

一世紀を超える重み

札幌の酒造り

豊かで良質の水に恵まれていた札幌では、酒造りの歴史も古く、開拓と時を同じくして始まりました。その歩みを紹介します。

札幌に開拓使が置かれて間もない明治五年（一八七二年）、石川県能登出身の柴田與次右衛門しばた おじえもんという人物が、創成川の河畔で札幌初の造り酒屋を開きました。当時、北海道で出回っている酒のほとんどが本州産で、加えて開拓使の方針により日本酒の官営工場が設けられなかったため、この柴田酒造店が北海道の酒造業の先駆けと言われています。

当初、柴田は「どぶろく」などの濁り酒を開拓使の役人などに販売していましたが、予想以上の売れ行きだったため、数年後に清酒の製造を開始。ビールやワインの官営工場と比べると小規模でしたが、品質の向上に努力を重ね、徐々に生産量を伸ばしていききました。その後、同業者が集まり、三十年（一八九七年）に「札幌酒造合名会社」を設立。これに



昭和30年当時の日本清酒の酒蔵
(札幌市写真ライブラリー所蔵)

より札幌の酒造りが本格的にスタートしたのです。以後、技術が向上し、企業化・専門化も進んだことから、北海道産の酒の生産量はさらに増え、道内の消費量も本州産のものを圧倒的に上回るようになりました。

しかし、大正から昭和にかけての恐慌時には、政府から業界に企業合同の要請がなされ、昭和三年、

さらに道内の七つの企業と合同して「日本清酒株式会社」が設立されました。札幌唯一の地酒「千歳鶴」の醸造が始まったのはこの時期からです。

やがて、第二次世界大戦に突入。敗戦色が濃くなつていくにつれ、ぜいたく品が制限される中でも、酒蔵はなんとか保たれ、終戦後は好景気にも支えられ、札幌の酒造業は順調に発展していきました。

近年は、ビールやワインなどの人気で日本酒の消費量は減少しつつあると言われていますが、札幌の発展とともに歩んできた日本酒を、その歴史と一緒に味わってみてはいかかでしょうか。

(平成十五年二月号 第八十九回)