量が2000から60k1に引き下げられたことにより、雨後の筍の如くに地ビールが生まれた。尚、発泡酒の年間最低製

造量は6キロリットルである。

ビールを作るには、大量かつ無色、無臭、無味、有害物質がないことが必要だ。ビールは使用する酵母によって、上面発酵ビールと下面発酵ビールに区分されるが、上面発酵ビールは香味が濃厚でクセが強いので、英国など一部を除いては下面発酵ビールである。ビールは麦芽（大麦）、ホップ、イースト（酵母）、水のほか副原料として小麦、米、コーンスターチなどを使用している。副原料を使わないのをオールモルトビールと言う。酒税法上の発泡酒とは、水以外の原料に占める麦芽の比率が66%以下を言い、67%以上をビールと言う。但し、麦芽比率が67%以上であっても、副原料に定められた以外のフルーツとかハーブを使用すると発泡酒となる。朔東の地ビールはオホーツク、女満別、網走、釧路港町、十勝、帯広、十勝麦酒があり、それぞれが3種乃至7種の銘柄を製造・販売している。オホーツクビールは、北海道初の地ビールであり、ビール研究家の高い評価を得ている由、

夫々のビール会社のURLは、次の通りである。

オホーツク：<http://www.beers.co.jp/okb/> 女満別：<http://www.memanbetsu.co.jp/>

釧路港町：<http://www.kushiro-beer.com/> 網走：<http://www.ryuhyo.com/abashiribeer/>

十勝ビール：<http://www.tokachi.co.jp/beer/> 十勝麦酒：(?)

帯広：<http://www.elpaso.co.jp/>

尚、350ml 1 缶のビール・発泡酒にかかる税金は、麦芽比率50%以上で77.7円、25%以上50%未満で、53.44円、25%未満で36.75円である。

ビールの味、香り、色等によってビールには色々な種類がある。曰く、ピルスナー、ヴァイツェン、ケルシュ、デュンケル、メルツェン、スタウト等々夫々の地ビールにはどんな物があるのかは、夫々のHPで確認して下さい。

機会あれば、ここに紹介したアルコールは味わってみたいものだ。