

HOKKAIDO



ASAHIKAWA

- 1 高砂酒造について
- 2 気候の変化による酒造りへの影響
 - ①米（原料）
 - ②醸造
 - ③気候を生かした酒造り
- 3 新たな取り組み



気候変動と日本酒製造の影響について

高砂酒造株式会社

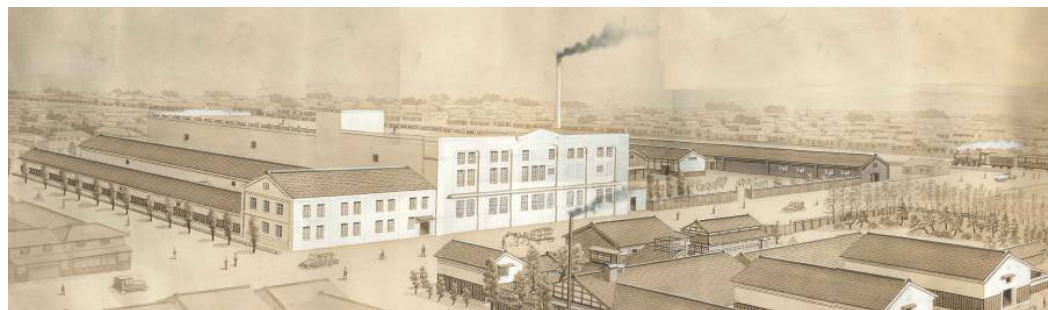
1、高砂酒造について

「ここにしかないモノ」を造り続ける旭川の地酒蔵

地元の皆様と取り組む酒造り

北海道産米を使用し、大雪山系伏流水で仕込む酒

- ・創 業 明治 32 年
- ・代表銘柄 国土無双（昭和 50 年発売）
旭神威（平成 29 年発売）
- ・杜 氏 森本 良久（平成 20 年～）
- ・造 り 寒造り



明治 32 年 小檜山酒造場創業 初代小檜山鐵三郎

明治 42 年 高砂明治酒蔵（当時の製造工場）竣工

昭和 元年 北海道で初の全国鑑評会一等賞を受賞

昭和 4 年 高砂製造工場（鉄筋コンクリート RC 造）完成

昭和 18 年 戦時統制下の中 旭川酒類工業(株)に参加

第二工場として醸造継続

昭和 24 年 旭川酒類工業(株)から分離 小檜山酒造店として再開

昭和 40 年 石崎酒造(株)と合併 高砂酒造(株)へ社名変更

昭和 50 年 辛口清酒「国土無双」発売

平成 2 年 アイスドーム搾り「一夜雫」発売開始

平成 9 年 雪中貯蔵開始

平成 11 年 冰雪囲い開始

平成 28 年 気候の変動によりアイスドームの制作を断念

平成 29 年 氷温貯蔵酒「旭神威」発売開始

2、気候の変化による酒造りへの影響

①米（原料）

全国的に稲作（特に登熟期）の高温障害が問題になっている。高温になることにより生理障害、病害虫の発生が多くみられ、生産数量の減少や品質低下の影響がみられる。



- ・北海道は昼夜の寒暖の差が大きく、酒米については耐冷性に強い品種改良を行ってきた
- ・北海道は日照時間が少ないのが原因で、蛋白質の高い米になることもあった
- ・北海道の今年の作況指数は雨の日が続き日照時間不足が原因の為、90にとどまり、全国で唯一「不良」となった
- ・酒造りでは米が硬いより柔らかい方がよい



②醸造（高砂酒造の場合）

酒造りでは寒ければ寒いほどいい酒になると言われている。
温暖化になると北海道の気候でも、蔵内の温度調整ができる設備が必要になる可能性もある。

- ・高砂蔵内は温度調整について、無防備
- ・特に仕込開始時の10月初旬、甑倒しの春先
4月初旬に影響が出ている
- ・温度の上昇による醪管理が重要
- ・蒸米した後の放冷は冷えれば作業しやすい



③北海道らしい酒造り

高砂酒造では、北海道の気候を利用した酒造りに積極的に
取り組み、雪や氷を使用した貯蔵などを行ってきた。

「雪中貯蔵」

平成9年から美瑛の丘に新酒を運び、タンクの中に貯蔵、雪で覆い100日間、0~-2度の中で貯蔵
熟成させる雪中貯蔵を開始。現在も12月下旬から3月末あたりまで貯蔵を行う。



- ・3年前ぐらいから、貯蔵する際にタンクを覆う雪の量が少なくなっている
- ・貯蔵後、貯蔵場に何度か雪を被せに美瑛に向かう
- ・掘り出しの時、雪が解けて貯蔵タンクの一部が見えていることが増える
- ・今年の雪中貯蔵は90日貯蔵とし、10日程掘り出し日を早めに計画している



2007年



2010年



2017年



2018年

「冰雪囲い熟成」

土の中に埋めた8klタンクの中に、冬期間、タンク下に水をながして氷となった上に、斗瓶で詰めた酒を貯蔵、その上から雪をかけて約4～5か月間熟成させる「冰雪囲い」を行う。

- ・平成11年から開始
- ・毎年2月下旬から貯蔵を開始し、8月上旬に掘り出しを行う
- ・氷や雪の解け方が毎年早くなって、最終的には掘り出しを7月上旬に繰り上げていた
- ・平成28年、品質管理の維持が困難であるのとタンクの老朽化のため、販売を終了



「雪氷室造り」

氷のドームを製作し、その中で搾りの作業を行って販売する一夜雫を製造販売していた

- ・平成 2 年から販売してきた「雪氷室 一夜雫」
- ・近年の温暖化の影響で温度が下がりきらない（雪氷室製作時は-15 度以下が条件）
- ・2 月に雨が降ることも多く、雪氷室に穴があくことも
- ・平成 28 年 11 月、惜しまれつつも雪氷室製造が難しいことと作業上危険を伴うため販売休止



3.新たな取り組み

高砂酒造では環境問題も懸案し、新たな取り組みとして下記のような酒造りを開始している。

「当麻鐘乳洞貯蔵」

平成 28 年から北海道天然記念物である当麻鐘乳洞を利用した貯蔵を開始。搾りたての新酒を瓶詰し、2 月の雪深い時期に当麻町民とともに当麻鐘乳洞に搬入、その後 45 日間熟成後、再び搬出し発売する「龍乃泉」が発売開始。



「氷温貯蔵」

平成 29 年から搾りたての生酒を蔵内の氷温庫（-4~-5 度）で貯蔵し、出荷時に一度火入れをする氷温貯蔵酒「旭神威」を発売。生貯蔵酒特有の華やかな香りと濾過を抑えた芳醇な味わいに仕上がるのが特徴。

